

MUTFAĞIN BÜYÜLÜ DÜNYASI LE CORDON BLEU İLE MAYIS AYI LEZZET DOLACAK!

Le Cordon Bleu İstanbul'da

Mutfak tutkunları ile lezzetli bir Mayıs ayı başlıyor.

Özyeğin Üniversitesi ile dünyanın en ünlü mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu, mutfağın büyüdü dünyasına doğru bir yolculuğa çıkarıyor. Özyeğin Üniversitesi'nde Mayıs ayı boyunca düzenlenecek atölye çalışmalarına katılanlar; Makarna, risotto ve ekmek pişirme tekniklerini, İspanyol mutfağının klasikleri ile birbirinden ilginç kanepeler tariflerini öğrenecek.

Dünyanın önde gelen mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu, dünyaca ünlü şeflerinin eğitim verdiği atölyelerine devam ediyor. 5 Mayıs'ta başlayan atölyeler, Le Cordon Bleu'nun Özyeğin Üniversitesi'ndeki Mükemmellik Merkezi tesislerinde gerçekleşiyor. Özel günlerde sevdiklerine lezzetli ve şık hediyeler vermek isteyenlere yönelik hazırlanan atölyeler Mayıs ayında da birbirinden keyifli içerik ve programlar sunuyor:

- BAHARA MERHABA** (7 Mayıs Cumartesi / 10:30 – 17:00): Baharın yaklaştığı şu günlerde kuşkonmaz, taze patates, havuç ve yeşillikler gibi taze toplanmış mevsim sebzelerini kuzu ile birlikte tatmanın tam zamanı. Le Cordon Bleu şefleri, iki farklı şekilde pişirmenin yanı sıra kesme tekniklerini ve bazı klasik mutfak becerilerini de öğretecek.
- MAKARNA VE RISOTTO PİŞİRME TEKNİKLERİ** (10 Mayıs Salı / 12:00 – 15:00): Dünyaca ünlü Master Şeflerin sunumuyla çeşitli yemek ve pasta yapım teknikleri ve aşçılığın püf noktaları öğrenilecek. Le Cordon Bleu'nun master şefleri; restoranlarda keyifle yediğimiz parmesan ve

tereyağı ile hazırlanan kremalı Alfredo soslu ev yapımı taze makarna ve Milano bölgesine özgü, safranlı risotto reçetelerini yazacak. Şefler ayrıca herkesin evde yapmaktan zorlandığı risottonun, hazırlanması ve pişirilmesindeki önemli noktaları paylaşacak.

3. **İSPANYOL MUTFAĞI** (14 Mayıs Cumartesi / 10:30 – 17:00): Kaliteli malzemelerle, heyecan verici lezzet kombinasyonları oluşturarak, İspanyol mutfağının klasikleri keşfedilecek. Ödüllü Master Şefler ile birlikte, temel İspanyol mutfağı pişirme teknikleri ve malzemeler arası lezzet dengesi oluşturmanın püf noktaları öğrenilecek. Atölye çalışmasına katılanlar, Gazpacho, Spanish Tortilla ve Paella Valencia pişirme ustası olacak.
4. **EKMEK PİŞİRME TEKNİKLERİ** (25 Mayıs Çarşamba / 12:00 – 15:00): Büyülü Le Cordon Bleu dünyasının dünyaca ünlü şefleri, evinizde kendi ekmeğinizi hazırlamanın sırlarını paylaşacak. Ekmek yapımında kullanılan mayalandırma, şekillendirme ve çeşnilendirme yöntemleri anlatılacak. Master şef; İtalya'dan lezzetli Focaccia ekmeği, Fransız baget ekmeği ve klasik Çavdar ekmeği reçetelerini gösterecek.
5. **KANEPELER** (28 Mayıs Cumartesi / 10:30 – 17:00): Özel kutlamaların ve seçkin davetlilerin düşünülerek tasarlandığı bu atölye çalışmasında, zengin bir çeşitlilikte, lezzetli kanepeleri deneyimleme fırsatı sunulacak. Konukların tek ısırıklık kanepelerin tatlarını unutamayacağı tarifleri ustalıklarla pişirmek mümkün olacak. Ballı ve misket limonlu tütsülenmiş tavuk kanatlarından morina balığı lokmasına, kadayıfta karıdesten tütsülenmiş somonlu pankeke birçok lezzetli kanepeler tarifi öğrenilecek. Bu eğitimde, Le Cordon Bleu şeflerinin gösterdiği temel kesim tekniklerinin yanı sıra **poşelemek**, kızartma ve marine etmek gibi bazı temel mutfak becerileri de edinilecek.

Atölyeler hakkında detaylı bilgi lecordonbleu@ozyegin.edu.tr adresinden veya 444 4 698 no'lu telefondan alınabilir.

Editöre Bilgi Notu:

Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu İş Birliği

2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nı açarken dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile işbirliği anlaşmasını da imzalayan Özyeğin Üniversitesi, öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle yetiştirirken, Le Cordon Bleu ile birlikte açtığı Sertifika Programları ile bu alanda kendini geliştirmek ve ilerlemek isteyenlere de yeni bir geleceğin kapılarını araladı.

Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu işbirliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndaki "mutfak sanatları" dersleri Le Cordon Bleu Master Şefleri tarafından verilirken, 20'den fazla ülkede olduğu gibi, üniversite öğrencisi olmasa da, mutfak sanatları alanındaki yetkinliğini geliştirmek ve bunu uluslararası saygı gören bir Sertifika ile taçlandırmak isteyen, ya da kariyerini değiştirmeyi hedefleyen herkes için, Ocak 2013'ten bu yana Le Cordon Bleu Sertifika Programları da mevcut.

LE CORDON BLEU HAKKINDA:

Le Cordon Bleu, 1895'te "La Cuisiniere Cordon Bleu" dergisinin yayımcısı, gazeteci Marte Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris'te kurulmuştur. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu'nün uluslararası ünü, hızla yayılmıştır. 1950'li yıllarda Paris'te yaşayan Julia Child'ın bu okulda eğitimini tamamlayıp ünlü bir aşçı ve yemek yazarı olması da Le Cordon Bleu'nün tanınırlığını artırmıştır. Julia Child'ın hayatı 2009 yılında vizyona giren Meryl Streep'in başrolünde oynadığı "Julie & Julia" adlı bir filme de konu olmuştur.

Günümüzde Le Cordon Bleu, 20 ülkede, 40'ı aşkın uluslararası okulda yılda 20.000 öğrenciye eğitim vermektedir. Le Cordon Bleu öğrencileri, Michelin yıldızlı restoranlardan gelen usta şefler ya da prestijli yarışmalarda galip gelerek Meilleur Ouvrier de France gibi unvanları elde eden isimler tarafından eğitilirler. Usta aşçılar, klasik Fransız mutfağı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgi ve deneyimlerini Le Cordon Bleu öğrencilerine aktarırlar.