

# HEM-fikir

AYVALIK



BAŞARIYI İZLEME VE GELİŞTİRME PROJESİ



AYLIK BÜLTEN  
HAZİRAN-2021

Haziran 2021

Sayı: 10



AYVALIK HALK EĞİTİMİ  
MERKEZİ

TELAFİDE BENDE VARIM

ÇOCUKLARA YÖNELİK YAZ  
KURSLARI



# AYVALIK HALK EĞİTİMİ MERKEZİ

TELAFİDE BENDE VARIM

## ÇOCUKLARA YÖNELİK YAZ KURSLARI

AKIL VE ZEKA OYUNLARI ATÖLYESİ  
RESİM ATÖLYESİ  
MÜZİK ATÖLYESİ  
KODLAMA  
BASKETBOL  
GÜREŞ



**Başvurularınızı  
Kurumumuza Gelerek Yapabilirsiniz.**

Detaylı bilgi için bizi 0266 312 21 59 numaralı telefondan arayabilirsiniz.  
Sakarya Mahallesi Cumhuriyet Cad. No. 164 Ayvalık/Balıkesir



facebook.com/ayvalikhalkegitim



instagram.com/ayvalikhem



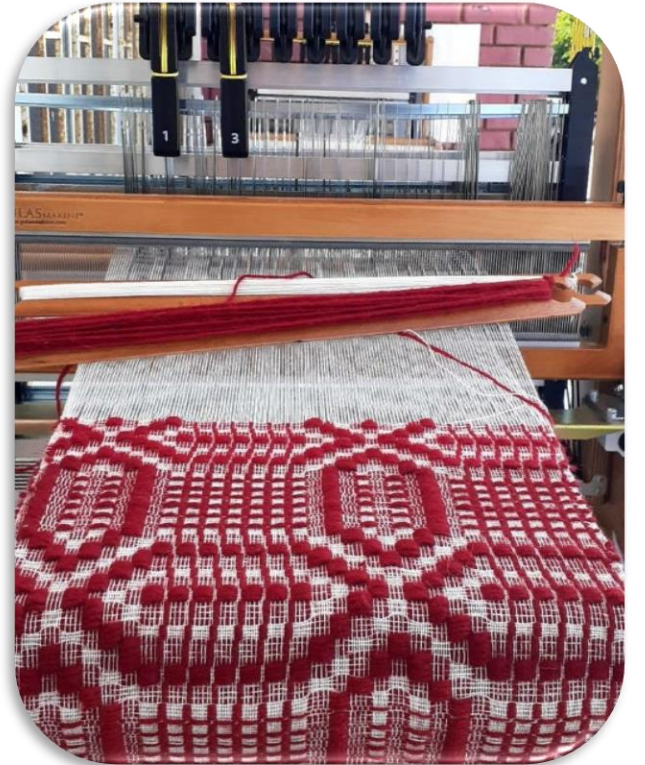
twitter.com/ayvalikhem

## **GİRİT (SEDEFLİ) BATTANİYESİ AYVALIK'TA YAŞATILACAK**



Ayvalık'ta unutulmaya yüz tutmuş eserler arasında yer alan ve yaşayan dokuma ustasının olmadığı girit battaniyesi üretimi çalışmalarına kurumumuzun da paydaşı olduğu Kadın Girişimciliği Destekleme Projesi ile yeniden başlanacak. Ayvalık Kaymakamlığı öncülüğünde kadın istihdamını destekleme projesi kapsamında oluşturulan dokuma atölyemize malzeme temini Bilginer-Melin Ayvalık Sanat Kültür Eğitim Vakfı tarafından yapıldı.

grubumuzla kurslarımıza başlanacaktır. Aynı zamanda gerekli modül ile ilgili bakanlığa sunulacak program yazım sürecini de başlatarak bu alanın hayat boyu öğrenme programına alınmasını ve bu çalışmanın yayılarak devam etmesini amaçlıyoruz.



**LEZZET DURAĞI**  
**AŞÇILIK KURSU-TOLGA YILDIZ**  
**Orijinal Ratatouille(Ratatuy)**

*Orijinal Ratatouille(Ratatuy), bizim sebze türüstü dediğimiz yemeğe çok benzer şekilde sebzelerin küçük küçük doğranması ve tencerede yavaşça pişirilmesiyle hazırlanıyor. Fırında pişen ve sunumuyla göz alan bu versiyonu ise aslında Fransa'da "Confit Byaldi" diye anılıyor.*

*Bu tarifimizde görsellik ön planda, bu yüzden sebzelerin dış görüntüsü ve kesme teknikleri bizim için önemli. İncecik doğrayacağımız sebzeleri birbirleriyle harmanlayarak, hazırlayacağımız yumuşacık domates sosun üzerine dikkatlice dizeceğiz.*



**Orijinal Ratatouille(Ratatuy)**

**İçin Malzemeler:**

*Domates Sosu İçin:*

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 adet soğan
- 1 adet kapya biber
- 2 adet domates
- 3-4 dal taze kekik
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak (opsiyonel)

*Sebzeler İçin:*

- 2 adet orta boy kabak
- 2 adet orta boy patlıcan
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- Üzeri İçin:
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1-2 dal taze kekik

***Domates Sosu İçin:***

Kapya biberi ocak üzerine bir sac koyarak közleyin. Sonrasında hala sıcakken bir tabağa alıp üzerini streç filmle kapatın.

Bir mutfak robotuna domatesleri ekleyerek p re haline getirin.

K zlediğiniz kapya biberin kabuklarını soyarak robota ekleyin ve domateslerle birlikte pürüzsüz hale gelene dek karıştırın.

İncecik doğradığınız soğanı zeytinyağı ile birlikte bir tavaya alın. Kısık ateşte yavaşca kavurmaya başlayın. Dilerseniz bu esnada sarımsak da ekleyerek kavurma işlemine devam edebilirsiniz.

Yumuşayan soğanların üzerine domates sosunu ekleyin.  zerine toz şeker, tuz, karabiber ve taze kekiği de ekleyerek, kısık ateşte 10-15 dk pişirin.

Kıvamı hafif koyulaşan sosun içinden kekiği çıkarın ve fırına dayanıklı bir kabın tabanına sosu yayın.

***Sebzeler İçin:***

Patlıcanları kabuklarıyla birlikte ince ince ve yuvarlak bir biçimde doğrayın. Tuzlu suyun içerisinde 15 dakika kadar acı suyunun çıkması için bekletin. Ardından suyunu süzdürün.

Kabakları ince ince doğrayın. Domatesleri de aynı boyut ve şekillerde doğrayın. Tüm sebzeleri bir kabın içine alın. Üzerlerine zeytinyağı, tuz ve baharatları ilave edin.

Domates sosunu yaydığınız kabın içine, sebzelerinizi dıştan içe doğru yan yana dizin.

Üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Taze kekik yapraklarını üzerine ekleyin.

Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp üzerine bıçakla 4-5 delik aın.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirin.

20 dakika sonunda folyoyu kaldırın ve bu şekilde bir 30 dakika daha pişirin.

 zeri hafifçe kızaran ratatuy hazır.

-AFİYET OLSUN-

## **KURSLARIMIZ İLE BAŞ BAŞA**

### **ARICILIK KURSU (İSMAİL KANDEMİR)**

Kurumumuz bünyesinde açılan arıcılık kursumuz devam ederken, kursiyerlerimize arıcılık esnasında kullanılan ekipmanlar öğretmenimiz tarafından anlatıldı.



## AŞÇILIK KURSU (TOLGA YILDIZ)

Aşçılık kursumuzun kursiyerleri yaz stajına başladılar. Kurs kapsamında yapılan ve 800 saat sürecek olan uygulamalı mesleki eğitim/yaz stajı faaliyetimiz Öğretmenimiz Tolga Yıldız'ın koordinasyonunda devam ediyor.



**HAYAT BOYU ÖĞRENME HAFTASI ETKİNLİKLERİ**







