



Article Type	Research Article	Accepted / Makale Kabul	20.06.2019
Received / Makale Geliş	09.03.2019	Published / Yayınlanma	21.06.2019

TEORİK GASTRONOMİ KAVRAMLARI: BUĞDAY, EKMEK, KRUVASAN CONCEPTS OF THEORETICAL GASTRONOMY: WHEAT, BREAD, CROISSANTS

Lisans Öğrencisi Samuray Hakan BULUT

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sivas / TÜRKİYE, ORCID: 0000-0001-8368-1769

ÖZET

Bu çalışmada ele alınan buğday, ekme ve kruvasan kavramları; dünya mutfağındaki kültürel yeri ve milletlere özgü çeşitleri üzerinden teorik gastronominin neliğini ve uygulama alanıyla olan ilişkisini incelemek amacıyla araştırılmıştır. Çalışmada bir gastronomik ürünün ortaya çıkışı; kavram bilgisi, standart reçete ve tarif aşamalarıyla birlikte ele alınmıştır. Gastronomi biliminin, uygulama safhası öncesi planlama ve sonrası deneyimleri kaydetme amacıyla ortaya çıkmış alt dallarından biri olan teorik gastronomi disiplini; buğday, ekme ve kruvasan gibi gıda maddeleri örnekleminde; bahsi geçen kavramların mutfaktaki kültürel önemleri, kullanım alanları, örnek tabakları, üretim süreçleri ve gastronomik ürünleri ile tanımlanmaya çalışılmıştır. **Anahtar Kelimeler:** Teorik Gastronomi, Buğday, Ekme, Kruvasan

ABSTRACT

The present study focuses on the terms wheat, bread and croissants, discussing their cultural associations in the wider world cuisine, with reference to their unique types embraced by various nations, leading to an analysis of the characteristics of theoretical gastronomy and their associations with the field of application. The study analyses the creation of a given gastronomic product with reference the conceptual connotations involved, as well as leading standard recipes. Theoretical gastronomy is a subfield of gastronomy, aiming to develop plans prior to implementation, and to register the experiences thereafter. In the case concerning foodstuffs such as wheat, bread and croissants, the cultural standing these concepts command in any kitchen, their areas of use, model dishes, production processes, and the gastronomic products are put into limelight. **Key Words:** Theoretical Gastronomy, Wheat, Bread, Croissant

1. GİRİŞ

Yaşamak için beslenme zorundalığı nedeniyle yeme-içme kültürü, avcılık ve toplayıcılığın çığ gıda tüketiminden; ateşin keşfi ile pişirme işlemine, tarımın bilinçli lokal üretim- tüketim ilişkisine, daha sonra ise elde edilen yeme-içme bilgilerini nesilden nesile aktarma çabasına evrildi (Kaplan, Y., vd., 2018). Günümüzden yaklaşık iki yüz yıl öncesinde, Altaş (2017)'ın "...sonraki nesillere aktarılması gereken en önemli kültürel miraslardan birisi..." olarak dikkat çektiği gastronomi bilimi, terimlerinin yazılı kaynaklarda yavaş yavaş yer edinmesi ile evrensel ölçekte merak uyandırmaya başlarken (Scarpato, 2000; Seyitoğlu, vd., 2018); günümüzde ise iletişim ağının güçlenmesi ve küreselleşme sonucu modern gastronomi kavramı ortaya çıktı. Tarihsel süreçte temel ihtiyaç olan beslenme alışkanlığı, bir bilime ve aynı zamanda sanata dönüştü (Sünnetçioğlu, S., vd., 2017).

Gastronomi bilimi üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde Harrison (1982) tarafından, bahsi geçen bilim dalının pratik, teknik, gıda ve teorik olmak üzere dört alt başlıkta ele alındığını *European Gastronomy Into the 21. Century* isimli kitabına yansıtan Gillespie (2001), kitabının bir bölümünde teorik gastronominin neliğini ve önemini anlatırken; onlarca yıldır şeflerin, araştırmacıların ve içki uzmanlarının işlerinde etkililik ve yüksek kapasiteli öğrenme arzusu gibi nedenlerle gastronomi hakkında üretilmiş bilimsel çalışmaları takip ettiklerinden, teorik gastronomi çalışmalarının; pratik gastronomiye olan yardımcı rolünden, ulusal tabakların, menülerin ve standart reçetelerin oluşumunda mutfak personeline verdiği ilham kaynaklarından ve uygulama öncesi planlama aşamasını kapsayarak maksimum mutfak başarısına ulaşmaya katkısından bahsetmiştir. Bu bilgiler ışığında düşünüldüğü zaman gastronomi alanında çalışan yetkin kabul edilecek personelin; gastronomi terminolojisine hakim,

sahada uygulama gücünü arttırmak ve etkili kılmak amacıyla alanın teorik bilgilerine eksiksiz sahip ve gastronominin güncel gelişmelerini sürekli takipte olması gerekmektedir, demek yanlış olmayacaktır.

Teorik gastronomide bir kavramın araştırmacılar tarafından incelenmesi; kavramın neliği, çeşitleri, kullanım alanları, nasıl üretildiği ve nasıl tüketildiği gibi konu başlıkları özelinde; fen ve sosyal bilimlerin ilgili disiplinleri ve sanatsal bakış açısı ile yapılmaktadır. Bu noktada mutfak araç-gereçleri, yöresel gastronomi ürünleri, standart reçeteler, gastronomi terimleri, dünya mutfağı, mutfak tarihi ve besin maddeleri gibi birçok konu hakkında yapılmış; yazılı ve sözlü/geleneksel yüzlerce teorik gastronomi çalışması hali hazırda bulunmaktadır. Bu çalışmada ise binlerce gastronomik kavramdan üç tanesi olan *buğday*, *ekmek* ve *kruvasan* hakkında gastronomik bakış açısıyla, detaylı bir kavramsal araştırma yapılmıştır.

Teorik gastronomi alanından sorumlu kişilerden en önemli sınıfı şefler oluşturur (Öztürk, B., vd., 2018., s.4). Öyle ki; bilimsel ve sanatsal yemek üretimi yapmaya çalışan şeflerin üretim için kullandıkları malzemeleri; görsel, içeriksel, tarihsel ve gastronomik özelliklerden başlayarak tanıdığı ve deneyimsel bilgiler elde ettiği gastronomi biliminin en etkili uygulama sahası olan mutfakların, mutlak hakimi şeflerdir. Bu nedenle şeflerin pratik gastronomi bilgilerini paylaşma ve hem ulusal hem de uluslararası gastronomi bilgilerine katkıda bulunma çabaları, uygulama sahalarında bulunmamış araştırmacılar için daha değerli bilgi ve birikime sahip olmaları bakımından katbekat önemli kabul edilmektedir.

Bu ve benzeri çalışmaların sağlayacağı faydalar üzerine düşünüldüğünde; gastronomi alanında üreten, tüketen ya da öğrenen taraflardan her biri için teorik gastronomi bilgisine hakimiyetin, disiplin içi kavramların tarihçesinden uygulama alanındaki önemine kadar bilinen her ayrıntının yardımıyla teorik çalışmaların; gelişime ve değişime sürekli ihtiyaç duyan gastronomi bilimini çok daha fazla merak edilir bir hale getirmesi ve yüksek bilinçle üretilmiş kaliteli gastronomik ürünler yaratılmasına ilham vermesi, gibi sonuçlara ulaşılabilir.

Ayrıca günümüz gastronomik deneyim talep anlayışında, restoranlarda menüden seçilen yemeklerin derinlikli bilgi alış-verişi yapılmadan, kısa sürede tüketilmesi tercihi yerine; servis ve mutfak personeli ile tüketicilerin gastronomik etkileşim ve doğrudan diyalog içerisinde bulunma arzusu düşünülecek olursa; teorik gastronominin pratik gastronomiye katkısı bir kez daha önem kazanacaktır.

2. Bulgular ve Yorum

2.1. Teorik Gastronomide Kavram Bilgisi: Buğday ve Ekmek

Çoğunlukla etimolojik kökeni Fransızca kelimelerden oluşan gastronomi terminolojisinin çok uzun yıllara dayanmayan geçmişinin yanında mutfağın enstrümanları kabul edilen gıda maddeleri, yazının bulunmasından itibaren farklı milletler tarafından sonraki nesillere yeme-içme bilgilerini aktarma amacıyla hazırlanmış çalışmalara konu edilmiş ve gastronomik ürünlerin oluşumunda farklı teknik ve amaçlarla kullanılmıştır. Özetle gastronominin günümüzde sahip olduğu ortaklaştırılmaya başlanmış dil henüz bilinmezken de farklı toplumlar farklı mutfak anlayışlarında, iklimsel farklılıkları ticaret ile aşarak, birçok gıda maddesini ortak olarak kullanmaktaydı. Bu nedenle teorik gastronomi alanında yapılacak çalışmalarda; yakın tarihte oluşturulmaya başlanmış gastronomi terminolojisi bilgisi kadar, çok daha köklü geçmişlere sahip olan temel besin maddelerinin de kavramsal olarak bilinmesi gerekmektedir.

Buğday ve ekmek gibi temel besin maddeleri en eski medeniyetlerden günümüze binlerce farklı çeşit ve üretim teknikleriyle gerek uluslara özgü gerekse evrensel bilinirlikte tabakların oluşumunu sağlamış, bazı gastronomik ürünler farklı dillerde bile özgünlüğünü koruyarak yüzyıllar boyunca bilinen ilk adıyla tanınmıştır. Konu hakkında verilebilecek örneklerden bazıları İtalyanca'da unlu mamülleri genel anlamda kapsayarak tanımlayan pasta kelimesinin; ürünün çeşitliliği ve kullanım alanlarının genişliği gibi nedenler ile tarihsel süreçten günümüze İtalyan usulü üretilen veya pişirilen tüm makarnaları ifade edecek bir kavrama dönüşmesi ve evrensel boyutta pazarlanan temel bir yemeği tanımlaması olarak düşünülebilir.

Kısacası yüzlerce yıllık geçmişleri sayesinde gastronomik ürün konusunda çeşitliliğini ve kalitesini fazlaca arttırmış olan; üretim aşamaları karmaşık sayılmayacak bazı tahıl temelli gastronomik tabaklar ya da uluslara özgü nitelikleri olan ekmekler, teorik gastronominin kavramsal araştırma teknikleri ile

ele alınarak incelendiğinde; gastronomik uygulama alanında üretim kalitesine katkı sağlayacak birçok ayrıntı ortaya çıkmaktadır.

Teorik gastronomide, mutfakta üretilen her gastronomik ürünün ve bu ürünlerin oluşumunda kullanılan ham maddelerin sahip olduğu tarihsel geçmiş ve diğer yiyecek-içecek maddeleriyle olan uyum-uyumsuzluk durumu; kültürel çeşitlilikler göz önünde bulundurularak incelenebilir. Ürünlerin renklerinin ne olduğu, şekillerinin neye benzediği, hangi gıda maddelerinin hangi teknikler kullanılarak üretildiği ve sunumlarının yapılmasında hangi gıdalarla birlikte kullanılmalılarının daha etkili olacağı gibi deneysel-gözlemsel bilgiler; teorik gastronominin mutfaktan sofraya ne kadar geniş bir olasılıklar yelpazesine hakim olması gerektiğini ortaya çıkarır.

Bu bölümde, ortak noktaları tarımsal üretime dayanan iki temel gastronomi kavramının, sadece yiyecek üretimi özelinde; çeşitleri, ulusların mutfak kültürlerinin gelişim süreci içerisindeki yeri ve tüketim özellikleri; görseller ve uluslararası ortak gastronomi dilinin de kullanımıyla ele alınmıştır.

Yaptığı çalışmada buğday kavramını zirai amaçla inceleyen Atar (2017), insanlar tarafından buğdayın doğadan toplanmaya başlanması, buğdayın evrimi ve evcilleştirilmesi ve melezlendirilmesine dayanan süreci; temel besin kaynağı olma özelliğini vurgulayarak anlatmıştır. Bu süreç teorik gastronomide tahıl ve tahıl ürünlerinin; çığ toplanması ile başlayıp, tarımsal düzenin kurulması ve ateşin pişirme amacıyla kullanılması sonrası yemeklerin ana maddesi olması ve son olarak gastronomik ürün çeşitliliği elde etmek için öğütülerek un haline getirilmesi olarak tanımlanabilir.

Tahıl kelimesinin modern gastronomi alanındaki yeri ve önemi akla ilk olarak birçok ürünün elde edilmesinde sıklıkla kullanılan buğday unu kavramını getirirse de çok uzun geçmişe sahip ana maddesi tahıl olan ulusal tabakların varlığı; örneğin *the porridge of Scotland (yulaflapası)*, *the couscous of North Africa*, *the kasha of Russia(kavrulmuş karabuğday)* ya da *the polenta of Italy*, kısacası yerel tahıl ürünlerinin değişik formlarda ancak hemen hemen aynı yöntemler ile pişirilip uluslara özgü yemeklere dönüştürülmesi, dünya mutfak tarihi incelenirken karşılaşılan bir durumdur. (Terrence ve Canron: 1988, s.104).

Buğdayın gastronomide yiyecek üretimi özelinde kullanımı konusu, buğdayın rafine edilme şekline ve/veya hangi parçasının kullanıldığı ayırımına göre; gerekli pişirme teknikleri, hangi gıdalarla beraber daha lezzetli bir tahıl ürünü elde edileceği ve enerji miktarına göre hangi öğünde tüketilmesinin daha yararlı olacağı gibi faktörler göz önünde bulundurularak, yıllar içinde şefler, gurmeler ve gastronomların aktardığı deneyimler sayesinde günümüz teorik gastronomi kaynaklarında geniş çaplı bir yer edinmiştir. Bu çalışmalardan birinde Türk mutfak kültürü özelinde buğdayın yeri “..buğday; mantı, baklava, börek, katmer, pide, lavaş, yufka ve simit gibi geleneksel yiyeceklerin yapımında ana malzeme olarak kullanılan unun hammaddesidir. „ (Sezgin, C, A., vd., 2017), şeklinde belirlenmiştir. Yine Türk mutfağında, Selçuklularda; kuru buğday çorbası, pirinç tatlısı ve bulgurlu ispanaklı borani, Osmanlı mutfağında pirinç/bulgur pilavı ve buğday çorbası gibi tahıl temelli ulusal tabaklara sıkça rastlanılmaktadır (Seçim, Y. 2018).

Karakuş ve arkadaşları (2007), Türk mutfağında ham madde olarak buğdayın kullanıldığı *aşure*, *diş hedigi* ve *keşkek* gibi yemek isimlerinden bahsetmiştir. Konuyla ilgili dünya mutfaklarından verilebilecek örnek tabaklardan biri ise, Fransızca kökenli “..tahıldan „, *frumentee* ya da Latince kökenli “tahıl, mısır,, anlamına gelen *frumentum* kelimelerinden türetilmiş *frumenty* kavramı; eski zamanlarda bir gece önceden kısık ateşte pişirmeye başlanan ve tüketimi esnasında balla karıştırılan veya bir gece önceden suyun içine konup tüketileceği gün bol su içerisinde iki saate yakın kaynatılarak pişirilen; günümüzde organik gıda ürünleri satan mağazalardan temin edilmesi mümkün *tam buğday tahılı* ile elde edilen bir tür tahıl lapası, halk yiyeceğidir.

Buğday çeşitlerinin dünya mutfağında kullanımına dair diğer örnekler; pişirme süresi yaklaşık yirmi dakika olan ve tam buğday tahılına göre oldukça kısa sürede yemekleştirilen *yarma*, *kırılmış buğday (cracked or kibbled wheat)*‘dan üretilmiş sıcak tüketilen kahvaltılık gevrek ya da *tabbouleh* isimli Lübnan’a özgü salatayla sıklıkla tüketilen; daha yumuşak aroma ve şekle sahip olması, daha çabuk ve kolay pişirilmesi amacıyla; kırılmış, kabukları soyulmuş ve yarım kaynatılmış buğdaya verilen isim olan *bulgur (burghul)*, lifli gastronomik ürün üretimleri için *kepek (bran)*, yoğurda serpererek kahvaltıda tüketilebilen ve yağı çıkarılarak kullanılan *buğday tohumu (wheat germ)*, makarna yapımında, sütlü ve meyveli tatlılarda, *Hint keki* olarak bilinen ulusal bir yemekte ve *gnocchi* isimli İtalyan yemeğinde

üretim esnasında kullanılan *irmik (semolina)*, genellikle kek üretmek için *düşük glutenli buğday unu*, pizza hamurlarında sıklıkla kullanılan İngiliz usulü *beyaz buğday unu*, besin tuzlarıyla zenginleştirilmiş krem renkli *çok amaçlı* (hem yemek hem ekmek yapımı için kullanılan) *buğday unu* olabilir (Terrence ve Canron: 1988, s.104).



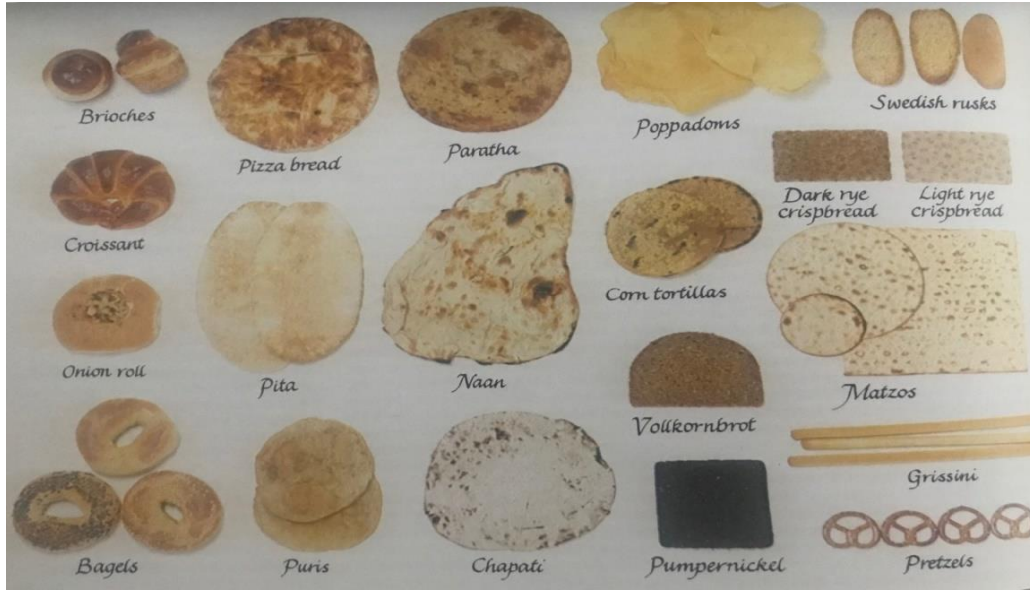
Resim-1- Sırasıyla: Karabuğday Unu, Tam Buğday Unu, Çok Amaçlı Un, Nohut Unu, İri Taneli Un, İrmik, Kuskus, Hint İrmigi

Her ne kadar buğday ve diğer tahılların ana madde olarak kullanıldığı tabaklardan bahsedilse de tahıllar; teorik gastronomide ham madde olarak bilinirlik kazanmış kavramlardır. Birden çok ham madde kullanımı ile ortaya çıkarılan köklü geçmişe sahip ve temel gastronomik ürünlerden birisi ise ekmektir.

Hem tatlı hem tuzlu hem de ekşi ve acı tadın alınabileceği şekilde üretilebilen ya da tüm tatlarda yan ürünlerle gündelik tüketim döngüsünde büyük öneme sahip olan ekmeğin teorik gastronomide uluslara özgü incelemesi yapıldığında; ilk olarak Orta Doğu coğrafyası ve özellikle Mısır'da yapıldığı bilinen ekmek neredeyse her milletin kendine özgü onlarca farklı tekstürde ve lezzette ürettiği, ana maddeleri su un maya ve çeşitli zenginleştirici ajanlardan oluşan temel bir gıda maddesi olarak görülmektedir. (Sezgin, C, A., vd., 2017:1087)

Ekmek kavramı, üretimine başlandığı tarihin çok eskilere dayanması ve iklimsel şartların farklılık oluşturduğu onlarca tahıl çeşidi ile üretilerek uluslara özgü nitelikler taşıyor hale gelmesi sebebiyle, üretim teknikleri ve lezzetlerinin yanında teorik gastronomi alanı içerisinde hangi milletlerin hangi gıdalarla beraber tüketme amacıyla ekmek pişirdiklerini de incelemeyi gerektirmektedir.

“Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade şeklidir ,, (Birdir, K., vd., 2015). Örneğin; Fransız ekmekleri uzun *baget (baquettes)* ya da konsome ve çorbalarda yüzdürülen *crouton (kruton)*, genellikle et ve yumurta ile birlikte tüketilen Meksikalılara özgü *tortilla*, Yahudi spesiyali olan ortadan ikiye kesilmiş ve arasına somon ya da krem peynir eklenmiş *bagel (simit)* ya da et yemekleri ve humus ile sıcak tüketilebildiği gibi yapım aşamasında çeşitli malzemelerle birlikte taş fırınlarda pişirilen bir sokak lezzeti olarak da bilinen (Şeker, T, İ., 2018: 398) Türk ekmeği *pide (pita bread)*; genellikle tatlıdan uzak gıdalarla hafızada yer ederken; koyu rengi, zenginleştirilmiş içeriği ve reçelle uyumuyla bilinen *malt ekmek*, Fransızların kahvaltılarda sıklıkla tükettiği yumuşak hamurlu, tereyağı ve reçelle sıcak yenilen *croissants (kruvasan)* , kalın kabuklu ve hamurunda süt bulunan *brioche* gibi ekmek çeşitleri tatlı kategorisinde ve/veya şekerli gıdalarla tüketilen ekmekler olarak öğrenilmiş; *İngiliz çöreği (muffin)* ve *Hint ekmeği chapati ise* hem tatlı hem de tuzlu gıdalarla tüketilebilmeleri ile evrensel bilinirlik kazanmış ekmeklerdir (Terrence ve Canron: 1988, s.107-108).



Resim -2- Sırasıyla: Brioches, Pizza Ekmeği, Parata, Papadum, İsveç Peksimeti, Kruvasan, Pide, Naan, Mısır Tortillası, Koyu-Açık Çavdar Cipsleri, Soğan Rulo, Esmer Ekmek, Matsa, Simit, Puri, Çapati, Çavdar Ekmeği, Kıtır Çubuk, Kıvrık Çıtır Ekmek

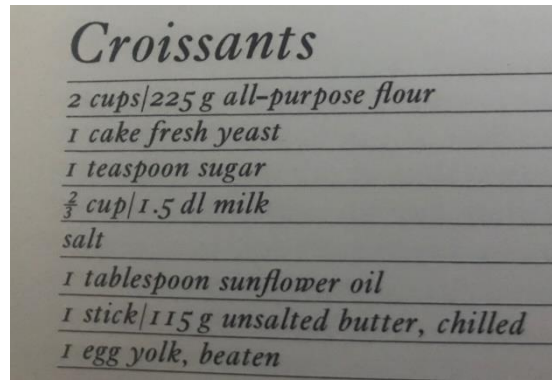
2.2. Teorik Gastronomide Standart Reçete Kavramı: Kruvasan Ekmeği Reçetesi

Çalışmanın bulgular ve yorum kısmının birinci başlığı altında buğday ve ekmek kavramları hakkında bilgi verilmiş, bu bölümde ise; kahvaltılarda tüketilmek üzere ilk kez Avusturya'nın Viyana şehrinde üretilmiş unlu mamülleri tanımlayan *viennoiserie* kavramı içerisinde kabul edilen ve günümüzde Fransızlara özgü bir unlu mamül olarak modern gastronomi literatüründe kendine yer bulan *kruvasan* ekmeği sayesinde, teorik gastronominin uygulama alanıyla en yakın ilişkiye sahip çalışma alanlarından biri olan standart reçete kavramının neliği; kruvasan reçetesi örneği ile anlatılmaya çalışılmıştır. Bahsi geçen kruvasan ekmeklerinden 8-10 tane üretmek için gereken malzemeleri içeren standart reçete resim 3' te aktarılmıştır.

“Bir yiyecek ürününde kullanılacak malzemelerin çeşit, miktar, porsiyon ve maliyetinin belirlenmesinde kullanılan ve böylece hızlı bir şekilde aynı kalite ve lezzette diğer bir deyiş ile aynı standartta yiyecek ürünü üretilmesi sağlayan reçeteler olarak tanımlanmaktadır „ (Okutmuş, E., vd., 2015). Belirli gastronomik ürünlerin standart kalite ve lezzette üretimi ve gastro-turistlere pazarlanmasında bilinirlik kazanması gibi katkılar sağlayan; doğru üretim teknikleri uygulandığı zaman evrensel tatlar oluşturarak, farklı kültürlerden insanların Dünya'nın dört bir yanında aynı lezzeti yakalamasını sağlayan malzeme liste ve miktarlarını içeren gastronomi kavramına standart reçete adı verilir.

Uzun yıllar boyunca şefler ve gastronomiyle ilgilenen diğer bilim insanları ile mutfak sanatçıları, hangi malzemeleri hangi miktarlarda hangi tekniklerle bir araya getirerek standart kalite ve lezzete ulaşabileceğini birçok gastronomik ürün özelinde aramış; ve sonunda doğruya ulaştıklarını düşündüklerinde ürünlerin standart reçeteleri ile birlikte yapım aşamalarını içeren tarifleri kayıt altına almışlardır.

Gastronominin teorik çalışmalarında standart reçetelerin ve tariflerin yeri; yeme-içme bilgilerini ve kültürünü sonraki nesillere aktarma noktasında büyük öneme sahiptir.



Resim-3- Sırasıyla: 225 gr Çok Amaçlı Un

1 yaş maya - 1 çay kaşığı şeker

1.5 dl süt - bir yemek kaşığı ayçiçeği yağı -1 yemek kaşığı tuz

-115 gr tuzsuz donmuş tereyağı- 1 yumurta sarısı (çırpılmış)

Teorik olarak buğdayın, ekmeğin ve kruvasanın gerekli pişirme tekniklerinin ne olduğunu bilen ve elinde üretmek istediği özel bir ekmek çeşidinin standart reçetesi olan kişi doğru talimatları içeren bir tarif sayesinde lezzetli bir gastronomik ürün elde edebilir.

2.3. Teorik Gastronomide Ekmek Tarifi Örneği: Kruvasan Yapımı

Bu bölümde verilecek olan tarifte, standart reçetede verilen sayısal değerlere değinilmemiştir. Gerekli miktarda edinilmiş malzemelerin hangi talimatlara uyularak bir araya getirileceği ve hangi gastronomi tekniklerinin kullanılacağı açıklanmıştır.

Tarifler, standart reçetelerde belirlenmiş malzemelerin ve sayısal değerlerin gastronomik kurallar doğrultusunda, doğru mutfak araç-gereçleri ve teknikler ile birlikte kullanılması sürecini kapsayan talimatlar listesidir.

Bir diğer deyişle tarif kavramı, üretilmesi hedeflenen gastronomik ürünün standardize edilmiş lezzetini ve tekstürünü yakalamak için pratik gastronomi alanındaki personel tarafından kullanılan teorik bilgilerin planlama bölümü içerisindeki son aşamasıdır.

Kruvasan nasıl üretilir?

-Ilık suda maya şeker ilavesi ile çözdürülür ve köpürmesi beklenirken 10-15 dakika kadar bekletilir.

-Un ılık bir kaba boşaltılır.

-Süt kaynama noktasına gelmeyecek sıcaklıkta bir sos tavası içerisinde ısıtılır.

-Sütün içine tuz ve yağ eklenerek karıştırılır ve maya ile birlikte unun üzerine dökülür.

-Tahta kaşık yardımıyla malzemeler karıştırılır.

-5 dakika kadar dinlendirilen karışım, kıvamı elastikleşene kadar yoğurulur.

-Gerekli durumlarda, hamurumsu yapının yapışkanlığı fazla ise, un eklenebilir.

-Hamur oda sıcaklığında parlaklığı ve hacmi artana kadar üstü kaplanmış şekilde bekletilir.

-Buzdolabına 20 dakika için konulur.

-Soğutulmuş hamur kaseden alınır ve un serpilmiş düz zeminde 1-2 dakika kadar tekrar yoğurulur.

-Yuvarlanan hamur 30*15 ya da 12*6 boyutlarında dikdörtgen haline getirilir.

-Hamur ikiye kesilir ve ortalarına soğuk tereyağı konulur ve katlanır.

-Katlanan hamurlar tereyağını çekmeleri için 15-20 dakika buzdolabında dinlendirilir ve aynı işlem bir kez daha uygulanır

-Tüm parçalara tereyağı ekleme ve dinlendirme işlemi iki kez uygulandıktan sonra 1-2 saat kadar süreyle hepsi buzdolabında soğutulur.

-Dolaptan çıkarılan parçaların şekilleri el ile son kez düzeltilir.

-12*14 ya da 30*35 cm boyutlarında kesilen hamurlar tek seferde ve soğuk bir ortamda yuvarlanır.

-Dört köşesi de kesilen hamurlar köşegen çizgisinden kesilerek üçgenler elde edilir.

-Tereyağıyla yağlanmış fırın-pişirme kağıdına yerleştirilen parçalar oda sıcaklığında ışıktan uzak şekilde yaklaşık 30 dakika daha dinlendirilir.

-Fırın 190 santigrad dereceye ayarlanır ve ısıtılır.

-Kruvasanların üzerine yumurta sarısı sürülür, az miktarda tuz eklenir ve birkaç damla su damlatılır.

-Maksimum 15 dakika fırında pişirilir ve sunuma hazırlanır. (Terrence ve Canon: 1988, s.294)



Resim-4- Kruvasan

3. SONUÇ

Gastronominin uygulama sahası olan mutfakta, gastronomik ürünün son haline kusursuz şekilde ulaşmak için bilinmesi gereken temel adımlardan; kavram, standart reçete ve tarif , bu çalışmada buğday, ekmeğin ve kruvasan kavramları üzerinden incelenmiş ve teorik gastronominin tanımlanması sağlanmıştır.

Teorik gastronominin pratik gastronomi ile olan ilişkisi mutfak alanı özelinde tanımlanması; üretimin uygulama aşamasının ve deneyimlerinin, planlama sürecini kapsayan teorik bilgilerin edinilmesi sonrasında başladığı ve bittiğinde elde edilen yeni bilgilerin; bir dahaki uygulama sürecinde kullanılmak üzere teorik gastronomiye devredildiği, alan hakkında yazılmış bilimsel-sanatsal yazılar sayesinde ortaya konulmuş bir süreçtir.

İlk adım olarak gastronominin teorik kavram bilgisine ve mutfak terminolojisine hakim olan uygulayıcılar, standart reçete ve tarif bilgileri sayesinde uygulama alanında üretilebilecek gastronomik ürün yelpazelerini genişletebilirler. Çalışmada bu durum, buğdaydan elde edilen un ile üretilmiş ekmeğin; milli bir yiyecek haline getirilmiş hali olan kruvasana; standart reçetesi ve tarifi ve hangi öğünde, hangi gıdalarla beraber tüketildiği gibi bilgiler ışığında evrilmesi olarak ortaya konulmuştur

Teorik gastronomi çalışmaları, mutfağa dair bir kavramı her ayrıntısı ile tanımlamak ve kavramın mutfakta ne şekilde, nelerle birlikte ve nasıl kullanıldığını öğretmek gibi konular hakkında hazırlanabileceği gibi gastronomi kavramlarının kültürel değerlerinin altını çizmek için de hazırlanabilir.

KAYNAKÇA

Altaş, A. (2017). Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi, *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*.

- Atar, B. (2017)., Gıdamız Buğdayın Geçmişten Geleceğe Yolculuğu, *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi*.
- Gillespie, C. (2011). *European Gastronomy Into the 21st Century*. New York: Routledge
- Harrison, A. F. (1982)., *Gastronomy*., New Horizon Publishing Company. ISBN 978-0861166930, p. 12-13.
- Kaplan, Y., Yurduğül, S. (2018). Evrimsel Gastronomi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*.
- Kemal, B., Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2), 57-68.
- Okutmuş, E., Gülce, G. (2015)., Yiyecek İşletmelerinin Maliyet Kontrolünde Standart Reçetelerin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi ve Bir Uygulama, *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*.
- Öztürk, B., Güven, S. (2018). Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar, Atilla Akbaba, Neslihan Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism Theory and Research*.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*.
- Sezgin, C, A., Bülbül, S. (2017). Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*.
- Sünnetçioğlu, S., Özkök, F. (2017). Güzel, Özgün ve İyi Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi, *Journal of Awareness*.
- Şeker, T, İ. (2018). Sokak Yemekleri, Atilla Akbaba, Neslihan Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Terrence., Canron, C. (1988). *The Cook Book*. New York: Crown Publishers, Inc.

Resimler

Resim 1-2-3., Terrence., Canron, C. (1982). *The Cook Book*. New York: Crown Publishers, Inc.

Resim 4., <https://www.tastingtable.com/cook/recipes/croissants-recipe-french-pastry> (erişim: 20:50, 05.02.2019)

İnternet

<https://www.etymonline.com/> (erişim: 18:41, 06.03.2019)

Karakuş, Ş., Küçükkömürler, S., Ekmen, Z. (2007): <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/uploads/2015/01/%C5%9EEREN-KARAKU%C5%9E-Suzan-K%C3%9C%C3%87%C3%9CCKK%C3%96M%C3%9CRLER-Saime-EKMEN-Zeynep-T%C3%9CCRKK%C3%9CLT%C3%9CCR%C3%9CNDE-BULGUR.pdf> (erişim: 15:24, 06.03.2019)