



Küresel Bir Palet

Yalnızca tarifler değil, Rotary dünyasından bu yemekler topluluk, kültür ve dostluğun hikayelerini anlatıyor.

Fotoğraflar: Lucy Hewett

Tarif Testleri ve Stil: Mollie Hayward



Neeps ve tatties. Bir Rotarian, Rotary E-Club of Innovation (Doğu Anglia) adlı sanal toplantısında akşam yemeği için planladığını söyledi ve Jack Davis şaşırıldı. 'Ne diablös neep?' diye hatırlıyor Davis, Illinois Morton Rotary Kulübü üyesi emekli bir polis ve İngiltere'de üssü olan e-club'ın onursal üyesi. Ona bir yabancı turp olduğu açıklaması daha az anlam ifade etti. 'Bir yabancı turp mu yersin?' diye merak etti. 'Aslında bir şalgam.' Peki ya tatties? Patatesler.

Bu basit sohbet, 2018'de Davis ve İskoçya Inverness Loch Ness Rotary Kulübü üyesi ve aynı zamanda e-club'ın onursal üyesi olan Caroline Dobson tarafından başlatılan yıllar süren bir proje ile sonuçlandı: tarifleri toplamak ve yayınlamak.

'Burada bir Rotary kulübü olduğundan, biri dedi ki, 'Bunu bir bağış organizasyonuna çevirebiliriz' diyor Dobson. Ve biri - Dobson Davis'e, Davis Dobson'a suçluyor - Rotary kulübü bulunan her ülkeden ve bölgeden bir tarif almak fikrini ortaya attılar. 'Nasıl ters gidebilir ki, değil mi?' diye şaka yapıyor Dobson. 'Neyse ki, ikimiz de kolay kolay pes etmeyiz.'

Davis, dedektif becerilerini kullanarak, uzak Rotary üyelerini takip etmek ve tariflerini almak için günde 14 saate kadar harcadı. Bir kulüp üyesini bulmak zor olduğunda, tarifleri başka yollarla almaya çalıştı. 'Size ABD'deki her büyükelçilik veya konsolosluk adresini ve telefonunu verebilirim' diyor. 'O kadar çok aradık.'

Koleksiyon neredeyse tamamlanmıştı ama bir Rotary kulübünün Irak'ta kurulduğunu öğrendiklerinde ne kadar hissettiklerini hayal edebilir misiniz?' diye espri yapıyor Dobson. Neyse ki, Dobson'ın İskoçya'daki kulübünün bir üyesi daha önce Irak'tan bir tarif toplamıştı ve bunu kullanabildiler.

Üç buçuk yıl sürdü ama nihayet 200'den fazla Rotary ülkesinden ve coğrafi bölgeden en az bir tarif topladılar ve koleksiyonlarını 2021'de 'Food the World Over' adıyla PDF olarak yayınladılar. Gelirler çocuk felci eradikasyonuna ve su projelerine gidiyor.

Aşağıdaki sayfalarda, bu tariflerden bazılarının uyarlamaları - ve onların arkasındaki hikayeler - kendi Rotary ilhamınızla yemekler yaratmanız için kullanabileceğiniz tarifler yer alıyor."

ISLE OF MAN

Manx Bonagh

Howard Callow, Douglas Rotary Kulübü

Bonagh (veya bonnag), İngiltere'nin kuzeybatı kıyısında bulunan adada sunulan geleneksel tatlı bir ekmektir. Isle of Man birkaç yıldır yıllık Dünya Bonnag Şampiyonasına ev sahipliği yapmaktadır. "İlk dünya şampiyonu bir erkekti," diyor Howard Callow. "O zamandan beri erkek yarışmacılar, Man adasından gelen erkeklerin en iyi bonagh'ı yaptığı iddiasını kanıtlamaya kararlı!"

Callow'un paylaştığı tarif, annesine ait olan el yazması 1948 yılına ait bir yemek kitabından geliyor.

3 su bardağı un

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

1 su bardağı ekşi süt

Fırını 325 F (yaklaşık 163 C) önceden ısıtın.

Büyük bir kasede, kuru malzemeleri 1 su bardağı ekşi süt ile karıştırın.

Hamurun pütürlü bir top haline gelmesi için ekstra ekşi sütü, 1 yemek kaşığı kadar ekleyin. Hamuru unlanmış bir tahta üzerine alın ve top şekli verin.

Yuvarlak bir kek kalıbına yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

Ekmek, altına elinizle vurduğunuzda boş bir ses çıkarmalıdır.

FAROE ADALARI

Rabarbusúltutoy (rhubarb reçeli)

Annika Sølvará, Tórshavn Rotary Kulübü

Rhubarb, Kuzey Atlantik'in zorlu ikliminde iyi yetişen az sayıdaki sebzelerden biridir. Çoğu aile, kendi yorumlarıyla temel tarife ek olarak çilek veya vanilya gibi malzemeler ekleyerek kendi yetiştirdikleri rabarbusúltutoy'u yapar, diyor Annika Sølvará. Reçel genellikle kahvaltıda ve öğleden sonra çayı, ev yapımı ekmekler veya keklerle servis edilir; birçok kişi ayrıca peynirli çavdar ekmeğinin üstüne de yer.

4 su bardağı inçlik parçalara kesilmiş rabarbar

2 su bardağı şeker

Karışımı küçük bir tencerede kaynamaya kadar ısıtın. İsteddiğiniz kıvama gelene kadar, yaklaşık ile 2 saat arası, kısık ateşte kaynatın.



NEW CALEDONIA

Karides Salatası

Marie-Claire Gauthier, Rotary Club of Nouméa Ducos Boulari

Karidesler, Güney Pasifik'teki Fransız bölgesi olan Yeni Kaledonya'da yaygındır. Marie-Claire Gauthier için günlük ev yapımı bir yemek olan bu tarif, ceviche tarzında bir salattır. "Yazın tazelik hissi veriyor," diyor.

2 pound karides**5 limon****1 demet yeşil soğan, doğranmış****1 demet kişniş, doğranmış****2 yemek kaşığı soya sosu****1 yemek kaşığı Maggi baharat sosu****(Editör notu için bakınız.)****2 yemek kaşığı zeytinyağı****Karabiber**

*Karidesleri kabuklarıyla çıkarın ve baştan kuyruğa doğru 4 uzun, ince şerit halinde kesin. Tüm şeritleri bir salata kasesine yerleştirin. Limonları sıkın ve suyunu karideslerin üzerine dökün, tamamen kaplayacak şekilde. Kabı buzdolabına koyun. Karidesler pembeleşene kadar ve saydam olmaktan çıkana kadar en az 45 dakika boyunca marine edin. Karidesleri hızlıca durulayın. Büyük bir kasede karidesleri ve geri kalan malzemeleri bir araya getirin. Servis etmeden önce 1 saat bekletin. **Editör notu:** Maggi baharatı bulamazsanız, tamari veya Worcester sosuyla değiştirebilirsiniz.*





TÜRKİYE

Prosciutto ve Mozzarella Börek

Ayça Revaz, California'nın Carmel Sunset Rotary Kulübü

Börek, gevrek, tuzlu bir hamur işi, Türkiye'de bir kahvaltı klasiğidir. Ayça Revaz'ın tarifi, onun babası Hamdi Özcan'ın, Türkiye Rotary E-Club'ından bir üyesi tarafından sunuldu. Türkiye'de büyüyen Revaz, sadece 5 yaşındayken büyükannesinden börek yapmayı öğrendiğini hatırlıyor. "Sevdiklerinizle evde yaparken harika anılar yaratır," diyor. Tarif, kıymadan sebzeye kadar her şeyle doldurulabilir. Özcan ailesinin tarifinde olduğu gibi peynirle doldurulduğunda, genellikle peynirle birlikte siyah çay ile kahvaltıda yenir.

- 4 su bardağı un
- ½ yemek kaşığı tuz
- 1 ¼ su bardağı su
- ¾ su bardağı + 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 7 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- 12 dilim prosciutto (kuzu ve sığır çeşitleri de tercih edilirse.)
- 1 su bardağı taze mozzarella
- Susam veya haşhaş tohumu (isteğe bağlı)

Büyük bir kasede un ve tuzu karıştırın. Ya-vaşça su ekleyerek hamur yapın. Yaklaşık 10 dakika yoğurun veya karıştırıcıdaki hamur yapma aparatını kullanın, pürüzsüz bir hamur topu elde edene kadar. Hamuru 6 parçaya ayırın. Her bir parçayı elinizde yuvarlayın ve hamur toplarını hafifçe unlanmış bir tabağa koyun. Tabakları nemli bir havlu ve streç filmle örtün. Hamurun yaklaşık 1 saat dinlenmesine izin verin. Hamur dinlenirken, tereyağını eritin ve zeytinyağıyla karıştırın. Hafifçe unlanmış bir yüzeyde, her bir topu yaklaşık 6 inç çapında bir disk haline getirmek için bir merdane kullanın. Diskleri tabağa yığıp, her katmanın arasına cömert miktarda yağ-karışımı sürün. Tabakları örtün ve 30 ila 40 dakika dinlendirin.

Fırını 350 F (yaklaşık 175 C) önceden ısıtın. Büyük bir yüzeye bir disk yerleştirin ve ellerinizle ince, saydam bir tabaka haline getirin. Hamur biraz yırtılırsa sorun değil. Levhanın bir ucuna 1/6 dolguyu yerleştirin, ardından dolgudan başlayarak levhayı karşı taraftaki tarafa doğru sıkın. Rulo şeklindeki hamuru bir fırın tepsinine yerleştirin. Her katman için tekrar edin, her ruloyu fırın tepsinine yan yana yerleştirin. Ya da doldurulmuş ruloları büyük bir spiral halinde de oluşturabilirsiniz. Küçük bir kasede yumurta ve sütü karıştırın. Pastayı yumurta yıkaması ile sürün ve isterseniz susam veya haşhaş tohumu serpin. Üstü altın rengi olana kadar yaklaşık 20 ila 30 dakika kadar pişirin.



JAPONYA

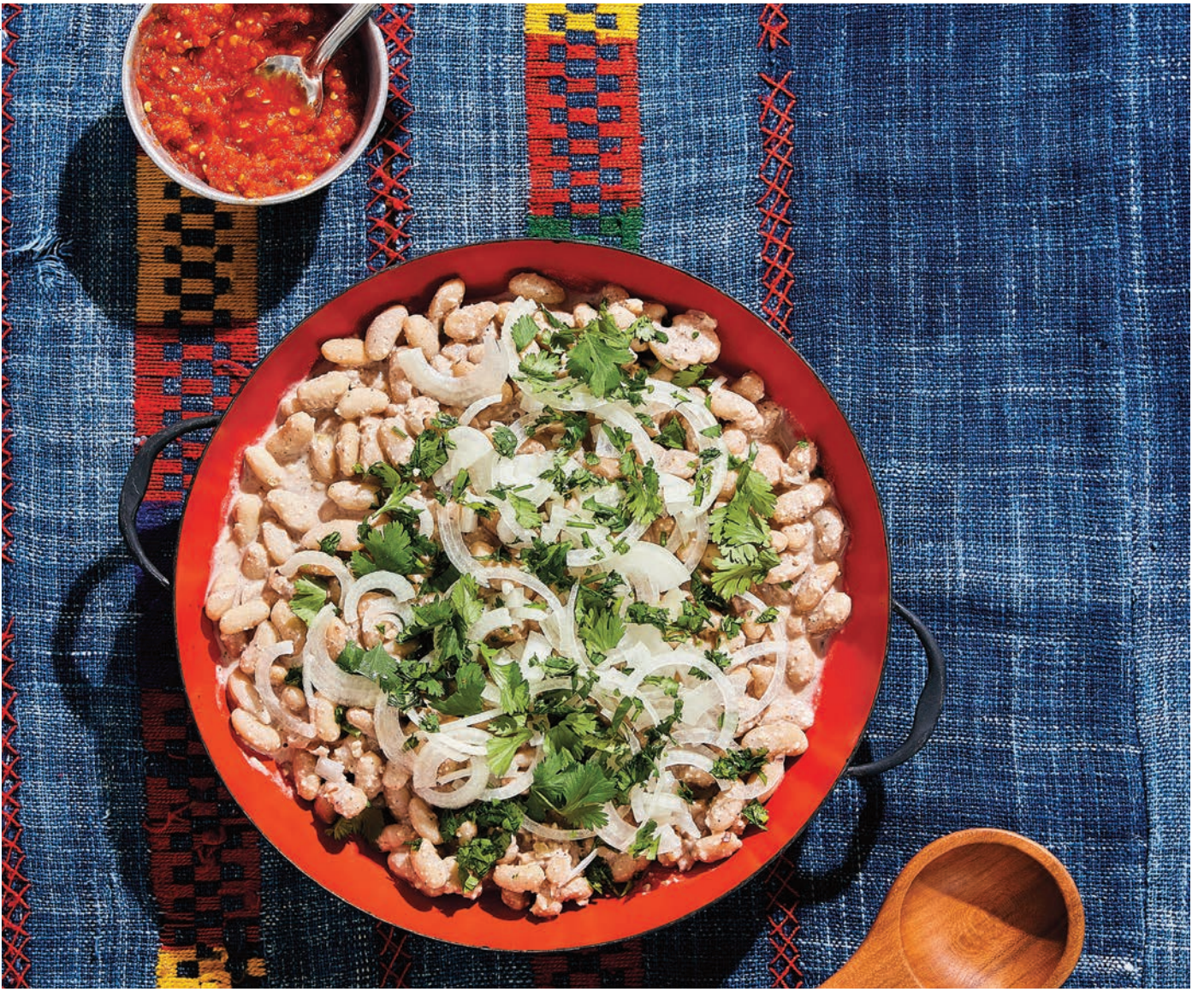
Ev Yapımı Japon
Zencefilli Domuz Eti (2 Kişilik)

Kaori Murai, eski Rotary Gençlik Değişim öğrencisi

Japon zencefilli domuz eti (shogayaki), yaygın bir ev yapımı yemektir ve kolay hazırlanır. Yemeği sadece 15 dakikada hazırlayabilir ve buharlı pirinçle harika gider, diyor Kaori Murai, Food the World Over'da öneriyor. "Benim evimde," diyor Murai, "dayanıklılığını ve tadını artırmak için doğranmış sarımsak ve soğan ekliyoruz!"

- 7 ons domuz eti, ince dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı bitkisel yağ
- ½ soğan, ince doğranmış
- ¼ tatlı kaşığı zencefil (tada göre daha fazla), ince doğranmış
- ¼ tatlı kaşığı sarımsak, ince doğranmış
- 5 yemek kaşığı mirin (tatlandırılmış pirinç şarabı) veya 2 yemek kaşığı şekerle sake
- 5 yemek kaşığı Japon soya sosu

Bir tavada 1 yemek kaşığı bitkisel yağı ısıtın ve soğanı, zencefilli ve sarımsağı kahverengi olmaya başlayana kadar kavurun. Domuz etini ve mirini ekleyin, karıştırın, sonra kapağı kapatın ve orta ateşte 1 dakika buharda pişirin. Soya sosunu ekleyin ve altın rengi olana kadar kavurun. Favori sebzelerinizle servis yapın, genellikle rendelenmiş lahana ve domates ile servis edilir.



GÜRCİSTAN

Lobio (4-6 Kişilik)

Giorgi Maglaperidze, Rustavi

International Rotary Kulübü

Lobio, Gürcüce'de "fasulye" anlamına gelir. "Gürcüler, lobionun fakirlerin yemeği olduğunu, hatta zenginlerin bile keyifle yediğini söylemeyi severler," diyor Giorgi Maglaperidze. "Bir sözümüz var: 'Tanrı bize lobio verdiyse, kendisine ne kaldı ki?'" Karadeniz ülkesinde, lobio günlük bir akşam yemeğidir ve Maglaperidze'nin ebeveynleri gibi evde bir şömine ve kil kapta yapılması en iyisidir. Kaynatılmış fasulye bazında yapılırken, farklı baharatlar ve ezme tarzlarıyla yapılabilir; buradaki versiyon ceviz kullanıyor, diğerleri jambon kullanır. Genellikle peynir, mısır ekmeği (mchadi), turşu salatalık, turşu lahana ile servis edilir ve Gürcü bir brendi olan chacha ile ikram edilir.

- 2 ¼ su bardağı kırmızı veya beyaz kuru fasulye
- 3 defne yaprağı
- Tuz
- 2 su bardağı ceviz
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kurutulmuş kişniş
- ½ çay kaşığı kurutulmuş mavi yulaf tohumu (Editör notuna bakın.)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- 2 yemek kaşığı yağ
- ½ çay kaşığı kurutulmuş kırmızı biber (isteğe bağlı)
- 2 orta boy soğan, doğranmış
- Doğranmış kişniş ve soğan (garnitür için)

Fasulyeleri iki saat boyunca soğuk suda bekletin, sonra suyu süzün. 6 su bardağı su içeren derin bir tencerede, fasulyeleri, defne yaprakları ve tuz ile haşlayın, fasulyeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Kurutulmuş kişniş, mavi yulaf tohumu, sarımsak, karabiber, ceviz ve tuz ile dövün.

Pişmiş kırmızı veya beyaz fasulye suyunu ayrı bir kaba süzün. Kuruyemiş ve baharat karışımına kırmızı şarap sirkesini, yağı ve biraz fasulye suyunu ekleyin.

Büyük bir kasede, dikkatlice kuruyemiş ve baharat karışımını, pişmiş kırmızı fasulyeleri, kurutulmuş kırmızı biberi ve doğranmış soğanları karıştırın. Fasulyeleri ezmemeye dikkat edin.

Doğranmış kişniş ve soğan ile servis yapın. Sıcak veya soğuk servis edin. Editör notu: Mavi yulaf tohumu, Kafkas bölgesine özgü bir bitki türüdür. Genellikle yaygın yulaf tohumundan daha hafif olduğu söylenir.



TANZANYA

Ndizi na Nyama

Jackie Brice-Bennett, Marangu Rotary Kulübü

Ndizi na nyama, genellikle dana eti ile yapılan bir et ve muz yemeğidir. Bu yemek, Jackie Brice-Bennett'in yaşadığı Doğu Afrika ülkesi Tanzanya'nın Kilimanjaro bölgesinde machalari olarak adlandırılır. Evde düzenli olarak pişirilir ve "her türlü kutlamada veya ziyafette her zaman bulunur," diyor. Rotary kulübü, diğer kulüplerle eğitim günlerinde öğle yemeği için bu ve diğer Tanzanya yemeklerini sunar. Tarif, yan yemek olarak dana eti olmadan da yapılabilir.

- 1 su bardağı su
- 1 pound dana eti, ısırik büyüklüğünde küplere kesilmiş (ince kesim)
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- ½ tatlı kaşığı köri
- ½ tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 soğan, ince dilimlenmiş
- 2 domates, doğranmış
- 3 yemek kaşığı pişirme yağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 yemek kaşığı kekik
- 4 muz, soyulmuş ve dilimlenmiş

Bir tencerede suyu kaynatın. Et, tuz, karabiber, köri ve kırmızı biber ekleyin. Tencereyi kapatın, ateşi kısın ve 20 dakika kadar pişirin. Et pişerken, başka bir tavada yağı ısıtın. Soğanları yağda kızartın, altın rengini alana kadar kavurun. Domatesleri ve domates salçasını ekleyin, domatesler yumuşayana kadar 10 dakika kadar pişirin. Ateşi kısın. Hindistancevizi sütü ve kekiği ekleyin. Kapağı kapatın ve yaklaşık 10-15 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Dilimlenmiş muzları ete ekleyin. Et pişene ve muzlar yumuşayana kadar 10 dakika kadar pişirin. Soğan-domates-hindistancevizi karışımını et ve muzla birleştirin. 10 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Tadınıza göre baharatları ayarlayın.

BREZİLYA

Quindim

Ernesto Neumann, Latinoamérica Rotary E-Club'ı

Efsaneye göre, Portekizli rahibelerin beyaz giysileri yumurta akı ile kolalanıyordu, bu yüzden fazla yumurta sarısını kullanmak için tatlılar yapıyordu. Portekiz versiyonu badem içerirken, tarif Brezilya'ya getirildiğinde, pişiriciler bol miktarda bulunan hindistancevizini dahil etmek üzere adapte ettiler. "Quindim, Brezilya kültürünün özünü temsil eden o tatlılardan biridir: canlı, neşeli ve farklı etkilerin bir araya gelerek oluşturduğu eşsiz bir güzellik," diyor Ernesto Neumann.

Aile toplantılarında ve kutlamalarda popüler olan quindim, canlı sarı rengi ve zengin, tatlı hindistancevizi lezzetiyle bilinir. "Tarif oldukça açıktır," diyor, "ancak o mükemmel dokuyu elde etmek biraz bir sanat formu olabilir." Biz de bunu onaylayabiliriz - doğru sonuca ulaşmak için birkaç deneme yaptık. İşte bizim adapte ettiğimiz tarif.

- 8 yumurta sarısı
- ½ su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı
- ½ su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 su bardağı hindistancevizi rendesi
- Ramekinleri kaplamak için ekstra tereyağı ve şeker

Fırını 350 F (yaklaşık 175 C) ısıtın. Kaynamış bir su hazırlayın. Yumurta sarılarını süzgeçten geçirin. Şeker ekleyin ve ardından çırparak karıştırın. Eritilmiş tereyağını ekleyin ve tekrar karıştırın. Hindistancevizi sütünü ve hindistancevizi rendesini ekleyin, sonra karıştırın. Ramekinlerin her birinin içini eritilmiş tereyağı ile fırça yardımıyla yağlayın, sonra içeri şeker ile kaplayın. Fazla şekeri boşaltın. Quindim karışımınızı karıştırın ve ramekinlere eşit bir şekilde paylaşın. Bir fırın kabına yerleştirin ve kaynar suyu ramekinlerin yarısına kadar gelecek şekilde dökün. 35 dakika pişirin. Quindim tamamen soğuduktan sonra, her ramekinin kenarını bir bıçakla dolaşın ve tabağa çıkartın. (Eğer quindimler çıkmıyorsa, kısa bir süre sıcak suya batırarak çıkarmaya yardımcı olabilirsiniz.) Soğuk servis yapın.

