



İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Nasıl bir aydı böyle? Ülkemizin bir yanında yangınlar, bir yanında seller hepimizi derinden üzdü. Afet bölgelerindenki vatandaşlarımızın acılarını yürekten paylaşıyor, hayatını kaybedenlere rahmet, afetzedelere acil şifalar diliyoruz.

Ağustos 2021 sayımızda; konserve gıdalar hakkında bilinmesi gerekenleri, tekne ve gemi organizasyonlarımızı, Alaçatı'nın güzelliklerini, etkinlik ve aktivitelerimizi sizlerle paylaşacağız.

Bir sonraki sayımızda buluşuncaya dek sevgi ve sağlıkla kalın.

Sevgilerimle,

Beslenme Üzerine

Konserve Gıdalar

Bizden Haberler

Sosyal Sorumluluk

Neler Yapıyoruz?

Tekne ve Gemi Organizasyonları

Müşteri Tanıtımı

CMF Ayakkabı

Gezi

Alaçatı

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Soğuk Kabak Çorbası

Tedarikçi Tanıtımı

Filiz

Hoşgeldiniz

Ağustos 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar





Kısaca Konserve...

Konserve, ham maddenin bir takım ön işlemlerden sonra, teneke kutulara, cam kavanozlara veya amaca uygun benzer kaplara doldurulması, kapların hava almayacak şekilde (hermetikli) kapatılması ve ısı işlemlerle (pastörizasyon veya sterilizasyon) bozulma yapabilen mikroorganizmaların öldürülmesi yoluyla üretilen dayanıklı bir üründür.

Konserve çeşitleri:

- Sebze konserveleri
- Meyve konserveleri
- Hazır yemek konserveleri
- Haşlanmış kurubaklagil konserveleri
- Salata ve meze konserveleri
- Reçel, marmelat, turşu, meyve suyu vb. gıdalara da konserve işlemi uygulanmaktadır

Yeterli ve dengeli beslenmenin ön koşullarından biri tüketilen besinlerde dört ana besin grubu göz önüne alınarak çeşitliliği sağlamaktır. Özellikle kış aylarında, besinlerde çeşitliliği sağlamak, lezzet ve görünüm bakımından tüketilebilirliği artırmak, besinlerin hazırlanmasında ve pişirilmesinde zaman tasarrufu ve ekonomi sağlamak amacıyla konserve besinlerin tüketimi artmaktadır. Sebze ve meyvelerin bol olduğu yaz mevsimi sonrasındaki şu günlerde, kışın tüketmek amacıyla sebze ve meyve konserveleri, turşu gibi besinler hazırlanmaktadır. Ancak bu besinler satın almadan tüketime kadar geçen aşamalarda sağlıklı hazırlama ve pişirme yöntemlerinin uygulanmaması ve hijyenik koşulların yeterince sağlanmaması nedeniyle sağlığa zararlı hale gelebilmekte ve sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturabilmektedir.

Kaliteli bir ürün elde etmenin ilk kuralı, amaca uygun kaliteli ve taze ham madde kullanılmasıdır.

#BENDEVARIM

Yangın ve Sel Afetinde yaralarımızı birlikte sarmak için

#BenDeVarım

BANKA HESAP BİLGİLERİ

YANGIN VE SEL AFETİ YARDIM KAMPANYASI

T.C. ZİRAAT BANKASI A.Ş.

ANKARA KAMU KURUMSAL ŞUBESİ
TL : TR 3000 0100 1745 5555 5555 5299
USD : TR 0300 0100 1745 5555 5555 5300
EURO : TR 7300 0100 1745 5555 5555 5301
Banka Swift Kod No: TCZBTR2A

TÜRKİYE VAKIFLAR BANKASI T.A.O

KIZILAY TİCARİ ŞUBE
TL : TR 5600 0150 0158 0073 1352 9565
USD : TR 5900 0150 0158 0480 1978 2532
EURO : TR 7700 0150 0158 0480 1978 2499
Banka Swift Kod No: TVBATR2A

TÜRKİYE HALK BANKASI A.Ş

BAKANLIKLAR ŞUBESİ
TL : TR 7700 0120 0940 8000 0500 0232
USD : TR 8400 0120 0940 8000 5800 0324
EURO : TR 5700 0120 0940 8000 5800 0325
Banka Swift Kod No: TRHBTR2A

YANGIN
YAZ
1866'YA
GÖNDER.
(SMS bedeli: **10 TL**)



SEL
YAZ
1866'YA
GÖNDER.
(SMS bedeli: **10 TL**)



İKLİM CATERING

MUĞLA'DAKİ AĞAÇLANDIRMA

ÇALIŞMALARINA

DESTEK OLMAK İÇİN

MUĞLA AĞAÇLANDIRMA SAHALARI'NA

ADET FİDAN BAĞIŞINDA BULUNDUNUZ.

GELECEK KUŞAKLARA DAHA
YAŞANABİLİR BİR DÜNYA BIRAKMAK
ÜZERE YAPILAN BU KATKIYA VESİLE
OLDUĞUNUZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ.

Deniz Ataç
Yönetim Kurulu Başkanı

Neler Yapıyoruz?

Tekne ve Gemi Organizasyonları



Tekne ve Gemilerde Neler Yapıyoruz?



Düğün ve Nişan Organizasyonları
Toplantı Organizasyonları
Özel Gün Organizasyonları
Kokteyl Organizasyonları
Sünnet Düğünü Organizasyonları
İftar Organizasyonları
Doğum Günü Partileri
Kahvaltı ve Brunch Organizasyonları

TECHNO
BOOTS



www.techno-boots.com



Gezilecek Yerler;

Alaçatı Sokakları
Kemalpaşa Caddesi
Hacımemiş Mahallesi
Alaçatı Evleri
Alaçatı Port
Alaçatı Yel Değirmenleri
Pazaryeri Camii
Ayios Kostantines Kilisesi
Alaçatı Koyları & Plajları
Ilica Plajı
Delikli Koy

#alaçatı



MALZEMELER

- 1 adet büyük kabak
- 2 adet olgun avokado
- Yarım limon suyu
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım demet nane
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kimyon
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Kabakları yaklaşık 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Limon suyu ve baharatları üzerine serpin, karıştırın ve yaklaşık 10 dakika pişirmeye bırakın.

Avokadoların kabuğunu ve çekirdeğini çıkarın, doğrayın, limon suyu ve yağ ekleyin. Ardında ise blenderdan pürüzsüz bir kıvama gelmesi için çekin. İçine kabak ve yoğurdu ekleyin ve pürüzsüz bir püre elde edene kadar karıştırın.

Birkaç nane yaprağını bir kenara bırakın ve kalanları doğrayın ve karıştırıcıya ekleyin.

Son adımda ise karışımın içine soğuk su ilave edin. (Bu noktada soğuk sebze suyu da kullanabilirsiniz. Bu tercih çorbanın lezzetini attıracaktır.) Her şeyi tekrar pürüzsüz bir püre haline getirin.

Çorbayı kaselere dökün, zeytinyağı serpin, biraz tuz ve nane yapraklarını ekleyin. Hemen servis yapın.

afiyet olsun

Tedarikçi Tanıtımı

Filiz



AĞUSTOS 2021' DE
İKLİM CATERING'İ TERCİH EDEN
TÜM MÜŞTERİLERİMİZE
TEŞEKKÜR EDERİZ.



KÜNYE

İMTİYAZ SAHİBİ

İKLİM TOPLU YEMEK ÜRETİM TURİZM GIDA
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Yakuplu Mah. Haramidere Sanayi Sitesi Safir Sk.

No.: 112 / 217 Beylikdüzü - İSTANBUL

TEL.: 0 212 689 90 04 / FAX.: 0 212 422 04 64

info@iklimcatering.com / www.iklimcatering.com

EDİTÖR

Emrah SAĞDIÇ / İKLİM CATERING SATIŞ MÜDÜRÜ
emrah.sagdic@iklimcatering.com

YAYIN TÜRÜ

Her Ay Yayınlanan Online / Dijital Yayın

Sayı: 2021 / 08

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;
CMF Ayakkabı'ya
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**