

Moleküler Gastronominin İsim Babası Hervé This Özyeğin Üniversitesi'nin Konuğu Olarak Türkiye'ye Geldi

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, düzenlediği özel bir program ile moleküler gastronomi kavramının yaratıcısı Fransız bilim insanı Prof. Hervé This'i İstanbul'da ağırladı. Özyeğin Üniversitesi'nin 10. yıl etkinlikleri kapsamında gerçekleştirilen "Nota Nota Pişirmek" adlı etkinlikte yeni nesil moleküler gastronomi teknikleri, uygulamalı olarak sektörün önde gelen isimleri ve basın mensupları ile paylaşıldı. 12 Nisan'da Swissotel The Bosphorus'da düzenlenen etkinlikte Hervé This, etkinliğe katılan davetliler için özel bir gastroshow sundu. Etkinlikte, Türkiye'de ilk kez Özyeğin Üniversitesi'nde açılacak olan Gastronomi ve Tasarım Yüksek Lisans Programı'na ilişkin detaylar da katılımcılarla paylaşıldı.

Özyeğin Üniversitesi'nin ev sahipliğinde düzenlenen etkinlikte konuşan Prof. Hervé This, moleküler gastronomi olarak tanımlanan bilimsel disiplinin dünya çapındaki üniversitelerde giderek yayıldığına altını çizdi. Hervé This konuşmasında "Dünyada her geçen gün daha fazla laboratuvar ve ekip, kimya, fizik ve biyolojiden yararlanarak mutfak olgusunun farklı mekanizmalarında keşif yolculuğuna çıkmakta. Öte yandan kimya laboratuvarlarındaki modern araçların mutfaklarda kullanılmasıyla ortaya çıkan moleküler pişirme adlı yepyeni bir teknik, dünyayı kasıp kavurmaya başladı: Sifonlar, düşük derecede pişirme, döner buharlaştırıcılar ve ultrasonik sondalar... Bütün bunlar sayesinde yeni bir stil ortaya çıktı; moleküler mutfak. 1994'ten beri ise moleküler gastronominin yeni bir uygulama şekli olarak, dünyanın her yanında yepyeni bir fikir filizlenmekte: 'Nota Nota Pişirme'. Müzikte sentetik müzik ne ise mutfakta da 'Nota Nota Pişirme' odur. Yani saf bileşiklerden bir yemek ortaya çıkarmaktır. Bu teknik akla hayale gelmeyen sonuçlar doğurabilir. Çünkü kıvamdan renge, tattan kokuya, besin içeriğinden

toksikliğe kadar yemeğin her unsuru şefin kontrolü altındadır. Ve böylece yepyeni bir mutfak sanatı karşımıza çıkar!” dedi.

Etkinliğe ev sahipliği yapan Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürü Mehmet Teoman Alemdar ise dünyaca ünlü akademisyen Prof. Hervé This’i, Özyeğin Üniversitesi’nin 10. kuruluş yıl dönümünde, öğrencilerin gelişen gastronomi eğilimlerden feyz almaları ve sektör paydaşlarının hızla değişen mutfak sanatları hakkında bilgi sahibi olmaları amacıyla bir araya getirdiklerini belirtti. Alemdar, “Değerli bilim insanı Prof. Hervé This’in bu avangard yaklaşımı, hızla büyüyen dünya nüfusu, artan gıda ihtiyacı ve büyüyen israf ve atıklara bir çözüm önerisi olabileceği hususunda, dünyayı paylaşan bizleri oldukça heyecanlandırmış ve ümitlendirmiştir. Yeni nesil pişirme yöntemlerine, gıda birleşenlerini kullanarak, alternatif beslenme yöntemleri de ekleyerek sunan Prof. Hervé This, dünyaca tanınmış birçok şefe de ilham kaynağı olmuş. Moleküler gastronomi kavramının mimarı olarak bilinen Prof. Hervé This’ten akademik açıdan da önemsemiğimiz, farklı ve değerli bilgiler edindik. Gıdaların moleküler yapısı, farklı ısılarda hazırlanan yemeklerin nasıl değişkenlik gösterdikleri, tadın beyin tarafından algılanması, bu anlamda tat alma duyusunun yorumu bunlardan birkaçı. Bu çalışmalarımıza paralel olarak, Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek eğitimine bir ivme kazandırmak amacıyla, 1 Mayıs – 20 Haziran 2019 tarihleri arasında, ‘Gastronomi ve Tasarım’ Yüksek Lisans Programımıza başvuruları kabul edeceğimizi ve 2019 Güz dönemi itibariyle, tezli yüksek lisans eğitimimize başlayacağımız müjdesini de paylaşmak isteriz” dedi.

Paris Ulusal Tarım Bilimi ve Araştırma Enstitüsü (INRA) Üyesi ve Fransız Bilim Akademisi Yemek Bilimi ve Kültürü Bölümü Akademik Direktörü Prof. Hervé This, gastronomiye getirdiği yenilikçi yaklaşımlar ve kimyasal bileşenleri kullandığı yeni nesil yemek pişirme yöntemleriyle tanınıyor. İmzasını taşıyan kitaplar ve uygulamalarıyla uluslararası çapta pek çok şefe ilham kaynağı olan Hervé This, moleküler gastronomiye getirdiği ve temel gıdaların bileşenler kullanılarak pişirilmesini sağlayan yenilikçi yaklaşımıyla dünyadaki gıda, enerji ve su krizi için de alternatif bir çözüm modeli sunuyor. Prof. Dr. Hervé This’in çalışmalarına göre yeni nesil pişirme yöntemleri ve kimyasal bileşenlerin mutfakta kullanılması, ürünlerin nakliye sürecinde meydana gelen gıda bozulmalarını engelleyeceği gibi, gıdanın “çiftlikten çatala olan yolculuğu” sırasında oluşacak yiyecek israfını da önleyebilir.