



MAGAZINE

ORGANİK • DÜZENSİZ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGİ

SPAGETTI



Napolitan PARMESAN *Litany*
Makarna ciddi iştir! DOMATES
al dante

3

- Tepekule-Hilton İşbirliği • Aromalar, Aromacılar • Organik Devrim
- Il Dolce Far Niente • Biz Seçtik • Ayın Kokteyli: Black Russian

Tepekule-Hilton İşbirliği

“Özel günler özen ister” prensibiyle çalışmalarına devam eden Tepekule Özel Günler Salonları, hayatlarını birleştirmeye karar veren çiftlere Hilton Garden Inn Bayraklı'dan özel balayı süiti hediye ediyor.

► Tepekule Özel Günler Salonları ve Hilton Garden Inn Bayraklı'nın beraber hayata geçirdiği proje ile yeni evlenen çiftlerin balayı

gecesini Hilton Garden Inn Bayraklı ayrıcalığında süit odalarda geçirmeleri sağlanıyor.

► Hilton Garden Inn Bayraklı'nın kampanyalarına çok sıcak yaklaştığını ve kampanyalarına özel fiyatlarla destek verdiklerini ifade eden Tepekule Özel Günler Halkla İlişkiler Müdürü Yasemin Erdöl, “Tepekule'de yemekli düğün yapmayı tercih eden tüm

çiftler bu kampanyamızdan faydalanabilecek. Biz bu kampanyayı daha Hilton Garden Inn Bayraklı inşaat aşamasındayken düşünmüş ve Tepekule'de düğün yapmaya karar veren çiftleri balaylarının ilk gecesinde burada misafir etmek istemiştik. Otel faaliyete geçince de teklifimizi sunduk ve olumlu yanıt aldık. Aslında böylece hem güzel bir işbirliğine imza atarak bundan sonra yapabileceğimiz





işbirliklerinin önünü açtık, hem de düğünlerini Tepekule'de yapan çiftlere çok özel ve güzel bir kampanya sunduk. Gelin ve damatlarımızın mutluluğunu gördükçe ne kadar doğru bir işbirliği yaptığımızı daha iyi anlıyoruz." dedi.

İŞBİRLİĞİ BÜYÜYEREK DEVAM EDECEK

► Hilton Garden Inn Bayraklı'nın Hilton Worldwide markasının en keyifli konsept otellerinden biri olduğunu ifade eden Hilton Garden Inn Bayraklı Satış Direktörü Aslı Özcan geniş yeşil alanları ve eşsiz

Körfez manzarasında misafirlerini ağırladıklarını belirtti. Süit odalarının bir çoğunun deniz manzarasına sahip olduğunu ifade eden Özcan, gerçekleştirilen işbirliği ile iki kurumun da bünyelerinde eksik olanları tamamladıklarını vurguladı. Hilton Garden Inn Bayraklı olarak düğün yapılabilecek büyük alanlara sahip olmadıklarının altını çizen Özcan "Bizim büyük organizasyon alanlarımız, Tepekule'nin ise konaklama hizmeti yok ve ikimiz arasındaki mesafe sadece yürüme mesafesinde. Bu da iki kurum için çok büyük bir avantaj. Bu işbirliği

konferanslar ve toplantılar bazında da sürececek" diye konuştu.

KÜÇÜK SÜRPRİZLER



► Hilton Garden Inn Bayraklı olarak yeni evlenen çiftlere kendilerinin de bir sürprizi olduğunu müjdesini veren Özcan "Tepekule odayı hediye ediyor, biz de yeni evlenen çiftlerimize küçük sürprizler sunuyoruz. Onlar için bir balayı paketi hazırladık ve en özel gecelerinde kendilerine ikram edeceğiz. Böylece çiftlerimizi daha mutlu etmeyi amaçlıyoruz. Ayrıca yataklarını güllerle kaplıyoruz." dedi.

AROMALAR... Aromacılar...

Sanver Süzek

"Arkadaşım Grainger, laboratuvarından bir düzine cam tüp getirmişti. O tüpleri açıyor, ben de içlerine koku testi filtreleri daldırıyordum. Bunlar, aromalara zarar vermeden kimyasal maddeleri emen uzun beyaz kâğıt şeritlerdi. Şeritleri burnuma yaklaştırmadan önce, gözlerimi kapatıyordum. Sonra derin bir nefes alıyordum. Cam tüplerden bir biri ardına yiyecekler fırlıyordu. Taze kirazlar, siyah zeytinler, soğan soteler, karidesler kokladım. Grainger'in en önemli eseri beni gafil avladı. Gözlerimi kapatır kapatmaz ızgara hamburger kokusu aldım. Sanki odada birileri kızgın bir ızgaranın üzerindeki hamburgerleri çeviriyordu. Ama gözlerimi açtığımda, karşımda sadece beyaz bir kâğıt ve gülümseyen bir aromacı vardı."

► Hamburger Cumhuriyeti adlı kitabın yazarı Eric Schlosser 'aroma' ile ilk canlı karşılaşmasını böyle anlatıyor; etkileyici!

► Esas olarak ağzınıza koyduğunuz kimyasalların açığa çıkardığı gazların kokusu anlamına gelen ve II. Dünya Savaşı'nın sonundan itibaren ABD'de dev bir endüstri haline gelen aromaların günümüzdeki kullanım sebepleri çeşit çeşit:

- Maliyetleri düşürmek
- Gıdaya kendi aromasından farklı bir aroma kazandırmak.

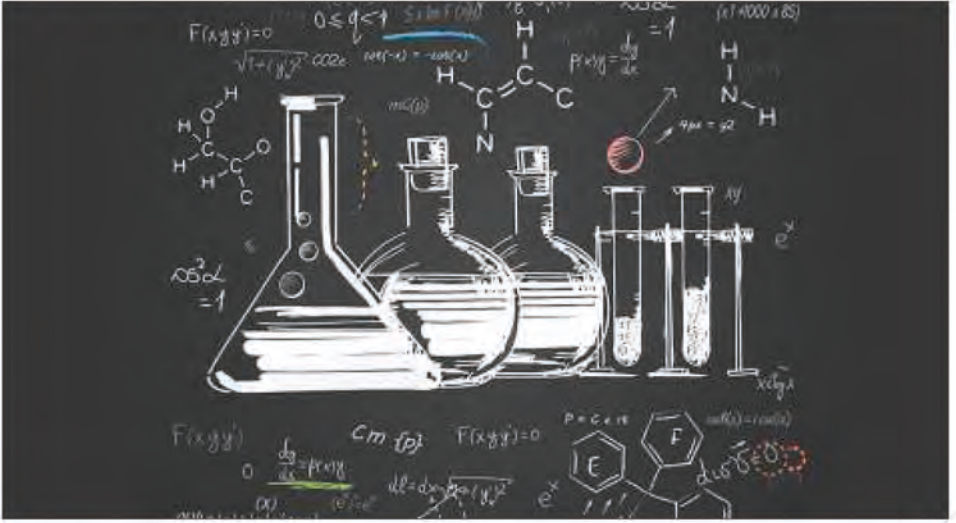


- Gıdada doğal olarak bulunan ve elde edilen ürünün kalitesini olumsuz yönde etkileyecek aroma bileşenleri ile istenmeyen tad ve kokuyu maskelemek.
- Gıda maddesinin zayıf olan aromasını kuvvetlendirmek.
- Gıdalarda doğal olarak bulunan lezzeti güçlendirmek.
- Gıdanın doğal aromasında meydana gelen mevsimsel değişiklikleri düzeltmek, işlem sırasında kaybolan aromayı geri kazanmak.

► Aromalar önceleri sadece 'yapay' olarak elde edilirken, kimya bilimi ve kullanım alanları geliştikçe 'doğal aroma maddeleri' ve 'doğala özdeş aroma maddeleri' gibi türleri

de türemiş. Bir de ülkemizde 1997 yılında çıkarılan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine (TGKY) göre adı geçen ve katkı maddesi olarak kabul edilmeyen bulyon gibi 'Lezzet Maddeleri' var. Fazla kafa karıştırmadan biz kısa bir tarihçeye bakalım en iyisi.

► Rivayete göre, bir Alman bilim adamı ilk yapay aromalardan biri olan metil antranilatı laboratuvarında kimyasal maddeleri karıştırırken kazara keşfetmiş. Laboratuvar bir anda tatlı bir üzüm kokusuyla doluverince Metil antranilat da o andan itibaren üzüm sularının ana tatlandırıcısı olarak kullanılmaya başlamış.



► Yapay aroma katkı maddeleri 1950'lere kadar daha çok hamur işlerinde, şekerleme ve meşrubatlarda kullanılırken bu tarihten sonra işlenmiş gıda maddelerinde patlama yaşıyor. 1960'lar yapay aromaların altın çağı artık; Amerikan endüstrisi harıl harıl pop tatlılar, sandviçlere ve binlerce başka yeni gıdaya tat verecek bileşimler yaratmakla meşgul.

► Eric Schlosser'in çarpıcı örnekleriyle devam edelim: "IFF, -International Flavors & Fragrances Inc.- 1833 yılından beri faaliyette olan dünyanın en büyük aroma şirketi. Estee Lauder'ın Beautiful, Clinique'in Happy, Lancome'un Tresor ve Calvin Klein'in Eternity markaları da dahil olmak üzere, ABD'nin en çok satan on parfümünün altısının kokularını imal ediyor. Ayrıca deodorant, bulaşık deterjanı, banyo sabunu, şampuan, mobilya ve yer cilası

gibi ev ürünlerinin kokularını da ürettiyor. Bütün bu aromalar aynı temel yöntemle üretiliyor. Uçucu kimyasal maddelerin moleküler yapılarıyla oynanarak belli kokular elde ediliyor. Dondurulmuş yemeğinizin tadının belirlenmesinde kullanılan temel bilimsel yöntem, tıraş kreminizin kokusu üretilirken kullanılanlardan farklı değil. Örneğin 'doğal duman aroması' talaş yakılarak ve havaya salınan aroma verici kimyasal maddeleri yakalayarak doğal tütsü aroması imal ediliyor. Sonra bu duman suyla yakalanıp şişeleniyor. Ve odun ateşinde pişmiş izlenimi veren yiyecekler satmak isteyen şirketlere satılıyor."

► Gıda endüstrisine tatlandırıcıları (aspartam), koruyucuları (benzoat), renk vericileri (E102) ve lezzet artırıcı katkıları (MSG) hediye eden dahi aromacılar saygı duymamak mümkün değil ama

çarpıcı örnekleri arttırmak mümkün.

► Nefis bir tereyağ aroması isteyenlere 'diasetil' verebiliyoruz. Muz aroması için 'isoamil', acıbadem aroması için işte 'benzaldehid'. Tarçın aroması diyenlere 'cinnamic aldehid', mantardan doğala özdeş şeftali aroması diyene 'sporobolomyces odoros', yermantarından doğala özdeş hindistancevizi aroması için 'trichoderma viride', ağaç mantarından doğala özdeş bal aroması yerine 'trametes odorata', mikroptan doğala özdeş fındık aroması için 'bacillus subtilis' yada 'corynebacterium glutamicum' verebiliriz. Ayrıca 'etil-2-metil butirat'ımız aynı elma gibi kokar. Hele hele büyük yıldız 'mono sodyum glutamat' (E621) konserveleri, hazır çorbaları, bulyonları, salamları sucukları, baharatlı cipsleri, tatlıları, dondurmaları,



renkli yoğunları birer lezzet bombardımanına dönüştürürken, aynı anda merkezi sinir sistemi tahrifatı, alzheimer, parkinson, sara, obezite, pankreas tahrifatı, insülinde artış, böbrek ve karaciğer hasarlarına da sebep olduğu iddia edilen mucizevi kimyasal!

► Hadi bize geçmiş olsun da, bilim insanların E110 ve E102 ihtiva eden ürünlerin çocuklarda davranış bozukluğuna neden olabileceği, zeka gelişimini engelleyebileceği iddia ediyorlar. E102, E104, E110, E122, E129 gibi renk verici katkı maddelerinin çeşitli sebeplerle yasaklanmasını öneriyorlar.

► Evet doğru, eskiden işler daha zordu, çünkü, bu aromalara ilişkin bilgilerin bir bölümü yakın zamana kadar tümü ile gizli idi. Endüstrinin başlıca şirketleri, aroma bileşiklerinin kesin formüllerini ve müşterilerinin kimliklerini açıklamayı reddediyordu. Ama şimdilerde artık hiç olmazsa -eğer okumaya vakit ayırırsak- iyi kötü, kör topal da olsa uygulanmakta olan etiket ve gıda kodeksi yönetmelikleriyle ürünlerin içerisinde neler olduğunu tamamina olmasa da görebiliyoruz. Görüyoruz da ne oluyor diyenler var, haklıdır, 'bakar körlük' diye

bir şey var gerçekten:

► Farzedelim sinemada nefis bir film izlemekteyiz. Ara oluyur ve elimize küçük, alımlı bir paket uzatıyorlar. Şık etiketinde şunlar yazıyor: **Yağ (hurma, soya, ayçiçek, pamuk), süt tozu % 4,7, kakao % 3, buğday unu (gluten içerir), modifiye nişasta, glukoz şurubu, peynir altı suyu tozu (süt ürünü), fındık yağı, fındık püresi, kıvam arttırıcılar (guam gam, sodyum aljinat, karragenan, keçiyoynuzu gamı), sütlü çikolata % 22, kakao yağı, şeker, kakao emülgatör, ayçiçek lesitini, aroma verici (vanilin), kakao kuru maddesi, eser miktarda soya ürünü içerebilir.** Normal koşullarda bunlar silah zoruyla bile yenmez yahu. Ama aynı paketin ön yüzünde kocaman 'albenili bir marka' yazınca sorun yok, üzerine bir de tonla para veriyoruz tereddütsüz!

► Sık sık dondurma yiyoruz mesela. Çocuklar özellikle, çok seviyorlar. Ama ortalıkta dondurma diye satılan pek çok üründe şeker yerine yapay tatlandırıcı, doğal sahlep yerine suni sahlep, süt yerine su ve süt tozu, meyve yerine yapay meyve boyası kullanıyor. Hatta, kıvamı tutturmak için de, hayvanların deri ve kemiklerinden elde edilen jelatin (E441) kullanılıyor. Gizli saklı değil, bakmanız yeterli, yazıyor hepsi etiketinde. Zorla da

satılmıyor.

► "Off nasıl geldik bu hale?" diye sizlanmak için artık çok geç. Doğal sahlebin kilosuna 500 TL verip, ayağınıza kadar gelen mahallenin dondurmacısının kıymetini bilmez, onun yok olmasına seyirci kalırsanız olacağı budur. Suç kimde şimdi? Bir etiketi bile okuma zahmetine katlanmadan hala bunları çoluk çocuğuna yediren kimse, o'nda tabii.

► Ben daha patates kızartmaları neden bu kadar lezzetlidir onu da anlatmayı planlamıştım ama, artık ağzınızın tadını daha fazla bozmayayım. Bilinen 1-2 önemi hatırlatıp müsaadenizi isteyeyim en iyisi.

- İşlenmiş ve ambalajlı gıdalardan kaçının.
- Her sebze ve meyveyi her zaman bulamazsın, mevsiminde tüketin.
- Etiket okuyun.
- Üreticisi ve yerel pazarları destekleyin.

Yararlanılan Kaynaklar:

"Hamburger Cumhuriyeti"
Eric Schlosser, Metis Yayınları

"Toplumsal McDonaldlaştırılması"
George Ritzer, Ayrıntı Yayınları

"Slow Food Devrimi"
Carlo Petrini/Gigi Padovani,
Sinek Sekiz Sürdürülebilir
Yaşam Kitapları

"Küresel Gıda Düzeni"
Mustafa Koç, Nota Bene Yayınları

(Katkılarından dolayı
Gıda Mühendisi Mine Uysal'a
teşekkür ederim.)



İTALYAN AŞKI TEPEKULE YEMEK OKULUNDA!

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

Karides
Sahanaki

Her yemek
bir şölendir...

Margherita

Schnitzel
Milanese

Panna Cotta

Steak
a la
Chef





Affogato

Mozarella
Sticks



Pepper Steak



Spagetti
Napolitan



Beef
Risotto



Dana Carpaccio



Hijiyene büyük önem veriyorlar. Hammaddelerin girişinden, ürünlerin ambalajlanıp çıkışına kadar her aşamaya büyük özen gösteriyor ve her şeyi kayıt altına alıyorlar.

► *Şimdilik ekmekler başta olmak üzere tüm bu ürünlere Baca'nın Çiğli 8704 sokaktaki (Küçük Çiğli pazar yeri arkası) organik atölyesinden ve yine Baca'nın Çankaya Hilton yanı ile Gıda Çarşısındaki şubelerinden (Tel:0232 446 37 46), bir de Bostanlı 6440/4 Sokak No: 4 adresindeki 'Organik Ufuklar' (Tel: 0232 362 67 38) mağazasından ulaşabiliyor.*

► SIRADAKİ ÜRÜN ORGANİK BOYOZ

Çarşıdan, pazardan, marketten aldığımız ürünlerin tadı tuzu o denli değişti ki neredeyse orijinal tatları unuttuk. Mesela boyoz!



Tip-Top

Kullanılan bütün malzeme organik: Un, tereyağ ve zeytinyağı. Tadı gerçekten inanılmazdı. İnsan, "Bu boyozsa, piyasada satılanlar ne?" diye sormadan edemiyor doğrusu!..

► SÜRPRİZ ÜRÜN TİP-TOP

Asıl bombayı sona saklamışlar, biz de öyle yaptık. 'Bomba' sözünü de öyle gelişi güzel seçmedik. Adı 'tip-top'. Deneme üretimi henüz tamamlanmış, piyasaya çıkmak üzere. İçindekileri sayalım, bakalım siz ne diyeceksiniz? Hurma, kuşburnu, kuru kayısı, kuru incir, kuru dut, kuru üzüm ve kuru erik. Bu karışım önce küçük toplar haline getiriliyor, sonra da üzeri kaplanıyor. Nelerle mi? Çiya tohumu, kinoa, amarant, greçka, kakao ve badem. Doğru haklısınız

bir kısmını ben de ilk kez duyuyorum. Ama sizden farkım şu ki, ben hepsini tattım. Mükemmeller!

► Magazine dergisi olarak yaklaşık bir günümüzü geçirdiğimiz Çiğli'deki bu tesisten gerçekten etkilenecek ayrıldığımızı ifade etmemiz gerekiyor. Ürettiğine gereken önemi vermekte olan bu tür işletmeler her türlü saygıyı hak ediyorlar. Keşke sayıları artıyorsa.



Baca Ekşi Maya'da 200 Yıllık Cevahir Ana İmzası

Baca ekşi mayasının hikayesi, Yılmaz ailesinin, 1800'lü yıllarda Erzurum yöresinde 110 yaşına dek yaşamış, bitkilerle hastalıklara derman olduğu bilinen ve bilge kişiliği ile çevresinde büyük saygı uyandırmış olan bir başka kadın ferdine, Cevahir hanıma kadar uzanıyor. Tarif sözlü olarak da olsa bugünlere ulaşmayı başarmış.



Il dolce far niente; İtalyanların armağanı bu kavram: 'the sweetness of doing nothing' diye İngilizceye çevrilmiş. Biz de 'Tembelliğin keyfi' diyebiliriz. Yoğun ve yıpratıcı günlük yaşamımızda keşke 'tembellik hakkı'mızı daha çok kullanabilsek. Başlangıç için yapılabilecekler çok da zor değil: Sırtüstü uzanarak, televizyonu, interneti kapatarak, tatil günleri de olsa birkaç saat siestaya zaman ayırarak, Russell'den 'Aylıklığa Övgü'yü okuyup Javier Bardem'in oynadığı 'Güneşli Pazartesisler'i seyrederek, sevdiklerinizle yemek hazırlayıp geniş sofralarda yiyip içerek, müzik dinleyip dans ederek başlayabilirsiniz...



Ikaria

Biz Seçtik



Neden mi?

En başta bu pizzada ticari maya yerine ekşi maya kullanılmış olması çok ilginç geldi. Sonra kokusu. Buram buram parmesan kokuyordu önümüze geldiğinde. Zeminde pesto sos vardı. Üzerinde de kabak, dilimlenmiş siyah zeytinler, parmesan peyniri ve taze fesleğen. En sonunda da üzerine halis ayvalık sızma zeytinyağı gezdirdiler.

Bize de, size tavsiye etmek düştü...

Teşekkürler Litany...

AYIN KOKTEYLİ

Black Russian



Bu güzel yemek sonrası
kokteylini hazırlamak
oldukça kolay.
4 cl votka ve 2 cl kahve
likörünü bir avuç buz ile
shakerda hızlı ve kuvvetlice
karıştırıp bol buzlu viski
bardağı ile servis ediniz.

İkramlı Nikah Töreni TEPEKULE



Tel: 462 67 30 pbx
Tepekule Kongre Merkezi
Anadolu Cd. No:40 Bayraklı/İZMİR



MAGAZINE

ORGANİK • DÜZENLİ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGİ

SGB Gıda Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi Temsilcisi ve Genel Yayın Yönetmeni: Sarver 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: Aralık 2016, Mat Basım Hiz. Ltd. Şti.
Tasarım, grafik, baskı hazırlık: Egebasım Tanıtım Hiz. 535 729 36 91

