NEŞELİ SANDVİÇ DÜKKANI: JOIE

Ekşi mayalı ekmekler, peynirler, soslar, reçeller hep aynı mutfaktan çıkma. Mutfaktan çıkmayanlar da yöresinden geliyor zaten. Sonra hepsi buluşup enfes sandviçlere dönüşüyor. Hatta o kadar lezzetli ki bazıları, 'bir sandviçle aşk yaşamak" bile mümkün! Yepyeni bir sandviç deneyimine hazırsanız Moda'da sizi bekliyor olacak...

Yazı: Birgül Kopuz

Kadıköy Moda'da içinden tramvay geçen ve denize açılan bir sokaktayız, Rıza Paşa Sokağı'nın en yeni mekanlarından Joie'de. 4 ay önce açılmış şık, sevimli, sıcacık bir sandviç dükkanı burası. Üç şahane kadın dostluklarını, emeklerini, sevgilerini katarak mutfakta harikalar yaratıyorlar. Meltem ve Nazan Hanım, Joie'nin kurucu ortakları. Meltem Hanım'ın kuzeni Özge Hanım da eklenmiş ekibe ki o da babasının mesleği dolayısıyla küçük yaşlardan itibaren mutfakla, lezzetlerle iç içe. Bir de diğer ortak Tülin Hanım var. O daha çok finansal ve yönetimle ilgili konularla uğraşıyor.

HER ŞEY EKMEKLE BAŞLADI

Bu arada hepsi de öyle kolay kolay vazgeçilmeyecek kariyerlerini geride bırakmışlar mutfak aşkına... Meltem Hanım ilk ateşin yandığı anları şöyle anlatıyor: "Pandemiyle birlikte pek çok kişi gibi biz de acaba yaptığımız şey yapmak istediğimiz şey mi, değiştirebilecek miyiz gibi düşüncelere kapıldık. Nazan'la çok eski ve yakın arkadaşız. İkimizin de mutfağa hep ilgisi vardı. Nazan daha Türkiye'de ekşi maya konuşulmuyorken ekşi maya üzerine çalışıyordu. Bir gün sabaha karşı ona telefon açtım ve 'Artık yapalım şu işi' dedim". Yani önce ekmekle başlamış hikaye. Ve bir anlamda yine ekmekle devam ediyor.

"HAYALİMİZDEKİ MEKANI YARATTIK"

İşleri gereği yıllardır yurt dışına, çeşitli ülkelere yaptıkları seyahatler, oralarda yiyip içtikleri ve zaten mutfağa olan ilgileri yönlerini belirlemiş. "Çok küçük yaşlardan beri zaten mutfağa yoğun ilgim vardı" diyor Meltem Hanım, "Bir de hepimiz o kadar çok seyahat ettik ve o kadar farklı ülkede yemek yedik ki. O kadar fazla kafeye, restorana gittik ki... Birden pandemi ile birlikte evlere kapandık, seyahat edemedik. Öyle bir şey yapsak ki bu eksikliği gidersek demeye başladık. Örneğin bir Avrupa seyahatinde görüp de beğendiğiniz, 'Ah keşke mahallemizde böyle bir yer olsa' diyerek özendiğiniz, sizi heyecanlandıran mekanlar vardır ya. İşte tam da öyle bir mekan yaratmak niyetiyle yola çıktık."

Nazan Hanım'ın zaten ekmeğe ilgisi ve yatkınlığı malum. Ama yine de işin ehli bir isimden, Karakılçık adlı kitabın da yazarı Taha Dinç'ten ekmek ve ekşi maya üzerine yoğun bir masterchef eğitimi almışlar. Onun yorumları ve bakış açısı yollarını belirlemiş.

SANDVİÇ HAZIRLAMIYOR, TASARLIYORLAR

Hazır ekmeklerden söz açılmışken hangi ekmekler var Joie'de hemen sayalım: Baget, ciabatta, yoğun

çavdar, bagel, pretzel gibi ekmeklerin soğanlı, haşhaşlı, domatesli, sade çeşitleri bulunuyor. Menüden seçtiğiniz sandviçi istediğiniz ekmeğe hazırlıyorlar.

"Peki neden bir sandviç dükkanı?" diyoruz, Meltem Hanım sözü alıyor: "Türkiye'de böyle bir eksiklik olduğunu gördük. Tabii sandviç dükkanları var ama çok daha klasik yani beyaz peynir, kaşar peynir, salam ya da jambon gibi ürünlerle sandviçler hazırlıyorlar. Ya da paketli ürünler mevcut. Biz dedik ki, neden evde hazırladığımız gibi hatta daha yaratıcı ve ters köşe lezzetleri bir araya getirerek farklı sandviçler tasarlamayalım? Evet, biz buna kendi aramızda sandviç tasarlamak diyoruz." Çok da haksız sayılmazlar. Sandviçlerin içine koydukları proteinden sebzeye, yeşillikten soslara kadar her ürünün birbiriyle uyumuna dikkat ederek hazırlıyorlar.

TERS KÖŞE LEZZETLER

Peki kişiye özel sandviç de oluyor mu acaba? "Hayır, kendi sandvicini kendin yarat demiyoruz" diyor Nazan Hanım ve hemen ekliyor, "Ama örneğin acı yiyemeyenler için jalepono turşusunu çıkartıyoruz ama yerine örneğin soğan turşusu koyalım diyerek yönlendiriyoruz. Diyalog halindeyiz müşterimizle. Sardalya turşusu ile balık ekmek yapıyoruz, onun ters köşe lezzeti ballı hardal. Sardalya turşusunu Meltem yapıyor. Kimsenin aklına gelmez. Yiyip de 'sandviçle aşk yaşadım' diyen oldu. Yine örneğin pastırmalı humus mezesinden yola çıkarak yaptığımız sandviç çok beğeniliyor." Ama ekmek seçimini müşteriye bıraktıklarını da hemen söyleyelim.

FRENCH TOAST VE EGE'Lİ LEZZETLER

Tamam burası lezzetli bir sandviç dükkanı. Peki ama sandviç dışında kahvaltı seçeneği yok mu? Menüye bakınca dört farklı kahvaltı tabağı çıkıyor karşımıza: Reçel tabağı, French Toast, Egeli ve Bacon'lı... French Toast en çok tercih edilen seçeneklerden. Yumurtayla kızartılmış brioche ekmeği, bal, labneli krema, taze meyve ve tarçınla hazırlanıyor. Brioche ekmeğinin ekşi mayayla yapıldığını söylemeye gerek yok herhalde. Diğer favori Ege'li de ise zeytinyağında marine edilmiş lor topları, domates, kapya biberli yeşillikler, muhammara ve kızarmış yumurta var.

TATLI SEVMEYEN ARTIK SEVEBİLİR

"Tatlı yok mu tatlı" diye soranlara da "Tabii ki var" diyelim ve kısa sürede hayranlarını oluşturan ekler ile başlayalım: "Eklerimiz çok meşhur. Fransa'daki gibi daha akışkan ve yumuşak bir krema ve çok daha çıtır bir hamur. Pastacı kremasıyla bir ekler yapmak istemedik. Yine Alman pastamız da öyle, ev yapımı kayısı marmelatı ile hazırlıyoruz.". Biz de bu ikisinin yanına bitter çikolata ve deniz tuzu ile hazırlanan çikolatalı kurabiyeyi ekleyelim hemen. "Ben pek tatlı sevmem, içim bayılır" diyen varsa bu kurabiyelerden bir tane tatmalı. Bitter çikolata ile deniz tuzunun uyumuna kapılıp koca kurabiyeyi nasıl bitirdiğinizi anlamazsınız bile. Bu arada birbirinden lezzetli reçellerin de Özge Hanım'ın elinden çıktığını hemen belirtelim.

PEYNİRLER EV YAPIMI

Joie'de işlenmiş paketli ürün kullanılmıyor. Eski kaşar ve tereyağı Kars'tan geliyor. Kendileri üretemedikleri her şeyi direkt yöresinden almayı tercih ediyorlar. Meltem

Hanım aynı zamanda peynirleri de yapıyor. "Sandviç denilince elbette peynir en önemli malzeme. Her sandviçin içinde lezzeti ortaya çıkartacak bir protein olsun ve bu da Joie'ye özel olsun dedik, bu da peynir tabii. Peki bu nasıl olacak? Damak zevkiniz gelişmişse, yabancı dil biliyorsanız bol bol kaynağa ulaşıyorsunuz zaten. Taze peynir yapmaya karar verdik böylece. Sütleri mandırası olan bir Modalı'dan alıyoruz. Yine Ayvalık, Yalova'dan da tedarikçilerimiz var. Moda'da kaliteli ürün bulmak çok zor değil. İnek ve manda sütü karışık alıyoruz. Sütünüz iyiyse peyniriniz de iyi oluyor".

Üç çeşit peynir hazırlıyorlar. Biri kahvaltı tabaklarında kullandıkları lor peyniri. Yaklaşık üç gün çeşnilendirdikleri bir zeytinyağında bekletiyorlar lorları. İkincisi bir tür krem peyniri ama içini birkaç baharatla çeşnilendiriliyor. Bu peynir somona çok yakıştığı için Somon Gravlaks sandviçlerin içinde yer alıyor, ayrıca Hindi füme ile de son derece uyumlu. Üçüncü ürettikleri peynir ise biraz tereyağına doğru yürüyen ama yine bir çeşit krem peynir ve o da daha kuru baharatlarla çeşnilendiriliyor.

Sadece peynirler değil sandviçlerde kullanılan sosları da kendileri yapıyor. Hatta sandviçlerde kullanılan somonu dahi füme alıp işin kolayına kaçmıyor, bütün çiğ halde aldıktan sonra kendileri mutfakta işliyor.

Çay ve kahve çeşitlerinin yanı sıra özel otlu ayran ve zencefilli limonata Joie'de çok beğenilen özel içecekler. Menüde tabii ki mevsimsel değişiklikler oluyor. Paskalya'da paskalya çöreği, Noel'de noel ekmekleri yapacaklar.

SOMON GRAVLAKS
Özel çeşnili taze peynir, ev yapımı somon gravlaks, soğan turşusu ve roka.

ÜÇ PEYNİRLİ
Labne, taze mozeralla ve Kars gravyeri.

ÇITIR PASTIRMALI
Özel humus, çıtır pastırma ve karamelize soğan.

BALIK EKMEK
Özel ballı hardal, asitte pişirilmiş hamsi, ince kıyım yeşillikler ve soğan turşusu.