

SUYUN LEZZETİ ONDAN SORULUYOR

Birçok içeceğin tadını belirleyen en önemli maddenin su olduğunu düşünen 29 yaşındaki Alican Akdemir, Almanya'ya giderek 'su tadımı' üzerine eğitim alır. Dünyada 'su someliyesi' eğitimini başarı ile bitirerek 100 kişiden biri olmayı hakeden Akdemir, yurtdışından gelirken laboratuvarına çanta çanta su getirmenin, mesleğin en zor yanı olduğunu söylüyor.

Haber: Furkan Arıcan Tasarım: Ekrem Nazlı

1988 yılında İzmir'de doğan Alican Akdemir, su tadımcısı olunur mu yoksa bu doğuştan gelen bir yetenek midir diye düşünürken bir anda kendini su someliyesi (su tadımcısı) olarak buluyor. 2014'te Almanya'nın Münih kentindeki Doemens Academy'de su tadımı üzerine eğitim verildiğini öğrenince hemen başvuruyor ve kursu başarıyla bitirip su tadımcısı sertifikası almaya hak kazanıyor. Su someliyesi mesleğini Türkiye'ye getiren Alican Akdemir, şimdilerde ise Türkiye'ye bu mesleği tanıtmaya çalışıyor.

Su someliyesi olmak nereden aklınıza geldi ve bu işin bir okulu var mı?

Someliye olunur mu, doğudur mu sorusu üzerine tartışırken, çay, kahve, meyve suyu gibi birçok içeceğin tadını belirleyen en önemli maddenin su olduğu kanaatine vardım. Bunun üzerine bir eğitim olduğunu duyunca hemen ilgilendim. Almanya'da Doemens Academy tarafından düzenlenen ve dünyada Water Sommelier Union tarafından tanınan ve başarıyla kursu bitirerek su tadımcısı sertifikasını almaya hak kazandım. Dünyada bugüne kadar yaklaşık 100 kişi eğitimini başarıyla tamamlamış ve içecek sektöründe farklı alanlarda çalışıyor. Su someliyesi olmanın ilk koşulu farklı mineral değerlerindeki suları tat ve içerik bakımından ayırt edebilme, farklı içeceklerin yanında nasıl bir uyum yakalanabileceğine dair kafa patlatma ve deneme isteğidir.

Mesleğinizin zor yanı nedir?

Almanya'da 500, Amerika'da 50, Çin'de ise neredeyse her mahallede farklı şişelenmiş su bulunmakta. Bu suları yerinde tatmak mümkün olmadığı için her seferinde laboratuvarıma yurtdışından gelirken çanta

çanta su getirmek mesleğimın en zor yanı oluyor.

Su someliye mesleği Türkiye'de biliniyor mu?

Türkiye'de su tadımı mesleği henüz bilinmiyor. Görüştüğümüz bazı su şirketleri var, onlar adına su tadımı yapmaya başladım. Ayrıca ülkemizdeki üçüncü nesil kahve sektöründe, suyun kalitesinin kahvenin lezzetini ne kadar etkilediğinin farkına varıldı. Bu bağlamda da çalışmalarımız oluyor. Özellikle kahve ve çayın yüzde 95-98 oranında sudan oluştuğu göz önüne alındığında uygun suyun önemi ortaya çıkıyor. Kahveyi hazırlayan barista, üstün lezzete ulaşmak için farklı sertlikte ve farklı ısılarda su kullanmaya başladı.

İyi suyun özellikleri nelerdir?

TDS denilen, içinde toplam çözülme katı miktarının yüksek olduğu ve doğal mineralli sular daha kaliteli oluyor. Suyun şişelenmesi, hangi ısıda hangi bardakta sunulacağı da suyun kalitesi açısından önemli. Şefle birlikte yemekleri tadıp yanında servis edilmesi gereken uygun suyu saptıyorum. Yemeğin türü ile doğru su, yemeğin lezzetini doğrudan etkiler.

Su içerken nelere dikkat etmeliyiz?

Suyun tadı kadar suyun doğru şekilde sunulması da çok önemli. Bardak seçimi ve sunulduğu sıcaklık su tipine ve kaynağına göre değişir. Suyun sıcaklığını düşürmek için buz konulması ya da bardağın içine çeşitli meyvelerin konulması yapılan

en büyük yanlışlar. Zengin mineralli sular besleyicidir, o yüzden perhiz yapanlar düşük mineralli ya da nötr su tüketmeli. Ayrıca pratik olarak kemikler için kalsiyumu yüksek sular, kalp ve sinir sistemi için magnezyumu yüksek sular, bebekler için çok düşük mineralli sular, hafif yemeklerin yanında az gazlı ya da gazsız sular, hazmı kolaylaştırmak için yüksek sülfatlı ya da sodyum bikarbonatlı sular, çok susayınca gazlı ya da orta dereceli sular, güzellik için silikon değeri yüksek sular, su detoksu için de TDS oranı düşük mineralli sular kullanılmalı.

