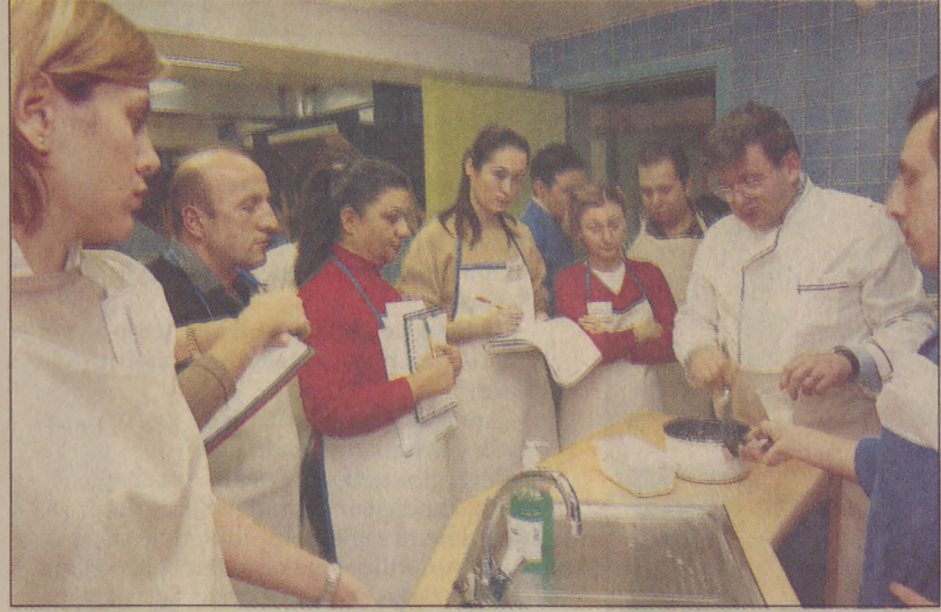


Yemek kursuna katılın yemeğe ruhunuzu katın



İtalyan Mutfacı Şefi Emrullah Demirtaş (sağdan ikinci), "Bizim ailenin 3'üncü nesil ahcısıyım. İtalya'da makine mühendisliği okudum. Yine de en sonunda baba mesleğini yapmaya karar verdim. Burada kursiyerlere gösterdiğim bir armoni var. Benim öğretmek istediğim tekniklerdir." diyor.

Akademi İstanbul'da mutfak sanatının incelikleri

Üniversite, master, doktora derken fırsat bulamayıp mutfaka hiç girmemiş kadınlar evlilik gündeme gelip de iş başa düştüğünde Akademi İstanbul'un kapısını aşındırıyor.

Akademi İstanbul'un mutfağında herkese ait bir ocak ve lavabo bulunuyor. Yardımcılar ise malzemeleri hazırlayıp herkesin teker teker önüne koyuyor. Yaklaşık üç sene önce açılan Akademi İstanbul'un yemek kursunda; Pastacılık, İtalyan Mutfacı, sandviçler, dip soslar ve kokteyl yiyecekleri ve şarap ve alkollü içeceklerin kültürü adı altında dört ayrı kurs veriliyor. Kursların açılma tarihi gelen taleplere göre belirleniyor. Kursların her biri haftada iki gün ve üç saat sürüyor.

Çerkezköy YünSa Ahcısı Yaşar Varol da patronu istediği için kursa katılanlardan: "Çünkü fabrikaya devamlı yabancı misafirlerimiz geliyor. Onlara iyi hizmet vermek durumundayız" diyor.

Kurs ücreti: 300 milyon.
Telefon: 0212 251 74 84



KİMİNİ PATRON YOLLUYOR

Şef Demirtaş'ın yemek öğrenmeye gelenlerden biri Şirin Örnek (sağda). "Ben bir yatırımcı değilim. Aslında birçok yemeği yapmayı biliyorum. Patronum İtalyan Mutfacı'nı da öğrenmemi istedi. Öğrendiklerimi hemen gidip patronuma tattırıyorum." Doktor Nihal Başibüyük (solda) ise dünya mutfağında kendisini geliştirmek istediği için burada. "Küçüklükten beri yemeğe merakım vardır. Yemekle ilgili her şey çok hoşuma gidiyor. En mutlu saatlerimi burada geçiriyorum."



Fotoğraflar: Senih GÜRMEK



Elif Edes'ten evlerde özel ders

Yemek uzmanı Elif Edes, sekiz senedir davet, düğün organizasyonları yapıyor ve Arnavutköy'de yeni açtığı 'Masa' adlı kursunda da yemek derslerine devam ediyor. İstedığınız takdirde birkaç arkadaş toplanıp takdirde evinizde yemek dersi de alabiliyorsunuz.

Kursun en önemli özelliği o gün kursta öğrenip uyguladığınız yemeği özenle hazırlanmış bir sofrada arkadaşlarınızla paylaşabilemeniz. Aynı zamanda Elif Hanım genel istek üzerine

kendi arkadaşlarına özel yemek dersi veriyor.

Malzemeler hazırlanıp, ders başlayana kadar hangi malzeme hangi markette daha taze, ne nerede kolay bulunuyor muhabbetleri dönüyor. Malzemeler hazırlanıp kursiyerlerin önüne konduktan sonra ise herkes dikkat kesiliyor. Sadece Elif Hanım yaptığını anlatıyor, bir yandan da kıvamı tutturmuş mu diye tadına bakıyor.

Masa tel: 0212 287 16 59



Şef Mete Alpay, "Ben işin tekniğini ve zamanda yemek yaparken nasıl yüreğinizi koyacağınızı öğretiyorum. Planlamayı, nasıl heyecan yaratılacağını gösteriyorum. Kısaca şöyle söylüyorum: Çocuğu derine iteceksin ki yüzmeği öğrensin." Demet Konnolu (sol başta): "Evlendiğim için işimi bıraktım. Dünya ve İtalyan mutfacı çok merak ediyorum. İlk önce Akademi İstanbul'da İtalyan Mutfacı kursunu bitirdim, şimdi dünya mutfacı öğreniyorum. Evde ise farklı tadlar yaratıyorum."

Swissotel'de üç ayrı kurs

Swissotel'in, Uluslararası Mutfak, Türk Mutfacı, Pastacılık Kursu olarak üç bölümü var. Her bir kursta haftada bir gün üç saat olarak eğitim veriliyor. Kursa katılan ev kadınlarının ortak özelliği yaptıkları yemekleri beğenmemeleri. "Sadece malzemeleri karıştırmakla bitmiyor, nasıl yapıldığını görmek gerekiyor." diyorlar. Uluslararası mutfacın şefi Mete Alpay ders sırasında yapılan hamurun kaç dakika yoğrulacağını, soğanın nasıl yıkanacağını bile öğretiyor. Ama sabah evden çıkarken ayakkabılarının farklı farklı giyecek kadar da aceleci. Durum böyle olunca yemekler yapılırken kursiyerler şefin arkasından hiçbir ayrıntıyı kaçırmamak için koşuyorlar. Haftada bir gün olmak üzere bir ay. Ücreti 250 milyon. Tel: 0212 259 07 90

Yemek yaparak kız tavlama isteyenler Cookbook'ta

Cookbook'ta Çin, İtalyan, Meksika, Fransız, Osmanlı ve Patisserie bölümleriyle çeşitli seçenekler sunuyor. Kurs haftada bir gün iki saatten bir ay sürüyor. Açılacak bölüm gelen taleplere göre belirleniyor. Şu sıralar en çok davet bölümü ilgi görüyor. Bu bölümde özel davetlerin başlangıcında ikram edilen kanepeler çeşitlerinin yapılışı ve onların nasıl ikram edileceği öğretiliyor. Herhangi bir yemeğe başlarken kullanılacak malzemeler kursiyerlerin önüne doğranmış, rendelenmiş olarak hazır konuyor. Kursun şefleri İsviçre'de eğitim görmüş iki arkadaş: Burcu Öngör ve



Ebru Suner. Büyük otellerde çalışmalarını sürdürdükten sonra 'Cookbook' u açtıkları 1999 senesinden beri haftada 25 saatten fazla kursiyerlerle birlikte yemek

yapıyorlar. Aynı zamanda Türkiye'nin en büyük yemek kitabı arşivini oluşturmuşlar. Mağazalarda bulamadığınız malzemelerin Cookbook'ta satışı da var. Cookbook'un erkek müdavimleri çok. Bekar erkekler kız arkadaşlarını tavlama için burada harıl harıl yemek yapmayı öğreniyorlar. Evli çiftlerin durumu ise daha farklı 'Sen iyi yaptın ben en iyi yaptım' tartışması kaçınılmaz oluyor. Ayrıca 18 aydır devam eden ve her ay ayrı bir ülke mutfacının kursunu alan üyeler de var. Kurs ücreti: 220 milyon + KDV. Tel: 0212 219 13 94 Web: www.cookbook-nisantasi.com

Erkeğin kalbine giden yolun midesinden geçtiğini düşünürdük. Artık zaman değişti artık kadının kalbine giden yol da erkeğin yaptığı lezzetli yemekten geçiyor. Bekar erkekler kadınları tavlama için yemek kurslarını dolduruyor. Hamuru 'kulak memesi' kıvamına getirmek için saatlerce ter döküyorlar. Kurslara katılan evli çiftler ise 'Sen iyi yaptın, ben iyi yaptım' kavgasına giriyorlar. Hayatında su ısıtıp içine kahve koymaktan başka mutfak işi yapmamış, yeni evlenmiş ya da iş hayatından yemek öğrenmeye fırsat bulamamış kadınlar da yemek kurslarının diğer öğrencileri.



Tuğçe ERDEMLİ

İstanbul'da yerleşmeye başlayan Çin, Meksika, İtalyan, Fransız mutfacının eşsiz tadları herkesin merak konusu. Diğer taraftan her kanalda yayınlanan 'Yemek Saati' programları ev hanımlarının işini kolaylaştırmayı hedefliyordu. Ama evlerinde tarifleri deneyip başarılı olamayan kadınlar kendilerinden şüphe etmeye başladılar. İşte bu durum yurtdışında aşçılık eğitimi alanlar ve ünlü otellerin şefleri tarafından fark edilmiş olacak ki bu işi yerinde yapmak için kolları sıvadılar.

Yemek kursları ilk açılmaya başladığı zaman sosyetenin buluşma noktalarından biri olmuştu. Sosyetik hanımlardan birinin gittiğini duyanlar hemen o kursların kapısına dayanıyor. Ama kurslardaki bu moda dönem atlattı ve geçici heveslilerin yerini gerçek meraklıları aldı. Şimdilerde ise bu kursları iş adamları, çalışmaya bırakmış vakti olan kadınlar, evli çiftler, bekar erkekler ve yatırımcılar, katların arhanelerini dolduruyor.

RUH DA KATIYORLAR

Bütün kurslarda olduğu gibi yemek kurslarının da sistemleri farklılık gösteriyor. Bu tamamen şeflerden kaynaklanan bir durum ama hepsinin buluştuğu ortak fikir şu: "Önemli olan yemek yapmak değil. Yaptığımız

yemeğe ruhunuzu katmak."

Bazı kurslarda herkesin kendi tezgahı var bazılarında ise boş bulduğunuz yere yemek çanağınızı koyuyorsunuz. Kimisinde o derste öğrenilecek yemeklerin malzemeleri kursiyerlerin önüne konuyor. Kimisinde ise şef o sırada dolaptan alıyor ya da şefin direktifleriyle kursiyerler arayıp tarayıp buluyorlar. Acaleciler şefler de var, aheste aheste çalışanlar da...

İŞİN PÜF NOKTASI

Her kursun ortak noktası ise her derste tam bir münü öğrenilmesi. Örneğin İtalyan Mutfacı'dan 'Sebze Lazanya', 'Pizzacı usulü biftek', 'Genova Usulü Tatlı Ekmek' aynı günde yapılıyor.

Ama sanmayın ki bütün yemekler sırasıyla yapılıyor. Böyle bir durumda mününün bitmesi aşkama kadar sürebilir. Lazanyanın garnitürü hazırlanırken, ekmek hamuru mayaya bırakılıyor. Soğan çorbası kaynamadayken, elmalı tartın elmaları viskiyle pişirilmeye başlanıyor. Bunun gibi bir sürü örnek var. Dolayısıyla şeflerle birlikte kursiyerler de mutfakta oradan oraya koşturmak durumunda kalıyor bir yandan da şefin verdiği 'Yemeklerin Püf Noktalarını' not almaya çalışıyorlar.

