

BÖLÜM



ULUSLARARASI PASTALAR

Bayram ALTINTAŞ¹

GİRİŞ

Beslenme kültürü, insanlık tarihinin en temel konularından biridir. Ateşin keşfi ile başlayan süreç neolitik dönem ile tarım toplumuna dönüşmüştür. İnsanoğlu o dönemde bitkileri ve hayvanları evcilleştirmiş ve farklı beslenme kültürleriyle o döneme uyum sağlamıştır. 1492 yılında Amerika'nın keşfi ile Güney Amerika'dan getirilen şeker kamışı ve kakao Avrupa'ya taşınmıştır. Avrupa'da yaşanan bolluk pastacılığın gelişmesine neden olmuştur (Ekinci, 2018).

15. ve 16. yy. da Avrupa'da yaşanan kültürel değişimler sonucunda rafine şekerin bulunuşu ile tatlı ve pasta ürünlerinin mutfaklarda daha sık yapıldığı görülmüştür. Diğer bir gelişme ise Fransız kraliyet ailesinin yanında çalışan şeflerin, Fransız devriminden sonra işsiz kalmaları ve birçok şefin restoran ve fırın açmaları da modern pastacılığın gelişmesine örnek gösterilebilir. 18. ve 19. yy. dan sonra krem şanti, kabartma tozu, vanilya ve karamelin bulunması modern pasta tekniklerinin geliştirilmesi, sanayi ürünlerinin çeşitlerinin artması ve modern tatlıların popüler hale gelmesine katkı sağlamıştır.

Gıda alanında sunulan çikolata, şeker, lokum, baklava ve diğer ürünler lezzeti ve çeşitliliği bakı-

mından dünyanın her bölgesinde sevilerek tüketilmektedir. Pastane bölümünde kullanılan araç ve gereçler ile gıda ürünleri diğer mutfak bölümlerine göre farklılık göstermektedir. Reçetelerin genelinde ana ürün olarak yumurta kullanılmaktadır (Cığızoğlu ve Eryılmaz, 1990). Ana ürüne yardımcı malzemeler olan un, yağ ve şeker gibi gıda ürünleri farklı teknikler kullanılarak hazırlanmaktadır. Bu durum, kimyasal tepkimeler ve fiziksel değişimlerle birlikte gerçekleşmektedir. Oluşan ürünler, belirli kurallar ve teknikler çerçevesinde pişirilmektedir.

Bu bölümde, makaron, medovik, turta ve mereng hamurları gibi ürünlerin uygulama safhaları video karekod yöntemiyle anlatılmaktadır. Ürünlerde kullanılan malzemeler ve temel teknikler, belirli kurallar çerçevesinde Fransızca ve İngilizce karakterli sözcüklerin Türkçe karşılıklarıyla birlikte verilmeye çalışılmıştır.

19.1. Mereng

Merengden ilk olarak François Massialot'un 1692 tarihli yemek kitabında bahsedilmiştir. Adını ise İsviçre'nin "Meiringen" kasabası ya da Almanya'nın

¹ Öğr. Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bayramaltintas@cumhuriyet.edu.tr



KAYNAKLAR

- (URL-1) <http://www.brandlifemag.com/Cheesecakein-4-Bin-Yilik-Tarihi/>(Erişim Tarihi: 06.04.2023)
- (URL-2) <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.04.2023)
- (URL-3) <https://stock.adobe.com/tr/images/honey-cake-medovik-on-white-plate-layered-honey-cake-closeup-view/189126632> (Erişim Tarihi: 06.04.2023)
- (URL-4) <https://stock.adobe.com/tr/images/tasty-cheesecake-slice-with-berries-on-plate/144250249> (Erişim Tarihi: 09.04.2023).
- (URL-5) <https://www.bakerhouse.ru/blogs/news/istoriya-torta-medovik>.
- (URL-6) <https://stock.adobe.com/tr/images/homemade-tiramisu-cake-italian-dessert/196174263> (Erişim Tarihi:06.04.2023)
- Amendola, J. ve Rees, N. (2002). Fırınının El Kitabı: Pişirme için 150 Ana Formül. John Wiley ve Oğulları.
- Anonim 2020. Tiramisu. Erişim adresi: <https://en.wikipedia.org/wiki/Tiramisu> (Erişim Tarihi: 06.04.2023)
- Bayrak, S. and Yılmaz, Ö. 2009. Ceviz- Badem yetiştiriciliği. Reklam Reklam ve Tanıtım Ltd. Şti., 321s Ankara.
- Cheria, HNN, Yogha, S. ve Yulia, C. (2023). Yeni Rus Ballı Kek (Medovik) ile Baharatlı Yemek Tarifleri. Jurnal Ilmu Gizi ve Diyetetik, 2 (1), 66-73.
- Cılızoğlu E, L., (1990), Pasta Bisküvi, Remzi Kitabevi, İstanbul, Türkiye, 26.
- Dokuzcan, B. D. (2019). Pastacılıkta Yumurta İkamesi Olarak Nohut Suyu Kullanımı ve Yumurtasız Pandispanya Örneği (Master's Thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Ekinci, A. (2018). Pastanın Da Bir Tarihi Var, <https://www.foodtime.com.tr/makale/pastanin-da-birtarihi-var>
- Friberg, B. (2002). Profesyonel Pasta Şefi: Fırıncılık ve Pastacılığın Temelleri. John Wiley ve Oğulları.
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking. (6. Baskı). America: John Wiley Sons Inc.
- Gordon, K. Ve McBride, Ae (2011). Les Petits Macarons: Evde Yapabileceğiniz Renkli Fransız Şekerlemeleri. Hachette İngilizce.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayıncılık, Birinci Basım. ISBN 978-329-887-2. İstanbul.
- Hermé, P. (2018). Macarons. Casemate Publishers.
- Hui Y. H. (2006). Bakery Products Science And Technology. Blackwell Publishing
- Illiescu, O. (2019). Medovik- Russian Honey Cake-. Pastry Workshop. <https://pastry-workshop.com/medovik-russian-honey-cake/>
- Işık, N. (2007). Dünya Mutfak Kültürleri Ders Notları-1, Konya: Selçuk Üniversitesi
- Kern P. 2016. A History of Tiramisu. Erişim adresi: <https://www.theinternationalkitchen.com/blog/a-history-of-tiramisu/> (Erişim Tarihi: 06.04.2023)
- Khalid, A.M. and Hussain, M. K. 2017. Badam (Prunus amygdalus Bail.): A Fruit with Medicinal Properties. International Journal of Herbal Medicine, 5(5): 114-117.
- Labensky, S. R., Martel, P., Hause, A. M., ve Stamm-Griffin, C. (2014). Study Guide For On Cooking, Updated 5th Edition. Prentice Hall.
- Marcia, M. (2010). Cheeses, A History. Retrieved 1 September 2017 from <http://www.floriegium.org>
- Martínez-Gómez, P., Sánchez-Pérez, R., Dicenta, F., Howad, W., Arús, P. and Gradziel, T.M., 2007. Almond. In: Kole, C. (Ed.), Genome Mapping and Molecular Breeding in Plants: Fruits & Nuts, 4. Springer, Heidelberg, pp. 229–242.
- Mcvety, P. J. (Edd). (2010). Culinary Essentials. America, Johnson ve Wales.
- Megep: Bisküvi ve Kurabiyeler. (S: 42)
- Meyers, C. (2009). Macaron ve Madame Blanchet. Gastronomica, 9 (2), 14-18.
- Mirrahimi, A., Srichaikul, K., Esfahani, A., Banach S.M., Sievenpiper, L.J., Cyril W.C. Kendall, C.W.C. and Jenkins, D.J.A. 2011. Almond (Prunus dulcis) Seeds and Oxidative Stress: Nuts and Seeds in Health and Disease Prevention, Ed: Preedy V.R., Watson, R.R., Patel, V.B., Academic Press is an imprint of Elsevier, USA, pp: 161-166.
- Mori, A.M., Considine, R.V. and Mattes, R.D. 2011. Acute and second-meal effects of almond form in impaired glucose tolerant adults: a randomized crossover trial. Nutr Metab (Lond), 8(6):1-8.
- Sakin, M. (2005). Fırında kek pişirme işleminin eşzamanlı ısı ve kütle transferi olarak modellenmesi.
- Scully, T. (2011). Bartolomeo Scappi Operası (1570): L'arte Et Prudenza D'un Maestro Cuoco (Bir Usta Aşçının Sanatı ve Zanaatı). Toronto Üniversitesi Yayınları.
- Semra A. Ş., Neslihan Ş., Şule Demir (2022): Tatlı ve Pasta Üretimi (Syf:244)
- Song, J. J., ve Salcido, R. (2011). Use Of Honey In Wound Care: An Update. Advances In Skin ve Wound Care, 24(1), 40-44.
- Srinivasan, C., Isabel, M.G. and Scorza, R. 2005. Prunus spp. almond, apricot, cherry, nectarine, peach and plum: Biotechnology of fruit and nut crops. Ed: Litz, E.R., Biotechnology in Agriculture No: 29, New York, 512-542.
- Suas, M. (2009). Advanced Bread And Pastry: A Professional Approach. (1. Baskı). Usa, Delmar, Cengage Learning.
- Süfer, Ö., Kumcuoğlu, S., ve Tavman, Ş. (2016). Kek ve Diğer Unlu Mamullerin Fırında Pişirilmesi Sırasında Isı ve Kütle Transferinin Modellenmesi ve Hesaplamalı Akışkanlar Dinamiği HAD Uygulaması. Akademik Gıda, 14 (1), 61-66.
- Tcia (The Culinary Institute Of America). (2009). Baking And Pastry: Mastering The Art And Craft. (2. Baskı). America, Johnson ve Wales.
- Vattem, D., A., Shetty, K., 2003. Acrylamide In Food: A Model For Mechanism Of Formation And Its Reduction. Innovative Food Science And Emerging Technologies 4: 331-338
- Yıldız, E., Yıldız, E. (2021). Tartlar, Paylar, Kekler, Mereng. (Ed: Alper Kurnaz, Serkan Şengül). Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri. Ankara, Detay Yayıncılık: 211-255.