

yaz :))



İçindekiler



Emrah SAĞDIÇ / Satış Müdürü
Sevgili Okurlar,

Umarım güzel bir bayram tatili geçirmişsinizdir. Ne de olsa tatilin kötüsü olmuyor. Yaz mevsimine adım adım yaklaşıyorken Mayıs ayı içerisinde çok özel 2 gün bizi bekliyor, Anneler Günü ve 19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı. Tüm Annelerin Anneler Günü'nü ve Ulusumuzun 19 Mayıs Gençlik Spor Bayramı Kutluyoruz.

Nisan 2022 Sayımızda; yoğurt hakkında bilinmesi gerekenleri, Amsterdam'ın güzelliklerini, etkinlik ve aktivitelerimi sizlerle paylaşacağız.

Mayıs 2022 sayımızda buluşuncaya dek sevgi ve afiyetle kalın...

Beslenme Üzerine

Yoğurt Hakkında Bilinmesi Gerekenler

Anneler Günü

Anneler Günü Kutlu Olsun

19 Mayıs

19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı

Sektörel

Gıda Enflasyonu

Gezi

Amsterdam

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağından

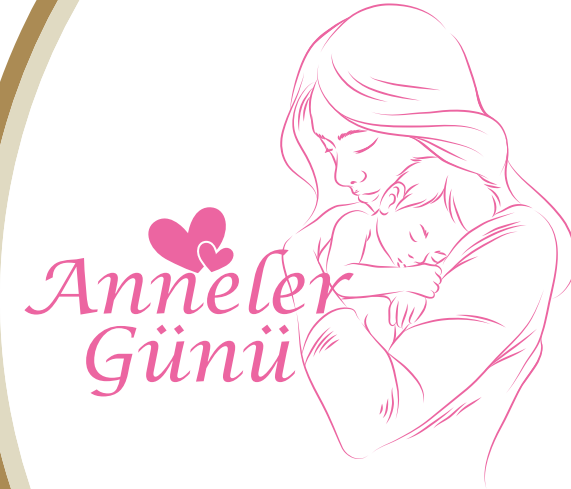
Çilekli Magnolya

Müşteri Tanıtımı

Fuelsis

Hoşgeldiniz

Nisan 2022'de İKLİM CATERING Ailesine Katılanlar



Beslenme Üzerine Yoğurt



Yoğurt, zengin bir karbonhidrat (laktoz), protein, yağ, vitamin, kalsiyum ve fosfor kaynağıdır. Fermantasyon neticesinde sütün, protein, yağ ve laktozunun hidrolizasyonu nedeniyle sindirimi kolaylaşmaktadır. Ayrıca laktoz intolerans kişilerin tüketime elverişli antitümör ve antikoolesterolemik özellikleri bulunmaktadır. Laktik asit bakterilerinin ürettiği antibiyotikler ve antimikrobiyal maddeler insanları patojen M.O'lara karşı korumaktadır. Bu nedenle yoğurt, her yaş grubundaki insanın günlük beslenmesinde bol ve ucuz bir şekilde yararlanabileceği fermente bir süt ürünüdür.

Yoğurt bakterilerinin faaliyeti sonucu B grubu bazı vitaminler, özellikle riboflavin (B2) sentezi oluşmaktadır.

Yoğurdun önemli bir fonksiyonunu da gıda azaltmakta görüyoruz. Bugün batı dünyasında herkesin üzerinde hassasiyetle durduğu bir noktada da, kilo almamak, gençlik formunu muhafaza etmektir. Bunun için de kilo kazandırmayan, buna mukabil vücut zindeliğini muhafaza ettiren yiyecekler rağbet görmektedir. Yapılan incelemeler, mükemmel ve kolay hazımlı bir yiyecek olan yoğurdun gıda azaltmada iki önemli fonksiyonunu ortaya çıkartmıştır. Bunlardan birincisi yoğurdun doyurucu ve tatmin edici hassasıdır. Mesela iki kilo sütü kolaylıkla içen bir kimsenin, bir buçuk kilo yoğurdu güçlkle yediği denemelerle sabit olmuştur. Yoğurdun gıda azaltmadaki ikinci fonksiyonu, bağırsak hareketlerine yaptığı tesirde görüyoruz. Bu hususta yapılan araştırmalar, yoğurttaki süt asidinin bağırsak mukozasına tesir ederek bağırsağın peristaltik hareketini hafiflettiğini ve bunun da bağırsaktaki ifrazat ve elektrolit zayıflığını dolayısı ile gıda sarfiyatını azalttığını ortaya koymuştur.

Nihayet 13.01.1957 tarihinde Tokyo'da açılan ve binlerce Japon bilim adamının katıldığı atom enerjisi konferansına sunduğu bir raporda Prof. Hsukehihen Huguşi, radyoaktivitelerin sebep olduğu hastalıkları tedavisi sırasında yoğurdun mükemmel bir önleyici ilaç olduğunu bildirmektedir. Prof. Huguşi, insanlar ve fareler üzerinde yaptığı denemeler sonunda bu hususu tespit ettiğini söylemiştir. Bir yıl müddetle atom ışınlarına maruz kalan ve bu süre içinde yoğurdun daima esas teşkil ettiği yiyeceklerle beslenen kimselerde radyoaktivite hastalıklarının arızaları rastlanmamaktadır. Huguşi'ye göre yoğurdun içindeki müessir bir madde bu hususta gıdanın zararlı etkilerini azaltmayı korumaktadır.


Başımızın Tacı Annelerimizin
Anneler Günü Kutlu Olsun



19 Mayıs

19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı Kutlu Olsun



19 MAYIS

Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı

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'di.

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.



Kısaca Amsterdam...

Amsterdam, Hollanda'nın başkenti ve ülkenin en yüksek nüfuslu şehridir. Ancak Hollanda, hükümetin ve meclisin bulunduğu Lahey'den yönetilir. Şehir, ülkenin batısında, Kuzey Hollanda eyaletinde yer almaktadır. 12. yüzyılda Amstel ırmağının kıyısında bir balıkçı köyü olarak kurulan Amsterdam, Hollanda'nın kişi sayısı bakımından en büyük, kültürel ve parasal yönden de en önemli kentidir. Şehir merkezinde 2018 sayımına göre 872.680 kişi yaşasa da, şehir sınırları içinde bu sayı 1.558.755 ve metropoliten bölgede 2.480.394'tür.

Gezilecek Yerler...

Amsterdam Kanalları, Dam Meydanı, Rijks müzesi, Van Gogh Müzesi, Red Light District, Vondelpark, Anne Frank'ın Evi, Jordaan, Begijnhof, Amsterdam Çiçek Pazarı, Heineken Experience, Artis Kraliyet Hayvanat Bahçesi, Kraliyet Sarayı, Rembrandt Evi Müzesi, Stedelijk Müzesi, Leidseplein, Madame Tussauds Müzesi, NEMO (New Metropolis Müzesi), Hortus Botanicus, Oude Kerk, Rembrandtplein, Albert Cuypmarkt, Amsterdam Arena, Ulusal Denizcilik Müzesi, A'DAM Lookout, Concertgebouw, Kalverstraat, Nieuwe Kerk, Westerkerk, Museum Ons Lieve Heer op Solder.

İKLİM CATERING AR-GE Mutfağında Çilekli Magnolya



MALZEMELER 6/8 KİŞİLİK

- * 1 litre süt
- * 3/4 (bir yarım+bir çeyrek) su bardağı toz şeker
- * 1 yumurta sarısı
- * 2.5 yemek kaşığı un
- * 2.5 yemek kaşığı mısır nişastası
- * 1 kutu krema
- * 1 paket vanilya
- * 1 paket bebe bisküvi veya yulafli bisküvi
- * Çilek (Arzu edildiği kadar)
- * Muz (Arzu edildiği kadar)

HAZIRLANIŞI

Bir tencereye süt, un, nişasta, yumurta sarısı ve toz şeker koyulur ve çırpma teli ile topaklar gidene kadar karıştırılır.

Ocağa alınır ve orta ateşte koyulaşıp göz göz olana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir.

Ocaktan alınır ve vanilya eklenerek karıştırılır, soğumaya bırakılır. (Kabuklanmaması için ara ara karıştırın)

Bu arada bebe bisküvileri robottan geçirilerek toz haline getirilir. Çilek ve muz ince inde dilimlenir. Soğuyan muhallebiye 1 kutu krema eklenerek mikserin yüksek devirinde 5 dakika kadar çırpılır. Muhallebi çok soğutulmamalıdır.

Servis edilecek cupların tabanına 1 er yemek kaşığı bisküvi koyulur.

Dilimlenen çilekler diklemesine cupların kenarına dizilir.

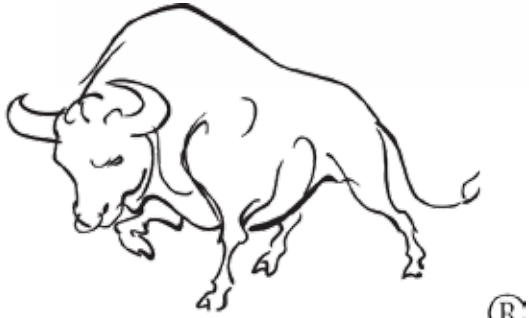
Orta kısmına muz dilimleri koyulur.

Krema cuplara pay edilir ve tekrar muz dilimleri ilave edilir.

Üstüne 1 er kaşık daha bisküvi eklenerek 1 adet çilek koyulur.

Buzdolabında en az 4 saat dinlendirildikten sonra servis edilir.

AFİYET OLSUN...



FUELSIS®

FUELSİS AKARYAKIT EKİPMANLARI ve OTOMASYON SİSTEMLERİ SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

Telefon: +90 (212)324 93 85

Telefon-2: +90 (212)324 93 86

E-Posta: info@fuelsis.com.tr

Adres: İstiklal Mahallesi Fevzi Çakmak Caddesi 376 Sokak No : 3/1 Kıraç / Esenyurt / İSTANBUL

www.fuelsis.com.tr

NİSAN 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 / 04

Bu sayımızdaki Destekleri İçin;

FUELSİS'e

İKLİM CATERING YÖNETİMİ' ne
TEŞEKKÜR EDERİZ.