



*Hosgeldin
Ramazan*



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

İftardan Sahura mutfaklarda tatlı bir telaşın yaşanacağı Ramazan ayı Hoş Geldi, Sefa Geldi. Ramazan ayı ile birlikte İKLİM CATERING'in İftar ve Sahur Mönüleri de Ramazan'a özel yansımalarla hazırlandı.

Ramazan'ların gelenekselleşen kumanya kolileri için de her bütçeye uygun 4 farklı seçenek hazırladık.

Mart 2021 Sayımızda; Ramazan Sofralarını, hurma hakkında bilinmesi gerekenleri, Bolu'nun güzelliklerini sizlerle paylaşacağız.

Nisan 2021 Sayımızda buluşuncaya dek, sevgi ve sağlıkla Kalın.

Sevgilerimle,

İçindekiler

12.YIL

Hoşgeldin Ramazan

Ramazan Sofraları

Ramazan Kumanyaları

Her Bütçeye Uygun Ramazan Kumanyaları

Beslenme Üzerine

Hurma Hakkında Bilinmesi Gerekenler

Sosyal Sorumluluk

Kızılay

Gezi

Bolu

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

İncir Uyutması

Müşteri Tanıtımı

Milya Plastik

Hoşgeldiniz

Mart 2022'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar



Hoşgeldin Ramazan Ramazan Sofraları



Ramazan Sofraları...

Ramazan ayı, Müslümanlar için çok önemli ve kutsal bir aydır. On bir ayın sultanı olarak adlandırılan ramazanda, iftar ve sahur olmak üzere iki kez yemek yenir. Ramazan ayı, yiyecek-içecek açısından bolluk ayıdır. Ramazan öncesi alınan iftariyeler, börek ve tatlılar için yapılan yufkalar, kuru yemişler, hoşaflik malzemeler, ramazan mevsimine göre insanın canının isteyebileceği her şey hazırlanır, iftarın diğer bir özelliği de iftariyeliklerdir. Bu iftariyelikler belirli yerlerden alınır; meselâ peynir, zeytin, hurma çeşitleri ve çeşit çeşit reçeller ünlü dükkanlardan alınır. Ramazanın kendine mahsus ekmeği pide, tatlısı güllaç, başlangıç yemeği ise çorbadır. Çorbasız bir iftar pek düşünülemez.

Diğer yemekler, ailenin maddî durumuna göre değişebilir. iftar sofrasında bütün bunların hazırlanması ve sunulması düşünüldüğünde, iftar sofrası adetâ bir tören sofrası hâline gelir.Eskiden iftarlar evlerde, konaklarda, saraylarda yapıldığı gibi, cami, türbe ve tekkelerde de yapılırdı. Günümüzde de iftarlar, akrabalar ve komşular arasında evlerde yapıldığı gibi; il ve ilçelerimizde belediyelerimizin ve birer hayır kurumu olan çeşitli vakıflarımızın organizesiyle kurulan iftar çadırlarında yapılmaktadır. Bu iftar çadırları herkese açık olduğu için, toplumun her kesimi bu sofralardan istifade etmektedir.

Hoşgeldin Ramazan

İKLİM CATERING Ramazan Kumanyaları

Her Bütçeye Uygun Ramazan Kumanyaları



SALAT AYÇİÇEK YAĞI 1 LT.
YÖRE OSMANCIK PİRİNÇ 1 KG
YÖRE PİLAVLIK BULGUR 1 KG
YÖRE KIRMIZI MERCİMEK 1 KG
OFÇAY 500 GR.
BALKÜPÜ TOZ ŞEKER 1 KG
SAFRAN SALÇA 830 GR.
KATMER UN 1 KG
MARMARA BİRLİK ZEYTİN 200 GR.
ÜLKER HAZIR ÇORBA 75 GR.
GOLDA ARPA ŞEHRİYE 500 GR.
GOLDA BURGÜ MAKARNA 500 GR.
GOLDA YÜKSÜK MAKARNA 500 GR.
SALİNA TUZ 750 GR.
DOĞTAT REÇEL 360 GR.

1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET

SALAT AYÇİÇEK YAĞI 1 LT.
YÖRE OSMANCIK PİRİNÇ 1 KG
YÖRE PİLAVLIK BULGUR 1 KG
YÖRE KIRMIZI MERCİMEK 1 KG
YÖRE DERMASON FASULYE 1 KG
BALKÜPÜ TOZ ŞEKER 1 KG
OFÇAY 500 GR. 1 KG
SAFRAN DOMATES SALÇASI 830 GR.
KATMER UN 1 KG
MARMARABİRLİK ZEYTİN 500 GR.
ÜLKER HAZIR ÇORBA 75 GR.
GOLDA ARPA ŞEHRİYE 500 GR.
GOLDA BURGÜ MAKARNA 500 GR.
GOLDA YÜKSÜK MAKARNA 500 GR.
SALİNA TUZ 750 GR.
DOĞTAT REÇEL 360 GR.

1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET

SALAT AYÇİÇEK YAĞI 1 LT.
YÖRE OSMANCIK PİRİNÇ 1 KG
YÖRE PİLAVLIK BULGUR 1 KG
YÖRE KIRMIZI MERCİMEK 1 KG
YÖRE NOHUT 1 KG
YÖRE DERMASON FASULYE 1 KG
BALKÜPÜ TOZ ŞEKER 1 KG
OFÇAY 1 KG
TAT DOMATES SALÇASI 830 GR.
OBA UN 2 KG
MARMARA BİRLİK ZEYTİN 500 GR
ÜLKER HAZIR ÇORBA 75 GR.
GOLDA ARPA ŞEHRİYE 500 GR.
GOLDA BURGÜ MAKARNA 500 GR.
GOLDA FİYONK MAKARNA 500 GR.
GOLDA İRMİK 500 GR.
SALİNA TUZ 750 GR.
SEYİDOĞLU REÇEL 380 GR.
SEYİDOĞLU FINDIK KREMA 350 GR.

1 ADET
2 ADET
2 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET

PINAR ŞÖLEN SUCUK 180 GR.
PINAR AÇ BİTİR MACAR SALAM 60 GR.
BAHÇIVAN SÜZME PEYNİR 500 GR.
BAHÇIVAN DİLİMLİ BEYAZ PEYNİR 420 GR.
BAHÇIVAN TOST PEYNİRİ 400 GR.
HURMACIGİL TUNUS HURMA 200 GR.
CEM YEŞİL ZEYTİN 200 GR.

1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET
1 ADET

229,90 TL
KDV DAHİL

264,90 TL
KDV DAHİL

394,90 TL
KDV DAHİL

174,90 TL
KDV DAHİL

Beslenme Üzerine Hurma Hakkında Bilinmesi Gerekenler



Faydaları saymakla bitmiyor.

Potansiyel sağlık faydaları ve zengin hayati besinleri barındırması, hurmayı hemen hemen ideal bir gıda haline getiriyor.

Şeker, protein, lif ve yağın dışında 15 farklı mineral ve C, B1, B2, niasin ve A Vitaminleri içeriyor. Dişlerin çürümesini önleyen flor ve bağışıklı sistemini güçlendirerek kanser önleyici işlevi olan Selenyum gibi minerallerde hurmalarda bulunuyor.

Hurma, insan vücudunun sağlıklı ve zinde kalabilmesi için hayati önem taşıyan 10'dan fazla element içermektedir.

Kısaca hurmanın faydalarını sayacak olursak; hafızaya için iyi, kanser önleyici, antioksidan kaynağı, kalp dostu, kolesterol ve damar sertliğine faydalı, kısırlığa faydalı, diyabete ve yüksek tansiyona faydalı, şeker dengeleyici, kan yapıcı, anemi düşmanı, karaciğer dostu, stres giderici, sinir sistemini dinlendirici, sindirim sistemine faydalı, potasyum zengini, yaraları iyileştirici, ülsera faydalı, zihin açıcı, yaşlanmayı geciktiricidir.

Hoşgeldin Ramazan



Yurt içinden Havale ve EFT yoluyla bağış yapmak için hesap numaramız →

**ZİRAAT
BANKASI**

IBAN: **TR 4800 0100 2110 0000 2868 5254**
SWIFT: **TCZBTR2A**

KOPYALA

Banka aracılığıyla bağış yaparken açıklama alanına ad-soyad, telefon numarası ve "kampanya adı" bilgisini ekleyiniz.

Yurt dışından bağış yapmak için →

**ZİRAAT BANK
INTERNATIONAL AG
FILLIALE
FRANKFURT**

IBAN: **DE26 5122 0700 1080 0000 01**
KONTO NO: **1080000001** BLZ: **512 207 00** SWIFT: **TCZBDEFF**

KOPYALA

Banka aracılığıyla bağış yaparken açıklama alanına ad-soyad, telefon numarası ve "kampanya adı" bilgisini ekleyiniz.



Kısaca Bolu...

Türkiye yüzölçümünün %1,015'lik bölümünü kaplayan Bolu İli, 8,276 km² (827,600 ha) yüzölçümü ile Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz bölümünde yer alır. İl arazisinin yaklaşık %18'ini tarım alanları oluşturmaktadır. Orman alanları ise %64'lük bir oran ile Türkiye ormanları içinde %2,55'lik paya sahiptir. Çayır ve meraların kapladığı alan yaklaşık %15'tir. Geriye kalan %8 dolayında alan ise tarım dışı alanlardır.

Bolu Gezilecek Yerler...

Bolu Gölcük Tabiat Parkı, Abant Tabiat Parkı, Akkaya Travertenleri, Kartalkaya Kayak Merkezi, Sünnet Gölü Tabiat Parkı, Yedigöller Milli Parkı, Akşemseddin Türbesi, Sülüklügöl Tabiat Parkı, Kıbrıscık Karagöl Tabiat Parkı, Yukarı Taşhan, Bolu Müzesi, Gülezler Konağı, Aktaş Türbesi, Ressam Mehmet Yücetürk Sanat Merkezi, Saraçhane Camii,



İNCİR UYUTMASI

MALZEMELER

2,5 su bardağı süt

8 adet kuru incir

5 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz içi

HAZIRLANIŞI

İncirleri yıkayarak 15-20 dakika suyun içerisinde bekletin.
Daha sonra incirleri süzerek minik küpler halinde doğrayın.

Sütü tencereye alarak ısıtın.

Kaynama noktasına gelmeden ocağın üzerinden alın.

Isınmış sütü incirlerin üzerine ilave ederek pürüzsüz bir kıvam
alana kadar blenderdan geçirin.

Kuplara koyun ve üstlerine 1 tatlı kaşığı ceviz koyarak kaşıkla
hafifçe bastırın.

Kaselerin üzerini tepsi ve örtü ile kapatarak 2 saat dinlendirin.
Daha sonra buzdolabında soğumaya bırakın.

afiyet olsun



MİLYA ENDÜSTRİ PLASTİK SAN. VE TİC. A.Ş.

Merkez & Showroom

İstoç 2417. Sokak Z Blok No:109

Bağcılar-İstanbul / TÜRKİYE

info@milyaplastic.com

+90 212 659 38 73

Fabrika

Hadımköy Mahallesi

Fahri Korutürk Cad. Kaya Metal No:58 İç Kapı No:4

Arnavutköy - İstanbul / TÜRKİYE

factory@milyaplastic.com

+90 212 843 86 96

MART 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 / 03

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;
MİLYA PLASTİK'ee
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**