

Aşçıların Elllerine Sağlık

Yemek yapmak resim yapmaya benzer. Ressamlar boyalarını ve fırçalarını kullanarak resim yapar. Bunu yaparken de yaratıcılıklarını kullanırlar. Aşçılar da yemek yaparken pek çok malzeme kullanır. Elbette onların işinde de yaratıcılık vardır. Örneğin, her aşçı çorba yapar. Ancak çorbanın içine hangi malzemelerin koyulacağı, nasıl sunulacağı hep aşçının yaratıcılığına kalmıştır.



Aşçılık mesleği genellikle bu alana özgü meslek okullarında ya da kurslarda öğrenilir. Ama deneyimli aşçıların yanında yetişen aşçılar da vardır. Aşçılar, eğitimleri sırasında pek çok yemek tarifi öğrenirler. Ancak kendileri de yeni tarifler yaratabilirler. Çok araştırmak, çok gezmek, farklı yörelerin, ülkelerin yemeklerini tatmak aşçıları mesleki açıdan çok zenginleştirir. Tatları iyi tanımak, birbiriyle karıştırılabilecek, birlikte tüketilebilecek malzemeleri bilmek de aşçıların işini kolaylaştırır.



Aşçılar yaptıkları yemekleri önce kendileri tadar. Yemeklerin tadı kadar görüntüsü de önemlidir. Yemeklerin çekici bir görünüme sahip olması için farklı sunum şekilleri denerler. Kimi zaman yemekleri âdeta bir heykele dönüştürürler. Kimi zaman da bir tabloya. Bir tabakta yer alan yiyeceklerin renkleri bile çok önemlidir. Bu nedenle kimi zaman yiyecekleri renklendirirler. Yiyecekleri renklendirmek için kullanacakları yemek boyalarını da ıspanak, pancar, havuç ve farklı renklerdeki sebze ve meyvelerden elde ederler. Örneğin, ıspanağı mutfak robotundan geçirerek püre haline getirir ve bunu makarnaya karıştırırlar. Böylece yeşil renkli bir makarna ortaya çıkarabilirler.



Bir mutfakta yapılan tüm işlerin kontrolü aşçıdır. Bu nedenle aşçıların zamanı iyi kullanmaları ve işleri düzgün bir şekilde planlamaları gerekir. Günlük işlerine başlarken, önce öğünlerde hangi yemeklere yer verileceğini planlarlar. Bir öğündeki besin dengesini ayarlamak da aşçıların işidir. Aşçılar, kimi zaman uzmanlarla örneğin gıda mühendisleriyle ve diyetisyenlerle bu konuda işbirliği yaparlar.

Yazımızın hazırlanmasına katkılarından dolayı
Şef Ali Açıkgül'e teşekkür ederiz.

Aslı Uysal
Çizim: Bengi Genç

