**Grundig’den ‘YEDİ’de Ruhun Doysun Yemeği:**

**Gıda İsrafını Önleyen Anadolu Yemekleri**

*Doğaya dönük yaşama ilham vermek ve israfı azaltmak için “Ruhun Doysun” projesini başlatan Grundig markası, ana sponsoru olduğu uluslararası yemek konferansı “YEDİ”de bir yemek etkinliği düzenledi. “Ruhun Doysun” yemeğinde; 7 kadın şef, Türkiye’nin yedi bölgesinden artan gıdaları değerlendiren tarifler pişirdi.*

Arçelik A.Ş’nin premium markası Grundig, ana sponsoru olduğu İstanbul’daki uluslararası yemek konferansı “YEDİ”de “Gıdayı israf etmek, hayatı israf etmektir” sloganıyla farkındalık yaratmak için özel bir yemek etkinliği gerçekleştirdi. “**Ruhun Doysun”** yemeğinde ünlü şefler yardımcı oldu; 7 kadın Türkiye’nin 7 bölgesinden tarifler pişirdi.

“Ruhun Doysun” yemeğinde şefler Anadolu mutfağından başta bayat ekmekler olmak üzere, artan gıdaları değerlendiren geleneksel tarifler seçti. Pişirilen yemeklerde, sebze ve meyvelerin kuruları ya da kabuk ve sap kısımları da değerlendirildi.

İç Anadolu yöresinden fasulye kurusu kavurması bayat pidelerin kullanıldığı küflü peynirli tirit, Marmara bölgesinden bayat ekmeklerle yapılan pisik köftesi ve ekmek tatlısı, Karadeniz’den karpuz kabuğu yemeği ve salatalık kabuğu kurusu kavurması, Doğu Anadolu’dan Labada otlarının kullanıldığı çorba, yabani erik ve ekmekle yapılan tamas, Güney Doğu Anadolu mutfağından artan kemiklerin değerlendirildiği Hades çorbası ve Ege bölgesinden yabani ot kavurma etkinlikte pişirilerin yemeklerden bazıları.

Anadolu mutfağının gıda israfını önleyen örneklerinin sergilendiği etkinlikte, geleneksel yaşama ve doğaya dönüşün önemine dikkat çekilirken, yemekler büyük beğeni topladı.

**“Ruhun Doysun” projesi**

Grundig markası, doğayla bütünleşmiş, sürdürülebilir bir yaşama ilham vermek ve gıda israfını azaltıp bilinçli tüketim alışkanlığı kazandırılmasına yardımcı olmak için Türkiye’de Ruhun Doysun projesini yürütüyor. Şef Mehmet Gürs ile işbirliği yapılan proje kapsamında, bir video serisi hazırlandı. Yemek yazarı Cemre Narin’in editörlüğünde hazırlanan Ruhun Doysun, web platformunda ise projeyle ilgili detaylı bilgilere, pekçok fikir, tarif ve yazıya ulaşmak mümkün.

Grundig, “Gıdaya Saygı-Respect Food” felsefesiyle dünyaca ünlü şef Massimo Bottura’nın gıda israfıyla mücadele amaçlayan “Food for Soul” girişimine de destek veriyor. Bu girişim çerçevesinde bir yılda açılan aşevleri ve yapılan yemek etkinliklerinde 25 ton gıda israftan kurtarıldı.

**“YEDİ” Hakkında**

Üçüncüsü düzenlenen “YEDİ” konferansında dünyada gastronomi alanında öne çıkan konular tartışılıyor. Bu yıl Sakıp Sabancı Müzesi’nde “Yok olma” temasıyla yapılan konferansa gastronomi, çevre ve sivil toplum alanlarında önde gelen isimler ve düşünce liderleri katıldı; çevresel, kültürel çeşitliliği koruma ve sürdürme konusu ele alındı. Konferansın adı nereden geliyor? Türkiye’nin yedi bölgesi, İstanbul’un yedi tepesi yemek yedi.

**“Ruhun Doysun” yemeğinin şefleri:**

-**Güler Zerger / Doğu Anadolu Mutfağı**: Labada Çorbası, Tamas, Kızılcık Hoşafı

**-Ahsen Toktay/ İç Anadolu Mutfağı:** Fasulye Kurusu Kavurması, Konya Küflü Peynirli Tirit   
**-Ayşe Tükrükçü / Marmara Bölgesi:** Pisik Köftesi, Ekmek Tatlısı

**-Asuman Albayrak /Karadeniz Mutfağı:** Patates Bastı, Karpuz Kabuğu Yemeği, Salatalık Kabuğu Kurusu Kavurması, Hitit mutfağından Yağlı Börek

**-Münevver Aslanhan/ Güney Doğu Anadolu Mutfağı:** Hades Çorbası, Sırmast, Nardan Aşı

**-Ümit Hamlacıbaşı/ Ege Bölgesi**: Çullama, Ot Kavurma, Asma Yapraklı Pilav, Şıralı Halka

**-Nadya Turunç / Akdeniz Bölgesi:** Kemik Suyuna Papara

**-Yardımcılar;** Şemsa Denizsel, Maksut Aşkar, Yılmaz Öztürk, Seray Öztürk, Mustafa Otlar, Zeynep Moroğlu, Fatma Yıldırım