

DON DUR MAG

05

BAHAR 2017

MADO'NUN ÜCRETSİZ YATINISI 3 AYDA BİR YAYINLANIR



VEGAN
YAŞAM
TARZI

RAMAZAN
YAKLAŞIRKEN

10
ADIMDA
MADO YANINIZDA!

SAĞLIĞINIZ
MADO'YA
EMANET

Bayram
Klasikleri

Her
DONDURMA
Dondurma
değildir
!



MADO
GERÇEK LEZZETLER

www.mado.com.tr

İÇİNDEKİLER



06

Mado Tarihçe



10

"Kahraman" Maraş'ın Hikayesi



16

Mado ile Minik Lezzet Kaçamakları



18

Nisan Ayının Büyüsüne Kapılın



20

Sağlığınız Mado'ya Emanet



54

Ramazan Ayı Coşkusu



50

Mado Dondurma, Avrupa'nın Damak Tadını Tatlıya Bağlıyor!



68

Bir Lezzet Ustası Oburcan



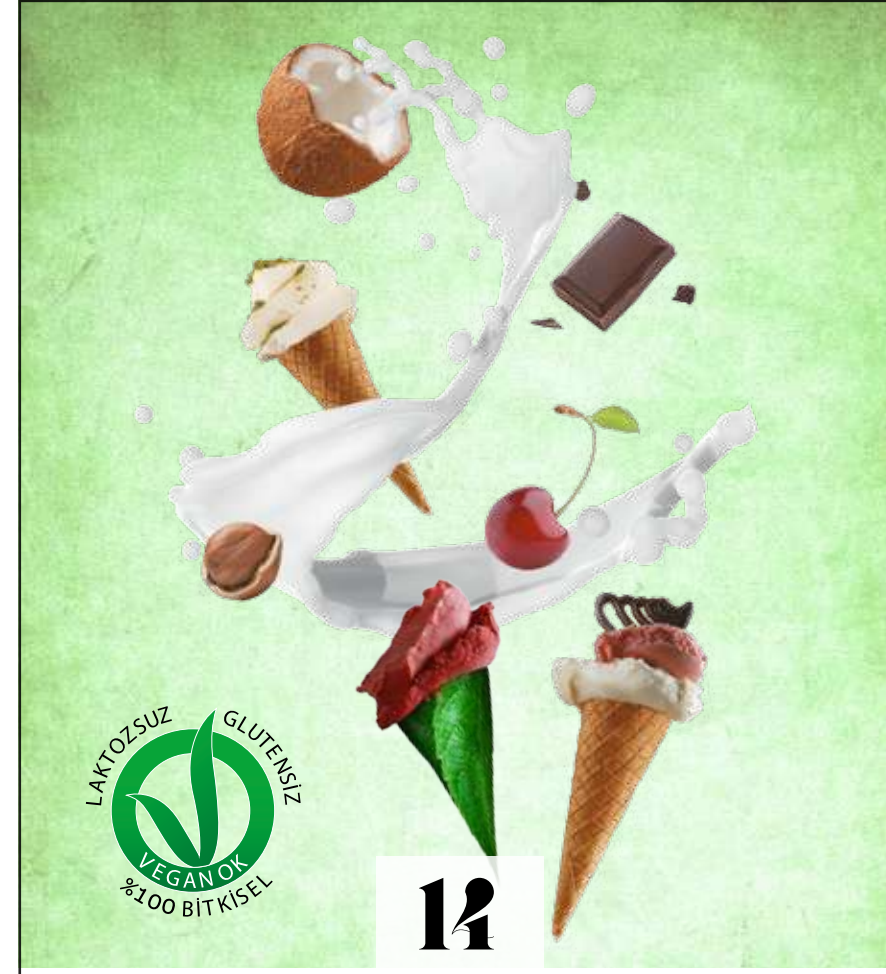
70

Bir Mado Markası Künefeci



72

Araştırmalarla Geldik!



14

Vegan Yaşam Tarzı

42

Bayram Klasikleri

80

On Bin Yaşında Bir Delikanlı

90

Hepimizin Mirası

96

Kızılderililer

100

Su

KÜNYE



Dondurma Dergisi İmtiyaz Sahibi
Yaşar Dondurma ve Gıda Mad. AŞ

Yayın Yönetmeni
MADO Reklam

Tasarım ve Uygulama
Melis Sertoğlu

Katkıda Bulunanlar
Onur Sungur
Fatih Arslan
Mustafa Afacan

Ajans
Grafik Reklam ve Tanıtım
www.grafik.com.tr

Baskı:
Matbaa bilgileri gelecek

Kahramanmaraş / Fabrika
Erkenez Mah. Recep Tayyip
Erdoğan Bulvarı No: 158/A
Dulkadiroğlu/KAHRAMANMARAŞ
- TÜRKİYE

Tel : +90 344 236 06 11-12
Fax : +90 344 236 06 13

Merkez Ofis
Barbaros Mh. Evren Cd.
Kayacan Sk. No: 6
Yenisahra / ATAŞEHİR -
İSTANBUL - TÜRKİYE
Tel : +90 216 472 53 04-05
Fax : +90 216 472 65 31

mado@mado.com.tr
www.mado.com.tr



Mehmet Sait KANBUR

Lezzetinde Tarih Saklı

Mado ve Kahramanmaraş'ın Hikayesi...

Aslında tüm hikaye saraylarda olan "karsambaç" adında bir yiyecek türü ile başlar.

Bu yiyecek yapılırken; dağların güneş görmeyen yamaçlarında kuyular açılır, kış mevsiminde karla dondurularak soğutulur ve sarayda yerini alırdı. Bu doğal lezzete yaylalarda otlayan keçilerin günlük sütünün yanı

sıra şeker, pekmez ve bal da eklenirdi.

O dönemde Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabancı orkide yumrularıyla elde edilen Maraş dondurmasının ham maddesi "Salep"i götüren, aynı zamanda Maraş dondurmasını keşfeden kişi Maraşlı Osman Ağa, bir gün yörede enerji artırıcı olarak

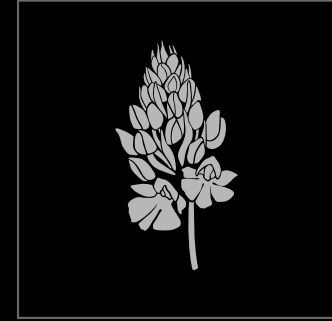
bilinen bu içeceğin artanını kuyuya gömmek zorunda kalır. Ertesi gün baktığında ise salep, süt, şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını fark eder. Bu yeni ve sağlıklı tat, yörede kısa sürede yaygınlaşır ve "Salepli Karsambaç" olarak başlayan lezzet, yıllar içerisinde yörenin ismini taşıyan "Maraş Dondurması" olarak anılmaya başlar...



Bir Efsanenin Doğuşu

Tarihin derinliklerinden çıkan Maraş dondurmasının keşfedilme hikayesini, Maraş dondurması denilince ilk akla gelen marka olan Yaşar Pastanesi ve Mado'nun

hikayesi ile tamamlamanın uygun olacağını düşündük. Siz de yazımızı okuduğunuzda; umut ve cesaret dolu bir başarı hikayesine tanık olacaksınız.



Umudunu Kaybetme

Kahramanmaraş'ta bulunan mütevazı bir dükkanda dondurma üreten ve satan 2. kuşak baba Yaşar Kanbur'un kafasına koyduğu bir amaç vardır; çok çalışmak, işinde büyümek ve hayatın sunduğu nimetlere kazanılan ne olursa olsun şükretmek...

Bu hedefler doğrultusunda Baba Kanbur, vazgeçmeden azimle, özveriyle çalışır. Disiplinli çalışmanın ilk getirisine aynı yıl dükkanına satın aldığı "dondurucu dolap" ile ulaşır. Böylelikle dondurma, gece gündüz muhafaza edilir ve bu da satışları artırır. Dükkanında önce kolla çalıştırılan makine, ardından motorlu makine kullanılır.

1970'te dondurmacı dükkanına otomatik makineler gelir. 1980'de Mado'nun temeli ve Maraş'ın simgesi haline gelen Yaşar Pastanesi açılır.

1983 yılında ileri teknolojiye geçilir ve "MARDO" dondurmaları olarak seri üretime başlanır. 300 metrekairelik bir mekanda, az sayıda çalışan ile günde 200 kilo dondurma üretilir. Kelimenin tam

anlamıyla gece gündüz çalışılır. Gece üretim yapılır, gündüz satışa gidilir. İlk başlarda hedef Kahramanmaraş'ın çevresindeki kasaba ve köylerdir. Soğutucu arabalar satın alındıktan sonra ise uzak şehirlere doğru gidilir.

1989 yılı gerçek anlamda günümüzün Dünya Markası olan Mado'nun dönüm noktası olur.

Bu yıllarda süt fabrikası olan bir bina özelleştirme ihalesiyle Kanbur ailesine devredilir. Fabrika, son teknolojiye sahip makinelerle kurulur. Sadece teknolojiye bağlı kalmayan Kanbur ailesi o yıllarda bir de, Atilla Kanbur'un öncülüğünde TÜBİTAK destekli araştırma yaptırır. Böylece Maraş dondurmasına tat veren karışımların formülü, bilimsel esaslar doğrultusunda belirlenir ve geleneksel yöntem dövme tekniğiyle dondurma üretilmeye başlanır.

1992 yılında Mado, ilk mağazasını İstanbul, Caddebostan'da açar. Bu durum ülkemizde sokak dondurmacılığından cafe dondurmacılığına geçişin ilklerinden biridir. Öte yandan

Türkiye'deki insanların dondurma alışkanlığına dair tarihi bir adım niteliği de taşır.

Şöyle ki; dondurma yaz aylarında yenen bir besin olarak bilinir fakat Mado, bu düşüncüyü yıkarak mevsimleri ortadan kaldırır ve her mevsim dondurma sunmaya başlar. Tabii ki bu gelişme karşılıksız kalmaz, tüketicilerden gelen yoğun ilgiler üzerine Mado ilk altı ayda restoran sayısını 20'ye çıkarır. Ve Mado, ülkemizde olduğu kadar yurtdışında da restoranlarını ardı ardına açar ve o yıllardan günümüze değişmeyen disiplinli ve kalite odaklı çalışma kurallarıyla çıtayı yükseltmeye devam eder.

Özetle;

Umut ve cesaretle yola çıkan Kanbur ailesinin Kahramanmaraş'ın küçük bir dükkanında başlayıp günde 120 ton dondurma yapabilme kapasiteli fabrikasına uzanan "Kahramanca" bir yaşamın hikayesidir Mado'nun başarı hikayesi. Okuması kolay ancak yaşaması ve gerçekleştirmesi hayli zor olan bir hikaye...

"KAHRAMAN" MARAŞ'IN HİKAYESİ

Bir şehir düşünün...

Binlerce yıldır üzerinde yaşadığı medeniyetlere yol gösterici olan koca bir çınar. Hititlerden Perslere, Selçuklulardan Osmanlılara ve son olarak

Türkiye'ye kadar uzanan bir şehirden bahsediyoruz; Kahramanmaraş...

Mado olarak bu tarihi şehrin sunduğu güzelliklere bir teşekkür etmek istedik

ve yazımızda Maraş dondurmasına ve Yaşar Pastanesi'nden günümüz Mado Cafe zincirlerine ev sahipliği yapan Kahramanmaraş'ın paha biçilemez değerini kaleme aldık.



DERSİMİZ KAHRAMANMARAŞ

Kahramanmaraş, eski ve halk arasındaki adıyla Maraş, Türkiye'nin en kalabalık on sekizinci şehri. 2016 itibarıyla 1.112.634 nüfusa sahip ili olma özelliği taşımakta. Farklı kültürlerle sahip medeniyetleri ağırlamış olan Maraş'ın isminin ve anlamının nereden geldiğine dair birçok hikaye mevcut. En yaygın olan hikaye ise şöyle; Tarihçi Herodot; Maraş'ın Hitit komutanlarından Maraj adlı bir askerin kurmasından dolayı şehre Maraj adı

verildiğini belirtmektedir. Şehrin adı, Hititlerden kalan yazıtlarda Maraj ve Markasi şeklinde geçmektedir.

Buna ek olarak yazıtlar, Maraş kentinin eski ve köklü bir yerleşim yeri olduğunun en önemli göstergelerindendir. Kültürel miraslardan bir tanesi olan her taşında tarihten izler bulunan tarihi Maraş Evleri'ni de tabii ki bu bağlamda unutmamak gerekli...



NEDEN "KAHRAMAN" MARAŞ?

Günlük konuşmalarımızda, sohbetlerde, toplantılarda şehrin ismi Kahramanmaraş olarak geçer ancak neden bu unvana sahip olduğu fazlaca bilinmez.

Herkesçe bilinmesi gerektiğini düşündük ve bu "Kahraman"lık hikayesini yazımıza ekledik. Eminiz ki okuduğunuzda sizler de bir kez daha Kahramanmaraş ile gurur duyacaksınız.

"Kurtuluş Savaşı zaferle sonuçlandıktan sonra herkesin takdirini toplayan bu şehre bir yazı gönderilmiş ve mücadeleye katılanların isminin bulunduğu bir liste istenir. Şehrin kendi içinde yaptığı toplantılar sonucu milli mücadeleye katılmamış tek bir ferden bile bulunmadığı tespitine varılır. Cevap Ankara'ya aynen bu şekilde gönderilir. TBMM bu cevap üzerine 5 Nisan 1925 tarihinde milli mücadeleye

katılanlara tek tek istiklal madalyası vermektense tüm şehre atfedilmesine karar verir. Kırmızı şeritli bir istiklal madalyası Maraş'a ödül olarak verilir. 7 Şubat 1973 tarihindeki TBMM kararı ile de bu şehre Kahramanlık unvanı verilir. 1925 senesinden beri Kahramanmaraş halkı 12 Şubat Kurtuluş Bayramları'nda şanlı bayraklarına İstiklal Madalyasını takar ve geçmiş coşkuyla anar."



HİTİTLERDEN GÜNÜMÜZE MARAŞ KALESİ

Bir tepe üzerinde yer alan Maraş kalesi, şehrin tam merkezinde yer almakta. Görenlerin hayran kaldığı bu tarihi eserin ne zaman inşa edildiği hakkında ise net bir bilgi bulunmuyor. Ancak yapılan çalışmalarda Hititler dönemine ait pek çok tarihi eser bulunmuş ve Evliya Çelebi tarafından 17. yüzyılda kale kapısında yer aldığı belirtilen Maraş Aslanı da bu eserlerden bir tanesi olduğu

bilinmekte. Kale, özellikle 7-8. yüzyıllarda Bizanslılar ve Müslüman devletler arasında sık sık el değiştirdiği için defalarca tahrip olmuş ve bu noktada esaslı onarımı, Osmanlı Padişahı Kanuni Sultan Süleyman tarafından yaptırılarak günümüze kadar ulaşmış.

Tarihsel kaynaklarda görüldüğü üzere, her medeniyetin tabiri caizse üzerine titrediği Maraş

Kalesi, şehri çevreleyen panoramik görüntüsüyle ziyarete gelenlerin hayranlıkla deneyimlediği ve unutamayacağı bir şaheser niteliği taşımakta. Eğer tarih ve lezzet dolu bir seyahat arıyorsanız hiç düşünmeden Kahramanmaraş'a gitmenizi ve Mado'dan aldığınız Maraş dondurması eşliğinde tarihin derinliklerine kendinizi bırakmanızı önemle tavsiye ederiz. İyi yolculuklar...

HER YAŞAM TARZINA MADO!

*Hayattaki tercihlerimiz
belirler yolumuzu.*

*Sevdiğimiz renkler,
giydiğimiz kıyafetler,
dinlediğimiz müzikler
ve dahası...*



Her biri karakterimizi oluşturan, bizi biz yapan parçalardır. Bu önemli parçalarımızdan biri de tahmin edeceğiniz üzere damak tadı. Büyüdüğümüz coğrafyada edindiğimiz alışkanlıklar, keşfederek tattığımız yeni lezzetler ve tabii ki tercih etmediğimiz tatlar.

Yemeklerde tercih yapmak; kötü bir durum değil, aksine yaşama olan bakış açısını belirleyen önemli bir konu.

Ne yazık ki çoğu yer bu yaşam tarzına uygun lezzetleri bünyesinde barındırmıyor. Bu konuda ise en çok zorlanan kişilerin, hayvansal ürünleri tercih etmeyen "Vejetaryen" kişiler olduğu aşikar...

LÜTFEN DİKKAT!

Çölyak hastalarımız için Kalite Sistem Grubu ve İntertek Test Hizmetleri Laboratuvarları'nda yaptırdığımız analizlere göre, dondurmalarımızın Türk Gıda Kodeksi Gluten İntoleransı olan bireylere uygun gıdalar olduğu tespit edilmiştir.

Ancak çölyak hastaları dondurmalarını yerken, kesinlikle külahta ve kornette tüketmemeli; servis şeklinde porselen tabakta veya karton kaplarda tüketmelidir.

Vegan

Yaşam Tarzı

%100 BİTKİSEL

Dünyanın her yerinde çok sayıda kişi, vejetaryenliği seçerek doğanın sunduğu bitkisel gıdalar olan meyve, sebze, soya, kuru baklagil, tahıl vb. ürünler tercih ediyor. Şüphesiz ki diğer yemek kültürlerine oranla azınlıkta olan bu kişiler, sosyal hayatlarında da birçok sorunla karşı karşıya geliyor. Arkadaşlarla gidilen çoğu kafede ya da restoranda vegan bir gıda bulmak adeta bir krize dönüşüyor.

**Mado ise
"Vegan" yaşamı
seçmiş kişileri
bu alternatifsizlik
krizinden
kurtarıyor.**



Her yaşam tarzının özgürce bir "Tercih" olduğunu düşünerek Mado, mutfağını "Vegan Tatlılar Serisi" ile vejetaryenlere açtı. Eğer siz de bir vejetaryenseniz gönül rahatlığıyla içerisinde hayvansal gıdalar barındırmayan badem, fındık, hindistan cevizi sütü ile yapılan bitkisel proteinli Mado Vegan Dondurmaları'nı yaşam tarzınıza ekleyebilirsiniz.



Doğaya, hayvanlara ve sağlığa dost çikolatalı vegan dondurmamızla tadı uzun süre damaklardan gitmeyecek bir lezzet sizi bekliyor.

ÇİKOLATALI
VEGAN
DONDURMA



*Ayın vegan dondurmasını servis elemanlarımızdan öğrenebilirsiniz.

FINDIK
SÜTLÜ
DONDURMA

Proteinini bitkisel olarak karşılayan, içeriğinde gerçek fındıklarla yapılan fındık sütü kullanılan vegan dondurmalarımızla artık alışkanlıklar değişiyor.

FRAMBUAZLI
VEGAN
DONDURMA

Mado vegan dondurmamıza %100 doğal frambuazlarımızı kattık, aşkla kaşıklayacağınız nefis bir dondurma yarattık. Meyvesiyle, düşük kalorili malzemesiyle "Frambuazlı Vegan Dondurma" ile sağlıklı yaşamı doyasıya hissedin.

MADO İLE MİNİK LEZZET KAÇAMAKLARI



Hepimizin yaşamın stresinden uzaklaşmaya ihtiyacı var.

Ve herkesin favori bir lezzete...

Bu lezzetler eşliğinde günün stresinden uzak; aileyle arkadaşlarla kısacası hayatın güzellikleriyle beraber yapılan minik kaçamaklara ihtiyaç olduğu gibi...

Haydi, siz de hayata tatlı bir mola verin ve Mado'nun minik lezzet kaçamaklarına giden eğlenceli tarifimizle kendinizi ödüllendirin.



Lezzete Giden Yol

Malzemeler

- Bir tutam arkadaş
- İsteğe bağlı aşık olduğunuz kişi. (Aşık olduğunuz kişiye Mado lezzetiyle unutulmaz bir sürpriz yapabilirsiniz. Böyle bir durumda kişinin yanakları pembeleşene kadar bekleyin, daha sonra aşkınızı ilan edebilirsiniz.)
- Bir adet şık kıyafet
- Bir adet özenle alınmış ve muhafaza edilmiş kitap; Türk klasiklerinden mesela; Sabahattin Ali'den Kürk Mantolu Madonna ya da Yaşar Kemal'den İnce Memed...

Göz kararı üzerine serpiştirdiğiniz hoş bir koku.

Bir adet müzik çalar ve sevdiğiniz sanatçının albümü.

Yapılışı

Tüm malzemeler hazır edildikten sonra en yakın Mado'ya gitmeye hazırsınız demektir. Yola çıkılır, eğer adreste sorun yaşanırsa ısrarla etraftaki kişilerden yol tarifi alınır.

Şık tasarımı ve konforlu masalarıyla göz kamaştıran bir yer görüldüyse Mado olduğu anlaşılır ve emin adımlarla içeri girilir.

Mado'da sevdiklerinizle beraber damak tadınıza uygun içecek ve lezzet kaçamağınızın kilit lezzeti olan dondurmalarından bir tanesi seçilir.

Evet...

Dondurmamız ve içeceğimizle beraber yaşamın stresinden sizi uzaklaştıran minik lezzet kaçamağınız hazır!

NİSAN AYININ BÜYÜSÜNE KAPILIN

Nisan ayı güzeldir...
Kış gibi hastalandırmaz,
yaz gibi bunaltmaz.
Birçok şarkıya, filme
konu olmuştur Nisan.
Nice aşıklar bu ay evlenip
çocuğuna Nisan adını
dâhi koymuşlardır. Aşkın
gizli kahramanıdır Nisan.
Yağmur ise Nisan ayında
bambaşkadır; toprağın
koku, ağaç yapraklarının
yeniden doğuşu sizi sıkı
sıkıya bağlar hayata.



Şimdi, hafif bir rüzgar
esintisiyle beraber gelen
bu güzel günleri, taze bir
mutluluğa dönüştürebilirsiniz.

Ve bu mutluluğu doyasıya
yaşamak, kalbinizde
hissetmek ve en
sevdiklerinizle paylaşmak
istiyorsanız; ihtiyacınız
olan tek şey, Nisan ayının
güzelliklerini yaz lezzetleri ile
damaklarınıza taşımak...

YAŞAMINIZA SAĞLIK
KATACAK BİR LEZZET



ENGİNAR

DAMAK TADINIZA
SERİNLİK KATACAK BİR
LEZZET



CAN ERİĞİ

SİHİRLİ DOKUSUNA
AŞIK OLACAĞINIZ BİR
LEZZET



ÇAĞLA

SAĞLIĞINIZ MADO'YA EMANET

Bir yiyeceğin lezzetli olması önemlidir...

Ama olay sadece lezzette bitmez. Sağlığımızı belirleyen birçok etken vardır hayatta. Yediğimiz yiyeceklerin içeriğinde kullanılan malzemelerin kalitesi, katkı maddesi olup olmadığı, hijyenik ortamda üretimi...

Şimdi farkına varmasak da uzun vadede yiyeceklerin içeriği yaşam kalitemizi büyük ölçüde etkiler. Bu sebeple yediklerimizi kontrol altına almak için beslenmenin kilit noktası "Sağlıklı Beslenme", bizleri uzun bir geleceğe hazırlar.

Peki sağlıklı beslenme neden önemlidir?

Sağlıklı beslendiğimizde kendimizi daha rahat ve dinç hissederiz. Hastalıklara daha az yakalanır ve çabuk iyileşiriz. Tabii bir de beslenmenin ruhsal yapıda etkisini eklemek gerek. Sadece dengeli değil sağlıklı beslenmek de bizi depresyondan uzak tutar. Güzel bir lezzetin yapamayacağı şey yoktur; sinirleri yatıştırır, mutlu eder, sakinleştirir. Bu konuda en iyi örnek;

annelerimizin yaptığı yemeklerdir diye düşündük. Tertemiz ellerle özenerek yapılan lezzetler... Bu yüzdendir ki anne yemeği hiç unutulmaz; sağlıklıdır, temizdir ve doğaldır. Bu doğallık doğrultusunda Mado ise ürünlerinde kullandığı meyveleri aynı annelerimiz gibi özenle seçip sizlere sunuyor. Nasıl mı? Hemen anlatalım!

Doğallıkla Bütünleş



Dedelerimiz ve ninelerimizden sık sık "Artık meyvelerin tadı eskisi gibi değil" lafını işitiyor musunuz? Bu serzenişte bulunmakta haksız da değiller hani. Çünkü, "Eski toprak" dediğimiz yaşlılarımız bilir; meyvelerin toprak kokan doğal tadını. Her tadıldığında farklı dünyalara götüren güzelliği hissetmenin hazzını... Özlem duymamak elde değil. İşte tam da bu nedenle Mado, Türkiye'nin dört bir yanından gelen sağlık dolu meyveleri damak tadınıza sunuyor. Ürünlerin yapım aşamasında kullanacağı malzemeleri analiz ederek zarar görmemiş ve katkı maddesi bulunmayan meyveleri özenle ayırıyor.



Meyvelerin her partide aynı şekilde ve aynı yapıda büyümesi mevsimsel şartlara göre imkansız. Demek oluyor ki; hep aynı renkte olan meyveler suni ortamda ve katkı maddeleriyle büyütülüyor. İşte bu küçük ayrıntı ise bize şunu söylüyor; Mado, mevsimsel akışa uygun olarak yetişen farklı renk tonlarındaki meyveleri; kimyasal katkı maddeleri olmaksızın toprağa düşmüş en doğal haliyle sunuyor. Bize de gönül rahatlığıyla eşsiz Mado dondurmalarını tatmak kalıyor...



Küçük bir ipucu; Mado doğal meyveleri seçerken her partide mevsimine uygun ürünleri tercih etmeye özen gösteriyor. Hâl böyle olunca, her partide aynı meyvenin farklı renk tonları oluşabiliyor.

Peki farklı renkte olması iyi bir şey mi?

GRİPSAVAR SEBZELER

Havalar ısınmış, yeni elbiseleriniz güneşte parlamakta, hafta sonu planları yapmışsınız ama bir sorun var sanki. Kendinizi bitkin

hissediyorsunuz, burnunuz akıyor, dakikada en az iki kez hapşıırıyorsunuz. Tebrikler, grip oldunuz! Yataktan çıkamayacağınız bol mendilli günler sizi bekliyor.

Hayali bile kötü değil mi?
Cevabınız "Kesinlikle evet" ise sizin için güzel haberlerimiz var. Gripi sizden uzaklaştıracak tüyoları "Gripsavar sebzeler" köşemizde sizlere sunuyoruz.

ISPANAK GİREN EVE DOKTOR GİRMEZ

Anti-enfeksiyon vitamin olarak da bilinen A vitamini, güçlü bir antioksidandır. A vitaminini fazlasıyla içeren bir sebze olan ıspanak, bu özelliği sayesinde solunum yolunu korur, gribal enfeksiyon hastalıkları ile ciddi anlamda mücadele eder.

Özellikle bağırsak sağlığını koruması bağışıklık sisteminin hastalıklarla mukavemetine katkı sağlar. Günlük bir fincan ıspanak tüketimi, bünyenin ihtiyaç duyduğu vitamin miktarının büyük bir bölümünü karşılar.



YÜZYILLARDIR KULLANILAN BİR İLAÇ: KEREVİZ

Kerevizin yaprakları da sapları da tüketilmelidir. Bizler normalde yemek yaparken yeşil saplarını atarız. Ancak verdiği güzel koku ve faydası nedeniyle kerevizin yeşil saplarını farklı yemek ve salatalarda da kullanmak gerekir. Bu saplar vitaminler ve çeşitli madeni maddeler içerir. Mideyi kuvvetlendirir



ve iştah açar. Kereviz, iç salgı bezlerini ve özellikle vücutta çok çeşitli vazifesi olan böbrek üstü bezlerini çalıştırır. Kanı pisliklerden temizler, sivilcelerin geçmesini, yüzün pembe bir hal almasını sağlar. Kereviz, karaciğerin şişliğini gidererek yorgunluğu yok eder. Sarılığı giderir, böbrekleri çalıştırır, fazla suyu dışarı atar.



MANTAR VARSA GRİP YOK

Genel sağlık açısından faydalı olan mantar gribe karşı iki önemli silah içerir, selenyum da bunlardan bir tanesi. Selenyum, beyaz kan hücrelerinin hastalıkla

mücadele etmesine yarayan sikotinler üretir. Diğer silah ise lifin bir antimikrobiyal türü beta gluklan içerir, hücrelerin enfeksiyonları silip atmasına katkıda bulunur.

• Kat Kat Artan Tatlar Serisinden •

Doğallığıyla büyüleyen, lezzetiyle damak tadına renk katan "Kat kat Artan Tatlar" her mevsim tadabileceğiniz dondurmalarıyla Mado'nun usta ellerinden yemek masalarınıza konuk oluyor.



Çilekli Dondurma

Vitamin dolu parça meyve tanelerinin eşliğinde %100 doğal içeriklerle oluşturulan "Çilekli Dondurma" ile lezzete en kestirme yoldan ulaşın. Çilekli dondurmayla bambaşka bir mutluluğa uzanacaksınız.

Limonlu Dondurma

Hasta mı oldunuz? Enerjiniz mi düşük? Yaz kış hiç fark etmez. İlaç gibi gelecek bir çözümümüz var!

%100 doğal içeriğiyle ekşi ve tatlının damaklarda iz bırakacak yorumu "Limonlu Dondurma", ağacından düştüğü gibi sofranıza gelerek sağlığınıza koruyacak.



MEVSİM MEY VE LERİ

TOPRAĞIN GÜCÜ

Toğrağında nimet vardır
bu memleketin...

Neresine gidilirse gidilsin
aç bırakmaz bizi yaşadığımız
bu topraklar.

Sanki farkındadır her şeyin.
Alın teriyle, kahramanlıkla
muhafaza edildiğini ve
sonsuz kadar edileceğini.

Bu görkemli topraklarda
doğan şanslı kişiler olarak
yazımızda; her yanı güzelliklerle
çevrili ülkemizin sunduğu
zenginlikler ile bu topraklarda
yetişen yaz meyvelerinin
önemini ve değerini sizlere
aktarmak istedik.

Tüm
tatlılığıyla
çilek ve
kirazın
sihirli
dünyası.

KIRMIZININ BÜYÜSÜ

ÇİLEK

Yaz mevsimin tamamlayıcısı olarak adlandırdığımız bu minik lezzet deposu; rengiyle lezzetiyle bizleri mutlu etmeyi her yaz başarıyor. Sadece mutlu etse iyi.. İçerdiği karoten sayesinde yaşlanmayı geciktirici etkisi, metabolizmayı hızlandırıp kan dolaşımını düzenlemesi, c,b1,b2,b3, gibi vitamin ve mineraller açısından zengin olması onu eşsiz kılan özelliklerinden sadece birkaçı.

Bir de çilek kokusu desek...

Şiirlere, şarkılara konu olmuş çilek kokusu, mevsimlerden yaz olduğunu tüm kusursuzluğuyla anlatır. Ailelerle gidilen piknikte, arkadaş buluşmalarında, şık kokteyllerde, sürpriz doğum günlerinde her şeyden önce yerini alır bu sihirli meyve. Kokusunu içine çektiğimizde anlarız ki; bu toprakların bizim insanımıza verdiği bir armağandır çilek.

KIRMIZININ BİR TONUNDAN DİĞERİNE;

KIRAZ MEVSİMİ

Unutmak mümkün mü hevesle ekmeğe sürülen kiraz reçelini?

Ya sokaklarda oyun oynarken kirazlı dondurmanın verdiği benzersiz hazzı?

Damak tadınıza tat katan, ferahlatıcı lezzetiyle içinize enerji dolduran, yaz güneşinde serin sulara sürükleyen kiraz için yapılabilecek en uygun tanım; "Tutku" olsa gerek. Çiçek açmış dallarından düşen o renkli harmoni başka nasıl yorumlanabilir ki...

Peki yararları?

Çileğin vücuda olan sayısız yararlarını yukarıda belirtmiştik.

Yazımızın son bölümünde de kirazın vücuda sağladığı etkileri sıralamak ve sadece tadı için değil sağlık için de hayran kalınacak bir meyve olduğunu ispatlamak istedik.



Böbreklerde kum ve taşların oluşumunu önlemeye yardımcı olur.
Karaciğer rahatsızlıklarına iyi gelir.
Kalp dostudur.
Kanı temizler.
Gut hastalığına iyi gelir.
Öksürük, bronşit gibi hastalıkların tedavisinde yardımcı olur.
Kanser riskini azaltır.

Ve şüphesiz tatlı bir gülümseyişin kaynağıdır.

Sunduğu güzellikleriyle yaz ne demekse kiraz ile çilek odur; rüzgarda süzülen yapraklarından kopup gelen lezzetli bir aşktır.

Yanınızdan ayırmayacağınız sağlık ve lezzet dolu bir yaz olması dileğiyle...

Kırmızıyla kalın!

Bugünün Küçükleri, Yarının Büyükleri

23 NİSAN



Bu topraklar tarihin en zor günlerini, muzafer orduları ve vatansever halkı sayesinde şanlı zaferlerle geride bırakırken yeni bir ülke ve düzen kurabilmek, hayati önem taşımaktaydı. Amaç, askeri başarıları siyasi kararlarla desteklemektir. Ülkemizi 97. yılında dahi dimdik ayakta tutmaya devam eden Türkiye Büyük Millet Meclisi, şafaklarda en güzel dalgalanan Türk Bayrağı için mücadele edenlerin olmazsa olmazıydı. Kurulduğu günden bu yana TBMM, tarihimizi yaptığı inkılaplarla yeniden inşa etti ve hiçbir ülkenin yapmadığı bir şey yaptı. Bugünün küçüklerinin yarının büyükleri olduğunu söyleyen Gazi Mustafa Kemal, Cumhuriyeti gelecek nesillere yani bu ülkenin zeki, çevik ve

ahlaklı çocuklarına armağan etti...

Günümüze kadar coşkuyla kutlanan bu şanlı gün, 82 yıldır çocukların önemini bütün topluma hatırlatan görkemli şenliklerle; tiyatro-halk oyunları gösterileri, şiir-hikaye dinletileriyle okul bahçelerinde, stadyumlarda coşkuyla karşılanır. İşte bu zamanda hissederiz ki, 23 Nisan'da çocuklarımızın o tatlı telaşı bütün ülkeye yansır ve büyük küçük hepimizin sabırsızlıkla beklediği bir güne dönüşür.

Geçmişe Yolculuk
Gösteriler ve etkinliklerin ardından bu beklenen gün tabii ki sona ermez. Aileler, çocukları için hem dinlenebilecekleri hem

eğlenebilecekleri aktiviteler düşünmeye başlar. Peki, gelelim çocukların nerede eğlendiklerine, nerede mutlu olduklarına...

Bu soruların cevabını bulmak için araştırma yapmaya çok da gerek yok. Sadece zaman tünelimizde biraz geriye giderek en doğru cevapları bulabileceğimiz şüphesiz. Çocuklarımızı en mutlu eden şeylerin başında sizin de bildiğiniz gibi "Dondurma" yemek geliyor. O zamanlarda en mutlu olduğumuz an; sokağımıza gelmesini beklediğimiz dondurmacı amcalarda ya da mahalle bakkalımızda sevdiğimiz dondurmanın bitmemiş olması değil miydi?



Türkiye Cumhuriyeti'nin temelini atıldığı, Türkiye Büyük Millet Meclisinin açıldığı o gün: 23 Nisan 1920. Cumhuriyeti kuran ve ilerlemesi için çocukların hayati önemi olduğuna inanan Atatürk, bugünü çocuklara armağan etmiştir.

Çocuklarımızı en mutlu eden şeylerin başında sizin de bildiğiniz gibi "Dondurma" yemek geliyor.



Gelecek Nesiller Mado Lezzetiyle Buluşuyor!

Dondurmanın çocukların dünyasında her zaman büyük yeri olmuştur. Hem gelişim sürecinde meyve ve süt ihtiyaçlarını karşılayabildikleri hem de tadına bayıldıkları bir yiyecek onlar için dondurma. Mado olarak özellikle 7-12 yaş arası çocuklar için uzmanlar tarafından da tavsiye edilen dondurmanın önemini farkındayız.

Geleceğimizi önemsiyoruz, dondurmaya biliyoruz, vatanımızı seviyoruz.

Her zaman ülkesi için sosyal sorumluluk bilinci içerisinde hareket eden Mado olarak çocuklarımız için en güzel anları düşünmeye çalıştık. O anları yaşatmak için her 23 Nisan'da, yarının büyüklerine eğlenceli müzik grubumuz eşliğinde

parmak dondurma hediye ediyoruz.

Yarının büyüklerinin dudaklarında kalan eşsiz tatlar hiç geçmesin diye, Mado en lezzetli, en sağlıklı, en meyveli dondurmalarıyla hep yanınızda.

Miniklere Özel Mini Burger Tarifi

Malzemeler

1 paket köfte harcı
500 gram az yağlı kıyma
Yarım su bardağı su
20 mini burger ekmeği
600 gram domates
10 yaprak marul

Yapılışı:

- Yoğurma kabının içerisine kıyma, köfte harcı ve suyu koyup harç kıvamına gelinceye kadar yoğurulur.
- Hazırladığınız harçtan iri parçalar koparılarak burger köfteleri hazırlanır.
- Yapışmaz yüzeyli tavada köfteler pişirilir.
- Burger ekmeğinin arasına bir dilim domates, üzerine marul yaprağı ilave ederek en üste köfteyi yerleştirilir.
- Çocuğunuz eğer yemek yemekte zorlanıyorsa burger ekmeğinin üzerine zeytinden kestiğiniz minik parçalarla göz ve burun yaparak servis yapabilirsiniz.

Tüm miniklere afiyet olsun...



Canım
Annem'e...

sevgiyle
büyüten

sefhatle
koruyan

sarıp
sarmalayan



14 MAYIS
ANNELER
GÜNÜNÜZ
KUTLU
OLSUN



Bir çınar gibi koruyup kollayan,
gözünden bile sakınan süper
kahramanlarımız...

18 HAZİRAN

**BABALAR GÜNÜNÜZ
KUTLU OLSUN**

MADO VARSA ÖZEL GÜNLER DAHA "ÖZEL"

Mado'dan sipariş üzerine yaptırabileceğiniz özel
gün pastalarıyla, özel günleriniz hem renklensin
hem lezzetlensin!



RAMAZAN AYI COŞKUSU

**"Ramazan hurması
dondurmanın adı oldu"**

*Heyecanıyla, neşesiyle
ve huzurlu ezgileriyle
yardımlaşmanın,
insanca yaşamının
değerini bizlere
hatırlatan Ramazan
ayı, tüm görkemiyle
Hoş geldi!*

*Havaların ısınması
ile bir nebze daha
zor geçecek olan
Ramazan ayı, bu yıl
da bizleri zorlayacak
gibi... Peki, Ramazan'a
hazır başlamak için
neler yapmalıyız?
Yeni, kolay ve pratik
bilgiler arıyorsanız sizi,
Ramazan ayına özel
olarak derlediğimiz
"10 Adımda Ramazana
Hazırlık" bölümümüze
davet ediyoruz.*

10 ADIMDA MADO YANINIZDA!



1 | İlk maddemiz oldukça bilinen ancak uygulanması zor olan bir bilgi içeriyor; sıcaklarda koyu renk t-shirt giyilmemeli ve güneşin etkili olduğu saatlerde olabildiğince dışarı çıkmamalısınız. Anne tavsiyesi gibi gelse de bu madde; yaz sıcaklarında hayati önem taşıyor.

2 | Sıcak havalara bir de susuzluk ekleneceği için terlememeye dikkat etmek büyük önem arz ediyor. Bu nedenle yazın açık renkli, terletmeyen (ince kumaşlı vb.) kıyafetler giymeniz vücut ısınız dengede tutacaktır.

3 | Hafif yiyecekler ve tatlılar Ramazan ayında kurtarıncınız olabilir. Yaz aylarında kan basıncınızı ve şeker oranınızı normal seviyede tutmak için sahurda ve iftarda hafif yiyecekleri tercih edebilirsiniz.

Bizden duymuş olmayın ama Mado'nun Şekersiz Tatlıları bu konuda size iyi gelecek...

4 | Sahurda ve iftarda yediğiniz yemeklerin kalori oranlarını hesaplamak sizi kilo almaktan koruyacaktır. Ortalamalar kişiden kişiye değişse de günde en az 1000-1400 kalori almalısınız.

5 | Çay kahve gibi içecekler vücuttaki demirin emilimini azalttığı için sahurda fazla içmemeli, iftarda ise yemek yedikten birkaç saat sonra içmeye başlamalısınız.

6 | Tuz, Ramazan ayında uzak durmanız gereken bir gıdadır. Vücudun su emilimini artıran tuz, yaz aylarında ve özellikle Ramazan ayında tansiyon seviyenizin bozulmasına, bağışıklık sisteminizin zarar görmesine neden olabilir.

7 | İftar ile sahur arasında en az 2-2.5 litre su tüketilmelidir. Bu tavsiyeye ek olarak yaz kış kalsiyum kaynağı olan bir Mado klasiği; Geleneksel Maraş Dondurması'nı ya da Dondurmali Doğal Salep'ini bu maddemize iftiharla dahil edebiliriz.



8 | Eğer et ve tavuk mahsulü ürünleri tercih etmiyorsanız, glisemik indeksi yüksek olan gıdalar olan bulgur pilavı, kepekli ekmek, sade makarna gibi enerji depolamanıza yardımcı besinleri tercih edebilirsiniz. Eğer tatlı yerken de bu kararınız geçerliyse Mado'nun Vegan Tatlılar serisine bakmanızı öneririz.

9 | Vücudun genç ve sağlıklı kalması için sadece Ramazan'da değil tüm zamanlarda taze meyve, sıkılmış meyve, sebze suyu ve soda gibi içecekler tüketmeye özen göstermelisiniz. Özellikle formunu korumak isteyenler için meyve ve sebze türevi gıdalar olmazsa olmaz besinler arasındadır.

10 | Son maddemizde ise yüksek protein kaynağı olan keçi sütüne yer vermek istedik. Normal sütün içindeki kalsiyum oranından 4 kat fazla kalsiyum içeren keçi sütü, kansere karşı koruyucu kaynak olan selenyum da içinde barındırıyor. Diğer yandan içinde bulunan yağ asitleri sayesinde ciltte iltihaplanmayı önlemekle kalmayıp cildi pürüzsüzleştiriyor. Faydaları saymakla bitmeyen keçi sütü ile Ramazan'ı enerjik ve sağlık dolu geçirebilirsiniz... Ve tabii ki kalite arıyorsanız Mado Paket Ürünler serisi bu konuda size rehber olacaktır.



RAMAZAN MENÜMÜZ

ÇORBA

Mısırlı Yaz Çorbası



Malzemeler

- 2 buçuk su bardağı haşlanmış mısır
- 2 yemek kaşığı mısırözü yağı
- 4 su bardağı sebze suyu
- 1 su bardağı taze kaşar rendesi
- 3 dal maydanoz
- 3 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 adet patates
- 2 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

· Süslemek için;
taze soğan

Yapılışı

Tencereye sıvı yağı koyulur. Kuru soğan incecik doğranır ve yağda kavrulur.

Hemen ardından sarımsak iyice ezilir ve tencereye konulur, üstüne de kimyon ilave edilir.

3-4 dakika pişirilir.

Sebze suyu eklenir. Patatesler küp küp doğranır. Çorba kaynayınca patatesler de ilave edilir. Ardından 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

*Mısırı, çorbayı yapmaya başlamadan önce haşlamalısınız. Dilerseniz konserve de kullanabilirsiniz. Haşlanmış mısırı çorbaya ilave edip çorbayı 10 dakika daha pişirdikten sonra peynir, tuz, karabiber ve kremayı ekleyebilirsiniz.

Yaz ayına özel Mısır çorbamız hazır. Afiyet olsun...

Yoğurtlu Sultan Kebabı



Malzemeler

- 3 adet taze yufka
- Yufkayı ıslatmak için 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet büyük tavuk göğsü
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yeşil biber ya da 1 adet soğan
- 1 adet kırmızı biber ya da 1 adet soğan
- 2 adet kuru soğan
- Pul biber, karabiber, kekik, tuz

Sosu

- Büyük kase yoğurt
- 3 diş sarımsak
- Tuz

Yağlı sosu

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Yarım çay kaşığı pul biber

Yapılışı

Büyük bir tavaya sıvı yağı alın, üzerine küp küp doğranmış soğanı ve biberleri ekleyip biraz soteleyin, soğanlar sarardıktan sonra tavuk göğsünü ekleyin. Tavuk, suyunu çekip kızarmaya başlayınca üzerine baharatları, tuzu ekleyip iyice karıştırın ve ocaktan alın. 3 adet yufkayı üçgen olacak şekilde doğrayın, tavuklu iç malzemesini bir çorba kaşığı kadar yufkanın geniş olan kısmına koyup düzeltin ve uç kısımlarını hafif ıslatarak sarın.

Yufkaların hepsine aynı işlemi uygulayın, sultan kebablarını yağlanmış fırın tepsisine veya yağlı kağıtlı fırın tepsisine dizin. 200 derece fırında üstü kızarana kadar pişirin.

Pişen sultan kebablarının ilk sıcaklığı çıkınca yumuşatmak için ılık tavuk suyuna bulayın ve küçük dilimlere keserek servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve biberle kızdırılmış tereyağı gezdirip servis yapın.

Ve iftar yemeğiniz hazır.

Afiyet Olsun...



Şekerpare

Hamuru için;

- 2 adet yumurta
- 125 gram margarin,
- 1 su bardağı pudra şekeri,
- 3 buçuk yemek kaşığı irmik,
- 1 kabartma tozu (10 gram),
- 1 vanilya (5 gram),
- 3 buçuk su bardağı un (su bardağı ölçüsü: 200 ml.).

Şerbeti için;

- 3 su bardağı toz şeker,
- 4 su bardağı su,
- Çeyrek limon suyu.

Yapılışı

İlk olarak şerbetini hazırlamak için, su ile toz şeker tencereye alınıp, ocağın üzerinde kaynamaya bırakılır.

Kaynamaya başlayınca, içerisine limon suyu ilave edilir ve 5 dakika kaynatılıp ocaktan alınır.

Hazırlanan şerbet, soğuması için bekletilir.

Hamurunu hazırlamak için, gerekli olan un haricindeki malzemelerin tamamı derin bir kap içerisine alınır.

Elle yoğrularak karıştırılır ve üzerine azar azar un ilave edilerek iyice yoğrulur.

Elde edilen hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır ve hafif uzunlamasına yuvarlanır.

Üzerine hafif bastırılıp oval şekil alması sağlanır ve şekli verilen şekerpare, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.

Hamurun hepsi bu şekilde yapıp bitirilir ve tepsiye dizilir. Hazırlanan şekerparelerin üzerine, yumurta sarısı sürülür ve çatalın arkası ile çizik atılır.

Önceden ısıtılmış 180° fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Fırından alınan şekerpare tatlısının üzerine, tek tek kepçe ile soğuk şerbet dökülür (tatlı sıcak şerbet soğuk olacak).

Bütün şerbet, tatlıların üzerine gezdirildikten sonra iyice çekmesi için bekletilir.

Ve tatlımız hazır.

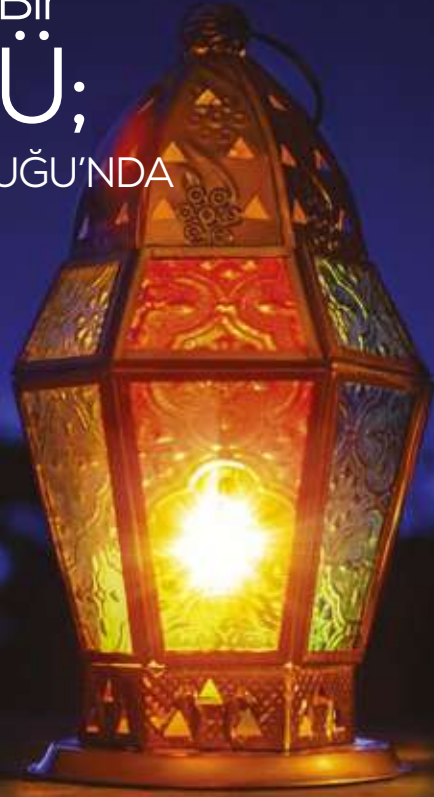
Afiyet olsun...

Üç Cihana Uzanan Bir HOŞGÖRÜ; OSMANLI İMPARATORLUĞU'NDA RAMAZAN ADETLERİ

Ramazan-ı Şerif sonunda geldi...

"11 ayın sultanı" Ramazan ayı, bu görkemli isminin hakkını fazlasıyla veriyor.

Çünkü bu mübarek ayda; Kur'an-ı Kerim indirilmeye başlanmıştır. Bin aydan daha hayırlı olan "Kadir gecesini" bu ay içerisinde ve tabii ki oruç ibadeti de bu ayda yapılmaktadır.



Ramazan ayı yardımlaşmanın vücut bulmuş halidir. Dargınlar bu ayda barışır, yaşlıların değeri daha fazla anlaşılır ve en önemlisi, zengini fakiri bu dünyada bırakacakları tek mirasın "iyilik" olduğunun farkına varır.

İşte bu ihtişamlı günlerde sizleri tarih dolu bir yolculuğa çıkarmak istedik. Ve dedik ki; ramazan ayının ihtişamına, 3 cihanda hüküm sürmüş Osmanlı İmparatorluğu'nun Ramazan adetlerini sunmak yakışır.

"Güzel" İnsanların Sofraları

Osmanlı devletinde ramazan ayı birlik ve beraberliğin simgesi halindeydi. Her yıl bu zaman gelindiğinde herkesin içini heyecan kaplardı. Kocaman bir şölendi ramazan ayı. Evlerde

temizlikler yapılır, fasulyeler suya yatırılır, bahçelerden sebzeler, meyveler toplanırdı. Ramazan ayına özel yazısız bir kurallar vardı sanki. Komşular birbirlerine yemekler gönderir, böylece her komşunun sofrası

zenginleşirdi. Köylüler, köy odalarında bir araya gelerek sohbet ederlerdi. Evlerde toplanılarak şiirler, maniler okunur, yaşlılar gençlere hikayeler anlatırdı.

Halkın arasında bir Cihan Sultanı...

Padişahlar ramazanda, halkın içine girip, bir sorun olup olmadığını görmek için kıyafet değiştirerek gezerlerdi.

Tebdil-i Kıyafet ile hemen hemen her dükkanı gezen padişahlar, fırındaki ekmeğin, etin, yağın fiyatlarına uyulup

uyulmadığını da kontrol eder, düzeltilmesi için derhal emir çıkarırdı.

Ramazan ayı yardımlaşmanın vücut bulmuş halidir.

"Bir elin verdiğini öbür elin duymasın"

Ramazan ayında verilen fitre ve zekatlar ramazan başlangıcından önce verilirdi. Bunun sebebi ise ihtiyaç sahiplerinin erzak ihtiyaçlarını ramazan başlamadan almasını sağlamaktı. Halkın sık sık ziyaret ettiği medrese, camii, kütüphane gibi sosyal mekanların önüne uzun ve üstü oyuk bir taş konurdu. Teravih namazından çıkanlar gece karanlığında sadakasını oyuğa bırakır, böylece kendisini saklamış olurdu. İhtiyacı olanlar ise oraya gelerek ihtiyacı olanı alır, gerisini oyukta bırakırdı.



Diş kirası

Günümüzde unutulmuş değerlerden biri olan "Diş kirası", Osmanlı geleneklerinin ne kadar ince detaylarla oluştuğunun en güzel kanıtı.

O zamanlarda zengin köşk ve konaklarda fakir halk için sofralar hazırlanır, çat kapı gelen Allah misafiri geri çevrilmez, içeriye alınır. Bu sofralarda tabiri caizse kuş sütü hariç her şey bulunurdu. Misafirler iftarını yapıp teraviye gitmek üzereyken hane sahibi tarafından keseler içerisinde gümüş tabaklar, kehribar tesbihler, Oltu taşlı ağızlıklar, gümüş yüzükler vb. zamanın değerli eşyaları diş kirası olarak hediye edilirdi. "Diş kirası" denilen bu zarif hediyelerin gerekçesi, davetlilerin o gece zahmet edip gelerek hane sahibinin sevap kazanmasına vesile olmasıydı...

"Yaratılanı hoş gör, Yaratan'dan ötürü."

Tüm bu adetlerle ramazan ayı sadece müslümanlarla sınırlı değildi. Bir ibadet ayı olmasının yanı sıra eğlenceli aktiviteleri de içinde barındırırdı. Müslümanlar ve Gayrimüslimler ramazan sofralarına katılır, akşam eğlencelerinde Karagöz ve Hacivat'ı beraberce izlerlerdi. Tüccar, esnaf, çiftçi, ulema; halktan her kesim Müslüman, Gayrimüslim ayırt etmeksizin tüm ahabplarına ramazanda büyük tepsi ile baklava, kandil geceleri şeker, çörek gönderirdi. Hristiyanlar da Paskalya'da Müslüman ahabp ve komşularına kırmızı yumurta, paskalya çöreği ve portakal yollardı.

Osmanlı Devleti tüm bu adetler ile, dile kolay 624 yıl insani değerleri incitmeden toplum ve kültür hayatının daha fazla kaynaşmasına ve insanların dini ırkı ne olursa olsun beraberce aynı gök kubbede yaşamın tadını çıkarmasına imkan sağladı. Geçmişten alacağımız çok ders var. Birlik ve beraberliğin hiç azalmadığı iftar sofralarında buluşmak dileğiyle...



Bayram Klasikleri



“İnsan zamanı durdurmak istediği yere aittir.”

Geçmiş bayramlar hatırladıkça mutluluk verir. Tüm sevdiklerimizi bir arada görebildiğimiz yegâne zamanlardır bayramlar.

Ve bayramla bütünleşen lezzetler, kokular...

Tıpkı kolonya gibi... Bayram günü heyecanla dedelerimizin, ninelerimizin yanına harçlık almaya

gittiğimizde duyduğumuz o huzur veren koku... Şimdi bile kokusu burnumuza geldiğinde bizi o zamanlara götürür.

Ya Lokum?

Bayram muhabbetlerinde ağızımızı tatlandırarak küçük ve sihirli lezzet. Çocuklukta üstümüze dökme dökme yediğimiz ve muhtemelen

bunu okuyan çoğu okurun da başına gelen; misafirlere bırakmadığımız için uğruna annelerimizden fırça yediğimiz lezzet...

Peki, lezzetiyle ve kokusuyla bayram klasiği haline gelen bu iki fenomen nereden gelmiştir? İlginç bilgileriyle “Kolonya” ve “Lokum”un günümüze kadar ki durdurulamayan ilerleyişi...

SARAYLARDAN SOFRAMIZA

Lokum; Osmanlı’da “Rahat ul-hulküm” yani boğaz rahatlatan anlamına gelen kelimedenden türediği söylenir.

15. yüzyıldan beri Anadolu’da az da olsa bilinirdi lokum. Ta ki zamanın sarayda hizmet eden Çeşnigirbaşı’nın isteğiyle Osmanlı Sarayı’nda yerini alana kadar...

Osmanlı Mutfağı’na girişiyle lokum, sarayın kısa sürede gözdesi oldu ve kelimenin tam anlamıyla Osmanlı topraklarında “Ünlü” bir tatlı haline geldi. Padişahlar yaşlandı, vefat etti; yeni padişahlar tahta çıktı.

Ama lokum her zaman padişahların vazgeçilmezi olarak saray mutfağında yerini aldı.

Her bayram günü Osmanlı Sarayı’nın baş tacı olan bu lezzet 18. yüzyılda ise bir İngiliz seyyah tarafından keşfedilerek “Turkish Delight” adıyla Avrupa’da tanınmaya başlandı. Yıllar boyu dünyanın her yerinde keyifli muhabbetler eşliğinde tadıldı.

Türk Mutfağı’nda böylesine önem taşıyan lokumun lezzetini yıllar eskitemedi. Aksine, geleneksel lezzetiyle her bayram sofrasında değerini bizlere yeniden hatırlattı.



BİR LEZZET KLASİĞİ

ŞERBET

"Hayatta en çok sevdiğim şeyler, semâ, hamam ve şerbettir." Mevlana



Yaz aylarına özel susuzluğunuzu giderecek, kan şekeri ve sindiriminizi düzenleyecek sağlıklı bir içecek önerimiz var sizlere; şerbet... Kuru/taze meyve ve baharatların karışımıyla hazırlanan, Osmanlı'dan günümüze miras kalan şerbet, sofraların baş tacı.

"Şerbet", kelime olarak Arapça'da "içmek" anlamına

gelen "şub" kökünden türemiş, bir zamanlar atalarımızın sofralarının vazgeçilmezi ve Osmanlı Dönemi'nde hekimlerin şurup niyetine tavsiye ettikleri bir içecek olarak tanınmış. Bu sebepten dolayı eski Osmanlı eserlerinde çok sayıda şerbet tarifine rastlamak mümkün.

Günümüzde ise gazlı içeceklerin hakim olması, şerbetin

popülerliğini arka plana atsa da, sağlığına dikkat edenler için hala ilk tercihlerden bir tanesi. Gazlı içeceklerin çeşit kılığına oranla gül, limon, tarçın, zencefil ve aklınıza gelebilecek tüm baharatlardan yapılabilen şerbet, her damak tadına hitap eden, sıcak ya da soğuk içilebilen alternatifi bol, lezzet dolu bir şaheser...



Ev Yapımı

Gül Şerbeti

Malzemeler

- 10 adet gülün yaprakları (kokulu gül)
- Her gül yaprağı için 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon tuzu veya 1 yemek kaşığı limon suyu
- Şeker (isteğe bağlı)

Yapılışı

- Derin bir tencerenin içerisine gül yaprakları atılır.
- Üzerine 10 su bardağı su eklenir ve ocağa alınır.
- Kaynamaya başladıktan sonra altı kısılır ve 8-10 dakika kadar kaynatılır. (Boz bir renk alacak şerbet kaynama aşamasından sonra kırmızılaşacaktır).
- Kaynama aşamasında limon tuzu ve şeker (isteğe bağlı) eklenir. Kaynama süresi sonrası rengini aldığı görüldüğünde ocaktan alınır.

Padişahların en sevdiği şerbet olan gül şerbetiniz hazır. İster sıcak, ister soğuk doyusıya içebilirsiniz. Afiyet olsun...

YEMEK SANATINDA "GÖRGÜ" TANIĞI

Bir yemeği özel kılan nedir? Hızlıca cevap verecek olursak bu soruya "Yemeğin malzeme kalitesi ve el becerisi" diyebiliriz. Ancak konu o kadar kolay değil. Görüldüğünden kat kat zor olan "Yemek Sanatı" baştan aşağı detaylarla dolu adeta gizli bir dünya...

Her yemek aşağı yukarı aynı tarife sahiptir ama her yemeğin verdiği haz aynı olmaz. En ince ayrıntısına kadar ustalıkla bir yemeği yapabilmek büyük bir beceri olsa da eksik kalan önemli bir detayı atlamamak gerek. Yemeğin servisi ve sunumu...



GÖZ ZİYAFETİ

Hayatta aldığımız kararların her zaman bir sebebi vardır. Biz farkında olmasak da...

Neden fazlasıyla alternatif varken bir markayı tercih ederiz? Bir kişiyle daha yeni tanıştığımızda neden hoşlanırsınız veya hoşlanmayız?

Hayatımızın her alanında fikir edinmemizi sağlayan en önemli etkenlerden biri psikolojik algımız. Karmaşık gözükken bu durum aslında temel olarak insanoğlunun içgüdüsel bir özelliğinden ibaret; sosyal izlenim... Sosyal yaşamda ilk

izlenimlerin dörtte üçünün sonradan değiştirilmesi hayli zor. Buradan yola çıkarak sosyal yaşamın birleştirici unsuru olan yemek beğenilerimizde de ilk izlenim büyük önem taşımakta. Gidilen yer; lezzetli yemekleri olan bir restoran olsa dahi masa düzeni ve yapılan sunum rahatsız ediciyse; bilinçaltımız ikinci

Neden fazlasıyla alternatif varken bir markayı tercih ederiz?

defa o yere gitmemek için bizi zorlar. Üstelik sadece gittiğimiz mekanlarla sınırlı değil, ev misafirliklerinde de aynı durum geçerli. Hal böyleyken yemek yemenin geniş bir anlam ifade etmesi, şu soruyu akıllara getiriyor; Kusursuz bir yemek düzeni için neler yapılmalı?

İşte tam da burada Mado yılların deneyimiyle konuklarına sunduğu sofraya düzeni ve servisinden yola çıkarak yemek masalarında olması gereken sunum kalitesini ve sırlarını sunuyor. Hem de tüm ayrıntılarıyla!

SERVİS SIRASI VE YEMEK SUNUMUNDA YAPILMASI GEREKENLER;

Ev sahibinin davet öncesi misafirlerin masanın neresinde oturacağını belirlemesi önemli bir nokta. Bu kararı verirken birbirini tanıyan ya da birbirlerinin sohbetini sevecek insanlar yan yana getirilmeli. Servis evde yapılıyorsa, servisi yapan kişi sağında oturan bayandan başlamalı; eğer servisi garson yapıyorsa servise ev sahibinin sağında oturan bayandan başlayıp, soldan devam etmeli, en son ev sahibine servis yapılmalı.

Bıçak kullanmak gerekiyorsa, çatal sol elle, bıçak sağ elle tutulur ve işaret parmağı bıçağın keskin olmayan tarafına bastırılarak "kesme" işlemi yapılır. Bıçak ya da çatal, kullanıldıktan sonra masa örtüsüyle temas etmemeli. Yemek bittikten sonra çatal bıçağınızı tabağınızın içine ya da yanına bırakabilirsiniz.

- İsteğe bağlı kaşık, bıçak gibi de kullanılabilir.
- Salata ve çerez çatalı, yemek çatalından daha kısadır. Yemekle birlikte salata da verilecekse, salata çatalı yemek tabağının soluna, yemek çatalının iç tarafına koyulur.
- Balık çatalı ise daha kısa ve düzdür. Kaşığın sağına koyulur.
- Tatlı kaşığı, tatlı tabağının içine koyulur.
- Servis çatal ve kaşıkları, servis yapılacak yemeklerin tabaklarına koyulmalı ve kişi rahatça alabilmelidir.
- Konukların önüne 3 adetten fazla çatal, kaşık ve bıçak koymamaya dikkat edilmeli, gerekirse yemek esnasında bu servisler kaldırılıp yeni servisler yerine getirilebilir.

Peçeteler resmi olmayan yemeklerde çatalların soluna, resmi yemeklerde ise servis tabağının içine koyulur. Ancak; dekoratif bir peçetelik söz konusuysa tabağın sol tarafına veya önüne gelecek şekilde yerleştirilmesi masaya farklı bir hava katacaktır.

Peçete, sağ üst köşesinden tutularak açılır. Dizlerin üzerine yerleştirilir. İş bittikten sonra yemek tabağının sağına katlanarak koyulur. Bu noktada peçeteyi buruşturarak koymamaya özen gösterilmeli. Özel davetlerde her ne kadar kullanılmıyorsa da kumaş peçeteleri aratmayacak güzellikte kağıt peçeteler eğer sofraya uyum sağlıyorsa kullanılabilir. Son olarak masaya kısa bir göz atılır ve masada herkes yerini almışsa yemeğe başlanır.

Evet, Yemek yemenin rutin bir aktivite olmasının dışında bir "Sanat" olduğunu vurgulayan listemizde belirttiğimiz gibi sofraya düzeni ve görseli; karakterimizi ortaya koyan sosyal bir prestij göstergesi. Bu nedenle ister yalnız olalım ister sosyal çevremizle olalım, yemek kurallarının yaşam standartlarımızı adım adım öteye taşıyacağından eminiz.



SUNUM VE SERVİSİN MADO HALİ; "MADO EĞİTİM VE İŞ GARANTİ AKADEMİLERİ"

Mado'nun 2017 hedefi, İş Garantili Eğitim Akademilerini kurmak ve daha fazla iş imkanı sağlamak.

Mado kurulduğu günden bu yana kaliteyi ve müşteri odaklı çalışma vizyonunu her adımda geliştirerek yeni çalışmalarını hız kesmeden sürdürüyor.

Eğitime büyük ölçüde önem veren Mado, konuklarına "Kaliteli lezzet" mottosundan yola çıkarak İstanbul, Ankara, İzmir'de Mado Personel Eğitim programlarını sürdürüyor ve servis, sunum sanatında çitayı yükseltmeye devam ediyor.

Öte yandan, 2017 yılı itibari ile İş Garanti Eğitim

Akademilerini kurmaya hazırlanıyor. Yıllarca müşteri memnuniyetini layıkıyla yerine getiren Mado, çalışanlarını sadece bir "çalışan" olarak değil, Mado ailesinin bir mensubu görerek verilen emeğin değerini vermeyi sürdürüyor. Stresiz, disiplinli ve yüksek çalışma standartlarıyla oluşturulmuş Mado restoranlarında çalışanlar işlerini keyifle yürütüyor, doğal olarak Mado'nun lezzetleri de büyük bir şölene dönüşüyor. Bu sayede hem Türkiye'nin kalifiye elemanları artıyor hem de Mado, lezzet dolu sofralarını kusursuzca sunmaya devam ediyor.

Üstelik sadece Türkiye'yle sınır değil.

Açtığı şubeleriyle, başta Maraş dondurması olmak üzere Türk kültürünün eşsiz lezzetlerini yurt dışına taşıyan Mado; Suudi Arabistan ve Dubai'de Eğitim Akademisini de yakında faaliyete geçirmeyi planlıyor. Türkiye'nin ve Türk yemek sunumu ve servisinin tanınmasında oldukça önemli bir yere sahip olacak olan bu akademiler ile yabancı kültürler, Maraş Dondurmasından künefesine kadar "Gerçek" tatları deneyimleme fırsatı bulacak. Böyle güzel haberler içinse bizlere tek bir söz söylemek düşünüyor; Tüm dünyaya afiyet bal şeker olsun...

MADO DONDURMA,

AVRUPA'NIN DAMAK TADINI TATLIYA BAĞLIYOR!

MADO
Dondurma

Avrupa'daki dondurma alışkanlığını değiştirmek için yola çıkan ve amacı Avrupalılara kremadan yapılan İtalyan dondurması yerine benzersiz bir dondurma deneyimi yaşatmak olan MADO DONDURMA; gerçek dondurmanın nasıl olduğunu göstermek ve Avrupa'nın her yerine adını ulaştırmak amacını taşıyor.

Atatürk'ün Evi Müzesi, Selanik

Bir ev düşünün...

Bir milletin kaderini değiştiren, dünyanın dört bir yanına Türk milletinin gücünü gösteren önderin doğduğu yer; Atatürk'ün evi burası. Yılda 50 binden fazla ziyaretçisi olan bu tarihi evin içini görmek, bahçesindeki Atatürk'ün babası Ali Rıza Efendi tarafından dikildiği rivayet olunan tarihi nar ağacının kokusunu hissetmek, gezinize tarif edilemez bir duygu katacaktır.

Ayasofya, Selanik

Kilise olarak kurulup sonradan camiye dönüştürülen bu yapı, şehrin en eski yapılarından biridir ve UNESCO listesindedir. Orta Bizans devri mimarisinin en iyi örneklerinden kabul edilen ve yapısı itibarıyla İstanbul'daki Ayasofya Müzesi'ni örnek almış bu eşsiz eserin tüm görkemine şahit olmanızı kesinlikle tavsiye ediyoruz.



Tüm dünya bu lezzeti tatmalı!



TÜRK MUTFAĞINI DÜNYAYA TAŞIYAN BİR LEZZET ZİNCİRİ: MADO DONDURMA

Türkiye'nin en büyük lezzet ustası Mado, geleneksel Maraş dondurmasını tüm dünyaya sunmaya karar verdi ve Yunanistan'ın Selanik şehrinde Mado restoranını büyük bir şölenle açtı. Yunanistan'la sınırlı kalmayıp daha birçok bölgeye açılması planlanan Mado restoranları ile Türk kültürü daha fazla tanınacak ve Türk mutfağı bir kez daha dünyayı fethedecek.

Komşu'da Bir Mado

Eski dönemlere uzanan tarihi, birbirinden güzel adaları, sahilleri ile deniz ve kültürel turizmin vazgeçilmezi,

Yunanistan...

Komşu ülke Yunanistan, aynı bizler gibi eğlenceli, neşeli bir topluma sahip. O kadar çok ortak yanımız var ki, dansları, yemekleri, hatta tepkileri bile fazlasıyla bizimle benzerlik taşıyor. Şehirlerinin yapısı da keza aynı şekilde ortak yanlar

taşımakta. Bu şehirlerden en önemlisi tabii ki Atamızın doğduğu yer, İzmir'in ruh ikizi; Selanik...

Selanik, Yunanistan'ın ikinci büyük şehri. Şehir merkezinde yaklaşık 300 bin kişi yaşamakta. Bu nüfus Selanik'e bağlı köyler ve yerleşim birimlerinin de eklenmesiyle 800 bin'e ulaşıyor. Toplam olarak Selanik'in nüfusu ise 1 milyon 100 bin. Bu noktada Selanik, Balkanların İstanbul'dan sonra başkent olmayan şehirler arasında en

büyük ikinci şehri olma özelliği taşıyor. Selanik aynı zamanda Yunanistan'ın ikinci büyük ekonomik, endüstriyel ve ticari merkezi. Öte yandan eğlence hayatı olarak festivaller, hareketli yaşam tarzı ve sanat etkinlikleri sayesinde şehir, Yunanistan'ın kültürel başkenti olarak bilinmekte. Eğer yolunuz düşerse Ata'mızın doğduğu evi görebilir, kendine özgü mavisıyla Selanik sahilinin rahatlatıcı ezgilerini doyusya deneyimleyebilirsiniz.

Selanik'te Görülecek Bir Yer Daha Var

Tüm bu değerlerin bir arada toplandığı yer Selanik'te Türk mutfağının eşsiz lezzetlerini tadabileceğiniz bir yer önerebiliriz sizlere, hem de hiç tereddüt etmeden...

Karşınızda; Selanik'te lezzetin gerçek adresi, Mado'nun Avrupa markası; MADO DONDURMA



Fatih Arslan

EZBER BOZAN KAHVE DENEYİMİ: COLD BREW

İyi bir kahve, tadına varabilmek için sütsüz ve şekersiz içmeyi gerektiriyor.

Yaz geldi... Özellikle güneyde yaşayanlar gayet iyi bilirler ki sokakta sıcak asfalt buğusunun tıttığı, görünmez ejderhaların yüzünüze alevli nefeslerini üflediği ve tiryakilik seviyeniz hangi düzeyde olursa olsun, ortalama vücut ısısından daha sıcak tüketilmesi gereken tüm içeceklere ara verildiği bir dönem...

İnce belli bardakta içilen tavşankanı çaylar, yerini meyve özleri ile aromalandırılmış ice-tea'lere, smoothie'lere bırakır. Kahve tutkunlarının, bilumum "kafeinman"ların gönlünü yapmak üzere ise, özellikle son yıllarda, "soğuk kahve" akımı yaratılmıştır ki; içtiği kahvenin derecesi ne olursa olsun, damak tadını her şeyin önünde tutan gerçek tiryakiler için bu tip kahvenin hazırlanışı konusunda da hayati önem taşıyan detaylara dikkat etmek gerekir.



Yakın geçmişe kadar soğuk kahve olarak içtiğimiz tüm kahveler, sıcak su ile demlenmiş ve soğutulmuş kahvelerdi. "Bunun, sıcak hazırlayıp içmeyi unuttuğum için soğuyan kahveye buz atmaktan ne farkı var?" dediğinizi duyar gibiyim. Ama üçüncü dalga kahve akımı ortaya çıkmadan ve "Cold brew" yöntemi yaygınlaşmadan önce, bu şekilde soğuk tüketilebilecek kahve seçenekleri yaratmaya çalışan baristaların emeğine duyduğum saygıdan ötürü bu soruyu duymamış gibi davranıyor ve son günlerde oldukça popüler olan sıra dışı yönteme geçiyorum:

"Cold brew ya da soğuk demleme"... Bu ürün, kimya laboratuvarlarındakine benzer, bir hayli enteresan ve bir o kadar da havalı, camdan mamul bir aparat ile çok uzun mesaide ortaya çıkıyor. Şöyle ki; üst hazneye koyulan bol buzlu su, orta haznedeki öğütülmüş kahvenin üzerine, minik

bir musluk yardımıyla, 2-3 saniyede 1 damla düşecek şekilde ayarlanıyor. Damla damla düşen soğuk su, çok yavaş bir şekilde

sürüyor bu demlenme süreci. İyi bir çekirdek kullandığınız takdirde ortaya çıkan sonuç ise gerçekten mükemmel; bol buzlu viski bardağında sade servis edildiği gibi,



sütle veya başka karışımlarla da kullanılabilir.

kahvenin içinden geçerek demleniyor ve bir alt bölümdeki cam hazneye doluyor. Kullanılan aparatın büyüklüğüne göre 6 ila 12 saat arası

Benim gibi, kahvenin sıcak içileceği konusunda son derece tutucu birini bile mest etmeyi başardığını rahatlıkla itiraf edebilirim.

Peki, yıllardır yapılan eski usul, sıcak su ile demlenerek soğutulmuş kahveden farkı ne?

Soğuk su ile uzun sürede demlenen kahve, diğer yöntemlere göre; çok daha az "asidik", daha fazla aromatik ve rahatsız edici acılıktan uzak. Aynı oranda demlenmiş sıcak kahveye göre kafein oranı ise yarı yarıya. Hal böyle olunca ipeksi, yumuşacık ve çok keyifli bir içim çıkıyor ortaya.

Süt ve şeker, kötü kahvenin ayıbını örtmeye yarar derdi ustam; çok da haklı bence. İyi bir kahve, tadına varabilmek için sütsüz ve şekersiz içmeyi gerektiriyor.

Lakin cold brew kahveye, azıcık şeker şurubu ve süt eklendiğinde lezzet doruklara çıkıyor. O nedenle, bu ürünü "ezber bozan kahve deneyimi" diye tanımlamak yerinde olacaktır.

Yukarıda anlattığım bölüm için gurme boyutu, bir soğuk kahve deneyimi için mutfağınızda ufak çaplı bir kimya laboratuvarı oluşturma imkanınız yoksa, aynısı olmasa da yaklaşık sonuç elde edebileceğiniz bir başka yöntem önermem mümkün:

Şöyle ki; 80 gram kalın öğütülmüş (French Press ayarı) filtre kahveyi, büyükçe bir kavanoza koyup üzerine 1 litre soğuk suyu yavaşça ve tüm tanecikleri ıslatacak şekilde dökelim. Sonrasında bir tahta karıştırıcı ile üstten hafifçe karıştırıp, sıkıca kapağını kapatarak buzdolabına yerleştirelim. Ortalama 14 saat bekleyerek demlenmiş kahvemizi bir kâğıt filtre yardımıyla süzerek tıpkı damlama yöntemiyle demlenen cold brew kahve gibi servis edelim. Her ne kadar damlama metoduyla demlenmiş kahvenin yerini tutmasa da evden çıkamadığımız sıcak yaz günlerinde son

derece doğal, sağlıklı ve serinletici bir içecek olarak keyifle tüketebileceğimiz bir ürün. Üstelik hazırlaması çok kolay ve süzdükten sonra buzdolabında günlerce, hatta haftalarca saklayabiliyoruz.

Bu tür bir diğer değişik kahve deneyimi ise, bu şekilde demlenen soğuk kahvenin buz kalıplarında dondurulması ve bu kalıpların soğuk süte atılarak yeni ve 'Hibrit' bir kahve türü yaratılması şeklinde. Ancak süt ile hazırlanacak tüm kahve seçeneklerinde olduğu gibi bu alternatifte de kahve aromasını daha hissedilir kılmak adına yağlı süt kullanmanızı tavsiye ediyorum. Süt yağı, kombine edildiği kahvenin aromasını güçlendirerek, daha keyifli bir içim sağlar. "Non-fat" süt kullanarak gerçekleştirmeyi planladığınız kalori tasarrufunu ise, kahve ile birlikte yemeyi planladığınız o koca dilim cheesecake'den yapmanız gerekebilir.

Evde hazır bulundurulabilecek bu iki yöntem, çat kapı gelen misafirler için biçilmiş kaftan, yalnız küçük bir uyarı: Bu ikramdan sonra misafir sirkülasyonunda artış gözlemlenebilir.



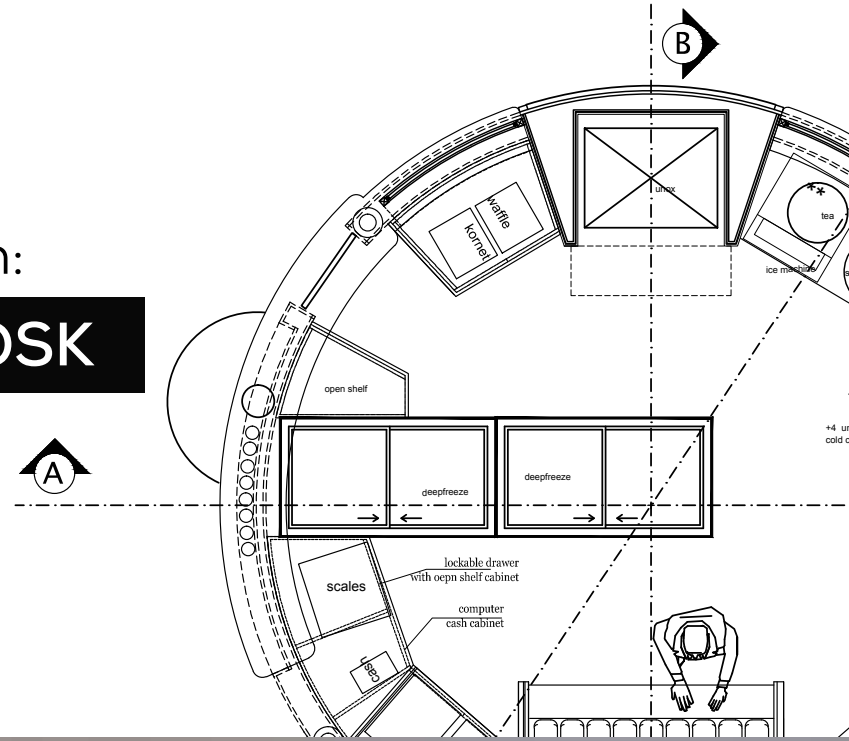
Hayatın her alanında olduğu gibi yeme içme sektörü de kendisini sürekli yeniliyor ve bu yenilenme sürecinde tanıştığımız yepyeni lezzetlerden dolayı ben şahsen çok mutluyum. Kahve, kendi geleneğini içinde barındıran bir bağımlılık olsa da, şu sıcak yaz günlerinde geleneksel yöntemler kadar bu inovatif lezzetlere de şans tanımaya ne dersiniz?

Doğru Yatırımla
Hayatı Tatlıya Bağlayın:

MADO STAND & KIOSK KONSEPTLERİ

Kendi işini kurmak isteyenler için imkan sağladığımız Kiosk projemiz ile Türkiye’de 1 yılda 250, yurt dışında 500

noktada faaliyete geçmeyi ve yeni girişimcilerimize ulaşmayı hedefliyoruz.



Gün geçtikçe büyüyen Mado; yurt içinde 52 ilde 330 noktada, yurt dışında 20 ülkede 60 şubesi ile MADO dondurmalarını damak tadınıza ulaştırmanın ayrıcalığını yaşamaktadır.

Dünya markası olma yolundaki ilk adımlarını Yaşar Pastanesiyle atan, 1965'ten beri geleneksel lezzetleri misafirlerine sunarak, Kahramanmaraş mutfağını ve bölge kültürünü yerli yabancı turistlere tanıtan MADO, atalardan kalma lezzetin sırrını kaybetmeden, yenilikçi adımlar atarak üretim kapasitesinde önemli artışlar sağlamaya devam etmektedir.

MADO, günümüzün dünyasında bu kadar büyüyen tek Türk firması ve dünya çapında pazarlama olanağına sahip önemli bir franchising markasıdır.

Deneyim Eşittir Kazanç

Yıllarca her zaman bir adım yukarısını hedefleyerek büyümeye devam eden Türkiye'nin ve dünyanın birçok noktasında misafirleriyle buluşan markalarımız Kiosk projemizle daha ulaşılabilir hale geliyor, misafirlerimize sunduğumuz geniş ürün yelpazemiz ve farklı konseptlere sahip markalarımız ile yeni lezzetler sunmaya, her zaman her yerde onlarla olmaya devam ediyoruz.

25 yıllık franchising tecrübemiz ve Türkiye'nin dört bir yanındaki işletmelerimizin bize kazandırdığı deneyimle günümüzde hızla zorlaşan yatırım koşullarının farkındayız. Hızla değişen mağaza dekorasyonları, ekipman ve inşaat maliyetleri, işçilik ücretleri ve en önemlisi yüksek emlak kiralari ya

da hava paralarının işletmecilerde yarattığı zorluğu görüyoruz.

Bu nedenle üretim altyapısı, ürün çeşitliliği, dağıtım gücü, bilgi ve tecrübesiyle pazarda lider konumda olan ve pazara yön veren MADO markalarımızla; dondurmacılık sektöründe ülke ihtiyaçlarını karşılamak üzere kiosk-stand projemizi hayata geçirdik. Bu projemiz ile girişimcilerimize ekonomik ve pratik yapısıyla yeni bir yatırım seçeneği sunuyor, ailemize katılma imkanı sağlıyoruz. Ayrıcalıklı görüntüleri, ince detaylarla bezenmiş ince işçilik çizgileri, göz alıcı tasarımları ile kiosklarımızı; farklı lokasyonlarda hizmet vermek isteyen bütün girişimcilerimize uygun maliyetlerle sunuyoruz.



EL DEĞMEMİŞ DOĞAL LEZZETLER MADO'DA HAYAT BULUYOR!

*Köy yaşamı özeldir.
Her yanıyla temiz, saftır.
İçinde emek, sevgi ve
doğallık vardır.
İyi insanların ve doğanın
tüm güzelliklerinin
birleştiği yerdir "Köy"...*

Gidenler bilir...

Gidemeyenler için bir de biz anlatalım istedik. Güneşin doğuşuyla başlar köyde hayat. Çalar saate, telefonlara ihtiyaç yoktur. İncir yapraklarından süzülerek odanıza giren temiz hava sizi huzurla uyandırır. Sokağa çıktığınızda stresli insanlar göremezsiniz. Köy meydanına gidene kadar her kapıdan içten bir "Selam" alırsınız. Yaşam akıp gider köyde. İş hayatının karmaşıklığı yoktur. Tarlalarda çalışan teyzelerin enerjisi sizi hayrete düşürür;

toprağa, var oldukları toprağa minnet duyarcasına emek harcarlar. Aktiviteler sizi yormaz. Yeşilliklerin içinde doyasıya koşmak ve sonrasında dağlardan gelen köy suyunu içmek anında ferahlatır içinizi.

Yemekler ise bambaşkadır... Meyvelerin, sebzelerin, sütün en doğal tadını almanın hazzı yüzünüze kocaman bir gülümseme getirir. Kısacası, şehirde yaşamak hayatta kalmaya çalışmaktır, köy de yaşamak ise hayatı doyasıya yaşamak...



Peki, siz de zaman zaman şehrin karmaşık yaşantısından uzaklaşıp, köy havasına ihtiyacınız olduğunu hissediyor musunuz?

Bir ağacın gölgesinde kahvaltı yapmanın damağınızda bıraktığı eşsiz lezzete özlem duyarcasına...

Cevabınız "Evet" ise Sizi keyiflendirecek bir haberimiz var; Mado, köy lezzetlerini tüm doğallığıyla size sunuyor. Geriye tek yapmanız gereken ise Mado'nun sağlıklı lezzetlerinin tadını doyasıya çıkarmak kalıyor.

Güneşle Olgunlaşan
paha biçilemez hediye;

DOĞAL NAR EKŞİSİ

Nar ağacını hiç gördünüz mü?

Güneşten aldığı enerjiyle dallarından akan renkleri göz kamaştırır. Etkileyicidir, bu topraklardan olduğu capcanlı kırmızısından bellidir. Neşe verir her parçası ve yaşadığımızı hissederez o tarifsiz tadıyla...

Pek çok derdin devası

İçerdiği bileşimlerle, şifalı bitkiler literatüründe yer alan nar, özellikle bağışıklık sistemini güçlendirerek pek çok hastalıktan korur. İçerdiği bazı maddelerle kolesterol ve şekeri dengeler, kalp sağlığını korur ve kanser hücrelerinin de gelişmesini engeller.

Bir bardak nar suyunda, 10 bardak yeşil çaya ve

4 bardak kıvılcık suyuna eşdeğer antioksidan madde bulunur. İçerdiği bu antioksidanlar sayesinde vücudun savunma sistemini güçlendirir. Narın en önemli özelliklerinden biri ise genel damar sağlığını, özellikle de kalbi korumasıdır. Damar tıkanıklıklarını iyileştirme özelliği bulunan nar, "ACE" denilen enzimi engelleyerek tansiyon düşürücü bir etki de sağlar.

Nar Tanemiz Nur Tanemiz

5000 yılı aşkın bir süredir dünyamızı renklendiren ve yüzyıllarca bıkmadan usanmadan tadına doyamadığımız Anadolu'da bolca bulunan nar, kökünden çekirdeğine kadar her yönüyle değerlendirilebilen bir meyve. İlaçtan boyaya, mürekkepten sirkeye birçok sektörde kullandığımız sihirli bir nimet bu topraklarda...

Yetişirken güneşi çok seven nar, bizim de güneşi

sevmemizde önemli rol oynuyor aslında. Bilimsel verilerle açıklayacak olursak; nar özleriyle üretilen güneş kremleri diğerlerine kıyasla çok daha yararlı.

Ekşisinin tadı, endüstrideki sayısız faydaları ve sağlıklı bir yaşam sağlayan kırmızısıyla dokunduğu yeri güzelleştiren nar, adeta vazgeçilmezimiz...

Paket ürünlerimiz sınırlı sayıda üretilmektedir ve belirli mağazalarımızda satılmaktadır.

İnternet sitemizden ve mağazalarımızdan ayrıntılı bilgi alabilirsiniz.

%100 Doğal

Saymakla bitmeyen tüm bu özelliklerin birleşimiyle sofralarımıza ulaşan Mado Nar Ekşisi, uzun ve sağlıklı bir yaşamın sırrına ulaşmak isteyenler için "Mado Paket Ürünler Serisi" ile her an yanınızda!



Karşınızda, bu topraklardan gelen %100 Doğal MADO Paket Ürünler serisinden Nar Ekşisi!



Bir hediye seçmek zordur...

Seçtiğimiz hediyeler bir türlü içimize sinmez. Çünkü vereceğimiz hediye, karşımızdaki kişinin değerini gösterecektir. Eşsiz, daha önce yapılmamış ve şaşırtıcı hediyeler bulmak gerekir her defasında. "Farklı" bir sürpriz; ustalık gerektirir, her detayında ayrı anlamlar taşıyan deneyimli ellerden çıkan bir ustalık...

Mado'nun hediye almakta zorlananlara kesin çözüm sağlayan bir teklifi var!

Her damak tadına özel %100 doğal içeriklerle oluşturulan dolu dolu "Mado Hediye Sepetler" ile sevdiklerinize eşsiz tatlı ziyafeti armağan edebilir ve mutluluğun tarifini coşkuyla hissedebilirsiniz.

DAĞLARIN DENİZE GÜNEŞİN KALBİMİZE DİK UZANDIĞI YER; EGE

Yaz geldi, havalar ısındı okullar kapandı; şimdi tatil zamanı! Peki, nereye gitmek lazım? Bu aylarda en ideali Ege... Hem hava görece daha serin, hem de mutfağı şahane! İşte Ege'nin en güzel 4 tatil kasabası ve tadılması gereken lezzetlerin adresleri...

GÖKÇEADA

Türk ve Rum kültürünün iç içe geçtiği Türkiye'nin en büyük adası Gökçeada; sakın koyları, manzaralı köyleri, romantik gün batımları, ehlikeyif kahvehaneleri ve nefis dibek kahvesiyle huzurun başkenti...

Zeytin ağaçlarının gizlediği eski bir taş evde konaklamak, Kefaloz'da martı ve dalga seslerini dinlemek, Marmaros Şelalesi'ne yürümek, adanın sunduğu ayrıcalıklardan sadece birkaçı.

İmroz olarak da bilinen Gökçeada; lodos, poyraz, kible ve yıldız rüzgârlarının yarış ettiği, dünyanın

en bol oksijenli bölgesi. Çam, sedir, gürgen gibi ağaçlarla kuşatılmış yemyeşil bir cennet...

Türkiye'nin en büyük, dünyanın en sulak dördüncü adası...

Roma mezarlarından geçmiş tam olarak bilinmeyen kalelere, modern binalardan Tunç çağına ait bir höyüğe kadar birçok ilginçliği içinde barındıran bir hazine... Büyük kentlerin bunalımından sıkılanların sığındıkları bir liman olan Gökçeada'da birbirinden güzel, tertemiz plajlar var. Kuzey Ege'nin Patara'sı olarak kabul edilen Aydıncık Kıyısı ile

Marmaros Plajı, Kaleköy'ün bitişindeki Yıldız Koyu, Türkiye'nin en batı ucu olan İnce Burun'un bulunduğu Gizli Liman da denize girmek için ideal mekanlar...

Organik tarımın da başkenti olan Gökçeada'da zeytin ve zeytinyağı adanın yemek kültürünün vazgeçilmezi. Ada; kekik balı, şarapları, bademi, çeşit çeşit balıkları ile ünlü. Rum mezeleri ve geleneksel Türk yemeklerinin hâkim olduğu Gökçeada'da insanın iştahının kabarmaması mümkün değil.

BOZCAADA

Bozcaada deyince akıllara rüzgarlı koylar, buz gibi ama tertemiz bir deniz, her biri birbirinden güzel taş evler geliyor. Bozcaada'da hayatın seslerini, renklerini ve kokularını çok daha yakından duyumsarsınız. Denizin güzelliği ve özgün dokusu sayesinde ada, bir cazibe merkezi. Dünyanın en prestijli seyahat dergileri tarafından yeryüzünün en güzel üç adasından biri seçilen Bozcaada, Türkiye'nin köyü olmayan tek ilçesi ve iki mahalleden ibaret. Ada, refahın ve hoşgörünün başkenti aynı zamanda. Rum kökenli Türk vatandaşları 2.400 kişilik nüfusun önemli bir bölümünü oluşturuyor. Bu da

kilise çanlarıyla ezan seslerinin birbirine karışması anlamına geliyor. Ada bir tarım cenneti aynı zamanda. Halen üçte biri bağlarla kaplı olan adada yetişen çavuş üzümü dünyanın en iyisi olarak anılıyor.

Bağlarla dolu adada şarapçılık çok yaygın. Bağcılık nedeniyle Eylül ayları çok renkli geçiyor. Eylül'ün ilk haftası 'Kültür, Sanat ve Bağbozumu Festivali', 14 Eylül'de 'Yerel Tatlar Festivali' düzenleniyor. Yerel tatlar deyince akla hemen Rumlar geliyor. Adadaki Rumlar pasta ve dondurma geleneğini tekrar diriltmek üzere harekete geçti. Ada'nın sakızlı dondurması ve

bademli kurabiyesi mutlaka tadılması gereken, yeniden popüler olan lezzetlerinden sadece bir kaç.

Ayrıca yerlisi çok çevreci Bozcaada'nın. Ağaçlandırma kampanyaları son hız sürüyor; 5 yıldır adada naylon poşet kullanılmıyor. Ada'nın yeni hedefi ise merkezi araç trafiğine kapatmak. Adanın en gözde kumsalları; Ayazma, Sulubahçe, Habbele ve Tuzburnu... İskele Meydanı'ndan kalkan minibüslerle her birine kolayca ulaşmak mümkün. Ayrıca adada sörf, dalış, yelken ve tekne turları da mevcut.



AYVALIK

Yeşil ve mavinin uyumu, dar sokaklar yüz küsur yıllık taş evler tabii ki bir de zeytin ve kokusu... İşte Ayvalık...

Ayvalık tam bir zeytin üssü. Ayvalık yöresine ait zeytin ve zeytinyağına olan ilgi her geçen gün artıyor. Bunun sebebi bölgedeki zeytin kalitesi. Kaliteyi etkileyen ise; toprak yapısı ve Kaz Dağları'ndan zeytin bahçelerine uzanan kuzey rüzgarı. Bu ikili zeytin üzerinde çok olumlu bir etki yapıyor.

Ayvalık'a karakter katanlardan biri de dar sokaklarında yer alan taş evler. Yüz ya da iki yüz yıllık bu evlerin en büyük özelliği, evlerin inşasında yöreye ait

sarımsak taşı kullanılması. Çok sağlam olmasına rağmen kolay işlenebilen bir malzeme olan bu taş günümüzde çıkarılmıyor.

Ayvalığın bir başka gözdesi ise Alibey Adası olarak da bilinen Cunda Adası. Cunda; taş evleri, nefis plajları ve bozulmamış dokusuyla gelenleri selamlıyor. Ayvalık'taki tek ada Cunda değil. Tekne turları ile Ayvalık'ın diğer 21 adasının bir kısmını ziyaret etmek mümkün.

Ayvalık'ta gün batımının adresi hiç kuşkusuz Şeytan Sofrası. Volkanik bir yapılanma sonucu oluşan Şeytan Sofrası, Ayvalık'ın ziyaret edilmesi gereken en keyifli tepesi. Tüm Ayvalık adaları

ile birlikte Midilli Adası'nın da görülebildiği bu manzara olmazsa olmazlardan biri.

Ayvalık'ta denize girmek için çok alternatif var; en uygun adres Sarımsaklı... Yedi kilometrelik bir kumsala sahip Sarımsaklı, soğuk suyuyla ünlü. Ayrıca başta Badavut ve Patiriça koyu olmak üzere çok sayıda plaj denize girmek için tercih edilebilir.

Çeşit çeşit balıklar, otlar, mezeler ve sebze yemekleri ile Ayvalık mutfağı tüm Ege'de olduğu gibi çok zengin ve sağlıklı. Ayvalık'ta restoranlar balık ağırlıklı ve lezzetli, güzel.

Başta Badavut ve Patiriça koyu olmak üzere çok sayıda plaj denize girmek için tercih edilebilir.

ÇEŞME

Çeşme; tertemiz ışıldayan denizi, altın sarısı kumsalları, lüks plaj kulüpleri, çılgın su sporları ve renkli gece hayatıyla turizmin yükselen yıldızı. İzmir'in yanı başındaki Çeşme, sadece Türkiye'nin değil dünyanın da sayılı turizm merkezlerinden.

Hiç şüphesiz Çeşme'yi zirveye taşıyan pek çok şey var. Ancak bu listenin başında 30 kilometrelik sahil şeridi boyunca uzanan birbirinden güzel plajları; Alaçatı, Ilıca, Dalyan, Çiftlik, Paşalimanı, Şifne ve Ildırı, Yunan adalarını

ısıtıcı etkisinden ötürü Ilıca'da yılın sekiz ayı denize girmek mümkün. Çeşme'de yıldızı parlayan bir başka nokta Alaçatı... Yüzlerce yıllık taş evleri, cam gibi ve nefis restoranları ile Alaçatı her geçen gün daha popüler hale geliyor. Alaçatı'yı eşsiz kılan ise hiç dinmeyen rüzgarı ve sörf yapmaya uygun koyu... Dünyanın en ünlü rüzgar sörfü alanlarından biri olan Çark Plajı'nda koy neredeyse havuz gibi. Yılın 365 günü rüzgarın estiği koy, her türlü rüzgâra rağmen asla dalga almıyor. Üstelik deniz yeni sörf öğrenenlerin

büyük ilgi çekiyor. Bölgede her an bir Akdeniz fokuyla karşılaşmanız olası.

Çeşme gastronomik anlamda da çok ileride. Çeşit çeşit otlar, kabukları bile yenen limonu ve şimdilerde çok zor bulunan sakız enginarı bölgenin en önemli ürünleri. Bunların yanında mis gibi kokan kavunu, reçel, kahve ve muhallebi gibi pek çok yiyecek ve içeceğe tat veren damla sakızı ve Toskana'yı aratmayan bağları Çeşme'nin ününü perçinliyor. Yat limanı, balıkçı restoranları



hatta Maldivleri bile gölgede bırakacak güzellikte. Dalyan yakınlarındaki Aya Yorgi koyundaki beach-clublar ise eğlencenin adresi.

Çeşme'nin termal suları da çok ünlü. Ilıca'da Yıldızburnu'nda denize karışan bir sıcak su kaynağı, Ilıca'yı büyük bir termal havuz haline getiriyor. Su kaynaklarının

hayatını kolaylaştıracak kadar da sığ. Yaz aylarında uzaktan birer kelebek gibi görünen sörfçüleri seyretmek bile büyük keyif veriyor.

Çeşme'de suyun üstü kadar, altı da çok renkli. Dalış tutkunları için eşsiz alanlar vadeden Çeşme'de; Fener, Yatak ve Eşek adalarının çevresi ile Ildırı Körfezi'ndeki tüplü dalış noktaları, su altı mağaraları

ve kumsallarıyla ünlü Dalyan ise Çeşme'nin en güzel noktalarından. Dalyanı mesken edinen balıkçı tekneleri, taptaze Ege balıklarını sofralara taşıyor. Yaz sezonu buradan alınacak en güzel balıklar ise; tekir, barbun, sinarit, levrek ve çipura.

Bir Lezzet Ustası: Oburcan



• Merhaba Oburcan, söyleşimizi kabul ettiğin için teşekkür ederiz. Bu muhteşem bloğun sahibi, okuyucularımız için kısaca kendinden bahsedebilir mi acaba?

Merhaba. Öncelikle bu röportaj için ben teşekkür ederim. Mesleğim Kimya Mühendisliği ama hiç mühendislik yapmadım. Uzun yıllar yerli ve yabancı firmalarda satış ve pazarlama pozisyonlarında çalıştıktan sonra ayrıldım ve kendi firmamı kurdum. Halen bu şekilde devam ediyorum.

• Gastronomi Blogu yazma serüvenin nasıl başladı ?

8 yıl önce bir ihtiyaçtan başladı. 8 yıl öncesini düşünürseniz Foursquare yok, Instagram yok, yemek blogları hemen hemen hiç yok. Ben de yoğun olarak seyahat ediyordum, hem yurt içi hem de yurt dışı. Gittiğim yerlerde esnafa, taksicilere sorarak yöresel yemekleri buluyordum. Bir sabah Kırkkale’de kahvaltı yaparken düşünüyordum, "Birinin buraları yazması" lazım dedim. Sonrasında kimse

yazmazsa ben yazarım fikri ortaya çıktı. Akşam Samsun’da otele blog’u açtım ve yazmaya başladım.

• Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi’nden mezunsun. Sana mühendis blogger diyebiliriz. Peki, mühendislikle ilgisi olmayan gastronomi macerasına başlarken aileden ve yakın çevrenden aldığın tepkiler nasıldı?

Başlarken kayda değer bir tepki almadım açıkçası çünkü benim bile kendi içimde büyük bir hedefim yoktu. Ama geçen yıllar içinde insanların sürekli takip ettiği, fikirlerime önem vererek tavsiye ettiğim yerlere gittiği bir kişi haline dönüşmek çok hoş bir duygu elbette.

• Seni diğer gastronomi bloggerlarından ayıran özellikler nedir?

Artık herkeste akıllı telefonların olduğu ve pek çok kişinin bu işe niyet ettiği bir dönemdeyiz. İtiraf etmeliyim ki benim de takip ettiğim çok iyi gastronomi bloggerları mevcut. Ben kendimi her zaman fotoğraf tekniği ve üslup olarak

farklılaştırmaya çalışıyorum. Bu amaçla fotoğrafçılık kursuna gittim, daha iyi bir fotoğraf makinesi aldım. Şimdilerde food styling konusunda kendimi geliştirmeye çalışıyorum. Amacım hep daha iyi, daha renkli fotoğraflar çekip bunları kendi tarzımla aktarmak.

• Gastronomi Blogu yazmanın diğer blog türlerine göre artı ve eksi yanları nelerdir ?

Yemek herkesin ortak paydası. Moda, güzellik vb konular bu kadar popüler olmuyor bence. Hem onların bir de daha çok hitap ettiği kitleler ve cinsiyetler mevcut. O tarz konuların hemen hepsi erkeklerin çoğunluğuna hitap etmiyor, etse de hayatlarında yemek kadar büyük yer kaplamıyor. Yemek ise istisnasız herkesin ilgi alanı. Bu büyük avantaj elbette. Dezavantaj olarak bahsetmem gereken konu ise her alanda olduğu gibi bu konuda da bilgili olmak, çok gezmek, değişik yemekler yemek ve bunları ayırt etmek lazım.

• İlerde Türk ve Dünya mutfağında favori lezzetlerinin yer alacağı bir kitap yazmayı düşünüyor musun?

Kitap konusu son zamanlarda gitgide kafamda olgunlaşan bir konu. Değişik kitap seçenekleri üzerinde düşünüyorum. Yakın zamanda bir tanesinden başlamayı umut ediyorum.

• Takipçilerinle etkileşimin nedir? Aldığın geri dönüşlerde yaşadığın güzel bir anın varsa okuyucularımızla paylaşır mısın?

Mümkün olduğunca tüm yorumlara ve mesajlara cevap vermeye çalışan biriyim. Oburcan genel olarak etkileşimi yüksek olan bir karakter. İnsanlar kendilerine çok yakın görüp gerek gittikleri yerler hakkında yorumlar gerekse tavsiyeler konusunda sürekli yazıyorlar. Buradan zahmet edip bana mesaj yazan herkese teşekkürü bir borç bilirim. Özellikle, özel günlerini kutlamak için yer tavsiyesi isteyen çok kişi oluyor. Bazen doğumgünü partilerine beni de davet ediyorlar, çok hoşuma gidiyor.

• Türk insanının gastronomiye ilgisini nasıl değerlendiriyorsun?

İnsanımızın gastronomiye ilgisinin her geçen gün arttığını net olarak gözlemliyorum. Son yıllarda uçak seyahatlerinin ucuzlamasıyla yurt içi ve yurt dışı seyahatler çoğaldı. Bu çoğalan seyahatlerin içinde gastronomik keşifler de önemli bir yer tutuyor. Bu keşifler için de ben ve benim gibi hesapları takip ediyorlar.

• Bir gün kendi restoranını açmayı planlıyor musun? Eğer öyle bir düşüncen varsa ne tarz bir yer düşünüyorsun?

Bir restoran sahibi olmak kulağa çok hoş gelse de işin perde arkasını da biraz bilen bir kişi olarak çok da düşünmüyorum açıkçası. Gerçekten çok zor bir iş. Bence aileden gelmiyorsa veya eğitimi almamışsanız, uzak durmak en iyisidir.

• Gelelim Mado’ya, Mado hakkında ne düşünüyorsun? Mado mutfağında en çok keyif aldığın tatlar nelerdir?

Mado’nun Maraş’ta ilk dükkanına gitmiştim. Hikayesini bildiğim ve çok takdir ettiğim bir marka. Türkiye çapında bu kadar yayılmak ve her noktada başarılı olmak tam bir başarı hikayesi. Kişisel tercihlerim elbette ki dondurma, su böreği ve yöresel kahvaltıları.

• Bir Gastronomi Bloggerı olarak Mado restoranlarının konuklarına özel hazırladığı servis ve sunumları nasıl değerlendirirsin?

Bence Mado başarısının sırlarından biri de bu nokta olsa gerek. Her ne kadar büyüseniz ve yurt çapında yayılsanız da müşterilerin taleplerini göz önüne almak ve ona göre davranabilmek büyük fark yaratıyor. Takdir ettiğim bir davranış biçimi.



• Dondurmalara ilgin ne düzeyde? Maraş dondurmasını sever misin? Sence diğer dondurmalarla farkı nedir?

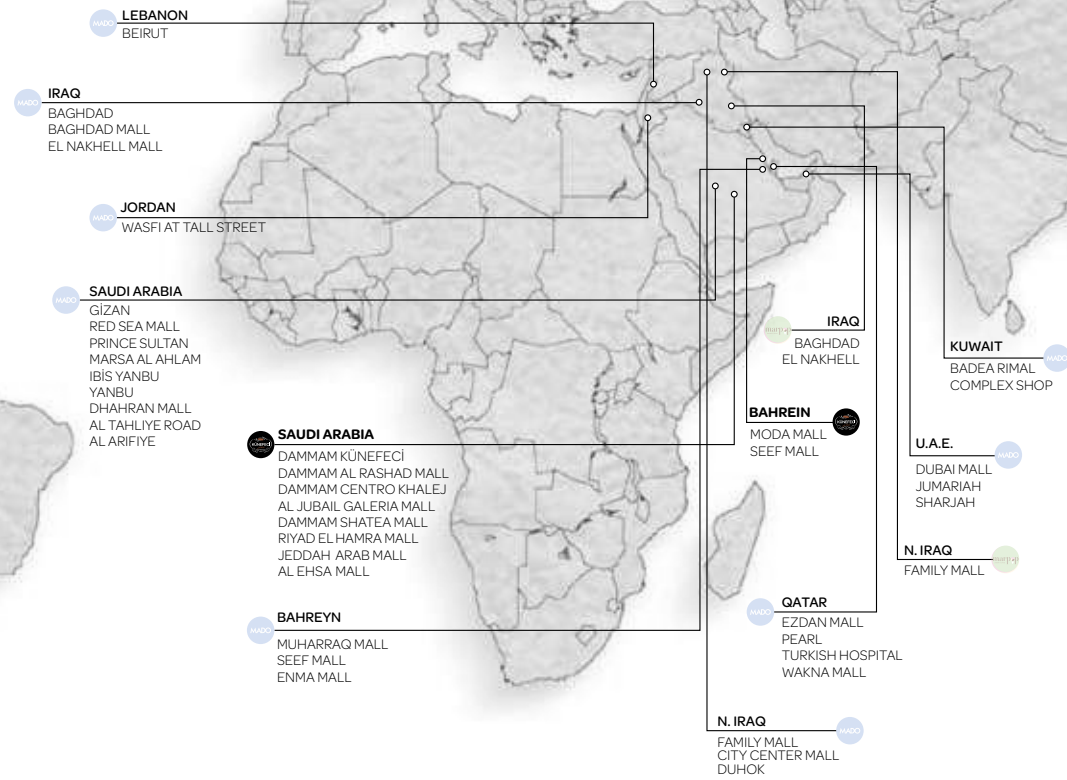
Dondurma sevmeyen kişi var mıdır acaba? Elbette ben de dondurma çok severim. Nasıl ki İtalya’da gelato tüketilir, Amerika’da bambaşka şekillerde satılırsa Türkiye’de dondurma dendiği vakit, Maraş dondurması akla gelir. Ama bu güzel lezzetleri ülkemizde büyük oranda yaz aylarında tüketmek biraz haksızlık gibi geliyor bana. Son yıllarda kış aylarında da dondurma tüketildiğini görmek mutluluk verici.

• Son olarak buradan Mado okuyucularına söylemek istediklerin neler?

Bu röportaj imkanını bana verdiğiniz için çok teşekkür ederim. Mado, ülkemizin gurur duyduğu bir markadır, başarılarının devamını dilerim. Ve okuyucularımıza da ilgilerinden dolayı teşekkürlerimi sunarım. Kim bilir, belki bir gün bir Mado’da karşılaşırsınız.

BİR YAŞAR DONDURMA MARKASI: KÜNEFECİ

KÜNEFECİ, Yaşar Dondurma ve Gıda Maddeleri AŞ'nin özellikle Arap ülkelerinde hizmete girmesi için yapılandığı en yeni markasıdır.



TURKEY



Türk geleneksel lezzetlerinin dünyaya paylaşılması amacıyla hizmete giren KÜNEFECİ, isminden de anlaşıldığı üzere kadayf sunumlarının ağırlıklı olduğu özel bir konsepte sahiptir.

Özel bakır varaklarda yapılan alternatif sunum, farklı konseptleriyle ilgi çeken

geniş ürün yelpazesi ve Türk-Arap esintileri içeren mekan tasarımı ile ilk 6 ayda 10 mağazaya ulaşarak adını şimdiden duyurmaya başlamış ve en seçkin vizyona sahip markalarımızdan biri haline gelmiştir. Dondurma ve sıcak tatlılar üzerine geliştirdiği özel sunumlar, börek ve çtır gözlemeler, özenle

hazırlanan künefeler, Arap kültüründe önemli bir yer tutan lokum ve fıstık-badem ezmeleri ile misafirlerine farklı lezzetler sunarak, onlara vazgeçemeyecekleri bir lezzet dünyasının kapılarını açmaktadır.



ARAŞTIRMALARLA GELDİK!

Hayatta herkesin sevdiği ortak tatlar vardır... Bunlardan bir tanesi tahmin edileceği üzere "Dondurma".

Meyveli, çikolatalı ya da vanilyalı rengarenk çeşit çeşit dondurmalar... Yaz aylarının gelmesiyle birlikte tüm dondurma çeşitleri hem çocuklar hem de yetişkinler için çok daha cazip bir tatlı olmaya başladı.

Peki hiç düşündük mü dondurma, vücudumuzda ne gibi etkiler sağlar? Hangi vitaminleri alırız, çok yersek hasta mı oluruz, çocuklarımız tüketmeli mi vb. uzayıp giden sorular... Dondurma için söylenen hurafe diyebileceğimiz bu sorular nedeniyle Mado olarak harekete geçmeye karar verdik ve dondurma sevenlerin içini rahatlatmak

için uzun soluklu bir araştırma sürecine girerek dondurmaya dair bilim köşesi hazırladık. Haydi, hep beraber dondurmanın bilimine adım atalım.

3 top dondurmanın kalsiyumu 1 bardak sütle eşdeğer

Kalsiyum hem kemik ve hem de diş sağlığı açısından büyük önem taşır. Vücut günlük olarak yeterli miktarda kalsiyum almadığında kemiklerden çekilen kalsiyum ile kemik erimesi, diş çürümeleri gibi kaçınılmaz durumlar oluşur. Bununla birlikte yapılan çalışmalar yetersiz kalsiyum alımının yağ hücrelerinde

daha fazla yağ depolandığını gösteriyor. Doktorlar tarafından, bizlerin ve çocukların daha iyi beslenebilmesi için doymuş yağ, tuz, şeker tüketiminin azaltılması ve ana öğünlerin arasında günde 1-2 kez besleyici atıştırmalık yenilmesi önerilmekte. Doğal sütte elde edilen Mado dondurmaları; A vitamini,

B vitamini, kalsiyum, fosfor, magnezyum ve potasyum gibi kaynakları içeriyor. Bu da demek oluyor ki, Mado Dondurmaları; yeterli kalsiyumu vücudumuza aktararak dinç kalmamıza, kasların düzenli şekilde kasılıp çalışmasına destek veriyor ve böylece doku kaybına engel oluyor.



Gebelik dönemindeki bulantılara çare

Dondurmanın faydalarından bir tanesi var ki anne adaylarını çok sevindirecek. Şöyle açıklayalım; gebeliğin ilk haftalarında kendini

gösteren mide bulantıları bazı dönemlerde yoğun olarak enerji düşmesini ve düzensiz beslenmeyi tetikleyebiliyor. Bu dönemde en sade ve tadı mümkün olduğunca nötr gıdalar tercih ediliyor.

Dondurma ise bu tür atakları olan gebelerde, protein sağladığı gibi kusma ile yoğun sıvı ve mineral kaybı olduğu bu dönemde mineral açığının yerine koyulmasına da yardımcı oluyor.

KENDİNİZİ ANADOLU'YA BIRAKIN! YENMESİ GEREKEN ANADOLU LEZZETLERİ - 1

Her yöresinin birbirinden ayrı bir tadı olan Anadolu'nun sofralarından sayfalarımıza taşınan yemekler, kültürel mirasımızın belki de son kaleleri. Listedeki yemeklerin çoğu tüm Türkiye'de yapılıyor ancak en özeli nerede yapılıyor

sorusunun cevabını veriyoruz size.

Kimisi acı, kimisi tatlı, kimi sadece düşünlerde yapılıyor, kimi ise canımız her istediğinde... Ama hepsi kültürümüzün simgeleri,

geleneklerimizin en lezzetli halleri.

Tüm yemeklerimiz özel ve hepsinin bu listede yeri var ancak sizin için seçtiklerimizin yeri soframızda da gönlümüzde de ayrı.

Ali Nazik | Gaziantep

Gaziantep'ten dünyaya yayılan lezzet!

Ankara Tava | Ankara

Arpa şehriye ile yapılan pilav ve kuzu etinin birlikte pişerek oluşturdukları sıra dışı lezzet.

Ayvalı Taraklık | Gaziantep

Ayvalı taraklık ya da eğşili taraklık. ;Ayva ve kuzu pirzola ile lezzet şehri Gaziantep'te bambaşka bir lezzet yolculuğu.

Aşure | İstanbul

Kimilerine göre Muharrem ayının ruhani lezzeti, kimine göre iste paylaşmanın en tatlı yolu. Nuh'un umudu, Ermenilerin anuş-abur'u... Bereketi, herkesin farklı bir tarife sahip olmasına da yansıyan aşure, İstanbul'un en özel lezzetlerinden.

Aluciye | Mardin

Erik ile yapılan ve Anadolu'daki meyveli yemekleri taçlandıran bir lezzet.

Bafra Pidesi | Samsun

Özel hamurundan ve taptaze tereyağından yayılan kokusuyla baş döndüren lezzet. İster kapalı isterseniz açık, isterseniz kıymalı isterseniz de peynirli.

Balkan Köftesi | Kırklareli

Nam-ı diğer Cevapcici!

Bakla Sarması | Amasya

Etsiz yemek sevenler için lezzetin zirvesinde bir seçenek. Kuru bakla, aromatik baharatlar ve yarma düğüsü ile "Bakla Dolması". Bazı evlerde tencere altına kemikli kurutulmuş et de koyuluyor.

Burma Kadayıf | Diyarbakır

Ustasının ellerinde sanat eserine dönüşen bu lezzet, tüm duylara hitap ediyor. Kokusuyla, lezzetiyle, görüntüsüyle adeta bir şölen yaratıyor.



Baklava | Gaziantep

Isırarak iki hamlede yiyin ve baklavayı elinize alıp tersten ısırsın ki içindeki tabana yayılan fıstığın ve sade yağın rahiyası damağınıza yapışsın!...

Çömlek Pilavı | Şebinkarahisar

Sebzeler ve kuzu eti ile fırında birlikte pişen pirinç pilavı, olağanüstü! Sadece bu pilav için Şebinkarahisar'a gidilir.



Çi Börek | Eskişehir

Kıpçak lehçesinde lezzetli anlamına gelen çi'den adını alan bu böreğe Kırım Tatarları şırbörek, çiberek, çiborek de diyor.

Döner | Kastamonu

Döner hakkında çok rivayet vardır. Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde de karşınıza çıkar. Bir dönem lüle kebab olarak da bilinen döner dünya ya mal olmuş bir yemek. Bu özel lezzetin tarihi 17. yüzyıl ortalarına kadar gider. Orijinali kuzu etlidir ve Kastamonu dönerin hakkını verir...

Etlı Yaprak Sarma | Tokat

Yaratıcı Anadolu mutfağının en güzel örneklerinden biri.

Firik Pilavı | Gaziantep

Tütsü tadıyla damakları şenlendiren pilav.

Erikli Yavan Sarma | Tokat

Anadolu'da etsiz yemekler yavan olarak adlandırılır. Adı yavan ama lezzeti kuru erik ve Narince üzüm yaprağı ile tavan yapan, Time Dergisi'ne konuk olan bir Tokat lezzeti.

Büryan | Siirt

Büryan, iç organları alınmış bütün kuzu 2-3 metre derinliğindeki, kapağı çamur ile kapatılan kuyularda odun ateşiyle pişirilir. Genelde yaz aylarında tüketilen büryan; isteğinize göre kemikli ya da kemiksiz olarak, taze pide üzerinde servis edilir.



Maraş Usulü Kuru Patlıcan Dolma | Mado Evi Kahramanmaraş

Kahramanmaraş'ın usta ellerinden bir lezzet daha. Kış günlerinin sağlık dolu sebzeli patlıcanın özenle hazırlanmış "farklı" hali.



Maraş Dondurması | Yaşar Pastanesi Kahramanmaraş

Kahramanmaraş'ın tüm dünyaya armağanı olan Geleneksel Maraş Dondurması, geçmişte olduğu gibi gelecekte de yeri doldurulmayacak bir şaheser.



Havuç Dilimi Baklava | Yaşar Pastanesi Kahramanmaraş

Farklı bir baklava deneyimine adım atmak istiyorsanız keçi sütüyle yapılan bol fıstıklı Havuç Dilimi Baklava tam size göre.

İskender | Bursa

1867 yılında Bursa Kayhan Çarşısı'nda Uludağ'ın enfes kekikleriyle beslenen koçlardan elde edilen etle üretilen İskender, şimdi tüm Türkiye'nin vazgeçilmezi.



Kaburga Dolması | Diyarbakır

Emeği de lezzeti de unutulmaz olan kaburga dolma; kasap tarafından dolmalık olarak hazırlanan kaburgaların pirinç, kuşbaşı et, badem ve baharatlardan oluşan pilavla doldurulmasıyla elde ediliyor.

Keşşir Dolması | Hatay

Mor havucun (keşşir) doldurulması ile hazırlanır.

Lor Sarma | Bayburt

Bayburt'un en başyemeği, Lor dolması derler buna. Mest eder dili, damağı Lor dolması derler buna Mustafa Kahyalı

Midye Dolma | İzmir

Küçük ve taptaze olan İzmir midyelerinin, tam kararında pirinç ve karabiberle birleşmesi bu lezzetin püf noktası.

Künefe | Hatay

Akdeniz'in lezzet yıldızı. Özel dökme kadayıfın mangal üzerinde künefe peynirine kavuşmasının lezzetli hikayesi.



Maklube | Diyarbakır

Şehirleri kavga ettiren lezzet. Ama bize göre bu lezzetin kadim ev sahibi Diyarbakır

Kuyu Tandır | Kastamonu

2,5 metre çapında, 4 metre derinliğindeki kuyularda pişirilen bu yemeğin bir diğer adı da Biran'dır.

Sömelek Köfte | Kahramanmaraş

Çiğ köftenin Kahramanmaraş'a özel alternatifi desek yanlış söylemiş olmayız. Malzemesindeki çeşit çeşit baharatlarıyla kesinlikle denenmesi gereken bir lezzet.

Sütlaç | Hamsiköy-Rize

Rize'nin dağlarının kokusunu taşıyan sütü, her öğünün baş tacı.



Tava Ciğer | Edirne

Yumuşacık ve damakları şenlendiren Trakya lezzeti.

Tahinli Piyazlı Çiğ Köfte | Kahramanmaraş

Tahinin en özel haline ek olarak tadına doyamacağınız yöresel lezzet piyaz ve Anadolu'nun dört bir yanında afiyetle yenen çiğ köftenin enfes harmonisi.

Uşak Tarhanası | Uşak

Kıtır kıtır ekmeklerle servis edilen kış çorbası.

Vişne Yaprağı Sarması | Malatya

Malatya ile özdeşleşen yemek

Yağ Somunu | Konya

Konya'nın Pazar kahvaltılarının en lezzetli geleneği.

Yuvalama | Gaziantep

Tam bir imece lezzeti

Zahter Salatası | Hatay

Her yemeğin yanında, her öğünde

Bu liste aslında dergimizin sayfalarına sığmayacak kadar büyük. Damağımızda, zihnimizde, tarihimizde ve kültürümüzde unutulmaya yüz tutmuş Anadolu lezzetlerinin bir kısmını bile hatırlatabildikse size ne mutlu! Böylece korunacak kültürümüz, unutulmayacak yemeklerimiz ve bereketlenecek sofralarımız.

Mutfak Magazin editörleri tarafından seçilmiştir.

HAYATIN ESKİMEYEN TATLARI



Çocukluğumuz... Şu an, bizleri mutlu edecek hayatın tüm güzelliklerine sahip dâhi olsak, çocukluğumuzdaki lezzetlerin yeri her zaman ayrı kalacak. Kim unutabilir annelerimizin yaptığı kurabiyeleri, sütlaçları, aşureleri...

Haydi, bir dakikalığına çocukluğumuza dönelim.

Yapmanız gereken yazımızı okumak ve ardından hafifçe gözlerinizi kapamak... Okuldan yeni dönmüşsünüz, arkadaşlarla geçen güzel günün ardından öğretmeninizden bir de "Aferin" almışsınız. Günün mutluluğu ve tatlı yorgunluğunuz ile eve adınızı atıyorsunuz. Anneniz karşılıyor

sizi. Hemen alıyorsunuz o tanıdık enfes lezzetin kokusunu. Sütlaç! Birden yorgunluğunuz gidiyor, evinizin sıcaklığıyla birleşen tatlınızı yerken huzurla teşekkür ediyorsunuz. Annenize, ailenize, kısacası hayatınızı lezzetli kılan her şeye...

FIRIN Sütlaç Tarifi

Malzemeler

- 1 litre süt,
- 1 su bardağı toz şeker,
- Yarım su bardağı pirinç,
- 1 yemek kaşığı nişasta veya pirinç unu,
- 1 paket vanilya (5 gram),
- 2 su bardağı su (pirinçleri haşlamak için).

Yapılışı

Pirinçler yıkanıp tencereye koyulur ve üzerine 2 su bardağı su eklenip kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca ocağın altı kısılır ve pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir. (gerekli görülürse su ilavesi yapılabilir.)



Çok az sulu olan pirinçlerin üzerine süt ilave edilip kaynatılır. Kaynamaya başlayınca içerisine toz şeker, vanilya ve yarım su bardağı süt ile karıştırılmış nişasta eklenir. Sütlaç 10 dakika kadar kaynatılıp ocaktan alınır.

Pişen sütlaç, ısıya dayanıklı sütlaç kaselerine veya güveç kaplara paylaştırılır.

Kaseler fırın tepsisine dizilir ve tepsinin içerisine kaselerinin yarısına gelecek kadar su doldurulur.

Fırın tepsisi fırının üst rafına yerleştirilip 200° de sütlaçların üzeri kızarana kadar pişirilir.

Hazırlanan fırın sütlaç, oda ısısında bir süre bırakıldıktan sonra buzdolabına konulur.

Üzerine arzuya göre tarçın, fındık veya ceviz serpiştirilip soğuk olarak servise sunulur.

Afiyet olsun...

OSMANLI MUTFAĞI

Padişahların Lezzet Tercihleri

Yüzyıllarca dünyaya hükmetmiş bir devlet. Sadece askeri gücü veya stratejisiyle değil yemek kültürüyle de dünyayı kuşatan bir İmparatorluk; Osmanlı İmparatorluğu...

Dünya literatüründe yer etmiş Osmanlı Mutfağı, günümüzde hala değerini korumakta. Saraylarda özenle yapılan bu eşsiz lezzetlere karşı koymak adeta imkansız. Peki Osmanlı padişahlarının hangi yemekleri sevdiğini biliyor muydunuz? Kim bilir belki de tüm dünyaya hükmetmiş cihan padişahlarının en sevdiği yemekler sizin de favori yemeğinizdir...

Çağ kapayıp çağ açan **Fatih Sultan Mehmed**, Osmanlı padişahları arasında, saray içerisinde yemeklerin titizlikle

hazırlanmasına dikkat eden yapısı ve deniz ürünlerine verdiği önem ve diğer padişahlara oranla yeni lezzetleri denemeyi sevmesiyle biliniyor. Sabah kahvaltısında bile sarımsak, sirke ve soğanlı balık yediği, özellikle yaz aylarında sabahları 28 gün arka arkaya mantı yediği söylenir. İstanbul Fatih'i'nin en çok sevdiği yemek ise kekikli yılan balığı...

Kanuni Sultan Süleyman'ın da deniz ürünlerine karşı oldukça düşkün olduğu tarih sayfalarında

Konumuzu araştırırken şu ilginç bilgiyi de paylaşmak istedik;

Günümüzde ilgi görmeyen bir sebze olarak bilinen bamyacı, saray mutfağında önemli bir yere sahiptir ve her padişahın mutlaka sofrasında bulunur. Saray mutfağında "bamyacıbaşı" dahi bulunur. Hatta 1730'larda yayınlanan genelgeyle iyi bamyalar padişah için saray mutfağına alınıp kalanların satılmasına izin verilmiştir.

yer alıyor. Öyle ki yemek masalarıyla sınırlı kalmayıp Topkapı Sarayı'nda kılıçların üzerine bile hamsi motifi işletmiştir. Bununla beraber sonraki yıllarda sarayın ana yemeği haline dönüşen hamsi için Evliya Çelebi, seyahatnamesinde bir tek hamsi buğulama kadar uzun bir yazıyla vermiştir.

Sultan II. Abdülhamid'in en çok sevdiği yemek soğanlı yumurtaydı. Soğanlı yumurtayı en iyi kim yaparsa onu ödüllendirirdi. Soğanlı yumurtanın yapılması, pişirilmesi çok büyük bir marifet gerektirirdi. Soğanlı yumurtanın pişirilmesi üç buçuk saat sürerdi.

Bir şaşırtıcı bilgi de; Napolyon'dan Hünkar beğendi'ye uzanan hikayesiyle padişah Abdülaziz döneminden geliyor.

"1867 yılında Sultan Abdülaziz, imparator III. Napolyon'a misafir olduğunda, Napolyon'u da kendi sarayına davet eder. Napolyon yoğunluğundan dolayı davete katılamaz ve kraliyeti temsilen, kraliçe davete katılır. İşte hikaye burada ilginçleşir çünkü Kraliçe, İstanbul'a gelirken yanında aşçısını da getirir ve Beylerbeyi Sarayı'nda misafir edilir. Sarayın mutfağında Türk aşçılarıyla birlikte yemek yapan Fransız aşçı bir

gün "Beşamel Sosu" hazırlar. Bu yeni sos, o sırada hemen yanında patlıcanı közleyen, ezerek patlıcan salatası hazırlayan Türk aşçının ilgisini çeker. Türk aşçı, hazırladığı beşamel sosa közleyip ezdiği patlıcanları ekler. Tadına bakar, beğenir ve bu yemeği kuzu etinin yanında hünkara sunmaya karar verir. Padişah Abdülaziz yeni yemeği çok beğenir. O günden sonra bu yemek "Hünkar Beğendi" olarak anılır."

Hünkar Beğendi



Malzemeler

- 500 gr kuzu veya dana kuşbaşı,
- 2 adet kuru soğan,
- 1 çay kaşığı tuz,
- 1 yemek kaşığı sıvı yağı,
- 1 adet kırmızı biber,
- 3-4 adet yeşil biber,
- 1 adet domates,
- 1 diş sarımsak,
- 1 yemek kaşığı domates salçası,
- 1 çay kaşığı tuz,
- 1 çay kaşığı karabiber,
- 1 yemek kaşığı tereyağı.

Beğendisi İçin:

- 2 adet patlıcan (1 büyük su bardağı ince kıyılmış patlıcan olacak şekilde),
- 2 yemek kaşığı tereyağı,
- 2 yemek kaşığı un,
- 2 çay kaşığı tuz,
- 1 büyük su bardağından 2 parmak eksik süt.

Etler yıkanılır, suyu süzülür. Dödüklü tencereye sıvı yağı ve etleri koyulur. Etler suyunu çekene kadar kavurulur. Üzerine ince ince doğranan soğanlar, 1 çay kaşığı tuzu ilave edip kavurmaya devam edilir. Etlerle aynı hizada olacak şekilde dödüklünün kapağını kapatıp etleri dödüklünün et pişirme zamanına göre pişirilir. Tavaya tereyağını, ince jülyen doğranmış biberleri ve rendelenmiş veya ince doğranmış sarımsak koyulur. Bu şekilde kısık ateşte 5 dakika kavurulur. Sonrasında salçayı, küp şeklinde doğranmış domatesi, 1 çay kaşığı tuzu ve karabiberi ilave edip 2 dakika daha kavurulur. Hazırladığımız sebzeli harcı etlerin içine ilave edip dödüklü tencerenin kapağını kapatmadan 5 dakika birlikte kaynatıp ocak kapatılır.

Beğendisi için:

Patlıcanları közlenir. Patlıcanların uç kısımları bıçakla kesilip iç suyu akıtılır. Kabuklarını soyup havlu kağıt üzerinde suyu bir kez daha alınır. Daha sonra bıçakla minik parçalar olacak şekilde kesilir. Bir tencereye tereyağı ve un koyulur. Kısık ateşte sürekli karıştırarak hafif pembeleşene kadar kavurulur. Üzerine, hazırlanan patlıcanları ilave edip karıştırarak kavurmaya devam edilir. Patlıcan ve un birbirine iyice karıştığında azar azar sütü ilave edilir. Kaşıkla sürekli karıştırarak yaklaşık 10 dakika pişirilir. En son tuzunu ilave edip karıştırılır. Servis yapılacak tabağa önce patlıcan beğendiyi sonra da eti yerleştirebilirsiniz.

Hünkar beğendimiz hazır. Afiyet olsun...

ON BİN YAŞINDA BİR DELİKANLI

Mustafa Afacan

Fakir ve kurak topraklarda geçimini sağlamak için çaba harcayan çiftçilerin ezelden beri en büyük dostu olan Siyez buğdayının, mutfakta da tam bir sağlık dostu olduğu son dönemde bilimsel veriler ışığında sıklıkla gündeme gelmekte.

Arkeolojik tespitlere göre buğdayın atası olarak değerlendirilen Einkorn buğdayının "Bereketli Hilal" olarak isimlendirilen Mezopotamya'nın kuzeyinde kültüre alınmaya başlanması, insan ile buğday arasında binlerce yıl sürececek bir aşk hikayesinin ilk adımı oldu.

Buğday ile insanın ilişkisi ekonomik, sosyal ve kültürel yönlerden hem insanın hem de buğdayın evrimini doğrudan etkiledi.

Günümüzdeki buğday türlerine göre taneleri küçük cüsseli olan 14 kromozomlu Einkorn, geçen zaman içinde doğadaki diğer buğday türleri ile eşleşmek yoluyla ortaya insan yiyeceği olarak çok daha elverişli buğday türlerinin çıkmasına olanak tanıdı. İşte yıllar içinde buğday türleri arasındaki bu akrabalık ilişkileri sonucunda bugün Kastamonu çiftçilerinin gözbebeği olan Siyez buğdayı oluştu. Kavuzlarında tek tane taşıyan Siyez buğdayının yanı sıra, çift taneli Gernik de bu dönemde tarih sahnesindeki yerini aldı. Bu sayede ilk tarım köylüleri yabani atalarına göre taneleri daha iri olan iki çeşit buğday türüne, "Siyez" ve "Gernik" buğdaylarına kavuşmuş oldu.



Anadolu eksenli olarak Avrupa coğrafyasında da tarımı yapılan Siyez buğdayı, zaman içinde geliştirilen buğday türlerine göre veriminin düşük ve işlenmesinin zor olması nedeniyle olsa gerek, üretimden yavaş yavaş kalkmaya başladı. Sarp, engebeli arazilerinde ticari ve yüksek tonajlı tarım yapmaya elverişli olmayan Kastamonu ise İhsangazi ilçesi başta olmak üzere, Siyez buğdayı ile arasındaki dostluğu tarihsel süreç boyunca hiç ama hiç bozmadı.

Sarp, engebeli arazilerinde ticari ve yüksek tonajlı tarım yapmaya elverişli olmayan Kastamonu ise İhsangazi ilçesi başta olmak üzere, Siyez buğdayı ile arasındaki dostluğu tarihsel süreç boyunca hiç ama hiç bozmadı.

Siyez buğdayının bölgenin iklimine uyum sağlaması, bulgur başta olmak üzere üretilen ürünlerinin bölge insanın damak zevkine uyması ve zaman içinde vazgeçemeyeceği geleneksel bir tada dönüşmesi, hastalıklara karşı direngen yapısı; 10 bin yıllık bu kültürel mirasın Kastamonulu çiftçiler tarafından bir bayrak edasında, geçmişten geleceğe taşınmasında büyük rol oynamış olsa gerek...

Kastamonu'da halk tarafından yöresel olarak "Kaplıca", "Kavılca", "Kabilca" isimleri de verilen Siyez buğdayı, İhsangazi ilçesi ağırlıklı olmak üzere; Merkez, Devrekâni, Seydiler,

Taşköprü, Daday, Araç ilçelerinde yoğun olarak ekiliyor. Köylüler tarafından önceki yıllarda yem bitkisi olarak da kullanılan Siyez buğdayı, kültürel ve besin değerinin son 10 yıl içinde geniş kesimlerce anlaşılması sonucu, günümüzde büyük oranda bulgur ve az miktarda un haline getiriliyor.

Çiftçilerin; bir kısmını mutfaklarında kullanıp, kalan kısmını köy pazarlarında satarak aile ekonomisine katkı sunmak için ürettikleri Siyez bulguru, günümüzde özellikle metropol şehirlerdeki yurttaşların büyük ilgisi sonucunda hem Kastamonu hem de büyük şehirlerin ekoloji dükkanlarında ve restoranlarında aranan bir gıda maddesi haline dönüştü. Ürünün tanınırlığının ve ekonomik getirisinin artmasına koşut, üretimde de gözle görünür bir artış sağlandı.



Parçalı ve engebeli arazi yapısının modern tarım yöntemlerine izin vermediği İhsangazi ilçesinde, Siyez buğdayı tarımı "güzlük ekim" metoduyla yapılıyor. Eylül ayının ortasında sürülerek hazırlanan tarla, Ekim ayının ortasından başlamak üzere,

en geç Kasım ayının ortasına kadar kazayağı ve mibzerle ekiliyor. Makineli tarıma tümünden uygun olmayan küçük ölçekli bazı arazilerde ise öküz ve karasaban yardımıyla gerçekleştirilen geleneksel tarım yöntemleri de günümüzde varlığını halen sürdürmekte.

Siyez buğdayı kimyasal gübre ve ilaç ya da yüksek miktarda suya gereksinim duyan bir ürün değil... Hatta bu girdilerin yoğun olarak kullanılması, boyu uzayan buğdayın yan yatmasına neden oluyor ve hasadı zorlaştırıyor. Öyle anlaşıyor ki; Siyez buğdayı, sağlıklı ve doğal olarak sofralara ulaşmak için önlemini kendisi almış durumda.

İhsangazi'de hasat, iklimin seyrine göre Temmuz ayı sonu ile Ağustos ayı ortası arasında, traktör arkasına bağlanan ekin biçme makinası yahut biçerdöver ile yapılıyor. Makina girmesine uygun olmayan eğimli ve küçük ölçekli arazilerde ise geleneksel yöntem olan tırpan sahneye çıkıyor. Traktör veya tırpanla hasat edilmişse ürün, patoz yardımı ile harman ediliyor.

Dekar başına ortalama 200 kilogram verim elde edilen İhsangazi'de, 5 bin dekarlık ekim alanında yıllık yaklaşık bin ton civarında Siyez buğdayı sağlanıyor. Rekoltenin yarıya yakını bulgur, diğer yarısı un, tohumluk ve yem olarak değerlendiriliyor. Geleneksel köy değirmenlerinde yapılan üretim sonucunda 330 ton Siyez buğdayından yüzde 60 oranında bir randıman ile yıllık yaklaşık 200 ton civarında bulgur üretilebiliyor. Son yıllarda aynı değirmenlerde Siyez unu üretimi de başlamış durumda.

İhsangazi ilçesinde son 10 yıllık dönemde kamu, sivil toplum örgütleri ve üreticilerin iş birliğinde, Siyez buğdayı üretimini artırma çalışmaları sonucunda ekim alanını bin hektara çıkarma hedefi belirlenmiş durumda... Ekimin artırılması ve arazi iyileştirme çalışmaları sonucunda, verimin yükseltilmesi ile 12 bin 500 ton Siyez buğdayı elde edilmesi hesaplanıyor. Elde edilen buğdayın önemli kısmının bulgur haline dönüştürülmesi sonucu yıllık 5 bin ton bulgur üretiminin sağlanması ve karşılığında ilçeyi kalkındıracak önemli bir kalkınma enstrümanının bu sayede ortaya çıkarılması hedefleniyor. İhsangazi'de Siyez buğdayından

geleneksel yöntemle bulgur üretimi hemen hemen tüm köylerde varlığını sürdürüyor. Kadınlar hasattan sonra buğdayı kalburdan geçiriyorlar. Bu sayede buğday ile içine karışmış durumdaki yabancı maddeler birbirinden ayrıştırılıyor. Tane büyüklüğü bulgur olmaya yetmeyecek buğday parçaları hayvan yiyeceği olarak ayrılıyor. Odun ateşindeki kazan içine konulan buğday, belirli aralıklarla karıştırılarak kaynatılıyor.

Kaynatma işleminin ardından kazandan çıkarılan buğday, açık alandaki örtü üzerine seriliyor ve kurutma aşaması başlıyor. Tam anlamıyla kuruyan buğday, ahşap sini içinde yeniden bir ayıklamaya tabi tutuluyor. Sininin iki elle sallanmasıyla daha önce ayrıışmayan yabancı maddeler buğdaydan ayrılmış oluyor. Her çiftçinin kendi evinde yaptığı bu işlemin ardından buğday, kabuğundan çıkarılmak ve tane boyuna göre sınıflandırılmak için değirmene götürülüyor.

Günümüzde birkaç örnek dışında su değirmenlerinin yerini, köylerde elektrik enerjisi ile çalışan taş değirmenler almış durumda. Buğday, değirmenin haznesine ilk konulduğunda, taşların arası açılarak kabuk ile tane birbirinden ayrılıyor. Elekleme işleminin ardından, değirmen taşları arasındaki mesafe daraltılıyor ve buğday yeniden değirmen taşlarının arasına veriliyor. Kabuğundan çıkan ve kırılan bulgur tanelerinin irisi pilavlık, küçük taneler çorbalık olarak ayrılıyor.



Kastamonu mutfak kültüründe Siyez bulgurunun sade ve et, bitki, sebze, tahıl, mantar gibi karışımlar ile pilav, çorba, kısır, salata gibi çeşitli kullanımları mevcut. Kastamonu'da Siyez bulgurundan yapılan en ünlü ve önde gelen yemek ise "ekşili" yahut yöresel ismiyle "eğşili" pilav, hiç kuşkusuz...



Malzemesi; pilavlık Siyez bulguru, ebeğümeci, ısırgan, nane, kuru soğan, yeşilbiber, domates, salça, süzme yoğurt ve tereyağından oluşur. 4 kişilik pilav için; 2 su bardağı bulgur, 4 su bardağı su içinde haşlanır. Tüm yeşillikler ve kuru soğan ince doğranır. Süzme yoğurt koyu şekilde ezilir. Kuru soğan, pembeleşene kadar tavada kavrulur ve üzerine salça ilave edilir. Haşlanmakta olan bulgurun içine otlar atılır ve beraber 3-4 dakika kaynatılır. Salça ve soğan karışımı ilave edilerek pişirme işlemi sürdürülür. Kaynayan karışıma yoğurt eklenir ve 2-3 taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Fakir ve kurak topraklarda geçimini sağlamak için çaba harcayan çiftçilerin ezelden beri en büyük dostu olan Siyez buğdayının, mutfakta da tam bir sağlık dostu olduğu son dönemde bilimsel veriler ışığında sıklıkla

gündeme gelmekte. Asırlardır bozulmayan genetiği yanı sıra, diğer buğday türlerine nazaran sahip olduğu zengin içerik, Siyez buğdayının günümüzde el üstünde tutulmasının başlıca sebepleri arasında. İnsan sağlığı yanı sıra, üretimindeki geleneksellikten dolayı çevre sağlığının da destekleyicisidir Siyez buğdayı; uyum yeteneği sayesinde doğanın da... 10 bin yaşındaki Siyez buğdayı, dünyamızın yüz yüze kaldığı yanlış gıda politikaları nedeniyle geleneksel ve yerli tohumların gittikçe önem ve değer kazandığı günümüzde, geleceğimizin teminatı olduğunu net olarak gösteriyor. Yeter ki ekilsin, biçilsin, nesli ve sağlığı korunsun... Dünya yerinde durdukça, daha nice 10 bin yıllara merdiven dayar Siyez buğdayının sarı başakları hiç kuşkusuz.

BAYATLAMAYAN Ev Ekmeği Tarifi



Malzemeler

3-3 buçuk su bardağı un,
1 paket instant maya (10 gram),
1 yemek kaşığı toz şeker,
1 tatlı kaşığı tuz,
75 gram yumuşak margarin,
1 buçuk çay bardağı ılık süt.

Yapılışı

- Derin bir kap içerisinde 3 su bardağı elenmiş un ve 1 paket instant maya karıştırılır.
- Üzerine 1 yemek kaşığı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı tuz serpiştirilir.
- Yumuşak margarin ve azar azar ılık süt ilavesiyle yoğrulup yumuşak bir hamur elde edilir.
- Hazırlanan ekmeğin hamuru 4 eşit parçaya bölünüp yuvarlanır ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- Ekmeğin hamurlarının üzerine tam ortadan bıçak yardımıyla bir çizik atılır.
- Tepsi, mayası için üstü temiz bir bezle örtülür ve ılık bir ortamda 40-50 dakika bekletilir.
- Hazırlanan ev ekmeği 180° fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

LEZZETİNİ KENDİN KAT Ev Yapımı Yufka Tarifi



Malzemeler

- 500 gram un (5 su bardağı un),
- 2 su bardağına yakın ılık su (364 ml),
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı

- Bir kaba unu ve tuzu koyup harmanlanır.
- Üzerine ılık suyu azar azar ilave edilir, orta kıvama gelene kadar hamur yoğurulur.
- Hamurun üzerini bir poşet ile kapatılır ve 20 dakika dinlendirilir.
- Dinlenen hamurdan yumurtadan daha büyük parçalar koparıp yuvarlanır.
- Hazırlanan bezelerin kurumaması için üzerleri nemli bezle ya da poşet ile kapatılır ve bezenin altına ve üzerine un serpip bastırılır.
- Oklava ile bezenin üzerine çok fazla bastırmadan hamuru açmaya başlanır.
- Hamurun üzerine ara ara un serpip hamuru açarak büyütülür.

(Açtığınız yufkaların üzerine un serpip üst üste yerleştirebilirsiniz. Yufkaların aralarını un serpmezseniz yufkalarımız birbirine yapışır).

- Hafif kuruyan yufkalarımızın üzerine çok kurumaması için bir bez örtülür.
- Kullanılacak tepsinin büyüklüğüne küçüklüğüne göre bezeleri büyütüp küçültebilirsiniz.

Afiyet olsun...

Fıstık Gibisin GAZİANTEP



Milli mücadele yıllarında gazi düşen ama ayakta dimdik duran bir şehir.

Övünülesi tarihiyle, kendine has yaşam tarzıyla, günümüze dek korunabilmiş eserleriyle, parmak yedirten lezzetleriyle ünlü bir şehir.

Şimdi sizle capalak çalınası, miskilim bir şehre gidicik. (Şimdi sizle alkışlanası, güzel bir şehre gideceğiz.)
Gaziantep!

Sokaklarında gezerken, eğer aşına değilseniz Doğu ve Uygur Lehçesi etkisinde kalan Antep Türkçe'sini anlamakta zorluk çekebilirsiniz. Yemek kültüründe ve sosyal hayatta kendilerine has ve başka bir şehirde duyamayacağınız birçok kelime mevcut. Fakat bu hiç bilmediğiniz kelimeler kulağınıza o kadar tatlı gelecek ki, duyunca gülümseyeceğinize hiç şüphe yok.



Bu kelimelerden birkaç örnek verelim sizlere;
Balcan: Patlıcan.
Horanta: Halk, topluluk.
Rafık: Dost, arkadaş.
Ehven: Kalitesiz.
Angeslek: Bilerek, kasten.



Türk Mutfağı'nda önemli bir yeri olan Gaziantep... O kadar kendine has, o kadar çeşitli ve lezzetli ki bu şehrin mutfağı, böyle bilinmekte sonuna kadar haklıdır. Öyle ki; denizleriyle, tarihiyle, kış turizmiyle ve doğal güzellikleriyle çevrili olan ülkemizde Antep'in sırf mutfağıyla çektiği turist sayısının birçok şehirden daha fazla olduğu biliniyor. Hatta; İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük şehirlerden gününbirlik uçak seferleri bile düzenleniyor.

"Hadi Antep'e bol fıstıklı baklava yemeye gidelim!" cümlesini bolca duyar olduk.

Yemek kültüründe fark yaratan Antepililer, kahvaltıda katmer yeme alışkanlığı ile Türk Mutfağı'nda bir devrim yapmıştır diyebiliriz. Fıstık ve kaymağın damakları çatlatan uyumu hangimizin kalbinde yer etmedi ki?

Sadece tatlılarla sınırlı değil elbet Antep Mutfağı. Kebaplarıyla da ünlü bir şehir. Ala Nazik yani Arapça güzel yemek anlamına gelen, "balcan"ın nefis lezzetiyle eşlik ettiği, kendini Hünkar Beğendi'den daha çok beğenen kebab Ali Nazik...

Antep fıstığının kebapta ne işi var sorusuna cevap niteliğindeki, bulgur ve kıymanın lezzetli birlikteliğiyle

ortaya çıkan "Simit Kebabı"nın es geçmek haksızlık olur.

Memleket sevdalarıyla, özleriyle, yitirmedikleriyle, hep yaşatacaklarıyla, fıstığıyla ve fıstıkla oluşturdukları enfes lezzetleriyle Türkiyemiz'in ender şehirlerinden olan Gaziantep'e ve Gaziantepililer'e teşekkürü bir borç biliriz.





Hepimizin Mirası

Gelenek ve görenekler; kuşaktan kuşağa aktarılan, dededen toruna anlatılan, hayata karşı tutumu belirli ölçülerde tanımlayan, yaşam boyu devam edecek bir kültürün kalıplaşmış resmidir.

Bir diğer deyişle bizi "Millet" yapan değerlerden en önemlisi...

Evlilik törenleri, kına geceleri, kız isteme, kına türküleri, asker uğurlama, bayram ve

sofra gelenekleri... Her biri saygı ve sevgi çerçevesi içerisinde yapılan, memleketimizin insanlarına gurur veren yazısız kurallardır.

Tanrı Misafiri

Türk misafirperverliği mesela;

Dünya literatüründe yer almış eşsiz bir kültür örneğidir Türk misafirperverliği. Hangi ırka, hangi dine sahip olursa olsun ülkemize ziyarete gelen yabancı insanlar, misafirperverliğimize fazlasıyla şaşırdıklarını ve memnun kaldıklarını her fırsatta dile getirir.

Konumuza bir örnekle devam edelim; İtalya'dan bir turist akşam yemeğinde evinize misafir olarak geliyor. Neler yapardınız? Siz söylemeden biz tahmin edelim.

Tabii ki ilk önce ev temizliği. Perdeler, halılar, masalar özenle temizlenmeli; misafir, oturacağı koltuktan ayağındaki terliğine kadar temiz eşyalarla karşılanmalıdır. Amaç;

misafirin kendi evi gibi hissetmesidir.

Misafir gelir ancak yabancı filmlerde gördüğümüz gibi karşılanmaz. Daha içeri adımını atmadan kapıda beklenir, güler yüzle karşılanıp içeri buyur edilir.

Yemek sofrası ise misafirimizi kendinden geçirecek yegane anlardan birisidir. Çorba, ana yemek, salata, ezme ve baklava, künefe gibi tatlılarla özenle hazırlanmış masayı görmek bile doymak için yeterlidir.

Yemekten sonra ikramlar bitmez, aksine ardı ardına devam eder.

Demli çay yanında özenle yapılmış pastalar, taze meyveler ve adına yakışır Türk kahvesi...

Gece sonunda misafirin gitmesi gerekiyorsa kapıya kadar eşlik edilir. Kapı hemen yüzüne çarpılmaz, gözden kayboluncaya kadar misafir gözetlenir, eğer uzun yola gidiyorsa dualarla uğurlanır.

Sizin ve bu topraklarda yaşayan insanımızın yapacağı tam da bu şekilde olurdu değil mi?

Biz eminiz... Çünkü bu memleketin insanları; Kendine misafir geleni yabancı olarak görmez, kendine yakın hisseder. Ve onun için elinden gelenin en iyisini yapar. Türk misafirperverliğinin sırrı; içinde sakladığı insan sevgisi, hoşgörüdür. Bu nedenledir ki bizler için yabancıya onurunda saygı gösterme ölçüsü yüksektir ve gelecekte de yüksek kalacaktır...



Renkleriyle “YAŞANASI ŞEHİR” BURSA

Dünyada dört mevsimi aynı gün aynı anda yaşayacağınız kaç yer vardır? Biz bir tanesi ve en güzelini söyleyelim, Bursa...

Cihan padişahlarına layık bir şehir olarak başkent seçilmesi, kervansarayları,

kalesi ve günümüze kadar gelen doğal alanları, Bursa'nın büyüleyici şehir olduğunu kanıtlar nitelikte. Bu yazımızda siz okuyucularımızın da kendi hikayelerini oluşturabileceği bir yer sunmaya karar verdik

ve doğanın tüm güzelliklerine sahip olan Bursa'nın renkli taraflarını inceledik.

İşte, gökkuşağını dağlarının ardına saklayan “Gizli Cennet” Bursa'nın görülmesi gereken yerleri...

Beyazıyla ULUDAĞ

Eğlence merkezleriyle adından sıkça söz ettiren Uludağ, doğal yaşamı tam anlamıyla hissetmek isteyenler için adeta biçilmiş kaftan.

Sıcak restoranlarında kahve içerken bir yandan yağan karın verdiği huzur, kayak yaparken hissedilen özgürlük duygusu ve ilham verici

manzarasıyla Uludağ, emin olun size iyi gelecek.

Mavisiyle MUDANYA

Mavisi ayaklarınızın altında, tertemiz denizi ve yeşil alanlarıyla Mudanya, Bursa'nın ve Türkiye'nin göz bebeği. İş hayatının verdiği sıkıntıları, şehir yaşamının karmaşası derken, doğayla bütünleşmek isteyenler için Mudanya tam da aradığınız ilaç.



Yeşiliyle OYLAT

Şifalı doğasıyla Oylat, deresinden akan berrak suyuyla çağlayanlar meydana getirerek içinden geçtiği vadi, çam, gürgen, meşe, kestane, kavak, çınar ağaçları ve böğürtlen bitkilerinden oluşan ormanıyla gizli bir cennete

ulaştırıyor. Bir manzara tablosunun içinde bulunmak istiyorsanız; kır çiçekleri, ağaç evleri ve gökyüzüyle birleşen doğasıyla yeni dünyalara adım atacaksınız.

Ve Lezzetiyle MADO ÖZLÜCE

Böylesine önemli bir şehirde lezzet eksik kalamazdı doğrusu... Mado Türkiye'nin dört bir yanında açtığı şubelerinde olduğu gibi Bursa'nın en

gelişmiş ilçelerinden biri olan Özlüce'ye de lezzeti getirdi. Dört mevsimi aynı anda yaşatan Bursa'ya da dört dörtlük lezzetleriyle Mado yakıştırdı doğrusu...



MADO'NUN YANINDA İYİ GİDEN ŞARKILAR

Müzik ruhun gıdasıdır...
Bu klasik söylem bizi;
oldukça farklı, eğlenceli bir
hayal gücü yolculuğuna
sürükledi. İstedik ki en kaliteli
şarkılarla Mado lezzetlerini
bir araya getirerek bir şölen
yaratalım.
İçinizi enerjiyle dolduracak
bu yazımızda ruhunuzu
tatmin eden müziklerle,
Mado lezzetlerinin eşsiz

harmonisini sizler için
derledik. Seçtiğimiz eğlence
ve keyif dolu şarkıların Mado
lezzetleriyle dansı ağız
tadınıza tat katacak...
Kısa bir not; listemizdeki
müzikleri internette
aratarak ulaşabilirsiniz.
Mado lezzetlerine ise her
yerde!

• **Çıtır Katlar Arası
Dondurma**
*Nina Zilli - 50mila ft.
Giuliano Palma*
Çıtır Baklava katları
arasına sade dondurma,
çikolata sos ve toz fıstık...
Bu lezzete bir de çoğu aşk
filminde yer almış Nina
Zilli'nin enfes şarkısı dahil
olduğunda geriye sadece
dans etmek ve anın tadını
çıkarmak kalıyor.

• **Üçlü Mini Sütlu Tatlı
Tabağı**
Murat Boz - Janti
Türkiye'nin yıldızı Murat
Boz'un en son parçası
"Janti" ile beraber anında
mutlu eden lezzet Üçlü
Mini Sütlu Tatlı Tabağı;
müzik enstrümanlarının
oluşturduğu ahengi adeta
ruhunuza, bedeninize
taşıyacak.

• **Mado Saltanat Tepesi**
*Sezen Aksu- Sultan
Süleyman*
Bu dünya ne sana ne de
bana kalmaz...
Ama kabul edelim
efsaneler kalıcıdır ve hiçbir
zaman da unutulmaz...
Sezen Aksu'nun enfes
yorumuyla kalıcı hale gelen
bu şarkısı; %100 doğal
içeriğiyle oluşturulmuş
Mado Saltanat Tepesi'nin
unutulmayacak tatlar
arasına çoktan girdiğini bir
kez daha damak tadınıza
hatırlatacak.

• **Geleneksel Doğallık
(Maraş Dondurması)**
*Erkin Koray - Seni Her
Gördüğümde*
Klasik Maraş Dondurması
tadına, klasik olmuş
eser yakışır dedik ve
Türk müziğinin mihenk
taşlarından nam-ı
diğer "Erkin Baba'nın"
aşkı en saf haliyle anlatan
"Seni Her Gördüğümde"
şarkısını uygun gördük.
Yanlışta değil hani, Mado
Maraş Dondurması'nı her
gördüğünüzde sizin de
kalbiniz hızlıca atmaya
başlamıyor mu?

• **Ballı Bademli Dondurma
(Şekersiz Tatlı)**
Barış Manço- Gibi gibi
Kapanışı; Türkiye'de 7'den
70'e gönüllere taht kurmuş
usta bir isim ile yapmaya
karar verdik...
Barış Manço'nun "Gibi
gibi" adlı şarkısı, hafif bir
rüzgar esintisi ve sıcak yaz
aylarının renkli atmosferi ile
içinizi huzurla dolduracak.
Şekersiz Tatlılar serisinden
Ballı Bademli Dondurma
ise hem formunuzu hem de
ruhunuzu Barış Manço'nun
eşliğinde fazlasıyla
doyuracak.

• **Balkabağı Soslu
Cheesecake**
*AronChupa - I'm an
Albatraz*
Dünya çapında 700
Milyon izleyiciye ulaşan
"I'm an Albatraz" şarkısı
ile beraber Balkabağı
Soslu Cheesecake'in
tadı bir araya geldiğinde
hareket etmeden
duramayacaksınız. Bırakın
bu iki şaheser sizi harekete
geçirsin...



Tarihin Yazmadığı Toplum: **KIZILDERİLİLER**

Şu ana kadar birçok kez Western filmlerinde gördüğümüz ateş etrafında ayinler yapan, tüylü kıyafetleri olan, ilginç müziklerin eşliğinde dans eden barbar bir toplum olarak bildik Kızılderilileri. Peki, gerçekte kimdir bu Kızılderililer? Kültürleri bize söylendiği gibi vahşiliklerle mi doludur? "Tarihin Yazmadığı Toplamlar" köşesinin bu bölümünde Kızılderililerin gizemli dünyasını inceledik.

İYİLERE YER YOK

Müzikleri, dansları, kendilerine özgü gelenekleri... Kızılderililer, tarihin gizemli toplumu...

Öncelikle Kızılderililerin tarihinden kısaca bahsedelim. Kızılderililer; 10-25 bin yıl öncesine dayanan kökenleriyle Asya Kıtası'ndan Bering Boğazı'nı geçerek Amerika'ya geldiler. Kültürlerini Amerika'da yaşadıkları sürede oluşturdular. Bu noktada özellikle geleneklerinden bir tanesi var ki Kızılderili kültürünün temelini oluşturuyor desek yanlış söylemiş olmayız.

Doğa...

Doğayı iyi özümseyen, anlayan ve koruyan bir ırk olarak Kızılderililer, günümüzde dahi kullanılan özel şifalı otların çoğunu o çağlarda kullandılar. Diğer yandan müziği ruhani güç saydılar, yemek alışkanlıklarında ise saygıyı, şükran duymayı ön plana çıkardılar. Biz bu özellikleri sıralarken aslında bir soruya da cevap bulmuş oluyoruz; savaşın ve vahşetin eksik olmadığı o çağlarda, iyilik çatısı altında yaşayan Kızılderililerin günümüzde neden var olmadıkları ya da olamadıkları...



NEDEN KIZILDERİLİLERE HİNTLİLER DERİZ?

Hazır Kızılderililerden bahsetmişken oldukça ilginç ve trajikomik sayılabilecek bu hikayeye değinmezsek olmazdı. Söylenenlere göre Kristof Kolomb, Hindistan olarak belirlediği yolculuğunda seçtiği rotanın azizliğine uğrayarak Amerika'ya ayak basmış ve Amerika'yı Hindistan sanarak oradaki insanlara "Indians" (Hintliler) adını vermiş.

"Son ırmak kurduğunda, son ağaç yok olduğunda, son balık öldüğünde; beyaz adam paranın yenmeyen bir şey olduğunu anlayacak."

Kızılderili Atasözü

YEMEĞE OLAN SAYGI DURUŞU

Kızılderililer, toplumsal alanda saygıya oldukça önem verirdi. Dolayısıyla yemek kültürlerinde saygı ve yemeğe şükran duymak büyük bir ibadet sayılırdı. Geniş bir mutfak kültürüne sahip değillerdi ancak günümüzde dahi kullanılan şifalı otları hazırlar, yemeklere katarlardı. Şimdilerde bilinmese de tüm modern Amerika'da yapılan Şükran Günü'nde hindi, balkabağı, kabak, fasulye, mısır, geyik eti, patates gibi gıdalar, Kızılderililer tarafından ateş çevresinde yaptıkları dans eşliğinde yüzyıllar önce özenle harmanlanarak yapılmaktaydı.

VAHŞİ OLAN KİM?

İzlediğimiz filmlerde, okuduğumuz popüler kültür dergilerinde Kızılderililer; kafa derisini yüzen vahşi barbarlar olarak tanıtıldı. Gerçek kanıtlarla sunulmuş tarih araştırmaları ise bizlere tam tersini söylüyor. William Shakespeare'in de dediği gibi "Birçok insanın kabul etmesi, bir şeyin gerçek olduğuna delil sayılmaz."

Amerika Kitası 1492 yılına kadar tabiri caizse üzerinde güneşin batmadığı bir ülkeydi. Coşkun akarsularla kuşatılmış bu verimli topraklar üzerinde yeryüzünün büyük medeniyetlerini kurmuş, doğaya zarar vermeden ondan faydalanmasını öğrenmiş, silahı ve savaşı ve öldürmeyi bilmeyen insanların yaşadığı ülkeydi Amerika. Ta ki keşfedilene kadar...

Kristof Kolomb, popüler tarihin bize sunduğu kahramanlardan biri olmasına karşın seyahatleri boyunca tuttuğu günlüklerini incelediğimizde karşımıza ilginç anekdotlar çıktı. Örneğin; ilk gördüğü yerlilerin silahsız olduklarını belirterek; "Onlara bir kılıç gösterdim keskin tarafından tuttular, ellerini yaraladılar "der. Yine Kolomb günlüğünde, "Sadece elli adamla bütün bu yerlilerin hepsine kolayca boyun eğdirebiliriz ve her istediğimizi yaptırabiliriz" sözlerini sarf eder.



İlk keşiflerinde yer alan bu gözlemlerini tamamladıktan sonra Amerika'nın zengin maden yataklarına ulaşmayı hedefleyen Kristof Kolomb, beraberinde götürdüğü katil, hırsız ve dolandırıcılardan oluşan grubu ile bu topraklarda İspanya Krallığı'nı kutsamak adına katliamlarını yıllarca sürdürdü.

Buradan da görüyoruz ki toplu seferleriyle Özgürlükler Ülkesi'ni (!) kuran göçmen Amerikalıların himayesine giren Kızılderililer, tılsımlı müzikleri, yemeklere duydukları saygı ve hayata karşı erdemli duruşlarıyla dünya tarihinden sessizce silindiler.

**Şimdi
bir kez de
size soruyoruz;
"Vahşi" olan
kim?
Söz sizde...**

KOKUSUZ, RENKSİZ, TATSIZ AMA YİNE DE ONA ÇOK İHTİYACIMIZ VAR:

SU

Yaz geldi. Havalarla birlikte vücudunuzun ısı da yükseldi.

Daha çok terliyorsunuz. Metabolizmanız yavaşladı.

Hücreleriniz kurumaya başladı. Böbrekleriniz yavaşladı.

Toksik atıklar vücudunuzda birikmeye başladı.

Vücudunuzun zaten %72'sini oluşturuyor ama artık ona daha çok ihtiyacınız var.

Hemen bir yerden alıp bir dikişte içtiniz. İçer içmez serinlediniz. Önce vücut ısınız normale döndü.

Metabolizmanız hızlandı, enerjiniz yerine geldi. Böbrekleriniz çalışmaya başladı.

Kısaca kendinizi daha iyi hissettiniz.

Uluslararası Kimya Birliği ona "Oksidan" adını veriyor.

Siz muhtemelen H₂O adıyla tanırıyorsunuz.

PH DEĞERLERİNE DİKKAT

pH, bir çözeltinin asitlik veya bazlık derecesini gösteren bir ölçü birimi. Çözeltinin içerisindeki hidrojen iyonlu maddelere "asitli maddeler", hidroksil iyonu içeren maddelere ise "bazik maddeler" deniliyor.

Suyun pH değeri, 1'den 14'e kadar bir değer ile ölçülür. Eğer içtiğiniz suyun pH değeri 7 ise, suyun içindeki maddeler eşittir ve o su nötr olarak kabul edilir. 7'ye kadar olan değerler asitliği, 7'den büyük olan değerler bazlığı ifade eder.

Neden Önemli?
Vücut kanın pH'ını sürekli 7.35-7.45 aralığında tutmaya çalışır. Eğer bu oran sağlanamaz ise hücreler ile organlar zayıflar ve hastalığa davetiye çıkarılmış olur. Vücutta tüm metabolik işlemler dengeli bir pH'a bağlı olduğundan, "bazik" olan, yani pH'sı 7'den büyük olan suların tüketilmesi sağlığa yararlı sayılır. Ayrıca pH değeri yüksek olan sular, mineral ve kalsiyum bakımında da zengindir.



Bütün canlılar için hayati rol oynayan bu madde; evrensel çözücü olduğu gibi, biyolojik bir kayganlaştırıcı ve soğutucudur. Ama hidrojen ve oksijen atomlarından oluşan bu basit bileşik, musluğunuzdan aktığı sırada genellikle saf halde bulunmaz.

Temizlik İçin: Klor

Sular doğal hallerinde pek çok mikroorganizmayı içinde barındırır. Bu mikroorganizmaları yok etmek için biçilmiş kaftan, "klor"dur.

Klor ile temizlenen sularda, milyonda birkaç birim de olsa kloraminler ortaya çıkabilir.

İki Kat Temizlik İçin: Kloramin
Havada yavaşça bozunarak klor gazı çıkaran beyaz kristalin

bir tozu olan kloramin, suyun dezenfeksiyonunu sağlar. Ancak başka meziyetleri de var. Neler mi? Antiseptik, mikrop öldürücü, oksitleyici, klorlayıcı vb...

İçtiğiniz suda klor olması sizi rahatsız ediyorsa, suyunuzu üstü açık bir kapta birkaç saat dinlendirin gitsin. Klor uçucudur ve suyunuzdan hızla uzaklaşacaktır.

Kükürt Kovan: Sülfat

Sülfat, doğal yollarla oluşarak yer altı sularına musallat olan bir kimyasaldır.

Bazıları, kaplıcalarda, "arındırıcı" etkisinden ötürü yüksek sülfatlı maden sularını içer. Sülfat, kükürt kokusunu yok ettiği için çok az miktarlarda da olsa, kullanılır.

Tehlikeli Misafir: Kurşun

Sudaki bir tehlike de; gelişim yetersizliği ve nörolojik sorunlara yol açma ihtimali olan, "kurşun"... Eğer tesisatı eski bir evde oturuyorsanız ve apartmanınızda borularınız kurşunsuz değilse, bu zararlı maddenin suyunuza karışma ihtimali büyük.

Şimdi suyunuzun içinde ne olduğunuzu biliyorsunuz. Gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.



BİR KAP SU HAYAT KURTATIR

Zafer Akkaş

Trafik...
Şehrin karmaşası...
Kalabalık...
Gürültü...

Şehir yaşamının
sırtımıza yük ettiği onca zorluk..

Hepsinin üstüne,
dört bir yanımızı çepeçevre
saran beton duvarlar...
Çoğu zaman
başedemediğimiz bir
sıkışmışlık hissi...
Tüm bunların ardından da
elbette doğaya
duyulan özlem..

Şehir yaşamı sadece biz
insanlar için değil, şehirlerde
bizimle birlikte yaşayan
hayvanlar için de çok zor.
Üstelik onları şehrin
sokaklarında bir başlarına
bırakan tek ve büyük
sebepten de biziz...
Biz insanlar!



Oysa bir kaç küçük
dokunuşla hem onların
hem de bizim hayatımızı
daha kolay kılmak mümkün.
Malum artık şehirlerde
ne akan bir sokak çeşmesi
ne de bir su birikintisi var.
Şehirlerimiz kocaman
beton yığınları.

Ama mesela kapımızın
önüne koyacağımız
bir kap su hele de
yaz aylarında onlar için
adeta çölde bir vaha.
Bir küçük plastik kap,
biraz su ve
bolca sokak.

Yalnızca bir kap suyla
bir canlının hayatına
dokunmak mümkün.

Bir su damacanasını keserek,
kolayca yapılacak büyük
bir su kabı, sokakta yaşam
savaşı veren tüm hayvanların
yaşamını zahmetsizce
kolaylaştırır.

Sadece su da değil. Artıp
da yenilmeyen yemekler
çöpe gitmek yerine sokaktaki
dostlara ziyafet olmalı.
Yaşam hakkı sadece
insana ait değil. Pencere
önüne serpiştirilmiş ekmek
kırıntılarıyla karnını doyuran
bir çift kumruyla güne
başlamak eşsiz bir başlangıç
olacak emin olun.

Bir düşünsenize; sizin
vereceğiniz bir yudum
su ya da bir kap yemek,
bir canlının nefesine degecek.
Ve inanın tüm
bu küçük dokunuşlar
yaşamı değiştirecek.



*H. Muhammed (s.a.v)
bir hadisinde
"Doyurulmuş aç bir kedi,
yuvası dağıtılmamış
bir kuş sizin için en güzel
sadakadır" buyurmuşlar...
Bir kediye doyurmak,
bir kuşa yuva yapmak
öyle kolay ki bizim için.
Unutmayın, onların
dertlerini anlatacak
sözleri yok. Üstelik
çaresiz ve yalnızlar.
Yaşam onlar için çok
daha zor.*

*Bu yüzden sakın
unutmayın, "Bir küçük
kap hayat kurtarır!"*

Şeker
İlavesiz

Karadutlu

..... DONDURMA

ŞEKER
İLAVESİZ

MADO

GERÇEK LEZZETLER

www.mado.com.tr