

Aktüel Kültür Dergisi // Temmuz 2024 // Sayı 173 // Fiyatı 75 TL

İNSAN VE HAYAT

GENÇ HAYAT

- GÜNEY İNCİSİ KIBRIS
- EĞİTİMDE MOTİVASYONUN GÜCÜ
- DÜŞÜNMEYİ İSKALAMAK

süzgeç

PEYGAMBERLER VE AİLELERİ

**DONDURMADA
ARANAN
DAMAKTA
BIRAKTIĞI
HİSTİR**



HAYIRSEVERLERİN
YAZIN DAĞITTIĞI
KARI ALMAYA GELEN
HALK, EVDEN
GETİRDİKLERİ
KAPLARA, TABAK,
ÇANAK, TEPİ NE
BULURLARSA KAR
DOLDURUYORLARDI.
KABI OLMAYANLAR
DA MENDİLE SARIP
GÖTÜRÜRLERDİ.

Hayir severler



Boya

Lezzet'in
Pezinade

Denizman
Yenilikçi
İfade



gelato

GELATO, İTALYANCA BİR KELİME VE DONDURMA DEMEK. HER NE KADAR İTALYANCADA DONDURMA DEMEK OLSA DA BİZDE BİLİNEREK DONDURMADAN FARKLARI VAR. GELATONUN EN BÜYÜK ÖZELLİĞİ, TAZE OLMASI.



eleneksel dondurmanın peşine düşüp Tavşanlı'ya kadar gitmiştik. Şimdi de tekrardan İstanbul'a dönüyoruz. Bunun sebebi, son zamanlarda dikkatimi çeken bir kelime: Gelato. Ülkemizde yıllardır geleneksel olarak yapılan dondurma, son zamanlarda çok farklı şekillerde ve isimlerde ortaya çıkmaya başladı. Bu süreç içerisinde hayatımıza giren kelimelerden biri de "gelato"dur. Eskiden dondurmacılar, önüne veya sonuna dondurma kelimesi getirerek isim oluştururken, şimdilerde ise gelato kelimesini görmekteyiz.

Dondurmanın tarihine ve geleneksel dondurmaya göz atmıştık. Şimdi de sıra gelatoda. Peki, nedir bu gelato?

Gelato, İtalyanca bir kelime ve dondurma demek. Her ne kadar İtalyancada dondurma demek olsa da bizde, bilinen dondurmadan farkları var. Gelatonun en büyük özelliği, taze olması. Nedir bu tazelik meselesi? Aslında şu; dondurma satış yapılan yerin mutfağında üretiliyor. Yani aynı yerde üret ve sat. Bunu da artizan kelimesiyle ifade ediyorlar. Artizan, endüstriyel olmayan, satış yapılan yerin mutfağında taze üretilen dondurma demek. Hâliyle bu dondurmanın satışı zor olduğundan İtalyanlar bu kültürü, 'gelato kültürü'nü satmak üzerine bir anlayış geliştirmişler. Başarılı olmuşlar ki özellikle son yıllarda ülkemizde de gelato dondurma, şöhretlenmeye devam ediyor.

Gelatoya tahayyülümüzdeki dondurmanın bir yorumu desek yanlış olmaz. Gelato, bir sokak lezzeti olarak mı yoksa kraliyete has bir ürün olarak mı ortaya çıkmış, tam bilinmemektedir. Lakin bu dondurma tatlısının 15-16. yüzyıllarda yani Rönesans Dönemi'nde kraliyet davetlerinde sunulduğu görülmektedir. O dönemde buzun pahalı olması da yerel halkın gelatoya ulaşımının önündeki en büyük engeldir. 17. yüzyıla geldiğimizde artık halkın da bu tatla tanıştığını görmekteyiz. İlerleyen süreçlerde saklama yöntemlerinin gelişmesi, buzun daha ulaşılabilir olması, reçetelerin çeşitlenmesiyle de birlikte, gelato artık bir dünya yiyeceği olmuştur.

AVRUPA'NIN HADİM SERHAT ŞEHİRLERİ:

Glasgow

SÜLEYMAN
SERHAT
SARIKAYA



W



TEMMUZ 2024

sünzgeç



**Peygamberler ve
aileleri**



SERHAT ER

Peygamberler ve aileleri

Aile, toplumun en güzel özetidir. Bir toplumu ayakta tutmak için gerekenler, bir aileyi ayakta tutmak için de gereklidir.