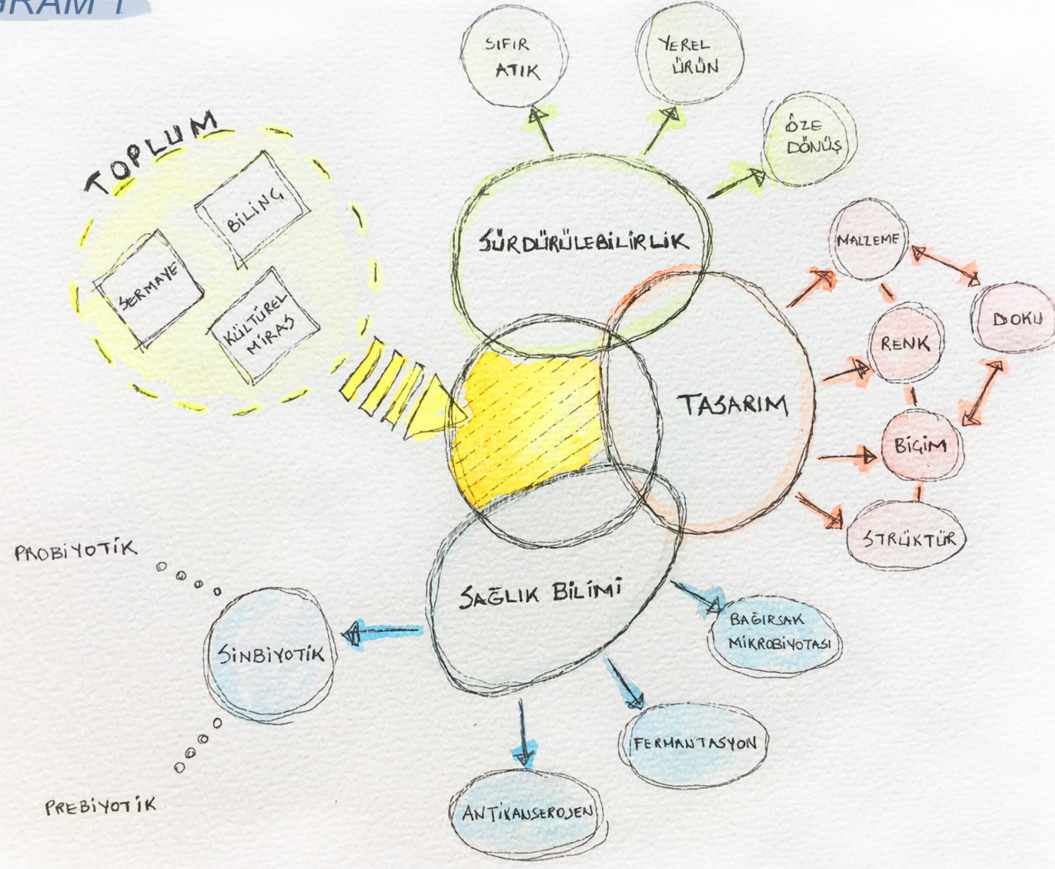




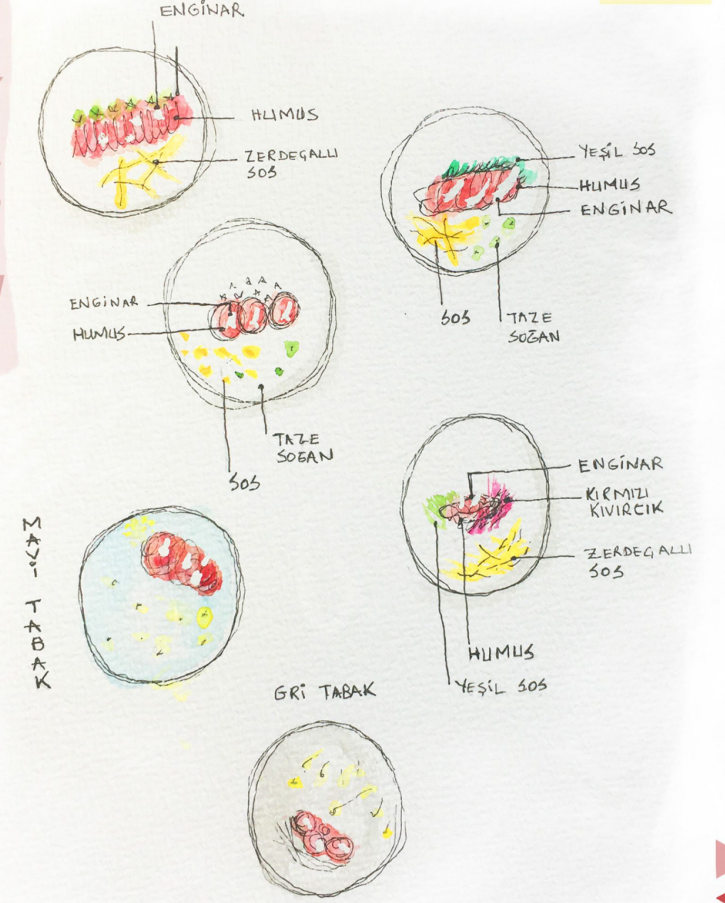
*Tokluğun ötesinde zihindeki doyumu sağlayabilmek,
tasarım serüvenimizin ilham kaynağıdır.*



DIYAGRAM 1



DIYAGRAM 2



SİNBİYOTİK Enginar

Enginar Kayalıkları

Malzemeler

- 1 limonun suyu
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı şeker
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 dal mor salkımın çiçekleri
- 1 adet enginar

Yapılışı

Enginar dışındaki tüm malzemeler geniş bir tencereye alınıp karıştırılır. Hazırlanan bu karışıma enginar hafifçe bulanıp çanağı yukarı gelecek biçimde düşük ısıda 15 dakika kadar kapağı kapalı haşlanır.

Anadolu Toprakları

Malzemeler

- 1.5 su bardağı (1 orta boy) haşlanmış pancar
- 1 tutam zahter
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1.5 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı pancarın haşlama suyu

Yapılışı

Pancar küp küp kesilip bir tutam zahterle haşlanır. Tüm malzemeler mutfak robotu yardımıyla püre haline getirilir.

Probiyotik Güneş Sos

Malzemeler

- 6 yemek kaşığı kefir
- 1.5 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı sirke

Yapılışı

Derin bir kapta zerdeçal ve karabiber karıştırılır. Farklı bir kapta ise sirke ve kefir buluşturulup hazırlanan baharatların üzerine dökülerek çırpılır.

Türkiye, deniz kıyılarını ve Anadolu topraklarını bağlayan yapısıyla, tasarımıımızdaki besin çeşitliliğine zemin oluşturmıştır. Bu birliktelik özümüze dönüşün ve sürdürülebilirliğin yansımasıdır.



Enginar, bağırsak florasını besleyen prebiyotik bir besindir. Ona eşlik eden kefir ve fermente bir ürün olan alıç sirkесinin de prebiyotik etkisi ile tabağın besin içeriği sinbiyotik hale gelmiştir. **"Sinbiyotik Enginar"** toplum, sürdürülebilirlik, bilim ve tasarım gibi çeşitli kavramların birçok yönüyle irdelenip sentezlenmesinden meydana gelmiştir.



Zerdeçalı sos, altın sarısı rengiyle güneşin ve bereketli topraklarımızdaki buğdayın; enginar, eşsiz dokusu ve keskin hatlarda biçimlendirilmesiyle dört bir yanımızı saran denizlerdeki kayalıkların soyutlamasıdır. Kırmızı kıvrıkcıklar ve dere otları, tasarımımızda mercanları andıran görüntüsüyle ülkemizin denizlerinde yok olmak üzere olan canlılara dikkat çeker. Doğada hiçbir besinde bulunmayan mavi renk, tabak rengi olarak seçilmesiyle besinlerin görsel şölenine katkıda bulunmuştur. Malzemelerin çeşitliliğinin tasarımda yarattığı renk cümbüşü, dengeli bir biçimde konumlandırılmıştır.



SİNBİYOTİK *Enginar*

Probiyotik Güneş Sos

Malzemeler

- 6 yemek kaşığı kefir
- 1.5 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı sirke

Yapılışı

Derin bir kapta zerdeçal ve karabiber karıştırılır. Farklı bir kapta ise sirke ve kefir buluşturulup hazırlanan baharatların üzerine dökülerek çırpılır.

Enginar Kayalıkları

Malzemeler

- 1 limonun suyu
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı şeker
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 dal mor salkımın çiçekleri
- 1 enginar

Yapılışı

Enginar dışındaki tüm malzemeler bir tencereye alınıp karıştırılır. Hazırlanan bu karışıma enginar hafifçe bulanıp çanağı yukarı gelecek biçimde düşük ısıda 15 dakika kadar kapağı kapalı haşlanır.

Anadolu Toprakları

Malzemeler

- 1 orta boy haşlanmış pancar
- 1 tutam zahter
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1.5 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı pancarın haşlama suyu

Yapılışı

Pancar küp küp kesilip bir tutam zahterle haşlanır. Tüm malzemeler mutfak robotu yardımıyla püre haline getirilir.



Beslenme Maslow'un ihtiyaç hiyerarşisi piramidinin en alt basamağında yer alır. Ancak beslenme, yalnızca fizyolojik ihtiyaç değildir. Tokluğun ötesinde zihindeki doyumu sağlayabilmek, tasarım serüveninin ilham kaynağıdır. Seçilen besinlerin renkleri, dokuları, biçimleri ve tatlarıyla bir araya geldiklerinde oluşturdukları ahenk doyumu arttırmaktadır. Tüketim sonrası hafızalarda kalan his, sıklıkla bir arada düşünülmeyen çeşitli tatların harmonisiyle açıklanabilir. Ancak yemeğin toplumsal bir yanı olduğu akıldan çıkarılmamalıdır. Besinlerin sunumlaştırılması son derece antropolojik bir eylemdir.

Türkiye, deniz kıyılarını ve Anadolu topraklarını bağlayan yapısıyla, tasarımıımızdaki besin çeşitliliğine zemin oluşturmuştur. Kompozisyonda, Güneydoğu Anadolu'nun şifalı kekiği zahter, Kafkaslarda doğan kefir, Anadolu topraklarının nohutu ve Ege'nin incisi enginarla yöresel tatlar birlikte yorumlanmıştır. Bu birliktelik özümüze dönüşün ve sürdürülebilirliğin yansımasıdır.

Toplumsal süreçler kolektif bilinç üzerinden kurulur. Kolektif bilinç, toplumsal dayanışmayı sağlarken aynı zamanda nesiller arası mirasları şekillendirir. Yemek, dayanışma ve kültürel mirasın araçlarından biridir. Bu nedenle yemeğin sunuş biçimi bir toplumsal olgudur. Yemeğin sunumunda, Bourdieu'nün öne sürdüğü ekonomik sermaye, kültürel sermaye, sosyal sermaye ve bunlarla şekillenen sembolik sermaye ön plana çıkmıştır. Seçilen malzemeler doğrudan doğruya bu sermayelerin uzantısıdır. Zerdeçalı sos, altın sarısı rengiyle güneşin ve bereketli topraklarımızdaki buğdayın; enginar, eşsiz dokusu ve keskin hatlarda biçimlendirilmesiyle dört bir yanımızı saran denizlerdeki kayalıkların soyutlamasıdır. Kırmızı kıvrıkcıklar ve dere otları, tasarımıımızda mercanları andıran görüntüsüyle ülkemizin denizlerinde yok olmak üzere olan canlılara dikkat çeker. Enginarın haşlama sürecinde, zamanı geçmek üzere olan aromalı yenilebilir çiçeklere yer vermek, sıfır atık felsefesinin tasarımıımızdaki ifadesidir. Doğada hiçbir besinde bulunmayan mavi renk, tabak rengi olarak seçilmesiyle besinlerin görsel şölenine katkıda bulunmuştur. Malzemelerin çeşitliliğinin tasarımıımızda yarattığı renk cümbüşü, dengeli bir biçimde konumlandırılmıştır.

Tasarımıımızda yerel esas olarak alınıp, teknoloji ve bilimle harmanlanmıştır. İçerisinde yer alan malzemeler bağırsak florasını iyileştiren besinlerden seçilmiştir. Enginar, bağırsak bakterilerini besleyen prebiyotik bir besindir. Ona eşlik eden kefir ve fermente bir ürün olan alıç sirkesinin de probiyotik etkisi ile tabağın besin içeriği sinbiyotik hale gelmiştir. Bunun yanı sıra zerdeçalın kurkumin içeriğinin antikanserojen faydası, karabiberle birlikte tercih edilmesi sayesinde yüksek oranda artmıştır. “*Sinbiyotik Enginar*” toplum, sürdürülebilirlik, bilim ve tasarım gibi çeşitli kavramların birçok yönüyle irdelenip sentezlenmesinden meydana gelmiştir.

