

ARALLIK 2024

SST
3
MTAL

Sayı 1

GASTRO JOURNAL

GASTRONOMİ HAKKINDA HER ŞEY

 sstyiecek

VOLKAN ŞEŞEN ŞEHİT SERKAN TALAN MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRÜ



ÖN SÖZ

Eğitim, geciktirilmeden verilmesi gereken ve yararları uzun dönemde görülebilen bir hizmettir. Bu hizmetin sağlıklı bir ortamda ve çağın gereklerine göre verilebilmesi için devlet, elinden geleni yapmaktadır. Biz eğitimciler de bu hizmette yapılabileceklerin en iyisini yapmanın gayreti içerisindeyiz.

Okulumuz eğitim öğretim dönemine başladığından itibaren dile getirdiğimiz tek bir şey var: Yaparak yaşayarak öğrenme. Öğrencilerimizin derslerinde almış oldukları mesleki bilgileri, uygulama alanları oluşturarak sektör öncesi gelişimlerini sağlamayı amaçlıyoruz.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümümüzün öğrencilerinin yemek ve yemek sanatlarına ilgisi olması eğitim hayatlarına yardımcı oluyor. Bölümde okurken yemek yapmanın yanında yemek sunumu, mutfak sanatları, gıda güvenliği ve hijyeni alanında derslerini de alıyorlar. Bu sebeple yemek yapmayı sevmenin yanında estetiğe önem veren ve yemek kültürüne meraklı bir yapının olması gerekir. Böylece merakı ve sanatı bir araya getirerek sektörde ilerlemeleri kaçınılmaz oluyor.

Bölümümüz psikososyal sağlık ve psikomotor becerileri gerektiren de bir bölüm olduğu için güç gerektiren her işte bazıları cesaretlerini yitirip, yoldan çekilebilirler. Böyle durumlarda başarının sizin için taşıdığı anlamı asla aklınızdan çıkarmamalısınız. Bu nedenle işinize, başarıyla gitmenizi sağlayacak bir coşkuyla başlamalısınız.

Azim ve kararlılığın ulusumuzun tarihinde ne denli önemli bir yer tuttuğunu hepimiz bilmekteyiz.

Ulu önder Atatürk'ün bu sayede milletin kaderini bütün olumsuzluklara rağmen değiştirmesi sizlere rehber olmalıdır. Unutmayınız ki, "Vatan Çalışkan İnsanların Omuzları Üstünde Yükselir ve Hayat Bulur."

Bu vesileyle dergi çalışmasının uzun soluklu olmasını temenni eder, emeği geçen bütün öğretmen ve öğrencilerimi yürekten kutlarım.



EDİTÖRLERDEN

Çok değerli okurlar, öncelikle şunu söylemek istiyoruz ki uzun zamandır hayalimiz olan bu dergiyi şu an okuyor olmanız bizim için büyük bir heyecan kaynağı.

Tabi ki bu girişimimizi destekleyen okul müdürümüz Sn. Volkan Şeşen'e ve bizden yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen alan şefimiz ve değerli zümrelerimize müteşekkir olduğumuzu belirtmek isteriz.

Umarız ki, büyük umutlarla başlangıcını yaptığımız bu dergi yıllar boyu sürececek bir geleneğe dönüşür ve öğrenmeye, öğretmeye ve yeniliğe olan sevdamız hiçbir zaman sönmez.

Nihayetinde en büyük temennimiz, bu dergi sayesinde siz kıymetli okuyucularımıza bir şeyler katabilmiş olmaktır.

Keyifle okumanız dileğiyle!

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRETMENLERİ

Saadet Uyar Huseyin Ciloglu

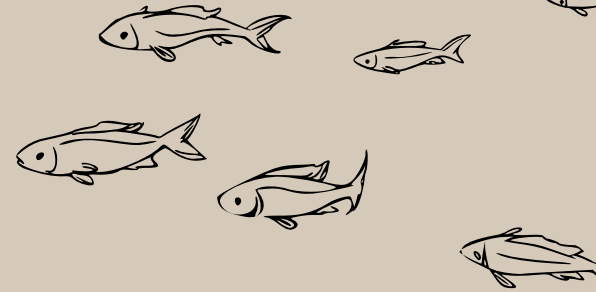
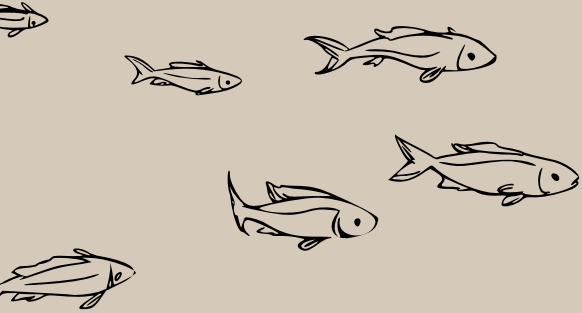
İÇİNDEKİLER

- ARALIK AYI BALIKLARI 1-2
- HAMSİ KUŞU TARİFİ 3-4
- FIRIN HELVA TARİFİ 6
- MICHELIN YILDIZI 7-8
- GENÇECİK BİR ŞEFİN ÖDÜLLÜ MUTFAĞI ULAŞ
DURMAZ 9-11
- AŞÇI VE ŞEF ARASINDAKİ FARK 12
- MISE EN PLACE 13-14
- SAFRAN BAHARATI 15-16
- HİKAYELERİ İLE İSİM BULAN YİYECEKLER 17
- BÜYÜKBAŞ HAYVANDA ETİN BÖLÜMLERİ 18
- SIFIR ATIK 19
- MUTFAK ARAÇLARI 20
- ROPÖRTAJLAR 21-22
- ŞEHİT SERKAN TALAN MTAL 23



● ARALIK AYI BALIKLARI ●

- HAMSİ
- LÜFER
- PALAMUT
- USKUMRU



HAMSI

Hamsi tuzlu su balığıdır. Ülkemizde en çok Karadeniz bölgesinde yetişir. En fazla 18 cm kadar uzayabilirler. En iyi lezzeti alabilmek için hamsi tava yapılması önerilir.



PALAMUT

Palamut 28 - 35 cm civarı bir uzunluğa sahiptir. Keskin dişleri vardır. Sırtlarının genellikle mavimsi rengi, yanlara doğru gidildikçe karında gümüşü beyaza dönüşür. Yağlı bir balık olduğu için fırında pişirilirse daha lezzetli olur.

LÜFER

PLüfer 28 - 35 cm civarı bir uzunluğa sahiptir. Daha büyüklerine Kofona ve Sırtıkara adı verilir. Ülkemizde Karadeniz ve Marmara bölgelerinde yetişir. Izgara yöntemi ile pişirilirse en iyi lezzet alınır.



USKUMRU

PUskumru ortalama 30-35 cm'dir, maksimum 50 cm olur. Sırtta aşağıya doğru inen açık veya koyu yeşilimsi-mavi, üzeri lekeli bantlar vardır. sadece Omega 3 açısından değil; A vitamini, Ç vitamini, B6 vitamini ve B12 vitamini açısından zengindir. En iyi lezzetin alınması için fırında veya buğulama yöntemiyle pişirilmesi önerilir.

KARADENİZDEN SOFRALARINIZA...

HAMSI KUŞU



- 1 kilogram hamsi

İç Harcı İçin:

- 1/2 demet taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı mısır unu
- 1 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Hamsileri Kızartmak İçin:

- 1/2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı ayçiçek yağı

KARENİZDEN SOFRALARINIZA...

HAMSI KUŞU



- İç harcı için bütün malzemeleri hazırlayıp güzelce elinizle yoğurun.
- Üç tane hamsiyi elinizin içinde yarı yarıya üst üste gelecek şekilde dizin.
- İçine bir tatlı kaşığı iç malzemeden koyup kenarlardan kapatın .
- Ortası boşluk olursa ayrı bir hamsi ile o boşluğu kapatın .
- Toplamda 4 tane hamsiden bir hamsi kuşu oluyor.
- Eğer hamsileriniz çok büyükse üç taneden de yapabilirsiniz.
- Bütün hamsileri bitirince mısır ununa bulayıp elinizle sıkıştırın hepsini bitirince kızgın yağda kızartıp servis edebilirsiniz.

AFİYET OLSUN...

**HAMSI YEDUKTAN
SONRA HELVA DA
YIYECESUN KI HAMSI
ÖLDÜĞÜNİ ANLASUN**



FIRIN HELVA



SÜT
1 s.b



CEVİZ



LİMON
1 y.k



Helvaları bir kaba alalım ve parçalayalım



Limon suyu, sütü ve cevizi ilave edip pütürsüz kıvam alana kadar karıştıralım.



Taş kaselere 1 parmak az olacak şekilde koyalım, (kabardığı için dikkat ediniz).



Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.



MICHELIN YILDIZI



**Michelin Yıldızı Nedir?
Kriterleri Nelerdir?**

MICHELIN Yıldızı olağanüstü yemekler sunan restoranlara verilir. Her yerde uygulanan 5 kriteri dikkate alınır: malzemelerin kalitesi, lezzetlerin uyumu, pişirme tekniklerine hakimiyet, şefin kişiliğinin yemek deneyimine yansımaları ve en önemlisi, müfettişlerin ziyaretleri arasındaki tutarlılık.

MICHELIN YILDIZI



Michelin Yıldızı Nedir

En saygın şefler tarafından takdir gören ve sadece en iyilere layık görülen mekanlar. Michelin Yıldızı almak bir restoranın kaderini değiştirebilir



Yüksek kalitede yemek yapan, gitmeye değer bir mekan.



Muhteşem yemek yapılan gidilmesi gereken bir mekan



Ziyaret etmeye değer benzersiz yemekler yapan bir mutfak.

GENÇ BİR ŞEFE NE TAVSİYE EDERSİNİZ ?

Üç şey:

1. Harika yemek pişirme harika malzemelerle başlar, bu nedenle bulabildiğiniz en iyi ürünü kullanın, ister domates ister tavuk olsun.
2. Müşterilerinizi düşünün ve onlar için yemek pişirirken zevk alın.
3. Kendi yemeklerinizin yanı sıra, yiyebileceğiniz kadar yiyin, bazen bunun tam olarak doğru olmadığını bir yemeğin yarısına gelene kadar anlamazsınız.

AŞÇISI BOL OLAN BİR EVDE BÜYÜDÜM.
15 YAŞINDAYKEN BULAŞIKÇI OLARAK İLK
DEFA MUTFAĞA BAŞLADIM

Gencecik Bir Şefin Ödüüllü Mutfağı Ulaş Durmaz

ve

The Red
Balloon



"Mutfak beni hep çağırdı
adeta, aşçılığa çok
meraklıydım. Oyun niyetine
tencerelerin içine gazete
doğrayarak büyüdüm sonuçta!"

<https://www.instagram.com/durmazulas/>



Ulaş Durmaz

*Gencecik Bir Şefin
Ödüllü Mutfağı*

ve

The Red

Balloon

“Aşçısı bol olan bir evde büyüdüm. Dedem aşçıydı, babam hala aşçılık yapıyor. Ayvalık'taki Tik Mustafa'nın Yeri'nin kurucusu dedem, babam hala orada mutfağın başında. Mutfak konusunda iki rol modelim vardı ve evde de çok iyi yemekler pişerdi. O yüzden yemeğe ve yemek yapmaya hep meraklıydım. Çok hevesliydim ve lisede eğitimimi de aşçılık üzerine aldım.

O kadar hevesliydim ki çizgi film izlemezdim Maksut Aşkar'ın programlarını izlerdim. Lise ikinci sınıfın yaz tatilinde, 15 yaşındayken Ayvalık'ta bulaşıkçı olarak ilk defa mutfağa başladım. Şefim çok hevesli olduğumu gördü. Daha sonra, her yaz tatilinde farklı muhtelif tezgahlarda çalışmaya başladım. Liseyi bitirdim, üniversitede aşçılık üzerine ön lisans yaptım.”

Ulaş Durmaz'ın hayatımın dönüm noktası olarak adlandırdığı olay Ayvalıkta Şemsa Denizsel'le çalışmaktı. Diğer bir dönüm noktası ise The Red Balloon... İlk head cheflik tecrübesini burada yaşadktan sonra 2024 Michelin Genç Şef Ödülü'nü alarak kariyerini taçlandırdı.



AŞÇI VE ŞEF ARASINDAKİ FARK NEDİR ?

Aşçı ve şef arasındaki temel fark eğitimde başlıyor. Aşçılık 2 yıllık bir önlisans bölümü, şeflik ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimine bağlı olarak 4 yıllık lisans bölümüdür. Aşçılar ve şefler arasındaki farklar mutfaktaki rolleriyle de ayrışır. Aşçılar yemek yapmakla mükellef kişilerdir. Şefler ise yemeği sanata dönüştürerek etkili pişirme dereceleriyle hazırlayan hem mutfağı hem restoranı yönetebilecek vasıfta kişilerdir.



MISE EN PLACE



MISE EN PLACE *Ön Hazırlık*

Fransızca bir terim olan Mise en place, “her şey yerli yerinde hazır bir şekilde” anlamına gelir. Fakat bu terim mutfakta daha fazla anlam içerir. 1800’lü yıllarda Fransız mutfak ustası Georges Auguste Escoffier bu cümleyi şöyle ifade etmiştir “temel hazırlıklar farklı adımlar sırasında sürekli başvurulanan mutfak hazırlığıdır”. Aslında söylemek istediği şey pişirilecek malzemenin toplanması ve hazırlığı ne kadar önemli ise mutfak ekipmanlarının bir araya gelişi ve pişirme ekipmanlarının sıralanışı da o kadar önemlidir.

SAFRAN

Süsengiller (Iridaceae) familyasından sonbaharda çiçek açan, 20-30 cm boyunda, çiğdem (Crocus) cinsinden soğanlı bir kültür bitkisi ve bu bitkiden elde edilen baharat.

Safranın kokusu keskin, rengi çok kuvvetlidir. Aslında kırmızımsı olan rengi suya atıldığında sarıya dönüşür. Bu nedenle adı, Arapçada "sarı" anlamına gelen "asfar" kelimesinden gelir.

- Tavuk ve balık yemeklerinde kullanılır. Özellikle de Akdeniz mutfağında büyük yeri vardır.*
- Osmanlı Mutfağı'nda karabiberden sonra en çok kullanılan baharat olma ünvanına sahiptir. Ama o zamanlar safran, gül suyu ya da sirke içinde bekletildikten sonra kullanılırmış.*
- Türk mutfağında pilavlarda, et yemeklerinde ve sütlü tatlılarda kullanılır. Zerde tatlısı rengini safrana borçlu.*
- Safranbolu'da safranlı lokum da yapılır.*



SAFRANLI PİLAV

SAFRANLI LÖKÜM



SAFRANLI ÇORBA

HİKAYELERİ İLE İSİM BULAN YİYECEKLER

HÖŞMERİM



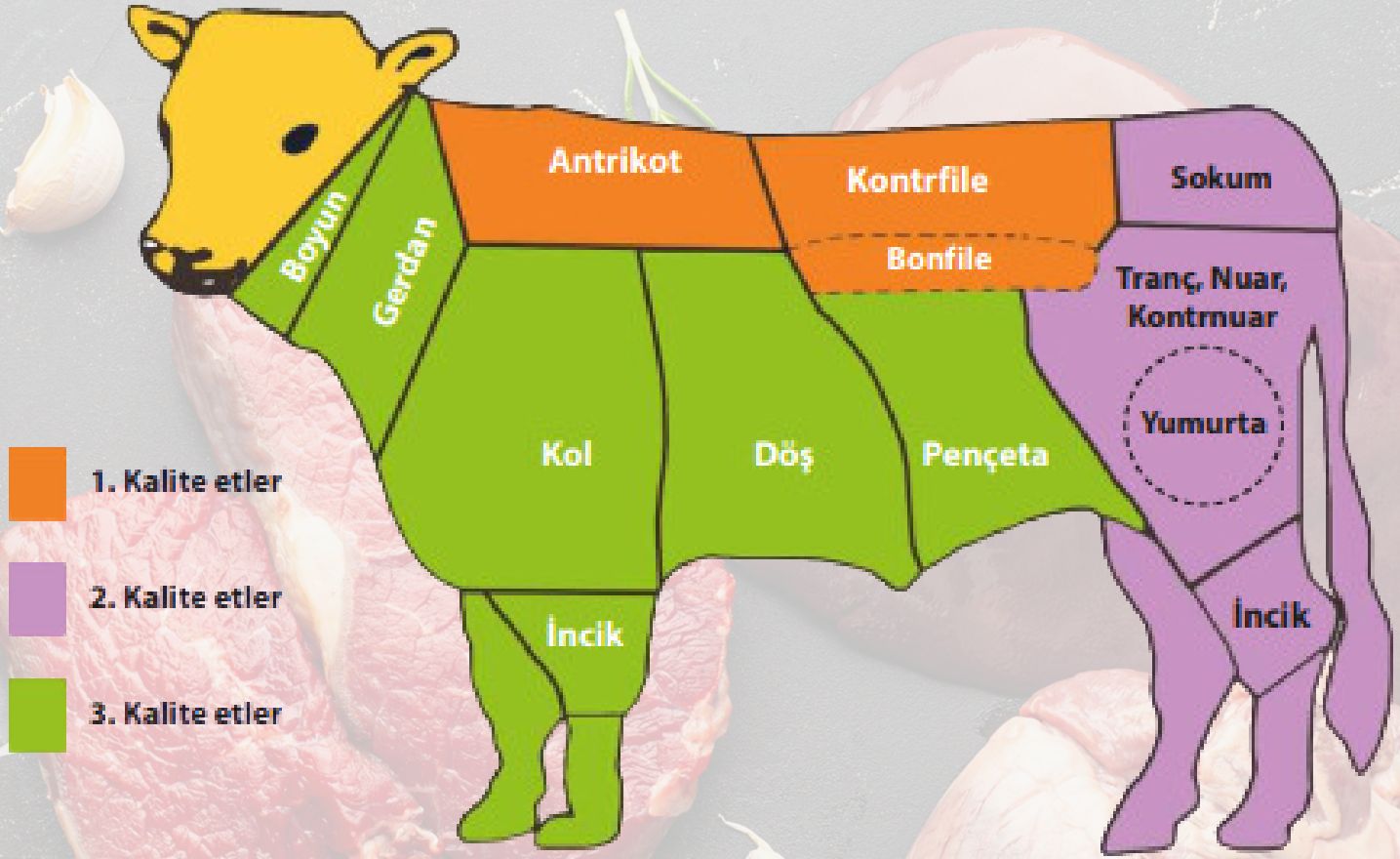
Höşmerim ya da Hoşmerim, Marmara başta olmak üzere Ege, İç Anadolu bölgelerinde üretilen bir tatlı türüdür.

Balıkesir ve Bursa başta olmak üzere, Çanakkale, Tekirdağ, Kırklareli ve İzmit tatlınının en çok yapıldığı illerdir.

Peynir helvası ya da Peynir tatlısı olarak da bilinir.

Bir gün, oduncu olan bir adam, ormana odun toplamaya gitmeden önce evdeki süzekte duran peyniri görür ve eşine, akşam yemeği için bu peynirle bir tatlı yapmasını söyler. Ancak kadın günün telaşı içinde bu isteği unuttur. Akşam olduğunda eşi eve döner, ancak tatlı henüz yapılmamıştır. Kadın telaşla mutfağa girer ve evde bulunan malzemelerle hızlıca bir tatlı hazırlar. Pişirdiği tatlıyı eşine sunarken heyecanla, “Hoş mu erim?” diye sorar. Adam gülümseyerek “hoş” der ve böylece bu tatlı, dilden dile “höşmerim” olarak anılmaya başlar.

BÜYÜKBAŞ HAYVANDA ETİN BÖLÜMLERİ



Satın alınan etin kalitesini hayvanın beslenme yöntemi, cinsi, yaşı, kesimden önce ve sonra dinlendirilmesi, hayvandaki bağ dokusu miktarı gibi hususlar da etkiler. Örneğin doğada kekik gibi doğal otlarla beslenen hayvanla sadece hazır yem tüketerek beslenen hayvanın etinin kalitesi farklı olur.



SIFIR ATIK ÖNERİLERİ



İhtiyacınız olmayanı reddedin



İhtiyacınız olanı azaltın



Eşyaları yeniden kullanın



Yeniden kullanamayacağınız şeyleri dönüştürün



Organik atıkları kompostlaştırın

MUTFAK ARAÇLARI

WOK TAVA



MAYONEZ
TENCERSİ



KAÇEROLA
(SOS TENCERESİ)



HAVAN



DÖKÜM TAVA



GASTRONOM KÜVET



AYIN ROPÖRTAJI

EĞİTİMCİ

NİZAMETTİN DAĞKAZAR

HATAY/DEFNE

ŞEHİT SERKAN TALAN MTAL
YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALAN ŞEFİ

EĞİTİM HAYATINIZ HAKKINDA KISACA BİLGİ VERİR MİSİNİZ ?

İlköğretim Hatay -Yayladağ ilçesinde Ortaöğretimi ise Hatay Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde tamamladım. Lisans eğitimimi ise Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesinde bitirdim.

NEDEN BU MESLEĞİ SEÇTİNİZ ?

Tamamen tesadüf sonucunda başladığım lise hayatım ile birlikte mutfak hayatıma girdi ve hayatımın bir parçası oldu. Yeni tatlara, yeni baharatlara ve yeni inovasyonlara açık olmam nedeniyle elde ettiğim tecrübeleri tabağıma ve bıçağıma aktardım ve tecrübelerimle yeni aşçılar ve şefler yetiştirmek için öğretmenliğe geçiş yaptım.

İYİ BİR ŞEFTE OLMASI GEREKEN ÖZELLİKLER SİZCE NELERDİR ?

Her şeyden önce aşçılık eğitimi almış olması gerekmektedir. Mutfak bir ekip işi olduğundan ekip çalışmasına uyum sağlayabilmelidir. Hijyen kurallarına uyması gerekmektedir. Yeni tatlara açık, sanatkar ve kendi tabağını çizebilen biri olabilmelidir.

MUTFAKTA ÇALIŞMANIN KOLAY VE ZOR YANLARI SİZCE NELERDİR ?

Aşçılık kuşkusuz keyifli mesleklerden biri. Hele ki mutfakta zaman geçirmeyi seviyorsanız aşçılık kadar güzel bir meslek yok. Ama bir yandan da mutfakta profesyonel bir hayata adım atmak o kadar kolay değil. Çünkü birçok şeyle mücadele etmek zorunda kalıyorsunuz. Çok dikkatli ,iş kurallarına uygun çalışmalıyız.

GELECEĞİN ŞEFLERİ OLACAK ÖĞRENCİLERİNİZE NE GİBİ TAVSİYELERDE BULUNURSUNUZ ?

Her şeyden önce ahlaki değerlerinizi ve profesyonelliğinizi her zaman ön planda tutarak Türk Mutfağının gururlu bir temsilcisi olun. İyi bir araştırmacı olun ve yeni tatlara açık olun. Geleceğin mutfak şefleri olarak geleneksel Türk Mutfağı yemeklerinin yanı sıra dünya mutfağından etkilenme ile yaratıcı ve yenilikçi olmanız gerekir.

AYIN ROPÖRTAJI (ÖĞRENCİ)

SELAMİ KARATAŞ

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ BÖLÜMÜ
12.SINIF ÖĞRENCİSİ

OKULUMUZU SEÇME NEDENİN NEDİR ?

Bir aile dostumuzun önerisi üzerine Şehit Serkan Talan Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesini seçtim

BU BÖLÜMÜ SEÇMENİN NEDENİ NEDİR ?

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümünü seçme nedenim 8 yaşından beri anneme yemek ve tatlı yaparken yardım ediyordum. Aileme bu bölümü okumak istediğimi söyledim. Onlarda sağ olsunlar arkamda durup beni hep desteklediler.

BU BÖLÜMDE EĞİTİM ALIRKEN KENDİNDE NE GİBİ DEĞİŞİKLİKLER FARK ETTİN ?

Bu bölümde kendimde fark ettiğim değişiklikleri yaptığım uygulamalarda gözlemleme şansım oldu. Yaptığım uygulamalar bende daha çok azim ve çalışma isteği uyandırdı

MEZUN OLUNCA KARIYERİNLE İLGİLİ PLANLARIN NELERDİR ?

Kariyerim ile ilgili planlarım 3- 4 yıl şehir dışı ya da yurt dışında kendimi daha fazla geliştirip, bir pastane - cafe ya da restoran türü bir yer açıp işletmeyi düşünüyorum.

BU OKULDA EĞİTİM ALMIŞ BİRİ OLARAK OKULUMUZA YENİ GELECEK ÖĞRENCİLERE NE GİBİ TAVSİYELERDE BULUNURSUN ?

Bu okulda eğitim almış biri olarak yeni gelen ya da gelecek olan öğrencilere şunları söylemek isterim :

Eğer onların da benim gibi kıdemli bir şef olma ya da işletme sahibi olmak gibi bir hayalleri varsa bu okulda hayallerine büyük bir adım atarak başlayabilirler.

HATAY / DEFNE ŞEHİT SERKAN TALAN MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Okulumuz, 2016-2017 Eğitim Öğretim yılında eğitime başlamış olup, okulumuz idareci ve öğretmenleri gün geçtikçe dünya standartlarında eğitim - öğretim yapmak amacıyla çağdaş eğitim seviyesine yükselmek için gerekli her türlü çabayı yerine getirmektedir.

VİZYONUMUZ :Hayat boyu öğrenmeyi kendine ilke olarak benimsemiş, meslek alanlarında değişen ihtiyaçlar doğrultusunda yeniliklere ve gelişmelere açık, insan ilişkileri konusunda sevgi, saygı ve duyarlılığı prensip olarak benimseyen, teknoloji ile entegre, çağdaş dünya ile uyumlu istihdam elemanları ve özgün bireyler yetiştiren, sosyal ve kültürel alanda örnek, mesleki ve teknik alanda öncü, Çağdaş ve dinamik bir eğitim kurumu olmak.

MİSYONUMUZ :Bugünün ve geleceğin ihtiyaçlarının ışığında; milli ve manevi değerlere bağlı ve bu değerleri çağdaş düşüncelerle destekleyebilen ve sentezleyebilen, bilgiye ulaşma, bilgiyi kullanma ve teknolojiyi en iyi şekilde kullanabilecek mesleki bilgi - beceriye sahip, kendine güvenen, emeğe saygı duyan, insana ve çevresine duyarlı, ahlaki değerlerle donatılmış, çağın ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda, kendi alanında mesleki yeterliliğe ulaşmış, ülkemizi geleceğe taşıyacak , nitelikli insan gücünü oluşturacak bireyler yetiştirmek.