

*Trakya'ya
MERHABA
Edirne'deyiz :)*

edirne

İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü

Sevgili Okurlar,

Dolu dolu koskoca bir ayı daha geride bıraktık. Zaman hızla akıp giderken yaz mevsimi de yavaş yavaş kendini hissettirmeye başladı.

Yaz ve Normalleşme süreci, mekanların ve düğün salonlarının açılmasıyla birlikte bizde Düğün Organizasyonlarının kurallar çerçevesinde sağlanabilmesi adına hazırlıklarımıza start verdik. 2021 Yılında dünya evine giren ve girecek olan herkese MUTLULUKLAR dileriz.

Bu sayımızda; unutkanlığa iyi gelen besinleri, Edirne'nin güzelliklerini ve POLİTEKS A.Ş. Fabrika Müdürü Albert MIZRAHI ile söyleşimizi sizlerle paylaşacağız.

Haziran 2021 Sayımızda Buluşuncaya dek, sağlık ve mutlulukla kalın.

Sevgilerimle,

Beslenme Üzerine

Unutkanlığı İyi Gelen Besinler

Sektörel

KDV İndirimi

Söyleşi

POLİTEKS A.Ş. / Albert MIZRAHI

Gezi

Edirne

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

Tava Ciğeri

Tedarikçi Tanıtımı

Arbella

Hoşgeldiniz

Mayıs 2021'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar



Beslenme Üzerine Unutkanlığa İyi Gelen Besinler



NEDİR UNUTKANLIK?

Unutkanlık; erişkin merkezi sinir sisteminin edinsel nedenlerle hasarlanması sonucu, bilinç bulanıklığı olmaksızın, birden fazla kognitif alanın bozulması, bununla ilintili olarak günlük yaşam aktivitelerinin eskisi düzeyinde sürdürülememesine neden olan, doğal seyri açısından kalıcı, sıklıkla da ilerleyici bir klinik tablodur. Bellek, dikkat, dil becerileri, görsel mekansal işlevler gibi kognitif becerilerde eksilme unutkanlıkta karşılaştığımız tablodur.

UNUTKANLIĞA İYİ GELEN BESİNLER

Unutkanlığın birçok sebebi olabiliyor. Bunların arasında hormon yetersizlikleri ve vitamin eksikliği de (D ve B12 Vitamini) sayılabilir. Ağır depresyon da unutkanlık sebeplerinden biridir.

Kırmızı et, omega - 3 yağ asidi bakımından zengin olan balıklarda , omega - 3 yağ asidi bakımından fındık ve ceviz , yaban mersini ve bitter çikolata, domates, ıspanak, tarçın, nar unutkanlığa iyi gelen besinler arasındadır.

VİTAMİN B12

Değerli Müşterilerimiz;
%1 KDV İNDİRİMİ

31.07.2021

Tarihine Kadar Uzatılmıştır.

Bizlere POLİTEKS Hakkında bilgi verirmisiniz?

POLİTEKS Sektörde 45 yılını geride bırakmış bir tekstil şirkettir. Kendi markalarımızın yanı sıra, müşterilerimize özel private label ürünlerde ürettiğimiz geniş bir ürün yelpazesine sahibiz.

Kaliteyi uygun fiyatla buluşturan üretim anlayışımız, müşteri memnuniyetini her zaman en üst seviyede tutmaktadır.

Bu politikamız da POLİTEKS'i her zaman aranan bir marka haline getirmektedir.

SAKS®

POLİTEKS TEKSTİL SAN. VE TİC. A.Ş.
Şehit Piyade Er Yavuz Bahar Sk. No.:14
K.:2 Ambarlı Avcılar / İSTANBUL
www.saks.com.tr / info@saks.com.tr
Tel: 0 212 422 78 08
Fax: 0 212 422 03 22



POLİTEKS A.Ş. Fabrika Müdürü
Albert Mizrahi

Merhaba Albert Bey, Söyleşi talebimizi geri çevirmeyip bize vakit ayırdığınız için çok teşekkür ederiz. Sizi tanıyabilir miyiz?

Merhabalar, 21.07.1959 İstanbul doğumluyum. İlk, Orta ve Lise eğitimi mi İstanbul'da tamamladım. 1977 Yılından bu yana Çorap sektöründe çalışıyorum. 1981-1984 yılları arasında Berk Çoraplarında, 1985-1990 yılları arasında Pentide çalıştım. Sektördeki uzun yılların verdiği tecrübeyle 2016 yılından buyana da POLİTEKS A.Ş. Fabrika Müdürlüğü görevini yürütüyorum.



İKLİM CATERING'ten aldığınız hizmetten memnun musunuz?

Biz İKLİM CATERING' ten önce, kısa aralıklarla bir çok firma değiştirdik. İKLİM CATERING bu zinciri kıran firma oldu. Aldığımız hizmetten Çok Memnunuz.

İKLİM CATERING'in mönü çeşitliliğini nasıl değerlendiriyorsunuz?

İKLİM CATERING'in mönü çeşitliliği gayet zengin. Bununla birlikte mönü uyumu da çok iyi.

İKLİM CATERING' ten memnun olmadığınız herhangi bir durum varmı?

İKLİM CATERING, her anlamda uyum içerisinde çalıştığımız bir firma. Çalıştığımız süre zarfında uzlaşmadığımız hiç bir konu olmadı.

İKLİM CATERING'i tanıdıklarınıza tavsiye edermisiniz?

Tabiki, gönül rahatlığıyla herkese tavsiye ederim.

Albert Bey, hoş sohbetiniz ve misafıperverliğiniz için çok teşekkür ederiz. Son olarak neler söylemek istersiniz?

Öncelikle herkese sağlıklı, mutlu, güzel bir 2021 yılı dilerim. İKLİM CATERING' e verdiği hizmetten dolayı Teşekkür Eder, başarılarının devamını dilerim.

Saygılarımla,
POLİTEKS A.Ş. Fabrika Müdürü
Albert Mizrahi

SAKS®



Kısaca Edirne...

Boylu boyunca uzanan kervansarayları, Osmanlı Dönemi'ne ışık tutan gösterişli camileri, tarihi hamamları ve sıcak insanlarıyla Edirne, Trakya Bölgesi'nin en sevilen köşelerinden biri...

Tarihi zenginliği ve doğal güzelliği ile her ziyaretinizde bambaşka bir deneyim yaşatan şehir herkesin hayatında en az bir kez görmesi gereken en özel şehirlerden. Şehri ziyaret edenlerin görmesi gereken yerlerin ise bir sınırı yok.

Edirne'de Gezilecek Yerler...

Enez Kalesi, Hıdırlık Tabyası, Rüstempaşa Kervansarayı, Sweti George Bulgar Kilisesi, Meriç Köprüsü, Hacı Adil Bey Çeşmesi, Beyazıt Köprüsü, Edirne Büyük Sinagogu, Eski Cami, Selimiye Camii, Kırkpınar Er Meydanı, Karaağaç Tren Garı, Selimiye Arastası, Adalet Kasrı, Edirne Kent Ormanı, Edirne Saraçlar Caddesi, Enez Sahili, Yayla Sahili, Erikli Plajı, İbrice Koyu,



Tava Ciğeri / 4-5 Kişilik

MALZEMELER

500 Gr. Dana Ciğeri,
1 Su Bardağı Un,
1 Çay Kaşığı Tuz,
Kızartmak İçin Sıvıyağ

HAZIRLANIŞI

Sinirleri temizlenmiş ciğerler yaprak şeklinde doğranır. Ciğerler ister dik şekilde ister ciğeri yanlamasına koyup üzerinden yaprak şeklinde parçalar kesilir. Kesilen yapraklar süzgeç içinde bol suda durularak tamamen süzülür. İyice süzülen ciğerlere bir fiske tuz atılıp harmanlanır. Bu arada yağın altı yakılır. Büyük ocak gözüne konularak altı kısılır yakmadan yağ iyice kızdırılır. Ciğerler bol un iyice atılıp tel tel unlanıp silkelenip bir tabağa alınır. Ciğerlerden 1 porsiyon alınıp iyice kızan yağa atılır. Ve servis çatalı ile hızlı hızlı birbirinden ayırıp alt üst edilir. 1 dk içinde hazır hemen servis tabağına alınır.

afiyet olsun

PÜF NOKTASI

Ciğerin sinirlerini çok iyi olabildiğince temizleyin. Yaprak keserken önünüze geldikçe kesip atın. Yaprak yaprak kestikten sonra çeşme altında yıkayıp iyice süzdürün. Bol unla her yerini unlayıp birbirine yapışmadan yaprak yaprak halde iyice ununu silkeleyin. Bol ve kızgın yağda azar azar (porsiyon halinde) kızartın.Yağda atar atmaz büyük servis çatal ile birbirine yapışmaması için karıştırın. Zaten pişme süresi çok kısa 1 dakika içinde hazır.



MAYIS 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 Safır 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 / 05

**Bu sayımızdaki Destekleri İçin;
POLİTEKS A.Ş. Fabrika Müdürü
Albert MIZRAHI'ye,
İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.**