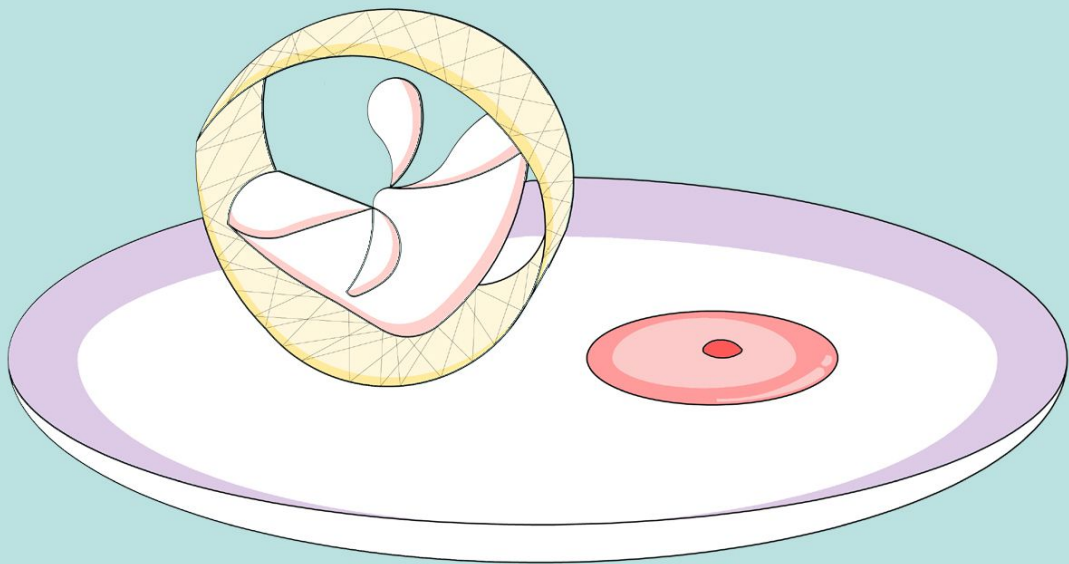




yemök

içindekiler

4

ön söz

6

tasarım kararları

8

avan proje

10

uygulama projesi

14

yapım

22

post prodüksiyon

24

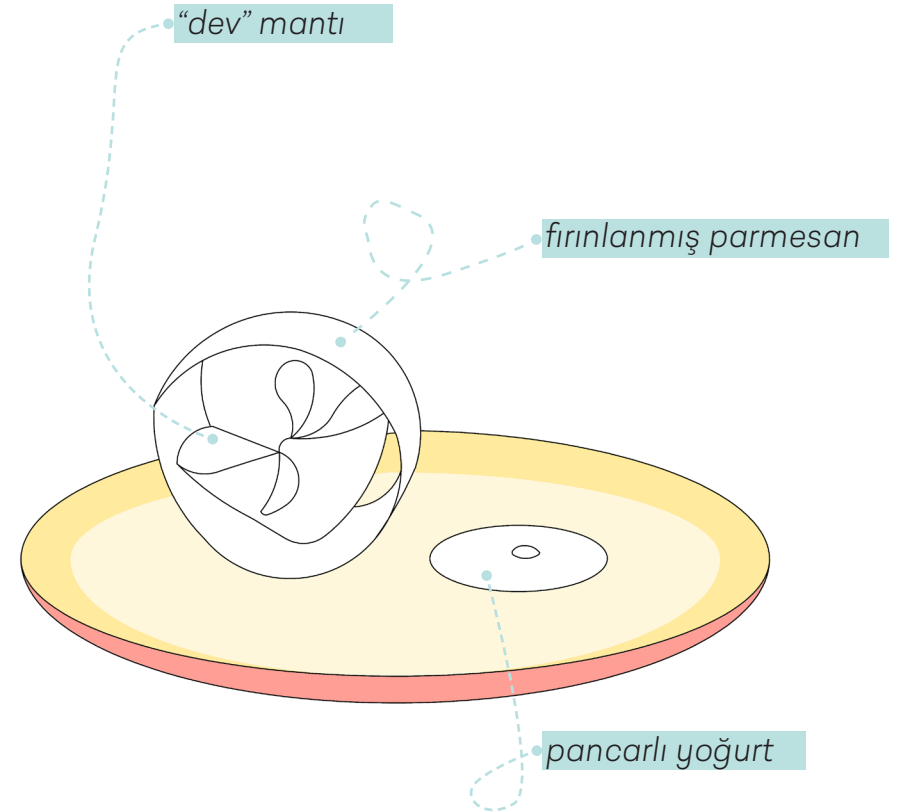
teslim

“Tuğlaya ‘ne istiyorsun, tuğla’ diye sorarsınız. Tuğla, size ‘ben kemer seviyorum’ der. Siz de tuğlaya ‘tuğla, bak; ben de bir kemer isterim ama kemerler çok pahalı ve ben bunun için bir beton lento kullanabilirim’ dersiniz ve tuğlaya sorarsınız: ‘bu konuda ne düşünüyorsun, tuğla?’ Tuğla der ki: ‘ben kemer seviyorum.’”

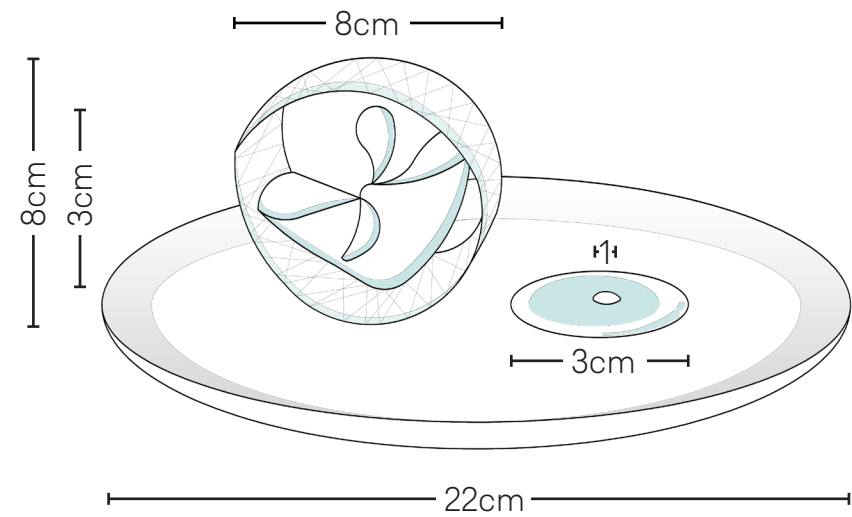
Yemek yapmak, hayatta kalmanın başlı başına yaratıcılık gerektirdiği antikitedeki en ilkel uygulanma biçimlerinden günümüz artizanal mutfağındaki icrasına değin “tasarlama” ediminin günlük yaşamda izi sürülmesi en kolay hâllerinden biri olarak düşünülebilir. Bu denli geriye kökleniyor olması, eylemi, insanoğlunun bir başka temel gereksinime yanıt olarak ortaya çıktığı anlatılagelen mimari üretimle belirli açılardan benzer kılar. Louis I. Kahn’ın, öğrencilerine malzemenin olanaklarını ve sınırlarını göstermek için başvurduğu ünlü tuğla anlatısı da mimari üretim ve yemek yapmak arasındaki dolaylı ilişkiyi bir adım öteye götürmek ve “tasarım” olgusunun farklı biçimlerde ve ölçeklerde sızdığı iki alan arasında bir analogi kurmak açısından yararlı olabilir. Bu kitapçıkta konu edilen “tabak” da kendi arka planında bu anlatının başlattığı tartışmadan beslenir ve malzemeye inatlaşır; kimi kez malzemeye kolayca uzlaşır, kimi kez malzemenin doğasına boyun eğmeyi kabullenir.

“Yemök”, yalnızca kişisel beğenilere ve tat alma deneyimlerine yaslanan amatör bir yemek yapma girişimi olmasının yanı sıra, bir “yemek” ya da “tabak” tasarlamayı ve yemeğin yolculuğuna yönelik alternatif temsiller üretmeyi amaçlayan bütünsel bir tasarlama pratiğidir.

tasarım kararları



avan proje



uygulama projesi

mantı, fırınlanmış parmesan, pancarlı yoğurt

1 “dev” manti

- hamur için,
- 500 gram un
- 1,5 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- harç için,
- 250 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- yarım çay kaşığı karabiber

Hamuru hazırlamak için; un, oval bir karıştırma kabına alınır. Un havuzunun orta kısmında, yumurtayı eklemek için küçük bir oyuk açılır. Yumurtayı una iyice “yedirebilmek” için, karışımı kademeli olarak su eklenir. Elde edilen karışım, mutfak tezgâhına alınarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamur, uygun kıvamına geldiğinde, üzeri örtülerek dinlenmeye bırakılır. İç harcı hazırlamak için; kıyma, çok ince doğranmış soğan, ki soğanın bir “blender” değil de bıçak yardımıyla doğranması lezzetini artıracaktır, su, karabiber ve tuz iyice karıştırılır. 30 dakika boyunca dinlendirilen hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar koparılır ve koparılan parçalar, oklava yardımıyla ince bir biçimde açılır. 10 cm. çapında yuvarlaklar biçiminde açılan hamurların ortasına hazırlanan iç harcı eklenir. Yuvarlak biçiminde açılmış hamur, hayali çizgilerle dörde bölünür ve her parça karşı çaprazındaki parçayla öpüştürülerek hamur, iri bohçalar oluşturacak gibi katlanır. Geniş delikli bir süzgece yerleştirilen iri mantılar, içerisinde su kaynayan tencerenin üzerine yerleştirilerek 20 dakika boyunca buharda pişirilir.

Mantının geleneksel eşlikçisi olan yoğurdun ve çoğunlukla makarna hamuruyla birlikte kullanılan parmesanın aynı tabakta bir araya getirilmesi seçimi, İtalyan kadınların, bebeklerinin daha güçlü olacağı inancıyla anne sütüne çok küçük miktarlarda parmesan eklemesine ilişkin eski bir gelenekle ilgili kulaktan dolma bir anlatının yorumlanmasına dayanır. Bir bıçak ya da dilimleme gereci yardımıyla elde edilen ince parmesan dilimleri, pişirme kağıdıyla örtülmüş bir fırın tepsisine, çatı kiremitlerinin dizilmesine benzer biçimde bindirmeli olarak yerleştirilir. Önceden 200 °C'ye ısıtılmış fırında 6 dakika ısıtılan parmesanlar, spatula yardımıyla tepside alınıp 8 cm. çapındaki çelik kalıplara sarılır ve aynı zamanda hazırlanan tabağın fiziksel tarifleycisi de olan halka biçimindeki parmesan strüktürler oluşturulur.

2 100gr parmesan

3 pancarlı yoğurt

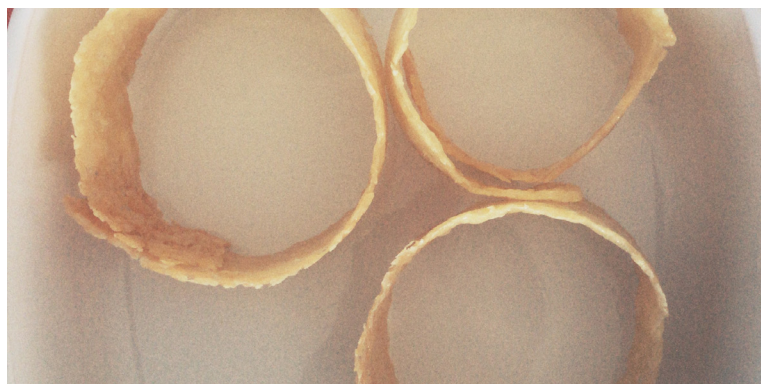
Kabuğu soyulan pancarlar, önceden küçük bir tencere içerisinde kaynatılmaya başlayan suya eklenir ve 10-15 dakika boyunca haşlanır. Tenceredeki suyun, istenen aroma miktarına göre gerekli görülen miktarı bir kepçe yardımıyla alınır ve süzme kıvamına getirilmiş yoğurda eklenerek karıştırılır. Elle oluşturulmuş 3 cm. çapında bir yuvarlak biçiminde sunum tabağına yerleştirilen karışımın bir kepçenin sırtından yarılanılarak düzeltilen yüzeyine 1 cm. çapında acı zeytinyağı ve bir damla nar ekşisi damlalık yardımıyla eklenir ve karışım, sunuma hazır hâle getirilir.

- 250 gram (süzme) yoğurt
- 2 adet pancar
- acı zeytinyağı
- nar ekşisi



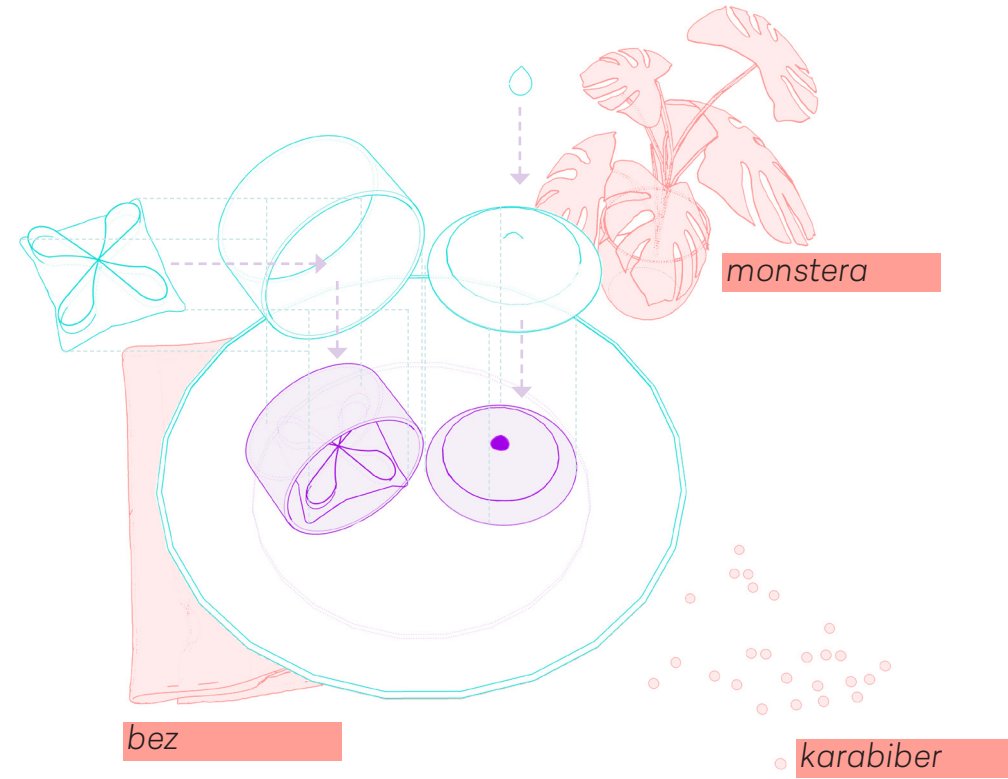
yapım







post prodüksiyon



- birleşim
- yerleşim
- peyzaj

teslim





yemök