

Yayın Adı Sofra
Referans No 32490692
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 181,94

Küpür Sayfa 1
Tiraj 26330
Sayfa 58

röportaj



İrlanda'nın "yemek kraliçesi" olarak tanınan, başta Prens Charles, Marlon Brando, Johnny Deep gibi pek çok ünlü ismin şefliğini yapan Rachel Allen kısa süre önce Türkiye'deydi. "Carte d'Or'un Varsa Tatlı Var" kampanyasının tanıtımı için düzenlenen basın toplantısına konuk olarak katılan başarılı şefle biz de lezzet eksenli bir söyleşi gerçekleştirdik...

Yemek kraliçesinden TATLI SIRLAR

- Türk Mutfağı'na olan yakınlığınızı anlatır mısınız? Mutfağımızda sizi en çok etkileyen yemekler hangileri?

Türk Mutfağı'na özel bir ilgim var. Bu kadar geniş yemek kültürüne sahip olan bir mutfaktan esinlenmemek mümkün değil. Hem tatlılarına hem tuzlularına bayılıyorum. Biraz klasik gelebilir ama asla bıkmayacağım bir lezzet varsa; o da baklava.

- Türk Mutfağı'nı içerik olarak nasıl buluyorsunuz?

Türk Mutfağı'nın malzeme kullanımındaki zenginliğini çok seviyorum. Baharatların kullanılışını da çok başarılı buluyorum. Tatlı ve ekşinin bir arada kullanıldığı lezzetler gerçekten çok özel. Nar ekşisi ve bal ile tatlandırılan lezzetler, baharatlı yemekler ve tabii ki hamurşileri favorim.

- Mutfağımıza dair lezzetler hazırlıyor musunuz?

Baklava oldukça sık yaptığım bir tatlı. Şerbetli tatlılar İrlanda'da çok tüketilmemesine rağmen, deneyenler bayılıyor. Baklava, kadayıf gibi şerbetli tatlıları genellikle dondurmaya hafifleterek servis ediyorum. Nar ekşisi salatalarda çok kullandığım bir lezzet. Kuzu tandır ve yoğurtlu tatlılara mutfağımızda sıkça yer veriyorum.

- Lezzetin en büyük sırrı sizce nedir?

Taze malzeme!

- İrlanda Mutfağı'nı nasıl tanımlarsınız?

İrlanda'nın Türk mutfağı gibi tarihe dayanan bir geçmişi ve çeşitliliği maalesef yok. Yemeklerimizde kuzu etini yoğun olarak kullanıyoruz. Geleneksel lezzetlerimiz arasında "İrlanda güvenci"

(Irish Stew) dediğimiz kuzunun boyun eti ve sebzededen oluşan yemegimiz öne çıkar. İrlanda'nın mutfağında farklı olan bir diğer lezzet ise ekmeğidir. Yapımında buğday yerine bikarbonat kullanılır.

- Sizin de şef olarak yer aldığınız "Carte d'Or'dan Tatlı Sırlar" kitabında nefis tatlılar var. Türk insanı da tatlılara çok düşkün. Hatta pek çokları için adeta bir tutku... Sizin için tatlının anlamı nedir?

Yaşadığım ilk yemek pişirme tecrübesi; annem ve kardeşimle beraber yaptığımız tatlılardı. O yüzden tatlının benim için anlamı büyük. Pişirmekten en çok heyecan duyduğum şey de o günden bugüne hala değişmedi. Tatlı pişirmenin benim için çok özel bir anlamı var ve sanıyorum bundan sonra da hep öyle olacak. Carte d'Or'dan Tatlı Sırlar kitabı için, Türk kadınlarından ilham alarak geliştirdiğim dondurmali tatlı tariflerini hazırlarken

gerçekten çok keyif aldım. Türk mutfağının geleneksel lezzetlerini kullandığım, basit ama çok lezzetli tarifler çıktı ortaya. Lokum, gül suyu, pişmaniye, baklava gibi tatların dondurmaya muhteşem bir uyumu var. Tariflerimi hazırlarken hem Türk kültürünü hem Türk Mutfağı'nı yakından tanıma fırsatım oldu. Türk kadınlarının yeteneğinden ve Türk Mutfağı'nın zenginliğinden esinlenmemek mümkün değil.

- Johnny Deep, Prens Charles; siz pek çok ünlü ismin şefi olarak tanıyorsunuz. Onlara mönü hazırlarken kriterleriniz nelerdir?

Yemek pişirdiğim herkes için aynı kistasları kullanıyorum. Mevsimsellik çok önemli! Tariflerimi uygularken o mevsime ve o yöreye özel malzemelerden faydalaniyorum.

- Baharatlar, soslar, otlar; yemegi güzelleştiren unsurlara biraz değinir misiniz?

Baharatlara bayılıyorum! Taze otlar ve baharatları yemeklerimde sıkça kullanıyorum çünkü yemegin lezzetini onlar ortaya çıkartıyor. Birçok baharat kullanıyorum ama Türk yemeklerinde de kullanılan sumak son yıllarda favorim. Salata ve kuzu etli yemeklere sumak gerçekten çok kullanılıyor. Soslarda taze baharat ve yoğurtlu lezzetler favorim.

- Evinizde misafir ağırlarken sunumda yarattığınız farklılıklar nelerdir?

Tamamen kimi ağırladığıma göre değişir ama ben genel olarak çok formal olan sofraları sevmiyorum. Evde misafir ağırlarken, ben keyifli olduğumda pozitif enerjinin sofrada bulunan misafirlerime de geçtiğine inanıyorum. Ana yemegin yanı sıra masada ortak bulunan, misafirlerin kendi servisini gerçekleştirdiği lezzetler bulundurmamak da hoşuma gidiyor.



Pişmaniye yatağında tarçınli armut