

22.04.2018 - 01:30 | Son Güncelleme: 22.04.2018-1:30



Reha Arar
Hayatın Tadı

reha.arar@milliyet.com.tr

TÜM YAZILARI >

GASTRONOMİ ÜSSÜ ARZAK

Facebook'ta Paylaş Tweetle G+

Yazdır Gönder

İspanya'nın Bask bölgesinde bulunan San Sebastian şehri, dünyanın sayılı kaliteli yeme-içme merkezlerinden birisidir. Turistlerin bir kısmı, sırf güzel yemek yemek için bölgeyi ziyaret edip, birkaç restorana çok önceden rezervasyon yapıp, hem turistlik hem de gastronomik bir seyahat yapma fırsatı buluyor. Ben de yıllar sonra bu tarzdaki restoranların en ünlüsü olan üç Michelin yıldızlı Arzak'ı sonunda ziyaret etme fırsatını yakaladım. Aslında buraya restoran demekten çok gastronomi okulu da diyebiliriz. Şarap kavi, şefin masası, geniş ve yenilebilir mutfak otları koleksiyonu ve simyacıların menüye girmesi muhtemel yemeklerin kimyasını incelendiği laboratuvarıyla, tam bir gastronomi üssü olmuş durumda.



Dünyada eşi benzeri olmayan bu tesise, bölgede sadece Arzak'a malzeme üreten bir bostan, sera ve ekmek fırını da dahil edilmiş.

Aslında Arzak'ın tarihi çok eskilere dayanıyor. 1897'de büyükbaba Mari Arzak, burayı kurmuş. Daha sonra 1966'da bayağı Juan Arzak Bask, mutfak konusunda uzman olan annesiyle birlikte devralmış. Halen kızı Elena ile birlikte restoranın başında... Sohbetimizde Elena'nın bir cümlesi dikkat çekiydi: "Babam yaşadığı süreç, bu restoranın ve benim şefimdir."



Benim gittiğim hafta, Juan Arzak bir şefe ödül vermek için İspanya dışındaydı, kendisiyle tanışamadım fakat son yıllarda üst üste 'Dünyanın En İyi Kadın Şefi' seçilen Elena ile tanışma ve sohbet etme imkanı buldum.

Benimle konuşurken gözüyle restoranı ve mutfağı idare ettiğine şahit oldum. Türkiye'deki birçok ünlü şefe arkadaş olduğunu da ifade etti.

'DÜNYANIN EN İYİ KADIN ŞEFİ' SEÇİLMİŞ

Gelelim Elena ile tattığımız yemeklere...

Son derece sade düzenli ve sık masaya, ikramlar gelmeye başlıyor. Her tat son derece değişik sunuluyor. İlk lezzet, morina ve karidesli çin mantısıydı. Bu tatlar bir kayak tabağı içine konmuş spiral üzerindeki çiçekler arasında sunuldu. Arkadan gelen kalamar ve muz birlikteliği değişikti. Kaz çiğnerli ballı masca mısır (tortilla yapımında kullanılan sağırlıklı bir mısır türü) ise çocukluğumuzda oynadığımız lego tahtalarının üst üste konmuş bir örneğinin iki tarafına monte edilmiş mini tabaklar içinde geldi. Bu yaratıcılığa hayran oldum tabii ki... Bu fasıldan sonra yemekler moleküler ve geleneksel mutfak füzyonuyla servis edildi. Başlangıçtaki istakoz, kovan poleni ve tatlı ekşi bal damlacıklarıyla geldi. Arkasından sunulan soitelemiş mevsim sebzelerinin yanında görünüşüyle de ciddi ilgi odağı oldu. Ana yemek öncesi mısırlı yumurta, yumurtalı domates sekerleri, minicik bir kasede tablo gibiydi. Ana yemek olarak dil balığı aldım. Şeker pancarı özülü fırınlanıp, havuç suyuyla servis edildi.

Son olarak da tatlılarla ilgili bir geçit töreni başladı. İlk tatlı tabağı şeker pancarı tabanı üzerinde hatmi çiçeği dondurması oldu. Kavan marmelatı ve kurutulmuş sumakla bezenmiş bergamotla geldi. Arkasından beyaz ve bitter çikolata rendeleri altında bir cins puding olan San Juan arkasından da çok şık bir kahve sunumuyla gelen ve bir ressamın paletini andıran bölgenin minik özel tatlarıyla ağzımız şenlendi. Dikkatimi çeken her yemeğin genellikle el yapımı bir tabakta servis edilmesi oldu. Süsleme ve detaylar bizdeki gibi değil, yemeğin yapılsından, içindeki malzemelere kadar hiçbir şey abartılmadan, sakın her şey son derece kıvamında ve özenle tabaklara yerleştirilmiş.

Hayran olmamak elde değil.

Elena Arzak'ı tanıyıp onunla bir gün geçirdikten sonra bu kadar ödüle sahip olmanın, son 10 yılda birden çok 'Dünyanın En İyi Kadın Şefi' seçilmenin tesadüf olmadığına bir kere daha inandım. Mayıs ayında İzmir'de tekrar karşılaşmak ve Türk mutfağıyla ilgili yorumlarını dinlemek, benim için büyük zevk olacak.

ELENA ARZAK ESPINA KİMDİR?

1969 yılında İspanya'nın San Sebastian şehrinde doğan Elena, eğitimine Alman Okulu'nda başlamış, daha sonra İsviçre'de turizm ve otellilik okumuş. Arzak, Avrupa'nın birçok gastronomi başkentinde önemli restoranlarda staj yapmış, otellerde çalışmış, mesleğin inceliklerini dünya çapındaki şeflerden öğrenme şansını yakalamış. 1997 yılında dünyaca ünlü Katalan şef Ferran Adria'nın ekol haline gelmiş restoranı El Bulli'de, 1998'de ise yine üç Michelin yıldızı olan Fransız şef Pierre Gagnaire ile çalışma fırsatı bulmuş. Babası Juan Mari Arzak ile üç Michelin yıldızlı Arzak'ı işletmekte olan Elena Arzak'ın gastronomi dalında sayısız ödülü bulunuyor.



İngilizce, Fransızca ve Almanca bilen Elena Arzak, evli ve iki çocuk annesi.

Sizin İçin Seçtiklerimiz



If You're Over 30 And Own A Computer, This Game Is A Must-Have!

Throne: Free Online Game



Journey through Time in this Award-Winning Game

Forge of Empires - Free Online Game



They Took The Same Picture For 40 Years. Don't Cry When You See The...

Womens24x7



Expats - Beware of the Impact of IHT / Low Interest Rates & Local...

Expat Saving Solutions



Don't Ever Drive at Night in Spain Without These Glasses

DaySight



5 Books That Will Change Your Life

Blinkist

Etiketler
Çin,İzmir,Avrupa,İsviçre,İngilizce

« önceki haber

sonraki haber »

Facebook'ta Paylaş Tweetle G+

Yazdır Gönder

YAZARIN DİĞER YAZILARI

TÜM YAZILARI >

13.05.2018 - Asmalı çardak serüveni...

06.05.2018 - Enginar ve Urla

29.04.2018 - KARAKÖY'ÜN 10 NUMARASI

15.04.2018 - Bilbao'yu keşfetmek...

08.04.2018 - Suadiye, anılarım ve kirpi...

01.04.2018 - URFA'DA NE YENİR?

25.03.2018 - BİR ŞANLIURFA GEZİSİ...

18.03.2018 - BODRUM YAZA HAZIR

11.03.2018 - Moda'da bir tadım gecesi

04.03.2018 - Hem lezzet hem eğlence

Milliyet

Video Haber

Eğlence

Tüm Videolar

'Çukur'un 29. bölümü fr...

Fazilet Hanım ve Kızları...

Jandarma'dan Anneler Gün...

Kadın dizisi 29. bölüm 2...

Yeni Gelin 49. Bölüm 2...

CHP'li Özel'den şehit cenazesinde skandal!

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

Bilgi Yarışması

82. Oscar Ödülü Töreninde En İyi Film ödülünü hangisi almıştır?

A Precious

B Crazy Heart

C The Hurt Locker

D The Blind Side

Genel Kültür

Spor

Tarih

Musik

Sinema

milliyet emlak.com

Ardığınız Evi Hemen Bulun!

İl

İlçe

Büyük

Kategori

ara

Detaylı Ara

spor

super spor sitesi

Serhat Akın'dan müthiş itiraflar!

Beşiktaş'ın transfer operasyonu!

Ana Sayfa	Cadde	Kadın	Sağlık	Bülten
Son Dakika	Cafe	Kişisel Bakım	Sinema	İletişim
Yazarlar	Cumartesi	Kitap	Siyaset	Künye
Video	Dünya	Konut - Emlak	Spor	MilliyetEmlak.com
Foto Galerisi	Etkiler	Kültür - Sanat	Tatil	Mobil Milliyet
Daha Fazla Haber	Eğitim	Magazin	Teknoloji	Reklam
Arşiv	Ekonomi	Yol Durumu	Televizyon	SizdenSize
Astroloji	Finans	Moda	Yorum	RSS
Bebek Çocuk	Gündem	Mutfak	Kıbrıs Haberleri	Sitene Ekle
Bilgi Yarışması	Hava Yol	Otomobil	Borsa	Kampanya Sözleşmesi
Blog	Hayat	Oyun		
		Pazar		

Sitemizde yayınlanan haberlerin telif hakları gazete ve haber kaynaklarına aittir, haberleri kopyalamayınız.

©Copyright 2015 **Milliyet.com.tr**