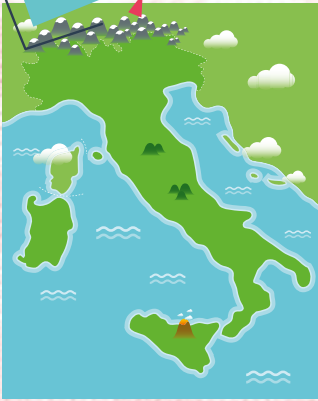


Mutfaklarda Neler Pişiyor?

Yemek, kültürümüzün bir parçası. Bayramlarda ve şenliklerde masalar kurulur, kutlamalar yapılır. Bu, dünyanın her yerinde aynıdır. Aynı olmayansa masalardaki yemekler ve yemek kültürüdür. Yeryüzünde yüzlerce farklı topluluk yaşar. Bu toplulukların her birinin coğrafyası ve tarihiyle şekillenen eşsiz yemek kültürü vardır. Yediğimiz yemekler ve bunların nasıl hazırlandığı yemek kültürünü oluşturur. Gelin bir yolculuğa çıkalım ve hangi ülkede hangi yemeklerin piştiğini öğrenelim.

İtalya



İtalyan mutfağı denince akla ilk gelenlerden biri pizzadır. En bilinen pizza çeşidiyse domates ve mozzarella peyniri dilimleri içeren margaritadır. Üzeri fesleğen yapraklarıyla süslenir. İtalyan mutfağı pizzanın yanı sıra spagetti

ve lazanyasıyla da ünlüdür. İtalyan yemeklerinde en çok kullanılan malzemeler zeytinyağı, domates, peynir, fesleğen, mantar ve makarnadır. İtalyan yemek kültüründe, bizdeki Türk kahvesine benzeyen, espresso adlı kahve vardır.



Margarita pizza

Margarita pizzanın nasıl ortaya çıktığıyla ilgili şöyle bir hikâye vardır: Bir pizza ustası olan Raffaele Esposito, Kraliçe Margherita şerefine domates ve mozzarella peyniri dilimli bir pizza yapar. Kraliçe pizzayı beğenir ve bir mektup yazarak teşekkür eder. Bu kibar davranış üzerine Esposito, pizzasına kraliçenin adını verir.



Espresso

Hindistan



Hint yemekleri, diğer Asya ülkelerinde olduğu gibi, baharatlı olmasıyla ön plana çıkar. En çok kullanılan baharat köridir. Körisiz ama safranlı, muskatlı, karanfilli, zencefilli ve kimyonlu bir yemek olan tikka biryani, yoğurt ve baharatla terbiye edilen tavuğun fırınlanmasıyla yapılır. Basmati olarak adlandırılan, ince ve uzun pirinçten yapılan pilavla servis edilir. Hintliler ekmeğin yerine çapati denen küçük yufkaları tüketir. Yemek uzmanları, Hint mutfağının, taze sebze ve meyve kullanımının en iyi örneği olduğunu dile getiriyor.



Çapati



Tikka biryani

Bu geleneksel yemeğin kökeninin Perslere uzandığı tahmin ediliyor. 1300'lerde ordusuyla Hindistan'a gelen ünlü Moğol hükümdarı Timur aracılığıyla bu yemeğin ülke mutfağına girdiği düşünülüyor.

Tayland



Uzak Doğu mutfağı denince akla ilk gelenlerden biri Tayland mutfağıdır. Tayland mutfağı denince de ulusal yemekleri pad thai öne çıkar. Bu, Asya ülkelerinde sık tüketilen noodle yemeğidir. Noodle

pirinçten yapılan bir tür erişte olarak düşünülebilir. İkinci Dünya Savaşı sırasında ülkede pirinç kıtlığı yaşanmış ve zamanın hükümeti pilav yerine noodle yenmesini desteklemiş. Bu şekilde ulusal bir yemek hâline gelmiş. Günümüzde pad thai dünyanın en leziz elli yemeği arasında bulunuyor.

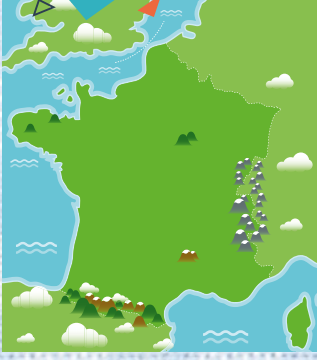
Tayland mutfağında fırın kullanılmıyor, yiyecekler ya wok denen derin tavalarda yağda kızartılıyor ya da ızgara yapılıyor. Neredeyse her yemeğe şeker ekleniyor. Ayrıca çatal, yalnızca yemeği kaşığa itmek için kullanılıyor.



Pad thai

Pad thainin içinde noodle, tavada pişirilmiş yumurta, soya peyniri olan tofu, soya filizi ve karides var. İşin uzmanları Tayland yemeklerini acı, ekşi, tatlı ve tuzlunun mükemmel bir uyumu olarak tanımlıyor.

Fransa



"Dünyanın en zengin mutfağı hangisidir?" sorusunun yanıtı genellikle Fransız mutfağıdır.

Hazırlanışı saatler süren geleneksel yemekleri arasında, pot-au-feu (potofö şeklinde okunur) adı

verilen bir güveç vardır. Bu yemek şöyle hazırlanır: İlk önce et döküm tencereye atılır ve birkaç saat pişirilir. Sonra havuç, pırasa, turp, kereviz ve patates gibi sebzeler, en son da kemikler eklenir. Fransızlar için yemek bir tutkudur, ailecek sofrada uzun süre otururlar. Bizde aile bir araya gelince nasıl mantı ve yaprak sarması gibi yemekler yapılırsa onlarda fondue ve raclette gibi yemekler yapılır. Bu iki yemekte de peynir ana unsurdur.



Pot-au-feu

Soğan, sarımsak, defne, maydanoz ve kekik yaprakları bu yemeğin lezzet unsurlarıdır.

Japonya



Sushi

Bir tür deniz yosunu sarmasıdır. Pirinç tuzsuz, yağsız pişirilir ve pirinç sirkesiyle karıştırılır. Sonra pirinç, pirinç mayonezi, salatalık, avokado, fûme somon gibi malzemeler yosunların üzerine konularak bambu mat aracılığıyla sarılır ve küçük parçalara ayrılır.



Japon mutfağı suşiyile tanınır. Oysa bir Japon lokantasına giderseniz bulabileceğiniz en bilinen yemeklerden biri de ramendir. Bu erişte çorbası olarak da düşünülebilir. Erişte dışında et, yosun, sebze ve yumurta da eklenir. Genelde sofraya önce çorba ve salata gibi başlangıç yemeği, sonra da proteinli bir ana yemek gelir. Bunu tatlı ve meyve izler.

Japonlarda, bunların hepsi küçük küçük tabaklarda aynı anda sofraya gelir. Miso çorbası, edamame olarak adlandırılan haşlanmış soya fasulyesi, pirinç pilavı ve tsukemono olarak adlandırılan turşu sofranın vazgeçilmezleridir.



Ramen

Bu yemeğin kökeninin Çin mutfağına uzandığı söylenir. Japonya'da özellikle işçilerin yemeği olarak bilinir.

Kore



Kimchi

Kore mutfağı denince akla sıkça tüketilen kırmızı biber, lahana ve diğer sebzelerden yapılan bir tür turşu gelir. Sıradan bir akşam yemeğinde herkes bir kâse pirinç pilavı yer ve bir kâse çorba içer. Çorba yerine sulu bir yemek de olabilir. Asya mutfağında kimi zaman çorbayla sulu yemeği ayırt etmek zordur. Deniz ürünlerinden ya da kırmızı etten yapılan bir yemek servis edilir ve paylaşılır. Susam yağı, soya sosu, zencefil ve sarımsak temel malzemelerdir. Kore de Tayland gibi ucuz ve lezzetli sokak yemekleriyle ünlüdür.



Manduguk

Bu mantıya benzeyen ve dumpling olarak adlandırılan, içi sebze ya da etli, dışı hamur şeklinde olan yiyeceğin çorbasıdır.

İspanya



Fransa, İtalya ve İspanya yemekleri Akdeniz mutfağını temsil eder. İspanyol mutfağında zeytinyağı, sebze, meyve, balık ve

diğer deniz ürünleri, tahıllar ve baklagiller yaygındır. İspanyolların paellası gibi Akdeniz mutfağıyla uyuşmayan yemekler de vardır. Paellanın en temel malzemesi pirinç ve safrandır. Bunların yanı sıra bezelye, biber, tavuk, karides, midye, karışık sebze ve et kullanılır. İspanyol mutfağını ilginç kılan bu tür yemeklerin kökeninde, ülkenin uzun yıllar Romalılar ve Araplarla etkileşiminin payı vardır. İspanyol mutfağının en çok kullanılan iki malzemesi zeytinyağı ve soğandır. Sofraya önce tapas olarak adlandırılan küçük tabaklarda zeytin, kalamar, biber kızartması, avokado ve mantar gibi atıştırmalıklar gelir.



Paella

Bir Orta Çağ yemeğidir. Söylentiye göre fakir halkın topladıkları yemekleri pilavla karıştırarak yemeye başlamalarıyla ortaya çıkmıştır.