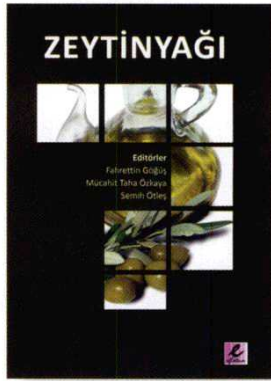


Sayfalar arası lezzetler...

Yemek kitaplarının hayatımıza kattığı değer bazen bir kültürün yansıması bazen de mutfaktan gelen lezzetler olarak karşımıza çıkar. Kitapları okurken mutfağa dair her malzemeyi damağınızda hissedeceksiniz.

• HAZIRLAYAN: PINAR ONUR

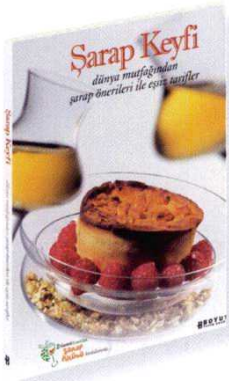


ZEYTİNYAĞI

Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya ve Semih Ötleş'in kaleme aldığı "Zeytinyağı", zeytinyağı sektöründe çalışanların yanı sıra akademisyenlere, öğrencilere ve zeytine ilgi duyan herkese hitap eden bir kaynak olma özelliği taşıyor. Kitap, sadece zeytinyağı ile ilgili konular içeriyor. Zeytinin en iyi nasıl yetiştirilebileceğine yönelik bilgiler, zeytinyağının dünya ve ülkemiz ekonomisindeki yeri kitapta yer alan konulardan bazıları. Hem teknik bir kitap hem de bir başvuru kitabı olma özelliği taşıyan "Zeytinyağı", sağlıklı zeytinyağının ilişkisi ve zeytinyağının Türk mutfağında kullanımı hakkında bölümler de içeriyor.

Eflatun Yayınevi

Fiyatı 20 TL.



ŞARAP KEYFİ

"Garanti Emeklilik Hobi Kulüpleri"nden olan "Şarap Kulübü"nün katkılarıyla hazırlanan "Şarap Keyfi", seçtiğiniz şarap ile kendinizi ifade etmenin, onu öne çıkarmanın ve davetinizi zirveye taşımanın yollarını içeriyor. Yemekten çok şarabı öne çıkarmak için, bu kitapta kolay uygulanabilen ve size rehberlik edebilecek yöntemler de bulmanız mümkün. Kitapta yer alan özel notlar arasında müzik ile şarabın şiirsel uyumuna da dikkat çekiliyor. Ayrıca "Şarap Keyfi" kitabında bulunan damak tadınızı geliştirme önerileri, dünyaca ünlü şarap butiklerinden şarap önerileri ve eşsiz tarifler de okuyucular tarafından keşfedilmeyi bekliyor.

Boyut Yayın Grubu

Fiyatı 29,90 TL.



MUTFAKTAKİ YABAN - ANADOLU'NUN YENEN OTLARI

"Mutfaktaki Yaban", yenilebilen otları alışılmışın dışında bir dille anlatıyor. Kitapta yazılan otların her biri için ayrı birer hikaye de anlatıma ekleniyor. Bu hikayelerde otların nasıl bir önem taşıdığı ve nasıl anlamlandırıldığı da anlatılıyor. Hikayelerin ardından her bir otun ayrıntılı tanıtımı, nasıl yetiştirilebileceği, mutfakta ya da farklı amaçlarla nasıl kullanılabileceğini anlatan açıklamalar ise otların kendi ağzından aktarılıyor. Kitapta ayrıca otların nereden temin edilebileceği, hangisinin yenilebilir olduğu, saklamak için kullanılabilecek farklı yöntemler, pişirme yolları, soslar ve reçelleri hangi otlarla hazırlayabileceğiniz de öğretiliyor.

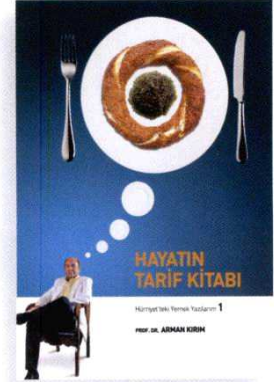
Yapı Kredi Yayınları

Fiyatı 68 TL.

HAYATIN TARİF KİTABI

Arman Kırım'ın yayınlanmış yemek yazılarını toplu halde bulabileceğiniz "Hayatın Tarif Kitabı" her kütüphanede olması gereken kitaplardan biri. Zaman içinde büyük bir okuyucu kitlesi tarafından takip edilmeye başlanan yazılar iki cilt halinde satışa sunuluyor. Birinci cilt "teknikler, tarifler ve malzemeler" konularını içerirken ikinci ciltte "şefler, geziler, fikirler ve gözlemler" bulunuyor. Ayrıca kitabın hacmini artırmaması için kitaba fotoğraf eklenmemesi ve cd olarak verilmesi de "Hayatın Tarif Kitabı"nın ayrıcalıklarından. Arman Kırım'ın yazdıkları yalnızca bir yemek yazısı değil, yaşam tarzıyla ilgili yazılar olarak da değerlendiriliyor.

Sistem Yayınları

Fiyatı: 29,50 TL.**LEZZETLİ SOHBETLER**

Ahmet Örs'ün kaleme aldığı "Lezzetli Sohbetler", her konunun uzmanıyla yapılmış söyleşileri içeriyor. Gökçen Adar'dan "İzmir ve Ege mutfağı", Refik Aslan'dan "anılarda Beyoğlu meyhanelerinin dünü bugünü", Atilla Dorsay'dan "restoran eleştirmenliği", Sevim Gökyıldız'dan "Türk mutfağının dünyaya tanıtımı", Beyti Güler'den "et ve et yemeklerinin incelikleri", Nadir Güllü'den "baklava ustalığı", Ömer İsvan'dan "mükemmel pizzanın sırları" kitabın dikkat çekici tarafları. Kitapta rakı kültürü, pastacılık ve Anadolu peynirleriyle ilgili söyleşiler de bulunuyor. Ahmet Örs'ün kitabını okurken her ayrıntıyı uzmanından öğreniyorsunuz.

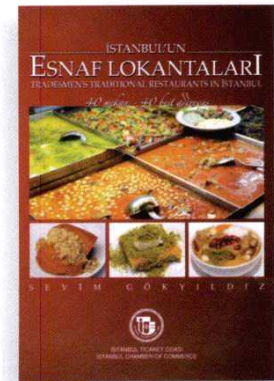
Oğlak Yayınları

Fiyatı 20 TL.**İSTANBUL'UN ESNAF LOKANTALARI**

Sevim Gökyıldız'ın kaleme aldığı "İstanbul'un Esnaf Lokantaları"nda en lezzetli tencere yemekleri yapan 40 lokanta anlatılıyor. İTO Yayınları'nın, yoğun bir rekabet ortamı içinde bulunan esnaf lokantalarını desteklemek için oluşturduğu kitap İstanbul'un zengin yemek kültürünü yansıtıyor. Bu lokantalarda pişirilen nohut pilakisi, Özbek pilavı, elbasan tava, paça, papaz yahnisi ve İzmir köfte gibi yemekler de iki dilde okuyucuya aktarılıyor.

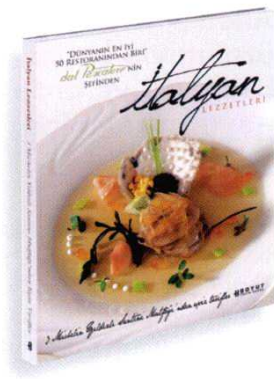
Aynı zamanda Mutfak Dostları Derneği 2. Başkanı olan Sevim Gökyıldız, İstanbul'daki esnaf lokantalarında nelerin yenilmesi gerektiğini de aktararak okuyucuları lezzetli bir yolculuğa çıkarıyor.

İTO Yayınları

Fiyatı: 50 TL.**İTALYAN LEZZETLERİ**

Nadia Santini'nin özel tariflerini içeren bir kitap olan "İtalyan Lezzetleri", Dal Pescatore Restoran'ın özel lezzetlerine kısa bir yolculuk yapmanızı sağlıyor. Kitap aynı zamanda 1925 yılında Dal Pescatore'yi kuran ve geliştiren Santini ailesinin öyküsünü de aktarıyor. Fransız gastronomi uzmanlarınca "özel bir seyahate değecek kadar olağanüstü bir mutfak" olarak değerlendirilen 3 Michelin Yıldızlı bu restoran üç kuşaktır Santini ailesinin yönetiminde. Ayrıca, Dal Pescatore dünyanın en iyi 50 restoranı sıralamasına da giren bir mekan. Özel İtalyan lezzetlerinin yer aldığı bir kitap okumak isterseniz "İtalyan Lezzetleri" ideal bir seçim.

Boyut Yayın Grubu

Fiyatı: 42 TL.

Haziran 2009 - 103