

Birbirinden lezzetli yemekler Olivtech mutfağında

Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'na gelen ünlü aşçı ve şefler, birbirinden lezzetli tatları fuar ziyaretçileri için hazırladı. Usta isimler yaptıkları şovlarıyla yemek pişirme sanatının tüm inceliklerini gösterirken, hazırladıkları çeşit çeşit tatları etkinlik sonunda tüm izleyenlere ikram etti. Lezzetli yemek kokuları, fuar süresince fuarizmir koridorlarına yayıldı.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından Gurme İzmir çatısı altında düzenlenen Olivtech – 8. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı'nda birbirinden lezzetli yemekler sahne aldı. Aşçılar ve uzman şeflerin katılımıyla fuar süresince gerçekleşen yemek şovları, ziyaretçilerin tadını damağında bıraktı.

İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları Bölümü'nden eğitmen şef Tolga Kamiloğlu, İzmir Aşçılar Derneği'nden şef Ümit Uçar ile şef Caner Aydoğdu, Pınar'dan eğitmen şef Elif Çıtak birbirinden etkileyici ve lezzetli yemek şovları ile izleyenlerine unutulmaz anlar yaşattı. Fuarda ayrıca, İzmir Ticaret Borsası ve Ekonomi Üniversitesi işbirliği ile Urla Yarımadası'na ait Urla sakız enginarı ile erkence zeytinyağının uyumu tanıtıldı.

Ege'nin yerel incisi: Enginar

Olivtech Fuarı kapsamında düzenlenen yemek şovlarında, Urla sakız enginarının yine Urla Yarımadası'na ait erkence zeytinyağının uyumunu ortaya çıkarmak için yapılan tadım etkinliği yoğun ilgi gördü. İzmir Ticaret Borsası tarafından Urla sakız enginarı olarak coğrafi işaretlemesi yaptırılan enginar, limonlu su ile haşlanarak zeytinyağı ile servis edildi. Yine Urla yarımadasına ait olan erkence zeytinyağının tadı, enginar yaprakları ile ön plana çıkarıldı.

Sakız enginarını Urla Yarımadası'nın bir markası haline getiren İzmir Ticaret Borsası'ndan Pınar Nacak, "Çok uzun yıllardır Ege Bölgesi'nde sofralarımızdan eksik etmediğimiz bir ürün. Bu nedenle ona sahip çıkıp gastronomik açıdan kültürel değerimizi korumak ve bu ürünün ticari anlamda da değerini yükseltmek için onun coğrafi işaretlemesini yaptık. Bu enginar çeşidi artık Urla Yarımadası'na ait bir marka... Aynı şekilde erkence zeytinyağlarının da işaretlemesini yapmak istiyoruz. Bu etkinlik, enginar ve erkence zeytinyağının buluşması oldu. Gördüğümüz ilgi de doğru yolda olduğumuzun bir göstergesi." dedi.

İzmir Aşçılar Derneği olarak İZFAŞ ile birlikte Türkiye'nin gastronomik değerini artırmak için çok çalıştıklarını belirten Şef Ümit Uçar ile Şef Caner Aydoğdu da spesiyallerinde



Ege'nin vazgeçilmez lezzeti enginarı kullandı. Somon, karides ve kalamardan oluşan deniz mahsulleri ile renklendirilmiş enginar parçalarının zeytinyağı ve limon eşliğinde servis edildiği yemeğin tadı damaklarda kaldı. Yemek şovları ve seyirciyle kurdukları sempatik diyaloglarıyla beğeni toplayan ikili ayrıca, zeytinyağı ve Ege otlarıyla hazırlanmış fûme bildircin yemeği ile de katılımcılarını büyüledi.

“Lezzetin sırrı zeytinyağında saklı”

Fuarda erikli iç baklalı şevketi bostan ve siyez buğdayından hazırladığı salata ile büyük beğeni toplayan İzmir Ekonomi Üniversitesi Mutfak Sanatları Bölümü'nden eğitimci şef Tolga Kamiloğlu, yemeklerinde zeytinyağı dışında bir şey kullanmadığını belirterek, “Sağlıklı olmasının yanında yemeklerin lezzetini iki üç kat artırıyor. Çabuk yandığı ve içindeki değerleri öldüğü için kızartmalarda tercih edilmiyor ama ben yine de kızartmalarım da mutlaka içine biraz zeytinyağı eklerim. Bizim işimizde lezzetin sırrı zeytinyağında saklı.” dedi.

Tatlı olmadan olmaz

Yemek şovları etkinlikleri kapsamında “Pınar İle Tatlı Anlar” adı altında tatlı severlerle buluşan eğitimci şef Elif Çıtak ise fuar için hazırladığı ekşi kremalı cheesecake ve tahinli ekşi kremalı sandviç kurabiyeleri ile tatlı bir kapanış yaptı. Çıtak, özellikle cheesecake yapımında peynir ve hamurun kıvamını tutturmak için uygulanması gereken incelikleri Olivtech mutfağından paylaştı. Minik külahlar üzerine hazırladığı fettüş salata, çilekli semizotlu salata ve baklava yufkasında patlıcanlı börek ile izleyenlerine tatlıdan önce küçük sürprizler yapan eğitimci şefe, fuarın ilk gününde yemek şovlarında yer alan Aç Gezenler'den Furkan Akça ve Umut Zurnacı eşlik etti. İzleyenleriyle tatlı yapımlarında dikkat edilmesi gerekenleri paylaşan Çıtak, “Reçete neyse o adımları uygulamak gerekiyor. Doğru sıralama yapmak çok önemli. Biz kendimizden bir şey katmayı çok seviyoruz. Bu özellikle tatlı grubunda işi zorlaştıran, ürünün kalitesini düşüren noktalara sebebiyet veriyor” dedi.

