

Mayonez^(*)

Ali Akurgal

Mayonez yapmakla ARGE yapmanın benzeşen çok yanı var.

Küreselleşme akımıyla yabancı markalar ülkemizi doldurup, kutu kutu hazır mayonezleri raflara dizince, mutfağında mayonez yapan pek kalmadı. Genç kuşak, mayonezin evde yapılabileceğinden bile haberdar değildir. Mayonez, yumurta sarısı ve zeytinyağı gibi bir sıvı yağın, biraz hardalın ve limonun sağladığı asitlik ortamında “askıda” durmaları ile oluşan, sıvı değil, krem kıvamında bir gıda. Bilimsel adı kolloid... Kimileri, hafif olsun diye, karışıma su da ekleyebiliyorlar. Yapılışını tarif edeyim:

Yumurtanın sarısını ayırmak gerek. İçine yumurtanın onda-yirmide biri kadar hardal koyarsanız mayonezi daha kolay “tutturur”sunuz. Çok önemli husus, yumurta sarısının, yağ ile aynı sıcaklıkta olması. Buzdolabından çıkmış yumurta ile hemen mayonez yapmaya kalkarsanız, kesilmesi büyük olasılık. Yumurta sarısını, bir çatal ya da çırpma teli ile hep aynı yöne ve hep aynı hızda çırpacaksınız. Bu sırada damla damladan başlayarak, işlemin sonuna doğru iplik kalınlığına ulaşacak şeklide sıvı yağ tam çırpmanız noktaya akıtacaksınız. Kısa sürede, yağ ve yumurta katılmaya başlar. Mayonez krem kıvamından daha sert olduğunda içine biraz limon suyu ekleyip gevşeteceksiniz. Bir yumurta sarısı 150-200gr. yağ kaldırabilir. Tüm işlem boyunca çırpmayı aynı yönde ve aynı tempoda tutmak önem taşır. Eğer bir şekilde mayonez kesilirse (sıvılar ayrışırsa), yenisine başlayıp, o tuttuktan sonra kesilmiş yavaş yavaş sanki yağ eklercesine ekleyip tutturabilirsiniz. Kesilmiş mayonezde bir kötülük yoktur, yalnızca kolloid (askıda) biçimini kaybetmiştir.

ARGE yapmak da mayonez yapmak gibi zahmetli bir iştir. Bir ARGE kuruyorsanız, buzdolabından yeni çıkmış yumurta gibi şirkete ısınmamış elemanlarla yola çıkmak, büyük olasılık başarısızlığa çanak tutmaktır. ARGE'nin bir “koç”u (mentor) olmalıdır. Çoğu küçük ARGE'lerde ARGE'cilerden biri olan koç, mayonezdeki asitliği düzenlercesine ortamı ARGE yapmaya uygun tutmalıdır. ARGE'nin bir patronu olmalıdır. Patron, mayonezi hiç ara vermeden ve hep aynı yönde, aynı tempoda çırpma gibi, ARGE'cileri çalışmaya yönlendirmelidir. ARGE çalışması sırasında, zorluklar ortaya çıkar, çalışma yavaşlarsa, mayonez yaparken kıvamın aşırı koyulmasında limon suyu eklendiği gibi, ARGE yöneticisi, bir toplu etkinlikle bu koyulaşmayı gevşetmelidir.

Mayonez yapanlar bilir, eğer mayonez iyi tutmuşsa kolay yağ yer. Bu durumda aldığı kadar yağ ekleyebilirsiniz. Ne zaman ki, mayonezin orasında burasında yağ birikintileri oluşur, mayonez yağ yemezse, tehlike vardır, kesilebilir. Bu durumda çırpma temposu biraz hızlandırılır, o birikintiler mayonez içine yedirilir ve hemen ardından limon suyu ile kıvam yerine getirilir. ARGE'de de böyledir. Bakarsınız, çalışanlar ne yük verirsiniz kaldıracak görüntüdedirler, yüklersiniz. Baktınız, verdiğiniz işler sağda solda bekliyor, tehlike çanları çalar. O zaman bir teşvik gerekir, tempo hızlanıp birikme eritildikten sonra da morali yerine getirmek için de bir taltif.

Gelelim ülkemizdeki ARGE çalışmalarına. Çoğu şirket, yumurta sarısı, azıcık hardal, sıvı yağ ve limon suyunu bir araya koyup mayonez oluşmasını bekler gibi, ARGE'cileri bir araya koyup

^(*) herkese bilim teknoloji dergisinin 29 Temmuz 2016 tarihli 18. sayısında yayımlanmıştır.

sonuç bekler. Hayır, ırpamazsanız olmaz. Hep aynı tempoda ve aynı yöne ırpacaksınız. ARGE'nin bir kou, bir yöneticisi olacak. İşler zora girdiğinde akıl verecek, yeri geldiğinde en aptal soruları sorup, ARGE'cinin yanlışını keşfetmesini sağlayacak. Öyle 50 kişiye işe aldım, teknoparkta ofis açtım diye ARGE'den parlak sonuç beklemeyin.

ARGE bir kültür birikimidir. Bu kültürün kurduğunuz ARGE'de de yeşermesi ve yer etmesini sağlamak gerek. Koç, bunun için vardır. ARGE düzenini o oluşturur, kendindeki kültürden ARGE'cilere mayalar. Mucize beklemeyin, mayanın tutması vakit alır.

Devam edecek...