

Gümüşhane'nin Akademik Aşçıları Türkiye İkincisi Oldular



Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri ilk defa katıldıkları "Uluslararası Gıda ve Yiyecek-İçecek Fuarı" yemek yarışmasında Türkiye ikincisi olarak büyük bir başarıya imza attı.

Antalya ANFAŞ Fuarcılığın ev sahipliğinde Antalya Gastronomi Eğitimcileri Birliği (AGEB) ve Türkiye Aşçıları Federasyonu (TAFED) ile federasyona bağlı ülkenin farklı şehirlerinde bulunan 33 derneğin organizatörlüğünde bu yıl 29. kez gerçekleştirilen Uluslararası Gıda ve Yiyecek-İçecek Fuarına Gümüşhane Üniversitesi de katıldı.

Her yıl geleneksel olarak düzenlenen ve birçok yeniliğe ev sahipliği yapan fuarda yiyecek içecek sektörü için geliştirilen yeni ürünler son kullanıcı ile buluşuyor, inovatif ürünler ilk kez pazara sürülüyor.

Sektörel manada oldukça önemli bir yere sahip olan fuar organizasyonunda üniversiteler, Liseler, Yılın altın şefi, İnovatif lezzetler, Pastacılık, Down şefler gibi farklı branş ve dallarda düzenlenen uluslararası yemek yarışmaları da yapıldı.

Üniversiteler kategorisindeki yarışmaya olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi hemşehrimiz Rıfat Pir liderliğinde öğrenciler Merve Özbolat, Ayşenur Çınar, Ejder Çoban, Emin Can Genç, Serhat Ertoy'dan oluşan Gümüşhane Üniversitesi takımı ise Mavi Vatan Balık Yarışmasında Türkiye ikincisi oldu.

Üniversitelerin ilgili bölümlerinde okuyan öğrencilerden oluşması, her takımın üç öğrenciden oluşması, hazırlanacak yemeklerin ana unsurunun deniz mahsullerinden oluşması, bir çorba yemeği ve bir ana yemek hazırlanması, her üründen 2'şer porsiyon oluşması şartlarını taşıyan yarışmadan denize kıyısı olmayan Gümüşhane'den katılan takımın ikinci olması büyük ses getirdi. Gümüşhane Üniversitesi takımının Türkiye ikinciliği getiren menüsünde çorba olarak Göbek Elması Yağı ile Aroma Edilmiş Pestil Krispili Deniz Tarağı Çorbası, ana yemek olarak Araköy Ekmeği eşliğinde Kuşburnu Talaşında Tütsülenmiş Hamsili Pilav (İçli Pilav) yer alırken geleneksel ürünlerden geliştirilen inovatif ürünler ise kuşburnudan "Kuşburnu Ağacı Talaşı, Havyarı (emitasyon) ve Yağı", Araköy ekmeğinden "Baharatlı cips", pestilden "Krispi", Göbek elmasından "Yağ" oldu.

Yarışmaya Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ikinci ve üçüncü sınıf öğrencilerinden oluşan takım ile "Üniversiteler Yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması" kategorisinde katıldıklarını kaydeden Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Rıfat Pir, "Gümüşhane ilinin bulunduğu coğrafya itibariyle denize kıyısının olmaması, su ürünleri konusunda ise çiftlik ve kafes balıkçılığı dışında alternatifinin olmaması gibi birtakım olumsuzluklar, yarışma şartlarına uygun ürün geliştirmeyi mümkün kılmamaktaydı. Fakat bölüm öğrencilerimizle Gümüşhane ilinin diğer geleneksel ürünlerini elimizdeki altyapı imkânlarını kullanarak, farklı pişirme teknik ve yöntemleri ile bir araya getirip geliştireceğimiz ürünlerin, deniz mahsulleri ile buluşturulduğunda bizlere değer katacağını ve jüri üyelerini etkileyeceğini düşünerek takımı olarak yarışmadan 15 gün önce çalışmalarımıza başladık" dedi.

Altı kişilik ekiple başladıkları çalışmalar sonrasında hazırlayacakları menünün sınırlılıklarını belirleyerek deniz mahsulleri hariç kullanılacak tüm ürünlerin geleneksel ve bölgesel olmasına özen gösterdiklerini kaydeden Pir, "Menümüzde Karadeniz hamsisi, Gümüşhane göbek elması, Araköy ekmeği, kuşburnu ve pestil gibi tamamı geleneksel ve bölgesel ürünlerden oluşan inovatif ürünler geliştirerek menümüzü hazırladık. Bunların yanı sıra menü uygulama aşamasında tabak prezantasyonu, kullanılan teknikler, inovasyon gibi birçok detaya azami özen göstererek sürecimizi ilerlettik ve menümüzün son halini oluşturduk" diye konuştu.

Yarışmaya 21 üniversite ve 24 takım katıldığını ve birbirinden renkli görüntülere sahne olduğunu belirten Pir, "Gastronom takımı öğrencisi arkadaşlarımız tüm yeteneklerini hazırladıkları yemeklere yansıtmaya çalıştı. Yarışma esnasında takımımız hazırladıkları ürünlerle ve kullandıkları tekniklerle jüri üyelerinin ve diğer izleyicilerin takdirini kazanarak organizasyona renk katmayı ve en çok konuşulan takım olmayı başardı. Yarışmanın bitiminden yaklaşık 5 saat sonra jüri üyelerinin nihai sonucu açıklaması ile Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi Takımı "Üniversiteler Yarışıyor Mavi Vatan Balık Yarışması" temalı kategoride Türkiye 2.lığına ve para ödülüne layık görüldü. Yarışma komitesi tarafından açıklanan sonuçlar sonrası takımımız sahneye davet edilerek gurme ve yemek yazarı Sn. Haldun TÜZEL tarafından kazanılan ödül ve madalyalar öğrenci arkadaşlarımıza taktim edildi. Bölüm olarak ilk kez katılım gerçekleştirdiğimiz bu denli büyük bir organizasyonda dereceye girmek öğrencilerimize ve bizlere büyük mutluluk verdi. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü olarak sahip olduğumuz alt yapı imkânlarının başarıda büyük etkisinin olduğunu öğrencilerimizin yarışma sırasında göstermiş olduğu performanslardan gözlemleme şansımız oldu. Desteklerini esirgemeyen fakülte ve üniversite yönetimine sonsuz teşekkür ediyorum" ifadelerini kullandı.

Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğretim Üyesi İsmail Çalık ise öğrencileri gösterdikleri başarılı performans nedeniyle tebrik ederek, Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin başarılarının artarak devam etmesi ve bu başarının Üniversite ve Gümüşhane'nin tanıtımına katkı sağlaması temennisinde bulundu.

Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. S. Beyza Öztürk Sarıkaya da öğrencilerin potansiyellerinin açığa çıkmasından ve Gümüşhane Üniversitesi'nin adının ulusal anlamda duyurulmasından mutlu olduklarını belirterek, bu süreçte desteklerini esirgemeyen Gümüşhane Üniversitesi Rektörlüğüne, Öğr. Görevlisi Rıfat Pir'e, kendilerini gururlandıran öğrencilere ve fakültenin idari ve akademik personellerine etti.

(Kaynak: gumushane.gen.tr)