

İçindekiler

12.YIL



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Sararan yapraklar ve ılıman iklim gösteriyor ki sonbahar kapıda. Romantizmin mevsimi sonbahar, içimizde küçük bir burukluk oluştursa da her mevsimin kendine has güzelliğinden kendimizi alıkoyamıyoruz. Kışın kar, yazın güneş doğanın insanı rahatlatan sistemi hayran edici.

Sizler için yine dolu dolu bir sayı hazırladık. Bu sayımızda; Patlıcan hakkında bilinmesi gerekenleri, Artan gıda fiyatlarını ve Marmaris'in güzelliklerini sizlerle paylaşacağız.

Bir sonraki sayımızda buluşuncaya dek, sevgi ve sağlıkla kalın.

Sevgilerimle.

Beslenme Üzerine

Patlıcan Hakkında Bilinmesi Gerekenler

Sektörel

Artan Gıda Fiyatları

İKLİM CATERING'te

Tekne ve Gemi Organizasyonları

Müşteri Tanıtımı

BARIŞ AMBALAJ

Gezi

Marmaris

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Fava

Tedarikçi Tanıtımı

Filiz

Hoşgeldiniz

Ağustos 2022'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

2022-2023
Eğitim ve Öğretim Yılında
Tüm Öğrencilere Başarılar Dileriz.





KÖTÜ PATLICAN NASIL ANLAŞILIR?

Olgun, yemesi güvenli bir patlıcan gerçekten parlak görünür ve sıkı, pürüzsüz bir cilde sahiptir. Patlıcanınız parlaklığını yitirdiyse ve/veya kırışmış görünüyorsa, olgunluğunu aşmıştır ve artık pişirmek için uygun değildir.

Patlıcanın tepesinden büyüyen sapı yakından inceleyin. Yeşil ve canlı mı yoksa solmaya mı başlıyor? Solmuş, sağlıksız görünen bir sap, patlıcanın zarar gördüğü ve pişirilmesinin iyi olmadığı anlamına gelebilir. Patlıcanın gövdesini de inceleyin; çeşide bağlı olarak, solgun, cansız bir renk yerine parlak, koyu beyaz veya canlı mor bir renk tonu olmalıdır.

Parmağınızla patlıcanın gövdesine bastırın. Sebze baştan sona lapa gibiyse, onu atıp yerine sert, olgun bir patlıcan kullanmanız daha iyi olur.

Patlıcanı zaten satın aldıysanız, dilimleyin ve rengine bakın. Her tarafı beyaz mı yoksa kahverengi mi görünüyor? Parmağınızla iç patlıcanın yüzeyine de hafifçe vurun - rengi solmuş ve yapışkan ise patlıcanın kesinlikle atılması gerekir.

Patlıcanınızın kokusunu hızlıca alın ve herhangi bir kötü koku tespit edip etmediğinize bakın. Kötü kokuyorsa hemen atın.

Patlıcanınızdaki çoğu küf, özellikle bitki yumuşak ve dokunulduğunda yumuşak ise eskimiştir, atılmalıdır. Patlıcanınız hala sertse ve küf lekeleri gerçekten küçükse, etkilenen yerleri kesip bitkinin geri kalanıyla birlikte yemek veya pişirmek güvenlidir.

PATLICAN BOZULMADAN NE KADAR DAYANIR?

Taze patlıcan oda sıcaklığında yaklaşık 2-3 gün dayanır.

Patlıcanların raf ömrü çok kısadır ve 2-3 gün sonra bozulmaya başlar. Buzdolabında da çok uzun süre dayanmazlar - uygun şekilde saklandığında bile, soğutulmuş patlıcanlar sadece yaklaşık 5 gün için iyidir.

Patlıcanlar dondurucuda yaklaşık 8-12 ay dayanır.



Gıda ürünlerinin uluslararası fiyatlarındaki aylık değişiklikleri izleyen BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Gıda Fiyat Endeksi, şubatın ocak ayına kıyasla yüzde 3,9 artış göstererek ortalama 140,7 puan oldu. Artış oranı geçen yılın şubat ayına göre ise yüzde 24,1 olarak gerçekleşti.

Endeks, tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştı.

Küresel gıda fiyatlarının süt ürünleri ve bitkisel yağlar kaynaklı olarak artış göstermesi dikkati çekti.

Tahıl Fiyat Endeksi, yükselen buğday ve mısır fiyatlarının etkisiyle aylık yüzde 2, yıllık ise yüzde 14,8 artış gösterdi. Söz konusu artışta, Karadeniz bölgesindeki iki büyük buğday ihracatçısı olan Ukrayna ve Rusya'nın savaşta olmasının buğday ve mısır ihracatını kısıtlayacağı endişesi etkili oldu.

BİTKİSEL YAĞDA UKRAYNA ETKİSİ

Bitkisel Yağ Fiyat Endeksi palmye, soya ve ayçiçek fiyatlarının itici gücü nedeniyle aylık yüzde 8,5, artış kaydetti. Ukrayna ve Rusya, küresel ayçiçek yağı ihracatının yaklaşık yüzde 80'ini gerçekleştiriyor.

Şeker Fiyat Endeksi, büyük ihracatçılar Hindistan ve Tayland'daki olumlu üretim beklentileri nedeniyle bir önceki aya göre yüzde 1,9 düştü.

FAO Süt Ürünleri Fiyat Endeksi kıt küresel arzın desteğiyle yüzde 6,4 artarken Et Fiyat Endeksi'nde ise yüzde 1,1 yükseliş oldu.

FAO, gıdada da yüksek maliyetlerin ithalata bağımlı ülkelerde yoksul nüfusları riske attığı konusunda uyardı. FAO Kıdemli Ekonomisti Upali Galketi Aratchilage, "mahsul koşulları ve ihracat yapabilme" konusundaki endişelerin küresel gıda fiyatlarındaki artışa kısmen sebep olduğunu belirtti.

Aratchilage, "Gıda enflasyonunda daha büyük itici güç, başta enerji, gübre ve yem sektörleri olmak üzere gıda üretiminin dışından geliyor." ifadesini kullandı.

Tüm bu faktörlerin gıda üreticilerini kar marjlarını daraltmaya ittiğini belirten Aratchilage, aynı zamanda bu üreticileri yatırım yapmaktan ve üretimi genişletmekten vazgeçirmeye zorladığını vurguladı.

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





Kısaca Marmaris...

Marmaris, Türkiye'nin güneybatı sahilinde Ege ve Akdeniz'in kesiştiği noktada Muğla iline bağlı bir liman kenti. Turizm açısından Türkiye'nin en önemli turizm merkezlerinden biri olan Marmaris, Ege kıyılarının en büyük tatil yeri konumunda. Ege ile Akdeniz'in buluşma noktası. Zengin tarihi ve muhteşem doğası ile Marmaris Yarımadası, bu coğrafi konumuyla tarih boyunca sayısız uygarlıkların yerleşim yeri olmuş, çok sayıda limana ve kente ev sahipliği yapmış. Doğal güzellikleri, uzun sahil şeridi, çam ormanlarıyla kaplı tepelerinden muhteşem manzarası, bakir koyları, eşsiz plajları, antik kentleri, yat marinaları ve her türlü aktiviteyi sunmasıyla beraber Marmaris her yıl yüz binlerce turist ağırlamakta.

Gezilecek Yerler...

Eski Çarşı, Marmaris Kalesi ve müzesi, Günnücek Milli Parkı, Halıcı Ahmet Urkay Müzesi, Turgut Şelalesi, İçmeler Plajı, Turunç Plajı, Kız Kumu Plajı, Kleopatra Plajı, Uzun yalı Plajı, Cennet Adası Koyu, Kumlubük Koyu, Çiftlik Koyu, Bördübet Koyu, İncekum Plajı, Fosforlu Mağara, Söğüt Köyü, Bozburun, Selimiye, Bayır Köyü, Hisarönü, Orhaniye'dir.

I LOVE YOU
MARMARIS



MALZEMELER

500 gr kuru bakla
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 soğan
1.5 demet dereotu
1 limonun suyu
5-6 dal maydanoz
Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber
Tuz

HAZIRLANIŞI

İlk olarak kuru baklayı bol suyla ıslatın ve tencerede bekletin. Ertesi gün bol suda yıkayıp süzün. Kullanacağınız soğanı temizleyin ve ince ince kıyın. Zeytinyağını tencereye alıp ısıtın. Soğanı tavaya ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine baklaları ilave edin. 3-4 su bardağı su ekleyip baklalar yumuşayınca kadar pişirin. Dereotunu temizleyip kıydıktan sonra, tencereye ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Robotla püre haline getirin. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Favayı kıyılmış maydanoz ve kırmızı biberle süsleyebilirsiniz.

PÜF NOKTASI

Favayı yaparken dikkat edilecek en önemli nokta sudur. İlk olarak az miktarda su ile pişirin. Su çekilmiş yine de baklalar yumuşamamışsa, yavaş yavaş su ekleyebilirsiniz. Baklalar yumuşadığında tencere içinde bir miktar su bırakmaya dikkat edin. Bu sayede püre haline getirmeniz kolaylaşacaktır. Favayı soğutmadan servis etmeniz gerekir. Baklalar soğudukça sertleşmeye ve koyulaşmaya başlayacaktır. Favayı robottan geçirirken büyük parçalar kalmamasına özen gösterin. Böylece pürenin tadı daha lezzetli olacaktır.

afiyet olsun



AĞUSTOS 2022'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: 2022 / 08

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;
BARIŞ AMBALAJ'a
İKLİM CATERING YÖNETİMİ'ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**