

STORY OKULU

IWSA'NIN İLK STORY OKULU KONUMUZ:
'RAKI'

IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

*Sektör profesyonellerine yöneliktir.

1. STORY OKULU NEDİR?

Eski bilgileri hatırlamamızı sağlamak, bilgimizi artırmak amacıyla hazırlanmış bir programdır.

2. STORY OKULUNA KİMLER KATILABİLİR?

18 yaşından büyük tüm sektör profesyonellerine yöneliktir.

3. BU OKULU BİTİRDİĞİMDE KATILIM BELGESİ ALABİLECEK MİYİM?

Bu resmi bir eğitim programı olmayıp sadece bilgilendirme amacıyla düzenlenmektedir ama isterseniz program sonunda kendinizi ödüllendirebilirsiniz. 😊😊

ders: RAKI

konu: RAKI UYUMUNUN TEMELLERİ

Rakı ve yemek uyumunu belirleyen 2 temel faktör vardır:

- Anason Miktarı: Anason içeriğindeki anetol uçucu yağı nedeniyle oldukça güçlü aromaya sahip olan ve şekerden 13 kat daha tatlı hissettiren bir bitkidir. Anetol miktarı rakının litresinde en az 0,8 gramdır. Üretimde kullanılan anason miktarı rakının aromatikliğini ve tatlılığını değiştirdiğinden rakı yemek uyumu açısından oldukça etkilidir.
- Alkol Derecesi (Sulandırma Oranı): Rakının alkol derecesi genelde %40 ila %50 arasındadır. Rakıyı sek ya da sulandırılmış servis etmek mümkündür. Sulandırma oranı ise kişiye özeldir. Su oranı arttıkça alkol derecesi düşer. Bu da rakının yemekle uyumunu değiştirebilir.

ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

AROMATİK & FÜME

Aromatik ve füme özelliklere sahip yemekler yüksek anasonlu rakılarla uyum sağlar. Çünkü; rakıya aroma karakterini veren anasondan gelen aromalar yoğun aromalı yemeklerin aromalarını dengeler.

TARHUN



KÖZ PATLICAN



REZENE



DEREOTU

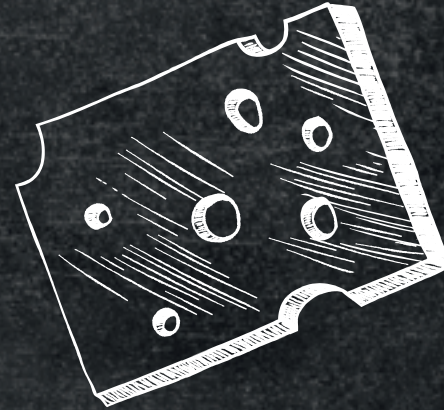


ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

YUMUŞAK TAZE PEYNİRLER

Yumuşak koyun ve keçi peynirleri anason, meyan kökü, rezene gibi aromaları yoğun bitkilerle birleştiginde daha kompleks ve katmanlı tatlar oluşturur. Bu tür bitkilerin aromaları peynirlerin yağlı yapılarını ve yoğun kokularını hafifletir.

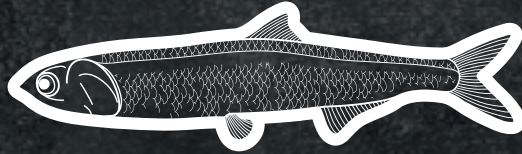


ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

DENİZ MAHSÜLLERİ

Özellikle deniz mahsüllerinden yapılan mezeler ve balıklar çilingir sofrasının değişmezlerindedir. Lakerda, çiroz, karides, kalamar gibi mezelerle birlikte roka, rezene, dereotuyla birlikte servis edilen ızgara ya da tava balıklar da rakı ile uyum sağlar.



IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

ASİDİTE

Yemekteki asidite anason ile dengelenir. Bu yüzden yoğurt, limon gibi asiditesi yüksek yiyecekler ile hazırlanmış mezeler yüksek anasonlu rakılar ile uyum sağlar.

TÜM YOĞURTLU VE EKŞİ MEZELER



IWSA
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS ACADEMY

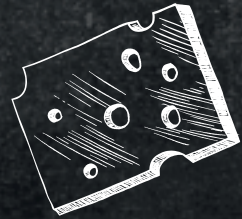
ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

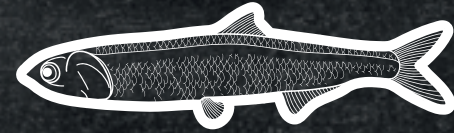
TUZLU

Mezelerdeki tuzluluk rakının anasondan gelen tatlılığı ile dengelenir. Bu nedenle tuzlu peynirler ve tuzlu balık mezeleri çilingir sofrasının değişmezlerindedir.

TUZLU PEYNİRLER



TUZLU BALIKLAR



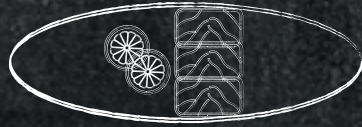
ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

TATLILIK

Anasondan gelen tatlılık yemekteki tatlılık ile denge sağlar. Yemek ne kadar tatlı ise anason miktarı o kadar yüksek rakılar tercih edilmelidir.

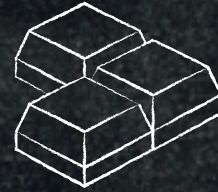
SARMA



TOPIK



BITTER ÇİKOLATA



ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

UMAMI

Umami tatlar, yüksek alkolle tüketildiğinde damakta özelliklerini kaybeder. Bu özellikteki mezeler düşük alkollü rakılar ya da 1'e 2 oranında sulandırılmış rakılarla uyum sağlar.

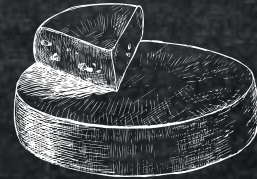
PİLAKİ



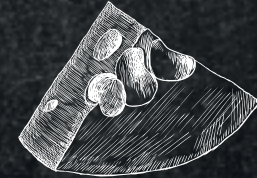
FIRIN/IZGARA MANTAR



ESKİ KAŞAR



OLGUN PEYNİRLER



ders: RAKI

konu: RAKI YEMEK UYUMU PÜF NOKTALARI

ACI

Bütün alkollü içkiler gibi rakının da çok acı ve baharatlı mezeler ile tüketilmesi tavsiye edilmez.

ATOM



ACILI EZME

