

Sizin İçin Cacık
Topları ve Daha
Neler Neler
Hazırladım



Özgün yemekler tasarlamak aşçılık mesleğinin önemli bir gereği. Bu yemekleri tasarlarken aşçılar pek çok şeyden esinlenebiliyor. Eski zamanlarda yapılan ya da farklı kültürlerle ait olan yemekler gibi. Ancak günümüzde bazı aşçılar özgün yemekler ortaya çıkarmak için bambaşka bir yol izliyor ve "moleküler gastronomi"den yararlanıyor. Moleküler gastronomi son yıllarda gelişmekte olan bir bilim dalı. Bu bilim dalı sayesinde geliştirilmiş bazı alışılmadık yemek hazırlama yöntemleri var. İşte bu yöntemlerden birkaçı ve ortaya çıkan ilginç yiyecekler...



Thinkstock

Muz köpüğü, nane kürecikleri, roka spagettisi, sıvı patlamış mısır, zeytinyağı tozu... İşte moleküler gastronomi sayesinde yapılan birbirinden ilginç yiyeceklerden bazıları. Bunları tasarlayan aşçıların yaptıkları iş aslında yiyeceklerin yapısını değiştirerek farklı bir şekilde sunmak.

Örneğin, meyveleri ve otları spagettiye dönüştürmek, yine meyveleri ve sebzeleri köpük ya da içi sıvı dolu kürecikler haline getirmek ya da normalde sıvı halde olan yiyecekleri toz haline dönüştürmek. Bu aşçılar bu işleri yaparken bazı kimyasal maddeler ve çeşitli aletler kullanırlar. Cacık adlı yiyeceği bilirsiniz. Cacık hazırlanırken yoğurt bir miktar suyla karıştırılır. Sonra içine küçük küçük doğranmış salatalıklar koyulur. Üzerine biraz zeytinyağı eklenip nane ya da dereotu serpilir. Cacık moleküler gastronomide kullanılan bazı yöntemlerle bambaşka bir görünümde olabilir. İşte size değişik bir cacık tarifi:

Suya alglerden elde edilen sodyum aljinat adı verilen bir maddeden bir miktar eklenip bu madde iyice çözünene kadar karıştırılır. Sodyum aljinat banyosu adı verilen bu karışım 15 dakikalığına dinlenmeye bırakılır. Ardından bir miktar süte kalsiyum laktat adı verilen ve çeşitli yiyeceklerin üretiminde katkı maddesi olarak kullanılan bir madde eklenir. Bu karışım iyice karıştırılır. Bu karışıma tuz, zeytinyağı, pirinç sirkesi ve yoğurt eklenir. Karışım yeniden karıştırılır. Bu karışım da 15 dakika dinlendirilir. Sonra küçük bir kaşık yardımıyla karışımdan alınan parçalar yavaşça sodyum aljinat banyosuna bırakılır. Oluşan toplar daha sonra su dolu bir kaba alınır. Sonra da bu toplar sudan alınıp salatalık dilimlerinin üzerine yerleştirilir. Üzerine dereotu parçaları koyulur.

Cacık toplarının yapılışı



Menü

Kavuç köpüğü
Dolmalık biber köpüğü
Hindistancevizi köpüğü
Muz köpüğü
Peynir köpüğü
Roka spagettisi
Cacık topları
Zeytin topları
Nane kürecikleri
Sıvı patlamış mısır
Dereotu kreması
Fındık ezmesi tozu
Karamel tozu
Zeytinyağı tozu





Thinkstock

Nane kürecikleri

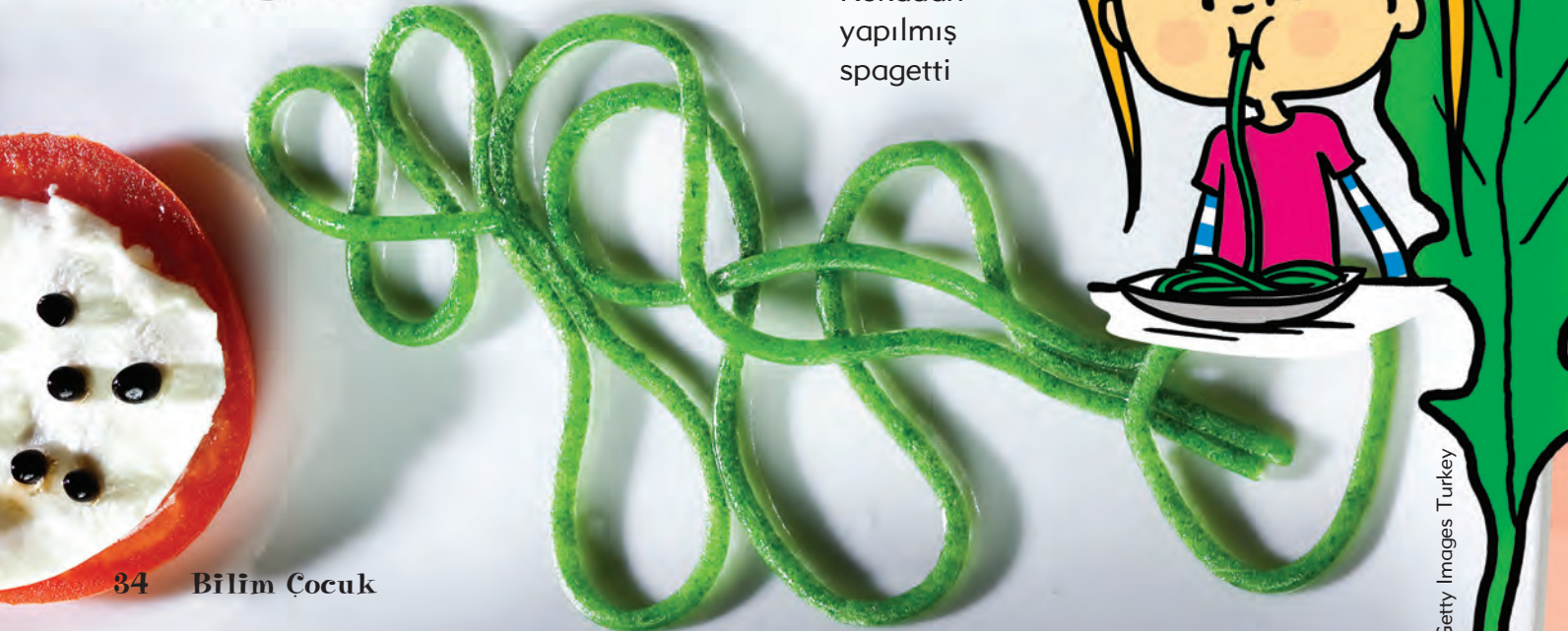


Thinkstock

Yumurta sarısı kürecikleri

Sırada rokadan yapılmış spagetti tarifi var. Böyle bir spagettiği yapmak için öncelikle roka suyla birlikte elektrikli doğrayıcıda iyice parçalanıyor. Bu karışım bir tencereye algerden elde edilen agar adı verilen jelatinimsi bir maddeyle birlikte koyulup kaynatılıyor. Ardından büyük boy bir

şırınganın ucuna takılan uzun bir tüpün içine çekiliyor. Bu tüpün içindeyken birkaç dakika soğuk suyun içinde bekletiliyor. Sonra da şırınga yardımıyla tüpten çıkarılıyor. Böylece yeşil renkli ince uzun şeritler elde ediliyor. Bu çeşit spagettiler, başka otlar ve domates ve benzeri sebzelerle de yapılabilir.



Rokadan yapılmış spagetti

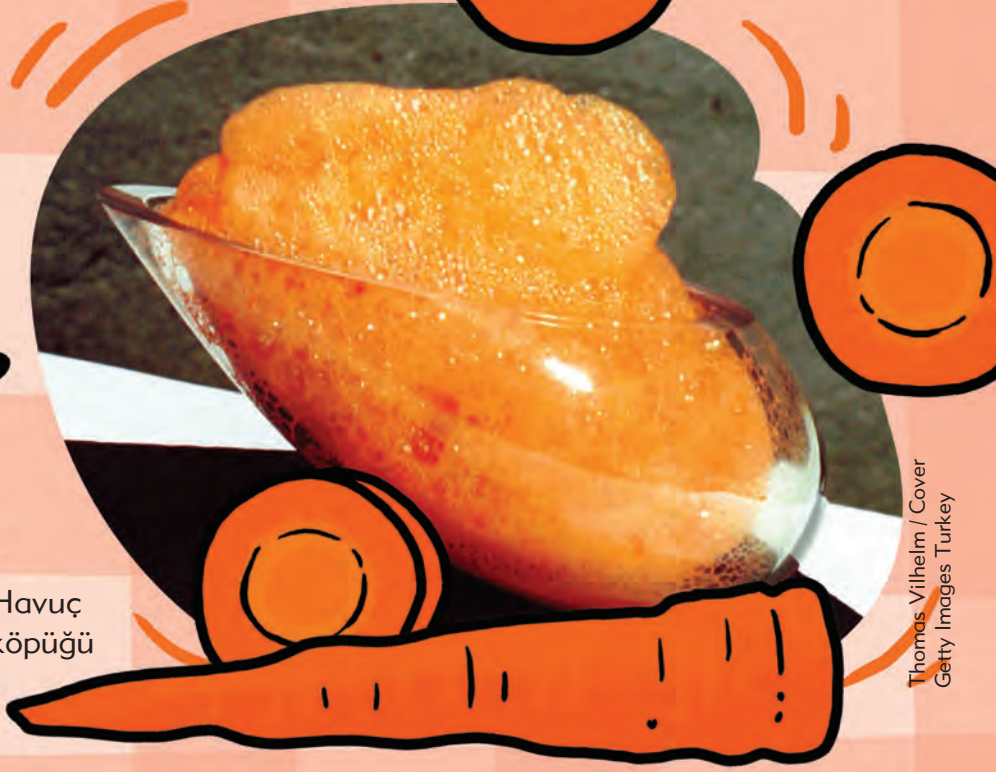
Getty Images Turkey

Soya lesitini



Meyve ya da sebze gibi yiyeceklerden köpük elde etmek için biraz soya lesitini gerekiyor.

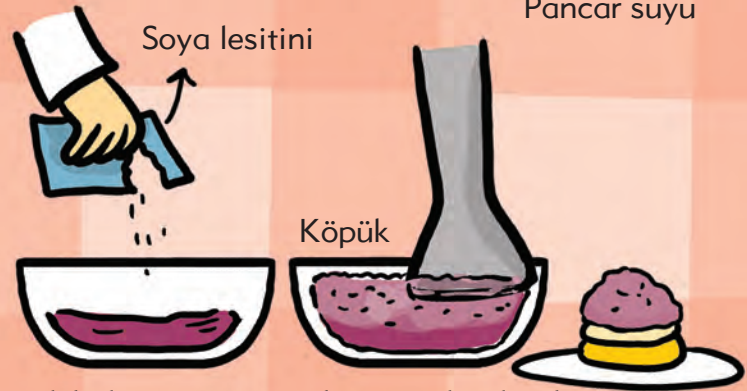
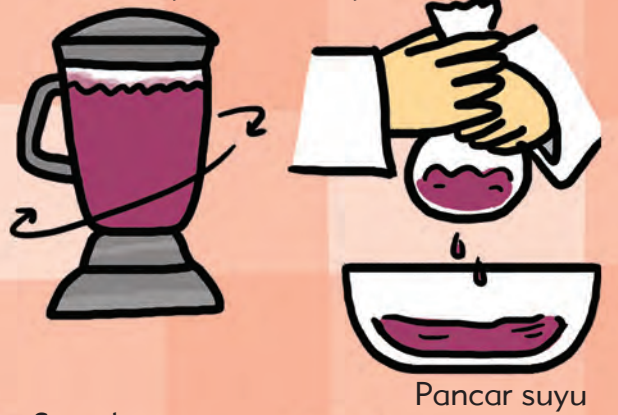
Havuç köpüğü



Thomas Vilhelm / Cover
Getty Images Turkey

Havuç, pancar, çilek gibi birçok meyve ve sebze köpük haline getirilebiliyor. Bunun için önce meyve ya da sebze elektrikli karıştırıcıda bir miktar suyla parçalanıyor. Ardından içine soya fasulyesinden elde edilen soya lesitini adlı madde ekleniyor. Bu karışım elektrikli el karıştırıcısıyla köpük haline getiriliyor. Bu köpük tek başına ya da diğer yemeklerin yanında sunuluyor.

Pancar köpüğünün yapılışı



Yemeklerin moleküler gastronomiden yararlanılarak hazırlanması pek çok kişiyi heyecandırıyor. Ancak çoğu insan yine de cacığı bildiği şekilde, rokayı da salata olarak yemeyi tercih ediyor. Elbette yemek işi biraz lezzet, biraz da beğeni işi. Aşçılar meslekleri gereği özgün yemekler tasarlama konusundaki uğraşlarını sürdürecekler. Bu sırada da bazen farklı bilim dallarından yararlanmayı deneyecekler. Meraklıları da onların ilginç yemeklerini heyecanla bekleyecek.



Zuhal Özer
Çizim: Bengi Gençer