



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YİYECEK VE MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Pişirme Araçları

Eski yıllarda odunla ısıtılan ocak, tandır ve kuzine kullanılırdı. Yemekler, topraktan, bronzdan, bakırdan ve demirden yapılmış tencere ve tavaların içerisinde pişirilirdi. Günümüzde havagazı, bütan gazı ve elektrikle çalışan ocaklar ve ocaklı fırınlar; kuzine, ocak ve tandırın yerini almış bulunmaktadır. Açık ocak şöminenin ilkel şeklidir. Tencere ve tava yerleştirmek için sacayağı veya topraktan ocak içinde bölüm yapılmıştır. Tencere ilgili ayaklık veya bölmeye yerleştirilip altında odun ateşi yakılarak pişirme gerçekleştirilir.

Tandır, topraktan yapılmış, tepesi açık ve altta külü ayrılabilen yeri bulunan bir kuyu gibidir. Odun tandırın içinde yakılır. Odunun dumanı bitip tandır kızınca doğrudan et veya toprak kap (güveç) içinde yemek sarkıtılır, tepesi kapatılarak yemek pişirilir. Tandırın kenarlarına mayalı hamur yapıştırılarak ekmek de pişirilebilir. Tandırın ikinci bir türü bir yanı açık ve üç tarafı kapalı olandır. Açık tarafa kapak yapılmıştır. Bu tür tandır genellikle tepsi içinde ekmek ve börek pişirmek amacıyla kullanılır.

Kuzine, altında odun ateşinin yakıldığı onun üzerinde fırınımsı yeri ve yüzeyde ocak yeri bulunan basit bir ocaklı fırın gibidir. Yakılan odunun veya kömürün dumanı boru aracılığıyla bacaya verilir. Az çok kapalı sistem olduğundan ve de aynı zamanda ısıtma aracı olarak kullanıldığından, enerji ekonomisi yönünden açık ocak ve tandırdan daha iyidir.

Tencere, tava, tepsiler

Güveç sırlı toprak kaplardandır. Günümüzde çok seyrek kullanılır. Son yıllarda paslanmaz çelikten yapılan tencerelerle emaye tencere ve tavalar daha sıklıkla kullanılmaktadır. Bunun yanında kalaylı bakır tencere ve tavalar da hala kullanılmaktadır. Son yıllarda teflon tava ve tencerelerin kullanımı da artmıştır.

Sac, demirden yayvan şekilde yapılan bir gereçtir. Genellikle açık ocaklarda üzerinde ekmek (yufka) pişirmek için kullanılır. Ayrıca sac üzerinde ince tek kat yapılmış börek (sac böreği) etli ekmek, gözleme, pide ve katmer pişirmek için de kullanılır. Sacın iç yüzeyi iyice temizlendikten sonra sac kebabı pişirmek için de kullanılır. Tahta ve metalden (kalaylı bakır veya paslanmaz çelik) kaşık ve kepeçler, karıştırmak ve tenceden servis tabaklarına ve oradan kişisel tabaklara yemeği aktarmak için kullanılır. Et tahtası, kalın sert kuru ağaçtan yapılır. Üzerinde bıçakla et kıyma ve dövme için kullanılır. Et tokmağı bazı köftelik eti, külbastı ve pirzoları düzeltmek ve ezmek için kullanılır. Değişik büyüklükteki bıçaklar kesme için kullanılır. Ceviz, susam, sarımsak ezmek için havan kullanılır. Fındık daha çok ufak el değirmeninde çekilir. Son yıllarda elektrik karıştırıcı, öğütücü ve sebze doğrayıcılar mutfaklarda yer almaktadır.

Servis Gereçleri

Eskiden kalaylanmış değişik büyüklükte bakır tas ve tabaklar kullanılırken, günümüzde bunların yerini porselen, cam ve paslanmaz çelikten yapılanlar almıştır. Yemekler çoğunlukla sulu olduğundan kaşık başlıca yeme aracıdır. Son yıllarda çatal ve bıçak hemen hemen her evde bulunmaktadır. Bunun yanında kırsal kesimde tek kaptan yeme alışkanlığı sürdürülmektedir.

Yemekler "sini" adı verilen büyük bir tepsi (genellikle kalaylı bakırdan yapılmış) üzerine, tas ve geniş tabaklara (servis tabaklarına) konarak yerleştirilir. Her bireyin önüne kaşık ve yerine göre çatal ve bıçak konur.

Herkes kendi kaşığı ile ortadaki yemekten alıp yer. Önce çorba, sonra et, sebze - pilav - börek ve et son tatlı servisleri yapılır. Siniler 30 - 40 cm. yükseklikte bir altılık üzerine yerleştirilir. Oturanların önüne sofrayı boydan boya çevreleyen uzun el dokuması peçete konur. Yemekten önce ve sonra el yıkama alışkanlığı vardır. Kentlerde ayrı kaptan modern yöntemlerle yemek servisi yapılır.

Besinlerin saklanması, tahtadan yapılmış sandık ve kutular, sırlı topraktan yapılmış küpler, bez torbalar, cam kavanozlar, cam bidon ve şişeler, plastik bidon ve kaplar bir arada kullanılmaktadır. Ayrıca sazlardan, ince ağaç dallarından buğday sapından yapılan çeşitli büyüklükteki sepet ve selevler sebze ve meyvenin taşınmasında, kurutulmuş sebze ve meyvenin saklanması için kullanılır. Sap siniler, metal siniler gibi yemek masası yerine kullanılmaktadır.

Mutfak

Yemeğin yapıldığı yer, geleneksel kesimde "mutfak, ocaklık, aşevi, aşdamı, ocak vb." gibi adlar alır. Bazen ekmek, çörek türleri ve daha uzun süreli ısı kullanımının gerektiği yemek, yiyecek çeşitleri tandır, ocak ocaklık vb. adlar alan ayrı bir bölümde pişirilir. Mutfak yalnız yemek pişirilen bir mekan değildir.

Ailece yemeklerin yenildiği oturulup yatılan mutfakın bir bölümünde yemek hazırlama, pişirme ve servis gereçlerinin konulduğu düzenlemeler de bulunur. Kent yerleşimlerindeki ise mutfak ayrı bir bölümdür.

Mutfak genişliği elverişli ise aile yemeklerinin bu mekanda yer konuk davetinde veya geniş ailelerde, genelde salonun bir bölümünde bulunan ve "yemek odası takvimi" olarak adlandırılan mobilyanın konulduğu bölümde yemek yenir. Bu uygulamanın yanında kentte de yer sofrasında yemek yeme geleneğinin devam ettiği gözlenmektedir.

