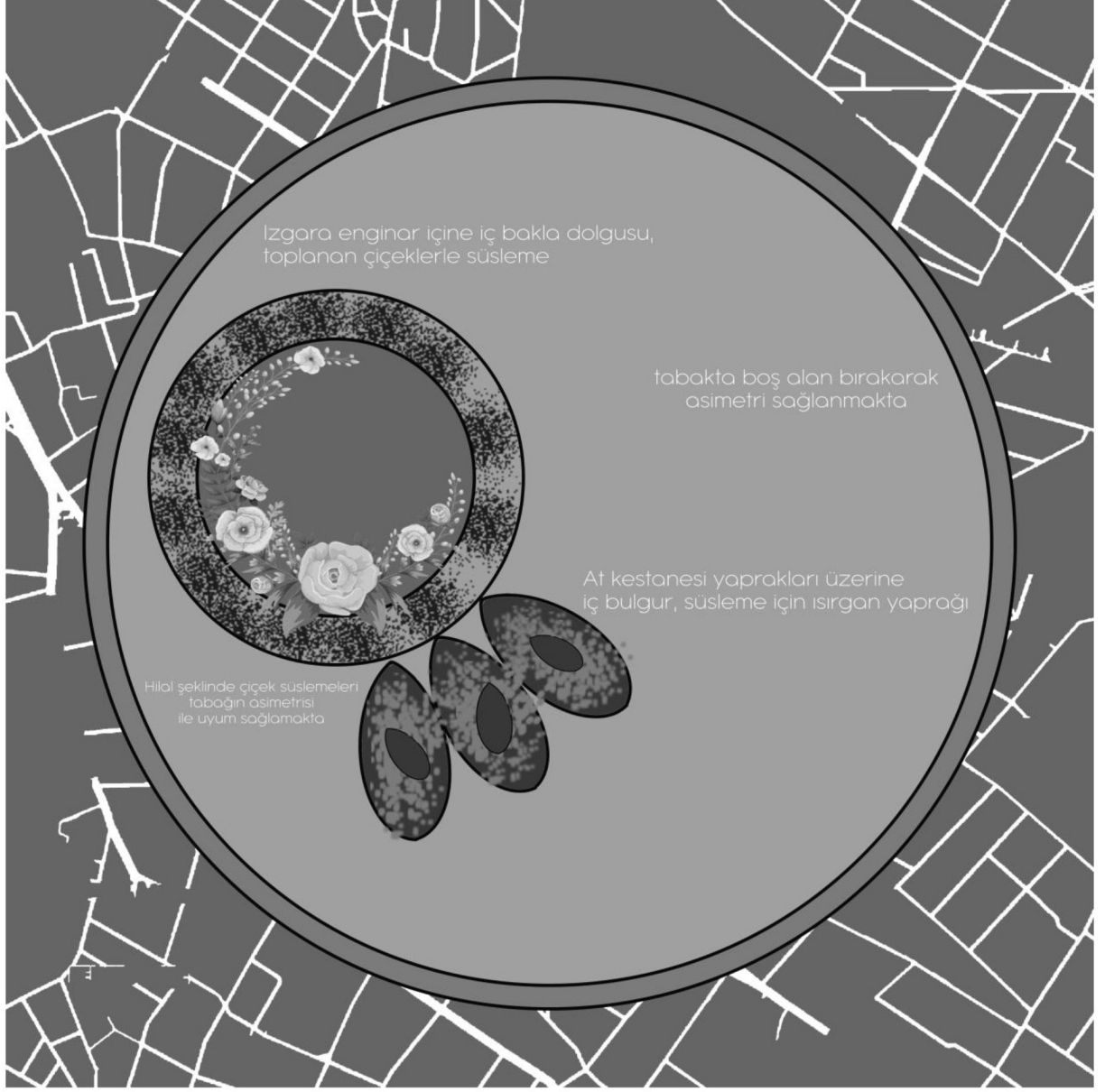




Ömer Faruk Aksoylar - Tomurcuk









Isırgan aromalı zeytinyağı;

20 gr ısırgan
60 ml zeytinyağı
1 diş sarımsak
tuz

Enginar Kalbi;

1 adet büyük boy enginar kalbi
1 adet defne yaprağı
3 gr kuru kekik dalı
15 gr ısırgan sapı
50 ml zeytinyağı
(20 ml sirke veya 15 ml limon suyu)
Tuz

Enginar yaprağı suyu:

Artan enginar yaprakları
Artan sarımsak kabukları
Isırgan posası
500 ml su
1 gr kuru reyhan
1 gr kabuk tarçın
0.5 gr tane kimyon
6 adet tane kişniş
2 gr sumak
1 adet kakule
2 gr kuru at kestanesi yaprağı
3 gr biberiye sapı
2 gr kekik sapı
Tuz

Pilavlık Bulgur İç:

50 gr yerli iri bulgur
10 ml zeytinyağı
180 ml enginar yaprağı suyu
12 gr ısırgan
15 ml zeytinyağı
tuz

Isırganlı Taze İç Bakla Ezmesi;

150 gr taze iç bakla
30 gr ısırgan yaprağı
3 gr kuru reyhan
3 gr kuru dağ nanesi
6 adet yeni dövülmüş kimyon
Zeytinyağı (kivama göre)
Tuz

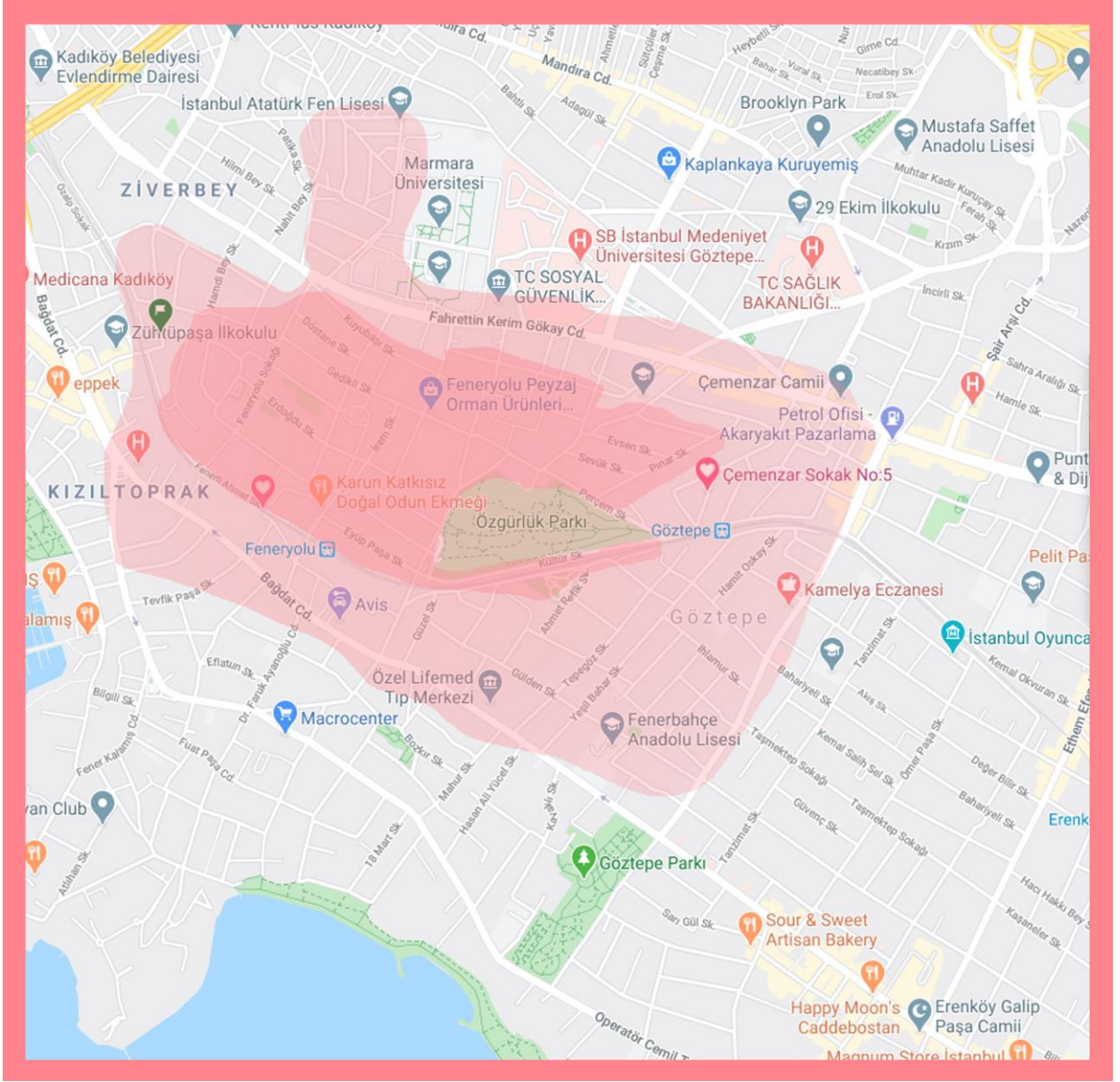
Çıtır Yapraklar;

Kızartma yağı
3 adet at kestanesi yaprağı (haşlanmış ve kurutulmuş)
3 adet ısırgan yaprağı

Dekor;

Yenilebilir bahar çiçekleri ve körpe otlar
Tabakta; Mor havuç yaprağı, körpe rezene otu,
körpe ege teresi, mor salkım çiçeği, ekşi yonca
yaprağı, ekşi yonca çiçeği(beyaz ve mor), lavanta,
diğnik çiçeği, ebegümeci yaprağı, ebegümeci
çiçeği, kuşburnu taçyaprağı





Proje İsmi: Tomurcuk

İnsan yaşadığı yere benzer O yerin suyuna, o yerin toprağına benzer

Suyunda yüzen balığa

Toprağını iten çiçeğe Dağlarının, tepelerinin dumanlı eğimine

Konyanın beyaz Antebın kırmızı düzlüğüne benzer Göğüne benzer ki gözyaşları mavidir

Denize benzer ki dalgalıdır bakışları

Evlerine, sokaklarına, köşebaşlarına

Oylesine benzer ki

... "

Cansever, E. "Mendilimde Kan Sesleri"

Sonrası Kalır (1974)

Tomurcuk projesi mutfağımızın unutulmaya yüz tutmuş reçetelerini, gıda sistemlerini, tüketici sorumluluk bilincini ve yerel ürün farkındalığını vurgulamak için gerçekleştirilmiştir. Bu raporda; temin edilen malzemeler ve tasarım süreci hakkında bilgilere yer verilmektedir. Öncelikle ürün tedarikinden, sonra tasarım süreci ve malzemelerin kullanımı üzerinde durulacaktır.

Tasarımda kullanılan çiçekler ve yabani otlar Kızıltoprak, Ziverbey ve Göztepe bölgelerinde bulunan araba trafiğinin ve insanların az bulunduğu sokaklar, bakımsız site bahçeleri ve yabani ot yetişen arsalardan toplanmıştır. Toplama esnasında pandemiye karşın gerekli sağlık önlemleri alınmıştır. Toplama mekanlarında ilaçlama olmamasına dikkat edilmiştir. Ürünler sirke yardımıyla bakteri ve böceklerden arıtılmıştır. Toplama sürecinde papatya, gelincik, mor salkım, kuşburnu, at kestanesi, aci marul, karahindiba, ballıbaba, ısırgan, diğnik, ekşi yonca, ebegümeci ve dededenkeni gibi yerel mutfak mirasında önem taşıyan türlere rastlanmıştır. Rastlanan bitkilerin yerleri tasarım öncesinde not edilmiş, tasarım sonrasında gerekli bitkiler toplanmıştır.

Temin edilecek diğer gıda materyalleri; enginar, taze bakla ve pilavlık bulgur olarak belirlenmiş, tasarım öğeleri satın alınırken; mevsimsel tüketim, ekoloji, adil üretim & dağıtım, temiz üretim, yöresel kalkınma, cinsiyet eşitliği ve toplumsal eşitlik gibi önemli unsurlar

üzerindeki tüketici sorumluluğu göz önünde bulundurularak gerçekleştirilmiştir. Kullanılan bulgur Göztepe Kooperatifi aracılığıyla Devrek Güneşi Kooperatifinden, yerli enginar ve yerli taze bakla yerel üreticiden aracısız olarak temin edilmiştir. Kullanılan yerli körpe otlar permakültür esaslarına dayalı balkon tarımından elde edilmiştir.

Malzemeler, tasarım sürecinde dairesel gıda sistemlerine hizmet edecek şekilde sıfır atık prensibiyle ele alındı. Kullanılan malzemelerin sap ve kabuk kısımları tarif içinde aroma

güçlendirici olarak kullanıldı. Artan posalar bahsi geçen balkon tarımında kullanılmak üzere tarım kompostuna dönüştürüldü. Enginar kalbi yerel mutfak kültürünü temsilen, at kestanesi yaprakları unutulmaya yüz tutmuş yerel mutfak tariflerini temsilen kullanıldı ve enginar çiçeğinin alt yaprakları olarak betimlendi. Yerel mutfak kültürünün ancak yemek kültür mirasını tanımakla güç bulacağı düşüncesi; çiçeğin tomurcuklanmasının ancak alt yaprakların besin üretimiyle gerçekleşeceği ile bağdaştırılarak vurgulandı.

Ürün tedarikinde ortaya konulan prensip odaklı seçicilik ve zahmetli yolculuk, bitkinin tomurcuk süreci olarak betimlenmiştir. Ürün tedariki esnasında sahip olunan sorumluluk ve bilincin, estetik sonuca etkisi vurgulanmıştır.

Tarif;

Aromalı zeytinyağı malzemelerini karıştırıcıdan geçirip 2 ila 8 saat serin yerde bekletip süzüyoruz. Isırgan posasını saklıyoruz.

Enginar artıklarını soteliyoruz. Soğuk su ekleyip tencerenin dibini kazıyoruz. Tarifteki baharat ve çeşnileri ekleyip, kaynama noktasına gelince orta ateşe alıyoruz. En az 1 en fazla 2 saat orta ateşte pişiriyoruz.

İç bakla ve ısırgan otunu karıştırıcıdan geçiriyoruz. Karışıma zeytinyağı ekleyerek humus kıvamına getirince buzdolabına alıp en az 2 saat bekletiyoruz.

Tencereye yeteri kadar ılık su koyup enginar kalbi malzemelerini ekliyoruz. Kaynama noktasına gelince orta ateşe alıp kapağını kapatıyoruz. İstenen pişme derecesine gelince en az yarım saat soğumaya alıyoruz.

Bulguru kavurup soğuttuğumuz enginar yaprağı suyunu ekliyoruz. Kaynayınca kapağını kapatıp kısık ateşte yaklaşık 10 ila 15 dakika pişiriyoruz. Bulgur piştiğinde zeytinyağı ve ince kıyım ısırgan yapraklarını ekleyip karıştırıyoruz. 10 dakika dinlendiriyoruz.

Isırganları çiğ, at kestanesi yapraklarını haşlayıp kuruttuktan sonra kızartıyoruz.

Enginarın dış yüzeyini kızartıp, içini ısırganlı bakla ezmesiyle doldurun. At kestanesi yapraklarını yerleştirip içini pilavla doldurun. Pilavın üstüne ısırgan yapraklarını yerleştirin. Çiçek ve otları yerleştirip, dolguyu aromalı zeytinyağı ile kaplayın.