



İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Koskoca bir ay daha geride kaldı. Hızlı akan zaman 2022 yılını da bitirmek üzere. Son üç yıl tüm Dünya'da aksiyon filmlerini aratmayacak şekilde geçti sanki ne dersiniz? Hayatın tüm güzellikleri her zaman bizlerle olsun.

Ekim 2022 sayımızda; saklama yöntemlerini, artan gıda fiyatlarını, etkinlik ve aktivitelerimizi sizlerle paylaşacağız.

Kasım 2022 sayımızda buluşuncaya dek, sevgi ve afiyetle kalın.

Sevgilerimle.

Beslenme Üzerine

Saklama Yöntemleri

Sektörel

Artan Gıda Fiyatları

24 Kasım

Öğretmenler Günü

Müşteri Tanıtımı

ESU KABLO

Gezi

Köln

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Tam Kıvamında Beşamel Sos Nasıl Yapılır?

Tedarikçi Tanıtımı

Koska

Hoşgeldiniz

Ekim 2022'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar

24 Kasım
Öğretmenler Günü
Kutlu Olsun

Aslında Korumuyorsunuz, Daha Hızlı Bozulmasına Sebep Oluyorsunuz.

Korumayı düşündüğümüzde, buzdolabını düşünürüz. Ancak, tüm yiyecekler buzdolabı için değildir. Bazıları sadece raflar içindir. Bu yazımızda bunların hangi besinler olduğunu inceleyeceğiz. Bazı yiyeceklerinizi saklama şekliniz konusunda büyük olasılıkla yanlışınızı öğrendiğinizde şaşıracaksınız.

DOMATES

Domates buzdolabında saklanmaz. Sadece lezzetini kaybetmekle kalmayacak, aynı zamanda molekülleri parçalayacak ve grenli bırakacaktır. Domatesler en iyi taze yenir. Olgun domatesler bir kâse suya batırılarak muhafaza edilebilir.

MUZ

Soğutulduğunda, kabuklar sadece kahverengileşmekle kalmaz, olgunlaşma sürecini de yavaşlatır, tatlarını değiştirir ve kabuğun içindeki doku ıslanır.

KAYISI

Kayısı da diğer çekirdekli meyveler gibi oda sıcaklığında daha çabuk olgunlaşır. Ancak olgunlaştıktan sonra buzdolabında daha uzun süre saklanabilirler. Dahası, buzdolabında lezzetlerini ve dokularını kaybedebilirler. Tercihen mutfak tezgahında, yemek masasında, meyve sepetinde, kilerde veya kuru ve havadar bir yerde muhafaza edilmelidir.

SARIMSAK

Kuru tutulmaları ve oda sıcaklığındaki havaya maruz kalmaları gerekir. Buzdolabı onların doğru lezzetlerini kaybetmelerine ve korkunç bir kokuya sahip olmalarına neden olacaktır.

BAL

Bal, rafta sonsuza kadar sorunsuz kalabilir. Buzdolabında saklandığında kristalleşir ve neredeyse yenmez hale gelir. Balın güzel dokusunun tadını çıkarmak için doğru şekilde saklanmalı ve buzdolabından uzak tutulmalıdır.

TAZE YEŞİLLİKLER

Oksijen otlar için kötüdür çünkü onların kahverengiye veya siyaha dönüşmesine neden olabilirler. Taze gıdalar olarak sınıflandırılmaları, onları buzdolabına uygun hale getirmez. Bitkilerin çok fazla oksijene maruz kalmadan nemlerini muhafaza etmeleri gerekir. Bunları doğru bir şekilde saklamak için gevşek bir çuvala konmaları gerekir. Buzdolabına konmaları gerekiyorsa, tamamen nemli kâğıt havlularla kaplanmalıdır. Kuru otlar, oksijeni dışarıda tutmak için en iyi şekilde hava geçirmez bir kaptaki, kilitli torbada veya sıkı bir kavanozda saklanır.



**TÜM ÖĞRETMENLERİMİZİN
ÖĞRETMENLER GÜNÜ
KUTLU OLSUN**

esu kablo[®]
zayıf akım kabloları



ESU GÜVENLİK BİLİŞİM TEK. İTH. İHR. LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mahallesi, Volkan Sokak
Demirtaş İş Merkezi, 34500 Büyükçekmece/İstanbul
TEL: 0 212 221 79 45
MAIL: info@esukablo.com
WEB: www.esukablo.com



Kısaca Köln...

Köln, eski adıyla Kolonya, Almanya'nın dördüncü, Kuzey Ren-Vestfalya eyaletinin en büyük şehri, ayrıca 4.385.082 nüfuslu Köln İdari Merkezi'nin yani Regierungsbezirk Köln'ün merkezidir. Nüfusu 1,080,701'dir Kozmopolit bir yapıya sahip olan şehirde çok sayıda yabancı ikamet etmektedir.

K Ö L N



Gezilecek Yerler...

Köln Katedrali, Altstadt, Römisch-Germanisches Müzesi, Hohenzollern Köprüsü, Köln Hayvanat Bahçesi, Ludwig Müzesi, Çikolata Müzesi, Hohe Strabe, Flora und Botanischer Garten Köln, Köln Teleferiği, Wallraf-Richartz Müzesi, Fragrance Müzesi, Gross St. Martin, Kölntriangle, Kölner Rathaus (Köln Belediye Sarayı), Belçika Mahallesi, Cologne Central Mosque (Köln Merkez Camii), Kolumba Müzesi, Schnütgen Müzesi, Schildergasse

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağında

Tam Kıvamında Beşamel Sos



Tam Kıvamında Beşamel Sos Nasıl Yapılır?

Beşamel sos yemeklerde sıklıkla kullanılan soslar arasında yer almaktadır. Un, süt ve tereyağının birleşmesiyle ortaya çıkan beşamel sos yemeklerin lezzetine lezzet katmaktadır. Ancak beşamel sosun kıvamı her zaman istenilen sonuçta olmamaktadır. Tam kıvamında beşamel sos için tarifi uygulayabilirsiniz.

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1,5 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı oda ısısında süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Hazırlanışı

Tereyağı ve sıvı yağın küçük bir tencereye alarak eritin. Bu işlemi kısık ateşte yapın ve yakmamaya dikkat edin.

Tereyağınız eridikten sonra unu ilave edin ve sürekli karıştırarak kavurun. Kokusu çıkan un kavurulmuş demektir. Aynı zamanda unu da kavururken ateşi yüksek açmamalısınız, aksi halde ununuz ve yağınız yanabilir. Üzerine sürekli karıştırarak 1,5 su bardağı sütü yavaş yavaş ilave edin. Çırpıcı ile hızlıca çirpin, topak kalmamasını sağlayın.

Sosunuz kaynayıp koyulaştıktan sonra tuz ve karabiberi de ekleyerek kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin.

1-2 dakika kaynadıktan sonra sosunuzu ocaktan alın



KOSKA
1907

ENFLASYON SON 20 YILIN EN YÜKSEK SEVİYESİNDE...

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Mart ayı enflasyon oranlarını açıkladı. TÜİK'e göre geçen ay Tüketici Fiyat Endeksi (TÜFE) 5,46 artarken, enflasyon yıllık bazda yüzde 61,14'e yükseldi. Üretici fiyat endeksi (ÜFE) ise Mart'ta aylık yüzde 9,19 artarken, yıllık olarak yüzde 114,97'ye çıktı.

Enflasyonun bundan önce en yüksek olduğu dönem %65 ile Mart 2002'ydi.

TÜİK'e göre bir önceki yılın aynı ayına göre artışın yüksek olduğu ana gruplar sırasıyla; %99,12 ile ulaştırma, %70,33 ile gıda ve alkolsüz içecekler, %69,26 ile ev eşyası oldu.

Bir önceki yılın aynı ayına göre artışın düşük olduğu diğer ana gruplar ise sırasıyla %26,73 ile eğitim, %26,95 ile giyim ve ayakkabı ve %34,95 ile sağlık oldu.

Yıllık en düşük artış %15,08 ile haberleşme ana grubunda gerçekleşti.

EKİM 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 / 10

Bu sayımızdaki Destekleri İçin;

ESU KABLO'ya

İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.