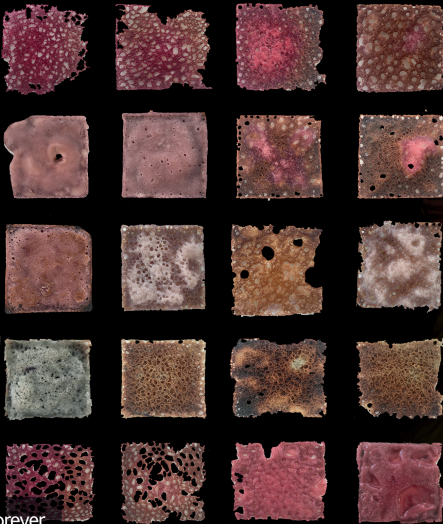


STRAWBERRY FIELDS FOREVER

YEMEK YAPMAK TEMELDE DENEMEYE DAYALI BİR PRATİK.BU DENEMELER İLKEL ÇAĞLARDAN BU YANA FARKLI ARAYIŞLAR İÇERİNE GİRMİŞ DEVİNGEN BİR KEŞİF SERÜVENİ. BİREYİN KENDİ SERÜVENİNİ BU PRATİKLERİN OLUŞTURDUĞU BİLGİ KATMANLARININ BİRBİRİYLE İLİŞKİLENEREK GİRTLEŞMESİ, ÜST ÜSTE EKLENEREK TABAKALAŞMASI OLUŞTURUR. BU ÇALIŞMADA BELLİ PARAMETRELER KULLANILARAK YEMEK YAPMA PRATIĞININ DENEYİM VE BİRİKİM SÜRECİNE TANIK OLMAK AMAÇLANDI.

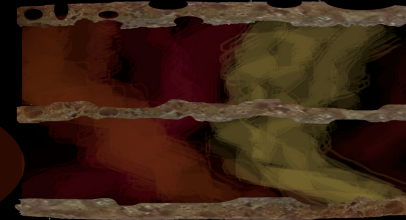
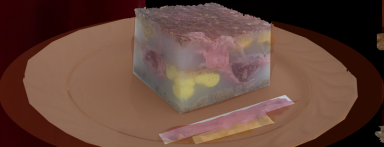


Kübra Dilikara - Strawberry Fields Forever



İLK AŞAMADA KATMAN, TABAKALAŞMA KAVRAMLARININ TARİF EDİLEBİLİR EN İLKEL HALİNİ FORMA YANSITARAK ELE ALINDI.UN,SÜT, SIVIYAĞ BİRARAYA GETİRİLEREK PIŞIRMA SÜRECİNE DAHİL OLDU.BU NOKTADA RENK VERMESİ ADINA NAR ÇİÇEĞİ SUYU EKLENDİ.BÖYLELELİKLE DAHA AYIRTE-DİLEBİLİR, KENDİNE ÖZGÜ BİR HAL ALDI. MALZEME, KALIP GİBİ PARAMETRELER SABİT TUTULURKEN MALZEME ORANLARI,PIŞIRMA SÜRESİ,PIŞIRMA DERECEĞİ GİBİ PARAMETRELER DEĞİŞTİRİLEREK FARKLI TAT, DOKU, FORM SONUÇLARINA ULAŞMAK MÜMKÜN OLDU. SONUCA ULAŞABİLMEK İÇİN DENEYİMLENEN SÜREÇ NE İSTEDİĞİMİZİ KEŞFETTİRDİKTEN SONRA BUNUN NASIL OLACAĞINI DA ÖRNEKLER İLE SUNDU.

İKİNCİ AŞAMA İSE BU KATMANLAR ARASINDAKİ GİRİFT İLİŞKİYİ BAĞLAYABİLECEK BİR ARA TABAKA OLUŞUMU OLDU.BURADA BİLGİNİN PRATIĞE DÖNÜŞMÜŞ HALİNİ DUYU ORGANLARINA TATTIRMANIN YOLLARI DENENDİ.EN TEMEL ÜÇ TAT OLAN ACI, TATLI ,EKŞİ GÖRECE DAHA AZ TANIMLANABİLİR BAĞLAYICI BİR ARA KATMAN İÇİNDE YEME EYLEMİNİ YAPACAK OLAN TADICIYA SÜRECİN GETİRMİŞ OLDUĞU FARKLI DENEYİMLERİ SUNMAK ADINA GİZLENDİ. ARALARA SÜZÜLDÜ ,SIZDI.BU TEMEL TATLAR DİĞER DUYULARLA BİRLİKTE BİREYLE DAHA GÜÇLÜ BİR KARŞILAŞMA YARATMASI ADINA FARKLI, KENDİNE ÖZGÜ KOKUSU VE RENGİ OLAN ÜRÜNLER OLDU.TAT ALMA DUYUSU KOKU ALMA VE GÖRME İLE DAHA KESKİN TARİFLENEBİLİR BİR AN YAŞATMAYI AMAÇLADI.



STRAWBERRY FIELDS FOREVER



STRAWBERRY FIELDS FOREVER

Yemek yapmak temelde **denemeye** dayalı bir pratik.Bu denemeler ilkel çağlardan bu yana farklı arayışlar içerine girmiş devingen bir keşif serüveni. Bireyin kendi serüvenini bu pratiklerin oluşturduğu bilgi **katman**larının birbiriyle ilişkilenerak girftleşmesi, üst üste eklenerek tabakalaşması oluşturur.

Bu çalışmada belli parametreler kullanılarak yemek yapma pratiğinin deneyim ve birikim sürecine tanık olmak amaçlandı.

İlk aşamada katman, tabakalaşma kavramlarının tarif edilebilir en ilkel halini forma yansıtarak ele alındı.Un,süt, sıvıyağ biraraya getirilerek pişirme sürecine dahil oldu.Bu noktada renk vermesi adına nar çiçeği suyu eklendi.Böylelikle daha ayırtedilebilir, kendine özgü bir hal aldı. Malzeme, kalıp gibi parametreler sabit tutulurken malzeme oranları,pişirme süresi,pişirme derecesi gibi parametreler değiştirilerek farklı tat, doku, form sonuçlarına ulaşmak mümkün oldu. Sonuca ulaşabilmek için deneyimlenen süreç ne istediğimizi keşfettirdikten sonra bunun nasıl olacağını da örnekler ile sundu.

İkinci aşama ise bu katmanlar arasındaki girift ilişkiyi bağlayabilecek bir ara tabaka oluşumu oldu.Burada bilginin pratiğe dönüşmüş halini duyu organlarına tattırmanın yolları denendi.En temel üç tat olan acı, tatlı ,ekşi görece daha az tanımlanabilir bağlayıcı bir ara katman içinde yeme eylemini yapacak olan tadıcıya sürecin getirmiş olduğu farklı deneyimleri sunmak adına gizlendi, aralara süzüldü ,sızdı.Bu temel tatlar diğer duyularla birlikte bireyle daha güçlü bir karşılaşma yaratması adına farklı, kendine özgü kokusu ve rengi olan ürünler oldu.Tat alma duyusu koku alma ve görme ile daha keskin tarifleenebilir bir an yaşatmayı amaçladı.

Ara katman içerisinde beklenmedik sızıntılar yer aldı.Yer yer tatların ikili ve hatta şanslıysanız üçlü ilişkilerin farklı deneyimler sunması öngörüldü.Öyle ki tasarımcının müdahale edemeyeceği, sürecin oluşturduğu bu ilişkiler ancak tadacak birey ile tasarım arasında deneyimlenmiş sınırlı anlardan biri olacaktır.

MALZEMELER

Katmanlar için

1 yemek kaşığı un

½ çay bardağı süt

½ çay bardağı sıvı yağ

¼ çay bardağı nar çiçeği suyu

Ara Katman

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı şeker

Tatlı Dolgu

½ çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı nişasta

½ çay bardağı çilek püresi

Ekşi dolgu

½ çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı nişasta

1/2 çay bardağı limon suyu

1 tatlı kaşığı limon rendesi

Acı dolgu

½ çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı nişasta

1 tatlı kaşığı toz zerdeçal

Malzemeler karıştırıldı. Isıtılmış tava üzerinde pişirildi. İstenilen pişme derecesinde tavadan alındı.

Tavan kalıba yerleştirildi ara katman döküldü, katman içine farklı tatlardaki dolgular şırınga ile sızdırıldı. Orta katman yerleştirildi. Üzerine ara katman ve dolgular eklendi. Üst katman kapatıldı. Buzdolabında 2 saat dinlendirildi.

Afiyet olsun

STRAWBERRY FIELDS FOREVER

