



MAGAZINE

ORGANİK • DÜZENSİZ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGİ



- Manisa'nın Akdenizlisi: Litany • Zeynep Braggiotti ile İtalyan Aşkı / Tepekule Yemek Okulu
- Ustaya Saygı: Aziz Özen • Konuk Şef: Serkan Anavatan • Kaliteli Zeytinyağı Nasıl Anlaşılır?

2



MANISA'DA BİR AKDENİZLİ



Litany, Manisa Organize Sanayi Bölgesi MOSPARK'ta
Ağustos 2015'de kapılarını hizmete açtı.



► 120 kişi oturma kapasiteli Litany'nin menüsü Ege ve Akdeniz mutfaklarının seçkin ürünlerinden oluşmakta. Zengin başlangıçlar, pizza ve makarna çeşitleri, et, tavuk ve balık menülerinin yanı sıra, özenle hazırlanmış şarap menüsü ile de dikkat çekiyor.

► Ege zeytinyağlıları, dört peynirli pizza, sübyeli makarna, çöktürme, şniteller, panna cotta ve özellikle parmesan tekerinde servis edilen spagetti napolitan öne çıkan ürünler. Diyet menüleri de özellikle bayanların ilgisini çekiyor.

► 12:00-24:00 saatleri arasında hizmet vermekte olan Litany Ristorante, havuz kenarındaki konumuyla, özellikle akşam yemeklerinde sık sık İzmir'e gitmek eğiliminde olan Manisalılar için iyi bir seçenek olmayı hedefliyor.

► Bünyesinde Miranda markalı Ayvalık zeytin ve zeytinyağı ürünlerinin satışı da yapılmakta olan Litany, yıllardır İzmir'de faaliyetlerini sürdürmekte olan Tepekule Catering & A7 Şehir Kulübü işletmesi.



"Her yemek bir şöendir"
mottosu ile hareket eden işletmenin **manifestosu da dikkat çekici:**

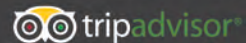
"Yediğimiz her şeyin sadesi, taze, doğal ve yereli güzeldir. Biz yaşadığımız bu bölgenin; Ege ve Akdeniz'in kendine özgü, taze ve doğal gıdalarının ve beslenme alışkanlıklarının önemine inanıyoruz.

Sofralarımıza gelen her türlü yiyeceğin üretiminde emeği olan; Ayvalık'lı zeytin üreticisinden, Foça'lı balıkçıya, Manisa'lı üzüm üreticisinden, Aydın'lı incir üreticisine kadar herkese şükran duyuyoruz.

Toprağa ve üretime saygı göstermeden, lezzete ve güzel yemeklere ait bir kültürün var olamayacağına inanıyoruz."



0236 236 28 28 / 0541 639 75 85
www.litany.com.tr
www.facebook.com/litany45





Zeynep Braggiotti ile

“İtalyan Aşkı”

üzerine...

neler yaptığını, mutfağında neler piştiğini anlattım. Binnur ise İtalya'yı bölge bölge ele alarak, o bölgelerin ekmeklerine yer verdi. Kitapta gördüğünüz her şeyi kendimiz yaptık, kendimiz fotoğrafladık ve 3-4 sene gibi bir süreçte tamamladık. Bu yüzden bu kitap bizim için çok değerli.

Zeynep Braggiotti ile kendisi ve ödüllü kitabı “İtalyan Aşkı” hakkında kısa bir söyleşi yaptık:

► İzmir’de doğdum, büyüdüm, bütün okul hayatım bu şehirde geçti. Çalışma hayatıma ilk olarak İstanbul’da başladım ancak 6 ay dayanabildim ve yine memlekete geri döndüm. 90’lı yılların başlarında eşimle evlendim. Daha o yaşlardan itibaren İtalyan bir ailenin içindeydim diyebilirim.

► Bankacılık ve cafe işletmeciliği ile devam eden iş yaşantıma, çok

ilgimi çeken blog yazarlığı ile devam etmeye karar verdim. Çünkü yazmayı seviyordum. Ve “Mutfak robotu” adlı bir blog açtım.

► Blog sayesinde “İtalyan Aşkı”nı birlikte kaleme aldığım Binnur ile tanıştım. Onun da İzmir’li oluşu, yazıya tutkunluğu sayesinde dostluğumuz kısa zamanda ilerledi. 2005 yılında Binnur’un da beni desteklemesiyle, kitabı hazırlamaya başladık.

► Kitapta kahramanları Aldo ve Ivana’nın nasıl İzmir’e geldiklerini, İzmir’de yaşayan bir İtalyan ailesinin

► Kitabımız 2010 yılında piyasaya çıktı. O sene, dünya çapında, kitapların Nobel’i olarak bilinen Gourmand Yemek Kitapları yarışmasına başvurduk. İlk olarak gelen haber, Akdeniz Mutfağı dalında Türkiye birinciliği idi. Bu bile bize yetmişti aslında. Final gecesi Paris’te düzenleniyordu. O gece de dünya 3.lüğünü elde ettik.

► Sonrasında, tv programları, imza günleri, gazete röportajları gibi hareketli geçti. Kitabımız ikinci baskısını da tüketti şu anda. Hala yaşayan bir kitap olması da ayrıca bizi çok mutlu ediyor.



İTALYAN AŞKI TEPEKULE YEMEK OKULUNDA!

Tepekule A7 Şehir Kulübü Yemek Okulu
2016-2017 sezonunun ilk workshoplarını "İtalyan Aşkı"na ayırdı.
Ekim, kasım ve aralık aylarında düzenlenecek derslerde
Zeynep Braggiotti tarafından hazırlanan menüler katılımcılarla birlikte yapılacak.
Perşembe günleri düzenlenen workshoplar 19:30 - 21:30 saatleri arasında
Tepekule Kongre Merkezi T katında.

USTAYA SAYGI

Röportaj Derya İzgiş



O, müziğin yaşayan efsanesi. Eski Yugoslavya'da başlayıp İstanbul ve İzmir'de devam eden, 50 yıllık müzik yaşamı ve bilge kişiliği ile bir marka. Ülkenin önemli bir döneminin gece hayatının canlı tanığı. Katıksız bir İzmir (galiba en çok da Karşıyaka) sevdalısı. Hanımlar ve beyler, huzurlarınızda Aziz Özen!

Aziz bey müzik eğitiminizi nerede aldınız?

Prizren Meslek Okulu bitirdikten sonra, Belgrad Müzik Akademisinin sınavlarını kazanıp klasik müzik eğitimi aldım.

Belgrad'tan Türkiye'ye geliş nasıl oldu?

Akademide müzik eğitimi tamamladıktan sonra,

anavatan duyguları ile yanıp tutuşan Bursa kökenli Ragıp Yaşar'ın, yani dedemin vasiyeti ile Türkiye'ye göç etme kararı aldık. Bu karar ile ailece İstanbul'a yerleştik.

Müzik çalışmalarınız nasıl devam etti?

İstanbul'da sahne ve eğitimlik çalışmalarına başladım. Belediye Konservatuvarında öğretmenlik yaptım. Hilton'da keman çaldım. Film müzikleri üzerinde de çalıştım. Bazı şarkıcılara, onların plaklarına aranjörlik yaptım. Hatta o dönemlerde Tel Aviv festivaline katılan Esin Avcı, benim aranje ettiğim bir parça ile 3. lük ödülü aldı. Daha sonra Tarabya Palet'de sahne aldım.

İzmir'e gelişiniz nasıl oldu peki?

İzmir Palet açılırken açılışa bir müzisyen gönderilecekti. O dönemlerde Tarabya'da beş adet Palet vardı, her

Palet'de başka bir müzisyen sahne alırdı. Beş müzisyen içerisinde seçilmemin güzel bir hikâyesi ve anısı var:

Bir gün bana, Avusturya'nın ünlü bestekarı Robert Stolz'un eşi Einzi Stolz tarafından bir mektup gönderilmiş. Bir teşekkür mektubu. Einzi Stolz'un arkadaşları İstanbul'a tatile gelmişler. Benim sahne aldığım Palet'de bir gece geçirmişler. O gece benim çaldığım bestelerden biri Robert

Stolz'a aitmiş. Ülkelerine döndüklerinde Einzi Stolz'a o geceyi, beni ve seslendirmek için seçtiğim besteyi anlatmışlar. Einzi Stolz bu olayı öğrendikten sonra çok duygulanmış ve özenle yazılmış bir mektup ile bana teşekkür etmek istemiş. Bu mektup benden önce patronlarıma eline geçmiş. İşte İzmir için beni seçmelerinin hikayesi. İzmir'e belli bir süreliğine geldim ama o süre hala bitmedi.



Hala sahne aldığınız A7 Şehir Kulübünden söz eder misiniz?

Müzik, dans ve yemeğin bir arada olabileceği; her kesimden insana hitap edebilecek keyifli bir ortam, bir şehir kulübü. 60-70 kişilik samimi bir ortam. Klasikler ve caz çalma fırsatı bulabiliyorum, ki bu da beni çok mutlu ediyor. İzmir'in zengin mutfağına sahip. Mutfağının en önemli özelliği ise her şeyi mevsiminde pişirmeleri. Mekan pazar günü hariç her gün açık. Muhteşem bir körfez manzarasında yemek yemek isteyen herkesi bekliyoruz.



tepekule

ar

şehir
kulübü

İzmir'in En Modern



Şehir Kulübü / Çatı Katı



KONUK ŞEF

Serkan Anavatan

Yiyecek-içecek sektörü hızla geliyor; "gastronomi" bir uzmanlık alanı olarak gençlerin tercihleri arasında yer almaya başlıyor, özetle yeni nesil eğitilmiş ahılar geliyor. 1995 doğumlu Serkan Anavatan da onlardan biri. "Toprak Ana" başlıklı yazısı, bu yeni neslin duyarlılığının bir ifadesi, işin mutfağından gelen bir çığlıktır.

TOPRAK ANA

► "Doğa temelli vermez, ödünç verir her zaman. Eli açık olana borç verir içtenlikle." demiş Shekspere. Ekolojik denge denilen tabirin temelinde işte bu sentez yatar. Shekspere'in bu sözlerini bazılarımızın çok yanlış anladığı ortada. "Ödünç verir her zaman, eli açık olana borç verir içtenlikle." demek; beni zamanında topla, gereksiz aşılar yapma, beni boyama, beni ben gibi bırak ki; ben sana meyvelerimi vereyim sen de bunların karşılığını toprak anaya saygıyla geri



Serkan ANAVATAN 1995 yılında İzmir'de doğdu. İlkokul eğitimini İzmir'de tamamladı. Newar Salih İşgören Kampüsü Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi aşçılık bölümünü kazandı.

8 senelik aşçılık kariyerinde Sürmeli, Sheraton, Mandarin Oriental gibi otellerde ve Fine dining Restaurantlarda deneyimli profesyonellerle çalışma fırsatı buldu.

Akademik kariyerine Ankara Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği alanında öğrenimine devam etmektedir.

Ankara'da cafe ve restoranlara menü danışmanlığı, işletme konsept tasarımı ve işletmecilik üzerine eğitim ve hizmetler sunmakta olan Anavatan, organik tarım, Slow Food, Türk mutfağı, yemek ve baharat tarihi ile yakından ilgilenmektedir.

öde demektir. Elmamı yiyorsun evet ama bu; buyur kökümünden sök, dümdüz ettiğin eski yerime şöyle güzel mi güzel bir alışveriş merkezi yap, hatta aldığın elmaların bir kısmını ayır, laboratuvar ortamında bütün niteliklerimi kopyala, benden, bozulmayan ve daha güzel renkli elmalar edinebilmek için deneyler yap, örnekler al, yeni tohumlar üret demek değildir. Toprak ana her şeyden üstün düşünceli ama bu kadar da değil.

► Gelelim esas konumuza: Yavaşlatılmış yiyecek yani Slow Food, doğrudan doğruya Fast Food akımının karşısına dimdik dikilmiş mütevazı bir oluşumdur. Yavaş ve masum görüldüğüne bakmayın, birçok insanda önemli farkındalık oluşturmuştur. İnsanlar bu sayede yediklerinin sadece son tüketim tarihine değil, üretildiği yere ve içindeki maddelere de dikkat etmeye başlamıştır. Yine bu farkındalıkla marketten

aldıkları ambalajlı süttten vazgeçip, mahalle köşesindeki yarı kapanmış mandırayı ziyaret eder olmuş; güzel kokulu süttten, peynirden faydalanır olmuştur. Kredi kartının geçmediğı mandıra sahibi esnaf ile sohbet eder olmuş; aynı üniformayı giyen kasiyerlerden, şifre girilen pos makinelerinden uzaklaşıp ,cebindeki bozuk paralarla ne kadar kıymetli ürünler alabileceğinin farkına varmıştır.



Slow Food®

► “Doğrudan Doğruya Doğadan” olarak tanımladığım bu hareket; sadece yiyeceklerin değil geleneklerin ve kültürlerin de kaybolmasına, yozlaşmasına engel olmaya çalışır. İnsanlığın yok olmaması için tek çarenin besin zinciri ve besinlere sahip çıkmak olduğunu savunur. Aynı zamanda bu akım; “yiyeceklerimizin nasıl ve ne şartlarda üretildiğı konusunda fikir ve tecrübe

sahibi olursak, üretene desteklersek; hem üretim sürecine dahil olmuş, hem de temiz, adil ve doğal gıdanın varolmasını sağlamış ve desteklemiş oluruz.” mantalitesini dünyaya yaymak ister.

► Belki de artık kendimizi düşünmeyi bırakıp; geleceğimizi, evlatlarımızı düşünmenin zamanı gelmiştir. Sizlere vicdanınızla baş başa kalabileceğiniz birkaç soru sormak istiyorum:

► Evlatlarınıza demir oksitli zeytinleri yedirirken içiniz rahat edecek mi ? Ekmeklerine, içinde ne olduğu belli olmayan balı sürerken, elleriniz titremeyecek mi? Pilavdan, dönerden bahsedemeden “monosodyum glutamat”, ve GDO’dan kaşık kaşık yedirirken vicdanınız sızlamayacak mı?

► Çocuklarımızdan ödünç aldığımız bu yeryüzünü yavaşlatmaya, sadeliğine döndürmeye, bozulan düzeni ve sağlığını geri kazanmaya kim bir tuğla



daha koymak istemez ki? Kontrolsüz balıkçılığa ve avcılığa, fazla tüketime, marka algılarına, ışıklı reklam tabelalarına, katkı maddelerine karşı biz; köşedeki mandıranın yanında olmaya, evlatlarımızın besinlerinin, geleceğimizin savunucusu olmaya devam edeceğiz.





Camları buğulu, loş bir sokak arası kahvesinde,
çıtır çıtır iki boyoz ve bir yumurtanın yanında, demli bir çay ile...
İzmir'de usul usul bir gün daha başlıyor...



Semt Pazarları

Kaliteli Zeytinyağı ? Nasıl Anlaşılır



Fotoğraftaki gibiyse sorun yok, malın kıymeti hemen anlaşılıyor. Ama işler her zaman bu kadar kolay değil. Ortalık bu kadar “tağışış” (hileli yağ) haberiyle çalkalanırken iyi yağı diğerinden nasıl ayırt edeceğiz? Konuyu uzmanına, Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) yönetim kurulu üyesi Ümmühan Tibet’e sorduk:

► Aynı zamanda zeytinyağı tadım uzmanı da olan Ümmühan Tibet, **naturel sızma zeytinyağı**nın doğada meyve suyu gibi zeytin meyvesinden sıkılarak elde edilen tek yağ olduğunu altını çizdi ve devam etti.

► “Zeytinin yetiştiği bölgenin bütün iklim, toprak özellikleri, hasat zamanı ve hasat şekli zeytinyağının duysal özelliklerini etkiler. **Naturel sızma zeytinyağında zeytinin meyvemsi kokusu, acılığı ve yakıcılığının hissedilmesi gerekir.** Yendikten sonra genizde yakma, dil üzerinde acılık yapar, **koklandığı zaman zeytin kokar.** Bazen bir çiçek kokusu, bazen enginar ya da taze çimen kokusu olabilir. Zeytin ağacı, çok iyi bir orkestra gibi her yıl farklı tatlar verebilir. Aynı zeytin ağacından o yılın iklim koşullarına bağlı olarak çok farklı aromalar da hissedilebilir. **Naturel sızma zeytinyağında küf, toprak, zeytin karasuyunun kokusu, ekşimsi gibi fermente koku gibi kusurların asla hissedilmemesi gerekiyor.** Eğer böyle kusurlar hissediliyorsa, bu yağın kalitesi düşüktür.

► Tüketiciler arasında zeytinyağı konusunda yoğun spekülasyon olduğunun altını çizen Tibet, kalitede “dolaba koydum donmadı” ya da “donduguna göre saf zeytinyağıdır” demenin hatalı olduğunu, **naturel zeytinyağının donup donmamasının yağın çıkarıldığı fabrika koşulları, zeytin çeşidi ve yetiştiği yerin koşullarına bağlı olduğunu** kaydetti.

► Ümmühan Tibet, zeytinyağının rengine bakarak açık yeşil yağların kaliteli, koyu yeşil yağların kalitesiz olduğu gibi tanımlamaların da yapılamayacağına dikkati çekerek zeytinin yetiştiği toprağın özellikleri ve hasat zamanının yağın rengini etkilediğini ifade etti.

► Zeytinyağında diğer yemeklik yağların karışması nedeniyle kalite problemi yaşanabileceğini, ancak halk sağlığını tehdit edecek bir problemin söz konusu olmadığını belirten Tibet,



Naturel sızma zeytinyağında zeytinin meyvemsi kokusu, acılığı ve yakıcılığının hissedilmesi gerekir.

bu durumda tüketicinin aldatılmış, verdiği fiyatın karşılığını almamış olacağını söyledi.

► Ümmühan Tibet'e; Peki "Riviera zeytinyağı da işlemiden geçiyor" diye kuşkuyla sorduk; Rafine edildikten sonra natürel yemeklik zeytinyağ ilave edilerek elde edilen riviera zeytinyağının içinde kesinlikle başka bitkisel yağ bulunmadığını, sadece rafine işleminden geçtiğini, bundan dolayı riviera zeytinyağının en kaliteli diğer bitkisel yağlardan daha kaliteli bir yağ olduğunu vurguladı.

► Tibet, son tahlilde zeytin yağında çok komplike analizler yapılması gerektiğini, normalde tüketicinin zeytinyağının saf ve kaliteli olduğunu görünüşüne, rengine ve kokusuna bakarak anlamakta zorlanacağını, bu konuda tam teşekküllü

labaratuvar kontrolü gerektiğini de sözlerine ekledi.

BİZDEN TAVSİYE...

Geçen sayıdaki yazımıza atfen biz de bu konuda birkaç tavsiyede bulunalım:

► Yukarıdaki bilgilere ilave olarak satın almadan önce lütfen ürünün etiketini okuyunuz. Sadece fiyatını ve son kullanma tarihini değil, ürünün özelliklerini de okuyunuz, çünkü üretici size doğru bilgileri vermek zorundadır. Birincisi hangi yörenin yağını almakta olduğunu öğreneceksiniz.

► İkincisi ve en önemlisi, etiket okuyarak, almakta olduğunuz zeytinyağının tipini öğreneceksiniz.

Sadece ve sadece maximum 0.8 aside kadarki yağlar naturel sızmadır, zeytinyağının hasıdır, besin değeri yüksektir, gönül rahatlığı ile alınız; salatada yada

kahvaltınızda çiğ olarak tüketiniz, yemeklik olarak kullanmak yazıktır. Asidite 1-2 arası ise artık sızma özelliği yoktur, onun adı "naturel zeytinyağı"dır. Buradan itibaren yağın besin değeri ve lezzeti düşmektedir. Asit oranı 2'den de fazla ise "naturel birinci"dir. Riviera; evet zeytinyağıdır ama yüzde 90 oranında rafine işleminden sonra içerisine % 10 civarında naturel zeytinyağ ilave edilerek elde edilmiştir.



► Erken hasat, soğuk sıkım, taş baskı vb. türü bilgiler ise zeytinyağının sıkım özellikleriyle ilgili farklı bilgilerdir.

TEPEKULE

ÖZEL GÜNLER SALONLARI



Özel Günler Özen İster



Tel: 462 67 30 pbx

Tepekule Kongre Merkezi

Anadolu Cd. No:40 Bayraklı/İZMİR

SGB Gıda Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi Temsilcisi ve Genel Yayın Yönetmeni: Sanver Süzek
Sorumlu Müdür: Mustafa Baştürk Yerel Süreli Yayındır, parayla satılmaz.
Adres: Tepekule Kongre Mrk. Anadolu Cd. No:40 Bayraklı-İzmir
Tel: 0 232 462 67 30 www.magazinedergi.com info@tepekuleizmir.com
Baskı: Kasım 2016, Mat Basım Hiz. Ltd. Şti.
Tasarım, grafik, baskı hazırlık: Egebasım Tanıtım Hiz. 535 729 36 71



MAGAZINE

ORGANİK • DÜZENLİ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGİ

