



İçimde birikenlerden parçalı bulutlu



Ara ara aklıma düşen ama ertelediğim bazı konulara kısa kısa değineceğim bu hafta. Yazmam istediğim birkaç konu oluyor; bir ucundan başlıyorum yazmaya fakat bazıları yeterince renkli bulmayıp bir kenara ayırıyorum. Yine de kenarda köşede katanları kısaca da olsa paylaşayım istedim bu defa

Üniversite sınavı sonuçları açıklandı, kayıtlar başlıyor. Kimi sevdiği, kimi hiç aklında olmayan bir bölüme girdi. Şimdi geri dönüp kendi eğitim hayatına baktığımda şöyle bir gerçekle karşılaşıyorum. Ben ve çevremdeki pek çok kişi, sınav başarısının bu kadar dershanelere endekslenmediği bir dönemde, dereceyle girilen liselerde okuduk. Sonrasında Türkiye ve dünyadaki iyi üniversitelerde farklı alanlarda eğitim aldık.

Ancak ister makine mühendisliği, ister işletme okumuş olsunklar; pek çok arkadaşım şu an çöküşlü şirketlerde marka müdürlüğü yapıyor, bankalarda ve finans kurumlarında 'para'yla uğraşıyor. Servetin ve üretimin dengesi dağıldığı bir dünyada bu değerli beyinler, memleketimizde doğru ekim yapılmadığı için verim alınamayan ya da verimsizleşen arazilerle meşgul olsa, satış ve pazarlama yerine üretme kafa yorsak, neler olabilir diye düşünmeden edemiyoruz...

NEDEN TARIM YOK

Eğitim sistemimize baktığımızda çok net fark ediliyor ki, birçok konuda seçmeli ders olmasına rağmen; tarım, doğal kaynaklar, üretim ve

hayvancılık gibi konularda yok. Oysa memleketin ve dünyanın gıda politikaları, üretim ve üretimin yönetilmesi gibi konularda genç yaşta bilgi sahibi olmak ciddi bir vizyon getirebilir insana. Türkiye'nin en önemli kaynaklarından verilmiş topraklarını ve dört mevsim ayrı üretim yapabilme potansiyelini etrafıca düşünebilir, belki de geliştirebiliriz bu şekilde. Doğrudan bu işlerle uğraşmayacak olanlar için bile ufuk açı olacaktır böyle bir eğitim.

Şu an çevremdeki pek çok kişi yaptığı işi sorgulama noktasında. Belki birçoğu başka çıkış yolu görmeyecek ya da başka bir yol tutacak bir formasyona sahip olmadıklarından, maaşlarının iyi olmasını filan düşünüp durumu yarı mutlu kabullenecek. Ve hayatlarına olduğu gibi devam edecek. Tüketimi pompalanan üzerine kurulu düzende pek çok kaynak da, potansiyelleri gerçekleştirilmeden akıp gidecek.

Kendi mezun olduğum üniversiteye bu konuda önerilerle gitmeyi düşünüyorum. İş hayatındaki deneyimlerimizi, aklımızda kalan ve filizlenen önerileri eğitim kurumlarımızla paylaşırsak güzel olmaz mı? Neden olmasın!

Marifetli
Maarif
Takvimi

28
Ağustos
2010

Kayıtlar artık tezgâhlardan kalkıyor. Son hafta.

Üzüm çeşit çeşit, boy boy göz kamaştırıyor.
Barbunyanın sonu.
Nane, kekik ve zahter kurutmak için doğru zaman.
Bursa'nın dağlarından en son vişneleri buldum. Mutluyum!

HAFTANIN SÖZÜ

Başkaları yararına bir şeyler yapmak görev değil zevktir, sonunda sizin mutluluğunuz artar.

ZOROASTER
(ZARATHUSTRA)

İKİNCİ BAHARINDA PİDE

Bugün hem israf karşıtı önerilere atufta bulunan, hem de ramazana özel bir tarif vermek istedim. Pide, iftar sofralarının vazgeçilmezi elbette. "30 günlük bir lüks bu, ne yapalım" diyor ve evde varsa bile dayanamayıp taze pide alıyorduz bazen. Oysa bir gün önceden kalmış pidenin de tadına varalım istedim...

4 diş sarımsağı havanda ezin ve içine 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. 3 dal taze kekiğin yapraklarını da ayırıp ekleyin ve biraz karıştırarak zeytinyağın, sarımsak ve kekiğin rayihasını çekmesini bekleyin. Bu

sırada başka bir kaptaki dilpeynirlerini ince ince elinizle ayırın. Mantarları da 2-3 milimetrik dilimlere kesin. İkisini karıştırın ve üzerine havandaki karışımı ekleyin. Elinizle dağıtarak, sosun tüm mantar ve dil peynirine geçtiğine emin olun. Ağuz tadınıza uyacak şekilde doğal tuz ekleyin. İyi bir bıçak kullanarak, bir pideyi enine kesin ve üst bölümünü alın. Üzerine mantarlı karışımı ekledikten sonra fırında 5 dakika pişirin. Masaya bütün şekilde getirin. İsteyenlere parça parça kesin. Bol merasimli olacağına da emin olun.

İŞLENMİŞ TUZLA TANIŞALIM

Küçük çaplı bir mucizedir işlenmiş tuz. Tütsülediği için, ateşte pişmiş hissi veren bir büyüdür... İçine katıldığı her şeye közlenmiş gibi bir tat verir.

1) Teneke bir çay veya çikolata kutusu bulun.

2) Kutunun içine meyve ağacı dala, biberiye veya kekik dalları, bulabilerseniz birkaç defne veya limon ağacı yaprağı ekleyebilirsiniz. Kutuyu bu dal ve yapraklarla 2 parmak yüksekliğinde doldurun.

3) Folyo kâğıdını, kutunun içini kaplayacak, biraz da kenarlara taşacak şekilde üçe katlayın.

4) Folyo kâğıdına kenarlardan delikler açın ki, is yukarı çıkabilsin. Ortasına doğal tuz ekleyin ve kutunun içersine koyup kapağını kapatın. Bir çivi yardımıyla kutunun kapağına 4-5 delik açın. Sonra bir saat kısık ateşte pişirin. Biraz kötü kokacağından, bu işlemi küçük tüp veya mangalla açık havada yapabilirsiniz.



2



3



4



NOT: 'Her balık tütsülenebilir mi?' gibi bir soru gelmişti. Pek çok balığı, sebze, peyniri, bazı etleri ve tavuğu tütsüleyebilirsiniz. Aklınızda bulunsun, biraz yağlı, lop ve filetosu çıkarılabilen balıklar daha güzel olur.

İşlenmiş tuz, tarifini paylaşma fikri, tuzla ilgili yazışmalar sırasında bir FSD üyesinin (Fikir Sahibi Damaklar) beni 'Evcini' isimli bloga yönlendirmesiyle alevlendi. Bu vesileyle, çok beğendiğim bu blogu ziyaret etmenizi yüreğimle tavsiye ederim. Bayılacaksınız! Hayatımıza renk ve bilgi katmak için yapabileceğimiz bir başka şey de FSD'ye üye olmak!

Elimizdekileri korumak için sizden gelenler

Termumuzda yayımlanan 'Cennetten Kovulmadık' başlıklı yazımda bir liste yapmıştım. Elimizdekileri korumak ve değerlendirmek adına, sizden de öneriler istemiştim. Başta Meral Aşkın, Mehtap Mertdoğan ve Sevil İsen olmak üzere, önerilerini benimle paylaşan okurlara teşekkür ederim. Önerilerinizin devamını da rbirgul@hurriyet.com.tr'a gönderin, paylaşalım. Yerimiz dar olduğundan birkaç öneriyi aktarıyorum, diğerleri için www.refikaninmutfagi.com'a bakabilirsiniz.

1) Sadece sebze haşlama sularını değil, makarna ve mantı haşladığımız suları da kıvamlı çorbalar

yapmakta kullanabiliriz.

2) Artık mahalle fırınlarında da ekmek dilimleme makineleri var. Ekmekleri dilimletip buzdolabında saklayabilir ve gerektiğinde ısıtarak kullanabiliriz. Böylece her gün 12 milyon ekmek ziyan olmaz belki!

3) Maydanoz ve dereotu çok çabuk kararabilir. Oysa güzelce yıkayıp kurular ve buzdolabı poşetlerine yerleştirirsek ömürlerini iki kat uzatabiliriz. Kullanması da çok daha kolay oluyor bu şekilde.

4) Buzdolabında tek kalmış kabak ve havuç gibi malzemelerden sebze çorbası yapabilirsiniz, mercimek çorbası gibi çorbalara katabilirsiniz.