

İAŞE



HÜLYA  
EKŞİGİL

heksigil@gmail.com

Yılbaşı yaklaşırken İaşe sayfaları da bu ay yeni yıl sofralarına yakışacak kestaneli bir tatlı tarifine, yeni yayımlanan "Bir Dünya Börek" kitabına ve organik gıda dünyasında açılan yeni mekânlara odaklanıyor.

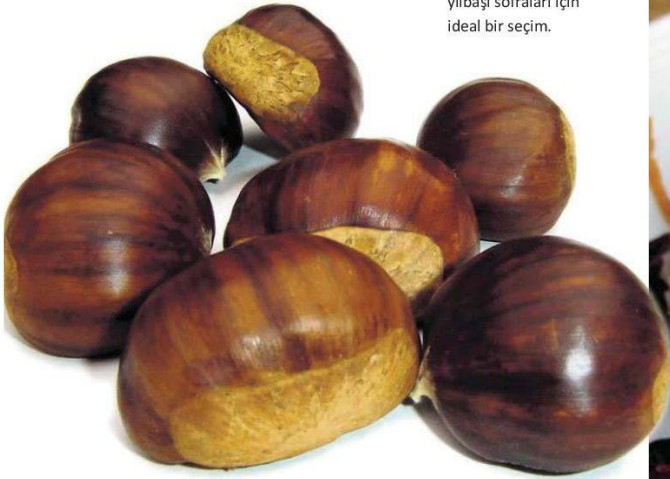
# Özel sofralarda kestane

125 →

**D**oğu Asya ve Güney Avrupa'da yetişen kestane özellikle Korsika'nın 'kestanelik' olarak anılan Castagniccia bölgesinde yüzyıllardır üretiliyor. Bilimsel adı 'Castanea' nin Romalılar için en leziz kestanelerin kaynağı olan Kastanum'dan, yani Kastamonu'dan geldiği rivayet ediliyor. Bu bir efsane olsa bile Anadolu kestanesi denen tür bugün dünyada en çok üretilen dört kestane çeşidinden biri. Roma İmparatorluğu'nun ordularını da ortaçağın fakir, hastalıklarla boğuşan halklarını da besleyen kestane ağacına 'ekmek ağacı' denir ve unundan ekme yapılır. Mısır unundan

yapılan 'polenta' ise mısırın Avrupa topraklarına gelmesinden önce, kestane unu ile yapılıyordu. Yemek olarak tüketilen püre ve çorbaları çok yaygındı. Fransızların 16 aşamada hazırladıkları ünlü kestane şekeri 'marron glace' gibi rafine lezzetler çok daha sonra ortaya çıktı. Osmanlı'nın da kestaneli bulgur pilavı, kestane yahnisi gibi yemekleri ünlüydü. Bugün kestane şekeri ile bilinen Bursa'da ise ne yazık ki artık çoğu unutulmuş çok sayıda kestaneli yemek vardı. Haşlaması ve kebabı şimdi de kış aylarında Türkiye'nin birçok yerinde, evlerde çocuk tüketilen lezzetler. Kuzey Amerika'da Şükran Günü ve Noel hindileri kestane-





> Tatlı tarifi özellikle yılbaşı sofraları için ideal bir seçim.

126

le doldurularak ya da kestaneli bir garnitürle pişiriliyor. Çin'in kestaneli tavuk yemeklerinden Fransızların kestaneli bildircin gibi özel lezzetlerine kadar pek çok 'kanatlı'nın da en önemli eşlikçisi. Kümes hayvanlarına, pilavlara çok yakışıyor. Bir başka dost olduğu malzeme ise çikolata. Üzeri çikolatayla kaplı ya da çikolata soslu kestane tatlıları her zaman çok popüler. Ünlü pastası Mont Blanc'dan kestaneli cheesecake'e kadar, her iddialı pastane kendine göre farklı çeşitlere de yer veriyor. Buradaki tarif özellikle yılbaşı sofraları için ideal bir seçim. Uzun ve yiyip içerek geçirilmiş bir gecenin sonunda bile tadılabilecek kadar hafif ve özel bir davet sofrasında yer bulabilecek kadar da gösterişli.



^ Kitap mutfağa girmeyenlerin, hatta börekten uzak duranların bile içindeki ilginç bilgilere kayıtsız kalamayacağı bir çalışma.



### PORTAKALLI KESTANE PÜRESİ (4 KİŞİLİK)

#### MALZEMESİ:

- 1 kg kestane
- 2 portakal
- 1 su bardağı yaban mersini
- 4 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı süt

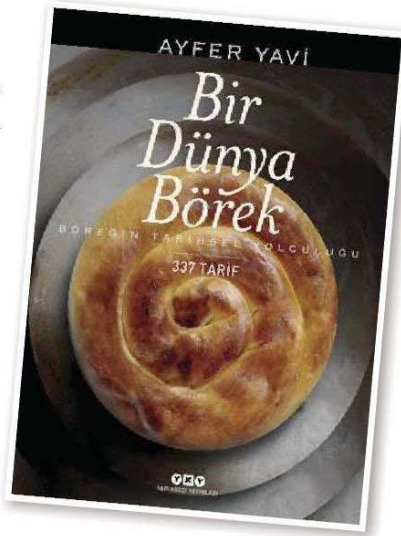
**YAPILIŞI:** Kestaneleri bir bıçakla çizip bir saat ılık suda beklettikten sonra iki bardak sütle 20 dakika haşlayıp soyun. Portakalın birinin kabuğunu çok ince rendeleyin, diğerini yine çok ince, ama şeritler hâlinde çıkarın. Sularını sıkın. Blendıra kestaneleri, rendelediğiniz kabuğu, pudra şekerini, portakal suyunun ve yaban mersininin yarısını koyun. Gerektiğinde portakal suyunun kalanını azar ekleyerek püre haline getirin. Bir cezvede üç çorba kaşığı suyu ve toz şekeri kaynatıp portakal kabuğu şeritlerini içine atın. Beş dakika kısık ateşte pişirip süzün. Servis tabaklarına paylaştırdıktan sonra kalan yaban mersini ve portakal kabuğu şeritleriyle süsleyerek servis edin. Daha zengin bir tatlı istiyorsanız püreye fındık ve fıstık ekleyebilir, bir çikolata sosu eşliğinde servis edebilirsiniz.



## BÖREĞİN DÜNYASINDA

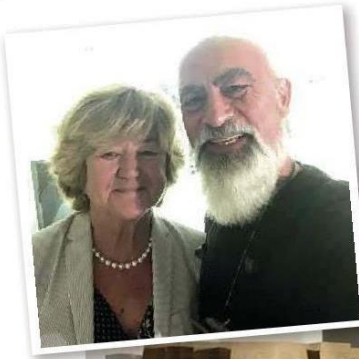
Uzun zamandır ortalama yemek kitaplarının piyasada dolaştığı yayıncılık dünyasına geçen ay gerçek bir yıldız geldi. Ayfer Yavı'nın beş yıldır üzerinde çalıştığı "Bir Dünya Börek" nihayet çıktı. Türk mutfak kültürünün en belirleyici unsurlarından biri olan hamur ve onunla yapılabilen ne varsa bu kitapta

yer alıyor. Üstelik geçmişine ait tüm bilgilerle ve bu coğrafyanın ötesinden, dünyanın başka yerlerinden de örnek tariflerle. Kitabın ana başlıkları şöyle: "Ailemin Yolculuğu ve Önsöz", "Tarihin İzinde Tahıllar ve Hamur İşleri", "Böreğin Tarihsel Yolculuğu", "Böreğin Yolculuğu", "Bizim Böreklerimiz", "Böreğin Dünya Yolculuğu", "Tatlı Börekler", "Edebiyatın, Tarihin ve Derlemelerin İçinden Geçen Börekler", "Börek ve Türevlerinin Göç Yolları", "Ölçüler ve Börek Aletleri". Mutfaka girmeyenlerin, hatta börekten uzak duranların bile içindeki ilginç bilgilere kayıtsız kalamayacağı bir çalışma bu. "Bir Dünya Börek"te Peru'dan Hindistan'a, Edirne'den Antalya'ya böreğin var olduğu her kent ve ülkeden reçeteler var. En basitten ustalık ve maharet isteyen örneklere kadar çok geniş bir yelpazede, börek başlığının altında toplanabilecek tatlı ve tuzlu tariflerin vadettiği lezzetler, uzak duranları bile mutfaka çekecek güçte. Türk, Ermeni, Laz, Sefarad, Tatar, Rum, Çerkez, Boşnak ve Kürt böreklerine de kıtalar ötesi coğrafyaların bu kategoriye giren yiyeceklerine de yer verilen kitapta tülbent böreğinden ketelere, boyozdan mizitropidese, kapak böreğinden pierogiye 337 tarif yer alıyor. İster bir referans kitabı niyetine alıp kitaplığınızı zenginleştirmek için olsun ister yıl boyu reçetelerini denemek amacıyla "Bir Dünya Börek", bu coğrafyada yaşayan kimsenin kayıtsız kalamayacağı bir çalışma. Üstelik yeme içmeyle ilgili herkes için dört dörtlük bir yılbaşı armağanı. **YKY**'den çıkan kitabın etiket fiyatı 75 lira.



◀ "Bir Dünya Börek"; Peru'dan Hindistan'a, Edirne'den Antalya'ya böreğin var olduğu her kentten reçeteler paylaşıyor okurlarla.

▼ Yerli Organik Manav'ın arkasındaki iki öncü isim: Gürsel Tonbul ve Murat Denizel.



## ORGANİK GIDADA İŞ BİRLİĞİ

Yiyip içtiklerimizden yararlanmak kadar zarar görmemeyi de önemseydiğimiz zamanlardayız. Antibiyotik yüklü hayvanlardan zirai ilaçlarla yıkanmış sebzelere kadar 'yememek daha iyi' olacak bir dolu ürünle çevriliyiz. Özellikle çocuklu evlerde doğal tarım, organik gıda gibi kavramlar kutsal sözcüklere dönüşmüş durumda. Ama her konuda olduğu gibi bu konuda da kandırılmak giderek daha kolay ve güvenilir adresler her zamankinden kıymetli. Levent'te açılan YOM (Yerli Organik Manav) ise çatısının altında topladığı organik markalarla, bir pazarın ya da marketin organik reyonundan daha fazlasını sunuyor. Projenin arkasında bu dünyada çok tanınan iki öncünün imzası var: Gürsel Tonbul Türkiye'nin tam donanımlı ilk organik çiftliği olan Değirmen'i kurup bugünlere getirdi ve Yerlim markasıyla sertifikalı organik tarımda uluslararası bir düzeye ulaşmayı başardı. Murat Denizel ise City Farm markasını yaratarak Türkiye'de ilk defa organik ürünlerin organize olarak perakende ve toptan satış pazarlamasını gerçekleştiren yaygınlaştırdı. Organik gıdanın çok önemli bu iki ismi YOM'daki ortaklıklarıyla tüketiciye zengin bir çeşit sunuyorlar. Etten meyveye, tahıldan hazır gıdaya, pekmezden sirkeye çok geniş bir gıda yelpazesinin yanı sıra organik temizlik ürünleri, tekstil, kişisel bakım ürünleri de satılan bu mağazada, çeşitli organizasyonların da gerçekleştirileceği yeni bir oluşumun ilk adımlarını atıyorlar.