

Yayın Adı Banyo Mutfak

Referans No 18762316

Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2012

Etki Olumlu

STxCM 181,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 16000

BANYO
MUTFAK

mutfak solibeti

Türk mutfağındaki saklı lezzetlerin izini sürüyor

Kuzguncuk, Simotas Binası'nda konumlanmış bir mutfak. Mutfaktan ziyade bir laboratuvar... Bu laboratuvarında Türk mutfağıнын gizli kalmış, unutulmaya yüz tutmuş, hatta daha önce hiç denenmemiş tariflerinin izi sürülüyor. Kadayıftan mantı, yufkadan Türk suşisi yapılıyor. Burası Refika'nın Mutfağı... Refika Birgül.. O bir lezzet avcısı... Bir kaşif... "Yemek yapmak bir insana bu kadar mı yakışır" dedirten, yemeğe sevgisini de kattığı her halinden belli olan bir enerji O... Sevimli mi sevimli, marifetli mi marifetli. Refika'nın dünyasında, hazzla dönüşen bir tada ulaşmak; doğru malzemenin keyifli bir mutfakta basit tariflerle hazırlanmasıyla mümkün. Ve tabii özgün sunumlarla...

Dilek Dinçer

Bahar Kitapçı



Sayfa - 47

TÜRK MUTFAGINDAKİ SAKLI LEZETLERİN İZİNİ SÜRÜYOR

Yayın Adı Banyo Mutfak

Referans No 18762316

Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2012

Etki Olumlu

STxCM 182,00

Küpür Sayfa 2

Tiraj 16000



'Refika'nın Mutfak'ı' deyince, buranın bir restoran olduğunu düşünebilirsiniz doğal olarak. Ancak işin doğrusu tam olarak böyle değil. Burası Refika'nın oyun alanı. Burası Refika'nın laboratuvarı... Yolculuklara çıktığı, keşifler yaptığı sığınağı Refika'nın... Gittiği ülkelerde kiliseleri, camileri, müze ya da sarayları gezmekten, yerel halkın yaşam biçimini tanımak adına halkın arasına karışan,

pazarlarından alışveriş yapan bir mucit Refika Birgül... Türk mutfak'ı hakkında "insanı şaşırtan, heyecanlandıran, kışkırtan, öğrendikçe de ne kadar az şey bildiğini yüzüne vuran köklü bir mutfak kültürü" diyor Refika. Bu kültüre gönül vermiş ve "aslolan yolculuktur" diye düşmüş yollara. 6 yaşında dedesinden sahanda yumurta yapmayı öğrenmiş. Daha öncesinde de dedesine kahve yapmış

"Basit bir kek yapıyor olabilirsiniz, ya da türlü işlemlerden geçen karmaşık bir yemek, içine kattığınız en önemli malzeme sevgidir. Yemeğe değil, yemeği kim için hazırlıyorsanız ona duyduğunuz sevgi..."



"Kasıfikle mucitlik arası bir şey benimki."

ilk kez... Yemek yemek ve yapmak onun için; haz demek, yaratıcılık demek, estetik, paylaşım demek. Kadayıfı tatlı olarak değil mantı malzemesi olarak kullanan, güllacı sütle değil vişne ile ıslatan Refika, bitki çayları söz konusu olduğunda ise adeta bir kimyager. Refika Birgül ile gazetelerde, televizyonlarda yayınlanan, kitaplarında yer alan tariflerini hazırladığı, Türk mutfak kültürü için her türlü projenin tartışıldığı, alternatif mutfak kültürü projelerinin merkez üssünde buluştuk. Kısa kısa, kıssadan hisse bir sohbet ile Refika'nın lezzet dünyasına ayna tuttuk...

Lezzete gönül verdikten sonra 'aslolan yolculuktur' diyerek yola çıktınız. Peki pişirdiğiniz ilk şey neydi?

Bizde ocakla ilk haşır neşir oluş Türk kahvesiyle başladı. İlk başta, 'karıştırmak kahveyi daha lezzetli yapar' diye bol karıştırıp, köpüklü yapardım. Dedem bana sahanda yumurta pişirmeyi anlattığında ise 6 yaşındaydım. Çok soru sorup oyalandığımdan yağ alev almıştı, hiç unutmam.

Yemek yapma tutkunuzu nasıl farkettiliniz?

Önceleri asıl tutkum sevdiklerimi mutlu etmek için onlara sürprizler yapmaktı. Yemek de bu anlamda güzel bir araçtı.



Yaptığım herşeyin bir Refikacısı oluyor. "Türk Süsisi" de bunlardan biri.

Yayın Adı Banyo Mutfak
Referans No 18762316
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2012
Etki Olumlu
STxCM 182,00

Küpür Sayfa 3
Tiraj 16000



Refika "Beni yemek üzerine gerçekten heyecanlandıran şey kadayıf ile tanışmaktı."

İyi yemek yapmak doğuştan gelen bir yetenek mi; yoksa yaptıkça, öğrendikçe, kendini geliştirdikçe mi iyi yemek yapar insan?

Sanırım ikisinin de etkisi var. Ben ellerimle birşeyler yapmaya tutkun oldum hep. Ama yemek yapmayı öğrendikçe, dahası birileri yaptığınız yemeği beğendikçe, daha coşuyor, bu alanda daha başarılı oluyorsunuz.

Yemeğe elinizin lezzeti de geçiyor mu?

Kanımcı olay o zaten. O yüzden salata bile olsa elimi mutlaka kullanırım.

Sizi peşinden sürükleyen lezzetler miydi, lezzeti ortaya koyuş biçimleri mi?

İkisi de ayrı ayrı önemli. Kimi zaman iyi bir lezzet

aklımı başımdan alıyor, kimi zaman ise malzemeyi farklı kullanmak ve onu özgün bir şekilde sunmak.

İlk farklı deneyiminiz neydi?

İlkini hatırlayamayacağım ama beni yemek üzerine gerçekten heyecanlandıran şey kadayıf ile tanışmak, onunla farklı tarifler çıkarmak oldu. Kendimi Amerika'yı keşfeden Colomb gibi hissettim. Mucitlik değil de, hep orada olanı ortaya çıkarmış gibi hissettim.

Kadayıf gibi, gelenekselleşmişin dışında, farklı şekillerde kullandığınız başka malzemeler de var mı? Bunlarla neler yapıyorsunuz?

- Güllaç lazanya, vişneli güllaç, dondurmali



Refika usulü "Kereviz Karpacıo"

kavunlar, rakı balıklı,
 - Mantı; mantılı biber çorbası, kuruyemiş mantı, mantılı tahinli köfte,
 - Yufka; Türk şuşileri.

Yenilebilecek herşeyin 'Refikaca' hali var mı sizde?

Bu çok iddialı bir söylem ama; genelde, bir tarifi adam gibi takip edemediğimden, yaptığım her şeyin bir Refikacası oluyor. Hatta kendi tariflerimin bile farklı zamanlarda farklı ruh hallerine göre versiyonları olabiliyor.

"Hüzünlü olduğumda basit şeyler yemeyi severim, çocuklara hitap eden tatları tercih ederim. Mutlu olduğumda ise daha baharatlı, daha farklı lezzetler denemek isterim. Kabuğuna çekilmek ve yolculuğa çıkmak arasında geçiş Refikaca yaşam."

Yayın Adı Banyo Mutfak
Referans No 18762316
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2012
Etki Olumlu
STxCM 181,00

Küpür Sayfa 4
Tiraj 16000



En sevinçli ya da en hüzünlü anlarınızda yaptığınız yemekler hangileridir?

Böyle özel bir ayırım yok ama ben hüzünlü olduğumda basit şeyler yemeyi severim, çocuklara hitap eden tatları tercih ederim. Mutlu olduğumda ise daha baharatlı, daha farklı tatlar denemek isterim. Kabuğuna çekilmek ve yolculuğa çıkmak arasında geçer bence yaşam.

Sizin sofranızda genellikle neler olur?

Tane karabiber dört renk, deniz tuzu, zeytinyağı, pekmez, sirke, yogurt. Yazın buzdolabımda zeytinyağı fasulye, kuru köftem ve salatam olur. Onun dışında mevsimden mevsime, günden güne değişir.

Size, Türk mutfağının gizli kalmış, unutulmuş ya da hiç akıllara gelmemiş tariflerinin izini süren bir avcı, bir kaşif diyebiliriz değil mi?...

Diyebiliriz, kaşiflikle mucitlik arası bir şey benimki. Benim yolculuklarım genelde içe kapanıktır, dışa dönük değil.

Mucize Lezzetler adlı televizyon programınızda her hafta yeni bir konunun etrafında özel tarifler yapıyorsunuz ve konuklarınız da bu lezzetlerin tadına bakıyor. Bugün bizim için ne pişireceksiniz?

Sizle 'Türk suşisi' tarifimi paylaşayayım. Bu benim 20-21 yaşımdayken oluşturduğum bir tarif.

Mutfagımı da son derece iyi özetliyor aslında.

23 yaşında, henüz bir senedir çalışırken, o zamanki patronum Pelin Turgut (if İstanbul) ile bir restoran açma hayalimiz vardı. 65 sayfalık bir iş planı hazırlamış, okuduğum üniversitenin kantinlerini işleten Naim Abi'den bütçe bile bulmuştuk. Ancak bu işin ısırabileceğimizden daha büyük bir lokma olduğunu son anda fark ettik. Ben de projeyi biraz küçülttüm; çorba çeşitleri ve o zamanlar yeni başladığım yufkadan sarmalar satan bir dükkan hayal ediyordum. Biz büyüdükçe hayallerimiz de gerçekleştirilebilir olmak adına küçülüyor herhalde. Ama içimden bir ses bu hayalin bir gün gerçek olacağını söylüyor...



Türk Suşisi (Suşi 29)

1/2 yufka
Tulum Peyniri,
100 gr. Ceviz,
1 avuç Kuru Kayısı,
5 adet Salatalık
1 adet Soya Sosu
Bal

Türk suşisi yapmanın temel prensibi, çok ama çok taze yufka kullanmaktır. Taze ve iyi açılmış yufka, ancak yufka dükkanlarında, bazen de bakkallarda bulunabiliyor. Süpermarketlerden aldığınız ve 1-2 gün evvel naylon paketlere girmiş yufkaları lütfen tercih etmeyin. Yufkayı geniş bir tezgaha açın, kenarlarını keserek büyük bir kare haline getirin ve kareyi ortasından iki parçaya ayırın. En düz kestiğiniz kenarlardan itibaren, 2 cm.'lik boşluk bırakarak önce tulum peynirini, sonra dörde kesilmiş kuru kayısıları yerleştirin. Sekize bölünmüş salatalıkları ve dövülmüş cevizleri ekleyin. En az 6 tur sıkıca sarın. Böylece kocaman bir sigara gibi olacak. Sonra çok keskin ve tırtıksız bir bıçakla 4-5 cm. kalınlığında bir parça kesin ve bu parçayı model olarak kullanarak diğer parçaları da aynı ölçülerde kesin. Suşilerinizi düz bir tabağa sıralayın. Üzerine bal dökün ve soya sosu ile servis yapın.

Yayın Adı Banyo Mutfak
Referans No 18762316
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2012
Etki Olumlu
STxCM 181,00

Küpür Sayfa 5
Tiraj 16000

BANYO
MUTFAK

"Benim için güzel yemek, birine adanandır. O yemek birileriyle birlikte yenince tamamlanmış, anlam kazanmış olur."



Mevsimine göre işleyen 'marifetli maarif takviminiz' herkesin başucunda olmalı. Mevsimlerin ve sebze meyvelerin birbirine karıştığı günümüzde böyle bir kılavuza gerçekten ihtiyaç var. Bu takvim nasıl işliyor?

Bundan 15 sene ewel böyle bir takvime ihtiyacımız yoktu, çünkü zaten her şey mevsiminde yetişiyordu ve yereldi. İthalat ancak muzda yapılıyordu. Oysa şimdi sarımsak 2 ay tarladan, sonra Çin'den, elmalar, portakallar, karpuzlar Ürdün'den geliyor. İpin ucu kaçtı. Çocuklar her mevsimde her şey yetişir zannediyor artık. Oysa herşeyin en lezzetli ve bol olduğu, sonra da son turfanda tadının bambaşka boyutlara ulaştığı zaman var. Bu bakımdan Marifetli Maarif Takvimi'ni çok önemsiyorum ve epey marifetli olduğuna da inanıyorum.

Refikaca yaptığınız yemekleri, keşfettiğiniz lezzetleri bir kitapta topladınız ve bu tariflerinizi bir televizyon programı aracılığıyla izleyiciyle paylaşıyorsunuz. Bu nasıl bir duygu?

Ben yaptığım işin hakkını vermeye çalışırım her zaman. Kitabımı hazırlarken de bu böyleydi, gazetede yazımda da, televizyon programımda da... Hepsi, bugüne kadar hayalini kurduğum, Türkiye'de keşke bunlar yapılsa, bunlar söylense diye düşündüğüm şeyler. Yolculuklarım da genelde bununla ilgili...

Mutfağın en sevdiğiniz bölümü neresidir?

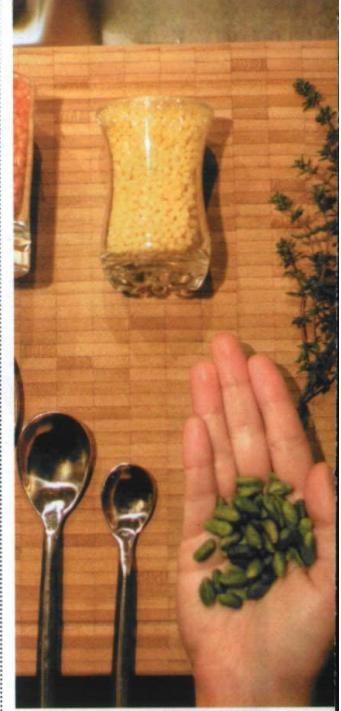
Mutfağın en heyecan veren yeri kesme tahtaları ve ocağın kendisi diye düşünüyorum. Ocak aslında mutfağın en önemli oyuncusu, assolisti diyebiliriz. Farklı boylarda ve desenlerdeki kesme tahtaları ise mutfağı

bambaşka havalara sokabiliyor. Mutfağın kendisini bir bütün olarak düşünürsek; yemeğin piştiği, ailenin bir araya geldiği, sevdiğimizle yoğun duygular paylaşabileceğimiz bir alan. Evin en çok üretim yapılan alanı belki de...

Mutfakta o olmazsa iş yapamam dediğiniz bir araç gereciniz var mı?

Havanım ve bıçaklarım olmazlarsa olmaz. Havan gerçekten büyük bir alet. İçinde yapılan karışımların, birbirlerinin içine farklı tonlarda geçmesini sağlıyor. Çeşitli boylarda ve genişlikte havanlarım var benim. Çoğu da onlarca yıllık eski havanlar. Kendi havan tasarımlarımı yapmaktan da keyif alıyorum. Havan, bu memleketi, Anadolu'yu hatırlatıyor bana. Mutfak içinde de tabii harika bir hava yaratıyor.

www.refikaninmutfagi.com,
www.twitter.com/refikabirgul



Refika'nın Mutfak'ından...

Yeni İstanbul'da yaşam ve yemek üzerine tarifler

Yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebilecekleri, yeni ev kuranların mutfak düzeni ile ilgili pek çok şey öğrenebilecekleri, mutfakta gözü kapalı yemek yapanların bile "Aaa bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!" diyebilecekleri, hazırlaması kolay, tadı nefis ve bizim malzemelerimizle üretilmiş yepyeni yemekler... Bu kitapla Refika, sizi hem kendi keşfi olan bu lezzetleri denemeye hem de hoş bir sohbete davet ediyor. Kitabı tanımlamamız gerekirse, en iyi tanım "Türk füzyon mutfak"ı... Yaratıcı, lezzetli, pratik, ekonomik tarifler, yerel malzemeler ve pişirme teknikleri.