



Göl kurbağalarının dostu,
gastronomi ve doğa sever
Aile Gazetesi

KURBAĞA – MART 2021 – 1.SAYI

- Kurbağa Dergisi bir Beta Home Göl Evi yayınıdır -



Nereden çıktı bu Kurbağa?

İstanbul'dan geldik. Dört yıl oldu.

Sapanca'da göl kenarında otuz beş yıllık yaşanmışlığı olan bir aile evini işletmeye çevirdik. Doğanın içindeki bu hazineyi koruyarak üzerine yeni bir şeyler koymaya çalıştık.

Önce bir doğa oteli olduk, sonra yolculuğu hala devam etmekte olan gastronomik bir restoran..

Oğlumuz Rüzgar'ın doğada büyümesi gibi bir hayalimiz vardı. O da buralı oldu.

Bu süreçte yaşadığımız coğrafyayla bir ilişki kurmaya çalıştık. Gözlemlerimizi, tattıklarımızı, bize dokunanları, bizi değiştiren şeyleri, yazdık. Her şey değişti, biz de değiştik. Değişimi ve yeniliği çok sevdik.

KURBAĞA, gastronomi, doğa ve aile hikayelerinin toplandığı bir blog gibi. Beta Home'un gastronomik bakış açısını anlayabileceğiniz, doğayla ilgili keşiflerimize göz atabileceğiniz, aile hikayelerine kulak verebileceğiniz, herşeyden öte Beta Home'un kişisel tarihini arşivleyecek olan bir yayın.

Tam da onun için, "göl kurbağalarının dostu gastronomi ve doğa sever bir aile gazetesi. "

İyi tatiller, keyifli okumalar.

BETA HOME AİLESİ

Bu Ay Neler Var?



ÖZEL LEZZETLER

Doğanın lezzet armağanı tarhun soslu levrek hiç yediniz mi? Peki ya kereviz kremalı karides? Tariflerimize bayılacaksınız. s. 4

BETA HOME AİLESİ

Beta Home ailesi gün geçtikçe büyüyor, böylece yolculuğumuz daha da güzelleşiyor. Ekibimizle tanıştınız mı? s.5

KEŞİF REHBERİ

Sapanca'da görmeniz gereken doğal alanlar, lezzet noktaları ve yerel işletmelere yakından bakıyoruz. s.7

KÜLTÜR-SANAT YOLCULUĞU

Ruhumuzun gıdası gastronomi gezilerimizden aklımızda kalanlar, Sapanca'da gözlemlenen kuşlar, Aylin'in seramikleri, Şebnem'in karantina yaratıcılığı, Rüzgar'ın kadrajından kareler, permakültür deneyimimiz, ayın kitap önerisi ve daha bir çok şey... s. 8



RUHUMUZUN GIDASINI GASTRONOMİ GEZİLERİ

Ruhumuzun gıdasını gastronomi gezilerini çok özledik. Onun için, 2018 yılının sonbaharında Paris - Lyon - Bordeaux - San Sebastian - Barcelona hattında yaptığımız on beş günlük geziden keyifli ayrıntılar paylaşmak istedik

Bordeaux

Bordeaux belediye başkanı, bu şehrin şarap müzesi olan La Cite du Vin'i, Fransa'nın Guggenheim'i olarak tanımlıyor. Müzenin formu şarap kadehine benziyor. Müze içine özel olarak yerleştirilmiş aparatlardan şarap aromalarını ayrı ayrı koklayabilir, multivizyon gösterileri aracılığıyla dünyadaki çeşitli şarap bölgelerine seyahat edebilir ve bu alandaki başka bir çok konuda kapsamlı bilgi edinebilirsiniz.



RUHUMUZUN GIDASINI GASTRONOMİ GEZİLERİ

St. Emilion

St. Emilion, UNESCO dünya mirası listesine alınmış, büyüleyici kiliseleri ve şarap üretimiyle öne çıkan şirin bir ortaçağ kasabası. Kasabada 19 farklı şarap üreticisinin önünden geçerken bilgi veren bir tren turuna katılma şansınız bile var. Saint Emilion'da daha çok ülkemizde yeni yeni tanınmaya başlayan Cabernet Franc ve Merlot üzümünün üretimi öne çıkıyor.



RUHUMUZUN GIDASINI GASTRONOMİ GEZİLERİ

Lyon

Yiyecek içecek sahnesi oldukça renkli bir şehir olan Lyon'un, bouchon olarak isimlendirilen şirin lokantaları, sokakları, gece bir şiir gibi görünen ışıltılı köprüleri, müzeleri, hepsi keyifli ve sürprizli. Paul Bocuse'un üç Michelin yıldızlı (şef vefat ettikten sonra bir yıldız geri alındı) restoranı ise tam bir Fransız klasiği. Sadece yirmi senedir aynı yerde çalışan garson ve aşçılar ve büyük bir titizlikle bu geleneği sürdürmeye çalışan ekibe şahitlik etmek için bile gidebilirsiniz. Tabii, milföye sarılı choron soslu levreği ve trüf mantarı çorbasını da unutmamak lazım.

Yıllar sonra hala gülümseyerek hatırladığımız bir anekdot:

Üç yaşındaki oğlumuz Rüzgar, eline tutuşturulan Paul Bocuse boyama kitabıyla bir süre meşgul oldu, önünde garsonun ayıkladığı organik tavuk bagetleri bir güzel löpledi, sonra kulağında kulaklık yüklediğimiz videoları bir bir izledi.

Böyle bir üç saat geçirdik, biz bile yemeğimizi yiyebildiğimize şaşırдық. Ama sonunda ne oldu? Üç saatin sonunda tüm restorandaki misafirler onu alkışladı :)



RUHUMUZUN GIDASINI GASTRONOMİ GEZİLERİ

San Sebastian

Okyanus kenarında yer alan, keyifli insanların ve lezzetlerin şehri. Denizle bütünleşmiş doğayla iç içe geçmiş bir kent. Bu kente geldiğinizde minik sandviçlerini (pintxoslarını) atlamamız mümkün değil; ancak gastronomik bir balık deneyimi yaşamak istiyorsanız Elkano'ya gitmenizi öneririz. Biz Vedat Millor'a kulak verdik ve kömürde pişmiş efsane kalkan deneyimini yaşadık.

Bakın kendisi o kalkanı nasıl anlatmış:

“Meşe odunu ateşinde ama hiç alev değmeden ve közde ağır ağır pişiyor. Adeta demleniyor. Farkı yaratan ‘agua de Lourdes’ denen ‘kutsal su’. Aitor’un babası Pedro’nun bulduğu bir bileşim. Kalkanın jelatinini bütün ihtişamı ile ortaya seriyor.

Mangaldan çıkar çıkmaz oval tabağa alınıyor. Beyaz, yani güneş gören kısmı, tabağın erine geliyor çünkü o tarafı daha yumuşak ve kolay kesiliyor. Ustaca kesilip ortasındaki kalın kemik alınıyor. Ortada açılan boşluğa tekrar zeytinyağı ve sherry sirkesinden bir sos ekleniyor.” (Alıntı: Vedat Millor Lezzet Rehberi)



DAMAKTAKİ PATLAMALAR'DA BU AY: Tarhun

Fransızlar tarafından “otların kralı” olarak adlandırılan tarhun, tavuk ve balık yemeklerinde sıklıkla kullanılır. Yeşil altın ya da ejder otu gibi isimlerle de anılan tarhun bitkisinin ana vatanı Sibiryadır. Tarhun, içerdiği magnezyum, demir, çinko ve kalsiyum sayesinde mükemmel bir mineral kaynağıdır. A vitamini, C vitamini ve B-6 bakımından zengin olmasının yanı sıra kardiyovasküler sağlığı destekler, uykusuzluğa yardımcı olur, sindirim sorunlarını düzenler ve kanser hücrelerinin büyümesini önlediği söylenir.

Biz de yemeklerimizde tarhun kullanmayı çok seviyoruz. İşte size tarhunlu bir balık tarifi.

Tarhun soslu levrek

- 50 gr. oda sıcaklığında tereyağı,
- 1 yemek kaşığı kıyılmış tarhun,
- 2 adet limon,
- 2 adet levrek,
- 50 ml. beyaz şarap ya da sirke,
- 1 yemek kaşığı kapari,
- 2 yemek kaşığı krema,
- tuz, karabiber.



Fırını 200 dereceye ayarlayarak ısıtmaya başlayın. Küçük bir kasede tereyağını, tarhununu ve rendeledikten sonra dilimlediğiniz 1 limonun kabuklarını ezin. Son olarak bir çimdik tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

Balıkların üzerine çizikler atın ve derili tarafı üste gelecek şekilde fırın kabına yerleştirin. Hazırladığınız tereyağlı karışımı, balıkların üzerine ve özellikle kesiklerin arasına gelecek şekilde yayın.

Halkalar halinde kestiğiniz 1 limonu balıkların üzerine yerleştirin. Son olarak beyaz şarabı balıkların üzerinde gezdirip fırına verin ve 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız balıkları servis tabağına alın ve soğumaması için üzerini alüminyum folyo ile kapatın.

Sosu hazırlamak için küçük bir tencereye 2 yemek kaşığı su ilave edin. Ardından kaparileri ve kremayı ekleyin. Hazırladığınız sosu balıkların üzerine dökerek, yeşil salata veya haşlanmış patates ile servis yapın.

AYIN SEVİLEN TABAĞI : Kereviz Kremalı Karides



Bu ayın mutfak istatistikleri, en beğenilen tabağın “Kereviz Kremalı Karides” olduğunu gösterdi. Şefimiz Doğan Anapa tabağı şöyle anlattı:

“Buharda pişirdiğimiz çimçim karidesleri rezene tohumu, ince kıyılmış tarhun otu, elma sirkesi, sarımsak, portakal suyu/rendesi, limon suyu/rendesi zeytinyağı ve ince kıyım maydanoz tuz/karabiberle bir araya getirerek marine ettik.

Kerevizleri haşladıktan sonra, sıcak kremaya tereyağ ilave ederek hazırladığımız sosu blendırın içine aldık. İçine portakal kabuğu/suyu, limon suyu, sarımsak, bir fırt isli viski ve tuz, karabiber ekleyerek pürüzsüz bir krema elde ettik.

Kereviz kreması yatağına, marine edilmiş karidesleri yerleştirdikten sonra portakal segmentleriyle servis ettik.”

İLGİNÇ GÖL ALTI DÜNYASI

Sazan

Sazan balığının pullu ve pulsuz birçok çeşidi vardır. Pullu türleri iri pulludur, renk ve biçimleri yaşadıkları ortama göre değişir. Genellikle sırtı koyu yeşil, yanları ve karın altı çamur rengindedir. Küçük ağızlı kalın ve oynak dudaklıdır. Üst çenelerinden dört bıyık sarkar, dişleri yoktur. Yutak dişleriyle besinlerini öğütürler. Bıyıkları dokunma organı olarak görev yapar. Dipleri karıştırır, suyu bulandırır. Çevik ve hareketli balıklardır, sürüyle dolaşırlar. Eti fazla kılçıklıdır.



Turna

Socidae familyasını oluşturan etçil balık türlerinin ortak adı Turna'dır ve hepsi Esox cinsine aittir. Füze şeklinde ama yan tarafları düz olan vücutları ve içeriye dönük "köpek dişleri" ile dolu olan uzun, ördek gagasını andıran ağızları vardır. Sırt ve anal yüzgeçleri vücutlarının çok arka kısmında kalır. Genç yaşlardakilerin yeşil, olgun yaşlara ulaşanların ise sarımsı kahverengi renkleri vardır.

Yayın Balığı

Yayın balığı çok iyi duyma kabiliyetine sahiptir. Seksen yaşına kadar yaşayabilir. Yayın balığının dişisi kilo başına 30.000 yumurta üretir. Erkek balık, yavrular yumurtalardan çıkana kadar yuvayı korur ve bu süre, suyun sıcaklığına göre üç ila on gün arasında değişir.

Yayın balığı büyük, ılık gölleri ve derin, yavaş akan ırmakları tercih eder. Su akıntılarının oluşturduğu mağaralarda ve suya batmış ağaçların yanında barınmayı sever.



SAPANCADA YAPILACAKLAR LİSTESİ

ORMANYA



“Bir kere yorulalım ama birçok aktiviteye katılalım” diyorsanız Ormanya tam olarak sizin için hazırlanmış diyebiliriz. İYürüyüş yapmak isteyenler için içerisinde güzel bir doğa yürüyüş alanı bulunduran Ormanya, bisiklet tutkunları için de bir parkuru içinde barındırıyor. Doğanın tadını çıkarabileceğiniz bu alan, İşletmemize sadece 20 dakika mesafede. Üstelik içerisinde özellikle çocuklarınızın büyük bir heyecanla görmek isteyeceği bir hayvanat bahçesi de mevcut. Birçok hayvanı görebileceğiniz bu güzel alanın size bir sürprizi daha var: İçerisinde bulunan Hobbit evleri de gerek macera sever çocukların gerekse fotoğraf tutkunlarının gözdesi. Eğer gezi tercihiniz Ormanya olursa sıkı giyinmeyi ihmal etmeyin.



SAPANCA DA YAPILACAKLAR LİSTESİ

HARMANLIK YÜRÜYÜŞ YOLU



Dalgalarının dansına eşlik etmek isterseniz, İşletmemize 2 km mesafede olan harmanlık yürüyüş yoluna gidebilirsiniz. Göle paralel olarak uzayan yürüyüş yolunda dilerseniz bir bankta gölü seyredebilir, dilerseniz keyifle kitap okuyabilirsiniz. Bisiklet parkuru da barındıran bu alana kendi bisikletinizle gidebilir ya da yürüyüş yolunun başlangıcında bisiklet kiralayabilirsiniz. Yürüyüş yoluna giderken Sapanca sahilde yer alan ufak Sanat Sokağı'na uğramayı da ihmal etmeyin.

- Bağdat caddesi, Lullus'da bir kruvasan kahve keyfi yapın.
- Otama'dan ev yapımı diş macunu, KKK (kurtlarla koşan kadınlar) isimli özel vücut losyonundan alın, Merve'yle tanışın.
- Uğurlu Dükkan'da Bombastik'i tadın, kendinize uğurlu gelecek bir takı hediye edin.

ÇEKİRDEKTEN YETİŞENLER

Tam dört yıl olmuş.

Başta sadece Şebnem, Doğan ve Rüzgar vardı. Sonra aramıza Nezaket Abla katıldı, temizlik işleri kalite kazandı. Bayram Bey bahçeyle ilgilenmeye başladı, çiçekler ve çimler özlediği suya kavuştu. Şakir geldi, müşteri ilişkileri ve rezervasyon yükümüz hafifledi. Şenol, sağolsun, insan kaynağı konusundaki desteğini eksik etmedi. Fecra, Rüzgar'ın peşinden koşturmaya devam etti, sanatla ilişkimiz arttı. En son katılan Süleyman, Çınar ve Talip'le mutfağa taze kan geldi, temizlik kadrosu genişledi.



Hedefimiz "gastronomik bir doğa oteli" olmak.

Bu ekiple, her geçen gün hedefimize biraz daha yaklaşıyoruz.

Bu yolculukta şimdiye kadar bize destek olan ve olmaya devam eden tüm ekip arkadaşlarımıza teşekkür ederiz.

KAVIMIZDAN HABERLER



“Sessiz aşk ne yazmışsa onu oku ve öğren.
Aşkın ince aklıdır gözlerle duyup bilen.”
23 numaralı sonet.



Shakespeare'in sonetlerini bir konsept olarak şaraplarına taşıyan Urla merkezli şarap üreticisi USCA, nefis şaraplar üretmeye devam ediyor. Beta Home Gölevi Ortanca Restaurant kavında, 66, 76 ve 23 numaralı USCA şarapları bulunuyor Şato tipi şarapçılık yapılan USCA'da üretimin sırrı, üzüm bağlarının şarabın üretildiği yerin hemen yanında olması. Bu da üzümlerin hiçbir tahribata uğramadan üretime geçirilmesi anlamına geliyor. Hedeflerinin doğanın kendilerine sunduğunu manipüle etmeden tüketicilere aktarmak olduğunu dile getiren USCA yetkilileri, bunu yaparken de organik bağcılık tekniklerini kullanıyorlar.

KAVIMIZDAN HABERLER

66 cabarnet sauvignon/merlot/syrah 2019 - Burunda kiraz ve canlı kırmızı orman meyveleriyle başlayan aromalar, damakta karanfil, karabiber tonlarıyla devam ediyor. Menümüzde bulunan lezzetlerden **beef bourguignon** ile deneyebilirsiniz.



76 cabarnet sauvignon/merlot reserve 2018 -

18 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda dinlendirilmiş bu gövdeli şarap, burunda menekşe ve baharat tonlarıyla başlayıp, damakta taze siyah orman meyveleriyle devam ediyor. Menümüzde bulunan şarapta pişmiş dana yanakla iyi uyum sağlıyor.

23 syrah/foça karası 2018 -

12 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda dinlendirilen bu şarap, burunda menekşe ve baharat tonlarıyla başlayan aromalar taze kırmızı ve orman meyveleriyle devam ediyor. Menümüzde bulunan birada yavaş pişmiş kuzu incik ve patates püresiyle iyi gidiyor.

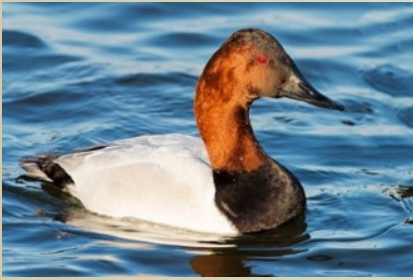


SAPANCA'NIN KUŞLARI

Sapanca Gölü'nün içme ve kullanma suyu kaynağı olmasının yanı sıra, birçok göçmen kuşun konakladığı bir sulak alan olduğunu biliyor muydunuz?

Göl çevresinde yıl boyunca yapılan gözlemlerde 12 takımdan 28 familyayı içeren 69 kuş türü belirlenmiş. Bu türlerden 9'u tüm mevsimlerde görülen yerli tür; 23'ü yazın görülen yaz göçmeni; 12'si kış göçmeni; 5'i bir defa rastlanan transit göçmen.

En çok tür 42 adet ile Nisan ayında; en az tür ise 26 adet ile Mart ayında sayılmış.



Elmabaş



Paspas pakta



Tepeli pakta



Sakar meke

Gölde görülen Pasbas Patka, NT(neredeysede tehdit altında) koruma statüsünde, Dikkuyruk EN (doğal hayatta soyu tükenme tehlikesi çok büyük) statüsündedir. Kalan türler asgari endişe içerir grubuna dahil edilmiş. Gölde bulunan türler incelendiğinde alanın önemli bir sucul ekosistem olduğu kabul ediliyor.

Gölde en çok gözlemlenen türler ise tepeli pakta, sakar meke ve elmabaşmış.

AYLIN'İN SERAMİKLERİ

Yaşanmışlığı olan şeyleri seviyorsanız, Beta Home'un villa ve restoran duvarlarını dolduran Aylin İkişık'ın seramiklerini yakından incelemenizi öneririz. Beta Home'un kimliğini oluşturan en önemli unsurlardan birisidir bizim için.



Kırk yıl boyunca, seramik sanatını hobi olarak yapmaya devam eden annemiz Aylin İkişık, arkasında müzelik bir seramik koleksiyonu bırakarak 2020 yılının mayıs ayında malesef aramızdan ayrıldı. Hepimizin hayatında iz bırakan, dostları arasında güzel Aylin olarak anılan bu özel kadın, hep Joan Miro'dan ve Anadolu medeniyetlerinden ilham aldığını söylerdi. Yıllarca Anadolu'da rehberlik yapan, kalabalık sofralar kurmayı seven, yaşam aşığı Aylin İkişık'ın ürettiği çocuksu, primitif eserleri izlemek gerçekten ayrı bir keyif.

GÜZEL BİR KAHVE



Etrafı saran kahve kokusuyla uyandığınız sabahları siz de sever misiniz?

Ben çok severim..

Hele kahvenin yanında güzel bir dilim kızarmış ekmek ve biraz tereyağ
varsa, Uzun yoldan gelmiştir çekirdeklerim,

Onları hazneme buyur ederim.

Haznemde bir olup kendilerinden geçer her biri,

Güzel bir kahvedir hepsinin derdi.

Metal kollu, antin kuntin ama ruh önemli,

Her parçalanan çekirdekte nefis bir koku sarar her yeri, kahve bardağı
avucunuzun içini ısıtırken,

Ben de sizinle birlikte sabah güneşin doğuşunu izlerim.

Eh tabi, hareketsiz vitrin hayatımdan sonra çalışmayı özlerim Dedim
ya, ondandır kahve kokulu sabahları çok severim.

Bir kahve değirmeni

DOĞAN ANAPA

RÜZGARIN KADRAJINDAN

Rüzgar fotoğraf çekmeyi ve resim yapmayı çok seviyor. Bir de çektiği şeylere çok güzel isimler buluyor..



Rüzgar Mozart'ı keşfetti



Tarçın



Sıkılmış bir örümcek

PERMAKÜLTÜR ÖĞRENİYORUZ..



Doğal sistemlerin gözlemine, geleneksel tarım yöntemlerinin içerdiği erdeme ve modern, bilimsel, teknolojik bilgiye dayanan bir tasarım sistemidir. Permakültürün amacı, sürdürülebilir insan yerleşimleri oluşturmak, yani kendi ihtiyaçlarını karşılayan çevresini sömürmeyen ve kirletmeyen, uzun vadeli, ekolojik anlamda sağlıklı ve ekonomik olarak da uygulanabilir sistemler yaratmaktır.

Biz ne yapıyoruz?

Şehirde yaşarken bol bol permakültür kitapları okuyup, workshoplara katılmıştık.

Beta Home'da yaşamaya başlayınca ilk iki yıl bahçeyi, iklimi, toprağı tanıyarak geçti.

2. yılımızda minik bir bostan yaptık, 3. yılımızda bostanı biraz daha genişlettik ve bahçemizin bir köşesinde kompost yapmaya başladık. Böylece restoranımızdan çıkan en temel sebze, meyve ve yumurta kabuklarını bu kompostta değerlendirmeğe başladık.

Permakültür, bahçe tarımı, atalık tohum tedarigi, geri dönüşüm, sürdürülebilir olmak yolunda daha yolun çok başındayız. Araştırıyoruz, gözlemliyoruz, deniyoruz, uyguluyoruz...

KARANTİNA YARATICILIĞI

Salgın dönemi kendimizle ilgili yeni şeylerin ortaya çıkmasını sağladı. Çünkü hayat koşuşturması içinde kendimize ayıramadığımız zamanı, salgın dönemi kapalı kalınca ayırabilmeye başladık. İşte böyle bir zaman diliminde Şebnem odanın içinde ne yapayım nasıl zaman geçirebilirim derken orada burada kalmış kumaş parçalarıyla, kenarda köşede kalmış ipliklerinden broş yapmaya başladı. Arte povera dönemine ait resim sanatını bir anlamda broşlarında parça kumaş, ağaç dalları, düğme, kağıt malzemeleri kullanıyor. Kendi anlattığına göre broş yapmak, düşüncelerini ufacık kumaş parçalarına yansıtmak ona o kadar iyi gelmiş ki..



Her broşun ayrı bir hikayesi var ve Şebnem tüm broşlarını bir isim çatısı altına almaya karar verdi. Markanın ismi: Nima. Şebnem'in anneannesi ve dedesi mübadele zamanında Girit'ten İzmir'e göç etmişler. Anneannesi ve büyük teyzesi terziymiş. Dedesi Santral Dikiş Sanayi firmasının Ege bölgesini yönetiyormuş. Hala kumaş kartelalarını Şebnem saklıyor. Nima rumca iplik demek. Anneannesinin ismi Nimet, annesinin ismi de Aylin olduğu için Şebnem Nima kelimesini çok sevdi.



BETA HOME'DAN SON DAKİKA HABERLERİ...

Beta Home Gölevi konaklama bölümüne yeni iki oda ilave ediyor. Papatya ve Ortanca Oda Nisan ayı başında hizmete açılacak.

Beta Home Gölevi, Slow Food Kırkpınar'ın kurucu üyeleri arasında yer aldı.....

Beta Home Gölevi 2020 yazında Somer Sivrioğlu şefi ağırladı...

Beta Home Trip Advisor'da TRAVELER'S choice kategorisine seçildi.



Beta Home Ortanca Restaurant şefi Doğan Anapa, SATSO (Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası) ve Kübra Yüzüncüyl tarafından çıkarılan ve Yapı Kredi Yayınları'ndan "Topraktan Sofraya Gastrosakarya" projesi çerçevesinde basılacak olan kitaba 12 adet reçete verdi.

KİTAP ÖNERİSİ

Bu sayımızda size Ebru Güzel'in "Yeni Öncüler" kitabını öneriyoruz. Kitap şehirden kırsala yerleşen, ailesi çiftçi olmamasına rağmen organik tarım ve hayvancılık yapan küçük işletmeleri, onların mücadelelerini anlatıyor. Biz de şehirden gelip hiç tanımadığımız bir coğrafyada tutunmaya çalıştığımız için bu kitap bize bir şeylerin olabileceğine ve boşuna kürek çekmediğimize dair bir ışık oldu, ilham verdi. Kitabı okuyup tabağınıza gelen yiyeceklerle ilgili seçimleriniz ve bunun için ne kadar emek verildiği konusunda bilgi sahibi olabilirsiniz.

