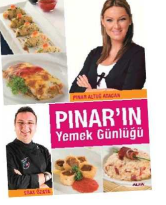


Okuyup usta aşçı olduk



Mutfakta zaman geçirenlerin sayısı arttıkça yemek kitaplarına olan ilgi de arttı. Pek çok yayınevi birbirinden ilginç yemek kitaplarını piyasaya sürüyor



Esken mutfaka sadece ev hanımları girerdi. Sonra işler değişti, yemek pişirmek bir ihtiyaçtan öte bir zevk hatta hobisi haline geldi. Mutfakta pişen yemeklerin çeşidi arttı, zaman zaman erkekler bile ocağın başına geçiyor.

Bir zamanlar yeni evli kadınlardan başka kimsenin ilgi göstermediği yemek kitapları arandı. Artık pek çok yayınevinin birbirinden iştah açıcı fotoğraflarla süslenmiş pırıl pırıl baskılı yemek kitapları var.

Piyasada bulunan yemek kitapları birkaç türe ayrılıyor. Bunların arasında en çok ilgi göreni Emine Beder, Sahrap Soysal gibi mutfak ustalarının kaleme aldığı, klasik tarifler de içeren yemek kitapları. Örneğin Pınar Altuğ'un 'Pınar'ın Yemek Günlüğü' adlı kitabı ünlü sanatçının ekranı aktardığı yemek tariflerini içeriyor. İkinci sırada, salata, hamur işleri, tatlılar gibi belli bir türdeki yemek tariflerini içeren kitaplar. Binnur Akhun Önen'in 'Taze Ekmekler Sıcak Öyküler'i, Denis Buosi'nin 'Çikolata'sı, Marco Nardi'nin 'Kurabiye'leri bu türden kitaplar arasında sayılabilir.

Bir de çeşitli yörelere özgü yemeklerin tariflerinin toplandığı çalışmalar var. Örneğin Mesut Erdoğan'ın 'Mengen Yemekleri' adlı kitabı.

DÜNYA LEZZETLERİ

Bir zamanlar yabancı mutfak olarak en fazla İtalyan yemekleri biliniyordu. Oysa şimdi durum değişti. Farklı yörelere özgü mutfaklar ülkemizde büyük ilgi görmeye başladı. Çin lokantalarının yaygınlaşmasıyla başlayan bu eğilim Meksika'dan Hindistan'a pek çok farklı ülkenin mutfaklarını yansıtan mekanların açılmasını sağladı. Farklı ülkelerin yemeklerine gösterilen bu ilgi yemek kitaplarına da yansdı. Boyut Yayınları'nın çıkarttığı 'Dünya Mutfakları' serisi bunların en iyi örneği. Seride 'Fransız Mutfak', 'Çin Mutfak', 'Tayland Mutfak' gibi kitaplar yer alıyor.

