

01 Kasım - 31 Aralık 2014

KOZAPOST²⁹

İstanbul

Gösteri Başlıyor...



LIVE

*5-9 Ocak tarihleri arasında
Koza Live'da gösteri başlıyor...
Dünya mutfağı ve
ileri pastacılık günlerimize
davetlisiniz.*



SONBAHARDA NE PİŞİRELİM?

Biz şefler, güneşle pek haşır neşir olmasak da, sonbaharın gelişi bizi de herkes gibi biraz kendi kabuğumuza çekilmeye, tembel bir yazdan sonra işe güce konsantre olmaya ve buna bağlı olarak yeni sezonda yapacağımız yemekler hakkında biraz daha düşünmeye iter.

Yeni ve heyecan verici malzemeler, yeni reçeteleri körükler. Bir şef olarak yurt içinde ve dışında en sevdiğim aktivite (yemek yemekten sonra tabii ki) marketlerin ve gurme dükkanlarının reyonlarını araştırmaktır. Herkesin farklı bir tarzı olabilir. Kendi adıma ben malzemeden yola çıkmayı severim. Gördüğüm yeni malzemeler beni yeni şeyler üretmek için teşvik eder.

Sizler de klasik sezar salatası, hamburger ve penne arabiatto üçgeninden sıkıldıysanız işte size üzerinde oynayabileceğiniz birkaç farklı malzeme alternatifi.

Filo Yufkası;

Ortadoğu ve Kuzey Afrika'nın tamamında görülse de, günümüzde Yunanistan ve Yunan yemekleri ile



özdeşleşmiş, çok ince ve çıtır bir yufkadır. İnce yapısına rağmen dayanıklı olduğu için, içinde farklı tipte dolguları taşıyabilir. Hem tatlı hem tuzlu uygulamalarda kullanılabilir. Örneğin bu yufka ile hazırlayıp fırınladığınız çıtır kaselerini içini balık sezonunun hızla devam ettiği şu günlerde taze bir deniz ürünleri salatası ile doldurup başlangıç tabağı veya büfelerinizde servis edebilirsiniz. Veya sonbahar sebzeleri ile hazırladığınız çıtır ruloları, et yemeklerinizin yanında garnitür olarak önerebilirsiniz. Bol yağmurlu bu günlerde, taze taze bulabileceğiniz yaban mantarları ile hazırladığınız yufka bohçalarına mantar sever müşterileriniz bayılacaktır.

Renkli ve Tatlı Minik Peru Biberleri;

Sarı, yeşil ve turuncu renklerdeki, içi boş ve çok tatlı bu biberler meze, tapas ve atıştırmalık



hazırlamak için mükemmel bir alternatiftir. İçlerini farklı peynirler veya deniz ürünleri ile doldurabilirsiniz. Veya

ikiye kesilmiş bu tatlı biberleri pizzalarınızın üzerinde veya sandviçlerinizin içinde kullanarak müşterilerinize daha önce yaşamadıkları bir pizza veya sandviç deneyimi yaşatabilirsiniz. Hamburgerleriniz için çok güzel relishler hazırlayabilir, makarna soslarınıza farklı bir boyut katabilirsiniz.



Tabasco Chipotle;

Dünyaca ünlü Tabasco acı sosu bilmeyen yoktur. Peki tütsülenmiş kırmızı jalapeno biberleri ile hazırlanan Tabasco chipotle ne dersiniz? Tüm soslarınıza o hafif dumansı acı lezzeti katabilir, mayonez ve benzeri malzemelerle çok leziz dip soslar hazırlayabilirsiniz. Havaların soğumaya başladığı bu günlerde misafirlerinizin içini ısıtacak bu alternatifi bence elinizin altından eksik etmeyin.

"Blaze" Çektirilmiş Balzamik Sirkesi Sosları

Soya soslu, porcini mantarlı ve hardallı balzamik sirkeli sosları tüm klasik



yemeklerinize yeni bir can katabilecek alternatifler. Izgaraların veya salataların üzerinde, sandviç ve dürümlerin içinde, kanepelerde, makarnalarda kullanabileceğiniz bu farklı lezzetteki çektirilmiş balzamik sirkeleri hem pratik hem de çok lezzetli alternatifler.

Deniz Tuzu;

İyi sonuç için iyi malzeme kullanın. Kullandığınız balık ya da sebze, mevsiminde ve en iyi halinde ise, usta bir aşçının elinde biraz zeytinyağı ve tuzdan fazlasına ihtiyacı yoktur genelde. Mükemmel bir balığı veya iyi pişmiş bir sebzeyi kötü bir zeytinyağı veya tuzla heba etmek çok yazık olur. Fransa ve İngiltere'nin Manş Denizi kıyılarından gelen mükemmel deniz tuzlarını listenize eklemeyi unutmayın. Bu ürünlerin nasıl kullanılacağına ilişkin daha fazla bilgiye mi ihtiyacınız var? Sorun değil. Dilerseniz uygulama mutfağımızda düzenli olarak yaptığımız uygulamalardan birine katılın. Dilerseniz www.kozamutfak.com.tr sitesindeki reçetelerimizi inceleyin veya bize yazın. Dilerseniz de şeflerimiz sizi kendi mutfağınızda ziyaret etsin. Sonbaharda menülerinize renk katmak bu kadar basit. Tekrar Görüşmek Dileği İle....



Zafer Ersay
Yönetici Kurumsal Şef



Geleneksel Koza Mutfak Günleri 2014

Dünya lezzetlerini Eylül ayından itibaren bizimle takip etmeye devam edin.
Katılımlarınızı bekliyoruz. *

Başlangıçlar Uygulaması
9-11-12-16-18-19 Eylül 2014

Deniz Ürünleri Uygulaması
23-25-26-30 Eylül & 1 Ekim 2014

Gourmet Hamburger Uygulaması
21-23-24-28-30-31 Ekim 2014

Noodle Uygulaması
11-13-14-18-20-21 Kasım 2014

Tex Mex Uygulaması
2-4-5-9-11-12 Aralık 2014



*Sadece profesyonel katılımcılara açıktır.



Koza Gıda Firma Ziyaretleri

Koza Gıda, dağıtıcılığını yaptığı markaların üretim aşamalarını, yeni ürünlerini yakından takip edebilmek adına firma ziyaretleri gerçekleştirmektedir. Son olarak Koza Gıda ekibi tarafından İtalya'da Pregel ve Rue Flambée, Macaristan'da Dawn firmaları ziyaret edilmiştir.



Koza Gıda Ekibi SIAL'de!

Dünyanın en prestijli gıda fuarlarından SIAL, bu sene 19-23 Ekim tarihleri arasında Paris'te düzenlendi. 105 ülkeden 6500 firma ve 150.000'den fazla profesyonel ziyaretçinin katıldığı fuarı Koza Gıda ekibi de ziyaret etti.



El değmeden, hilesiz paketlenmiş baharatlar ve diğer egzotik Hint ürünleri...



Choti / Cardomom - Yeşil Kakule(Tane)
50 gr x 20 paket



Jaifal/Nutmeg - Tane Muskat
100 gr x 10 paket



Laung - Tane Karanfil (Madagaskar)
50 gr x 20 paket



Tane Karabiber
100 gr x 20 paket



Anasfal - Yıldız Anason (Çin)
50 gr x 15 paket



Beyaz Biber Tozu
100 gr x 20 paket



Adrak - Zencefil Tozu
100 gr x 20 paket



Haldi - Zerdeçal Tozu
100 gr x 20 paket



Dalchini - Tarçın Tozu
100 gr x 20 paket



Dalchini - Kabuk Tarçın
200 gr x 10 paket



Garam Masala Baharat Karışımı
100 gr x 20 paket



Madras Köri Toz Karışımı
100 gr x 20 paket



Tandori Hint Barbekü Baharatı
100 gr x 20 paket



Hindistan Cevizi Rendesi (Ufak)
1 kg x 6 paket



Hindistan Cevizi Rendesi (Orta)
1 kg x 6 paket



Dhania-Kişniş Tohumu (Indori Bölgesi)
100 gr x 15 paket



Kalonji-Siyah Soğan Tohumu
100 gr x 20 paket



Methi/Fenugreek-Çemen Otu Tohumu
100 gr x 20 paket



Rai-Kahverengi Hint Hardal Tohumu
100 gr x 20 paket



Gram Flour - Hint Nohut Unu
1 kg x 12 paket



Chana Dall - Hint Nohutu Parçaları
1 kg x 10 paket



Moong Dall - Hint Maş Fasulyesi Parçaları
1 kg x 10 paket



Papadum Hint Ekmeği
200 gr x 60 paket



Mango Chutney
340 gr x 24 adet



Mango Chutney
2,5 kg x 6 adet



Misket Limonu Turşusu
300 gr x 24 adet



Mango Turşusu
300 gr x 24 adet



silikomart®
professional

Yeni Dantel Şablonları

Trd15 - dantel şablon (kurdele)
80 x 400 h 1,8 mm



57
mm



32
mm



Trd16 - dantel şablon (mutlu yıllar)
80 x 400 h 1,8 mm



65
mm



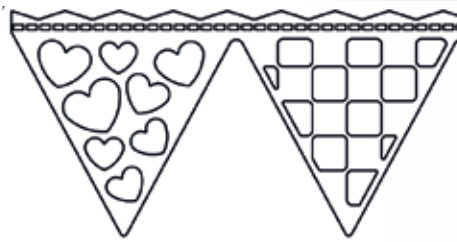
26
mm



Trd17 - dantel şablon (şeker partisi)
400 x 200 h 1 mm



65
mm



34
mm



30
mm



*Tüm ürün çeşitlerimiz için lütfen satış temsilcilerimize başvurunuz.

pavoni
ITALIA

Yeni Dantel Şablonları



Smd08 - dantel şablon
Ölçü: 80,5 x 390 mm

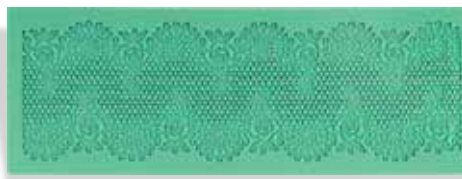
3Boyutlu



Smd12 - Dantel Şablon
Ölçü: 80,5 x 390 mm



Smd101 - Dantel Şablon
Ölçü: 135 x 368 mm



Smd102 - Dantel Şablon
Ölçü: 135 x 368 mm



*Tüm ürün çeşitlerimiz için lütfen satış temsilcilerimize başvurunuz.

Gerçek İtalyan Lezzeti

Tiramisu çeşitleriyle...



Tiramisu tondo

Espresso ile tatlandırılmış yumuşak pandispanya katmanları sabayon kreması ile kaplanır ve üzeri toz kakao ile süslenir.



Tiramisu big

Madagaskar vanilyası ve espresso ile tatlandırılmış pandispanya katmanları, mascarpone peyniri ve sabayon kreması ile kaplanır ve üzeri kakao tozu ile süslenir.



Tiramisu savoiardi

Espresso ve likör ile tatlandırılmış savoiardi bisküvi katmanları mascarpone peynir kreması ile kaplanır ve üzeri kakao tozu ile süslenir.



Tiramisu monoporsiyon

Mascarpone peynir kremasıyla kaplı, üzeri kakao tozu ile süslü, espresso ile tatlandırılmış savoiardi bisküvi katmanları.

Tabasco®, Habertürk Gazetesi Lezzet Seyahatleri Sayfasında!

Habertürk gazetesi yazarı Ali Esad Gökse, dünyaca ünlü Tabasco® soslarının üretildiği Avery Adası'na ziyaretini sayfasına taşıdı.



Farkındayım; arabesk güfteler gibiyiz. Ama malum, “ada” tam da böyle bir yer. Ada acıların adresi, evet. Ya şöreti? İşte orası başlı başına bir fasıl. Ada nerede bilen var, bilmeyen var, bu da tamam. Ama “adaların acılarını” ise bilmeyen yok... Şu leziz mi leziz ama acısızdan burnunuzun direğini sızlatan tabasco sosların üretildiği yerden söz ediyorum

Sonunda ben de ‘Acıların Adası’na gittim...

Ş u ünlü “Acıların Adası”na gitmek üzere Atatürk Havalimanı’ndayım.

Upuzun bir yolum var. Daha da uzayabilirdi, THY sayesinde şansım yaver gitti. Önce Houston’a uçacağım. Tam bir detay uzmanı olan Elif Tercan, en iyi rotayı belirlenmiş. On iki saatlik uçuşun ardından Houston’davız. Orta halli havaalanında kuyruk yok gibi. Önündeki Çinli teyze pasaport polisiyle Çince konuşmaya başlayınca polis beni çağırıyor. Tombik ve sevimli adam bana soruyor: “Bu kadın ne anlatıyor?” Böylece aramızda eğlenceli bir diyalog başlıyor. Polise kadının lehçesini sökemediğimi söyleyince sasarak soruyor bu kez: “Gerçekten Çince biliyor musun ?” Kahkahalarla güliyoruz. Pasaportuma damgayı basarken, “Nereye?” diye soruyor. “Acıların Adası’na” diye cevap veriyör. Şasırıyor ve beni, “Ya, orayı ben de görmek istiyorum, kıskandım şimdi” diyerek uğurluyor.

Havaalanında bir saat bekleyeceğim ya. Lounge’a girince Amerika Birleşik Devletleri’ne geldiğimi anlıyorum. İçeride sadece cips ve kolalı içecekler var. Ama insanların yardımseverlikleri inanılmaz. Karşımda oturan yolcular bulup buluşturup priz adaptörlerini bana veriyorlar mesela. Anons yapıldığında ayağa kalkıp teşekkür ediyoruz. “Lazım ol, sende kalsın” diye uğurluyorlar. Halbuki tanışmıyoruz bile!

Bir saatlik yolum daha var. Lafayet-te’e tekerlek koyduğumuzda vakit gece yarısına yakın. Majestelerinin Londra’sından Tess Robinson beni karşılıyor. Food Matters’in jokeri, tam bir



şirnilik muskası. Her derde deva.

Ertesi sabah erkenciyiz. Büyük gün. Artık “Acıların Adası”na çok yakınız. Otelden yola çıktığımızda etrafımız sakın Amerikan varoşu. Ama yol ve çevre yarım saat sonra değişmeye başlıyor. Hem de sibirli bir değnek değmişcesine. Egzotik ve gizem dolu bir dekor. Mississi-pi’de geçen filmleri hatırlar mısınız? Sanlı birleri hafızamda yer alan ne yer ne yoksı sağa sola yerleşmiş gibi. Vastıtanın kliması tavana. Devasa bir şey. Har har çalışıyor. Kazara duruverse yık-sek rutubetten telef olmak işten bile değil. Bu şikâyetçi olduğumuz rutubet, etrafımızı saran floranın ilacı gibi. Her cins ve her ebattaki bitki bu rutubetle vücut bulmakta. Ve nihayet büyük an. Önümüzde mütevazı bir tabela: “Avery Island”.

Köprüyü geçip de kontrol kulübesinin önünde durduğumuzda ilginç bir uyarı dikkatimi çekiyor. “Avery Island özel mülkiyetir. Giriş çıkışlar kontrole tabidir. Saat 19.00 ile 07.00 arası ziyaretçi kabul edilmmez.” İnsanın adası olması zaten bilindik bir his değil. Ama ya bu kadar şöretlisi? Madem ki menzile ulaştık, artık adadayız. İşte burası “Acıların Adası”.

Nasıl mı? Onu da diyelim. Meshur “Tabasco” burada yapılmakta. Louisiana zaten acılarıyla bilinir ya; işte bu ada acıların taçlandığı yer... Mutfak ve ikiye ilgili herhangi biri için bu ada bir “ziyaret’gâhı” sayılır. Ben de aynı hisler içinde “Acıların Adası”a sağ ayağımla adım atıyorum...



ACININ ÖYKÜSÜ

Tabasco’nun öyküsü 150 yıl önce başlamış. Ataların İrlanda ve İskoçya’ya uzanan McIlhenny Ailesi ile. Edmund McIlhenny 1869’de müflis bir banker olarak Louisiana’da acı sos işine girer. Bu gün gelinen nokta? Avery Island’daki tesislerde günde 720 bin şişe acı sos paketleniyor. Şirketin ihracatı inanılmaz soslar, 162 ülkeye satılıyor. Elbette Birleşik Devletler Başkanı’nın masasında ve Kraliçe Elizabeth’in mutfağında da mevcuttur. Ama belki daha da önemlisi şu: Acı sos NASA programına girmiş ve uzaya çıkmış. Müdavin astronotlar varmış. Haklı olarak övünüyorlar...

Peki ama nedir bu acı sosun sırrı? Nasıl oldu da bugünkü sarımsız şöretine kavuştu? Elbette her detayı, reçetenin gram gram içeriğini anlatmıyorlar. Tamam. Ama işin özü şu: Acı sosun içinde *capsicum frutescens* denen biberler var. Şirke var. Tuz var.

Peki rakiplerden farkları nedir? Onu da anlatıyorlar, gururla: Hazırladıkları baz karışımı üç yıl kadar mese fiçilerde sakılıyorlar. Bunun için de daha önce Bourbon Whisky imalatçılarının kullandıkları fiçilerden satın alıyorlar. Karışımı fiçilere doldurduktan sonra üzerini kalın bir tuz tabakasıyla sıvayarak mthürüyorlar. Fiçiler dev depolarda 36 ay uykuya yatıyor. Arada bir elbette göz atıyorlar. Sonrası daha huzli. Dev kazanlarda çevrilen acı sosları çıkan rayihaya maskesiz dremeniz mümkün değil. Yüksek teknoloji bir laboratuvar adım adım tüm imalatı denetliyor. Ve akabinde mutfağınza kadar uzanan yolculuk başlıyor.

Acıların Adası’nın şöretine bir örnek



vermeliyim. Turnepa’nın hazırladığı filmin gösteriminde İstanbul ABD Başkonsolosu’yla karşılaştım. Chuck Hunter beni davet etmek istediği bir günün uygun olup olmadığını sorunca, o tarihte Avery Island’da olacağımı söyledim. “O halde McIlhenny Ailesi ile tanışacaksınız” diye cevap verdi. “Hafızan mükenmelmiş” dedim üreticinin ismini hatırlamasına şaşarak. “Yok” diye yanıtladı. “Bir mutfak meraklısı olarak her dakika bu alienin şişelerin üzerindeki isimleriyle karşı karşıyayım.”

ACILARIN BEKÇİLERİ

Ş u “Acıların Adası” Mississipi’nin deltalaştığı yerde. Adada aslında tam ada değil; ada gibi. Etrafında nehir kolları var. Kanallar var. Bataklık var. Ve suyun içinde timsahlar cirit atıyor. Ben uyuyan bir timsahı dürtmeye kalkınca panikle bambuyu elimden alıyorlar. Timsah çoğunlukla uyumaz beklermiş. Stand By’da... Bir şey çıkar mı diye. Sabahıtan beri timsah eti yemek isteyen bendenizi uyadırlar.

Buranın timsahları küçük olurlmuş. Sadece 2.5 metre. Dolayısıyla beni yutuyor. Ama “Bir iki ısırtık alır”, ille suya çekmeye uğraşmış. Kısacası şu: Neye niyet neye kısmet derler ya, doğru. Ben timsah eti yiyemedim. Ama o az daha beni yiyecekti... Ezcümle, “Acıların Adası” iyi korunuyor. Bedava acı sos çok zor!

Tekrar adaya dönersek. Kocaman, uçsuz bucaksız bir yer. Üzerindeki toprağın tamamı biber ekili sanıyasyız. Bu kadar iri hacimli bir iş için Güney Amerika’dan biber alıyorlar. Peki ama nereden, ne kadar alınıyor? Nasıl karıştırılıyor? İşte bunlar memnu konular... Ev sahibinin kibarca atladığı sonlarda ısırtılı olmak sık mı? Değil, geçiyoruz. Ama şu kadramı özenle paylaşıyorlar: Biber aldıkları Güney Amerikalı üreticileri destekliyor, eğitiyor ve denetliyorlar. Sonra aldıkları biberleri sadece çalışan profesyoneller değil bizzat kendileri de tadıyorlar.

ADA MİLLİ PARK

Dokuz kilometrekarelik adanın bilinen öyküsü kızıldenizlere kadar uzanıyor. Adanın altındaki devasa tuz madenini ilk olarak onlar buluyorlar. 1800’lerin başından itibaren Marsh ve Avery ailelerine ait olan tuz madeni ve ada 1870’lerde



içtiveysi Mc Ilhenny’e geçiyor. Adanın tarihini, 1872 ile 1949 arasında yasayan Edward Avery McIlhenny değiştiriyor. Birbirinden farklı çok ilginç konularla ilgilenen Edward bütün dünyadan getirdiği bitki ve ağaçları adaya dikmeye başlıyor. Hemen arkasından timsahların çoğalması için uğraşıyor. Hız kesmiyor. Sırada bir kuş cenneti alıyor. Ve nihayet diğer nadide hayvanlar...

Bu özel adanın yapıkları bugün paha biçilemez bir ölçüğe kavuşmuş. Dünyanın en zengin bahçelerinden birine sahip olmanın nasıl bir şey olduğunu bir düşünün... McIlhenny Ailesi de bunu farkında. Adanın satılmasını önlemek üzere özel bir vakıf statüsü tesis edilmiş. Akşam yeneğinde büyük torun anlatıyor: “Artık bu adanın geleceği yazıldı, kimsenin satması mümkün değil...” 90 yaşındaki babası bu gelişmeden fevkalade mutlu imiş.

“Bir şey daha” diye ekliyor: “Babam gerçek bir İstanbul tutkunuudur...”

MISSISSIPPI ŞARKILARI

Ertesi gün öğleye yakın Avery Island girişinin yan tarafındaki işkeleyle iniyoruz. Orada bizi bekleyen bir tekne var. Şu altı düz göl motorları vardır ya. Bizim Boğaz’daki “Hiawatha” teknesinin kuzeni gibi. O kadar güzel, o kadar zarif ki, şiir gibi... Hazırlıklar tamammış. İşkeleden ayrılıyoruz. Kanepeler, içkiler. Beyaz eldivenli bir garson. Sanki bir dönem filmindeyim.

Nehirde karşılaştığımız her tekne bizi selamlıyor. Bizim kaptan da onlara ölçütlü bir yantı vermede. Yaklaşık bir saatlik yolculuktan sonra küçük bir kaya, fevkalade mütevazı bir işkele ve çardağa yansıyoruz. Ve Acıların Adası’nın müziği başlıyor.

Küçükük bir orkestra ve yanık sesli bir adan. Belli ki idli güfteler. Sadece söyleniyor bluegrass banjo suyla adeta resital veriyor. Bu öyle istisnai sıklıkta bir sürpriz ki. O vahşi ama sakın sessizliğin içinde yakılan bir müzik destanı. O an büyük toruna, “dedesi Edward McIlhenny’nin ruhunu sad ettiğini” söylüyorum. Hisleniyor. Gözü dalyor. Akdenizliler kadar hislerini sergilemiyor olsa da kolumu tutarak iki kez teşekkür ediyor.

Yemek için kömür ızgara hazırlamışlar. İstiridenin üzerine parmesan benzeri bir rende döküp ızgaraya atıyorlar. Sonra tabii “Hangi Tabasco’yu istersin?” sorusu... Ya ana yemek? Yengeç, iri mavi yengeç. Lezzeti olağanüstü. Acı sos, berdevam... Napa Valley’in hallice şarapları da soframızda... İki saate yayılan keyfin ardından sallanan bir koltuk buluyorum kendimi. Şimdi siesta zamanı. Yasadığım rüyadan öğle uykusu rüyama geçiyorum: “Bluegrass banjo çalıyor, melez bir kadın bana nasıl dans edeceğimi öğretiyor...”

TABASCO® tescilli bir markadır. TABASCO® şişe ve etiket dizaynına ait tüm hakları McIlhenny Şirketi’ne aittir. Avery Island, Louisiana, USA 70513 www.TABASCO.com

EKS Mutfak Akademisi'nin Yaratıcısı Eyüp Kemal Sevinç!

Baba mesleği olan aşçılığa 1991 yılında başladı. 1995 yılında ilk defa düzenlenen ulusal aşçılık yarışmasında Türkiye birincisi seçilerek bir ilki gerçekleştirdi. 1996 yılında İngiltere'nin başkenti Londra'da düzenlenen Dünya aşçıları yarışmasında hamur işi dalında Altın madalya kazanarak uluslararası yemek yarışmalarında Türkiye'ye ilk altın madalyayı kazandıran isim oldu. Aynı yarışmada yılın en iyi genç aşçısı seçildi. 1996 yılında kurulan Türkiye Aşçıları Milli takımının ilk üyesidir, 2000 yılından 2005 yılına kadar takım kaptanlığını tek başına üstlenmiş, 2007 yılına kadar da Türkiye Aşçıları Milli takım başkanlığı görevinde bulunmuştur. 2007 yılından 2010 yılına kadar İstanbul Marriott Hotel Asida Executive Chef olarak çalışmıştır. Buradan önce sırasıyla Halki Palace Heybeliada, Borsa Restaurant, Çırağan Palace Kempinski, Holiday Inn İstanbul, Crowne Plaza İstanbul, Crowne Plaza Bükreş ve Hilton ParkSA İstanbul gibi otellerde çalıştı. Ayrıca hem Türkiye'de hem farklı ülkelerde dünyaca ünlü uluslararası birçok şefle de çalışmıştır. Katılmış olduğu yerli ve yabancı yemek yarışmalarında 100 den fazla madalya, kupa ve ödül kazanmıştır. Ayrıca 2001 yılından beri uluslararası profesyonel yemek yarışmalarında ve Türkiye'de düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında uzman jüri olarak görev almaktadır.



EKS Mutfak Akademisi, 2011 yılında Anadolu yakasının diplomalı eğitim veren ilk profesyonel aşçılık okulu olarak kuruldu. Okulda verilen diplomalı uzun dönem profesyonel eğitimlerin yanı sıra kısa dönem temel eğitimler, dünya mutfakları eğitimleri ve günlük workshop çalışmaları yapılıyor. Değişik ilgi alanları ve damak zevklerine uygun program seçenekleri sunuluyor. Başta Türk mutfakları olmak üzere Akdeniz, Fransız, İtalyan, İspanyol, Meksika, Hint, Japon ve Uzak Doğu mutfakları gibi dünya mutfaklarından seçmeleri kapsayan derslerin yanı sıra Pastacılık, Çay Saati Lezzetleri, Sağlıklı Yemekler, Çikolata Dünyası, El Yapımı Makarna ve Soslar, Davet Menüleri gibi ders seçenekleri ile farklı taleplere hitap etmeye çalışılıyor.

Fusilli Lunghi ve Deniz Ürünleri

Malzemeler

80 gr

2 y.kaşığı

1 y.kaşığı

1 t.kaşığı

2 y.kaşığı

2 y.kaşığı

1 t.kaşığı

4 ad.

1 t.kaşığı

1 y.kaşığı

1 t.kaşığı

1 t.kaşığı

Garofalo Fusilli Lunghi

Sacila Domates ve Fesleğenli Makarna Sosu

Mirin Honteri

Daregal Fransız Soğanı

Balık Parçaları (küçük küp doğranmış)

Fiero Şekersiz Krema

Dereotu (kıyılmış)

Vongole

Maydanoz (kıyılmış)

Sıvıyağ

Sarımsak (püre)

Tereyağ

Sel de Guerande Tuz

Karabiber

Yapılışı

Makarnayı kaynar suda 8 dakika pişirin. Tereyağ ve sıvıyağı bir tavaya alıp eritin. Daregal Fransız soğanını yumuşayana kadar pişirip, balık parçalarını ekleyin, hemen arkasından vongoleleri ekleyip tavanın altını açın, iyice ısınınca mirin ekleyip, biraz çektiirdikten sonra altını kısıp tavanın ağızını kapatın. Vongoleleri kontrol edip, kabuklarının açıldığını gördüğünüz zaman sacila domates ve fesleğen sosunu ekleyin. Sos ısınınca azar azar kremayı ekleyin ve sosu çektirin. Makarnayı sosa ilave edin, tuz, karabiber, sarımsak, dereotu ve maydanozu ekleyin ve servis edin.



İtalya'nın Gerçek Lezzeti Yeni Çeşitleriyle...



En çok tercih edilen pesto sosuna farklı bir boyut geliyor. Kullanım alışkanlıklarını değiştirecek olan bu ürün son derece pratik! Ters duran şişesi sayesinde akışkanlığını korur ve elinizle kolayca kavrayıp sıkabilirsiniz. Özellikle sandviçlere ve makarnalara istediğiniz miktarda sıkıp tüketebilirsiniz.

Pesto Squeazy - Fesleğenli Makarna Sosu
270 gr X 8 adet



İtalya'nın en meşhur soslarından biri olan Alfredo permesan, krema ve tereyağı içerir. Garofalo Fettucce ile birlikte mutlaka denemelisiniz!

Alfredo - Peynir Sosu
290 gr X 6 adet





AZUMA
FOODS

Sunumlarınıza ışıltı katacak Uzakdoğu ürünleri!

Tobikko ve masago sahip olduğu sağlam doku ve heyecan verici ışıltısıyla sunumlarınıza parlak ve görkemli bir görüntü katar.



Masago Orange
Balık Yumurtası Turuncu



Masago Red
Balık Yumurtası Kırmızı



Masago Green
Balık Yumurtası Yeşil



Masago Black
Balık Yumurtası Siyah



Tobikko Orange
Uçan Balık Yumurtası Turuncu

Koli yapısı: 500 gr x 24 paket

Raf ömrü: donuk 1 yıl, **buzdolabında:** 5 gün

*-18°C'de derin dondurucuda saklayınız. Çözüldükten sonra tekrar dondurmayınız.

Açıldıktan sonra buzdolabında saklayınız ve 5 gün içerisinde tüketiniz.



Chuka Wakame - Yosun Salatası

Koli yapısı: 1 Kg x 12 Pk

Raf ömrü: donuk 1 yıl, **buzdolabında:** 7 gün

*-18°C'de derin dondurucuda saklayınız.

Çözüldükten sonra tekrar dondurmayınız.

Açıldıktan sonra buzdolabında saklayınız ve 7 gün içerisinde tüketiniz.



SPORCUNUN CAN SUYU

ŞİMDİ NAR VE MANGO AROMALI

Hindistan cevizi suyu, olgunlaşmamış yeşil Hindistan cevizi içinde bulunan doğal sıvı kısmıdır. Anne sütü yerine geçebilen bu doğal ürün, mide ve sindirim sorunlarına iyi gelirken, yapılan araştırmalarda; her gün Hindistan cevizi suyu tüketenlerin hücre yenileme hızının çok daha fazla olduğu, dolayısıyla yaşlanmayı önleyici etkisinin de bulunduğu saptanmıştır. Spor yaparken de bu doğal üründen faydalanmanız mümkün. Hiç yağ içermeyen düşük kalorili bir içecek olan Hindistan cevizi suyu, içerisinde bulunan elektrolitler sayesinde vücuttaki sıvı kaybını önler.



Hindistan cevizi suyu
(Uht) 330 ml x 24 adet



Narlı hindistan cevizi suyu
(Uht) 330ml x 24 adet

KORUYUCU
MADDE
İÇERMEZ.



Mangolu hindistan cevizi suyu
(Uht) 330ml x 24 adet



Kahramanmaraş'tan Portekiz'e Uzanan Yolculuk...

Fikret Özdemir'in Kahramanmaraş'ta başlayan lezzet hikâyesi Avrupa'nın en önemli ülkelerinden biri olan Portekiz'de devam etti. Avrupa'nın birçok ülkesinde mutfak şefliği yapan Fikret Özdemir, doğduğu toprakları unutmuyarak Kahramanmaraş'tan başlayan lezzet keşfini Portekiz lezzetleriyle harmanlıyor.

Türkiye'deki öğrenimini tamamladıktan sonra hayatına yön vermek adına İsviçre'ye çalışmaya giden Fikret Özdemir, aşçı garson olarak gastronomi dünyasının kapılarını araladı. Aşçılığa duyduğu ilgi nedeniyle Fransa'nın Belfort kentinde 18 ay Gastronomi üzerine eğitim aldı. 1993 yılında okulu bitirdi ve aşçı olarak Frankfurt Marriott'ta çalışmaya başladı. Çeşitli bölüm ve görevlerde çalıştıktan sonra 2001 yılında Frankfurt Marriott'tan Lizbon Marriott'a transfer oldu. Bu sürede mutfak şefi oldu. 2003'te görevine Hamburg Marriott'ta devam ederken eve geri dönüş olarak adlandırdığı, İstanbul'dan gelen iş teklifi üzerine 2009-2013 yılları arasında Marriott Hotel Asia'da Executive Chef olarak görev aldı. Geçtiğimiz Mart ayında Şişli'de açılmış olan Radisson Blu Hotel'inin Executive Chef pozisyonuna atandı.

Portekiz'e özgü bir tatlı çeşidi olan Pastel de Nata'yı Radisson Blu Hotel'in yetenekli Executive Chef'i Fikret Özdemir bizler için hazırladı.



Malzemeler

La Rose Noire - Macau Yuvarlak Tart Tabanı
400 gr Süt
250 gr Şeker
Limon Kabuğu
Eurovanille - Vanilya Ekstraktı
3 Yumurta Sarısı
60 gr Un

Hazırlanışı

Süt, şeker, limon kabuğu, vanilya ekstraktı kaynatılır ve 50 °C ye kadar soğutulur. Una yumurta sarısı eklenir karıştırılır. İki karışım birbirine eklenir, karıştırılır ve macau yuvarlak tart tabanı içine doldurulur. 200 °C de 20 dakika pişirilir. İsteğe göre dondurma ile servis edilir.



LA ROSE NOIRE

Çıtır Tart Tabanı Macau!

Hem tatlı hem de tuzlu sunumlarda kullanılabilen, içerisindeki dolguyla pişirildikten sonra çok çıtır olan özel bir milföy hamuruna sahip yuvarlak tart tabanıdır.

Kullanım Önerisi: Donukken doldurulmalı ve hemen ardından 220°C fırında 16 dakika pişirilmelidir.



Macau Mini Yuvarlak Tart Tabanı
ø 48 mm - H.20 mm
8g/adet - 200 adet/koli



Macau Yuvarlak Tart Tabanı
ø 68 mm - H.25 mm
18g/adet - 140 adet/koli



Tuzlu Pandispanyalar

Tuzlu ve hafif süngerimsi yapısı, palm yağı ve hidrojenize yağı içermeyen basit içeriğiyle, sunumlarınızı renklendirin. Pesto, peynir, zeytin, domates ve havuç aromalı seçenekleriyle çeşitli kanepeler, rulolar ve sandviçler hazırlayıp taze servis edebilir veya daha sonra kullanmak üzere derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz.



Pesto aromalı tuzlu pandispanya
(200 gr x 6 adet) x 2 paket



Peynir aromalı tuzlu pandispanya
(200 gr x 6 adet) x 2 paket



Zeytin aromalı tuzlu pandispanya
(200 gr x 6 adet) x 2 paket



Domates aromalı tuzlu pandispanya
(200 gr x 6 adet) x 2 paket



Havuç aromalı tuzlu pandispanya
(200 gr x 6 adet) x 2 paket



'den Yeni Yaratıcı Çözümler

Lezzetli, modern ve pratik atıştırmalıklar...



**Orta boy tuzlu
tartalet (6 cm)**
360 adet x 1 koli



Mini tartalet (4,5 cm)
480 adet x 1 koli



Kiş (11 cm)
42 adet x 1 koli



Comatec'ten Yepyeni Sunum Ürünleri



LOV3 LOVA
KRİSTAL 3 cl - Ø48 mm
(200 Adet x 1 Koli)



KR8 KARO PLUS
KRİSTAL 8 cl
40 x 40 x h.60 mm
(150 Adet x 1 Koli)



STIKP2 PİC
PRİZMA KÜRDAN
SİYAH 10 cm
(3000 Adet x 1 Koli)



CLOU80 ÇİVİ KÜRDAN
KRİSTAL 80 mm
(1000 Adet x 1 Koli)



XSBR9N BROCHETA KÜRDAN
SİYAH 90 mm
(425 Adet x 8 Paket)



CCR8 COCOTTE YUVARLAK
SİYAH 80 cc
(200 Adet x 1 Koli)



XPP04 DÜZ PİPET 4 ml
(500 Adet x 6 Paket)



XPP01C KONİK PİPET 0.5 ml
(100 Adet x 20 Paket)

*Tüm ürün çeşitlerimiz için lütfen satış temsilcilerimize başvurunuz.

Yepyeni Uzakdoğu Sunum Ekipmanları



j-a-04-1(pc) miso owan
miso çorba kasesi
94x96 mm



j-sj-0011 (pc) renge
çorba kaşığı - beyaz



j-a9-1018-f(ps) oshibori
havlu servis tabağı
192x85mm



j-04d-e (abs) gemi
sushi tabağı
535x200x95 mm



670275 hangiri
sushi pirinci küveti
700x160mm (tahta)

*Tüm ürün çeşitlerimiz için lütfen satış temsilcilerimize başvurunuz.

Tortilla Ekmeğinde Tartışmasız Dünya Lideriyiz!



**15 cm
Mısırlı
Tortilla Ekmeği**

ve Diğer Ürünlerimiz;
16,3 cm Unlu Tortilla Ekmeği
25 cm Unlu Tortilla Ekmeği
30 cm Unlu Tortilla Ekmeği
30 cm Tam Buğday Tortilla Ekmeği
30 cm Ispanaklı Wrap
30 cm Domatesli Wrap

Mısırlı tortilla ile kendi
tortilla cipslerinizi taze
olarak hazırlayabilir,
kendi tako kabuğunuzu
üretebilir, tostada gibi
Tex-Mex mutfağına ait
birçok yemeği
hazırlayabilirsiniz.



Hakumaki

Yeni Sushi Pirinci



Numunenizi
istemeyi
Unutmayın



www.risoscotti.com

Bu KozaPost'taki fiyatlar 01 Kasım - 31 Aralık aylarında geçerlidir ve kampanyadaki ürünler stoklarla sınırlıdır. Bu KozaPost'taki kampanyalar tüm Türkiye'de geçerlidir. Koza Gıda ilan edilen tarihten önce kampanyayı bitirebilir. Her yeni KozaPost'taki fiyatları geçersiz kılar. Koza Gıda, KozaPost'taki fiyatları haber vermeden değiştirme hakkına sahiptir. Koza Gıda vade aşımı yapan veya anlaşma şartları dahilinde ödeme yapmayan müşterilerine kampanyayı uygulama hakkını saklı tutar. Kampanya, özel anlaşması bulunan müşteriler ve bayiler için geçerli değildir. Başka kampanyalar ile birleştirilmez. Fırsat köşesinde satın alınan ürünlerin iadesi yoktur. Diğer kampanyalardaki ürünlerin iade şartlarını öğrenmek için satış temsilcinizi arayınız. Donuk ürünlerin iadesi yoktur. Kuru ürünlerimiz ancak son kullanma tarihine 45 gün kala iade alınır. Son kullanma tarihleri geçen, uygun saklama koşullarında muhafaza edilmeyerek ve ambalajları yıpranmış, deforme olmuş ürünler iade alınmamaktadır. Devlet tarafından yapılan vergi ve fon değişiklikleri fiyatlara aynen yansıtılacaktır. Kredi kartı ile yapılan ödemelerde sadece Visa ve Mastercard logolu kredi kartları geçerlidir. Fiyatlara KDV dahil değildir. Tipografik hatalardan dolayı Koza Gıda sorumlu tutulamaz.



kemerburgaz caddesi 25 / 3 ayazağa mahallesi 34396 sarıyer istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr
kozamutfak.com.tr
KozaGıda1994 KozaGıda
koza_gida

