



Yeşil Yemekler

Hayat büyük bir hızla “yeşile doğru” kayıyor. Kullandığımız enerjiden, giydiğimiz kıyafetlere, bindiğimiz uçaklardan, tatil yaptığımız otellere, satın alacağımız evlerden yediğimiz yemeklere kadar hayat(ımız) büyük bir hızla “yeşile doğru” kayıyor.

Doğa ve çevre ile ilgili artan hassasiyete paralel bir şekilde Batı metropollerinin etrafındaki sakin banliyö kasabalarında ortaya çıkan “Green Cuisine” akımı, son bir-iki yıldır büyük bir hızla metropollere doğru yayılıyor. Sürdürülebilir metodlar kullanılarak üretilen yerel ürünler ile hazırlanan / pişirilen tüm yemekleri tanımlamak için kullanılan “Green Cuisine” beklenmedik masumiyeti, samimiyeti ve “naive” sayılabilecek lezzetleri ile kendisi ile tanışan hemen herkesi kolayca etkiliyor.

“Yeşil Yemekler” organik sertifikalı çiftliklerde yok olmaya yüz tutmuş “artisan” tekniklerle üretilen çok farklı ürünlerin “Yeşil Bina”lardaki kaba ortaçağ sofralarını andıran ortamlarda sunulmasından, efsanevi şef Alain Passard’ın üç Michelin yıldızlı restoranı L’Arpege’e dek çok farklı yerlerde karşımıza çıkıyor. “Yeşil Yemek”i bir felsefe olarak algılayan Kuzey Batı Michigan’daki “Food for Thought” işletmesi ise müşterilerine sunduğu yemeğin servis edildiği mısırdan yapılmış tek kullanımlık tabak-çatalı yemek sonrasında gübre olarak değerlendirerek tekrar işliyor. “Yeşil Yemek” dünyasında sıfır-çöp hedefleyen bu tip

radikal uygulamaların yanı sıra, “yeşil mönü”sünden tadını damakta bırakan iki-kişilik-akşam-yemeğini yaklaşık 50 dolara sunan restoranlar

da bulmak mümkün. Vancouver’da daha birkaç ay önce açılan Grub bu iş modelinin iyi bir örneği. “Yeşil Yemek”in ABD’indeki bir diğer uç örneği ise Chicago Lincoln Park’da üst düzey beğeni (ve gelir) sahibi Amerikalıları hedefleyen Alinea. Grant Achatz’ın “işlerinin tadılabildiği” Alinea’da mөнünün en favori parçalarından biri, “yeşil yemek” kategorisinde değerlendirilebilecek soğuk patates çorbası.

Sağlıklı, lezzetli, ağırlıklı bir şekilde vejeteryan, mutlaka organik içerikli yemekler birbirlerinden çok farklı sunum ortamlarında, önce midemize, oradan da hayatımıza giriyor. Yediğimiz herşey hayatımızı belirleyici bir oranda etkilediği için de -şimdilik dışarıdaki sofralardan başlayarak- hayat(ımız) büyük bir hızla “yeşile doğru” kayıyor.

