

Yılın en iyi gastronomi kitabı

Dünya **Kitap** Dergisi'nin 22 yıldır verdiği "Yılın En İyileri" ödüllerinin sonuçları belli oldu. Yılın Telif ve Çeviri **Kitapları**, Yılın Polisiye Kitabı ve En İyi Gastronomi Kitabı ödüllerinin 2014 yılı sahipleri açıklandı. Ahmet Örs, Ali Esad Göksel, Arda Türkmen, Faruk Şüyun ve Osman Serim'den oluşan jüri, tarihçi ve yazar Saadet Özen tarafından yazılan, **Yapı Kredi Yayınları** tarafından yayımlanan



"Çukolata - Çikolatanın Yerli Tarihi" adlı kitabına "Yılın En İyi Gastronomi Kitabı" ödülünü verdi.

OSMANLI'DAN BUGÜNE

2014'ün Ekim ayında okuyucularıyla buluşan ve çikolatanın Türkiye'deki tarihine dair ilk **kitap** olan 'ÇUKULATA: Çikolatanın Yerli Tarihi' kısa sürede büyük ilgi gördü. **Kitap**, çikolatanın Osmanlı'dan günümüze uzanan hikâyesinin en tatlı anlarını bizlerle paylaşırken, çikolatanın zaman



içinde yüklendiği toplumsal ve kültürel anlamlara da ışık tutuyor. Çikolatanın yerli tarihine en uzun süre eşlik eden ve bu serüvene yön veren bir marka olarak kitabın destekçiliğini üstlenen Nestlé, aynı zamanda Osmanlı sarayının resmi çikolata tedarikçisi unvanını alan tek çikolata firması. **Kitapta**

kakaonun nerelerde üretildiği ve işlenişi hakkında da detaylı bilgiler yer alıyor.

KAKAONUN SERÜVENİ

Kakaonun anavatanı Orta ve Güney Amerika başta Afrika olmak üzere pek çok yere yayıldı. 2013 yılı verilerine göre en çok kakao üreten ülkeler Fildişi

Sahili, Endonezya ve Gana'ydı. Kakao çekirdeklerinin kabuklarından ayrılıp öğütülmesi sonucunda elde edilen maddeye kakao likörü ya da kütlesi deniyor. Bu likörün işleminden geçirilmesiyle içindeki kakao yağı ve kakao kuru maddesi birbirinden ayrılıyor.

HAKİKİ ÇİKOLATA

Çikolata, bu maddelerin şeker, süt tozu, süt yağı gibi katkılarla beraber farklı oranlarda karıştırılmasıyla elde ediliyor. Avrupa Birliği, 2007'de kakao yağı dışında yüzde beş oranında nebati yağların çikolataya katılabileceğini kabul etti ama süt yağı dışındaki yağların kullanılmaması gerekiyor.