

Yazarlar

» Refika Birgül

Yeniay'da parlayan yıldızlar



Çok yürekli insanlarla tanıştığım bir yemek yaptık bizim mutfakta. Toplanma sebebimiz yerel üretim tohumlarımızla yeme alışkanlığımıza sahip çıkma sevdasında olan ve bunu farklı yollara baş koyarak yapanları bir araya getirmektir. Gençlik Gıda Hareketi'nin de parçası, 20'li ve 30'lu yaşlarında Türkiye'yi bambaşka yöntemlerle daha sürdürülebilir bir hayata doğru götürme ihtimali olan insanlar! Yaşam kalitesinin market zincirlerinden geçmediğini, nüfusun şehirlere yığılmasının büyük sıkıntıları yaratacağını, yerel tohumu, toprağı, hayvancılığı ve biyoçeşitliliğin sürdürülmesini konuştuğumuzda insan bazen uzaylı gibi hissediyor. Bu yemek; aysız ve karanlık gökyüzünde ışığın halen var olduğuna kanıt yıldızlar gibi geldi...

FİLİZ TELEK

(YAZAR, SEYYAH, DİYALOG KOLAYLAŞTIRICISI)

Ekolojik pazara önyak oldum

Türkiye'ye 2005'te bir ekolojik yaşam ve öğrenme merkezi kurma hayaliyle döndüm. Buğday Derneği'yle yolum kesişti ve Şişli'deki ilk ekolojik pazarı kurduk. 2008'de Sürdürülebilir Yaşam Film Festivali'ni yarattık. Permakültür (kalıcı kültür) eğitimleri düzenliyor ve bir ağ oluşması için çalışıyoruz. 2009'da da Türkiye Slowfood çatısı altında 'Gençlik Gıda Hareketi'ni oluşturduk. Yine aynı yıl 'Art of Hosting Participatory Leadership / Katılımcı Liderliğe Ev Sahipliği Sanatı' eğitimiyle benzer hareketler oluşturmak isteyenlere yardım ettik. <http://surdurulebiliryasam.wordpress.com>

AYŞEGÜL GÜZEL (ZUMBARA'NIN KURUCUSU)

Para yerine zaman takası

Boğaziçi'nde uluslararası ticaret okudum. Barcelona'da çalıştığım yıllarda para yerine zaman takası yapabileceğimiz bir sistemin altyapısını oluşturdum. Zumbara'nın bin 100 üyesi var. İçinde pek çok fikir ve yaşam alternatifi var. Üyelik için www.zumbara.com adresine başvurabilirsiniz. Ayrıca baskabirdunya.wordpress.com diye bir blogum da var.

ERGEM ŞENYUVA (YEŞİLİST REHBER)

İklim Projesi'ni Türkiye'ye getirdim

Al Gore'un kurduğu İklim Projesi'nin Türkiye ayağını 2009 yılında başlatanlardan biriyim. 2010 Ekim'de www.yesilist.com sitesini kurdum. Türkiye'nin ilk kapsamlı yeşil rehberi. Hedefimiz tüketicinin organik, ekolojik ve sürdürülebilir ürünleri bulmalarını kolaylaştırmak. Yeşilist'in en önemli görevlerden biri de, çılınca tükettiğimiz dünyamız ve geleceğimiz için yeşil olmanın önemini hatırlatmak.

M. BİRİÇİM ÖZHUY (SLOW FOOD TÜRKİYE)

Yemek tasarımı yapıyorum

Torino'daki mimarlık fakültesinde endüstriyel tasarım okudum. Ecodesign (ekolojik tasarım) dersleri aldım, Slow Food Hareketi'yle merkezinde tanıştım. Küçükklüğümden beri mutfakta epey vakit geçirdim. 2011 başlarından itibaren Slow Food Türkiye içerisindeki Fikir Sahibi Damaklar ve Yağmur Böreği Konviviyoumlarında ve Gençlik Gıda Hareketi'nde çalışıyorum. Serbest tasarımcılığa devam ederken, özellikle çocuklar için gıda ve geri dönüşüm üzerine gönüllü eğitim projelerinde yer alıyorum. Yemek tasarımcılığına (food design) yönelik projeleri artırmayı hedefliyorum.

İREM ÇAĞIL (SİNEK SEKİZ'İN KURUCUSU)

Alternatif yayınevi hayali

Çevreden aldığım destekle kurduğum Sinek Sekiz ile bildiğimiz yayinevlerine alternatif yaratmaya çalıştım. Şimdiki düzende 20 liralık bir kitabın gelirinin yarısı dağıtımçıya, en fazla 2 lirası yazara ve kalanı da yayinevine gidiyor. İmece usulüyle hazırladığımız kitapları paylaşımına açmak ve alternatif dağıtım kanalları oluşturabilmek istiyoruz. 'Permakültür'e Giriş' kitabını bastık. Yakında Slow Food'un hikayesini de paylaşacağız. <http://sineksekiz.pasaj.com>

ÖZGE BÜYÜKSU (SHUMEI VAKFI)

Japonya'nın pirinç tarlalarından

Çocukluğum Konya'da bağ bahçe arasında geçti. Boğaziçi'ni bitirdikten sonra çalışma hayatım başladı. Buğday Derneği'nin sitesindeki bir duyuruyla her şeyi bırakarak bir sene Japonya'da gece gündüz pirinç tarlalarında çalıştım. Çevre koruma amaçlı organik tarım teknolojileriyle ilgileniyorum. İçimde yeşeren doğayla uyumlu, mütevazı yaşam tohumlarını Shumei adlı doğal tarım, sanat ve şifayla ilgili Japon Vakfı'nın bir parçası olarak, geniş kitlelere ekme hayalini kuruyorum. <http://nihongunesinyeri.blogspot.com>.

PELİN DUMANLI (SLOW FOOD GENÇLİK HAREKETİ)

23 yaşında bir aşçı

Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda bursla okudum. 16 yaşından beri aşçı olmak istiyorum. Kasaptan balıkçıya ve organik pazarlara kadar pek çok yerde çalıştım. Bu deneyimler sayesinde Slow Food Gençlik Gıda Hareketi'nin çekirdek kadrosunda yer aldım. Otto'ların mönülerini hazırlıyor ve yiyecek-içecek koordinatörlüğünü yürütüyorum. Bir taraftan da İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde Kültürel İncelemeler Bölümü'nde yüksek lisans yapıyorum.

YAŞİN ARSLANOĞLU (İMECE ATÖLYELERİ)

Emeklikten sonra kendini doğaya verdi

Defne Koryürek'in kurduğu Fikir Sahibi Damaklar'ın Slow Food Konviviümü üyesiyim. Aynı zamanda Refika Birgül'ün gerçekleştirmeye başladığı İmece Atölyeleri'nin de sorumlularındanım. İnşaat mühendisliği yıllarımın ardından THY'de kontrol mühendisliğinden emekli oldum.

Marifetli Maarif Takvimi

İstanbul'un mürverleri sarı sarı açtı. İstanbul'un iklimini çok seven mürver Boğaz'da her gün azalıyor. Bir dal kırıp bahçenize ekmek, çiçeklerinden şurup veya kurutup çay yapmak ister misiniz? Bu sene maydanozlara bir hal oldu, diğer tüm fideler nazlanırken, coşmuş durumdalar. Tatları da çok lezzetli. Taze fasulye tatlanmaya, patlıcan lezzetlenmeye başlıyor. Yaz gel artık!

4 Haziran 2011

