

Yazan:
Mercan Aytuna
(Düsyeri)

Küçük Şefler Restoranı

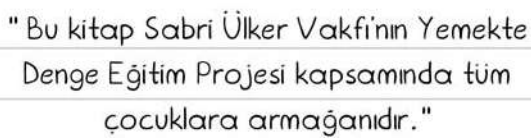
Sabri Ülker Vakfı'nın
Yemekte Denge
Eğitim Projesi
kapsamında tüm çocuklara
armağandır



Küçük Şefler Restoranı

Mercan Aytuna (Düşyeri)





Küçük Şefler Restoranı

Her hakkı saklıdır.

Bu yapıtın aynen ya da özet olarak hiç bir bölümü, telif hakkı sahibinin yazılı izni alınmadan kullanılamaz.

Yazar: Mercan Aytuna

Genel Yayın Yönetmeni: Ayşe Şule Bilgiç

Editör: Gülizi Özen

Kapak Tasarım ve Çizimler: Fatemeh Nazari

Sayfa Düzenleme: Demet Örün

Yayınevi: Düşyeri Yayınları

Baskı ve cilt: Matbaacılık

Matbaa adres.....

Birinci Basım: 2018

Kitabın bu basımını adet yapılmıştır.

Değerli çocuklar,

Mutlu olmanın yolu sağlıklı olmaktan geçiyor. Daha çok koşabilmeniz, daha çok oyun oynayabilmeniz ve derslerinizde daha başarılı olabilmeniz için sağlıklı olmanız gerekiyor. Yemekte Denge Eğitim Projesi, dengeli beslenmenin temel ilkelerini sizlerin daha iyi öğrenebilmesi için 2011'den beri ilkokullarda devam ediyor. Yemekte Denge Eğitim Projesi, size tüm besin gruplarını, dengeli bir öğünü nasıl oluşturacağınızı, fiziksel aktivitenin ve hijyenin önemini, oyunlarla ve yaratıcı çalışmalarla anlatıyor.

Yemekte Denge Eğitim Projesi'nin ana mesajı: "Dengeli bir şekilde her şeyi yiyebilirsin. Tek yapman gereken dengeyi nasıl kuracağını öğrenmek." olduğunu biliyorsunuz. Öğrenmenin yaşı mı olmuş, değil mi? Bu yüzden Yemekte Denge, sadece sizleri değil; öğretmenlerinizi, anne babalarınızı, okuldaki görevli abi ve ablalarınızı da bilgilendiriyor. * Türkiye'de tam yedi yıldır, Milli Eğitim Bakanlığı Temel Eğitim Genel Müdürlüğü işbirliği ile uyguladığımız proje ile, bugüne kadar ilkokullarda altı milyon öğrenci, öğretmen ve ebeveyn nasıl dengeli beslenebileceğini öğrendi. * Sağlıklı nesiller dengeli beslenmeyi genç yaşlarda öğrenen siz kıymetli çocuklarımızla gelecek!

Şimdi sizi, dengeli beslenme konusunda fikir sahibi olmanızı sağlayacak ve keyifli bir maceraya ortak edecek olan Küçük Şefler Restoranı'yla başbaşa bırakıyoruz.

Keyifle okumanız dileğiyle...

Sabri Ülker Vakfı

Mercan Aytuna

Yazar



1986 yılında dünyaya gözlerini açmış. Masallarla büyümüş. Dinlediklerini o kadar sevmiş ki kendi masallarını yazmaya başlamış. Kitap yazmış, film senaryosu yazmış, çizgi film senaryoları yazmış. "Küçük Şefler Restoran"ı yazarken hep dengeli beslenmiş çünkü "Yemekte Denge Eğitim Projesi" ile sağlıklı beslenmenin çok eğlenceli olabileceğini

de öğrenmiş.

Artık leziz ve dengeli öyküler yazıp bunları çocuklarla paylaşmaktan büyük zevk almış.

...

Ayşe Şule Bilgiç

Yazar



Ben Ayşe Şule Bilgiç. Düşyeri'nin Düş İşleri Bakanı'yım. Her şeyin düş kurmakla başladığına inanıyorum. Çocukluğumdan beri en ciddiyetle yaptığım şey; düş kurmak ve kurduğum düşleri yine aynı ciddiyetle gerçekleştirmek için çalışmak. Bu kitap Sabri Ülker Vakfı'nın kurduğu bir düştü. Bu düşü gerçekleştirmek ekipçe bize düştü. Biz kitabı yazarken de, siz okuyun diye tasarlarırken de çok keyif aldık. Ben bu kitabın çok güzel olacağına inandım. Mercan yazdı, Fatemah çizdi, Demet tasarladı, Gülizi didik didik didikleli ve ben de 'Hani bana hani bana hani bana?' dedim. Her şey düş kurmakla başlıyor. Düş'ün gerçek olsun!

...



Fatemeh Nazari

Çizer



1988 yılında İran'da doğdum. Güzel Sanatlar Üniversitesi - Resim Bölümü'nden mezun oldum. Çizgi filmler, çocuk kitap evleri, mobil ve bilgisayar oyunlarında çizer olarak çalıştım. Çocuk kitaplarını resimlendirmekten her zaman mutluluk duydum. Küçük Şefler Restoranı için çizim yaparken de çok keyif aldım. Eminim böyle güzel projeler sağlıklı bir neslin yetişmesine önemli katkı sağlayacaktır.

Demet Örün

Tasarım



Demet 1984 yılı sonbaharında İstanbul'da doğmuş. Erken çocukluk döneminde 'Tasarım' kelimesini bilmesine de boyaları, resim defterlerini ve kitapları hep çok sevmiş.

Gazete, dergi, reklam ajansı gibi çeşitli yerlerde tasarımcı olarak çalıştıktan sonra 2012'de yolu Düşyeri ile kesişmiş ve düş kurmanın, düşleyerek tasarlamının güzelliğini keşfetmiş. 'Küçük Şefler Restoranı' kitabını tasarlarken, sağlıklı beslenmenin önemi üzerine düşünmüş, araştırmış.

'Tasarımda Denge' ilkesine 'Yemekte Denge' yi de ekleyerek sağlıklı yaşama merhaba demiş.



Gülizi Özen

Editor



Düşyeri'ndeki Düş Koçu Gülizi; dünyaya sevgiyi, bilgiyi, iyiliği ve aydınlığı yaymayı hedefliyor. Çocuklar için hazırladığı dergiler, kitaplar, Tv çocuk programları, çizgi filmler, müzikli tiyatro oyunları, şarkılar ve Youtube Düş Koçu bölümleri'nin yaratıcı yazarlığını ve içerik yönetmenliğini yapıyor. Küçük Şefler'in keşiflerine, düşlerine ve çalışmalarına bayıldı çünkü her şey bir düşünle başlar! Hayatta "Denge" altın bir pusula. Denge ile kendi canımızı sevip değerimize ilgi gösterebiliriz. Hepimiz çok değerli ve özeliz. Akıl ve sevgiyle...

Unutulmaz Bir Yaz Tatili



Sonunda beklenen an geldi! Ben ve kardeşlerim iple
çektığımız yaz tatiline çıkacaktık.

Çıkacaktık ama...

Bu tatilin diğerlerine benzemeyeceğini nereden
bilebilirdik ki!

Şaşırtıcı ama gerçek; bu tatilimizin maceraları saymakla
bitmez!

Neden mi bahsediyorum?

Durun en baştan anlatayım:

Bing bing.

Annem biz otobüse binmeden hemen önce çektiği fotoğrafımızı yollamış. Kardeşlerim ve ben mutlu görünüyoruz. Aslında mutlu olmaktan çok yola çıkacağımız için heyecanlıyız.



Fotoğraftaki yakın görünme çabasına rağmen Aslı ablam otobüse biner binmez uzun saçlarını topuz yaptı ve kulaklıklarını takıp “Beni rahatsız etmeyin!” dercesine arka koltuğa geçti. Neyse ki otobüs yolculuğumuzun keyifli olması için ona değil küçük kardeşim Didem’e güveniyordum. Annemden ayrılacağı için bütün gece ağladı. O yüzden fotoğrafta gözleri şiş. Ağladığına bakmayın, gitmeyi hepimizden çok o istiyor.



Böyle kararsız olduğu anlar haricinde çok eğlenceli biridir. Altı yaşında. Çok geniş bir hayal dünyası var. Onunlayken bir saniye olsun sıkılmıyorsunuz. Biraz da bilmiş ama o halleri bile beni eğlendiriyor.

Neyse, beraber yolculuk keyifli olacak derken kısa süreli bir mide bulantısının ardından, sıcaktan erimiş gibi dizimde uyuyakaldı. Hava çok sıcak. Rüzgar olmadığı için bulutlar da şekil değıştirmiyor. Bu sonu gelmez yolu anlamlı kılan tek şey; dayımın yanına, Küçük Maceralar Pansiyonu'na gidiyor oluşumuz.



Pansiyonun ismi oldukça yanıltıcı. Şimdiye kadar beraber yaşadığımız hiçbir macera küçük olmadı. Hazine avlarımız, gece denizde su altı antrenmanları, dev balıkların peşinde sabaha kadar teknede sabahlamalarımız... Gönül rahatlığıyla yaz tatilinden okula en havalı hikayelerle dönen çocuk olduğumu söyleyebilirim.

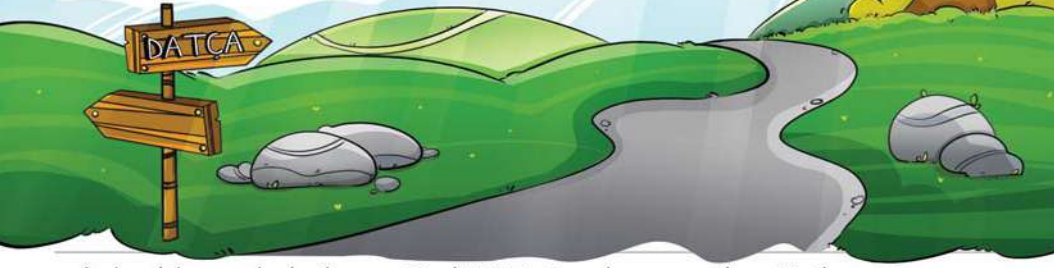
Dayımın adı Tark. Mühendislik okumasına rağmen uzun yıllar bir gezgin olarak yaşamış. Önce Türkiye'nin her ilini, sonra dünyanın dört bir köşesini dolaşmış. Gittiği yerlerde ne iş olsa yapmış.



Ben küçüktüm, o hallerini hatırlamıyorum ama annem sonunda dayımı ikna etmiş ve abla-kardeş ellerindeki varı yoğun birleştirip bu pansiyonu açmışlar. Dayım da pansiyonun işletmecisi olmuş. Annem ilk zamanlar bu işin devamına şüpheyle bakıyormuş ama dayım onu şaşırtmış ve pansiyonu harika bir yere çevirmiş.

Dayıma mesleğini sorarsanız “Öykü toplayıcısıym.” diyor. Onun için öykü toplamının iki yolu var: Seyahat etmek ya da seyahat edenlere ev sahipliği yapmak. İşte başarılı bir pansiyonun arkasında ki sır bu!

Ah işte! Sonunda “Datça” tabelasını gördük! Eskiden patika yolu yerine keçi yolu derlermiş. Şu an üzerinde olduğumuz yolu, daha iyi anlatabilecek bir kelime yok. Otobüs için değil de keçiler için yapılmış gibi! Neyse ki otobüs pansiyonun önünde durduğu için bu yolu geri dönmek zorunda değiliz.



Aslı ablam, tabelayı gördüğü için olsa gerek müzik dinlemeyi bıraktı.

“Gökhan! Didem’i uyandır.”

“Daha var!”

“Uyandır dedim sana!”

Aramızda sadece üç yaş var! Üç yaş! Bana emirler yağdırmasını anlayamıyorum! Dönüp ters ters baktım ama annemlere söz verdiğim için tartışmayı uzatmamaya karar verdim.

Didem kalktığında ilk sorduğu şeyin “Geldik mi?” olmasını bekledim ama o “Rüyamda güneş beni kovalıyordu.” demekle yetindi. Sıcak gerçekten de böyle hissettiriyor!

“Üzülme, dayım limonataları hazırlamıştır.”

Didem gülümsedi. Ben de yaklaşmış olmanın heyecanıyla neler yapacağımı düşünmeye başladım. Önce mayomu giyip hemen havuza gireceğim. Sonra havuzdan bile çıkmadan dayımın özel tarifi olan buzlu ahududulu limonatayı içerim. Yeterince serinleyince havuz yataklarından birinin üzerinde uyurum.



Uyandığımda, pansiyonu gezeriz. Dayım her yıl yeni bir temayla odaları süsler. Hiç umulmadık yerlere minik armağanlar gizleyerek müşterileri şaşırtır. Tabii biz de pansiyonda define avına çıkıp hediyeleri müşterilerden önce bulmaya çalışırız.

Asıl eğlence gece başlayacak! Bahçede dayımın arkadaşları gelip şarkı söylerler. Müşteriler eğlenirken biz de ağaçları ışıklandırırız. Her yıl yapmayı istediğimiz ağaç evi planlarız! (Bu yıl gerçekten de yapacağız!)

Bu yazın harika olacağına dair düşüncem Aslı ablamın endişeli hatta korkmuş sesiyle dağıldı.

“Gökhan bak!”

Endişeyle dönüp Aslı ablama baktım. Bir şeylerin yolunda gitmediği yüzünden anlaşılıyordu. Eliyle dışarıdaki bir noktayı gösteriyordu. Hemen yüzümü çevirdim ve işaret ettiği şeyi gördüm. Daha doğrusu göremedim çünkü pansiyon yerinde yoktu!



Dayımın Pansiyonu Nerede?

Gördüğüm şeye inanmakta zorlanıyordum. Pansiyonun olması gerektiği yerde koca bir boşluk vardı.



“Doğru yere geldiğimize emin misiniz?”

Didem’in sorusuna Aslı ablam da ben de cevap veremedik. Bahçenin tam ortasında artık çalışmayan ve garajda beklemekten paslanmış karavanı tanımasam yanlış yerde olduğumuza yemin edebilirdim.

Otobüs yavaşça durdu. Biz şaşkın gözlerle hala dışarı bakıyorduk. Şoförün “Çocuklar burası sizin durağınız.” demesiyle kendimize geldik. Otobüsten emin olmayan adımlarla indik ama bir süre daha yerimizden kıpırdayamadık.

Uzun bir bekleyişin ardından Aslı ablam cesaret edip ilk adımı attı. Elini tutan Didem’i de peşinde sürükledi.

Yaklaştıkça pansiyonun eskiden olduğu yerdeki izlerini görmeye başladım. Doğru yerdeydik!



Karavanın kapısı açıldı ve dayımı gördüm. Fazlasıyla yorgun ve üzgündü. Siyah saçlarım ve kara gözlerim nedeniyle dayıma benzediğimi söylerler ama şu an kesinlikle farklı görünüyordu. Uzun uzun bakışacaktık ama Didem “Dayıııı!” diye sevinçle boynuna atladı.



Aslı yine benden cesur davranarak gidip dayıma sarıldı. Bana da harekete geçmem için güç vermiş oldu.

Kısa bir sarılmanın ardından “Bize bir açıklama borçlusun!” diyerek sessizliği bozan Aslı oldu.



Dayım, bize baktı ama “Önce limonatalar.” diyerek içeri girdi. Ben de hayallerimi süsleyen havuza bakabilme fırsatı buldum. Su yemyeşildi! Artık müşterileri değil yosunları eğlendiriyordu.

Aslı ablam ve Didem valizlerin üstüne oturdu. Ben ise muhtemelen pansiyonun kalan son parçalarından olan bir kayaya oturdum.

Neyse ki limonata tam da hayal ettiğim gibiydi! İlk yudumda kendinizi Dünya’nın en güzel sahilinde güneşleniyormuşsunuz gibi hissettirmeye yetiyordu. Ama dayımın olanları anlatmaya başlamasıyla bu hayalim kısa sürdü.

Dayım, birikimine güvenerek pansiyonu yenilemeye karar vermiş. Tabii evdeki hesap çarşıya uymamış. Beklenmeyen sorunlar ve masraflar derken... Elinde neyi var neyi yoksa tükenmiş. Geriye sadece O'na Türkiye turunda eşlik eden emektar karavanı kalmış. İlk başlarda güzel bir şaşırtı olacağı için bize söylememiş. Sonrasında o kadar üzülmüş ki bir türlü konuyu açamamış.



Büyük bir şaşırtı yaptığı kesin!

Aslı ablam, dayıma kızmak istiyordu. Kızgın olduğunda hep olduğu gibi birden anneme benziyordu. Elini dizine sıkı sıkı koymuş derin derin nefes alıyordu. Kızmasına engel olan tek şey dayımın dokunsan ağlayacak haliydi. Eh, bu gerginliği bozmak da bana düşüyordu.

“Peki, nerede yatacağız?”

“Asıl dişlerimizi nerde fırçalayacağız?” diye sordu Didem.



“Dişlerini fırçalamazsan tek tek dişlerin dökülür.” dediğim gün, ilk süt dişi düştüğü için diş fırçalamanın her şeyden önemli olduğunu düşünüyordu bu sıralar.

Dayım başını ellerinin arasına aldı.

“Özür dilerim. Sizi buraya çağırmamalıydım. Akşam ablamı arayıp olanları anlatacağım. Yarın ilk otobüsle geri dönersiniz.”

Sevdiğiniz birini bu kadar mutsuz görmek gerçekten can sıkıcı. Bir çözüm aramaya çalıştım ama durum gerçekten çaresiz görünüyordu.



“Didem ile Gökhan karavanda yatar. Tarık dayım hamakta. Ben uyku tulumumu getirmiştim zaten.” dedi Aslı ablam. Böylece düşündüğüm kadar kötü bir durumda olmadığımızı anlamamı sağladı. Didem kendi sorusunun cevaplanmadığını belirtmek için Aslı ablama dik dik baktı.

“İçerideki küçük banyo yeter de artar!”

Dayım ise “Hemen döneceğim.” diyerek tekrar karavana girdi. Sanırım gözyaşlarını daha fazla tutamamıştı.

Aslı ablamın aklından neler geçiyor merak etmeye başladım.

“Gerçekten burada kalabileceğimizi düşünüyor musun?”

“En azından bu geceyi geçirmek zorundayız!”

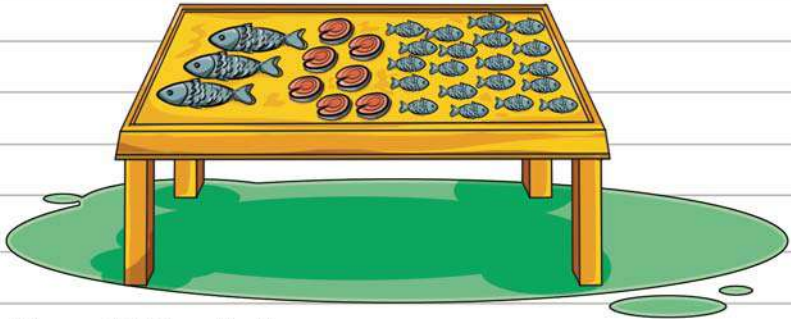
Bu fikir en çok Didem’i kızdırdı.

“Ben gitmem. Siz istiyorsanız gidin!”

“Bizi en başından çağırmamalıydı!”

Aslı ablama katılsam da onu bırakıp gitmeye gönlüm razı gelmiyordu. “Bir çözüm olmalı.” dedim.

Bunu bir kahraman edasıyla söylemek isterdim ama sanırım dayımın ruh hali bulaşıcıydı!



Aslı ablam düşünceliydi.

“Burada kalırsak ona daha çok yük oluruz.

Ne yiyip ne içeceğiz?”

“Balık!” dedi Didem sevinçle. “Yine balık avlarız.”

Aklıma bundan daha iyi bir plan gelmesi için kendimi zorladım.

“Balık satabiliriz?” Ağzımdan kendi kendine dökülüvermişti bu sözler ama der demez içimi bir umut kapladı.

Didem "Pişirip satarsak yine müşteriler gelir." dedi.

Fikirlerimiz size saçma geliyorsa belki de siz hiç bu kadar çaresiz kalmamışsınızdır. Bu yüzden yarım saat boyunca, orada nasıl yaşayabileceğimize dair kurduğumuz planları anlatmayacağım. Bazıları bana bile saçma gelmeye başlamış olsa da!

Deniz kabuklarından kolye yapıp satma fikrine vardığımızda artık ümitlerimiz de tükenmeye başlamıştı. Ta ki Didem harika bir fikir bulana kadar. Zaten harika fikirler her zaman en kötü durumlardan sonra ortaya çıkar.



"Çizgi filmlerde minibüste dondurma satarlar.

Biz de mi öyle yapsak?!"

Didem'in bu fikri sayesinde Aslı ablam ile göz göze geldik. Sanki birbirimizin aklını okuyor gibiydik. Dondurma değildi aklımızdaki! İkimiz de karavana muzır bir gülümsemeyle baktık.

Yüzünü yıkayıp dışarı çıkmış olan dayım neden bu kadar mutlu olduğumuza anlam vermeden bizlere baktı. Biz sadece gülümsedik. Çünkü geriye sadece çılgın planımızı hayata geçirmek kalmıştı.

İnternet Şefleri

Heyecandan ayağa kalktım.

“Biraz boyayla olmayacak iş değil!”

“Ne oldu?” Dayım şaşkınlığını gizleyemiyordu.

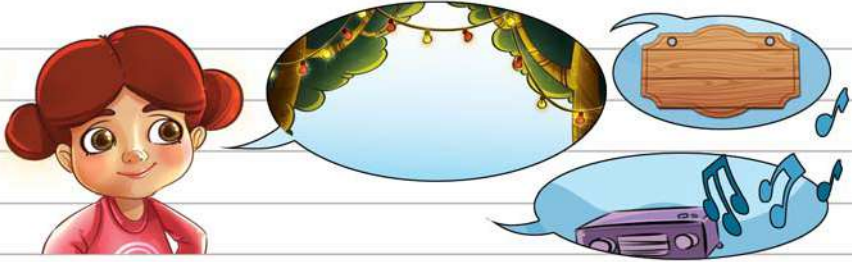
“Bir kaç basit alet alsak yeter.”

“Neden bahsediyorsunuz siz?”

Dayımı daha fazla merakta bırakmak istemedim.

“Karavani harika bir büfeye çevirmeye ne dersin?”

Aslı ablamın planı daha da büyüktü. “Hatta bir restorana!”



Dayım bize umutsuz gözlerle baktı. Günlerin mutsuzluğunu bir anda üstünden atabilecek gibi değildi. Ama biz kararlıydık. Didem de heyecanlandı.

“Yine müşteriler gelir! Harika olur!”

Sonra fikirler havada uçtu ama bu sefer hepsi iyi fikirdi.

“Ağaçları ışklandırınız.”

“Yine müzik çalarız akşamları.”

“Yola bir tabela koyarız.”

“Dikkat çekici bir isim bulmalıyız.”

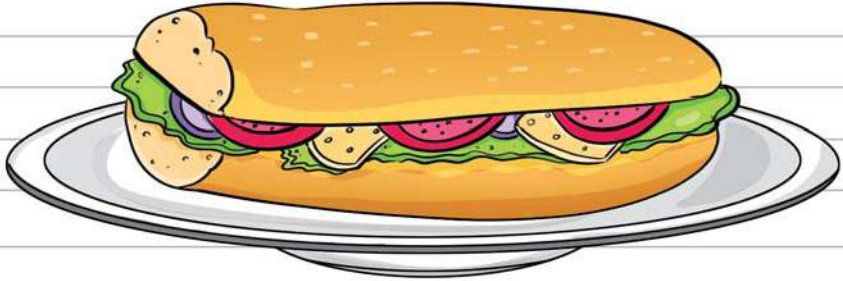
“Peki, aranızda herhangi biri...” diyerek fikirlerimizi böldü

dayım “Yemek yapmayı biliyor mu?”

İşte bunu atlamıştık! Birbirimize baktık. Aramızda yemek yapan bir tek bendim. Ama kimse haşladığım birkaç yumurtayı yemekten saymazdı.

“Ne kadar zor olabilir ki!” dedim ama içten içe bu söylediğime ben bile inanmıyordum. Yemek yapmak gerçekten zor olmalıydı!

Didem’in önerisi sandviç yapmak oldu. Ama hepimiz biliyorduk ki lezzetli ve sağlıklı bir tabak hazırlamazsak müşterilerin ilgisini çekemezdik.



“Boş verin çocuklar. Ben başımın çaresine bakarım.” Dayımın hayalimize inanmadığını görünce biraz bozuldum ama aynı zamanda daha da çok hırslandım. Dayımı duymamış gibi yaptım. “Telefonlarımız ne güne duruyor! Bisiklet sürmeyi bile videolara bakarak öğrendim ben! Eminim yemek yapmayı da internetten öğrenebiliriz!”

Dayım da beni duymamış gibi yapıp ayağa kalktı. “Gidip bir şeyler alayım da önce kendimizi doyurmaya çalışalım.”

O kadar heyecanlanmıştık ki artık dayımın umutsuzluğu bile bizi engellemiyordu. Kendimi şimdiye kadar ki en büyük yaz macerasına yelken açıyormuşum gibi hissettim. Kızlarla kafa kafaya verdik. Telefonlarımız ellimizdeydi. Didem benim yanımda, “Şuna bak, şu videoyu aç.” diyordu. Yemek dünyası sandığımızdan da geniş çıktı. O kadar çok seçenek vardı ki nereden başlayacağımıza emin olamadık. Sanki önüme onlarca tabak konulmuş ama ben hangisini yiyeceğime karar veremediğim için bir türlü başlayamıyor gibiydim.



Kızlar tabakta en güzel duran tariflere bakıyordu ama onlar bizim için fazla karışıktı. Zaten bazı malzemeler şu an alamayacağımız kadar pahalı görünüyordu. Bazı tarifler ise bir aşçının kadar yeteneği gerektiriyordu. Beni en çok etkileyen ise sade ama rengarenk tabaklar oldu. Bazı malzemelerin adını bilmesem de görüntüleri iştahımı açmaya yetmişti.

Yarım saatin ardından “Yemek tarifleri” aramak yerine “Kolay yemek tarifleri” aramaya başladık. Bir yarım saat daha geçince “Sağlıklı yemek tarifleri” aramaya koyulduk. Her besinden bir miktar içeren dengeli tabaklar... Leziz tarifler... Türk Mutfağı...

İki saatlik araştırmamızın ardından her sayfada karşımıza çıkan tek ortak nokta vardı: Dengeli beslenme! Şimdiye kadar ne olduğunu hiç düşünmemiştim bile. Elimdeki iki tabak da aynı ağırlıktaysa dengeliymiş gibi gelirdi bana!



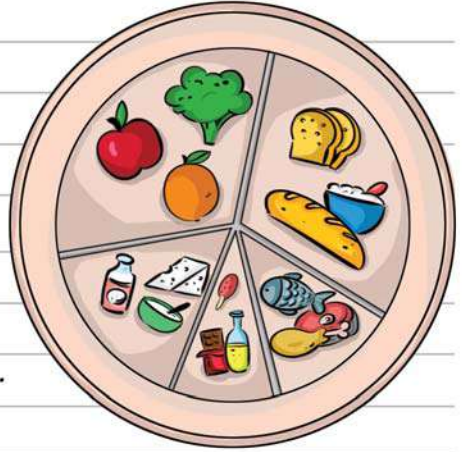
Tabii işin aslı hiç de öyle değilmiş!

Bunu dayımın bizim için hazırladığı makarnaya bakınca iyice anlamıştım.

Dengeli Tabak Sanatı

Akşam annemi aramaması için dayımı zor ikna ettik. Hayalimize pek inanmasa da bizi kıramadığından pek sesi çıkmadı. En azından karavanın bakıma ihtiyacı olduğunu kabul edip boya ve malzeme almaya gitti.

Biz de dengeli tabak çalışmalarımıza devam ettik ve sonunda bir yerlere varmaya başladık. Biraz daha okudukça dengeli tabak işini anlamaya başladık ve işler daha keyifli bir hal aldı.

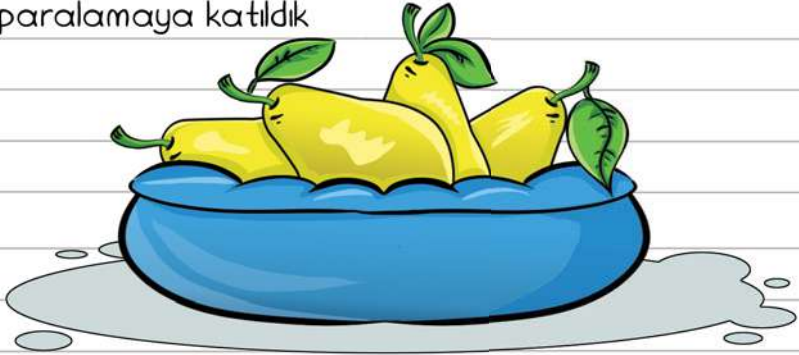


Besinleri beş gruba ayırmışlar; ekmek ve diğer tahıllar, meyve-sebzeler, süt ve süt ürünleri, et ve balık ürünleri ile yağ içeriği yüksek besinler. Bunu duyar duymaz Didem “Ben meyve ve sebzeyim.” dedi. Neden diye sormadan da açıkladı: “Sebzeler gibi daha rengarenk ve tatlıymış.” Ben de hemen gururla pazumu gösterip “O zaman et ve balık grubu da benim çünkü en kaslınız benim.” dedim. Uzun bir tartışma ve kısa bir bilek güreşinin ardından Aslı ablamın et grubu olmasına karar verdik. Ekmek ve tahıllar, grubunun bana kalması önce tuhaf gelse de asıl enerji kaynağının onlar olduğunu öğrendim.

Şakalaşmamızın aslında harika bir iş bölümü olduğunu fark etmemiz uzun sürmedi.

Didem, meyveleri yıkayıp salata yapabilir. Aslı ablam kendini yakmadan et pişirebilir. Ben de bıçak bile kullanmaya gerek kalmadan harika soslarla makarnalar ve pilavlar yapabilirim.

Tarık dayım karavanı zımparalamaya ve üzerindeki pası temizlemeye başlayınca heyecanlı tartışmamız yarım kaldı. Hala biraz isteksizdi ama en azından onu bir şeylerle uğraşırken görmek keyif verdi. Biz de maskelerimizi takıp zımparalamaya katıldık



Zımparalama bitince elimizi yıkadık. Normalde kirlilikten elimizin üstündeki mikropları görmeyiz ama bu kadar zorlu bir işten sonra mikroplar tek tek beni selamlıyor gibi gelmişti. Elimi bir daha, bir daha yıkadım. Didem elini yıkadıktan sonra dayımın köyden aldığı armutları yıkadı. Armut o kadar sululu ve tatlıydı ki bütün yorgunluğumuzu alıp götürdü. Dayım armutlar bitmeden “Malzeme listesi çıkardınız mı?” diye sordu.

Bizi dinlemediğini ya da çocuksu hayaller peşinde olduğumuzu düşündüğünü sanıyordum. Sorusu beni o kadar şaşırttı ki gülümsemekten cevap veremedim.

“Hemen çıkarabiliriz.” dedi Aslı ablam.



Günün geri kalanını liste yapmakla ve bu malzemeleri karavana nasıl yerleştireceğimizi planlamakla geçirdik.

Yatmadan önce çok yorulmuş olmamıza rağmen, diş fırçalama sırasına girdiğimizde hepimiz gülümsüyorduk.

Didem'in dişlerini fırçalaması o kadar uzun sürdü ki, Aslı ablam çoktan saçını taramış ve her akşam yaptığı gibi tırnaklarımızın yeterince temiz olup olmadığını kontrol etmişti bile. Sözün özü, buradaki hayatımıza ayak uydurmaya başlamıştık.

Meyve Seçmeyi Öğreniyorum

Hafta sonu geldiğinde karavan boyanmış, hem yemek menümüz hem de malzeme listemiz oluşmuştu. Tabii bahçe de tertemizdi hatta kenara atılmış gibi duran eski bisikleti bile yeniden kullanılabilir hale getirmiştik.

Dayımın kenarda kalan çok az parasıyla karavanın içini biraz daha mutfağa benzer hale getirebilmiştik. Bunun sonucu olarak da artık hepimiz uyku tulumlarımızla dışarıda uyuyorduk. Ne de olsa yazdı ve hava buna çok müsaitti. Dayım çadırını kursa da orayı uyumak için değil genellikle giyinme kabini olarak kullanıyorduk.



Aslı ablam bu sıralar telefonuyla daha fazla vakit geçiriyordu. Ne kadar yemek tariflerine bakıyor, ne kadar başka şeylerle ilgileniyor emin değilim. Hatta bahçenin diğer ucundaysam dahi seslenmek yerine mesaj atıyor. Yazarken tuhaf bir şekilde sesli harflerden tasarruf etmeye çalışıyor. Mesajlarını okumak kimi zaman ajanmışsınız da bir şifreyi çözerek dünyayı kurtaracakmışsınız gibi hissetmenize neden oluyor.

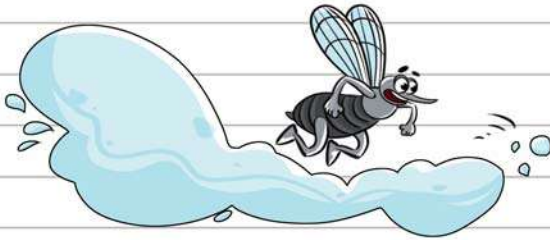
Didem yorulduğunda genellikle resim defterinin başına geçiyor. İlk günler aklına ne gelirse çiziyordu. Şimdi ise resimli bir günlük tutar gibi günün önemli olaylarını çiziyor. Bazen dayımın yanına gidip başından geçen maceraları anlattığını duyuyorum. Didem'in yeni şeyler çizmesine ilham oluyor.



Gerçi en son konuşan atlarla ilgili bir resim gördüğümde dayımın anlattıklarından şüphe duymaya başladım.

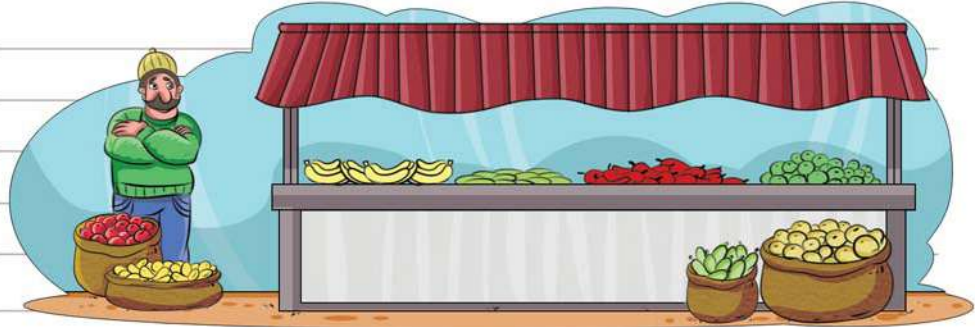
Benimse başından beri en büyük hayalim şu havuzu

yosunlardan kurtarabilmek. Havuz bana inat, her geçen gün daha da koyulaşan bir yeşile dönüyor.



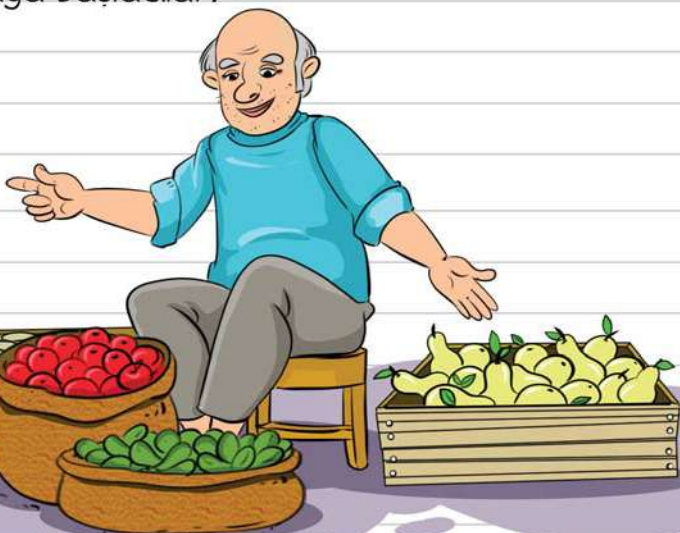
Geceleri dışarıda uyumak çok keyifli ama onca insana rağmen anlamadığım bir şekilde tüm sivrisinekler beni tercih ediyor. Sinek kovucu aldıktan sonra biraz rahatlamış olsam da sabaha kadar etkisi geçtiği için erken kalkmak zorunda kalıyorum.

Erken kalkmak sorun değil. Hatta hayatıma sağladığı kolaylıklar da var. Mesela karavanın su tankı, küçük güneş enerjisi düzeneğiyle çalıştığı için sıcak su ancak öğlenleri hazır oluyor. Ben de her sabah soğuk sayılabilecek ılık bir suda duş alıyorum. İlk başta kötüymüş gibi görünebilir ama beni inanılmaz dinçleştiriyor. Üstelik Aslı ablamın uzun süren banyosuna, Didem'in şampuan köpükleriyle saçına yeni şekiller vermesini de eklersek, benim için en iyi seçenek erken duş almak.



Dediğim gibi erken kalkmak sorun değil ama sırf bu yüzden Aslı ablamın pazar işlerini bana vermesi sorun! Köyde her sabah pazar kuruluyor. Bisikletle on beş dakikada gidebiliyorum. Pazarda sadece sebze ve meyve değil, köylülerin kendi tuttıkları balıklar da oluyor. Hatta bir iki kez tavuk ve civciv sattıklarını da gördüm. Ürünler normal bir pazara göre oldukça az sayıda ama her biri ağzınızı sulandıracak kadar taze oluyor. Güzel kokular ve canlı renkler arasında harika bir şölen...

İlk gittiğim gün domates tezgahının başındaki teyzeye “Bunlar taze mi?” diye sormuştum. O da kahkaha atarak karşı tezgahdaki amcaya “Salih taze mi bunlar?” diye sorumu tekrarladı. Sorum tüm pazarcılara komik gelmiş olacak ki birbirlerine “Taze mi bunlar?” diye sorup benimle şakalaşmaya başladılar.



İşin aslı iyi meyve ve sebze nasıl alınır hiçbir fikrim yoktu. Ne kadar çaktırmamaya çalışsam da daha ilk soruda acemiliğimi ele vermiştim. Teyze, sorumu bile cevaplamadan elimdeki kağıda bakıp “Daha neler alacaksın, de bakayım.” demişti. Ne kadar yardıma ihtiyacım yok desem de ısrarla (hatta biraz da zorla) bana yardım etti.

“Salih ben şu çocukla bir pazar turu yapayım sen tezgaha göz kulak ol.” dedi.

Pazardaki ilk günün sonrasında, Gülsüm teyze ve Salih amcayla artık arkadaş olmuştum. Gülsüm teyzenin zorlu eğitiminden sonra meyve sebzenin iyisi nasıl seçilir öğrendim. Her ne kadar pazarcılar hala benimle “Taze bunlar” diye dalga geçse de artık her biri beni tanıyor. Hatta bir gün sonrasının siparişlerini de hazır ediyorlar.



Bizimkilere sabahın köründe beni alışverişe gönderdikleri için sitem ediyorum ama aslında pazarda geçirdiğim her dakikayı seviyorum.

Aldığım onca malzemeyle ne mi yapıyoruz? İşte orası biraz karışık!

Öğrenmenin yolu deneme yanılma!

Araştırmalarımız sonucunda şunu fark ettik: Yemek yapmayı öğrenmenin iki yolu var. İlki; yemek yapmayı bilen birinin yanında yavaş yavaş öğrenmek. İkincisi ise mutfağa var gücünüzle girip deneme yanılma yoluyla yemek yapmak!

Bizim hangi yolu tercih ettiğimizi söylemeye gerek yok.

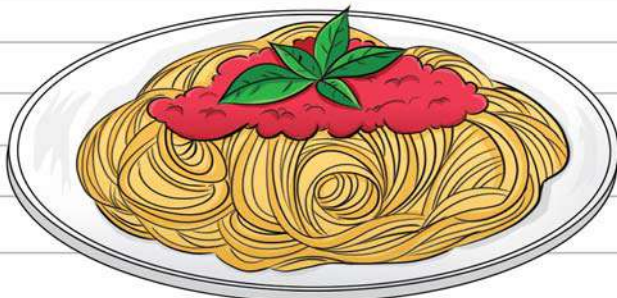
Üstelik bizim yolumuz kelimenin tam anlamıyla deneme ve yanılma! Şu ana kadar yanılmadığımız tek bir denememiz çıkmadı. Her ne kadar bulduğumuz tarifleri sıkı sıkıya uygulasak da “Biraz tuz”, “Kısa süre kaynasın” gibi belirsiz talimatlar nedeniyle yaptıklarımız yenilmez oluyordu. Dayım bize çoktan sanki süper kahramanmışız gibi “Yenilmez Şefler” demeye başlamıştı.



İçimizden en iyisi Didem çıktı. Nasıl olur da en küçüğümüz en güzel salata sosları hazırlar?! Üstelik henüz okumayı bilmediği için tarifleri de takip edemiyor. Ona sorunca, kaseye koyduğunuz her şeyi önce tadın diyor.

Aslı ablam da benden iyi durumda. Farklı pişirme teknikleri deniyor. Önce haşlıyor, sonra kızartıyor ya da önce kağıda sarıyor sonra tavada pişiriyor. Tek kötü yanı hiçbir şekilde yardım kabul etmemesi! Her denemesinden sonra “Tamam bu sefer halledeceğim; rahat bırakın beni.” diyor.

İçten içe o gün bilek güreşinde Aslı ablama yenildiğim için mutluyum çünkü proteinler kısmı sadece etleri değil süt ürünlerini de kapsıyormuş. Hal böyle olunca Aslı ablam sürekli sütlü ya da yoğurtlu yeni bir tarif bulmaya çalışıyor.



Benim durumum da pek parlak değil. Tahıllar beklediğimden zorlayıcı çıktı. Ekmek kızartmakta sorun yok. Artık sarımsaklı, kekikli, biberiyeli ve hatta yumurtalı ekmek kızartabiliyorum ama iş makarna ya da pilava geldi mi ya çok sert ya da lapa oluyor. Dayım beni üzmemek için “Olsun” diyor. Yine de yeterince iyi olmadığını diğerlerinin yüzlerinden anlayabiliyorum. Ama bugün farklı! Bugün en güzel makarnayı yapacağım! Gülsüm teyze yardıma geliyor.

Sabah pazara gittiğimde, Gülsüm teyze kış için hazırladığı domates sosunun tadına baktırdı. Ne dersem diyeyim o tadı anlatmanın imkanı yok.

“Güzel makarna sosu olur. Al bunu!” demesiyle bütün öyküyü ona anlattım. Heyecanla yardıma geleceğini söyledi. O kadar mutluydum ki... Ta ki bahçemize geri dönene kadar!



Aslı ablam dışarıdan birini çağırdığım için küplere bindi! Neymiş efendim, herhangi birinin internetten daha iyi bilme ihtimali yokmuş! Gelip bize bilmişlik taslayacakmış! Ondan izin almadan nasıl birini çağırırmışım?!

Anneme tartışmayacağımıza söz vermeme rağmen “Birini çağırmak için senden izin almama gerek yok!” diye biraz sesimi yükselttim sanırım.

“Benim makarnam senin yanmış köftenden daha güzel olacak diye kıskanıyorsun.” dedim arkamı dönüp giderken.

“Senin pazarcı teyzenin yemeği, dünyanın en iyi şeflerinin tarifinden güzel olsun! Saçımı keserim!” dedi.

Bir an keskin bir sessizlik oldu! Herkes donup kalmıştı. Aslı ablamın pek sevdiği saçlarını keseceğini söylemesi hepimizi şaşırttı.

Didem keyifle kavgamızı çiziyordu. Kağıttan başını kaldırdı. “Saçlarını seviyorum. Kesme!”



Aslı ablam söylediğine pişman olsa da lafını geri almadı.

“Üzülme gerek kalmayacak!”

Günün geri kalanını mutfakta tarif arayarak geçirdi.

Öğlen güneşi giderken Gülsüm teyze elinde bir çantayla geldi. Ortamdaki gerginliği ona fark ettirmemeye çalıştım. Beraber neşeyle karavana girdik. Biz tam girerken Aslı ablam, elinde bir tencereyle dışarı çıktı. İçinde ne olduğunu merak ediyordum ama kapağı sıkı sıkıya kapalıydı.

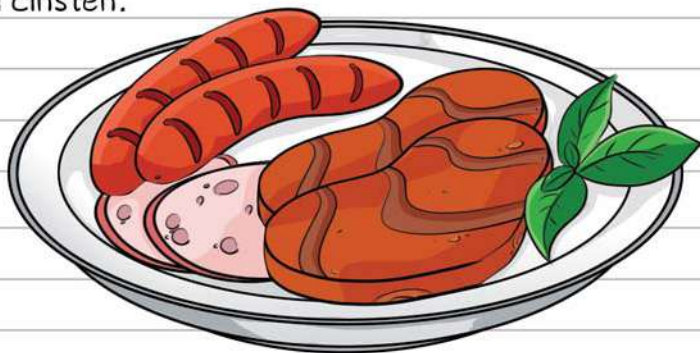


Gülsüm teyze ile işe koyulduk. Önce suyu ocağa koydurdu. Kaynama başlayınca çantasından yarım litrelik bir zeytinyağı şişesini çıkardı ve suya bir iki damla damlattı. Sonrasında makarnaları ekledim. Makarna pişerken küçük bir tavada sos hazırlığına başladık.

“İşin sırnı bu işte!” diyerek büyük bir kaşıkla tavaya tereyağı ekledi.

Sonra kavanozdaki domates, azıcık baharat, azıcık tuz... Bizimkiler, dayımın dışarı koyduğu plastik masa ve sandalyelere oturmuş gergin bir şekilde bizi bekliyorlardı. Ben gururla makarnayı alıp masaya oturdum. Dayım, servisi başlattı. Aslı ablam yemeği sakladığı tencereyi çıkardı ve kapağı açtı!

Gözlerime inanamadım! Et o kadar güzel görünüyordu ki gerçekten usta bir şefin yaptığını düşünebilirdiniz. Tıpkı yemek tarifleri ararken gördüğümüz uzman fotoğraflara benziyordu. Tabağıma bakınca hayal kırıklığına uğradım. Makamamız Makarna gibiydi. Annelerimizin aceleyle yaptığı cinsten.



Didem, yeni bulduğu fesleğen soslu salatasını çıkardı ama salatanın nasıl görüldüğüyle kimse ilgilenmedi.

Aslı ablam, sonucu biliyormuş gibi saçlarını açtı. "Afiyet olsun" dedi.

Etin tadına baktım. Biraz tuzsuzdu. Baharatlardan biri diğerlerinden daha yoğun tat veriyordu. Bir umutla makarnanın tadına baktım.

Günün en güzel anıydı! Hem hafif hem de çok lezzetli. Kazandığımı biliyordum.

Aslı ablam şaşkınlıkla tabaktan gözlerini alamıyordu! Didem, biraz daha makarna istediğinde kazanan belli olmuştu!

İddiamızdan habersiz Gülsüm teyze, Aslı ablama döndü ve bir iki tavsiye verdi. Aslı ablamın kızacağına düşünüyordum ama aksine ilgiyle dinliyordu. Aslı ablamın üzgün ve şaşkın halini görünce zaferimden pek keyif alamadım. Üstelik bu ona ders olmuş ve sonunda yardım almayı kabul etmiş görünüyordu.

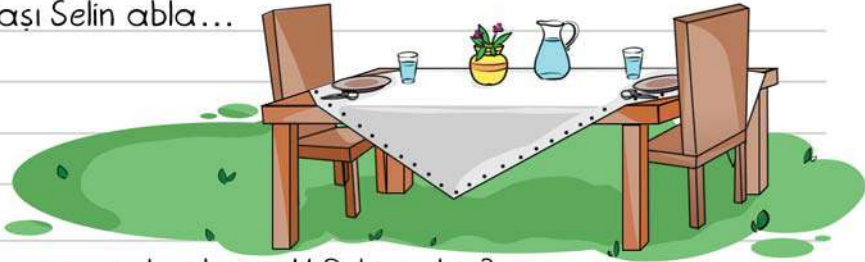


Dayım birden ayağa kalktı. “Bu geceden çıkan sonuç şu: Bu etin görüntüsüyle bu makarnanın tadını birleştirebilirsek kimse bizi durduramaz! Dolayısıyla iddiayı kazanan kaybeden yok!” dedi.

Aslı ablamlarla birbirimize bakıp gülümsedik.

Küçük Şefler - Büyük Açılış

Köyün kahvesinden ödünç alınan birkaç masa sandalye, karavanın bagajında saklı duran ışıklı ipler, Gülsüm teyzenin getirdiği yöresel masa örtüleri, Salih amcanın evinden gelen on iki kişilik eski yemek takımı ve Tarık dayımın müzisyen arkadaşı Selin abla...



Restoranımız açılışa hazır! Peki ya biz?

Gece uyuyamama rağmen sabah güneş doğarken kalktım. Duşumu alıp pazar alışverişine çıktım. Aslı ablam, Gülsüm teyzeden aldığı ızgara balık tarifini de menüye eklediği için alışveriş normalden uzun sürdü. Ya da ben her gün olduğundan daha özenliydim!

Didem iki farklı salata yapacaktı. Biri yoğurtlu semizotu salatası, diğeri de favorisi olan fesleğen soslu mevsim salatası. İkisi de en taze haliyle daha güzel olacağı için onun işi akşam başlayacaktı. Şimdiden etrafı düzenliyor, ışıkları ağaçlara asmaya yardım ediyor ve bir yandan da akşam müşterilerimizi rahatsız etmesin diye köpekleri besliyordu.

Ben balığın yanına yapacağım pilav için pirinçleri yıkadım. Son anda balıkla pilavın güzel olup olmayacağından tereddüt ettim. Balığın yanına makarna da gitmezdi, bulgur pilavı da. Gülsüm teyze "Balıkla en güzel salata gider." dediği için bana pek tavsiye veremedi.

Ben de diğer yardımcımız olan internete başvurdum! İyi ki de yapmışım. Tahıl grubu dediğimiz grupta yer alan makarna, bulgur, pirinç ve ekmek gibi besinler varmış.



Biraz da patatesli bir yiyecek yapmak geldi aklımıza. Hepimizin sevdiği faydalı bir sebze. Tabii fırınımız olmadığı için patatesi ızgara yapamazdım. Neyse ki harika bir sarımsaklı patates püresi tarifine denk geldim. Tabii, kolaydı kolay olmasına ama bunu yapacak vaktim yoktu!

Hızlı bir çözüm bulmam gerekiyordu. Etrafa bakındım. Didem'i gördüm. Bir an küçük bir şef şapkasının ona ne kadar yakışacağını fark ettim. Sorunu çözmüştüm! Geriye bir tek Didem'i bu yorucu işe ikna etmek kalıyordu. Bir boyama seti anlaşması sonrası Didem artık püre şefimizdi!



Ellerimizi bir güzel yıkayıp işe giriştik. Patatesleri haşlayıp soğuması için kenara bıraktım. Didem'e nasıl soyup ezeceğini gösterdim. Püremi emin ellere bıraktığımı biliyordum. Yanından ayrılırken bir çekiç sesiyle irkildim.

Dayım gola kısa bir tabela çakıyordu. Merakla koşmaya başladım ve yanına vardım. Tabelayı görünce gülümsedim ve mutluluktan gözlerim doldu.

O ana kadar restoranın isminin ne olacağını hiç konuşmamıştık. Dayım bulduğu isimle bize teşekkür ediyor gibiydi.

“Küçük Şefler Restoranı’na Hoş Geldiniz.”

Geldiğimizden beri onu ilk kez bu kadar mutlu görüyordum.

“Şimdi ben kasabaya inip misafirlerimize daveti hatırlatayım. Geç kalmasınlar.”



Küçük Şefler
Restoranı

Güneş rengini kaybetmeye başlayınca herkes daha bir telaşla işe koyuldu. Karavanın arkasına fazladan iki küçük tüp koymuştuk. Aslı ablam bir oraya gidiyor, bir balıkların pişeceği mangala kömür taşıyordu. Sadece bu gecelik çorbamızı Gülsüm teyze yapmıştı. Menüde burada bayağı meşhur olan yörük çorbası vardı.

Hazırlıklar tamamlandı. Yemekler hazırlandı.

Koşuşturmaktan misafirlerin geldiğini göremiyorduk ama seslerden masaların dolduğu anlaşıyordu. Selin abla yanında sesi güzel olan bir arkadaşını getirmişti ve müziğin sesi müşterilerin sesine karışıp bizi rahatlatıyordu.

Didem püre yaparken yorulmuştu ama yine de var gücüyle koca bir kasede yoğurtla semizotlarını karıştırıyordu.

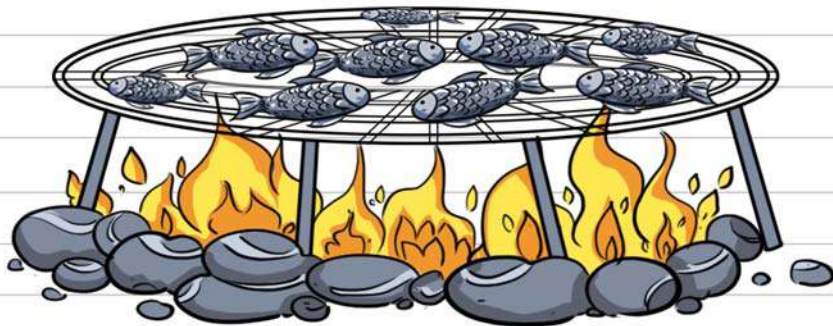


Ben pilav ve püreyi hazırlamıştım. Hazırlıklar da benim işimdi. Tabakların temizliği, porsiyonları, etin pişip pişmediği, sosun табаğa dağılmaması ve yemeklerin ısılarını ben kontrol ediyordum. Onay verdiğim her tabağı dayım alıp servis yapıyordu.

Çatal-kaşık seslerinin hiç durmamasından insanların yemeklerinden keyif aldığını düşünüyordum. Neyse ki henüz mutfağa geri dönen tabak olmamıştı. Didem salatanın yetmeyeceğinden endişelenerek yeniden semizotu yıkamaya girişti. Ama asıl paniğimiz, mangaldaki ateşin yavaş yavaş sönmesiyle başladı. Balıklar yeterince pişmemeye ve kurumaya başladı. Dayım zaten meşgul olduğundan aklıma ilk gelen kişiyi Salih amcağı çağırdım.

Dükkanından küçük bir mangal getirdi. Mangala kömür koydu, “Bir süre bu bizi idare eder.” dedi.

Aslı ablam hemen yerdeki mangala geçip balıkları pişirmeye koyuldu.



Hepimizin çok terlediğini ve yorulduğunu görünce dolaptaki iyice soğumuş ayran geldi aklıma. İyi ki de gelmiş! Bu telaşta insan ne kadar yorulduğunu anlamıyor. Ayrarı içer içmez kendime geldim ve başımdaki uğultu geçti. Belli ki ayran Aslı ablama da iyi gelmişti. Çünkü artık gülümsüyordu!

Yemekleri yetiştirdik. Hiç şikayet almadık, herkes de doydular! Tatlımız yoktu ama geceyi Tarık dayımın özel tarifi olan ahududulu limonata ikramıyla tamamladık.

Misafirlerimiz, bir süre daha müziğe eşlik edip gittiklerinde sabahdan bu yana hiç oturmağımı fark ettim. Sandalyeye oturduğumda bir daha kalkamayacakmış gibi hissediyordum.

Dayım, kalan yemeklerden ortaya bir masa hazırladı ve akşam yemeğimizi geç de olsa yedik. O kadar mutluyduk ki yorgunluğa rağmen herkes gülümsüyordu. Günün güzel anlarını birbirine anlatıyordu. Selin abla gittiği için müzik yoktu ama biz varmış gibi kendi kendimize şarkı söylemeye koyulduk. Köpekler de her zaman olduğu gibi havlayarak bize eşlik etti.

Gece Tarık dayımın şaşırtısıyla sonlandı:
Kocaman çikolatalı bir pasta!

Didem'in Diş Macerası

Açılış gecesinden sonra bir daha böyle bir yorgunluğu kaldıramam diye düşünmüştüm ama uykunun ve güzel bir kahvaltının çözemeyeceği hiçbir şey olmadığını anladım.

Günler geçmesine rağmen sadece akşam yemeği vermeye devam ediyoruz. Aslı ablam, öğlen yemeği için güzel bir sandviç ve salatadan oluşacak bir menü ayarlamaya çalışıyor ama bu tempoda ne zamana yetişir Allah bilir!

Didem, her geçen gün daha fazla sorumluluk istiyor. Yorulacağından korkuyorum ama hepimizden dinç görünüyor. Bir haftanın sonunda sabahları boş durmaktan sıkıldığını söyleyip limonata satacağını ilan etti.

Ben pazara giderken Didem de uyanıyor. Ben dönene kadar limonatayı hazırlamış oluyor.

Beraber yol kenarına koyduğumuz masada yoldan geçen araçlara buz gibi limonata satıyoruz.

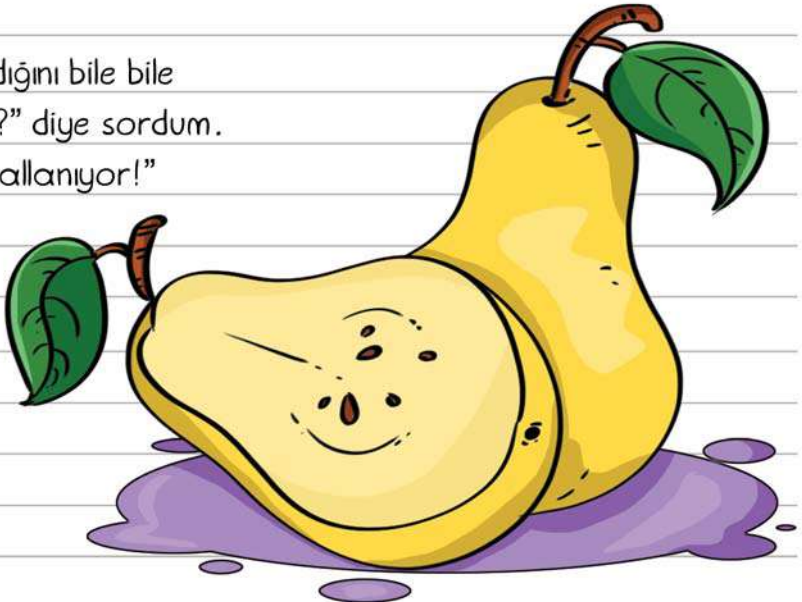
Zaten bir iki saate büyük bir sürahiye bitirmiş oluyoruz. Döndüğümüzde harika bir kahvaltı bizi bekliyor.



Bugün yine satışımız bitmek üzere. Geriye üç dört bardaklık limonata kaldı. Kahvaltı için sabırsızlanmaya başladım. Birden aklıma sabah Salih amcanın verdiği armut geldi. Hemen dilimledim. Yarisını Didem'e verdim.

İştahla armudu yiyip günün son esintisinin keyfine vardım. Günün en güzel saatiydi. Aynı anda hem güneşi hem rüzgarı iliklerinize kadar hissediyordunuz. Keyifle manzarayı izlerken Didem'in çığlığıyla irkildim. Ne olduysa canı çok yanmış olmalıydı yoksa Didem kolay kolay korkacak, bağırarak biri değildir. Endişeyle döndüm ne olduğunu anlamaya çalıştım. Didem gözleri dolu dolu armuta bakıyordu.

İyi olmadığını bile bile
"İyi misin?" diye sordum.
"Dişim! Sallanıyor!"



“Büyüdüğün için dişlerin yenileniyor. Dişlerini fırçaladığın için yeni çıkanlar çok güçlü olacak.” deyip tüm gerçekleri anlattım. Kahvaltı başlamadan dayım Didem’in dişini kontrol etti ve isterse çekebileceğini söyledi. Didem istemedi.



Ona diş fırçalamayı öğreten Aslı ablam bu işi bir görev bildi ve Didem’i çeşitli oyunlarla ikna etmeye çalıştı. Ama biz üstüne gittikçe Didem’in inadı büyüdü de büyüdü. Öğle yemeğinde sadece çorba içti ve yine korkudan dişini fırçalamadı.

Sonunda Didem'i biraz kendi haline bırakmanın iyi olacağına inandık. Ancak her zaman neşeli olan Didem, bugün yeterli beslenemediği için bitkin ve solgun görünüyordu.

Servis bitip müşterileri de yolcu ettikten sonra kendimiz için masa hazırladık. Sofra harika görünüyordu. Didem'in hala bir şeyler yemediğini görünce izlemeye başlamıştım. Böyle giderse hastalanacaktı!

Ben böyle izlerken dayım çoktan bir plan yapmış. Bir anda 'Dişim ağrıyor.' diye bağırınca hepimiz şaşkınlıkla ona döndük.



"Bir bakın? Neden bu kadar ağrıyor?" deyip ağzını kocaman açtı.

Şaşkınlıkla “Çürümüüüüş!” dedi Didem. Aslı ablam da onu başıyla onayladı. Dayıma en yakın oturan ben olduğum için, masadaki siyah kuru üzümlerden birini dişine koyduğunu fark edebilmişim. Gülümsedim ama oyuna devam edeceğimi anlatmak için göz kırptım.

“Çok fena çürümüş. Çekilmesi gerek!”

“Çekmek mi! Acımaz mı?”

“Biraz acır. Elma yersen kendi kendine düşer o kadar acımaz!”

“Ah! Çok acıyor. Elma getirin!”



Koşarak mutfaktan en sululu elmayı getirdim ve ikiye böldüm. Dayım hepimizin gözlerine baktı. Kısa bir bekleyişin ardından elmayı yemeye başladı. Aslı ablam durumu anlamıştı ama Didem ne olacağını merakla bekliyordu.

Dayım elmayı bitirdikten sonra ağrısı geçmiş, rahatlamış gibi arkasına yaslandı. “Düşünsenize; ya elmayı yemeseydim de bütün gün o ağrıyı çekseydim?! Oh be! Dünya varmış.”

Didem kaşlarını çattı ve kararlı bir şekilde elmanın yarısını aldı. Biz hala onunla değil de dayımla ilgileniyormuş gibi yapıyorduk. “Aaa, gerçekten de çürük dışın gitmiş.”

Didem üçüncü ya da dördüncü ısırığında heyecanla dikkatimizi çekmeye çalışınca ona döndük. “Hey, hey bakın! Dışım düştü!” Elmaya saplanmış minik bembeyaz dişini gösteriyordu.



Kocaman gülümseyince bembeyaz dişleri iki eksikle karşımızdaydı. Gülümsemesini özlemiştik.

Dayım “Eh sanırım şimdi dişlerimizi fırçalama zamanı.” dedi
Didem “Önce yemek yesek?” diye sordu ve gülümsedi. Tüm
gün süren açlığının hincını çıkarmaya kararlı gibi yemek yemeye
başladı.



İkinci tabağı istediğinde acaba fazla mı kaçınıyor diye
düşünüp verip vermemeye tereddüt ettim ama dayım “Dengeli
olduğu sürece biraz daha yiyebilir.” dedi. Akşamın en güzel
yemekleri ve salatayla dolu bir tabak daha getirdi. Didem’in
iştahla yemesini keyifle izledik.

Yenilmez Şefler

Yoğunluğumuz her geçen gün biraz daha artmaya başladı. Yemekler, müşteriler, pazar alışverişi, ... Aynı tempo devam... Değişen şeyler de var tabii ki. Mesela Aslı ablam artık daha çok yardım istiyor. Bazı şeyleri beraber yaptığımız için daha az yoruluyor. Sonra her geçen gün yemeklerimiz daha güzel oluyor. Tark dayım, Gülsüm teyze gibi güzel yörük çorbası yapamasa da naneli terbiyeli şehriye çorbası yapıyor. Müşteriler memnun gibi. Dayımdaki tek değişiklik, çorba yapması değil. İlk geldiğimiz halinden eser kalmadı. Gülüyor, şakalaşıyor, geceleri yatmadan önce kısa bir öykü anlatıyor. Kimi zaman kendi başından geçenleri bazen de o gece misafirlerden duyduklarını.



Babam hep “Çalıştıkça dinçleşirsin” derdi de inanmazdım. Şimdi her sabah pazara giderken bisiklet sürüyorum. Gün boyu bir koşuşturmaca ama yine de eskisi kadar yorulmuyorum. Tabi bunu yaptığımız harika yemeklere de borçlu olabilirim.

İşler yoluna girdikçe, biraz paramız da olmaya başladı. Artık, istediğimiz malzemeyi rahatça alabiliyoruz. Kahveden ödünç aldığımız masaları geri verdik.

Paramız olunca havuzu temizletebiliriz gibi gelmişti ama meğer sadece suyun temizlenmesi değil havuzun filtrelerinin de değişmesi gerekiyormuş. Havuza bir kez daha özlemle bakınca dayım bana kıyamayıp hemen bir deniz planı yaptı.

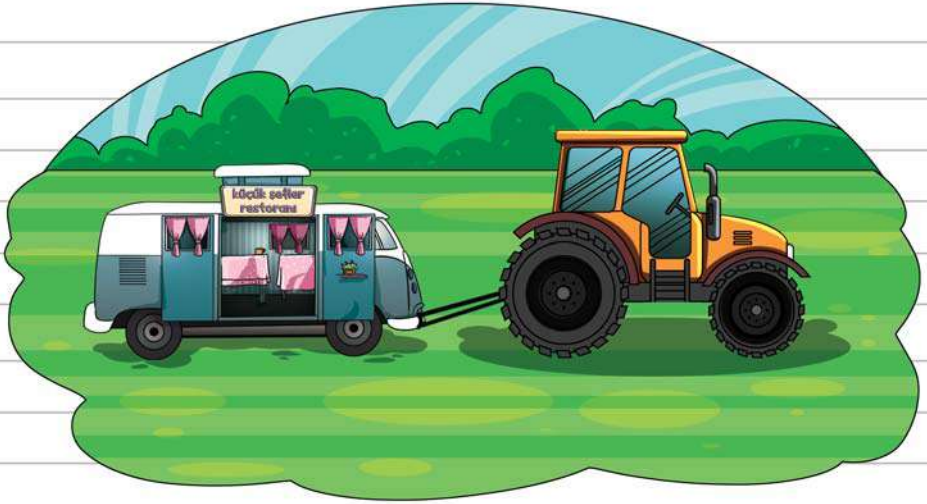
Hep beraber sahile geldik. Her gün bisiklet sürdüğüm için güçlenmiştim. Yüzme yarışında Aslı ablamı geçtim. Yenilmeye tahammül edemediğinden “Bir hafta verirsen bana seni geçirim.” dedi.



O günden sonra her sabah koşmaya başlayan Aslı ablam, tam bir hafta sonra beni geçti! Dayım sahilde bize amuda kalkmayı ve ters takla atmayı öğretti. Ve tabii ki bir tatil klasiği olarak deve güreşi yaptık. Didem ile dayım bir olup bizi yendiler.

Hayatımıza birkaç takla, biraz koşu, biraz yüzmeyi de ekleyince gerçekten Yenilmez Şefler olduk, dengeli beslenme ve yaptığımız hareketler ile güçlendiğimiz için...

Tatilin ortalarında, dayım köyün birinden traktör isteyip karavanı bahçenin ortasından kenarına aldı. Artık müşterilerin arabalarını park edebilecekleri özel bir alan ile bizim de rahatça koşup oynayabileceğimiz bir alan oldu.



En uzağa ben zıplıyorum. En hızlı Aslı ablam koşuyor. Parende atabilen bir tek Didem olduğu için de her gün parende yarışı yapıyoruz ve tabii ki Didem kazanıyor. Dayım sırf hava atmak için gelip birkaç şınav çekiyor. Amuda kalkıp yürüyor ve sonrasında hemen harika bir macerasını anlatıyordu.

“Bir anlatıya göre dünyanın çok uzak ülkelerinden birinde; yaşlılar, çocuklar, kadınlar, erkekler... Herkes hızlı koşabiliyor, en derin sulara dalabiliyor, avlanabiliyor ve keskin kayalıklara tırmanabiliyormuş. Onlar için bunlar nefes almak kadar doğal bir şeymiş. Ama o köyde kimse birbiriyle yarışmazmış. Köyün gençleri, akşam güneşinde sığ suda koşmaya başlar ve suda yansımalarını geçmeye çalışırlarmış.”



Ben hikâyenin mesajını anladım ama kafası karışan Didem “Kendi yansımanı geçemezsin ki!” dedi. Mesajı açıklayacaktım ki dayım sözümü kesti.

“Denemeden bilemezsin!”

O günden sonra Didem, her fırsatta gölgesiyle koşu yarışı yapmaya başladı.

Oğuz Şef ile Dünya Turu

Tatilin sonuna yaklaşıırken ünümüz de yayılmaya başladı. Öğlen yemekleri için hazırladığımız tavuklu sandviç ve salata menümüz tatilcilerin vazgeçilmezi olmaya başlamıştı. Akşamları için ise dayım birkaç yeni masa bile almıştı.



İşlere yetişemeyeceğimizi anladığımızda, Tarık dayım Gülsüm teyzeye iş teklif etti. Artık çorbalarımızı ve akşamdan terbiye edilmesi gereken tavukları Gülsüm Teyze hazırlıyordu. Normalden çok daha yoğun olduğumuz cuma akşamı ve hafta sonları Salih amcaı da mangalın başına geçiriyorduk.

Dayımın keyfine diyecek yoktu çünkü “Öykü toplayıcılığı” işine geri dönebilmişti. Turistler de gelmeye başladıkça sohbet koyulaşıyor, anlatılan öyküler geceyi süslüyordu.

Biz de son derece keyifliydik. Yemeklerimiz seviliyordu. Her şey olabilecek en güzel haliyle gidiyor diye düşünüyorduk. Ta ki, o özel müşteri gelene kadar!

Tatil boyunca yemeklerimizden hiç şikayet almamıştık. En taze ürünlerle özenerek pişiriyorduk. Temizliğe de her şeyden çok önem veriyorduk. Önce ellerimizi özenle yıkıyor, saçlarımızı toplayıp bandana takıyorduk. Sonra da itinayla her alet edevatı ve her ürünü yıkıyorduk. O yüzden dayım, bir müşteri sizi görmek istiyor deyince şaşır kaldık.

“Kesin et fazla pişmiştir.” diye endişesini dile getirdi Aslı ablam.

“Acaba porsiyonu mu ayarlayamadım?” diye sordum ben.

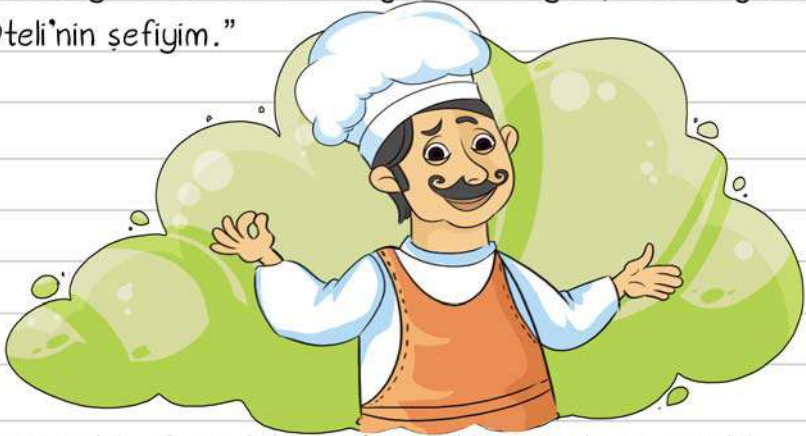
“Her neyse benim suçum değil. Salata da püre de harikaydı.” dedi Didem.



Üçümüz de öğretmeninden azar işitecek çocuklar gibi dizildik sıraya ve müşterimize baktık.

Adam, genç görünmesine rağmen saçları beyazlamıştı. Tırnakları tertemizdi. Her halinden onun da bir şef olduğunu anlayabiliyordum.

“Tarık Bey söylediğinde inanmadım. Demek bu harika yemekleri gerçekten de küçük şefler yapıyor, ha!” dedi ve gülümseyerek ekledi “Ben Oğuz. Antalya Şeftali Ağacı Oteli’nin şefiyim.”



Elimizi sıktı. Gerçek bir şef yemeklerimizi beğenmişti! Mutluluğumu tarif etmem imkansızdı! Bütün o yorgunluğa, emeğe ve araştırmaya değmişti doğrusu.

“Ama tuzu yemeği terbiye ederken ya da piştikten sonra atın. Tuzu fazla abartmayın. Pürenin sarımsağı tam dozunda ama biraz karabiber ve sirke ekleseniz daha doğru olur. Balığı da bu kadar çok pişirmeyin. Kısık ateşte tutun ki vitaminleri içinde kalsın.

Abartısız, beş dakika tavsiye verdikten sonra yemeği gerçekten beğenip beğenmediğine artık emin olamıyordum.

“Üstelik etin de yanına patates yakışabilir. Eęer böyle dünya sosları deneyecekseniz belki biraz mantar katmayı düşünebilirsiniz.”

Aslı ablam şefin sözünü telaşla kesti “Eyvah, etler yandı!” Koşarak uzaklaşırken arkasından güldük.

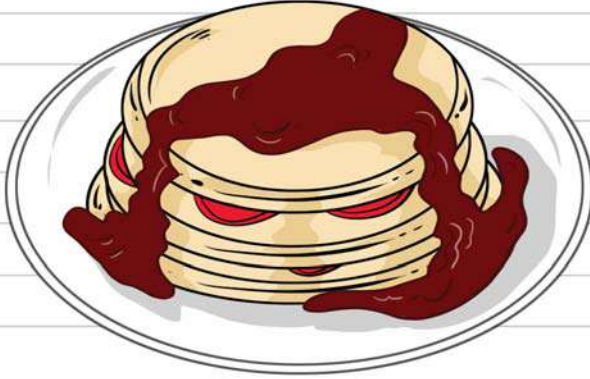


“Ne yapıyorum ben? Şefleri yemeğin ortasında meşgul ediyorum. Sadece yemekleri çok beğendiğimi söylemek istemiştim.”

“Yemekten sonra kalabilirsiniz sizden tavsiyeler almayı çok isteriz.” dedim içtenlikle.

“Zevkle.”

Gecenin kalanında o kadar sabırsızdık ki bir türlü dakikalar geçmiyor gibi gelmişti. Gece bitip son müşterilerimizi de uğurladıktan sonra Oğuz Şef sonunda mutfağımıza geldi. Mutfağın küçüklüğünü, malzemelerin azlığını bir yandan yetersiz buluyor bir yandan da bize olan hayranlığını dile getiriyordu. Etrafa iyice göz gezdirdikten sonra “Siz beni doyurdunuz. Tatlılar da benden olsun mu?” diyerek kollarını sıvadı.



Gerçek bir şefi çalışırken görmek heyecan vericiydi. Bizden birkaç parça elma istedi. Tavaya biraz yağ koydu. Elmaları öyle hızlı soydu ve doğradı ki ancak yavaş çekim yapabilen bir kamerayla neler olduğunu görebilirdiniz.

Sonra tavadaki kızgın yağa dilimlediği elmaları koydu. Didem tavaya onaylamaz gözlerle bakıyordu.

“Elma kızartması olmaz ki! Patates kızartılır.”

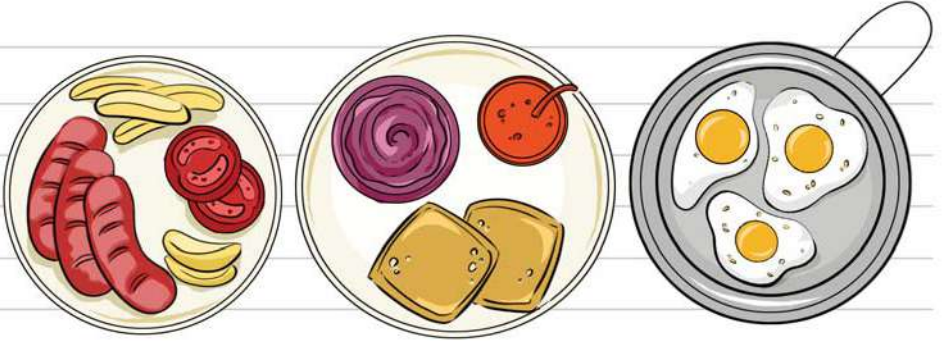
“Bu bir Fransız tatlısı. Seveceğine eminim.”

Şef bir yandan sos hazırlamaya başladı. Anlatabilmeyi isterdim ama gerçekten ne kattı neyi ne kadar ısıttı görmek zordu.

“Fransızlar çok tuhafmış.”

“Sana katılıyorum. Mesela ben kahvaltıda basit bir poğaçaya ve kahveyle kesinlikle doymam ama onlar doyuyor.”

“Gerçekten mi? Peynir, zeytin, domates yemiyorlar mı kahvaltıda?”



Şef başını salladı. “Bizim yediğimiz gibi yemiyorlar.”

“Fransız olmak istemezdim.” diye yanıtladı Didem.

Şef güldü. “Japonlar genellikle balık, pilav veya sebze haşlaması yerler. Aslında her milletin farklı bir yemek kültürü var. Amerikanlar pankeki tercih eder. Almanlar sosisi. Afrikalılar daha meyve ağırlıklı kahvaltı yapar.”

Didem bunların kahvaltı olabileceğine ikna olmamıştı.

“O zaman en güzel kahvaltı bizimki!”

Şef elmaları tavadan tabağa aldı. Üzerine sos döktü ve birazcık krema ekledi. Biraz renk olsun diye üzerlerine bir kaşık çilek reçeli gezdirdi.

Daha önce böyle bir tatlı yememiştım. Bu nedenle tadına bakarken tereddütle yaklaştım.

İnanılmazdı! Ömrümde daha güzel bir tatlı daha yememiştım.



Aslı ablam daha büyük bir dilim aldı.

“Bu tarifi kesinlikle öğrenmeliyim.”

“Kesinlikle öğrenmelisin.” diye onayladı bir dilim daha alan dayım.

Didem de bizimle aynı fikirde olmalı ki “Fransızlar da ağzlarının tadını biliyormuş.” dedi.

Şef güldü. “Tüm dünya ağzının tadını biliyor!”

Demir Adam Oluyorum!

Oğuz Şef ile geçirdiğimiz harika vaktin ardından kendimizi dünya mutfağına verdik. Ve ilk günlerde araştırma yaparken nasıl kaybolduysak yine öyle kaybolduk. Fransız, Meksika, Alman, Japon, Çin, Hindistan, Arabistan, Yunanistan, saymakla bitmez! Her ülkenin birbirinden leziz ve ilginç yemeği var.



Aslı ablam baharatlı Meksika yemeklerine kafayı taktı. Ben ise bir pilav şefi olarak Japonlar'ın Suşi'sine. Tarık dayıma özel malzemeler aldırđım. Kaç video izlersem izleyeyim kaç tarif okursam okuyayım, bir türlü Suşi'ye ideal şeklini veremedim. Zaten Didem de Aslı ablam da çiğ balık yemeye pek sıcak bakmıyordu. Ben de bu sevdadan çabuk vazgeçtim.

Aslı ablamın da Meksika macerası kısa sürdü. Gerçek Meksika acısını denediğimiz gün neredeyse gün boyu süren yanmanın ardında bildik tanıdık yemeklere merak saldı. Zaten fırın olmadan Avrupa yemekleri yapmak çok zordu. Fırını da şu an bu küçük mutfağa sığdırmak imkansızdı.

Güneş, yazın artık sonlarına geldiğimizi hatırlatmak için daha geç doğmaya ve daha erken batmaya başladı. Bir iki gün yağmur yağdığında restoranın üstüne branda aldık. Dahası, Didem'le ben geceleri Gülsüm teyzenin evinde kalmaya başladık. Pazarda Gülsüm Teyze'ye tezgahını kurmasında yardım da ediyorduk.



Denize girebileceğimiz son günlerin kıymetini bilelim diye artık her gün kısa süre bile olsa sahile gitmeye başladık.

Dayımın öğrettiği ters taklayı suda atmayı denerken birden sahile on beş- yirmi kişilik bisikletli bir grup geldi. Renkli kıyafetlerinden deneyimli sporcular olduklarını anlamıştım. Sahilde dinlenecekler derken hepsi birden suya atladı ve yüzmeye başladı. Kalabalık bir yunus sürüsü gibi görünerek uzaklaştılar. Merakla parmaklarımın ucuna kalkıp nereye gittiklerine baktım. Açıkta bir kayaya dokunup geri dönüyorlardı.



Kısa bir süre sonra sahile vardılar ve hepsi soluklanmaya başladı. Herkesin karaya çıktığına emin olduklarında “Demir adam!” diye bağıldılar.

Merakla yanlarına gittim. Hala nefes nefeselerdi. Ne yaptıklarını sormaya çekinsem de içlerinden biri ilgimi fark edip kendisi anlatmaya başladı.

Triatlon diye bir spor varmış! İlk kez duyuyorum. Üç turdan oluşuyormuş: Koşu, yüzmeye ve bisiklet. Çok zorlu çalışmaları varmış ve çok da dikkatli beslenmeleri gerekiyormuş. Ama hepsinden daha önemlisi ve havalısı bu üç turu tamamlayanlara Demir Adam diyorlarmış.

Kendimi bir demir adam olarak hayal etmekten alıkoyamadım. Heyecanla Aslı ablamın yanına koşup öğrendiklerimi anlattım. Aslı ablamın böyle bir meydan okumadan geri durmayacağını biliyordum.



Hemen kendi parkurlarımızı planladık. Gülsüm teyzelerden sahile koşacaktık, sonra yakınlardaki bir kayaya kadar yüzüp geri dönüp bisikletle karavana varacaktık. Bize anlattıkları sırayı bozmuş olsak da böylesi şimdilik makul göründü.

Bir gün sonra Gülsüm teyzenin evinde hazırдық. Dayım çoktan benim bisikletimle Selin ablanın bisikletini alarak sahile gitmişti. Heyecan doruktaydı.

Gülsüm teyzenin geri sayımı ve tencereye kaşık vurmasıyla koşumuz başladı. Aslı ablam her sabah koştuğu için benden çok daha rahat koşuyordu. Yolun daha yarısında nefes nefese kalmaya başlamıştım ama yüzmede ve özellikle bisiklette onu geçme şansım olduğunu biliyordum.

Aslı ablam denize benden önce vardı ama onun suya alışması hep uzun sürer. Bir anda dalamaz. Aslı ablam alışa alışa suya girmeye çalışırken ben de koşarak geldim ve ona yetiştim.

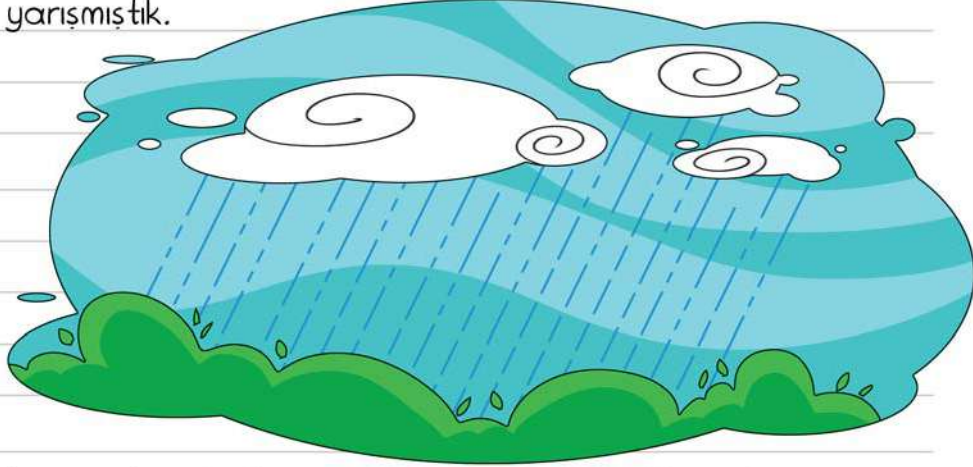


Kısa bir yüzmenin ardından onu geçmiştim bile. Kayaya değip geri dönerken Aslı ablamın da bana yetiştiğini fark ettim. Daha hızlı bir şekilde yüzmeye başladım. Sadece birkaç kulaç farkla sudan çıktım ve koşarak bisikletime gittim. Dün sahilde sporcuların anlatmasıyla öyle dolduruşa gelmiştim ki sanki hiç zorlanmadan yapabilirim gibi gelmişti ama bisiklet sürmeye başladığım anda nefesim kesilmeye başlamıştı. Halbuki gerçek Triatlon'un onda birini bile yapmıyorduk!

Ben biraz nefes alabilmek için yavaşlamaya karar verdim. Yoksa böyle varmamın imkanı yoktu. Arkama baktım. Aslı ablam da benden farklı durmuyordu. İkimizde gülümseyerek biraz soluklandık.

Dayımla Didem yürüyerek gelmelerine rağmen bize yetişmeye başlamışlardı. Soluğu alır almaz hızlandım. Benim gittiğimi gören Aslı ablam da pedala bastı.

Burun buruna, karavana vardık. Sahiden de dayımın anlattığı öyküde olduğu gibi sanki yansımalarımızla yarışmıştık.



Derin nefes almak için yere uzandım. Aslı ablam da aynısını yaptı. Birbirimize bakıp gülümsedik. “İkimiz de Demir Adamız.” dedim. Aslı ablam gülümsedi. “Demir Hanım’ı tercih ederim!”

Biz kendimize gelirken diğerleri de yanımıza gelip yere uzandılar. Gökyüzü yaz bitiyor dercesine üzerimize tatlı bir yağmur yağdırdı. Didem diliyle yağmur damlalarını yakalamaya çalıştı. Yağmurun tadını çıkarıyormuş. Hepimiz onu taklit ettik.

Yaz Dönemine Lezzetli Bir Veda

Yaz tatilinin son günü gelip çattı. Hepimizin içini bir hüznü kapladı. Annemle babamı, arkadaşlarımı, hatta rahat yatağımı çok özlemiş olmama rağmen bir yanım gitmeyi hiç istemiyordu. Aslı ablamın da ağzını bıçak açmıyordu. Didem ise bizim aksimize bağırarak ağlıyordu.



Dayım bizi neşelendirmek için annemin taklidini yapmaya başladı. Halbuki yazın başında biz onu neşelendirmeye çalışıyorduk!

Neyse ki restoran yaz bitmesine rağmen hala müşteriyle dolup taşıyordu. Dayım, Selin abla ve iki arkadaşıyla restorani işletmeye devam etmeye karar vermişti. Birkaç ay daha böyle çalışırsa küçük güzel bir ev yapması için parası yeter de artardı zaten.

“Bu akşam sizin şerefinize restoranı kapadım. Yaza veda edeceğimiz bu yemeğimizin beraber olmasını istedim. Eee, ne pişirmek istersiniz, Küçük Şefler?”

Dayımın sorusu bizi duygulandırdı fakat yine de cevap verdik. Ben yeni öğrendiğim bezelyeli pilavı yapmaya karar verdim. Aslı ablam da kendi tarifim dediği “Aslı Usulü Köfte” yapacaktı. Didem ise mevsimin değiştiğini vurgulamak için Mevsim Salatasını seçti.



Hep birlikte son kez karavana girdik. Ben pilavı hazırlayıp Didem’e yardıma giriştim. Aslı ablam da köfte harcını hazırladı. Çalışmaya devam ederken yağmur karavanın tavanını dövmeye başladı. Davetli olarak sadece Gülsüm teyze, Salih amca ve Selin abla vardı. O yüzden belki de yaz başından beri ilk kez bu kadar az yemek pişiriyorduk.

Misafirlerimiz yağmurun altından hızla koşarak brandanın altına saklandı. Bu sefer köpekler de bizimle beraberdi.

Dayım masayı kurarken herkes yardım etti.

Yemekler yendi. Şarkılar söylendi. Gülsüm teyzenin gözleri dolu dolu oldu.

“Bu macera da burada bitiyor öyle mi?”

“Macera biter mi? Yeni başlıyor!” dedim. Aslında bunları söylemeyi planlamamıştım ama hüznü dağıtmak istiyordum.

“Bu yaz sadece basit yemekleri yapabildik. Şimdi eve gidelim Yaprak Sarma’yı, Hünkar Beğendi’yi de, dünya mutfaklarını da öğreniriz.”



“Hem dayımın da pansiyonu yeniden inşa olmuş olur.”

“Ağaç ev sözümü de unutmadım.”

“Belki on beş tatilde de geliriz.”

Herkes yeniden neşelendi. Hayaller geceyi yeniden süsledi.

Yağmur da dinmişti. Gökyüzü milyonlarca yıldızla aydınlanıyordu.

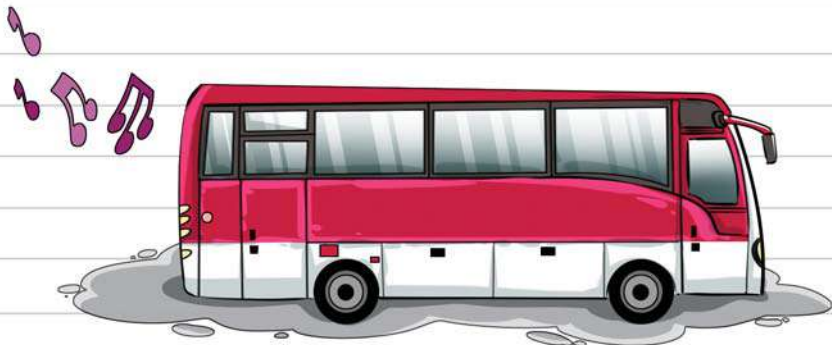
Didem'in yaz boyunca çizdiği resimlere baktık. Dayımın üzgün halleri... Yeni malzemeler aldığımız gün... Beni sivrisineklerin yemesi... Didemin ilk salatası... Daha bir sürü resim...



Sabah olduğunda pazara gitmeyeceğimi düşünerek yeniden içimi bir hüznün kapladı.

"Yoksa ağlıyor musun Demir Adam?"

Aslı ablam bana moral vermek için gülümsüyordu.



Ben de gülümsedim. En azından otobüs yolculuğumuz gelişimiz kadar sıkıcı olmayacaktı. Artık konuşacak çok daha fazla konumuz ve tartışacak bir sürü yemek tarifimiz vardı.

Küçük Şefler Restoranı

Üç kardeş; Gökhan, Aslı ve Didem yaz tatilinde çok sevdikleri dayılarının yanına gitmek için yola koyulur. Dayıların Datça'daki Küçük Maceralar Pansiyonu, onlar için dünyanın en eğlenceli yeridir. Ama Datça'ya vardıklarında pansiyonun yerinde olmadığını görürler. Yeteneklerini keşfedecekleri yepyeni bir macera onları bekliyordur!

Sabri Ülker Vakfı'nın T.C Milli Eğitim Bakanlığı Temel Eğitim Genel Müdürlüğü iş birliğinde yedi yıldır ilkokullarda sürdürdüğü "Yemekte Denge Eğitim Projesi" kapsamında hazırlanan hikaye kitabı ile çocuklarımızın projenin mesajlarını pekiştirmesine fırsat sağlarken, okuma alışkanlığı kazanmalarına da katkı sağlamayı umuyoruz.

