



**KIBRIS AYDIN  
ÜNİVERSİTESİ**

**E-BÜLTEN**

**UYGULAMALI BİLİMLER  
FAKÜLTESİ**

**ŞUBAT, 2026**

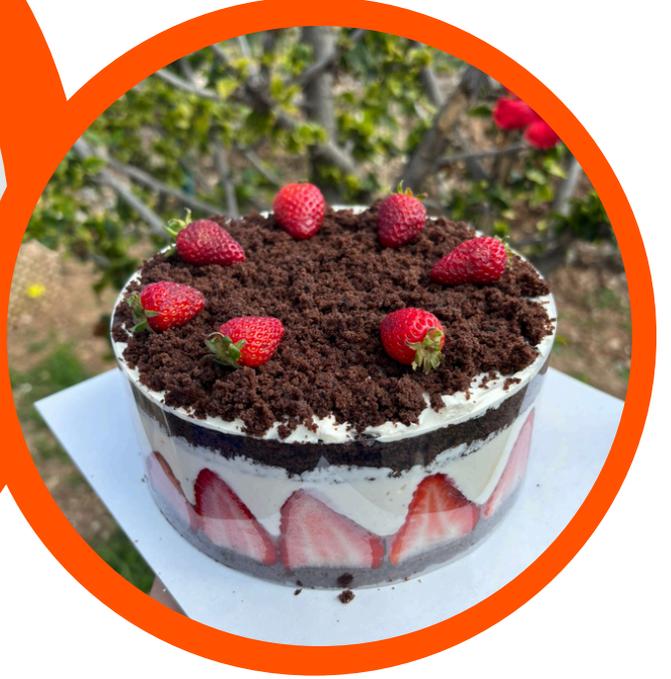


## **GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİ KIBRIS MUTFAĞI'NIN TANITIMINDA BULUŞTU**

Kıbrıs Aydın Üniversitesi ve İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, Kıbrıs mutfağının tanıtımına yönelik gerçekleştirilen etkinlikte bir araya geldi. Kıbrıs mutfağının tarihsel gelişimi ve özgün lezzetleri uygulamalı paylaşımlarla aktarılırken, akademik ve kültürel etkileşimin sönmediği keyifli bir program yaşandı. Etkinlik, İstanbul Aydın Üniversitesi kampüs turu ile tamamlandı.

## **GASTRONOMY STUDENTS MET TO PROMOTE CYPRIOT CUISINE.**

Students from the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Cyprus Aydın University and İstanbul Aydın University came together at an event organized to promote Cypriot cuisine. The historical development and distinctive flavors of Cypriot cuisine were shared through hands-on presentations, creating an enjoyable program marked by ongoing academic and cultural interaction. The event concluded with a campus tour of İstanbul Aydın University.



## BAHAR DÖNEMİNE ÇİLEK KOKULU BAŞLANGIÇ

Bahar dönemine pastacılık dersinde çilekli pastalar yaparak tatlı bir başlangıç yaptık. Kışın yoğun tatlarının ardından, mutfağımız çileğin ferah kokusuyla doldu. Mevsimin en taze meyvelerinden biri olan çileği; pandispanya, krema ve doğru tekniklerle buluştururken hem öğrendik hem de ürettik.

Ders boyunca malzeme seçiminin, kıvamın ve sunumun önemini bir kez daha deneyimledik. En keyifli an ise pastaları süslerken ortaya çıkan renkli görüntülerdi. Her pasta, baharın enerjisini yansıtan küçük bir sanat eserine dönüştü.

Bu tatlı başlangıç, yeni döneme dair motivasyonumuzu da artırdı. Baharı, birlikte üretmek ve paylaşarak karşıladık.

## A STRAWBERRY-SCENTED START TO THE SPRING SEMESTER

We started the spring semester with a sweet treat in our pastry class, making strawberry cakes. After the intense flavors of winter, our kitchen was filled with the refreshing scent of strawberries. We learned and created by combining strawberries, one of the freshest fruits of the season, with sponge cake, cream, and the right techniques.

Throughout the class, we once again experienced the importance of ingredient selection, consistency, and presentation. The most enjoyable moment was the colorful images that emerged while decorating the cakes. Each cake transformed into a small work of art reflecting the energy of spring.

This sweet start also increased our motivation for the new semester. We welcomed spring by creating and sharing together.



## LEZZETİN SANATA DÖNÜŞTÜĞÜ TABAKLAR

Yiyecek Üretimi derslerimizde 2. sınıf ve 4. sınıf öğrencilerimizle birlikte tabak tasarlamamın inceliklerini çalıştık. Mutfakta yalnızca yemek pişirmedik; lezzeti estetikle buluşturarak her tabağı bir anlatıma dönüştürdük.

Genç şef adaylarımız, ürün seçimi, renk uyumu, doku dengesi ve porsiyon kontrolü gibi temel unsurları uygulamalı olarak deneyimledi. 2. sınıf öğrencilerimiz temel tekniklerini geliştirirken, 4. sınıf öğrencilerimiz yaratıcılıklarını daha cesur dokunuşlarla ortaya koydu. Ortaya çıkan her tabak; emeğin, disiplinin ve hayal gücünün birleşimi oldu.

Bu ders bir kez daha gösterdi ki gastronomi, yalnızca doyumak değil; göze ve ruha da hitap eden bir sanat dalıdır. Ve biz, mutfağımızda lezzeti tasarlamaya devam ediyoruz



## PLATES WHERE FLAVOR IS TRANSFORMED INTO ART

In our Food Production classes, we explored the intricacies of plate design with our 2nd and 4th-year students. We didn't just cook in the kitchen; we transformed each dish into a narrative by blending flavor with aesthetics.

Our young chef candidates experienced fundamental elements such as ingredient selection, color harmony, texture balance, and portion control through hands-on practice. While our 2nd-year students improved their basic techniques, our 4th-year students showcased their creativity with bolder touches. Each resulting dish was a fusion of effort, discipline, and imagination.

This class once again demonstrated that gastronomy is not just about satisfying hunger; it's an art form that appeals to both the eye and the soul. And we continue to design flavor in our kitchen.



## FIRINDAN YÜKSELEN LEZZET: ÇITIR SİMİT VE RAMAZAN PİDESİ

Unlu Mamuller dersimize dönemin enerjisini yansıtan çitir simitlerle başladık. Susamın kokusu ve fırından yükselen sıcak hamur aroması, mutfağımızı daha ilk dersten sarıp sarmaladı. Hamurun yoğrulmasından mayalanmasına, şekil vermeden pişirme tekniklerine kadar her aşamayı titizlikle uyguladık.

Ramazan ayının gelişiyle birlikte ise sofraların vazgeçilmezi Ramazan pidesini hazırladık. Geleneksel dokuyu ve doğru kıvamı yakalamak için hem teknik hem de kültürel yönünü ele aldık.

Bu ders, bize bir kez daha gösterdi ki unlu mamuller yalnızca birer ürün değil; paylaşmanın, geleneğin ve bereketin simgesidir.



## DELICIOUSNESS RISING FROM THE OVEN: CRISPY SİMİT AND RAMAZAN BREAD

We started our Baking class with crispy bagels, reflecting the energy of the semester. The aroma of sesame seeds and the warm scent of freshly baked dough filled our kitchen from the very first lesson. We meticulously followed every stage, from kneading and rising to shaping and baking techniques.

With the arrival of Ramadan, we prepared the indispensable Ramadan flatbread. To capture the traditional texture and perfect consistency, we addressed both the technical and cultural aspects.

This lesson showed us once again that baked goods are not just products; they are symbols of sharing, tradition, and abundance.

