

YAHSIWORKSHOPS

23-29 AĞUSTOS
23-29 AUGUST
2009

CAN ÖZCAN

19/2

EST
V
EMRE SENAN TASARIM YAKFI
EMRE SENAN DESIGN FOUNDATION



YAHŞİBEY TASARIM ÇALIŞMALARI
TÜM DÜNYADAN USTA TASARIMCILARI
VE TASARIM ÖĞRENCİLERİNİ BİRARAYA
GETİREN, KARŞI AMACI GÜTMEYEN
ULUSLARARASI BİR PROJEDİR.

BURADA ÖĞRENCİLER HİÇBİR ÜCRET
ÖDEMEDEN USTALARIYLA BİRLİKTE
ÇALIŞIRLAR, YASARLAR VE ÜRETİRLER.
ÖĞRENCİLERİNİZİN ÇALIŞMALARINI
İZLEMENİN SİZİN GÜLERİNİZDE
ARALARINA KATILABİLİR VEYA
www.yahsiworkshops.com

YAHŞİBEY TASARIM ÇALIŞMALARI
EMRE SENAN TASARIM VAKFI
SİTESİNİ ZİYARET EDEBİLİRSİNİZ.

EMRE SENAN TASARIM VAKFI VE
ÖĞRENCİLERİ YAHŞİBEY KÖYÜ
TARAFINDAN YÜRÜTÜLMÜKTEDİR.
EDERLER.

YAHŞİWORKSHOPS IS AN
INTERNATIONAL
NON-PROFIT PROJECT, AIMING TO
GATHER DESIGN MASTERS AND DESIGN
STUDENTS.

HERE THE STUDENTS AND THE PROJECT
LEADERS WORK, DISCUSS AND LIVE
TOGETHER DURING THE WORKSHOP
PERIOD WITHOUT PAYING ANY FEE.

IF YOU WANT TO LEARN ABOUT THE
WORKSHOP PROCESS YOU CAN JOIN US
AT THE PRESENTATION DAYS OR VISIT
www.yahsiworkshops.com.

YAHŞİWORKSHOPS ARE SPONSORED BY
EMRE SENAN DESIGN FOUNDATION.
EMRE SENAN DESIGN FOUNDATION
AND THE STUDENTS THANK TO YAHŞİBEY
VILLAGE PEOPLE.

ON GOING WORKSHOP:
CAN ÖZCAN (TÜRKİYE)
TASARIM ÇALIŞMASI SÜRÜYOR

YAHŞİBEY



DESIGN
WORKSHOPS

yahsiworkshops.com

Proje Lideri
Project Leader
Can Özcan



Katılımcılar
Participants
Özge Güven
Seda Kilimciğöldelioğlu
Derya İyikul
Didem Durmaz
İbrahim Güvendikler
Derya Uzal
Mutlu Oral
Zeynep Altımişoğlu
Hazal Karaşah
Ezgi Ezdar



BRIEF

- 1 Yeni tasarım fikirlerinin oluşmasına yol açacak DAHA ÖNCE TECRÜBE EDİLMEMİŞ ve İLHAM VERİCİ yemek menüleri tasarlayarak geliştirmek.
- 2 Bunun için de Dikili başta olmak üzere yöre pazarlarından derlenen Ege mutfağına özgü malzemeleri ve bilgileri biraraya getirmek (CONTAMINAZIONE).
- 3 Bunları yaparken de bireysel yaratıcılığa dayalı tasarımcılık metodlarını değil, kolektif tasarım yoluyla Lamarck, Darwin ve Herbert Spencer tarafından geliştirilmiş temel EVRİM ilkelerini kullanmak.
- 4 Ana malzeme: Deniz ürünleri ve sebzeler.
- 5 Kırmızı et ve tavuk kullanılmayacak.

BRIEF

- 1 Designing and developing PREVIOUSLY NOT EXPERIENCED and INSPIRING Aegean menu items from the region.
- 2 Discovering and bringing together ingredients from local markets (CONTAMINAZIONE) mainly from Dikili.
- 3 Using the basic principles of EVOLUTION developed by Lamarck, Darwin and Herbert Spencer by a cooperative approach rather than individual creativity.
- 4 Main products: Sea food and vegetables.
- 5 No red meat and chicken.







YAPRAK KIZARTMA

İçindekiler: Kızılıcık, asma yaprağı, ufak doğranmış soğan, doğranmış kırmızı biber, kıyılmış maydanoz, ince doğranmış sarımsak, lor peyniri, hellim peyniri, kuş üzümü, çam fıstığı, domates ve biber salçası, zeytin yağı, tuz, galeta unu, konserve mısır, yufka, yumurta, bira.

Hazırlanışı: Tavada kırmızı biber, taze soğan ve sarımsak renkleri hafif dönüne kadar sotelenir. Domates, biber salçası ve peynir eklenir. Hazırlanan karışım başka bir kaba alınarak içine kuş üzümü, çam fıstığı, kızılıcık ve mısır taneleri eklenir. Yaprakların ortasına karışımdan iki kaşık konulur ve paketlenir. Üzeri salçalı suyla kaplı yaprak paketleri bir saat süreyle pişirilir. Pişen paketler yumurta, bira ve galeta ununa bulanarak kızgın yağda kızartılır. İki yufka arasında, üzerinde yoğurtla servis edilir.

FRIED LEAF

Ingredients: Kızılıcık, spaked grape leaf, sliced green onion, sliced red pepper, chopped parsley, minced garlic, lor cheese, hellim cheese, raisin, pine nut, tomato and pepper paste, olive oil, salt, bread crumbs, canned corn, baked puff pastry.

Preparation: Saute the red peppers, green onion and garlic as they change color. Add the tomato and pepper paste, then add the cheese by mixing with a spoon. Take the mixture to another bowl and put the parsley, raisin, pine nut, kızılıcık and canned corn. Take two table spoons of mixture and place them in the center of grape leaf. Wrap the mixture with grape leaf. Boil it for an hour in water and tomato paste mixture to cover. Take the leaf wraps, dip them in beer, egg and bead crumbs. Fry for a minute and serve between two baked puff pasteries with yougurt on top.



YAPRAK KIZARTMA

"Günlerden bir gün,
Amerikan hamburgeri dolmaya aşık olur.
Yolunu Yahşibey'e düşürüp onu bulur fakat fark eder ki;
o bir vejeteryan!
Garip bir başlangıçtan sonra
kendilerini bereketli bir lezzette birleşmiş bulurlar."

TATLI KIRMIZI KAP

İçindekiler: Kırmızı biber, kadayıf, şeker, tereyağ, süt, un.

Hazırlanışı: Şekerli suda biberler yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Bu sırada bir bardak süt, bir bardak un ve süt karıştırılarak bir pudıng elde edilir. Hazırlanan pudıngin içine 3 adet tatlı kırmızı biber doğranır. Ayrı bir kaptan yarım kg kadayıf tarçın, şeker ve tereyağıyla hafif ateşte kızartılır. Hazırlanan pudıng biberlerin içine doldurulur ve üzerine kızartılmış tel kadayıflar serpilir. Kalan biberler közlenerek tatlının yanında servis edilir.

RED SWEET CUP

Ingredients: Sweet red pepper, kadayif, sugar, butter, milk, flour.

Preparation: Boil the peppers in the water and sugar mixture until the peppers are soft. Meanwhile prepare a pudıng with butter, milk and flour. Slice three of the peppers and add them to the pudıng. Cut the tops of the flat short peppers and pour the pudding in them. Fry the kadayif with sugar, and cinnamon in another pan. Sprinkle it on the peppers. Grill the rest of the peppers and serve beside the desert.



TATLI KIRMIZI KAP

"Günlerden bir gün Türk yemeklerini ve Türkçe bilmeyen Meksikalı bir kadın, kendini elinde 8 TL ve bir Chili Rellenos tarifiyle Ayvalık pazarında bulur. Pazarda gezerken gördüğü kırmızı biberler ona tanıdık gelir. Fakat pazarda ne et ne de bildiği baharatlar vardır. Büyük bir kalabalığı doyurmak için elindekileri kullanmaya karar verir. Kalan parasıyla kadayıf, şeker, tereyağı ve pirinç unu alır. Alıştığı bir baharatlı tat olmasa da O'na her zaman Ayvalık'ı hatırlatacak bir şey yaratmıştır."

RED SWEET CUP

"Once upon a time, a woman from Mexico found herself in the Ayvalık bazaar with only her recipe for Chili Rellenos, 8 TL and no knowledge of Turkish food or language. Searching through the bazaar she was able to find her familiar red peppers but could not find her spices or meats. Knowing she needed to feed a large group she decided to do with what she could find. So, with her remaining money, she bought kadayıf, sugar, butter, milk, and flour. Although it was not her usual spicy delight, she realized what she had created was something that she would always remind her of her time in Ayvalık."

İNCİR-MOKA

(10 kiři için)

Malzeme: 2 ay kaşığı Türk kahvesi, 3 fincan su, 4 incir ii, 6 kaşık erimiş ikolata, 1 fincan st, 1 tarçın ubuęu, 10 taze incir kabuğu.

Hazırlanışı: Türk kahvesi elektronik bir cezvede pişirilir. Başka bir cezvede ise çikolata, süt ve tarçın çubuğu karıştırılır. Çikolata eriylene kadar karıştırılır. İncirler eklenir ve 3 dakika süre ile karıştırılır. Süt ısıtılır ve cezvede kahveyle karıştırılır. Taze incir kaplarına dökülerek servis edilir.

FIG-MOCHA

(for 10 people)

Ingredients: 2 tea spoons of Turkish coffee, 3 cups of water, 4 figs without skin, 6 spoons of chocolate, 1 cup of milk, 1 cinnamon stick, 10 fresh fig skins.

Preparation: Brew the Turkish coffee in an electronic coffee pot. In another pot, combine chocolate, milk and cinnamon stick. Stir and heat until the chocolate melts. Add the figs and thoroughly mix for about 3 minutes. Milk will thicken. Mix it with coffee in the pot. Serve in fresh fig skins.



SIYAM

İçindekiler: Ekmek İçin: Un, kabartma tozu, su, kimyon, kuru nane, tuz, tarçın, vanilya, şeker.

Soslar İçin: Zeytinyağı, zeytin, tuz, vişne, incir, vanilya, fesleğen, çam fıstığı, şeker.

Hazırlanışı: Un, su ve kabartma tozu karıştırılıp yoğurulur ve kabarması için üzeri örtülüp yaklaşık 2 saat bekletilir. Kabardığı zaman hamur ikiye bölünür. Bir kısmına tarçın ve vanilya, diğer kısmına da kimyon, nane ve tuz eklenir. Daha sonra iki farklı hamur iki tarafı farklı tatta çubuk yapmak üzere yuvarlanır ve fırında pişirilir.

Aynı zamanda soslar hazırlanır. Tuzlu olan için ise zeytinyağı kullanılır ve zeytinyağına arzuya göre farklı baharatlar eklenebilir. Bu tarif; atıştırmalık, başlangıç veya kahvaltının bir parçası olarak servis edilebilir.

SIAMESE

Ingredients: For Double Bread: Flour, baking powder, water, cumin, dry mint, salt, cinnamon, vanilla, sugar.

For Sauces: Olive oil, olives, salt, cherry, fig, vanilla, basil, pine nut, sugar.

Preparation: Knead the flour and water with the baking powder so the create a white dough and let it growing for 2 hours. Divide the dough in two portions in one part add Cinnamon and Vanilla + Sugar and in the second one add Cumin, Dry Mint + Salt. In the meantime prepare the sauces: melt in a pan the cherries with the figs and boil together with sugar. previously cut in little pieces and pine nut previously reduced in flour. Also the salty one is done with olive oil and some kind of herbs according to the desire. Serves it like a snack, an entry or a part of the breakfast.



CON-FUSION

İçindekiler: Fesleğen, çam fıstığı, sarımsak, zeytinyağı, kuru üzüm, tuz, lor peyniri, yufka, süt, zeytinyağı.

Hazırlanışı: Fesleğen, toz haline getirilmiş çam fıstığı ve sarımsak yağla karıştırılıp biraz lor eklenerek krema kıvamına getirilir. Bu karışımın içine küçük kesilmiş kuş üzümü eklenir. Daha sonra yufkalar hazırlanır. Her yufka yaprağı ince bir şekilde spiral sarılır. Elde edilen silindir 1 cm şeritler halinde kesilir ve iç taraftan hafifçe bastırarak formun, kûlah gibi dışa doğru kayması sağlanır. Bu üçgen/kûlah yeni Pesto ile doldurulur. Üzerlerine yağ, süt ve istenirse çok az yumurta karışımı sürülür ve fırında pişirilir.

CON-FUSION

Ingredients: Basil, pine nuts, garlic, olive oil, dry grapes, salt, lor (soft and creamy cheese), phyllo dough, milk, olive oil.

Preparation: Tread on hardly together the basil previously cut, pine nuts and Garlic with olive oil in order to create a creamy mixture. Add dry grapes previously cut in little parts and mix in the end the cheese Lor. In the meantime, prepare the Phyllo dough folding every sheet and rolling it in order to create a spiral. Cut the cylinder obtained in slices and let the inner part sliding out from the corner in order to make a triangular spiral. Fill the triangle with the newborn Pesto and spread the whole item with a mixture of oil and milk.



KAT KAT TAT

Malzeme: Mor lahana, kırmızı soğan, kırmızı biber, defne yaprağı, mısır, zeytinyağı, kırmızı şarap, pirinç, biber, deniz börülcesi, tuz.

Hazırlanışı: Kırmızı lahana yarıdan kesilir ve her kısmın sadece dış 1-2 kat yaprağı kalacak şekilde iç kısımlarındaki yapraklar çıkarılır. Hazırlanan soğan-lahana karışımı yağda kızartılır. Daha sonra mısır taneleri ve ince kesilmiş kırmızı biberler, tuz eklenir. Pilav içi içinse yağ ve pirinç üzerlerine kırmızı şarap eklenerek tavada pişirilir. Deniz börülcesi, karabiber ve tuz eklenir. Bu içler en dış katmana pilav yakın olacak, lahana-soğan karışımı orta kısımda kalacak şekilde doldurulur. Doldurulmuş lahana ters çevrilir ve böyle kesilerek servis yapılır.

LAYERED TASTE

Ingredients: Purple cabbage, red onion, red pepper, laurel, corn, olive oil, red wine, rice, pepper, sea glasswort, salt.

Preparation: Cut the purple cabbage leaving in two part to create half of the whole ball and empty the internal part leaving the border intact for one centimeters. Add the Sea Glasswort, salt and water and make the rice cooked.

Starting from the rice the outer shell should be filled with each layer of ingredients. After rice the cabbage, onion, corn mixture can be put in the center. After all, the dome can be returned and sliced showing the layered section in order to be ready for the experience.



YASHI

İçindekiler: 150 gr bulgur, 3-4 adet mezgıt, salamura asma yaprağı, ceviz, çam fıstığı, kuru domates, koruk, sıvı yağ ve su.

Hazırlanışı: Kaynar suyla yumuşatılan bulgurların içine ceviz ya da çam fıstığı eklenir. Kalıp yardımıyla haşlanmış olan balıklar, sebzeler ve hazırlanan iç, asma yaprağı arasına yerleştirilir ve şekil verilir. Koruk, yağlı suda pişirilir.

YASHI

Ingredients: Hundred and fifty grams bulgur, 3-4 pieces haddock, pickled vine leaves, walnut, pine nut, dry tomato, unripe grape, as needed oil and water.

Preparation: Pine nuts or walnuts are added into the softened bulgur with boiling water. With the help the mold, boiled fish, vegetables and prepared internal, can be placed between vine leaves are shaped and then cooked with koruk grape, oil and water.



KAROTA

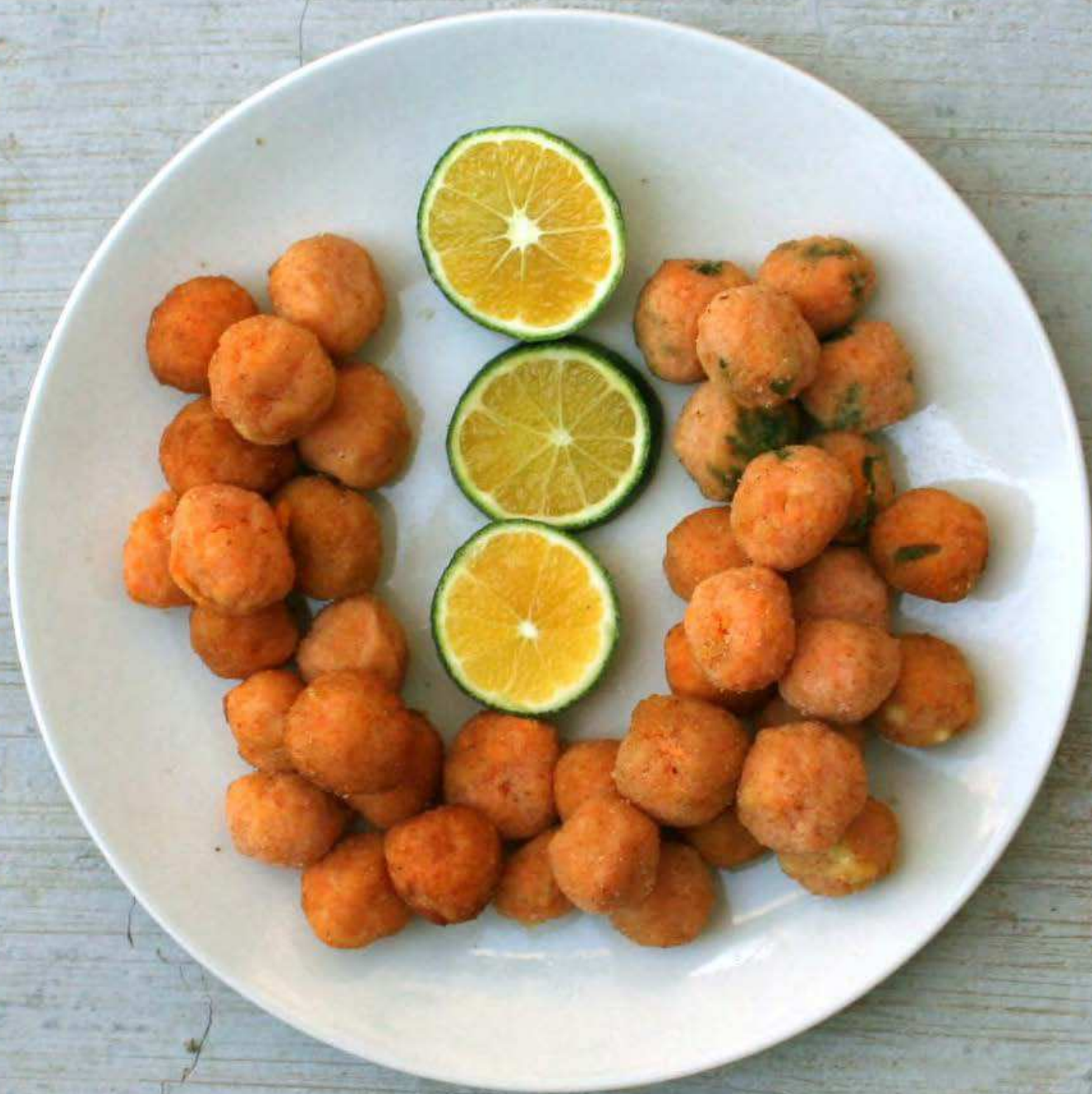
İçindekiler: 1 kilo havuç, un, limon, maydanoz, reyhan ve peynir.

Hazırlanışı: Havucun 2/3'ü kaynatılıp limon suyuyla ezilir, geri kalanı rendelenir ve beraber şekillendirilir, sonrasında una bulanıp kızgın yağın içinde kızartılır.

KAROTA

Ingredients: 1 kilo carrot, flour as needed, lemon, parsley and basil, as needed cheese.

Preparation: Two-thirds of the boiled carrots with lemon juice crushed together. The rest of the carrot directly cut then be fried in hot oil.



KARAMER-IC

İçindekiler: 500 gr mürdüm eriği, 1 litre süt, şeker, yufka, un, 1 yumurta akı.

Harç: Karamelize erik suyu; şeker erimeye başlarken erik suyunun ilave edilmesiyle hazırlanan karameldir.

Muhallebi: Yarım litre süt, göz kararı un ve yumurtanın akıyla kısık ateşte pişer. Hazırlanışı: Erik suyu kaynatılır, yufkalar fırında pişirilip sertleştirilir, ardından süt veya erik suyuyla yumuşatılır. Kaynatılan erikler, iç olarak hazırlanan muhallebi ve karamelle ıslatılmış muhallebi yufkayla rulo şeklinde birleşir.

KARAMER-IC

Ingredients: 500 gr damson, 1 lt milk, sugar, phyllo dough, flour, one egg white.

Preparation: Caramelized plum juice; sugar begins to melt while adding the plum juice until mixture reaches a caramel consistency.

Custard: Combine half a liter of milk, flour and egg whites in a pot. Whisk continuously over low heat until it reaches a custard consistency. with plum juice or milk softened phyllo dough place custard and caramel in center of phyllo dough. Roll phyllo dough to create a log then roll log to create a snail like shape.



ACI SÜPRİZ

İçindekiler: Su bardağı sıvı yağ, 1 adet yumurta, 3 su bardağı un, 2 su bardağı şeker, 3 adet kırmızı biber, 1 su bardağı erik hoşafı.

Hoşaf İçin: 2 siyah erik, su bardağı şeker, 1 litre su.

Hazırlanışı: Hoşaf için: Erikler, şeker ve su bir tencereye konarak kaynatılır. Kurabiyeler için: Bütün malzemeler tarhana biberi hariç, bir kaptaki karıştırılıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Herbirine çok küçük tarhana biberi eklenerek misket büyüklüğünde önceden ısıtılmış ve yağlanmış fırına sürülür. 30-45 dk 150-200 derecede pişirilir.

HOT SURPRISE

Ingredients: water glass oil, 1 egg, 3 water glass flour, 2 water glass sugar, 3 dry red peppers, 1 water glass plum compote.

For Compote: 2 purple plum, water glass sugar, 1 liter water.

Preparation: For Compote: Put the plums, sugar into the saucepan, with water. Cook until boiled.

For Cookies: Put all ingredients except dry red pepper in the mixing bowl and mix until become soft. When the mixture became soft to the addition of every one a very small amount of dry red pepper adding to the mixture. Prepare to mixture size of marble. Cook in the oiled and pre-heated oven for 150-200 degrees for 30-45 minutes.



Günlük Yaşam

1. Gıda

2. Giyim

3. Konaklama

4. Ulaşım

5. Sağlık

6. Eğlence

7. Eğitim

8. Sosyal

9. Diğer

10. Diğer

11. Diğer

12. Diğer

13. Diğer

14. Diğer

15. Diğer

16. Diğer

17. Diğer

18. Diğer

19. Diğer

20. Diğer

21. Diğer

22. Diğer

23. Diğer

Daily Life















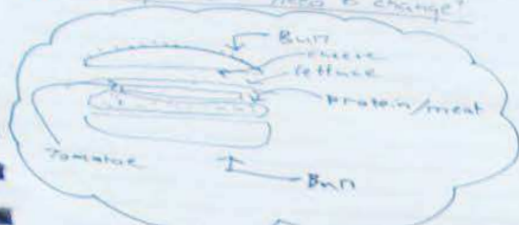


What do we have?

Take something very common in existence
steady - American
Burger

Why do we have it?

How why does it need to change?



No red meat in Turkey

- Bun → created from flour + yeast + spices
- Cheese → local cheese
- Protein patty → Pine nuts & other binders
- Tomato → tomato
- Lettuce → grape leaf

Original being

American Hamburger

What is it?

↳ A handheld meal in 1 'package'
Greasy to eat
relatively easy & complex to make

What is its makeup/how does it function?

Bun

