

Dünya mutfağı tarhana ile tanıştı

‘Gastrobul Zirvesi’, Beykoz Üniversitesi iş birliği ile düzenlendi. Türk Mutfağı’nın dünyada hak ettiği yeri alabilmesi için büyük bir adım olan zirvede, ünlü şefler Anadolu’ya özgü tatlari dünya gastronomi trendleri ile yorumlandı. Tarhana, bulgur, mısır, nohut ve et ile yapılan yemekler, dünyanın önde gelen şeflerinden tam puan aldı. Şef Hazer Amani, Türk Mutfağı’nın müthiş bir zenginliğe sahip olduğunu söyleyerek, ‘Sadece tarhana bile tüm dünyada trend olabilecek kapasiteye sahip’ dedi

Beykoz Üniversitesi’nin desteği ile ‘Gastrobul- 1. Başkent Gastronomi Trendleri Buluşma Zirvesi’ gerçekleşti. Ankara Demont Otel’de düzenlenen Gastrobul Zirvesi’nde Türk mutfağının dünyada hak ettiği yeri alabilmesi için yapılması gereken yenilikler ele alındı.

Zirvede, Türkiye’nin önde gelen şef ve yazarları; ülkemizin mutfak kültürünü farklı gastronomi trendleriyle yorumlayarak, dünyanın pek çok ülkesinden gelen şeflere sundu. ‘Tarhana, bulgur, mısır, nohut ve et’ ile farklı lezzetler oluşturularak gastronomi dünyasına yepyeni ufuklar açıldı. Anadolu’ya özgü geçmişi 600’lü yıllara dayanan lezzetler yeni tatlar ile katılımcılardan tam puan aldı.

Zirveyle dünya gastronomları ile Türk gastronomlar arasında bir sinerji oluşmasının da hedeflendiğini belirten etkinliğin organizatörlerinden Şef Tarık Kurt, Türk Mutfağı’nın artık dünyaya açılarak hak ettiği yeri alması gerektiğini vurguladı.

Türk Mutfağı dönerden ibaret değil

Zirvede konuşan ünlü şef Hazer Amani ise, tüm dünyada Türk Mutfağı denilince akla tek gelen yemeğin döner olduğuna işaret ederek; “Anadolu binlerce yıllık bir geçmişe sahip ve medeniyetlerin buluşma noktası. Yemek kültüründe müthiş bir zenginliğe sahip. Mesela basit bir yemek gibi görünen tarhana bile bütün dünyada trend olabilecek kapasiteye sahip” dedi. Tarhana, turşu gibi fermente gıdaların değerinin tüm dünyada yeni yeni anlaşılmaya başladığını anlatan Amani, “Bu zenginlikler işlenerek bütün dünyaya ihraç edilebilir” diye konuştu.

‘Sadece ‘duzsuz’ ile bile her yarışmada birinci oluruz’

Türk mutfağının çok zengin bir birikime sahip olduğunu dile getiren Şef Gökhan Gümüş de “Osmanlı mutfağı Çin’e kadar uzanıyor. 10 binlerce yıllık geçmişi ile yemeklerimiz; soslarla ve küçük dokunuşlarla tüm dünya damaklarını fethedecek özelliklere sahip” dedi. Gümüş, uluslararası yarışmalarda Türk yemek kültürünün en güzel örneklerinden biri olan ‘duzsuz’ ile dünya şampiyonluğu beklediğini de sözlerine ekledi.

Ünlü şeflerden gurme yazarlara pek çok isim katıldı

Zirve, Şef Hazer Amani, etin profesörü Cüneyt Asan, Gastronom Süleyman Dilsiz, Şef Vedat Demir, Şef Muhsin Ertürk, Şef Mehmet Sırış, Gurme Şef Z. Haldun Tüzel, İşletmeci Şef Özlem Mekik, Şef Mehmet Kudat, Şef Yılmaz Güney, Şef Barış Dırbalı, Şef Yılmaz Almaz, Şef Kadir Yakıcı ve Şef Cemal Yıldız ile yemek programı sunucusu Asuman Kerkez'in katılımıyla gerçekleşti. Zirvede 'Gizem'in Mutfak Aşkı' ve 'Aşkın Lezzeti' adlı kitaplarıyla gastronomi dünyasına katkıda bulunan Gizem Özdilli de özel konuk ve sunucu olarak katılımcıların karşısına çıktı.

Öte yandan Gastrobul Zirvesi'nin Beykoz Üniversitesi'nin katkılarıyla geleneksel hale getirileceği ve önümüzdeki yıl İstanbul'da ikincisi düzenlenecek etkinlik kapsamında uluslararası yemek yarışması yapılacağı açıklandı.