



SONRA BELKİ ÇAY İÇERİZ.
ŞANSIMIZ VARSA
YAĞMUR DA YAĞAR.
GÜZEL ŞEYLER OLUR BELKİ.
SEN GEL BENCE.

Lale Müldür



İMGESEL LEZZETLER VE ÖYKÜLERİ

KURUCU OKULLAR

GAZİEMİR ŞEHİT MUSTAFA YAMAN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ
KASTAMONU GÖL ANADOLU LİSESİ

KATILIMCI OKUL

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



MAYIS 2019 - İZMİR



PROJENİN AMACI

İmgesel Lezzetler ve Öyküleri Projemiz, küreselleşme olgusu sonucunda toplumların birbirlerine benzemesi, bu benzemenin ve aynılaşmanın neticesinde toplumların farklılık ve zenginliklerini kaybetmesine dikkat çekmek amacıyla başlamıştır. Küreselleşmiş bir dünyaya doğan çocuklarımız kendi kültürlerini tanımamakta ya da ilgi göstermemektedir. Kültürlere özgü yaşam biçimleri giderek yok olmaktadır.. Kendi kültürlerine -gelenek görenek, yöresel ya da belli törenlerde ikram edilen yiyecek ve içecekler-yabancılaşmaktadır. Yaşama biçimlerimiz moda kültürlerin peşinden koşmakta ve tek örnek olmaktadır. Oysa bilinmelidir ki yaşamlarımızı güzelleştiren farklılıklarımızdır. Edebiyat ,etki gücü yüksek bir sanat dalıdır. Bu yüzden bu projede, gençlerde edebiyatın gücünden yararlanarak kültürel zenginliklerimize karşı farkındalık yaratmak amaçlanmıştır.

Proje boyunca öğrencilerimizle keyifli ve öğretici bir süreçten geçtik. Wordart, poster, wordpad gibi web 2 araçlarını kullanmayı öğrendik. Blog açtık, çalışmalarımızı daha geniş kitlelerle paylaştık. Mani-bilmeceler hazırladık, öyküler yazdık.İmgesel lezzet olarak belirlediğimiz

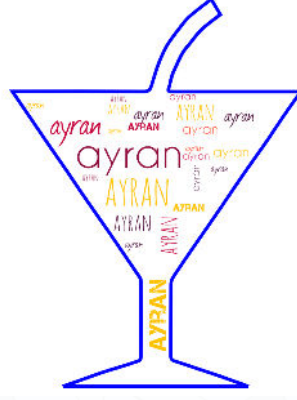
yiyecek ve içeceklerin tarihçelerini öğrendik. Eğlenceli sosyal etki çalışmaları yaptık. Bu çalışmada birlikte olduğumuz Kastamonu Göl Anadolu Lisesi edebiyat öğretmeni sayın Yalçın Ulupınar'a, Gaziemir İMKB Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğretmenleri, sayın Gülin ÇUĞUN'a, sayın Özlem ER'e, Sayın Ayşe Büşra AKAKINCI'ya; zümre arkadaşlarım sayın Nilay ERİK'e ,sayın Münire CESUR ÖNDER'e, gastronomi kulübü danışman öğretmenimiz sayın Nuran YUCA'ya, sayın okul idarecilerimize ve öğrencilerimize çok teşekkür ederim.

Ayşe SABAN TOPUZ

TECELLİ

Nedir bu benim çilem
Hesap bilmem
Muhasebede memurum
En sevdiğim yemek imam bayıldı
Dokunur
Bir kız tanırım çilli
Ben onu severim
O beni sevmez

OKTAY RİFAT HOROZCU



Proje Hakkında

Küreselleşme olgusu toplumların birbirlerine benzemesine neden olmaktadır. Bu aynılışmanın neticesinde toplumlar farklılık ve zenginliklerini kaybediyor. Küreselleşmiş bir dünyaya doğan çocuklarımız kendi kültürlerini tanımamakta ya da ilgi göstermemektedir. Kültürlere özgü yaşam biçimleri giderek yok oluyor. Kendi kültürlerine -gelenek görenek, yöresel ya da belli törenlerde ikram edilen yiyecek ve içecekler yabancılaşmaktadır. Yaşama biçimlerimiz moda kültürlerin peşinden koşmakta ve aynılışmaktadır. Oysaki yaşamlarımızı güzelleştiren farklılıklarımızdır. Bu yüzden bu projede, gençlerde edebiyatın gücünden yararlanarak kültürel zenginliklerimize karşı farkındalık yaratmak amaçlanmaktadır.

Hedefler

- 1- Geleneğimizde ön plana çıkan aşure, lokma, keşkek, helva, lokum; şerbet, çay, kahve gibi yiyecek içecekler taranacak.
- 2- Bu yiyecek ve içeceklerin hangi gelenek ve göreneklerin ikramı olduğunun belirlenecek.
- 3- Tarihsel gelişimleri araştırılacak, hikaye etme tekniğinden yararlanılarak öyküleştirecek, dergi haline getirilecek.
- 4- Yapılan araştırmalar görsellerden yararlanılarak sergilenecektir.

ÇALIŞMA SÜRECİ

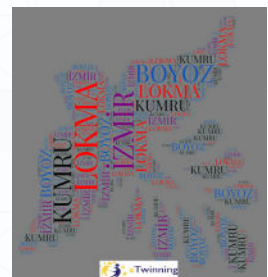
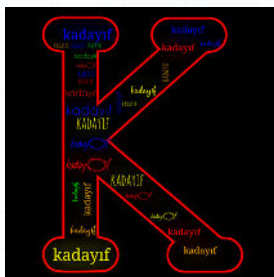
Kişilerin ve toplumların hızla birbirine benzediği günümüzde farklılıkların değeri gün geçtikçe anlaşılmaktadır. Fakat gençlerimiz farklılıklardan çok benzerliklere kıymet vermekte yörelerindeki, bölgelerindeki, ülkelerindeki renklerin farkında değildirler. Bu projede, edebiyatın gücünden yararlanarak gençlerde; kültürel zenginliklerimize karşı farkındalık yaratmak amaçlanmaktadır. Öğrenciler, öykülerle yiyecek ve içeceklerin tanımlarını yapacaklardır. Bu sırada sadece yiyecek ve içecekleri tanımayacaklar bu yiyeceklerin kullanıldığı geleneksel törenlerimiz, örf ve adetlerimizi de tanıyacaklardır. Ayrıca edebi bir tür olan hikayeyi tanıma ve hikaye yazma tekniklerini öğrenerek edebi nitelikte eserler ortaya koymaya çalışacaklardır. Böylece öğrencilerde edebi eserlere karşı okuma ve yazma isteği uyandırılarak kültürlerine sahip çıkan, duyarlı, farklılıkların güzelliğine inanan bireylerin yetişmesine katkıda bulunulacaktır. Dünya giderek küçülmekte ve tek dünya şekline dönüşmektedir.

BEKLENEN SONUÇLAR

- İMGESEL LEZZETLER VE ÖYKÜLERİ adıyla dergi haline getirilecek.
- Yapılan araştırmalar görsellerden yararlanılarak sergilenecektir.
 - Çalışmalar sergilenirken öykülere konu olan geleneksel yiyecek ve içecekler sembolik olarak sunuma eşlik edecek.
 - Derginin tanıtım afişi yapılacaktır.

İMGESEL LEZZETLER - YİYECEK VE İÇECEK LİSTESİ

TATLILAR	İÇECEKLER	YİYECEKLER
HELVA	BOZA	PIHTI
BAKLAVA	EĞŞİ	SİMİT
KÜNEFE	SALEP	KADINBUDU
CIRIK	AYRAN	RAMAZAN PİDESİ
LOKUM	ÇAY	PİLAV
PİŞMANİYE	KAHVE	MANTI
MARAŞ DON.	NANE-LİMON	ÇİĞ KÖFTE
PESTİL	KIZILCIK ŞERBETİ	MIHLAMA
KADAYIF	KİMİZ	ET EKMEĞİ
GÜLLAÇ	GAZOZ	BANDUMA
SÜTLAÇ	KARSAMBAÇ	KARNİYARIK
ŞEKERPARE	LOĞUSA ŞERBETİ	MÜCÜVER
VEZİR PARMAĞI	SULTAN ÇAYI(MESİR ÇAYI)	TİRİT
KEŞKÜL	TÜRK KAHVESİ	BİRYAN
KABAK TATLISI	SEBİL	KEL SİMİT
TAVUK GÖĞSÜ	CİLVELİ KAHVE	KEŞKEK
ŞAMBALİ TATLISI	ZAHTER	KOKOREÇ
TAHİNLİ PİDE	KAR ŞERBETİ	TANTUNİ
CEZERYE	HOŞAF	ÇİĞ KÖFTE
KESTANE ŞEKERİ	MENENGİÇ KAHVESİ	OBRUK(İÇLİ KÖFTE)
HÖŞMERİM	ŞALGAM	KISIR
AŞURE	LİMONATA	BOYOZ
BADEM EZMESİ	IHLAMUR	BUZLU BADEM
PEYNİR HELVASI	TURŞU SUYU	KUMPIR
MESİR MACUNU		PİŞİ
KÖME		BALIK EKMEK
KEMAL PAŞA TATLISI		KELLE SÖĞÜŞ
MUHALLEBİ		SU BÖREĞİ
TULUMBA		ŞEVKETİ BOSTAN
		LAHMACUN
		SURA
		KATMER
		KANLICA YOĞURDU
		YAPRAK SARMASI
		TARHANA ÇORBASI
		KURU FASULYE





LOKMA

Bir ÖYKÜ - Ayşe SABAN TOPUZ

Kızımı okuldan aldım. Eve dönüyoruz. Her zamanki gibi okul gününü anlatıyor; sadece duyuyorum onu, içini doldurmuyorum. Bir alışkanlık gibi... Suçlu hissediyorum kendimi. Uzun sürmüyor. Sonbaharın cömert güneşi koparıyor beni bu düşünceden. Güneş o kadar güzel sarmalıyor ki mayıştığımı hissediyorum. Bir kertenkele gibi... Elini tutuyorum, karşıya geçiyoruz, geçerken anlatmaya devam ediyor. Konu değişecek şimdi biliyorum, rutinimiz gerçekleşecek: Anne markete girelim mi? diyecek, ben de "hayır" diyeceğim. Yaa! Off'la devam edecek yolculuğumuz. Öyle de oluyor, zihnimle anın paralelliğine istemsiz bir tebessüm beliriyor yüzümde. Mızızlanıyor, uzaklaşıyor benden.

"Anneee lokma! Alalım ne olur, diyor-Artık biliyorum, elim cüzdanıma gitmiyor; lokma İzmirlielerin acı kayıplarının ardından yaptıkları bir hayır- Komşu sitenin köşesinde, bizim bitişiğimizde, lokma yapıyorlar. Aaa! diyorum, buradan geliyormuş. Sabahleyin temiz hava niyetine açtığım camdan bahtıma düşen yanık yağ kokusu... Ne kadar çok söylenmişim. Dibimizdeki lokmacıyı fark etmeyişiime de şaşıyorum.

Alalım, diyorum; ama nasıl alacağımızı da merak ediyorum: resim dosyası, çanta, eve tekrar niye getirildiğini anlamadığım kocaman fen projesi ve ceketler. Ayaklı vestiyer gibi karşıya geçiyoruz. Uzunca da bir kuyruk var. Amann! Hiç bu işe kalkışmasa mıydık? Beni dinlemiyor. Üç tane alalım, diyor. Ne yapacağız üçünü, bakalım birini taşıyabilecek miyiz? Babama da,

diyor. İsrar etmiyorum, biliyorum; almasam üzülecek.

Lokma da bitti, bekleyeceğiz. Usta hamurları kızgın yağa atarken yamağı genç, makineyi parlatıyor. Nedense gözümün önüne araba koleksiyoncuları geliyor. Onlar da böyle hohlayıp hohlayıp siliyorlar mıdır arabalarını? Ne de olsa çok para, diye düşünürken tezgahın ardındaki kadına gözüm takılıyor. Hayır sahibi belli... Tek başına... Plastik beyaz bir sandalyede oturuyor. Elinde anahtarlık gibi bir şey var, sürekli onunla oynuyor. Lokma bekleyen insanlara hiç bakmıyor. Tedirgin, dingin bakışlarla sağa sola bakıyor. Sandalyede ayaklarının ucunda oturuyor.

Üzgün gibi mi? Yok değil, sanki acelesi var gibi; istemediği bir işi yapar gibi daha çok. Bir an evvel buradan gitmek ister gibi bir şey. Kaçmak... Uzaklaşmak... Kabul etmemek... Acıyı yok saymak, karşı koymak... Belki bundan sonra yaşayabilmenin, tutunabilmenin tek yoludur. Sıradaki adam kadının dalgınlığını fark etmiş olacak yüksek sesle "Allah kabul etsin" diyor. Kadın kafa sallayarak "Sağ olun." diyor ve kendi huzursuzluğuna dönüyor...

Nefessiz kalmanın mı yersiz bir vazifeden bir an önce kurtulmanın huzursuzluğu mu bilemiyorum, bu düşünce hoşuma gitmiyor. Oradan hemen ayrılmak istiyorum. Sıra ilerliyor. Lokmalar bütün sıraya yetmeyecek. İki tane alıyoruz. Vestiyerimize lokmaları yerleştirmeye çalışırken birini düşürüyoruz. Kızımın yüzü düşüyor, ben yemeyeceğim, hepsini sen yersin, diyorum.



MANİLER

TÜRK KAHVESİ

İREM AKGÜÇ

40 yıldır hatırı
Sohbetlerin başı
Lokumla birlikte
Çok güzel tadı

ÇİĞ KÖFTE

BEYZANUR DOĞAN

Rulo rulo lavaşlar,
İçindeçiğköftesaklar.
Maruluyula acısıyla
Tadı kalır damakta.

KATMER

ZEYNEP ALABEY

Kat kat katlanır
Şekerli ya da ballıdır
Saçta kızartılır
Yemeyen hayıflanır

KEŞKEK

Buğday etle bir oldu
Attilar ateşe onu
Dövdüler tahta kaşıkla
Konu komşuya taam oldu.

KOKOREÇ

MÜYESSER İREM CANSIZ

Yarım ekmek,
Tam ekmek .
Isır, ısır bitmez
Kokoreçtir adı,
Vazgeçilmezdir tadı.

ŞALGAM

YAĞMUR BAYRAM

Her yememeğin yanında
Şalgam olmalıdır mutlaka
Yemeklerle birlikte
Tahtını alır sofrada

MANTI

NURAN YUCA

Hamurlar kesilir
İçine et serilir
Üstüne yoğurt istenir
Bir kaşığa kırk tane gelir.

LİMONATA

DENİZ ALTÜN

Yaz aylarının unutulamazı
Hem ekşidir hem tatlı
Görenin sulanır ağzı
İçenin ağzında kalır tadı
Rengi de sarı canlı mı canlı

BOYOZ

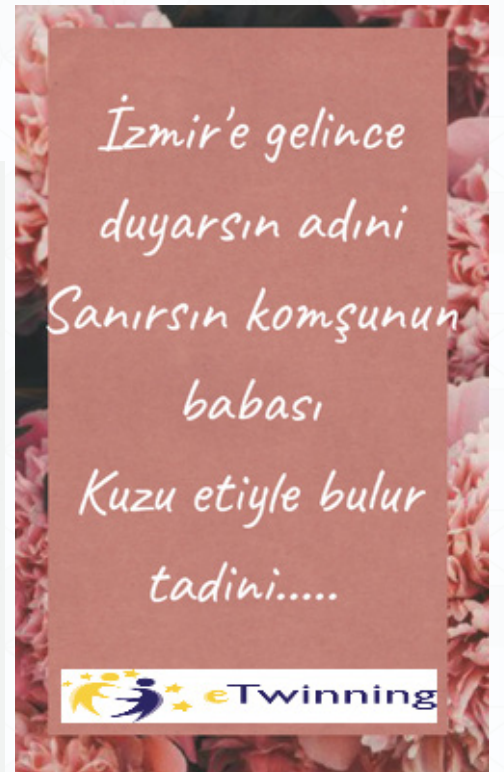
NİDA NUR GÜLÇİN

Biri benden bir şey çaldı
Bir baktım boyozumu aldı
Geri alacağım az kaldı
Ah! Boyozum vah! Boyozum

KÜNEFE

ABDULLAH ÇAVUŞ

İp gibi uzar peyniri
Kenardan taşar şerbeti
Lezzeti alır götürür seni
Bil bakalım Hatay'ın neyi



MANİLER

MANTI

İLAYDA ÖZGENÇ

Kaşık kaşık yenince
Bir tabakla doyumaz
Üstündeki yoğurduyla
Yemeğe doyumaz

PIŞMANİYE

TÜLİN BENİCE

Pişman oldun mu aldığına
Dağıtma sakın etrafa
Yok mu bana diye sorma
Ye yiyebildiğin kadarıyla

LOKMA

NURAN YUCA

İyi günde kötü günde
Her daim hayır niyetine
Kızartırlar tencerede
Şerbetiyle tat bulur
Yiyelim hep birlikte.

BAKLAVA

MÜYESSER İREM CANSIZ

Bayramların ikramı
Gönüllerin sultanı
Fındığıyla, fıstığıyla
Baklava soframa
Hoş geldin
Yiyelim hep birlikte.

LOKUM

BUSENUR ZİCİN

Yiyince yapışır diş
Çeşit çeşit kuruyemişle
Hindistan cevizi, gülle
Nasıl istersen öyle ye

KADAYIF

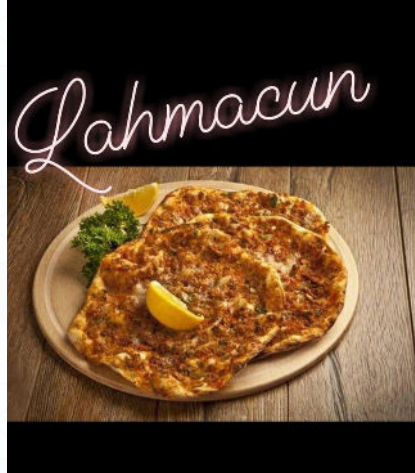
İLKNUR KARAKAYA

Her şey uyar ona
İster kaymak ister dondurma
Misafir geldi mi
Kadayif yedirmeli onlara



Gözlemeler sacın üstünde pişerken
çok uzaklardan bir ses
duydum. Anneannemin
sesini. Yavrurum sıcak sıcak
ye. Soğutma... Gözümünden iki damla yaş aktı.

Nilay Erik



Menemen

Güneşli bir pazar sabahına açtım
gözlerimi. Yarısı açık olan perdemin
arasından gözlerime vuran bu ışık
bir hayli rahatsız ediciydi. Bumuma
hafif bir koku geldi. Biraz biber biraz
salça kokuyordu. Bu koku yüzümü
güldürdü. Babamın her pazar
ailesine hazırladığı menemendi bu.
Yıllardır değişmeyen haftasonu aile
kahvaltımızdı. Anlamamak emin
olun ki mümkün değildi. Zaten
beraber toplanıp yapabildiğimiz tek
kahvaltı, herkesin ortak sofraya
oturduğu tek gündü bu...

Tuana Türk



Bir yaz tatlıydı. Kızımın düğünü vardı. Ev o kadar kalabalık ki ev sahibi
olan yengem ne yemek yapacağım diye kara kara düşünüyordu. Büyüklükten
biri eskiden bizim köyde düğünlerde kuru fasulye yapardı kimse iler aş
kalmazdı dedi. Yaz günü kuru yenir mi dedi kimileri. Ancağ yapacak başka
bişey yoktu hem düğün telaş hem yemek telaş ev sahibini germişt. Evdeki
büyükler olay el koydular neden olmazmış sok da güzel olur dediler. Aynen
de dedikleri gibi oldu. Kuru fasulye pilav yapıldı kasaman tencerelerde şahak
şekil büyük küçük demeden herkes bir güzel doğurdu karınım. Böylece yaz
günü de kuru yenilebileceğini öğrenmiş oldu herkes. :))



iyi günde kötü günde
Her daim hayır niyetine
Kızartırlar tencere de
Serbetiyle tat olur
Yiyelim hep birlikte.



MANİLER

MANTI

İREM AKGÜÇ

Mutluluk denince akla
Hemen mantı gelir aklıma
Yoğurtla beraber
Muhteşem gider ama

BAKLAVA

MÜYESSER İREM CANSIZ

Bayramların ikramı
Gönüllerin sultanı
Fındığıyla, fıstığıyla
Hoş geldin,
Baklava soframa.

KURU FASULYE - PİLAV

ABDULLAH ÇAVUŞ

Tane tane pirinçleri
Böbreğe benzer şekli
İkisini birbirine kattın mı?
Yanına birde cacık aldın mı?

PİDE

ZARİFE DÖNMEZ

Çeşit çeşit lezzetler
Kıymalı, kaşarlı, sade
Ayran olursa yanında
Yenmez mi ki tadından

KARNİYARIK

BETÜL A.

Karnını yardım
İçini doldurdum
Soframa koydum
Lezzetiyle tadımı buldum

KADAYIF

İLKNUR KARAKAYA

Her şey uyar ona
İster kaymak ister
dondurma
Misafir geldi mi
Kadayif yedirmeli onlara

AŞURE

ZARİFE DÖNMEZ

Her şey karıştı birbirine
Şeker attık üzerine
Tabaklara böldük
Dağıttık herkese

MARAŞ DONDURMA

TÜLİN BENİCE

Sanki konduk mirasa
Gel çıkalım terasa
İçli köfte beklerken
Geldi sofraya pırasa

PİŞMANİYE

BUSENUR ZİCİN

Tel tel değil mi kendi
Tatlı mı tatlı taneleri
Yiyen pişman değil ki

BAKLAVA

İLAYDA ÖZGENÇ

Tatlı deyince akla ilk o gelir
Ters çevirip yenir
Şerbeti tatlı mı tatlı
Yersen kalır aklında tadı

SARMA

İREM AKGÜÇ

Sar sar bitmiyor ama
Yediğinde bitiyor iki
dakikada
İnce ince tencerede
Limonlu haydi sende ye

BAKLAVA

CANSU IŞIK

Bir batırdın mı çatalı
Erir içerisi, içim gibi
Bir attın mı ağzına
Bayılırsın bu tada.
Birden geldi aklıma
Kat kat baklava
Elim gitti tepsiye
Annem geçirdi enseye



KIMIZ

Yapılır kısrak sütünden
Gelir Türklük özünden
Türklüğün ilk içeceği
Seven çoktur gönülden

MANİLER

DONDURMA

ÖZNUR KAHRAMAN

Dondurma ne güzelsin
Yazın yıldızı sensin
Nasıl vazgeçerim ki
Yine beni seversin

İÇLİ KÖFTE

GÜLİZAR AĞA

İçini açtım baktım
Kıymayı kaşıkladım
Ne kadar güzel koktu
Yedim yedim doymadım

Pişi

GÖKÇEM ATAY

Babaannem pişirdi
Dedem bir güzel yedi
Pişi derlermiş ona
Herkes onu yer, dedi

DONDURMA

BEYZA ÜNLÜ

Yazları yenilirim
Çocukları severim
Onlar da beni sever
Yedikçe sevinirim

HELVA

ZEYNEP İPEKŞEN

Helvayı kavur gari
Çekti içini gari
Ölmüşlerin ruhuna
Ediverirmiş mani

PIRASA

BETÜL BEKTAŞ

Sanki konduk mirasa
Gel çikalım terasa
İçli köfte beklerken
Geldi sofraya pırasa

LOHUSA ŞERBETİ

HAVVA KÜÇÜKBAZ

Bebek doğar yapılır
Kırmızı kırmızıdır
Kimse çekmez onları
Kaynanalar kapışır
Bu lohusa şerbeti
Kalbi de en temizi
Sesi gelir uzaktan
Bizimkinin manisi

MUHALLEBİ

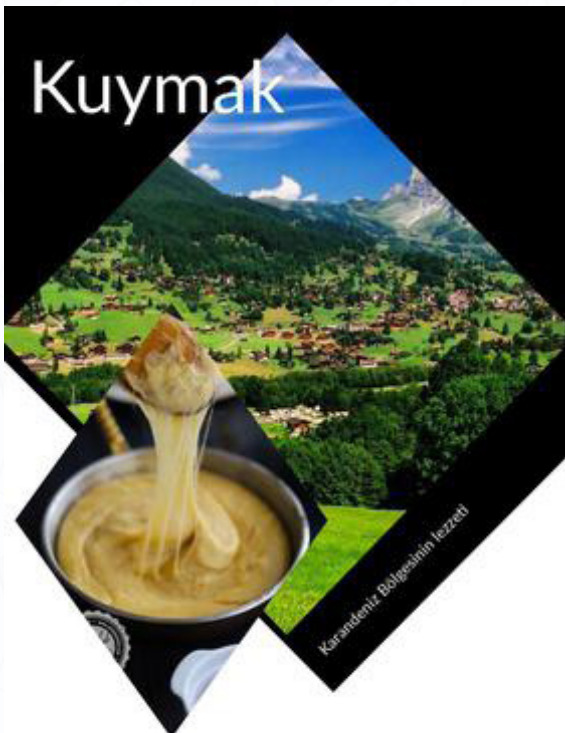
KADER BUŞİ

Akışkan bir hali var
Sanki süttten tadı var
Dilinde kaymaz ama
Tadında bir tatlı var

İÇLİ KÖFTE

GÜLISTAN YILDIZ

İçli köfteyi yaptın
Yüreğimizi yaktın
Tez git gel sevdiceğim
Çok dertli dertli baktın



Gülendam KOÇAK
11/B 217



Annemin her çay saatinde illaki söylediği bir söz vardır: 'çay ne sayı ne kızım'. Ve sorduk birgün ne demek istiyorsun anne diye. Anneanneler çok çay içtikleri için saymazlarmış. Kaç bardak içtik diye. Çayın kaç

Bir ÖYKÜ
EZGİ ÖCAL 10-A

BARDAĞI SÜSLEYEN FİGÜRLER



Küçükken annemle beraber gittiğim o ev gezmelerini ve o gezmelerde burnuma dolan kahve kokusunu hala dün gibi hatırlıyorum.

Daha çok küçüktüm, arkadaşımın evine giderdik annemle. Annem ve Necla teyze karşılıklı oturup koyu bir muhabbete dalarlardı.

Muhabbetin en koyu yerinde beraber mutfağa gider ve evi buram buram kokutan kahvelerini yapar yanına da lokumlarını koyarlardı. Biz küçük olduğumuzdan bize de büyük bir bardak soğuk mu soğuk ferahlatıcı bir limonata koyar, muhabbetlerine geri dönerlerdi.

Ben limonatamı içerken bir yandan da annemin lokumlarından yerdim. Limonatamız bitene kadar biz de aramızda muhabbet ederdik. Annelerimize özenerek yavaş yavaş limonatamızı yudumlar lokumdan küçük parçalar ısırdık. Annemler kahvelerini bitirir, telvesi kalınca tabak altlığına fincanı ters çevirir, biraz bekletirlerdi. Telve aşağıya doğru kayar, bizim anlamlandıramazdık, lakin annelerimiz kahvenin telvelerine bakar bir çok anlam çıkarırlardı. Onlar fal bakarken biz onları büyük bir merakla dinler ve onlara özenirdik.

Oyuncak kahve fincanlarımızla hayali kahveler içer ve fal bakardık. Fincanın içine istediğimizde seni çizer, annelerimiz gibi birçokşey anlatırdık. Her komşu ziyaretinde evleri kahvenin o huzur verici kokusuyla dolardı. Kahve pişirirken, mutfağa gider o kokuyu daha yakından hissetmekten bıkmazdım.

Küçükken zararlı diye uzak tutulduğumuz

miskokulu kahve şimdi arkadaşımın sohbetlerimizi süslüyor. O kadar huzur verici ve eğlenceli bir duygu ki gerçekten. Tabi birazdan telvelerimiz tabağa dökülecek yine figürler oluşturacak ve biz onu yorumlayacağız. Esas evcilik bu olsa gerek kalem olmadan çizilen desenler...

Karşılıklı oturup şen şakrak muhabbetler ve en güzeli de buram buram kahve kokusu...



İzmir'imın boyozları çok ünlüdür. Yerinde bir ündür bu. Bizim, her aile kahvaltımızda olmazsa olmazımızdır. Hele yanında yumurta ve çay oldu mu beni kendimden geçirir.



Bir ÖYKÜ
Münevver ELMAS 11-D
BOYOZ

Bir ÖYKÜ
Abdullah ÇAVUŞ 11-A
YAPRAK SARMASI



Her zamanki gibi çocuklar mahallede top oynuyorlardı. Akşam ezanına doğru çocukları anneleri çağırırdı. Mahalleyi evlerde pişen yemeklerin kokusu kaplardı o vakitlerde. Kimi evden yaprak sarması, kimi evden tarhana kimi evden ise karniyarik kokusu gelirdi. Yine bir gün çocukları anneleri çağırırdı. Herkes koşarak evine gitti. Bir kişi ise hala kaldırımında oturmuş, kanayan dizini tutuyordu. Ağlıyordu. Annesinin çağırmasını bekliyordu. Beş senedir olduğu gibi.



Bir ÖYKÜ
Esra EREN 11-D
MİHLAMA

Her gün ki gibi sakin bir bahar sabahıydı. Öykü kalktı, çayı koydu ve kahvaltıyı hazırlamaya koyuldu. Sabah kahvaltıya ne yapsam diye düşünürken aklına mihlama geldi. Karadenizliydi ve mihlama da Karadeniz yöresine ait bir yemektir. Mihlamada pişince

koydu masaya, şöyle bir göz gezdirdi her şey tamdı. Miss... Arkadaşlarını uyandırdı. Anne kahvaltısını aratmayan bir kahvaltı yaptılar. Kızlar, dedi öykü. Akşama da üstü dumanlı bir tarhana çorbası mı içsek? Patlamak üzere olan karınlarıyla zorla gülüştüler. Sen yaparsan olmaz mı hiç!..

Bir ÖYKÜ
Münevver ELMAS 11-D
NANE-LİMON



Bir ÖYKÜ
Abdullah ÇAVUŞ 11-A
SİMİT KOKUSU



Her sabahki gibi kahvaltımı yapmak için dışarı çıktım. Bir fırının önünden geçiyordum. Burnuma simit ve boyoz kokuları geldi. Canım çekmişken alayım, dedim. Tam fırına giriyordum

ki onu arka masada gördüm. Girmekten vazgeçtim. Camdan biraz onu seyrettim, beni fark etmedi. Dönüp yola koyuldum. Simidin ucundan koparsaydık birlikte, ne güzel olurdu.

Ne zaman hasta olsam, nanelimon kaynatırdı annem. Daha demlerken yayılan kokusu bile iyi gelirdi ruhumu. Nane-limon hala annemin şefkatidir beni sarmalayan.

Ağaçlardan teker teker düşen yapraklara bakıyordu yorgun bakışlarıyla yaşlı adam. Hiç gözünü ayırmıyordu. İlgimi çekmişti. Yanında bir poşet vardı, poşeti açtı. Simit vardı. Poşetin içinde simidi ufaladı. Önünde

ötüşen kuşlara attı. Daha sonra çantasından bir şişe su çıkardı. Titreyen elleriyle ağzına götürdü. Bir yudum aldı, sonra tekrar dökülen yapraklara daldı. Uzun uzun baktı, baktım...

Bir ÖYKÜ
Sevilay KAPÇAK 11-D
SİMİT



Bir ÖYKÜ

NAZLI DAĞ 10-A

ÖZLENEN LEZZET



Uzun yıllardır, vatanından uzak kalan Melis sonunda kavuşmuştu vatanına. Orada yediği yemekler, oranın sokakları hep ona uzak kalmıştı. Ailesini de çok özlemişti. Onlara sürpriz yapacaktı, geleceğinden haberi yoktu ailesinin. Uçaktan inip toprağına bastığıan huzurla soludu havayı... Güvende hissetti kendini. Evine gelmişti. Ailesi çok mutlu

olacaktı, o da çok mutluydu. Annesinin yemeklerini çok özlemişti. Hele ki lahmacunu. Annesinden hemen lahmacun isteyecekti.. Melis için lahmacun anlatılamayacak kadar güzel bir yemektir. Annesi kızının isteğini geri çevirmezdi. Melis kokusuna bile ölüp biterken kendisini yemek için sabırsızlanıyordu.

MÜNEVVER ELMAS

MESİR MACUNU



Dün yine panayırlar kuruldu mahallemizde. çoluk çocuk hepimiz doldurduk sokakları. Uzun kuyruklara girdik, sabırla bekledik ve kavuştuk sonunda macunlarımıza.

Akşam, canım o kadar sıkındı ki içeri girmek istemedim, kaldırımın kenarına iliştim. Sırtımı verdiğim evin camı açıldı. Yaşlı bir kadın, karşıdaki evi göstererek: Oğlum, komşum bana yemek gönderecek getirir misin? Ben yürüyemiyorum da, dedi. Yemekleri aldım. Kadına götürdüm. Merakımdan içinde ne var diye sordum. Kuru-fasulye pilav dedi. Kocam hasta ve yemek yapamıyorum hep komşudan...



ABDULLAH ÇAVUŞ

KURU FASULYE PILAV



GAZUZ ABDULLAH ÇAVUŞ

Arkadaşlarla tavşan kanı bir çay içelim, dedik. mahallemizin kahvesine girdik. Oyun oynamaya başladık. bir baba ve beş altı yaşlarında oğlu girdi. Babası çay istedi. Çocuğa da gazoz... Aynı babamın bana yaptığı gibi... Anılar geldi aklıma; ama babam yoktu artık. Onlara bakıp hatıralara daldım.

MAHALLEMİZ

AYBÜKE NADİRE TOPÇUOĞLU / 11 - A
GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Gözlerini hafif aralıklarla açarak perdeden sızan güneşin odada süzülüşünü izliyordu. Sessizliği bozan annesi oldu. Bugün herkes için büyük bir gündü ,babası televizyon getirecekti. Mahalleli televizyonun gelmesini dört gözle bekliyordu. Hemen annesinin yanına indi ve televizyonun gelip gelmediğini sordu. Annesinin şaşkın bakışlarından anlamıştı daha gelmediğini. Annesinin narin yanaklarına bir öpücük kondurdu ve her sabah olduğu gibi Türk kahvelerini yapıp bahçeye oturmaya çıktılar. Kuşların sesi o kadar tatlı geliyordu ki hiç konuşmadan saatlerce oturabilirlerdi. Zilin çalmasıyla evdeki herkes bir heyecana kapıldı. Mutlulukla kapıya koşan küçük kardeşi babasını elinde televizyonu görünce hemen boynuna sarıldı. Mahalleli merakla camdan bakıyor ,izleyecekleri zamanı ipe çekiyordu.

Akşam olduğunda babası televizyonu kurmuş ve mahalleli bugüne özel evlerinin önünde

upuzun bir masa kurmuşlardı. Yemekler masayı donatmış içli köfte, yaprak sarması, karnıyarık, kabakçiçeği dolması aklınıza gelebilecek her yiyecek ,içecek mevcuttu. Herkes sofraya oturdu ve ortalığı sessizlik bürüdü. Babası televizyonu açmış ve sofraya oturmuştu. Yemeklerini yemek yerine herkesin gözü televizyondaydı. Siyah beyaz ekranı merakla izliyorlardı. Yavaş yavaş yemekleri yemeye başladılar. Ama kimsenin neyi yediği gözü görmüyordu .Televizyonu zorla kapatarak herkesin yardımıyla sofa toparlandı. Bir an önce televizyonu izleyebilmek için küçücük çocuk bile tek tek tabakları götürüyordu

Mutfaktan Selma Hanımın yaptığı helvanın kokusu bütün mahalleye yayılmıştı.Helva tabaklara konularak mahalleye dağıtıldı. Limonata da ikram edildi. Televizyon herkes toplandıktan sonra açıldı. Yüzlerde gülümseme vardı.



UÇURTMA ŞENLİĞİ

FATMA TAŞTEKİN / 11 - A

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Bizim buralara 1 Mayıs geldi mi insanlar şen şakrak olur. Çünkü uçurtma şenliği vakti gelmiştir. Yine her yılki gibi bir hafta önceden ne yapacağımıza karar vermeye başladık. Yengem çok güzel pişi yapardı. Bu yüzden pişi getirecekti. Annem ise olmazsa olmazlarımızdan yaprak sarması yapacaktı. Halam içli köfte ablam kabakçiçeği dolması... Bana her zamanki gibi tatlı kaldı. Ben de muhallebi yapmaya karar verdim.

Sonunda piknik zamanı gelmişti. Piknik alanında gölge bir yer seçerek hasırımızı ve minderlerimizi serdik. Kuzenlerimle gezmeye çıkmıştık; sahil kenarında yürüyüp uçurtma uçurmuştuk. Geri döndüğümüzde bizimkiler ve komşular sofrayı hazırlamaya başlamışlardı.

Biz de onlara yardım etmeye başladık. Saklama kapları açıldıkça yemeklerin kokusu etrafa yayılıyor ve insanın istemsizce iştahı açılıyordu. Sarmalar, dolmalar, köfteler derken sofraya kuruldu. Çocuklar içecek olarak limonata almışlardı bir yandan yemekler servis ediliyor, bir yandan içecekler bardaklara dolduruluyordu.

Yemekler o kadar güzel olmuştu ki kırıntı bile kalmamıştı. Karnımızı iyice doyurmuştuğum şimdi eğlence zamanıydı. Ben kuzenlerimle sahil kenarına gitmeden önce Bakkal Tonton Amcadan külah külah dondurmalarımızı aldık. Keyfimize diyecek yoktu.

İLKBAHAR ŞENLİĞİ

HANİFE YILMAZ / 11 - A

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Bir sabah uyandığımda mahallede coşku vardı. İnsanlar baharın gelmesiyle o kadar sevinçliydi ki şenlik yapacaklardı. Her yıl yapılan bahar şenliği insanların birbiriyle kaynaştığı, eğlendiği ve mutlu olduğu bir şenlik oluyordu. Mahallenin çocukları, gençleri ve yaşlıları bu şenlik için çok heyecanlıydı. Ben de çok heyecanlıydım.

Mahallenin kadınları toplanıp şenlik için pişi, yaprak sarması, börek, helva, limonata... yapacaktı. Annem de o sabah erkenden kalkmış, kahvaltı hazırlamadan içli köfteyi yapmaya başlamıştı. İçli köfte o kadar güzel görünüyordu ki yemeye doyulmazdı.

Herkes hazırlığını bitirince masaları ayarlamak bize düştü. Örtülerini yaydık. Sepetlerden yiyecekleri çıkarıp masaya yerleştirdik.

Sonra çocuklarla oyun oynamaya başladık. Uçurtma uçurmadan olmazdı. O kadar mutluydum ki... İyice acıkınca sofranın başına geçtik. Bir oturuşta ne varsa yedik. Üzerine de Hayriye teyzenin yaptığı helvayı yedik.

Hava iyice ısınmıştı. Mevkibe Teyze limonata yapmıştı. Soğuk soğuk iyi geldi. Herkesin içi ferahlamıştı. Sahile indik. Denizin güzelliğiyle günün güzelliği birleşmişti.



EN GÜZEL TATİL

GÖKÇEM ATAY / 11-A

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ



Sıcak ve güneşli bir yaz günüydü. Cansu ve ailesi tatile çıkmak için hazırlık yapıyorlardı. İzmir’de yaşayan teyzesine bir hafta kalmak için gidecekti. Babası ev ahalisine hızlı hazırlanmalarını yoksa trafiğe takılacaklarını söylüyordu. Cansu son eşyayı da çantasına koyduğunda mutfaktan burnuna mis gibi kokular geliyordu. Annesi eli boş gitmek ayıp olur diye büyükçe bir tencere kabak çiçeği dolması yapmıştı. Kardeşinin hamile olduğunu ve aşerme dönemlerinde olduğunu biliyordu. Sevgi teyze, Mehmet amca eşyaları arabaya yerleştiriyor bir yandan Cansu’ya annesinin tencereyle birlikte gelmesini söylüyordu. Sevgi teyze tencereyi kapıp gelmişti. Hep birlikte arabaya bindiler ve üç saatlik maceraya gitmeye başladılar. Neredeyse iki saati devirmişlerdi şanslarına trafik sıkışık değildi. Nilgün teyze nerede olduklarını sormak için ablası Sevgi teyzeyi aradı. Biraz da muhabbet etmişlerdi. Telefonu kapatacak iken Nilgün teyze yaprak sarması yaptığını gelirken limonata almalarını istediğini söyledi. Sevgi teyze de geldiklerinde kadayıf yapacağını malzemelerin var olup olmadığını sordu. Var olduğunu cevabını aldığı anda kısa bir süre daha konuşup telefonu kapattılar. Mehmet amca kadayıfın yanına dondurmanın çok güzel gideceğini az ilerdeki küçük bakkaldan dondurmaya alabileceğini söyledi. Dondurmaya alıp eve geçtiler. Nilgün teyze evde oturuyordu. Ahmet amca eşinin sabahtandır ev işi yaptığını görmüş şimdi de yorgunlukla oturduğunu biliyordu. Eşine güzel bir Türk kahvesi yaptı ve güzel bir sohbet ettiler. Onlar böyle laflar iken Cansular eve varmıştı. Cansu teyzesine duyduğu özlemlerle arabadan

iner inmez eve koşup zili çalmıştı. Nilgün teyze karşısında neredeyse beş aydır görmediği yeğenini görünce sevinç ile sıkıca sarıldı. Kapının önünde bir sevgi seli vardı. Mehmet amca ve Sevgi teyze arabadaki eşyalar ile gelip her şeyi yere bırakmışlardı. Büyükçe bir aile kucaklaşması sonrası herkes içeri girmiş hal hatır sorma faslına çoktan geçmişlerdi. Akşam olmasına birkaç saat kalmıştı. Sevgi teyze mutfağa girip kadayıfı yapmaya koyulmuştu. Nilgün teyze de yanında duruyor, ayaküzeri laflıyorlardı Cansu içeride eniştesi ile konuşurken zil çalmıştı, kalkıp kapıyı açtı. Gelen kişi yan komşu Münevver teyze idi. Çok güzel içli köfte yaptığını, Nilgün teyzenin hamile olduğundan ötürü canının çekeceğini düşünerek fazla fazla getirmişti. Cansu teşekkür ederek tabağı aldı ve mutfağa gitti. Teyzesine söyledi. Teyzesi tabağı boş vermek olmaz diyerek dün yaptığı muhallebiden birkaç kase koyarak geri götürdü Münevver teyze teşekkür etti ve tabağını alarak kendi evine gitti.

Akşam yemeği hazırlanmış, sofraya çeşit çeşit yemekle donatılmıştı. Karniyarık, yaprak sarması, kabakçiçeği dolması, çeşit çeşit içecekler... Herkes sofraya oturmuştu, yemekler yenmeye başlanmış, sohbet koyu bir biçimde ilerliyordu. İki aile yedi içti ve gece geç saate kadar eğlendiler. Cansu bir an önce kuzenini doğmasını ve onunla oynamayı istiyordu. Teyzesine ne zaman doğacağını sorduğunda daha iki ayın olduğunu öğrenmişti. Cansu iki ayın bitmesini iple çekiyordu. Küçük bir kuzen ile oynamanın eğlenceli olacağını bildiği için sabredecek ve herşeyi akışına bırakacaktı. Şimdiden bu tatil, geçirdiği ve geçireceği en güzel tatil oldu.



EN GÜZEL GÜN

YELDA SABANCI / 11-A

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Ve o gün gelmişti. Doğum günüm... Heyecanlıydım çünkü sınıf arkadaşlarımla ilk defa evimde doğum günümü kutlayacaktım. Bir hafta önceden bütün arkadaşlarımı davet etmişim. Her gün hatırlatıyordum onlara doğum günümü annemle beraber yapacaktık ikramları. Pastam, yaprak sarması, içecek olarak da limonata ikram edecektik.

Anneme yardım etmek için mutfağa gitmişim. Babam pastamı yaptırmak için pastaneye gitmişti. Mutfağa girince annem yaprak sarmasını yapmaya başlayacaktı. Malzemeleri tek tek tezgahın üzerine koyduk. İcini hazırladık ve sarmaya başladık. Babam



bana pasta yaptırmaya gidince güzel mi güzel bir elbise de almış; pembe çiçekli elbiseyi görünce o kadar mutlu olmuşum ki... O elbiseyi çok istiyordum çünkü. Daha sonra babam hava çok sıcak olduğu için pastayı buzdolabına koyarken bende odama gidip elbiseyi denemişim ve üzerime tam olmuştu. Daha sonra elbiseyi üzerimden çıkartarak annemin yanına yardım etmeye geri dönmüştüm.

Daha sonra babamla birlikte limonata yaptık hava çok sıcak olduğu için içine buzlar koyduk. Annem ve babamla masayı ve etrafını süsledik. Balonları şişirdim. Annem masanın örtüsünü yazdı, babam balonları astı, Beraber

bardakları, tabakları hazırladık ve ben odaya gidip hazırlanmaya başladım. Elbisemi ve ayakkabılarımı giydim. Annem saçımı yaptı ve saat yaklaşıyordu. Arkadaşlarım gelecekti, heyecanlıydım.

Gelen arkadaşlarımin bir elinde hediye ,bir elinde annesinin yaptığı ikramlıklar vardı. Bir arkadaşım dondurma, bir arkadaşım kadayıf, bir arkadaşım da içli köfte getirmişti. Biraz vakit geçirdikten sonra annem ve babam pastayı getirdiler. Alkışlar eşliğinde pastamın mumlarını üflemişim. Pastayı kesip ikramlıkları bir güzel yemiştik. Hepsi hepsi o kadar güzeldi ki... En güzel doğum günüm olmuştu. Mutluydum...

MUHARREM AYI

LEYLA YILMAZ / 11-A

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Artık zamanı gelmişti. Muharrem ayı zamanıydı yani aşure zamanıydı. Benim en sevdiğim andı. Sabah uyandım. Babam hiçbir sabah Türk kahvesi içmeyi ihmal etmezdi. Onu yudumlarırken mutfaktan mis gibi fokur fokur kaynayan aşurenin kokusu burnuma buram buram vuruyordu. Muharrem ayı deyip geçmemeli. Bu ayda her zaman aileler toplanıp bir iftar vaktiymiş gibi hep beraber yemekler yer, sohbetler edilirdi

Babaannem, teyzemler, amcamlar, kuzenler herkes bizim evde toplanmıştı. Babaannem aşureyi karıştırırken teyzemler akşam için karniyarik, yaprak sarması kabakçiçeği dolması, içli köfte gibi çok lezzetli yemekler yapıyordu. Biz de kuzenlerle aşureyi dağıtmaya çıkmıştık. Kapı

kapı gezip kap kap aşurelerimiz dağıtıyorduk. Eve döndüğümüzde dilimiz damağımız kurumuştu Kuzenlerle oturduk hemen bir baktım annem elinde içi buz dolu buz gibi limonata yapmış, bize getiriyor. Bir güzel içtik, yorgunluğumuzu almıştı. O gün hep beraber sofraya oturup o güzel yemekleri yedik, sohbetler ettik. Çok güzel bir gündü.

Ertesi sabah uyandığında daha hiç kimse uyanmamıştı çok yorulmuşlardı, Kahvaltı hazırlamak için hemen mutfağa koştum, mis gibi çıtır çıtır pişiler kızarttım. Tabii pişilerin kokusuna herkes uyandı. Kahvaltı masasını donatmışım. Hep beraber güzel bir kahvaltı yaptık. Muharrem ayının bereketini hissettik.

SOSYAL ETKİ ÇALIŞMALARIMIZ



LİMONATA



Limonatanın Ana Malzemesi

Limon, *citrusaurantium* yani ekşi portakal ile *citrusmedica* yani ağaç kavununun melezlenmesi ile elde edilen doğal hibrit bir tür bitki. Geçmişini tam olarak söyleyemiyoruz. Çünkü limon doğası gereği melezleşmeye kolay adapte oluyor ve zor yetişiyor. Limonun kullanımına baktığımızda kökeninin Kuzey Burma, Assam ve Çin olduğunu görüyoruz. Limon, 700'lerde Pers topraklarından, Mısır'dan ve Arap ülkelerinden Akdeniz'e geçiyor. Limon, erken dönem İslam toplumlarında süs bitkisi olarak kullanılıyor. Limondan bahsedilen ilk yazılı kaynak 10. yüzyılda Qustus Al-Rumi'nin yazdığı çiftçilik kitabı. 12. yüzyılın sonlarında Selahattin Eyyubi'nin doktoru yazdığı bir tezde, Akdeniz'de limonun bolluğundan bahsediyor.

Tarihte Limonata

1100 yıllarında Mısır'da limon suyu ticareti yapılıyor. 14. yüzyılda Mısır'ın iç kesimlerinde yaşayanlar limon, bal ve hurma karışımı bir içeceği çokça tüketiyor. Akdeniz kıyılarında ise kashkab denen bir içecek yaygın. Kashkab; limon yaprağı, mayalanmış arpa suyu, karabiber ve nane ile hazırlanıyor. Kahire Genizası'nda bulunan el yazmaları ise boş şekerli limon suyunun yerel halk tarafından tüketildiğini ve ihraç edildiğini yazıyor. Bu el yazmaları 10. ve 19. yüzyıllar arasındaki dönemlere ait. Mısır'ın bu kendine özgü içeceği limonatanın atası olarak kabul ediliyor. Bildiğimiz anlamda limonata ise Ortaçağ'da Yahudi mutfağındaki qatarmizat. Akdeniz'de 100 yıl sonra bu içecek tedavi ve büyü amaçlı olarak kullanılıyor, limonata içmek zenginlik belirtisi sayılıyor.

Limonata Tarifi

Son yıllarda şişeye giren bir içecek olsa da en makbul olan limonata ev limonatası. Tarife gelecek olursak. 10 adet limonun suyunu sıkıp bekletin. Limon kabuklarını rendeleyin. İçine üç bardak toz şeker döktükten sonra karıştırın. Beklettiğiniz limon suyunu ekleyip tekrar karıştırın. Bu karışımı 10 bardak soğuk suyun üzerine ekleyin. Karışımı bir gün buzdolabında beklettikten sonra tülbent yardımıyla süzün. İçine başka bir şey koymazsanız bu tarifimiz klasik limonata oluyor. Osmanlı Saray limonatası için portakal suyu ve nane eklemeniz gerekiyor. Taze nane, taze kekik ve taze fesleğen atarsanız Kuzey Afrika limonatası, karabiber atarsanız Avrupa limonatası yapmış oluyorsunuz.

<https://www.biletall.com/blog/yaz-sofralarinin-ferahlatan-icegegi-limonata-hakkinda-7-bilgi/>





MARAŞ DONDURMASI



Maraş'ın yöresel lezzetlerinin başında gelen ve şanı yıllar önce tüm Türkiye'ye yayılan **Maraş dondurmasının tarihi** Osmanlıya dayanmaktadır. Bu eşsiz lezzetin kim tarafından ve nasıl keşfedildiği yüz yıllardır merak konusu olmuş, haliyle bu konuda sayısız rivayetler de baş göstermiştir.

Maraş dondurması, kaynaklara dayanan ve en bilindik rivayete göre Osmanlı döneminde saraylarda '**Karsambaç**' adı verilen bir tür buzlu tatlının uzantısı olarak keşfedilmiştir. Yörede **Maraşlı Osman Ağa** diye bilinen ve Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabancı orkide (salep) satan bir esnaf vardır. Bir gün satış bittikten sonra artan salebi şeker ve süt karışımı olarak kara gömer. Ertesi gün baktığında salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çeker; süt, salep ve şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi sündüğünü görünce önce şaşırır, sonra tadına bakmıştır. Kendisi de bu tesadüfen bulduğu yeni tatlının lezzetine hayran kalmış, çevresinde birçok kişiye tattırır. Herkesin çok beğendiği bu yeni lezzetin adı artık '**Salepli Karsambaç**' olarak hafızalara kazınmış, yıllar geçtikçe daha da geliştirilip Maraş dondurması adını almıştır.

Tescilli Lezzet: Maraş Dondurması

Maraş dondurması, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası (KMSTO), Türk Patent Enstitüsü'ne başvurmuş, başvuruyu değerlendiren enstitü,

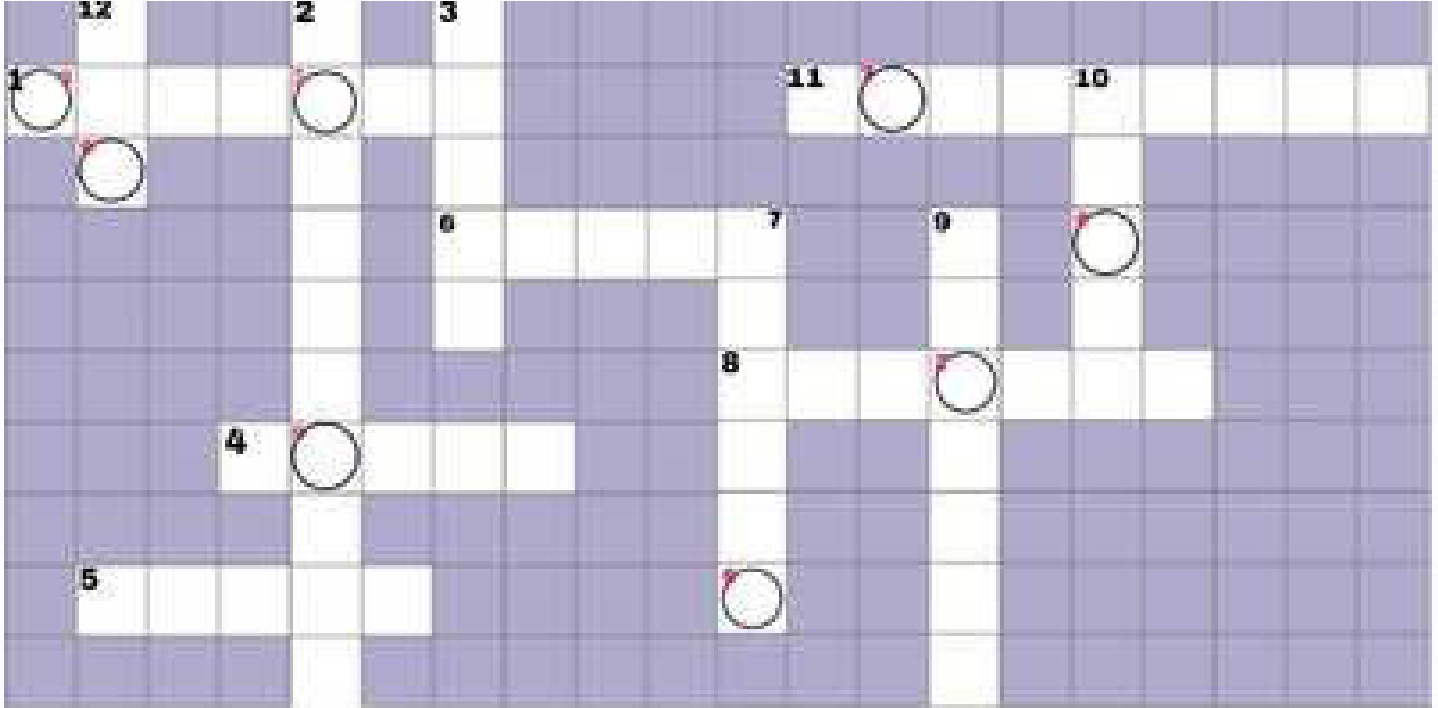
13 Nisan 2018'te Maraş dondurmasını oda adına tescillemiştir.

Böylece şehrin en önemli simgelerinden ve markalarından olan Maraş dondurması artık sadece dilde değil, resmi olarak da tescillenmiştir.

Hediye OLCAYTÜRK



İMGESSEL BULMACA



1) Kendine has şekli ile genelde bayramlarımızı süsleyen tatlımızın adı nedir ?

2) Patlıcan ve kıryma ile yapılan geleneksel yemeğimizin adı nedir?

3) Niğde ilimizin en meşhur içeceği.

4) Bir fincanın kırkyıl hatırı var.

5) At sütü.

6) Bulguru oyduum içine kıryma koydum.

7) Patatesin içine türlü malzemelerin koyulması ile oluşan yiyeceğin adı nedir ?

8) Karadeniz yöresinin peynirli yemeği.

9) Kışın hastalandığımızda içtiğimiz ağacı olan içeceğin adı nedir ?

10) Osmanlıdan bu yana gelen küp şeklindeki tatlı

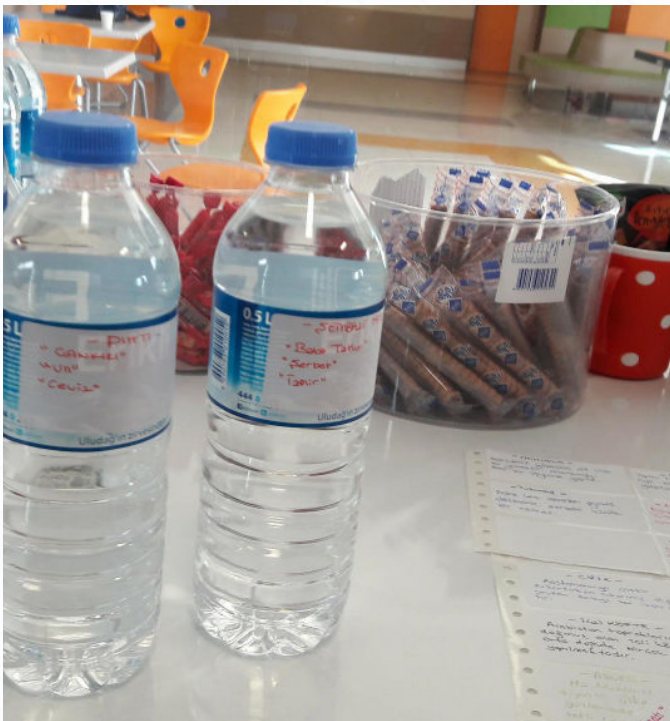
11) Gripe karşı birebir olan içeceğin adı nedir ?

12) Türk milletinin milli içeceği.



1 2 3 4 5 6 7 8

ABDULLAH ÇAVUŞ-11-A



BİRYAN



M.SÖZCÜ // K.N.TEPELİ

Kastamonu Taşköprü ilçesinde bu yemeğin adı kuyu kebabı, Kastamonu'da ise biryandır. Anlamı ise susuz kızartılmış et veya kızartılmış kebab anlamındadır.

Tavukları derin bir tencereye alın. Üzerini bir parmak geçecek kadar su koyup pişirin. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Yemeklik doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Salçayı ve tuzu ekleyip kavurmaya devam edin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ilave edip kavurun. Pirinçler tane tane olmaya başlayınca ocaktan alın. Bir fırın tepsisine koyup üzerine tavuğu haşladığınız suyu döküp fırına verin. Pirinçler suyunu hafif çektikten sonra üzerine tavuk butlarını, jülyen doğradığınız çarliston biberleri, halka doğradığınız domatesleri koyarak tekrar fırına verin. Tavuklar kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Afiyet olsun 🍴

BOYOZ



Yumurta ile ayrılmaz ikili olan boyozun yaşı oldukça ileridir. Yaklaşık olarak 1492 yıllarında Yahudilerin Türkiye'ye yerleşmeye başlamasıyla Sefaradlar tarafından İzmir mutfağına aktarılmıştır. Belki de ileri yaşına rağmen bizlere ulaşmasında yanında eşlik eden yumurtanın da etkisi vardır. Atalarımız ne demiş birlikte kuvvet doğar.

Hafif üzeri kızarmış çıtır görünüme sahip olmasında hamurunun yapısı önemli bir etkidir. Zira ağızınıza aldığınızda küçük parçalar tabağınızda düşer. Fakat siz onları ziyan etmek istemezsiniz başparmak ve işaret parmağınızın yardımıyla parçaları toplayıp tek hamlede ağızınıza götürürken diğer eliniz ile de haşlanmış yumurtanın icabına bakarsınız. İşte boyozun tüm olayı budur. Zevkle, iştahla yemek onun doğasında vardır.

Boyozun ilk çıkışının artık hamur malzemelerinden çıktığına dair söylentiler bulunmaktadır. İzmir'in temsilcilerinden olan bu börek geçmişte "Yahudi Böreği" olarak da adlandırılmıştır. 🍴

KASTAMONU GÖL ANADOLU LİSESİ ÇALIŞMALARI



Muharrem ayının, onuncu günüdür
İçeriği türlü türüdür
İçinde olmayan yoktur
Nar, fındık, fıstık onun süsüdür



Bizim evde var kısır
Gel konuşalım fısır fısır
Eğer acı gelirse
Marulları ısır ısır



HATTA ŞEKERLİ VE GÜLSÜZÜ KATILMIŞ ŞURUBA
BU TATLIYI BİTİRİLMESİYLE HAZIRLANAN.
İÇİNİ MAKİNEDİ ÇEKİLMİŞ BADEM İLE
SERPİLEN BİR TATLI.

İMGESEL LEZZETLER VE ÖYKÜLERİ

KIMIZ

Kısrak sütünün mayalanmasıyla elde edilen, ekşiçe, çok eskiden beri bilinen bir Türk içeceği.

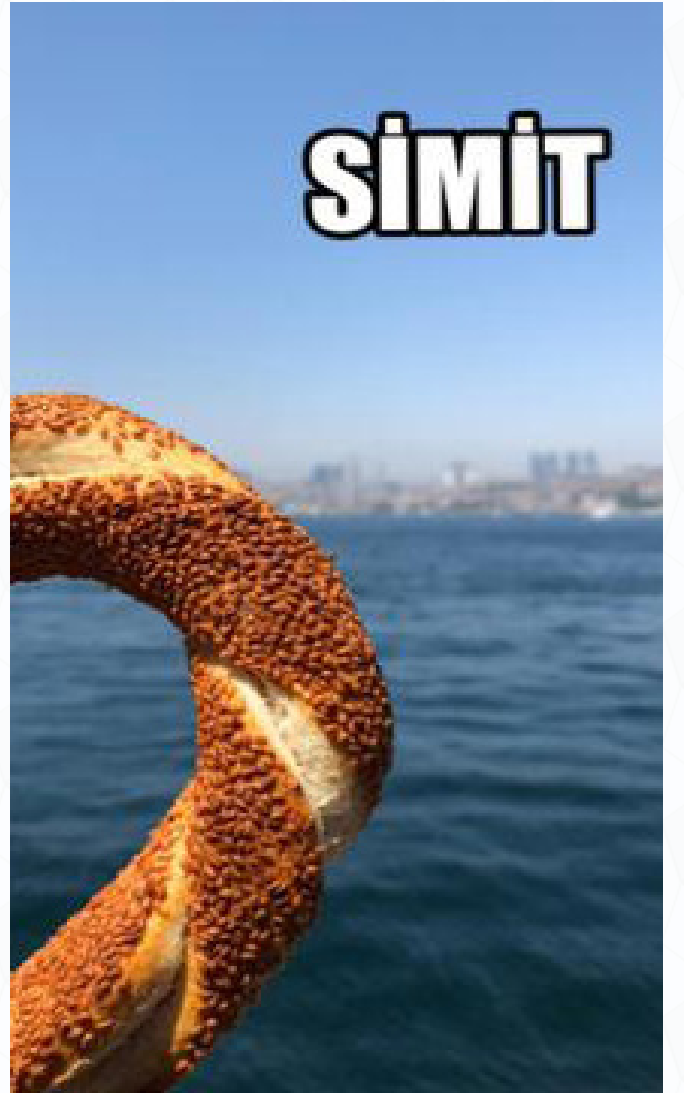


KASTAMONU GÖL ANADOLU LİSESİ





Şekerpare şekerdir
Yalnız bize özeldir
Şekerpare yiyenler
Ondan bile güzeldir



SİMİT

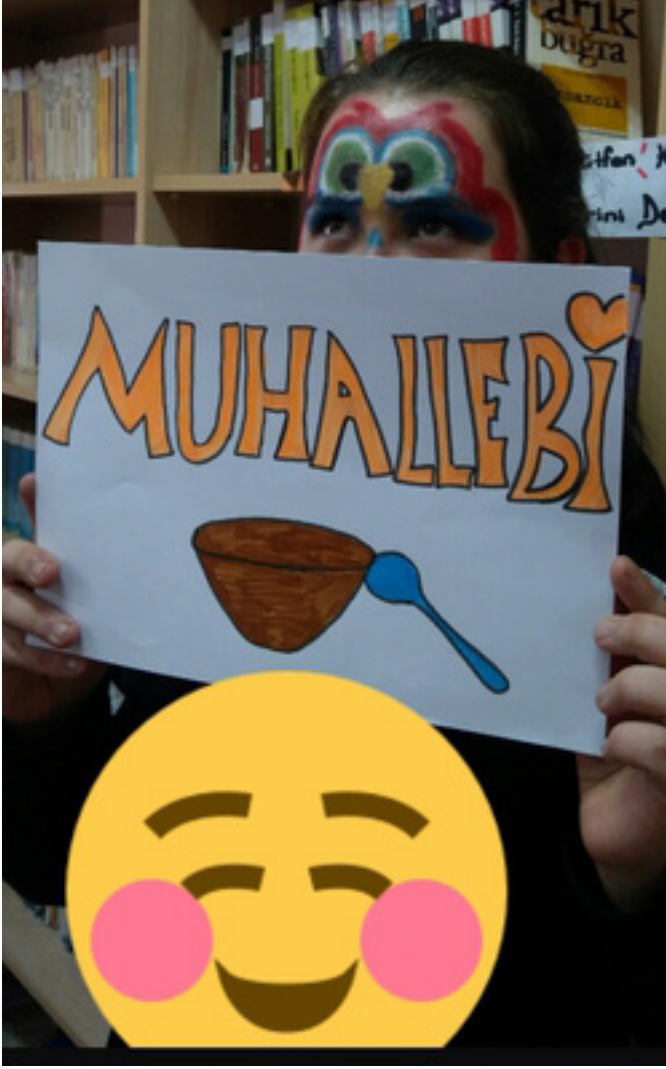


VEZİR PARMAĞI

Vezir parmağında yüzükler
Pek de narin güzeller
Gözlerim kör oldu da
O yüzden mi gelmezler

GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ







**GAZİEMİR ŞEHİT MUSTAFA YAMAN
ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**



**KASTAMONU
GÖL ANADOLU LİSESİ**



GAZİEMİR İMKB MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ





GENEL KOORDİNATÖR

AYŞE SABAN TOPUZ

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

YALÇIN ULUPINAR

KURUCU ORTAKLAR

AYŞE SABAN TOPUZ

YALÇIN ULUPINAR

YÜRÜTÜCÜ ÖĞRETMENLER

NİLAY ERİK

MÜNİRE CESUR ÖNDER

NURAN YUCA

GÜLİN ÇUĞUN

ÖZLEM ER

AYŞE BÜŞRA AKAKINCI

BLOG ADRESİ

<https://imgesellezzetlerprojesi.wordpress.com/2019/02/16/imgesel-lezzetler/>

PROJE SÜRESİ

EKİM 2018 MAYIS 2019