

Mantar lezzet katar

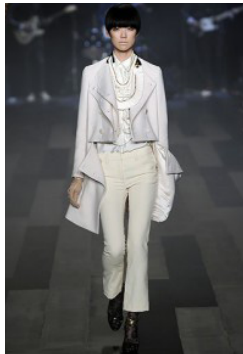
Global kriz sonrasında yapılan araştırmalar tüketicinin en fazla gıda kategorisinde tedbir aldığını gösteriyor. Buna rağmen, "gereksinim" olmanın çok uzağında kalan mantar popülerlik kazanıyor. Yükselişin en önemli kaynağı, dışarıda yemek yeme alışkanlığının yerini evde gurmeliğe bırakması: Üst-orta gelir grubundaki aileler eskisi kadar kolay ulaşamadıkları "restoran lezzetleri"ni daha ekonomik bir şekilde evde yaratıyor. Mantar ulaşılabilir fiyata sunduğu zengin çeşitlilik ve lezzet sayesinde evde gurmeliğin temelinde yerini alıyor. IRI Food Store Sales Research verilerine göre Birleşik Devletler'de 2009 yılının ilk yarısında taze mantar satışı ton bazında %7.5, ciro bazında %6.1 büyüdü.



Bu eğilim Türkiye'de mantar çeşitliliğinin zenginleşmesi ile de besleniyor. Yıllarca sadece beyaz kültür mantarı yedikten sonra "istridye", "shitake" ve bugünlerde "kuzu göbeği" gibi egzotik türlerin sunulması ilgiyi canlandırıyor. [İstanbul Culinary Institute](#) tarafından düzenlenen programlar içinde Mantar Semineri yüksek ilgi görüyor. İki günlük "mantar avı" Belgrad Ormanı'nda gerçekleşiyor. Katılımcılar uzman Jilber Barutçıyan rehberliğinde mantar türlerini tanıma, toplama ve pişirme yöntemlerini öğreniyor. Şüphesiz, mantarın sağlık ile ilişkilmesi de talebi tetikliyor. Erkel Gıda doğada çok nadir bulunan ve "ölümsüzlük mantarı" olarak bilinen Reishi mantarını doğal yöntemlerle iki yıldır üretiyor. Mantarı kurutulmuş dilimler halinde, "[Reishi çayı](#)" olarak tüketilmek üzere internet sitesinde satıyor. Şirket kurucularından kimyager Refiye Erkel talebe cevap verebilmek için üretim kapasitesini arttırdıklarını belirtiyor.

Mantar hayatın içinde gıdanın ötesine geçen bir karşılık buluyor. Tüketimin farklı alanlarında, adına yakışır bir şekilde, "mantar gibi bitiyor". Tasarımcı Rhoda Yen "Mushrooms Ate My Furniture" ile mantarlı bir tabure yaratıyor. Taburenin altta kalan yüzeyi mantar sporlarına dolu doğal ağaç katmanlarından oluşuyor. Tabure bahçede bırakıldığında mantarlar hızla büyüyor, doğal ahşabı yiyor ve tabure sonunda toprağa geri dönüyor. Böylece "Mushrooms Ate My Furniture" mantarın doğada üstlendiği mucizevi role dikkat çekiyor: Toprağın yüzeyini ve derinliklerini kaplayan binlerce tür mantar ölü organizmaları öğütürken gıda zincirinin devamını sağlıyor. Moda tarafında ise mantar şeklindeki saç kesimleri podyumları kaplıyor. Philip Lim'in Sonbahar-Kış 2009/2010 defilesinde sadece bu kesimi kullanmış olması, son yılların "stil ikonu" Agyness

Deyn'in radikal bir değişiklik ile koyu renk mantar kesime geçmesi güçlü göstergeler.



Mantar tüketimin farklı alanlarına lezzet katıyor. Önümüzdeki dönemde - gıda kategorilerinin içinde ve dışında- işe taşınacak yeni bir lezzet...