

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

GASTRO

www.gastrofill.com

OCAK
2026

fill

TAM
116
SAYFA

Kars+
Sarıkamış
Duja Chalet
Ski Hotel

Kapadokya Magazin
Gazetecilerini
Ağırladı..

Duayen Magazinci
Burhan Akdağ
Michelin ödüllü
Tık Tık
kadın emeği
mutfağını yazdı

Edremit
Ticaret Odası
Başkanı:

Ahmet Çetin

Yeni Hollanda
Yükseliyor

Balıkesir & Edremit

2026'ya
Girerken Dünya
Gastronomisi...





**Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünüümüz**

**Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda**





Her piliç Erpiliç değildir



18

Magazin
Gazetecileri
Kapadokya'da
Buluştu



20

Bir
Sofradan
Dünyaya:
Tık Tık
Kadın
Emeği



Kars'in beyaz
cenneti
Sarıkamış'ta
Duja
Chalet Ski
Resort

22



Gastro
Kars
İzlenimleri

24



30

Urfa'nın
Binlerce
Yıllık
Süt
Mirası
URFARM



32

Kışın
Sıcak
Yüzü:
Kestaneli
Cheesecake



38

Döner'in
Yeni Lezzet
Durağı
Dönerci
Kenan Usta
Maltepe



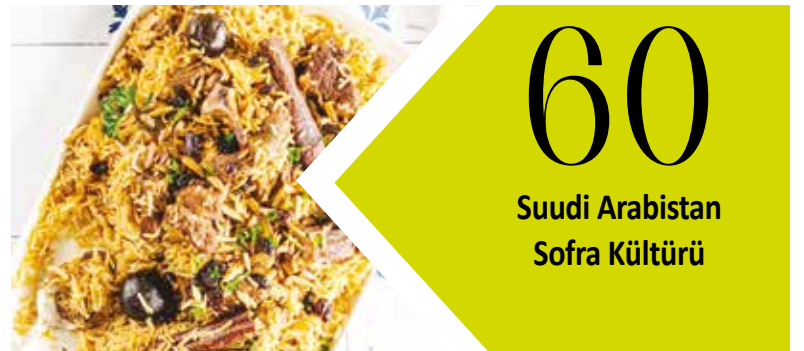
Vejetaryen
ve Vegan
Diyetler
Ne Söylüyor?

46



52

Açık
Ateşin ve
Sakatatın
Yeni Adresi
ARAF



60

Suudi Arabistan
Sofra Kültürü



Editörden

Emeğin, Vicdanın ve Sofranın Dergisi

Bazı sofralar kalabalık değildir ama güçlüdür. Bazı yolculuklar uzun değil ama iz bırakır. Gastrofill, tam da böyle bir yolun adı oldu bizim için.

Bu dergi; sadece sayfalarından, yazılardan ya da kapaklardan ibaret değil. Gastrofill, aynı inanca gönül veren insanların oluşturduğu bir aile.

Şefler, üreticiler, yazarlar, fotoğrafçılar, yol arkadaşları ve okurlar...

Herkes bu sofraya bir hikâye, bir emek, bir kalp koydu.

2025 bize şunu gösterdi:

Birlikte üretmenin, birbirine güvenmenin ve samimiyetle anlatmanın değeri hâlâ çok büyük.

Her yazıda bir ses çoğaldı, her yolculukta bağlarımız biraz daha güçlendi.

Gastrofill ailesi olarak; trendlerin peşinden koşmak yerine anlamın izini sürdük.

Gösterişten çok emeği, yüksek seslerden çok içtenliği seçtik. Bu dergide yer alan her hikâye; bir mutfağın ışığında,

bir tarlanın sabahında, bir sofranın etrafında kurulan gerçek bir bağın sonucu.

Bizi var eden; birbirimize duyduğumuz saygı, aynı masaya oturabilme cesareti ve gastronomiye vicdanla bakabilme isteği oldu.

Yeni yıla girerken kendimizle gurur duyuyoruz.

Çünkü Gastrofill, yalnızca anlatan değil; birleştiren, hatırlatan ve değer veren bir aileye dönüştü.

Bu yolculukta bizimle yürüyen, emeğini, zamanını ve kalbini paylaştan herkese sonsuz teşekkürle...

Yeni yılda yine aynı sofrada, aynı samimiyetle buluşmak dileğiyle.

Murat Çiçek

GASTRO
fill
www.gastrofill.com SAYI: 27

KÜNYE

Fiore İletişim Adına
Genel Yayın Yönetmeni
MURAT ÇİÇEK

YAYIN DANIŞMANLARI
ORHAN VURAL
GÜLTEKİN KAYA

YAZI İŞLERİ
ŞEHAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTURAN

YAYIN DİREKTÖRÜ
MUHAMMED ABDULLAH TUNCAY

HABER MÜDÜRÜ
AYBÜKE KURNAZ - MEHMET BİRTEK

GÖRSEL YÖNETMEN
ÜMIT ATA

YAYIN KURULU
MUKADDES KAYA - ZEYNEP BAKKALOĞLU
SEVİL KARACA - AYÇA ÖZGIRAY - ÜMIT TEMURÇIN
BIHTER ATEŞOK - TULAY TÜRKEN - SEDA ÖZKAN

YÖNETİM YERİ
Tatlısu Mah. Terim Sok. No: 1 Ümraniye / İstanbul

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM ve KOORDİNATÖR
TUBA ÖZDEMİR

REKLAM ve İŞ BİRLİĞİ İÇİN
0535 225 13 60

editör@gastrofill.com



Şimdi tatma sırası sizde

İncir Reçeli ve Cevizli Helva
Ürünlerine Uluslararası
Üstün Lezzet Ödülü!



Lezzetimiz dünyadan onay aldı.

Ödüller ile ilgili web sayfasına ulaşmak ve
detaylı bilgi için lütfen QR kodu taratınız.

www.seyidoglugida.com.tr



seyidogluhelva

Seyidoğlu Gıda Sanayi
ve Ticaret A.Ş. olarak
2024 yılı ISO İkinci 500
listesinde yerimizi aldık.



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU



Türkiye'nin Tadı,
Türkiye'nin Baharatı...



www.bagdatbaharat.com.tr

[f](#) [t](#) [i](#) /bagdatbaharat





Edremit Ticaret Odası Başkanı Ahmet Çetin:

“Balıkesir Olarak Avrupa’nın Yeni Hollandası’yız”

“Avrupa’nın yeni Hollanda’sı” olma hedefiyle yola çıkan Balıkesir, tarım ve turizmde güçlü bir merkez hâline geliyor. Balıkesir’in en büyük ilçesi Edremit, zengin coğrafyası, turizm çeşitliliği ve lokasyonu ile Kuzey Ege’nin yükselen yıldızı oldu.

Kaz Dağları’nın serin rüzgârı, zeytin ağaçlarının gölgesi ve Ege’nin tuzlu kokusu... Edremit, yalnızca bir kıyı ilçesi değil; turizmde tarıma, gastronomiden sanayiye uzanan güçlü bir merkez. Bugün Kuzey Ege’nin parlayan yıldızı olarak anılan Edremit, hem yazın milyonları ağırlayan tatil destinasyonu hem de AB tescilli zeytin ve zeytinyağıyla Avrupa’ya açılan bir marka değerine dönüşmüş durumda. Edremit Ticaret



Murat Çiçek

Odası Başkanı Ahmet Çetin, ilçenin bu dönüşümünü anlatırken “Balıkesir olarak Avrupa’nın yeni Hollanda’sı olma yolundayız” sözleriyle vizyonu özetliyor. Turizmde çeşitlilik, tarımda modernleşme ve sanayide stratejik yatırımlar... Hepsi Edremit’i yalnızca bölgesel değil, uluslararası ölçekte de güçlü bir oyuncu hâline getiriyor.

Çetin, Kuzey Ege’nin yükselişini, zeytin ve zeytinyağıyla gelen markalaşmayı ve tarıma dayalı organize sanayi projeleriyle geleceğe uzanan yol haritasını bizimle paylaştı.

Kuzey Ege, son dönemin turizm anlamında yıldızı parlayan bölgesi. Edremit’in Kuzey Ege’deki konumlanması hakkında bilgi verebilir misiniz?

Edremit, Kuzey Ege’nin en büyük ilçesi. Kışın nüfusumuz 200 bin civarındayken, yazın 5 katına kadar çıkıyor. Koca Seyit Havalimanımız, yeni otobanlar, köprüler ve tünellerle birlikte İstanbul’a daha da yaklaştık. İstanbul’dan Edremit’e 3 saatte gelebiliyorsunuz. Kaz Dağlarımız,

termal sularımız, deniz, kum turizmimiz, zengin gastronomimiz ve zeytin ağaçlarımızla hem kışın hem de yazın en iyi tatil alternatiflerinden birini sunuyoruz. Eskiden Güney Ege daha ön plandayken, şu anda Kuzey Ege’ye ciddi bir ilginin söz konusu olduğunu söyleyebiliriz.

Öncelikle sizden Edremit Ticaret Odası’nı dinleyebilir miyiz?

Kuruluş tarihi 1917 yılına dayanan Edremit Ticaret Odası, Cumhuriyet’in ilanından sonra 1926 yılında Edremit Ticaret ve Sanayi Odası adıyla faaliyet göstermeye başlamış; ilk umumi katibi Niyazi Perk, ilk reisi ise İzzet Odabaşı olmuştur. Odamız, 1955 yılında Ege Bölgesi Sanayi Odası’nın kurulması ve Edremit’te şubesinin faaliyete geçmesiyle birlikte Edremit Ticaret Odası adıyla hizmet vermeye devam etmiştir.

Günümüzde 5 yıldızlı akredite oda statüsünü koruyan odamız, Balıkesir Körfezi’nin en geniş sektör çeşitliliğine sahip kurumlarından biri olarak, bölgenin ekonomik gelişimi, yatırım ortamının iyileştirilmesi, üyelerin rekabet gücünün artırılması ve Edremit’in marka değerinin güçlendirilmesi doğrultusunda yürüttüğü çalışmalarla hem yerel hem bölgesel ölçekte lider ve yönlendirici bir meslek kuruluşu konumundadır.



Edremit'te iç ve dış turizm açısından dengeler nasıl?

İlçemiz, konaklama altyapısı bakımından son derece güçlü bir turizm merkezidir. İlçemizde toplam 188 tesis, 4.791 oda ve 10.924 yatak kapasitesi bulunuyor. Ziyaretçilerimizin yüzde 66'sını yerli, yüzde 12'sini ise yabancı turist oluşturuyor. Özellikle 9 gün gibi bayram tatillerinde, en yoğun yaz dönemi tatillerinde otellerimizde doluluk oranı yüzde 90-100 arasında değişiyor. Yabancı turiste baktığımız zaman da Almanya, Bulgaristan, Kuzey Makedonya, Sırbistan, Kazakistan, Rusya ve Romanya öne çıkıyor. Termal turizmin yoğun olduğu Güre bölgesi ile sahil hattındaki Akçay ve Altınoluk, yabancı ziyaretçilerin en fazla tercih ettiği destinasyonlar.

Yabancı turistlerin bölgeye gelmesi için ne gibi faaliyetler yürütüyorsunuz?

Biraz daha tanıtım faaliyetlerine önem vermek önemli. Kuzey Ege, iç turizme biraz daha fazla hizmet veriyor. Havalimanımız uluslararası bir havalimanı. Bütün yıl boyunca Almanya'nın çeşitli şehirlerine direkt uçuşlarımız var. Aynı şekilde başka ülkelere de aktarmalı seferlerimiz bulunuyor. Yazın da direkt uçuşlu yeni hatlarımız açılacak. Yine turizmi canlandırmak ve Avrupa ile ticari ilişkileri güçlendirmek için Almanya'nın Düsseldorf şehrine iş gezisi düzenledik. Edremit'in uluslararası ölçekte bir turizm destinasyonu olarak konumlandırılması, Almanya pazarına yönelik tur paketlerinin oluşturulması, Alman turist akışının artırılması ve kurumlar arası iş birliğinin güçlendirilmesi konularında temaslarda bulunduk. Otel sahipleriyle oradaki tur operatörleriyle B2B görüşmeler yapmalarını sağladık. Bu bağlamda Avrupalı turist sayımızı artıracığımızı düşünüyorum. Hem iç turizmi hem de dış turizmi artırmak adına 2 yıldır "FestOlive" adında zeytin ve zeytinyağı festivali düzenliyoruz. AB tescilli zeytinyağımızı tanıtırken bunun turizme katkı sunması için hasat turları da düzenliyoruz. Festivalimiz, uluslararası olma yolunda önemli adımlar attı. Son festivalimizde, Yunanistan'dan ve İspanya'dan misafirlerimiz vardı. Bu sene yabancı misafirlerimizin sayısını daha da artırmayı hedefliyoruz.

Pandemi de bölgeye olan ilgiyi artırdı.

Evet hatta sadece pandemi değil, 6 Şubat Depremi de bölge popülasyonumuzu doğrudan etkiledi. Bölgemiz çok uzun zamandır bir cazibe merkezi. Türkiye'nin her bölgesinden kişi, Edremit'ten ev ve arsa alıyor. Özellikle bahçeli müstakil ev konusunda talepler var. Bahçeli konutlarımızla doğaya saygılı evler yapıyoruz. Bu noktada belediyelerden buraya yerleşen vatandaşlarımıza kadar hepimize büyük görev düşüyor, bölgemizin sürdürülebilir olması için. Çünkü bu güzel coğrafyayı gelecek nesillere de aktarmalıyız.



Bahsettiğiniz gibi aynı zamanda AB tescilli zeytin ve zeytinyağına da sahipsiniz. Bölgenizin zeytinyağı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2024 yılı verilerine göre Edremit'te toplam 3 milyon zeytin ağacı bulunuyor. Bu ağaçların; 318 bin adedi sofralık zeytin üretiminde kullanılan, 2 milyon 710 bin adedi ise zeytinyağı üretimine yönelik yağlık zeytin ağaçlarından oluşuyor. Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytinimiz, AB'den coğrafi işaret tescilli aldı. Edremit Yeşil Çizik Zeytini, Edremit Zeytinyağı'nın ardından bölgenin ikinci tescilli lezzeti olarak adını Avrupa'ya duyurdu. Bu sene "yok sene" olarak kabul edilmesine rağmen oldukça kaliteli bir zeytinyağı üretimi elde ettik. AB tesciliyle birlikte hem zeytinimizde hem de zeytinyağımızda markalaşan firmalarımızın sayısı da hızla arttı. Burada önemli bir organizasyona da imza atıyoruz. Yaklaşık 16 tane oda ve borsa bir araya gelerek Kuzey Ege Zeytinyağı Lisanslı Depoculuk Anonim Şirketini kuruyoruz.



Türkiye'de ilk kez böyle bir oluşum söz konusu ve yine Türkiye'de ilk kez zeytinyağı lisanslı deposunu Ayvalık'ta kuruyoruz. Zeytinyağının kaliteli olarak saklanması adına borsa oluşturmak ve fiyat artışlarının önüne geçebilmek adına önemli bir yapı olacak.

Aynı zamanda Tarıma Dayalı Organize Sanayi bölgesi için de bir çalışmanız var. Burada ne hedefliyorsunuz?

Edremit Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi, ilçenin tarımsal potansiyelini jeotermal enerji ve modern üretim teknikleriyle buluşturan stratejik bir yatırım alanı sunuyor. 60 hektarlık bir alan üzerine planladığımız proje; jeotermal ısıtmalı seralar, süs bitkileri, fidan-fide ve tıbbi-aromatik bitki üretimi ile tarıma dayalı sanayi tesislerinin bir arada yer almasını hedefliyor. Projemizle tarım sanayi entegrasyonunun güçlendirilmesini, katma değeri yüksek tarımsal üretimin artırılmasını, yıl boyu istihdam imkânı oluşturulmasını ve yaklaşık 1.500 kişiye kadar istihdam sağlanmasını öngörüyoruz. Bu yönüyle projemiz hem ilçenin ekonomik yapısını çeşitlendirecek hem de Edremit'i bölgesel ölçekte modern tarım ve sera teknolojileri açısından bir çekim merkezi hâline getirecek önemli bir kalkınma adımı olacaktır. Dikili'de, Edremit'te, Gönen'de, Havran'da tarıma dayalı büyük gıda sanayi bölgeleri kuruluyor ve bunların ihracat edilmesi de gerekecek. Biz aslında Balıkesir olarak "Avrupa'nın yeni Hollanda'sı" olma yolundayız. Bizim mutlaka ihracat anlamında deniz ve havayoluyla bağlantılarımızın olması gerekiyor.







Zamansız Konfor, Şık Bir Mola: Rest by Dedeman Sapanca

Yeşilin her tonuyla bezenmiş doğası, dört mevsim değişmeyen büyüğü ve İstanbul'a olan yakınlığıyla son yılların gözde kaçış noktası haline gelen Sapanca, kapılarını yakın zamanda açan Rest by Dedeman Sapanca ile zengin bir konaklama deneyimi sunuyor. Modern sadeliğin zarafetle buluştuğu bu yeni nesil otel,

şehir konforundan vazgeçmeyenler için tasarlandı. Konfor anlayışını Dedeman'ın özgün dokunuşuyla harmanlayan Rest by Dedeman Sapanca, konaklamanın çok ötesinde; Sapanca'da zamanı durdurmak, ruhu tazelemek ve yaşamın ritmini yeniden yakalamak için özel bir alan sunuyor.

Muratbey'den yapay zekâ temelli sürdürülebilirlik projesi: Kazandıran Peynirler

Muratbey, geri dönüşüm alışkanlıklarının ödüllendirildiği Waste Log mobil uygulaması üzerinden "Kazandıran Peynirler" projesini hayata geçirdi. Proje, gıda sektöründe tüketim sonrası atık yönetimini merkeze alan ilk örneklerden biri olacak. Kullanıcılar, Muratbey ambalajlarını geri dönüşüme atıp fotoğraf yükleyerek sistemde doğruladığında karbon puan kazanacak. Kazanılan puanlar, indirim veya hediye kartı olarak kullanılabilir.

Türkiye'nin yenilikçi peynir markası Muratbey, 60 yıla yaklaşan deneyimini, inovasyon, teknoloji ve çevre dostu üretim anlayışıyla birleştirerek, sürdürülebilir gıda ekosistemine liderlik etmeyi hedefliyor. Bu kapsamda geliştirilen Kazandıran Peynirler projesi, sürdürülebilir yaşamı teşvik eden ve geri dönüşüm alışkanlıklarını ödüllendiren dijital uygulama Waste Log üzerinden kullanıma açıldı.



Dardanel Ton ile Bağışıklığı Güçlendir

Türkiye'nin balık uzmanı Dardanel, ton balığını en doğal ve katkısız hâliyle sofralara taşıırken bağışıklığı korumaya yardımcı oluyor. Mevsim geçişlerinde ton balığı, içerdiği protein, Omega-3, vitamin ve mineral-lerle vücut direncini destekliyor.

Kış aylarında güneş ışığından yeterince yararlanamamak, daha fazla kapalı ortamda bulunmak ve bulaşıcı hastalık riskinin artması hem metabolizmayı hem de bağışıklık sistemini olumsuz etkiliyor. İçerdiği yüksek protein, Omega-3, vitamin ve minerallerle Dardanel Ton balığı, mevsim geçişlerinde vücut direncini güçlendirmeye yardımcı oluyor. EPA ve DHA gibi beyin ve kalp sağlığını destekleyen Omega-3 ile doğal D vitamini içeriği sayesinde hem fiziksel hem de zihinsel iyi oluşa katkı sağlayan güçlü ve doğal bir besin kaynağı olarak öne çıkıyor.



Metro Türkiye Kendi Markası Rioba ile Matcha Çayını Raflarına Taşdı

Çay, ülkemizde günün her anına eşlik eden vazgeçilmez bir tutku. Öyle ki Türkiye en çok çay tüketen ülkelerin başında geliyor. Metro Türkiye'nin Rioba markası, bu tutkuyu daha da özel kılmak için çay seçkisine üç yeni ürün ekledi: yoğun aromasıyla Mat-

cha, boğazı ferahlatan Nefes Harmonisi ve sakin molaların eşlikçisi Huzur Ahengi. Böylece Rioba Çay ailesi, poşet ve dökme seçenekleriyle toplam 29 farklı çeşide ulaştı.

Günün her saatinde sofralarımızın, sohbetlerimizin ve molalarımızın değişmeyen eşlikçisi olan çay, yalnızca bir içecek değil, köklü bir kültür anlamına geliyor. Müşterilerinin

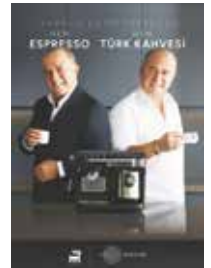
talep ve ihtiyaçlarını göz önüne alarak ürün çeşitliliğini geliştiren Metro Türkiye, bu kültürü daha da zenginleştirmek için yenilenen Rioba Çay seçkisini tüketicilerle buluşturuyor. Siyah ve yeşil çayların yanı sıra beyaz çay, rooibos, özel harman bitki çayları ve oolong gibi farklı tatlarla damaklara hitap eden Rioba, şimdi üç yeni ürünüyle çay keyfini bambaşka bir boyuta taşıyor.



Türk Kahvesi ve Espresso Artık Tek Makede

Dünyanın ilk otomatik Türk kahvesi makinesi Telve'nin mucidi Arçelik, Dünya Türk Kahvesi Günü'ne özel "gelenekten geleceğe" temasıyla gerçekleştirdiği etkinlikte Türk kahvesi ile espresso deneyimini tek makede buluşturan yeni-

likçi teknolojisi Telvesso'yu tanıttı. Telvesso, kompakt tasarımıyla tek makede Türk kahvesi ve espresso deneyimini bir arada sunarken mutfaklarda ekstra yer kaplamadan pratik kullanım ve her fincanda standart lezzet sunuyor.





**Teksüt
Satış
Direktörü
Murat Keleş**

Köklü, Anadolu'nun En Büyük Zeytinyağı Firması Oldu

"Zeytinyağının Başkenti" Ayvalık'ın ihracat devi Köklü Zeytincilik, Ekonomist dergisinin 22 yıldır hazırladığı "Anadolu'nun En Büyük 500 Şirketi" araştırmasına göre Anadolu'nun en büyük 449. firması olarak yer aldı. Listede yer alan tek zeytinyağı firması olma unvanını taşıyan Köklü, tarım şirketleri arasında 19. sırada, Balıkesir'in en büyük 13. firması olarak öne çıktı. Böylece Köklü Zeytincilik, hem Anadolu'nun en güçlü markalarından biri olduğunu kanıtladı hem de Ayvalık'tan listeye giren tek firma olma başarısını gösterdi.

Türkiye'nin en genç ve başarılı "40 Yaş Altı 40 Yönetici" arasında gösterilen Köklü Zeytincilik Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kürlek, şu açıklamalarda bulundu: "Şirketimizin 4. kuşak yöneticisiyim. Şu anda 26 ülkeye ihracat yapıyoruz. Yakın dönemdeki hedefimiz ihracat yaptığımız ülke sayısını artırıp Ayvalık zeytinyağının dünyadaki marka değerini artırmak olacaktır. Zoru başarıp aile şirketimizi kuşaklar boyunca devam ettiriyoruz. Markalaşmayı önemsiyor ve bu doğrultuda çalışmalarımıza ağırlık veriyoruz. Her geçen gün ürün gamımızı genişleterek sektörümüze yenilikler kazandırmanın haklı gururunu yaşıyoruz. Aynı zamanda listede yer alan tek zeytinyağı firması unvanını taşıyor olmamız da işimizi, kalite standardımızı koruyarak ne kadar başarılı ve büyük hacimli yaptığımızı gösteriyor" dedi.



Indomie ile Yeni Yıl Sofralarına Lezzetli ve Sıcak Dokunuş

Yılbaşı coşkusu yaklaşırken herkes sevdikleriyle paylaşacakları keyifli anların hayalini kuruyor. Bu özel gecede sofrayı tamamlayacak lezzetli ve pratik seçenekler ise hazırlıkları daha eğlenceli hale getiriyor, kutlamalara sıcak bir dokunuş katıyor. İşte tam bu noktada Indomie, mutfakta harcanan zamanı minimuma indirip

sevdiklerinize ayırdığınız süreyi artırarak geceye pratik bir dokunuş yapıyor. Indomie yalnızca hızlı hazırlanan bir lezzetten çok, adeta mutfağınızda yer alan yaratıcılığınıza açık bir tuval. Yılbaşı sofralarına eşlik eden Indomie, herkesin damak zevkine hitap eden zengin çeşitleriyle kutlama atmosferine lezzet katıyor.



Yerel zincirlerle aynı sofradayız

Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri markalarından Teksüt, 9. kez İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı'na katkı veriyor. Sofralara ulaşmanın en değerli yollarından birinin yerel zincirler olduğunun altını çizen Teksüt Satış Direktörü Murat Keleş birlikte iş yapmanın, müşteriye en kaliteli ürünü sunmanın önemli olduğunu paylaştı.

İstanbul PERDER'e üye zincir market temsilcileriyle üretici, tedarikçi ve distribütör firmaları bir araya getirerek iletişim ve iş birliği fırsatları yaratan, B2B görüşmelerle pazarın gelişmesine katkı sağlayan İstanbul Yerel Marketler Buluşması ve Fuarı (Yerelist), 10-11 Aralık tarihlerinde WOW Kongre Merkezi'nde, 9. kez sektör paydaşlarını bir araya getirmeye hazırlanıyor.

Karaca'da Karbon- Nötr Teslimat Devri: Sürdürülebilir Dönüşümde Öncü Bir Adım

Türkiye'nin lider ev yaşam markası Karaca, Kasım 2025 itibarıyla e-ticarette önemli bir sürdürülebilirlik adımına imza attı. Marka, online siparişlerde teslimat



**Karaca
Sürdürülebilirlik
Yöneticisi İrem Doğu**

kaynaklı karbon emisyonlarını hesaplayarak dengelediği Karbon-Nötr Teslimat uygulamasını hayata geçirdi.

Bu yenilikçi sistem; teslimat mesafesine göre karbon ayak izini hesaplayarak, uluslararası standartlarda doğrulanmış

projelerden sağlanan karbon kredileriyle emisyonları birebir karşılıyor. Böylece Karaca, e-ticaret teslimatlarında karbon dengeleme uygulamasını Türkiye'de operasyonlarına entegre eden markalar arasında yerini alıyor.

Panda Dükkan'dan Yeni Yıla Doğa Dostu Başlangıç

WWF-Türkiye (Doğal Hayatı Koruma Vakfı), yeni yıl için anlamlı ve sürdürülebilir hediyeler arayan herkesi "Hediye Doğada Bir Yaşama Dokunsun" diyerek Panda Dükkan'a davet ediyor. Doğaya duyarlı üretim anlayışıyla hazırlanan el emeği ürün-

lerden sınırlı sayıda üretilen özel porselen koleksiyonlara, bebek ve çocuk koleksiyonlarından sevdiklerinizin elinden düşüremeyeceği baskılı ve nakışlı çantalara kadar pek çok ürün hem sevdiklerinize hem de gezegenimize değer katacak hediyeler oluyor.

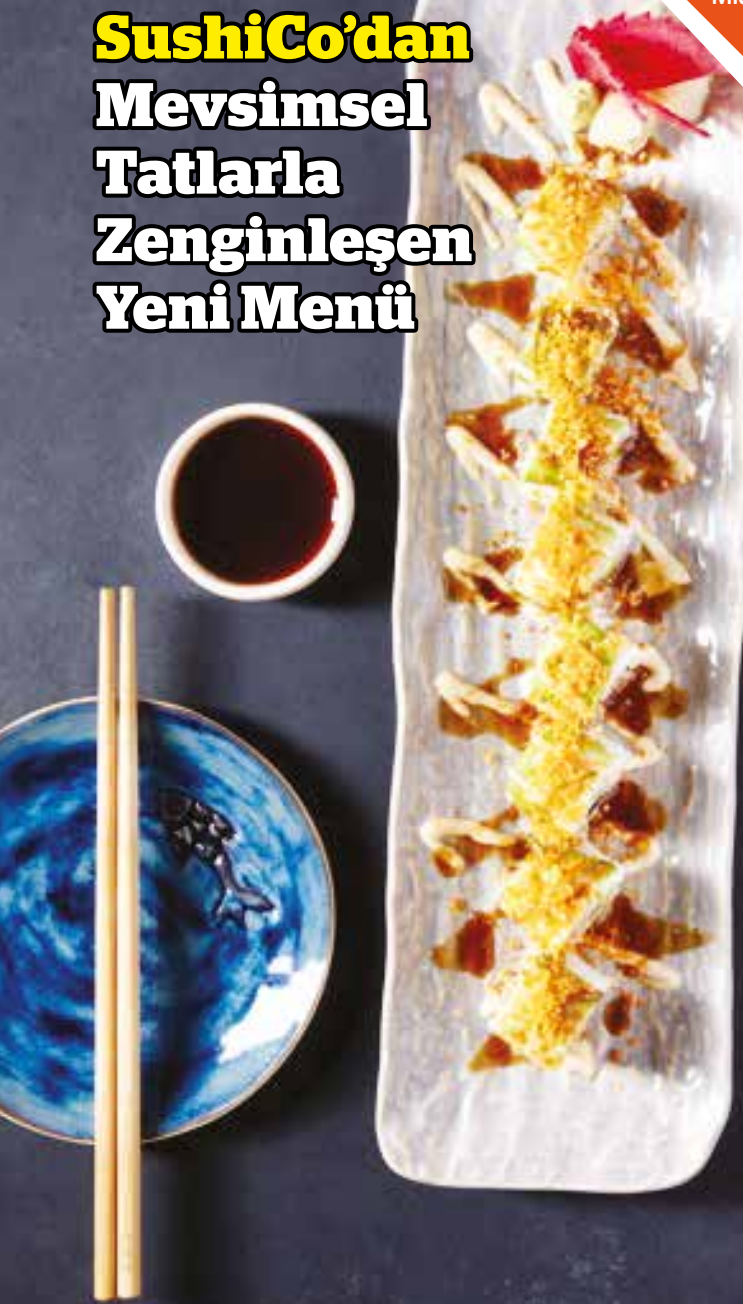
Panda Dükkan'da ayrıca, sevdikleriniz için kişiselleştirebildiğiniz ve içeriğini zenginleştirebildiğiniz sembolik tür evlat edinme imkânları da bulunuyor. Tehlike altındaki türleri sembolik olarak evlat edinerek sevdikleriniz adına koruma çalışmalarına doğrudan katkı da sağlayabilirsiniz.



Söke'den Bir Kış Masası

Ocak ayının soğuk günlerinde evlerden yükselen sıcak fırın kokusu, sofraların etrafında aileleri ve dostları bir araya getiriyor. Türkiye'nin en bilinen ve en çok tercih edilen markası Söke, bu özel ayda hem geleneksel tarifleri hem de modern beslenme trendlerini sofralara taşıyarak kış masasının vazgeçilmez unsuru oluyor. Börek, ekmek ve tatlılarda kullanılan Söke'nin klasik un çeşitleri, geçmişin tariflerini bugünün sofralarına taşıyor. Glutensiz ve organik un serileri, yeni nesil beslenme tercihlerini destekleyerek geleceğin sofralarına ilham veriyor. Söke ile hazırlanan tarifler, kış sofralarında hem huzuru hem de yeniliği bir araya getiriyor. Söke, yıllardır süregelen üretim tecrübesini modern teknolojilerle buluşturarak her sofrada güven ve lezzeti temsil ediyor.

SushiCo'dan Mevsimsel Tatlarla Zenginleşen Yeni Menü



Türkiye'nin köklü Uzak Doğu mutfağı zinciri SushiCo, her yıl iki kez, mevsimsel geçişlerle birlikte yenilenen sezonluk menüsüyle gastronomi tutkunlarını buluşturuyor. Kış mevsimine uygun ürünlerle şekillenen yeni menü, ürün geliştirme şeflerinin aylar süren titiz çalışmalarının ve mevsimsel tazeliğin bir yansıması olarak öne çıkıyor. SushiCo, her biri kültürel bir deneyime dönüşen lezzetleriyle misafirlerini, Uzak Doğu'nun en özel tatlarını keşfetmeye davet ediyor.

SushiCo'nun menü geliştirme süreci, mevsimin en taze ürünlerini ve 28 yılda kazanılan müşteri deneyimini merkeze alıyor. Trüflü Çin Mantısı, Tantanmen Ramen, Veggy Tso gibi lezzetler, yılın sadece belirli aylarında sunularak mevsimselliğin önemi vurgulanıyor. Benzer şekilde, karnabahar, ıspanak gibi kış sebzeleri de en lezzetli oldukları dönemlerde menüdeki yerini alıyor ve doğanın döngüsüne saygı gösteriliyor.

Doğuş Yeme-İçme Turizm ve Perakende Grubu'nun 10 Restoranı Michelin Rehberi'nde



Doğuş Yeme-İçme Turizm ve Perakende Grubu, İstanbul'dan Bodrum'a, Kapadokya'nın benzersiz coğrafyasından dünya metropollerine uzanan gastronomi yolculuğunda bu yıl da misafirlerine sunduğu özgün deneyimleri uluslararası arenada takdir gördü. Grup bünyesindeki 10 restoranın Michelin Rehberi'ne seçilmesi, Türkiye gastronomisinin farklı yorumlarını, kültürünü ve lezzet mirasını global sahneye taşıyan bir başarı olarak öne çıktı. Rehberde giren BİZ İstanbul, Liman, 29, Seki, Nahita, Roka, Zuma İstanbul, Zuma Bodrum ve

Sait, her biri kendi mutfak disipliniyle çağdaş bir bakış açısıyla yorumlayan seçkin örnekler olarak dikkat çekti. Maçakızı ise Michelin Yıldızı'nı koruyarak Türkiye'nin gastronomi sahnesindeki istikrarlı başarısını bir kez daha kanıtladı.

Misafirlerine her temas noktasında kişiye özel, yenilikçi ve yüksek standartlı bir deneyim sunmayı misyon edinen Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu aynı yıl içinde on restoranının Michelin Rehberi'nde yer almasıyla bu yaklaşımlarını güçlü bir şekilde ortaya koydu.

NizOlive, İncir Kürü ile doğayı günlük hayata taşıyor

Aydın'daki modern tesislerinde, Avrupa Birliği Coğrafi İşaretli Memecik zeytininden zeytinyağı üreten NizOlive, bitkisel içeriklere dayalı farklı ürün portföyüyle doğal beslenmeyi destekliyor. Sağlıklı yaşam rutinlerini desteklemek isteyen tüketicilere bitkisel içerikli ve pratik bir seçenek sunan NizOlive, İncir Kürü ile incirin besleyici özelliklerini pratik bir tüketime dönüştürüyor. Yüksek lif ve vitamin içeriğiyle beslenmede önemli bir yere sahip olan inciri kür haline getiren NizOlive, meyvenin doğal değerlerini koruyarak pratik bir tüketim şekline dönüştürüyor.

Coffy bardakları yeni yıla renk kattı!

"Kahvenin Yeni Nesli" mottosuyla genç ve enerjik bir kahve deneyimi sunan Coffy, yaklaşan yılbaşının pozitif atmosferini bu kez bardaklarına taşıyor. Ünlü illüstratör Başar Bellisan ile özel bir iş birliğine imza atan marka, yeni yıl ruhunu yansıtan, rengarenk ve özgün bardak tasarımlarını kahveseverlerin beğenisine sundu.



Yeni yılı kalpten bir hediye ile karşılayın: **Porland**



Porland'ın yeni yıl özel koleksiyonu Ribbonia, el işçiliğini yansıtan detayları ve akvarel dokularıyla yılbaşı sofralarına zarafet, sıcaklık ve içten bir neşe katıyor. Kırmızının enerjisi ile yeşilin asaleti buluşarak yeni yılın ruhu sofralara taşınıyor; bu özel koleksiyon, sevdiklerinizle aynı masa etrafında buluşmanın, paylaşmanın ve özen göstermenin değerini yeniden hatırlatıyor. Porland, bu yeni yılda da sevdiklerine kalpten bir hediye vermek isteyen herkes için ilham dolu seçenekler sunuyor.

Yılın en büyüğü zamanı gelirken, her hediye bir kurdeleyle başlıyor; her kutlama sevgiyle hazırlanmış bir sofrada anlam buluyor. Porland'ın yılbaşı özel koleksiyonu Ribbonia, ilhamını işte bu duygudan; eski yılbaşı sofralarının sıcaklığından, el işçiliğiyle hazırlanmış kurdelelerin zarafetinden ve kutlamaların samimi ruhundan alıyor.

Klişe hediyelerden sıkılanlar için farklı yeni yıl alternatifleri

Pirge'de

Kupalar, ajandalar, mumlar ya da kar küreleri... "Klişe Hediyelerden Sıkılmadınız mı?" cevabınız evetse aradığınız farklı yeni yıl hediyeleri Pirge'de. Sevdiklerinizi mutlu edecek, mutfakları birbirinden lezzetli yemeklerle tanıştıra-

cak, bıçağa isim yazdırma gibi kişiselleştirme seçenekleriyle ve özel hediye kutusuyla kullandıkça sizi hatırlatacak şef bıçakları, kısacası aradığınız farklı yeni yıl hediyesi Pirge'de. Klişe hediyelere veda etme zamanınız geldiyse, ünlü

şeflerin yanı sıra el yapımı ve doğa dostu Pirge şef bıçaklarıyla bu yıl farklı bir şey yapın,

Pirge ile sevdiklerinizin kalbine, mutfaklarına unutulmaz ve keskin bir iz bırakın.



SOA Toplu Yemek'ten yapay zeka destekli yeni reklam filmi

Türkiye'nin önde gelen şirketlerinin üretim tesisi ve ofislerinde 15 farklı ilde günlük 60 bin kişiye yemek hizmeti sağlayan SOA

Toplu Yemek, her gün binlerce kişiye ulaştırdığı hizmet anlayışını yenilikçi bir bakış açısıyla buluşturan yeni reklam filmini izleyicilere sunuyor.

SOA'nın kalite, güven ve sürdürülebilir hizmet anlayışını merkezine alan reklam filmi; markanın genç, dinamik ve yenilikçi kimliğini yapay zekâ teknolojisiyle buluşturarak sektördeki liderlik vizyonunu etkili bir şekilde ortaya koyuyor. Film, markanın teknolojiyi yenilikçi biçimde kullanmadaki kararlılığını da güçlü bir şekilde vurguluyor.

SOA Toplu Yemek, yapay zekâ destekli yeni reklam filmiyle sektördeki fark yaratan marka duruşunu pekiştirirken, her gün farklı sektörlerdeki binlerce kişinin yaşamına değer katan hizmet yaklaşımını da etkileyici bir dille vurguluyor.



Kahve Dünyası, Dünya Türk Kahvesi Günü'nü Londra'da da Kutladı

Türkiye'nin köklü kahve kültürünü dünyaya taşıyan Kahve Dünyası, Dünya Türk Kahvesi Günü'nü Türkiye'de olduğu gibi Londra'daki mağazasında da kutladı. Etkinlik, Kıbrıs ve diğer tüm yurt dışı mağazalarla eş zamanlı olarak gerçekleştirildi. Bu geleneği uluslararası bir boyuta taşımayı sürdüren marka, 5 Aralık günü Londra mağazasında tüm misafirlerine Türk Kahvesi ikram etti.

Tersane İstanbul Winter Town 15 Şubat 2026'ya Kadar Ziyaretçilerini Ağırlayacak



İstanbul'un köklü denizcilik mirasını modern yaşamla buluşturan Tersane İstanbul, bu kış "Tersane İstanbul Winter Town" ile bambaşka bir dünyaya dönüşerek ziyaretçileriyle buluşmaya başladı. 15 Şubat 2026'ya kadar gerçekleşecek Tersane İstanbul Winter Town, Haliç'in tarihi dokusu ile kış mevsiminin atmosferini bir araya getirerek

şehre benzersiz bir sezon deneyimi sunuyor.

600 yılı aşkın geçmişe sahip Tersane İstanbul'un ikonik mimarisi, Tersane İstanbul Winter Town ile ışık tünelleri, sahne gösterileri, gastronomi durakları ve özel tasarımı alanlarla yeniden canlanıyor. Yılbaşı ağacında gerçekleşen ışık gösterisi ve bando takımı korteji ile açılışını gerçekleştirecek.

Paşabahçe Mağazaları'nda 'Bir Dilek, Bir Şans' Teması

Paşabahçe Mağazaları, yeni yılın umut, bereket ve mutluluk dolu atmosferini iyi dilekleri temsil eden özel tasarımlarla karşıyor. Nazar, nar, fil, dört yapraklı yonca ve nal gibi güçlü sembollerini modern tasarımlarla buluşturan "Bir Dilek, Bir Şans" teması, yaşam alanlarına pozitif enerji katmak ve sevdiklerine anlamlı hediyeler sunmak isteyenlere ilham veriyor.

08.12.2025- Paşabahçe Mağazaları,



yılbaşı döneminin ruhuna uygun olarak iyi şans, bolluğu ve koruyucu enerjiyi simgeleyen figürleri tek bir temada topladı. "Bir Dilek, Bir Şans" temasında yer alan ürünler, dekoratif objelerden cam tasarımlara, masa üstü ürünlerinden hediyeelik parçalara uzanan geniş ürün yelpazesiyle yılbaşı döneminin ruhunu güçlendiriyor.

Eker, Süzme Yoğurt ile yılbaşı coşkusuna eşlik ediyor

Yeni yılın coşkusunu paylaşmak için kurulan yılbaşı sofraları; özenle seçilmiş malzemeleri, göz alıcı sunumları ve ailece geçirilen keyifli anlarıyla her evin en özel buluşma noktası oluyor. Geleneksel Türk mutfağının ayrılmaz lezzeti yoğurt ise bu sofraların vazgeçilmez parçalarından biri olmayı sürdürüyor. Yoğurt denince akla gelen ilk markalardan Eker, yeni yıl kutlamalarına Süzme Yoğurt ile eşlik ederek sofraların zenginliğini artırıyor.



Yeni yılı sevdikleriyle karşılamak ve sofralara klasik Türk mutfağının imzasını taşımak isteyenler için Eker Süzme Yoğurt, yılbaşı menülerine güçlü ve zarif bir dokunuş getiriyor. Yoğun kıvamı, dengeli aroması ve doğal tadıyla süzme yoğurt; gerek ana yemeklerin yanında gerekse özel mezelerle temel oluşturan bir lezzet.



Yeni Yılda Sevdiklerinizi NUDE Tasarımlarıyla Mutlu Edin

"Simple is Beautiful" (Yalın Güzeldir) felsefesini uluslararası tasarımcıların koleksiyonlarıyla buluşturan, Şişecam'ın global tasarım markası NUDE, yeni yıla yaklaşırken ailesini ve arkadaşlarını birbirinden farklı hediyelerle neşelendirmek ve yaşam alanlarında yeni yıl ruhunu yaşamak isteyenlere harika seçenekler sunuyor.

Kaliteli bir viskinin aromasını kuvvetlendirmek için özel olarak tasarlanan NUDE Paris seti, kurşunsuz kristalin camdan üretilen el yapımı ikili DOF viski bardağından oluşuyor. Her bir parça, koleksiyonun imza detayı olan Eyfel Kulesi'nin metal işçiliğini andıran çapraz motifleri ve ağır tabanıyla dikkat çekiyor.



Karavan ve Outdoor Tutkunlarının Buluşma Noktası Karavanist Açılıyor

Doğa tutkunlarının heyecanla beklediği KARAVANİST İstanbul 6. Karavan ve Ekipmanları, Tiny House, Outdoor ve Kamp Malzemeleri Fuarı, 10-18 Ocak 2026 tarihleri arasında Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nde kapılarını

açmak üzere hazırlıklarını devam ediyor. Şimdiden yoğun ilgiyle karşılanan fuar, doğa yaşamı, karavan ve Tiny House kültürünü tek çatı altında toplayan Türkiye'deki en kapsamlı organizasyon olarak öne çıkıyor.

Yeni Yıl Heyecanı Caffè Nero'da Başlıyor

Avrupa'nın en büyük bağımsız kahve zincirlerinden Caffè Nero, ödüllü İtalyan kahvesi ve İtalya'nın klasik kafelerinden aldığı ilhamla, yılbaşı ruhunu yeni ürünleriyle mağazalarına taşıyor. 2026 yaklaşırken ve yeni yıl heyecanı hepimizi sararken, Caffè Nero da bu umut dolu döneme özel lezzetlerini misafirleriyle buluşturuyor. Tüm yıl beklenen ve tekrarı olmayan yeni yıl ürünlerini keşfetmenin şimdi tam zamanı! 1 Aralık Pazartesi günü başlayan dönemde bardak-

lar da yılbaşı temasına bürünerek yeni yıl heyecanını her yudumda hissettiriyor. Caffè Nero yeni yılın gelişini klasikleşen içecekleriyle kutluyor. Yoğun çikolata lezzetini tereyağlı kurabiye tadıyla birleştiren Shortbread Cookie Hot Chocolate, tarçının sıcaklığı ve yulaf sütünün hafif dokusuyla kış günlerinin favorisi olan Cinnamon Oat Latte ve geleneksel İtalyan lezzetini kahveyle buluşturan Tiramisu Latte, dönemsel Winter Blend harmanı ile hazırlanarak sunuluyor.



Setur Marinaları, Göcek'te yeni bir dönem başlatıyor

Türkiye'nin lider marina zinciri Setur Marinaları (Tek-Art Kalamış ve Fenerbahçe Marmara Turizm Tesisleri A.Ş.), Göcek'te Yıldız Holding ve Sağlam İnşaat'a ait iki marinayı devraldı. Göcek Village Port Marina ve Göcek Exclusive Port Marina'nın kara ve deniz alanlarıyla marinalara bağlı otellerin işletmelerini artık Setur Marinaları üstlenecek. Devirle birlikte, Setur Marinaları zincir marina avantajlarının kullanılabileceği işletme sayısı 14'e ulaştı.



PepsiCo Türkiye Bir Damla Dünya Projesi İle Su Riskine Karşı Güçlü Bir Gelecek İnşa Ediyor

PepsiCo Türkiye Net Su Pozitif vizyonu doğrultusunda Doğa Koruma Merkezi iş birliğiyle hayata geçirdiği Bir Damla Bir Dünya Projesi ile fabrikalarında kullandığı suyu %100'e varan oranlarda doğaya geri kazandırırken, 2024 yıl sonu itibarıyla Doğa

Koruma Merkezi verisine göre 735 milyon litre su tasarrufu sağladı[1]. 2025 yıl sonu itibarıyla ise toplamda 1.6 milyar litre yani 674 olimpiik havuza karşılık su tasarrufu yapılması bekleniyor. Dünyanın en büyük yiyecek ve içecek şirketlerinden

PepsiCo, PepsiCo Pozitif (pep+) stratejisinin temel bir unsuru olan "Net Su Pozitif" vizyonu doğrultusunda, su kaynaklarını korumayı ve fabrikalarının bulunduğu bölgelerde sürdürülebilir etki yaratmayı odağına almaya devam ediyor.

Thermomix® TM7 yılbaşı sofralarında harikalar yarattı

Yeni yılı sevdiklerinizle aynı sofrada karşılamak, özenle hazırladığınız bir menüyle daha da keyifli hale geliyor. Ancak yılbaşı

gecesi telaşı, mutfakta geçirilen uzun saatlerle birleşince bu keyfi zorlayabiliyor. İşte tam bu noktada

Thermomix® TM7, mutfakta pratikliği, yaratıcılığı ve profesyonelliği

bir araya getirerek en büyük yardımcınız oluyor.

Thermomix® TM7, 20'den fazla modu ile her yemeği zahmetsizce hazırlamanızı sağlıyor ve size sınırsız bir mutfak deneyimi sunuyor. Cookidoo® dijital tarif platformu üzerinden dünyanın dört bir yanından binlerce tarife erişerek sadece birkaç dokunuşla yılbaşı sofranızı baştan sona planlayabilirsiniz. Thermomix® TM7 ile mutfakta harikalar yaratarak yeni yılı lezzetle karşılayın!

Kış Çayı Ritüelinizi Üst Seviyeye Taşıyın! Bu Kış, Çayların En Güzel Eşlikçisi

LAV

Soğuk havalar geldiğinde pek çoğumuzun tercihi sıcak içeceklerden yana oluyor. "Dolu Dolu LAV, Hayat Dolu LAV" motosuyla, hayatın her anına keyif katan LAV, kış çayı ritüelini üst seviye taşıyor. İhlamurdan zencefile, kuşburnundan adaçayına kadar; sıcaklık ve şifa veren kış çayları, LAV'ın birbirinden zarif, özgün ve ergonomik tasarımlı bardaklarıyla bambaşka bir lezzete bürünüyor.

Kış çaylarının mevsimi geldi. Zencefil, ıhlamur, adaçayı, papatya ya da bal, limon ve tarçınla zenginleşen doğal karışımlar... Soğuk kış günlerinde hepimizin daha fazla tüketmeye başladığı bu eşsiz çaylar, canlandırıcı lezzetlerinin yanı sıra sunumlarıyla da adeta bir ritüel. Hayatın her anına keyif katan LAV, birbirinden zarif, özgün ve ergonomik tasarımlı bardaklarıyla kış çayı ritüelinizi bir üst seviyeye taşıyor ve her yudumu ayrı bir keyfe dönüştürüyor.

Bir kış çayının gerçek lezzeti, doğru bardakla buluştuğunda tamamlanır. Bardağınızı tuttuğunuz an, hissettiğiniz o sıcaklık; kışın en huzurlu anıdır... Sunuma önem verenlerin tercihi olan LAV'ın her bir serisi, işte bu anlara farklı bir şıklık ve estetik bir dokunuş katıyor.



Magazin gazetecileri Kapadokya'da iz bıraktı

Doğal ve kültürel mirasıyla UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan bölge, bu kez magazin dünyasının duayen isimlerini ağırladı. Magazin Gazetecileri Derneği Onursal Başkanı Nurettin Soydan'ın organizasyonu ile düzenlenen "Kapadokya Buluşalım" etkinliği, bölgenin ruhunu yansıtan özel anlara ve renkli görüntülere sahne oldu.

Ürgüp Palace Otel'de konforlu konaklama

Etkinlik kapsamında gazeteciler, Kapadokya'nın kalbi Ürgüp'te yer alan Ürgüp Palace Otel'de konakladı. Modern mimarisi ile Kapadokya'nın geleneksel dokusunu bir araya getiren otel; konforlu odaları, panoramik manzarası, misafirperver hizmet anlayışı ve merkezi konumuyla katılımcılardan tam not aldı. Ürgüp Palace Otel, bölgeyi keşfetmek isteyen misafirl-

er için sunduğu olanaklarla dikkat çekti.

Kapadokya'nın büyüğü objektiflere yansıdı

Ürgüp Palace Otel'de konaklayan magazin dünyasının duayen gazetecileri, Kapadokya'nın büyüleyici manzarası karşısında anılarına yeni kareler ekledi. Etkinliğe Figen Soydan, Nurettin Soydan, Ayla Eyüboğlu, Ali Eyüboğlu, Orhan Vural, Aydın Soylu, Burhan Akdağ, Erol Işık, Hülya Urhan, Uğur Onur Urhan, Caner Budak, Semih Orbay ve Metin Coşkun katıldı.

Gazeteciler, şirirli peribacaları arasında keyifli bir yolculuğa çıkarken; 30 yıldır Ürgüp'te turizm sektörüne hizmet veren gazeteci Cumhuriyet Cazgır ve eşi Sibel Cazgır'ın rehberliğinde bölgenin tarihi ve kültürel zenginliklerini yakından tanıma fırsatı buldu.

Yöresel lezzetler ve unutulmaz tatlar

Her dakikası neşe içinde geçen gezide katılımcılar, Tık Tık Kadın Emeği Lokantası'nda Ürgüp mutfağının yöresel lezzetlerinin yapımına tanıklık etti. Ardından Turasan Şarapları'nın mahzeninde gerçekleştirilen tadım etkinliği, etkileyici atmosferiyle objektiflere yansıdı.

Göreme ve Üçhisar gezisinin ardından, Ürgüp merkezde Melis Aslı'nın işletmeciliğini yaptığı Mel's Cappadocia Restoran'da sunulan testi kebabı, gazetecilerin damaklarında unutulmaz bir tat bıraktı.

"Yemekten öte, bir hikâye, bir yolculuk" sloganıyla hizmet veren restoranda; humus, kavrulmuş ıspanaklı atom, fava ve Girit ezmesi en çok tercih edilen mezeler arasında yer aldı.



Orhan Vural'la Gez Gör

Türkiye'nin en önemli turizm merkezlerinden biri olan Kapadokya, binlerce yıllık tarihi, eşsiz peribacaları, kaya oyma yapıları ve masalsı coğrafyasıyla her yıl yerli ve yabancı ziyaretçilerin ilgi odağı olmaya devam ediyor.

Kapadokya buluşması, magazin gazetecileri için hem keyifli bir kaçamak hem de hafızalarda iz bırakan özel bir deneyim olarak sona erdi.



Bir Sofradan Dünyaya: Tık Tık Kadın Emegi



Burhan Akdağ

Bazı yemekler vardır; yalnızca açlığı gidermez, insanın içini doyurur. Yaprak sarma işte tam olarak böyledir.

Bir tabakla gelir ama arkasında bir hayat taşınır.

Bir lokmayla başlar, hafızaya yerleşir. Tık Tık Kadın Emegi'nin mutfağında kaynayan tencereler, sıradan bir öğle yemeğinin hazırlığı değildir. O mutfakta zaman ağır ağır akar. Yılın ortak emeği, kuşaklar boyunca biriken bilgi ve sabır, her gün yeniden yoğrulur. Yaprığı tek tek seçilir; ne çok ince, ne çok kalın... Çünkü burada ölçü, mutfak terazisiyle değil, tecrübeyle, deneyimiyle belirlenir.

Yaprak sarma aceleyi sevmez Telaşı affetmez. Bir kadının önüne tepsiyi taşımasını ister.

O sessizlikte çok şey vardır.

Geçmiş vardır.

Emek vardır.

Ve umut vardır.

Bu mutfağın en önemli figürlerinden biri emekli öğretmen Hatice Ersoy'dur. Yıllarını sınıflardaki harflerle özetlemek, kelimeler, hayata tutunmayı öğretmek geçirmiş bir eğitmen... Emeklilikten sonra dinlenmeyi değil, üretmeyi seçen bir kadındır. Bugün Tık Tık Kadın Emegi'nin temel taşlarından biri olarak, yalnızca yemek yapmaz; bir kültürün ayakta kalması sağlanır.

Hatice Ersoy'un elleri, öğretmenliğin sabrını taşıyor.

Onun sardığı yaprak, bir ders gibidir:

Dikkatli olmayı, ölçülü davranışı, emeğe saygı duymayı öğretir.

Yıllarca ev mutfaklarında pişirilen, pazarlarda satılan yiyeceklerle bir hayalin sermayesi yer aldı. Ey hayal; "Biz de" cümlesiyle büyüdü. Ve bugün Michelin Rehberi'ne giren ilk kadın kooperatifi olmayı başardı. Bu başarı, bir tabelanın değil; Uzun yıllar görünmeyen emeğin, inancın ve dayanışmanın sonuçları.

Ürgüp'te ailesinin beş yıldızlı oteli ve balon şirketi olmasına rağmen gönüllü olarak garsonluk yapan Sevil Halıcı Ayhan'dan, mutfağın görünen kahramanlarına kadar herkes aynı ruhla hareket eder. Burada kimse yalnızca iş yapmaz; herkesin bir hikâyenin parçasıdır.

Yaprak sarma bu hikâyenin merkezidir.

Çünkü sabır ister.

Çünkü görünür bir zarafet barındırır.

Dışarıdan herkesin hepsi birbirine benzer.

Ama onun bir sarmanın içinde onu saran kadının ruhu vardır.

Kimi bir evladını düşünür, kimi burs için bir kız çocuğunu,

kimi kendi yarım kalmış hayallerini...



"Kadın öğrenirse öğretir" formülü, bu mutfakta bir slogandan ibaret değildir. Beş öğrenciyle başlayan burs yolculuğu, bugün 35. kız çocuğunun hayatına dokunuyor. Yaprak sarma, bir tabaktan çıkar; bir geleceğe dönüşür.

Ancak mutfakta kullanılan ürünler halen topraktan gelir.

Hâlâ mevsiminde kayıtlı.

Hâlâ büyükannelerden kalan tariflerle, aslı bozulmadan hazırlanır.

Modern dünyanın hızına inat, burada yavaşlık bir erdemdir.

Sadelik bir tercihtir.

Mütevazılık ise bir duruştur

Ürgüp bu hikâyenin ruhudur.

Oya Özarslan bu kişilerin aklısıdır.

Hatice Ersoy ve emekçi Ürgüplü kadınların kalbidir.



Duja Chalet'te Sarıkamış Zirvesinde Kristal Kar Deneyimi

Dünyada nadir görülen kristal kar ve sarıçam ormanlarının büyüleyici manzarasıyla çevrili Duja Chalet Sarıkamış, kış mevsimini yalnızca bir tatil değil, başlı başına bir deneyime dönüştürüyor. Doğanın saflığı, dağın dinginliği ve konforun zarif yorumu burada aynı çatı altında buluşuyor.

Türkiye'nin en özel kayak merkezlerinden biri olan Kars Sarıkamış, dünyada yalnızca Alpler'de görülen kristal kar yapısıyla kayak tutkunlarının gözdesi. Toz ve kuru kar özelliği sayesinde hem profesyonel kayakçılar hem de yeni başlayanlar için son derece güvenli ve keyifli bir zemin sunuyor. Alp Dağları'ndaki kar dokusuna benzeyen bu eşsiz yapı, Sarıkamış'ı uluslararası ölçekte ayrıcalıklı kılıyor.

Her Seviyeye Uygun Pistler

Sarıkamış'ta toplam uzunluğu 25 kilometreyi bulan 9 pist bulunuyor.

- 2 pist zirveden Karanlıkdere mevkiine,
- 5 pist zirveden 1. Etap mevkiine,
- 2 pist ise zirveden doğrudan otele kadar uzanıyor.

Başlangıç pisti, 1 kolay, 3 orta ve 3 zor pistten oluşan bu yapı, her seviyeden kayakçının keyifle vakit geçirmesine olanak tanıyor. Ayrıca çevre uzunluğu 50 kilometre olan ve 5 kilometresi Uluslararası Cross

Country Federasyonu tarafından tescillenmiş Cross Country Pisti, kayak tutkusunu adeta bir şölene dönüştürüyor.

Lüks, Konfor ve Tam Pansiyon Deneyimi

2022 yılından bu yana Duja Hotels bünyesinde hizmet veren Duja Chalet,

- 144 oda,
- 4 King Suit,
- 5 Suit,
- 6 Junior Suit ve
- 129 Standart Odasıyla misafirlerini ağırlıyor.

Yarı olimpiik ısıtılmalı kapalı yüzme havuzu, 300 kişilik ana restoran, 30 kişilik VIP alakart, 100 kişilik normal alakart restoran, 500 metre-karelik toplantı salonu, geniş lobi alanı, fitness, hamam, sauna ve masaj odalarıyla toplam 6 bin metre-karelik bir alanda tam pansiyon hizmet sunuluyor.

Sarıçam Ormanlarıyla Çevrili Eşsiz Bir Plato

Sarıkamış Kayak Merkezi, 2.200 ile 2.900 metre rakım arasında uzanan geniş bir plato üzerinde konumlanıyor. Bölge, soğuk iklime ve sert rüzgârlara karşı dayanıklılığıyla bilinen sarıçam ormanlarıyla çevrili. Bu doğal örtü hem görsel bir zenginlik yaratıyor hem de pistlerde daha dengeli bir kayak deneyimi sağlıyor.

İsviçre Esintili Bir Dağ Oteli

Bölgenin gözde konaklama adreslerinden Duja Chalet, mülk sahibinin İsviçre seyahatlerinde deneyimlediği dağ otellerinden ilham alınarak hayata geçirilmiş. Açıldığı günden bu yana mimarisi, kullanılan doğal malzemeleri ve çevreyle kurduğu uyumla gerçek anlamda dünya standartlarında bir dağ oteli kimliği taşıyor.

Ahşap dokular, taş detaylar ve sıcak iç mekân tasarımı; Sarıkamış'ın sert iklimini, içeride konforlu ve huzurlu bir atmosfere dönüştürüyor.



Sarıkâmiş'ta Kışın Yeni Adresi

Duja Chalet Sarıkâmiş; kristal karı, sarıçam ormanları, İsviçre esintili mimarisi, güçlü mutfağı ve her yaşa hitap eden kayak olanaklarıyla, kış tatiline yeni bir soluk getiriyor. Burada kış sadece yaşanmıyor; hissediliyor, dinleniliyor ve hatıralara dönüşüyor.

DuoX Club'ın ilk etkinliği ve Snowtopia Kayak Kampı ile birlikte Duja Chalet Sarıkâmiş, kış turizmine wellness, aile ve deneyim odaklı yeni bir bakış açısı kazandırdı.

Her Yaştan Kayak Sever İçin Uygun

Duja Chalet, özellikle çocuklu aileler, yeni kayak öğrenenler ve her yaştan kayak tutkunu için ideal bir adres.

3 gün ve üzeri konaklamalarda Skipass ücretsiz olarak misafirlere sunuluyor. Ayrıca hiç kayak bilmeyen misafirler için belirli saatlerde ücretsiz temel kayak eğitimleri de veriliyor.



Sağlık Odaklı Yeni Nesil Mutfak Deneyimi

Arabica Coffee House'un, insan hayatını kolaylaştırmayı merkeze alan marka vizyonu doğrultusunda hayata geçirdiği yeni konseptler, şehir yaşamının hızına uyum sağlayan ve sağlığı önceliklendiren bütüncül bir deneyim anlayışını temas ediyor. Kahve deneyimini sosyal yaşamın doğal bir parçası haline getiren Arabica Coffee House ve farklı mutfak deneyimlerine alan açan Maestro yaklaşımının ardından geliştirilen Arabica Kitchen Fit, bu vizyonun beslenme odağındaki

Şehnaz Demirdal

en güncel yansıması olarak konumlanıyor. Zamanın giderek daha kıymetli hale geldiği şehir hayatında, uzun öğle yemekleri yerine pratik, kontrollü ve kişisel tercihlere göre şekillenen bir beslenme modeli sunan Arabica Kitchen Fit; kullanıcıların hem zamanlarını hem de sağlık odaklı seçimlerini kendilerinin yönetebileceği özgür bir mutfak anlayışı vadediyor.

ŞEHİR TEMPOSUNA UYUM SAĞLAYAN YENİ NESİL BESLENME

Arabica Kitchen Fit, şehir yaşamının yoğun temposu içinde klasik öğle yemeği alışkanlıklarını yeniden yorumluyor. Uzun süreli ve standart menülere bağlı yemek molaları yerine, kullanıcıların kendi zamanını ve bütçesini yönetebildiği esnek bir beslenme deneyimi sunuyor. Kısa sürede kişisel tercihlere göre oluşturulan tabaklar sayesinde, beslenme süreci günün akışını bozmadan, şehir temposuna uyum sağlayan pratik bir

çözüme dönüşüyor.

Porsiyonların kullanıcı tarafından belirlendiği bu sistem, yalnızca zaman kazandırmakla kalmıyor; aynı zamanda her bütçeye uygun bir yeme-içme deneyimi sunuyor. Ne kadar yemek istediğine, ne kadar harcamak istediğine ve günün temposuna göre şekillenen bu yaklaşım, yemeği bir zorunluktan çıkararak şehir hayatının doğal ritmine uyum sağlayan, sürdürülebilir ve sağlıklı bir alışkanlık haline getiriyor.



Arabica





PORSİYON KONTROLÜ VE KİŞİSEL SEÇİM ÖZGÜRLÜĞÜ

Soğuk mezelerden salatalara, kase çeşitlerinden sıcak yemek alternatiflerine uzanan geniş ürün yelpazesıyla Arabica Kitchen Fit, porsiyon kontrolünü ve seçim sürecini tamamen kullanıcıya bırakan bir beslenme modeli sunuyor. Kilo ile tartılan sistem sayesinde kullanıcılar, kendi ihtiyaçları ve gün içindeki enerji gereksinimleri doğrultusunda tabaklarını şekillendirebiliyor.

Bu yaklaşım, standart porsiyon anlayışını ortadan kaldırarak hem israfın önüne geçilmesini sağlıyor hem de beslenme sürecini kişisel tercihlere göre uyarlanabilir bir deneyime dönüştürüyor. Arabica Kitchen Fit, kullanıcıların ne yediğini, ne kadar tükettiğini ve bütçesini bilinçli şekilde yönetebildiği, kontrollü ve sürdürülebilir bir mutfak anlayışıyla öne çıkıyor. Arabica Kitchen Fit, yalnızca hızlı bir yeme-içme alternatifi sunmakla kalmıyor; şehir hayatında sağlıklı merkeze alan bir yaşam biçimini destekliyor. Günlük temposundan ödün vermeden dengeli beslenmek isteyenler için geliştirilen bu konsept, pratiklik ve sağlık odağını bir arada sunarak kısa sürede müdevimlik yaratabilecek bir deneyim ortaya koyuyor.

YENİ NESİL KONSEPTLERLE ŞEHİR HAYATINA UYUM SAĞLAYAN BİR VİZYON

Arabica Coffee House CEO'su Sertaç Yalçın, Arabica Kitchen Fit konsepti kapsamında şehir yaşamına uyum, zaman yönetimi ve sağlık odağı gibi başlıklara dikkat çekerek şu değerlendirmelerde bulundu: "Arabica Coffee House bünyesinde hayata geçirdiğimiz tüm konseptlerde ortak bir bakış açımız var; şehir hayatının hızına uyum sağlayan, insan hayatını kolaylaştıran ve günlük yaşamın gerçek ihtiyaçlarına karşılık veren deneyimler sunmak. Kahve kültürünü sosyal yaşamın doğal bir parçası haline getirdiğimiz Arabica Coffee House yaklaşımı ve mutfak deneyimini farklı bir boyuta taşıyan Maestro çizgisinin ardından, bu vizyonu beslenme odağında Arabica Kitchen Fit ile tamamladık. Günümüz şehir yaşamında zaman, artık bir lüks değil; doğru yönetilmesi gereken temel bir ihtiyaç. Aynı şekilde sağlık da ertelenebilecek bir konu olmaktan çıktı. Arabica Kitchen Fit'i tasarlarken bu iki unsuru birlikte ele aldık. İnsanların uzun ömür yemeklerine bağlı kalmadan, çok kısa sürede kendi ihtiyaçlarına ve bütçelerine uygun tabaklar oluşturabildiği, porsiyon kontrolünü tamamen kendilerinin yaptığı bir sistem kurguladık. Arabica Kitchen Fit, bizim için yalnızca yeni bir mutfak konsepti değil; şehir temposuna uyum sağlayan, kontrollü ve bilinçli beslenmeyi destekleyen bir yaşam yaklaşımının yansıması. Sağlık alanına verdiğimiz önemi, pratiklik ve erişilebilirlikle buluşturarak günlük hayatın içine doğal biçimde entegre edilebilen bir deneyim sunmayı hedefliyoruz."



**Executive
Chef
Mahmut
Öztürk**

Bir Otelden Fazlası

Duja Chalet Sarıkamış'ta konaklama, pistlerden ya da odalardan önce sofrada başlıyor. Kars mutfağı, bu otelin kimliğini belirleyen en güçlü unsur olarak öne çıkıyor. Burada yediğiniz her lokma, Sarıkamış'ın soğuğuna karşı içinizi ısıtan bir hatıra dönüşüyor. Kısacası Duja Chalet, yalnızca karın değil; Kars mutfağının da zirvesinde bir deneyim sunuyor.

Şefin Hafızasıyla Şekillenen Bir Mutfak

Duja Chalet mutfağının başında, mesleğin en deneyimli isimlerinden Executive Chef Mahmut Öztürk yer alıyor. Yıllara yayılan tecrübesi ve bölge mutfağına hâkimiyeti, Duja Chalet mutfağının karakterini belirleyen en önemli unsur. Öztürk, Kars mutfağını yalnızca pişirmiyor; onu anlatıyor, koruyor ve bugüne taşıyor.

Menüde yer alan kaz yemekleri, yöreye özgü peynir çeşitleri ve geleneksel tatlar; modern otel mutfağı disiplini içinde hazırlanırken özünden ödün vermiyor. Bu da sofrada karşılaşılan lezzetleri sahici ve unutulmaz kılıyor.



Kars Mutfağının Kalbinde Bir Konaklama: Duja Chalet İzlenimleri



Sevgili Ayça Öztürk'ün davetiyle Sarıkamış'a vardığınızda ilk karşılayan şey kar değil aslında...

Önce Kars mutfağının kokusu sarıyor insanı. Soğukun keskinliğiyle birlikte, yüzyıllardır bu coğrafyada pişen yemeklerin hafızası hissediliyor. Duja Chalet'te konaklama, tam da bu noktada bir otel deneyiminden çok daha fazlasına dönüşüyor; çünkü burada mutfak, mekânın kalbi.

Kars ve Sarıkamış, tarih boyunca pek çok kültürün izini taşıyan; güçlü, sade ama karakterli bir mutfak geleneğine sahip. Bu zenginlik, Duja Chalet'te modern otel konforu içinde ama gelenekten kopmadan yaşatılıyor. Sofraya gelen her tabakta, bölgenin iklimi, coğrafyası ve sabrı hissediliyor.

Kars Kaşarı Sofranın Sessiz Gücü

Kars mutfağından söz edip Kars kaşarını anmamak mümkün değil. Bu coğrafyanın belki de en güçlü ama en sessiz anlatıcısı olan Kars kaşarı, Duja Chalet sofralarında kendini büyük bir doğallıkla gösteriyor.

Yüksek rakımlı meralarda otlayan hayvanların sütünden elde edilen, uzun süre olgunlaştırılan Kars kaşarı; sert dokusu, yoğun aroması ve dengeli tuz oranıyla sofrada yerini alıyor. Kahvaltıda sade bir dilim olarak, akşam yemeklerinde ise güçlü tabaklara eşlik eden bir karakter olarak karşımıza çıkıyor.

Duja Chalet'te sunulan Kars kaşarı, yalnızca bir peynir değil; bölgenin iklimini, üretim kültürünü ve sabrını anlatan bir lezzet hafızası.

Kars Kazı Bir Yemek Değil, Bir Kış Ritüeli

Duja Chalet'te Kars kazı, yalnızca servis edilen bir ana yemek değil; başlı başına bir kış ritüeli. Selim Köyü'nde özel olarak yetiştirilen kazlar, geleneksel yöntemlere sadık kalınarak hazırlanıyor. Güneşte ve ayazda 10-12 gün boyunca kurutulan kazlar, karakteristik aromasını kazandıktan sonra otele ulaşıyor.

Pişirme süreci sabırla başlıyor. Kazlar bir akşam önceden suda bekletilerek kontrollü şekilde çözülüyor. Ardından soğan ve havuç eşliğinde, bol suyla 5-6 saat boyunca ağır ağır haşlanıyor. Bu uzun süreç, etin lif lif ayrılan yumuşak dokusunu ve lezzet derinliğini ortaya çıkarıyor.

Haşlama sonrası kaz, Kars mutfağının imzası sayılan kırmızı erik ile birlikte; üzerine tereyağı, bal ve toz biber sürülerek fırına veriliyor. Dışı hafif çıtır, içi ise sulu ve aromatik bir kıvama ulaşıyor.

Kavılca Bulguru ve Sofranın Son Dokunuşu

Kazdan elde edilen orijinal pişirme suyu, bu ritüelin ayrılmaz parçası olan Kavılca bulgur pilavında kullanılıyor. Bol soğanla hazırlanan pilav, kaz suyunu çektiğinde lezzeti derinleşiyor ve tabağın merkezine güçlü bir eşlikçi olarak yerleşiyor.

Servis, Kars mutfağının vazgeçilmezlerinden yöresel kete ekmeği ile tamamlanıyor. Böylece Duja Chalet'te kurulan sofra, yalnızca doyuran değil; geçmişle bugünü birleştiren bir deneyime dönüşüyor.



Kime Ne? Diye Sordum, İyi Ki Girdim

Uzun zamandır önünden geçip gittiğim... Hep "bir ara uğrarım" deyip ertelediğim, ama nihayetinde zaman ayırıp kapısından içeri girdiğim bir mekân: Kime Ne? Ocakbaşı...

Anadolu Yakası'nda kısa sürede adından söz ettiren, ama bunu bağırarak değil; lezzetiyle, atmosferiyle ve ruhuyla yapan nadir adreslerden biri. Daha içeri adımınızı atar atmaz sizi karşılayan o koku... Izgaradan yükselen dumanın iştah kabartan daveti ve mekânın içine sinmiş sıcak bir enerji. Daha ilk saniyede şunu hissettiriyor: Burada acele yok, burada samimiyet var.

Mekânın dışarıdan girişi adeta küçük bir çiçek bahçesi. Betonun, koşuşturmanın ve şehrin gürültüsünün ortasında, sizi başka bir ruh hâline hazırlayan bir eşik gibi. Kapıdan girerken sadece mekâna değil, bir hikâyenin içine adım atıyorsunuz.

Kime Ne?, iki senelik bir mekân. Sahibi Zülküf Kalkan ve sevgili eşi Ebru Hanım'ın emeği, sabrı ve hayaliyle hayat bulmuş. Zülküf Bey uzun yıllardır sektörün içinde olan, işin mutfağını da salonunu da bilen gerçek bir esnaf. "İşin başında olmak" deyimini burada laf olsun diye kullanmıyoruz; çünkü mekânın her detayında onun emeği, gözü ve kalbi var. Masadan mutfağa, misafirden ustaya kadar her şeyle bizzat kendisi ilgileniyor.

Bu samimiyet, mekâna da yansıyor. Kime Ne? tam anlamıyla bir mahalle lokali. Herkes birbirini tanıyor, selamlar içten, sohbetler gerçek. Masalar arasında dolaşan tanıdıklık hissi, sizi de kısa sürede içine alıyor. Yabancılık çekmiyorsunuz; sanki yıllardır buradaymışsınız gibi...

Ve evet...

Bu mekânda canlı müzik de var.

Güzel bir ses yükselince insan ister istemez kulak kesiliyor. Ben de öyle yaptım. İçerideki o sesi merak ettim. Adını sonradan öğrendim: Habibe Bozkır. Mükemmel bir ses... Yer yer öyle nağmeler yaptı ki, bir an sanki Nurhan Damcıoğlu sahneye çıkmış gibi hissettim. O eski gazino ruhu, o içtenlik, o sahici yorum... Alkış hak ediyor.

Bir mekânın ruhunu belirleyen en önemli şeylerden biri de sizi kapıda karşılayan yüzdür. İşletme Müdürü Cüneyt Aytemur, daha ilk anda güleryüzüyle karşılıyor sizi. Mekânın adeta her şeyi... Zarif, beyefendi, işini bilen ve misafiri gerçekten misafir gibi ağırlayan bir duruş. Ne fazla resmî ne de yapmacık; tam olması gerektiği gibi.





Gelelim lezzete...

Çünkü Kime Ne?'de iş sadece atmosferle bitmiyor. Kebaplar ve mezeler efsane.

Her şey günlük, her şey taze. Izgaradan çıkan etler kararında pişmiş, mezeler ne gösteriş peşinde ne de iddiasız. Hepsı olması gerektiği gibi, damakta net iz bırakan tatlar. Burada tabaklar "fotoğraf çekilsin" diye değil, gerçekten yenilsin diye hazırlanıyor. Bu da mutfağın samimiyetini ele veriyor.

Kime Ne? Ocakbaşı, kısa sürede Anadolu Yakası'nın kendine has adreslerinden biri olmayı başarmış. Çünkü burada lezzet var, emek var, müzik var, sohbet var... En önemlisi de ruh var.

Bazen bir mekânı seversiniz ama nedenini tam anlatamazsınız. İşte Kime Ne?, tam da böyle bir yer.

İyi ki bir gün durup içeri girmişim.

İyi ki "kime ne?" deyip geçmemişim...

Gastrofill Dergisi için not düşünüyorum: Bu mekân, yolunuzun üstünde olsun ya da olmasın, yolunuzu değiştirmenize değeceklerden.





Anadolu'dan Dünyaya Uzanan Bir Kültür Köprüsü

Urfarm İhracat Direktörü Mustafa Acar, markanın vizyonunu şu sözlerle özetliyor:

“Sadeyağ ve koyun sütünden ürettiğimiz peynirler, özellikle ABD ve Orta Doğu pazarlarında büyük ilgi görüyor. Bu sadece ticari bir başarı değil; Anadolu'nun emeğini, bilgisini ve doğallığını dünyaya taşıyan güçlü bir kültür köprüsüdür.”

ABD Pazarında Çift Haneli Büyüme

Urfarm ürünleri; Macrocenter raflarında ve seçkin e-ticaret platformlarında tüketiciyle buluşuyor. Marka, 2020–2025 yılları arasında ABD pazarında çift haneli büyüme kaydederek Türkiye gıda sektörünün uluslararası başarı hikâyeleri arasında yerini aldı.

Yerel Üreticiden Küresel Sofralara

Urfarm, sadece bir süt ürünleri markası değil; kırsal kalkınmayı destekleyen sosyal bir yapı. 3.800 üretici aileden toplanan süt, geleneksel üretim kültürünün yaşatılmasına katkı sağlarken, bölgesel ekonomiye de sürdürülebilir bir gelir modeli sunuyor.

Sadeyağdan yoğurda, koyun sütü peynirlerinden geleneksel süt ürünlerine uzanan geniş ürün gamıyla Urfarm; hijyen, kalite ve sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda Anadolu'nun eşsiz lezzetlerini geleceğe taşıyor.

Urfarm: Urfa'nın Binlerce Yıllık Süt Mirası Sade Yağ ile Dünya Sofralarında



Anadolu'nun kadim süt işleme geleneği, Mezopotamya'nın bereketli topraklarından doğarak bugün dünya mutfaklarında hayat buluyor. Şanlıurfa merkezli Urfarm, Urfa'nın eşsiz süt kültürünü modern üretim anlayışıyla birleştirerek özellikle Urfa sade yağı ile global pazarda güçlü bir marka hikâyesi yazıyor.

Bir Çadırdan Küresel Markaya Uzanan Lezzet Yolculuğu

Mezopotamya'nın kalbinde, Şanlıurfa'da temelleri atılan Urfarm'ın hikâyesi, 25 yıl önce mütevazı bir çadırdan başladı. Bugün ise 7.000 m²'lik modern üretim tesislerinde, yılda 11.000 ton süt işleyen güçlü bir yapıya dönüştü.

Urfarm, 3.800 üretici aileden süt tedarik ederek yalnızca kaliteli süt ürünleri üretmekle kalmıyor; aynı zamanda bölge ekonomisine doğrudan katkı sağlayan örnek bir yerel kalkınma modeli sunuyor. Geleneksel yöntemlerle başlayan bu yolculuk, ileri teknolojiyle desteklenerek Anadolu'nun süt mirasını dünya pazarlarına taşıyor.

Doğallığın En Saf Hâli: Urfa Sade Yağı

Urfarm denildiğinde öne çıkan ürünlerin başında, Urfa Sade Yağı geliyor. Yalnızca

ivesi koyunlarının sütünden elde edilen bu özel ürün, %99'a varan saflık oranıyla dikkat çekiyor.

- 250 °C'ye kadar yüksek yanma ısısı sayesinde kızartma ve pişirme için ideal
- Laktozsuz ve kazeinsiz yapısıyla kolay sindirilebilir
- A, D, E ve K vitaminleri açısından zengin
- Doymamış yağ asitleriyle bağışıklık sistemini destekleyici

Amber rengi, karakteristik aroması ve ipeksi dokusuyla Urfa sade yağı; hem geleneksel Anadolu mutfagında hem de modern gastronomi dünyasında ayrıcalıklı bir yere sahip.

Binlerce Yıllık Tariflere Sadık Üretim Süreci

Urfarm, sadeyağ üretiminde binlerce yıllık Anadolu reçetelerine sadık kalıyor. Yoğurtla başlayan süreç; yayıklanma, arıtma ve üç aylık olgunlaşma evresinin ardından tamamlanıyor. Bu titiz üretim süreci sayesinde Urfa sade yağı, birçok gıda uzmanı tarafından "her mutfakta bulunması gereken bir süper gıda" olarak tanımlanıyor.

Bilimsel Denetimle Güçlenen Kalite: Harran Üniversitesi İş Birliği

Urfarm, kaliteyi tesadüfe bırakmıyor. Harran Üniversitesi ile yürütülen iş birliği kapsamında kurulan çiğ süt laboratuvarında, sütün tarladan tesise uzanan tüm aşamaları bilimsel yöntemlerle denetleniyor.

Bu sistem;

- Gıda güvenliği
- İzlenebilirlik
- Coğrafi özgünlüğün korunması

konularında Türkiye'de örnek gösterilen öncü modellerden biri olarak öne çıkıyor.



Kışın Sıcak Yüzü: Kestaneli Cheesecake

Mevsime anlatan tatlılar vardır. Bu cheesecake, kestanenin geçmişini, kışın ruhunu ve modern mutfak dengesini tek dilimde bir araya getiriyor.

Soğuk Günlerin Sıcak Sığınağı

Ocak rüzgârları pencere camlarını dövmeye başladığında şehir, sanki tek renge boyanır. Gri kaldırımlar, ağırlaşan gökyüzü ve erkenden kararan akşamlar... İşte tam o günlerde insanın içi, sıcak bir sığınağı arar.

Benim için bu sığınak, mutfak en sessiz köşesidir. Fırından yükselen tanıdık bir koku, tezgâhın üzerinde açık duran yıllanmış bir tarif defteri ve zamanın ağır ağır aktığı o an.

Tarif defterimin orta sayfasında, el yazısıyla atılmış bir başlık vardır: "Kestaneli Cheesecake"

Bu tarif benim için yalnızca bir tatlı değil; geçmişle kurduğum, kopmayan bir bağıdır. Kış akşamlarında sobanın üzerinde közlenen kestanelerin kokusu, evimizin en doğal parfümüydü. Büyükanmem, kestaneleri soyarken hep aynı cümleyi söylerdi:

"Kestane soğuğu sever; soğuk da kestaneyi."

Gerçekten de kestane, Anadolu mutfaklarında yalnızca bir sokak lezzeti değil; kışın kendisidir. Osmanlı saray mutfaklarında pilavlardan helvalara, Avrupa'da ise özellikle Fransa ve İtalya'da tatlı mutfaklarının temel taşlarından biri olmuştur. 18. yüzyılda Paris'te ortaya çıkan cheesecake benzeri fırın tatlıları, Amerika'da bugünkü formunu alırken; kestane, bu kremamsı yapıya en çok yakışan kış aromalarından biri hâline gelmiştir.

Modern mutfakta krem peynirinin zengin ve nötr karakteri, kestane püresinin topraksı ve hafif tatlı

dokusuyla birleştğinde ortaya yalnızca dengeli bir tatlı değil, mevsimi anlatan bir lezzet çıkar. Çıtır taban, kadifemsi dolgu ve içten gelen küçük kestane parçaları... Bu cheesecake, kış tabağı koymanın en rafine yollarından biridir.

Bu yüzden kestaneli cheesecake benim için bir reçeteden fazlasıdır.

Bir battaniyeye sarılmak, şömine çitrtılarını dinlemek ve dışarıdaki tüm telaşı kapının dışında bırakmaktır.

Şimdi gelin, kışın o ağır havasını; fırından çıkacak altın sarısı bu tatlının sıcaklığıyla birlikte dağıtalım.

Altın Sarısı Lezzet: Fırınlanmış Kestaneli Cheesecake

MALZEMELER

Çıtır taban için;

- 200 g yulaflı bisküvi
- 100 g tereyağı (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)

Cheesecake dolgusu için;

- 500 g labne peyniri (oda sıcaklığında, suyu süzülmüş)
- 200 g şekerli kestane püresi
- 150 g toz şeker
- 3 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında)
- 80 ml sıvı krema
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 100 g haşlanmış, iri doğranmış kestane

Üzeri için

- 100 g kestane ezmesi veya kestane püresi
- 2 yemek kaşığı süt veya sıcak su
- Bütün kestane şekerleri
- İnce çekilmiş Antep fıstığı

YAPILIŞI:

1. Çıtır Taban

- Fırını 170°C'ye ayarlayın.
- Kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kâğıt serin, kenarlarını yağlayın.
- Bisküvi ve tereyağını karıştırıp kalıba yayın, bir bardağın tabanıyla sıkıca bastırın.
- 10 dakika fırınlayın ve soğumaya bırakın.

2. Cheesecake Dolgusu

- Krem peynir ve şekeri pürüzsüz olana kadar düşük hızda karıştırın.
- Kestane püresi, krema ve vanilyayı ekleyin.
- Yumurtaları tek tek ilave edin; sadece karışmaları yeterli.
- Nişastayı ekleyip spatula ile son kez karıştırın.
- Doğranmış kestaneleri nazikçe içine yedirin.

3. Pişirme

- Dolguyu tabanın üzerine dökün.
- Kalıbı dıştan alüminyum folyo ile sarın ve sıcak su banyosuna yerleştirin.
- 50-60 dakika pişirin. Kenarlar sabit, orta hafif sallanır kalmalı.
- Fırını kapatın, kapağını aralayın ve 1 saat içinde yavaşça soğutun.
- Ardından buzdolabında en az 1 gece dinlendirin.

4. Dekor

- Kestane ezmesini süt veya suyla açıp üzerine gezdirin.
- Kestane şekerleri ve Antep fıstığı ile süsleyin.



Afiyet olsun...

“

Ve son olarak... Bu tatlıyı fırından çıkar çıkmaz kesmek istiyorsanız, yapmayın. Bir gece bekleyen cheesecake, ertesi gün bambaşka biri olur. Daha sakın, daha dengeli, daha kendinden emin. Arkanıza yaslanın. Dışarıdaki soğuğa rağmen mutfağınızda yükselen bu kremamsı, sıcak ve topraksı lezzetin tadını çıkarın. Çünkü bazı tatlılar sadece damağı değil, mevsimi de anlatır. Bu cheesecake, kışın en sessiz ama en sıcak hediyesidir. Ben bu cheesecake'i servis ederken hep şunu düşünürüm: Kış dışarıda ne kadar sert olursa olsun, mutfakta hâlâ yumuşak şeyler mümkün.

”



CHIPSM

FLOVOUR FROM LEGUMES



KORUYUCU
KATKISIZ

VEGAN

ÇOK DÜŞÜK
GLUTEN

TRANS YAĞ
İÇERMEZ



Bu lezzetli cipsin arkasında Doğal bir marka var!

Saray Mah. 609. Cad. No: 6
Kahramankazan / Ankara
Tel: 0850 216 23 45
info@dogalagro.com.tr

www.dogalagro.com.tr
www.dogalonline.com
@chipsm.tr in dogal.tr

CHIPSM



- ✓ Vegan
- ✓ Yüksek Lif
- ✓ Koruyucu İçermez
- ✓ Trans Yağ İçermez

- ✓ Yüksek Protein
- ✓ Yüksek Demir
- ✓ Yüksek Potasyum
- ✓ Yüksek Kalsiyum

Saray Mah. 609. Cad. No: 6
Kahramankazan / Ankara
Tel: 0850 216 23 45
info@dogalagro.com.tr
www.dogalagro.com.tr
www.dogalonline.com
chipsm.tr dogal.tr

Noel Pazarlarının Öğrettiği Şey

Bu pazarlar bize şunu hatırlatır: Noel, yalnızca süslenmiş ağaçlar ya da hediyeler değildir. Noel; soğuk bir akşamda ellerinizi ısıtan bir kupa, tanımadığınız biriyle paylaşılan bir masa, sokakta çalan bir melodidir. Avrupa'nın bu küçük meydanlarında, yıl boyunca unuttuğumuz bir şeyi yeniden öğreniriz: **Mutluluk bazen çok basittir.**

@Rotamı belirledim
Seda Özkan



Işıkların, Tarçının ve Zamanın Yavaşladığı Yer:

NOEL PAZARLARI



Aralık ayı Avrupa'da yalnızca bir mevsim değil, bir ruh halidir. Günler erken kararır, sokaklar ışıklarla aydınlanır ve şehirler yüzyıllardır süregelen bir geleneğe teslim olur: Noel pazarları. Alsace köylerinden İsviçre şehirlerine uzanan bu rota, bizi yalnızca farklı coğrafyalara değil, aynı zamanda yavaşlamaya, paylaşmaya ve hatırlamaya davet eder.

Colmar: Masal Gerçek Olursa

Colmar'a adım attığınız an, bir kitabın sayfaları arasında yürüyormuş gibi hissedersiniz. Renkli yarı ahşap evler, kanalların üzerinde titreyen ışıklar ve havaya karışan tarçın kokusu... Noel pazarları burada büyük değil; ama tam da bu yüzden etkileyici. Küçük ahşap kulübelere yükselen vin chaud (baharatlı sıcak şarap) bu soğukta içinizi ısıtırken, tarte flambée ve baharatlı Noel kekleri zamanın akışını yavaşlatır. Colmar, Noel'in en zarif halidir.

Kaysersberg ve Obernai: Geleniğin Kalbi

Biraz daha sakin, biraz daha yerel... Kaysersberg ve Obernai, Noel pazarlarının gösteriştenden uzak ama ruhu en saf haliyle yaşandığı duraklar. El yapımı süsler, yöresel peynirler, ev yapımı sosisler ve küçük fırınlardan çıkan Noel kurabiyeleri... Burada pazarlar bir turistik aktiviteden çok, kasaba halkının günlük Noel ritüeli gibidir. Sıcak bir elma şarabı eşliğinde sokaklarda dolaşırken, kalabalıktan çok samimiyet hissi ağır basar.

Strazburg: Noel'in Başkenti

Strazburg, bu geleneğin en görkemli sahnesidir. Avrupa'nın en eski Noel pazarlarından birine ev sahipliği yapan şehir, Aralık ayında adeta başka bir kimliğe bürünür. Katedral Meydanı'ndaki dev Noel ağacı, çevredeki sokaklara yayılan farklı temalardaki pazarlar ve her köşeden yükselen müzikler... Burada Noel yüksek seslidir, kalabalıktır ama bir o kadar da büyüleyicidir. Sıcak şarap kupaları elde dolaşırken, Noel'in kolektif bir kutlama olduğunu en net burada hissedersiniz.

Zürih: Modern ve Şık

Alsace'ın romantik dokusundan sonra Zürich daha düzenli, daha modern bir yüzle karşılar bizi. Tren garının içindeki kapalı Noel pazarı, kristal süslemeler ve İsviçre'ye özgü lezzetlerle farklı bir deneyim sunar. Raclette ve fondü, soğuk havada adeta birer konfor yemeğidir. Bir köşede yoğun kıvamlı sıcak çikolata içilirken, Noel burada daha sade ama bir o kadar da zarif yaşanır.

St. Gallen: Sessiz Bir Final

Rotanın belki de en dingin durağı St. Gallen'dir. Barok katedral çevresinde kurulan Noel pazarı, kalabalıktan uzak, sakin bir atmosfer sunar. Burada zaman neredeyse fısıltıyla akar. Yerel sosisler, peynirler ve baharatlı içecekler eşliğinde yapılan akşam yürüyüşleri, yolculuğun en huzurlu anlarını yaratır.



Anadolu Yakası'nda Dönerin Yeni Lezzet Durağı: Dönerci Kenan Usta Maltepe'de Açıldı



Meltem Özturan
@gastrocadde

Tuzla'daki başarısıyla adından söz ettiren Dönerci Kenan Usta, ikinci şubesini Maltepe'de açarak Anadolu Yakası'ndaki lezzet haritasında güçlü bir yer edindi. Kısa sürede döner tutkunlarının yeni adresi olan mekân, "Etin Ustası" mottosuyla geleneksel döner anlayışını modern bir servis yaklaşımıyla buluşturuyor.

Anadolu Yakası'nda döner denince aklı gelen adreslere güçlü bir alternatif daha eklendi. Tuzla'da yakaladığı istikrarlı başarıyı Maltepe'ye taşıyan Dönerci Kenan Usta, doğru et seçimi, ustalıklı yapılan terbiye ve ateşe kurulan dengeli ilişkiyle hazırlanan döneriyle kısa sürede yoğun ilgi görmeye başladı.

Her gün taze olarak hazırlanan etler; ince kesim, sabırlı pişirme ve yılların deneyimiyle birleşerek lezzetini ortaya koyuyor. Dönerci Kenan Usta'da sunulan her porsiyon, fast food anlayışının ötesinde, bir ustalık geleneğini temsil ediyor.

Bir Komiliktten Markaya Uzanan Emek Hikâyesi

Markanın arkasında ise ilham veren bir

başarı öyküsü bulunuyor. İşletmeci Özcan Öztürk, Ordu'nun Fatsa ilçesinden İstanbul'a uzanan yolculuğuna henüz 18 yaşında komilik yaparak başladı. Mutfağın her aşamasında edindiği deneyimi yıllar içinde ustalığa dönüştüren Öztürk, bugün kendi markasını yaratarak döner severlerle buluşturuyor.

Özcan Öztürk'ün liderliğinde şekillenen Dönerci Kenan Usta, yalnızca lezzetiyle değil; hızlı servis, tutarlı kalite ve müşteri memnuniyetini merkeze alan işletme anlayışıyla da dikkat çekiyor.

Hızlı Servis, Büyük Lezzet ve Tutarlı Kalite

Dönerci Kenan Usta'nın mottosu olan "Hızlı servis, büyük lezzet ve tutarlı kalite", mekânda bir söylemden öte, her gün tabağa yansıyan bir anlayış olarak öne çıkıyor. Maltepe şubesiyle birlikte marka, Anadolu Yakası'ndaki döner severler için güçlü bir buluşma noktası olmayı hedefliyor.



“
Maltepe’de lezzetli
ve güvenilir döner
arayanlar için yeni
adres artık belli:
Dönerci Kenan
Usta Maltepe
”



Anadolu'dan Geleceğe Uzanan Bir Marka Yolculuğu: Niş Mutfak Gıda İşletmeleri

Türkiye'nin yeme-içme sahnesi, son yıllarda yalnızca damak tadının değil; mekân kurgusunun, hikâye anlatımının ve yaşam tarzı önerilerinin de yarıştığı dinamik bir dönüşüm yaşıyor. Geleneksel lokantalardan modern restoran gruplarına uzanan bu yeni gastronomi dili, artık "ne yediğimiz" kadar "nasıl hissettiğimizle" de ilgileniyor. İşte tam bu noktada, kökleri Anadolu'ya uzanan ama vizyonu geleceği işaret eden markalar öne çıkıyor.

Bu dönüşümün güçlü aktörlerinden biri olan Niş Mutfak Gıda İşletmeleri, 2016 yılında İstanbul'da attığı ilk adımla bugün çok markalı yapısı, sağlam operasyonel altyapısı ve özgün mutfak hikâyeleriyle sektörün dikkat çeken oyuncular arasında yer alıyor. Niş Mutfak, yalnızca restoran açan bir yapı değil; gastronomiyi mimari, marka dili ve içerik üretimiyle birlikte düşünen bütüncül bir ekosistem yaratıyor.

Hikâyesi Olan Restoranlar Yaratmak

Niş Mutfak'ın fark yaratan yaklaşımı, her markayı ayrı bir kültürel anlatının parçası olarak kurgulamasında yatıyor. Grup; mimari konsept geliştirme, marka tasarımı ve Ar-Ge mutfağını aynı potada eriterek, kısa ömürlü trendlerin



Niş Mutfak Kurucusu
Caner Aksu

değil, kalıcı gastronomi markalarının peşinden gidiyor. Anadolu'nun binlerce yıllık mutfak mirası, çağdaş beklentilerle harmanlanarak her restoranda başka bir hikâye olarak karşımıza çıkıyor.

Güçlü finansal yapı ve profesyonel yönetim anlayışıyla hareket eden grup, tedarik zincirinin yaklaşık yüzde 80'ini kendi bünyesinde yönetiyor. Et kalitesini kaynağında güvence altına almak adına kuzular Keşan'dan temin edilirken, fine dining projelerde ise Türk gastronomisinin öne

çıkan şefleriyle iş birlikleri yapılıyor. Bu yaklaşım, Niş Mutfak'ı yalnızca büyüyen değil; aynı zamanda derinleşen bir marka haline getiriyor.

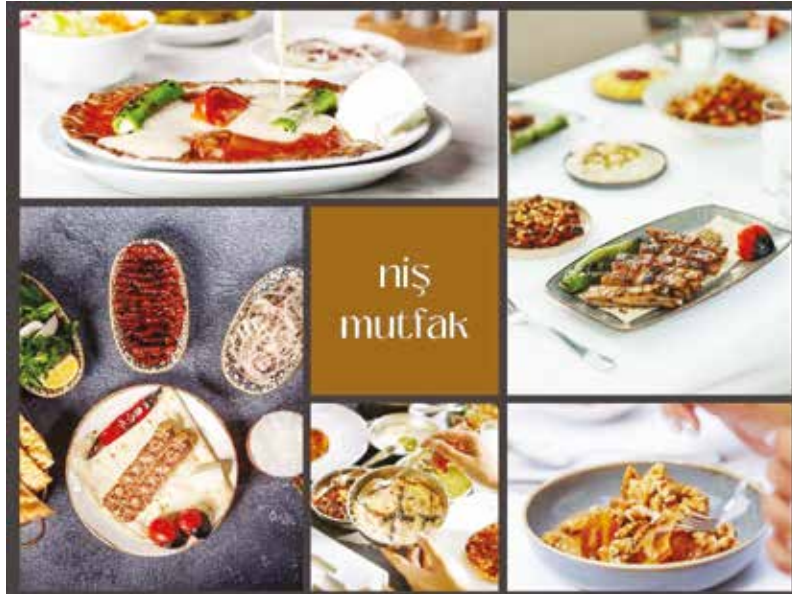
Franchising ile Yaygınlaşan Bir Lezzet Haritası

İstanbul'un Avrupa ve Anadolu yakalarında istikrarlı biçimde büyüyen Niş Mutfak, önümüzdeki dönemde franchising modelini daha da güçlendirerek Türkiye geneline yayılmayı hedefliyor. Bugün 8 şubesiyle Heybet Döner ve 10 şubesiyle Tella Kebap, grubun yaygınlaşma stratejisinin öncüsü konumunda. Ancak bu büyüme, yalnızca şube sayısıyla değil; Anadolu mutfağının özünü koruyarak modern bir çizgide geleceğe

taşımakla anlam kazanıyor.

Niş Mutfak Kurucusu Caner Aksu, kendisini bir "restoran girişimcisi" olarak tanımlarken, Anadolu mutfağını yaşatacak restoranların çoğalması gerektiğini vurguluyor. Aksu'nun sözleri grubun vizyonunu net biçimde özetliyor:

"Türkiye'de hem yatayda markalaşabilen hem de dikeyde şubeleşebilen sayılı çatı markalardan biriyiz."



Niğ Mutfak'ın Markaları ve Mutfak Hikâyeleri

Niğ Mutfak çatısı altında yer alan her marka, kendi kültürel referansları ve özgün mutfak diliyle öne çıkıyor:

- **Heybet Döner:** Grubun ilk markası. Geleneksel döner lezzetini modern sunumla birleştirerek kültürel bir mozaik yaratıyor. Franchising ve catering modeliyle büyüyor.
- **Tella Kebap:** Viranşehir'in tarihsel ismini taşıyan Tella, asırlardır süregelen Zom ırkı kuzularından zırhta hazırlanan özel kıyma kebabıyla Mezopotamya lezzet mirasını metropole taşıyor.
- **Pürtelaş Ocakbaşı:** Beyoğlu'nun ruhunu eski usul ocakbaşı geleneğiyle buluşturan samimi bir adres. "Telaşlı hayatın sakin sofrası" mottosuyla dikkat çekiyor.
- **Har Kanat:** Bahçeşehir Gölet'te, doğayla iç içe bir köşk ve bahçede hizmet veren; Anadolu sentezi menüsüyle öne çıkan sıcak bir buluşma noktası.
- **Gravyer Bistro:** Otel 1924'ün tarih kokan atmosferinde, yerel mutfak bistro diliyle yorumlayan zamansız bir lezzet deneyimi.
- **Garmon:** Kars'ta, Otel 1924'ün seçkin restoranı. Kafkas mutfaklarının reçetelerini modern dokunuşlarla yeniden yorumluyor.
- **Kaburgacı Aybaz:** Adana kebab kültürünü, özgün reçeteleriyle Türkiye'den dünyaya taşıyan güçlü bir temsilci.
- **Goşto Sac Tava:** Diyarbakır mutfaklarının etnik izlerini, sac tava geleneğiyle metropol sofralarına taşıyor.
- **Fabrika Tantuni:** Mersin sokak lezzetlerini modern ve daha sağlıklı bir fast food anlayışıyla yeniden kurguluyor.

Yeni Nesil Projeler: Hikâyesi Olan Lezzetler Yolda

Niğ Mutfak'ın gelecek projeleri de en az mevcut markaları kadar iddialı:

- **Piraziz Köfte:** Giresun'un Piraziz ilçesinden ilham alan marka, Karayaka kuzusu ve özel pişirme tekniğiyle köfteye coğrafi

bir kimlik kazandırıyor.

- **Gakgo Büfe:** Elazığ'ın samimi hitabı "gakgo"dan ilhamla, salçalı köfte esintili tostlarıyla sokak lezzetini pratik bir formda sunuyor.
- **Zahle Ocakbaşı:** Lübnan'dan Hatay'a uzanan Levant

mutfak kültürünü, zengin meze ve ocakbaşı geleneğiyle İstanbul'a taşıyor.

- **Kazzy Pub:** Yerel üretimi ve el yapımı tatlıları öne çıkaran, iyi tabakları seçkin eşlikçilerle buluşturan yeni nesil bir gastro pub.



2026'ya Doğru: Tabakta Değil, Zihniyette Değişim

Her yıl gastronomi trendleri konuşulur. Yeni teknikler, yeni ürünler, yeni tabaklar. Ama 2026'ya yaklaşıırken mutfakta olan bitenin artık tabaktan çok zihniyetle ilgili olduğunu düşünüyorum. Yani mesele "ne yiyo-ruz?"dan ziyade "neden böyle yiyoruz?" sorusuna evriliyor. Bu da gastronomiyi yalnızca bir zevk alanı olmaktan çıkarıp kültürel, hatta politik bir zemine taşıyor.

Önümüzdeki dönemin en belirgin eğilimi, gösterişten arınma. Uzun süredir fine dining sahnesini domine eden teatral tabaklar, moleküler numaralar ve abartılı sunumlar yavaş yavaş geri çekiliyor. Yerine daha sade, daha dürüst bir mutfak anlayışı geliyor. Şefin egosunun değil, ürünün karakterinin öne çıktığı bir mutfak bu. Az malzeme, net tatlar ve hikâyesi olan tarifler.

İstanbul'da da bunun ilk işaretlerini görmeye başladık. Büyük laflar etmeyen ama tabağında ne söylediği belli olan küçük mutfaklar sessizce çoğalıyor. Hatta bu mekanlar dünyaca ünlü ödüller de kazanıyorlar.

2026'nın bir diğer güçlü hattı ise yerellik kavramının romantik bir söylem olmaktan çıkıp gerçek bir zorunluluk hâline gel-

mesi. Artan maliyetler, iklim krizi ve tedarik zincirlerindeki kırılganlık, şefleri mecburen daha yakına bakmaya zorluyor.

Bu, Türkiye gibi ürün çeşitliliği yüksek bir coğrafya için büyük bir fırsat. Ama bu fırsat, "Anadolu mutfağı" klişeleriyle değil; gerçekten bölgesel, gerçekten mevsimsel bir yaklaşımla değerlendirildiğinde anlamlı olacak. İstanbul'un bu anlamda bir vitrin değil, bir kavşak olma ihtimali var: Karadeniz'den Ege'ye, Güneydoğu'dan Trakya'ya uzanan tatların filtresiz şekilde buluştuğu bir şehir.



HAZIRLAYAN:

Ozan Vural

YouTube: @OzanVuralYT



Geçtiğimiz sayılarda daha derinlemesine inceleme yazısı yazdığım fermentasyon konusu başta olmak üzere, bitki temelli mutfak ve atıksız pişirme gibi başlıklar elbette 2026'da da konuşulacak. Ama bunlar artık "trend" olmaktan çıkıp bir mutfak refleksi hâline geliyor. Yani kimse sadece moda olduğu için fermente etmiyor; çünkü başka türlü sürdürülebilir değil.

Bitki temelli mutfak da ideolojik bir tercih olmaktan ziyade ekonomik ve çevresel bir gerçeklik olarak masada. Et hâlâ var, ama merkezde değil. Garnitür değil, denge unsuru.

Bence asıl dikkat çekici değişim, gastronomi anlatısında yaşanacak. Şeflerin, restoranların ve hatta tüketicilerin dili dönüşüyor. "Dünyanın en iyisi", "ilk", "tek" gibi iddialı cümleler eskisi kadar ikna edici değil. Onun yerine daha mütevazı ama daha sahici hikâyeler dinlemek istiyoruz.

Kim pişirdi, nereden öğrendi, neden böyle yaptı?

Kısacası 2026'da gastronomi daha sessiz ama daha derin olacak. Daha az bağırان, daha çok anlatan; daha az süsleyen, daha çok düşünen bir mutfak diliyle karşı karşıyayız. Bu yeni dönemde iyi yemek, yalnızca damakta bıraktığı izlerle değil, arkasındaki niyetle ve duruşla da ölçülecek. Türkiye ve özellikle İstanbul, bu dönüşüm için hâlâ çok güçlü bir potansiyele sahip; çünkü bu şehir yüzyıllardır mutfakını krizlerle, göçlerle ve zorunlu dönüşümlerle şekillendirdi.

Bugün tüketici olarak beklentimiz de değişiyor: yalnızca "iyi" değil, verdiğimiz paranın hakkını gerçekten veren, samimi ve tutarlı deneyimler arıyoruz. 2026 mutfak, hızlı yükselen yıldızlardan çok istikrarlı anlatılara alan açacak gibi görünüyor. Gösterişli açılışlardan ziyade, yıllar içinde sabırla kurulan mutfakların sesi daha çok duyulacak. Belki de en önemlisi şu: tabakta aradığımız yeniliği tekniklerde ya da egzotik malzemelerde değil; düşünme biçimimizde, tüketim alışkanlıklarımızda ve mutfakla kurduğumuz ilişkide aramayı öğrenmek zorunda kalacağız. Çünkü artık iyi yemek, sadece iyi pişmiş olmakla yetinmiyor.



» KIRTASIYE RAF
RAF SİSTEMLERİ «

» ECZANE
DEKORASYON «

» MAĞAZA
DEKORASYON «

Fabrika: Gazitepe Mah. Fabrikalar Cad. No:23-25
Silivri / İSTANBUL / TÜRKİYE TEL: 0212 855 03 61

İstoç Şube: İstoç 23. Ada No:14-16
Bağcılar / İSTANBUL / TÜRKİYE TEL: 0212 659 95 65

Deęisimi Hissedin..!



» MARKET
EKİPMANLARI «

» DEPO RAF
SİSTEMLERİ «

» YAPI MARKET
RAF SİSTEMLERİ «

RAFYAP VE RAFSO
BİR GRUP ŞİRKETİDİR.

www.rafyapdizayn.com.tr
www.rafso.com



Çocuk Beslenmesinde Bitki Temelli Dönem:

Bitki temelli beslenme yalnızca yetişkinler arasında değil, artık çocuk beslenmesinde de daha sık tartışılan bir başlık. Sağlık, etik ve çevresel kaygılarla tercih edilen vejetaryen ve vegan diyetler, aile mutfaklarının da gündeminde. Peki bu beslenme modeli, gelişim çağındaki çocuklar için gerçekten sağlıklı mı?



italya'daki Floransa Üniversitesi öncülüğünde yürütülen ve şimdiye kadar çocuklarda bitki temelli beslenmeye dair yapılan en kapsamlı araştırmalardan biri, bu soruya dengeli ve bilimsel bir yanıt sunuyor. Çalışma, doğru planlandığında ve gerekli takviyelerle desteklendiğinde, vejetaryen ve vegan beslenmenin çocuklar için sağlıklı bir seçenek olabileceğini ortaya koyuyor.

Kapsamlı Bir İnceleme: 18 Ülke, 49 Bin Çocuk

Araştırma kapsamında 18 farklı ülkeden yaklaşık 49 bin çocuk ve genç incelendi. Vejetaryen (et ve balık tüketmeyip süt ürünleri ve yumurta yiyenler), vegan ve omnivor (her şeyi tüketen) çocukların beslenme alışkanlıkları, büyüme hızları, sağlık göstergeleri ve besin ögesi alımları karşılaştırıldı. Çalışmanın başyazarı Monica Dinu, sonuçları şöyle özetliyor:

“İyi planlanmış ve uygun şekilde takviye edilmiş vejetaryen ve vegan diyetler, çocukların besin gereksinimlerini karşılayabilir ve sağlıklı büyümeyi destekleyebilir.”

Güçlü Yönler ve Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Araştırmaya göre vejetaryen çocuklar;

- Lif,
- Demir,
- Folat,
- C vitamini ve
- Magnezyum

açısından et tüketen akranlarına kıyasla daha zengin bir beslenme profiline sahip.

Ancak tablo her yönüyle pembe değil. Aynı çocukların;

- Enerji,
- Protein,
- Yağ,
- B12 vitamini,
- D vitamini ve
- Çinko

alımlarının daha düşük olduğu da görülüyor. Vegan beslenmeye dair veriler daha sınırlı olsa da benzer eğilimler dikkat çekiyor. Özellikle kalsiyum alımının düşük olması, vegan çocuklar için önemli bir risk alanı olarak öne çıkıyor.

Araştırmacılara göre, bitki temelli beslenen çocukların bu temel besin öğelerinde eksiklik yaşamaması için zenginleştirilmiş gıdalar veya takviyeler büyük önem taşıyor. Çalışmanın yazarlarından, New York Üniversitesi'nden Doç. Dr. Jeannette Beasley, şu noktaya dikkat çekiyor:

“Takviye veya zenginleştirilmiş gıdalar olmadan B12 vitamini yeterli seviyelere ulaşmıyor. Ayrıca kalsiyum, iyot ve çinko alımları çoğu zaman önerilen sınırların altına düşüyor.”



Vejetaryen ve Vegan Diyetler Ne Söylüyor?



Kardiyovasküler Sağlıkta Olumlu Etkiler

Araştırmanın dikkat çeken bir diğer bulgusu ise kalp-damar sağlığıyla ilgili. Hem vegan hem de vejetaryen çocukların;

- Daha düşük vücut kitle indeksi (VKİ),
 - Daha düşük yağ oranı ve
 - Daha düşük LDL ("kötü") kolesterol düzeylerine sahip olduğu gözlemlendi.
- Bu da bitki temelli beslenmenin, çocukluk çağından itibaren kardiyovasküler sağlık üzerinde olumlu etkiler yaratabileceğini düşündürüyor.

Öte yandan vejetaryen

çocukların, ortalama olarak biraz daha kısa ve daha zayıf olma eğiliminde oldukları da belirtiliyor. Kemik mineral içeriğinin daha düşük bulunması ise beslenme planlamasında kalsiyum ve D vitamini dengesinin ne kadar kritik olduğunu bir kez daha hatırlatıyor.

Bilimsel Denge ve Ailelere Öneriler

Araştırmacılar, çalışmanın gözlemsel yapısı nedeniyle doğrudan neden-sonuç ilişkisi kurmanın zor olduğunu altını çiziyor. Bitki temelli beslenmeyi tercih eden ailelerin yaşam tarzı, sosyoekonomik koşulları ve sağlık bilinci gibi faktörler de sonuçları etkileyebiliyor.

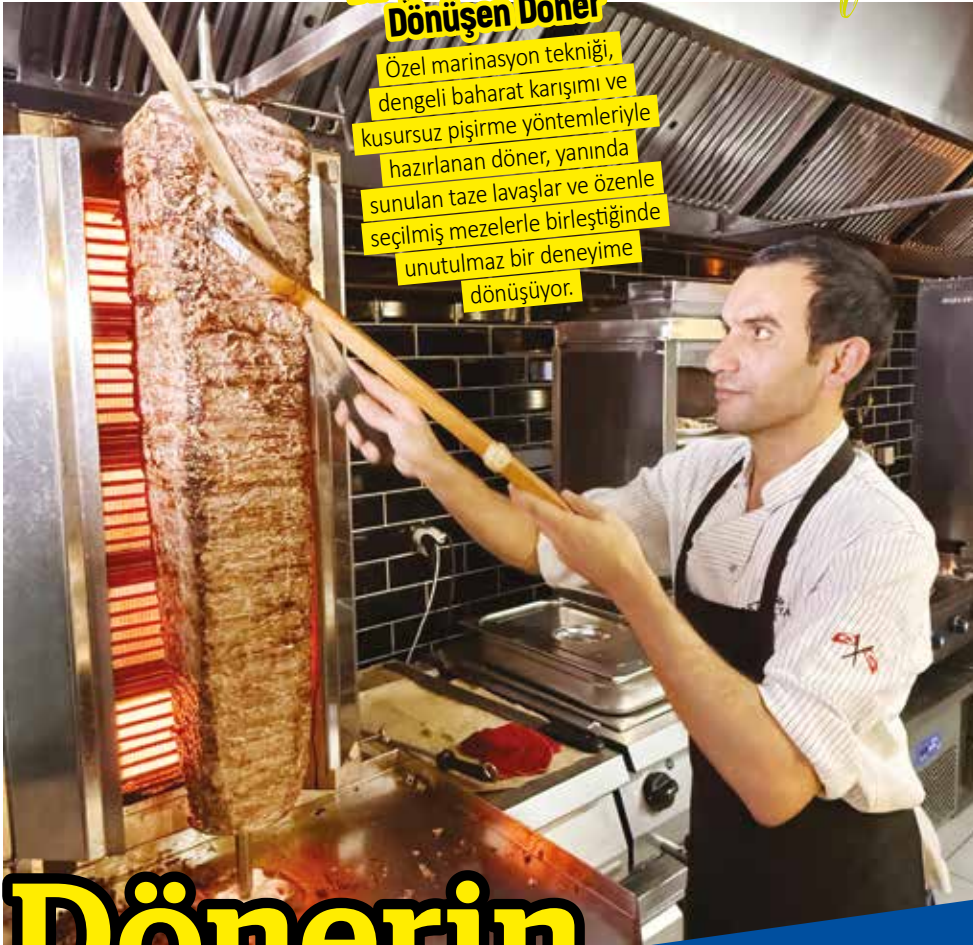
Bu nedenle uzmanlar, ebeveynlere çocuklarının beslenmesini çocuk doktorları ve diyetisyenler eşliğinde, özenle planlamalarını öneriyor. Ayrıca bitki temelli beslenen aileler için daha net ve kapsamlı resmî beslenme rehberlerine ihtiyaç olduğu vurgulanıyor.

Monica Dinu'nun sözleri, araştırmanın amacını net biçimde özetliyor:

"Bu bulguların, bitki temelli diyetlerin hem faydalarını hem de olası risklerini daha iyi anlamaya yardımcı olmasını ve sağlık, etik ya da çevresel nedenlerle bu beslenme biçimini tercih eden ebeveynlere yol göstermesini umuyoruz."

Bir Şehir Efsanesine Dönüşen Döner

Özel marinasyon tekniği,
dengeli baharat karışımı ve
kusursuz pişirme yöntemleriyle
hazırlanan döner, yanında
sunulan taze lavaşlar ve özenle
seçilmiş mezelerle birleştiğinde
unutulmaz bir deneyime
dönüşüyor.



Dönerin Ustası 1992 Çetin Yalçın

Gastronomi dünyasında bazı isimler vardır ki yalnızca bir işletmeci değil, bir lezzet geleneğinin taşıyıcısı hâline gelir. 2022'den bu yana döner ustalığını bir sanat titizliğiyle icra eden Çetin Yalçın, bugün şehrin en karakteristik lezzet duraklarından birinin mimarı.

Çetin Yalçın'ın mutfağı, döneri yalnızca bir yemek olmaktan çıkarıp taze et seçimi, özel baharat dengesi ve ateşin zarif dokunuşuyla hazırlanan bir gastronomi ritüeli hâline getiriyor. Her dilim, yılların biriktirdiği emeğin ve ustalığın izini taşıyor.

Kahvaltıda Yeni Perspektif: Kilo ile Kahvaltı

Mekânın kilo ile kahvaltı konsepti, geleneksel Türk kahvaltısına modern ve özgür bir yaklaşım kazandırıyor. Peynir çeşitleri, zeytinler, yöresel reçeller, taze ekmekler ve daha birçok ürün, misafirlerin dilediğini seçerek kendi tabağını oluşturmasına imkân tanıyor. Üstelik dönerin kahvaltı masasındaki sürpriz varlığı, sabah ritüellerine farklı bir tat katıyor.

Yeni Şube: Çorba Çeşitleriyle Büyüyen Lezzet Yelpazesi

Döner Ustası Çetin Yalçın, Atalar Sahil'deki bilinen adresine ek olarak Anadolu AVM'de açılan yeni şubesiyle hizmet ağını genişletmiş durumda.

Meze ve Zeytinyağlılarda Sürdürülebilir Lezzet: Kilo ile Servis

Çetin Yalçın'ın yenilikçi yaklaşımı, kahvaltıda mezeye uzanan geniş bir yelpazeye sahip. Çok sayıda meze ve zeytinyağlı da kilo ile sunuluyor. Bu sistem hem israfı önüyor hem de misafirlere tam anlamıyla özgür bir seçim imkânı veriyor:

Ne kadar yemek isterseniz, yalnızca o kadar ödüyorsunuz. Hem midenize hem bütçenize dost bu yaklaşım, markanın sürdürülebilir gastronomi vizyonunun önemli bir parçası.

Bu yeni şube, dönerin yanı sıra çeşitli çorbalarıyla da öne çıkıyor. Geleneksel lezzetleri modern bir sunumla buluşturan çorba menüsü, günün her saatinde sıcak ve hafif bir başlangıç arayan misafirler için ideal bir seçenek sunuyor. Böylece marka, menü yelpazesini genişleterek çok daha farklı damaklara dokunmayı başarıyor.

Samimi Atmosfer, Misafir Odaklı Hizmet

Lezzetin yanı sıra güler yüzlü hizmeti ve sıcak atmosferiyle de öne çıkan mekân, aile buluşmalarından dost sohbetlerine kadar

birçok an için ideal bir durak. Misafirperver yaklaşım, markanın uzun yıllardır koruduğu en değerli imzası.

1992'den bu yana devam eden lezzet yolculuğuyla

Döner Ustası Çetin Yalçın, yalnızca bir döner ustası değil, sürdürülebilir ve yenilikçi gastronomi anlayışının güçlü temsilcilerinden biri. Kilo ile kahvaltı ve meze konsepti, şehrin yemek kültürüne taze bir soluk getirirken; Anadolu AVM'deki yeni şubede sunulan çorba çeşitleri, markanın vizyoner yaklaşımını bir kez daha kanıtıyor.

Atalar Sahil ve Anadolu AVM'deki şubeleriyle, şehirde damak hafızasında kalıcı tatlar bırakan bir lezzet durağı olmaya devam ediyor.



Mert Abinin Yeri: Mutluluğun ve Lezzetin Buluştuğu Sofra



MARMARALI GURME
Mehmet Birtok



Kocaeli, son yıllarda lezzet duraklarıyla adından söz ettiren şehirlerin başında geliyor. Ancak bazı mekânlar vardır ki sadece iyi yemek yapmaz; kendi tarzını, kendi mutfak dilini ve karakterini inşa eder. Mert Abinin Yeri, özel sosları, günlük hazırlanan köfteleri, füme kaburga etleri ve klasik hamburger anlayışını tamamen dönüştüren reçeteleriyle Kocaeli’de sıradışı bir hamburgerci olarak öne çıkıyor.

Burada hamburger, hızlı tüketilen bir ürün değil; emeğin, tekniğin ve damak hafızasının buluştuğu bir ana yemek. Izgaraya düşen her köfte, mutfağın arkasındaki titizliği; ekmeğe sürülen her özel sos, Mert Şef’in karakterini yansıtıyor. Füme kaburganın derin aroması, özel soslarla birleştiğinde ortaya çıkan lezzet, “hamburger yedim” demeyi yetersiz kılıyor.

Kapıdan içeri girildiği anda hissedilen şey net:

Burada ezber yok, kopya yok, sıradanlık hiç yok, Mert Abinin Yeri var.

Mutluluğun ve Lezzetin Buluştuğu Sofra

Burada hiçbir şey sıradan değil. Menüdeki her lezzet, Mert Şef’in titiz dokunuşlarıyla hayat buluyor. Burger yemek isteyenler için gurme yorumlar, ev yapımı sucuklarla hazırlanan sucuk ekmecekler, füme et dokunuşları... Izgaralardan yükselen cız sesi, mekânın iyi enerjisiyle birleşiyor ve Mert Abinin Yeri’nin mottosu kendiliğinden ortaya çıkıyor:

“Mutlu müşteriler, mutlu dünya.”

Aşkla Pişen Yemekler

Mert Şef’in gastronomi yolculuğu, mutfakta sadece makarna yapabildiği günlerle başlamış. Zamanla aldığı eğitimler ve yıllara yayılan deneyim, bugün onu özgün tarifler üreten bir şef haline getirmiş.

Menüde yer alan tüm ürünler, Bozat ailesinin gerçekten sevdiği ve lezzetine yüzde yüz güvendiği yemeklerden oluşuyor.

Geleceğe Uzanan Bir Lezzet Yolculuğu

Mert Şef’in projeleri, kendi deyişiyle birer “tomurcuk hayal.”

Önce Kocaeli’de herkesin bildiği, sonra Türkiye’de ve dünyada adından söz ettiren bir marka olmak istiyor.

“Bir yerde adımız geçtiğinde ‘duydum, çok güzel yemekleri varmış’ denmesi benim için en büyük başarı.”

Mert Abinin Yeri, bir restoran olmanın ötesinde; aile sıcaklığının, mutfak tutkusunun ve paylaşma kültürünün birleştiği bir lezzet durağı.



Arkeolojiden Mutfaka Uzanan Bir Yolculuk

İzmit doğumlu Mert Bozat; hareketli, enerjik, öğrenmeyi seven ve yenilikçi bir isim. Üniversitede arkeoloji okumuş ancak hayatın içindeki dinamizm onu mutfaka yöneltmiş. Tiyatro sahnesinde insanları güldürmekten büyük keyif alan Bozat, bugün aynı mutluluğu restoranından yüzü gülererek ayrılan misafirlerinde buluyor.

Eşyle üniversitede tanışan Mert Şef, bugün işletmenin hem mutfaktaki hem de atmosferdeki uyumunu eşyle birlikte kuruyor. Dekorasyondan müzik seçimlerine kadar her detayda ortak bir imza var. Akşam saatlerinde mekâna yayılan jazz melodileri, hem çalışanların ritmini değiştiriyor hem de misafirlerin ruhuna dokunan zarif bir ambiyans oluşturuyor.



SEVGİYLE
ÜRETTİK
SAYGIYLA
SUNUYORUZ



GÜLAL TARIM HAYVANCILIK ÜRÜNLERİ İTH. İHR. SAN. VE TİC. A.Ş.

MERKEZ: Pirimehmet M. Kunduraçılar Sitesi Kat:4 No:186-187 İSPARTA T: 0.246 218 36 63 F: 0.246 232 95 30

FABRİKA: Kerkük M. Eyüp Sultan Camii Karşısı No.:1 Şarkıkaraağaç İSPARTA T: 0.246 411 56 63-35 79 F: 0.246 411 22 24

ŞUBE: Mega Center Gıda Topt. Sitesi C Blok No: 72 Bayrampaşa İSTANBUL T: 0.212 640 71 60 F: 0.212 640 71 81

www.gungorersoylar.com.tr

Pinkberry, Hafif, Ferah ve Lezzetli Frozen Yoğurt Deneyimiyle Fark Yaratıyor

Dünyada frozen yoğurt denildiğinde akla gelen ilk markalardan biri olan Pinkberry, saf tatlar, gerçek içerikler ve günlük hazırlanan ürünleriyle klasik tatlı anlayışının ötesinde bir dene-

yim sunuyor. Hafifliğiyle öne çıkan, ferah ve dengeli lezzet profiliyle fark yaratan Pinkberry, yalnızca bir frozen yoğurt değil; günün her anına eşlik eden modern bir lezzet alternatifi olarak konumlanıyor.

Birbirinden Farklı Seçenekleriyle Pinkberry'nin Özgün Lezzet Dünyası

Pinkberry'nin imza frozen yoğurtları, her gün taze süt ve yoğurtla hazırlanıyor. Markanın karakteristik lezzeti, tatlı ve mayhoş dengenin kusursuz uyumundan geliyor. Ne baskın ne ağır; temiz bitişli, ferah ve gerçek tadı yansıtan bu yapı, Pinkberry'yi pazardaki benzerlerinden net biçimde ayırıyor. Mango aroması mangoyu, nar aroması gerçek nar suyunu andıran saf tat profilleri, yapay yoğunluktan uzak, doğal bir lezzet deneyimi sunuyor.

Pinkberry mağazalarında sunulan aromalar, mevsimsellik ve tazelik esas alınarak düzenli olarak yenileniyor. Menünün vazgeçilmez olan Original Pinkberry her zaman yerini korurken; mango, çilek ve nar gibi gerçek meyve püresiyle hazırlanan ferah tatlar ile çikolata fındık ve tuzlu karamel gibi daha kremamsı ve tatlı profiller bir arada sunuluyor. Her aroma, gerçek içeriğin tadını net şekilde hissettiren saf ve yalın bir lezzet anlayışıyla hazırlanıyor.

Tamamlayıcı Lezzet Seçenekleri, Her Kâseyi Kişisel Bir İmzaya Dönüştürüyor

Tamamlayıcı lezzetler ise Pinkberry deneyiminin vazgeçilmez bir parçası. Meyveler mağazalarda her gün taze olarak teslim alınıyor ve elde kesilerek hazırlanıyor. Meyveden çikolataya, granoladan kuruyemişe uzanan 30'dan fazla seçenek, frozen yoğurtla en iyi uyumu yakalayacak şekilde özenle seçiliyor. Misafirler diledikleri kadar tamamlayıcı lezzet ekleyerek her seferinde kendilerine

özgü bir lezzet yaratabiliyor.

Pinkberry menüsü yalnızca frozen yoğurtla sınırlı kalmıyor. Frozen yoğurt bazlı smoothie'ler, klasik milkshake'lere göre daha hafif ve ferah bir alternatif sunarken; parfait'ler, katmanlı yapısıyla günün her anına uygun pratik bir lezzet seçeneği olarak öne çıkıyor. Tüm ürünlerde aynı kalite anlayışı ve tazelik yaklaşımı korunuyor.

Pinkberry Menüsü, Global Reçeteleri Türkiye'nin Güçlü Meyve Kültürüyle Buluşturuyor

Türkiye operasyonunda meyvelerin tamamı yerel tedarikçilerden sağlanıyor. Meyveler günlük olarak teslim alınıyor ve her biri global Pinkberry standartlarına uygun şekilde hazırlanıyor. Böylece hem tazelik hem de sürdürülebilirlik açısından marka DNA'sıyla birebir uyumlu bir süreç yürütülüyor. Mevsimsel ürünler ve yerel lezzetlerle zenginleşen kombinasyonlar, Türkiye'deki misafirlerin damak zevkine uyum sağlayarak daha sağlıklı

ve ferahlatıcı bir alternatif sunuyor.

Minimal, aydınlık ve ferah mağaza tasarımı; hızlı servis anlayışı ve sıcak ekip yaklaşımıyla birleşerek Pinkberry deneyimini sadece tatla sınırlı olmayan, iyi hissettiren bir buluşmaya dönüştürüyor. Tazelik, kalite ve duyuşal deneyim odağıyla kısa sürede global bir ikon haline gelen Pinkberry, her ziyarette aynı kaliteyi, aynı tazeliği ve aynı saf lezzet anlayışını sunmayı temel marka yaklaşımı olarak benimsiyor.



Açık Ateşin Dönüştürdüğü Bir Tabu: **Araf**'ta Sakatatın Yeni Dili

İki Şef, Tek Ateş, Ortak Bir Tutku

Bu mutfağın arkasında genç, disiplinli ve vizyoner bir şef çift var: Kenan Çetinkaya ve Pınar Korgan Çetinkaya. Pınar Şef'in hikâyesi, sayısal bir eğitimden gastronomiye uzanan sıra dışı bir yolculuk. Gastronomi eğitiminin yanı sıra Gıda Mühendisliği yan dalını tamamlamış, ardından Sürdürülebilir Gıda Sistemleri üzerine yüksek lisans yapmış. Mutfığa yaklaşımında bilimsel bakış, sistematik düşünce ve etik sorumluluk hissi net biçimde hissediliyor.

Kenan Şef ise Bolu kökenli bir ailenin çocuğu. Onun mutfakla ilişkisi akademik bir tercihten önce aile geleneğiyle şekillenmiş. Her iki şef de Yeditepe Üniversitesi Gastronomi mezunu. Türkiye'de ve yurtdışında edindikleri deneyimler, onları açık ateş, sakatat ve şeffaf mutfak fikrinde ortaklaştırmış. Ve elbette bir de aşk... Evli çift, gastronomiye olan tutkularını 2023'te Araf adı altında bir araya getirmiş.

Açık Ateşin Etrafında Kurulan Canlı Bir Sahne

Araf, klasik şef restoranı algısının oldukça dışında bir yerde duruyor. Kare formdaki mekân; duvar boyunca uzanan odun fırını, merkezde konumlanan servis adası ve etrafını saran tezgâh oturma düzeniyle adeta yaşayan bir sahneye dönüşmüş. Misafirler yalnızca yemek yemiyor; ateşin sesini, mutfığın temposunu ve ekibin enerjisini birebir deneyimliyor.

Bahçe alanı ise açık havada bu deneyimi sürdürmek isteyenler için sakın bir alternatif sunuyor. Oturduğunuz anda mutfığın tüm akışı gözlerinizin önünde. Tabaklar servis edilirken şeflerin teknik detayları anlatması, Araf'ı bir restoran olmaktan çıkarıp interaktif bir gastronomi alanına dönüştürüyor. Zamanla masadaki yabancılarla sohbetler başlıyor; bu karşılaşmalar mekânın ruhunu tamamlıyor.

"Araf" ismi de bu ruhu yansıtıyor. Menüdeki her şeyin "çok iyi" olmasından doğan bu isim, misafirin seçim yaparken gerçekten arafta kalmasına neden oluyor. Tadım menüsü ise bu kararsızlığı keyifli bir yolculuğa dönüştürüyor.

İstanbul'da gastronomi sahnesi hızla değişirken, bazı restoranlar yalnızca lezzet üretmekle kalmıyor; mutfığa bakış açımızı da kökten dönüştürüyor. Kadıköy'de yer alan Araf, sakatatı açık ateşin merkezine alarak bu dönüşümün en çarpıcı örneklerinden biri. Mart 2023'te kapılarını açan bu küçük şef restoranı, kısa sürede yarattığı etkiyle İstanbul'un en çok konuşulan adresleri arasına girdi. 2026 restoran seçkisinde

aldığı ilk Michelin yıldızı ise Araf'ın yalnızca cesur değil, aynı zamanda tutarlı ve derinlikli bir mutfak vizyonuna sahip olduğunu tescilledi.

Araf'ta sakatat, mutfığın arka planında kalan bir unsur değil; bilakis ana anlatının başrolünde. Açık ateşle kurulan bu mutfak dili, alışkanlıkları sorgulatan, önyargıları kıran ve sakatatı rafine bir gastronomi anlatısına dönüştüren bir manifesto niteliğinde.





Sakatat Başrolde, Açık Ateş...

Araf mutfağının merkezinde et ve sakatat var; ancak açık ateş yalnızca proteini değil, sebze de dönüştürüyor. Izgara sebzeler, pancar, enginar gibi tabaklar ateşten aldığı karakterle ana tabaklara güçlü bir eşlik sunuyor. Hatta bazı tabaklarda “yancılar”, proteinin önüne geçecek kadar iddialı.

Menüde; çıtır beyin, uykuluk, böbrek, dana yanak, akciğer tantuni, ızgara dil, şaşlık ve alabalık ceviche gibi tabaklar yer alıyor. Tatlılarda ise limonlu tavuk göğsü katları, çikolata mousse ve peynir-reçel eşleşmeleri dikkat çekiyor. Misafirlerin favorileri arasında çıtır beyin, uykuluk ve böbrek ilk sıralarda. Ön yargıyla gelen pek çok misafir, bu tabaklarla sakatata bakışını yeniden tanımlıyor.

Pınar Şef’in yaklaşımı net:

“Biz neyi, nasıl yemeyi doğru buluyorsak onu servis ediyoruz. Mutfagımızı trendler değil, fikirlerimiz yönetiyor.”

Et ağırlıklı menüye rağmen vegan ve vejetaryen misafirlerin de rahatlıkla keyif alabileceği seçenekler bulunması, mutfagın esnek ama prensipli yapısını ortaya koyuyor.

Ödüller, Müdavimler ve Sahici Bir Başarı

Araf, Aralık 2025’te Michelin Bib Gourmand ve Gault&Millau Gourmand Table Chef Restaurant kategorilerinde yer aldı. Ardından gelen 1 Michelin yıldızı, bu istikrarlı çizgiyi bir üst seviyeye taşıdı. Ancak şefler için en kıymetli ödül, yoğun müdavim kitlesi.

Akşam servislerinin neredeyse yarısını tanıdık yüzlerin oluşturması, Araf’ın samimi bağlar kuran bir mekân olduğunu gösteriyor. Artan uluslararası ilgi ise Kenan Şef’i özellikle mutlu ediyor; çünkü bu sayede Türk mutfagını ve sakatat kültürünü daha geniş bir kitleye anlatma fırsatı buluyorlar.

Ateşin Başında Anlatılan Bir Hikâye

Araf, açık ateş etrafında şekillenen; küçük metre-karelerine rağmen karakteri büyük bir tezgâh restoranı. Cesur tabakları, ürün bütünlüğüne verdiği önem ve iki şefin her akşam mutfakta bizzat yer alması, burayı canlı bir gastronomi sahnesine dönüştürüyor.

Pınar Şef’in sözleriyle:

“Şu an tüm odağımız Araf. Yeni fikirler, yeni oyunlar deniyoruz. Araf bizim gözbebeğimiz ve aynı zamanda hiç bitmeyen bir okul.”

Avrupa Yakası için henüz bir plan yok. Çünkü Araf, Kadıköy’de, Anadolu Yakası’nın müdavim kültürüyle anlam buluyor. Ve belki de en doğrusu bu: Ateşin, hikâyenin ve samimiyetin olduğu yerde kalmak.



Kış Tatilinin Yeni Gözdesi

Ergan Dağı

Bazen insanın aklında tek bir soru belirir: "Biraz nefes alabileceğim, kalabalıktan uzak ama keyifli bir yer yok mu?" İşte bu sorunun cevabı, Doğu Anadolu'nun sakini ama güçlü şehirlerinden biri olan Erzincan'da, Ergan Dağı'nın eteklerinde gizlidir. Büyük iddialar, uzun kuyruklar ya da bitmek bilmeyen gürültüler olmadan da güzel bir tatil mümkünmüş dedirten bir yer burası.

Ergan Dağı'nı özel kılan şeylerden biri de şehre bu kadar yakın olup doğallığını koruyabilmiş olmasıdır. Ergan



Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu

Dağı Kayak Merkezi'ne vardığınızda ilk fark ettiğiniz şey ferahlık olur. Gösterişli tabelalar ya da bitmek bilmeyen kalabalıklar yoktur. Ama tam da bu yüzden, oraya çıkan yol insanın içini rahatlatır. Pistler geniş, manzara alabileceğine açık, hava ise insanın içini açacak kadar temiz.

Ergan Dağı'nın uzun pistlerinde kayak yapmak ayrı bir keyiftir. Ancak kayak bilseniz de bilmeseniz de burada kendinize göre bir şey bulabilirsiniz. Dilerseniz buz pateni, snowboard, bot safari, dağ ve buz tırmanışı gibi alternatif spor dalları ile ilgilenebilirsiniz. Daha sakinliği tercih ederseniz de zirveden

aşağı süzülenleri izlerken, diğer yandan sıcak bir çay eşliğinde dağ manzarasına izleyebilirsiniz. İsterseniz telesiyeye binip zirveye çıkarak, karla kaplı dağlara karşı bir manzarada kahvenizi de yudumlayabilirsiniz.

Kayak öğrenmek isterseniz de pistler korkutucu değildir; dağ sabırlıdır, acele ettirmez. Bu yönüyle Ergan, yeni başlayanların da gönül rahatlığıyla tercih edebileceği bir merkezdir. 3.278 metreye ulaşan zirvesi, uzun pistleri ve modern tesisleriyle hem amatör hem de profesyonel kayakçılara hitap eder. Üstelik şehir merkezine bu kadar yakın olması, "dağ başına mı geldik?" hissini hiç yaşatmaz. Ergan Dağı Kayak Merkezi, Erzincan şehir merkezine yalnızca 12 kilometre mesafede yer almasıyla önemli bir erişilebilirlik avantajına sahiptir. Yani dilerseniz konaklama için şehir merkezini tercih edebilir ve şehirdeki diğer turistik mekânları da ziyaret edebilirsiniz.

Ergan'ın güzelliği yalnızca kışla sınırlı değil. Karlar çekildiğinde dağ başka bir yüzünü gösterir. Yeşilin her tonunu barındıran yamaçlar, yürüyüş yapmak isteyenler için doğal bir davet gibidir. Yazın serin havası, şehir sıcağından kaçmak isteyenler için birebirdir. Fotoğraf makinesini eline alan da mutlu olur, sessiz bir köşe bulup düşünmek isteyen de. Yani kayak tatili dışında, yaz ve bahar aylarında doğa yürüyüşleri, yamaç paraşütü, kamp ve fotoğrafçılık gibi aktivitelerle de Ergan Dağı oldukça cazip.

Dağ keyfinin tamamlayıcısı ise geleneksel yemeklerdir. Erzincan bu konuda oldukça cömerttir. Gerçek tulum peynirinin tadını burada öğrenirsiniz. Yaprak döneri, geleneksel tatlı ve sıcak sohbetler eşliğinde yenilen yemekler, günün yorgunluğunu unutturur. Çoğu zaman en güzel anılar, bir lokantada kurulan basit bir masada birikir.

Kısacası Ergan Dağı Kayak Merkezi, yüksek sesle konuşmadan kendini anlatan yerlerden.

Kalabalık olma derdi yok, gösteriş peşinde koşmuyor. Ama bir kez yolu düşenin hafızasında mutlaka bir iz bırakıyor. Belki de en güzel yanı bu: insana, dağ başında bile kendini evinde hissettirebilmesi.

Güneş battığında çoğu kayak merkezi sessizliğe bürünür. Ergan Dağı ise tam o anda başka bir hikâye anlatmaya başlar. Işıklar yanar, pistler yeniden canlanır ve gece kayağının kendine özgü büyüsü ortaya çıkar. Ergan Dağı'nda gece, sadece karanlık değil; manzara, hareket ve heyecan demektir.

Gece kayağında en etkileyici an zirveye çıkıldığında yaşanır. Aşağıda Erzincan'ın ışıkları yıldızlar gibi parıldar. Şehir, karanlığın içinde sakin ve zarif görünür. Yukarıda gökyüzü, aşağıda şehir... Arada ise bembeyaz pistler. Bu manzara, Ergan Dağı'nı sadece bir kayak merkezi olmaktan çıkarır; unutulmaz bir deneyime dönüştürür.

Ergan Dağı'nın gece yüzü, fotoğraf meraklıları için de eşsiz kareler sunar. Aydınlatılmış pistler, karın parlaklığı ve şehir ışıkları bir araya geldiğinde ortaya kartpostalı görüntüler çıkar. Eğer kayakla yıldızların, karla şehir ışıklarının buluştuğu bir an yaşamak istiyorsanız, Ergan Dağı'nın gecesi sizi bekliyor.







Lezzetindeki Sır Sosunda Gizli...





Baharat Karışımları & Gıda Katkı Maddeleri

✔ Yoğun, tipik lezzet ✔ Yüksek kalite seviyesi ✔ Çok yönlü uygulamalar ✔ Uygun maliyet

Köfte / Burger Karışımları

Eşsiz bir lezzet şölenine davetlisiniz...

Bayat ekmek, soğan, sarımsak soymaya ve baharat harmanlamaya gerek yok. Köfte, burger yapmak için sadece bir tutam Selay yeterli.



Sucuk, Salam, Sosis, Jambon Karışımları

Mükemmel Lezzetler, profesyonel çözümler...

Et sektörüne yönelik yenilikçi formüller.

Tavuk Sos ve Harçları

Sırrı bizde saklı eşsiz lezzet formülleri...

Geleneksel lezzetleri otantik tatlarla birleştirerek hazırladığımız tavuk sosları herkesin dilinde birer lezzet şölenine dönüştü. Dışı nar gibi kızarmış, içi yumuşacık tavuklar.

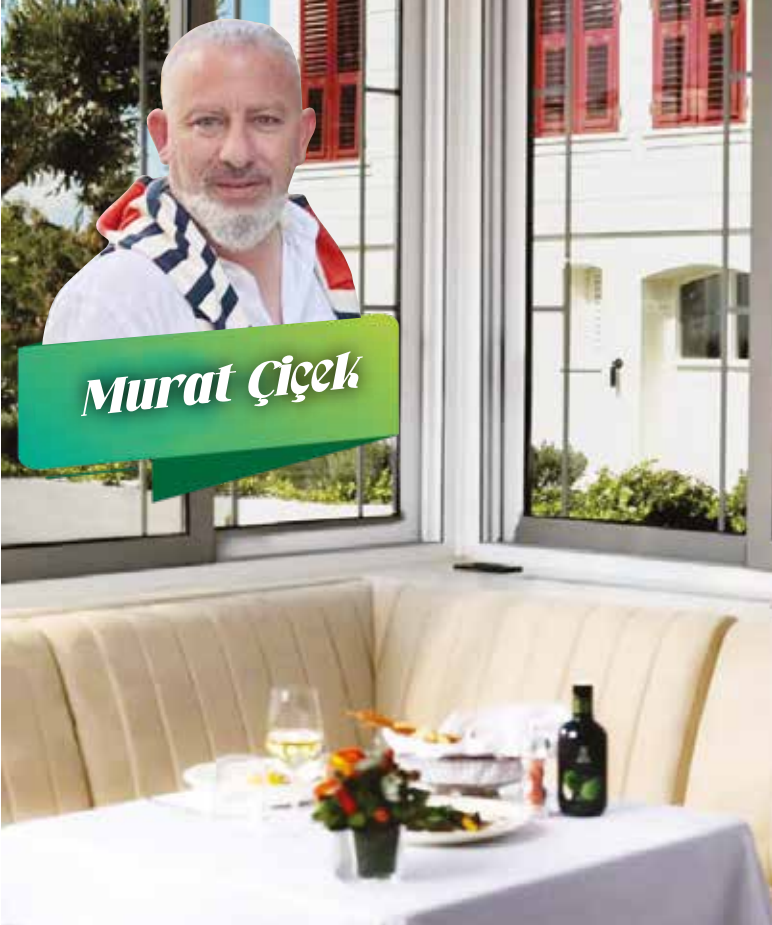


Izgara ve Kebap Harçları

Etin baharat ile mükemmel uyumu...

- Selay Izgara Çeşni
- Selay Kebap Harcı
- Selay Çiğ Köfte Harcı
- Selay Döner Kombi

Çamlıca'da Saklı Bir Kaçış: **Arbor İstanbul**



Çamlıca'nın sakin atmosferinde konumlanan Arbor İstanbul, şehir yaşamının temposunu doğayla buluşturan çağdaş bir konaklama deneyimi sunuyor. Modern mimarisi, dingin renk paleti ve sanatla iç içe tasarlanan atmosferiyle otel; konaklamayı estetik bir kaçışa dönüştürüyor. Sadelik, zarafet ve özen duygusu, Arbor İstanbul'un her köşesinde hissediliyor.

Otele adım attığınız anda doğal ışıkla dolan ferah iç mekânlar ve mimarideki dengeli yaklaşım dikkat çekiyor. Doğal taşlar, sade mobilyalar ve çağdaş sanat eserleriyle kurgulanan alanlar, misafirlerine şehrin merkezinde huzurlu bir mola imkânı sunuyor. Arbor İstanbul, kısa bir şehir kaçamağı ya da dingin bir hafta sonu için ideal bir adres.

Lezzetin Estetikle Buluştuğu Nokta: **Arbor Ristorante Italiano**

Otelin kalbinde yer alan Arbor Ristorante Italiano, Arbor İstanbul'un zarafetini gastronomiyle tamamlayan en güçlü durak. Geleneksel İtalyan mutfağını modern

dokunuşlarla yorumlayan restoran, mevsimsel ürünlere dayalı menüsüyle öne çıkıyor. El yapımı taze makarnalar, taş fırından çıkan ince hamurlu pizzalar ve Edremit kökenli, beş nesildir süren aile mirası zeytinyağlarıyla hazırlanan tabaklar, mutfağın temelini oluşturuyor.

Menüde porcini mantarlı risotto, trüflü tagliolini, jumbo karidesli Linguini Americano ve kapalı pizza Focaccia Farcita gibi lezzetler dikkat çekiyor. Tatlılarda ise tiramisu, profiterol ve creme brulee klasik bir kapanış sunuyor. Minimalist tasarımı, sıcak ışık kullanımı ve sanat eserleriyle restoran; gündüzleri aydınlık, akşamları ise sofistike bir İtalyan ambiyansına bürünüyor.

Tatlı Bir Mola: **Arbor Patisserie**

Gün içinde kompleksin içinde yer alan Arbor Patisserie, Fransız pastacılığından ilham alan zarif tatlıları ve kruvasanlarıyla öne çıkıyor. Doğal ışık alan mekân, bahçedeki sanat dokunuşları ve taze tatlı kokularıyla kısa ama keyifli bir mola için ideal bir durak.

Sanatla Bütünleşen Konaklama

Arbor İstanbul'daki odalar, konforu estetik sadelikle buluşturuyor. Geniş pencerelerden süzülen gün ışığı, doğal malzemelerle tasarlanan iç mekânlar ve koleksiyon eserlerle süslenen duvarlar, otelin sanatla kurduğu güçlü bağı yansıtıyor. Şehrin merkezinde, sakin ve dingin bir atmosfer sunan bu odalar, konuklarına gerçek bir şehir kaçamağı vadediyor.

Arbor İstanbul, konaklama, sanat ve gastronomiyi tek bir potada eriten yeni nesil şehir otellerinden biri. İtalyan mutfağının zarafetini İstanbul'un çağdaş ritmiyle buluşturan Arbor Ristorante Italiano ise bu deneyimin lezzetle şekillenen yüzü. Şehrin ortasında nefes almak isteyenler için Arbor İstanbul, sade ama etkileyici bir durak.





Suudi Arabistan

Geçtiğimiz ay gerçekleştirdiğim kutsal topraklar ziyaretimde yöreye özgü farklı gastronomik deneyimler yaşadım. Bu deneyimlerimi sizlerle paylaşmak isterim.

Suudi Arabistan halkı, çöl iklimi ve Arap coğrafyasının etkisiyle köklü geçmişini sofralara taşımış; zaman içinde zengin bir gastronomik çeşitliliğe sahip güçlü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Arap mutfağı, yoğun aromaları ve karakteristik kokularıyla ziyaretçilerini büyüleyici bir lezzet yolculuğuna davet eder.

Güllü Dondurma

Sosyal medyada sergilenen şovlarıyla ün kazanan güllü dondurmayı denemek için biraz önyargılı fazla sabırsız olduğumuzu inkâr edemeyiz. Medine’de deneyimleme fırsatı bulduğumuz bu dondurma, beklentimizin çok üzerinde bir lezzet sundu. Gösterinin ön planda olması nedeniyle lezzet beklentimiz düşük olsa da ilk lokmadan sonra fikrimiz tamamen değişti.

Kremamsı dokusu, dengeli gül aroması ve şeker oranının yerinde oluşu, taze ve mavi/pembe renkli kornetiyle birleşerek damağımızda kalıcı bir tat bıraktı. Sunum sırasında üzerine serpilmiş toz Antep fıstığı ve file badem, son dokunuş olarak eklenen gül hem kokusu hem de zarif sunumuyla tüketicinin gönlünü kazanan ince bir jest niteliği taşıyor. Dondurmayı ikram ederken müşteriye gül kokusu da sunan işletme, bu nazik



jesti ve özgün yaklaşımıyla bizleri adeta mest ediyor.

Hurma Çeşitleri

Suudi Arabistan, hurma bahçeleriyle nam salmış bir ülkedir. Hurmayı diğer meyvelerden ayıran en dikkat çekici özelliklerden biri, insanla benzerlik gösteren biyolojik özelliklere sahip olmasıdır. Yaşam süresi, çoğalma şekli ve en verimli dönemleri bakımından insani özellikler sergiler; gençlik ve yaşlılık evreleri bulunur, bol suya ihtiyaç duyar.

Bazı kaynaklarda, hurmanın Hz. Âdem’in yaratıldığı topraktan arta kalan topraktan yaratıldığına dair rivayetler yer alır. Tıpkı insan gibi hurma ağacının da “kalp” olarak nitelendirilen bir bölgesi olduğu ve bu bölge zarar gördüğünde yaşamını sürdürmediği ifade edilir.

Beslenme açısından değerlendirildiğinde hurma, kan şekerini dengelemesi ve sindirim sistemini düzenlenmesinin yanında vücudumuz için pek çok fayda sağlar. Ülkede çok sayıda hurma çeşidi bulunmakla birlikte;

- Sugai hurması, yüksek lif içeriği nedeniyle diyabet hastaları tarafından sıklıkla tercih edilir.

- Acve hurması, yoğun ve hafif buruk aromasıyla bilinir.

- Mebrum hurması ise ince kabuklu ve etli yapısı sayesinde özellikle ikramlık olarak öne çıkan türlerdendir.



Sofra Kültürü

Beslenme Gümcesini
Hilal Bakkaloğlu



Baharatlar

Arabistan mutfağında dikkat çeken en önemli unsurlardan biri, kullanılan baharatların yoğun aroması ve belirgin kokularıdır. Kakule, tarçın, kimyon, kişniş ve safran gibi ülkemizde daha sınırlı kullanılan baharatlar, yemeklerde cesur miktarlarda tercih edilir.

Tarçın, Türkiye'de genellikle tatlılarla özdeşleşmişken Suudi mutfağında et, tavuk yemekleri ve pilavlarda da sıkça kullanılır. Baharatların çoğu hemen her yemekte yer aldığı için, pratiklik amacıyla farklı baharat karışımları halinde satışa sunulmaktadır.

Al-Baik

Suudi Arabistan denince akla gelen ilk yeme-içme duraklarından biri Al-Baik adlı fast food zinciridir. Ülkeye özgü baharatlarla marine edilmiş kızarmış tavukları, damak tadımıza yakın aromalara sahip olması nedeniyle özellikle ülkeyi ziyaret eden Türkler tarafından yoğun ilgi görmektedir. Oldukça sevilen Al-Baik şubelerinin önünde her daim uzun

kuyruklara rastlamak mümkündür.

Kuzu Kabsa

Kuzu Kabsa, Arabistan mutfağının en meşhur yemeklerinden biridir. Kuzu etinin bol baharatla harmanlanarak basmati pirinciyle birlikte pişirilmesiyle hazırlanan bu tencere yemeği, kavrulmuş fındık ve tatlı kuru üzümle zenginleştirilir. Bu yemeğin, Arap Yarımadası çöllerinde yaşayan Bedevi kabileler

tarafından kolay bulunabilen malzemelerle hazırlandığı rivayet edilir. Günümüzde ise dana veya tavuk etiyle hazırlanan, hatta sebze eklenerek çeşitlendirilen versiyonlarına da rastlanmaktadır.

Umm Ali Tatlısı

Umm Ali tatlısının hikâyesi Mısır'a uzanır. Rivayete göre Umm Ali, en büyük rakibi olan üvey annesini saf dışı bırakmasının ardından bu tatlıyı halka dağıttırmıştır. Trajik bir geçmişe sahip olsa da günümüzde Arap mutfağının en sevilen sütü tatlılarından biridir. Farklı tarifleri bulunmakla birlikte genellikle milföy benzeri gevrek hamurun süt, krema ve çeşitli kuru meyşlerle fırınlanmasıyla hazırlanır.





Gurme Atıştırmalıkların Yeni Adı: *FRANUA*

Doğal içerikleriyle öne çıkan Franua, en kaliteli hurmaları badem ve gerçek Belçika çikolatasıyla buluşturarak Türkiye atıştırmalık pazarına güçlü bir giriş yaptı. Marka, doğallık ve rafine lezzeti bir arada sunarak atıştırmalık kategorisine yeni bir yorum kazandırıyor.

İsmi defne yaprağının taze ve güçlü varlığından alan Franua; en kaliteli hurmaları, badem ve gerçek Belçika çikolatası ile bir araya getirerek "atıştırmalık" kavramına hem lüks hem de keyifli bir yorum katıyor. Doğal içerik anlayışıyla geliştirilen ürünler, günün her anında keyifle tüketilebilecek gurme bir alternatif sunuyor.

"Doğadan Gelen Güç" mottosuyla yola çıkan Franua, doğal içerikli lezzetler arayan tüketiciler için Türkiye atıştırmalık pazarında iddialı bir konumlanma hedefliyor. Yüksek kalite standartlarında üretilen içeriği, zengin kakao çekirdeği ile dengeli tat yapısıyla, tatlı keyfini bilinçli tercihlerle yaşamak isteyenlere hitap ediyor.

Her Damak Tadına Uygun Çikolata Seçenekleri

Franua, farklı damak zevklerine hitap eden dört ana üründen oluşuyor. Bitter Belçika Çikolatalı Franua, yoğun ve güçlü kakao aromasını sevenlere hitap ederken; Sütlü Belçika Çikolatalı Franua, klasik ve dengeli bir çikolata deneyimi arayanlar için öne çıkıyor. Daha hafif ve yumuşak

içimli bir alternatif sunan Beyaz Belçika Çikolatalı Franua, ferah bir tat tercih edenlere seslenirken; Franua Mix Paket, bitter, sütlü ve beyaz çikolata çeşitlerini bir arada denemek isteyenler için ideal bir seçenek sunuyor.

İlave Şeker Yok, Saf Lezzet Var

Franua, rafine şeker ve yapay aromalardan uzak duran tüketiciler için doğallığın lüksle buluştuğu özel bir lezzet deneyimi sunuyor. Üretim sürecinde yalnızca doğal meyve şekerine sahip, özenle seçilmiş hurmalar kullanılıyor; ürünler ilave şeker, katkı maddesi veya yapay aroma içermiyor.

Franua'nın içeriğinde yer alan hurmalar; lifli yapısıyla sindirimi desteklerken, magnezyum, potasyum ve kalsiyum gibi doğal mineral değerleri sayesinde gün içindeki zindeliği doğal yollarla destekliyor.

Franua ürünleri, ışık, hava ve nem geçirmez özel folyo katmanlı ambalajlarda sunuluyor. Her bir hurma tanesinin tek tek paketlenmesi, porsiyon kontrolünü kolaylaştırırken ürünlerin ilk günkü tazeliğini korumasını sağlıyor. Tüm ambalajlar geri dönüştürülebilir malzemelerle, çevreye duyarlı bir anlayışla tasarlanıyor.

Doğallığın zarafetini herkesle buluşturmayı amaçlayan Franua ürünlerine, Franua Online Market üzerinden ve CarrefourSA marketlerinden ulaşabilirsiniz.





♥ **YENİ** ♥
♥ Ürünlerimizle
♥ Bırak hayat
♥ MUTFAKTAN
♥ TAŞSIN! ♥



Ege'den
sofranıza



gedikpilic.com



gedik.pilic



gedikpilic



Birçok lezzetli
Gedik Pilic tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.

Et, Ateş ve Samimi Sohbetler

Cihangir'in taş sokaklarından birinde, Pürtelaş'ta küçük ama büyülmüş bir mekan var: Pürtelaş Ocakbaşı. Kapıdan adımınızı attığınız anda, sıcaklık ve samimiyet sizi sarıyor. Burası sadece yemek yenilen bir yer değil; dostlarınızla oturup sohbet edebileceğiniz, rakı kadehlerinin tokuşturduğu, şarabın ağır ağır içildiği bir sahne gibi.

Etin ve Ateşin Şiiri

Ocakbaşı başrolde: Et ve ateş, her lokmada bir senfoni yaratıyor. Kuzu pirzola, kaburga ve Pürtelaş şiş, özenle marine edilmiş ve ateşle buluşmuş bir lezzet şöleni sunuyor. Şarap severler için her lokma ayrı bir keyif; rakı severler içinse kebab, dost sohbetlerinin en iyi eşlikçisi.

Samimi Buluşma Noktası

Kapıdan içeri adım attığınız anda, yılın yorgunluğunu üstünüzden silen bir sıcaklık sizi karşılar. Duvardaki loş ışıklar, ahşap sandalyeler ve ocakbaşının baş

döndürücü cazibesıyla harmanlanan bu mekan, sadece bir restoran değil İstanbul'un ruhuyla kurulan bir sohbet masasıdır. Misafirler genellikle ocakbaşı çevresinde toplanır; sohbetler, kahkahalar ve şişlerden yükselen ızgara dumanıyla karışarak geceye yayılır.

Mezeler ve Kültürel Zenginlik

Roka salatası, Hatay kısır, muhammara ve fındık lahmacunu... Mezeler yalnızca tabağı süslemekle kalmıyor, Anadolu'nun farklı köşelerinden gelen lezzetleri sofraya taşıyor. Her lokma, hem göz hem de damağa hitap eden küçük bir keşif.

Ocakbaşının ateşine eşlik eden mezeler sadece başlangıç değil, başlı başına bir keşif serüvenidir. Hatay usulü kısırdan, Girit cacığına; muhammara ve beyrut mütebbeline kadar mezeler her biri damakta hafızaya kazınacak notalarla doludur. Közlenmiş patlıcan ve biberin ahengi, Akdeniz'in ferah esintisini İstanbul gecesine taşır.



Pürtelaş Ocakbaşı





Keyifli Atmosfer ve Misafirperverlik

Cihangir'in entelektüel ve kozmopolit kitlesi bu mekana sadece lezzet için değil, sohbet için de gelir. Rakı kadehlerinin tokuşturulduğu sofralar, lezziz yemeklerle birlikte yeni dostlukların da başlangıcı olur. Çalışanların güler yüzü ve samimi yaklaşımı, bu maharetli mutfağın cazibesini bir adım daha öteye taşır. Misafirlerin çoğu burayı "Cihangir'in en sıcak mekanlarından" olarak tanımlıyor.

Tatlıyla Kapanış

Ocakbaşı ziyafeti, burada bir tatlıyla taçlanır: Katmer, ktır el yufkasının Antep fıstığıyla buluştuğu tatlı bir final... Maraş usulü dondurmaya servis edildiğinde, o anın hatırası damağınıza yapışır ve bir sonraki ziyafeti düşünmeye başlarsınız.

Pürtelaş Ocakbaşı, klasik bir ocakbaşı gibi hızlıca girip çıkabileceğiniz bir yer değil. Burada zaman yavaş akar; kadehler tokuşur, sohbetler derinleşir ve akşamın sonunda yüzünüzde bir gülümseme kalır. Etin ateşle, şarabın dost sohbetiyle buluştuğu bu mekan, İstanbul'da chilling yapabileceğiniz, keyifli bir durak. Ayrıca benim de favori ocakbaşı mekanlarımdan.





GALETAS

Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi



SÖZBİR

Galeta Unları

www.galetas.com



ÇITIR ÇITIR, SAĞLIKLI LEZZET



10022 Sokak No:5 izmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Çiğli/İZMİR

Tel: +90 232 328 05 90-91-92 Fax: +90 232 328 05 93 E-mail: info@galetas.com

Yeni yıla sağlıklı başla, lezzetten vazgeçme

Yeni yıl, sağlıklı yaşam hedeflerini hayata geçirmek için güçlü bir başlangıç sunuyor. Muratbey'in Burgu, Sürmeli, Kaymaklı ve Misto ürünleri, yılbaşı sofralarında dengeli beslenmeyi destekleyen hafif ve besleyici alternatifler sunarak bu hedeflere eşlik ediyor. Kalsiyum, D vitamini ve protein içeriğiyle öne çıkan bu lezzetler, yeni yılda daha bilinçli beslenme alışkanlıklarının da kapısını aralıyor.

Her yaştan bireylerin favori peynirlerinin mucidi Muratbey; Burgu, Sürmeli, Kaymaklı Plus ve Misto ile yeni yıla lezzetten ödün vermeden, sağlıklı ve dengeli bir başlangıç yapmak isteyenlerin yanında olmaya devam ediyor.

İşte yeni yılda sağlığa, lezzete ve peynire doya-
cağınız keyifli ve dengeli atıştırmalıklar:

Sürmeli ile çam ağaçlı yılbaşı atıştırmalığı

Sürmeli peynirin yarısını streç filme sarıp koni şeklini verelim. İncecik doğranan maydanozlarla peynirin her tarafını kaplayalım. Nar taneleri ve çam fıstığıyla süsleyerek bir çam ağacı yapalım. Ağacın tepesine de portakal kabuğundan minik bir yıldız yapalım. Dilerseniz yanına krakerlerle süsleme yapabilirsiniz.

Sürülebilir, az tuzlu zengin besin değeriyle dikkat çeken Sürmeli; maydanoz, nar ve fıstıkla bir araya gelerek hem lezzetli hem de besin değeri yüksek bir atıştırma haline dönüşüyor. Dengeli beslenme isteyenler için ölçülü tüketimi destekleyen bu tarif, yeni yıl hedeflerinden sapmadan keyifli sofralar kurmaya yardımcı oluyor.



Misto'lu hafif ve pratik mini kanepeler

Çocukların favori peyniri şekil şekil peynir Misto ile eğlenceli bir tarif; ekmeğin yumuşak kısımları arasına Kaymaklı, mayonez, damak tadınıza göre hindi, tavuk veya sevdiğiniz et katlarıyla sandviç yapılır, kurabiye kalıbıyla çiçek şeklinde kesilir ve üzerine çeri domates ve en tepeye Misto yerleştirilir. Protein, kalsiyum ve D vitamini dengesini bir araya getiren bu atıştırma, Misto'suz sofraya oturmayan çocuklar için yılbaşı sofralarında ideal bir seçenek sunuyor.



Yeşilin Binbir Tonunda Bir Hayat Rehberi

Karadeniz'in hırçın dalgalarıyla Kaçkar Dağları'nın sessiz zirveleri arasında sıkışmış gibi görünen ama aslında her köşesiyle kocaman bir dünya sunan bir şehir Rize. Buraya gelenlerin çoğu "bir kez" gelmeyi planlar; ama Rize, insanı tekrar tekrar çağıran şehirlerden biridir. Çünkü Rize yalnızca gezilecek yerler sunmaz, yaşanacak anılar vaat eder.

Bu yazıda Rize'yi; gezilecek yerlerden yaylalara, ailece yapılacak etkinliklerden çocuklara uygun aktivitelere, gece hayatından festivallere kadar çok yönlü bir yaşam ve gezi rehberi olarak ele alıyoruz.

Rize'ye Genel Bir Bakış: Doğa ile İç İçe Bir Şehir

Rize, Türkiye'de yeşilin bu kadar baskın olduğu nadir şehirlerden biridir. Dağlar denize dik iner, sis sabahları sokaklara kadar ulaşır, çay bahçeleri şehrin doğal peyzajının bir parçasıdır. Burada doğa, sadece fon değil; hayatın merkezindedir.

Mutlaka Görülmesi Gereken Yerler

Rize Kalesi

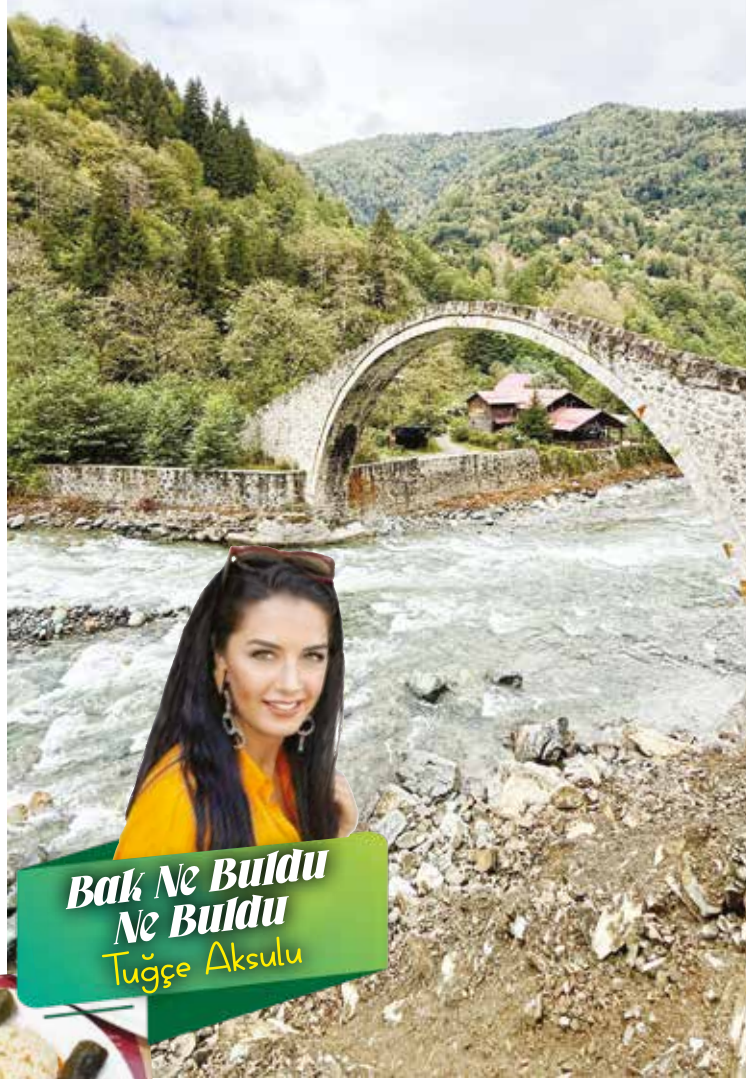
Şehrin merkezinde yer alan Rize Kalesi, kısa ama keyifli bir yürüyüşle ulaşılabilen, panoramik manzarasıyla öne çıkan tarihi bir noktadır. Gün batımında buradan izlenen şehir manzarası, Rize'ye ilk kez gelenler için güçlü bir ilk izlenim sunar.

Ziraat Botanik Çay Bahçesi

Rize denince akla gelen ilk şey çaydır. Bu bahçe, hem çayın tarihini hem de Rize'nin yeşil kimliğini anlamak için ideal bir duraktır. Teraslardan şehir manzarası eşliğinde içilen bir bardak çay, burada adeta bir ritüeldir.

Fırtına Vadisi

Rize'nin doğa ile kurduğu ilişkinin en güçlü sembollerinden biri Fırtına Vadisi'dir. Gürül gürül akan dere, tarihi taş köprüler ve çevresindeki yaylalarla bölge, hem macera hem huzur arayanlar için eşsizdir.



**Bak Ne Buldu
Ne Buldu
Tuğçe Aksulu**



Yaylalar: Rize'nin Gerçek Ruhunu Tanıyacağınız Yerler

Rize'yi gerçekten tanımak isteyenler için yaylalar vazgeçilmezdir.

Ayder Yaylası

En bilinen yayla olmasına rağmen cazibesini kaybetmeyen Ayder; kaplıcaları, yürüyüş yolları, şelaleleri ve konaklama imkanlarıyla her mevsim ziyaretçilerini ağırlar.

Pokut ve Sal Yaylaları

Bulut deniziyle meşhur bu iki yayla, fotoğraf tutkunlarının gözdesidir. Sabah sisinin yavaş yavaş dağılması, doğanın sunduğu en etkileyici sahnelerden biridir.



Gito ve Elevit Yaylaları

Daha sakin, daha yerel ve daha doğal bir yayla deneyimi isteyenler için idealdir. Kamp, doğa yürüyüşleri ve yıldız izleme için mükemmel ortam sunar.

Astronomi ve Gece Gökyüzü Deneyimi

Rize'nin yaylaları, ışık kirliliğinden uzak yapıları sayesinde yıldız gözlemi için son derece uygundur. Özellikle yaz aylarında Ayder, Pokut ve Gito Yaylaları'nda:

- Samanyolu gözlemi
 - Meteor yağmuru dönemlerinde gökyüzü izleme
 - Fotoğraf çekimi
- gibi aktiviteler mümkündür. Profesyonel gözlemleri olmasa da doğanın sunduğu doğal karanlık, amatör astronomi için büyük bir avantajdır.

Ailece Yapılacak Etkinlikler

Rize, çocuklu aileler için oldukça elverişli bir şehirdir.

- Fırtına Deresi'nde rafting (çocuklara uygun parkurlar mevcut)
- Yayla yürüyüşleri ve piknikler
- Köy ziyaretleri ve yerel yaşamı tanıma
- Çay toplama deneyimi (mevsimine göre)

Ailece yapılan bu aktiviteler, çocuklara doğa sevgisini aşılamak için de büyük bir fırsattır.

Çocuklar İçin Aktivite

- Doğa parklarında serbest oyun alanları
 - Kısa yürüyüş rotaları
 - Hayvanlarla iç içe yayla yaşamı
 - Botanik bahçelerinde doğayı tanıma
- Rize'de çocuklar için özel eğlence merkezleri az olsa da doğanın kendisi büyük bir oyun alanıdır.

Rize'de Gece Hayatı: Sakin Ama Samimi

Rize'de gece hayatı, büyük şehirlerdeki gibi hareketli değildir. Ancak bu durum, şehrin ruhuna uygundur.

- Sahil boyunca çay bahçeleri
- Canlı müzik yapılan kafeler
- Arkadaş sohbetleri için butik mekanlar. Rize geceleri; yüksek sesli müzikten çok, deniz sesi ve sohbetle anlam kazanır.

Rize

Rize Garson Festivali

Yerel gastronomi kültürünü ve hizmet sektörünü öne çıkaran bu tarz festivaller; yarışmalar, halk oyunları ve sokak etkinlikleriyle renkli görüntülere sahne olur. Festival tarihleri her yıl belediye takvimine göre değişiklik gösterebilir.

Rize Neden Görülmeli?
Çünkü Rize:

- Doğayı sadece izlettirmez, yaşatır
 - Çocuklara doğayı sevdirebilir
 - Ailelere huzur sunar
 - Yavaşlamayı öğretir
 - Gökyüzünü, toprağı ve denizi aynı karede sunar
- Rize'ye gelen herkes, buradan biraz daha sakin, biraz daha yeşil ve biraz daha huzurlu döner.

Mutlaka bu restoranlarda bu lezzetleri dene;

● **Nalia Restaurant:** Karalahana Çorbası, Turşu Kavurma, Etli Karalahana Sarma, Nalia Pide, Pepeçüre

● **Hüsrev:** Çayeli Kuru Fasulye, Tereyağlı Pilav

● **Osmanlı Restaurant:** Mısır Ekmegi, Muhlama, Laz Böreği

● **Liman Lokantası:** Esmer Renkli Pilav, Kavurma, Döner



Festivaller ve Yerel Etkinlikler

Rize, yıl boyunca çeşitli kültürel etkinliklere ev sahipliği yapar.

GastroRize ve Yöresel Festivaller

Yöresel lezzetlerin tanıldığı bu festivallerde:

- Karalahana yemekleri
- Muhlama
- Hamsi çeşitleri
- Yerel tatlılar ön plana çıkar.

● **Ceveda Çay Bahçesi:** Çay, Sütlaç





2026 Mutfağı Ne Söylüyor?

Yeni yılın gastronomi dili net:

Gösterişli ama bilinçli.

Nostaljik ama yenilikçi.

Viral ama teknik.

Tat artık tek başına yeterli değil. Hikâyesi, dokusu, görüntüsü ve paylaşılabiliirliği önemli. 2026'da mutfaklardan yükselen kokular yalnızca mideye değil, algılarımıza da hitap edecek.

Ve görünen o ki, önümüzdeki yıl sofralarda yalnızca yemek değil; deneyim servis edilecek.



2026'ya Girerken Dünya Gastronomisi: Tat Değil Deneyim Çağı

2026'ya girerken dünya gastronomisi hız kesmiyor; aksine yön değiştiriyor. Ancak bu kez pusula yalnızca lezzeti göstermiyor. Yeni dönemin mutfağı; duyguya, görsele, hikâyeye ve paylaşılabiliğe aynı anda sesleniyor. "Ne yiyoruz?" sorusu yerini çoktan "Nasıl hissediyoruz, ne izliyoruz, neyi paylaşmak istiyoruz?" sorularına bırakmış durumda.

Sektör fuarları, restoran menüleri, bar tabakları ve market rafları aynı şeyi fısıldıyor: Gastronomi artık çok duyulu bir deneyim alanı. İşte 2026'da Türkiye'de de karşımıza çıkması an meselesi olan küresel gastronomi eğilimleri...

Yeni 'Dubai Çikolatası' Arayışı: Viral Tatların İkinci Dalgası

Bir üründen fazlasıydı "Dubai çikolatası". Akışkan dolgu, yoğun aroması ve tek ısırtıkta birden fazla duyuyu harekete geçiren yapısıyla, bir dönemin gastronomik ruhunu temsil etti. Kamera dostu, paylaşılabilir ve şaşırtıcıydı.

2026'ya yaklaşırken bu ruh kaybolmuyor; şekil değiştiriyor. Tatlı mı tuzlu mu olduğuna karar veremediğimiz, acı-ekşi-şekerli sınırlarında dolaşan, rengiyle ve dokusuyla adeta "beni çek" diyen ürünler çoğalıyor. Yeni nesil atıştırmalıklar, lezzetten önce deneyim vaat ediyor.

Sektör kulislerinde konuşulan yeni yıldız ise kulağa yabancı gelse de bize oldukça tanıdık: Angel Hair Chocolate.

Yani çikolata kaplı pişmaniye.

Bu gelişme, pişmaniye'nin yalnızca geleneksel tatlı tezgâhlarında değil; fine dining mutfaklarda, modern tabaklarda ve Batılı şeflerin radarında daha görünür olacağının sinyali veriyor. Üstelik yalnızca çikolatalı versiyonuyla değil, orijinal haliyle de...

UFO Gibi Geldi, Burger Dünyasına İndi

Güney Kore çıkışlı UFO burgerler, son iki yılda sessiz ama istikrarlı bir şekilde dünya turuna çıktı. Singapur'dan Manchester'a, Austin sokaklarından Asya food court'larına kadar uzanan bu yayılımın arkasında basit ama

güçlü bir fikir var: Temiz yeme deneyimi.

Disk formunda, mühürlenmiş ve yassı yapısıyla tüm içeriği ekmeğin içinde hapseden UFO burgerler; ne sos akıtıyor, ne marul kaçırıyor, ne de ilk ısırtıkta masayı savaşı alanına çeviriyor. Tavuklu, etli ve vegan versiyonlarıyla özellikle hızlı tüketim alanlarında öne çıkıyor.

2026'da Türkiye'de street food noktalarında ve zincir restoran menülerinde bu formu daha sık görmek sürpriz olmayacak. Çünkü yeni nesil tüketici, lezzet kadar konfor da istiyor.

Her şey Sezar..

Sezar salatası artık yalnızca bir salata değil; bir aroma dili, bir sos karakteri. 1920'lerde Caesar Cardini'nin mutfağında doğan bu klasik, bugün yeniden yorumlanıyor; yeniden konumlandırılıyor.

Chicago'daki Bavette's, Sezar'ı patates kızartması'nın üstüne taşıdı.

New York'ta 4 Charles aynı cesareti gösterdi.

Los Angeles'ta Bar Etoile, steak tartare'ı Sezar

sosla buluşturdu.

Her şey "Sezar'lı".

Patates üstü Sezar, et üstü Sezar, tartar üstü Sezar...

Bu yaklaşımın 2026'da Türkiye'de de menülere sızması bekleniyor. Çünkü Sezar, artık bir tarif değil; bir imza dokunuş.

Fine Dining dondurulmuş olarak girecek..

Gastronomi trendlerini ciddiyle takip edenler için referans noktası hâlâ aynı: Whole Foods. Amazon sonrası dönüşümüyle yalnızca bir market değil, küresel bir trend üretim merkezine dönüşen WF'nin 2026 öngörülerinde dikkat çeken başlıklardan biri şu:

"Dondurulmuş fine dining."

Yeni dönemde market raflarında daha sık göreceğimiz şey, şef restoranlarından çıkan ve doğrudan buzluğa giren ürünler olacak.

Bu akımın öncüleri arasında;

San Francisco'dan Flour +

Water,

New York'tan Mimi Cheng's,

Çin mutfağından ilham alan

Laoban yer alıyor.

Ancak bu ürünler, geçmişte gördüğümüz "şef isimli ama ruhsuz" dondurulmuş yemeklerden farklı. Malzeme seçimi titiz, tarifler sade ama karakterli, üretim bilinçli. Mesele hız değil; erişilebilir gastronomi.

Fermentasyonda Yeni Dalgı: Cesur ve Sofistike

Fermentasyon artık yalnızca sağlıkla ilişkilendirilmiyor. Yapay zekâ destekli araştırma mutfakları, gastronomi tarihinin unutulmuş tatlarını bugünün damak zevkine uyarlıyor.

Bu dalga'nın sembolik başlangıç noktalarından biri, Noma Projects'in yeniden yorumladığı Garum oldu. Roma İmparatorluğu'nun umami bombası, modern mutfaklara geri döndü. Ardından bal kabağından elde edilen Pumpkin Bushi, vişne fiçilerinde yıllandırılmış yabani gül aromalı balzamlar sahne aldı.

2026, fermentasyonun yalnızca "sağlıklı" değil; sofistike ve cesur bir alan olacağını gösteriyor.



Bir Sofranın Hikâyesi

Rotamızı bu kez Ziya Şark Sofrası'na çeviriyoruz. Fatih'te başlayan bu hikâyenin, İstanbul'un köklü lezzet duraklarından birine dönüşmesini ve yıllara yayılan yolculuğunu Nihat Bingöl ile gerçekleştirdiğimiz röportajda konuştuk. Keyifli okumalar dilerim!

Ziya Şark Sofrası'nın hikâyesi 1980'lerde Fatih'te küçük bir lokantayla başlıyor. Kuruluş hikayesini ve o ilk yılları bugün nasıl hatırlıyorsunuz?

Şanlıurfa'dan İstanbul'a göç eden dört kardeşin hayalleriyle 1982'de kurulduk. Sermayelerini emeklerinden alan rahmetli babam Ziya Bingöl ve değerli amcalarım Ahmet Bingöl, Ramazan Bingöl ve Mahmut Bingöl; emeklerini ve umutlarını bir araya getirerek ilk restoranlarını açtılar. Ziya Şark Sofrası'nın kuruluşunda aslında hepimizin aşına olduğu bir hikâye var: Şanlıurfa'ya yolu geçen herkese nasip olan yemek sevdası. Tabii sonrası, özveri, kader ve yetenekle birleşince markamızı bu noktalara kadar getirebildik. Milyonlarca ağırlanmış müşteri, binlerce beraber çalışmış ekip arkadaşı...Sanırım hikayemizin büyük kısmını bu unsurlar oluşturuyor.

Çocukluğumdan beri unutamadığım, ancak zaman geçtikçe daha çok anımlanan bir anım vardır. Özellikle 90'lı yılların ortalarından itibaren oturduğumuz semt olan Fatih'te yürürken, neredeyse herkesin elinde bir Ziya poşeti veya lahmacun kutusu gördüğümü hatırlarım. O dönemler bunun ne denli önemli bir an olduğunu şimdi daha iyi anlıyorum.

Bu restoranı, dönemin diğer kebabçı ve restoran zincirlerinden ayıran temel yaklaşım neydi?

Tabii ki her restoranın sürdürülebilirliğini sağlayan temel unsurlar lezzet ve güven kavramlarıdır. Ziya Şark Sofrası da her zaman lezzet ve güven kavramlarıyla aklara kazınmıştır. Bununla birlikte, profesyonel olarak değerlendirmem gerekirse; o dönem markamızın işletme refleksi, yani onu diğer firmalardan ayıran temel unsur, alkolsüz olup aynı zamanda lüks tüketiciye de hitap edebiliyor olmasıydı.

O dönemde alkolsüz ve lüks segmentte konumlanan firmalar bulmak oldukça zordu. Piyasada ya alkollü ızgaracılar ya da daha salaş kebabçıları mevcuttu. Kebabi bir iş yemeğine ya da kutlamaya dönüştürebilen bir firma algısı yaratmamız ve aynı zamanda fiyatları halkın da rahatlıkla uğrayabileceği seviyelerde tutmamız, bana göre markamızı bu denli popüler kılmıştır.

Doğu ve Güneydoğu mutfağını merkeze alan pek çok restoranın açıldığı bir dönemde, bu mutfakların İstanbul'daki genel karşılığını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Buna bir işletmeci olarak yorum yapmam gerekirse, arzdan kaynaklı bir karışıklık söz konusu olduğunu düşünüyorum. Restoran piyasasına sürekli yeni firmalar dâhil oluyor; sosyal medyanın etkisiyle de aradan sıyrılacak isterken bazen kültürümüzün dışına çıkabiliyorlar.

Evet, gelişmek zorundayız; ancak bazen hangi mutfakla hizmet ettiğimizi ve hangi reçetelere bağlı kaldığımızı unutmamamız gerekir diye düşünüyorum.



Nihat Bingöl

Yörelere, usullere elbette değışebilir; ancak yemeğin ruhunu ve aslını kaybetmememiz gerekir. Bunu kaybetmeye başlasak, yüzyıllar sonra orijinal tariflerini hiç hatırlamayabiliriz.

Tüketicinin ise bence biraz kafası karışık. Güneydoğu mutfaklarını bizler gibi temsil eden çok iyi restoranlarımız da var, önyargıyla yaklaşılacak ufak restoranlarımız da...

Ziya Şark Sofrası zaman içinde ciddi bir büyüme yaşadı. Bugün şube sayısını daha kontrollü tutma kararının arkasında hangi deneyimler var?

Şube sayısını kontrollü tutmak tamamen şahsıma ait bir karar. Bu kararı almadamda iktisat eğitimi ve edindiğim tecrübeler etkili oldu diyebilirim. Özellikle kebab üzerine çalışan mutfaklarda son derece detaylı ve hassas bir işçilik söz konusudur.

Benim bakış açımına göre şube sayısı arttıkça, ne yazık ki verimlilik düşüyor. Fast food zincirlerinde olduğu gibi tek elden üretim yapmak teknik olarak mümkün olabilir; ancak bunun kebabın doğasına aykırı olduğunu düşünüyorum. Eğer yapılan iş benim içime sinmezse, o işi sürdürmem de mümkün olmuyor. Sunduğum hizmetin önce benim içime sinmesi gerekir ki arkasından gönül rahatlığıyla gidebileyim.

Bu nedenle, kontrol edilebilir sayıda şubeyle, gerekirse daha az risk alarak ilerlemek beni hem daha doğru bir çizgide tutuyor hem de daha huzurlu hissettiriyor.

Siz bu yapının içine ne zaman dahil oldunuz? Marka içindeki rolleriniz yıllar içinde nasıl şekillendi?

Aile işimiz olduğu için, doğduğumdan itibaren bu yapının doğal olarak içindeydim. Ancak yüzümü bu işe gerçekten dönmem, rahmetli babam Ziya Bingöl'ün vefatıyla başladı. Babamı kaybettikten sonra, henüz 14 yaşındayken markanın sorumluluklarını çok daha net hissetmeye başladım.

Muhasebe, imalat, insan kaynakları, finans, kasa, mutfak ve servis derken; yıllar içinde restorancılığın pek çok alanında fiilen çalışarak tecrübe edindim. 2016 yılında ise markanın yöneticisi olarak yetkilendirildim. Elbette çok zorlandığım dönemler oldu. Özellikle başarılı bir babanın ardından gelmek, ister istemez karşılaştırmaları da beraberinde getiriyor. Zamanın yükünü ve yıpranmışlığını taşıyan bir markanın başına geçmek ise ciddi bir tecrübe gerektiriyordu.

Bu açığı çalışarak kapattım. "Veliht" kavramından hiçbir zaman hoşlanmadım; Ziya Şark Sofrası'nı yönetecek ehliyete sahip olmak istedim. Ziya Bingöl'ün oğlu olayım ya da olmayayım. Akademik olarak başarılı bir öğrenciydim ve uzun süre mühendis olmayı düşündüm. Ancak daha gerçekçi davranarak, işimle entegre edebileceğim bir bölüm okumaya karar verdim ve İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi'nden mezun oldum.

Bugün sofraya oturan bir misafirin sadece doymuş değil, ne hissederek ayrılmasını istiyorsunuz?

Amacım, misafirlerimize sadece iyi bir yemek değil, baştan sona nitelikli bir deneyim sunmak. En iyi yemeği bile kötü bir servis gölgeleyebilir. Aynı şekilde hizmet kusursuz olsa dahi, müziğin yanlış desibelde çalınması ya da mekânın doğru atmosferi verememesi, misafirin deneyimini olumsuz etkileyebilir. Bu yüzden her aşamada empati kurmaya özellikle önem veriyorum.

Misafirlerimizin restoranımızdan iyi duygular ve güzel anılarla ayrılmasını istiyorum. Elbette restoran tercihi yemekle başlar; bu nedenle hijyen, ürün kalitesi ve hizmet gibi sayısız özellik büyük önem taşır. Ancak bu unsurların hiçbirisi tek başına yeterli değildir ve hiçbirisi ihmal edilebilir de değildir.

Bugün restorana gitmek, ülkemizde artık yalnızca karın doyurmak anlamına gelmiyor; sosyalleşilen, paylaşılan ve hatırlanan bir deneyime dönüşmüş durumda.



Menünüzde ilk günden bu yana varlığını sürdürün, sizi temsil eden lezzetler hangileri?

Bu soruya çok spesifik isimler vermek istemiyorum. Biz, özellikle Urfa yöresine ait yemekler yapan bir firmayız ve ilk günden bu yana orijinal reçetelerimize bağlı kaldık; bundan sonra da bağlı kalmaya devam edeceğiz. Neo bir mutfak anlayışı geliştirme gibi bir hedefimiz hiçbir zaman olmadı.

Bu nedenle Ziya denildiğinde aklı gelen lezzetler lahmacun, döner ve kebaptır; ötesi değil. Süslü isimler vermek ya da yapılmayanı yapmak gibi bir gayemiz de hiç olmadı. Her zaman en iyisini, en doğru şekilde yapmaya odaklandık.

Mekânın atmosferi, servis dili ve müzik gibi detaylar bu deneyimi tamamlamak için nasıl kurgulanıyor?

Atmosfer olarak Ziya konseptimiz yıllardır değişmeden devam ediyor. Ahşap, çini ve saray mimarisini temel alan bir anlayışımız var ve bunu bilinçli olarak koruyoruz. Servis dili tarafında ise Fransız ve Amerikan servis anlayışının bir karışmasını benimsiyoruz. İki kültürün bu şekilde buluşmasını oldukça yakıştırıyorum. Yöresel yemekleri, üst düzey bir servis anlayışıyla sunmanın kültürümüzün gelişimi açısından önemli olduğuna inanıyorum. Elbette farklı konseptleri yadırgamıyorum; ancak biz bu modele alıştığımız ve bu alanda profesyonelleştığımız için başka tarzlarda kendimi aynı ölçüde rahat hissetmiyorum.

Misafirlerimize her geldiklerinde adeta bir yıl dönümü özeniyle hizmet etmek, beni gerçekten memnun ediyor. Müzik konusu ise birebir ilgilendiğim bir alan. Rahmetli babam döneminde mekânda uzun yıllar boyunca hiç değişmeden Radyo Alaturka çalardı. Bu alışkanlığı zamanla değiştirdim. Hâlâ Türk ve yabancı klasiklere yer veriyoruz; ancak daha çok coverlanmış ya da yeniden düzenlenmiş versiyonları tercih ediyoruz.

Kahvaltı ve akşam yemeklerinde çaldığımız müzik listeleri bile birbirinden farklı. Çünkü müzik, insanın ruh hâlini doğrudan etkileyen ve duygusunu yansıtan çok güçlü bir unsur. Çaldığımız müziklerin restoran kimliğimizi tamamladığına inanıyorum. Kendi bakış



açıma göre, bu müzikler aracılığıyla misafirlerimize küçük ama anlamlı bir mesaj vermeye çalışıyorum.

Restoranda sıra geceleri de düzenleniyor; bunun yanı sıra nişan, doğum günü ve özel davetlere de ev sahipliği yapılıyor. Bu organizasyonlar, markanın deneyim anlayışına nasıl entegre ediliyor?

Çok güzel bir soru. Bu tür konseptleri markanın çizgisini bozmadan entegre edebilmek oldukça hassas bir denge gerektiriyor. Sıra gecelerimiz bugün İstanbul'un en yoğun ve ilgi gören etkinliklerinden biri hâline geldi. Elbette orijinaline bağlı kalmaya özen gösteriyoruz; ancak aynı zamanda hibrit bir deneyim sunuyoruz. Buna "yeni nesil sıra gecesini" de denebilir. Kültürümüzü yaşatırken, gençlere de özellikle önem veriyoruz.

Markamızın yeni nesillere aktarılabilmesi açısından bu tarz etkinlikleri çok kıymetli buluyorum. Bu organizasyonlar, bize yepyeni bir müşteri kitlesine ulaşma imkânı sağlıyor. İnsanların çocukken geldikleri bir mekânda, ilerleyen yıllarda da iyi vakit geçirebileceklerini göstermek, şirketimizin en önemli misyonlarından biri hâline geldi.

Nişan, doğum günü ve özel davetler ise bizim için adeta profesyonelliğimizi sergilediğimiz bir sahne niteliğinde. Özellikle Florya şubemiz, yüksek kapasitesi sayesinde bu tür organizasyonları rahatlıkla ağırlayabiliyor; yemek ve hizmetteki yetkinliğimizi misafirlerimizin en özel günlerinde paylaşmamıza olanak tanıyor.

İktisadi açıdan, mekânın büyüklüğünü etkin kullanarak sabit maliyetlerimizi daha verimli yönetiyoruz; manevi açıdan ise binlerce insanın en güzel anlarına ev sahipliği yapmanın gururunu yaşıyoruz.

Önümüzdeki dönem için bu yolculuk adına nasıl bir yol haritası çiziyorsunuz?

Restoran adına hedeflerim oldukça net: kaliteli ve istikrarlı hizmet sunmak. Markamızın sürdürülebilirliği için ne olduğumuzu ve ne olmak istediğimizi çok iyi biliyoruz. Ziya Şark Sofrası olarak en iyi kebabi yapmak ve en iyi hizmeti vermek zorundayız; bunun daha azını istemeyi doğru bulmuyorum. Özellikle gençlere markamızı tanıtabilmek ve onların isteklerini karşılayabilmek benim için çok önemli.

Bu yolculukta aksaklıklar olacak mı? Elbette, her zaman olduğu gibi. Ancak bu işin yalnızca ekonomik tarafıyla değil, aynı zamanda babamın ismini ve mirasını yaşatabilmenin verdiği sorumluluk ve mutlulukla da ilerliyorum. Böylesine özel ve anlamlı bir mesleğe sahip olmanın keyfini de her gün yeniden yaşıyorum.

Buna ek olarak, kişisel projem olarak yazarlığa devam ediyorum ve restoran ekonomisi üzerine bir kitap hazırlıyorum. Ülkemizde bu alanda hem akademik hem de sektörel açıdan başvurulabilecek kaynakların oldukça sınırlı olduğunu düşünüyorum. Bu nedenle, teoriyi saha tecrübesiyle birleştiren, sektörün ihtiyaçlarına doğrudan temas eden bir çalışma ortaya koymayı hedefliyorum. Sürekli seminerlerde gençlerle bir araya geliyor, neyi doğru yaptığımı ya da neyi yanlış yaptığımı samimiyetle paylaşıyorum. Sanırım bu mesleğin ve bu yolculuğun bana verdiği en kıymetli hediye de tam olarak bu.





Siz Neredeyseniz, Swissôtel The Bosphorus'un Seçkin Dünyası Artık Orada

Swissôtel'in imzası haline gelen lezzet ve hizmet kalitesi tek bir dijital çatı altında bir araya geliyor.

İstanbul'un ikonik adresi Swissôtel The Bosphorus, misafirlerine sunduğu benzersiz lezzetleri ve deneyimleri şimdi yepyeni bir dijital platformla buluşturuyor: Shop The Swiss.

Swissôtel'in gastronomi kültürünün en özel parçaları arasında yer alan Swiss Gourmet'in sandviçleri, tereyağlı kruvasanları, pastaları yanı sıra Lure çikolataları artık "Swiss lezzetleri size geliyor." yaklaşımıyla tek tıkla evlere ve ofislere ulaşıyor.

Shop The Swiss içerisinde ayrıca Bosphorus Club Card, Pürovel'den masaj, cilt bakımı yanı sıra Swissôtel içerisinde yer alan 16 Roof, Madhu's, Sabrosa gibi restoranların özel deneyimleri satın alınabilecek.



Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu





**KEŞİTMEYE
VAR MISIN?**
Pelin Şaylan

“

Münih; tarihi, kültürü, doğal güzellikleri ve mutfağıyla kısa bir gezip bile dolu dolu yaşanabilecek şehirlerden. Sarayların ihtişamıyla parkların dinginliğini bir araya getiren bu şehir, Baviera'nın bütün güzelliklerini bir arada yaşıyor. Siz de bu güzel şehri rotanıza ekleyip hafta sonu için bile kısa bir kaçamak yapabilirsiniz. Yeni rotalarda buluşmak dileğiyle hoşça kalın.

”

Bavyera'nın Tarih, Kültür ve Lezzetle Harmanlanan Şehri

Bavyera'nın etkileyici mimari yapısını modern şehir yaşamıyla kusursuz bir dengede buluşturan Münih, Almanya başta olmak üzere Avrupa'nın en önemli şehirlerinden birisidir.

Münih; sanat, kültür, eğitim, ileri teknoloji, inovasyon, endüstri, biyoteknoloji gibi birçok alanda gelişme gösteren Almanya'nın en büyük üretim gücüne sahip şehirleri arasındadır. Bugün bildiğimiz en önemli dünya markalarından BMW, Siemens, Allianz Sigorta gibi birçok marka Münih'te bulunmaktadır. Tarihi meydanları, sarayların ihtişamı, upuzun parkları, düzenli yapısı ve Bavyera'ya özgü lezzetleriyle kısa süreli ziyaretlerde bile iz bırakan şehirlerden biri.

Münih Havalimanı'ndan merkeze ulaşım oldukça kolay. S1 ve S8 trenleriyle yaklaşık 35-40 dakika içinde şehir merkezi Marienplatz'a ulaşabilirsiniz. Şehir içi gezilecek yerlerin birçoğuna ise yürüyerek gitmek mümkün. Toplu taşıma ağı oldukça geniş ve dolayısıyla ulaşım çok rahat. Kısacası Münih'e adım attığınız anda şehrin düzenine hemen uyum sağlıyorsunuz.

Şehrin tam kalbi olan Marienplatz, Münih'le tanışmanın en doğru adresi. Alman Rönesans mimarisinin güzel bir örneği olan Neues Rathaus(Yeni Belediye Binası) ve saat başı sergilenen Glockenspiel figürleri, meydana her daim hareketli kılıyor. Biraz ileride bulunan şehrin en önemli kilisesi Frauenkirche ise gotik yapısıyla büyüleyici. Tarihi atmosferi soluduktan sonra Viktualienmarkt'a uğramadan olmaz. Tezgâhlardan yayılan taze hamur işi kokuları ve lezzetli atıştırmalıklar tam bir Bavyera daveti niteliğinde.

Münih'in kültürel durakları da en az meydanları kadar etkileyici. Bilim ve teknolo-

ji tutkunlarının mutlaka ziyaret etmesi gereken Deutsches Museum, havacılıktan denizcilığe kadar sayısız bölümle dev bir keşif alanı sunuyor ve aynı zamanda dünya genelindeki en büyük müzelerden biri olma niteliğinde. Saray ihtişamını görmek isteyenler için Avrupa'nın en seçkin saray müzelerinden biri olan Residenz kesinlikle kaçırılmaması gereken bir durak. Altın işlemeli salonlar, kraliyet odaları ve büyüleyici hazinelerle dolu koleksiyonlar, Bavyera hanedanlığının ihtişamını gözler önüne seriyor. Şehrin biraz dışında kalan Nymphenburg Sarayı



ise geniş bahçeleri ve barok mimarisiyle başka bir dünyanın kapısını aralıyor. Bir de Englischer Garten var ki... Şehirdeki en büyük park olan bu yeşil alan bisiklet yolları ve göletlerle doğa severler için harika bir mola. Kahvemi alıp parkın huzur dolu atmosferinde dolaşmak Münih'teki en güzel anılarımdan biriydi.

Berliner, Alman ekmeği, pretzel, apfelkuchen, schnitzel, obatzda(yöresel bir peynir çeşidi), spätzle(Alman eriştesi), benim favori lezzetim Avusturya asıllı bir tatlı çeşidi olan ve vanilya sosuyla servis edilen Apfelstrudel'i denemenizi tavsiye ederim.

Kendine özgü lezzetlere sahip olan Münih'te genellikle domuz ve dana eti ile yapılan yemekler tüketiliyor. Bunun yanında bizim damak zevkimize uyan birçok lezzeti de bulunuyor.

**M
Ü
N
İ
H**



Kempinski Hotel The Dome Belek, Yirmi Yıllık Zamansız Lüks Mirasını 2026'ya Taşıyor

Akdeniz Riviera'sının en seçkin destinasyonlarından biri olan Kempinski Hotel The Dome Belek, 2025 yılına yayılan 20. yıl kutlamalarıyla yirmi yıllık zamansız lüks yolculuğunu taçlandırdı. Selçuklu mimarisinden ilham alan ikonik yapısı, rafine hizmet anlayışı ve kusursuz servis yaklaşımıyla otel, Akdeniz'de üst segment misafirperverliğin referans adreslerinden biri olmaya devam ediyor.

Belek'in doğal dokusu içinde konumlanan Kempinski Hotel The Dome Belek, Kempinski'nin köklü Avrupa mirasını modern konfor anlayışıyla buluşturu-



rurken; vizyoner yaklaşımı ve sürdürülebilir büyüme anlayışıyla da yolculuğunu sürdürüyor. Bu yolculuk, otelin değerlerine uzun yıl-

lardır destek veren Akkanat Holding'in katkılarıyla daha da güçleniyor.

Otelin 20. yılına denk gelen 2025, aynı zamanda gelişim ve yenilenmenin de güçlü bir ifadesi niteliğinde. Kempinski Hotel The Dome Belek Genel Müdürü Amit Sharma, bu özel yılı şu sözlerle değerlendiriyor:

"2025, Kempinski Hotel The Dome Belek için yolculuğumuzdaki en anlamlı yıllardan biri oldu. Yirmi yıllık zamansız lüks anlayışımızı kutlarken, misafir deneyimini her alanda daha da ileri taşıyacak adımlar attık. Bu süreci, Akkanat Holding'in değerli desteğiyle güçlenen uzun vadeli vizyonumuzla şekillendirdik."



Amit Sharma



Geçtiğimiz yıllarda tamamlanan kapsamlı yenileme çalışmalarının ardından, 2025 boyunca otelin birçok alanında deneyimi zenginleştiren yeni düzenlemeler hayata geçirildi. Açık hava spor alanları padel kortu, basketbol sahası ve bocce alanıyla yeniden kurgulanırken; Akdeniz'in doğal atmosferiyle bütünleşen plaj alanı daha rafine bir deneyim sunacak şekilde yenilendi. Wellness alanında ise Lux Spa'nın açılışıyla birlikte otelin spa yaklaşımı yeni bir boyut kazandı. Ana binada yer alan iki özel süit, Seljuk Suite konseptiyle tamamen yenilenerek otelin seçkin süit koleksiyonuna dahil edildi.

Gastronomi alanındaki dönüşüm, 2025'in öne çıkan başlıkları arasında yer aldı. Sağlıklı, vegan ve glutensiz özel menüler; günümüzün bilinçli misafir beklentilerine yanıt verirken, Siam Kempinski Hotel Bangkok'tan konuk edilen özel şef iş birliğiyle Traders Spice restoranı, otantik Asya lezzetlerini odağına alan yeni menüsüyle yeniden konumlandırıldı. Yerel değerlere vurgu yapan özel rakı kokteylleri ise otelin gastronomi anlayışına çağdaş bir dokunuş kattı.

Sürdürülebilirlik odağını kararlılıkla sürdüren Kempinski Hotel The Dome Belek; Sürdürülebilir Turizm Sertifikası, Blue Flag, ISO ve LEED Gold gibi prestijli uluslararası sertifikalara layık görüldü. World Luxury Awards, Haute Grandeur ve World

Travel Awards tarafından alınan adaylık ve ödüller ise otelin Türkiye'nin önde gelen lüks destinasyonları arasındaki konumunu pekiştirdi.

Bu başarıların arkasında, tutkuyla çalışan ekibin emeği ve misafirlerin yıllara yayılan güveni olduğunu vurgulayan Amit Sharma, süreci şu sözlerle özetliyor:

"Ekip arkadaşlarımızın özverisi ve misafirlerimizin sadakati, bugün ulaştığımız noktadaki en büyük gücümüz. Bu güvenle, Kempinski Hotel The Dome Belek'i geleceğe taşımaya devam ediyoruz."

2025 yılının Aralık ayında gerçekleştirilen kısa süreli kapanış döneminde otelde kapsamlı bakım ve iyileştirme çalışmaları yapılırken, 2026 yılında hayata geçirilecek yeni projelerin de temelleri atıldı. 26 Aralık 2025 itibarıyla kapılarını yeniden açan Kempinski Hotel The Dome Belek, yeni yılı; yılbaşı gala gecesi, kış sezonuna özel golf deneyimleri ve özenle kurgulanmış etkinlik takvimiyle karşılıyor.

2026'ya tazelenmiş bir enerjiyle girerken, Kempinski Hotel The Dome Belek ailesi adına konuşan Amit Sharma, yeni yıl mesajını şu sözlerle paylaşıyor:

"Tüm misafirlerimize, iş ortaklarımıza ve ekip arkadaşlarımıza; sağlık, ilham ve başarıyla dolu bir 2026 diliyorum. Hikâyemizin bir parçası olduğunuz için teşekkür eder, sizleri zamansız Kempinski zarafetini yeniden keşfetmeye davet ederiz."





Sevir'in Mutfuğı
Sevil Karaca

Ballı Bademli Alman Pastası

Zamansız Bir Klasik



Alman pastacılığı; dengeli tatlar, doğal aromalar ve sade teknikler üzerine kuruludur. Ballı Bademli Alman iki kat yumuşak kek arasına yerleştirilen hafif krema, pastayı ağırlaştırmadan bütünlük sağlar.

File badem, kek yüzeyinde pişme sı-

rasında hem aromatik bir katman oluşturur hem de dokusal zenginlik katar. Üzerine gezdirilen bal ise rafine şeker kullanımını dengeleyerek pastaya doğal bir tat ve parlaklık kazandırır. Bu ikili, Alman pastacılığında sıkça görülen ölçülü tat anlayışını yansıtır. Süt bazlı krema

yapısı ve meyveyle desteklenen ara kat, pastaya ferahlık katarken klasik çizgiden uzaklaşmadan modern bir yorum sunar. Ballı Bademli Alman Pastası, vitrin şıklığı ve lezzet dengesiyle Alman pastacılık geleneğinin zamansız temsilcilerinden biri olmaya devam etmektedir.

Kek İçin

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- ½ çay bardağı süt
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı un
- ½ portakal kabuğu rendesi
- ½ kase file badem

Krema İçin

- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı (tepeleme) nişasta
- 1 yemek kaşığı (tepeleme) un
- 1 çay bardağı toz şeker

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket krem şanti
- Ara Kat İçin
- 1 kase ince doğranmış çilek
- Üzeri İçin
- Bal (tercihen çiçek balı)

Hazırlanışı

Yumurta ve şekeri, karışım açık renk alana kadar çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek ilave edin. Son olarak portakal kabuğu rendesini ekleyin.

Hazırlanan kek harcını, tabanı yağlı kâğıtla kaplanmış 26 cm kelepçeli kalıba dökün. Üzerine file bademleri serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C alt-üst ayar fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen keki kalıpta ılınmaya bırakın.

Krema için krem şanti hariç tüm malzemeleri bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra üzerini streç filmle kapatıp tamamen soğumaya bırakın. Soğuyan kremaya krem şantiyi ekleyip mikserle pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın.

Soğuyan keki yatay olarak ikiye kesin. Alt kata kremayı sıkma torbasıyla eşit şekilde uygulayın. Üzerine doğranmış çilekleri yayın. Üst keki dikkatlice yerleştirin. En son olarak üzerine bal gezdirin.







Emine
Sabancı
Kamisli



İrden
Kalkavan
Ulusoy



Tun ve Ayşe
Goren



Zeynep ve
Recep Düzgüt

Emine
Sabancı
Kamisli



Tibet
Erdoğan

Luset
Hassan



Özgür
Keleş

Zafer
Kozanoğlu

Neslihan
Şen

Ayşegül
Tuncer



Noyan
Altuğ

Deniz
Ömürgönülşen
Altuğ

Neslihan
Şen

Ralph
Radtke



Nazlı
Yazıcı

Deniz
Ömürgönülşen
Altuğ

Güneş ve Rıza
Büyükuğur

Noyan
Altuğ



Ayşegül ve Nusret
Altınbaş

Ayşegül
Tuncer

Lüksü ve Kültürel Mirası Buluş­turan “**Culture Book**” Daveti Çırağan Palace Kempinski İstanbul'da Gerçekleşti

İstanbul, 25 Aralık 2025 – Çırağan Palace Kempinski İstanbul, The Leading Hotels of the World'ün (LHW) Phaidon ve Monacelli iş birliğiyle yayımladığı Culture: The Leading Hotels of the World kitabının tanıtımı kapsamında düzenlenen özel davete ev sahipliği yaptı.

LHW Coffee Table Book serisinin ikinci edisyonu olan Culture, dünya çapında 80'i aşkın seçkin oteli kültürel miras, mimari ve özgün konukseverlik hikâyeleri üzerinden ele alıyor. Hem koleksiyonerler hem de kültür ve seyahat tutkunları için değerli bir arşiv niteliği taşıyor. Derin mavi tonlardaki özel kutusu, gümüş yaldız detayları ve seçkin tasarımıyla dikkat çeken kitabın içeriğinde, ünlü fotoğrafçıların özgün çekimleri, dünya çapındaki kültür, sanat ve seyahat yazarlarının katkıları ve öne çıkan otellerdeki kültürel figürlerle yapılan söyleşiler yer alıyor.

Kitapta Çırağan Palace Kempinski İstanbul'a ayrılan özel bölüm ise sarayın tarihini, mimari kimliğini ve günümüzün modern zarafetiyle buluşan yaşayan mirasını detaylı bir şekilde aktarıyor. Türkiye'den LHW koleksiyonuna üye olan ilk otel olarak konumlanan Çırağan Palace Kempinski İstanbul, bu seçkin yayında yer alan hikâyesiyle hem destinasyonun önemini hem Osmanlı saray kültürünü hem de modern lüksün evrilen ruhunu uluslararası okuyucularla buluşturuyor.

Kültürel Mirasın Merkezinde, Saray'da Özel Bir Gece

Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Direktörü Ralph Radtke ve LHW Başkan Yardımcısı



Deniz Ömürgönülşen ev sahipliğinde, Saray'ın en özel etkinlik salonlarından biri olan Ottoman'da Sultans' Dinner konsepti ile gerçekleşen etkinlik, Saray'ın Boğaz'a nazır eşsiz atmosferinde iş, sanat, kültür ve cemiyet hayatından seçkin misafirleri buluşturdu. Davete Aslı Kırac, Ayşe-Tunç Gören, Ayşegül-Nusret Altınbaş, Ayşegül Tuncer, Akın-Zafer Kozanoğlu, Emine Sabancı Kamışlı, Lara Türker, Luset Hassan, Nesligül Aksoy, Noyan Altuğ, Özgür Keleş, Sedef-Şevki Korkmaz ve Tibet Erdoğan gibi pek çok tanınmış isim katıldı. Gecede, Saray mutfağında hazırlanan özel menü sunulurken, misafirler kitabın kültür odaklı içeriğini yakından inceleme fırsatı buldu.

Otelin Genel Müdürü Ralph Radtke, gecenin önemine ilişkin;

“Phaidon ve Monacelli'nin hazırladığı Culture kitabı; LHW'nin dünya çapında bağımsız lüks otellerden oluşan 400'den fazla üyeli koleksiyonundan seçilen, 80'in üzerinde otelin kültürel hikâyesini işliyor. Kitabın Çırağan Sarayı'na ayrılan bölümünde otelimizin benzersiz hikâyesi muhteşem bir dille kaleme alınıyor. Bu kapsamlı anlatı, Çırağan Palace Kempinski'nin hem İstanbul'un kültürel belleğindeki hem de küresel lüks otelcilik sahnesindeki yerini güçlü bir biçimde vurguluyor. Bu kitap vesilesiyle bir araya geldiğimiz bu özel akşamda, LHW Başkan Yardımcısı Deniz Ömürgönülşen'in seyahat sektöründeki 20 yılı aşkın başarılarını kutladık ve şirketten ayrılışı dolayısıyla, verdiği tüm emekler anısına bir veda yemeği düzenledik.” dedi.

LHW Başkan Yardımcısı Deniz Ömürgönülşen ise şu sözlerle duygularını paylaştı: “Culture kitabı, The Leading Hotels of the World koleksiyonunun özünde yer alanın; yalnızca lüks değil, köklü hikâyeler, yaşayan miras ve insanla kurulan bağ olduğunu çok güçlü bir şekilde anlatıyor. Çırağan Palace Kempinski İstanbul gibi, geçmişle bugünü ustalıkla bir araya getiren oteller, bu ruhun en özel temsilcileri. Böylesine anlamlı bir projeyi, bu eşsiz sarayda ve birlikte çalışmaktan her zaman onur duyduğum dostlarım ve sektör paydaşlarımızla kutlamak benim için çok kıymetliydi. LHW'de geçirdiğim 20 yılı aşkın sürede edindiğim tüm deneyimler, kurduğum ilişkiler ve paylaştığımız bu anlar, hayatımın en değerli parçalarından biri olarak kalacak.”



Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 fabro_foods

www.fabrofoods.com

Yılbaşı Yaratıcılığı 7DE7 Mutfaklarında Buluştu

7DE7'de Şefler Yarıştı, Şefleri Ziyaretçiler Oyladı

Terminal Kadıköy, en uzun gece olan 21 Aralık'a özel programı kapsamında gastronomi, sanat ve keyifli sohbetleri bir araya getirerek ailelerin, çocukların ve her yaştan ziyaretçinin birlikte vakit geçirebileceği çok yönlü bir deneyim sundu.

Bu kapsamda Terminal Kadıköy'ün gastronomi alanı 7DE7'de düzenlenen "Şefler Yarışıyor" etkinliğinde, mutfaklarda kullanılan malzemeler yılbaşı süslemelerine dönüştürülerek yaratıcı tasarımlar ortaya kondu; şeflerin hazırladığı ürünler ziyaretçilerin oylarıyla değerlendirildi.

Terminal Kadıköy bünyesinde yer alan 7DE7 mutfaklarında düzenlenen "Şefler Yarışıyor" etkinliği, yılbaşı ruhunu mutfaktan süslemelere taşıyan yaratıcı bir deneyime sahne oldu. 7DE7'de mutfaklarında görev yapan şeflerin katılımıyla gerçekleşen yarışma, Terminal Kadıköy ziyaretçilerinin yoğun ilgisiyle karşılandı.

Etkinlik kapsamında şefler, kendi kioskların-



Challenge'ın birincisi olarak seçildi. Ziyaretçilerin aktif katılımıyla şekillenen oylama süreci sonunda, en yaratıcı ürün yine ziyaretçilerin oylarıyla belirlendi.

Terminal Kadıköy içerisinde konumlanan 7DE7, sokak lezzetlerini deneyim odaklı bir yaklaşımla ele alan, farklı mutfak kültürlerini aynı çatı altında buluşturan dinamik bir gastronomi alanı olarak öne çıkıyor.

MSA (Mutfak Sanatları Akademisi) iş birliğiyle şekillenen mutfak yaklaşımı, kaliteyi ve yaratıcılığı merkeze alırken; şefler ve kiosklar

aracılığıyla ziyaretçilere yalnızca lezzet değil, etkileşim ve keşif odaklı bir deneyim sunuyor.

"Şefler Yarışıyor" etkinliği, 7DE7'nin deneyim ekseninde kurgulanan sokak lezzetleri yaklaşımını pekiştirirken, Terminal Kadıköy'ün katılımı merkeze alan, canlı ve etkinliklerle güçlenen sosyal alan kimliğini bir kez daha görünür kıldı.



Fiolas Smoky Cherry Temalı Yeni Yıl Partisi Büyük İlgi Gördü

Fiolas, Hena Koleksiyonu'nun dikkat çeken serilerinden Smoky Cherry'yi, yeni yıl ruhunu yansıtan özel bir partiyle kutladı. Markanın kurucusu Fulya Gündoğdu ve koleksiyonun yaratıcısı Hena Gündoğdu'nun ev sahipliğinde gerçekleşen Smoky Cherry temalı yeni yıl partisi, The Grand Tarabya – Diba Bar'da seçkin davetlilerin katılımıyla düzenlendi.



MUKO İLE Her telden

Yeni bir yıla girerken markalar özel koleksiyonlarıyla vitrinlerdeki yerini alırken, kültür, spor ve sanat etkinlikleri de çalışmalarına hız veriyor.

Mukaddes Kaya



Zeynep Erol'dan Yeni Koleksiyon: Yaşama Sevinci



Özgün ve sanatsal takı tasarımcısı Zeynep Erol, "Yaşama Sevinci" başlıklı yeni koleksiyonunu sanatseverlerle buluşturdu. Erol, yaşamın izlerini

ve insanın kendisiyle kurduğu içsel diyalogunu merkeze alan koleksiyonda her biri tek adet üretilen 80'i aşkın takıdan oluşan özel bir seçki sunuyor.



Kış Mevsimine Özel Bakım:

Hydra Vegetal ile Nem, Reparation ile Onarım Kış Boyu Sizinle!

Doğanın gücünü güzelliikle buluşturan Yves Rocher, kış aylarında düşen sıcaklıklar ve azalan nemle birlikte zayıflayan cilt bariyerine; artan kuruluk, gerginlik ve hassasiyete karşı etkili çözümler sunuyor. Bitkisel içeriklerle geliştirilen formülleri ve doğa dostu yaklaşımıyla marka, kışın ihtiyacı duyulan nem ve onarımı bütünsel bir bakım rutini haline getiriyor.



DeFacto ve Karaca'dan Yeni Yıl Ruhunu Buluşturan İş Birliği

Moda ile ev yaşamına yeni yıl ruhunu getiren DeFacto X Karaca iş birliği, stil ve yaşam ürünlerini farklı bir deneyimde birleştirerek sezona ışıltı ve konfor katıyor. Yeni yılın sıcak, neşeli ve keyif dolu atmosferi bu sezon DeFacto X Karaca iş birliği ile daha da renklendi.

Prof. Dr. Gönül Bakay ve Psikolog Handan Dedehayır'dan yeni kitap: Biz Yaşlı Mıyız?

Prof. Dr. Gönül Bakay ve Psikolog Handan Dedehayır, yaşlanma olgusunu hem bilimsel hem de kültürel boyutlarıyla ele aldıkları yeni kitapları Biz Yaşlı Mıyız?

ile okurları kapsamlı ve ilham verici bir yolculuğa davet ediyor. Yaşlılığa dair değişen algılar, farklı toplumların yaşlanma kültürleri, süper yaşlıların yaşam pratikleri ve edebiyatta yaşlılığın temsili üzerine kapsamlı bir çerçeve sunan kitap, günümüz dünyasında giderek önem kazanan konuya ışık tutuyor.





Mad Enough?: Şehrin Kalbinde Beden, Zihin ve Ruh İçin Yeni Bir Deneyim Alanı

Bebek'in kalbinde, Boğaz'ın eşsiz manzarasına sadece birkaç adım uzaklıkta konumlanan

Mad Enough?; nefes egzersizlerinden yoga-ya, sanat terapilerinden kişisel gelişim çalış-

malarına ve zihin ile bedeni birlikte güçlendiren geniş programıyla misafirlerini ağırlıyor.

Red Bull Apple Edition, Kış Aylarına Özel Lezzetiyle Raflarda

Red Bull, kış aylarına özel sınırlı sayıda yeni lezzeti Red Bull Apple Edition'ı raflara taşıyor. Elma aromasının hafif zencefil dokunuşuyla bulunduğu Red Bull Apple Edition, Ocak ayı sonuna kadar satışta olacak.



Yeni Flormar K-Spirit Koleksiyonu

"K-Beauty" akımıyla güzellik dünyasında yeni bir dönemin kapısı aralanıyor! Kore bakım ritüellerinden ilham alan Flormar K-SPIRIT Koleksiyonu, cilt bakımının rafine zarafetini makyajın enerjik renkleriyle kusursuzca harmanlıyor. ıslıtlı, pürüzsüz ve sağlıklı bir cilt görünümü sunan Flormar K-SPIRIT Koleksiyonu, yüksek performanslı sonuçlar arayan makyaj severleri bekliyor!



Mouratoglou Tenis Akademisi, Türkiye'de İlk Defa Mandarin Oriental Bodrum'da Tenis Severlerle Buluşuyor

Efsanevi antrenör Patrick Mouratoglou tarafından kurulan ve dünyanın en saygın tenis kurumlarından biri olarak kabul edilen Mouratoglou Tenis Akademisi, Mart 2026 itibarıyla Mandarin Oriental, Bodrum'da tenis dünyasına yeni bir yorum katacak. Bu iş birliği, Mouratoglou Tenis'in yenilikçi ve kusursuz yaklaşımı ile Mandarin Oriental'ın seçkin zarafetini bir araya getiriyor.



Chakra Hikâyesinin Başladığı Yerden

2006 yılından bu yana şıklığı, doğallığı ve rafine yaşam anlayışını evlere taşıyan Chakra, en büyük mağazasını Denizli'de hizmete açtı. Sezon ve seri sonu ürünlerinin satıldığı Denizli mağazasıyla Chakra, hem en geniş ürün gamını sunuyor hem de benzersiz bir alışveriş deneyimi vad ediyor

Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nde Söylemden Eyleme Geçme Çağrısı!

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Sürdürülebilirlik Akademisi'nin iş birliğiyle düzenlenen 11. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin açılış konuşmasını yapan TÜGİS Başkanı Kaan Sidar, "Bugün tarımda çalışan her 4 kişiden 1'i kayıt dışı; buna karşılık tarım teknolojilerine yapılan yatırımlar son 10 yılda 4 kat arttı. Bir yanda imkan ve teknoloji varken, diğer yanda eşitsizlikler söz konusu. Dünyada üretilen her 3 gıdadan 1'i çöpe gidiyor, bu durumun ekonomik karşılığı yaklaşık 1 trilyon dolar, iklimsel karşılığıysa her yıl 3 milyar ton karbon salımı. Bu yüzden israfı bir yönetim başlığı olarak ele alıyoruz" dedi. Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Ersin Dilber ise "2025 yılı içinde yaklaşık 1,2 milyon de-

netim yaptık; uygunsuzluk tespit edilen yaklaşık 29 bin işletme için toplamda yaklaşık 2,5 milyar lira idari para cezası uyguladık, 540 işletme hakkında da savcılığa suç duyurusunda bulunduk" ifadelerini kullandı.

Gıda zincirinin yeniden tasarlanmasına yönelik ortak vizyon ve strateji geliştirilmesi hedefiyle bu yıl 11.'si düzenlenen ve "Gıdanın Geleceği için Dönüşüm" temasını ele alan Sürdürülebilir Gıda Zirvesi, geniş bir dinleyici kitlesinin katılımıyla İstanbul'da başladı. Daha adil, dayanıklı ve sağlıklı bir gıda sistemi için fikirlerin, iş birliklerinin ve inovasyonun gündeme taşındığı Zirvede; akademi, finans, sanayi, iş dünyası, medya, KOBİ'ler ve STK'lar da dahil olmak üzere sektörün tüm paydaşları bir araya geldi.

Kaan Sidar: "Gıdayı doğru yönetirsek geleceği de yönetiriz"

11. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nin açılış konuşmasını yapan Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Başkanı Kaan Sidar, "Dünya bugün yeterince gıda üretiyor; buna rağmen her 9 insandan 1'i hâlâ aç. Bu tablo, gıda sisteminin nasıl işlediğini yeniden düşünmeyi zorunlu kılıyor. Bu yıl 'Gıdanın Geleceği için' derken bizi bekleyen geleceği konuşuyoruz. Dünya nüfusu 10 milyara yaklaşırken daha az su, daha sınırlı toprak ve daha fazla riskle yaşayacağız. Üstelik küresel sera gazı salınımlarının yaklaşık yüzde 30'u gıda sistemlerinden geliyor. Dolayısıyla iklim gündemini gıda gündeminden ayrı düşünemeyiz" dedi. Sidar, "TÜGİS olarak sadece temsil etmeyi yeterli görmüyoruz, dönüşümü de yönetmek gerekiyor. Bugün tarımda çalışan her 4 kişiden 1'i kayıt dışı; buna karşılık tarım teknolojilerine yapılan yatırımlar son 10 yılda 4 kat arttı. Bir yanda imkan ve teknoloji varken, diğer yanda eşitsizlikler söz konusu. Ayrıca dünyada üretilen

her 3 gıdadan 1'i çöpe gidiyor, bu durumun ekonomik karşılığı yaklaşık 1 trilyon dolar, iklimsel karşılığıysa her yıl 3 milyar ton karbon salımı. Bu yüzden israfı bir yönetim başlığı olarak ele alıyoruz" ifadelerini kullandı.

"Sağlıklı toprak verimi yüzde 20 artırır"

"Rejeneratif tarımı, döngüsel ekonomiyi ve dijitalleşmeyi gündeme taşıyoruz" diyen Kaan Sidar, "Çünkü sağlıklı toprak verimi yüzde 20'ye kadar artırılabiliyor, doğru veriyle çalışan çiftçi aynı tarladan yüzde 15-20 daha fazla verim alabiliyor. Sektörün değerli temsilcilerinin katkılarıyla şekillenen Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nden çıkan fikirler raporlarda kalmayacak; sahaya inecek. Çünkü gıdayı doğru yönetirsek, geleceği de yönetiriz" şeklinde konuştu.



Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Başkanı Kaan Sidar



Sürdürülebilirlik Akademisi Başkanı Murat Sungur Bursa

Murat Sungur Bursa: "Söylemden eyleme geçmek zorundayız"

"Sürdürülebilir Gıda Zirvesi ile her yıl sürdürülebilir bir gelecek için umudumuzu büyütüyoruz" diyen Sürdürülebilirlik Akademisi Başkanı Murat Sungur Bursa ise "İş dünyası bir dönem sürdürülebilirliğin izleyicisi konumundaydı; bu yaklaşımı kendi iç yönetimine yansıtamıyordu. Akademimiz iş dünyasında

söylemden eyleme uzanan bir çizgide değişim ve dönüşüm yaratmak hedefiyle ortaya çıktı. Bu kapsamda paydaşlarımızla birlikte gıdanın sürdürülebilirliğini insan varlığının sürdürülebilirliğiyle birlikte ele alıyor, söylemden eyleme geçmek zorunda olduğumuzu hatırlatıyoruz" şeklinde konuştu.

Ersin Dilber: “2025 yılında 1,2 milyon gıda işletmesini denetledik”

Açılış konuşmacısı olarak söz alan Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Ersin Dilber, “Gıda artık küresel ölçekte güvenlik, sağlık, çevre, sürdürülebilirlik ve egemenlik başlıklarının kesişiminde yer alıyor. İklim değişikliği ve doğal kaynaklar üzerindeki artan baskı; su kaynaklarını ve gıda zincirinin dayanıklılığını doğrudan etkiliyor. Bu tablo içinde görevimiz gıdayı güvenli, sağlıklı, izlenebilir ve sürdürülebilir şekilde üretip tüketiciye ulaştırmak. Bakanlığımız suyu merkeze alan bir yaklaşımla hangi ürünün hangi alanda ne kadar ve nasıl üretilceğini ortaya koyan programla sistemli biçimde çalışıyor. Genel Müdürlüğümüz de gıdanın her aşamasında güvenilirliği sağlamayı esas alıyor. Her biri gerekli formasyona sahip 8 binin üzerindeki denetçiyle yılda yaklaşık 1 ila 1,5 milyon resmi kontrol gerçekleştiriyoruz” dedi.

Dilber, “2025 yılı içinde yaklaşık 1,2 milyon denetim yaptık; uygunsuzluk tespit edilen yaklaşık 29 bin işletme için toplamda yaklaşık 2,5 milyar lira idari para cezası uyguladık, 540 işletme hakkında da savcılığa suç duyurusunda bulunduk. Taklit ve tağşişle mücadelede denetim sonuçlarını şeffaf biçimde paylaşmayı temel ilke olarak görüyoruz. Kurduğumuz sistemle 2 bin 300’ün üzerinde ürünü kamuoyuna duyurduk. Laboratuvar altyapımızda 41’i kamuya ait olmak üzere 138 gıda kontrol laboratuvarında yılda 1 milyonun üzerinde numune çalışılıyor” dedi. Gelecek döneme ilişkin de konuşan Dilber, “Kamerayla denetim, risk bazlı ve veri temelli denetim modelleri ve kalıntı eylem planının yanı sıra pestisit kullanımında yeni kısıtlamaları hayata geçirmeyi hedefliyoruz” ifadelerini kullandı.



Tarım Orman Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel
Müdürü Ersin Dilber

Mehdi Eker: “700 milyon insan açlıkla karşı karşıya”

Eski Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı ve TARPOL (Tarımsal Strateji ve Politika Geliştirme Merkezi) Yönetim Kurulu Başkanı Mehdi Eker ise “Bugün karşı karşıya olduğumuz küresel ve bölgesel sorunlar, artık ‘kriz ötesi’ bir aşamaya yaklaştığımızı gösteriyor. Bu yüzden temenniyle yetinmeyen, pratik öneriler üreten bir anlayış inşa etmeliyiz. Son iki yüz yılda egemen olan yak-

laşım dünyamızı oldukça zorladı. Doğal kaynakları aşındıran bu tabloya karşı doğru tahlil ve acil eylem gerektiren bir döneme girdik” dedi.

Dünyanın insanlığın ihtiyaçlarını karşılayacak kaynağa sahip olduğunu hatırlatan Eker, asıl sorunun ihtirasların frenlenmesinde olduğunu vurguladı. Eker, “Açlık, obezite ve israfın aynı anda büyüdüğü bir dünyada, üretilen gıdanın üçte birinin israf edilmesi kabul edilemez. Yaklaşık 700 milyon insan açlıkla karşı karşıya; obez sayısı 1,2 milyarı aşıyor. Ülkemizde de israfın kişi başına 102 kg düzeyinde olduğu ifade ediliyor. Bu tabloyu ancak paydaşların eşgüdümünde çalıştığı, koordinasyon-operasyon-iletişimi birlikte kuran yeni bir sistem yaklaşımıyla tersine çevirebiliriz” ifadelerini kullandı.



Eski Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı ve
TARPOL (Tarımsal Strateji ve Politika Geliştirme Merkezi)
Yönetim Kurulu Başkanı Mehdi Eker



İsrafsız şirket vurgusu

Ülker CEO’su Özgür Köllüfakı ise açıklamalarında israfsız şirketin önemine değinerek; “Sürdürülebilirlik bizim için çevreye, topluma ve ekonomiye aynı anda değer katmak, fayda sağlamak demek. Üretimden tedarik zincirine, Ar-Ge’den ambalaj tasarımlarına kadar her alanda bu anlayışla hareket ediyoruz. 2014’ten bu yana karbon salım artışı olmadan büyürken, kaynakları en verimli şekilde kullanıyor, doğaya ve insana saygılı üretim yapı-

yoruz. Fındıktan Fazlası, Buğdayda Onarıcı Tarım ve Kakaodan Fazlası projelerimizi geliştirerek sürdürülebilir tarımı desteklemeye devam ediyoruz. Ülker’de ‘İsrafsız Şirket’ kültürümüzle her lokmada mutluluk vermek için aralıksız çalışırken toplumsal etkimizi genişlettiğimiz, sürdürülebilirlik projelerimiz ve performansımızla kimseyi beklemeden dünyamızın yarınları için ürettiğimiz bir geleceğe hazırlanıyoruz.” şeklinde konuştu.

Sağlıkla!



T - Olive
&
Olive Oil Co.

www.tzeytincilik.com.tr/
bilgi@tzeytincilik.com.tr
+90 (532) 583 04 52





Anadolu'dan New York'a: Hamdi Ulukaya Türk Kış Gelenegini Chobani'ye Taşıyor

New York'un kalbi SoHo'da bu kış tanıdık bir koku yayılıyor. Hamdi Ulukaya, Türkiye'de kış aylarında sokak kültürünün önemli bir parçası olan kestane gelenegini New York'a taşıdı. Chobani Cafe'nin önünde kurulan kestane arabasıyla Türk kış geleneği SoHo'da New Yorklularla buluşuyor.

Türkiye'de sokaklarda görülen klasik kestane arabasının birebir aynısı olarak hazırlanan bu düzende yer alan Türk bayrağı detayı, geleneğin kökenine sadık kaldığını ve Türkiye'ye özgü bir sokak kültürünün New York'ta gururla temsil edildiğini gösteriyor.

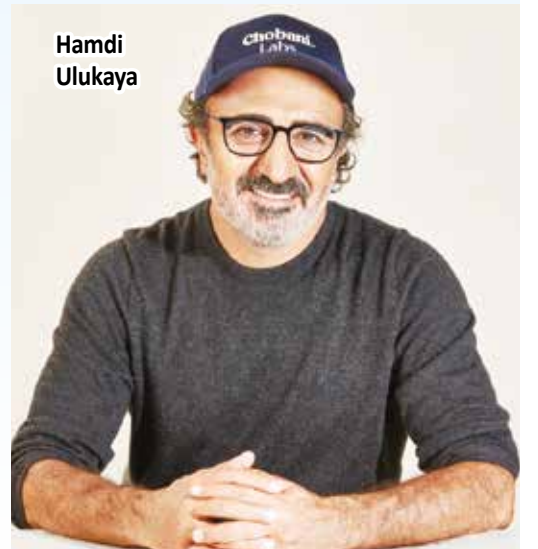
Türkiye'de kış aylarında bir araya gelmenin ve sohbetin simgesi olan kestane, bu kez SoHo sokaklarında günlük hayatın bir parçası haline geliyor. Türk kültürüne ait bu gündelik gelenek, New York'ta farklı bir bağlamda karşılık bulurken, yalnızca bir yiyecek olarak değil; paylaşmanın, mevsimle kurulan ilişkinin ve sokakta yan yana gelmenin ifadesi olarak sunuluyor.

Chobani Cafe'nin Aralık ayına özel menüsünde yer alan bir diğer dikkat çekici lezzet ise salep. Süt, gül suyu, tarçın ve Antep fıstığıyla hazırlanan bu geleneksel içecek, Türkiye'nin yüzyıllardır süregelen kış içeceklerinden birini New Yorklularla buluşturuyor. Böylece salep, Anadolu'nun hafızasını, mevsimle kurduğu ilişkiyi ve sıcaklık duygusunu kilometrelerce öteye taşıyor.

Chobani Cafe'nin Aralık ayına özel hazırladığı içeceklerden elde edilen tüm gelir ise New York'ta faaliyet gösteren Lower Eastside Girls Club adlı sivil toplum kuruluşuna bağışlanıyor. Böylece Türkiye'den ilham alan bu kış deneyimi, yerel topluma katkı sağlayan sosyal bir faydaya da dönüşüyor.

Hamdi Ulukaya'nın kişisel hikâyesi ve kültürel mirası, Chobani Cafe'nin bu yaklaşımının merkezinde yer alıyor. Ulukaya, Chobani markasını kurarken olduğu gibi, Chobani Cafe'de de kökenlere saygıyı, kültürel değerleri ve toplumsal paylaşımı ön planda tutuyor.

Hamdi
Ulukaya



Antep Mutfağının Modern Yorumu Beşiktaş'ta Soot Meze Bistro

Beşiktaş'ın kalbinde yer alan Soot Meze Bistro, klasik Türk mutfağını modern dokunuşlarla buluştururken, sürdürülebilirlik ve yerel malzeme seçimine de büyük önem veriyor. Antep mutfağının zengin mirasını modern dokunuşlarla yorumlayan Soot Meze Bistro göze ve damağa hitap eden lezzetleri, samimi atmosferi ve çevreye duyarlı yaklaşımıyla gastronomi tutkunlarına unutulmaz bir deneyim sunuyor.

Kalabalığın içinde saklı, sessiz ama sıcak bir ortam sunan Soot Meze Bistro, Beşiktaş'ın tarihi dokusunu ve enerjisini yansıtan iki katlı şık mekanıyla misafirlerini alıyor. Menüde yer alan her tabak ayrı bir hikaye anlatırken, Antep'in geleneksel lezzetleri modern dokunuşlarla

buluşuyor. Mekan tasarımında geçmişin izleri korunurken, modern bir atmosfer ve samimiyet ön planda tutuluyor. Misafirler, her detayın özenle düşünüldüğü bu ortamda unutulmaz bir lezzet serüveni yaşıyor.

Mekan adını, mutfağın temel taşından alıyor

Mutfak felsefesi basit ama güçlü olan Soot Meze Bistro, adını Türk mutfağının temel taşlarından biri olan 'sote'lemekten alıyor. Klasik Türk tatlarını bozmadan, küçük dokunuşlar ve yaratıcı sunumlarla fark yaratan mekan, etinden mezelerine her tarifi özenle hazırlarken geçmiş ile geleceği birbirine bağlıyor. Antep mutfağının yıllara dayanan tecrübesi burada modern gastronomi anlayışıyla buluşuyor. Tüm yemekler, Gaziantep'ten gelen, el emeğiyle hazırlanmış malzemelerle hazırlanıyor. Baharatlardan kuru dolma ve salçaya kadar, tüm malzemeler Gaziantep'ten özel olarak temin ediliyor.

İki katlı mekanda alt kat, mutfak ekibi için ideal bir çalışma alanı sağlarken, üst kat salon misafirler için konforlu ve samimi bir deneyim sunuyor. Soft içeceklerden seçkin rakı ve şaraplara kadar tüm içecekler, kalite ve lezzet odaklı markalardan özenle seçiliyor.



Taner Kaplan

Her özel gününüzde yanınızda

Özel günlere de ev sahipliği yapan Soote Meze Bistro, fasıl eşliğinde düzenlenen etkinlikler, iş yemekleri veya after partilerle her anı daha özel kılıyor. Misafirleriyle kurduğu sıcak ve samimi ilişki, mekanın ruhunu da ortaya koyuyor. Geleceğe dair vizyonu ile Soote Meze Bistro, farklı kültürlerden lezzetlerle deneyimler kazanmayı, gastronomi alanında iş birlikleri geliştirmeyi ve Türk mutfağını modern bir bakış açısıyla daha geniş kitlelere taşımayı ve sunduğu deneyimle fark yaratmayı amaçlıyor.





KALİTENİN FARKINI

Hissedin

1985 yılından beri polyester ve **polietilenin** en iyisini üretiyoruz.

Türkiye'nin zeytin ve turşusunu biz depoluyoruz.



Fabrika: Zeytinlioğa Yolu 3. km
Petrol Ofisi Yanı Akhisar / Manisa

Gsm: +90 (236) 413 15 78

E-mail: info@unplast.com

www.unplast.com



İtalyan lezzetlerinin müzikle buluştuğu yeni bir öğle yemeği deneyimi

12:45 by 5masa



5 masa'nın 42 Maslak'ta hayata geçirdiği yeni projesi 12:45, modern İtalyan mutfağını canlı performanslarla birleştirerek öğle saatlerine rafine bir yorum katıyor.

Gastronomi, müzik ve sahne deneyimiyle tanınan 5masa, 10 yıla yaklaşan birikimini öğle saatlerine taşıdığı yeni markasıyla genişletiyor. 12:45 by 5masa, modern İtalyan mutfağını müzikal bir atmosferle birleştirerek şehirli profesyoneller için yeni bir buluşma noktası olmayı hedefliyor.

42 Maslak'ta 12:00–17:00 saatleri arasında hizmet veren mekanın en dikkat çekici özelliği ise her gün 12:45'te başlayan canlı performanslar. 5masa'nın yıllardır akşam saatlerinde şekillendirdiği deneyim kültürü, bu yeni konseptte daha hafif ve rafine bir anlatımla yeniden hayat buluyor.

Mekanın atmosferi de bu yaklaşımı destekliyor: Zarif tasarım detayları, müzik tınılarıyla birleşerek misafirlere dingin ama karakterli bir ortam sunuyor. 5masa ekibi, yeni oluşumu "yoğun temponun içinde kısa ama özel bir an yaratma" fikriyle tanımlıyor. Menü, İtalyan mutfağının modern



çizgisini koruyarak hafif ve dengeli seçenekler sunuyor. Taze malzemelerle hazırlanan Burrata, Carpaccio di Manzo, trüf aromalı linguine, porcini risotto ve paccheri al ragù, mekânın gastronomi iddiasını yansıtan tabaklardan yalnızca birkaçı. Tatlı menüsünün öne çıkan ismi ise klasik yorumuyla Tiramisu Classico.

12:45 by 5masa, modern İtalyan mutfağı ile müziği aynı sahnede buluşturan yaklaşımıyla İstanbul'da öğle saatlerine yeni bir ritim kazandırmayı amaçlıyor.

Doria Hotel Bodrum'da, Misafir Memnuniyeti ve Sürdürülebilir Turizm Ön Planda

Uzun yıllardır Bodrum turizmine hizmet veren ve meslek örgütlerinde önemli görevler üstlenen Yiğit Girgin, kariyer yolculuğuna Bodrum Bitez'deki Doria Hotel Bodrum Genel Müdürü olarak devam ediyor. Girgin, Doria Hotel Bodrum'da misafir memnuniyeti ve sürdürülebilir turizm anlayışıyla hizmet verdiklerini belirterek, kapılarının yılın 12 ayı açık olduğunu söyledi.

Doria Hotel Bodrum'un Ege Denizi'ne hakim bir konumda bulunduğunu dile getiren Yiğit Girgin, "Ege Denizi'nin maviliğine nazır, karşımızda adaları görebildiğimiz özel bir lokasyondayız. Güneşin doğuşundan batışına kadar keyifli vakit geçirme imkanı sunuyoruz. Bodrum'un

kalbi olan bir noktadayız. Çünkü 5-10 dakika içinde Bodrum Merkez, Ortakent ve Yalıkavak bölgesine geçebiliyorsunuz. Ulaşım açısından avantajlı bir noktadayız. Otelimizde 92 odamız, Türk hamamı, fitness center, sauna ve özel bir spa merkezimiz bulunuyor. Denize sıfır, kendimize ait özel plajımız ise Bitez Koyunda. Ayrıca, toplantı salonu, etkinlik alanı, düğün ve banketler için manzaralı, geniş bir havuz alanımız da bulunuyor. Kapılarımız 12 ay açık. Sürdürülebilir turizm anlayışımızla gerek Bodrum'daki gerek ulusal, uluslararası partnerlerimize ve misafirlerimize hizmet veriyoruz" diye konuştu.

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM İÇİN ÇALIŞIYORUZ

Sürdürülebilir turizmin, sektörün devamlılığı açısından

önemli olduğuna dikkat çeken Girgin, sözlerine şöyle devam etti: "Biz Doria Hotel Bodrum olarak sürdürülebilir turizm politikasının sadece çalıştığımız alanlarda sınırlı kalmasını değil, herkese örnek olmasını arzu ediyoruz. Turizmdeki bütün acenteci dostlarımızla ve partnerlerimizle, kim olursa olsun sürdürülebilir turizm hedefiyle güne başlıyoruz. Gelecek hedeflerimizi gerçekleştirebilmek için farklı uygulamalara imza atmaya yönelik planlamalar yapıyoruz. Ülke genelinde, Bakanlığımızın da bu yöndeki çalışmaları doğrultusunda artık daha hızlı uyum sağlıyoruz. Sektörel olarak hızlı değişimler turizmciyi bazen biraz zorlayabiliyor ama Türk turizmci hızlı değişimleri yönetmekte tecrübeli. Süreçlere hızlı adapte olma yeteneğine sahibiz. Yerelden aldığımız güçle uluslararası hizmet anlayışını bütünleştiriyoruz. Zaten grubumuzun içinde Sheraton ve Le Meridien markaları da var. Grubumuzun uluslararası bakış açısını Bodrum özelinde de biz sürdürüyoruz"





**Doria Hotel Bodrum
Genel Müdürü Yiğit Girgin**

KIŞ AYLARINDA YERLİ GEZGİN AĞIRLIKTAKI

Bodrum'un kış aylarında ağırlıklı olarak yerli turistlere hitap ettiğini dile getiren Yiğit Girgin, "Bu dönemde bir yandan uluslararası misafirlerimizi ağırlamaya da devam ediyoruz. Satış ve pazarlama ekibimizin yapmış olduğu anlaşmalar sonucunda otelimizde özellikle sağlık turizmi için gelen konuklarımız bulunuyor. Yaz aylarında yabancı turist oranı yüzde 70-80'lere çıkarken, kış aylarında ise bu rakam yerli turiste dönüşüyor. Genellikle 4-5 saatlik bir uçuş mesafesindeki Merkez Avrupa, Körfez ülkeleri, Rusya ve Balkan bölgesi gibi pazarlarda aktifiz.

2026 itibarıyla otelimiz ve bulunduğumuz bölge ile ilgili daha geniş bir tanıtımı nasıl yapabileceğimiz konusunda şimdiden satış ve pazarlama birimimizle detaylı planlama yapmaya başladık. Ocak 2026 itibarıyla sahada daha aktif

olacağız" ifadelerini kullandı.

DENİZ TUTKUNLARINA ÖZEL DORIA BEACH

Otel misafirlerinin yanı sıra tüm Bodrum'da yaşayanlara yönelik hizmetler de sunduklarını kaydeden Girgin, şöyle devam etti: "Doria Hotel Bodrum olarak sadece otel misafirlerine değil, Bodrum'da yaşayan tüm deniz severlere ve konuklara açık olan özel bir beach alanımız, spa alanımız ve restoranımız mevcut. Bitez'in güzel bir noktasında, kendine ait bir koy içinde işlettiğimiz yaklaşık 200 şezlong kapasiteli bir sahil alanımız bulunuyor. Buradan Bitez'in tertemiz denizine girip sıcak günlerde denizin keyfini çıkarabiliyorsunuz. Kaliteli hizmetimizle konuklarımızın tatillerine güzel deneyimler ekliyoruz. Misafirlerimizin sahile doğrudan ulaşımını özel ring seferleriyle sağlıyoruz. Yaklaşık 7 dakika içinde ulaşabildikleri plajda, sahilin keyfini doyasıya yaşayabiliyorlar"





Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

ÖNALLAR

1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788
S Ü T





Ekonomik koşullar altında da sağlıklı beslenmek mümkün

İstanbul Rumeli Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi Dr. Dyt. Pınar Kural Enç, artan gıda fiyatları ve ekonomik dalgalanmalara rağmen sağlıklı beslenmenin doğru planlama ve bilinçli tercihlerle sürdürülebileceğini vurguladı. Kural Enç'e göre, beslenme bilimi gösteriyor ki dengeli bir diyet yalnızca pahalı ürünlerle değil; doğru planlama, mevsiminde tüketim ve besin değeri yüksek uygun maliyetli alternatiflerle mümkündür.

Sağlıklı beslenmenin ekonomik koşullara rağmen sürdürülebileceğini belirten Dr. Dyt. Kural Enç, "Besin yoğunluğu kavramı bu konuda en temel bilimsel dayanağı oluşturur. Bir gıdanın içerdiği vitamin, mineral, lif ve protein miktarı onun gerçek değerini belirler," diyerek kuru baklagiller, bulgur, yulaf, mevsim sebzeleri ve yumurtanın hem düşük maliyetli hem de yüksek besleyici değere sahip olduğunu ifade etti.

Ekonomik Tabak Modeliyle Bilimsel Denge

Dünya Sağlık Örgütü tarafından da önerilen ekonomik tabak modeli, her bütçeye uygun, dengeli ve sürdürülebilir bir beslenme

yaklaşımı sunuyor. Modelde tabağın yarısını mevsim sebzeleri, diğer yarısını ise uygun maliyetli tahıllar ve ekonomik protein kaynakları oluşturuyor. Dr. Dyt. Kural Enç, "Kış sebzeleri yüksek lif ve antioksidan içerikleriyle tokluk hissini uzatır; bulgur ve tam tahıllar enerji dengesini sağlar. Kuru baklagiller, yumurta, yoğurt veya tavuk gibi protein kaynakları ise maliyeti düşük ama biyolojik değeri yüksek besinlerdir," diyerek modelin uygulanabilirliğini anlattı.

İsrafi Azalt, Sağlığı Artır

FAO verilerine göre Türkiye'de hane halkı gıda israfının büyük kısmı sebze ve meyvelerde yaşanıyor. Dr. Dyt. Kural Enç, yemeklerin önceden planlanmasının, saklama kapları kullanılmasının ve haftalık menülerin hazırlanmasının maliyeti düşürdüğünü ve sağlıklı beslenmeyi kolaylaştırdığını belirtti.

İşte Pahalı Besinlere Uygun Fiyatlı Alternatifler

Dr. Dyt. Pınar Kural Enç, bazı pahalı gıdaların yerine aynı besin değerini sunan daha ekonomik alternatiflerin tercih edilebileceğini belirtti.

Dr. Dyt. Kural Enç'e göre; Somon yerine

sardalya veya uskumru tercih edildiğinde omega-3 alımı büyük ölçüde korunurken, sardalya ayrıca kalsiyum açısından da daha zengin bir kaynak oluşturuyor.

Avokado yerine zeytinyağı ve mevsim yeşillikleri, tekli doymamış yağ asitleri ve lif içeriğiyle benzer bir fayda sağlıyor.

Badem ve ceviz yerine ay çekirdeği veya kabak çekirdeği tercih edilerek E vitamini, magnezyum ve sağlıklı yağ alımı sürdürülüyor; kabak çekirdeği çinko yönünden de avantaj sağlıyor.

Beyaz pirinç yerine bulgur kullanımı lif, B vitamini ve mineral içeriğini artırıyor; kırmızı et yerine kuru baklagil ve yumurta kombinasyonu ise aminoasit kalitesini yükselterek lif, folat ve demir alımını destekliyor.

Dr. Dyt. Kural Enç, ayrıca füme et veya işlenmiş ürünler yerine haşlanmış yumurta ya da yoğurt gibi daha düşük sodyumlu ve yüksek biyolojik değerde protein kaynaklarının tercih edilmesinin hem sağlık hem de bütçe açısından daha uygun bir seçim olacağını vurguladı.

Fiyat Değil, Besleyicilik Önemli

Dr. Dyt. Kural Enç, sağlıklı beslenmenin bütçeyle sınırlı olmadığını vurgulayarak, "Önemli olan yalnızca besinlerin fiyatı değil, besleyici değer-fiyat dengesidir. Bilinçli tercihlerle hem hane bütçesini korumak hem de toplumun genel sağlık düzeyini desteklemek mümkündür," mesajını verdi.

Pınar Kural Enç



Doğadan Gelen Sağlık,

Özcanlar Güvencesiyle

Ürünlerimiz

- *Bakliyatlar
- *Ayçekirdeği
- *Kabak Çekirdeği
- *Patates
- *Soğan



ozcanlartarimisletmeleri.com



■ Adalar Mah. 3. Çarşı Sk. No: 9/A 26700
ÇİFTELER / ESKİŞEHİR / TÜRKİYE

■ + 90 539 836 07 12

■ info@ozcanlartarimisletmeleri.com

Yiyeceklerin Görünüşü

Yiyeceklerin görüntüsünün sadece iştah açıcı olmadığını, çevreyi koruma konusunda da büyük bir rol oynayabileceğini biliyor muydunuz? Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Sibel Özilgen ve ekibi, yiyeceklerin görsel dokusunun tüketici davranışlarını nasıl etkilediğini araştırdı. Sonuç: Görsel dokuyu kullanarak hem karbon ayak izini azaltabilir hem de tüketicileri sürdürülebilir yiyeceklerle yönlendirebilirsiniz!

En çarpıcı örneklerden biri, görsel dokusu katmanlı hale getirilen sütlaç. Bu yöntemle sütlaçın karbon salınımı tam yüzde 31 azaldı. Üstelik bu sunum, tüketiciler tarafından daha çok tercih edildi.

Tatmadan, Görünüşüne Bakıp Satın Alıyoruz

Prof. Dr. Özilgen, yiyeceklerin görsel dokusunun tüketici seçimlerini büyük oranda etkilediğini söylüyor:

“Yumuşak, kıtır, çıtır ve köpüklü dokular tüketicilerin daha çok ilgisini çekiyor. Bu dokuları doğru kullanarak daha çevre dostu yiyecekler tasarlamak

mümkün. Böylece tüketicileri sürdürülebilir yiyeceklerle yönlendirebilirsiniz. Doğru kullanımdan çoğu zaman anlaşılan yenildiği zaman bu dokuların beğenilmesi. Ancak bizim yaptığımız bir tat çalışması değil, bilişsel (cognitive) bir çalışma. Gıdaları çoğu zaman tatmadan satın alıyoruz. Süpermarkette, çevrimiçi siparişlerde veya menülerde seçim yaparken hep görsellere dayanıyoruz. Beynimiz, bir gıdayı gördüğünde hafızamızdaki verilerle onu otomatik olarak algılıyor. Burada, yemeğin içindeki karbon salınımı yüksek olan ana malzemenin miktarını azaltırken, karbon salınımı daha düşük olan malzemelerin farklı dokularını belirli kombinasyonlarla kullanarak katmanlı görsel doku tasarımları oluşturduk ve beynin gıda algısını yönlendirmeye çalıştık. Hatta hafızamızda yer etmiş geleneksel bir tat olan sütlaç üzerinde bile bu yaklaşım başarılı oldu. Böylece tüketicilerin sürdürülebilir tercihlere yönelmesini sağlayabileceğimizi gördük—hem de herhangi bir indirim veya çevre dostu mesaj kullanmadan.”



Yeditepe Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Sibel Özilgen



Kabuk, Sap ve Kökleri Toprağa Geri Kazandırın!

Bir diğer ilginç bilgi ise gıdalardan geriye kalan kabuk, sap, kök gibi artıklarla ilgili. Prof. Dr. Özilgen, örneğin birçok kişinin kızartarak değerlendirdiği patates kabuklarının kompost yapılmasının daha çevre dostu olduğunu söylüyor: “Patates kabuğunu kızartırken harcadığınız su, diğer malzemeler ve enerji, düşündüğünüzden daha fazla karbon salınımına ve kaynakların daha fazla tüketimine yol açıyor. Bunun yerine kompost yaparak toprağa geri kazandırın.”

Dünyayı Kurtarır mı?

Bitkisel gıdaların çevre dostu olduğu düşünülse de durum her zaman öyle değil. Prof. Dr. Sibel Özilgen, örneğin pirincin küresel tarımsal metan emisyonlarının yüzde 30'unu oluşturduğunu hatırlatarak, seçimlerimizi daha dikkatli yapmamız gerektiğini vurguladı.

"2030'a kadar pirinç tarlalarından kaynaklanan sera gazı salınımının yüzde 60 artması bekleniyor. Bu nedenle bilinçli tercihler yapmalıyız."

Yerel Ürün Her Zaman Doğru Seçim Olmayabilir

Yerel ürünlerin yerel halk ve ekonomi için çok önemli olduğunu belirten Prof. Dr. Özilgen, ne yazık ki bunların her zaman çevre dostu olmadığını da hatırlatıyor. Eğer bu ürünler teknolojiyle

desteklenmiyorsa, yanlış tarım uygulamaları yüzünden daha fazla karbon salınımına yol açabiliyor.

"Mükemmel Görünmeyen Ürünlere Öncelik Verin"

Gıda güvenilirliği açısından risk taşımayan, ancak görüntü açısından dezavantajlı olan gıdalara da dikkat çeken Prof. Dr. Özilgen, şunları kaydetti: "Görünüşü mükemmel olmayan meyve ve sebzelerin mutlaka gıda tüketim zinciri içine katılmasının teşvik edilmesi gerekiyor. Tüketicinin bu ko-

nuda bilinçlendirilmesi ve alternatif yöntemler konusunda eğitilmesi çok önemli. Çalışmalarımızda bizim de kullandığımız gibi, örneğin, yumuşamış bir muz, ezilmiş bir armut, kararmış bir patlıcan, kıtırlaşmış ekmek, tat ve dokularından faydalanarak sürdürülebilir reçeteler oluşturmak için kullanılmalıdır. Ayrıca, son kullanma tarihi yaklaşmış olan gıdalar öncelikli olarak satın alınmalı ve tüketilmelidir. Bu noktada en büyük görev bu konunun iletişimini yapacak olan yetkililere, gıda mühendislerine ve eğitilmiş şeflere düşüyor."



CAFÉkeyf®

Buz Gibi Serinlik, Farklı Tatlarda

*Bir yudumda serinlik, bir dokunuşta enerji...
Saf serinlik, eşsiz tatlar ve hijyenik kapakla her yudumda tertemiz bir başlangıç.*



CAFÉkeyf

STRIGO

LATTE

COFFEE DRINK WITH MILK
LATTE FLAVORED

SÜTLÜ KAHVELİ İÇECEK
LATTE AROMALI



STRENGTH

250 ml

ŞEKER İLAVESİZ* / NO ADDED SUGAR

CAFÉkeyf

STRIGO

AMERICANO

ICE COFFEE DRINK

KAHVELİ
SOĞUK İÇECEK



STRENGTH

250 ml

ŞEKER İLAVESİZ* / NO ADDED SUGAR



Ayvalıkzade'de Sanat ve Lezzettin Buluştuğu Etkinlik Serisi Başlıyor

Ayvalık'ın önemli gastronomi markalarından Ayvalıkzade, sektöründe bir ilke imza atarak edebiyat, gastronomi ve müziği aynı çatı altında buluşturduğu özgün etkinlik serisini başlatıyor.

Aralık ayında Ayvalıkzade Setur Marina'da gerçekleşecek "Edebiyat, Gastronomi ve Müzik Buluşmaları", bir restoran etkinliğinin çok ötesine geçerek Ayvalık mutfağının köklerine inen yaratıcı bir kültür deneyimine dönüşüyor. Her etkinlik, konuya özel hazırlanan menüler, müzikal performanslar ve tematik sohbetlerle zenginleşiyor. Ayvalık ve bölge coğrafyanın mutfak kültürü, yalnızca damakta değil; sözcüklerde, anlatılarda ve melodilerde yeniden hayat buluyor.

Gastronomiyi, Kültürü ve Müziği Buluşturan Program

Ayvalıkzade, alanında uzman isimlerle Balkanlardan Uzakdoğu'ya, klasik müzikten caz'a uzanan çok sesli ve çok tatlı bir keşif yolculuğu sunuyor. Alanında uzman isimlerin konuşmacı olarak yer

aldığı etkinliklerde; Agatha Christie'nin meşhur keki, Sherlock Holmes'un karaktere (Dr. Joseph Bell) doğum gününü kutlamak için hazırladığı kokteyli, Balkan sinemasının yemekleri, her etkinliğe özel hazırlanan menüler ve gastronomi eşleşmeleriyle misafirler, Ayvalık'ın geçmişinden bugüne uzanan çok yönlü bir kültürel yolculuğa davet ediliyor.

Caz, Klasik Müzik ve Solo Gitarla Ayvalıkzade'de Haftalık Müzik Buluşmaları

Ayvalıkzade'nin müzik programı, gastronominin ritmini belirleyerek tüm ay boyunca misafirleri farklı atmosferlere taşıyor:

Her Cuma 19:00 - Gecenin Temposu / Emine Berkan

Her Cumartesi 12:00 - Kahvaltıda klasik müzik / Güneş Bulak

Her Cumartesi 19:00 - Jazz akşamları / Güneş Bulak

Her Pazar 16:00 Kokteyl Saati / Emine Berkan

Her Çarşamba 19:00 - Solo akustik gitar / Oktay Aksu

Her hafta Ayvalıkzade Setur Marina'da gerçekleşecek performanslar, ritim, lezzet ve sohbeti bir araya getirerek bölgenin kültürel akışına yeni bir dinamizm kazandırıyor.

Kültürel Bir Yenilik: Ayvalık İçin Yeni Bir Hikâye

Ayvalıkzade'nin hayata geçirdiği bu program, yalnızca bir etkinlik serisi değil; bölgenin gastronomi, tarih ve sanat kimliğini yeniden ele alan uzun soluklu bir kültür girişimi niteliği taşıyor.

Her ay düzenli gerçekleşmesi planlanan bu buluşmalar aracılığıyla Ayvalık'ın köklü mutfağı, müziği ve edebiyatı bir araya gelerek bölgenin kültürel hafızasını yeni nesillere aktaran bir platform oluşturuyor. Ayvalıkzade, Ayvalık'ın mutfak mirasını hikaye, müzik ve sohbet üzerinden yeniden yorumlayarak kültürel paylaşım alanı yaratmayı amaçlıyor.

ŞIK SOFRALARIN İMZA LEZZETİ

AVOYA *Signature*

EŞSİZ
MİNERAL
DENGESİ

562mg/L
Magnezyum



41mg/L
Sodyum

196mg/L
Kalsiyum



2623mg/L
Bikarbonat





Simurg Inn, Gault&Millau Türkiye 2026 Gastronomi Rehberi'nde Ödüle Layık Görüldü

Kaz Dağları'nın eteklerinde, doğayla iç içe konumundaki Simurg Inn, dünyanın prestijli gastronomi rehberlerinden Gault & Millau Türkiye 2026 edisyonunda ödüle layık görüldü. Simurg Inn, bu yıl ilk kez verilen "Hôtel Sélectionné" kategorisinde ödül aldı.

Çanakkale'nin Ayvacık ilçesindeki Ahmetçe köyünde bulunan, doğayla uyumlu yaşam felsefesi ve sürdürülebilir turizm yaklaşımıyla öne çıkan Simurg Inn, Gault&Millau Türkiye 2026 Gastronomi Rehberi'nde "Hôtel Sélectionné" kategorisinde ödüle layık görüldü.

Gastronomi kültürünü geliştirmek, yenilikçi, özgün ve sürdürülebilir bir yaklaşımı desteklemek amacıyla düzenlenen rehberde bu yıl ilk kez otel ve

misafirperverlik kategorisi eklendi. Yalnızca mutfakların değil; servis kültürünün, misafir deneyiminin, otel gastronomisinin ve ağırlama sanatının tüm katmanlarının da uluslararası standartlarda görünür olması hedeflenerek gastronomi ekosisteminin ayrılmaz bir parçası olan hospitality sektörü de değerlendirme yapısına dâhil edildi.

İsmi zümrüd-ü anka kuşundan alan ve yeniden doğuşun sembolü olan Simurg Inn, bu yıl ilk kez değerlendirme sistemine alınan "HÔTEL Sélectionné" kategorisinde ödüle

değer görüldü. Yerelden doğan hikayesi, kendine özgü mimarisi, maviyle yeşilin birleştiği muhteşem manzarası ve huzurlu ortamıyla klasik bir butik otel olmanın ötesinde; doğaya, insana ve toprağa dokunan bütünsel bir yaşam felsefesini temsil ediyor.

Simurg Inn doğal tarımı destekleyen, yaşama, toprağa ve geleceğe dair sorumlu bir duruşu merkeze alıyor.





cleyn[®]

by MCZ

Köpük Sabun



Günlük hijyeninizi düşünürken cebinizi ve sağlığınıza da düşündük.
Uzun süre kalıcı kokusu, ellerde bıraktığı yumuşacık his ve sıvı sabuna oranla
daha az kimyasalla daha etkin temizlik fırsatı sunarken, sabunluğu da hediye ediyoruz.



MUCİZE[®]
PAZARLAMA

Gelenekten İlhamla, Çırağan Palace Kempinski'de Yeni Bir Gastronomi Deneyimi

Anadolu mutfağını modern bir bakışla yorumlayan Rüya, Dubai, Cannes ve Riyad'dan sonra global sahnedeki birikimini ilhamını aldığı topraklara taşıyor. Boğaz kıyısında, Çırağan Palace Kempinski'nin zarif atmosferinde kapılarını açan Rüya İstanbul; Anadolu mutfağını modern sunumlar ve dokularla buluşturarak yalnızca damakta değil, hafızalarda da iz bırakacak özel bir deneyim sunuyor.

Ralph Radtke ve Umut Özkanca'nın Titiz Çalışmalarıyla Hayata Geçti

Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Direktörü Ralph Radtke ile Rüya markasının yaratıcısı ve Doğu Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Umut Özkanca'nın bir yılı aşkın süredir titizlikle yürüttüğü çalışmaların sonucunda otelin yatırımıyla açılan mekan Boğaz hattına yepyeni bir soluk getiriyor.

Ralph Radtke; "Uzun zaman-

dır Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un zengin gastronomi seçkisine ekleyeceğimiz doğru iş ortağı arayışındaydık. Rüya İstanbul'un otel bölümünde yaratacağı güçlü konumlandırılmaya duyduğumuz güvenle bu projeye tüm finansal yatırımı gerçekleştirdik. Türk misafirperverliğinin dünyadaki elçilerinden biri

olarak, Anadolu'nun farklı bölgelerinin özgün lezzet çeşitliliğini modern yorumlarla Boğaz'daki eşsiz lokasyonumuza taşımamız; farklı destinasyonlardan gelen misafirler ve çeşitli jenerasyonlar için yeni bir gastronomi deneyimi adresi yaratacağına inanıyoruz." dedi.

Uluslararası başarılarıyla dikkat çeken Rüya, şimdi köklerine, ait olduğu yere geliyor. Umut Özkanca markanın İstanbul'a gelişi ile ilgili olarak; "Bazı oteller bazı şehirlerle özdeşleşir. İstanbul'da ise bu özdeşliğin en güçlü karşılığı Çırağan Sarayı'dır. Hikâyenin çıkış noktası da tam olarak bu. Rüya'nın başladığı yer Anadolu'nun toprağıydı. Şimdi bu toprağa şehrin en ikonik adreslerinden birinde yer alarak bağlanıyoruz." dedi.

Çırağan Sarayı'nın Zarafetiyle Bütünleşen Bir Deneyim

17. yüzyıla dayanan köklü geçmişi ve Boğaz kıyısındaki eşsiz konumuyla Çırağan Palace Kempinski'nin otel bölümünde konumlanan Rüya İstanbul, Anadolu mutfağının klasiklerini modern ve taze dokunuşlarla sofistike bir şekilde yorumlayan bir gastronomi yolculuğu sunuyor. Her lezzet, Anadolu'nun zengin lezzet mirasını tutku ve ustalikle kutlarken, paylaşmanın sıcaklığını ve samimiyetini lezzetlerine taşıyor. Rüya İstanbul'un içerisinde yer alan Boğaz manzaralı bar ise lezzetli atıştırmalıklar ve uzman miksolojistlerin hazırladığı kokteyllerle akşama devam etmek isteyenlerin keyifle vakit geçireceği bir mekana dönüşüyor.



Doğu Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Umut Özkanca

Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Direktörü Ralph Radtke



Geçmişin İzleri, Günümüzün Yorumları

Rüya İstanbul'un restoran menüsü, geleneksel tariflerden ilham alarak Anadolu lezzetlerini sezonsal ürünlerle ve çağdaş tekniklerle yeniden yorumluyor. Menü, paylaşım kültürünü odağına alan tabaklarıyla kalabalık masaların sıcaklığını ve birlikte yeme deneyiminin zenginliğini öne çıkarıyor.

24 saat kısık ateşte pişmiş dana kaburga ve mantarlı keşkek gibi imza tabaklar, kültürel mirasa saygılı duruşu rafine sunumlarla birleştirirken, Anadolu'nun köklü hikâyelerini modern bir üslupla yeniden anlatıyor. Rüya'nın ikonik lezzetlerinden "Simit Havyar", güçlü aromasıyla konukların favorileri arasında yer alıyor. Üç gün süren fermentasyonla hazırlanan, odun fırınında pişen iki peynirli Karadeniz pidesi ise kısık ateşte "sous vide" yöntemiyle pişirilen yumurta ile servis edilerek alışılmışın ötesinde bir lezzet dengesi yaratıyor. Deniz ürünlerinde ise özgün teknikler menünün karakterini belirliyor. İnce doğranmış

levrek dilimleriyle hazırlanan levrek marin, "crudo"dan ilham alan özel bir pişirme metoduyla hazırlanıyor ve elmalı hardal sosla buluşarak katmanlı bir tat profili sunuyor.

Tatlı menüsünde yer alan eşsiz lezzetler arasındaki "Çikolata ve Türk Kahvesi" tatlısı, tuzlu karamelli bitter çikolata topu ile kakule ve Türk kahveli dondurmanın bir araya geldiği sofistike sunumuyla klasik tatlara çağdaş bir yorum katarak öne çıkıyor.

Bar menüsü de yemekler gibi Türkiye'nin yedi bölgesinden ilham alınarak hazırlandı. Kakule,

gül, nar, bal, baharatlar, narenciye ve nane gibi ikonik Türk tatları imza kokteyllerde ön plana çıkarken hem görsel hem de damaklar için bir deneyim sunuyor. "Nazar Sour" ve "Anatolian Fizz" gibi ait olduğu bölgenin aromatik ruhunu hissettiren bu kokteyller, Rüya'nın yalnızca mutfakta değil, barda da anlatacak hikâyeleri olduğunu gösteriyor.



Şehrin Yeni Buluşma Noktası

Rüya İstanbul, yalnızca bir restoran değil; iyi yemeğin etrafında şekillenen bir yaşam biçimini, şehrin en ikonik lokasyonlarından birinde yaşatacak. Restorana ek olarak, imza kokteyller, canlı ritimler, DJ performansları ve çağdaş dokunuşlarla zenginleşen bar alanı ise akşamları şehrin yeni buluşma noktası olmaya hazırlanıyor.





Türkiye, dünya kuru üzüm ihracatının yüzde 30'unu tek başına yapacak



Mehmet Ali Işık

Türkiye'nin üretim ve ihracatında dünya lideri olduğu çekirdeksiz kuru üzümde dünya genelinde üretim 2025 yılında yüzde 7'lik azalışla 1 milyon 157 bin tondan 1 milyon 79 bin tona geriledi.



2 025 yılında dünya genelinde 486 bin 802 ton kuru üzüm ihracatı öngörülüyor. Türkiye, 145 bin ton ihracatla dünya kuru üzüm ihracatının yüzde 30'unu tek başına gerçekleştirecek ve liderliğini sürdürecektir.

Kuru üzümde dünya genelinde en üst istişare organı olan 'Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretici Ülkeler Konferansı' Güney Afrika'da 18-21 Kasım 2025 tarihleri arasında toplandı.

Kuru üzüm üretimi kuzey yarımkürede düştü, güney yarımkürede arttı

Kuru üzümde üretim düşüşünün Kuzey yarım kürede iklim krizinden dolayı yaşandığını dile getiren Ege İhracatçı Birlikleri Sürdürülebilirlik ve Organik Ürünler Koordinatörü Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Kuzey yarım küredeki üretimin yüzde 23'lük düşüşle 908 bin 186 tondan 701 bin 410 tona indiğini, Güney yarım küredeki üretimin ise yüzde 22'lik artışla 178 bin 425 tondan 217 bin 850 tona yükseldiğini ifade etti.

Çekirdeksiz kuru üzüm üretim ve ihracatında dünya lideri olan Türkiye'nin, 2025 yılında da 165 bin ton üretimle liderliğini sürdüreceğinin altını çizen Işık, "2025 yılında dünya genelinde 486 bin 802 ton çekirdeksiz kuru üzüm ihracatı öngörü-

lüyor. Türkiye, 145 bin tonluk ihracat hedefiyle dünya ihracatından yüzde 30 pay alacak ve ihracatta da açık ara liderliğini sürdürecektir" diye konuştu.

Büyük bir tanıtım kampanyasına ihtiyaç var

'Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretici Ülkeler Konferansı'nda çeşitli stratejik öncelikler konusunda fikir birliğine varıldığına da işaret eden Işık şöyle devam etti: "Delegeler, küresel kuru üzüm tüketiminin büyümesini desteklemek için üretici ülkeleri ve büyük alıcı pazarları kapsayan koordineli bir uluslararası tanıtım kampanyasına ihtiyaç duyulduğu konusunda hemfikir oldu. Bu ortak girişimin detayları önümüzdeki dönemde iş birliği içinde geliştirilecek. Ayrıca, verimli veri paylaşım mekanizmalarını etkinleştirerek küresel pazar istihbaratını güçlendiren ve gelişmiş bilgi akışı yoluyla istikrarlı ve öngörülebilir uluslararası ticareti destekleyen bir kamu veri platformunun uygulanması ve tanıtımının araştırılmasına karar verildi."

Pestisitte geri dönük düzenlemeler ticareti imkânsız hale getiriyor

Kuru üzümde tüm üretici ülkelerin uygulanabilir, öngörülebilir ve uyumlu pestisit düzenlemelerinin önemini vurguladıklarına dikkati çeken Işık, "Toplantıda tüm delegeler, üretim anında yürürlükte olan yasal limitlere tam olarak uygun olarak üretilen ürünlerin, bu limitler geriye



dönük olarak değiştirildiğinde ticaretinin imkânsız hale geldiğini ve bunun uluslararası ticarete istenmeyen engeller yarattığının altını çizdiler. Kuru üzümlerin uzun raf ömrü ve üretim döngülerinin zamanlaması göz önüne alındığında, katılımcılar bu faktörlerin düzenleyici limitler belirlenirken veya güncellenirken dikkatlice değerlendirilmesi gerektiğini vurguladılar. Bu ortak bakış açısını resmileştirmek için, tüm katılımcı ülkeler adına ortak bir tutum belgesi hazırlanacak" ifadelerini kullandı.

'Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretici Ülkeler Konferansı'nda, Türkiye'yi Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği heyeti temsil etti.

Arjantin, Avustralya, Hindistan, Türkiye ve Güney Afrika'dan uzman isimler 'Çekirdeksiz Kuru Üzüm Üretici Ülkeler Konferansı'nda sektörel sunumlar yaparken, konferans katılımcıları Kakamas bölgesindeki bağ ve tesis ziyaretlerine katılarak, yerel üretim uygulamalarını ilk elden gözlemleme ve Güney Afrika kuru üzüm endüstrisiyle doğrudan teknik ve sektörel bilgi alışverişinde bulunma fırsatı buldular.





Sürdürülebilir Üretim Yaklaşımı Güçleniyor

Safi Çorum Şeker, çevresel sürdürülebilirliği tüm üretim stratejisinin merkezinde tutuyor. 2025-2026 üretim sezonunda da:

Su tasarrufu sağlayan üretim teknolojileri, Atık geri dönüşüm uygulamaları, Enerji verimliliğini artıran projeler öncelikli olarak sürdürüldü. Şirket, çevre-ye duyarlı üretim anlayışını pekiştiren yeni projeler geliştirmeye devam ediyor.



Safi Çorum Şeker, 2025-2026 Üretim Sezonunda Şeffaflık ve Güveni Güçlendiriyor

Türkiye'nin köklü şeker üreticilerinden Safi Çorum Şeker, 2025-2026 üretim sezonuna ilişkin güncel verileri kamuoyu ile paylaşarak sektördeki şeffaflık ve güven odaklı üretim anlayışını güçlendirmeye devam ediyor. Şirket, üretim süreçlerinden çiftçi destek programlarına kadar tüm operasyonlarında izlenebilirlik ve kaliteyi artırmayı sürdürüyor.

Üretim Kapasitesinde Verimlilik Odaklı İyileştirmeler

Safi Çorum Şeker, yeni sezona hazırlık kapsamında tesislerinde kapsamlı modernizasyon çalışmaları gerçekleştirdi.

Üretim hatlarında yapılan yenilemeler ile işleme kapasitesi istikrarlı şekilde korunurken, Süreç optimi-

zasyonları sayesinde daha hızlı, daha verimli ve enerji tasarruflu üretim hedeflendi.

Bu iyileştirmeler, şirketin şeker üretimi alanındaki rekabet gücünü artırırken, operasyonel verimliliğe de önemli katkılar sağladı.

Kalite Standartlarında Uluslararası Uyum

Şirket, kalite yönetim sistemlerini hem ulusal hem de uluslararası standartlara uyumlu şekilde sürekli geliştiriyor. Üretim sürecinde uygulanan çok aşamalı kontrol mekanizmaları;

Ürün sağlığı, Hijyen standartları, izlenebilirlik konularında yüksek güvence sunuyor. Safi Çorum Şeker, 2025-2026 sezonunda devreye aldığı dijital

takip ve kalite kontrol sistemleri ile ürün güvenliğini üst seviyeye taşıdı.

Şeker Pancarı Üreticilerine Güçlü Destek

Bölge ekonomisinin temelini oluşturan şeker pancarı üreticilerine yönelik destek programları bu yıl da genişletildi.

Şirket tarafından çiftçilere:

Ekim öncesi bilgilendirme toplantıları, Verim artırıcı tarım teknikleri eğitimleri, Sözleşmeli tarım kapsamında avantajlı alım koşulları sunuldu. Sahada görev yapan ziraat mühendisleri, üreticilere sezon boyunca kesintisiz teknik destek sağlamaya devam ediyor.

"AVRUPA' NİNÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"





Türkiye'nin Tadı,
Türkiye'nin Baharatı...



www.bagdatbaharat.com.tr

[f](#) [t](#) [i](#) /bagdatbaharat

