



## Ricotta Kıvamında *Labne Peynir*



 [www.bilhansuturunleri.com.tr](http://www.bilhansuturunleri.com.tr)

 TELEFON  
**0216 592 42 70**

TATLI ◊ PASTA ◊ BAKLAVA ◊ DONDURMA ◊ HELVA  
**Dünyası**  
[www.tatlidunyasidergisi.com](http://www.tatlidunyasidergisi.com) NİSAN 2024 Sayı: 17



en bir tat

# RAMISU



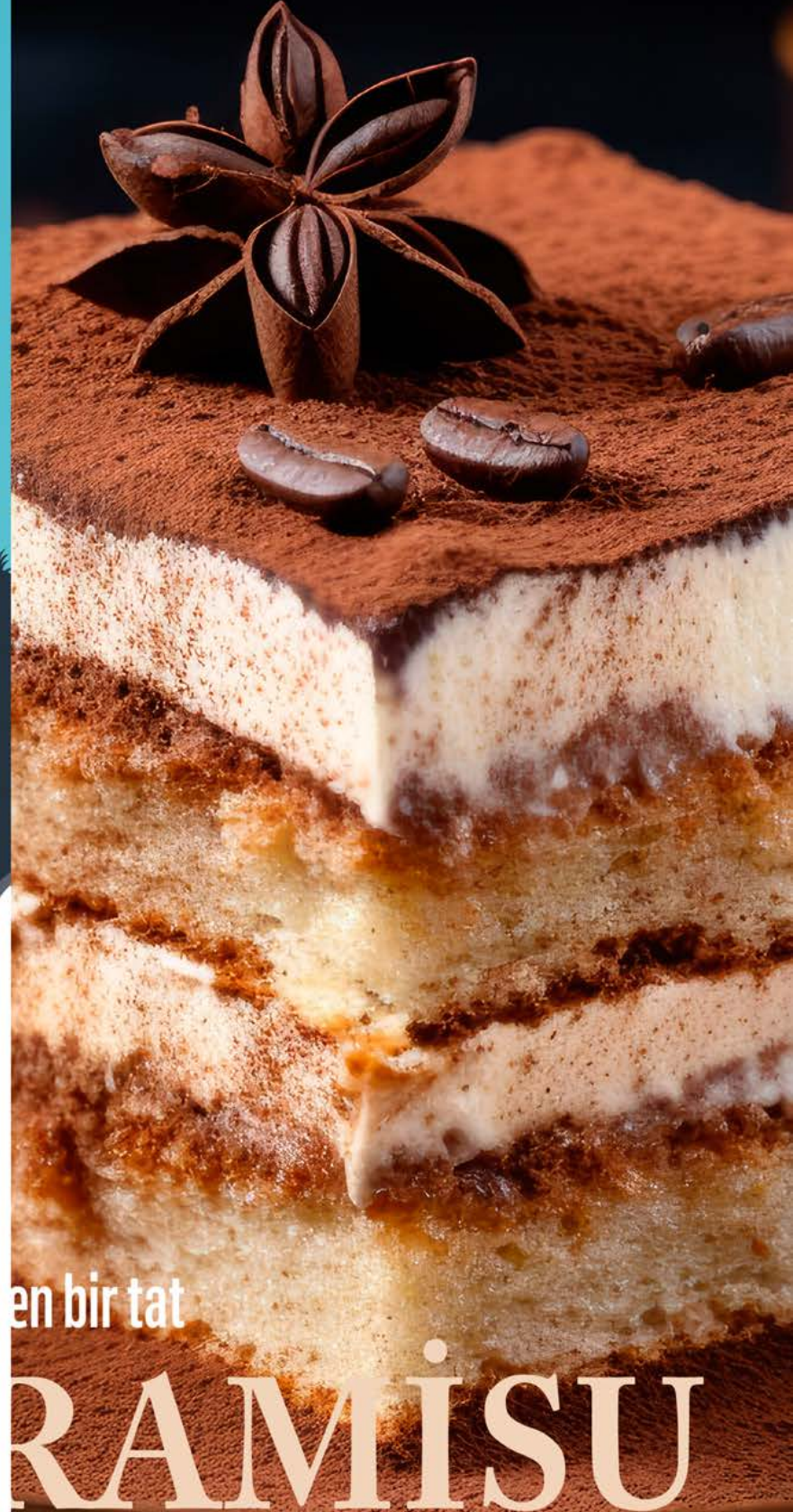
Lezzeti Doğasında Var



 [www.bilhansuturunleri.com.tr](http://www.bilhansuturunleri.com.tr)

 TELEFON  
**0216 592 42 70**

TATLI ◊ PASTA ◊ BAKLAVA ◊ DONDURMA ◊ HELVA  
**Dünyası**  
www.tatlidunyasidergisi.com NİSAN 2024 Sayı: 17



en bir tat

**RAMİŞU**

# Tatlı Dünyası

TATLI  PASTA  BAKLAVA  DONDURMA  HELVA

www.tatlidunyasidergisi.com

NİSAN 2024 Sayı: 17



e-dergi

## BURCU BOZKAYA ŞENER:

“KAHVE HEPİMİZ  
İÇİN HAYATIN BİR  
PARÇASIDIR.”

## KAHVE ve KAHVE KÜLTÜRÜ

**SERĞİ:**  
KÜTAHYA ÇİNİ VE  
SERAMİKLERİNDE  
KAHVENİN SERÜVENİ

## DÜNYA TATLILARI: GÜNEY AVRUPA TATLILARI

## BELKIS ERDEN TUNCAY:

“SAĞLIKLI BESLENME  
BİR YAŞAM ŞEKLİ  
HALİNE GELMELİ.”



Kahve ile gelen bir tat

# TIRAMISU

1977' den bugüne,



yarına birlikte

1977' den beri  
**Meşhur Safranbolu Lokumcusu'nun**  
değişmeyen eşsiz lezzeti,  
geleneksel tarifinde gizli...

Değişmeyen  
lezzet

Turkish Delight



Bayimiz olmak için:

+90 216 441 10 82

[www.safranlokum.com.tr](http://www.safranlokum.com.tr)

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) / safranlokum

# BİLGE ARIK KUTU

TİCARİ HAYATINIZI DEĞİŞTİREN  
TASARIMLAR ÜRETİYORUZ

Adana'dan  
Dünya'nın markasını  
üretiyoruz...  
Sizlerle büyüyoruz.



Baklava

Kuru Pasta

Yaş Pasta

Madlen

Cezerye

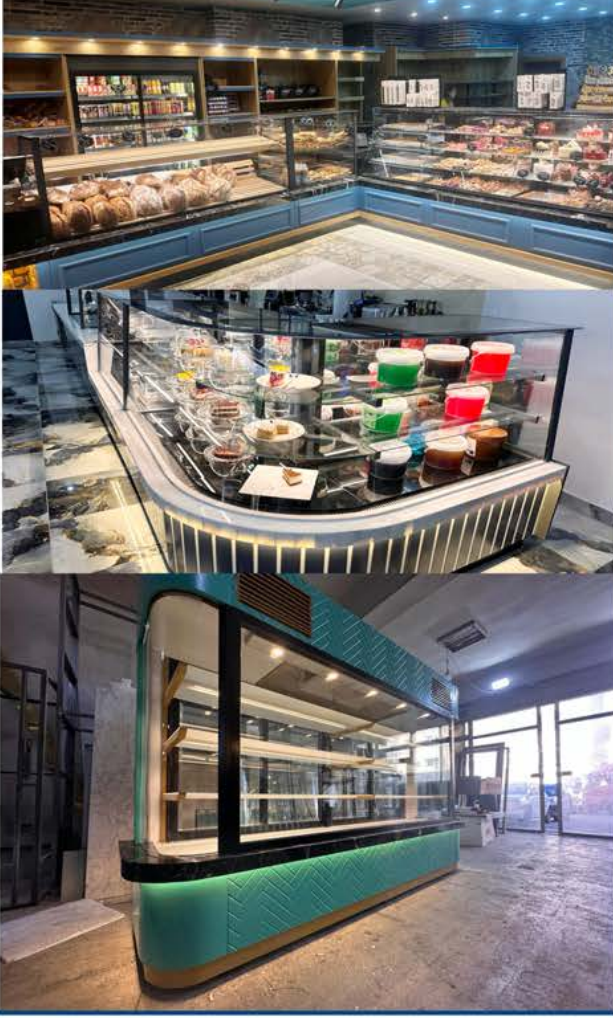
Alışveriş Sitesi: [www.kutumarket.com](http://www.kutumarket.com)

+90 322 351 76 09	+90 536 627 10 88	<a href="http://www.arikatbaa.com.tr">www.arikatbaa.com.tr</a>
+90 322 351 64 26	+90 535 208 38 33	<a href="mailto:arikatbaa@hotmail.com">arikatbaa@hotmail.com</a>
+90 322 359 11 35	+90 538 884 36 75	<a href="mailto:info@arikatbaa.com.tr">info@arikatbaa.com.tr</a>



Tepebağ Mah. 27025 Sk.No:16 Seyhan / ADANA

## PASTANE REYONU



## ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## KASAP - ŞARKÜTERİ



- Pasta Vitrinleri • Şarküteri Vitrinleri
- Kuruyemiş Vitrinleri • Fırın Vitrinleri
- Market Reyonları • Endüstriyel Mutfak Ekipmanları • Restoran Vitrinleri



2024  
E-KATALOĞ  
İSTEYİNİZ!



Ürettiğimiz, temsil ettiğimiz marka ve ürünleri *dogru teknolojiyle, soruna özel, yerine özel, ürün ve sistem desteği ile* teslim ediyoruz!

0312 350 4959 • 0506 856 5238

Seyfi Demirsoy, Karpuzlu-1 Cd. No:46, 06160

Altındağ/Ankara, Türkiye

sogutmaeverest@gmail.com

www.everestsogutma.com

Bu nefis baklavayı yapmak kolay değil!  
**1972'den beri**  
**lezzetinde güzelliğinde sırrı bizde...**

**Mükemmel  
Baklava için!**



Kocatepe Mah. Mega Center A Blok 1543-1544 Bayrampaşa • İSTANBUL  
Tel: +90 (212) 521 59 49 Gsm.: +90 (532) 284 93 26  
[www.ozkoyunlu.com](http://www.ozkoyunlu.com) • [info@ozkoyunlu.com](mailto:info@ozkoyunlu.com)



39 Yıllık  
Deneyimle..



**Kutu, bez çanta vb.  
ambalaj çözümlerimizle  
hizmetinizdeyiz.**

📍 İvedik Osb Matbaacılar Sitesi No: 65  
Yenimahalle/Ankara

☎ 0541 683 3197

📷 incipakambalaj

🌐 incipakambalaj.com/com.tr



# TEKSİN ÜN



BAKLAVALIK



YUFKALIK



EKMEKLİK



TANDIRLIK



BÖREKLİK



ÖZEL  
EKMEKLİK

1970'DEN GÜNÜMÜZE  
TÜRKİYE'NİN  
%100 DOĞAL  
KATKISIZ UNU

%100 KATKISIZ DOĞAL



TEKSİN  
ÜN

Gıda Sanayi Ticaret A.Ş.

Kümbet Hatun Mahallesi, Samsun Yolu Mevki,  
1. Cadde, 12. Sokak, 05300 Merzifon / Amasya  
Tel: (358) 513 13 63 • 0358 513 17 88 Faks: 0358 513 45 75  
[www.teksinun.com](http://www.teksinun.com) • [info@teksinun.com](mailto:info@teksinun.com)



Künye

NİSAN 2024 • YIL: 10 • SAYI: 17



**İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Adına Oda Başkanı**  
Aykut ŞENER



**Butik Pastacılar ve Kurabiyeciler Derneği Kurucu Başkanı**  
Emine KUBAT

**İmtiyaz Sahibi Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**  
Alpay ERÜS  
alpayerus@goldencitymedia.com

**Editör - Şebnem ATILGAN**  
sebnematilgan@goldencitymedia.com

**Reklam Müdürü - Sema ERÜS**  
sema@goldencitymedia.com

**Reklam Sorumlusu - Derya YAMAN**  
derya@goldencitymedia.com

**Reklam Sorumlusu - Seval SAYILAN**  
seval@goldencitymedia.com



**YÖNETİM YERİ • YAYINA HAZIRLIK**  
**GOLDEN CITY MEDIA**  
PERPA İş Merkezi B Blok  
Kat: 13 No: 2307  
Okmeydanı - Şişli / İST  
Tel: 0212 320 00 34-35  
Faks: 0212 320 00 36  
www.goldencitymedia.com  
info@goldencitymedia.com

**BASKI VE CİLT**  
ŞAN OFSET MATBAACILIK  
HAMİDİYE MAH. ANADOLU CAD.  
NO:50 KAĞITHANE / İSTANBUL  
TEL: 0212 289 24 24  
www.sanofset.com

Sertifika No: 45170

**SÜRELİ YEREL YAYIN**  
Tatlı Dünyası Dergisi üç ayda bir yayınlanır. Yayınlanan yazı ve reklamların sorumluluğu sahibine aittir. Dergideki yazılar, görseller ve reklam çalışmaları izin alınmaksızın kullanılamaz. Gönderilen yazı ve görseller yayınlanmasın ya da yayınlanmasın iade edilmez.

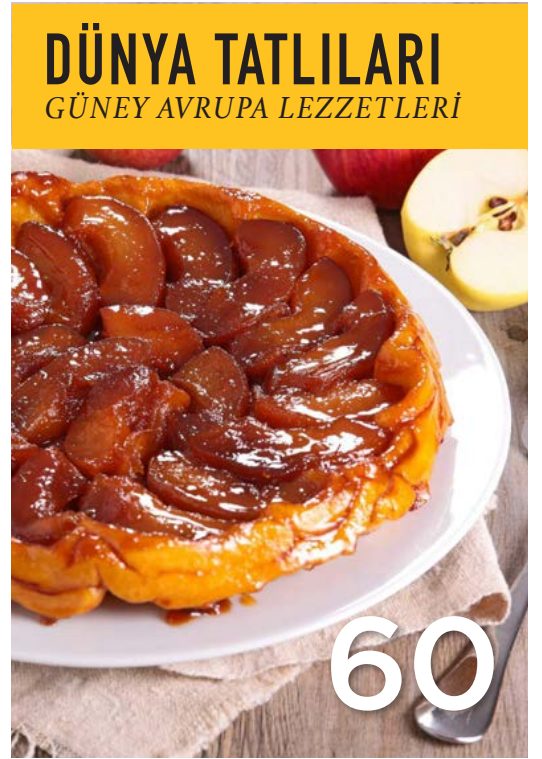
# İÇİNDEKİLER



## İSTANBUL ŞEKERCİ PASTACI HELVACI TATLICI VE ŞEKERLİ MAMÜLLER ESNAF ODASI'NDAN HABERLER



## KAHVE VE KAHVE KÜLTÜRÜ



## DÜNYA TATLILARI GÜNEY AVRUPA LEZZETLERİ



## BELKİS ERDEN TUNCAY: "SAĞLIKLI BESLENME BİR YAŞAM ŞEKLİ HALİNE GELMELİ."



Genel Başkan **Aykut ŞENER**  
İstanbul Şekerci Pastacı Helvacı Tatlıcı ve  
Şekerli Mamüller Esnaf Odası



## Sevgili Çalışkan Meslektaşlarım;

Hepinizi sevgi, saygı ve hürmetle selamlıyorum. Yönetim kurulumuz geçtiğimiz dönemde içerisinde yasaların, mevzuatların ve önceki genel kurulumuzun verdiği görevleri yerine getirmiş, mesleki konulardaki üye şikayet ve taleplerini anında değerlendirmeye alarak en kısa zamanda çözmeye gayret sarf etmiştir. Meslek eğitiminin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasına önem verilmiştir. Kur artışını nedeniyle hammadde fiyatlarında fahiş zamlar uygulayan firmalar hakkında üst kuruluşlarımız ve Ticaret Bakanlığımıza gerekli bilgilendirme ve taleplerimiz iletilmiştir. Üst kuruluşlarımız, Zabıta Müdürlükleri, Tarım Müdürlükleri, Kredi Kefalet Kooperatifleri ve İl - İlçe Belediyeleri ve Bakanlıklarla temaslarımızı arttırarak üyelerimizin sorun ve taleplerinin çözümü konusunda gayret sarf ettik ve buna hız kesmeden devam ediyoruz. Devlet kurumlarıyla değerli esnafımız

arasında köprü olmaya, bizlere vermiş olduğunuz sorumluluk bilinciyle hareket etmeye gayret ediyoruz.

Elektrik, doğalgaz, asgari ücret artışı, hammadde fiyatlarındaki artış ve iş yeri kiralılarımızın yükselmesi esnafımızı bir hayli zorlamaktadır. Esnafımız artan maliyetler karşısında ürünlere yapılması gereken zamını asgari oranda tutarak vatandaşlarımızı memnun ettiler. Esnafımızın haklarını korumak ve yararlanabilecekleri her türlü uygun kredi, uygun mal tedariki, teşvik ve devlet destekli yardımlar konusunda çalışmalarımıza devam ediyoruz. Esnafımızın düşününde, cenazesinde, dükkan açılışında, hastalığında kısacası acı veya tatlı günlerinde her zaman yanlarında olmaya devam ediyoruz. Aynı zamanda Aksaray Kredi Kefalet Kooperatifi Denetim Kurulunda görev yaparak üyelerimize uygun faizli kredi imkanı sağla-

dık ve sağlamaya devam ediyoruz. Şu anda üyelerimize 750.000 TL'ye kadar kredi imkanından yararlandırabiliyoruz. Faiz oranı yıllık %25'dir. Maliye Bakanlığımızın faiz artırım kararıyla bu oran ve tutar değişkenlik gösterebilmektedir. Cumhurbaşkanımızın seçimden önce söz verdiği esnafımızın emekli olmak için 9.000 gün olan Bağ-Kur Priminin 7.200 güne indirilmesi için gerekli taleplerimizi yazılı ve sözlü ilettik. Online yemek sipariş platformlarının işletmelerden aldığı yüksek komisyon oranlarının tavan olarak yüzde 10 ile sınırlandırılması için Ticaret Bakanlığımıza talebimizi ilettik.

Sevgili meslektaşlarım; sözlerimin sonuna gelirken mübarek Ramazan ayı bayramınızı en içten dileklerle kutluyorum. Herkese hayırlı işler, sağlık, huzur, mutluluk ve bereketli bol kazançlar diliyorum.



Başkanımız Aykut Şener, Birlik Başkanımız Faik Yılmaz'ın başkanlığında (İSTESOB) Birlik Tarife Komisyonu toplantısına katılım sağladı. Meslek odalarından gelen tarife değişikliği talepleri görüşüldü.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Ulaşım Dairesi Başkanlığı Lojistik Yönetimi ve Terminaller Şube Müdürlüğü "İstanbul Motosikletli Kurye Faaliyetleri Çalıştayı" gerçekleştirdi. Toplantıya Esnaf Odamızı temsilen Genel Sekreterimiz Sefa ÖZKAN katılım sağladı.

# İSTANBUL ŞEKERCİ PASTACI HELVACI TATLICI VE ŞEKERLİ MAMÜLLER ESNAF ODASI'NDAN **HABERLER**



Başkanımız Aykut Şener, Genel Sekreterimiz Sefa Özkan ve yeni üyemiz Mert Şener ile birlikte yakın zamanda annesi vefat eden Merve Pastanesi sahibi değerli üyemiz Kazım Üstün ve Yönetim Kurulu üyemiz Emre Üstün'ü işyerinde ziyaret ederek başsağlığında bulundu. Başkanımız Aykut Şener, Beyoğlu'nda bulunan Esnaf Oda Başkanlarıyla birlikte Beyoğlu Kaymakamımız Sayın Can Aksoy'u makamında ziyaret ettiler. Başkanımız Aykut Şener, Posta gazetesine sektörümüzün sorunlarını ve esnafımızın talepleri hakkında bilgilendirme yaptı.



# PASTANECİ ESNAFIN TADI KAÇTI "SÖZ ONLARIN"

**HULYA CAYLAK**  
İstanbul'da ortalama 5 bine yakın pastane var. Bunlara tatlıcı esnafı da dahil edilirse bu sayı 7 bin 500'e çıkıyor. Türkiye genelinde ise kayıtlı işyerlerinden kaynaklı net sayı bilinmemekle beraber yaklaşık 40 bine yakın pastane ve tatlıcı bulunduğu tahmin ediliyor. Türkiye'de sekereri, pastacı, tatlıcı ve unlu mamuller sektörünün büyüklüğü de yaklaşık 25 milyar dolar. Sektörün pandemi sonrasında yaşadığı en önemli sorunların başında ise seker, yağ ve fıstık gibi hammaddelerin yanı sıra kira ve ambalaj malzemelerinin fiyatlarındaki fıhış artışları geliyor.

**KAYITDISILIK VAR**  
Sektörün en önemli sorunlarından birinin kayıtdışılık olduğunu dile getiren Şener, "Kayıtdışılığın en olumsuz yanı olmasının gerekten kayıtdışılığın olmamasıdır. Çünkü biz gıda işi yapıyoruz. İnsan hayatı söz konusu. Ama maalesef kayıtdışının en fazla olduğu sektör. Son dönemde maliyetler beraber bu daha da arttı. Bu noktada bazı ilçe belediyelerinin üstüne düşen görevi yerine getirmediğini görüyoruz. Sıkı bir denetimle bu sorun ortadan kalkacaktır. Biz ilgili kurumlara sürekli şikayetleri yapıyoruz. Sadece hakız rekabet açısından değil, halk sağlığını düşünerek bu işlemlere dur denmeli" diye konuştu.

**TÜRK HALKI SEVİYOR**  
Pandemi nedeniyle zor günler geçiren esnafın enflasyonist ortamda olduğu zorlandığını söyleyen Şener, "Fahiş kira artışları ve hammadde fiyatlarındaki artışlar nedeniyle ekonomik açıdan iş yerini kapatan esnaf arkadaşlarımız oldu. Kira artışlarının yasal oranında daha fazla yapılması üyelerimizi kanunî yola başvurmaya sevk etti. Fakat biz Türk halkı olarak pastane ürünlerini seviyoruz. Yeme alışkanlığımızın önemli parçası olan çok sayıda ürünümüz var. Bu yüzden sektörümüzü etkileyecek boyutta bir kepenk kapatma olmadı" dedi.

**YÜKSEK KOMİSYONLAR SINIRLANSIN**  
Şener, esnafın taleplerini ise şöyle sıraladı:  
● Piyasada stokçuluk önleniş ve fıstık ürünlerinde ihracata kota getirilisin.  
● Yeme-içme sektöründeki KDV oranı yüzde 1'e indirilsin.  
● Esnafın emekli olmak için 9000 güne olan Bağkur primi 7200 güne indirilsin.  
● Online yemek sipariş platformlarının işletmelerden aldığı yüksek komisyon oranı tavani yüzde 10 ile sınırlandırılmalı.  
● Personel ödemeleri, elektrik, su, doğalgaz fatura ödemelerine devlet destek sağlansın.  
● İşyeri kira artışlarında konutlarda olduğu gibi tavan getirilsin.  
● Esnaf Kredi Kefalet Kooperatifleri'nden alınan kredi limitleri artırımlarla düşük faiz uygulanmalı.  
● Sektöre özel kredi ve çek ödemelerinin ertelenmesi ile yasal yoldan koruma sağlansın.  
● Bağkur ödemelerinde teşvik sağlansın.  
● Personelin SGK primlerinde indirim yapılmalı.



Aykut Şener

**USTA BULMAK ZORLAŞACAK**  
Sektörün toplamda 300 bin kişiye istihdam sağladığını belirten İstanbul Şekerleri, Pastacılar ve Tatlıcılar Esnaf Odası Başkanı Aykut Şener, sektörün peçete, poset, plastik, çatal, kutu vs. gibi ambalaj malzemeleri satan yan sektörlerle de büyük istihdam sağladığını söyledi. Şener, "Ancak buna rağmen, birçok sektörde olduğu gibi pastacılar ve genel olarak unlu mamuller sektöründe de ara eleman sıkıntısı yaşanıyor. Çırak bulamadığımız için bir süre sonra usta bulmak da zorlaşacak" dedi.





# HOŞ GELDİN RAMAZAN

**Emine KUBAT**

**Butik Pastacılar ve Kurabiyeciler Derneği Kurulu Başkanı • Şeker ve Pasta Sanatçısı**



On bir ayın sultanı olan aydayız yeniden. Peki, o eski Ramazan neŐesi sohbetleri, yemekleri, tatlıları hala mevcut mu? Ne dersiniz?

Konumuz tatlı olunca ve tam da Ramazan'da ortaya çıkan ve benim de en sevdiğim tatlı olan "güllaç"tan bahsetmek istiyorum sizlere.

II. Murad devrine yani 1400'lü yıllara ait kayıtlarda güllacın Osmanlı mutfağına girdiği ve kitaplarda yer aldığı görölmektedir. Bu tarihe kadar uzanan güllaç tarifleri arasında güllaç, yumurtalı güllaç ve tava güllacı Şeklinde üç tarife rastlanmaktadır. Halk arasında da 15. yüzyıl ortalarına kadar mısır niŐastasından yufka açılıp stoklanır ve havayla

temas halinde olduğu için kuruyan bu yufkalar süt ve Şekerle ıstıtılıp yenirdi. Zamanla içine gül suyunun da eklenmesiyle ortaya "güllü aŐ" ismi verilen tatlı çıktı ve tıpkı "sütlü aŐ"ın "sütlaç"a dönüşmesi gibi bu tatlının ismi de "güllaç" olarak söylenmeye başladı. Ramazan deyince akla gelen ilk tatlılardan biridir güllaç. Peki, sadece Ramazan ayında mı tüketilir?

## **Güllaç neden Ramazan'da yapılıyor?**

Ramazan ayı geldiğinde gözler güllaç tatlısını arar. Bu tatlı her dönemde yapılan ancak Ramazan sofralarından sonra daha da iŐtahla aranan bir tatlıdır. Güllaç tatlısı restoranların ve evlerin ramazan menüleri içinde adeta bir inci gibidir.

## **Güllaç yaprakları neden yapılıyor?**

Güllaç yaprağı su, nişasta ve undan yapılır. Basit bir tarif de vereyim hemen sizlere, 2 bardak suyla 50 gram niŐastayı çırpın ve 2 yemek kaşığı un ekleyin. Bundan sonrası yapışmaz bir tavada çok ince krepleri suda yapmak gibidir. İlk suyu soğuk sonraki pişirme sularını sıcak koyun. Birkaç dakikada yapraklar piŐecektir. Güllaç yapraklarını hemen kullanabilir ya da saklamak için fırında ikinci pişirme yapabilirsiniz. Bu yaprakları bol sütle ıstıtıp arasına isterseniz ceviz, isterseniz de bolca Antep fıstığı ekleyip iftar sofralarınızın lezzetine lezzet katabilirsiniz.

Denemek isteyen olursa Őimdiden afiyet olsun efendim.



## Dondurma Sütü Pişirme ve Soğutma Makinaları



## DONDURMA REYONLARI



## Pasta Kreması Pişirme Makinası



**CANBOLAT**  
Makina San. Tic. Ltd. Şti.

Paşaalanı Mah.11.Sok No:9/A Karesi/BALIKESİR  
T.: 0266 246 18 73 - 246 40 37  
www.canbolatmakina.com • info@canbolatmakina.com



# PORTAKAL SOSLU PASTA (BORCAM PASTASI)

Tarif: Esra ERGİN • instagram/karyabutikpasta

## MALZEMELER

### Kek Malzemesi:

5 adet yumurta • 190 gr toz şeker  
23 gr süt • 5 gr kabartma tozu  
5 gr vanilya • 180 gr un

### YAPILIŞI

1.Oda ısısında yumurta ve şeker krema kıvamına gelene kadar çırpılır. 2.Süt ilave edilir hafif çırpılır. 3.Un, kabartma tozu, vanilya ilave edilir; spatula ile homojen olana kadar dairesel hareketlerle karıştırılır. 4.Yağlanmış dikdörtgen borcamı boşaltılır. 5.180 derece sıcaklıkta 17 dakika pişirilir. (Pişme süresi fırından fırına değişiklik gösterebilir.)

### Krema malzemesi:

1 lt. süt • 130 gr un  
220 gr toz şeker • 25 gr nişasta  
20 gr tereyağı • 150 gr toz şanti

### YAPILIŞI

1.Tereyağı ve toz şanti dışındaki tüm malzemeler karıştırılarak muhallebi kıvamını alana kadar orta ateşte pişirilir. Ocağın altı kapatılır, tereyağı ilave edilir karıştırılır. 2.Üzeri streç film ile kapatılarak soğumaya bırakılır. İyice ilinince toz şanti ilave edilerek çırpılır. 3.Pişmiş ve soğumuş olan kekin üzerine 190 ml süt döküyoruz. Ardından üzerine hazırlanmış olan krema yayılır.

## PORTAKAL SOS

### Malzemeler

5 adet büyük portakal • 500 ml civarı  
300 gr su • 2 adet limonun suyu  
50 gr nişasta • 120 gr toz şeker

### YAPILIŞI

1.Malzemelerin hepsini aynı kaba koyun ve jöle kıvamına gelinceye kadar pişirin. 2.Hazırlanmış olduğumuz keki, kremanın üzerine döküp, düzeltin. 3.Üzerini dilediğiniz gibi süsleyin. (Portakal dilimleri, toz Antep fıstık ya da Hindistan cevizi tozu)

1



2



Abiyet olsun





# özenkutu®

Prestijli kutular / Prestigious boxes

[www.ozenkutu.com.tr](http://www.ozenkutu.com.tr)



**43** yıldır  
hizmetiniz'de...

Baklava . Turta . Pizza . Fast Food ve Lüks Kutularımız  
ve Daha Bir Çok Prestijli Ürünlerimiz ile.



Baklava . Turta . Pizza . Fast Food ve Lüx Kutularımız  
ve Daha Bir Çok Prestijli Ürünlerimiz ile.

Ambarlı Mah. Naim Süleymanoğlu Sok. No: 20  
Avcılar / İSTANBUL-TÜRKİYE  
Tel.: +90 212 461 42 26 - 27 Fax: +90 212 461 42 46  
Ankara Şube: +90 312 397 78 25 Fax: 397 78 26

✉ ozen@ozenkutu.com - ozenkutu@gmail.com



# APM GIDA İLE GÜVENİLİR PASTACILIK ÇÖZÜMLERİ



Lezzet ve tat yolculuğunu 1998 yılından itibaren emin adımlarla sürdüren APM Azim Gıda Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi, dünya pastacılığının tüm yeniliklerini bu sektöre yansıtırken, yurdumuzda üretilen pastacılık ürünlerini de dünyaya tanıtmaya devam ediyor. Dünyanın dört bir yanındaki evlerde önemli anların parçası olmayı önemseyen APM, müşterilerine ve ailelerine unutulmaz anlar yaşatmak için güvenilir gıda üretimini, güvenilir pastacılık çözümleri ile buluşturarak, uluslararası üretim ve dağıtım uzmanlığıyla çalışmalarını sürdürüyor.

APM'nin müşteri portföyünü, pastacılık ve fırıncılık esnaf-sanatkârları, endüstriyel gıda üretimi - fabrikalar, süpermarket zincirleri, otel, restoran, kafe ve yiyecek içecek sektörü oluşturuyor. Bayilik geleneginden gelen bir firma olan APM, "Sıvı Üretim, Toz Üretim, Kuruyemiş Üretim, Pralin Üretim Hattı" olmak üzere dört farklı kulvarda, toplam 400 kalem ürün gamıyla hizmet veriyor. Beş bin çeşide varan, çok geniş bir ürün yelpazesine sahip olan APM markasının ürün yelpazesinde, pastacılık ve fırıncılık ürünleri, çikolata ürünleri, kuruyemiş ürünleri bulunuyor. Firma bayiliğini yaptığı, alanında öncü markalar ile sektördeki önemli oyuncular arasında güvenilir marka olarak yerini almış bulunuyor.

## Güvenilir marka

Pastane ya da otel mutfağının tatlı, pasta ve unlu mamuller konusunda ihtiyaç duyduğu A dan Z'ye tüm ürünlerini karşılayabilen zengin ürün gamına sahip olan APM Gıda kendine özgü, Türk damak tadına uygun, ülkenin çeşitli bölgelerindeki yöresel lezzetleri otelcilik ve pastacılık sektörüyle birleştiriyor. Tüketicilerin geleneksel tatların dışında yeni lezzet arayışına girdikleri için bu durumun pastacılık sektörüne de yansımaları, dolayısıyla üreticilerin bu talep-arz doğrultusunda tüketicilere cevap vermek üzere her geçen gün yeni ürün arayışına girerek, üretim yapmak durumunda olduklarını belirten APM Gıda, ürün tedariklerini tüketicilerin isteği doğrultusunda oluşturduğunun altını çiziyor. APM Professional markasının Türkiye'de pastacılık kreması ürünü için 'Üstün Lezzet Ödülü'nü alan ilk ve tek pastacılık kreması markası olmasının haklı gururunu yaşayan firma, tüketicileri özledikleri kalite ve lezzete kavuşturma hedefini sürdürüyor.

## Cezbedici ve leziz bir dondurma

APM dondurma ve waffle soslarında yenilediği ambalajlarıyla cezbedici ve leziz bir dondurma ve waffle sunumu için ev hanımları ve işletmelerin tüm ihtiyaçlarına çözüm getirecek tatlı, dondurma ve waffle sosları serisi sunuyor. Topping dondurma sosu çeşitlerinde tatlılarınızı, pankeklerinizi, kreplerinizi, pastalarınızı, keklerinizi ve dondurmalarınızı



daha lezzetli hale getirecek, kırmızı meyvelerin dayanılmaz lezzetiyle üretimi yapılan frambuazlı, çilekli, vişneli, kivil, orman meyveli soslarla birlikte karşı konulmaz lezzeti ile yoğun kıvamlı çikolata, karamelli, beyaz çikolata, çikolata, karamel, Antep fıstık aromalı soslar yer alıyor. APM, meyveli soslarda donuk meyve olarak çilek, frambuaz, vişne, kivi, böğürtlen, frenk üzümü meyvelerini kullanıyor. Topping dondurma sosları ise yüzde 10 ve yüzde 30 meyve içeriyor. APM ürün ailesine topping dondurma soslarının yanı sıra özellikle banket süslemede ince uçlu şık şişe dizaynı ile pratik dekoratif şekiller yapılmasını sağlayan dekor sos olarak çikolata, frambuaz, karamel, çilek, kivi, muz, limon ve beyaz çikolata çeşitlerinde rengi parlak ve canlı, kullanıldığı ürünün albenisini arttıran ürünler yer alıyor.

Güzel bir dondurmanın, waffle, pankek, krep, donut, pastaların vb. tamamlayıcıları arasında kuşkusuz birçok ayrıntı yer alıyor ki doğru malzemelerin bir araya getirilmesi kadar, malzemenin sunumu ve kullanım oranları da lezzette önemli rol oynuyor. Soslar bu noktada dondurmanın, waffle, pankek, krep, donut, pastaların vb. servisinde bir lezzet ve kıvam

sağlayıcı olarak büyük bir öneme sahip. Bu lezzetten yola çıkan APM Gıda, herkesin severek tüketebileceği pankek miksi, krep miksi, waffle miksi, donut miksi ürünler sunuyor. "Portföyümüze geleneksel Türk damak tadına hitap eden, birbirinden lezzetli sütü tatlı ürün çeşitleriyle birlikte dünya lezzetlerine yer verdiği panna cotta, krem brule, krem karamel, şarlot kremaları ve enfes tatlara hakim yeni doğal renkli velvet kek çeşitlerimizi kattık," diyen APM Gıda, sütü tatlı ürünleri olarak puding çeşitleri (kakaolu, çilek, muz ve vanilya), kazandibi, sakızlı muhallebi, supangle, bademli keşkül, sütlaç ürünleriyle birlikte enfes tatlara hakim browni kek, revani, trileçe, sufle, waffle, pankek, krep, donut miksi ürünleriyle sektörde yerini alıyor.

## Yüzde 20 fındıklı şeker ilavesiz yepyeni sürülebilir kremalar

Birbirinden lezzetli üç harika tat ve renkte yüzde 20 fındıklı şeker ilavesiz kakaolu fındık kreması, sütü kakaolu fındık kreması, sütü fındık kreması ürünlerinin argisini tamamlayan APM Gıda, yakın zamanda bu şekersiz lezzet patlaması kremalarını da müşterilerinin beğenisine sunacak.



Sizin lezzet maceranız  
burada başlıyor.





ile ustasınız...



**AZİM**

APM AZİM GIDA SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Şerifali Mah. Tavukçuyolu Cad. APM İş Merkezi No.: 268/1 Ümraniye - İSTANBUL

Tel: 0(216) 420 90 93 Faks: 0(216) 420 92 60

info@apmvip.com • www.apmgida.com



APMFOOD

# DOĞAYA SAYGILI ÜRETİM

Matbaa malzemeleri toptan satış ve ticareti ile sektöre giriş yapan İncipak Ambalaj, 1985 yılında kurulmasının ardından yurt içi ve yurt dışı satışlarında Türkiye'nin önde gelen firmaları arasına girdi. Bu üstün başarısının yanı sıra 2016 yılında kutu ve bez çanta üretimini de portföyüne ekleyerek ambalaj sektörünün aranan firmaları arasındaki yerini aldı. Karton ambalaj sanayisine ait her türlü kutu ihtiyaçlarınıza çözüm üreten firma, istenilen ölçü, adet ve tasarımda müşterilerine kaliteli hizmet sunuyor. "Doğayı seviyoruz ve koruyoruz. Bu sebeple bez çanta üretiyoruz," mottosu ile ilerleyen İncipak Ambalaj, bez çantalar ile hem doğaya katkıda bulunuyor hem de müşterilerinin markasını koruyup, reklam yapılmasına olanak sağlıyor.





# YUMURTA MUCİZESİNDEN HERKES İÇİN GÜVENİLİR VE PRATİK ÜRÜNLERE

## ANAKO

Kabuklu yumurta tasnifleme ve paketlenme yapmak üzere 2006 yılında kurulan Anako, değişen tüketici taleplerini, yasal düzenlemeleri ve Avrupa Birliği standartlarını karşılamak amacıyla, 2010 yılında faaliyet alanını geliştirerek pastörize sıvı yumurta üretimine başladı. Firma üretimlerini, ISO 9001:2015 ve FSSC 22000 standartlarında, Türkiye'nin en yüksek kapasiteli ve en ileri teknolojiye sahip pastörizasyon ünitesi ile Konya 3. Organize Sanayi Bölgesi'nde gerçekleştiriyor. Helal ve Kosher sertifikasına sahip olan Anako, etkin kalite yönetim sistemlerini uygulayarak sürdürülebilir gıda güvenliği ve kalite performansını garanti ediyor.

### Pastörize sıvı yumurta güvenilir gıda

Kabuklu yumurtada bulunan ve tüketici sağlığı açısından risk oluşturabilecek patojenler, özellikle Salmonella, yumurtayı endüstriyel mutfaklarda en riskli gıda kategorisine sokuyor. Kabuklu yumurtanın doğasında olan bu patojen bakterilerden arınmak ve endüstriyel mutfaklardaki riski azaltmak için pastörize sıvı yumurta kullanılmalıdır.



### Sürdürülebilirlik

Firma hem bugün hem de gelecekteki başarısını garanti etmek için sürdürülebilirlik çalışmalarını tüm değer zinciri boyunca süreçlerine dahil ediyor, böylece uzun vadeli değer yaratıyor ve Birleşmiş Milletler tarafından en ulaşılabilir ve sürdürülebilir protein kaynağı olarak seçilen yumurtanın çevresel ayak izini azaltmak için önemli yatırımları yapıyor.

### Sıfır atık

Konya'da bulunan tesiste sıfır atık yönetim sistemini kurarak 2022 yılında sıfır atık belgesi almaya hak kazanan Anako, ana atığı olan yumurta kabuklarını işleyerek hayvancılık, ziraat ve plastik sanayisinde ekonomiye geri kazandırıyor.

### Yenilenebilir enerji

Firma, Konya'daki tesisinde elektrik kullanımının önemli bir kısmını karşılayacak olan çatı güneş enerji santrali sistemi yatırımını tamamlayarak sektörde öncü olmanın gururunu yaşıyor.



# İşletmenizdeki gıda güvenliği riskini azaltmak için

Pastörize Sıvı Yumurta

**GÜVENİLİR  
GIDA**



**ANAKO**



## “BİZİM DEĞİL DONDURMAMIZIN BİR HİKAYESİ VAR!”

**Mado'nun Osmanlı'ya uzanan hikâyesi, hem çalışanları hem tüketicileri için kuşaktan kuşağa bir yolculuktur. Kara eklenen pekmez, bal, meyve özleriyle yapılan ve “Karşambaç” adı verilen ilk dondurmadan günümüzdeki gerçek Maraş dondurmasına kadar geçen sürede bir devrim ve değer yaratıldı.**

Tam 170 yıldır lezzet serüveni içinde yol alan MADO'nun ilk tohumları, Osman Kanbur'un o zamanın imkânlarıyla başladığı dondurmacılık ile atıldı. “Dedemiz, 1800'lü yıllarda Ahir Dağ'ından gelen kar ile pekmezi karıştırarak karsambaç yaparmış. Sonra süt ile salebi karıştırarak karın içinde bekletmiş ve görmüş ki süt kıvam almış. Bu Kahramanmaraş Dondurmasının ilk adımıdır”, diyor Mehmet Kanbur. İlerleyen yıllarda oğlu Yaşar Kanbur, 1962 yılında bir dondurma imalathanesi kurarak mevcut faaliyetleri geliştirdi ve Yaşar Pastanesi'nin temellerini oluşturdu.

Bu adım, MADO markasının yaratılmasında emek ve alın terinin karşılığı olarak önemli bir dönüm noktası oldu ki “MADO dondurmasının taklit edilmesini imkansız kılan bu coğrafyada yetişen keçilerin eşsiz aromalı sütleri, mucizevi salebi ve elbette ustalıktır. Dünyanın konuştuğu, bildiği dondurmayı yapmak ustalık ister,” bilgisini vererek Mado'nun gelişmesindeki etkenin altını çiziyor



Mehmet Bey ve şöyle devam ediyor. “Biz 4'üncü kuşak olarak mesteği büyüklerimizden devraldığımızda 25 metrekarelik bir dükkan içerisinde sadece 4 masa vardı. Bizim çirağımız yoktu. Annem sütü pişirir, babam dükkanda dondurmayı yapar, bizde çıraklık eder dondurmayı satardık. İlerleyen yıllarda 'bu dondurmayı bilinir, konuşulur yapacağız' dedik ve üç kardeş olarak yola çıktık.

# MADO

GERÇEK LEZZETLER

Maraş dondurmasını sırtladık, Türkiye'nin 81 iline ve dünyaya götürdük. Bugün Türkiye'de 300'den fazla şubemiz var. Yurtdışında ise 40 ülkeye Mado'nun bayrağını diktik. Ben babamdan sadece iki çeşit dondurma aldım; biri sade kaymak dondurma diğeri de fıstıklı dondurma... Bugün 350 çeşit dondurma üretiyoruz. Yeşil çaylıdan, pirinçli dondurmaya varıncaya kadar. Biz dondurmacılıkta 170 yılı aşkın süredir varız. Bugün Maraş dondurmasının adını 5 kıtada duyurduk. Bunun için çok çalıştık çok mücadele ettik. Maraş dondurmasının marka olmasını Mado sağladı diyebiliriz. Mado, Maraş ve dondurmanın birleşiminden oluşuyor. Böylece dünyanın her yerine Mado ismiyle Türk dondurmasının ününü duyurduk ve duyurmaya da devam ediyoruz. Dedemin yanında çırak olarak başladığım işimin şimdi patronuyum. Mado'yu bir dünya markası yapmak hiç kolay olmadı. Kardeşler olarak çok çalıştık. Bizde şimdi gençlere destek olmak için “Kendi işini kendin kur” projesini hayata geçirdik. Gençlere, 'kendilerinin çalışması kaydıyla küçük dondurmacı dükkânları kurun, sonunda kendi iş yerinin sahibi olun' diyoruz. Gençler, hayal edin, kendinize güvenin. Diğertlerinden farklı olmak için çok çalışın ki model olun, yük olmayın.”



# Gerçek dondurmanın ustasından benzersiz bir konsept!

30 yıllık MADO franchising tecrübemiz ve işletmeciliğimizin bize kazandırdığı deneyimle günümüzde yaşanan zorlukları fırsata çeviriyoruz. Küçük, ekonomik ve modern konseptimiz ile artık herkes iş sahibi olabilir.





## STARK MENÜ: ÖZGÜN, YENİLİKÇİ VE KALİTELİ HİZMET

Türkiye'nin deri menü kabı ve otel ekipmanları üretiminde lider firması olan Stark Menü, kaliteli malzeme kullanımı, özgün tasarımları ve üstün teknolojik altyapısı ile dikkatleri üzerine çekiyor. Turizm, seyahat, otel, restoran ve diğer tüm sektörlerdeki ürünlerinize büyük bir önem veren Stark Menü, firmanızın marka değerini en doğru şekilde temsil etmek prensibiyle hareket ediyor.

### Yenilikçi menüler

Turizm sektörü içerisinde yer alan otel ve restoranlar, marka ve ürünlerinizi misafirlerinizle direkt buluşturduğunuz alanlardır. Markanız, firmanızın görünen yüzünün yanı sıra üretici kimliğinizin de ifade biçimidir ki, bu da menü tasarım ve sunumunun ne kadar önemli olduğunu gösterir. Menüünüz ile mutfağınızın özenini, lezzetini, kalitesini sunar; otel karşılamaları, bukletler ve diğerleri ile oda hizmetlerinizi nasıl itinayla hazırladığınızı ifade edersiniz. Turizm sektöründe kalite değerini yansıtan markanızla, tüm ekibinizi ve emeğinizi müşterinize takdim etmiş olursunuz. Diğer bir deyişle, menüünüz ve diğer ekipmanlarınız, markanızı, müşterilerinize ifade etme şeklidir. Bu bilinci temel kural olarak benimseyen



Stark Menü, işinin her aşamasında markanıza verdiğiniz değeri ön planda tutarak üretimlerini gerçekleştirir. Böylece özgün, yenilikçi, kaliteli ve güzel ürünleri ile hedefinize ulaşmanıza katkı sağlar.

### Farklı ve kaliteli deri menü kapları

Stark Menü, otel ve restoran menüleri başta olmak üzere, sektördeki tüm ekipmanlarda yaygın bir kullanım alanı sağlayarak, farklı ve kaliteli menü üretimlerini sürdürmektedir. Türkiye'nin lider deri menü kabı ve deri otel ekipmanları üreticisi olan firma, uzman ekibi, üstün teknolojik altyapısı ve makine parkını kullanarak sektöre dış kaynak kullanımı (Fason

Üretim) hizmeti de vermektedir.

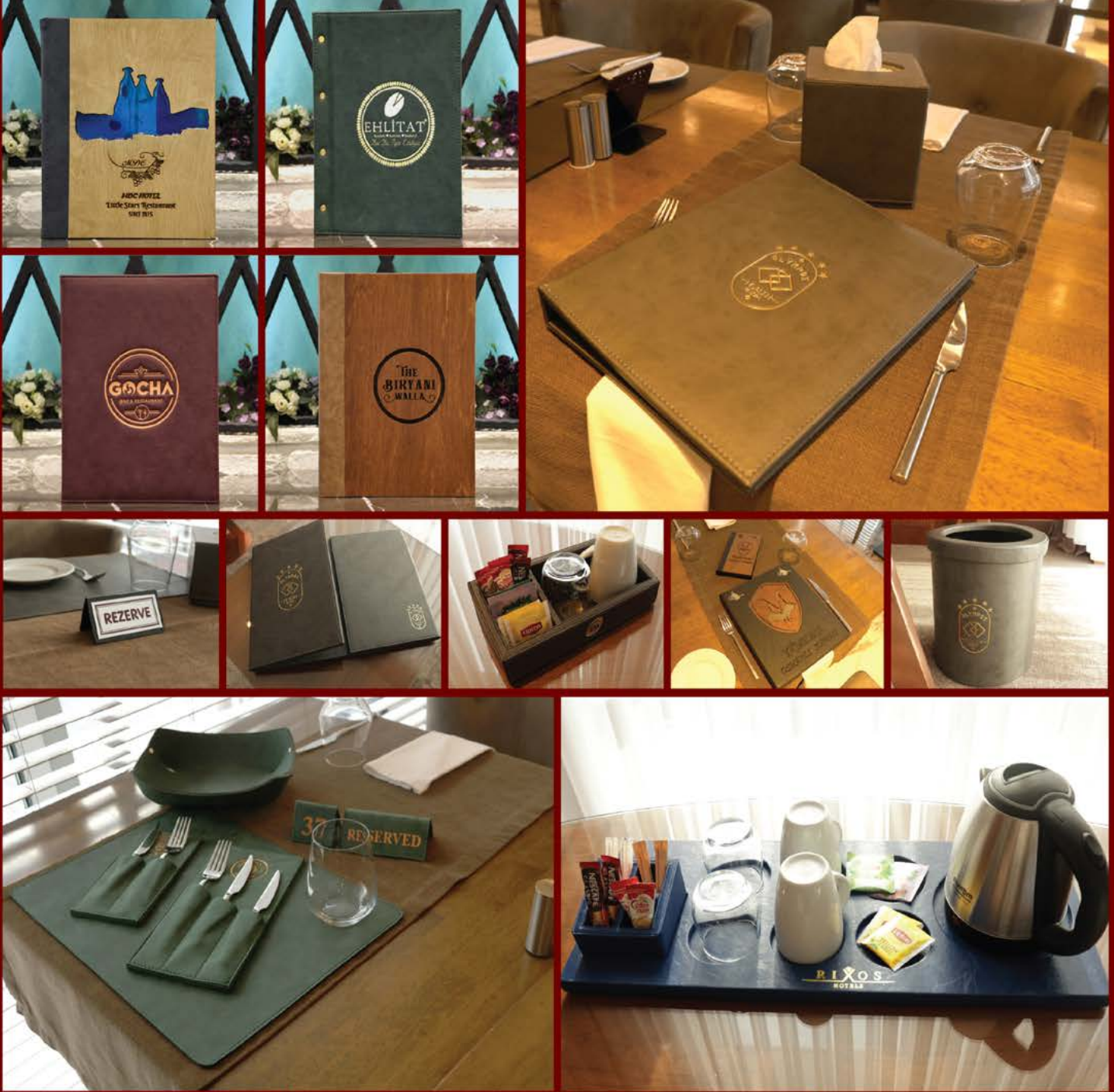
Sektörün her alanında sürekli gelişmeyi temel felsefe olarak belirleyen Stark Menü; İstanbul Zeytinburnu (Merkez), İstanbul Topkapı (Şube), İstanbul İstoç (Şube) ve Antalya (Şube) olmak üzere dört farklı yerde çalışmalarını sürdürmektedir. Türkiye'de birçok matbaa, ajans, mutfakçı ve benzeri sektörlerdeki kuruluşlarla iş ortaklıkları sağlayarak, firmalara ürün stantları kurmakta olan Stark Menü, yurt dışında da hizmetlerine devam etmektedir.

Stark Menü'nün ürünleri hakkında detaylı bilgi için [starkmenu.com.tr](http://starkmenu.com.tr) adresini ziyaret edebilirsiniz.



# STARK MENÜ

Menü Kabı & Deri Ürünleri Otel Ekipmanları



## İSTANBUL / MERKEZ

MALTEPE MAH. DAVUTPAŞA CAD.  
BARAN İŞ MERKEZİ  
NO:75/79 TOPKAPI / İSTANBUL

+90 212 613 37 50 Pbx  
+90 530 385 21 51 Gsm

stark@starkmenu.com.tr

## ŞUBE / İSTANBUL / TOPKAPI

LİTROS YOLU 2.MATBAACILAR  
SİT. C BLOK KAT:1 NO:ZC-24  
TOPKAPI / İSTANBUL

+90 212 519 13 33 Pbx  
+90 554 186 00 97 Gsm

topkapi@starkmenu.com.tr

## ŞUBE / İSTANBUL / İSTOÇ

İSTOÇ TOPTANCILAR ÇARŞISI  
4.ADA (PTT CADDESİ)  
NO:118 MAHMUTBEY  
BAĞCILAR / İSTANBUL

+90 212 659 00 97  
+90 553 167 21 80 Gsm

istoc@starkmenu.com.tr

## ŞUBE / ANTALYA

KIZILSARAY MAH. YENER ULUSOY  
BULVARI 82.SOKAK AKAY APT. NO:2/3  
MURATPAŞA / ANTALYA

+90 242 241 62 43  
+90 530 385 21 59 Gsm

antalya@starkmenu.com.tr





# KALİTEDE ÖNCÜ, MÜŞTERİ MEMNUNİYETİNDE LİDER



AVM KUTU VE AMBALAJ  
avmkutu.com

AVM Kutu ve Ambalaj A.Ş., 2011 yılındaki kuruluş tarihinden bu yana sektörde bir marka haline gelerek hedeflerine hızla ulaştı. Avrupa'nın birçok ülkesine ihracat yapan ve uluslararası alanda tanınan firma, hızlı servis ve müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, kaliteli hizmet ve doğru zamanlama ilkelerini benimsiyor. Karton üzerine sıvamalı, pasta, baklava ve yaş pasta gruplarında, çikolata kutusu, mukavva taslama kutu gibi ürünlerde uzmanlaşan firma, profesyonel ekibiyle müşterilerine kaliteli ürünler sunmayı hedefliyor.





# %100 DOĞAL LEZZET SADEYAĞ





Tüm Ürünlerimiz Gıda Temas Sertifikalı olup  
minimum %99,5 saf alüminyum külçe kullanılarak üretilir.

# ALMETAL

SANAYİ VE TİCARET A.Ş.



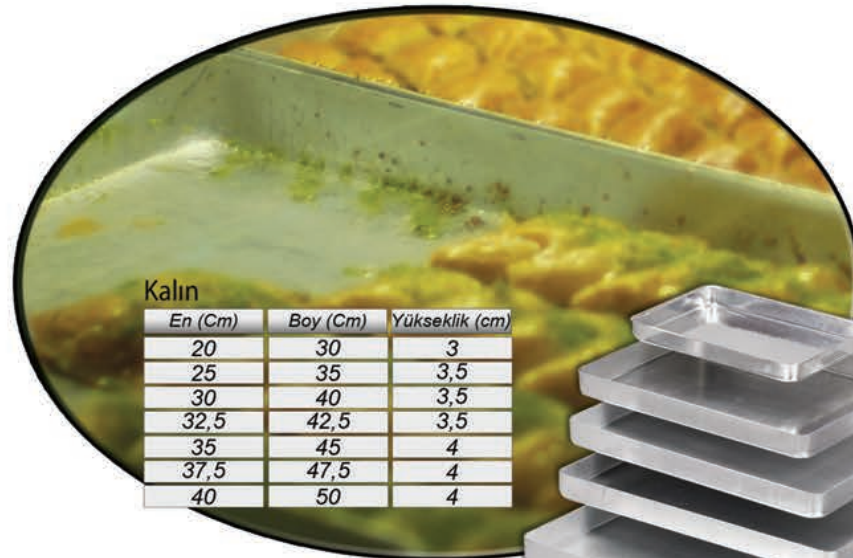
Yarım asırlık  
mücadele..

## Yuvarlak Baklava Tepsileri



Çap (cm)	Yükseklik(cm)
30	3,5
32	3,5
34	3,5
36	3,5
38	3,5
40	3,5
42	3,5
44	3,5
46	3,5

## Köşeli Baklava Tepsileri



Kalın

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)
20	30	3
25	35	3,5
30	40	3,5
32,5	42,5	3,5
35	45	4
37,5	47,5	4
40	50	4

İnce (Tek Kullanımlık)

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)
20	30	3
30	40	3,5
35	45	3,7

## Açılı ve Kaynaklı Tavalalar

- \* Bütün kenarlar dik açıdır.
- \* Derinlik istenilen ölçülerde uygulanır.
- \* 4 köşesi kaynak kenarlı

Alüminyum 45° Açılı Tava ve Tepsiler  
Kaplama Düz ve Delikli  
Kaplama Düz ve Delikli

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)	Kalınlık(mm)
32,5	53	1	1,5
40	60	1	2
40	60	1	1,5
40	80	1	2
60	80	1	2

İstenilen ölçü ve ebatlarda üretilir.

Alüminyum 90° Kaynaklı Tava ve Tepsiler  
Kaplama Düz ve Delikli  
Kaplama Düz ve Delikli

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)	Kalınlık(mm)
32,5	53	2	2
40	60	2	2
40	80	2	2
60	80	2	2
34	84	2	2
34	84	5	2

İstenilen ölçü ve ebatlarda üretilir.

- \* 45° yatay kenarlar
- \* Derinlik : 10mm





# Tava'da, Tepsisi'de Bilirkişi...

## Fabrika

Merkez Mah. Havuzbaşı Kehribarcı Sok.  
No:15/B Gaziosmanpaşa / İSTANBUL  
Telefon : +90 212 578 15 02  
Faks : +90 212 581 72 85  
E-Mail : info@almetal.com.tr

## Showroom ve Merkez Ofis

Telefon : +90 212 659 88 76 - 77-78  
GSM : +90 530 353 12 97  
Faks : +90 212 659 88 79  
E-Mail : info@almetal.com.tr

[www.almetal.com.tr](http://www.almetal.com.tr)

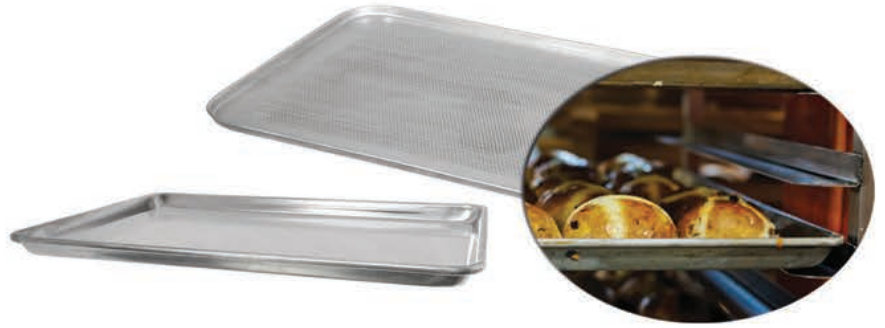
Merkez Mah. Uysallar Sok. Almetal İş Merkezi  
No:1 Gaziosmanpaşa / İSTANBUL

## Künefe Tepsileri



Çap (cm)	Yüzey
12	Düz
14	Düz
16	Düz
18	Düz
20	Düz
22	Düz
24	Düz
26	Düz
28	Düz
30	Düz
32	Düz
34	Düz

## Döner Fırın Tavalara



### Döner Fırınlar İçin Alüminyum Pres Baskılı Tepsi ve Tavalara

En (Cm)	Boy (Cm)	Kalınlık(mm)	Yüzey
60	80	1,5	Düz
60	80	1,5	Delikli
75	104	2	Düz
75	104	2	Delikli
80	100	2	Düz
80	100	2	Delikli
40	60	1,5	Düz
40	60	1,5	Delikli
40	60	2	Düz
40	60	2	Delikli

## Pizza Tepsileri



Çap (cm)	Yüzey
20	Düz / Delikli
22	Düz / Delikli
24	Düz / Delikli
26	Düz / Delikli
28	Düz / Delikli
30	Düz / Delikli
32	Düz / Delikli
34	Düz / Delikli
36	Düz / Delikli
38	Düz / Delikli
40	Düz / Delikli



## Ekmek Tava ve Tepsileri

(Baget, Hamburger, Sandviç Ekmeği)





# ARIK KUTU MATBAA



“Otuz m<sup>2</sup> küçük bir mekanda üretime başladık. İki yıl gibi kısa bir sürede şirketleşerek büyüme yoluna gittik. Yaptığımız işin kaliteli olması nedeniyle her geçen gün müşteri sayımızı artırarak, sektörde adımızdan söz ettiren bir marka haline gelmeyi başardık” diyen firma sahibi Adem Arık sorularımızı yanıtladı.

## Kendinizi tanıtır mısınız?

Adana doğumluyum. 30 yıldır matbaacılık sektörünün içerisinde yer almaktayım.

## Şirketinizin kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi alabilir miyiz?

1988 yılında Meslek Lisesi sınavlarına girerek Adana Karşıyaka Endüstri Meslek Lisesi Matbaa bölümünü kazandım. Ve böylece Matbaacılık sektörüne ilk adımı atmış oldum. Okuldan mezun olduktan sonra kendi kişisel azim ve gayretlerimiz sonucunda 1996 yılında bu işin ticaretini yapmaya başladım.

O sıralar fason üretim yaptırıyordum. İlerleyen yıllarda toplamda 30 metrekare olan ufak bir atölye kurarak imalat işine adım atmış oldum. İki yıl içerisinde şirketleşerek, matbaacılık alanında adından söz ettiren, aranan bir firma olmayı başardık.

## Faaliyet sahanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Sektör içerisinde daha çok hazır gıda paketi, ambalaj üretimi gibi alanlarda etkimizi gösterdik. Her türlü ambalaj üretimini yapacak kapasiteye sahibiz. Ambalaj olarak faaliyetimiz gıda kutuları üzerine yoğunlaşmaktadır.

Faaliyet sahamızda, hangi firmanın ne tür ihtiyacı varsa buna bağlı kalarak ihtiyaçlarını karşılamaya çalışıyoruz. Gıda sektörü başta olmak üzere, bütün sektörlerin kutu ihtiyaçlarını karşılamak üzere portföyümüzü geliştirmekteyiz.

## Müşteriler neden firmanızı tercih etmeliler?

Kaliteli ürün, hızlı teslimat, düşük maliyet prensiplerine bağlı kalarak üretim yapmaktayız.

Öncelikle kaliteyi ön plana çıkartmak isteyen müşterilerin tercih noktasıdır. Vermiş olduğu paranın tam karşılığını almak isteyenlerin yanındayız. Ürettiğimiz ambalajları sattıktan sonra kesinlikle işimiz bitmiyor. Müşterimize verdiğimiz ürünün her zaman arkasında duruyoruz.



Adem ARIK

## Sektöre getirdiğiniz yeniliklerden bahsedebilir misiniz?

Sektör içerisinde çözümsüz gözükken problemleri, aklın ve bilimin ışığında çözerek sektöre farklı bir bakış açısı getiriyoruz. Müşterilerimizin istekleri doğrultusunda ambalajlarımızı tasarlayıp, üretimini gerçekleştirmekteyiz.

## Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalarını anlatır mısınız?

Müşterilerin isteklerini, şikayetlerini

ve önerilerini önemsiyoruz. Müşteriyle yaptığımız mutabakata bağlı kalmaya çalışıyoruz. Üretmiş olduğumuz ürünün daima arkasındayız.

## Firma olarak önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?

Değişen ve büyüyen ambalaj sektöründe Çukurova başta olmak üzere Türkiye genelinde kendi alanımızda en iyi olma hedefindeyiz. Bu doğrultuda değişen teknolojiye ayak uydurarak, kendimizi yenileyerek yolumuza devam ediyoruz.

# ATAŞOĞLU

Pirinç unu, ince  
öğütülmüş pirinçten  
yapılan bir un türüdür.

Hızlı,  
Güvenli  
ve Organik  
Üretim

Sipariş:

0541 513 36 98



[www.atasoglu.com.tr](http://www.atasoglu.com.tr) • [info@atasoglu.com.tr](mailto:info@atasoglu.com.tr)

Cumhuriyet Mah. Zahireciler Sitesi Yolu Sk. 12 Blok No: C/B Edirne • Uzunköprü

[www.tatildunyasidegisi.com](http://www.tatildunyasidegisi.com) 00



## DENEYİMLİ KADRO, HIZLI VE KALİTELİ HİZMET

**Özen Kutu**<sup>®</sup>  
Ambalaj ve Matbaacılık San. ve Tic. A.Ş.  
Prestijli Kutular sunar

Özen Kutu Ambalaj ve Matbaacılık, sektörde 1981 yılları öncesinde deneyim kazanarak 1982 yılında matbaa fabrikasını kurdu. Firma, deneyimli kadrosu ile Türkiye başta olmak üzere, otuz ülkeye hizmet vererek, geniş servis ağı ve güvenli müşteri

ilişkileriyle portföyünü genişletmeye devam ediyor. Vizyonunu, teknolojik gelişmeler ve matbaa sektöründeki yenilikleri de göz önünde bulundurarak daha kaliteli işler yapma hedefi olarak belirleyen firma, Ankara ve İstanbul şubelerinin yanı sıra

yurt dışında pek çok bölgeye hizmet veriyor. Adana şubelerini de açarak, Türkiye'nin dört bir yanına ulaşmayı hedefleyen Özen Kutu Ambalaj ve Matbaacılık, kaliteyi en hızlı ve kolay bir şekilde müşterilerine sunmak amacını güdüyor.

www.pastamak.com

Yenilikçi, Güvenilir Hizmet Kalitesi...



SET ÜSTÜ YUFKA  
YEDEK MAKİNASI  
(SEHPASIZ)



BOYALI HAMUR  
AÇMA MAKİNASI



SET ÜSTÜ YUFKA  
YEDEK MAKİNASI



HAMUR AÇMA  
MAKİNASI



HAMUR AÇMA SET ÜSTÜ



KROM HAMUR  
AÇMA MAKİNASI



ERİŞTE VE MANTI  
KESME MAKİNASI



AYAKLI YUFKA YEDEK MAKİNASI



HAMUR TURLAMA MAKİNASI



HAMUR KESME BANDI



HAMUR YUVARLAMA MAKİNASI



MAKİNA İMALAT VE TAAHHÜT SAN. TİC. ŞTİ.  
Kemalpaşa Mah. 7108 Sk. No:16 Bornova / İZMİR  
Tel: 0 232 479 97 67 - Fax: 0 232 479 97 66  
pastamak.ltd@gmail.com

CSF



# “SİZ İŞLETMENİZE ODAKLANIN, TESLİMATI VİGO YAPAR”



**İşletmeler için hızlı teslimat, profesyonel yönetilmesi gereken en önemli operasyon süreçlerinden biri. Teknolojik alt yapınız, geniş operasyon ağıınız ve hızlı teslimat sektöründeki liderliğinizi nasıl elde ettiniz?**

Fatih Yıldız - Vigo Satış Direktörü: Vigo bir teknoloji markası olarak kuruldu. Kuryelerin mesaiye başladığı andan itibaren yapmış olduğu tüm süreçleri kontrol edebildiği bir mobil uygulamamız var ve müşterilerin sipariş veren tüketicilerin teslimat akışlarını görüntüleyebilecekleri bir panelimiz bulunuyor. Bu noktada iki yönlü olarak teknolojik hizmet veriyoruz. Uçtan uca görüntülenebilir ve raporlanabilir aynı zamanda müşterinin kullanmış olduğu sisteme kolayca entegrasyon yapılabilen bir alt yapıya sahibiz. Tabii bu iş sadece teknolojiyle olmuyor. İnsan gücünü bu teknolojiyle birleştirmek gerekiyor. Bu noktada da Türkiye'nin yedi bölgesinde bölge müdürlüklerimiz ve operasyon yönetimi kadrolarımız var. Belirli sayıda kuryeye belirli sayıda saha yöneticisinin atandığı bir yapı düşünün. Böylece tüm insan gücümüzü teknolojik altyapımızla birleştirip, müşterilerimize kusursuz bir hizmet verme anlayışıyla ilerliyoruz. Tabii böyle olduğunda da sektörde liderliğimiz kaçınılmaz oluyor.

**Sizi sektörde diğer firmalardan ayıran nedir, ne tür yeniliklerle sektörde fark yaratıyorsunuz?**

Sektöre bakıldığında irili ufaklı birçok kurye markasının olduğunu gözlemleyebiliriz fakat hızlı teslimatta gerçekten kaliteli hizmet vermek o kadar da kolay değil, çok ciddi çaba ve emek vermeniz gerekiyor. Müşterinizi tanımanız ve ona uygun kuryeyi bulmanız, sorun olduğu durumda ise kurye değişikliklerini kolayca yapabiliyor olmanız, hem operasyon hem de işe alım kasplarınızın çok gelişmiş olması gerekiyor. Bizi bu noktada ayırtan en büyük özelliklerimizden bir tanesi de müşteriye uygun sorunsuz çalışabilecek kurye tedarikini kolayca sağlayabiliyor olmamız. Vigo olarak kırmızı çizgileri olan, kural setlerini oturmuş bir markayız. Biz de çalışacak olan kuryeler şunu bilirler, "Vigo disiplinlidir. Kuralları vardır. Müşteri memnuniyetine önem verir. Trafik kurallarına ve mesaiye özen gösterir. Vigo her konuda en iyi markadır." Müşteri de "Vigo'dan aldığım hizmette eğer bir kurye sorunu yaşarsam Vigo yeni bir tedarik bana sağlayabilir, aldığım hizmeti dilediğim şekilde rapor haline dönüştürebilirim. Vigo'ya güveniyorum." bilincindedir.

“İşletmelerin teslimat harici ilgilenmeleri gereken birçok kişi var ki bu ayrı bir iş ve ayrı bir tecrübe gerektiriyor. Lojistik ve teslimat bacağı işletmenin dışında gelişen bir süreç olduğundan kontrol edilmesi de ayrı bir zorluk barındırıyor. Bizi biz yapan özelliklerin başında, işletmelerin kendi işlerine odaklanmalarına olanak sağlıyor olmamız yer alıyor,” diyor Fatih Yıldız. Vigo'nun vizyonunu “Siz işletmenize odaklanın, teslimatı Vigo yapar.” cümlesi ile özetleyen Yıldız ile firma hakkında konuştuk.

**Tatlı gibi hassas ve özel saklama koşulları gerektiren ürünlerin teslimatında nelere dikkat ediyorsunuz? Bu zorlukların üstesinden gelmek için özel olarak geliştirdiğiniz yöntemler var mı?**

Sadece tatlıda değil, dondurma, sıcak ya da soğuk içecekler, marketlerdeki donmuş gıdalar, mağazalardaki elektronik cihazlar, hassas olarak nitelendirdiğimiz özel taşınması gereken ürünler statüsünde yer alıyor. Bu ürünlerin taşınmasının Türkiye yol şartlarında ne kadar zor olduğunu konusunda hemfikirizdir. Biz bu ürünlerin taşınması konusunda, ürünün sapa sağlam en güvenli şekilde gitmesi için yine kural setlerimize güveniyoruz. 55 km hız sınırimız var bu da hem kuryemizi hem de taşıdığı ürünü güvence altına alan en önemli kural setimizdir. Bunun yanında özel ürün taşınması için korumalı punch kullanıyoruz, hem sallantıları engellerken hem de ısı koruması sağlamış oluyor.

**Üretim tesislerinden zincir restoranlara ve marketlere tek noktadan dağıtım yapmak gibi bir hizmetiniz var mı? Bu sürecin marka için lojistik ve operasyonel verimliliğine katkısı sizce ne olur?**

Bizim asıl işimiz belirli alanda ürünün hızlı ve güvenli bir şekilde müşteriye en güvenli şekilde teslim edilmesidir. Bu alan ne kadar genişlerse hızlı teslimatta o kadar uzaklaşmış oluyorsunuz, tabii bunun için de slotlu teslimatlar, aynı gün teslimatlar gibi farklı teslimat stratejiler de söz konusu. Tek noktadan bir ilin her noktasına teslimat yapmanız için hem iyi bir operasyon ağına sahip olmanız hem de depolarınızın olması gerekir, ancak bu şartlar altında aynı gün teslimat sağlayabilirsiniz. Bizler bu işi tek bir noktadan ticari araçlar ile bir ilin her noktasına sistemimizin oluşturduğu route planına göre sağlayabiliyoruz. Zincir restoranlar ya

da zincir marketlerde ürünlerin mağazalar arası teslimatı ya da bir noktadan mağazalara teslimatını araçlı lojistik operasyonumuz ile yapmaktayız. Bunun için müşterinin bulunduğu bölgeleri ve mağazalarını sistemimize kaydediyor, ürünlerin hangi mağazaya teslim edilecekse sistem girişini ardından otomatik olarak bir kurulum yapıyoruz. Kuryemiz buna göre yola çıkıp teslimatları gerçekleştirirken müşterilerimiz de adım adım canlı haritadan izleyebiliyor.

**Vigo olarak müşteri portföyünüzde fırın ve tatlı sektöründen kaç tane iş ortağınız bulunuyor? Bu konuda deneyimli misiniz?**

Türkiye'nin önde gelen fırın ve pastane markaları ile çalışmaktayız. Ayrıca marketlerle de çalışmalarımız olduğundan bu tecrübe ve deneyime sahip olduğumuzu rahatlıkla söyleyebiliriz.

**Son olarak marka ve işletmeler neden Vigo'yu tercih etmeli?**

İşletmelerin teslimat harici ilgilenmeleri gereken birçok kişi var ki bu ayrı bir iş ve ayrı bir tecrübe gerektiriyor. Lojistik ve teslimat bacağı işletmenin dışında gelişen bir süreç olduğundan kontrol edilmesi de ayrı bir zorluk barındırıyor. “Siz işletmenize odaklanın, teslimatı Vigo yapar.” vizyonu ile hareket ediyoruz. Bizi biz yapan özelliklerin başında da işletmelerin kendi işlerine odaklanmalarına olanak sağlıyor olmamız var. Vigo, Türkiye'nin 81 ilinde, marka ve işletmelerle teknoloji ve operasyon gücünü birleştirip hizmet sunan, herhangi bir sorunda çözüm odaklı yaklaşım sağlayan bir markadır. Markamı büyütme isteğim ya da siparişlerimi güvenli bir firma ile teslim etmek istiyorum, diyen işletmeleri Vigo'ya bekliyoruz.

# ARADIĞIN PROFESYONEL KURYE HİZMETİ *vigo*'da

Vigo olarak kurulduğumuz andan itibaren teknolojik altyapımızı kullanarak, işletmelerin profesyonel kurye hizmetiyle ürünlerini müşterilerine anında ulaştırmalarını sağlıyoruz.



İletişim için [info@vigovigo.com](mailto:info@vigovigo.com)

[www.vigovigo.com](http://www.vigovigo.com)

[@](#) [f](#) [X](#) [v](#) [in](#) [d](#) [@](#) / vigovigocom



Kahveli Bir Sohbet

# Burcu Bozkaya Şener:

“KAHVE HEPİMİZ İÇİN HAYATIN BİR PARÇASIDIR.”



**Tatlı Dünyası dergimizin bu sayısında dosya konumuzu “Kahve ve Kahveli Tatlılar” oluşturuyor. Dolayısıyla, yolumuz “kahveli bir sohbet” keşişti. Bize, firmanızdan söz eder misiniz? Firmanız ne zaman kuruldu? Neden kahve üzerine yoğunlaştınız?**

**Burcu Bozkaya Şener:** Dream Sales Machine, 1994 yılından bu güne, 360 derece etkinlik tasarlayan, yürüten ve etkinlik sektöründe lider olan bir oyuncudur. Ajans başkanımız ve kurucumuz Alper Sesli, aslında etkinlik sektörü tecrübesini “Kahve Festivali” fikriyle yeni bir platforma taşıyor ve kendi deyimiyle kahvenin macerası şöyle ortaya çıkıyor: “Kahve hepimiz için hayatın bir parçasıdır; güne uyanışta, iş yerlerimize, dinlenirken... Her an her yerde. Bir gün toplantı halindeyken ve kahvemini yudumlarken, ‘Neden böyle bir şey yapmıyorum, dedim ve festivalleri hayata geçirdik.’ Tüm dünyada bir süredir ciddi anlamda yükselen üçüncü dalga kahve kültürü ile birlikte kahve dükkânlarının, zincir

mağazaların, geleneksel kahvecilerin ve kahveye dair tüm paydaşların, kahve severler ile merkezinde kahvenin olduğu bir deneyim etkinliğinde buluşmasını hayal etmiştik. Sanat, tasarım, müzik gibi unsurları da ekleyerek kahve festivalini aslında tam da hayal ettiğimiz hedefle ulaştırmayı başardık. Her geçen yıl da katlanarak büyümeye devam ediyor.

**Ne kadar zamandır kahve festivalleri düzenliyorsunuz? Kahve festivallerini nasıl düzenliyorsunuz? Kimler katılıyor?**

İlk festivalimizi 2014 yılında Karaköy’ün en ikonik binalarından birisi olan Galata Rum İlkokulu’nda “İstanbul Buram Buram Kahve Kokacak” mottosu ile gerçekleştirdik. Ardından Haydarpaşa Garı, Küçük Çiftlik Park ve son olarak 2023 yılında Tersane İstanbul’a, yeni evine taşındık festivali. İstanbul Coffee Festival, 2024 yılında 10. kez düzenlenerek ülkemizin en büyük marka katılımlı açık hava festivallerden biri olarak devam edecek. İstanbul Coffee Festival’i, başkentimiz olma özelliğinin yanı sıra içinde bulundurduğu çeşitli kültür, sanat ve müzik aktiviteleriyle Anadolu’nun atmakta olan kalbi Ankara Coffee Festival takip ediyor. Festival, kentliler için oldukça zengin deneyim alanları sunuyor. Yine, 20 - 22 Eylül 2024 tarihinde sekizincisi ile Bilkent Center’da kahve severler ile buluşmaya hazırlanıyoruz. Ankara Coffee Festival’i, 2022 yılında ise Alsancak Havagazı Fabrikası’nda bize ait olan İzmir Coffee Festival’i takip etti. 2023 yılında İzmir Coffee Festival’i yeni evi Karşıyaka Hilltown AVM etkinlik alanına taşındık. 2024 yılında da İzmir Coffee Festival 3.sü ile kahve severlerle buluşacak.

**Türkiye’de kahve kültürü giderek çok daha yoğunlaşıyor. Festivallerin de buna katkısı var değil mi? Siz bunu nasıl gözlemliyorsunuz ve bu ilerleme hakkında neler düşünüyorsunuz?** Bizedeki geri dönüşler şüphesiz, festivalin de bu ekosistem içerisindeki yadsınmaz katkısını göster-





### **Bu yıl kahve festivalleri hangi şehirlerde gerçekleşecek? Planlarınız nelerdir? Hangi kahve markalarını festivallerde göreceğiz?**

Bu yıl 10. kez İstanbul Coffee Festival, 8. kez Ankara Coffee Festival, 3. kez ise İzmir Coffee Festival katılımcıları ve kahve severler ile bir araya gelecek. Belki yıl sonuna doğru farklı sürprizlerle de açıklayabiliriz henüz çalışmaya devam ediyoruz. Son olarak sizlere bizlerin çok önemseydiğimiz ve festivallerimizde yer vermeye, alan açmaya tanıdığımız sosyal sorumluluk projelerimizden bahsetmek isteriz.

2023 yılında LÖSEV her yıl olduğu gibi bizimleymi. Etkinliklerimizde, 350. 000 adet doğal, toprakta çözünebilir bardak kullandık. 2023 Şubat ayında ülkemizi vuran deprem sonucu bölgede bulunan bağımsız kahve dükkanlarını 'La Marzocco True Arzitan Cafe' bünyesinde tüm şehrimizde konuk ettik. Ankara Coffee Festival'de ATO desteği ile 'Komşunuzdan Gelsin' yöresel ürünleri satışa sunularak tüm gelir, yine deprem bölgesinde okuyan çocukların eğitimine ATO tarafından aktarıldı. Kocaeli Büyükşehir Belediyesi bünyesinde bulunan Barışta Okulu öğrenci ve öğretmenlerini ağırladık, sosyal hizmetler bünyesinde çocuklarımızla festival deneyimi yaşadık. İzmir İl Millî Eğitim Müdürlüğü projesi olan 40 + 1 ile yer vererek özel gereksinimli çocuklarla festival boyunca kahve demledik, konuklarımıza ikram ettik. Bize yer verdiğiniz için çok teşekkür ediyoruz.

riyor. Festival alanını hem sektörün paydaşları hem de direkt tüketiciyi bir araya getiren podyum olarak düşünebilirsiniz. Çok güçlü medya ve PR iletişimi-miz ve tüm partnerlerimizin sektörel güçleri sayesinde ülkemizde kahve hiç konuşulmadığı kadar konuşulur oldu. Binlerce sayfa basılı, yerel yabancı ve dijital platformda haber olduk, satır ve sütun raporlarında milyonlarca usd'lık geri dönüşler yarattık.

Başlığında KAHVE olan, yüzlerce röportaj, canlı TV ve radyo yayını, podcast, haber ve etkileşim yarattık. Doğal olarak sektöre tekil markaların gücünün çok üzerinde imza attık ve en önemlisi bağımsız kahve dükkanları ve markalarının doğrudan iletişimlerini kitleselleştirdik. Sonuç olarak kahve, sanat, müzik bandında inanılmaz etkinlikler yarattık ve bugüne değin yarım milyondan fazla ziyaretçiye kucak açtık. Bu yarattığımız ekosistem kahve markaları, makina üreticileri, kahve dükkanları, kavurmahaneler, kahve profesyonelleri, ithalatçı ve hizmet ya da ürün

ihracatçısı markalarımız dahil kahveseverler ile yaşayan, nefes alan dev bir etkinliğe dönüştü. Her festivali dünyadaki kahve emekçilerinden barıştalarına, komilerine, yatırımcılarına değin teşekkürler ile kapadık. Buna inandık ve desteğe devam dedik. Doğal olarak çok ama çokça içerik olarak taklit etkinliklere ilham verdik. Lakin trendi belirleyen ve yöneten lider marka olmayı başardık. Baş aktörümüz kahve çekirdeğini asla değiştirmedik. Sektör devlerinin gücünü yanımıza alırken, sektörün girişimcisi ve bağımsız dükkan ve kavurmahanelerine her zaman büyük olan paydada yer verdik.

**Son yıllarda sadece kahve markaları çoğalmadı, kahve dükkanları da çoğaldı ve üstelik çok da ilgi görüyor. Size göre bir kahve markasının Türkiye'de kalıcı olmasının en kritik noktaları nelerdir?**

Nitelik ve nicelik bir arada olduğu sürece sanıyorum ki devamlılık ve ilgi de beraberinde geliyor.



**ALMETAL**

## TEPSİ SEKTÖRÜNDE ÖNCÜ FİRMA: **ALMETAL**

Kuruluş yılı 1968 olan Almetal, Türkiye'de tepsisi sektöründe 50 ülkeye ihracat yapan ilk firmadır. Uluslararası standartlara uyum ve tüm faaliyetlerinde sürekli iyileştirme hedefini göz önünde bulunduran Almetal, ürettiği, sattığı, geliştirdiği ve ihraç ettiği ürünleriyle sektörünün öncü firmalarından biri olmaya devam ediyor.

### Büyük vizyon

Sektörün öncü şirketlerinden biri olarak tüm dünyaya tepsisi ve tava grubu satan Almetal, ülkemizin hızla gelişmesine katkıda bulunma, yenilikçi ve kaliteli büyüme hedefiyle çalışmalarını sürdürüyor. İş alanlarını önemli ölçüde genişleten şirket; yuvarlak baklava tepsisi, kare baklava tepsisi, açılı ve kaynaklı tavalara, unlu mamul üretim ve

sergileme tepsileri, ekmek pişirme tavalara ile geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu ürünlerin yanı sıra, tek kullanımlık tava ve tepsiler, döner fırın tepsileri, pizza tepsileri, künefe tavalara, kek kalıplara, mutfak ürünleri ve diğer ürünleriyle geniş bir alana hizmet vermektedir. Gelişimindeki en önemli adımlardan biri kurumsallaşma olan Almetal, sektör çalışanları için katma değer yaratarak, tüm

faaliyetlerini kurumsal yönetim, müşteri memnuniyeti, sosyal sorumluluk ve çevre koruma ilkeleri ile yürütmektedir. Firmanın 1968 yılında başlayan yolculuğu, gelişim ve üretkenliğe odaklı büyüme stratejisiyle devam etmektedir. Çevre dostu ürün ve hizmet portföyünü geliştiren Almetal San. Tic. A.Ş., çevreci girişimciliğini sürdürürken rekabet gücünü artırmaktadır.

# ÇIÇEK



# CEVİZ

FABRİKA RAZGRAD / BULGARIA

TEL: 0212 640 33 15 FAKS: 0212 640 33 10 GSM: 0532 714 11 07

## ÇEVİZ ÇIÇEK AŞTI!! cevizde son teknoloji!



AMERİKAN



UKRAYNA



KIRGIZ



KIRIK CEVİZ



KIZIL CEVİZ



YERLİ CEVİZ

Mega Center A Blok No:1739-1740-1741 Kartaltepe,  
Bayrampaşa / İstanbul • 0212 640 33 15 Faks: 0212 640 33 10 • 0532 714 11 07

[www.cicekceviz.com.tr](http://www.cicekceviz.com.tr) • [cicekceviz@hotmail.com.tr](mailto:cicekceviz@hotmail.com.tr)





# BELKIS ERDEN TUNCAY: “SAĞLIKLI BESLENME BİR YAŞAM ŞEKLİ HALİNE GELMELİ.”

“Amacım iyi ve mevsiminde malzemelerle, sağlıklı ve lezzetli, annelerimizden anneannelerimizden öğrendiklerimizle yepyeni bir mutfak yaratmaktı,” diyor Belkis Erden Tuncay. Bu düşüncesinin eserlerini Belkis’in Mutfağı’nda hazırlayıp pişiriyor. Tatlılar da bu sağlıklı beslenme felsefesinden payına düşeni alıyor.

**Belkis Hanım merhaba. Öncelikle bu nefis tatlılar ve misafirperverliğiniz için çok teşekkür ederiz. Tatlı Dünyası dergisinin bu sayısında dosyamızın adı "Kahve ve Kahveli Tatlılar". Sizden de nefis tarifler alacağız ama öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?**

**Belkis Erden Tuncay:** Rica ederim, ben teşekkür ediyorum ayaklarınızda sağlık. Kırk sekiz yaşındayım. İzmirliyim ve eski bir beyaz yakalıyım. Yirmi üç yıldır tip1 diyabetliyim. Bu otoimmün hastalık sayesinde sağlıklı beslenme ile tanıştım ve merakım olan mutfak çalışmalarında uzmanlaştım. Yaklaşık sekiz sene önce Belkis'in Mutfağı markasını kurdum. Amacım iyi ve mevsiminde malzemelerle, sağlıklı ve lezzetli, annelerimizden anneannelerimizden öğrendiklerimizle yepyeni bir mutfak yaratmaktı. Şekersiz, glütensiz ve aynı zamanda lezzetli ürünler yaparak başlayan maceram sonrasında geleneksel ve dünya mutfağı kategorisine de yayıldı. Günümüzde bir gıda endüstrisi düzeni var ve bunun içinde sağlıklı olarak ayakta durabilmek ve iyi seçimler yapabilmek daha da önemli hale geliyor. Geleneksel olan, vatanımızda yetişen ürünler ile bezenmiş sofralar, aileler olarak bizleri daha güçlü kılacaktır. Benim inancım bu yönde.

**Bize Belkis'in Mutfağı'nın serüveninden söz eder misiniz?**

Mutfağa ilgim hep vardı. Kalabalık sofraları olan bir ailede büyüdüm. Annem, babam, anneannem, babaannem çok güzel yemek yaparlardı. Annem, Boşnak, Girit göçmeni bir ailenin İzmirli kızı, babam da Kilisli... Dolayısıyla üç ayrı mutfağın izlerini görerek büyüdüm. Mutfağımı sekiz yıl önce fermentasyon ürünleri üreterek elma sirkesi yapımıyla kurdum. İlikli kemik suları, kefir, yoğurt, ekşi maya ekmeği, şekersiz fıstık ezmesi, değişik sos ve reçeller ürettim. Sonrasında da catering ayağını hayata geçirdim.

**Burada özel tatlar hazırlıyorsunuz. Belkis'in Mutfağı'nın lezzeti dillere destan, bunu biliyoruz, fakat listenin en başında "sağlıklı beslenme" var değil mi? Siz, sağlıklı beslenme konusunda da eğitimlisiniz.**

Aslında üniversite bölümüm sosyolojidir. Yıllarca uluslararası şirketlerde satış ve eğitim departmanlarında çalıştım. Sonrasında da mutfak aşkı ağır basınca mutfak konusunda birçok eğitim aldım. Hastalık ve ameliyatlarda insana çok şey öğretiyor, deneyim kazandırıyor. Burada anahtar kelimeler, katkısız, iyi malzemelerle yapılmış, mevsiminde sebze meyve kullanarak yapılan tüm ürünler, temiz beslenme. Bunların dışında geçen yıl diyabetli bireylere koçluk çalışmalarım başlamıştı, bu yıl da Fonksiyonel Tıp Akademisinden Wellness Sağlık Koçluğu eğitimim tamamlandı ve mutfak dışında bu çalışmalarını da yapıyorum.

*Belkis E. Tuncay*



**Son zamanlarda yeme-içme alışkanlıklarımız epey deforme oldu. Olmaya başladığımızı düşünüyorum. Siz bu konuda neler düşünüyorsunuz ve sağlıklı beslenme için önerileriniz nelerdir?**

Bu çok detaylı işlenmesi gereken bir konu. Aslında çok da önemli. Dışarıda yemek bizim tencere yemeklerimizi çok azalttı, kalite değişti ve hastalıklar arttı. Ben buna niyetler bozuldu diyorum çünkü üzülerek söylemek gerekirse, malzeme ve ürün kalitesi önemini kaybetti ve tabii lezzetler de kayboldu. Sağlıklı beslenme bir yaşam şekli haline gelmeli, bir iki günde olacak şey değil ama isteyince çok güzel oluyor ki bunun örneklerini birlikte

çalıştığım kişilerde görüyorum.

**Konumuz kahveli tatlılar olunca, söz dönüp dolaşıp tatlılara geliyor. Tatlı bizim mutfağımızda hep çok ağır olarak algılanır oysa ben kültürümüzde tatlının özel bir yeri olduğunu düşünüyorum. Tatlılarımızı da sağlıklı beslenme diyetimize katabiliriz değil mi?**

Kahve, Türk toplumunda yüzyıllardır vazgeçilmez bir lezzet. Tatlılarda da çok keyifle kullandığımız bir malzeme. Tatlılar da Türk mutfağının temel konularından birisi... Sağlıklı beslenmede, eğer bir sağlık sorunu yok ise hafif, belki bazen rafine şekersiz lezzetlerle bunu dengelemek mümkün. Eğer tümüyle sağlıklı

yağırsak arada kaçamaklar olabilir ki onları da iyi seçersek ve spor hayatımızda olursa neden olmasın.

**Ve son olarak, bizler için hazırladığınız bu üç nefis kahveli tatlıdan söz edelim. Tariflerini ayrıca vereceğiz tabii... Kolay ve pratik tatlılar mı bunlar? Sizden pratik pişirme püf noktalarını da öğrenebilir miyiz?**

Evet, çok kolay olmalarına özen gösterdim. Malzeme olarak kolay bulunur olanlar ve evde hatta istenirse çocuklarla çok rahat yapabilirsiniz. Keyifli de bir aktivite olmuş olur. Dilerseniz tariflerini sizinle paylaşayım.

# FİLTRE KAHVELİ KEK

## Kuru malzemeler:

140 gr un  
5 gr karbonat  
3 gr kabartma tozu  
55 gr kakao  
200 gr toz şeker  
Bir tutam deniz tuzu

## Sıvı Malzemeler:

1 yumurta  
120 ml süt  
60 gr sızma zeytinyağı ( Ayçiçek yağı da olabilir.)  
2 çay kaşığı likit vanilya

## YAPILIŞI:

Her iki grup ayrı ayrı elle karıştırılıp birleştirilir. (Mikser kullanmaya gerek olmayacak.)  
Sonrasında, 120 gr sıcak filtre kahve ilave edip karıştırılır ve önceden yağlanıp unlanmış 20 cm'lik kare bir kalıba dökülür. (Pişirme kabı kağıtlı olursa daha rahat çıkarma imkanı olur.)  
2 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Kırıntı yapılıp üzerine serpiştirilir.  
160 derecede, kürdan temiz çıkana dek pişirilir.





## KAHVELİ KURABIYE

### MALZEMELER:

- 100 gr tereyağı (yumuşak)
- 1 yumurta
- 100 gr Ayçiçek yağı
- 135 gr pudra şekeri
- 10 gr vanilya
- 15 gr kakao
- 40 gr mısır nişastası
- 350 gr un
- ½ paket kabartma tozu
- 10 gr Türk Kahvesi
- 10 gr filtre kahve tozu veya espresso tozu

### YAPILIŞI:

Tüm malzemeler ile yumuşak bir hamur elde edilir. (Un kontrollü eklenir, gerekirse 1-2 yemek kaşığı eklenebilir.)  
Dondurma kaşığı ile veya yuvarlayarak şekil verilir.  
180 derecede 15 dakika kadar, kuru hale gelene dek pişirilir.





## ESPRESSOLU PANNA COTTA

### MALZEMELER:

400 gr krema (tam yağlı)  
100 gr süt  
50 gr şeker  
10 gr yaprak jelatin  
60 ml demlenmiş espresso  
Portakal kabuğu rendesi (isteğe bağlı)  
Likit vanilya

### YAPILIŞI:

Buzlu su dolu bir kâse hazırlanır. Buzu içinden alınıp jelatin konur. Bekletilir. Krema, süt, şeker, vanilya kaynama noktasına getirilir. Yumuşamış jelatin sıkılarak karışıma eklenir. Karıştırılır, kaynama noktasına getirilir. (Bu aşamada başından ayrılmamak gerekir.) Kahve ilave edilir. Küçük kaplara bölünüp en az 3 saat buzdolabında dinlenmeye alınır.



"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"



LYRA MAX



PL 80-140 UZUN KOLONLU PLANET MIKSERLER



MIXCREAM  
KREMA MAKİNASI



food in process

ULTRASONİK DİKEY  
DİLİMLEME MAKİNASI



UCM 660 LiteCUT



YARI OTOMATİK



Altay Mahallesi, Orhan Bey Cad. Ata Yıldız Plaza Kat: 7 No: 1 / 53 Eryaman • Etimesgut / ANKARA

Tel: +90 312 385 00 26 Fax: +90 312 385 30 53 Web: www.iromakina.com.tr info@iromakina.com.tr



**MIMAC**

PART OF TP FOOD GROUP

**KURU PASTA, EKLER VE PROFİTEROL  
DÖKME MAKİNASI**



**"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin İşçisi"**

**EURODROP**



**BABYDROP**



**roboqbo**  
innovating food tek

**VAKUMLU PARÇALAYICI, Pişirici,  
SOĞUTUCULU KAZANLAR**



**VELOX®  
1929**



**BULAŞIK YIKAMA  
MAKİNASI**





"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"

# RONDO®

Dough-how & more.



COMPAS



AUTOMAT

AUTOMAT

RONDO



CROISSOMAT

RONDO



Altay Mahallesi, Orhan Bey Cad. Ata Yıldız Plaza Kat: 7 No: 1 / 53 Eryaman • Etimesgut / ANKARA

Tel: +90 312 385 00 26 Fax: +90 312 385 30 53 Web: www.iromakina.com.tr info@iromakina.com.tr

# RONDO®

Dough-how & more.



"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"



SSO 615 ECOMAT



SP 80 D



WENDEL





# GELENEKSEL ÜRETİMDE BİR İLK: DOĞADAN SOFRANIZA GELEN BEREKET



## Hakkımızda

NORA Un, 2015 yılında Ankara-Polatlı ilçesinde faaliyete başlayan başarılı geçmişiyle Türkiye'nin önde gelen firmaları arasında yer almakta ve sektöründe bölgesel lider olma vizyonu ile hareket etmektedir. Nora Un ulaştığı başarının ardında kalite, güven, yenilikçilik ve verimlilik merkezli yönetim yaklaşımı vardır. Liderliğimizi her geçen gün pekiştirdiğimiz ve dünya hızında değiştiğimiz bu dönemde, marka yatırımlarımıza ve çalışmalarımıza da kaçınılmaz olarak ağırlık vermiş durumdayız. İstikrarlı ve sürdürülebilir büyüme sürecinde; her zaman olduğu gibi toplumumuzun ve tüketicilerimizin sağlığına itibar etmeyi ana vazifemiz olarak görmekteyiz. Kurumsal sosyal sorumluluk yükümlülüklerimizi azami ölçüde yerine getirerek ve çevreye saygılı bir şirket olarak faaliyet göstermekteyiz.

## Misyonumuz

Şirket olarak değerlere dayalı bir girişimci ruha inanır, bu ruhu faaliyet gösterdiğimiz sektörlerde başarılarımızı sürekli kılabilecek önemli bir unsur olarak görürüz. Vizyon ve misyonumuz doğrultusunda kendimizi karşımızdakinin yerine koyar, tüm müşterilerimize ve iş ortaklarımıza değer verir, onların ihtiyaçlarını ve beklentilerini anlamaya çalışırız. Yapılacak her atılımın, verilecek her hizmetin tam zamanında ve doğru bir planlamayla gerçekleştirilmesi gerektiğine inanırız.

## Vizyonumuz

Nora Un, çalışanları, üreticisi ve tedarikçileriyle birlikte büyümeyi, tüketicisi ile bütünleşerek uluslararası alanda söz sahibi olan bir 'bölgesel güç' olmayı, çalışanlarıyla birlikte kârlılığını ve verimlili-

ğini arttırmayı ana hedefi olarak belirlemiştir. Nora Un olarak felsefemiz, yasalara ve ahlaki kurallara uygun davranan, çevre ve doğaya önem veren, insan kaynağını dikkatle değerlendiren, her zaman AR-GE çalışmaları ile kendini ve ürünlerini geliştiren bir grup olmaktır. Sektörümüzde Pazar payı en yüksek firma haline gelip, önümüzdeki son beş yılda dünyanın en çok ihracat yapan ilk 500 firma arasına girmektedir.

## Kalite Yönetim Politikamız

Kalite ve müşteri memnuniyeti odaklı, tüketiciyi bilinçlendirme misyonunu üstlenmiş, hizmet ayrıcalıklı butik üretimiyle, yerel ve uluslararası normlara uygun, dünya standartlarındaki altyapısıyla hizmet vermeyi amaçlamıştır. İnsan ve çevre sağlığına verdiğimiz önem, ISO 9001-2015 Kalite Yönetim Sistemine uygun düzenli eğitimlerle, sürekli iyileştirme, iç ve dış iletişimin en etkin şekilde yapılmasına önem vermek gıda güvenliği politikasıdır.

## Stratejilerimiz

Farklı üretim noktalarımız ile pazara en yakın noktada olmak, en düşük maliyetler ile müşteriye ürünlerimizi ulaştırabilmektir. Hammadde ve üretim bölgelerinde satın almaları doğru maliyetler ile lojistik açıdan en uygun üretim tesisine yönlendirmek. Ürün çeşitlendirmesini artırarak, tüketici taleplerini tamamını karşılayacak ürünler oluşturup, marka haline gelmektir.

## Hedeflerimiz

Dağıtım masraflarını azaltarak maliyetleri düşürmek, üretim noktalarımızı artırarak toplam kapasiteyi arttırmak. Pazarın tamamına hitap etmek, Endüstriyel ve Geleneksel un tüketici pazarının daha verimli segmentlerine Pazar payını arttırmak.

## İnovasyon

Şirketimizin başarısının temelinde yenilikçilik yatar. Ekonomimizi geliştirerek yaşanabilir bir dünya yaratacak yenilikçi fırsatları ve fikirleri değerlendirmek, sürekli yeni ürün geliştirmek, yeni iş alanları yaratmak, bu sayede değişimlere uyum göstermek, köklü altyapımızın ve deneyimimizin ürettiği gücü yanımıza alarak yeni başlangıçlar ve hikayeler üretmek temel hedefimizdir.

## Yaratıcılık

Mükemmelle ulaşmak, yenilikçi fırsatları yakalamak, olası sorunlara ve hızla değişen beklentilere çözüm üretmek için yaratıcılığımıza güveniyoruz. Yaratıcılığımızın teminatı açık fikirliliğimizdir. Yeni ve yaratıcı fikirleri geliştirecek dinamik bir ortamda farklı deneyim ve bakış açılarına buluşturmayı ilke ediniyoruz. Bu nedenle takım başarısını teşvik eder, takım ruhunun ürettiği sinerjiye güveniyoruz. Çalışanlarımızın profesyonel gelişimini ve yaratıcılığını sorumluluk alıp vererek destekliyoruz.

## Sorumluluk

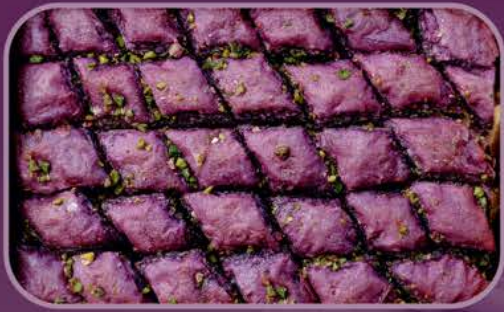
Yaptığımız her işin, aldığımız her kararın, verdiğimiz her sözün sorumluluğunu taşıyoruz. İş ilişkilerimizde her zaman dürüstlüğü, yasalara uygunluğu ve şeffaflığı ön planda tutuyoruz. Faaliyet gösterdiğimiz sektörlerin sürdürülebilir gelişimine ve ekonomik kalkınmaya katkı sunmak ana sorumluluğumuzdur. Ayrıca içinde var olduğumuz topluma, dünyaya ve doğaya karşı sorumluluklarımızın da bilincindeyiz. Kurumsal bir yapı olarak tüm ekonomik ve toplumsal faaliyetlerimizi, daha yaşanabilir bir dünya yaratma bilinciyle sürdürüyoruz.



# Nora Mor



- ♥ antioksidan zengini
- ♥ yüksek lif içeriği
- ♥ doyurucu özelliği
- ♥ vitamin+minerallar



## NORA UN GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

NORA Un, 2015 yılında Ankara-Polatlı ilçesinde faaliyete başlayan başarılı geçmişine Türkiye'nin önde gelen firmaları arasında yer almakta ve sektöründe lider olma vizyonuyla hareket etmektedir. Nora Un ulaştığı başarının ardında kalite, güven, yenilikçilik ve verimlilik merkezli yönetim yaklaşımı vardır.

Bayilik başvurularınız için lütfen [www.noraun.com](http://www.noraun.com) web adresimizden Formu Doldurarak talep oluşturun.



[www.noraun.com](http://www.noraun.com)

Whatsapp Sipariş Hattı:



05350 10 06 75

[info@noraun.com](mailto:info@noraun.com)

[www.noraun.com](http://www.noraun.com)

0(312) 649 86 16

Katkı ve boya maddesi içermez!  
Meyve ve Sebze özü olan Mormix  
ve Buğday unu'ndan üretilmiştir.



# Nora

Standart üretim ve  
Geleneksel Taş Değirmen



## NORA UN GIDA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

NORA Un, 2015 yılında Ankara-Polatlı ilçesinde faaliyete başlayan başarılı geçmişiyle Türkiye'nin önde gelen firmaları arasında yer almakta ve sektöründe lider olma vizyonuyla hareket etmektedir. Nora Un ulaştığı başarının ardında kalite, güven, yenilikçilik ve verimlilik merkezli yönetim yaklaşımı vardır.

Bayilic başvurularınız için lütfen [www.noraun.com](http://www.noraun.com) web adresimizden Formu Doldurarak talep oluşturun.



[www.noraun.com](http://www.noraun.com)

Whatsapp Sipariş Hattı:

05350 10 06 75

[info@noraun.com](mailto:info@noraun.com)

[www.noraun.com](http://www.noraun.com)

0(312) 649 86 16





# IBAKTECH, 4 GÜNDE 4 MİLYAR EUROLUK TİCARET HACMİ HEDEFLİYOR

Alanında dünyanın ikinci, Avrasya'nın en büyüğü unvanına sahip uluslararası IBAKTECH Fuarı, 24-27 Nisan tarihleri arasında unlu mamul endüstrisi, çikolata- dondurma- tatlı üreticileri ve HORECA sektörü profesyonellerini 14. kez bir araya getirecek. Önceki yıllarda Avrupa, Afrika ve Orta Doğu bölgelerinden gelen 80 binden fazla profesyonel ziyaretçiyi ağırlayan IBAKTECH, katılımcılarına yeni pazarlara ulaşma fırsatları sunarken, sektör profesyonellerinin yatırım kararlarında önemli bir rol oynamaya devam edecek. Türkiye'nin önde gelen kuruluşları tarafından da desteklenen fuarda, 4 milyar euro ticaret hacmi gerçekleştirilmesi hedefleniyor.

Messe Stuttgart Ares Fuarı tarafından düzenlenecek olan fuar, 6 salonda, 30 bin m<sup>2</sup>'lik alanda organize edilecek. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, GIDABİL, EKMADEK ve Türkiye Fırıncılar Federasyonu'nun desteğiyle düzenlenecek olan IBAKTECH, Türkiye, Almanya, Azerbaycan, İtalya, Fransa, Slovenya, Ukrayna, Çin, İran, Lübnan ve Suriye'den 300'ün üzerinde katılımcıya ve 500'ün üzerinde markaya ev sahipliği yapacak. Bu sayede ziyaretçiler farklı ülkelerden gelen sektör profesyonelleri ile iletişim kurarak iş birlikleri ve ticari ilişkiler geliştirebilecekler.

Fuar; ekmek - pasta makineleri, hamur makineleri, ekmek - pasta katkı maddeleri, çikolata ve üretim teknolojileri, dondurma ve üretim teknolojileri, ambalaj makineleri, dekor malzemeleri, fırın - pastane ekipmanları, pişiriciler, gıda ve içecek, gıda & içecek makine ve ekipmanları, konveyör sistemleri ve ekipmanları, makine ekipmanları otel, kafe - bar mutfak ekipmanları, soğutma grupları, dondurulmuş ürünler, mobilya dekorasyon, dernek, sektörel yayınlar gibi tüm sektörleri

tek çatı altında bir araya getirerek, dünya gıda ve teknolojileri ticaretine yön verecek.

## ULUSLARARASI İŞ BAĞLANTILARININ BULUŞMA NOKTASI OLACAK

Messe Stuttgart Ares Fuarı Genel Müdürü Ufuk Altıntop, IBAKTECH fuarının sektördeki önemine değinerek; "IBAKTECH fuarı, ekmek, pasta, çikolata, şekerleme ve dondurma sektörlerinde faaliyet gösteren firmaların bir araya geldiği ve son teknolojileri bir arada görebileceği önemli bir platform. Bu yıl 4 günde yaklaşık 4 milyar euroluk ticaret hacminin yaratılmasının hedeflendiği fuarda; Almanya, Azerbaycan, İtalya, Fransa, Slovenya, Ukrayna, Çin gibi ülkelerden gelen katılımcılar sektördeki en son teknolojileri sergileyecekler. Geçtiğimiz yıllarda, Avrupa, Afrika ve Orta Doğu Bölgeleri başta olmak üzere 115 ülkeden 80 binin üzerinde profesyonel ziyaretçiyi ağırlayan IBAKTECH, hem katılımcılarına yeni pazarlara ulaşmaları için fırsatlar sunmuş hem de uluslararası bir ticari platform olarak sektör profesyonellerinin

yatırım kararlarındaki önemini bir kez daha ortaya koymuştu. Bu başarısıyla alanında dünyanın ikinci büyük fuarı olma konumunu koruyor. Katılımcılar ve ziyaretçiler, bu fuar sayesinde sektördeki gelişmeleri takip ederek, potansiyel yeni iş ortakları ile bağlantı kuracak ve uluslararası pazarlara açılma fırsatı yakalayabilecek," ifadelerini kullandı.

## IBAKTECH 2024 Hakkında:

Ekmek, pasta, çikolata, şekerleme, dondurma üretimi ve teknolojilerine dönük her şeyin tek bir çatı altında toplandığı 14. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı IBAKTECH, bu yıl 24-27 Nisan tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde düzenlenecek. Messe Stuttgart Ares Fuarı tarafından 6 salonda 30 bin m<sup>2</sup> net alanda düzenlenen ve Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, GIDABİL, EKMADEK ve Türkiye Fırıncılar Federasyonu tarafından desteklenen fuar, sektörün öncü firmalarının katılımıyla kapsamlı bir buluşmaya ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor.



## KÜTAHYA ÇİNİ VE SERAMİKLERİNDE KAHVENİN SERÜVENİ

18. yüzyıldan 20. yüzyıla uzanan bir zaman dilimi içinde Osmanlı sanat mozağının önemli bir bölümünü oluşturan Kütahya çini ve seramikleri, Suna ve İnan Kıraç Vakfı'nın da üç büyük koleksiyonundan birini oluşturur. Görece gölgede kalmış bu sanatın gelişim çizgisinin en önemli örneklerini barındıran Koleksiyon, tematik bir seçkiyle, 16. yüzyıldan günümüze, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e içecek kültürünün merkezinde yer alan kahveyle buluşuyor.

Keşfedilmesinden bu yana kültürel önemini koruyan kahve, Kütahyalı ustaların üretimleriyle günlük hayatımızda serüvenini sürdürmüş, fincandan güğüme, ibrikten nargileye uzanan ve bu rutinlerin etrafında şekillenen eserler, hem kahvenin hem de vazgeçilmez ritüellerinin estetik bir eşlikçisi olmuştur. Kahve Molası: Kütahya Çini ve Seramiklerinde Kahvenin Serüveni, kahve

etrafında şekillenen rutinleri, ilişkileri ve kamusal alan, toplumsal rol, ekonomik girişim gibi modernizmle bağdaştırılan kavramları, kahve kültürü ve bu kültürün gelişmesine katkıda bulunan Kütahya seramik üretimi ekseninde inceliyor. Suna ve İnan Kıraç Vakfı Kütahya Çini ve Seramikleri Koleksiyonu "Kahve Molası" Sergisi hakkında Yavuz Selim Güler'le konuştuk.

**Anadolu'da geçmişi Selçuklulara uzanan çok zengin bir Türk çini ve seramik sanatı kültürüne sahibiz. Bize, kısaca Kütahya seramiklerinden söz eder misiniz?**

**Yavuz Selim Güler:** Kütahya, Osmanlı çini ve seramik sanatında İznik'ten sonra gelen ikinci büyük üretim merkezidir. Kütahya'da seramik yapımı için gerekli olan kil, beyaz

astar, boya ve sır malzemeleri doğal olarak bulunduğu kent, seramik ve çini alanında önemli bir şekilde öne çıkmıştır. Burada üretim, özellikle halkın gündelik kullanımına yönelik ürünler üzerine yoğunlaşır. Gündelik eşyalar üretimin ön planında yer alırken; camilerin, kiliselerin ve sarayların restorasyonu için kullanılan çini karo ve bordür üretimi de dikkat çeker. 18. yüzyılın başlarında yaşanan altın çağda, sanatçıların sıklıkla tercih ettiği sarı renk, Kütahya çini ve seramiklerini özgün kılar. Sarının yanı sıra, kobalt mavisi, mangan moru, firuze, yeşil ve kırmızı gibi renkler de rengarenk seramik objelerin bezenmesinde kullanılmıştır.

**“Kahve Molası” sergisindeki eserlerde, Avrupa, Uzakdoğu ve Anadolu motiflerini görüyoruz. Sergideki eserlerin özellikleri nelerdir? Bize bu koleksiyonu tanımlayabilir misiniz?**

Sergide, 18. yüzyıldan bugüne Kütahya’da üretilen seramikler, kahve kültürü teması altında bir araya getiriliyor. 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı döneminde etkisini gösteren kahve tüketimi ve kahvenin etrafında gelişen kültür ile köklü seramik sanatının buluştuğu sergide, bu birlikteliği yansıtan çeşitli objeler ziyaretçilerle buluşuyor: fincanlar, gülabdanlar, soğuklar, sütlükler, şeker-

likler, meyvelikler, sigaralıklar ve nargileler. Bu objeler, Osmanlı dünyasındaki kahve kültürünün zenginliğine ışık tutuyor. Örneğin, geleneksel kahve fincanlarında kulup olmadığını, kahvenin gümüş zarflar içine yerleştirilmiş seramik fincanlarda sunulduğunu görüyoruz. Kulup kullanımını ise 19. yüzyılın sonlarına doğru yaygınlaşıyor. Sergide ayrıca, kavrulmuş kahve çekirdeklerinin soğutulduğu soğudanlar, kahve servisinde kullanılan ibrikler, kahvenin eşlikçisi olan sütü sunmak için sütlükler, kahvenin yanında içilebilen

tütün mamulleri için ağızlıklar, sigaralıklar ve nargileler bulunuyor. Kütahya’da üretilen şekerlik ve meyvelikler ise, kahve ile beraber tüketilen lezzetleri tamamlıyor. Sergide Kütahya’daki Ermeni, Rum ve Müslüman ustaların eserlerinde bölgenin köklü beziye tekniklerini kullanarak dünyadan farklı kültürleri bir araya getirdiklerine şahit oluyoruz. Bu eserler, yüzyıllar boyunca Doğu ve Batı arasındaki kültürel etkileşimlere tanıklık ediyor. Örneğin Kütahya’da üretilen fincanlarda Meissen ve Çin porselenlerinde





Yavuz Selim GÜLER

kullanılan bezemelerin harmanlandığını görüyoruz.

**Kahve kültürü ile büyük bir paralellik gösteren fincanlar, bu kültürün Osmanlı'daki temsilcileri adeta. Koleksiyondaki fincanlar ve diğer objeler bize, yaşam kültürünün yanı sıra Osmanlı saray hayatı konusunda da bilgi veriyor, değil mi?**

Kütahya'daki seramik üretimi daha çok halka yönelik olsa da, tabii ki, Osmanlı kahve kültürüne dair değerli bilgiler sunuyor ve saraydaki kahve kültürü ile seremonilerinden esinlenmiş izler taşıyor. Seçkin evlerdeki kahve servisi, saraydaki ritüellere benzer bir özenle gerçekleştiriliyor. Bu seremoninin unsurları arasında, etrafa hoş bir koku yaymak için kullanılan gülabdanlar, kahvenin servis edilmesinde kullanılan ibrikler ve kahve fincanlarının yerleştirildiği şık gümüş zarflar bulunuyor.

**Sergi bize, bu eserlere imza atan sanatçılar hakkında da bazı ipuçları sunuyor. Her ne kadar üretimler seri**



**olarak gerçekleşse de, bu, fincan ve diğerlerinin birer sanat eserine dönüşmesini engellemiyor. Siz bu konuda neler düşünüyorsunuz?**

Kütahyalı ustalar, nadiren de olsa eserlerine imza atarak isimlerini tarihe kazımışlar. Bu imzalar, adeta, "Zanaat mı sanat mı?" tartışmasını düşündürerek Kütahyalı çini ve seramik ustalarının izini sürebilmemizi sağlıyor. 18. yüzyılda, Avrupa porselelen fabrikalarının ve Çin porselen üreticilerinin markaları, Kütahyalı ustalar tarafından taklit edilmiş ve bu damgalar atölye imzası veya şahsi imza olarak kullanılmış. Bu dönemde "Ayvaz", "Yazıcı" ve "Toros" gibi sanatçıların özgün damgalarını da görüyoruz. 19. yüzyılın sonlarında Kütahya'da üretim yeniden canlandırdığında, Hafız Mehmed Emin Efendi'nin atölyesi ön plana çıkıyor. Bu atölyede şekillenen ürünler, Hafız Mehmed Emin Efendi'nin ustası Mücellid Mehmed Hilmi Efendi'ye olan saygıyı yansıtarak "Hilmi Kütahya" şeklinde damgalanmış. Cumhuriyet döneminde de fabrikalar, atölyeler ve sanatçılar, eserlerine isimlerini yazma geleneğini sürdürmüş.





# Kahve ve kahve kültürü

Kahve bitkisinin kökeninin Afrika'ya dayandığı, içecek olarak kullanımının ise ilk kez Güney Arabistan'da gerçekleştirildiği düşünülmektedir. Kahve kültürünün gelişimi Arap dünyasında gerçekleştiğinden, günümüzde tüm dünyada yaygınlık kazanmış olan bu kültürün başlangıcına inmek için genellikle Arap edebiyatına başvurulmaktadır.



17. yüzyılda Venedikli tüccarlar yolu ile Avrupa'ya taşınan kahve, kısa zamanda kıtaya yayılmıştır. Amerika, Asya ve Afrika kıtalarında gerçekleştirilmiş Avrupa koloniciliği sonucunda dünyanın çeşitli yerlerinde kahve plantasyonları kurulmuş, kahve dünyada geniş çapta tüketilen bir içecek haline almıştır. Kahvenin günümüzde Brezilya, Vietnam ve Kolombiya başta olmak üzere tropikal iklimli ve yükselteli bölgelerde ağırlıklı olarak tarımı yapılmaktadır.

Kahve bir içecek olarak toz haline getirilmiş kahve tanelerinin demlenmesi ile oluşturulur, ancak filtreleme, öğütme boyutu, demleme süresi, su sıcaklığı ve miktarı gibi değişik fak-



törler farklı içeceklere yol açabilir. Günümüzde bir çeşit filtrelenmiş kahve olan Espresso ve türevleri başta olmak üzere dünyada pek çok kahve çeşidi tüketilmektedir. Kahve içerdiği kafein maddesinin uyarıcı niteliği yüzünden dikkat artırıcı ve uyanık tutucu özelliğe sahiptir.

## **Kahve sözcüğü**

Kahve sözcüğü, Türkçeye Arapçadaki "kahve" sözcüğünden geçmiştir. Öte yandan bu tabirin Arapçada ilk kez hangi tarihte kullanıldığı bilinmezliğini korumaktadır. Arapçadaki bu sözcüğün etimolojisi şüphelidir. Büyük olasılıkla bu kelime Arapçada "iştahı kesildi" anlamındaki kahiye fiilinden türetilmiştir. Bu mana, kahve sözcüğünün Arapçada ilk

kez içenlerin iştahını kesen bir tür şarapla ilişkilendirilmesiyle alakalıdır. Arapçadaki bu kök, "dumansı" ve "mat" gibi anlamlara sahip olan İbranice k-h-h köküyle de kökteştir. Ayrıca kahve kelimesinin etimolojisi, Etiyopya'daki "Kaffa" bölgesi ile ilişkilendirilmektedir. Kahve sözcüğü muhtemelen bugünkü anlamını 14. yüzyılda kazanmaya başlamıştır. Arapça "kahve" kelimesi; Türkçede "kahve" sözcüğüne dönüşmüş, Avrupa'da ise café, caffè, koffie, coffee, koffie, kaffee şekillerine gelmiştir.

#### **Kahvenin ilk kullanımına dair efsaneler**

Kahvenin ilk kullanımına dair çok çeşitli efsaneler bulunmaktadır. Bunlardan en meşhuru, Kaldi yahut Halid adındaki Etiyopyalı bir keçi çobanı hakkındadır. Bu efsane, batı edebiyatlarında fazlaca ilgi gördüğü için son derece popülerdir. Söz konusu hikâye miladi 800 yılına kadar uzanmaktadır. Rivayet edildiğine göre, Kaldi yahut Halid adındaki bu keçi çobanı, meçhul bir bitkinin meyvelerini tüketen keçilerinde bir takım uyarıcı tesirlerin meydana geldiğini ve keçilerin son derece enerjik olduğunu fark etmiştir. Kendisi de bu meyveleri denediğinde, aynı durumu yaşamıştır. Durumu bölgesindeki bir din adamına bildirmiş ve söz konusu meçhul meyveler hususundaki birkaç denemeden sonra bugünkü kahve içeceği keşfedilmiştir. Etiyopyalı bir Arap olan Şeyh Şazili 14. yüzyıl sonlarında yaşamış olması muhtemel bir Sufi Şeyhi'dir. Kahveyi ilk içtiği rivayet edilen kişilerden biridir. Gece ibadetine dinç ve uyanık kalabilmek için özellikle geceleri kahve içtiği ve kahveyi ilk kullanan sufilerden biri olduğu belirtilmiştir. 16. yüzyılın Arap yazarı Ceziri'ye göre kahveyi ilk içen kişi ez-Zebhani olarak bilinen Yemenli Cemaladdin Ebu Abdullah Muhammed İbn Said'dir. Bir olay yüzünden Aden'i terk ederek Etiyopya'ya giden Zebhani orada kahve





İçen insanlarla karşılaşmış; Aden'e döndüğünde hastalanmış ve aklına kahve içmek gelmiş. Kahve onu iyileştirmiş. Kahve'nin yorgunluk ve uyuşukluk giderme, canlılık ve dinçlik kazandırma özelliklerini keşfetmiştir.

Bazı rivayetler, ilk kahve tüketimini Süleyman'a nispet etmektedir. Bu rivayete göre, Süleyman bir yolcuğunda ahalisinin bilinmeyen bir hastalığa yakalandığı bir kente uğramıştır. Bu sorunu nasıl çözeceği kendisine Cebrail tarafından bildirilmiştir. Bunun üzerine Yemen'den gelen kahve çekirdeklerini kavurmuş ve yeni bir tür içecek keşfetmiştir. Bu içecekten içen hastalar tekrar sıhhatlerine kavuşmuştur. Kahve uzun süre sadece Araplar tarafından kullanıldıktan bir yüzyıl sonra Suriye, Mısır, İran ve Hindistan'a yayılmıştır.

### Tarihi kökenler

Kahve'nin anavatanı olan Etiyopya'nın yüksek yaylaları, yabani kahve bitkisinin doğal olarak yetiştiği bölgelerde yerli halk bu bitkinin tanelerini un haline getirip bir çeşit ekmek yapıyordu. Meyveleri kaynatıldıktan sonra suyu içilmek suretiyle tıbbi amaçlı kullanılıyor ve "sihirli meyve" olarak adlandırılıyordu. Kahve, ünüyle birlikte hızla Arap Yarımadası'na yayıldı ve 300 yıl boyunca Habeşistan'da keşfedilen yöntem ile içilmeye devam edildi. 14. yüzyılda ise yepyeni bir keşif ile ateşte kavru lan kahve çekirdekleri, ezildikten sonra kaynatılarak içime sunuldu. Kahve'yi ilk olarak işleyip içmeye başlayan Yemen'deki Sufi tarikatıdır. Buradan 1470'li yıllarda Aden'de, 1510'da Kahire'de 1511'de Mekke'de görülmüştür.

### Osmanlıda kahve

Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) Yemen Valisi Özdemir Paşa, Yemen'de içtiği ve çok sevdiği kahveyi İstanbul'a getirmiştir. Kahve, kısa zamanda itibarlı bir içecek olarak saray mutfağında yerini aldı ve büyük ilgi gördü. Saray görevleri arasına "kahvecibaşı" adında bir de rütbe eklendi. Padişahın ya da bağlı olduğu devlet büyüğünün kahvesini pişirmekle görevli olan kahvecibaşı, sadık ve sır tutmasını bilenler arasından seçilirdi. Osmanlı tarihinde kahvecibaşılıktan sadrazamlığa yükselenlere bile rastlandı. Saraydan konaklara ardından evlere giren kahve, İstanbul halkının kısa sürede tutkunu olduğu bir lezzet haline geldi. Satın alınan çiğ kahve çekirdekleri tavarlarda kavrulup, dibeklerde dövüldükten sonra cezvelerde pişiriliyordu.

1554 yılında İstanbul'da Tahtakale'de iki Suriyeli Arap ilk kahvehaneyi açmışlardır. O zamanlar kahvenin faydalı olup olmadığı tartışma konusudur. Kendinden önceki şeyhülislamın aksine Bostanzade Mehmet Efendi kahvenin haram olmadığını, hatta fay-







Kahve yasaklarının bir miktar hafiflemesi ise IV. Mehmed döneminde oldu. Alimler "Kö-mürleşmemiş oranda kahve haram değildir." şeklinde fetva verdikten sonra, kahve tüketimi yeniden yaygınlaştı. 1826 yılında, Yeniçeri Ocakları'nın kapatılması sırasında kahvehaneler de kapatıldı fakat kahve içilmeye devam edildi. Son yasaklar da yeni yasa çıkarılarak 1830 yılında kaldırıldı ve kahve özgür bir şekilde tüketilmeye başlandı.

### **Dünyaya yayılışı**

İstanbul'a gelen Venedikli tacirler, çok sevdi-leri bu içeceği Venedik'e taşıdı. Böylece Avrupalılar kahveyle ilk kez 1615' te tanışmış oldu. Önceleri limonata satıcıları tarafından sokaklarda satılan kahve, 1645'te açılan İtalya'nın ilk kahvehanesinde yerini aldı. Kısa zamanda sayıları hızla çoğalan bu kahvehaneler de diğer pek çok ülkede olduğu gibi özellikle sanatçıların, öğrencilerin ve her kesimden halkın bir araya gelerek sohbet ettikleri en gözde yerler oldu. Kahve Paris'e 1643, Londra'ya 1651'de ulaştı.

Avrupalılar dünyanın çeşitli yerlerinde kahve plantasyonları kurdular. Endonez-

ağaç ölür, ayrıca ani ısı değişiklikleri de ağaca zarar verir. Nemli ortamı sevdiğinden, kahve ağacının düzenli yağışın olduğu tropik bölgelerde yetiştirilmesi gerekir. Doğada pek çok yetişen türü olmasına rağmen yalnızca Coffea Arabica ve Coffea Robusta adındaki türlerin tarımı yapılmaktadır. Bol yağışların ardından kahve ağacı, yılda iki ya da üç kez beyaz çiçekler açar. Güçlü ve keskin kokuları kimi zaman yasemini kimi zaman portakal ağacının çiçeğini andırır. Yeni çiçek vermeye başlamış bir ağaç, dallarında bir yılda toplam 20-30 bin çiçek taşır. Kahve çiçekleri açtıktan birkaç saat sonra solmaya başlar ve yavaşça meyve olmak için hazırlanırlar. Kahve meyvesi; büyüklüğü, şekli ve rengindeki benzerlikler nedeniyle "kahve kirazi" olarak da adlandırılmaktadır. İçinde ince iki çekirdek bulunur. Çekirdeklerin birbirine bakan tarafı düz, dış tarafı yuvaraktır. Her çekirdeğin içinde aynı biçimde bir tohum (kahve tanesi) vardır. Tanenin düz yüzeyinde, içi sert bir besî dokusu ile dolu olan, derin bir çizgi yer alır, Besî dokusunun dış tabakası ince bir zarla kaplıdır. Zarın dışında ise daha sert bir kabuk vardır. Eğer kahve çekirdeği daha sonra tohum olarak kullanılacaksa çekirdek kabuktan

dalı olduğuna dair fetva vermiştir. Osmanlı tarihinde dört dönem kahve yasaklanmıştır. Bunlardan birincisi Kanuni Sultan Süleyman kahveyi dönemidir. Kahveyi yasaklamasının nedeni kahvehanelerin dedikodu ortamlarına dönüşmesinin önüne geçmektir. Şeyhülislam Bostanzade Mehmet Efendi'nin fetvasıyla yasak kaldırılmıştır. İkinci kahve yasağı III. Murad döneminde gerçekleştirildi. Fakat bu yasak kahve tüketimini azaltamadı çünkü III. Murad'ın kararıyla kahvehaneler kapansa da kaçak kahvehaneler açıldı. Durumun devlet büyükleri tarafından fark edilmesinin ardından da din bilginleri bunun kaldırılmasını rica etti ve yasaklar padişah tarafından 1587 yılında kaldırıldı. Bu dönemde kahve henüz her eve girecek kadar yaygın olmasa da belirli merkezlerde sevilerek tüketilen bir içecek haline gelmişti. Bu nedenle yasakların kalkmasıyla kahvehane sayıları da arttı. 1606 yılından 1611 yılına kadar I. Ahmed döneminde kahve ile birlikte keyif verici maddeler yasaklandı. Hatta kahve uyuşturucu madde olarak sayıldı ve içilmesinin caiz olmadığı söylendi. Osmanlı Dönemi'ndeki en caydırıcı ve katı kahve yasağı IV. Murad döneminde getirildi. Bu dönemde sadece kahve değil, tütün, şarap, afyon benzeri keyif verici tüm maddeler yasaklandı. Kahvehaneleri kapatan padişah neden olarak da kahvehanelerin İstanbul'da büyük yangınlara sebep olması gösterdi. Bu yasakların en katı tarafı ise, uymayanların idam edilmesiydi.



ya'nın Cava adasında 1712 yılında kahve tarımı başladı. Hollanda Cava ve Doğu Hint Adaları'nda, Fransa Antiller'de kahve yetiştirdi.

### **Kahve ağacı**

Kahve, beyaz ve kokulu çiçeklerle sahip, kirazi andıran kırmızı meyvesinin içinde iki çekirdek bulunan, dikildikten yaklaşık 3 yıl sonra meyve vermeye başlayan ve 30-40 yıl boyunca aralıksız meyve veren bir ağaç türüdür. Doğal haline bırakıldığında 8-10 metreye kadar uzayan ağaç, meyvelerin kolay toplanabilmesi için sürekli budanarak 4-5 metre uzunluğunda bir çalı boyutunda tutulur. Kahvenin defneyaprağına benzer derimsi ve kenarları dalgalı kışın dökmeyen koyu, parlak ve sivri uçlu yaprakları vardır. Kahve ağaçları bol yağış alan, ortalama sıcaklığın 18-24°C arasında bulunduğu ve don olayının görülmediği, ekvatorun 25 Kuzey'i-30 Güney'i arasındaki kuşakta yetişir. Soğukta

ayrılmaz. Bazı kahve ağaçlarının meyvesinden iki yerine bir tane çekirdek çıkar. Bu çekirdek (peaberry), diğerlerine göre çok daha yuvarlak bir şekle sahiptir. Tek olarak çıkan çekirdekler, diğerlerinden ayrılarak üretim sürecinden geçirilir. Genellikle fiyatları da normal kahveye göre çok daha pahalıdır. Kahve meyvelerinin çok düzenli kontrol edilmeleri gerekir, çünkü olgunlaştıktan sonra 14 gün içinde çürümeye başlarlar. Kahvenin, Yengeç ve Oğlak dönencesi arasında tropikal iklimli bölgelerde ağırlıklı olarak tarımı yapılmaktadır. Toprak, aldığı su, güneşlenme zamanı, nem gibi faktörler kahvenin tadını ve aromasını değiştirmektedir. Eğer kahve yanardağın eteğinde yetiştiriliyorsa kül kokmaktadır. Muz ağaçlarının gölgesinde yetiştirilirse daha aromatik bir tadı olur. Brezilya kahve üretiminde dünya birincisidir. Onu Vietnam ve Kolombiya ülkeleri takip eder.

**Kaynak: wikipedia.org**



Executive Chef - Arif AKTÜRK

## THE WOO SPECIAL MAGNOLIA ÇİLEKLİ

### MALZEMELER

Yarım yağlı süt 500 gr  
Un 25 gr  
Mısır nişastası 25 gr  
Granül şeker 150 gr  
Tereyağı 100 gr  
Extra sıvı vanilya 5 gr  
Fildişi çikolata 50 gr  
Çilek 200 gr  
Eti burçak burçak 250 gr

### YAPILIŞI

1. Süt, şeker, nişasta, un, tereyağı, sıvı vanilya tencereye konulur. Karıştırılarak kaynatılır.
2. Kaynadıktan sonra altı kapatılır ve fildişi çikolata eklenir. Çikolata eritilir ve soğumaya bırakılır.
3. Kavanozların altına Eti burçak bisküvi yayılır.
4. Çilekleri parçalanır, bisküvinin üzerine serpiştirilir.
5. Soğutulmuş puding, kavanozu tamamen dolduracak şekilde çileklerin üzerine dökülür.
6. Üzerine isteğe göre çekilmiş kahve veya kakao atılır.





## TIRAMISU

### MALZEMELER

300 ml filtre kahve (oda sıcaklığında)  
1 kaşık Espresso kahve (oda sıcaklığında)  
9 kaşık brendi ya da konyak (isteye göre kullanabilirsiniz)  
3 yumurta sarısı 5. 80 ml şeker  
1 çay kaşığı tuz  
400 gr Mascarpone ya da lane peynir  
100 ml krema  
30 kedidilli bisküvi  
2 kaşık Türk kahvesi  
30 gr rendelemiş bitter çikolata

### YAPILIŞI

1. Filtre kahve ve esperssoyu ( espresso yoksa telvesi süzölmüş bir fincan Türk kahvesi de kullanabilirsiniz) hazırlayıp oda sıcaklığında ılıttıktan sonra beş kaşık brendiyle birlikte bir kaba koyup karıştırın, bir kenarda bekletin.
2. Mikserde yumurta sarılarını düşük devirde iyice karıştırın. İçine toz şeker ve tuz katıp orta devirde açık sarı renk alancaya kadar ( iki dakika) karıştırın. Sonra kalan dört kaşık brendiyi içine döküp yarım dakika daha miksirle karıştırın.
3. En son olarak da peyniri boca ederek yaklaşık 45 saniye, peynir iyice karışincaya kadar devam edin. Bütün karışımı mikserin haznesinde büyükçe bir kaba boşaltın, kenarda bekletin.
4. Mikserin boşalmış haznesine kremayı koyun ve orta devirde bir dakika karıştırın. Sonra hızlı devire alıp bir dakika daha çalıştırın. Elde etmiş olduğunuz kremanın üçte birini biraz önce hazırlamış olduğunuz peynirli karışıma ekleyip bir spatula yardımıyla üç- beş defa karıştırın. Sonra da kremanın tamamını peynirli karışıma ekleyin, spatulayla bu kez iyice karıştırarak yedirin.
5. Hazırlamış olduğunuz kahve karışımı kabını ve ısıya dayanıklı bir cam fırın kabını alın. Kedidillerini tek tek kahve karışımına batırın, bir saniye bir tarafını, bir saniye de diğer tarafını ısıya dayanıklı cam kabin tabanını kaplayacak biçimde dizin. Peynirli karışımın yarısını kedidillerinin üzerine yayın. Üzerine bir kaşık kakao ve ya Türk kahvesi bir tel süzgeçle serpiştirin.
6. Geriye kalan kedidillerini de ıslatıp bir sıra yerleştirin. Onların da üstünü, kalan peynir karışımıyla tamamen örtecek biçimde kaplatın. Kalan bir kaşık kakaoyu ve ya Türk kahvesi en üste serpin. Kabin üzerine stres filme örtüp buzdolabına porsiyonlara koyun, en az altı saat bekletin. Servis sunacağınız zaman dolapta çıkarıp porsiyonlara ayırın, üzerine rendelenmiş çikolata serpin.



# DÜNYA TATLILARI

## GÜNEY AVRUPA TATLILARI



Emrullah Gümüştas / [morkuzine@blogspot.com](mailto:morkuzine@blogspot.com)

GURME, GASTRONOM, EĞİTİM USTA AŞÇI [gumustase@gmail.com](mailto:gumustase@gmail.com) / 0532 3062976

Akdeniz havzasına bakan güney Avrupa ülkeleri, daha özel durumlara layık Pastacılık sanatında çok çeşitlilikler oluşturmuştur. Bu zenginlikleriyle çok özel davetlerde bile en yerel tatları en basit şekilde sunarlar. Güney mutfaklarında pastacılıkta elma, orman meyveleri, erik ve armutları bile kullanırlarken zengin bir kaşık tatlıları da bulunmaktadır. Kısım bizimde bulunduğumuz bu bölgede Avrupa mutfağını işlediğinden tatlılarımızı ele almadım.

### Fransa

Fransız pasta sanatında, dünyanın en zengin çeşitlerine haizdir. Bavarya, sufle, savarin, charlotte gibi tatlılar Fransızların olsa da zamanla uluslararası pastacılıkta yayılıp, dünya pastacılığının önemli bir parçası haline gelmiştir.

#### Tarte tatin:

Fransızların çok takdir ettiği bir tatlı olan ve her zaman "tarte tatin", ya da lezzetli vanilyalı dondurma eşliğinde müthiş bir lezzettir. Genelde toz şekeri üzerine, çiğ elma ve hamurdan hazırlanıp, fırında pişirildikten sonra alt üst edilerek sunulan sıcak veya ılık olarak da yenebilen bir tatlıdır. Tabii ki farklı türleri da bulunur. Armut, muz ve taze kayısı gibi meyvelerden de yapılabilir. Bu tatlı yanlışlıkla olmasa da, en azından dikkat dağıtmak için, Fransa'nın merkezindeki lamotte-beuvron'daki hotel tatin'de doğdu. Orijinal versiyonunda hala bulup tadabilirsiniz. İcadın "hatası", bir müşteriyle yapılan bir tartışmadan sonra, tatlıların servis edildiği sırada başka tatlı bulunmadığını keşfeden stéphanie tatin'den kaynaklanmaktadır. Sonra biraz elma soyup, tereyağı ve şekeri hazırlayıp, hızlı bir şekilde tatlı yapabilmek için çok ince bir hamuru hazırladı ve bir kapta şeker ve elmaları karamelize eder. Üzerine hazırladığı hamuru yerleştirir. Pişirildikten sonra, tatlıyı bir tabağa çevirir. Böylece yüzeyi karamel kaplı elmalar ortaya çıkar. O kadar lezzetli ve başarılıydı ki tarte tatin, ünlü paris resto-



Tarte tatin

ranı maxim's tarafından benimsendi ve bu da onu zamana mücadelesinde bir ana yemek yaptı. aynı zamanda Fransa'nın en sevilen tatlılarından biridir ve brasseries ve restoranlarda kaçınılmazdır. Ancak sadece tatin değil: Fransa, tabanı brisé hamuru (tart hamurunun daha az şekerli bir versiyonu) veya bazen hafif tuzlu bir tart böreğine benzer. Klasik meyvelisine ek olarak, çok özel ve hoş bir kontrastlı lezzete sahip yerel versiyonu olan kırmızı pancarlısıdır.

#### Madlen:

Aynı derecede ünlü olan Madlen, Fransa'nın kuzey doğusundan gelen ve bir deniz kabuğuna benzer şekliyle badem kokulu yumuşak bir tatlıdır. Bir başka uluslararası tatlısı, pandispanya, profiterol topları, krema ve küçük meyvelerin yanı sıra bir krema ve sos ile yapılan bir kekin adı olan chantilly'dir. Taban her zaman tatlandırılmış krem şantidenir. İsimini condé prensi'nin ikametgahı olan

bir kaleden alır. Tatlı ise onun aşçılarından biri tarafından ilk defa yapılmıştır.

**Clafoutis:** Bir başka tatlı ise, Clafoutis tatlısıdır. Genellikle süt ve un karıştırılarak elde edilen bu karışıma eklenen küçük veya bütün meyvelerle hazırlanır. Popüler olanları ise; ahududu, genellikle kirazdır. Bir tepsinin dibinde hamuru yayılır ve hazırlanan meyveli harç içine dökülür.

#### Bûche de Noël:

Güven verici bir görüntüye sahip olan diğer bir tatlı ise bûche de Noël veya bizlerde ise yılbaşı kütük pastası anını alır. Tatillerde şöminenin alevini canlı tutmak için yakılacak bir kütüğü temsil eder.

#### Croque-en-bouche:

Genel tatillerde Croque-en-bouche hazırlanır, tatlı bir "kule", şeklinde, gevrek bir tabana dayanan puflardan ve karamel iplikleriyle

le sarılı bir Noel ağacını andırır. Tam olarak çitir çitir veya "gevrek" yapan karamel, pastacı kremasıyla ile doldurulmuş yumuşak profiterol toplarından oluşmaktadır.

#### **Savarin:**

Uluslararası üne sahip bir tatlı, simit şeklinde bir çörek gibi görünmesini sağlayan merkezi bir deliğe sahip bir kubbe şeklinde olan savarindir. Napolyon'un hüküm sürdüğü yıllarda pasta şefi olan Julien kardeşler tarafından yapıldı. Bu isim, Julien voilera'nın brilat-savarin'e söylediği bir övgüdür, bu tatlının şurubunu icat eden büyük gastronom, burada karamelize ve limon lezzetlerini önerdi.

#### **Sufle:**

Hem tatlı hem de tuzlu versiyonda takdir edilen uluslararası bir tatlıdır. En klasik tarifte vanilya kokar ve sıcak çikolata sosu veya krema ile servis edilir.

#### **Viennoiserie :**

Tatlılardan bahsetmişken, Fransa'da belirli bir hamur tatlısı olan viennoiserie ile üretilen çok yaygın çikolatalı kruasan türleri vardır.

#### **Far(fahr):**

Far(fahr) popüler bir Breton tatlısıdır. Fırında pişirilen meyve bakımından zengin büyük bir krep benzer bir tatlıdır. Genelde kurutulmuş erik ve fındık kullanılarak yapıldığı gibi de, genellikle far sadece bir meyve çeşidi kullanılarak hazırlanır.

#### **Belle helene armudu:**

Bu klasik meyve Fransız tatlısı, tarçın özü ile tatlandırılır. Hazırlanmasının kolaylığı ve güzel sunumu, bu yemeği akşam yemeği partileri için harika bir seçim haline getirir.



#### **Kiraz klafuti:**

Clafouti aux cerises olarak da bilinen bu vişneli clafoutis tarifi, geleneksel Fransız muhallebili pastasının en bilinen versiyonudur. Fransa'da, kiraz çekirdekleri bozulmadan klafouti servis etmek gelenekseldir. Bu yüzden, misafirlerinizi kirazın çekirdekleri olduğunu uyardığınızdan emin olun.

Babas ve rhum:

Babas au rhum, kurutulmuş meyvelerle süslenmiş ve sıcak rom şurubuna batırılmış, mayayla kabaran güzel keklerdir. Bir zamanlar Fransız mutfağının gözdesi oldukları için gözden düştüler ama şimdi geri döndüler ve her zamankinden daha iyiler.

#### **Orangettes:**

Orangettes, bitter çikolataya batırılmış şekerlenmiş portakal kabuğu şeritleridir. Küçük bir selofan ve güzel bir kurdeleye sarıldığında hoş bir hediye olan lezzetli bir ikramdır. Sadece dört malzemeyle, bu basit tarifi özelleştirmek ve ihtiyaçlarınıza göre ikiye katlamak kolaydır.

#### **Çikolatalı mus:**

Çikolatalı mus, çok hızlı ve kolay bir şekilde yapılan özlü romantik Fransız tatlısıdır, seilmeyen şey nedir? Tekrar tekrar yapmak isteyeceğiniz kolay ve zahmetsiz bir tatlı için soğutmadan önce beş malzemeyi dikkatlice karıştırın.

#### **Crème au caramel:**

Crème au caramel, her durum için mükemmel olan ipeksi, çökmekte olan bir tatlıdır. Kremayı bir gün önceden hazırlayarak bir sonraki tatlınızı daha da kolaylaştırabilirsiniz.

#### **Limonlu tart:**

Bu mükemmel Fransız tartı, yıl boyunca pastanelerde ve kafelerde bulunabilir. Serin, keskin limon dolgusu, lapa lapa, hafif tatlı hamur işi ile güzel bir tezat oluşturuyor. Tatlıyla birlikte servis edilen küçük bir parça chantilly kreması bunu ideal bir muamele haline getirir.





### **Klasik Fransız opera pastası**

Katmanlar halinde hafif bademli pandispanya, kahveli krema ve bitter çikolatalı ganaj bu lezzetli kek tarifini göz alıcı bir tatlı haline getiriyor.

### **Breton tereyağlı kek:**

Bu breton tereyağlı kek, Brittany'de klasik bir tatlıdır. Tereyağı ve şeker bakımından zengin olan bu pastanın herhangi bir süslemeye ihtiyacı yoktur, ancak çilek veya çırpılmış krema ile özel bir muamele tabi tutulur.

## **İtalya**

MS.100 yılında yazılan eski bir yemek kitabı olan Apiccius adlı yemek kitabıyla Roma İmparatorluğunun mirascisi olan İtalyanlar son zamanlarda Tatlıcılık sanatında Dünya klaşmanında ön sıradalar. Klasik cheesecakein atası bu ülkeye atfedilir. Aslında İtalya yarımadasının n Araplar ve kuzey avrupa ülkelerinin kültürlerini birleştirdiğinden özellikle de Napolide tatlı kültürü öne çıkar. Aşağıda bugünlerde yapılan tatlılara bir göz atalım.

### **Cannoli Siciliani:**

Tarihi uzaklardan gelen, dayanılmaz bir tatlının tarifi. Doğduğu ve üretildiği topraklara yakın bir sonuç elde etmek için mükemmel kalitede hammaddeler gerektiren, süreçte zorlu bir tarif: Sicilya. Dünya çapında ünlü, zengin ve lezzetli bir tatlı.

### **Tirami su:**

Yumuşak ve kremalı tirami su, geleneksel tarifi bir çeşiddir; onu diğerlerinden ayıran yumuşak krema, aslında maskarpone peyniri. Açıkçası muhteşem bir tatlı olmaya devam ediyor, her mevsimde her olayın baş ve son tatlısı.

### **Brutti e Buoni:**

Çirkin ama iyi olan kuru, fındık bazlı tatlılardır; atıştırmalık olarak çayın yanında idealdir. Bu geleneksel kuzey İtalyan tarifinin çok sayıda çeşidi vardır. İsimleri bu bisküvilerin özelliklerini çok iyi tanımlıyor: görünüşte çirkin ama lezzetli bir tada sahip!

### **Strudel di Mele:**

Elmalı turta, ince bir hamur işi ve tarçınla tatlandırılmış elma, kuru üzüm, çam fıstığı dolgusuyla yapılan, Güney Tirol'e özgü klasik bir geleneksel tatlıdır. Strudel ayrıca Kuzey İtalya'nın çeşitli yerel geleneklerine göre, örneğin et veya sebze bazlı tuzlu versiyonları da içeren farklı dolgularla hazırlanır.

### **Torta del Donizetti:**

Donizetti pastası, aynı adı taşıyan besteciye

ithaf edilen Bergamo şehrinin tipik bir tatlısıdır. Meyve parçalarıyla zenginleştirilmiş, maraschino ile tatlandırılmış bir çörekçektir. İyi bir fincan çayın yanında keyifle tüketebileceğiniz klasik pasta.

### **Baci di dama:**

Baci di dama, geleneksel Piedmontese hamur işi bisküvileridir. Bitter çikolata tabakasıyla birleştirilen iki ufalanan badem kubbesi: ona direnmek neredeyse imkansız. Çay için hamur işleri olarak mükemmeldirler ve günün herhangi bir saatinde bir fincan kahveyi zenginleştirirler. Bunları yapmanın tarifinin de hızlı ve kolay hazırlanabildiğini keşfettiğinizde şaşıracaksınız.

### **Torta di Susanna:**

Susanna pastası, çikolata kaplı ricotta peyniriyle doldurulmuş kısa hamurlu hamur işi kabuğundan oluşan tipik bir Parma tatlısıdır. Yemeğin sonunda tatlı olarak veya atıştırmalık olarak ideal, yumuşak ve lezzetli bir pasta.

### **Veneziane:**

Yumuşak mayalı hamur topu, üzerine badem, toz şeker ve pudra şekerinden yapılan çıtır krema. Milano'daki Pasticceria Clèa'dan Cristian Ratkovic ile birlikte yarattığımız Veneziane'ler böyle görünüyor. Biraz pastacı kremasıyla doldurulacak tatlı ve yumuşak çörekler. Harika bir kahvaltının tadını çıkarmak için biraz sabra ihtiyacınız var.

### **Crostata di ricotta romana:**

Roma ricotta peynirli tartı, tart hamurlu hamur işi tabanlı ve ricotta, kuru üzüm ve çam fıstığından oluşan zengin dolgusu ile Lazio gastronomisinin tipik bir tatlısıdır. Çikolata sevenler, kuru üzümleri eleyerek ricotta ve çikolata parçacıklı tarta dönüştürerek lezzetli bir çeşit ortaya çıkarabilirler.

### **Cantucci:**

İşte, bir bardak vin santo'ya batırılarak veya her fırsatta keyifle atıştırılarak tüketilen bademli tipik Toskana tatlısı cantucci bizdeki mselanik kurabiyesine benzer. Fırında çift pişirme ile karakterize edilirler, bu da onları çıtır ve karşı konulamaz kılar.

### **Zuccotto:**

Nefis bir kaşık tatlısı. İşte ricotta, krema ve kakaoyla doldurulmuş pandispanya. Kombinasyonlarıyla lezzetli, sadeliğiyle rafine bir yarım donmuş ürün. Yapımı hiç de karmaşık değil, akşam yemeğinden sonra arkadaşlarla paylaşmak için mükemmel bir tatlı.

### **Sicilya cassatası:**

İtalya'nın en iyi ve en ünlü tatlılarından bir diğeri de Sicilya Cassata'dır. Tabanı pandispanya ve royal makarna, ricotta dolgulu ve baharatlı meyveli. Orijinal tarif olmasına rağmen bölgeye göre farklı varyasyonları da vardır.

### **Kremalı Maritzo:**

Maritzo, Lazio'ya özgü tipik bir tatlıdır, adını bu tatlıyı müstakbel gelinlere ikram etme geleneğinden alır ve onu veren kişiye "maritzo" denirdi. Maritzo, un, üzüm, bal ve tereyağı ile yoğrulmuş, çırpılmış krema ile doldurulmuş ve genellikle çam fıstığı, üzüm veya portakal şekerlemesi ile zenginleştirilmiş küçük bir somundan oluşur.

### **Pastiera Napolitana:**

Napoliten Pastiera, geleneksel bir Campania tarımsal gıda ürünü olarak kabul edilen, Paskalya tatillerinin tipik bir tatlısıdır. Sütte kaynatılmış ricotta, şeker, yumurta ve buğdaydan yapılan karışımla doldurulmuş kısa hamurlu bir pastadır. Klasik tarifte kullanılan aromalar tarçın, portakal kabuğu, vanilya ve portakal çiçeği suyudur.



  
Cannoli Siciliani

### **Sbrisolona:**

Sbrisolona , Mantova şehrinden gelen, Kuzey İtalya'ya ait bir tatlıdır , ancak yaygın olarak Lombardiya, Emilia-Romagna ve Veronese bölgesinde üretilip tüketilmektedir. Beyaz un , sarı un ve şekerin eşit oranda bol tereyağı ile karıştırılmasıyla oluşur.

Tatlının karakteristik özelliği , bademlerin hızlı işlenmesi ve kaba kesilmesi nedeniyle düzensiz kıvamında yatmaktadır.

### **Panna cotta:**

Kendine saygısı olan her İtalyan restoranının tatlıları arasında Panna cotta eksik olmaz. Sadeliği ve nefis tadı nedeniyle İtalyan pastacılığının tartışmasız kraliçesidir. Kökeni belirsiz olsa da 20. yüzyılın başında Piyamonte bölgesinde ortaya çıktığı görülüyor.

### **Sfogliatella:**

Bu tatlı nispeten yenidir. Uzun süre Napoli'de kalan bir Abruzzo soylu kadının, kocasının işi nedeniyle sonsuza kadar orada kalmak üzere Abruzzo'ya dönmek zorunda kaldığı 1800'lerin ortalarına kadar uzanıyor. Napoliten Sfogliatella'ye (ricce) duyulan nostaljiye kapılmış, hizmetçilerinden bunları kopyalamalarını istedi. Belirli bir tarifin ve faydalı malzemelerin yokluğunda, içine dolgu olarak "scrucchiata"nın yerleştirildiği bir midye formunda bir börekten başka bir şey olmayan bu tatlı, yani pişirmeden önce parmaklarla ezilen bir üzüm reçeli, ricotta peyniri ile çok tipik bir şekilde yaratıldı. Tüm bölgede yaygındır.

### **Panettone:**

Zahmetli olması nedeniyle senede bir kez, yılbaşı klasiği olarak pişirilen oldukça kabarık bir ekmekek/kek türüdür. Panettone, özellikle

Lombardiya ve Piedmont arasındaki bölgeden gelen tipik bir İtalyan mayalı tatlısıdır; en ünlüsü Milano'dandır.-BU tatlıya çok benzeyen "uyuşturuculu" (baharatlı) ekmekekler yüzyıllardır üretilmektedir; örneğin: Natale Bolognese (Bologna), pan Speziale (Bologna) ve pandose veya pan di Natale (Cenova). Panettone'un görünümü yüksek oranda mayalı ekmeğe çok benzer. Bununla birlikte, daha uzundur, ince ve pek tutarlı olmayan bir kabuğa sahiptir ve kuru üzüm, şekerlenmiş meyve veya limon mineçiçeği ve çikolata gibi diğer bileşenlerle zenginleştirilmiş sarı bir kırıntıya sahiptir. Dışarıdan glasürlü olabilir. Tadı tatlıdır, lezzeti ve aroması ise yumurtayı, tereyağını ve doğal mayayı güçlü bir şekilde hatırlatır. Panettone, ekşi mayadan doğal fermantasyonla elde edilen, yuvarlak taban şekilli, çatlak ve karakteristik olarak kesilmiş üst kabuğa, uzun peteklere



Churros

sahip yumuşak bir yapıya ve ekşi maya mayasının tipik aromasına sahip, yumuşak pişmiş bir şekerleme ürünüdür.

### **Pandoro:**

Sekiz köşeli yıldız, en tatlısı ve en yumuşak olanı: Noel'in sembolik tariflerinden biri olan pandoro'dan ve tüm zamanların rakibi panettone'dan bahsediyoruz. Biri Verona'nın hamur işi geleneğinden (aslında Viyana kökenli) ve diğeri Lombardiya'dan geliyor; tatillerde "saf" veya doldurulmuş veya lezzetli mascarpone kreması eşliğinde tüketilebilecek en sevilen Noel tatlısının asası için yarışıyorlar. Habsburg sarayında pandoro'ya "Viyana Ekmeği" denilirken, diğerleri adını zengin Venediklilerin evlerinde servis edilen tatlı "pan de oro"dan alıyor. Pandoro'nun empresyonist ressam Angelo Dall'Oca Bianca tarafından tasarlandığını bilmek ilginçtir; şekil, hamur tarifiyle birlikte, aynı adı taşıyan şekerleme endüstrisinin sahibi Domenico Melegatti tarafından 14 Ekim 1894'te patent ofisine teslim edildi. Çok aromatik, daha sindirilebilir ve daha uzun ömürlü bir ürün elde etmenizi garanti edecek pandoro yapmadan bir gece önce hazırlanacak ön hamur olan biga ile yapılmış versiyonumuzu sizlere sunuyoruz. Pandoro, ekşi hamurdan doğal fermantasyonla elde edilen, kesik koni şeklinde, sekizgen yıldız kesitli ve kabuksuz dış yüzeye sahip,

### **İspanya**

İspanyol tatlıları Fransız geleneğinden etkilendir. Bu, aziz Joseph kreması olarak da adlandırılan katalan kreması tarafından ifade

edilir. Geleneksel olarak 19 mart'ta, azizin günü, krem karamelle çok benzer şekilde hazırlanır. Bu tatlılarla ilgili olarak granata'nın bir spesiyalitesi olan tocinillos de cielo vardır. Tipik bir uzun ve kaburga şeklinde iştah açıcı tatlılar olan churros içindeki şurupsuz uzun tulumba tatlısının incesine benzer. Genelde izmir'deki gibi sokak lokmacıları gibi sokakta kızartılır ve satılır.

### **Churros:**

En ikonik İspanyol tatlısı olan churros ile başlayalım. Kafelerden, churro barlardan ve sokak satıcılarından sıcak servis edilen bu nefis kızarmış hamur börekleri, İspanya'da geleneksel olarak gece geç saatlerde bir atıştırmalıktır. Bununla birlikte, lezzetli tatlı aromaları ve tatmin edici gevrek dokuları sayesinde, artık dünyanın her yerinde - günün her saatinde tadını çıkarmak için - popüler bir ikramdır. Bir çöreğe benzer, sadece dokuda daha yoğun ve bir çubuk veya halka şeklinde olan churro , ekstra tatlılık için sade veya şeker veya bal ile tepesinde yenebilir. Bazı insanlar ayrıca kalın bir çikolata veya karamel sos sosuyla da tadını çıkarır ve tatlıya düşkün olanlar için daha da lezzetli hale getirir.

### **Leche frita:**

Kızarmış sütün tadının nasıl olduğunu hiç merak ettiniz mi? Bu ağız sulandıran İspanyol inceliğine rastlayana kadar biz de yoktu. Kızarmış süt anlamına gelen leche frita , İspanya'nın kuzeyinde popüler bir tatlıdır ve çocukların sıkı bir favorisidir. Sıcak, gevrek bir hamurla kaplanmış ve şeker ve tarçın



serpilmiş sütlaçtan oluşur. İnsanlar tipik olarak leche frita'yı çırpılmış krema veya dondurma ile servis eder. Bu lezzetli kremalı ispanyol tatlısını kuzey ispanya'daki evlerde, lokantalarda ve pastanelerde ( pastelerías ) bulabilirsiniz. Ama kendi mutfağınızda çırpmayı denemek istiyorsanız, şaşırtıcı derecede kolay.

#### **Torrijalar:**

Fransız tostu ve ekmekek pudingine benzer şekilde, torrijas , aynı zamanda yapılması en kolay olan bir başka popüler ispanyol tatlısıdır. Yumurtalı muhallebi karışımına batırılmış, kızartılmış ve tarçın kırbaçlarıyla servis edilen kalın beyaz ekmekek dilimlerinden oluşur. Birçok tarif varyasyonu olmasına rağmen, hepsi bayat ekmekek kullanmayı içerir, çünkü bu, pişirildiğinde daha iyi bir doku verir. Bu nefis tatlı ikram, bu nedenle, eski somununuzu atmak yerine kullanmanın harika bir yoludur. İsraf değil, istemiyorum, değil mi? Ve eğer ekstra bir vuruş istiyorsanız, her zaman süt yerine beyaz şarap kullanılarak yapılan bazı sevilla torrijalarını hazırlayabilirsiniz!

#### **Turta:**

Muhtemelen en popüler klasik ispanyol tatlısı olan turta, aynı zamanda en çok yönlü olanlardan biridir. Gerçekten de, yumurta, peynir, Hindistan cevizi ve vanilyayı içeren zengin, jelatinli tatlının sayısız varyasyonu vardır. Ancak klasik ispanyol turtası, kremalı bir vanilyalı yumurta muhallebisi ile yapılır ve üzerine yapışkan bir karamel sos eklenir. Temel bileşenler, metal bir kalıpta karıştırılan ve bir baño-maría'da (su banyosu) pişirilen yumurta, yoğunlaştırılmış süt, tam yağlı süt ve şekeri içerir . Hangi tarifi seçerseniz seçin, bu klasik yemeğin tadını en iyi taze demlenmiş bir fincan kahve ile çıkarın.

#### **Krema katalanası:**

Adından da anlaşılacağı gibi, bu ispanyol Fransız crème brûlée, kuzeydoğu İspanya'daki katalonya bölgesinden kaynaklanmaktadır. Ancak en önemli fark, ispanyol çeşidinin sütle (krema değil) yapılması ve mısır unu ile koyulaştırılması gerekesidir. Fransız kardeşinin aksine, crema catalana vanilya yerine limon kabuğu rendesi ve tarçınla tatlandırılır. Bununla birlikte, crème brûlée'ye benzer şekilde, şeker üstüne dökülür ve çitir karamelize bir kabuk oluşturmak için yakılır, bu da çatlamak için mutlak bir zevktir. Söylemeye gerek yok, bu klasik ispanyol tatlısı, çocukların ve büyük çocukların kalbinde liste başı olmaya devam ediyor.

#### **Flores de hojaldre:**

Hiçbir ispanyol tatlısı, 'puf böreği çiçekleri'

anlamına gelen flores de hojaldre'den daha güzel değildir. İspanya'nın merkezindeki Alcala de henares'ten gelen karmaşık tatlı, pasta yapraklarını çiçek veya güllere benzeyen narin şekillere dikkatlice yuvarlayarak yapılır. Bu hafif ve havadar kreasyonlar, son dokunuş için tipik olarak pudra şekeri serpilir ve bir fincan kahve ile mükemmel bir şekilde eşleşir. Tatlı ya da tuzlu yapılabilirler, ikincisi tipik olarak ince elma ya da armut dilimleri, meyve reçeli, tarçın, çikolata ya da bal gibi malzemeler gerektirir.

#### **Tarta de queso (bask cheesecake):**

Bir çeşit bask cheesecake'dir. Yerli baskça'da tarta de queso olarak bilinir. Türkiye'de gündemde olan bu ispanyol tatlısı, San Sebastián'daki küçük bir bar olan la viña'dan bir spesiyalitedir. Bununla birlikte, geleneksel new york tarzı cheesecake'in aksine, ispanyol versiyonu bir kabuğa sahip değil, bunun yerine yüksek sıcaklıkta pişirilerek oluşturulan sert karamelize bir dış cepheye sahip. Bu ona yanmış ve çatlamış bir görünüm verirken, içi hafif ve kremesi, güçlü bir peynir aroması ile kalır. La viña orijinal tarifi iddia etse de, bu popüler ispanyol tatlısının farklı varyasyonları ispanya'da ve dünyanın geri kalanında mevcuttur.

#### **Tarta de santiago:**

Kelimenin tam anlamıyla 'st. James cake', galiçya'dan gelen bu badem ve narenciye bazlı tatlı, orta çağ'a kadar uzanıyor. Bir şablonun üzerine pudra şekeri serpilerek yapılan haç motifini sergileyerek ispanya'nın koruyucu azizine saygılarını sunar. Temel bileşenler, ekstra zenginlik ve lezzet için limon kabuğu rendesi, tarçın, tatlı şarap veya brendi eklenebilecek eşit parçalarda öğütülmüş badem, şeker ve yumurta içerir. Yapması basit ve hızlı olan tarta de santiago , glutensiz diyetler için de uygun olan mükemmel bir kahve zamanı atıştırmalık veya yemek sonrası ikramıdır.

#### **Arroz con leche:**

Evde hızlı ve kolay bir ispanyol tatlısı hazırlamak veya kullanmak için biraz pirinç yemek istiyorsanız, bu kremalı sütlaç yemeğinin yerini hiçbir şey tutamaz. Arroz con leche , pirincin su veya sütle karıştırılması ve tarçın, vanilya ve kuru üzüm gibi diğer bileşenlerin eklenmesiyle yapılır. İlginçtir ki, ispanya'daki insanlar günün her saatinde bundan zevk alırlar; ya gündüz atıştırmalık olarak, akşam yemeğinin bir parçası olarak ya da bir tatlı olarak. İkincisi için sadece şeker gibi bir tatlandırıcı eklerler. Sıcak ya da soğuk tadını çı-



Arroz con leche



Tarta de santiago





Pastel de nata - Kremalı tart



Queijada - Peynirli kek



Bola de berlim - Berlin topu

karırken, İspanya'da genellikle soğuk olarak servis edilir. Her ikisi de işe yarasa da, toz yerine tarçın çubuklarının kullanılmasının da daha iyi olduğu bilinmektedir.

#### **Pestiños:**

İspanya'da Noel , mevsimi lezzetli hamur işleri ile kutlamadan tamamlanmış sayılmaz. Endülüs'te ve güney İspanya'nın diğer bölgelerinde popüler olan bu lezzetli bükülmüş börekler, esasen çeşitli öğütülmüş baharatlar veya portakal veya anason likörleri ile tatlandırılmış ve zeytinyağında kızartılmış hamur parçalarıdır. Çıtır pestiños daha sonra ekstra tatlılık için bal ve şekerle gezdirilir. Yerel halk ayrıca geleneksel olarak lent, karnaval ve all-saint's day'de arkadaşları ve aileleriyle bir araya geldiklerinde tadını çıkarırlar.

#### **Portekiz**

Portekiz'de tatlılar, sabah kahvaltısında eksik olmayan "pastel de nata" içi pastacı kreması ve dışıda tart şeklinde olan bir hamur işidir.

#### **Pastel de nata - Kremalı tart:**

Şüphesiz Portekiz'in dünyayı gezen yıldız tatlısı, Pastel de nata (kremalı tart) ile karşılaşmış olacaksınız, şimdi sidney'den são paulo'ya kadar her yerde tüketiliyor. En iyi fırından yapılmış, sıcak yenen bu tart'lar tamamen daha fazla: ipeksi pürüzsüz yumurta vanilyalı krema ile doldurulmuş, pul pul, karamelize tart hamuru ile kaplanmış ve tarçın serpilmiştir. Bir ısıyla, bağımlısı oluyorsunuz - tıpkı lizbon'daki jerónimos manastırı'ndaki keşişlerin 1834 yılında manastırların feshedilmesi yürürlüğe girdiğinde, keşişler hayatta kalmak için şeker ve fırına döndüler ve bugüne kadar değişmeden kalan pastéis de belém için gizli bir tarif hazırladılar.

#### **Pastel de feijão - Fasulyeli börek:**

Kelimenin tam anlamıyla fasulye (feijões) ile dolu bu lapa lapa puf böreği, tereyağlı, karamelize çıtır çıtır ve zengin, yumurta sarısı, badem ve beyaz fasulye kremasıyla aklınızı başınızdan alabilir. Joaquina rodrigues tarafından 19. Yüzyılın sonlarında kıyı kenti

torres vedras'ta yaratıldı ve sadece aile ve arkadaşlarına servis etti.

#### **Bola de berlim - Berlin topu:**

Almanya'nın berliner çöreklerine benzer yerel bir tat. Ancak Portekiz versiyonu daha kalın, daha dolgun bir dolguya yer açmak için uzunlamasına dilimlenmiştir. Ülkenin dört bir yanındaki kumsallarda satıcılar, güneşlenenlere bolinhalarla ('küçük top-lar') dolu bu yapışkan ikramları satmak için sığağa, kuma ve uçan yarasalara ve toplara meydan okurlar.

#### **Queijada - Peynirli kek:**

Kağıt üzerinde malzemeler lezzetli bir şekilde basit görünüyor: un, yumurta, şeker, tarçın ve taze peynir. Ama gerçekte, queijada güzel bir şeydir: badem ezmesi benzeri cheesecake dolgulu ve karamelize edilmiş bir üst kısmı olan kağıt inceliğinde bir hamur işi. Birkaç ısıktan sonra bir tane daha isteyeceksiniz. Portekiz'in her yerinde queijadas bulacaksınız, ancak en iyilerinden



bazıları, lizbon'dan günübürlük kolay bir gezi olan unesco dünya mirası fantastik saraylar şehri Sintra'dan geliyor. Burada, rahibeler bir zamanlar, bu lezzetleri pişirerek, çevredeki otlaklardan gelen fazladan taze peynir kullanmak ve ara sıra onları badem, portakal, hindistancevizi ve bal ile tatlandırmak suretiyle inancını korudular. Bir zamanlar ödeme şekli olarak kullanıldığına dair söylentiler var.

#### **Travesseiro - Hamur yastığı:**

Travesseiro, güzel bir şekilde pul pul dökülen, tatlı yumurta ve bademli kreması ile doldurulmuş ve şeker serpilmiş bir puf böreği ikramıdır. Bu şekerleme, Sintra'da 1862'den beri canlı ticaret yapan bir fırın olan Casa Piriquita'da hayal edildi. Tarifin tam olarak korunduğu bir sır, ancak II. Dünya savaşı sırasında ailenin yeni tatlılar pişirmekle uğraştığı söyleniyor. Ve travesseiro'yu içeren eski yemek tarifleri kitabında bulabilirsiniz.

#### **Pão de deus - Tanrı'nın ekmeği:**

Böyle bir isimle, bu tatlı çörek benzeri tatlıdan harika şeyler bekleyebilirsiniz ve muhtemelen hayal kırıklığına uğramayacaksınız. Bica (espresso) ile kahvaltılık için veya daha lezzetli bir atıştırmalık olarak (portekizliler genellikle peynir ve jambonla eşleştirir) mükemmel olan bu kabarık, tatlı ekmeğin altın çıtırliğini hindistan cevizi kabuğuna borçludur. Bazılarına ekstra lezzet için bir tutam rom, vanilya ve limon verilir. Geleneksel olarak, pão de deus, 1 kasım'da dia de todos os santos - all saints' day veya all hallow's' day ile ilişkilidir. Şaka ya da şekerlemeye benzer bir ritüelde çocuklar sokaklarda dolaşarak bu bolinho'yu ('küçük kek') istemek için kapıları çalarlar.

#### **Ovos molleri - Yumuşak yumurtalar:**

Portekizliler tatlılarında yumurtalar için deli oluyorlar, özellikle batı kıyısındaki Aveiro şehrinde gelen yumurta köstebekleri (yu-



γλυκά του κουταλιού, glyko

muşak yumurtalar). Doces conventuais'in gerçek manevi geleneğinde, bu pirinç kağıdı komünyon gofretleri bir yumurta sarısı ve şekerli krema ile doldurulur, kalın ve zengin olana kadar hassas bir ısıda karıştırılır. Ağızda eriyen gofretler, deniz kabukları, istirid-yeler, salyangozlar ve fiçılar gibi şekillendirildiklerinden portekiz'in denizcilik mirasına işaret ediyor. Söylentiye göre tatlılar, aveiro'daki convento de jesus'taki bir rahibe tarafından uzun zaman önce hayal edilmiş ve baş anne tarafından oruç tutması emredildiğinde, onları gizlice şımartmanın kurnaz bir yolunu bulmuş.

### **Yunanistan**

Avrupa'dan doğu'ya daha yakın olan yunanistan'da, güney avrupa ülkelerinde düzenli olarak kullanılan incir ve antep fıstığı ile yapılır. En iyi bilinen yunan tatlılarından biri, yazarlığını akdeniz'e kıyısı olan çok sayıda ülke tarafından talep edilen yunan baklavasıdır. Antep fıstığı yufka hamurunun bir milföy

şeklinde olanıdır. Ayrıca oryantal etki pirinç ve irmik baharatlı pudingleri vardır. >Yunan mutfağında Osmanlı mutfağının etkisi çok büyüktür. Türk mufrağı ise Osmanlı mutfağı varisi olarak bugün çok ileri bir boyuttadır. Yunanlılar Osmanlı mutfağından birçok yemek alsalar bile yapılış, malzeme, görüntü ve tüketim konularında farklılıklar içerir.

#### **Hamur sarmall (δίπλες, thiples, αυγοκαλάμαρα):**

Bu lezzetli Yunan tatlısı, haddelenmiş, derin yağda kızartılmış ve üzerine bal bazlı kalın bir şurup serpilmiş veya üzerine serpilmiş ince hamur tabakalarından oluşur. Bu hamur işleri çeşitli şekillerde sarılabilir ve genellikle fındık serpilir ve tarçın serpilir. Özellikle peloponnese adasında popüler olan, genellikle özel günlerde hazırlanan bir yunan klaşığıdır.

#### **Kaşık tatlıları - γλυκά του κουταλιού, glyko:**

Kaşık tatlıları geleneksel bir yunan geleneğidir ve misafirperverliğin bir işaretidir - meyveler, kuruyemişler ve sebzeler şeker şu-



Milopita



Melomakarona kurabiyesi



rubuna yerleştirilir, bütün olarak ve orijinal renk, lezzet ve aromasını korur. Kaşık tatlıları olarak bizdeki reçeller böyle adlandırılırlar. Çünkü standart porsiyon, çok sayıda yunan evinde misafirlere sunulan iyi doldurulmuş bir çay kaşığıdır. Gelenek ilk ortaya çıkmaya başladığında, herkesin önlem olarak aynı kaseden kaşık tatlılar aldığına inanılıyor - bu, yiyeceğin zehirli olmadığını bilmenin bir yoluydu.

Kaşıklı tatlılar Yunanistan'ın her yerinde yapılırsa da, bazıları belirli bölgelere bağlıdır: Andros; limon ve portakal çiçekleri ile, Sakız adası; üzüm, incir ve mandalina ile, Santorini ve Kos; küçük, tarçın aromalı domatesleri ve bademleriyle bilinir. Girit; üzüm ve kuru üzümlü tatlıları ile ünlüdür, Mora ise akla gelebilecek her türlü narenciye ile tanınır. Bu tatlılar hiç yağ içermediği için dondurma, yoğurt ve çeşitli pastaların üzerine bile kullanılabilir. Akdeniz'in en sağlıklı tatlı ürünlerinden biridir.

#### **Milopita:**

Yunan usulü elmalı turta, ülke genelinde birçok varyasyonda görünen klasik bir tatlıdır. Tarçınlı elmaları ve yumuşak, tereyağlı hamuru bir araya getiren zengin bir kahve keki olarak ya da kısa hamur işinin nefis bir elma dolgusu ile kaplandığı basit bir pasta olarak hazırlanır. Standart ilaveler genellikle ceviz, çeşitli tatlandırıcılar ve kuru meyveleri içerir. Tüm formları ve çeşitleriyle, milopita genellikle kahve ile eşleştirilir ve öğleden sonra tatlısı olarak tüketilir.

#### **Loukumades – Lokma:**

Bu uluslararası olarak bilinen, küçük top gibi ve şekerle dolu tatlı, genellikle derin yağda kızartılan ve daha sonra şurup veya ballı

bir tatlıdır. Un, şeker, maya ve tuz karışımı ile yapılır. Lokma kökeni olarak eskidir ancak sıklıkla tartışılır. Bazıları Arap kökenli olduğunu öne sürse de, ilk olarak Yunanistan veya Türkiye'de ortaya çıktıkları tahmin edilmektedir. Yemek, Yunan tarihinde kaydedilen en eski tatlılardan biri olarak kabul edilir. Hamur işlerinin kazanan olimposlulara bir ikram olarak verildiği ve bal jetonları olarak adlandırıldığı söylenir. Loukoumades veya Kıbrıs'taki loukumades, Yunanistan sokaklarında, bu kalorili tatlıdan başka hiçbir şey satmayan dükkanlarda bulunabilir. Bunları da son zamanlarda çikolata, krema vs gibi soslarla tatlandırmaktadırlar.

#### **Portokalopita keki – πορτοκαλόπιτα:**

Bu geleneksel Yunan tatlısı, kremalı, portakal aromalı yoğurt muhallebi ile harmanlanmış katmanlı veya yırtık yufka tabakalarından oluşur. Pişirildiğinde, kek kalın, şekerli, portakal aromalı bir şurupla ıslatılır. Portokalopita, farklı versiyonları olan ve genellikle irmik, tarçın, vanilya ve kuru veya şekerlenmiş meyve içeren bir klasiktir. En iyi şekilde soğutulmuş olarak servis edilir ve bazen dondurma ile eşleştirilir.

#### **Galaktobureko (γαλακτομπούρεκο):**

Bu geleneksel Yunan tatlısı, eritilmiş tereyağı serpilmemiş ve hafif bir irmik ve muhallebi ile birleştirilmiş çok sayıda yufka yaprağından oluşur. Fırında pişirildiğinde ve iyi soğutulduğunda, hamur işi geleneksel olarak portakal baharatlı, şekerli şuruba dökülür ve katman-

ların tatları emmesine ve galaktoboureko'yu yumuşak, kadifemsi bir muameleye dönüştürmesine izin verir. Bu Yunan klasiği, ülke genelindeki pastanelerde ve geleneksel tavernalarda yaygın olarak bulunur.

#### **Kurabiedes - Kurabiye**

(κουραμπιές, kourabiethes, qurabiya):

Bu çıtır ve tereyağlı kurabiye klasik bir Yunan tatlısıdır. Bazı varyasyonlar bazen ceviz kullansa da, geleneksel olarak öğütülmüş badem, tereyağı ve vanilya veya güçlü brendi gibi çeşitli tatlandırıcıları içeren zengin bir hamurla hazırlanırlar. Genellikle hilal veya yuvarlak şekillerde şekillendirilirler ve bolca pudra şekeri ile kaplanırlar. Geleneksel olarak bayram günleriyle ilişkilendirilen kourabiedes, temel bir Noel kurabiyesidir, ancak aynı zamanda Paskalya ve diğer birçok özel günle de ilişkilendirilirler.

Panjur

#### **Melomakarona kurabiyesi**

(finikia, μελομακάρονα, φινίκια): Eski Fenike kökenli oldukları düşünülse de, Melomakarona günümüzde tipik bir Yunan Noel ikramıdır. Bu lezzetli irmikli kurabiyeler geleneksel olarak bal, portakal kabuğu rendesi, tarçın, zeytinyağı ve bazen konyak ile tatlandırılır. Piştikten hemen sonra, melomakarona kurabiyeleri bal şurubu ile ıslatılır, ardından öğütülmüş ceviz serpilir. Bazıları, finikia adı altında geçen başka bir Yunan tatlısının, bazen kızartılmış ve cevizsiz servis edilen biraz farklı bir tatlıya atıfta bulunduğunu iddia etse de, bugün her iki isim de birbirinin yerine kullanılmaktadır.

#### **Revani - (ρεβανί, ραβανί, σάμαλι, revani, ravani, gabelouze, basbousa, shamali, nammoura, hareseh):**

Revani, irmik, şeker ve undan yapılan ve tarifine göre vanilya, limon kabuğu rendesi veya gül suyu gibi tatlandırıcıların eklenmesiyle yapılan klasik bir Yunan tatlısıdır. Pasta, pişirildikten sonra şeker şurubuna batırılmasının bir sonucu olarak aşırı tatlılığı ile karakterize edilir. Kurutulmuş Hindistan cevizi, öğütülmüş antep fıstığı, badem, taze meyve veya krem şanti ile süslendiğinde genellikle kutlamalar ve şenlikler için hazırlanır. Bu tatlı çoğunlukla Yunanistan ve Türkiye ile ilişkilendirilse de, Orta Doğu, Balkanlar ve Afrika'nın diğer birçok mutfağında bulunur ve her bölgede farklı şekilde adlandırılır. Revani, Osmanlı döneminden beri Türkiye'de çok popülerdir ve yemeğin adının Osmanlıların Erivan şehrini fethettiği zamandan geldiğine inanılmaktadır. Kek ayrıca basbousa ve nammoura ile de adlandırılır.

**Gelecek sayımızda Anglosakson ülkeleri ele alacağız.**



sahver@sweettemptations.com.tr

## ÇİKOLATALI KRUVASAN

### HAMUR

600 gram	Un
60 gram	Toz şeker
10 gram	Tuz
10 gram	Toz maya
200 gram	Su
125 gram	Yağlı süt
60 gram	Tereyağı soğuk
16 çubuk	Bitter çikolata

### Tereyağı Katmanı

350 gram	Tereyağı soğuk
1 büyük	Yapışmaması için un
1 yemek kaşığı	Yumurta sarısı
	Krema

### YAPILIŞI

Mikserde un, şeker, tuz ve mayayı karıştırın. Su ve sütü dökerek ilave edin. Sıkı, pürüzsüz bir hamur oluşana kadar, yaklaşık 5 dakika düşük hızda karıştırın.

Hamuru nemli bir havluyla örtterek 10 dakika dinlendirin.

Hamuru tekrar orta-düşük hızda karıştırın. Tereyağı parçalarını bir kerede ekleyin ve kaseyi kazıyarak karıştırmaya devam edin ve hamur hiç de yapışkan olmayan çok pürüzsüz, esnek bir top oluşumuna kadar 8 ila 10 dakika bir veya iki kez karıştırın.

Hamuru bir top haline getirin, üzerini streç filmle örtün ve oda sıcaklığında yaklaşık 1,5-2 saat mayalanmaya bırakın. Boyutunun 2 katı olunca hamuru buzdolabına aktarın ve en az 4 saat, en fazla 12 saat soğutun. Tereyağını yağlı kağıdın ortasına yerleştirin, soğuk tereyağını yarım cm kalınlığında düz bir tabaka halinde hafifçe döverek esnek hale getirin ve bir kare oluşturun. Tereyağını buzdolabında soğutun.

Servis yapmadan on sekiz saat önce hamuru buzdolabından çıkarın, açın ve temiz bir çalışma yüzeyine aktarın. (İki katına çıkmış olacaktır.) Hamuru avucunuzun içi ile söndürün ve hamuru 2 aynı boyutlu kare olacak şekilde düzleştirin. Ortasına denk gelecek şekilde tereyağı plakasını yerleştirin ve hamuru sağdan soldan katlayarak tereyağını kapatın ve 20 dakika dolapta soğumaya bırakın.

Hamuru dolaptan alarak 3 kare olacak şekilde ters tarafa açın ve tekrar 3'e katlayarak 20 dakika soğuk dolapta dinlendirin. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın. Soğuk hamuru 3 kare uzunluğunda açarak 8 eşit genişlikte dikdörtgen parçalara ayırın. İçerisine 2 adet çubuk çikolata parçası yerleştirin ve tepsiye alarak 4 saat oda ısısında bekleterek mayalanmaya bırakın. Üzerine hafifçe yumurta sarılarını sürerek önceden ısıtılmış 180 C fırında 20 dakika pişirin.

Soğumaya bırakarak servis yapın.



## LOTUSLU COOKIE

### HAMUR

200 gr	Tereyağı
200 gr	Kahverengi Şeker
2 adet	Yumurta
430 gr	Un
10 gr	Kabartma Tozu
10 gr	Mısır Nişastası
10 gr	Karbonat
10 gr	Vanilya
200 gr	Lotus Chruncy Krema
125 gr	Lotus Bisküvi

### YAPILIŞI

Tereyağı ve Kahverengi şekeri mikserde çırparak krema haline getirilir. Yumurta ilavesi yapılarak krema karışımına devam edilir.

Daha sonra bisküvi hariç tüm katı malzemeler aynı karışıma ilave edilerek krema yoğunlaştırılır.

Karışım 12 eşit parçaya bölünerek elde hafifçe yuvarlak şekil alması sağlanır. Tepsiye bol aralıklarla dizilerek (en az 6 cm) üzerine hafifçe bastırılır.

Önceden 180 C ısıtılmış fırında 8 dakika pişirilir ve tepsi fırından alınarak hızla ortadan ikiye bölünen lotus kurabiyeler sağlı sollu hamurun iki kenarına batırılarak tepsi tekrar fırına konular ve tahmini 7-8 dakika tekrar pişirilir.

Çevresi koyulaşan bisküviler fırından çıkarılır ve tepside soğumaya bırakılır.



## PANKEK BÖĞÜRTLENLİ

### Böğürtlen Sosu

100 gr

75 gr

1 tatlı Kaşığı

Böğürtlen

Toz Şeker

Limon Suyu

### Yapılışı

Böğürtlen ve toz şekeri hafif ateşte 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ilave ederek 1 dakika daha kaynatılır. Soğutunuz ve kullanınız.

### Pankek Hamuru

2 adet

½ fincan

2 su bardağı

3 su bardağı

10 gr

10 gr

Bütün yumurta

Ayçiçek yağı

Süt

Un

Vanilya

Kabartma tozu

### YAPILIŞI

Tamamını karıştır ve mikserde homojen hale gelene kadar çırp. Kısık ateşte tavayı ısıt ve hafifçe ayçiçek yağı sür. Üzerine bir kaşık-kepçe-ölçü vs kremayı koy. İlk yüzünde hava kabarcıkları oluşunca ters çevir ve arka yüzünü pişir. Hamur bitene kadar devam et. Servis tabağına alınan pankekin üzerine Böğürtlen sosu ilave ederek süsleyiniz.





## İZMİR ÜZÜMLÜ KURABIYE

### MALZEMELER

- 200 gram un
- 100 gram tereyağı
- 1 adet yumurta
- 5 gram tuz
- 10 gram vanilya
- 140 gram toz şeker
- 10 gram kabartma tozu
- 10 gram karbonat
- 70 gram İran üzümü

### YAPILIŞI

Tereyağını küp küp kesin ve şekerle birlikte mikserde özleşene kadar yoğurun. Yumurtayı ekleyerek karışımı koyu kıvamlı bir krema haline gelene kadar karıştırın. Karışıma üzüm hariç diğer kuru malzemeleri de ilave ederek tekrar karıştırın. Üzümü en son ilave ederek karıştırın. Hamuru, 30 dakika boyunca buzdolabında dinlendirin. Soğuyan hamuru alarak merdane yardımıyla 5 mm kalınlığında açın. Hamuru herhangi bir mevcut kesme kalıbıyla ufak parçalar halinde kesin ve tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 7-9 dakika kadar pişirin. Soğuması için tepside 10-15 dakika bekletin.

Afiyet olsun!

# IBAKTECH

Messe Stuttgart  
Ares Fuarçılık



İSTANBUL FUAR MERKEZİ

**14. ULUSLARARASI EKMEK,  
PASTA MAKİNELERİ,  
DONDURMA, ÇİKOLATA VE  
TEKNOLOJİLERİ FUARI**

**24-27  
NİSAN  
2024**

[www.ibaktech.com](http://www.ibaktech.com)

Destekleyenler



Fuar Alanı

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.



ALMANYA - HOLLANDA - BELÇİKA - FRANSA - FİNLANDIYA - KIBRIS VE DAHA FAZLA ÜLKEYE İHRACAT

# TÜRKİYE'DE ÜRETİYORUZ DÜNYA'YI AMBALAJLIYORUZ!

Göz alıcı tasarımlar ile akılda kalıcı değerler üretiyoruz.



AVM KUTU VE AMBALAJ  
[www.avmkutu.com](http://www.avmkutu.com)



[info@avmkutu.com](mailto:info@avmkutu.com)

[www.avmkutu.com](http://www.avmkutu.com)

0212 565 94 65

0531 458 40 89

/avmkutu

Yenidoğan mahallesi rüzgarlı sokak no1 Bayrampaşa / İstanbul

FUARDAYIZ  
IBAKTECH

STANDIMIZA BEKLERİZ

HALL : 8 STAND : 855



**KAPTANLAR UN AŞ**

+90 286 344 44 88

info@kaptanlarun.com.tr

Bandırma Yolu 10 Km. Biga / Çanakkale

www.kaptanlarun.com.tr