
MALTA MUTFAĞI – GÖNLÜNÜZCE YİYİN

MALTESE CUISINE - EAT YOUR HEART OUT



KUZEY AFRİKA VE ORTA DOĞU'NUN İZLERİNİ TAŞIYAN MALTA, COMINO VE GOZO ADALARI; LİBYA VE SİCİLYA ARASINDAKİ ETNİK CAZİBE MERKEZİNDE YER ALIYOR. GEVREK EKMEK, TUZ VE DOMATES KOKULARIYLA ÇEVİRİLİ BİR GÖRSEL ŞÖLEN SUNAN BU ADALAR, MİRASI TOPRAĞA İŞLENMİŞ BİR KÜLTÜRE SAHİP.

AT THE ETHNIC CROSSHAIRS BETWEEN LIBYA AND SICILY, WITH INFLUENCES FROM NORTH AFRICA AND THE MIDDLE EAST, IS THE MALTESE ISLANDS OF MALTA, COMINO AND GOZO - VISUALLY RICH ISLANDS THAT SMELL OF CRUSTY BREAD, SALT AND TOMATOES; A CULTURE WHOSE HERITAGE IS PLOUGHED INTO ITS VERY SOIL.

YAZI - FOTOĞRAF / STORY - PHOTOS Cindy-Lou Dale





Malta'nın kuzeyinde küçük ve uzak bir köy olan Dingli'de yaşayan 3 bin kişi kendi ürettikleri ürünlerle yaşayıp ekinlerini yerel pazarlarda satarak geçiniyor. Köy, taraçalı tarlalarla kaplı ve ötesinde kobalt mavisi Akdeniz sularını görebildiğiniz büyüleyici Dingli falezlerine bakan bir plato üzerinde yer alıyor.

Dingli'nin budaklı zeytin ağaçları ve yerlere kadar uzanan keçi boynuzu dalları arasındaki pastoral vadisinde Akdeniz'in en iyi yiyeceklerinden bazılarını üreten bir aile çiftliği yer alıyor. Diar il-Bniet, üç ana unsurdan oluşan bir tarım/çiftlik konseptiyle çalışıyor: Dingli'de yer alan bir çiftlik, taze ürünler ve Diar il-Bniet restoranı... Mütevazı başlangıçlar, felsefelerinin temelini oluşturuyor. Kökenlerine ve büyüklerden öğrendiklerine gösterdikleri sadakat sayesinde mutfakları tam anlamıyla bir aile mirası haline geliyor.

In Malta's northern regions is Dingli, a small remote village whose 3,000 inhabitants live off their home-grown produce and make a living selling their harvest at local markets. The village itself sits on a plateau overlooking the majestic Dingli Cliffs, with the terraced fields and the cobalt blue Mediterranean beyond.

Amongst the gnarled olive trees and low-hanging carob branches of Dingli is a family run farm set in an idyllic valley, producing some of the Mediterranean's finest foods. Diar il-Bniet is an agri-farm concept comprising of three major components: a farm based in Dingli, fresh produce and the Diar il-Bniet restaurant. Their humble beginnings are at the heart of their philosophy; loyal to their origins and inspired by the teachings of their elders - which goes a long way to making their cuisine nothing short of a family legacy.

Her köşesinden çiftlik evi havası taşıyan bu dokuz masalı ufak restoranı “iyi stoklanmış bir mutfak kileri” olarak tanımlamak lazım aslında. Tezgâhlar, tüm raflar ve pencere önleri ev yapımı ürünlerle dolup taşıyor. Açık mutfağa doğru ilerlerken iştah kabartan bir seçkiyle karşılaşıyorsunuz; kivi reçelleri, bastırılmış zeytin ve kapariler, leziz portakallar ve dolgun limonlarla dolu saz sepetler, köşedeki askılarda sallanan şişman sarımsak demetleri, narlarla dolu tel sepetler, gıda tedarikçilerinin yıpranmış çerçevelerde asılı fotoğrafları, incir kompostosu, mevsimsel kekler ve Malta’ya özgü hamur işleri...

“Diar il-Bniet’in özünü yemek yapma tutkumuz oluşturuyor.” diyor çiftçinin eşi Dorianne Mifsud-Kurtcu. “Yalnızca 200 metre ötede 2,5 dönümden büyük bir arsamız var. Koyu renkli ve zengin toprağımızı düzenli olarak sürüp en taze meyve ve sebzeleri üretiyoruz. Mifsud ailesinin nesilden nesile aktardığı geleneksel üretim yöntemlerini kullanıyoruz. Sebze ve meyveleri hazırlıyor, koruyor, turşusunu kuruyor ya da güneşte kurutuyoruz. Bal ve zeytinyağı gibi ürünlerimiz ise en saf halleriyle paketleniyor.”



Brimming with farmhouse character, the small restaurant has just nine tables and is best described as a well-stocked kitchen pantry, every work surface, shelf and window sill packed with home-made produce. Making your way towards the open kitchen you’ll pass Kiwi jams, bottled olives and capers, wicker baskets of luscious oranges and plump lemons, fat bunches of garlic hang from corner hooks, wire baskets of pomegranates, photos of purveyors of food encased in distressed frames, fig compote, a selection seasonal cakes and Maltese bakes.

“At the core of Diar il-Bniet is the passion for the food we produce,” says Dorianne Mifsud-Kurtcu, the farmer’s wife. “Just 200m away is our +600-acre estate, covered in dark, rich soil that we religiously till, producing the freshest of fruit and vegetables. We use traditional methods which have been passed down through the Mifsud family for many generations. Prepared, preserved, pickled or dried, or like our honey and olive oil, just packaged in their purest form.”

Burada kullanılan peynir bile çiftlikte otlayan koyunlardan elde ediliyor. Kır otantikliği iç tasarımdan ürün paketlerine, çalışan üniformalarından geleneksel menüye kadar mekânın her unsuruna yansımış. Porsiyonların büyüklüğü de tüm bu deneyimi bir adım ileri götürüyor. Bu nedenle Diar il-Bniet'de yemek yemek, geleneksel Malta mutfağını yerinde tatmak için muhteşem bir fırsat.



Even the cheese is from the sheep that graze on the farm. This rural authenticity is reflected in every aspect of the eatery; from its interior design, product packaging, staff uniforms, through to the traditional menu, all which is further fortified by the substantial portions served. Dining at Diar il-Bniet is a pioneering opportunity to taste traditional Maltese cuisine at source.

On Gozo, an island steeped in myth and legend, life moves at a slower pace, its rhythm dictated by the seasons. Here I learnt about a local cheese, Gbejniet, made daily by small-scale farmers like Rikardu, whose farm in Marsalforn has 200 sheep and goats which he milks by hand daily. Rikardu gives a cheese-making demonstration by combining sheep and goats' milk, then adding rennet, which speeds up the curdling process.



 Diners Club
INTERNATIONAL 



KATILIN. KEŞFEDİN. YAŞAYIN.

Türkiye'nin en seçkin restoranlarında en güzel anların
tadını size özel %25'e varan indirimlerle çıkarın.
www.abankdinersclub.com'u ziyaret edin, şubelerimize uğrayın,
Diners Club dünyasına adım atın.

DINERS CLUB AYRICALIKLARI SADECE ABANK'TA.

 |  Diners Club
INTERNATIONAL



Malta'nın kuzeyinde, mit ve efsanelerle dolu Gozo adasının ritmi mevsimlerin buyruğunda ve hayat yavaş akıyor. Buranın yerel peynir türü olan Gbejniet'in şöhretini önceden duymuştum; Marsalforn'daki çiftliğinde beslediği 200 koyun ve keçiye her gün kendi elleriyle sağan Rikardu gibi küçük çaplı çiftçiler tarafından, günlük olarak üretiliyormuş. Rikardu bize peyniri nasıl ürettiğini gösteriyor; önce koyun ve keçi sütlerini karıştırıyor, ardından kaymaklanma sürecini hızlandıran peynir mayasını ekliyor.

"Peyniri 20 dakika bekletip ayrı kalıplara dolduruyorum" diyerek becerisini gösteriyor. Rikardu'yu mozarellaya benzeyen bu peyniri üretirken izlemek büyük bir keyif. "Sonra çevirmeden önce süzmeye bırakıyorum ama çok sürmez, birkaç saat içinde yiyebiliriz."

Gbejniet zeytinyağıyla servis edilip çekilmiş karabiber ve tuzla çeşnilendiriliyor. Tadı, en çok ekşi mayalı çıtır çıtır bir Gozitan ekmeği olan hobz'a yakışıyor.

Taze peynirin yanı sıra Rikardu kuzey rüzgârından faydalanarak geleneksel "havayla kurutma" yöntemiyle kurutulmuş peynir de hazırlıyor. Sonuç; hafif keskin ve sert ama bir o kadar da leziz ve kremamsı bir peynir. Kurutulmuş peynirlerini karabiberle lezzetlendirilmiş zeytinyağında saklıyor.

"The cheese it is left to set for 20 minutes, then I pour her into individual moulds," which it ably demonstrates. Watching Rikardu create his Mozzarella-type cheese with such care is a joy. "Then I leave its to drain before turning. In a few hours we eat."

Gbejniet is served with olive oil, flavoured with crushed peppercorns and salt and is best eaten with hobz – a crispy sourdough Gozitan bread.

Other than fresh cheese Rikardu also serves his cheese dried which is prepared in the traditional air-drying manner by utilising the north wind. The result is a tangy, slightly firm, yet nutty creamy cheese. He preserves his dried cheese in olive oil laced with black pepper.

Set within a small terraced valley in Xaghra is Ta' Mena, a family-run estate with olive, lemon and orange groves as well as a vineyard. One side of the business sells farm produce to local restaurants and shops; the other is agri-tourism, which provides an insight into their proud arable farming traditions and time-honoured food production.

Margaret Spiteri is front of house, running the shop; husband, Joe, is in charge of tours and tastings. She happily breaks off from work behind the farm shop counter to chat with me. She spoke at length about their cooking classes, guided tours around the estate's vineyards and olive grove.

Ağaoğlu

CENTRAL PARK

BAKIRKÖY



ÇOK UZAKLARDAKİ CENTRAL PARK ŞİMDİ BAKIRKÖY'DE!

*%81'i yeşil alan. Merkezin de merkezinde Bakırköy'de. Her yere yakın, şehrin karmaşasından uzak.
Lüks, deniz ve yeşil daha önce hiç olmadığı gibi bir arada.*

444 6 777

AGAUGLUCENTRALPARK.COM



Xaghra'da ufak ve taraçalı bir vadide yer alan Ta'Mena zeytin, limon ve portakal bahçeleri ile üzüm bağlarının olduğu bir aile mülkiyeti. Bir yandan yerel restoran ve dükkânlara çiftlik ürünleri satarken bir yandan da tarım turizmi yaparak gurur duydukları tarla tarımı geleneklerini ve nesillerdir süregelen üretimlerini diğer insanlarla paylaşıyorlar.

Margaret Spiteri'nin asıl işi, dükkânın ön kısmında müşterilerle ilgilenmek. Eşi Joe da tur ve tadım gezilerini düzenliyor. Margaret çiftlik mağazası tezgâhındaki işini bırakıp benimle konuşmayı keyifle kabul ediyor. Yemek pişirme derslerinden, kendi mülkleri olan bağ ve zeytin bahçelerine düzenledikleri rehberli turlardan uzun uzun bahsediyor.

Joe Spiteri'ye göre Gozo'nun zeytinyağı dünyadaki en iyiler arasında yer alıyor ve bunun "Zeytinyağının büyük ustalarının katıldığı resmî tadımlarla kanıtlanmış bir şey." olduğunu söylüyor. Zeytinyağı tadım ritüelini tüm ayrıntılarıyla gösterirken "Harika saflıkta" diyor gururla. Zeytinyağını güneşten yanmış ellerine sürerek: "O kadar saf ki bunu bile yapabiliyorum." diyor.

Ülkenin taşlık ve yarı kurak arazisi Akdeniz'deki diğer yerleşim bölgelerinden daha az yeşil olsa da bol güneş ışığı ve uzun zamandır sürdürülegelen çiftçilik ritüelleri sayesinde yemek masalarını geleneksel nefis Malta yiyecekleriyle donatıyor. Çiçeğimsi Malta zeytinyağından yabani kaparılere, güneşte tatlanan incirlerden hobz-biz-zejt (domates soslu) sandviçlere kadar, ister çiftçi pazarında ister yerel yiyecek avında tadılmaya bekleyen birçok tat bulunuyor.

According to Joe Spiteri, Gozo's olive oil is amongst the best in the world. "This has been proven through official blind tastings held by olive oils, 'grandmasters'." Joe then elaborately demonstrates his olive oil tasting ritual. "This is so pure," he announces proudly. "So pure I can do this with it." He then proceeds rubbing it onto his tanned hands.

While the country's rocky and semi-arid terrain is less lush than other Mediterranean enclaves, the abundant sun and long-held farming rituals mean has its dinner tables overflowing with delectable traditional Maltese food. From floral Maltese olive oil to wild capers, sun-sweet figs and hobz-biz-zejt (tomato paste) sandwiches, there's plenty of produce to sample, whether you're at farmers' markets or gearing up for a culinary shopping spree.





MALTA'YI TADIN

- Güzel bir öğle yemeği için Marsalforn Körfezi'ne (Gozo) bakan, su kenarındaki Kartell'i seçebilirsiniz. Akdeniz lezzetlerinin zengin bir karışımını tadabilirsiniz.
- Liman yakınlarındaki Caviar ve Malta, St. Julian'daki Bull'a mutlaka uğramalısınız. Başlangıç olarak servis edilen yer mantarları ve yabancı mantar kroketleri duyularınızı ele geçirecek.
- Rabat'a on dakikalık mesafede bulunan Rogantino's, sakinlik arayanlara muhteşem bir kır manzarası sunuyor. Parmesan rendesi, zeytinyağı ve taze maydanozla servis edilen keçi peynirli raviolisini mutlaka deneyin.
- Guze Bistro (Valletta) kırmızı soğanlı acı sos, roka ve yıllanmış balzamikle hazırlanan sıcak mantar ve chèvre (bir tür Fransız keçi peyniri) turtasıyla yemek sanatında mükemmelliğe ulaşıyor.
- Palazzo Parisio'daki Café Luna'nın gösterişli bahçelerinde ikinci çayının tadını çıkarın.

MALTA'YI GEZİN

- Tablo gibi bir balıkçı gölü olan Marsaxlokk'u erken saatlerde ziyaret edip koyda zarafetle süzülen renkli, ufak balıkçı teknelerini izleyin. Her sabah kurulan balık pazarı son derece hareketli oluyor.
- Pastizzi büfelerden birini bulun ve İtalyan lor peyniri ya da bezelyeyle yapılan geleneksel tuzlu Malta hamur işini deneyin.
- Eve dönerken Malta yemeklerinin vazgeçilmezi yabancı kapari ve kunservadan (bir tür konsantre domates salçası) birkaç kavanoz alın.

EAT MALTA

- For a real treat lunch at Kartell on the water's edge overlooking Marsalforn Bay (Gozo). Their antipasto spreads are a generous mélange of Mediterranean flavours.
- Dinner at harbour-side Caviar and Bull in St Julian, Malta, is a must. Their truffle and wild mushroom croquettes starter is an assault on the senses.
- The rural location of Rogantino's (ten minutes outside Rabat, Malta) makes it an ideal escape for those seeking tranquility. Try their goats cheese ravioli served with parmesan shavings, olive oil and fresh parsley.
- Guze Bistro (Valletta) encapsulates culinary perfection in their warm tart of mushrooms and chèvre with red onion chutney, arugula and aged balsamic.
- Enjoy afternoon tea in the opulent gardens of Palazzo Parisio's Café Luna.

SEE MALTA

- Arrive early at the picturesque fishing village of Marsaxlokk with its small and brightly colored fishing boats that float gracefully in the bay. Every morning there is a bustling fish market.
- Seek out a 'pastizzi stall' and sample traditional Maltese savoury pastry filled with either ricotta cheese or peas.
- Bring home a couple of jars of wild capers and some kunserva (a concentrated tomato paste) - the cornerstone of Maltese cooking.