

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

GASTRO

EKİM
2025

TAM
116
SAYFA

www.gastrofill.com

fill

Ajda Pekkan'dan
Yumurtalı Tarif

Ünlülerin
yeni akımı
Floral
Flex

3 şef
SOS

Ülkemizin
en ünlü üç
şefinden,
güncel sos
trendlerini ve
tariflerini
aldık...

Aktaşlar Lezzet Grubu

Yönetim Kurulu Başkanı

Tamer
Aktaş

Lezzetle
Dünyayı
Fethetti

Afyonkarahisar'da

1 ton 930 kg

SUCUKLU

YUMURTA

ile Dünya

Rekoru





**Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünüümüz**

**Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda**





Her piliç Erpiliç değildir



18

Sonbaharın tadını çıkarabileceğiniz en güzel destinasyonları sizin için seçtik!



20

Sıvı altın zeytinyağında yılın ilk hasadı, zeytinyağının başkenti Ayvalık'ta 16-19 Ekim tarihleri arasında gerçekleşiyor.



24

Karadeniz'in Mutfağı, Rize'nin Ruhuyla: Nalia ve GastronomiRize



26

ZÜCER Başkanı Burak Önder sorularımızı yanıtladı. Şehnaz Demirdal'ın özel röportajı.



40

Yeni Akım ile Tanışın: FLORAL FLEX
Ünlüler Bahçede, Sosyal Medya Ekranlarda



46

15 Nisan'da başlayan av yasağı Eylül'de sona erdi. Eylül ayı demek balık tezgahlarında ve sofralarda çeşit çeşit balık olması demek.



58

Afyonkarahisar, üç gün boyunca yalnızca Anadolu'nun değil, dünyanın dört bir yanından gelen gastronomi sevdalılarına ev sahipliği yaptı.



82

Türkiye'nin kuru incirde 2025/26 sezonunun 15 Ekim 2025 tarihinde başlaması yönünde tavsiye kararı alındı.



88

Çayın Yerini Kahve mi Alıyor? Eskiden misafirlğe gidince ilk sorulan 'Çay ister misiniz?' olurdu. Şimdi kahve sorusu öne çıkıyor.



91

Wyndham Hotels & Resorts'un dünyadaki ilk cave oteli: Signature Cave Cappadocia, MICHELIN Guide & Tablet Hotels koleksiyonunda



Editörden

Kısa Tarla, Uzun Lezzet

Efendim, sonbaharla birlikte yeniden sizlerle buluştuk... Bazen hayat bizi sınar, bazen de durup nefes almamız gerektiğini hatırlatır. Bir süredir anacığının Alzheimer hastalığı sebebiyle onunla ilgilenmem gerekti. Bu yüzden sizlerden kısa bir süre ayrı kaldım. Ama bilin ki, bu süreçte kalemim hiç susmadı, gönlüm hep bu sayfalardaydı. Görüşmelerimizi yaptık, sofralara ilham olacak lezzetleri derledik, yani Gastrofill ailesi olarak yine dopdolu bir içerikle karşınızdayız.

Bu ayın kapağında çok özel bir konuk var: Aktaşlar Lezzet Grubu. Türk mutfağının klasiklerinden olan pideyi çağın teknolojileriyle harmanlayarak global bir marka olma yolunda emin adımlarla ilerliyorlar. 50'den fazla ülkeye ihracat yapmaları, özellikle ABD ve İngiltere pazarlarında büyümeleri gerçekten gurur verici. Yönetim Kurulu Başkanı Tamer Aktaş ile yaptığımız sohbet, lezzetin sınır tanımadığını bir kez daha kanıtıyor.

Geçtiğimiz haftalarda yolumuz Afyonkarahisar'daki GastroAfyon Festivaline düştü. Anadolu'nun kalbinde gastronominin büyüleyici atmosferini solumak, coğrafi işaretli ürünlerin arasında dolaşmak tarifsiz bir mutluluktur. Hele ki 30 şefin kocaman bir emekle hazırladığı 1.930 kiloluk sucuklu yumurta... Guinness

Rekorlar Kitabı'na giren bu tarihi ana tanıklık etmek bizler için de unutulmazdı.

Şimdi önümüzde GastronomiRize var. Sevgili hemşerim, Nalia Karadeniz Mutfağı Yönetim Kurulu Başkanı Süleyman Tarakçı ile Rize'yi konuştuk. Ardından Ayvalık – Edremit zeytin ve zeytinyağı hasadına katılacağım; zeytinin bereketini, zeytinyağının ruhunu oradan sizlere aktaracağım.

Bu sayıda ayrıca ZÜCER Başkanı Burak Önder'le Şehnaz Demirdal'ın gerçekleştirdiği söyleşi, ülkemizin en ünlü şeflerinden özel sos tarifleri ve Gastrotarım sayfamızda incirin tatlı hikâyesi yer alıyor. Turizm sayfalarımızda ise son yıllarda yükselen kruvaziyerde balayı trendine ve "Ev misafirliklerinde çay mı, kahve mi?" sorusuna değiniyoruz.

Her mevsimin kendine has bir lezzeti, her yolculuğun kendi hikâyesi var. Biz de bu hikâyeleri sizlerle paylaşmaktan büyük mutluluk duyuyoruz.

*Sofralarınız bereketli,
gönlünüz huzurlu olsun...*

Murat Çiçek

GASTRO

www.gastrofill.com SAYI: 20

KÜNYE

**FiORE İLETİŞİM ADINA
GENEL YAYIN YÖNETMENİ
MURAT ÇİÇEK**

YAYIN DANIŞMANLARI
ORHAN VURAL
GÜLTEKİN KAYA

YAZI İŞLERİ
ŞEHNAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTÜREN

HABER MÜDÜRÜ
AYBÜKE KURNAZ - MEHMET BİRTEK

GÖRSEL YÖNETMEN
ÜMIT ATA

YAYIN KURULU
MUKADDES KAYA - ZEYNEP BAKKALOĞLU
SEVİL KARACA - AYÇA ÖZGİRAY - ÜMİT TEMURÇİN
BIHTER ATEŞOK - TULAY TÜRKEN - SEDA ÖZKAN

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

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM KOORDİNATÖRÜ
ÖZLEM KESKİN

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

ttiizmir

3-5 ARALIK
DECEMBER 2025

19. ULUSLARARASI TURİZM TİCARET FUAR VE KONGRESİ

19TH TOURISM TRADE INTERNATIONAL EXPO AND CONGRESS




fuarizmir
Gazimir

www.ttiizmir.com.tr

HONORARY PRESIDENT
UNDER PATRONAGE OF



T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI

T.C. TİCARET BAKANLIĞI

BY SPONSORSHIP
HOSTING



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ORGANIZATOR
ORGANIZERS



DEVELOPMENT
SUPPORTERS



İzmir Vakfı



MARK YOLDI SPONSOR
AIRLINE SPONSOR



BU FUAR 1978 YAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) ÖNCELİKLİ HİZMETLERİNDEN BİRİDİR. THIS FAIR HAS BEEN ARRANGED ACCORDING TO THE LAWS OF 1978 BY TOBB (THE UNION OF CHAMBERS AND COMMUNITY EXCHANGES OF TURKEY).

50

Aktaşlar'ın lezzet yolculuğu bugün 50'ye yakın ülkeye uzanıyor.

"Mottomuz: İşin sırrı hamurda"

'İşin sırrı hamurda' motto-suyla hareket ettiklerinin altını çizen Aktaş, "Dondurulmuş gıdalarda tazeliği ve lezzeti korumanın en kritik unsuru hamurun kalitesi. Hamurlarımızda kullandığımız suyun pH dengesinden, hamur içeriğindeki kül oranına kadar yıllara dayanan bilgi birikimimizden faydalıyoruz. Bu da, rakiplerimizden farklılaşmamızı sağlayan en önemli unsurlar arasında yer alıyor. IQF teknolojisi sayesinde gıdalarımız dakikalar içinde -40 dereceye düşürülüyor. Bu sayede mikroorganizma gelişimi durduruluyor ve gıdanın besin değeri kaybolmadan tazeliği korunuyor" dedi.

350 bin

Günlük 350 bin pide üretim kapasitesi ile Türk mutfağını dünyaya taşıyor.

%70

Cirolarının yüzde 70'ini ihracattan elde eden şirketin hedefi; Ordu Pidesi'ni pizza gibi global bir marka haline getirmek.

Ordu Pidesini Dünyaya Taşıyan Marka:

“ Bir Ordu pidesi düşünün... Sıcacık fırından çıkıyor, incecik hamuru, bol malzemesiyle dumanı üzerinde sofraya geliyor. Şimdi o pideyi hayal edin; sadece Karadeniz’de değil, dünyanın dört bir yanında milyonlarca insana ulaşıyor. İşte Aktaşlar’ın hikâyesi tam da böyle başladı: küçük bir restorandan, global bir markaya uzanan büyük bir yolculuk. Bu lezzet yolculuğunu ve markanın geleceğe dair vizyonunu konuşmak üzere, Gastrofill dergisi olarak Aktaşlar Lezzet Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Tamer Aktaş ile bir araya geldik. ”

Aktaşlar markasının kuruluş hikayesini bizimle paylaşabilir misiniz?

Hikâyemiz, 1981 yılında Ordu’da küçük bir restoranla başladı. 40 kişilik mütevazı bir mekânda, Karadeniz’in eşsiz lezzetlerini sunma tutkusuyla yola çıktık. Geleneksel Ordu Pidesi’ni yerel bir tat olmaktan çıkarıp global bir lezzet haline getirme vizyonu ile hareket ettik. Kaliteye olan bağlılığımız ve lezzete duyduğumuz sevgi, bizi bugün Türk mutfağını dünyaya tanıtan öncü markalardan biri yaptı. Bu yolculuk, tutku, emek ve kaliteyle şekillenerek global bir başarı öyküsüne dönüştü.



Murat Çiçek

Karadeniz Pidesinin Global Yolculuğu

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan Karadeniz pidesini dünya mutfağına tanıtmak fikri nasıl doğdu? Türkiye gastronomisi sizce hak ettiği yerde mi? Bu konuda neler yapılmalı?

Karadeniz pidesinin kendine özgü hamuru, zengin içeriği ve özel pişirme yöntemi, onu dünya çapında sevilerebilecek bir lezzet haline getiriyor. Lezzetin evrensel bir dil olduğuna olan inancımız, bu lezzeti globale taşıma fikrini beraberinde getirdi. Türk mutfağı, zenginliğiyle dünyada daha büyük bir yer hak ediyor. Ancak henüz tam anlamıyla potansiyeline ulaşmadı. Türk gastronomisini hak ettiği yere taşımak için daha fazla tanıtım, uluslararası fuarlara katılım ve yenilikçi ürünlerle farklı kültürlerin damak tadına hitap eden uyarlamalar yapılması gerektiğini düşünüyoruz. Biz de geleneksel tatları modern formlarla birleştirerek bu

misyonu sürdürmeye devam ediyoruz.

Üretimde Kalite ve Olmazsa Olmazlar

Üretimlerinizde nelere dikkat ediyorsunuz, olmazsa olmazlarınız nelerdir?

Üretimde kalite, doğrallık ve hijyen bizim için olmazsa olmaz. Bu doğrultuda hammaddelerimizi titizlikle seçiyor, sadece sertifikalı ve doğal ürünler kullanıyoruz. Gıda güvenliği standartlarına uygunluk, katkısız üretim ve lezzetin korunması için ileri teknolojilerden faydalıyoruz. Müşteri memnuniyetini merkeze alarak, her ürünün aynı yüksek standartta tüketiciye ulaşmasını sağlıyoruz. Ayrıca sürdürülebilirliğe ve çevreye olan duyarlılığımız, üretim süreçlerimizin vazgeçilmez ilkeleri arasında yer alıyor.

Geniş Ürün Yelpazesi

Ürün yelpazeniz hakkında bilgi verebilir misiniz? Hangi pide çeşitlerini sunuyorsunuz? Ürünlerinizi çeşitlendirirken ne ya da nelere dikkat ediyor, çeşitliliği nasıl geliştiriyorsunuz?

Geleneksel ve yenilikçi tatları bir araya getiren geniş bir ürün yelpazemiz var. Klasik Karadeniz pidesi, lahmacun, pizza, vegan lahmacun, peynirli pide ve mini pideler sunuyoruz. Karışık peynirli pide, margarita pide ve kıymalı pide en sevilen ürünlerimiz arasında. Çeşitlendirme sürecinde tüketici trendlerini takip ediyor, farklı beslenme alışkanlıklarına uygun ürünler geliştiriyoruz. Ar-Ge ekibimiz, kalite ve lezzetten ödün vermeden yenilikçi tatlar oluşturmak için çalışıyor. Yerel tatları globale taşıırken, her kültürün damak tadına uygun uyarlamalar yapmaya özen gösteriyoruz.



Devamı 10-11'de →

Yeni Ürünler ve Beslenme Trendleri

Yeni ürünler eklemeyi planlıyorsunuz? Özellikle farklı beslenme tercihleri (vegan, glütensiz vb.) için alternatifler sunmayı düşünüyor musunuz?

Tüketici talepleri doğrultusunda ürün portföyümüzü genişletiyoruz. Vegan lahmacun gibi ödüllü ürünlerimizle farklı beslenme tercihlerine hitap ediyoruz. Glütensiz ve diğer özel diyetlere uygun ürünler için Ar-Ge çalışmalarımız sürüyor. Amacımız, geleneksel lezzetleri modernize ederek herkes için erişilebilir hale getirmek ve global pazarda çeşitliliğimizi artırarak daha geniş kitlelere ulaşmak.

Ar-Ge ve Ür-Ge Çalışmaları

Ar-Ge ve Ür-Ge faaliyetleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

Ar-Ge ve Ür-Ge, inovasyon stratejimizin temel taşlarını oluşturuyor. Geleneksel lezzetleri modern tüketim alışkanlıklarına uyarlamak için sürekli yenilikler peşindeyiz. Bu kapsamda uzman ekibimiz, trendleri analiz ediyor yeni ürünleri hızla üretim hattına dâhil ediyor. Ayrıca, lojistik süreçlerimizi dijitalleştiriyor, enerji tasarruflulu teknolojilerle çevresel etkimizi de azaltıyoruz. Üretim tesislerimizde bu yenilikçi yaklaşımları daha ileri taşıyarak hem lezzet hem de sürdürülebilirlikte lider markalardan biri olmak istiyoruz.

Teknoloji ve Üretim Yöntemleri

Ürünlerinizin üretim sürecinde hangi teknolojilerden ve yöntemlerden faydalaniyorsunuz?

Günlük 350 bin pide üretim kapasitesine sahip tesislerimizde, eksi 40 derece şoklama teknolojisiyle ürünlerin tazeliğini koruyoruz. Yeni açılacak fabrikalarımızla üretim kapasitemizi 1 milyona çıkarmayı hedefliyoruz. Enerji verimliliği sağlayan modern üretim hatları ve çevre dostu teknolojiler kullanarak hem kaliteyi artırıyor hem de karbon ayak izimizi azaltıyoruz.



Fabrikalar ve Akıllı Sistemler

Fabrika(lar)nız hakkında bilgi alabilir miyiz? Fabrikalarınızda akıllı sistemleri değerlendirir misiniz? Önümüzdeki dönemde yeni üretim tesisleri veya farklı pazarlara yönelik yatırımlarınız olacak mı?

Modern üretim hatları ve akıllı sistemlerle donatılmış tesislerimizde günlük 350 bin pide üretiyoruz. Akıllı sistemlerimiz, üretim süreçlerini optimize ediyor, enerji tasarrufu sağlıyor ve kalite kontrolünü

otomatikleştiriyor. Önümüzdeki dönemde, İtalya'da yeni bir fabrika kurarak ve Londra pide odaklı bir fast-food zinciri projemizi hayata geçirerek global üretim ağıımızı genişletmeyi hedefliyoruz.

Hijyen ve Sağlık Standartları

Ürünlerinizin hijyen ve sağlık standartlarını nasıl sağlıyorsunuz?

Tüm üretim süreçlerimizde en büyük önceliğimiz hijyen ve sağlık. Kullandığımız tüm hammaddeler, uluslararası standartlara uygun olarak analiz ediliyor. BRC ve IFS sertifikalarıyla denetlenen tesislerimizde, ham ve pişmiş ürünler için ayrı bölümler kullanıyoruz. Çalışanlarımıza düzenli hijyen eğitimi veriliyor ve tesislerimiz sürekli dezenfekte ediliyor. Soğuk zincir, eksi 18 derecede kesintisiz korunarak ürünlerin tazeliği garanti altına alınıyor.

Doğallık ve Katkısız Üretim

Doğallık ve katkısız üretim konusunda nasıl bir politika izliyorsunuz?

Üretim süreçlerimizde yerel üreticilerden temin ettiğimiz sertifikalı, doğal hammaddeler ile koruyucu, yapay renklendirici veya tatlandırıcı içermeyen ürünler kullanıyoruz. Üretimlerimiz, bağımsız kuruluşlar tarafından denetleniyor ve uluslararası standartlara uygunluğu sertifikalarla tescilleniyor. Bu da tüketicilerimizin güvenini kazanmamızı sağlıyor.

2025 Yılı Hedefleri

2025 yılının ilk yarısını nasıl geçirdiniz? Yıl sonu hedefleriniz nelerdir?

2025'in ilk yarısında üretim kapasitemizi artırarak hem yerel hem global pazarda büyümeye devam ettik. Yeni dağıtım anlaşmaları ve zincir marketlerle iş birliklerimiz sayesinde erişimimizi genişlettik. Yıl sonunda ihracat yaptığımız ülke sayısını artırmayı, ciromuzu yüzde 65'in üzerine çıkarmayı hedefliyoruz. Ayrıca uluslararası pazarlarda bilinirliğimizi artırmak ve yeni ürün lansmanlarıyla portföyümüzü güçlendirmek istiyoruz.



Sertifikaların Önemi

Helal, BRC ve IFS gibi uluslararası gıda güvenliği sertifikalarına sahipsiniz. Bu sertifikaların üretim süreçlerinizde nasıl bir rolü var?

Helal sertifikası, Müslüman tüketicilere uygunluğu garanti ederken, BRC ve IFS sertifikaları ise kalite, hijyen ve izlenebilirlik sağlıyor. Sahip olduğumuz sertifikalar, üretim süreçlerimizi uluslararası standartlara uygun hale getiriyor, büyük perakende zincirleriyle iş birliğini kolaylaştırıyor ve global pazarlarda güvenilirliğimizi artırıyor. Çapraz bulaşma önleme ve risk yönetimi gibi konularda sıkı denetimler uyguluyoruz.

Tüketicilerin Tercih Sebebi

Tüketicileriniz neden Aktaşlar'ı tercih ediyor? Sizi rakiplerinizden ayıran en büyük özellikleriniz nelerdir?

Tüketicilerimiz, kaliteye olan bağlılığımız, yenilikçi ürünlerimiz ve müşteri odaklı yaklaşımımız sayesinde bizi tercih ediyor. Vegan lahmacun gibi ödüllü ürünlerimiz ve geleneksel Ordu Pidesi'ni dondurulmuş formatta globale taşımamız, bizi farklı kılıyor. 50'ye yakın ülkede tanınan bir marka olarak, yerel tatları modern tüketim alışkanlıklarına uyarlayarak sektörde öncüyüz.

Dağıtım Kanalları

Ürünlerinizin tüketiciye ulaşma sürecini nasıl yönetiyorsunuz? Hangi dağıtım kanallarını kullanıyorsunuz?

Türkiye'de BİM, CarrefourSA, Macro Center, Shell ve online marketler üzerinden tüketicilere ulaşıyoruz. Globalde ise Costco, ALDI ve Al Tamimi gibi zincirlerle iş birliği yapıyoruz. Güçlü lojistik ağıımız ve soğuk zincir yönetimimizle, ürünlerimizin tazeliğini koruyarak geniş bir tüketici kitlesine erişiyoruz.

Son Mesaj

Son olarak hem müşterilerinize hem de iş ortaklarınıza iletmek istediğiniz bir mesaj var mı?

Aktaşlar Lezzet Grubu olarak, her ürünümüzde kalite, lezzet ve doğallığı bir araya getiriyoruz. Tüketicilerimize sağlıklı ve güvenilir tatlar sunarken, iş ortaklarımızla güçlü ve sürdürülebilir iş birlikleri kurmayı hedefliyoruz. Geleneksel lezzetlerimizi modern dünyaya taşıyarak, her sofrada yer almaktan gurur duyuyoruz.

Yurt Dışı Pazarlama Stratejisi

Yurt dışı pazarlarda nasıl bir pazarlama stratejisi izliyorsunuz? Geleneksel lezzetleri farklı kültürlerle tanıtmak konusunda nasıl bir yol haritanız var?

Sosyal medya kampanyaları, New York Times Meydanı gibi prestijli alanlarda reklamlar ve uluslararası fuarlarla marka bilinirliğimizi artırıyoruz. International Taste Institute ödüllerimizi, kalitemizi vurgulamak için kullanıyoruz. Geleneksel lezzetleri farklı kültürlerle tanıtmak için, yerel damak tatlarına uygun uyarlamalar yapıyor, franchise fırsatlarıyla yeni pazarlara açıyoruz.

10 Yıllık Vizyon

Aktaşlar'ın 10 yıl içindeki hedefleri nelerdir?

10 yıl içinde Ordu Pidesi'ni pizza gibi global bir marka haline getirmeyi, yurt dışında üretim ve dağıtım ağını genişletmeyi ve halka açılarak sürdürülebilir büyümeyi hedefliyoruz. En büyük amacımız, Türk mutfağını dünya-daki her sofrada temsil etmek.



Türk Mutfağını Dünyaya Tanıtmak
Türk mutfağını ve Karadeniz pidesini dünyaya tanıtmak için uzun vadede nasıl projeleriniz var?

Yurt dışında fabrikalar kurarak üretim kapasitemizi artırmayı hedefliyoruz. Dünyaca ünlü zincir mağazalarda yer alarak ve yenilikçi ürünlerle farklı kültürlerle damak tadına hitap ederek Türk mutfağını globale taşıyacağız. Yeni pazarlara açılmak için fuarlara ve iş birliklerine devam edeceğiz.



Lezzetin Çıtır Hali Metro Türkiye ile Sofralarda!

Mozzarella çubuklarının uzayan lezzeti, jalapeno ve cheddar peynir topraklarının yoğun tadı ile farklı boy seçenekleriyle kabuklu, parmak, elma dilim, kıvrık, tırtıklı ve süper çıtır patatesler... Metro Chef'in geniş dondurulmuş patates ve atıştırma ailesi, Metro Professional Fritöz'ün üstün ısıtma ve yağ koruma teknolojisiyle buluşarak mutfaklarda hız ve kalite, her lokmada ise maksimum çıtırlik sunuyor.

Tam 35 yıldır yarattığı çözümler ve kendi markalarını sunduğu lezzetlerle yeme içme sektörüne hizmet veren Metro Türkiye, kendi markası Metro Chef ile menüleri çıtır atıştırma ürünlerinin en lezzetli haliyle buluşturuyor. Mozzarella çubuklarından jalapeno peynir topraklarına, süper çıtır patateslerden kıvrık patatese uzanan geniş ürün yelpazesi hız, pratiklik ve kaliteyi aynı tabakta sunuyor.



Thermomix TM7 ile tek dokunuşla evde pizza keyfi

Thermomix® TM7, akıllı teknolojisi, 10 inç çoklu dokunmatik ekranı ve yeni yazılım özellikleriyle pizzaları evde hazırlamayı her zamankinden daha kolay, hızlı ve eğlenceli hale getiriyor. Cookidoo® platformundaki binlerce tarif arasından seçilen pizzalar, TM7'nin 20'den fazla modu ve yeni fonksiyonlarıyla dakikalar

içinde sofralara taşıyor. Thermomix® TM7, mutfağınızı bir pizzacıya dönüştürüyor! Akıllı teknolojisi, şık tasarımı ve geniş 10 inç çoklu dokunmatik ekranıyla yemek yapmayı bir üst seviyeye taşıyan TM7, Cookidoo® dijital tarif platformundaki yüzlerce pizza seçeneğiyle kullanıcılarına sınırsız yaratıcılık sunuyor.



Akdeniz Avrupa'sının Renkleri, Lezzetleri ve Hikayeleri **Setur**'la Sizi Bekliyor

Hayalinizdeki tatili gerçeğe dönüştüren Setur, Akdeniz Avrupa'sının dört bir yanına uzanan rotalarıyla kültür, tarih, lezzet ve doğayı aynı yolculukta bir araya getiriyor. İstanbul çıkışlı Türk Hava Yolları direkt seferlerinin konforu ve seçili ekstra turların dahil olduğu program seçenekleriyle, tatil planlamak hiç olmadığı kadar kolay. Gastronomi meraklıları için Bask Bölgesi; tapas ve pintxos'ları, yaratıcı mutfak, tarihi meydanları ve kendine has atmosferiyle gerçek bir lezzet ve keşif cenneti. Bilbao'nun çağdaş sanatla buluşan mimarisi, San Sebastian'ın altın kumsalları ve hareketli şehir hayatı, bu rotayı unutulmaz kılıyor. Her köşesi kartpostallık kareler sunan Endülüs ve Güney İspanya; Sevilla'nın flamenko ruhu, Granada'nın göz kamaştırıcı Alhambra Sarayı, Cordoba'nın çiçeklerle bezenmiş avluları ve Malaga'nın sahil şeridiyle tarih, kültür ve sıcak Akdeniz yaşamını aynı anda yaşıyor.



500 Yıllık Ağaçlardan Gurme Zeytinyağı

Köklü Zeytincilik, Ayvalık'ın bereketli topraklarında 500 yılı aşkın süredir yaşayan zeytin ağaçlarından elde ettiği 0,3 Özel Seri Natürel Sızma Zeytinyağı ile doğallığın ve ustalığın zirvesini sofralara taşıyor. Taş baskı, erken hasat ve soğuk sıkım yöntemleriyle üretilen bu özel seri, zeytinyağında aranan tüm kalite kriterlerini bir araya getiriyor. Yeşil olarak toplanan zeytinler, sadece 3 saat içinde taş değirmende ezilerek soğuk sıkım yöntemiyle işleniyor. Bu hızlı ve geleneksel üretim süreci, zeytinyağının polifenol değerini en üst seviyede tutarken, yaklaşık 20 kg zeytinden yalnızca 1 litre elde edilen sınırlı üretimle ürünün nadide karakterini vurguluyor. Yüksek polifenol içeriğiyle gurme zeytinyağı, antioksidan açısından zengin bir yapıya sahip. Köklü Zeytincilik'in bu özel serisi, salatalardan sıcak yemeklere kadar her tarifte hem lezzet hem de sağlık sunuyor.



Shake Shack'ten Damaklarda İz Bırakacak Yeni Seri:

JALAPEÑO RANCH!

Shake Shack, menüsüne kattığı yeni tatlı bu kez damaklara heyecan verici bir lezzet deneyimi getiriyor. Jalapeño'nun kendine has acısını, ranch sosun kremamsı dokunuşuyla buluşturan yeni Jalapeño Ranch Serisi, ilk ısırtıkta bile bağımlılık yaratacak kadar iddialı.

Serinin yıldızlarından Jalapeño Ranch Burger, sulu ve lezzetli dana burgeri, biberli jack peynirinin cezbedici aromasıyla zenginleştiriyor. Domatesin tazeligi, çıtır marulun ferahlığı ve dana fümenin doyulmaz aroması, turşu jalapeño biberlerinin keskin tadı ile buluşuyor. Tüm bu malzemeleri kucaklayan özel jalapeñolu ranch sos ise burgeri unutulmaz kılıyor.

Tavuk severler için hazırlanan Jalapeño Ranch Chicken, altın renginde kızarmış çıtır tavuk göğsünü, turşu jalapeño biberleri, dana fümenin ve marul ile bir araya getiriyor. Yine o eşsiz jalapeñolu ranch sos, her lokmada damağınızda iz bırakıyor.

Atıştırma bir lezzet arayanlara, dışı çıtır içi yumuşak tavuk parçaları ve yanında servis edilen özel sosuyla Jalapeño Ranch Chicken Bites, günün her saatinde eşlik ediyor.

Ve tabii ki, Shake Shack'in ikonik crinkle cut patatesleri de seriyeye özel bir dokunuşla karşınızda. Jalapeño Ranch Fries, üzerine cömertçe dökülen jalapeñolu ranch sos, dana füme parçaları, taze soğan ve ince dilimlenmiş jalapeñolarla tam bir lezzet şölenine dönüşüyor.

Favori acılı lezzetiniz olmaya aday Jalapeño Ranch Serisi, artık tüm Shake Shack restoranlarında sizleri bekliyor!



Mavi Hatlarda Vizyon Ve Sorumluluk

NEGMAR

NEGMAR, sadece bir taşımacılık firması değil; stratejik altyapı yatırımları, dijitalleşme adımları ve kamu yararına olan yaklaşımıyla Türkiye'nin deniz yollarında güçlü bir rol oynuyor. Narlı Feribot İşletmeciliği A.Ş. ve Gök Denizcilik Liman İşletmesi gibi grup şirketleriyle bölgesel kalkınmanın taşıyıcı kolonu olan firma, aynı zamanda çevreci ve sürdürülebilir bir vizyonla hareket ediyor. Bu güçlü yapının yönetiminde ise bir kadın var: Diş hekimliğinden denizcilğe uzanan yolculuğunda fark yaratmayı sürdüren Aynur Rona.

"Biz denizi yalnızca geçilecek bir yol değil, değer üretecek bir alan olarak görüyoruz"

"NEGMAR olarak sadece taşımıyoruz; bölgeye, çevreye ve ülkeye değer katıyoruz. Eskişehir-Yalova hattında dört feribotumuzla yılda 1 milyon aracı deniz üzerinden taşıyarak hem trafik yükünü azaltıyor hem de karbon salımını

minimuma indiriyoruz."

Feribotlarda ilk kez hayata geçirilen modern kafe-market konsepti, dijital biletleme uygulamaları ve yolcu konforuna odaklanan yeni düzenlemeler, NEGMAR'ı klasik bir taşımacılık firmasından farklı bir yere konumlandırıyor. Aynur Rona, "Kaptanlarımızdan personelimize kadar tüm ekipte kalite ve güveni önceleyen bir sistem kurduk. Kadın istihdamı da bizim için sadece istatistik değil, stratejik bir vizyondur. Yakın gelecekte kadın kaptanlarımızın direksiyon başında olmasını hedefliyoruz." diyor.

Sadece taşıma değil, limanlarda da dönüşüm

NEGMAR, Eskişehir ve Yalova-Tavşanlı limanlarıyla, taşımacılığın ötesine geçiyor. Bu limanlar yalnızca birer çıkış noktası değil; aynı zamanda bölge ekonomisinin can damarı. Yerel istihdam, turizme katkı, ulaşım ağlarının geliştirilmesi gibi birçok sosyal fayda sağlayan bu yatırımlar, özel sektörün kamu yararına nasıl katkı sunabileceğini kanıtıyor. Eskişehir Liman alanımızda kısa süre önce elektrikli araç şarj istasyonu hizmete sunduk; yeni ihtiyaçlara anında çözümler üretiyoruz.

Tren feribotuyla sınırları aştık

Aynur Rona, NEGMAR'ın yalnızca kısa mesafeli yolcu taşımacılığıyla sınırlı kalmadığını şu sözlerle anlatıyor: "Erdeniz Tren Feribotu'yla Asya ile Avrupa arasında dev bir lojistik köprü kurduk. 60 vagon kapasiteli bu gemi, Çin'den Avrupa'ya uzanan stratejik bir hattın deniz ayağını oluşturuyor. Hem yük güvenliği hem çevreci taşımacılık açısından çok önemli bir proje."

İBB'nin sıkça zarar ettiğini belirttiği İstinye-Çubuklu hattı, kamuoyunda tartışma konusu olurken, Aynur Rona önemli bir noktaya dikkat çekiyor: "Bu hatta 70 milyon TL'den fazla zarar eden biziz. Ancak kamu ulaşımının devamlılığına olan inancımızla bu hattı ayakta tuttuk. Hatta belediyeye gelir sağlamak amacıyla iskeleleri kiralamak üzere teklif verdik. Ancak bu teklifimiz reddedildi."

Tavuk Dünyası'nın İkonik Tabağı Sanatla Buluşuyor:



'Tabakta Sanat Tasarım Yarışması' Başlıyor

Tavuk Dünyası, bu yıl ilk kez düzenlediği "Tabakta

Sanat Tasarım Yarışması" ile doğanın sunduğu renk, doku ve desenlerden ilham alan özgün tabak tasarımlarını keşfetmeyi hedefliyor. Türkiye'de "fast-casual" restoran deneyiminin öncülerinden Tavuk Dünyası, milyonlarca misafirin hafızasında yer eden ikonik tabağını bu kez sanatla buluşturuyor. İlk kez düzenlenen "Tabakta Sanat Tasarım Yarışması", Tavuk Dünyası'nın kültleşmiş tabaklarından ilham alarak tasarım tutkunlarının yaratıcılıklarını ortaya koyabilecekleri ve doğanın dinginliğinden esinlenen özgün tasarımlara hayat verecekleri bir platform sunuyor.

LAV ile Cam Şıklığı

Havaların serinlemeye başladığı bu günlerde, tatlı kaçamaklarla kendini ödüllendirmek isteyenlere LAV,

tatlı sunumlarına modern ve şık dokunuşlar katan fikirler ve tasarımlar sunuyor. Sütlaç, krem brüle, supangle veya dondurmalar; LAV'ın camla buluşturduğu estetik tasarımlar sayesinde göz dolduran sunumlara dönüşüyor.

İşte fikir dolu LAV'dan yaratıcı bir fikir daha. Cam kapaklı Berry Şekerlik tatlıları her daim hazır ve taze tutmak için yaratıcı bir çözüm. Şeffaf yapısıyla içindeki tatlının görsel cazibesini ortaya çıkarıyor. Magnolia gibi kat kat hazırlanan modern tatlılarda ya da krem brüle gibi klasiklerde estetik ve işlevselliği bir arada sunuyor.



Amasya Et Ürünleri'nden Beslenme Çantası Hediye Paketi

Amasya Et Ürünleri, "Önce Et İyi Olacak" mottosuyla geliştirdiği 'Okula Dönüş Paketi'ni tüketicilerle buluşturuyor. Anne köfte, dana BBQ sosu, sucuk ve döner çeşitlerinden oluşan paket, yanında verilen özel beslenme çantasıyla 14 Eylül'e kadar raflarda yerini alacak. "Önce Et İyi Olacak" mottosuyla yerli besiden, kaynağı belli et ürünleri sunan Amasya Et

Ürünleri; kaliteyi ön planda tutarak her yaştan tüketicinin sofralarına hitap etmeye devam ediyor. Yüksek standartlarda üretilen ürünleriyle ailelerin de tercihi olan Amasya Et Ürünleri, Okula Dönüş Paketi'yle okul hayatına mutluluk katmayı hedefliyor.



Kahve makinelerinin lider ve öncü markası Philips, 11. İstanbul Kahve Festivali'nde yine kahve tutkunları ile buluştu!

Philips, 11-14 Eylül tarihleri arasında Tepe Nautilus AVM'de düzenlenecek 11. İstanbul Kahve Festivali'nde kahve tutkunlarıyla buluştu. Ziyaretçiler, festival boyunca Philips standında, tek tuşla 20 farklı kahve yapabilen LatteGo 5500 ile taze espresso çekirdeklerinden hazırlanan lezzetli ve taze kahvelerin keyfini çıkardı. Türkiye pazarında, tam otomatik espresso makinelerinde açık ara liderliğini sürdüren Philips, bu yıl 11-14 Eylül tarihlerinde Tepe Nautilus AVM'de düzenlenecek İstanbul Kahve Festivali'nde kahve severlerle buluştu. Her yıl binlerce ziyaretçi ağırlayan festival, bu yıl 11'inci kez kahve kültürünü kutlamak üzere kapılarını açtı. Philips, deneyim alanında ziyaretçilere, evde barista kalitesinde kahve hazırlama imkânı sunan Philips LatteGo 5500 ile birbirinden farklı kahveler ikram etti.



PAŞABAHÇE, Horeca Dünyasında Standartları Yeniden Tanımlıyor

Cam ev eşyasında dünya lideri Paşabahçe, kalitesi, ilham veren tasarımları, sürdürülebilir çözümleriyle fark yaratarak, HoReCa sektörünün güvenilir iş ortağı olmaya devam ediyor. Dünyanın dört bir yanında binlerce otel, restoran ve kafe tarafından tercih edilen Paşabahçe, HoReCa profesyonellerine yalnızca ürün değil; işlevsellik, estetik ve uzun ömürlü kalite sunuyor. Tasarımdaki gücü ve müşteri odaklı yaklaşımıyla Paşabahçe, tam 90 yıldır sektörün gelişimine katkı sağlıyor.

03.09.2025 – Otellerden

restoranlara, kafe zincirlerinden havayolu firmalarına kadar dünyanın dört bir yanındaki prestijli işletmelerin tercihi olan ve 150'ye yakın ülkeye ürünlerini ulaştırılan Paşabahçe, HoReCa (otel, restoran, kafe) sektöründe sadece bir tedarikçi değil; aynı zamanda işlevselliği estetikle buluşturan, güveni tasarımla perçinleyen ve sektöre değer katan bir çözüm ortağı olarak konumlanıyor.



Mesut Ergül

**Söke'den Sofralara
Doğal Bir Dokunuş:**

ESMER KEPEKLİ UN



Türkiye'nin en köklü un markalarından Söke, şimdi de Esmer Kepekli Un ile sağlıklı beslenmeyi önemseyen mutfaklara doğal bir dokunuş sunuyor. Yüksek lif oranı ve zengin besin içeriğiyle öne çıkan bu özel un, her tarifte hem lezzeti hem de besleyiciliği bir araya getiriyor. 62 yıldır "Lezzetin Hamurunda Söke Var" mottosuyla sofralara doğallık ve kalite taşıyan Söke, şimdi de Esmer Kepekli Un ile sağlıklı beslenme arayışındaki tüketicilere özel bir alternatif sunuyor. Buğdayın kepekli kısmı ile beyaz unun

dengeli birleşiminden elde edilen Söke Esmer Kepekli Un, yüksek lif oranı ve B grubu vitaminleriyle dikkat çekiyor. Söke'nin son teknolojiyle el değmeden işlediği bu özel un, kekten ekmeğe, kurabiyeden poğaçaya kadar birçok tarifte hem lezzet hem de besleyicilik sunuyor. İçeriğindeki 7,8 gram lif oranı ile günlük lif ihtiyacının yüzde 31'ini karşılayan un, sağlıklı yaşamı destekleyen mutfaklara güçlü bir katkı sağlıyor. Sağlıklı beslenme trendlerinin yükseldiği bu dönemde, doğal lif kaynağı olarak öne çıkan Söke Esmer Kepekli Un, özellikle ev yapımı tariflerde fark yaratıyor.

**Lezita,
WorldFood
İstanbul'da**

Uluslararası Şirketlerin İlgi Odağı Oldu

Türkiye'nin en büyük ihracatçılarından Lezita, uluslararası varlığını genişletme çalışmaları kapsamında WorldFood İstanbul Fuarı'na katıldı. Lezita, 40 ülkeden gıda sektörü temsilcilerinin ağırlandığı fuarda, yeni iş birlikleri kurma yolunda önemli adımlar attı.

Lezita, 2-5 Eylül 2025 tarihlerinde TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde

gerçekleştirilen WorldFood İstanbul Fuarı'na, tüketici ihtiyaç ve beklentileri doğrultusunda geliştirdiği yenilikçi ürünleri ile katıldı. Lezita Genel Müdürü Mesut Ergül "Standımız uluslararası ziyaretçiler tarafından büyük ilgi gördü. 40 ülkeden 1345 katılımcının ağırlandığı fuarda, müşteri portföyümüzü genişletirken mevcut müşterilerimizle ilişkilerimizi güçlendirdik" dedi.

Karaca ile Okula Dönüş İhtiyaçları Tek Adreste

Hayatı kolaylaştıran ve yenilikçi ürünleriyle evlerde fark yaratan Karaca, Eylül ayının gelmesiyle başlayan şehre dönüş telaşında hayatınızı kolaylaştıracak şık ve pratik ürünler sunuyor.

Kırtasiye ürünlerinden suluk ve matarlara, saklama ürünlerinden ev tekstiline kadar pek çok farklı ürün ve marka Karaca ile tek adreste Karacaseverleri bekliyor.

Sofra grubundan mutfak ürünlerine, küçük ev aletlerinden ev tekstiline kadar pek çok ihtiyacı kullanıcılarının beğenisine sunan Karaca, tek çatı altında topladığı farklı markaların farklı kategorideki ürünleriyle okula dönüş sürecine eşlik ediyor.

Sabahları güne zinde başlamak için termoslar, evde hızlıca hazırlanabilen lezzetli kahvaltılar için tost ve ekmek kızartma makineleri, gün boyu su ihtiyacını karşılamaya yardımcı suluk ve termoslar, öğle yemeklerini taşımaya olanak sağlayan lunch box'lar bu dönemin vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.



Cookshop'tan Minik Misafirlere "Okula Dönüş" Sürprizi!

Türkiye'nin sevilen restoran zincirlerinden Cookshop, yeni eğitim-öğretim yılını kutlayan minik misafirlerine lezzet dolu bir kampanya sunuyor.

8 - 15 Eylül tarihleri arasında, hafta içi 15.00 - 18.00 saatleri arasında geçerli olacak "Okula Dönüş" kampanyasında, çocuklara özel menüler %25 indirimle servis edilecek.

Çocuklara özel hazırlanan Bambino Menüsü, miniklerin favorisi olan Bambino Burger, Spaghetti, Tavuk Pane ve Köfte gibi lezzetleri bir araya getiriyor. Her biri özenle seçilen malzemelerle hazırlanan bu menü, çocukların damak zevkine hitap ederken aileler için de keyifli bir okul dönüşü molası yaratıyor. Cookshop, bu kampanyayla hem çocuklara hem de ailelere lezzetli bir buluşma noktası sunuyor.



Keskinoglu,
WorldFood
İstanbul'daYeni Ürünlerini
ve Ambalajlarını
Tanıttı

Gıda sektöründe yeniliklere imza atan Keskinoglu, MAP teknolojisiyle güçlendirdiği yeni ürünlerini ve ambalajlarını, ilk kez 33. WorldFood İstanbul Fuarı'nda tanıttı. Türkiye'nin en büyük yumurta ve piliç eti üreticilerinden Keskinoglu, 2-5 Eylül 2025 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde düzenlenen 33. WorldFood İstanbul'a katılarak, yeni ürünlerini ve yenilenen ambalajlarını sektör profesyonelleriyle buluşturdu.

MAP Teknolojisi ile
Tazelik ve Hijyen
Avantajı

Keskinoglu, ürün gamına yeni eklenen MAP (Modified Atmosphere Packaging) ambalajlarını ilk kez fuarda tanıttı. MAP ambalajlı ürün çeşitleri, özellikle uzun raf ömrü ve modern tasarımıyla dikkat çekti. Hijyen ve gıda güvenliğini ön planda tutan bu teknoloji, ürünlerin hava ile teması minimuma indirilerek tazelik süresini uzatırken, satış noktalarında hijyen ve düzen açısından da önemli avantajlar sağlıyor.

PRÉSIDENT
TEREYAĞI LEZZETİ
ARTIK TÜRKİYE'DE

"Hayatı Lezzetlendirir" sloganıyla tüketicilere seslenen Président, tereyağındaki köklü ve eşsiz deneyimini Türkiye'ye taşıyor. Bol süt lezzeti ve kolay sürülebilir yapısıyla öne çıkan Président Tereyağı tuzlu ve tuzsuz seçenekleriyle raflarda yerini alıyor.

Uluslararası pazarlarda tereyağı kategorisinin önde gelen markalarından Président'in tereyağı ürünleri artık Türkiye'de

de tüketicilerle buluşuyor. Avrupa'nın peynir, tereyağı ve krema ustası Président'in 90 yıllık deneyimiyle ve Türkiye'nin yüksek kaliteli sütleri ile üretilen Président Tereyağı tüketicilere benzersiz bir lezzet sunuyor. Katkı maddesi, renklendirici veya koruyucu içermeyen Président Tereyağı; gastronomiye meraklı, gurme tatlara ilgi duyan mutfak severler ile tereyağında süt lezzeti arayan tüketiciler için mükemmel bir seçenek sunuyor.

Nesquik
ile Büyümek
Çok Eğlenceli

Her neslin hayatına dokunan Nesquik, çocukların olduğu kadar içindeki çocuğu yaşatan yetişkinlerin de yaşamına eğlence katmaya devam ediyor. "Nesquik ile Büyümek Çok Eğlenceli" temasıyla kakao ve fındık aromalı Nesquik Choconutty ile Çilek Aromalı Nesquik Milkshake ürün ailesindeki yerini aldı. Her neslin hayatına dokunan Nesquik,

Yeni Tatlarla Nesiller
Boyuna Süren Eğlence

hem çocuklara hem de içindeki çocuğu yaşatan yetişkinlere eğlence katmaya devam ediyor.

Şenpiliç, gıda
sektörünün geleceği
için akademi ile el ele

Türkiye'nin lider entegre piliç eti üreticisi Şenpiliç, gıda güvenliği ve kalitesinin en kritik bileşeni olan gıda mikrobiyolojisi alanındaki en kritik bilimsel gelişmeleri desteklemek amacıyla İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) ve Yıldız Teknik Üniversitesi (YTÜ) iş birliğinde düzenlenen Türkiye 2. Gıda Mikrobiyoloji Kongresi'nin ana sponsorları arasında yer aldı.

Gıda sektörünün sürdürülebilirliğinde bilimsel çalışmaların gücüne inanan Türkiye'nin lider entegre piliç eti üreticisi Şenpiliç, üniversite-sanayi iş birliğini güçlendirerek sektörün geleceğine yön verecek bu önemli buluşmaya katkı sağladı.

Kongre, sektörün tüm
paydaşlarını İTÜ'de ağırladı

İstanbul Teknik Üniversitesi ve Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümleri iş birliğiyle, İTÜ Maslak Kampüsü Süleyman Demirel Kültür Merkezi'nde gerçekleştirilen Kongre'de akademisyenler, sektör profesyonelleri, araştırmacılar ve öğrenciler, yoğun ilgi gösterirken, gıda mikrobiyolojisiindeki yenilikler ve çözüm odaklı yaklaşımlar masaya yatırıldı.

Bol doyuran Domino's Türkiye
Pizza Günleri başladı!

Türkiye'nin Lovemark'ı Domino's, pizza severlerin heyecanla beklediği Türkiye Pizza Günlerini başlattı. Okulların açıldığı, yoğunluğun ve telaşın arttığı eylül ayında hem ekonomik hem doyurucu hem de lezzetli seçeneklerle tüketicilerin yanında olmaya devam eden Domino's, 3-16 Eylül tarihleri arasında en sevilen pizzalarını tek fiyata sunarak sofralara bol mutluluk getiriyor!



Türkiye'nin en sevilen pizzacı Domino's geleneksel Türkiye Pizza Günleri kampanyasını başlattı. Sevdiklerimizle paylaştığımız anlara lezzetin, tek başınıza geçirdiğimiz anlara mutluluğun eşlik edeceği Türkiye Pizza Günleri, 3-16 Eylül tarih aralığında hem ekonomik hem de doyurucu seçeneklerle tüketicilerin yanında oluyor. Domino's'un en sevilen seçili pizzaları tek fiyat avantajıyla sunulacak sofralara bol mutluluk getiriyor!

Fersan'dan Türkiye'nin İlk Bal Sirkesi

Fersan ve TAGEM iş birliği ile Türkiye'de ilk kez üretilen endüstriyel bal sirkesi raflarda yerini aldı. Koruyucu madde içermeyen Fersan Detox Bal Sirkesi, tüketicilere ev yapımı tadında katkısız ve sağlıklı bir seçenek sunuyor.

Türkiye'nin lider sirke üreticisi Fersan, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) bünyesindeki Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Arıcılık Araştırma Merkezi iş birliğiyle geliştirdiği Fersan Detox Bal Sirkesi'ni tüketicilerle buluşturuyor.



Arzum'dan Şehre Dönüşü Özel Kampanya:

Espresso Keyfi ve Türk Kahvesi Ritüeli Bir Arada

Türkiye'nin öncü elektrikli ev aletleri markası Arzum, eylülde başlayıp kasım sonuna kadar devam edecek kampanya serisinin ilk ayağı olan "Şehre Dönüşü" ile kahve tutkunlarına benzersiz bir fırsat sunuyor. 5 - 18 Eylül 2025 tarihleri arasında geçerli kampanya kapsamında, Arzum OKKA Espresso Pro M Tam Otomatik Espresso Makinesi 19.990 TL özel fiyatıyla satışa sunulurken, alışveriş yapanlara OK006 Arzum OKKA Minio Duo Türk Kahvesi Makinesi hediye ediliyor.

Espresso ile enerjik başlangıç, Türk kahvesi ile keyifli sohbetler!

Arzum OKKA Espresso Pro M, evde barista kalitesinde kahve deneyimi sunuyor. Tek tuşla latte, cappuccino veya espresso hazırlama imkânı, entegre süt köpürtücü sistemi ve tam otomatik öğütücü özelliği sayesinde profesyonel kahve keyfini evlere taşıyor.

Şölen de Üst Düzey Atama

Atıştırmalık sektörünün lider şirketlerinden Şölen, Pazarlama Genel Müdürü görevine FMCG sektörünün deneyimli ismi Orçun Doğan'ı getirdiğini duyurdu. Orçun Doğan, Biscolata, Ozmo, Luppo, Greta markaları başta olmak üzere Türkiye ve Global arenadaki Şölen markalarının pazarlama stratejilerine yön verecek. Şölen, 2030 hedefli iddialı büyüme stratejisi doğrul-

tusunda, markalarının küresel ölçekte konumunu güçlendirmek amacıyla pazarlama organizasyonunu tek bir çatı altında topladı. Bu dönüşümle birlikte Şölen, stratejik marka yönetimini daha etkin kılmayı, inovasyon süreçlerini hızlandırmayı, dijitalleşme odağını büyütmeyi ve pazarlama içgörülerini bütünsel şekilde değerlendirmeyi hedefliyor.



Şölen Pazarlama Genel Müdürü Orçun Doğan oldu.

Magnolia Shop, soğuk kahveler, farklı aromalara sahip limonatalar ve taze meyve sularından oluşan geniş yelpazedeki "Serinleten Lezzetler" ile keyifli molaların adresi olmayı sürdürüyor. Özenle seçilmiş malzemelerle hazırlanan içecekler, eylül ayında misafirlere serinletici bir deneyim sunuyor. Tatlı ve kahve tutkunlarının vazgeçilmez adresi Magnolia Shop, zengin lezzetleriyle olduğu kadar farklı kategorilerde soğuk içecekleriyle de dikkat çekiyor. Magnolia Shop'un serinleten lezzetleri

arasında soğuk kahvelerden frozenlara, milkshakelerden taze meyve sularına, limonata çeşitlerinden special içeceklere kadar birçok seçenek yer alıyor. Kaliteli çekirdeklerden özenle hazırlanan 12 çeşit soğuk kahvenin bulunduğu menüde, kahveseverler hem klasik hem de yenilikçi tatlar bulabiliyor.

Magnolia Shop'tan Güne Tazelik Katan Serinleten Lezzetler



Pirge'den Gastronomi Öğrencilerine Özel Okula Dönüş Fırsatları

Profesyonel ve ev kullanımı fark etmeksizin tüm mutfakların bıçak ve kesici alet ihtiyaçlarına çözüm sunan Pirge, gastronomi öğrencilerinin okula dönüş dönemindeki ihtiyaçlarını indirimlerle karşılıyor. Gastronomi öğrencilerine özel 15 Eylül tarihine kadar çantalı setlerde ve şef bıçaklarında %20 indirim fırsatı sunan Pirge, hazırladığı yepyeni setlerle, öğrencilerin şefliğe atığı



ilk adımında en keskin yardımcısı oluyor. Farklı ihtiyaçlara yönelik tasarladığı bıçaklarla mutfaklara işlevsellik, keskinlik, paslanmazlık ve tasarım katmayı hedefleyen Pirge, gastronomi öğrencilerine yönelik hazırladığı özel setler ve yüzde 20 indirim fırsatlarıyla, gastronomi öğrencilerini Pirge'nin üstün keskinlik ve performansı ile tanıştıyor.



Tchibo Gold Selection, yeni paket tasarımı ve çekirdek kahve seçeneği ile şimdi raflarda!

Tchibo'nun çifte yenilik getirdiği Gold Selection ailesi, yenilenen paket tasarımı ve serinin ilk çekirdek kahvesi ile kahveseverlerin karşısına çıktı. Zengin tadı ve yoğun aromasıyla öne çıkan "Tchibo Gold Selection Ailesi"nin değişmeyen lezzeti, gün içinde kahvenin eşlik ettiği anlara altın bir dokunuş katıyor. 75 yılı aşan kahve uzmanlığıyla tüketicilerini gerçek kahve lezzetiyle buluşturan Tchibo, farklı damak zevklerine hitap eden paketli kahve seçeneklerinden Alman kalitesi ve güvencesini yansıtan kahve makinelerine kadar geniş ürün yelpazesiyle kahve tutkunlarının her ihtiyacına cevap veriyor. Yenilikçi yaklaşımıyla kahveseverlere sürekli özel deneyimler sunan marka, bu kez de özel bir yenilikle karşımızda.



Ekici Peynir, WorldFood İstanbul Fuarı'nda hem iç pazarda hem de yeni coğrafyalarda büyüme sinyali verdi

Türkiye'nin peynir uzmanı Ekici Peynir, gıda endüstrisinin bölgedeki en büyük organizasyonlarından WorldFood İstanbul Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'na katıldı. Ekici fuarda ürün çeşitliliğiyle hem yurt içinden hem de dünyanın dört bir yanından gelen ziyaretçilerden yoğun ilgi gördü.

Nespresso, İstanbul Espresso ile Herkesin Kendi İçindeki İstanbul'u Keşfetmeye Davet Ediyor

Nespresso, kahveseverleri dünyanın dört bir yanındaki yerel kahve kültürleri ve kahve içim ritüelleriyle buluşturduğu World Explorations serisinin üyesi İstanbul Espresso ile yeniden buluşturuyor. İstanbul'un kozmopolit yapısından ilham alan, şehre övgü niteliğindeki bu lezzet kendine özgü harmanıyla, İstanbul'un gizli kalmış kokularını Atelier Rebul iş birliği ile keşfetmeye davet ediyor.

Kahve konusunda uzmanlık, tutku ve özenini aktarmada kararlı bir marka olan Nespresso, dünya çapında kahve içmenin benzersiz ve özgün yolu olarak tanımladığı World Explorations serisinden İstanbul Espresso ile herkesi kendi İstanbul deneyimini keşfetmeye ve bambaşka bir yolculuğa çıkarmaya davet ediyor. Nespresso'nun kahveseverleri dünyanın

dört bir yanındaki yerel kahve kültürleri ve kahve içim ritüelleriyle iki yıl önce buluşturduğu World Explorations serisinin üyesi İstanbul Espresso, şehrin sahip olduğu zengin kahve kültürüne saygı duruşunda bulunuyor.

İstanbul Espresso, İstanbul'un dünyadaki ilk kahve dükkanlarına, yüzyıllar öncesinde kahve ticaretinin merkezi olmasına ve kahvehanelerindeki kahve çeşitliliğine ithafen kozmopolit bir harmanla oluşturuldu. İstanbul aynı zamanda alınan her yudumda şehrin zengin, değişken ve akışkan ruhunu da yansıtıyor. Etiyopya Arabica ve Hint Robusta çekirdeklerinin harmanlanmasıyla hazırlanan İstanbul Espresso, dolgun ve kadifemsi yapısıyla ağızda hafif badem ve hoş kavruk bir tat, yaban baharatlı ve meyveli notalar sunuyor.



50'yi Aaşkın Ülkeden Binlerce Profesyonel Bakery Plus 2025'te Ankara'da Buluşacak

Unlu mamüller, pastacılık, dondurma ve çikolata sektörünün bölgedeki en kapsamlı etkinliklerinden biri haline gelen BAKERY PLUS – 6. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı, 16–19 Ekim 2025 tarihleri arasında Ankara ATO Congressium Kongre ve Sergi Merkezi'nde altıncı kez kapılarını açmaya hazırlanıyor. 2023 yılında 38 ülkeden binlerce profesyoneli ağırlayarak büyük başarıya imza atan fuar, bu yıl 50'den fazla ülkeden ziyaretçi ve

25 bini aşkın sektör profesyoneli bir araya getirecek. BAKERY PLUS, yalnızca Türkiye'nin değil; Balkanlar, Türki Cumhuriyetler, Orta Doğu ve Kuzey Afrika gibi çevre coğrafyaların da ilgiyle takip ettiği önemli bir iş platformu olarak dikkat çekiyor. Messe Stuttgart Ares Fuarcılık tarafından organize edilen, sektörün büyüme potansiyelini destekleyen en güçlü ticaret platformlarından biri olan Bakery Plus, sektörün öncü firmalarını yatırımcılar, işletmeciler ve karar vericilerle buluşturacak.



Avşar Maden Suyu'ndan Karpuz-Çilek ile her yudumda lezzet ve hafiflik

Yenilikçi lezzetleriyle tüketicilerine farklı tatlar sunan Avşar Maden Suyu, karpuzun serinliği ile çileğin tatlı lezzetini aynı şişede buluşturuyor. Avşar Karpuz-Çilek, her yudumda yazı hatırlatan taptaze bir keyif sunuyor.

Karpuz ve çileğin enfes uyumu, Avşar Maden Suyu'nun doğal maden suyu tazeliğiyle birleşiyor. Karpuz-Çilek her yudumda ferahlık, her nefeste lezzet sunuyor. Karpuz-Çilek'in canlı rengi antioksidan özelliğiyle bilinen siyah havuç konsantresinden elde edilerek, hem gözlere hem de damaklara hitap eden bir deneyim sunuyor. Karpuzun sulu yapısı, çileğin tatlı aromasıyla birleşerek enerjisini yıl boyunca her yudumda hissettirmeyi vaadediyor.

Her yudumda lezzet ve hafiflik

Doğal kaynaklardan elde edilen Avşar Maden Suyu, yenilikçi lezzetleriyle tüketicilerine farklı tatlar sunmaya devam ediyor. Doğal maden suyunun tazeliğiyle zenginleşen Karpuz-Çilek tadı, ister yoğun bir günün ardından, ister güne keyifli bir mola verirken ferahlamak için ideal bir lezzet sunuyor. 100 ml'de yalnızca 35 kcal enerji içeren Karpuz-Çilek, düşük kalorili yapısıyla günün her anında keyifle tüketilebilecek hafif bir alternatif sunuyor. 17 g karbonhidrat ve şeker içeren Karpuz-Çilek, hafif yapısıyla serinletirken doğal enerjisiyle günün her anına eşlik ediyor.

Sonbahar rotaları

**Bedene Oksijen Depolamak
ve Zihni Dinlendirmek
İsteyenler İçin:**

KARADENİZ

El değmemiş doğa harikaları sunan Karadeniz'i doyasıya gezmek ve yaylalarında eşsiz manzaralar seyretmek için sonbahar ideal bir mevsim. Karadeniz kıyıları, Kırklareli'nden başlayıp Artvin'e kadar uzansa da yayla turizmi daha çok Karadeniz'in doğu kıyılarında bulunan Artvin ve Rize yaylalarını kapsıyor. Karadeniz'e gittiğinizde mutlaka gezilmesi gereken yerler arasında Pokut, Artvin, Macahel, Şavşat ve Çamlıhemşin yaylaları bulunuyor.



Pokut Yaylası, bulutların üzerine konumlanıyor diyebiliriz! Çamlıhemşin'e 1.5-2 saatlik mesafede bulunan yaylada, bolca yeşile rastlıyorsunuz. Sisli manzaraları ve otantik ahşap evleri yaylaya masalsi bir manzara sunuyor. Dilerseniz bu yayla evlerinde konaklayabiliyorsunuz.



Artvin'de birbirinden büyüleyici yaylalar gezmek mümkün. Görgit Yaylası bunlardan bir tanesi... Sessizliğin içinde huzur bulacağınız yaylada ister çadırınızda kalabilir ister ahşap evlerden kiralayabilirsiniz.



UNESCO'nun koruması altındaki Türkiye'nin ilk ve tek biyosfer rezerv alanı Macahel, ormanları ve kendine özgü kültürü ve el değmemiş yaylalarıyla öne çıkıyor. Macahel'de, Lekoban yaylasına uğramalısınız.



**Orhan Vural'la
Gez Gör**

Sonbaharın tadını
çıkatabileceğiniz
en güzel destinasyonları
sizin için seçtik!

Yazın kavurucu sıcaklarını geride bırakarak, yarattığı o büyüleyici atmosferle kalplerimizde romantizm havası estiren sonbahara işten bir merhaba demenin şimdi tam zamanı. Sonbahar şüphesiz ki sarıdan kırmızıya dönen renk cümbüşünü izleyip, ormanda uzun yürüyüşler yaparak yazın sıcaklığında keşfetmekten kaçındığımız yerlere doğru çıkılan yolculuklar içinde en güzel zamanlardan biri...

Doğanın uyanışına şahit olup, sonbaharın en güzel tonlarını görebileceğimiz sonbahar rotalarına doğru yola çıkmaya hazır mısınız?

Yapmanız gereken tek şey nereye gitmek istediğinize karar vermek olacak. Sonbahar geldi çatı! Yaz bitti diye bizler de üzülüyor değiliz ama kabul edin; giderek serinleyen hava, hafif puslu bir gökyüzü, renk değiştiren ağaçlar ve dolaplardan çıkarılan battaniyeler ile sonbaharın keyfi de bir başka! Siz de bu keyfi doyasıya hissedin diye tarih, gastronomi ve kültüre doayabileceğiniz destinasyonları bir araya getirdik.

Mistik Bir Yolculuğa Çıkmak İsteyenler İçin:

Yüzyıllardır pek çok topluluğa ev sahipliği yapmış olan Kapadokya, bölgeye oldukça mistik bir hava katan doğa harikası peri bacalarıyla sadece Türkiye'nin değil dünyanın da en masalsi destinasyonlarından biri. Pers dilinde "Güzel Atlar Ülkesi" anlamına gelen Kapadokya'da her mevsimin kendine özgü güzellikleri bulunsa da, sonbaharın tadı bir başka güzel oluyor. Uçhisar, Göreme, Zelve, Avanos, Ürgüp ve Ihlara Vadisi gibi pek çok popüler bölgeye sahip olan Kapadokya, dünyanın dört bir tarafından gelen turistlerin de favori destinasyonlarından biri.

UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Karanlık Kilise ve Göreme Açık Hava Müzesi gibi pek tarih

KAPADOKYA

ve doğa harikası noktaya sahip

olan bölgede yapabileceğiniz çok sayıda aktivite var. İlk akla gelen ise, elbette, balona binmek ve dünyanın en nefes kesici manzaralarından birine şahit olmak. Bunun yanı sıra, etrafı keşfetmek için trekking gezileri yapabilir ya da ATV turuna çıkabilirsiniz. Bir diğer keyifli alternatif ise meşhur Avanos'ta çömlek atölyesine katılmak olacaktır. Böylece hem eğlenceli saatler geçirip hem de evinize size özel bir hatıra ile dönebilirsiniz. Son olarak; testi kebabı, çömlek fasulyesi, yaprak sarma ve ayva dolması yemeden dönmemenizi öneririz!





Huzurlu Bir Kaçış Arayanlar İçin:

ABANT

Abant Gölü ve çevresi, huzura doyacağınız bir tatil için biçilmiş kaftan. İstanbul'a 227 kilometre mesafede bulunan Abant'a yolculuk sadece 4 saat sürüyor ve bu sürenin sonunda sizleri muazzam bir göl manzarası bekliyor. Olağanüstü zenginlikte bir bitki örtüsüne sahip olan Abant, bu özelliği sebebi ile 1988 yılında koruma altına alınmış ve "Tabiat Parkı" olarak kabul edilmiştir. Bölgede gezebileceğiniz yerler ise burası ile sınırlı değil. Yedigöller Milli Parkı, Seben Kaya Evleri, Örmeci Yaylası, Sinekli Yaylası, Yıldırım Beyazıt Hamamı ile Abant Doğal Yaşam Müzesi de gezi rotanıza

ekleyebileceğiniz noktalardan. Bu noktalara ek olarak dilerseniz trekking, hiking, safari ya da kamp yapıp doğanın keyfini daha da çıkarabilirsiniz. Eve dönerken yanınızda şahane fotoğraflar dışında başka anılarınız da olsun istiyorsanız Abant Köy Pazarı'na uğramanızı öneririz. Organik meyve-sebzelerden yöresel el işi hediyelik ürünlere pek çok şeyi burada bulabilirsiniz. Özellikle hafta sonu kaçamaklarınız için ideal olan Abant'ta hem oksijene hem de mutluluğa doycaksınız!

Sonbaharda Yazı Yaşamak İsteyenler İçin:

KAŞ

Yazı bitirmek hiç içinizden gelmiyorsa istikamet belli: Kaş! Yaz boyunca Güney sahil şeridimizin en gözde tatil destinasyonlarından biri olan Kaş'ın keyfi sonbaharda ise bir başka oluyor. Boğucu sıcaklar bölgeyi terk etmiş olsa da su sıcaklığı denize girmeye izin veriyor ve kalabalığın da azalması ile birlikte huzurlu bir tatil imkanı sunuyor. Denize girmek için ise artık bir klasik haline gelmiş olan Kaputaş Plajı'nı, Hidayet Koyu'nu ya da Limanağzı'ndaki plajlardan birini tercih edebilirsiniz. Mutlaka yapmanız gereken bir diğer aktivite ise tekne turu. İster tur şirketlerinin tekneleri ile isterseniz de kendinize özel olarak kiralayarak çıkabileceğiniz tekne turunda, Kekova Batık Kent'ine uğramanızı öneririz. Her şey bir yana Kaş'ta yapabileceğiniz en güzel şey, orada bulunduğunuz her gün şahane gün batımını izlemek olacaktır. Kaş'ta çok sayıda otel bulunsa da kamp yapabileceğiniz pek çok alanın var olduğunu da hatırlatalım. Tam olarak Dalaman ve Antalya'nın arasında konumlanan Kaş'a gitmek için ise Dalaman Havalimanı'nı tercih etmeniz öneriliyor.



Doğanın Tadını Çıkarmak İsteyenler İçin:

KAZ DAĞLARI



Yüzyıllardır pek çok efsaneye konu olmuş büyüleyici bir yer olan Kaz Dağları, Edremit Körfezi'nin kuzeyinde yer alıyor. İstanbul'dan yaklaşık 4 saatte gidebileceğiniz bu doğa harikası destinasyon; tertemiz havası ve yemyeşil bitki örtüsü ile doğa tutkunlarını bekliyor! Adınızı attığınız an yenilenmeye başladığınızı hissedebileceğiniz bu özel bölge, Türkiye'nin en zengin oksijen kaynağı olarak da biliniyor. 20.935 hektarlık bir alana yayılmış olan Kaz Dağları'nın en güzel noktalarından biri oldukça hüzünlü bir aşk hikayesine sahip olan Hasan Boğuldu Şelalesi. 1993 yılında koruma altına alınan Kaz Dağları Milli Parkı da mutlaka listenizin başlarına eklemeniz gereken yerlerden. Bölgenin en güzel köylerinden Adatepe'nin girişinde yer alan Antik dönemden kalma Zeus Altarı da şahane manzarası ve ilginç öyküsü ile dikkat çekiyor. Eğer daha fazla macera arıyorsanız olağanüstü manzaralara karşı trekking yapabilir ve dağ safarisine katılabilirsiniz. Sakin bir tatilin peşinde olanlar ise zeytin hasadı tarihlerinde gurme bir kaçamak şansı bulabilir.

Zeytinyağında Hasat Başladı

Sıvı altın zeytinyağında yılın ilk hasadı, zeytinyağının başkenti Ayvalık'ta 16-19 Ekim tarihleri arasında gerçekleşiyor. Ayvalık Ticaret Odası, Ayvalık'ın en büyük gelir kaynağı zeytinyağı ile hem Türkiye'de hem de dünyada markalaşma için çalışmalarını tüm sürat devam ettiriyor.

Ayvalık, irili ufaklı şirin koyları, doğal tarihsel ve kültürel değerleri ile yalnız Ege'nin değil, Türkiye'nin en güzel tatil merkezlerinden birisidir. İklimi, yeterli turistik alt yapısı, sayısız ve eşsiz güzellikteki koyları, berrak ve tertemiz suları ile su altı turizmi merkezi olabilecek ideal bir konumdadır. 14 bin 500 yatağa sahip konaklama kapasitesi, dalış turizmine elverişli 23 adası, dünyanın sadece iki yerinde var olan kırmızı mercanları, turizmde markalaşmış Cunda Adası ve mübadele ile gelmiş olan özellikli bir mutfak kültürüyle gastronominin yıldızı, tarihi kent dokusu, tabiat parkları, eşsiz gün batımı ve birçok özelliğiyle Türkiye'nin nadide kentlerinden Ayvalık, her mevsim ziyaretçilerini ağırlıyor. Ve tarih boyunca her dönem yıldız olan bu kent, sıvı altın zeytinyağıyla da dünyanın gözbebeği kentlerinden biri. Çünkü dünyanın en iyi zeytinyağlarından biri Ayvalık'a ait. Bu yüzden de Türk

zeytinyağı dünyanın her yerinden talep görüyor ve AB, ABD, Suudi Arabistan, Japonya, Güney Kore, İran, Avustralya ve İsrail gibi Türk zeytinyağının mükemmel tat ve kokusunu deneyimlemiş 100'den fazla ülke bulunuyor. Zeytinyağının başkenti Ayvalık'ta "20. Ayvalık Uluslararası Zeytin Hasat ve Turizm Festivali" 16-19 Ekim tarihleri arasında gerçekleşiyor. Ayvalık, 2 milyon adede yaklaşan zeytin ağacı varlığı, 1 milyon 180 bin adedinin 300 yaş üzerinde olması ve 600 yaş üzeri 61'i tescilli olmak üzere 81 adet anıt ağacıyla kaliteli zeytinyağının başkentidir. Zirai alanlarının yüzde 81,8'ini oluşturan 169.262 dekarlık zeytinlikleri, mazisi asırlar öncesine uzanan zeytincilik faaliyetleri ve kültürü ile bu hususta Türkiye çapını da aşan bir üne ve öneme sahiptir. Osmanlı'dan bugüne tarihimizde Ayvalık her zaman zeytinyağının başkenti olarak kabul görmüş, nefasetiyle dünya literatüründe yerini almıştır.



Murat Çiçek



**Ayvalık
Ticaret
Odası
Başkanı
Ali Uçar**



İklim krizi üretimi olumsuz etkiliyor

Zeytinyağı deyince öncelikle Türkiye'nin zeytinyağı projesiyonuna bir bakmak gerekiyor. Türkiye, son 20 yılda zeytincilik sektörüne yaptığı yatırımların meyvelerini toplamaya başladı. 2002 yılında 90 milyon olan zeytin ağacı varlığını 192 milyonun üzerine çıkaran Türk zeytincilik sektörü,

2022-23 sezonunun ilk yarısında ihracatını yüzde 144'lük artışla 220 milyon dolardan 537 milyon dolara yükseltti. Türkiye tarihinin en büyük zeytin-zeytinyağı ihracatını 2023/2024 sezonunda yaptı, iç piyasaya talep kaygıları sebebiyle gelen ihracat yasağı ile yaklaşık 750 milyon dolar ile

sezonu kapattı. Sektör temsilcileri bu yıl 250 bin-350 bin ton üretim beklerken, festivali düzenleyen Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, rekorla beklentisiyle ilgili "Bu yıl yok yılı olması ve iklim şartlarının da çok sıcak gitmesi sebebi-

yle rekor temizin hem zeytinde hem zeytin yağında yüzde 50 azalacağı gözlemlenmektedir. Küresel iklim krizi sebebiyle oluşan kuraklık ve ağaçların sulanma sorunu rekor teye kesinlikle etki edecektir" açıklamalarında bulunuyor.



Ayvalık Zeytinyağı, Avrupa Birliği yolunda

Ülkemiz her ne kadar dökme zeytinyağı ihracatı başarısı yakalasa da zeytinyağının markalaşmış ambalajlı satışlara da bunu yansıtmak gerekiyor. Bunun için de Ayvalık Ticaret Odası'nın zeytinyağında coğrafi işaret konusunda birtakım çalışmaları bulunuyor. Ayvalık Ticaret Odası, Türkiye'de sınıfında ilk kez 2006 yılında "Ayvalık Zeytinyağı" coğrafi işaretinin tescil sahibi oldu ve yine sınıfında ilk kez 2014 yılında akredite zeytinyağı duyusal analiz laboratuvarını açtı. Ayrıca Ayvalık Zeytinyağı, Avrupa Birliği tescil süreci devam eden sınıfında 3 üründen biridir.

Sahte zeytinyağına DİKKAT!

Son 2 yıldır gündemi bir hayli meşgul eden gıdada sahteciliğin en çok uygulandığı gıdalardan biri zeytinyağı. Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, tüketicilerin sosyal medya ve e-ticaret sitelerinden yaptıkları alışveriş konusunda dikkatli olmalarını uyararak "Zeytinyağı olmayan bir şeye esans katarak, renkendirerek katarak zeytinyağı haline getirmek büyük kötülüktür. Coğrafi işaretli ürünleri satın almalıyız. Ayvalık Ticaret Odası'nın sahip olduğu Türkak, COI ve İspanya Tarım Bakanlığı'ndan akreditasyonları bulunan ve Türkiye'deki Zeytin Yağının Duyusal analizinde 4 akredite laboratuvarından biri olan ATOLAB AŞ, coğrafi etiketli zeytinyağımız üzerine çalışmalar devam etmektedir. ATOLAB ile markalarımızın 'Ayvalık Zeytinyağı' tescilini almaları için gerekli analizleri gerçekleştirerek ulusal ve uluslararası geçerliliğe sahip hologram veriyoruz. Bu sayede piyasada çokça gündeme gelen sahte, taklit ve taşış ürünlerin de önüne geçiyoruz" açıklamalarında bulunuyor.



Madhu's'ta Sanat Ve Lezzet Dolu Özel Davet

Swissôtel The Bosphorus ve Çağdaş Sanatçı Rifat Baltaoğlu ev sahipliğinde gerçekleşen geceye birbirinden özel isimler katıldı.

İstanbul'un kalbinde, Boğaz'ın kıyısında uzanan Swissôtel The Bosphorus; yıl boyunca eserlerini sergileyerek otel misafirlerini büyüleyici bir sanat yolculuğuna çıkaran Rifat Baltaoğlu ile birlikte Swissôtel içerisinde yer alan Londra'nın ödüllü Hint Restoranı Madhu's'ta gerçekleşen özel bir geceye imza attı.

Swissôtel'in giriş kapısından başlayarak otelin her köşesine taşınan sanat eserleri ve eşsiz hikayelerine; Madhu's'un şefleri tarafından geceye özel hazırlanan ve her biri sanat eseri gibi işlenen yemekler eşlik etti.

Swissôtel Genel Müdürü Utkan Gülaçtı ve Rifat Baltaoğlu ev sahipliğinde gerçekleşen yemeğin konukları arasında Kenan Doğulu- Beren Saat, Aslı Pamir, Ebru Akel, Altın Mimir, Selim Demir gibi isimler yer aldı.

Murat Çiçek



Ebru Akel

Altın Mimir



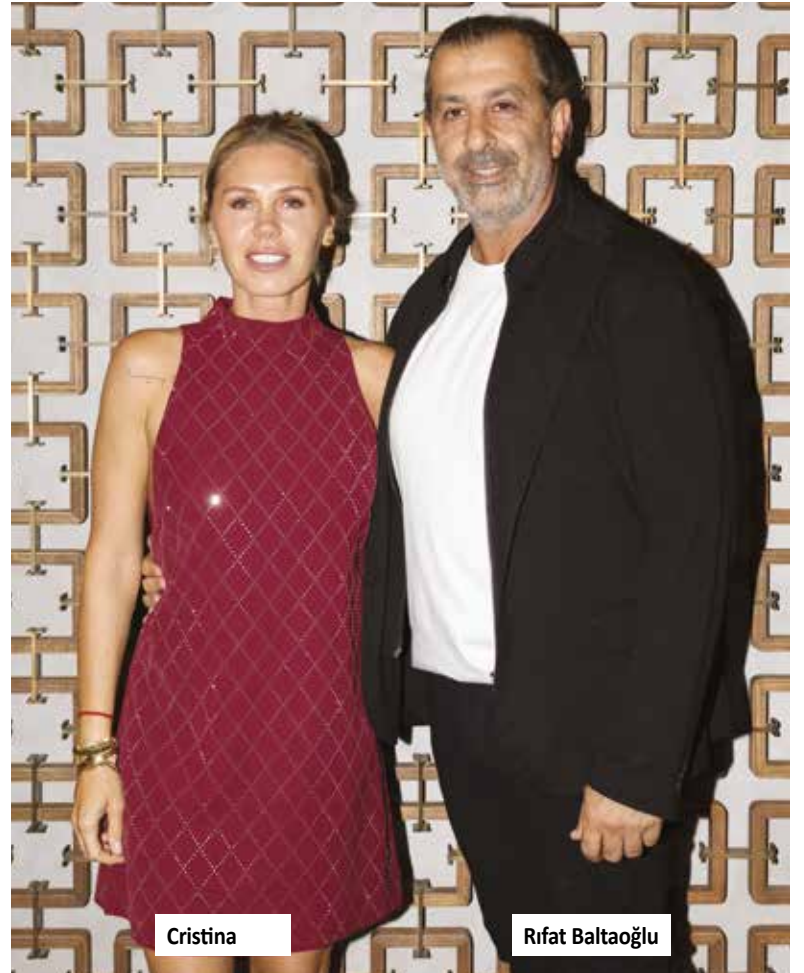
Kenan Doğulu

Beren Saat



Ali Çoban

Aslı Pamir



Karadeniz'in Mutfağı, Rize'nin Ruhuyla:

Geçen gün sevgili dostum, hemşerim Süleyman Tarakçı'nın davetiyle Yalova'daydık. Mor Derim için düzenlediği güzel buluşmada dostlarla hasret giderdik. Sohbet konularımızdan biri de haliyle Nalia Karadeniz Mutfağı ve GastronomiRize oldu.



Murat Çiçek

Nalia
Karadeniz Mutfağı
Süleyman Tarakçı



Nalia ve GastronomiRize

“ Rize gastronomisinin gönüllü neferi ”

Süleyman Tarakçı'yı bilen bilir; sadece bir restoran zinciri işletmecisi değil, Rize gastronomisinin gönüllü neferi gibi çalışıyor. Yereldeki üreticiyi örgütleyor, kadın üreticilere öncelik veriyor, “değerinde” alım sözüyle çiftçiye ayakta tutuyor. Kendi mutfağına giren her ürünü tohumdan sofraya takip ediyor.

Nalia'nın hikâyesi de çok anlamlı... Rizeli iki kardeşin, Süleyman ve Erol Emirhan Tarakçı'nın, sağlıklı mutfak kültürünü yaşatmak için çıktığı bir yolculuk aslında. 2006'da Güneşli'de açılan ilk şubeden bugün Rize'ye kadar uzanan dört şubelik bir marka. Ama artık sadece bir restoran zinciri değil, bir “gastronomi projesi”.

Menüsünde karalahana sarmasından Rize kavurmasına, Çayeli kuru fasulyeden pepeçuraya kadar Karadeniz'in en saf lezzetleri var.

Rafine edilmemiş tuz, kazeinsiz tereyağı, atalık tohum, organik sebzeler... Kısacası, yöreden gelen ne varsa sofraya da o giriyor. Mesela bir tabağınızda Çayeli'nden bir teyzenin karalahanası, Ardeşen'den başka bir teyzenin mısırı oluyor. Bu kadar yerel, bu kadar sahici.



Rize'den Dünyaya...

Ama Süleyman'ın bir de farklı bir unvanı var: Karalahana reçelinin mucidi! Evet, yanlış duymadınız. Karalahana ile reçel yapmayı denemiş ve başarılı olmuş. Bu sıra dışı reçel, Karadeniz'in o güçlü sebzesine bambaşka bir yorum katıyor. Onun mutfaktaki cesareti, yenilikçi ruhunu gösteren küçük ama değerli bir örnek aslında.

Süleyman'ın işin mutfak tarafındaki tutkusu kadar, bölge için kurduğu üretim merkezi de çok değerli. Kooperatiflerle beraber Rize'de tonlarca karalahana, fasulye, kabak işleniyor. Hedef sadece restoranlar değil; markalaşmak, ihracat yapmak, Rize'nin ürünlerini dünyaya taşımak.

Mutfağına âşık bir Rizeli

Burada GastronomiRize devreye giriyor. Çünkü bu sadece Nalia'nın değil, tüm bölgenin hikâyesi. 10-12 Ekim tarihlerinde gerçekleşecek GastronomiRize, Rize mutfak kültürünü korumak, tanıtmak, dünyaya taşımak için atılmış büyük bir adım olacak. Süleyman'ın hayallerinden biri, Rize'ye gastronomi için özel jetlerle turlar düzenlenecek bir seviyeye ulaşmak. Kim bilir, neden olmasın? Benim gözümde Nalia da, GastronomiRize de sadece Karadeniz'in değil, Türkiye'nin gastronomi mirasını geleceğe taşıyan iki güçlü marka. Ve arkasında da mutfağına âşık bir Rizeli var: Süleyman Tarakçı, Karalahana reçelinin mucidi...



"

"Geçen yıl, Türkiye'nin züccaciye sektöründeki toplam pazar hacmi yaklaşık 10 milyar dolara ulaşmış durumda. Bu hacmin yaklaşık yarısı ihracat kaynaklı.

Özellikle cam, porselen, seramik, metal ve plastik esaslı mutfak eşyalarında Türkiye, Avrupa'dan Orta Doğu'ya, Afrika'dan Amerika kıtasına kadar 200'e yakın ülkeye ürün gönderiyor. Türkiye züccaciyesini dünya pazarlarında daha fazla pay almasını amaçlayan ZÜCDER, ayrıca üreticilerin yeşil dönüşüme adaptasyonu ve dijitalleşme süreçlerine de rehberlik ediyor"

Bu iddialı sözler, Züccaciyeciler Derneği (ZÜCDER) Başkanı Burak ÖNDER'e ait.



200 Ülkeye Mutfak Eşyası İhraç Ediyoruz

ZÜCDER Başkanı Burak ÖNDER sorularımızı yanıtladı.

Şehnaz DEMİRDAL:

Sektörünüz mutfak eşyası üretiyor. Mutfak sizin için ne anlam taşıyor?

Burak ÖNDER: Mutfak yalnızca yemek pişirilen bir alan değil; aynı zamanda kültürel kodların, estetik anlayışın ve yaşam tarzının yansıdığı bir sahnedir. Bu sahnede kullanılan her tencere, tabak, bardak ya da çatal; hem işlevsel hem de görsel birer unsur olarak öne çıkar. İşte bu yüzden züccaciye sektörü, yalnızca ev içi tüketime değil, aynı zamanda dünya genelinde büyüyen bir pazarın parçası olarak stratejik önem taşır. Türkiye ise bu alanda giderek güçlenen bir üretim ve ihracat merkezi konumunda.

ŞD: Geçen yıl sektörünüz açısından nasıl geçti?

BÖ: 2024 itibarıyla Türkiye'nin züccaciye sektöründeki toplam pazar hacmi yaklaşık 10 milyar dolara ulaşmış durumda. Bu hacmin yaklaşık yarısı ihracat kaynaklı. Özellikle cam, porselen, seramik, metal ve plastik esaslı mutfak eşyalarında Türkiye, Avrupa'dan Orta Doğu'ya, Afrika'dan Amerika kıtasına kadar 200'e yakın ülkeye ürün gönderiyor.

ŞD: İhracattaki bu başarıyı neye borçlusunuz?

BÖ: Türkiye'nin ihracattaki yükselişinde üç temel unsur etkili: güçlü üretim altyapısı, esnek tedarik zinciri ve özgün tasarım gücü. Sektör, organize sanayi bölgelerinde konumlanmış yüzlerce orta ve büyük ölçekli işletmeden oluşuyor. Bu işletmeler, hem yüksek kapasiteli üretim yapıyor hem de kısa sürede özel tasarımlarla pazara çıkabiliyor. Özellikle pandemi sonrası değişen tüketici alışkanlıklarına hızlı uyum sağlayan sektör, e-ticaret

Şehnaz Demirdal

kanalları ve doğrudan tüketiciye ulaşan ihracat modelleriyle farklı bir ligde konumlanıyor.

Züccaciye sektöründe küresel trendler de Türkiye lehine işliyor. Doğal ve sürdürülebilir hammaddelemlerle üretilmiş ürünlere talep artarken, Türk üreticiler çevre dostu üretim belgeleriyle bu alandaki rekabette öne çıkıyor. Öte yandan sağlıklı yaşam odaklı cam saklama kapları, minimalist tasarıma sahip sofraya takımları ya da geleneksel formları modern yorumla sunan pişirme ekipmanları da Türkiye menşeli ürünlerin tercih edilme nedenlerinden.

ŞD: Sektörün bu başarısında

ZÜCDER'in yeri nedir?

BÖ: Sektörün çatı kuruluşu olan ZÜCDER (Züccacıyeciler Derneği), hem ihracatın artırılması hem de Türk markalarının küresel rekabette daha görünür hale gelmesi için aktif çalışmalar yürütüyor. Uluslararası fuar katılımları, alım heyeti organizasyonları, sektör raporları ve tanıtım kampanyalarıyla Türkiye züccaciesini dünya pazarlarında daha fazla pay almasını amaçlayan dernek, ayrıca üreticilerin yeşil dönüşüme adaptasyonu ve dijitalleşme süreçlerine de rehberlik ediyor.

ŞD: Peki; sektörel büyümeyi sürdürmek için neler planlıyorsunuz?

BÖ: Büyümeyi sürdürülebilir kılmak için ise bazı stratejik adımlar

ön plana çıkıyor. Bunların başında tasarım odaklı ürün geliştirme, markalaşma yatırımları ve lojistik altyapının güçlendirilmesi geliyor. Ayrıca, Güneydoğu Asya, Sahra Altı Afrika ve Latin Amerika gibi henüz tam anlamıyla penetre edilmemiş pazarlarda yeni alım kanallarının oluşturulması da ihracatın derinleştirilmesi açısından kritik.

Züccaciye, Türkiye için artık yalnızca bir ev eşyası kategorisi değil, aynı zamanda hem kültürel bir anlatı hem de yüksek katma değerli ihracat kalemi olarak öne çıkıyor. Sofralarda kullanılan her bir ürün, Türkiye'nin dünya mutfağındaki yerini biraz daha sağlamlaştırırken, sektörün istikrarlı büyümesi için çok aktörlü bir iş birliği modeli de gün geçtikçe daha fazla önem kazanıyor.

Madera, Açık Ateşin Karakterini Yaz Menüsüne Taşıdı



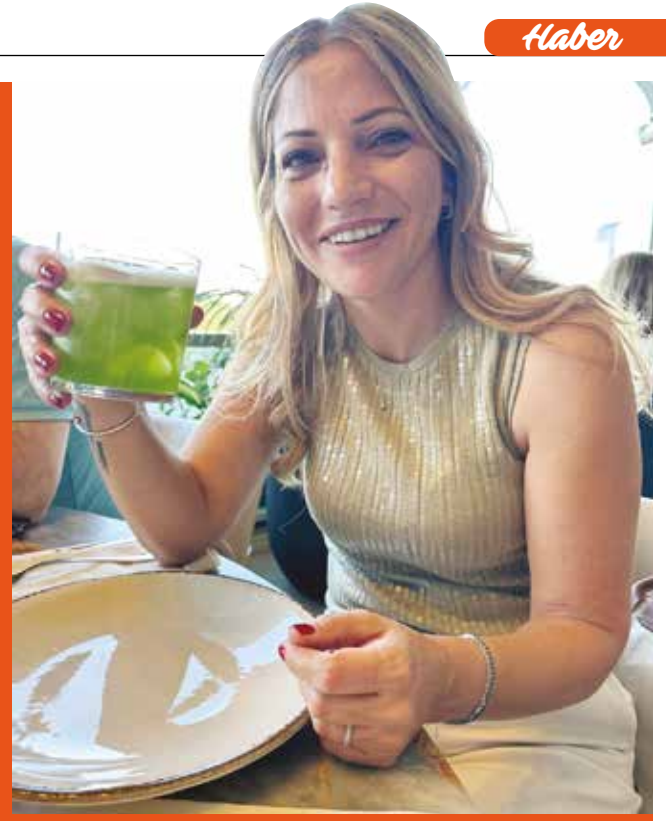
Meltem Özturan
@gastrocadde

İstanbul'un kalbinde yer alan Maçka'daki Madera, bahar-yaz sezonuna özel hazırladığı yeni menüsüyle misafirlerini ağırlamaya başladı. c-paces çatısı altında faaliyet gösteren restoran, modern Türk mutfağını açık ateşin gücüyle yeniden yorumluyor. Feriye, dekk ve Restoran Modern markalarını da bünyesinde barındıran c-paces'in öne çıkan markalarından Madera; doğadan ve ateşten ilham alan eşsiz lezzetleriyle dikkat çekiyor.



Latince'de "anne" anlamına gelen mater kökünden türeyen ve zamanla "doğa", "tabiat ana" ve "ağaç" gibi anlamlar kazanan "Madera" ismi, restoranın felsefesine de yön veriyor. İsmiyle uyumlu olarak doğallığı ve sadeliği odağına alan mekan, ateşi yalnızca bir pişirme tekniği değil, lezzetin ve bir araya gelmenin temeli olarak görüyor.

Yeni menü, mutfak lideri Ertan Özturan ve danışman şef Yılmaz Öztürk rehberliğinde hazırlandı. Yerel üreticilerden temin edilen malzemelerle oluşturulan reçeteler, sürdürülebilirlik ve atıksız mutfak anlayışıyla sunuluyor. Modern sunumlarla desteklenen bu yeni nesil gastronomi deneyimi, doğaya saygılı yaklaşımıyla da öne çıkıyor.



DENİZDEN KARAYA AÇIK ATEŞİN GÜCÜ

Madera'nın yaz menüsünde taş fırında pişirilen özgün lezzetler öne çıkıyor. Mini lahmacun "Kuş Gözü", "Kokoreçli Çıtır", Ege otlarıyla hazırlanan "Ege Otlu & Damla Sakızlı Pide", dört peynirli özel pide, kuş üzümlü ve fıstıklı "Kapalı Bafra Pide" ve füme kuzu dilimli "Füme Etli Çıtır Yassı Pide" gibi

seçenekler menünün dikkat çeken taş fırın lezzetleri arasında yer alıyor.

Deniz ürünleri cephesinde ise közlenmiş cibes otu ve tarhana sosuyla sunulan "Külde Ahtapot", ev yapımı köy eriştesi "Ahtapot & Domates Sos" ve zeytinli rezene ile Ege otları kremasıyla hazırlanan "Levrek-Açık Ateş" gibi tabaklar dikkat çekiyor. Et tutkunları için hazırlanan

karasal lezzetler arasında "Geleneksel Madera Kebab", köz patlıcan yoğurtlu "Pideli Köfte", açık ateşte pişen "Askıda Dana Bonfile", taş fırında 6 saatte yavaşça pişmiş "Dana Kaburga", kuru dinlendirilmiş "Dana Pirzola", Ege esintili "Trakya Kıvrık Kuzu Tandır", limonlu arpa şehriyeli "Kuzu İncik" ve Antalya usulü tahinli piyazla servis edilen "Köfte & Piyaz" yer alıyor.



BÜYÜK TABAKLAR, GÜNLÜK SÜRPRİZLER

Madera, kalabalık gruplar için "Büyük Tabaklar" konseptiyle 2-3 kişilik paylaşımlı servisler de sunuyor. Ayrıca, "Bugüne Özel" başlığı altında her gün seçilen et çeşitleri ve taze balıklar, mevsimlik garnitürlerle birlikte misafirlere sunuluyor.

Mutfakta yaratıcı dokunuşlarıyla tanınan Şef Yılmaz Öztürk, Türkiye'nin önde gelen mutfaklarında edindiği deneyimle Madera menüsüne yön veriyor. Mürver ve Bodrum Loft Elia gibi restoranlarla adından söz ettiren Öztürk, Tokyo'dan San Francisco'ya uzanan gastronomik birikimini Madera mutfağına taşıyor. Açık ateşin karakterini tabağa yansıtan Madera, doğaya ve geleneğe saygılı modern sunumlarıyla

gastronomi dünyasında fark yaratmaya devam ediyor.



KOBİ'lere Komisyonsuz Destek Elekse'den!



Elekse, KOBİ'lerin ödeme süreçlerine destek olmak amacıyla geliştirdiği **"0 Komisyon POS"** modeli ile sahada fark yaratıyor.

Bu yenilikçi model ile Elekse, işletmelere komisyonsuz tahsilat imkânı sunarken, kendi içinde sürdürülebilir bir gelir sistemi yaratıyor.

Çünkü bu iş, tam bir
#Ekipişi!

elekse
ELEKTRONİK PARA A.Ş.

10
YIL

"Finansta Gelecek
Elekse Dünyasında Dönecek"

Ajda Pekkan Mutfağa Girdi: Yumurtalı Sürpriz Tarif

Bugün mutfakta yılların eskitemediği bir isim var: Ajda Pekkan. Aynur Tartan'ın Bak Mutfakta Kim Var? kitabında Ajda Pekkan, kahvaltılarının vazgeçilmezi haline gelmiş bir tarifi paylaşıyor: yumurta ve ıspanakla hazırlanan nefis bir lezzet. Ajda Pekkan için kahvaltı sadece bir öğün değil; güne

keyifle başlamak, hayata aydın bir adım atmak demek. Kahvaltı masası beyaz kolalı örtülerle serilmiş, kır çiçekleriyle renklendirilmiş, peçetesi, tuzluğu, biberliği eksiksiz ve tertemiz bir masa... Akşam sofrasından farklı olarak kahvaltı, insana moral verir; aydınlık, ferah ve enerjik olmalıdır.

Peynir ve Yumurtanın Önemi

Ajda Pekkan'ın kahvaltısında peynir vazgeçilmez. Beyaz peynir olmazsa olmaz; keçi peyniri de ayrı bir tutku. Organik, ev yapımı, mevsimine uygun reçellerle tamamlanan kahvaltı, hem göz hem de damak zevkine hitap eder.

Yumurta ise onun için ayrı bir önem taşır: natürel olmalı ve nasıl pişirse pişsin usulüne uygun olmalıdır. Omlet, haşlama veya başka bir şekilde... Zamanı ve pişirme tekniği özen ister. Ajda Pekkan'a göre güzel demlenmiş bir çay da oldu mu, güne keyifsiz başlamak diye bir şey olamaz.

Doğayla İç İç Kahvaltılar

Doğayla baş başa edilen kahvaltılarda taze domates, körpe salatalık, biber, mis kokulu maydanoz ve naneler eksik olmaz. Meyveler ve kuruyemişler sofrayı zenginleştirir, tahıllı ürünler de besin değeri ve doyuruculuk katar.

Ajda Pekkan, mutfağının da tıpkı müziği gibi titiz ve estetik olmasını önemsiyor. Yemeklerin lezzeti kadar sunumu, masa düzeni ve tabaktaki görünümü de onun için önemli. Bu detaycılık, onun mutfaktaki mükemmeliyet tutkusunu yansıtıyor.

Küçük Bir Mutfak Anısı

Ajda Pekkan, çocukken annesinin yaptığı kekin hamurundan annesi görmeden bir kase aşırmaı çok sevmiş. Kabarmayan kekin suçlusu da böylece bulunmuş! Bugün ise evde yardımcılarıyla yapılan keklerde bile aynı özeni ve dikkatini sürdürüyor.



Kahvaltının Vazgeçilmezi: Yumurtalı Tarif

Ve işte sır: Ajda Pekkan'ın kahvaltılarının vazgeçilmezi, yumurta ve ıspanakla hazırlanan nefis tarif... Hem besleyici hem de güne enerjik başlamanın sırrı.

Gastrofill olarak biz de bu tarifi sizlerle paylaşmak istedik; çünkü kahvaltı, hayatla bağlantı kurmanın ve güne keyifle başlamanın en güzel yolu.

Şimdi size vereceğim tarif de kahvaltılarının vazgeçilmezi yumurtayla yapılan bir lezzet..

Malzemeler
Yumurta: 3
Tereyağı: 100 gr
Ispanak: 100 gr
Füme: 100 gr
Zeytinyağı: 100 gr
Limon: 1 adet
Tost ekmeği: 1 adet
Sirke: 1 adet

FÜMELİ ISPANAKLI YUMURTA

Derin bir tencereye 3 bardak su koyalım, kaynadıktan sonra içine 1 çorba kaşığı sirke ilave edelim. Kaynayan suyun içine kişi sayısına göre yumurta kuralım. Yumurtanın beyazı sertleşip sarısı kayısı kıvamına gelince bir kevgir yardımıyla sudan çıkaralım.

Aynı bir yerde yarım bağ ıspanağı yıkadıktan sonra, doğrayarak teflon tavada az bir zeytinyağında kavuralım. Yine aynı bir yerde 5 dilim somon fümeyi yağsız tavada çevirelim. Tost ekmeklerinden, büyük bir bardak yardımıyla daireler elde edelim. Elde ettiğimiz daireleri ekme kızartıcıda kızartalım.

Kızarttığımız ekmekleri servis tabağına alıp, üzerine ıspanak, ıspanağın üzerine somon, somonun üzerine de yumurtayı koyalım. En üstüne de hazırladığımız sosunu dökelim.

Sosun hazırlanışı: 3 yumurta sarısını çırpalım. 20 gr tereyağını benmari usulü eritelim. Çırpılmış yumurtaya yavaş yavaş ilave edelim. İçine de yarım limon suyunu ilave ederek hepsini birlikte karıştıralım

Afiyet olsun...

Altın Dokunuş Portakal Suyunda Safranlı Poşe Armut ile

Sonbaharın ağırbaşlı meyvesi armut, Osmanlı mutfağının en kıymetli baharatı safranla buluşuyor. Sofralara hem nostaljik hem de zamansız bir zarafet taşıyan bu birliktelik, mevsimin en rafine tatlısına dönüşüyor.

Safranın Hikâyesi

Safran, insanlık tarihinin en kadim baharatlarından biridir. Antik Pers'ten Çin'e, Bizans'tan Osmanlı'ya kadar uzanan yolculuğu boyunca hem mutfakta hem de tıpta kullanılmıştır. Osmanlı saray mutfağında yalnızca tatlılarda değil, pilav ve çorbalarda da altın sarısı rengiyle zarafetin sembolü olmuştur. Bugün dahi dünyanın en değerli baharatı kabul edilir; bir kilogram safran için yaklaşık 150 bin çiçeğin elle toplanması gerekir. Türkiye'de Safranbolu, bu nadide baharatın adını taşıyacak kadar köklü bir üretim merkezidir.



Sonbahar mutfaklarda dinginliğin, derin tatların ve ağırbaşlı renklerin mevsimidir. Ekim ayı ise bu geçişin tam kalbinde durur. Meyveler olgunlaşırken doğanın ritmi yavaşlar; mutfakta ise sade malzemeler şefin dokunuşuyla ihtişama kavuşur. İşte tam da bu noktada armut ile safranın buluşması, Anadolu'dan bugüne uzanan çok katmanlı bir hikâyeyi fısıldar.

**PASTA
MARKETİ**
Bilker Atesok

Armutun Sessiz Asaleti

Armut, Anadolu mutfak kültüründe incelikli ama gölgede kalmış bir kahramandır. Meyve olarak sofrada sade haliyle sevilirken, Osmanlı mutfağında şeker şerbetinde pişirilmiş, hoşafı yapılmış, zaman zaman da et yemeklerine eşlik etmiştir. Batı mutfağında ise özellikle 18. yüzyıldan itibaren şarapta poşe edilen armutlar, aristokrat sofralarının simgesi olmuştur.

Safran ile Armutun Buluşmasının Zarafeti

Safranın altın rengi ile armudun sakın dokusu birleştiğinde, ortaya hem Doğu'nun mistik mirasını hem Batı'nın rafine tekniğini taşıyan bir tatlı çıkar.

Poşe etme tekniği, armudun meyvensi karakterini korurken ona yeni bir derinlik kazandırır. Safran ise hem rengiyle hem kokusuyla tatlıyı adeta bir mücevhere dönüştürür. Yanına eşlik eden hafif bir krema ya da gevrek dokularla, sonbaharın melankolisi yerini rafine bir mutluluğa bırakır.



Sonbaharın Lüks Yorumu

Malzemeler

- Armut: 4 adet, Santa Maria veya Williams
- Portakal Suyu: 500 ml
- Limon Suyu: 100 ml
- Bal: 3 yemek kaşığı
- Kakule: 5-6 adet (isteğe bağlı)
- Yıldız Anason: 1 adet (isteğe bağlı)

Servis için opsiyonel:

- Crème fraîche veya mascarpone kreması
- Bademli veya fındıklı krokan / crumble
- Nar taneleri veya ince doğranmış fındık

Yapılışı

1. Hazırlık:

- Armutların kabuklarını soyup uç kısımlarını hafifçe düzleştirin ve içindeki çekirdek kısmını oyun.
- Safran ipliklerini küçük bir kaseye koyup 1-2 yemek kaşığı sıcak su ekleyip 5 dk bekletin, aroması ortaya çıkacaktır.

2. Poşe Sıvısını Hazırlama:

- Safran hariç tüm malzemeleri ocağa koyun.
- Sıvıyı kaynama noktasının biraz altına getirin.
- Armutları suya ekleyin, 20-25 dk orta yu-

3. Sosu:

- Armutları tencereden aldıktan sonra kalan suyu kısık ateşte sos kıvamına gelene kadar pişirin.

4. Servis:

- Armutları servis tabağına alın, üzerine sosundan dökün.

Safranlı poşe armut, yalnızca bir tatlı değildir; bir mevsim yorumu, bir tarih anlatısıdır. İnsanı köklerine götürürken aynı anda çağdaş sofralara zarafet katar. Bu yönüyle de Gastro-fill'in sayfalarında, Ekim ayına yakışan en rafine tatlı olarak yerini alır.

Bilgi Kutucukları

Safranbolu'da Safran Hasadı

Her yıl Ekim-Kasım aylarında yapılan hasat, gün doğumuyla başlar. Çiçekler güneş yükselmeden toplanır; mor yaprakların arasından çıkan üç kırmızı tepelik özenle ayrılır. 1 gram safran için yaklaşık 150 çiçek gerekir.

Poşe Tekniği Nedir?

Fransız mutfağının klasik yöntemlerinden biri olan poşe, yiyecekleri kaynama noktasının altında aromalı bir sıvıda nazikçe pişirme tekniğidir. Bu yöntem özellikle armut, elma ve şeftali gibi meyvelerde dokuyu bozmadan derin aromasını katmak için idealdir.

Armut Çeşitleri ve Tatlılarda Kullanımı

Santa Maria: Sıkı dokusu sayesinde poşe için en güvenli çeşittir.

Williams: Aromatik ve sulu, tatlılarda öne çıkar.

Ankara Armudu: Yerel bir değer; tatlılarda olduğu kadar geleneksel mutfakta da güçlü bir yere sahiptir.

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



Bir Masal Gibi Yolculuk: *Turistik Diyarbakır* *Ekspres*

Ankara Garı'ndan başlayan yolculuğumuz, başta aklımda küçük bir endişeyle başladı: "Acaba trende rahat uyuyabilir miyim?" Fakat daha ilk geceden anladım ki bu yolculuk, konforu ve huzuruyla tüm beklentilerimin ötesindeydi. Yataklı vagonlar oldukça rahat, yemek vagonunda ise çay, kahve ya da sıcak yemekler eşliğinde manzaranın tadını çıkarabiliyorsunuz. Üstelik lezzetler de düşündüğümünden çok daha güzeldi.

Malatya'da Dört Saatlik Bir Keşif

Malatya'da bizi dört saatlik bir serbest zaman bekliyordu. Daha önceden hazırladığım listeyle şehri keşfe çıktık. Sanat Sokağı, rengarenk atmosferiyle mutlaka görülmeli. Çevresindeki mü-

Tren penceresinden gözlerimizin önüne serilen manzaralar, arabayla asla göremeyeceğimiz bir güzellik sunuyor. Anadolu'nun dağları, ovaları, köyleri ve doğası bize yol boyunca eşlik etti. İlk kısa molamızı Kayseri Garı'nda verdik; yalnızca 15 dakikalık bu mola bile heyecanı artırmaya yetti. Ardından film izleyerek, kitap okuyarak, sohbet ederek yolculuğumuza devam ettik. Zamanın nasıl geçtiğini anlamadan sabah Malatya'ya varmıştık.

zeler de kente ayrı bir kültürel zenginlik katıyor. Yöresel lezzetleri tatmak isteyenlere Çamlıca isimli restoranı tavsiye ederim; bölgenin yemekleri damağınızda iz bırakacak.

Diyarbakır'ın Büyüsü

Yolculuğun en heyecan verici durağına, Diyarbakır'a ulaştığımızda şehrin sokaklarına kendimizi bıraktık. On Gözlü Köprü, Hasanpaşa Hanı, Sütlüklü Han, Ulu Cami, Dört Ayaklı Minare, surlarıyla ihtişamlı Diyarbakır Kalesi, Surp Giragos Kilisesi ve Meryem Ana Süryani Kilisesi... Her biri şehrin köklü tarihinden izler taşıyor.

Lezzetler ise en az tarihi dokusu kadar unutulmazdı. Özellikle çiğner kebabı ve burma kadayıfı tatmadan dönmek olmaz. Geceleri ise bambaşka bir Diyarbakır vardı; müziklerin ritmine kendimizi kaptırdık, şehrin ruhunu daha yakından hissettik.

Dönüş Yolunda Harput

Dönüş yolunda Elazığ Harput'ta mola verdik. Harput Kalesi, tarihi sokakları ve Basın Müzesi görülmeye değer yerler arasındaydı. Yeme içme kısmında ise Harput'un meşhur dolangel tatlısını denemenizi şiddetle tavsiye ederim.

Yolculuğun Hikmeti

Böylesine uzun bir yolculuk, aslında yalnızca Diyarbakır'a gitmek için değil; yolun kendisini yaşamak, trenin ritmini dinlemek ve manzaralar eşliğinde kendine varmaktır. Her durağında farklı bir hikâye, her durağında yeni bir anı bırakan Turistik Diyarbakır Ekspresi, yalnızca bir seyahat değil; başlı başına bir deneyim.

Denk gelerseniz bu treni sakın kaçırmayın. Çünkü bu yolculukta asıl varış noktası, kendi ruhunuzun huzurunu bulmak oluyor.



Açık Büfe:

“Yaz tatili bitti, açık büfe masaları ardımızda kaldı... Ama aklımızda kalan soru şu: Bir zamanlar lüksün simgesi olan bu kahvaltılar, bugün gerçekten neyi temsil ediyor? Keyfi mi, israfı mı?”



İsrafın Psikolojisi

Tüketici davranışları, açık büfenin neden bu kadar çok israfa yol açtığını açıklıyor. Sabit ücretle ödeme yapan konuklar, “paranın karşılığını alma” içgüdüsüyle tabaklarını dolduruyor. Çeşitlilik etkisi, normalden daha fazla yeme isteğini körükliyor. Tatil zihniyeti ise çoğu zaman yapılan israfın suçluluğunu gölgede bırakıyor.

Lüks mü, İsrاف mı?

Otellerde lüksün simgesi olarak yıllardır parlayan açık büfe kahvaltı, artık eleştirilerin merkezinde. Ekmek dağları, sosis tepeleri, krep yığınları, piramit gibi

dizilmiş hamur işleri, sonsuz çeşit meyveler ve peynirler... Bolluğun cazibesi, aslında büyük bir çelişkinin perdesini aralıyor: gıda israfı.

UNEP'in 2024 Gıda İsrafı Endeksi'ne

göre, geçtiğimiz yıl dünya çapında 1,05 milyar ton gıda çöpe gitti ve bunun %28'i otel ve restoranların dahil olduğu gıda hizmetlerinden kaynaklandı. Açık büfeler ise bu tablonun en karanlık

köşesinde yer alıyor. Araştırmalar, sipariş üzerine hazırlanan bir kahvaltı tabağında 130 gram gıda israfı yaşanırken, açık büfede bu rakamın iki katına çıkarak 300 grama ulaştığını gösteriyor.

Misafirperverliğin Yeni Yorumu

Bir zamanlar bolluğun göstergesi olan açık büfe, bugün oteller için yeniden tanımlanıyor.

- Scandic Hotels kek ve muffin boylarını küçülterek misafire tekrar alma özgürlüğü tanıdı.
- Ibis Otelleri daha küçük tabaklarla çeşitlilik algısını yeniden kurguluyor.
- Hilton Frankfurt ise yoğurt ve meyveleri porsiyonlayarak israfı azaltıyor.

2024'te Asya'nın En İyi Kadın Şefi, 2025'te Dünyanın En İyi Kadın Şefi seçilen Taylandlı Pichaya Soontornyanakij (Şef Pam), bu değişimi şöyle özetliyor:

"Lüks artık bollukla değil, gezegenin iyiliği için yapılan özenli seçimlerle tanımlanıyor."

Çözüm İçin Küçük Dokunuşlar

Oteller, küçük ama etkili stratejilerle bu döngüyü kırabilir:

- Daha küçük tabaklar, daha küçük porsiyonlar
- Önceden porsiyonlanmış servisler

- Salata gibi hafif ürünleri öne yerleştirmek
- **İsraf miktarını takip etmek**
- Az tüketilen ürünleri menüden çıkarmak

- **Sipariş üzerine pişirme istasyonları**
- Misafir davranışlarını yönlendiren mesajlar ve sosyal medya paylaşımları



Yapay Zekâ Destekli Mutfaklar

Sürdürülebilirliğe öncülük eden oteller, teknolojiyi de devreye sokuyor:

- Tokyo Hilton, yapay zekâ destekli mutfaklarla atıkları azaltıyor.
 - Hilton Shenzhen Shekou Nanhai, mutfak atıklarını su, karbondioksit ve organik gübreye dönüştürüyor.
 - Filipinler ve Endonezya'daki Hilton otelleri, fazla yiyecekleri ihtiyaç sahiplerine bağışlıyor.
- Hilton'un 2030 hedefi büyük: gıda atıklarını %50 azaltmak. Bu da gösteriyor ki lüksün geleceği, artık yalnızca ihtişamlı masalarda değil, gezegene duyulan saygıda yatıyor.

Gezginin Tercihi Değişiyor

Booking.com'un raporuna göre gezginlerin %84'ü sürdürülebilirlik kriterlerini önemsiyor. Giderek daha fazla misafir, açık büfelerin yarattığı israftan kaçınmak için porsiyon kontrollü, sade ve bilinçli seçenekleri tercih ediyor. Artık kahvaltı sofralarında bolluk değil, denge aranıyor.

Ünlüler Bahçede, Sosyal Medya Ekranlarda Yeni Akım ile Tanışın: FLORAL FLEX

Bahçesinde soğan, patates yetiştiren, inek, arı ve tavuk besleyen, rengarenk çiçeklere bakan ünlüler... Son zamanlarda sosyal medyayı kasıp kavuran Floral Flex akımı, yüksek statü sembollerini yeniden tanımlıyor. Artık insanlar steril peyzajlar yerine, kır evlerine özgü, zahmetsizce büyüyenmiş gibi görünen, rastgele dolup taşmış yemyeşil bahçeleri ve kendi tarzlarını tercih ediyor.

Öyle ki Meghan Markle, Brad Pitt, Blake Lively, David Beckham ve Pamela Anderson gibi ünlülerin filtresiz, doğayla bütünleşmiş fotoğrafları, bir statü göstergesi haline geldi. Bu sanatçılar gösterişli hayatlarını bırakıp çiftçi oluyor; çiçek ve arı yetiştiriyor, taze soğanla mutlu oluyor ve mütevazı ama tatmin edici bir yaşam sürüyor.

Bahçe ile ilgili aramalar bu sezon %259 oranında arttı. Görünen o ki, insanlar dijital ve hızlı dünyada, elle tutulur, somut ve manevi değeri yüksek güzellikler arıyor. Ünlüler, lüksü reddetmiyor; fakat artık onu yavaş, tatminkar ve doğayla bağlantılı bir yaşamda arıyor.



Çocuklara Sabır Öğretmek

Meghan Markle'in bahçesi brokoli, havuç, mısır, kırmızı biber, kabak, taze soğan ve çeşitli otlarla dolu. Katıldığı bir podcastte bahçeciliğin ebeveynlik için önemine değiniyor: Çocuklara sabırlı olmayı, yiyeceklerle değer vermeyi ve şükretmeyi öğretiyor. Tıpkı görgü kuralları gibi, her şeyin bir değeri olduğunu bilmek önemli diyor.

Futbol Sahasından Çiftliğe

Eski millî futbolcu David Beckham, aktif kariyerini sakın bir kırsal yaşamla değiştiriyor. Bahçesinde tavuklar, köpekler, havuç ve soğanlarla dolu bostanı, arı kovanları ve kendi ürettiği balı var. Sosyal medyada paylaştığı fotoğraflarla, bahçeciliğin basit ama doyurucu yaşam keyfi sunduğunu gösteriyor.



Hayatın Metaforu Bahçede



Talk show yıldızı Oprah Winfrey, bahçeyi yaşamın bir metaforu olarak görüyor: "Ne ekersek onu biçeriz. Hayallerimiz, fikirlerimiz veya projelerimiz ne olursa olsun bir tohum ekeriz, besleriz ve sonunda emeğimizin meyvelerini toplarız." Kendi bahçesinden topladığı devasa sebzeleri sosyal medyada paylaşıyor ve çocuklukta büyükannesine yardım ederek edindiği bilgileri hâlâ ailesiyle uyguluyor.



Julia Roberts

Çocuklarla Sağlıklı Beslenme

Julia Roberts, New Mexico'daki çiftliğinde kocası ve çocuklarıyla sebze ve tavuk yetiştiriyor. Bahçesinden topladığı lahanalarla peynirli atıştırmalıklar hazırlıyor ve çocuklarına sağlıklı beslenmeyi öğretmeye özen gösteriyor.



Küçük Başlangıçlar, Büyük İlhamlar

Kendi bahçe yol-culuğunuza hemen başlayabilirsiniz: Pencere pervazında, terasta veya balkonda tek bir bitki ile... Önemli olan boyut değil, doğa ile kurulan bağ ve niyet. Ünlülerin ilham veren hikâyeleri, bize bunun mümkün olduğunu gösteriyor.



Cindy Crawford



Süper Modelden Süper Bahçıvana

Moda dünyasının ikonu Cindy Crawford, gençlik yıllarından beri Illinois'deki mısır tarlalarında yaz tatillerini geçirek bahçeciliğe ilgi duyuyor. Sosyal medyada paylaştığı bahçe fotoğraflarıyla hâlâ takipçilerine ilham veriyor.

Doğada Gelişen Yetenekler

Nicole Kidman, Avustralya'daki 110 dönümlük siğir çiftliği ve Tennessee'deki 36 dönümlük çiftliğinde bahçecilikle uğraşıyor. Favorisi gül yetiştirmek olsa da, bahçesinde greyfurt, limon ve erik gibi çeşitli meyveler de var.

Nicole Kidman



Brad Pitt



Provence'da Sürdürülebilir Bağcılık

Brad Pitt, Fransa'nın Provence bölgesinde 1.000 dönümlük üzüm bağına sahip. Üzümler, Pitt'in markası Côtes de Provence Rosé Miraval'in

üretiminde kullanılıyor. Sürdürülebilir bağcılığın önemini vurgulayan Pitt, kırmızı halının ihtişamını, doğayla uyumlu bir yaşamla değiştiriyor.

Avustralya'da Doğa ile İç İç

Oscar ödüllü Russell Crowe, Avustralya'daki 560 dönümlük çiftliğinde doğa ve hayvanlarla iç içe yaşıyor. Crowe, çiftlikte güneşle uyanmayı, hayvanlarla çalışmayı ve küçük işleri yaparak doğanın dengesiyle uyumlu yaşamayı anlatıyor: "Doğa, izin verirken her şeyi düzeltiyor."



Russell Crowe



Sağlıklı Yaşamın Bahçe Yansıması

Gwyneth Paltrow, sağlıklı yaşam tutkusu ve Goop markası kapsamında evinde sebze yetiştiriyor. Bahçeciliği hem kişisel keyif hem de sağlıklı yaşamın bir parçası olarak görüyor.

Gwyneth Paltrow



Dört Mevsim Ferahlık

Ev Yapımı Limonatalar ve Soğuk Demlemeler



Mevsimler, insan ruhunun dört ayrı rengi gibidir. Her biri kendi serinliğini, kendi dinginliğini saklar. Bazen yazın tembel ögle uykusunda, bazen sonbaharın kahverengiye çalan yaprakları arasında, kimi zaman kışın cam buğusuna yazılan harflerde, bazen de baharın tazelenen rüzgârında buluruz o bir yudum ferahlığı. Ev yapımı limonatalar ve soğuk demlemeler, işte bu döngünün içinde bize eşlik eden küçük mutluluklardır.

Zamanı bir anda yavaşlatır

Limonata, çoğu kişi için sadece bir içecek değil; çocukluğa, yaz tatillerine, annee balkonlarına açılan bir kapıdır. Ahmet Hamdi Tanpınar'ın Huzur'unda geçen "İstanbul yazları" gibi, limon kabuğunun kokusu da zamanı bir anda yavaşlatır. Çünkü limonatanın içinde beklemiş, olgunlaşmış, soğumuş bir zaman vardır.



Soğuk demlemeler ise sabrın kıymetini hatırlatır. Kahve ya da çay, saatler boyu suyla buluşur, ağır ağır açılır. Japonların "mizudashi" dediği bu yöntem, aslında mevsimlerin de ritmine benzer: hiçbir şey aceleye gelmez, her şey olması gerektiği zamanda güzeldir.

Baharın ilk pikniği

Proust'un bir madeleine kekiyle geçmişe yolculuğu gibi, biz de kimi zaman bir bardak limonata, kimi zaman da bir soğuk demleme ile kendi anılarımıza döneriz. Bir yaz akşamı, bir sonbahar yürüyüşü, kışın soba yanında unutulmuş bir sohbet ya da baharın ilk pikniği... Hepsi, bir bardakta gizlidir aslında.



Mevsimlere Göre Ferahlık Önerileri:

• Bahar – Lavantalı Limonata

Baharın açan çiçekleri gibi, limonataya eklenen birkaç kurutulmuş lavanta çiçeği ruhu hafifletir. Gözleri kapatıp Kuzey Ege ya da Güney Fransa'yı hayal etmek serbest. Ancak lavantayı fazla kullanmamak gerekir; sabunsu bir tat yerine hafif bir esinti bırakmalıdır.

• Yaz – Naneli Limonata & Cold Brew Kahve

Sıcak günlerin vazgeçilmezi naneli limonata, içine birkaç yaprak taze nane ve bal eklenerek bambaşka bir boyut kazanır. Daha enerjik anlar içinse cold brew kahve, düşük asiditesiyle yazın sıcak temposuna serin bir nefes olur. Hindistan cevizi sütüyle hazırlanırsa tropik bir tatlı esinti de katılabilir.

• **Sonbahar – Soğuk Demleme Hibiskus** Sonbaharın kızıl yapraklarıyla uyumlu, canlı kırmızı rengiyle hibiskus çayı. Ekşimsi tadı portakal dilimleriyle tropikleşir, elma veya karanfil ile yumuşar. Antioksidan zenginliğiyle mevsim geçişlerine güç katar.

• Kış – Baharatlı Soğuk Demleme Çay

Kışın soğuşuna rağmen ferahlığı unutmak olmaz. Tarçın, karanfil ve yıldız anasonla demlenen siyah çay, soğuk sunulduğunda dahi sıcak bir his bırakır. Cam buğusuna yazılan kalplerin yanında, tarçın kokusuyla hatırlanan bir kış ferahlığı gibidir.

Ferahlık sadece yazla sınırlı değildir. Her mevsimin kendine özgü serinliği vardır: baharın taze çiçeklerinde, yazın buzlu bardaklarında, sonbaharın kırmızı yapraklarında, kışın baharat kokularında. Bir yudum alın, gözlerinizi kapatın. Hangi mevsimde olursanız olun, içinde o dinginliği duyacaksınız.





» KIRTASIYE RAF
RAF SİSTEMLERİ «

» ECZANE
DEKORASYON «

» MAĐAZA
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



Balığın mevsimi Eylül

15 Nisan'da başlayan av yasağı Eylül'de sona erdi. Balıkçıların denize açılmasının ardından balık tezgahlarında sardalya bolluğu yaşandı.

Geçen sene tezgahlarda en çok palamut görülmüştü.

Pek çok deniz canlısının yumurtlama zamanı Nisan - Eylül ayları arasına denk gelir. Bu sebeple bu aylar arasında avlanma yasağı olur. Yumurtlama dönemindeki balıkları ya da yavruları yakalamak deniz ekosisteminin bozulmasına, bir sonraki balık sezonunda balığın az olmasına ve türlerin yok olmasına neden olur.

Çinekop ve sarkanat lüferin yavrusudur. 20 cm altında lüfer familyasının avlanması yasaktır. Lüfer ve palamut için yasal boy 25 cm'dir. Amatör balıkçıların da dikkat etmesi gereken önemli bir konu bu. İşte bu sebeplerden balık yeme işini lütfen eylüle bırakın...

Eylül'de hangi balıkları yiyebilirsiniz, balıklarda kullanılan baharatlar hangileri ve balık en iyi nasıl marine edilir, hepsi haberimizde...

Eylül ayı demek balık tezgahlarında ve sofralarda çeşit çeşit balık olması demek.



Palamut avı ağustos'ta başlar ama en lezzetli zamanı eylül başlarındadır. Balıkların gözdesi palamut hem fırında hem de kızartılarak yenir. Pek çok palamut türü vardır; Palamut vozonu, çingene palamudu, palamut, kestane palamudu, zindandelen, torik, sivri altıparmak ve piçuta.

Soslu palamut için malzemeler

- 1 adet iri palamut takoz kesilecek (en az 10 parça)
- 2 adet rendelenmiş soğan
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kekik
- 3 adet iri domates

Palamut

Nasıl yapılır?

Palamutları yıkayın.

Sularının süzülmesini bekleyin.

Domatesin kabuklarını soyup rendeleyin. Tuz, biber ekleyin. Yayvan bir tencerenin dibine hazırladığınız sosun yarısını koyun. Balıkları yerleştirin. Kalan sosu da üzerine dökün. En üstüne kekik serpeleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte pişirin. Sulu sulu olmalı.



Sardalyeyi kılçıksız fileto şeklinde yemenizi öneririz. Sardalya balığı gümüş renginden dolayı hamsi balığıyla da benzerlik gösterir. Sardalya balıklarının küçüklerine papına büyüklerine ise tırsı denir.

Malzemeler

- 1 kg. sardalya
- 1 su bardağı

sirke

- isteğe bağlı

oranda tuz

Sos için malzeme

- 2 limon
- Yarım çay bardağı sirke
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Bir tutam tuz

Sardalya

Yapılışı

Sardalyeleri ayıklayıp temizledikten sonra, kılçıkları temizledikten sonra, kılçıkları çıkartarak fileto haline getirin. Balıkları kaplayacak kadar sirke ve tuz ile bir sos oluşturup bir tencere ya da kapaklı kaptaki iki üç gün bekletin. Bu esnada balıklar salamura olarak pişerler. Kan yok olup beyaz hale geldiklerinde, suyunu dökün. Limon suyu, sirke, tuz ve zeytinyağı ile oluşturduğunuz sosu, halka halka sardığınız balıkların üzerinde gezdirin ve servis yapın.



İstavrit

Kıyı bölgelerinde sıkça bulunan istavrit zengin kalp sağlığından beyin fonksiyonlarına, kemik sağlığından bağışıklık sistemine kadar pek çok alanda fayda sağlar. Bu nedenle, istavrit balığını farklı pişirme yöntemleriyle düzenli olarak diyetinize dahil etmek harika bir hareket olur.

İzgarada istavrit

İstavriti izgarada pişirmek, onun karakteristik lezzetini ortaya çıkarmanın harika bir yoludur. Taze istavritleri temizleyip marine ettikten sonra, közde izgarada her iki tarafını da kızartabilirsiniz. Bu yöntem, balığın dışını kırıtır yaparken içini sulu ve lezzetli kılar.



Barbun balığı, lezzetli etinin yanı sıra sağlık açısından faydalı bileşenleriyle de bilinir. Barbun balığı sıklıkla tekir balığı ile karıştırılır. Vücut yanlardan basık, oval şekilde baş ırice yandan görünüşü buruna doğru yuvarlak, alını dikey, yüzgeçleri sarı, vücudu pembe-kırmızı, baş, vücut büyük, kolayca dökülebilen pullarla kaplı, alt çenenin altında uzunca iki bıyığı vardır. Alt çenede diş yoktur. Yan çizgisi aralıksız ve düzdür. Dorsal yüzgeç renksiz veya düz renklidir. Barbun balığını kızartmak oldukça basit bir süreçtir ve bu yöntemle çıtır dış kabuk ve lezzetli bir iç kısım elde edebilirsiniz.

Barbun

Nasıl kızartılır?

Taze barbunları temizleyin, yıkayın ve iyice kurulaştırın. Balıkların üzerine hafif tuz ve karabiber serpiştirin. İnce bir bıçakla balıkların her iki tarafına birkaç hafif çizik atın; bu, kızartma sırasında balığın düzgün pişmesine yardımcı olacaktır.



Üç farklı tabak veya düz tepsi kullanarak bir istasyon hazırlayın. İlk tabağa unu, ikinci tabağa çırpılmış yumurtaları, üçüncü tabağa ise ekmek kırıntılarını veya galeta ununu ekleyin. Barbunu önce una bulayın, ardından yumurtaya batırın ve son olarak ekmek kırıntılarına veya galeta ununa bulayın. Bu adımlardan sonra balıkları, yağın içinde çıtır ve altın kahverengisi renk alana kadar kızartın.

Çupra, Akdeniz mutfağının sevilen balık türlerinden biridir. Oldukça etli bir balık olan çipura ülkemizde çok tüketilir. Çipuranın en lezzetli olduğu dönem Ağustos ve Eylül aylarıdır. Gümüş rengi pulları ve zarif görüntüsüyle bilinen çupra, genellikle ızgara veya fırında pişirilerek sunulur.

Malzemeler

- 2 adet çipura
- 3 adet patates
- 2 adet yeşilbiber
- 2 yk zeytinyağı
- 2 adet soğan
- Pul biber ve tuz
- Defne yaprağı
- 1 domates
- 1 limon



Çipura

Nasıl yapılır?

İki adet balığımızı iyice yıkayıp süzuyoruz. Fırında pişireceğimiz tepsimizin en altına yatay dilimlediğimiz patatesleri diyoruz. Üzerine biraz tuz serpiyoruz. Halka şeklinde doğradığımız soğanları da patateslerin üzerine diyoruz. Çipuralarımızı da soğanların üzerine yerleştiriyoruz.

Bir kâsenin içine zeytinyağı kırmızı pul biber ve tuzu katıp karıştırıyoruz. Bu karışımı çipuralarımızın üstüne ve içine gelecek şekilde iyice yediyoruz. Üzerine küp küp doğradığımız yeşilbiber, domates ve limonu da ilave ediyoruz. Defne yapraklarını da balığın iç kısmına 2-3 adet yerleştiriyoruz. Defne yaprağı balığa harika hoş bir koku verir. Lezzeti bir kat daha artar. 200 derecede ısıttığımız fırında 30-35 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Lüfer dünyadaki ve Türkiye'deki tüm denizlerde görülür. Ticari değeri yüksek bir balık türüdür. 28 cm'den küçük olan lüferin avlanması ve satılması yasaktır. İçeriğindeki değerli proteinler ve yap asitleri sayesinde hem lezzetli hem de oldukça besleyici bir balık türüdür.

Kağıtta lüfer

Malzemeler

- 2 adet temizlenmiş lüfer balığı
- Yarım limon
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- Taze biberiye
- Tuz ve karabiber
- Zeytinyağı



Lüfer

Yapılışı

Balıkları iyice yıkayın. Tuz ve karabiberle iç ve dış kısımlarından hafifçe baharatlayın. Alüminyum folyo veya pişirme kağıdını genişçe bir parça halinde kesin. Kağıdın ortasına biraz zeytinyağı sürün ve üzerine lüfer balığını yerleştirin. Her balığın üzerine dilimlenmiş limon, ince doğranmış soğan, sarımsak ve taze biberiye veya maydanoz serpiştirin. Biraz daha zeytinyağı gezdirin. Kağıdın uzun kenarlarını birleştirip sıkıca katlayarak balıkları sarın. Yan kenarları sıkıca kapatın, böylece buhar kaçmaz. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, balıklar iyice pişene kadar (yaklaşık 20-25 dakika) pişirin. Bu basit ama lezzetli kağıtta lüfer tarifi, balığın doğal lezzetini ve buharın içinde oluşan aroma ile mükemmel bir şekilde korur.

Ege ve Marmara bölgesinde oldukça yaygındır. Küçüğüne kancur büyüğüne kanal izmariti denir. Vücudu yassıdır ve her iki tarafta kare şeklinde izler vardır. Boyu ortalama 15 cm civarına ulaşır. Oldukça hareketli ve dinamik bir balık türüdür. Yaz mevsimi geldiğinde sahil kenarlarına kadar çıkabilir. Eti beyaz ve oldukça lezzetli olan izmarit balığı neredeyse 10 yıl yaşayabilir.

İzmarit balığı tarifi

- 1 kg izmarit balığı
- 1 su bardağı kızartma yağı
- 1 avuç un
- Tuz
- Limon
- Maydanoz



İzmarit

Yapılışı

Balığı temizleyip, yıkayıp suyunu süzdürün. Yemek zamanına 20 dakika kala tuzlayıp, biberleyin. Her tarafını una bulayıp kızdırılmış yağda her tarafını pembe renkte kızartın. Kağıt yayılmış tepsiye çıkarın. Servis tabağına zevkinize göre yerleştirin. Limon ve maydanoz dallarıyla süsleyebilirsiniz.

Fileto şeklinde doğranıp zencefil ve limonla marine edildiğinde mükemmel olan kılıç balığı eylül ayında yenilecek balıklar arasındadır. İçeriğindeki fosfor ve A vitamini özellikle göz sağlığı için faydalıdır. Aynı zamanda bağışıklık sistemini güçlendirerek sizi grip ve soğuk algınlıklarından korur. Kış daha sağlıklı karşılamak için eylül ayında kılıç balığı tüketebilirsiniz.

Kekikli kılıç tranç

Malzemeler

- 1 takoz kılıç balığı
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 4 adet defne yaprağı
- 6 adet tane karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- Yeterince tuz



Kılıç

Yapılışı

Kılıç balığı büyük bir balık olduğu için balıkcınızdan takoz halinde kesilmiş olarak temin edip tranç şeklinde doğrayın. Zeytinyağı, tane karabiber ve defne yaprağının da bulunduğu bir kaptan 15 dakika dinlendirin. Önceden hazırladığınız ızgarada balığın üzerine kekik ve tuz dökün, altı dakika bir yüzünü, üç dakika diğer yüzünü pişirin.

Karagöz

Karagöz balığı selenyum, omega 3 yağ asitleri ve fosfor bakımından zengin bir balık çeşididir. Metabolizmayı dengeleyen. Diyabet hastalarının rahatlıkla tüketebileceği bir balık olan karagöz balığı aynı zamanda kötü kolesterolü düşürür.

Fırında karagöz

Fırında pişirme için ise balık önce temizlenip yıkanır. Ardından yatay çizikler atılır. Bu aşamada, 1 çay bardağı sıvı yağ, kimyon, sarımsak, tuz ve kırmızı biber karışımı hazırlanır ve çiziklerin içine dökülür. Hazırlanan balıklar, yağlı kağıt serili tepsiye dizilir. Üzerine halka halka kesilmiş soğan ve limon dilimleri eklenir. Balıkların yarı kısımlarına 1-2 adet defne yaprağı yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirilir ve ardından servise sunulur.



Kolyoz balığı genellikle uskumru ile karıştırılır. Uskumru ile bir akrabalığı olsa da uskumrunun kendisi değildir. Tadı ve görünüşü uskumruya çok benzer. Ülkemizde bolca bulunan kolyoz balığı göçmen bir balık çeşididir. Çiroz balığı da denir. Uskumru ile kolyozu gözlerinden ayırd edebilirsiniz. Uskumrunun gözleri oldukça ufaktır. Kolyozun büyüktür. Kolyoz beneklidir, uskumruda benek yoktur.

Patatesli kolyoz için malzemeler

- 5 büyük boy kolyoz
- 2 orta boy patates
- 10 kebablık soğan
- 3 yemek kaşığı limon suyu

Çiroz



- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım tatlı kaşığı kuru kekik
- Yarım tatlı kaşığı pulbiber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Nasıl yapılır?

Balıkları yıkayıp iyice süzdürerek patatesleri soyup orta kalınlıkta halka halka doğruyoruz. Tepsinin içine patatesleri aralık aralık yağlayıp tek sıra halinde diyoruz. Sos malzemelerini bir kabin içinde karıştırıyoruz. Patates dilimlerinin üzerine balıkları ve soğanları yerleştirerek sosu her tarafına gelecek şekilde kaşık yardımıyla döküyoruz. 180 derece fırında 20-25 dakika üzeri kızarana kadar kontrollü bir şekilde pişiriyoruz.

Balık nasıl marine edilir?

Balığın lezzetine lezzet katan marine işlemidir. En temel marine sosu elbette zeytinyağıdır. Bu marinasyon tarifini tüm balıklarda kullanabilirsiniz.

- 1 çay bardağı zeytinyağı,
- 1 limonun taze sıkılmış suyu,
- 1 yemek kaşığı taze kekik,
- 2 diş rendelenmiş sarımsak

Güzelce temizlenmiş balıkları bu karışımın içerisine alın ve en az 30 dakika dinlendirin. Daha sonra pişirme aşamasına geçebilirsiniz.

Balıklarda kullanılan baharatlar

Balık pişirilirken, baharat kullanımı da önemli yer tutar. Gurme ustaları, balık yemeklerinde kullanılması gereken baharatları şu şekilde sıralıyor:

- **Fesleğen:** Yengeç, istakoz ve karides gibi kabuklu deniz ürünlerinden yapılan yemeklerde.
- **Defne yaprağı:** Bilumum balık buğulamalarında, haşlamalarda, balık şişte.

- **Zencefil:** Şark usulü bütün balık yemeklerinde, kavurmelerde, istakozda, sos yapımında, midyede.
- **Köri:** Uzakdoğu balık yemeklerinde, zencefile alternatif olarak.
- **Mercanköşk:** Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda ve dolmalarda.
- **Hardal:** Toz halinde güveçlerde, yapılmış olarak yengeçle.
- **Muskat:** Yengeç ve istakozla.
- **Nane:** Balık ızgaralarda, balık çorbasında, jumbo karides tavada.

- **Paprika:** Dolma ve güveçlerde.
- **Maydanoz:** Balık yanında sunulan tereyağında, soslarda.
- **Karabiber:** Bütün balık ve deniz ürünü yemeklerinde marine etmek ve tatlandırmak için.
- **Kırmızı biber:** Buğulama ve haşlamalarda, çorbalarda, güveçlerde.
- **Adaçayı:** Dolma ve güveçlerde.
- **Kekik:** ABD'de bütün deniz ürünleri ile birlikte.

Cevizli Kebap Nerede Yenir?

Tabii ki Mucidi Acıbadem Sahra'da!



MARMARALI GURME
Mehmet Bittik

Kebap, Türkiye'nin dört bir yanında farklı yorumlarla sofralara geliyor. Ancak bazı yerler vardır ki, lezzetiyle iz bırakır. Acıbadem'deki Sahra Kebap, işte tam da bu yerlerden biri. Burada kıyma harcına ceviz eklenerek kebaba ayrı bir aroma ve renk katılıyor.

Hikâyeleri Mardin'de başlıyor... Mahsun Usta ve dört kardeşi, Mardinli bir aşçının çocukları olarak bu işte doğuştan şanslılar. Önce memleketlerinde kebab ve restoran sektöründe pişmişler, ardından İstanbul'a gelerek farklı işletmelerde deneyim kazanmışlar. Bu deneyimi kendi markalarına dönüştürme kararı ise 2002 yılında Acıbadem'de açtıkları ilk Sahra Kebap restoranıyla hayata geçmiş.

Lezzetleri kısa sürede ün kazanmış ve artan ilgi üzerine, 2021 yılında ilk şubelerinin hemen üst tarafında daha büyük ve ferah ikinci bir şube açmışlar. İlk restoran daha çok lahmacun ve dürüm ağırlıklı hizmet verirken, yeni şubede kebab ve ızgara çeşitleri öne çıkıyor.

Lezzetin kaynağına gelirse... Restoranda kullanılan baharat ve bakliyatlar Mardin'den, kuzu eti Balıkesir'den, baklava çeşitleri ise Gaziantep'ten temin ediliyor. Bu detay bile lezzetin neden bu kadar özel olduğunu anlatmaya yetiyor.

Beyran ve Süzme Mercimek Çorbası Güne Başlangıç

Sahra Kebap'ta her sabah Beyran ve süzme mercimek çorbası servis ediliyor. Beyran çorbası, kuzu incikten hazırlanıyor. Fırında uzun süre güveçte pişen incikler, özel baharatlar ve sebzelerle harmanlanıyor. Ardından ince ince kıyılıp, sade yağda kavrulmuş unla buluşarak pul biber, baldo piring ve kuzu etiyle tabakta birleşiyor. Sonuç? Efsane bir aroma ve doyurucu bir başlangıç.

Bir Kebab Devrimi: Cevizli Kebab

Mardin usulü kebab genellikle sade kıyma, kırmızı ve yeşil biberle hazırlanır. Ancak Mahsun Usta ve kardeşleri 2022'de bu klasiği cesurca yeniden yorumlamış. Kıyma harcına ceviz ekleyerek İstanbul'da bir ilke imza atmışlar. Cevizin kebaba kattığı aroma gerçekten şaşırtıcı



derecede güzel. Sahra Kebap, cevizli kebabın mucidi olduğunu iddia ediyor ve bizce bu iddia fazlasıyla lezzetli bir karşılık buluyor.

Sofrada Her Şey Düşünülmüş

Masaya gelen herkese turp, acılı ezme, sumaklı soğan ve karışık turşu ikram ediliyor. Güveçte soğan ve sarımsak servisi ise gerçekten özgün ve etkileyici. Kabuğuyla fırınlanıp sonra

tereyağında baharatlarla pişirilen bu lezzet, üzerine dökülen nar ekşisiyle sofranın yıldızlarından biri haline geliyor.

Denemeye Değer Tatlar

Beyran çorbası, çiğ köfte, içli köfte, cevizli kebab, kuzu ciğer ve fıstıklı kadayıf, havuç dilimi, fırın sütlaç, soğuk baklava gibi enfes tatlılar... Her biri hem sunum hem de lezzet açısından harika. Özellikle cevizli kebab gerçekten ayrıcalıklı bir deneyim sunuyor.

Acıbadem'deki Sahra Kebap; Beyran çorbasından içli köftesine, kebab çeşitlerinden lahmacununa, salatalardan mezelerine kadar geniş menüsüyle, ailece keyifli vakit geçirecek, lezzetli anılar biriktirecek bir mekân. Özellikle kebab severlerin mutlaka uğraması gereken bir durak.

İstanbul'da Cağ Kebabının 22 Yıldır Değişmeyen Adresi

Büyük
Erzurum
Sofrası

Erzurum, 60'a yakın coğrafi işaretli ürünüyle gastronomi dünyasında ayrıcalıklı bir yere sahip. İstanbul'da bu lezzetleri yıllardır yaşatan mekânlardan biri ise Kartal Atalar'da bulunan Büyük Erzurum Sofrası. Tam 22 yıldır değişmeyen çizgisiyle cağ kebabının en güvenilir adresi olarak biliniyor.

Mekânın kalbi, odun ateşinde ağır ağır pişen cağ kebabı. Süt kuzularından elde edilen etler, fazla yağ ve sinirlerinden arındırılıyor; sadece kaya tuzu, karabiber ve ince kıyılmış soğanla terbiye ediliyor. Meşe odununda sabırla pişirilen bu kebab, Erzurum'un Oltu ilçesindeki geleneksel

usullerin İstanbul'daki en doğru temsilcisi. İçeri adım attığınızda sizi yatık ocakta dönen kebab ve fırında pişen puf lavaş karşılıyor. Duvarlarda Erzurum'a özgü fotoğraflar, objeler ve mekânı ziyaret eden ünlü isimlerle çekilmiş iş kareler bulunuyor. Otantik atmosfer, insanı adeta Erzurum'da

hissettiriyor. En hoş ayrıntılardan biri de girişteki hatıra defteri; bugüne kadar tam 35 defter dolusu anı yazılmış.

Lezzet yolculuğu, mideyi rahatlatan ayran aşı çorbası ile başlıyor. İçine katılan aş otu, çorbaya hoş bir ferahlık veriyor. Ardından masaya sıcak cağ kebabları geliyor; cağlar bitince siz "yeter" diyene kadar servis devam ediyor. Yanında puf lavaş, turşu, salata ve ızgara sebzeler ikram ediliyor. Fırın güveçte sunulan manda yoğurdu da mutlaka denenmesi gereken tatlardan biri. Finalde ise ceviz dolgulu, şerbeti dengeli kadayıf dolması, Erzurum'un tatlı mirasını sofraya taşıyor.



Büyük Erzurum Sofrası, şubesi olmayan, tek mekânda kök salmış bir lezzet durağı. Mustafa Bey ve ekibi 22 yıldır misafirlerini güler yüzle ağırlıyor. Buradan ayrılırken sadece tok değil, aynı zamanda bir Erzurum yolculuğu yaşamış gibi hissediyorsunuz.





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

Tike Maltepe

Misafirlerini Bekliyor

Ailelerin, Dostların ve
Lezzet Tutkunlarının
Yeni Buluşma Noktası



MaltepePark AVM Meydan'da kapılarını açan Tike Maltepe, geleneksel Türk mutfağını özenle koruyarak, malzemelerdeki kalite ve ustalıkla öne çıkan menüsü; şık, sıcak ve samimi atmosferiyle birleşerek misafirlerine unutulmaz bir deneyim sunuyor.

İmza Lezzetler

Tike Maltepe'nin menüsünde damaklarda iz bırakan özel tatlar yer alıyor:

Yaban Mersinli Ciğer: Klasik lezzete sofistike bir dokunuş.

Adana Kebabı: En iyi etlerle, ustalıkla hazırlanan tarifi birleşimi.

Fıstıklı Kebab: Antep fıstığının aromasıyla zenginleşen özel kebab deneyimi

Tike Özel Beyti: Adana kebabı, mütebbel ve fıstığın rafine uyumu

Meze severler için de mutfak yaratıcılığı ön planda. Geleneksel tarifler, ustaca yorumlarla yeniden hayat buluyor ve sofralara renk katıyor.

Herkese Uygun Sıcak Bir Mekân

MaltepePark AVM Meydan'da yer alan Tike Maltepe, geniş iç mekânı, ferah terası ve modern tasarımıyla hem gündüz hem akşam keyifli buluşmalar için ideal.

Tike dekorasyon ve fırınlarında dünya- ca Ünlü Gorbon seramiklerin sofistike dokunuşunu taşıyor.

Çocuklu ailelerin rahatça vakit geçirebileceği düzeni, hayvan dostu yaklaşımı ve güler yüzlü ekibiyle herkesin kendini evinde hissedeceği bir adres.



Kokteyl Sanatı

Lezzet yolculuğu sadece yemeklerle sınırlı değil. Tike Maltepe'nin özel imza kokteylleri, deneyimli miksologlar tarafından hazırlanıyor ve her yudumda keyif veriyor.



Tike Maltepe'ye davetlisiniz

Lezzetin, paylaşmanın ve keyifli sohbetlerin buluştuğu bu özel mekân, her lokmada damakta iz bırakıyor.

3 şef 3 sos tarifi

Gastronomi dünyasında soslar, yemeklerin yıldızı olmaya aday küçük dokunuşlar. En basit tabakları bile şölene dönüştürmek isteyenler için pratik ve ekonomik çözüm soslardan geçiyor. Biz de Ülkemizin en ünlü üç şefinden, güncel sos trendlerini ve tariflerini aldık...

1. Şef Rafet İnce'den Dömi Glas Sos

Her yemeğe uyum sağlayan klasik lezzet

Izgara etlerin ve sotelenmiş sebzelerin yıldızı olacak dömi glas sos, kemik suyu bazlı klasik Fransız sos geleneğini evinize taşıyor.

Malzemeler:

- 2,5 kg dana kemiği (kaval, incik veya boyun)
- Mirepoix: 2 bardak doğranmış havuç, 2 bardak doğranmış kereviz, 3 bardak doğranmış soğan
- Buket garni: Maydanoz, kekik ve defne yaprağı (dikiş ipliği ile bağlanabilir veya tülbent içinde bohça yapılabilir)
- 3 diş soyulmuş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- Yarım bardak doğranmış domates
- 1 yemek kaşığı çekilmiş tane karabiber
- Tuz

Hazırlanışı:

- 1** Fırını 225°C'ye ısıtın. Kemikleri fırın tepsisine yerleştirin ve 30 dakika ters düz ederek 1 saat boyunca altın sarısı olana kadar pişirin.
- 2** Büyük bir tencerede zeytinyağını kızdırın, sarımsak ve mirepoix sebzelerini 10 dakika karamelize edin.
- 3** Domatesleri ekleyip 2 dakika pişirin.
- 4** Fırınlanmış kemikleri tencereye ekleyin, buket garninizi koyun ve kemiklerin üzerini geçecek kadar soğuk suyla doldurun.
- 5** Yüksek ateşte kaynama-ya getirip, hemen kısık ateşe çevirin. Baharatları ekleyin ve 6-8 saat kapaksız pişirin, ara sıra köpükleri alın.
- 6** Kalın ve ince delikli süzgeçten geçirin. Katlaştıktan sonra buz-dolabında saklayabilirsiniz.



2. Şef Eyüp Kemal Sevinç'ten İncirli Kuzu Et Sosu



Tatlı ve ekşinin buluştuğu sofistike sos

Kuzu etinin yanına en çok yakışan incirli sos, hem tatlı hem hafif ekşi aromasıyla sofralarda fark yaratıyor.

Malzemeler:

- 1 çay bardağı beyaz şarap sirkesi
- 1 çay bardağı beyaz şarap
- 8 büyük kuru incir (iri doğranmış)
- 2 dal taze biberiye (ince doğranmış)
- 2 çubuk tarçın
- 1 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Hazırlanışı:

- 1 Tereyağını sos tenceresinde eritin, incir ve biberiye ekleyip soteleyin.
- 2 Şarap, sirke, tarçın ve balı ilave edin, 40-50 dakika kısık ateşte kaynatın.
- 3 Tarçını çıkarın, blender'dan geçirip püre haline getirin.
- 4 Tuz ve karabiberle tatlandırıp servis edin.



3. Şef Murat Bozok'tan Bearnez Sos

Izgara biftek ve balığın vazgeçilmezi

Klasik Fransız sosu Bearnez, tereyağı ve yumurta sarısıyla hazırlanıyor; ızgara biftek veya balıkla mükemmel uyum sağlıyor.

Malzemeler:

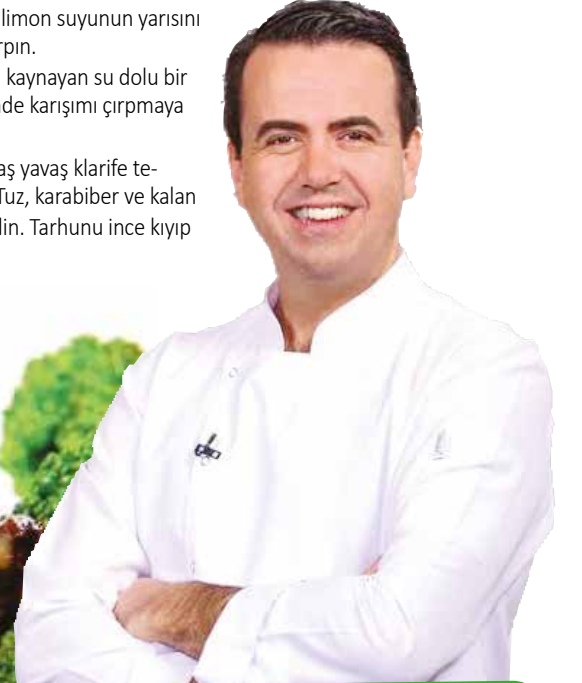
- 30 gr küçük küp doğranmış soğan
- 1 dal taze kekik
- 50 ml beyaz şarap

- 3 yumurta sarısı
- 200 gr klarife tereyağı
- 1/4 limon suyu
- 6 dal taze tarhun
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:

- 1 Küçük bir tencerede soğan, karabiber, kekik, tarhun ve şarabı kısık ateşte çekirin. Süzün ve soğutun.

- 2 Yumurta sarısı ve limon suyunun yarısını ekleyin, sürekli çirpin.
- 3 Bain-marie usulü, kaynayan su dolu bir tencerenin üzerinde karışımı çırpmaaya devam edin.
- 4 Kıvam alınca, yavaş yavaş klarife tereyağını ekleyin. Tuz, karabiber ve kalan limon suyunu ilave edin. Tarhununu ince kıyıp sosa ekleyin.



Bu üç sos, hem sofranıza şıklık katar hem de yemeklerinizi bir üst seviyeye taşır. Gastrofill olarak tavsiyemiz: Hazırlayın, kavanozlayın ve özel günlerde ya da hafta içi akşamlarında kullanın. Sofranızdaki lezzet farkını hemen hissedeceksiniz!

Güneydoğu'nun Saklı Gurmesi: Siirt Mutfağı



Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu

Güneydoğu Anadolu'nun köklü şehirlerinden biri olan Siirt, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, kültürlerin birbirine karışarak zenginleştiği bu coğrafyada tarihi güzelliklerin yanında lezzet düşkünüleri için harika fırsatlar var. Siirt mutfağı, Gaziantep ya da Hatay gibi gastronomi dünyasında büyük ses getirmiş şehirlerin gölgesinde kalsa da, sessiz bir zarafetle varlığını sürdürmektedir. Oysa bu mutfak, sadeliğiyle şaşırtan ama lezzetiyle uzun süre hafızalarda yer eden tariflere sahiptir.



Büryan Kebabı: Siirt'in Sabah Lezzeti

Siirt mutfağını anlamanın ilk yolu, büryan kebabı ile başlar. Büryan, sabahın erken saatlerinde tandıra verilen kuzu etinin saatler boyunca pişirilmesiyle elde edilir. Bu yemek sadece bir et yemeği değil, aynı zamanda sabır, zaman ve ustalıklı yoğrulmuş bir gelenektir. Bir başka dikkat çekici yön ise büryanın günlük ve taze tüketilmesi gerektiğidir. Büryan sabah saatlerinde pişirilir ve genellikle öğlene kalmadan tüketir. Bu yüzden, Siirt'te bir büryanlıdan büryan yemek istiyorsanız sabah erkenden gitmek zorundasınız. Bu da yemeğe bir "sınırlı ulaşım" etkisi vererek, onu daha özel ve aranan bir tat haline getirmektedir. Ancak dikkat: Büryan, her yerde bulunmaz; onun hakkını veren ustaları bulmak, Siirt sokaklarında küçük bir keşfe çıkmayı gerektirir.



Kitel:

İçli Köftenin Ötesinde

Bu kültürün belki de en kıymetli ama daha az bilinen yemeklerinden biri de kiteldir. Dışarıdan bakıldığında içli köfteye benzese de, hem yapım tekniği hem de taşıdığı kültürel anlamlar açısından bambaşka bir yere sahiptir. Haşlama usulü pişirilen kitelin ekşi nar taneli (kitel habrımman) ve soğanlı (kitel basal) çeşitleri de yapılmaktadır.

Perde Pilavı: Lezzetin Ötesinde Bir Sembol

Bu keşifteki diğer bir yöresel lezzet ise perde pilavıdır. Dışı incecik hamurla kaplanmış, içi bademli, üzümlü, tavuklu bir pilav olan perde pilavı, Siirt'te özellikle düğünlerde yapılan özel bir yemektir. Sadece doyurmakla kalmaz, aynı zamanda bir birlikteliğin, bir aile kurmanın simgesi olarak da anlam taşır. Pilavın asıl gizemi ise içindeki her malzemenin temsil ettiği anlamda saklıdır.

Pilavın dışını kaplayan hamur, yeni kurulacak yuvayı ve bu yuvayı dış etkenlerden koruyan duvarları temsil ederken, iç pilavdaki bademler, çocukların ve soyun devamını, üzüm; tatlı anılar ve mutluluk dolu bir

hayatı, pirinç, ailenin fertlerinin birbirine bağlılığını, tavuk eti, evin temel geçim kaynağını, sofranın merkezini ve birliğini sembolize etmektedir.

Bu yemek, özellikle Siirt düğünlerinde gelin evinden çıkmadan önce pişirilir ve damat evine gönderilir. Bu gelenek, gelinin yeni ailesine kendisini ve becerisini sunmasının, aynı zamanda "artık bu sofranın bir parçasıyım" demesinin zarif bir yoludur. Bugün bu uygulama her yerde sürmese de perde pilavının taşıdığı kültürel anlam hâlâ canlıdır.

Perde pilavı için kullanılan bakır kaplarda yine yöreye özel. Bu sayede bölgede bakır işçiliği de gelişmiş. Hediye olarak perde pilavı tenceresi sevdiklerinize alabilirsiniz.



Siirt Fıstığı: Yeşilin Bereketi

Siirt yemekleri güzel ama fıstığı nerede dediğinizi duyar gibiyim. Yöreye tarımsal ekonomi anlamında fayda sağlayan bu harika kuruyemiş Antep Fıstığına göre biraz daha iri boyutlarda. Lezzet olarak her ikisinin yeri de ayrıdır. 1980'li yıllarda devlet destekli projelerle yaygınlaştırılan fıstık bahçeleri, bugün Siirt ekonomisinin ve coğrafi güzelliklerinin önemli bir ayağını oluşturur. Özellikle Kurtalan, Tillo, Aydınlar (Şirvan) gibi ilçelerde yetiştirilen bu fıstıklar, temmuz sonu ile eylül başı arasında hasat edilir. Yani Siirt'i ziyaret etmek için tam zamanı diyebiliriz.



Sessiz Zarafet, Kalıcı Lezzet

Bugün baktığımızda Siirt mutfağı modern gastronomi dünyasında belki yüksek sesle konuşmuyor olabilir. Ancak onun fısıltıları, bugünün hızlı tüketim alışkanlıklarına karşı bir duruş sergilercesine, zamana karşı direnen tariflerle geleneğin geleceğe bir köprü kurmaktadır. Bu yaklaşım ise belki de bugün mutfağımızda en çok ihtiyaç duyduğumuz şey.



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

TÜRKİYE'NİN EN LEZZETLİ BULUŞMASI: 7. Uluslararası Gastro Afyon Turizm Ve Lezzet Festivali



DÜNYANIN EN BÜYÜK SUCUKLU YUMURTASI

Elbette bu festivalin en heyecanlı anı Guinness Dünya Rekoru'ydü. Devasa 25 metrekarelik bir tava düşünün... İçinde 1 ton sucuk ve 15 bin gezen tavuk yumurtası. Tam 35 usta şefin öncülüğünde, yaklaşık 100 kişilik bir ekibin 1 saat 15 dakikada hazırladığı bu dev sucuklu yumurta, ortaya çıktığında kalabalığın heyecanı doruğa ulaştı. 1930 kiloluk bu görsel şölen Guinness Rekorlar Kitabı'na girerken, Afyonkarahisar'ın adını da dünya gastronomi tarihine yazdırdı.



Bedri Usta

Afyonkarahisar, üç gün boyunca yalnızca Anadolu'nun değil, dünyanın dört bir yanından gelen gastronomi sevdalılarına ev sahipliği yaptı. 7. Uluslararası Gastro Afyon Turizm ve Lezzet Festivali, adını bir kez daha "Türkiye'nin en lezzetli festivali" olarak altın harflerle yazdırdı.

Üç gün boyunca şehrin tarihi dokusu, mutfağı ve kültürel zenginliğiyle harmanlanan bu büyük buluşma; hem biz gastronomi yazarlarına hem de ziyaretçilere unutulmaz bir deneyim sundu. Benim için ise yalnızca bir festival değil, Anadolu'nun köklü mutfak mirasının nasıl evrensel bir dile dönüştüğünün canlı bir göstergesiydi.

ULUSLARARASI LEZZETLERİN BULUŞMA NOKTASI

Festivalin en büyüleyici yönlerinden biri, farklı coğrafyalardan gelen ödüllü şeflerle aynı sofrada buluşabilmektir. Hırvatistan'dan Meksika'ya, Bangladeş'ten Fransa'ya kadar uzanan geniş bir katılım listesi, Afyonkarahisar mutfağının dünyaya açılan kapısı oldu. Onlarla birlikte aynı mutfak kültürünü paylaşmak, aslında mutfak dilinin ne kadar evrensel olduğunu bir kez daha hissettirdi.

REKOR KATILIM VE EKONOMİYE CAN SUYU

Festivalin rakamları bile başlı başına bir hikâye anlatıyordu. 110 firma ve kadın kooperatifinin açtığı 175 stant, yaklaşık 300 bin ziyaretçi ile buluştu. Bu kalabalık sadece yemeklerin tadına bakmakla kalmadı; şehrin tarihini, kültürünü, termal zenginliklerini de keşfetti. Afyonkarahisar'ın ekonomisi için ise bu festival adeta bir can suyu oldu. Esnafın yüzündeki tebessüm, turizm sektöründeki hareketlilik ve sosyal medyada milyonlara ulaşan paylaşımlar, festivalin şehir için ne kadar güçlü bir tanıtım aracı olduğunu gözler önüne serdi.

ŞEFLER, PANELLER VE GASTROSHOW'LAR

Üç gün boyunca festival alanı yalnızca yemek kokularıyla değil, bilgiyle de doldu. Panellerde gastronomi dünyasının önde gelen isimlerini dinlerken, aslında mutfak geleceğinin nasıl şekillendiğine de tanıklık ettik. "BeefAfyon" etkinliği kırmızı et tutkunlarını bir araya getirirken, gastroshow'lar mutfak sanatla nasıl birleştiğini gözler önüne serdi.

UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞINDA AFYONKARAHİSAR

Festivalin ilk gününde kırılan Guinness rekoru, yalnızca bir başarı değil; Afyonkarahisar'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamındaki gücünü pekiştiren bir sembol oldu. Anadolu'nun kalbinde yükselen bu gastronomi markası, aslında tüm Türkiye'nin mutfak kültürünü dünyaya duyuruyordu.

LEZZETİN MERKEZİNDE BİR ŞEHİR

7. Uluslararası Gastro Afyon Turizm ve Lezzet Festivali, benim gözümde sadece bir festival değil; Anadolu mutfağının hafızasını diri tutan, geleceğe umutla bakan bir buluşma oldu. Şehrin sokaklarında dolaşırken, festival alanındaki enerjiyi hissederken, bir kez daha anladım ki:

Gastronomi, yalnızca karın doyurmak değil; kültürü, tarihi ve insanları birbirine bağlayan görünmez bir köprü.

Ve Afyonkarahisar, bu köprü'nün en sağlam taşlarından biri olmayı fazlasıyla hak ediyor.



Cüneyt Aslan



Afyonkarahisar
Valisi Doç. Dr. Kübra
Güran Yiğitbaşı



Afyonkarahisar
Belediye Başkanı
Burcu Köksal



Guinness Dünya
Rekorları Türkiye
Temsilcisi Şeyda
Subaşı Gemici

Geç Saatte Yenilen Yemekler

Günümüzde yoğun yaşam şartları nedeniyle etkilenen öğün düzenimizle birlikte yemek saatlerimiz de değişebiliyor ve akşam yemeği saati geç vakitlere kalabiliyor. Peki bu durum sağlığımızı nasıl etkiliyor?

Sirkadiyen Ritim

Yapılan araştırmalar öğünümüzün içeriği kadar, saatinin de önemli olduğunu gösteriyor. Çünkü vücudumuzun sahip olduğu biyolojik bir ritim var ki bu da sirkadiyen ritim olarak adlandırılıyor. Bu ritim günün farklı zamanlarında farklı tepkiler vermemize yol açabiliyor. Uyku-uyanıklık döngümüz, metabolizmamız, hormon salınımlarımız, enerji seviyemiz gibi pek çok durum sirkadiyen ritmimizin etkisi altında.

Gündüz sabahın erken saatlerinde daha yüksek enerji seviyelerine ulaşırız, enerji ihtiyacımız daha yüksektir ve metabolizmamız daha hızlı çalışır. Akşam geç saatlerde ise vücut uykuya hazırlanırken insülin duyarlılığı azalır, sindirim yavaşlar, vücut alınan enerjileri harcamak yerine depolama eğilimi gösterir. Bu nedenle aynı tabak makarnayı öğlen yediğinizde vücu-

dunuz enerjiye çevirmeye odaklanırken akşam yediğinizde yağ olarak depolanma ihtimali artar.

Gece Yemeklerinin Sağlık Riskleri

Sürekli olarak geç saatlerde yemek yemek kısa vadede hazımsızlık, şişkinlik ve uyku kalitesinde bozulmaya yol açarken uzun vadede obezite, diyabet, kalp damar hastalıkları gibi

kronik hastalığa yakalanma riskini artırmaktadır. Ek olarak gece tüketilen cips, tatlı, fast-food, gazlı içecekler gibi besinlerin enerji içeriği daha yüksek ve besin değeri düşük olduğu için risk daha da büyümektedir.

Daha Sağlıklı Bir Akşam Yemeği İçin Öneriler

Daha sağlıklı bir akşam rutini için; akşam yemeğini erken saatte planlayarak yatmadan 3-4 saat öncesinde tüketmiş olmaya özen gösterin. Yağlı, kızartılmış, ağır yemekler yerine hafif, sindirimi kolay, sebze ağırlıklı, dengeli besinleri tercih edin. Gece acıktığınızda ise tam tahıllı kraker veya kefir, yoğurt, muz gibi daha düşük kalorili, hafif atıştırmalıklara yönelin. Su tüketiminizi gözden geçirin ve 1 bardak su içmeyi deneyin. Bazen açlık hissi susuzluktan kaynaklanabilir.

Sonuç olarak, geç saatlerde yemek yemek, damak zevki açısından keyifli gibi görünse de, bedenimizin biyolojik ritmine aykırıdır. Ne yediğimiz kadar, ne zaman yediğimiz de sağlığımızı belirler. Akşam sofralarını erken kurmak, yalnızca ağırlık kontrolü değil; kaliteli uyku, dengeli hormonlar ve uzun vadede sağlıklı bir yaşam için de kritik öneme sahiptir.

Gece Yemeklerinin Hormonal Etkileri

Gece yemek yemek sadece vücut ağırlığınızda artışa değil aynı zamanda uyku düzenine de olumsuz etki eder. Dolu bir mideyle yatağa uzanmak sağlıklı bir uyku için salgılanan melatonin hormonu üretimini baskılar, uykuya dalmayı

zorlaştırır. Ayrıca gece uykuda salgılanarak hücre yenilenmesini ve yağ yakımını destekleyen büyüme hormonunun üretimini engeller. Stres hormonu olarak bildiğimiz kortizol gece yükselirse yağ depolanması kolaylaşır ve geç saatte yemek bu dengeyi bozarak ağırlık artışına sebebiyet verir.



Yağa Mı Dönüşüyor?



Beslenme Güncesi
Hilal Bakkaloğlu



Budins Alaçatı, Sonbaharın En Güzel Zamanında Lezzet Tutkunlarını Ağırlamaya Devam Ediyor

Budins Alaçatı, Çeşme'nin en güzel zamanı olan Eylül ayında da yerel lezzetleri ve İtalyan mutfağından tatları sofralara taşıyor.

Alaçatı'nın tarihi dokusunu yansıtan eski bir Rum evinde yer alan Budins Alaçatı, Çeşme'nin en güzel zamanı olan sonbahar aylarında da yerel lezzetleri ve İtalyan mutfağından özel tatları sofralara taşımaya devam ediyor. Yaz aylarının kalabalığı yerine sonbaharın sakinliğini tercih eden tatilciler için taş fırında hazırlanan nefis İtalyan pizzalar, günlük taze makarnalar ve gurme hamburgerler Budins Alaçatı'nda özenle hazırlanıyor.

Asmaların Altında Sakin Bir Kahvaltı

Budins Alaçatı, Alaçatı'nın güzelliklerini, sonbaharın sakinliğinde keşfetmek için tatilini uzatanlara ya da hafta-sonu için rotasını Alaçatı'ya çevirenlere huzurlu ve yerel lezzetlerle dolu bir kahvaltı ortamı sunuyor. Alaçatı'ya özgü kelle peyniri, yerel otlarla hazırlanan ekmek üstü lezzetler ve lezzetli kahvelerle sabah sohbetlerine lezzet katıyor.

Pizza Tutkunları İçin Taş Fırından Çıkan İtalyan Esintisi

Yaz başında menüye eklenen taş fırın pizzalarla müdavimlerine yenilerini ekleyen Budins Alaçatı, her zevke hitap eden pizza menüsü ile göz dolduruyor. Etten vazgeçemeyenler için kaburga füme, Robespierre Pizza, Pizza Peperoni ve daha hafif lezzetler arayanlar için sebze ağırlıklı Margherita, Quattro Formaggi, Verdure Arrostiti çeşitleri ile sofralardaki yerini alıyor. Bu lezzetli pizza sofraları, seçilmiş şaraplar ve butik bira çeşitleri de tamamlanıyor.





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



Ege'den
sofranıza



gedikpilic.com



gedik.pilic



gedikpilic



Birçok lezzetli
Gedik Piliç tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.

Şehrin telaşına
kısa bir mola verip,
Boğaz'ın eşsiz manzarasında
güne Gazebo'nun lezzet dolu
sofralarıyla başlamak... Hem
dinginlik hem de damakta
iz bırakan tatlarla güne keyifli
bir başlangıç yapmak
isteyenler için unutulmaz
bir deneyim."

**Tülay'ın Mekan
Defteri**
Tülay Türken



Alışlagelmişin ötesinde bir mekân:

Gazebo



Şehrin Ortasında Bir Sığınak

İstanbul'un kalabalığına, koşuşturmasına ve yorucu temposuna karşı, insana adeta nefes aldırın bir sığınak gibi duruyor Gazebo. Şehrin göbeğinde ama şehirden uzakta hissedebileceğiniz bu

mekân, huzur ve zarafeti aynı anda sunan özel bir atmosfer yaratıyor. Masaya oturduğunuz anda sizi karşılayan dingin enerji, günün stresini unutturuyor; ruhunuza ince bir esinti gibi dokunuyor.

Lezzet Yolculuğu: Gazebo Mutfağı

Gazebo'nun mutfaklığı ise bu atmosferi kusursuzca tamamlıyor. Başlangıçlar arasında en çok dikkat çekenlerden biri, taptaze dokusuyla öne çıkan deniz mahsulleri tabağı. Özellikle levrek carpaccio, ince dilimlenmiş balığın limon ve zeytinyağıyla dans eden ferahlığıyla, hem hafif hem de rafine bir başlangıç.

Benim kişisel favorilerim arasında falafel salata ve somon füme salata başı çekiyor. Falafel salata, çıtır dokusuyla damağı şenlendirirken, yeşilliklerin

tazeliliğiyle canlılık katıyor. Somon füme salata ise dengeli aroması ve inceliğiyle, Gazebo'nun menüye kattığı şıklığın adeta bir yansıması.

Ve elbette... Trüflü patates kızartması. Basit görünen bir patatesin, şefin dokunuşuyla nasıl gurme bir lezzete dönüşebileceğini bu tabakta anlıyorsunuz. Dışındaki çıtırılık, içindeki yumuşaklık ve trüfün o büyüleyici aroması, damakta kalıcı bir imza bırakıyor.



Serviste Özen ve Zarafet

Gazebo'da yalnızca lezzet değil, servis kalitesi de ön planda. Güler yüzlü, dikkatli ve özenli ekibiyle burası bir restorandan çok daha fazlası. Her defasında aynı sıcak karşılamayı bulmak, kendinizi özel hissettiriyor.

Günün Her Anında Gazebo

Benim için Gazebo günün herhangi bir saatinde tercih edebileceğim bir adres. Sabah kahvaltısında huzurlu bir başlangıç, öğle aralarında keyifli bir mola, akşam yemeklerinde ise dostlarla şık bir buluşma. Özellikle brunch saatlerinde... Deniz kenarında, kahve eşliğinde geçen uzun dakikalar, şehrin tüm karmaşasına karşı bana en keyifli "chilling" anlarını sunuyor.



Boğaz'ın İncisi

Gazebo, yalnızca karnınızı doyurduğunuz değil, ruhunuzu da beslediğiniz bir mekân. Boğaz'ın incisi gibi parlayan konumuyla, şehrin kalabalığına rağmen size denizin huzurunu ve dalgaların ritmini sunuyor.

Alışlagelmiş mekânların ötesinde, hem zarif hem de özgün bir çizgide duruyor. Burada, İstanbul'un eşsiz manzarasını seyredirken bir yandan lezzet yolculuğuna çıkıyor, bir yandan da Boğaz'ın keyfini doyasıya sürebiliyorsunuz.

Bir Kapıdan Fazlası

Gazebo, bana göre yalnızca bir mekân değil; İstanbul'un en güzel yüzlerinden birine açılan özel bir kapı.



GALETAS

Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi



SÖZBİR

Galeta Unları

www.galetas.com



ÇITIR ÇITIR, SAĞLIKLI LEZZET



10022 Sokak No:5 İzmir 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



Damien Duviau'dan **Nobu İstanbul'a** Özel Lezzet Anlatısı



Dünya gastronomi sahnesinin ikonik ismi Nobu, yenilikçi gastronomi etkinliklerine bir yenisini ekliyor. Nobu Afrika ve Orta Doğu Bölgesi Kurumsal Şefi Damien Duviau'nun İstanbul'daki misafirlerine özel olarak hazırladığı menü, 26-29 Eylül tarihleri arasında sunulacak.

Japon-Peru mutfağının dünyaca ünlü temsilcisi Nobu İstanbul, dünyanın önde gelen şeflerini ağırlamaya devam ediyor. Nobu Orta Doğu ve Afrika bölge-

lerinin kurumsal şefi pozisyonuna terfi eden şef Damien Duviau, üç gün boyunca Nobu İstanbul'un konğu olarak özel

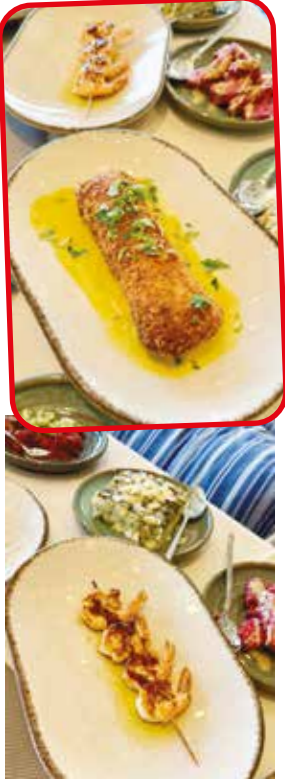
lezzetlerini misafirleriyle buluşturacak. Alışlagelmişin dışında pişirme teknikleriyle sıra dışı bir lezzet keşfine davet eden menüde egzotik lezzetler en ince detayına kadar düşünülmüş tabak tasarımlarıyla buluşuyor. Üç gün boyunca farklı tat kombinasyonları buluşturan özel omakase menüsünün yanı sıra şefin seçkisi ile tasarlanacak özel tabaklar da tercih edilebilecek. Usta şefin uzun yıllara dayanan deneyimleriyle kurguladığı menü, 26-29 Eylül tarihleri arasında farklı şehirlerle uzanan bir lezzet anlatısı sunuyor.



Mudanya'nın Yeni İncisi: Denizle İç İçe, Lezzetin ve Huzurun Yeni Adresi



Navita Balık



Bursa'nın Marmara'ya açılan kapısı Mudanya, sadece tarihi dokusu ve sakin atmosferiyle değil, aynı zamanda giderek gelişen gastronomik çeşitliliğiyle de dikkat çekiyor. Özellikle son dönemde deniz

Balığın En Doğalı, Mezelerin En Tazesi

Mudanya sahilinde, denize nazır konumuyla misafirlerini karşılayan bu yeni mekân, doğallığı ve sadeliği ön planda tutan anlayışıyla ön plana çıkıyor. Girişinden itibaren ferahlığı hissettiren geniş iç ve dış alanları, denizin mavisıyla iç içe geçmiş bir ambiyans sunuyor. Masanıza oturduğunuzda burnunuza gelen ızgara balık kokusu ile iştahınız kabarıırken, menüdeki çeşitlilik karşısında karar

Her Tabakta Tazelik ve Özen

Restoranın öne çıkan bir diğer yönü de mezeleri. Zeytinyağlılardan deniz mahsullü başlangıçlara kadar uzanan meze menüsü, hem göz hem de damak zevkine hitap ediyor. Özellikle közlenmiş patlıcanlı ahtapot salatası, cevizli fava, zeytinyağlı en-

kenarında açılan nezih restoranlar, hem yöre halkının hem de şehir dışından gelen misafirlerin ilgisini çekiyor. Bu restoranlardan biri ise, sadece sunduğu lezzetlerle değil, aynı zamanda duruşuyla da fark yaratıyor.

Burada balık, sadece bir yemek değil; adeta bir sanat eseri gibi sunuluyor. Izgara levrekten fırında kavrıya, çıtır sardalyeden tereyağında karidese kadar birçok seçenek mevcut. Tüm balıklar günlük olarak temin ediliyor, usta ellerde marine edilip pişiriliyor ve servis edilirken sadelikten ödün verilmeden, doğallığıyla göz dolduruyor.

ginar ve deniz börülcesi, müdavimlerin tekrar tekrar sipariş ettiği tatlar arasında. Üstelik mezeler her daim taze ve hijyen koşullarına uygun bir biçimde hazırlanıyor. Mutfağın kapısı şeffaf; kullanılan malzemeler yerel üreticilerden özenle seçiliyor.



**Bak Ne Buldu
Ne Buldu
Tuğçe Aksulu**

Alkolsüz, Huzurlu, Aile Dostu

Günümüzde birçok kişi, ailece gidilebilecek, sakin, kaliteli ama alkolsüz bir restoran arayışında. Bu mekân, tam da bu ihtiyaca karşılık veriyor. Menüde alkol bulunmuyor; onun yerine

ev yapımı soğuk içecekler, taze sıkılmış meyve suları ve özel demleme çay seçenekleri öne çıkıyor. Ailece ya da arkadaş grubunuzla, huzurlu bir akşam yemeği için ideal bir adres.

Temizlik ve Hijyen Konusunda Tam Not

Restoranın en dikkat çekici yönlerinden biri de hijyene verdiği önem. Masalar, oturma alanları, lavabolar ve mutfak bölümü, gün boyunca düzenli aralıklarla dezenfekte ediliyor.

Personel, hem güler yüzlü hem de hijyen konusunda oldukça bilinçli. Özellikle çocuklu ailelerin hijyen açısından kendilerini rahat hissedebileceği bir ortam sunuluyor.

Mudanya'nın Ruhu Bu Mekânda Yaşıyor

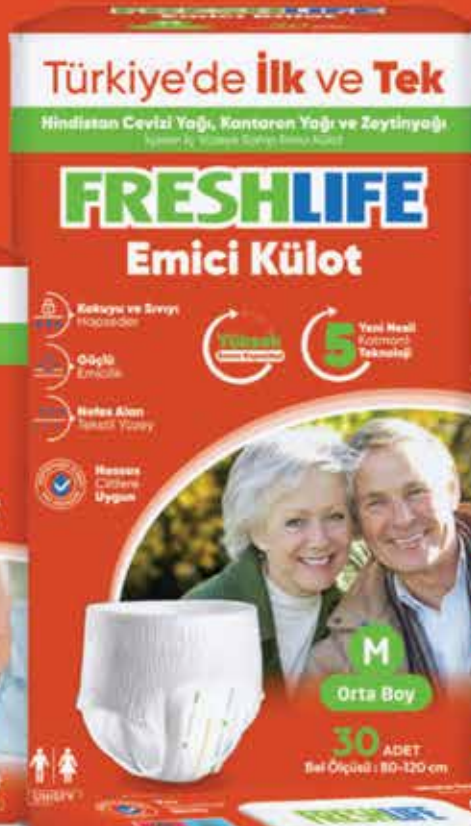
Denizin hemen kıyısında, martıların sesi eşliğinde taze bir balık yemek... Mudanya'nın sunduğu bu eşsiz deneyimi daha da anlamlı kılan bir yer burası. Nezih ortamı, kaliteli servis anlayışı, sade ama güçlü mutfağı ve içten misafirperverliğiyle bölgenin kısa sürede favori mekânları arasına girmesi hiç de şaşırtıcı değil.

Eğer yolunuz Mudanya'ya düşerse, deniz kenarında taptaze bir balık yemek ve ruhunuzu dinlendirmek isterseniz, bu restorani mutlaka listenize alın. Şehir kalabalığından uzak, temiz hava, kaliteli hizmet ve sofrada doğallık arayanlar için Mudanya'nın bu yeni incisi, keşfedilmeyi fazlasıyla hak ediyor.



FRESHLIFE

Ailesi



Urla'nın 'Bihter'i ile tanıştınız mı?



Ege'nin incisi Urla'da karşımıza çıkan "Avlu Urla" isimli mekan, gastronomi tutkunlarının yeni gözdesi olan lezzeti için oldukça dikkat çeken bir isim seçti: Bihter. Urla'nın Bihter'i de, Aşk-ı Memnu'nun Bihter'i kadar tutku ve haz dolu.

Adını İzmir'in nadide güzelliklerine ev sahipliği yapan Urla'dan alan Avlu Urla, ziyaretçilerine yöresel lezzetlerden dünya mutfağına uzanan geniş bir yelpaze sunuyor. Konu mekanın menüsüne geldiğinde öne çıkan ilk tat ise "Bihter" oluyor. Gastronomi tutkunlarının favorisi haline gelen Bihter, el yapımı Belçika çikolatası ve özel reçeteyle hazırlanan pastacı kekiyle öne çıkıyor. Tatlıya ilham olan "Bihter" ismi ise tıpkı "Aşk-ı Memnu"nun Bihter'i gibi tutkuyu ve hazzı içinde barındırıyor.

Geçmiş aylarda Emrah Karaca, Jehan Barbur ve Ogün Sanlısoy gibi müziğin önde gelen isimlerini ağırlayarak bölgenin kültürel yaşamına önemli katkılar sunan mekan, canlı müzik konseptiyle misafirlerine unutulmaz bir deneyim yaşıyor. Bu mekanı benzerlerinden ayıran bir nokta ise, yalnızca yaz aylarında değil, kışın da şöminenin sıcaklığında dost sohbetlerine ev sahipliği yapması.

Avlu Urla, tecrübeli ve güler yüzlü ekibiyle sadece lezzeti değil, aynı zamanda misafirperverliği de dört mevsim yaşatmayı hedefliyor.



Mantarlı biftek,
etin ve mantarların
mükemmel uyumunu
bir araya getiren lezzetli bir
yemektir. Bu tarif, hem özel
günlerde hem de günlük
yemeklerde tercih
edilebilecek bir
seçenektir.



Buğday Lapalı Mantarlı Biftek



**Masterchef
Ceyda Özdemir
ile Lezzetli Sofralar**

Malzemeler

- 170 gr dana biftek
- 100 gr buğday
- 5 adet kültür mantarı
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kapy biber
- 1 dis sarımsak
- 1 çay bardağı krema
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz
- Karabiber Zerdeçal
- Taze kekik

Yapılışı

Öncelikle buğdayımızı kaynatıp patlamasını sağlayalım daha sonra bifteğimizi sıvı yağ tuz karabiber taze kekik ile marinasyon yapıp tavada her iki tarafını mühürleyelim mantar sos için kuru soğan ve kapy biberini jülyen doğrayalım tereyağında soteleyelim ince yaprak doğranmış mantarı ve sarımsak ilave edelim sonra ununu koyup biraz kavuralım süt ve baharatları ekleyeyip ocaktan alalım mantar sosunu mühürlediğimiz bifteğin üzerine koyalım daha sonra 170 cc ısıtılmış fırında 10 dakika pişirelim etimiz fırındayken buğday lapamızı ocakta nişastası ortaya çıkana kadar pişirelim daha sonra zerdeçal tuz karabiber krema ve tereyağını ekleyelim sunum için buğday lapasını servis yapacağımız tabağa alalım üzerine bifteğimizi koyup servise hazır derseniz bu işlemi tavuk ile de yapabilirsiniz afiyet olsun.



Shang Brunch geri dönüyor...



Ayda bir, **sekiz şef**, unutulmaz bir pazar brunch'ı



Shangri-La Bosphorus'un imza etkinliği Shang Brunch, 21 Eylül'de yeniden başlıyor. IST TOO'da gerçekleşecek brunch; İtalyan ve Türk mutfaklarından Uzak Doğu'nun inceliklerine, Peru'nun renkli Nikkei lezzetlerinden Akdeniz esintilerine uzanan zengin bir gastronomi yolculuğu vaat ediyor. Şeflerin canlı pişirme istasyonlarında hazırlayacağı imza yemekler, çocuklara özel aktiviteler, Le Bar'ın özel kokteylleri ve canlı müzik performanslarıyla Shang Brunch, şehrin gastronomi sahnesine iddialı bir dönüş yapacak.

Beşiktaş'ın kalbinde, Boğaz'ın büyüleyici manzarası ve kalpten gelen misafirperverliğiyle öne çıkan Shangri-La Bosphorus, İstanbul, bu sezonun ilk Shang Brunch etkinliğini 21 Eylül Pazar günü 12.30-16.00 saatleri arasında gerçekleştirecek. Ayda yalnızca bir kez düzenlenen bu özel brunch, farklı mutfaklarda uzman-

laşmış sekiz usta şefin imza tabaklarını bir araya getiriyor. Her biri kendi mutfağının hikâyesini yansıtan restoranlar, IST TOO'da Shang Brunch çatısı altında buluşarak İstanbul'un brunch sahnesine yeni bir soluk ve lezzet perspektifi kazandırıyor.

İtalyan'dan Nikkei'ye, Çin'den Türk Mutfağına Uzanan İmza Lezzetler

Shang Brunch'ın 21 Eylül'de gerçekleşecek etkinliğinde, birbirinden yetenekli sekiz ünlü şef bir araya geliyor. İtalyan'dan Türk mutfağına, Uzak Doğu'dan Peru'nun renkli Nikkei mutfağına ve Akdeniz'e uzanan lezzetlerle usta şefler, kendi mutfaklarının en özel tatlarını sunacak.

Türkiye'nin ilk modern ve çağdaş sanat müzesi olan İstanbul Modern içerisinde konumlanan, c-paces Grup bünyesindeki Restoran Modern Executive Şefi Tuğçe

Mirza, Akdeniz ve çağdaş Türk mutfağını sanatla harmanlayarak brunch'a zarif bir dokunuş katıyor. Anadolu'nun köklü tatlarını modern yorumlarla sunan Michelin Rehberi'nde önerilen Lokanta Göktürk'ün Executive Şefi Muhsin Ertürk, inovatif tarifleriyle sofraları zenginleştiriyor.

Ataşehir'in gözde Akdeniz restoranı L'Olivetto'nun Şefi Arif Tuyuğ, ev yapımı makarnalar ve deniz ürünleriyle brunch'a İtalyan zarafetini taşıırken; Rudolf van Nunen, Anadolu'nun malzemelerini modern yorumlarla harmanladığı menüsüyle öne çıkıyor. Gökçeada birasıyla hazırlanmış mercimek çorbası, Adana esintili acılı karides, safranlı pırlav ve şeftali clafoutis üzerine tarçınlı dondurma, şefin yaratıcı tarzını yansıtan tatlardan yalnızca birkaçı.

Antalya'da denizaltı konseptinde tasarlanan mimarisiyle dikkat çeken Nemo Restaurant'ın Executive Şefi Jose Diez Lino, Nikkei mutfağının egzotik tatlarını brunch'a

taşıyor. Menüde avokado salatası, Nikkei usulü ceviche, miso risotto ve beef anticuchos gibi lezzetler, şefin özgün dokunuşlarıyla misafirlere sunulacak. Cosimo Rotolo (Napoli Antica), el yapımı mozzarella, ricotta, nodini ve mascarpone gibi Napoli peynirleriyle sofralara eşsiz bir İtalyan dokunuşu getiriyor.

Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Sous Şefi Mehmet Ali Dönmez, kebablardan zeytinyağlılara uzanan Türk mutfağı çeşitlerini uluslararası deneyimiyle yeniden yorumlarken; Shang Palace'ın Baş Şefi Cheng Lu, Pekin ördeği, barbekü ballı tavuk, Çin sebze salatası, kızarmış dana mantısı ve noodle çorbası gibi imza lezzetlerle Kanton ve Sichuan mutfağını brunch'a taşıyor.

Ayrıca etkinlik boyunca canlı caz müziği, Le Bar'ın özel kokteylleri ve miniklere özel aktiviteler de bu özel güne renk katıyor.

Sağlıkla!



T - Olive
&
Olive Oil Co.

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



Folia'nın Büyülü Bahçesinden Telezzüz'e:

"Folia sergisinden ilhamla hazırlanan özel Telezzüz menüsü, sanatın ilhamını gastronominin hayal gücüyle buluşturarak sofralara benzersiz bir deneyim sunuyor."



Deneyim İçin Rezervasyon

Folia sergisi ile Telezzüz arasındaki bu yaratıcı iş birliği, İstanbul'un kültür ve gastronomi hayatına yeni bir soluk getiriyor. Sanatın ilhamı ve mutfağın hayal gücüyle hazırlanan menü, sınırlı bir süre boyunca Telezzüz'de deneyimlenebilecek.

Sanat Sofraya Taşındı



Koç Holding'in desteğiyle Bağlarbaşı Abdülmecid Efendi Köşkü'nde 21 Eylül 2025 – 1 Mart 2026 tari-

hleri arasında gerçekleşen Folia sergisi, Türkiye'nin ilk vegan fine-dining restoranı Telezüz'e ilham verdi. Şef Bahtiyar Büyükduman ve ekibi, sergiden esinlenerek hazırladıkları özel menüyle sanat ve gastronomiyi aynı masada buluşturuyor.

Folia: Hayali Bir Bahçenin Kapıları Açılıyor

Folia sergisi, küratörler Selen Ansen ve Eda Berkmen imzasıyla sanatseverlere sıra dışı bir yolculuk sunuyor. Bitkiler, hayvanlar

ve insanlar arasındaki karşılıklı etkileşimleri sorgulayan sergi, "yaşam bahçesi" metaforu üzerinden doğanın döngüselliğini görünü-

kılıyor. Köşkün tarihi atmosferinde hayali bir bahçeyi aralayan sergi, ziyaretçilerini duyarlılıkla örülü bir düşünce alanına davet ediyor.

Sanattan Sofraya Uzanan Menü

Türkiye'nin ilk vegan fine-dining restoranı olan Telezüz, bugüne kadar hazırladığı yaratıcı menülerle dikkat çekti. Restoranın ödüllü şefi Bahtiyar Büyükduman, Folia sergisinden ilham alarak hazırladığı "Folia: Yaşam Bahçesinde Döngüsel Yolculuk" isimli tadım menüsünde, serginin kavramsal izlerini damaklara taşıyor.

Yolculuk, üç küçük atıştırma ile başlıyor. İlki, mevsiminde kurutulmuş domates ve mantar tozlarıyla hazırlanan ve sarımsak püresiyle tamamlanan "Bilet", misafirlere adeta bahçeye giriş bileti sunuyor. Ardından "Varoluşun Aşamaları" geliyor; tohumdan filize, filizden çiçeğe uzanan üç farklı lezzet yaşam döngüsünü tabak üzerinde yeniden anlatıyor. Bu başlangıcın son halkası ise "Sonbaharın Külleri"; siyah sarımsaklı tart, külde pişmiş kereviz püresi ve soğan külüyle sonbaharın hüznünü

damaklara bırakıyor.

Menünün soğuk başlangıçlarından biri olan "Oluş", mitolojide yumurtanın varoluşu simgeleyen anlamından esinle hazırlanmış. Kadayıf yuvasında sunulan kereviz remulade, yenilebilir çiçeklerle süslenerek dünyaya gelmenin neşesini hissettiriyor. Ardından "Önce Yeşil" adını taşıyan tabak, naneli fındık yoğurdu, nohut salatası, fermente pancar, havuç ve turp eşliğinde yeşermiş bir bahçeyi sofraya taşıyor.

Sıcak tabaklara geçildiğinde ise "Sonra Hazan" ile karşılaşılıyor. Ragout ve sotelenmiş mevsim

mantarlarının tütsülenmiş turp püresi ve lacto fermente frenk üzümüyle bulunduğu bu yorum, her baharın bir sonbaharı olduğu gerçeğini hatırlatıyor. Menü, "Son Durak Siyah" ile doruğa ulaşıyor. Siyah sarımsak ve kakaolu buğday risotto, külde pişmiş kereviz parçaları, pamuk şeker ve kurutulmuş badem yoğurduyla farklı tatların cesur bir uyumunu sergiliyor.

Finalde ise umutla yeniden doğuşun sembolü "Anka Ağacı" tatlısı yer alıyor. Elma sorbe, çikolata sable, poşe elma ve armutla hazırlanan bu tabak, efsanevi kuşun küllerinden doğuşunu tatlı bir dokunuşla simgeliyor.

Menümüzdeki her reçete, bitki temelli mutfak geleneklerinden ilham alıyor ve modern dokunuşlarla yeniden yorumlanıyor.

Gastronomide Sanatsal Bir Deneyim

Telezüz'ün Folia'ya özel menüsü, yalnızca damaklara hitap etmiyor; aynı zamanda sanatsal bir yolculuk sunuyor. Sergideki eserler gibi, tabaklar da yaşamın döngüsünü, mevsimlerin geçişini ve doğanın dönüşümünü sembolize ediyor.

Şef Bahtiyar Büyükduman, menüyü hazırlarken "sanatla mutfak arasında bir köprü kurmayı" hedeflediklerini ifade ediyor. Bu yaklaşım, Telezüz'ün yalnızca bir restoran değil; aynı zamanda gastronomiyi bir sanat anlatısına dönüştüren bir mekân olduğunu da ortaya koyuyor.



Şef Bahtiyar Karaduman

Zeytinyağı Satın Alırken Dikkat!

Türkiye'nin lezzet ödüllü zeytinyağı firması **Köklü Zeytincilik'in Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kürlek**, zeytinyağında artan gıda sahteciliğine karşı tüketicilere önemli uyarılarda bulundu. Kürlek, Ramazan Ayı'yla birlikte zeytinyağı satın alırken nelere dikkat edilmesi gerektiğini açıkladı.

Ayvalık'ın bereketli topraklarından ilham alan Köklü Zeytincilik, geleneksel üretim anlayışıyla doğallığı ve kaliteyi bir araya getiriyor. 500 yıllık kökleri bulunan ve bugün 4. kuşak tarafından yönetilen Köklü Zeytincilik, Türkiye'nin en fazla ihracat gerçekleştiren şirketlerinden biri. Son dönemde sıklıkla Tarım ve Orman Bakanlığı'nın açıklaması olduğu taklit ve taşış listesine göre zeytinyağı, gıda sahteciliğinin en fazla yapıldığı ikinci gıda konumunda. Ramazan Ayı'yla birlikte Köklü Zeytincilik Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kürlek, zeytinyağı satın alırken dikkat edilmesi gerekenler hakkında şu açıklamalarda bulundu:

Ambalaj: Doğrudan güneş ışığı veya ışığa maruz kalan zeytinyağının kalitesinin zaman içerisinde olumsuz etkilendiğini söyleyebiliriz. Bu bağlamda zeytinyağı satın alırken içi laklı teneke ambalaj ve koyu renkli cam şişe tercih etmek zeytinyağının özelliğini

daha uzun süre koruyabilmesi için önemlidir. Zeytinyağı; su, kola şişesi gibi tek kullanımlık plastik şişelerdeyse kesinlikle satın alınmamalıdır.

Tavsiye edilen tüketim tarihi: Satın alacağınız zeytinyağının tavsiye edilen tüketim tarihi geçmemelidir. Geçtiği takdirde faydalı besin öğeleri ve mineraller zaman içerisinde kaybolmaya başlar.

Üretim metodu: Zeytinyağı üretiminde çeşitli metotlar bulunmaktadır. Besin değeri ve faydalı mineraller açısından 27 C dereceyi geçmeden soğuk sıkım tekniği ile üretilmiş zeytinyağlarını tercih etmelisiniz.



Saklama koşulu:

Zeytinyağının muhafaza edildiği ortam 18-20 C derece arasında, koku-suz, güneş ışığı görmeyen bir ortamda paslanmaz çelik tanklarda hava ile temas etmeden saklanmalıdır. Yani zeytinyağı satın alacağınız firmanın stok koşulları bu bağlamda önemlidir.

Marka: İşini ciddi ve bilimsel yapan kurumsal firmalar tercih edilmelidir. Markasız

zeytinyağı satın alınmamalıdır. Markalı olsa dahi firma araştırılmalı, gerçek bir firma mı diye sorgulanmalıdır.

Fiyat: Ucuz fiyata aldanıp fiyat seviyesi piyasanın çok altında olan yağlarda kesinlikle satın alınmamalıdır.



Gülümseyin, Peynir!

Smile, Cheese!



HOTEL



RESTAURANT



CATERING

Türkiye'nin her bölgesinde ve dünyanın birçok noktasında iş ortaklarımız bizimle gülümsüyor! Altinköy ile şimdi siz de gülümseyin!

Our business partners in every region of Turkey and many parts of the world smile with us! Smile with Altinköy now!



www.altinkoy.com.tr





Közlenmiş Biber Turşusu: Kavanozdaki Kış Güneşi

Eylül ayı turşuların kurulma ayıdır. Turşu deyince akla genelde çıtır salatalık, lahana ya da domates gelir ama közlenmiş biber turşusunun yeri bambaşkadır. Fırında nar gibi kızarmış, kabukları hafifçe çatlamış kırmızı biberlerin o mis gibi kokusu mutfağa yayıldığında, daha turşu kavanozuna girmeden insana iştah açar.

Benim için közlenmiş biber turşusu, kış sofralarının gizli kahramanıdır. Soğuk bir günde kuru fasulyenin yanına ya da pilav üstü tavuğun yanına açıp

koyduğunuzda, sofraya sanki yazdan kalma bir güneş ışığı düşer. Hafif köz kokusu, sarımsakla birleşen ekşiliği ve biberin tatlımsı dokusu bir araya gelince “bir kavanoz daha yapsaydım keşke” dedirtir.

Bir kez denediğinizde mutfağınızda her kış olmazsa olmazlardan biri haline gelecek bu turşu, sadece yemeklerin yanında değil, kahvaltı sofralarında bile nefis bir eşlikçi oluyor. Ekmek arası köz biber turşusunu denemediyseniz, çok şey kaçıırıyorsunuz!

Domates Biberi Turşusu (Közlenmiş Biber Turşusu)

- Biberlerin içi çıkarılır ve yıkanır yağlı kağıt serili fırın tepsinde dizilir.
- İçerisine birer ikişer diş sarımsak doğranır
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı dökülür
- 1 çay kaşığından az toz şeker eklenir.
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sirke

eklenir

- Üzerine 3-4 dal maydanoz sıkıştırılır
- 200 derecelik fırında hafif kızarana kadar fırınlanır çıkarılır kaşık yada spatula yardımıyla alınır ben yarım kg lık kavanoz a 4 yada 5 adet koyacak şekilde koydum hemen sıcakıyla kapağını kapatıp ters çevirin AFI-YET OLSUN



Bir kez denediğinizde mutfağınızda her kış olmazsa olmazlardan biri haline gelecek bir turşu.

Kuru incirin ihracat yolculuğu 15 Ekim'de başlayacak

Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Danışma Niteliğinde Genel Kurul Toplantısı'nda, Türkiye'nin üretim ve ihracatında dünya lideri olduğu kuru incirde 2025/26 sezonunun 15 Ekim 2025 tarihinde başlaması yönünde tavsiye kararı alındı.

Kuru incirde ilk gemi tarihi olarak nitelendirilen ihracatın başlangıç tarihinde nihai kararı Ticaret Bakanlığı verecek.

Kuru incirde 2024/25 sezonunun zor geçtiği bilgisini veren Ege İhracatçı Birlikleri Sürdürülebilirlik ve Organik Ürünler Koordinatörü **Ege Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Mehmet Ali Işık**, 2025/26 sezonunda Avrupa Birliği'nin aflatoksin ve okratoksin kontrol sıklığının artırıldığı, AB ülkeleri yanında başta İngiltere, İsviçre ve EFTA ülkeleri olmak üzere tüm dünya ülkelerinin AB standartlarını talep eder hale geldiğini, Türk kuru incirinin en büyük ihracat pazarı olan Avrupa Birliği ve diğer pazarlarda ihracatta sorun yaşamamak için üretici, tüccar, Tarım ve Orman Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı ve İhracatçılar olarak toplam kaliteyi daha da artıracak adımları birlikte atacaklarını dile getirdi.

"Kuru incirde yükü ihracatçılar olarak tek başımıza taşıyamayacağımızın bilinmesini istiyoruz" diyen Işık, "Bu tarladan sofraya bir süreç. Tarım ve Orman Bakanlığı'yla yaptığımız toplantıda tüccar ve aracıya yansıtacak hususların üreticiye de yansıtacağını ifade ettik. Depolarda kasalarda ürünün tutulması, zemine ürün dökülmemesi ve paçal yapılmamasını istedik. Ayrıca, Tüccarlardan aflatoksin kontrolü yaparak inciri alıp depolamalarını istedik. 2024 yılında maddi manevi kayıplarımız oldu. Şartlar ortak hareket etmeyi zorunlu kılıyor. Sürümden para kazanma devri bitti. Kuru incir butik bir ürün. İşlerken hassas olmalıyız, aldığımız her ürünü analiz yapmamız gerekiyor. Kontrol sıklığı arttı, disiplinli çalışarak kontrol sıklığını tekrar düşürmeye çalışacağız. Tüccarlardan karanlık oda kurmalarını istiyoruz" diye konuştu.

Kuru incir ilk yükleme tarihinin 15 Ekim 2025 tarihi belirlenmesiyle ilgili de konuşan Işık sözlerini şöyle tamamladı: "Çiftçilerimizin kuru incirleri ihracata uygun şekilde ayıklamaları için yeterli süre verdik. Sektörün tüm paydaşları üzerimize düşen sorumluluğu yerine getirerek 2025/26 rekoltesini katma değere dönüştürebiliriz. Tüm üreticilerimize, tüccarlarımıza ve ihracatçılarımıza bereketli bir sezon diliyoruz."



Kuru incir ihracatı 15 milyon doları aştı





Kuru incirde ihracat 58 bin 903 ton oldu

Türkiye, 25 Eylül 2024 tarihinde başlayan 2024/25 sezonunda, 30 Ağustos 2025 tarihine kadar geçen sürede 58 bin 903 ton kuru incir ihraç ederek 353 milyon 912 bin dolar döviz getirisi elde etti. Kuru incir ihracatı 2023/24 sezonunu aynı döneminde 61 bin 859 ton karşılığı 283 milyon 416 bin dolar olmuştur.



Kuru incir ihracatı miktar bazında yüzde 5 azalırken, döviz getirisi yüzde 25 artış gösterdi.

Kuru incir ihracatında en çok ihracat yapılan ülke 81 milyon dolarla Amerika Birleşik Devletleri olurken, ikinci sırada 42,5 milyon dolarla Fransa, üçüncü sırada Almanya 40,3 milyon dolarla yer aldı.





Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 fabro_foods

www.fabrofoods.com

Maya Steakhouse

Kaş'ın Kalbinde Et, Şarap ve Eşsiz Atmosfer Buluşması



Kaş'ın en özel noktalarından birinde konumlanan Maya Steakhouse, yalnızca bir restoran değil; damakta iz bırakan, ruhu besleyen bir deneyim sunuyor. Hem yerli hem de yabancı misafirlerin uğrak noktası olan mekân, seçkin şarap kavı, ustalıkla pişirilmiş etleri ve titizlikle hazırlanan menüsüyle Akdeniz'in incisi Kaş'ta unutulmaz akşamların adresi haline gelmiş durumda.

Şarap, Et ve Lezzetin Kusursuz Uyumu

Maya Steakhouse'un en büyük ayrıcalığı, et ve şarap eşleşmelerine gösterdiği özen. Misafirler, güne özel seçilen şaraplar eşliğinde şefin imzasını taşıyan steak çeşitlerini

deneyimlerken, Kaş'ın benzersiz atmosferini doyasıya yaşayabiliyor. Burada her tabak bir hikâye, her yudum ise unutulmaz bir anıya dönüşüyor.

Gün Boyu Farklı Lezzet Seçenekleri

Maya Steakhouse yalnızca akşam yemekleriyle değil, günün farklı saatlerinde sunduğu ayrıcalıklı lezzetlerle de dikkat çekiyor:

- ☑ Kahve servisi: 17.00 – 19.00 arasında özenle hazırlanan kahve çeşitleri
- ☑ Kokteyl & Ev yapımı makarnalar: Gün boyu 17.00 – 24.00 saatleri arasında şefin özel reçeteleriyle
- ☑ Steak & Şarap keyfi: Akşamları 17.00 – 24.00 arasında Kaş'ın en

seçkin lezzet buluşması

Kaş'ta Akşamın Tadını Çıkarmak İçin

Denizin esintisi, taş sokakların büyüğü ve Kaş'ın kendine has ruhu... İşte Maya Steakhouse, tam da bu büyüğü atmosferin kalbinde misafirlerini ağırlıyor. Kusursuz servis anlayışı ve her detayıyla özenle tasarlanmış menüsü sayesinde, burada geçirilen her akşam, sıradan bir yemek değil; unutulmaz bir gastronomi yolculuğu.

Eğer Kaş'ta şarap ve etin mükemmel uyumunu deneyimlemek, gün batımının büyüsunü şefin özel lezzetleriyle taçlandırmak istiyorsanız, Maya Steakhouse sizi bekliyor.



675

Türkiye'ye 675 kruvaziyer gemisi ile toplam 1 milyon 58 binin üzerinde yolcu geldi.



35 bin

35 bin Türk misafirimize denizlerde unutulmaz anılar yaşatmayı hedefliyoruz.

Kruvaziyer Turları, Balayı Çiftlerinin Yeni Gözdesi Oldu!

Son yıllarda balayı tatilleri, klasik otel ve resort anlayışının ötesine geçti. Yeni evli çiftler, denizin ortasında unutulmaz anlar yaşayabilecekleri kruvaziyer turlarını tercih ediyor. Özellikle son dönemde "YolcuGemisi.com" üzerinden sunulan özel balayı paketleri, çiftlere deniz üzerinde unutulmaz bir tatil deneyimi yaşama fırsatı sunuyor.

Yeni evli çiftlerin balayı

tercihleri hızla değişiyor. Klasik otel ve resort tatillerinin yerini artık denizde romantizmle buluşan kruvaziyer turları almaya başladı. Özellikle bazı gemilerde gerçekleştirilen Kaptan Nikâhı seremonileri, balayı çiftlerinin ilgisini çeken en önemli detaylardan biri. Deniz üzerinde gün batımı eşliğinde yapılan nikah törenleri, sosyal medyada paylaşılan unutulmaz karelerle çiftlerin ilgisini daha da artırıyor.

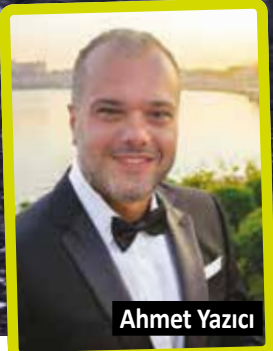
Özel Paketler ve Romantik Konseptler Öne Çıkıyor

Kruvaziyer turlarının balayı çiftleri için cazip hale gelmesinde sadece ulaşım kolaylığı değil, sunulan özel konseptler de etkili oluyor. Denizde gün batımı eşliğinde düzenlenen nikâh törenleri, kaptan nikâhı organizasyonları ve çiftlere

özel kişiselleştirilmiş balayı paketleri, klasik tatil anlayışına yeni bir soluk getiriyor. Sosyal medyada paylaşılan bu anlar, kruvaziyerlerin popülerliğini artırırken, çiftlerin romantizmi denizle birleştirme isteğini de güçlendiriyor.

Balayı Çiftleri Denizi Seçiyor

Balayı çiftlerinin kruvaziyer turlarına gösterdiği ilgiyi şöyle değerlendiren Sea Genesis Group Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Yazıcı, "Günümüzde çiftler, balayılarını sadece tatil olarak değil, denizde unutulmaz romantik deneyimler olarak planlıyor.



Ahmet Yazıcı

Kaptan Nikâhı seremonileri ve özel balayı paketlerimiz, bu talepleri karşılıyor.. Yunan Adaları ve Akdeniz programlarımız en çok tercih edilen rotalar arasında yer alıyor. Ayrıca, Japonya programlarımıza da yoğun talep var." açıklamasında bulundu.



Son yıllarda balayı tatilleri, klasik otel ve resort anlayışının ötesine geçti. Yeni evli çiftler, denizin ortasında unutulmaz anlar yaşayabilecekleri kruvaziyer turlarını tercih ediyor.



Çayın Yerini Kahve mi Alıyor?

Eskiden misafirliğe gidince ilk sorulan 'Çay ister misiniz?' olurdu. Şimdi kahve sorusu öne çıkıyor. Gastrofill olarak araştırdık ve gördük ki, kahve sofralarımıza giderek daha çok misafir oluyor, çayın yerini almaya başlıyor.

Bizim için çay sadece bir içecek değil; sofranın baş tacı, sohbetin bahanesi, misafir-perverliğin simgesidir. Rize'nin çay tarlalarından demliklere uzanan yolculuk, yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir hikâyedir. Ama son yıllarda kahvenin yükselişi bu hikâyeyi yeni bir döneme taşıyor.

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden Prof. Dr. Bülent Gülçubuk'un sözleri, aslında hepimizin hissettiği değişimi rakamlara döküyor: Türkiye'de son 10 yılda kahve tüketimi üç kat arttı. Çayın tahtı sarsılıyor mu?

245 Milyon

Türkiye'de günde 245 milyon bardak çay içiliyor.



“

Çay ve kahve hayatta kalmamız için gerekli temel ürünlerden değil ancak çoğumuz günlük kafein dozunu almadan yaşayamayacağımızı düşünüyoruz. Çay tüm dünyada sudan sonra en çok tüketilen ikinci içecek, kahve tüketimindeki rakamlar da bunun çok gerisinde değil. Her gün milyarlarca bardak çay ve kahve tüketiliyor.

”

Çay Üretimi: Sadece Ekonomi Değil, Kültür

Türkiye’de 208 bin üretici, 760 bin dekarlık alanda çay üretiyor. Yani çay yalnızca tarımsal bir ürün değil, 200 bini aşkın ailenin geçim kaynağı. Dahası, çay bizde sosyolojik bir alışkanlık; günde iki kez sofralara gelen, misafirliklerin ilk ikramı, günün her saatine eşlik eden bir kültür.

Ama değişim kapıda. Prof. Gülçubuk, “Biz kahveyi çayın yerine koyduğumuz sürece çay alanları daralacak, çay ticareti sorun yaşayacak” diyerek uyarıyor.

Kahve Yükselişte, Çay Yerinde Sayıyor

Rakamlar çarpıcı:

- 10 yıl önce kişi başına kahve tüketimi 200 gram iken bugün 550 grama çıktı.
- Önümüzdeki 10 yıl içinde bu miktarın 1,5 kiloya çıkması bekleniyor.
- Aynı dönemde çay tüketimi sadece 12 gram artmış.

Kahve zincirlerinin çoğalması, hazır kahvelerin hızla hayatımıza girmesi ve genç kuşağın kahveyi “trend içecek” olarak benimsemesi bu artışta büyük rol oynuyor.

Dünyada Yeşil Çaya Yönelim

Bir diğer önemli nokta da dünya trendleri. Siyah çay tüketimi önümüzdeki yıllar-



da %10 artarken, yeşil çayda bu oran %20 0-250. Yani gelecek, yeşil çayda. Japonya’da çayın %90’ı yalnızca bardakta değil; dondurmada, meşrubatta, hatta yemeklerde kullanılıyor. Bizde ise bu oran sadece %3.

Demek ki çayın geleceği yalnızca tarım politikalarında değil, ürün çeşitlendirmesinde yatıyor.

Çayın Geleceği İçin Ne Yapmalı?

Prof. Gülçubuk’un önerileri net:

- Çay Kanunu çıkarılmalı, üretici korunmalı.
- Ürün çeşitlendirmesine gidilmeli.
- Organik ve yeşil çay üretimine hız

verilmeli.

- Çay tüketimine yönelik kampanyalar ve reklamlar artırılmalı.

Çünkü çay yalnızca bir içecek değil; kültürel bir miras ve sosyolojik bir değer. Eğer doğru adımlar atılmazsa, birkaç on yıl içinde sofralarımızda çayın değil, kahvenin hüküm sürdüğü bir tabloyla karşılaşabiliriz.

Tartışma Burada Başlıyor

Gastrofill olarak soruyoruz:

Kahve, çayın yerini almaya mı başladı, yoksa ikisi yan yana yeni bir denge mi kuracak?

Sizce gelecekte sofralarımızda demli çay mı, yoksa kahve fincanları mı öne çıkacak?

1,5

Kilogram

Türkiye’de kişi başına düşen kahve tüketim oranı.



Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu





Signature Cave Cappadocia, MICHELIN Guide & Tablet Hotels koleksiyonunda

MICHELIN Rehberi'nin Türkiye kapsamını Kapadokya'ya genişletmesinin ardından bölgenin yıldızı parlamaya devam ediyor. Trademark Collection by Wyndham markası altında hizmet veren mağara oteli Signature Cave Cappadocia, Tablet Hotels & MICHELIN Guide koleksiyonuna kabul edildi. Bu kabulün küresel turizmdeki anlamı ve önemine işaret eden Honest Holding Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Deveci, bölgenin uluslararası tanıtımında yepyeni bir sayfa açmaya hazırlandıklarını kaydetti.

Kapadokya- Dünyanın en büyük otel zincirlerinden Wyndham Hotels & Resorts, global portföyüne tarihi bir ilk ekledi. Signature Cave Cappadocia, Trademark Collection by Wyndham grubunun dünyadaki ilk "cave hotel"i olarak kapılarını açmasının ardından otel ilk uluslararası başarısına imzasını atarak Michelin Guide'in otel koleksiyonunda yerini aldı.

Kapadokya'nın büyüleyici coğrafyasında eşsiz bir misafir



deneyimi sunan bu otantik otel; MICHELIN Guide'in otel seçkisi olan Tablet Hotels koleksiyonuna kabul edilerek uluslararası alanda prestijli bir kalite belgesine sahip oldu.

Kültür, tasarım, otantik deneyim ve hizmet kalitesi

Tablet Hotels & MICHELIN Guide koleksiyonuna girmek, yalnızca sınırlı sayıda otelin ulaşabildiği bir ayrıcalık. Bu platform standart rezervasyon sitelerinden farklı olarak otelleri titizlikle seçiyor. Platformda tasarımı, hizmet kalitesi, özgünlüğü, bulunduğu destinasyona katkısıyla

fark yaratan otellere yer veriliyor.

MICHELIN Rehberi geçtiğimiz günlerde İstanbul, İzmir ve Muğla'dan sonra Türkiye'deki kapsamını Kapadokya ile genişlettiğini duyurmuş, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan bu eşsiz coğrafyanın gastronomi kültürünü odağına almıştı. Hemen arkasından gelen bu kabul, turizm otelcilik açısından önemli bir atılımın işareti. Kapadokya'da, bu koleksiyonda yer alan birkaç özel otelden biri olan Signature Cave Cappadocia, bölgenin uluslararası tanıtımında yeni bir sayfa açmaya hazırlanıyor.



Wyndham'ın global ağı Michelin prestiji ile birleşti

Trademark Collection by Wyndham markası altında faaliyet gösteren otel, Wyndham Hotels & Resorts portföyünde dünyanın ilk cave hoteli olmasıyla öne çıkıyor. Bu özellik, Wyndham'ın farklı kültür ve destinasyonlarda otantik deneyimler

sunma vizyonunu güçlü biçimde yansıtır. Bu kabul ile birlikte Signature Cave Cappadocia, Wyndham'ın global ağı ve MICHELIN Guide'in prestijiyi birleşerek dünya çapında seçkin gezginlere ulaşma fırsatı elde edecek. Önümüzdeki dönemde yürütülecek tanıtım kampanyaları ile hem Türkiye turizmine hem de Kapadokya'nın global marka değerine katkı sağlayacaklarını açıklayan Honest Holding Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Deveci, Signature Cave Cappadocia'nın MICHELIN rehberinde yer almasından duydukları gururu şu sözlerle ifade etti: "Wyndham'ın dünyadaki ilk cave oteli olarak markamızın uluslararası vizyonunu Kapadokya'da temsil etmekten gurur duyuyoruz. Tablet Hotels & MICHELIN Guide seçkisinde yer almak, otelimizin global düzeyde benzersizliğinin ve kalitesinin tescilidir. Misafirlerimize, bölgenin tarihini ve kültürel zenginliklerini en yüksek hizmet standartlarıyla yaşatma hedefimiz doğrultusunda bu başarı, önemli bir dönüm noktasıdır. Sadece otelimizin değil bölgemizin uluslararası tanıtımında yepyeni bir dönem başlıyor."

Batı Karadeniz'in cazibe noktası Kastamonu'da **Pompeiopolis** etkinlikleri

Taşköprü Belediyesi ile Dünya Mirası Kastamonu İnişiyatifi Derneği (DMKI), Taşköprü'deki Pompeiopolis Antik Kenti'nin adını verdiği ve önümüzdeki dönem başlatılması planlanan "Pompeiopolis Müzik ve Tiyatro Festivali"nin lansmanını gerçekleştirdi.

Batı Karadeniz'in gerek doğası, gerekse tarihi ve konumu ile dikkat çeken kenti Kastamonu, son olarak çok özel bir kültür & sanat etkinliğine ev sahipliği yaptı. Yaz aylarında plajlarındaki su sporları yarışmalarından İstiklal Yolu etkinliklerine, Zafer Bayramı etkinliklerinden Atatürk'ün Kastamonu'ya gelişinin 100.yılı kutlamalarına uzanan çok sayıda faaliyete sahne olan Kastamonu, 6-7 Eylül tarihlerinde ise, Batı Karadeniz'in az bilinen antik Roma kenti Pompeiopolis'e dikkat çekti.

Taşköprü ilçesinin Zimbillitepe mevkiinde yer alan, kuruluşu M.Ö 64 yılına tarihlenen Pompeiopolis antik kentinin kazılar bittiği bölgenin en büyük antik alanı olması bekleniyor. Pompeiopolis'in bir zamanlar müzik ve tiyatro gösterileri,

spor karşılaşmaları ile ünlü bir kent olduğu da, kazılarda elde edilen yazıtlar ve tiyatro maskeli sikkeler gibi buluntularla kanıtlandı.

Taşköprü Belediyesi ve Dünya Mirası Kastamonu İnişiyatifi Derneği (DMKI), arkeolojik alanın bu önemli niteliğinden yola çıkarak önümüzdeki dönem ilkini gerçekleştirmeyi planladıkları Pompeiopolis Müzik ve Tiyatro Festivali'nin lansmanını, Atatürk'ün Kastamonu'yu ziyaretinin 100.yılı ve 30 Ağustos kutlamaları çerçevesinde görevi süresinde arkeolojik çalışmalara destek veren eski Kültür ve Turizm Bakanı Sayın Ertuğrul Günay ve seçkin davetlilerin katılımıyla,

Taşköprü'de bir müzik ve tiyatro etkinliği ile gerçekleştirdiler. Kariyerini Londra'da sürdüren Kastamonu kökenli soprano Oya Ergün, oda orkestrası eşliğinde Sepetçioğlu'ndan Taşköprü'lü besteci Erol Sayan'ın besteci-orkestra şefi Oğuzhan Balcı tarafından orkestrasyonu yapılmış "Kalbe Dolan O ilk Bakış" eserine ve klasik opera parçalarına uzanan bir program sundu.



Oya
Ergün



Paflagonya'nın kültür merkezi

Pompeiopolis kazı ziyaretinde ise kazı başkanı Doç.Dr. Mevlüt Eliüşük, antik kent ve kazı hakkında şu bilgileri verdi: "Antik dönemde Paflagonya'nın kültürel merkezlerinden olan Pompeiopolis'teki yazıtlarda, sikkelerde burada dans, müzik, tiyatro ve spor şenliklerinin yapıldığını gösteren ve bu kutlamaların kentin temel kültürel kimliğini oluşturduğunu kanıtlayan birçok unsurla karşılaştık; Önceliğimiz; bazilika yapısında kazıları derinleştirmek, Roma Villası'nın restorasyonunu tamamlayarak tüm mozaik yapısı ile birlikte ziyarete açmak ve Pompeiopolis Tiyatrosu'nu olabildiğince ayağa kaldırmak."

Taşköprü Belediye Başkanı Hüseyin Arslan, Taşköprülüler için birçok farklı etkinlik düzenlediklerinin altını çizerken şunları ekledi; "Taşköprü'nün önemli bir değeri olan ve tüm Batı Karadeniz bölgesinde ilçemizi ayrıcalıklı bir yere konumlayan Pompeiopolis'i, yalnızca tarihi bir zenginlik değil, aynı zamanda geleceğin kalkınma anahtarı olarak görüyoruz. Taşköprülüler bu mirasa büyük bir memnuniyetle sahip çıkıyor. Bu yöre antik dönemde kültürde, sporda nasıl bölgenin kalbi olmuşsa, bizler de bu geleneği Pompeiopolis Müzik ve Tiyatro Etkinliği ile sürdürmek istiyoruz. Taşköprü'yü bir kültür destinasyonuna dönüştürerek ilçemizi tanıtmak, yerel ekonomiye sürdürülebilir bir katkı sağlamak temel amacımız. Bu hedefle, bu yıldan başlattığımız çalışmalara katılarak katkı sunan herkese teşekkür ediyoruz."

Pompeiopolis Müzik ve Tiyatro Festivali projesinin fikir sahibi ve paydaşlarından DMKİ'nin dönem başkanı Zeynep Esen ise, "Biz DMKİ olarak 2017 yılından bu yana şehrin sahip olduğu kapasiteyi açığa çıkaracak, Kastamonu'yu tanıttacak etkinlikler yürütüyoruz. Kastamonu'nun Taşköprü sınırları içerisinde bulunan Pompeiopolis, Batı Karadeniz'in antik Roma varlığı açısından az sayıdaki örneklerinden biri. Sanat, tiyatro, müzik festivallerinin, spor müsabakalarının, şenliklerin yapıldığı bir kültür başkenti olarak öne çıkıyor. Bu yılki etkinliğimiz festivalin bir ön çalışması niteliğinde. Bu fikre inanarak bizimle yola çıkan Taşköprü Belediyesi'ne de teşekkürlerimizi sunuyoruz" dedi.

Taşköprü Belediye Başkanı
Hüseyin Arslan

Pompeiopolis Müzik ve Tiyatro Festivali projesinin fikir sahibi ve paydaşlarından DMKİ'nin dönem başkanı Zeynep Esen



Pompeiopolis
Mozaïği



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



Atölye



Gaziantep Mutfağının Eşsiz Lezzetleri İstanbul'da Hayat Buluyor!

Gelenekseliği modern dokunuşlarla harmanlayan The Ritz-Carlton, İstanbul'un ana restoranı Atölye, her yıl olduğu gibi bu yıl da Gaziantep mutfağını 22 Eylül- 6 Ekim tarihleri arasında gastronomi severlerle buluşturuyor.

Gastronomi Deneyimi: Gaziantep Menüsü

Atölye Restoran, lüks ve samimi bir atmosferde, Türkiye mutfağının önde gelen tatlarını özgün bir şekilde misafirlerine sunmaya devam ediyor. 22 Eylül- 6 Ekim tarihleri arasında yemek severler, öğle ve akşam saatlerinde Gaziantep bölgesinin en lezzetli yemeklerini tadma fırsatı bulacak. Atölye, bölgenin kültürel zenginliğini yansıtan tatları ve geleneksel tarifleri, modern sunum ve tekniklerle harmanlayarak deneyimlendiriyor. Restoranın menüsü, misafirlerine sadece yemek sunmakla kalmıyor, aynı zamanda unutulmaz bir gastronomik yolculuğa çıktıklarını hissettiriyor.

Mevsiminde Özel Malzemeler Kullanılıyor

Atölye Restoran, her zaman mevsiminde taze ve kaliteli malzemeler kullanarak yemeklerini hazırlamaktadır. Gaziantep

mutfağının özünü yansıtan menü, bölgeden özel olarak temin edilen ürünler ile zenginleştiriliyor. The Ritz-Carlton, İstanbul'un Executive Chef'i Ali İhsan Özkan ve ekibi, bu menüyü yaratırken, bölgenin geleneksel lezzetlerini ustalıkla harmanlıyor. Menünün başlangıçları arasında yer alan Halep usulü fındık lahmacun, muhammara ve yuvalama gibi lezzetler, misafirlerin damak tadını şımartmayı hedefliyor. Ana yemek alternatifi olarak sunulan vişne kebabı, ali nazik ve kuzu ciğer şiş gibi yemekler ise unutulmaz bir tat deneyimi sağlıyor.

Tatlılarla Zenginleştirilmiş Menüler

Atölye, misafirlerine sunmuş olduğu yemeklerin ardından tatlılarıyla da damakları şenlendiriyor. Fıstıklı katmer, baklava, zerdeli

ve astarlı sütlaç gibi çeşitli tatlı seçenekleri, bu özel menünün vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. Misafirler, bu tatlılarla birlikte adeta bir lezzet festivaline davet ediliyor. Atölye Restoran, sadece yemekleriyle değil, aynı zamanda tatlılarıyla da Gaziantep mutfağının zenginliğini yansıtmaktadır. Bu eşsiz lezzetler, misafirlerin aklında kalıcı bir etki bırakmayı başarıyor.



Ali İhsan Özkan





Liberty Signa: Tatili Gurme Bir Yolculuğa Dönüştüren Deneyim

Fethiye'nin büyüleyici doğasında konumlanan Liberty Signa, misafirlerine tatili yalnızca deniz ve güneşten ibaret olmayan, çok boyutlu bir deneyim olarak sunuyor. Bu deneyimin merkezinde ise güçlü bir gastronomi vizyonu yer alıyor.

Executive Chef Ömer Canbay'ın liderliğinde hazırlanan menüler, yerel üreticilerden temin edilen taze ve mevsiminde malzemelerle hayat buluyor. Her biri farklı bir mutfak kültürünü yansıtan restoranlar, misafirlere günün her anında yeni lezzetler keşfetme imkânı sunuyor. Uluslararası deneyimiyle tanınan Canbay, Türk mutfağından Asya füzyonuna, İtalyan klasiklerinden Hint baharatlarına, deniz ürünlerinden Uzak Doğu tatlarına uzanan geniş bir yelpazeyi kendi yorumuyla bir araya getiriyor.

Güne sağlıklı ve özenle hazırlanmış açık büfesiyle Myra Restoran'da başlayan misafirler, öğle ve akşam saatlerinde dünya mutfağından seçkilerle buluşuyor. Ricotta'da taş fırından çıkan pizzalar ve tamamen el yapımı makarnalar, Miyabi'de sushi ve wok seçenekleriyle Uzak Doğu es-

intileri, Okeanos'ta Ege ve Akdeniz'in taptaze deniz ürünlerinin modern yorumları, Tatre'de Türk mutfağına klasiklerinin yaratıcı dokunuşları, Puri'de ise zengin baharatlarıyla Hint mutfağına öne çıkan tatları misafirleri bekliyor. Dünya mutfaklarından seçkiler sunan Petra ise farklı lezzetleri bir arada deneyimlemek isteyenler için ideal bir adres.





Liberty Signa, konfor ve doğayı birleştirdiği tatil anlayışını, zengin mutfak kültürüyle tamamlayarak misafirlerine unutulmaz bir lezzet deneyimi sunuyor. Burada tatil sadece dinlenmek değil; keşfetmek, tatmak ve her duyuyla deneyimlemek demek.



Tatlı ve atıştırmalık severler için de seçenekler oldukça cazip. Gün boyunca Bonbon Patisserie'nin el yapımı çikolataları ve dondurmaları, Waffle House'un ev yapımı lezzetleri, gün batımı eşliğinde Sunset Bar'ın özgün kokteylleri, samimi atmosferiyle Grano Irish Bar ve çikolata tutkunları için Schokolade, tatil deneyimini tatlarla zenginleştiriyor.

Vejetaryen, glutensiz, laktozsuz beslenme tercihleri ve özel diyetler için, misafirlerin talebi üzerine şefler tarafından özel tabaklar hazırlanabiliyor. Menüde yer almasa bile, isteğe uygun malzemelerle hazırlanan bu özel lezzetler sayesinde her misafir, yaşam tarzına uygun kişiselleştirilmiş bir gastronomi deneyimi yaşayabiliyor.





Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

ÖNALLAR

1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788
S Ü T



BN Hotel 'Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Sertifikası' ile uluslararası standartlara uyumunu tescilledi!

BN Hotel, Sürdürülebilir Turizmde En Yüksek Seviyeyi Gösteren Sertifikayı Aldı!

Türkiye'nin termal alandaki zenginliğini Mersin'in turizm sektörüne kazandıran ilk 5 yıldızlı otel olan BN Hotel, yapılan denetimler sonucunda sürdürülebilir turizmde gelinen en yüksek seviyeyi ifade eden 'Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Sertifikası'nı almaya hak kazandı. Bu sertifika ile çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlikte liderliğe ulaşan BN Hotel'de güneş enerjisi, geri dönüşüm, su ve atık yönetimi gibi çevre dostu uygulamalar sayesinde, kişi başına düşen elektrik tüketimi bir önceki yıla göre yüzde 7,81, doğalgaz tüketimi ise yüzde 21,74 ile beklenenin üzerinde düştü. Elde edilen düşüş, enerji verimliliği çalışmaları ve misafirler ile personelin bilinçlendirilmesi sonucunda sağlandı.

Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi'nce tanınan sertifika, global arenada önemli

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı tarafından önerilen ve Kültür ve Turizm Bakanlığı öncülüğünde geliştirilen 'sürdürülebilir turizm programına' uygun olarak TRB Uluslararası Belgelendirme Teknik Kontrol Gözetim Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. tarafından düzenlenen sertifika, yapılan denetimler sonucunda sürdürülebilir turizm kriterlerindeki turizm hizmetlerinin karşılandığını ifade ediyor. Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi (GSTC) tarafından tanınan sertifika, sektörde sürdürülebilir uygulamaların resmi olarak ve uluslararası çapta desteklenmesi bakımından önem taşıyor.

"Güneş enerjisinden geri dönüşüme çok çeşitli uygulamaları yerine getiriyoruz"

Enerji tasarrufu sağlamak amacıyla güneş enerjisinden faydalandıklarını, otele ait levhaların ve otoyoldaki totemler gibi alanların aydınlatmalarında güneş enerjisini kullandıklarını belirten Narlı; atık yönetimi, geri dönüşüm uygulamaları ve su tasarrufu projeleriyle çevresel etkileri en aza indirmeye çalıştıklarını kaydetti. Narlı, "2024 yılı içerisinde BN Hotel olarak

toplamda 2.020 kg kağıt-karton atık, 300 kg plastik atık, 5.420 kg karışık ambalajlı atık, 540 kg kontamine atık, 2.443 kg bitkisel atık yağımızı anlaşmalı olduğumuz lisanslı geri dönüşüm firmalarına teslim ederek geri dönüşüme katkı sağladık" dedi. Narlı, otelde geri dönüştürülebilir sistemleri tercih ederek, enerji kullanımını kartlı sistemlerle kontrol ederek ve sıcak su ön ısıtması için termal suyun ısını kullanarak gereksiz su, elektrik ve kimyasal kullanımını engellediklerini belirtti.

Narlı: "Sertifika, sürdürülebilir bir dünya için verdiğimiz tüm emeklerin kanıtı"

Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Sertifikası'nı alarak otelin uluslararası sürdürülebilirlik standartlarına (GSTC) tam uyum sağladığını gösterdiklerini ifade eden BN Hotel İcra Kurulu Başkanı Yusuf Narlı, "BN Hotel Thermal & Wellness olarak sürdürülebilirliği, otelimizin temel değerlerinden biri olarak kabul ediyoruz. Bu nedenle aldığımız sertifika, bizim için bir belge niteliği taşımanın ötesinde, sürdürülebilir bir dünya için vermiş olduğumuz

tüm emeklerin de kanıtı. Misafir memnuniyetini ve kaliteli hizmet anlayışını ön planda tutan bir tesis olarak, yeşil ve sürdürülebilir dünya hedefiyle doğal kaynaklarımızı koruyor, her geçen yıl karbon ayak izimizi azaltma çalışmalarımızı artırıyoruz. Ayrıca çalışanlarımızın haklarını daha fazla gözetim iş modelleri geliştiriyoruz ve kültürel

"Bahçeden sofraya konseptiyle taze ürünler yetiştirerek sürdürülebilirliği destekliyoruz"

Yerel ekonomiye katkı sağlamak için yerel tedarikçilerle iş birliği yaparak bölge halkını istihdam eden BN Hotel, kendi bünyesindeki 348 dönüm arazi üzerinde 'bahçeden sofraya' konseptiyle turuncgil, zeytin ve meyve bahçeleri ile sebze bostanlarında taze ürünler yetiştirerek kentin gastronomik zenginliğini ve sürdürülebilirliği destekliyor. 18 farklı meyve çeşidine ev sahipliği yapan ve 102 dönümü otel yerleşkesi olan BN Hotel'in bahçesinde 8.100 meyve veren ağaç ve 1.000 adet yeşil ağaç bulunuyor. Hasatlardan elde ettikleri organik mahsulleri; oteldeki restoranlarda kullandıklarını belirten Narlı, "Bölgemizdeki halkın sosyo-ekonomik olarak kalkınması da ana hedeflerimizden biri. 2024 yılında Mersin merkez ve civar köylerden olmak üzere yerel istihdam oranımız yüzde 83'tü. 2025 yılı için hedefimiz ise bu oranı yüzde 90'a ulaştırmak" dedi.

mirasımıza sahip çıkarak yerel kalkınmaya katkıda bulunuyoruz. Misafirlerimize bilinçli ve çevre dostu bir deneyim yaşatarak ekosistemimize daha uzun vadeli yarar sağlamaya devam edeceğimiz" değerlendirmesini yaptı.



BN Hotel İcra Kurulu Başkanı Yusuf Narlı





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

Çanakkale'de Tatlı ve Kırmızı Telaş Başladı



Türkiye'nin coğrafi işaretli gururlarından biri olan Çanakkale domatesi, her yıl olduğu gibi bu yıl da şehrin dört bir yanında tatlı ve kırmızı bir telaş başlattı. Eylül ayının gelişle birlikte, kışa hazırlık için salça ve soslarını yapmak üzere mutfaklara döndü. Geleneksel üretim alışkanlıklarıyla şekillenen bu dönem, artık sadece köy evlerinde değil; apartman dairelerinde, restoran mutfaklarında ve hatta turistik tesislerde de heyecanla yaşanıyor.

Bereketli Troya Ovası'ndan Türkiye'nin Sofralarına

Çanakkale domatesi, sadece lezzetiyle değil, aynı zamanda coğrafi işaretli bir ürün olmasıyla da öne çıkıyor. Etli yapısı, yoğun aroması

ve ince kabuğuyla özellikle salça ve sos yapımında tercih edilen bu domates, üretim süreçlerinin büyük kısmını Çanakkale'nin verimli topraklarında geçiriyor.

2024 TÜİK verilerine göre Çanakkale genelinde yaklaşık 420 bin ton domates üretimi gerçekleşti. Bu rekoltenin önemli bir kısmı, "Bereketli Troya Ovası" olarak da bilinen Kumkale Ovası'nda yapılmakta. Bölge, alüvyal toprak yapısı ve Ege ile Marmara iklimlerinin kesişim noktasında bulunması sayesinde Türkiye'nin en

verimli domates havzalarından biri olarak kabul ediliyor.

Domatesin Yeni Yolculuğu: Gastronomi ve Deneyim Odaklı Turizm

Son yıllarda gastronomi turizmi, klasik seyahat alışkanlıklarının ötesine geçerek, ziyaretçilere yöresel üretim süreçlerini deneyimleme imkânı sunuyor. Bu bağlamda, Çanakkale'deki pek çok butik otel ve restoran da yöresel ürünlerle kendi mutfaklarını şekillendirmeye başladı. Salça ve domates sosu yapımı gibi geleneksel pratikler, artık sadece evlerde değil, turistik tesislerin mutfaklarında da yeniden hayat buluyor.

Şef Çağatay Ateş



Nadas Otel

Domatese Fine Dining Dokunuşlar: Nadas Otel Farkı

İşte bu kırmızı telaşın bir parçası da, Kaz Dağları'nın eteklerindeki Yeşilyurt Köyü'nde bulunan Nadas Otel oldu. Kendi bahçesinde doğal ve organik yöntemlerle domates yetiştiren otel, bu sezon üretiminden elde ettiği domateslerle Şef Çağatay Ateş, otelin fine dining restoranı için özel salçalar, soslar ve reçeteler hazırlamaya başladı. Misafirlerine hem doğayı hem de gastronomiyi deneyimleten Nadas Otel, sürdürülebilir turizmin en özgün örneklerinden biri olarak öne çıkıyor.

Otelde konaklayan misafirler, domateslerin dalından toplanmasından mutfağa gelişine, salçaya dönüşümünden tabaktaki son sunuma kadar geçen süreci lezzetiyle de deneyimleyebiliyor. Yerel üretime saygı, doğaya özen ve modern gastronomi tekniklerinin birleştiği bu yaklaşım, Nadas Otel'in farkını ve bölgesel ürünlere olan bağlılığını da ortaya koyuyor.



BİLGİ NOTU: Yeşilyurt, Çanak-kale'nin Ayvacık ilçesine bağlı, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından koruma altına alınmış tarihi bir köydür. 1946 yılına ait Türkçe kaynaklarda Büyükçetmi, 1905 yılına ait Yunanca kaynaklarda Büyük Çepni olarak geçen köyün Antik Yunanca adı Gargara'dır... Taş sokakları, özenle restore edilmiş evleri ve benzersiz doğasıyla huzurlu bir tatil noktası arayan tatilcilerin tercihi olan köyümüz Assos ve Troya gibi antik kentlere yakındır.

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



Fersan yenilikçi ürünlerini WorldFood Gıda Fuarı'nda tanıttı

Türkiye'nin lider sirke üreticisi Fersan, "33. WorldFood İstanbul: Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı"nda sektör paydaşlarıyla bir araya geldi. Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası kabul edilen ve 2-5 Eylül 2025 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleşen fuarda, Fersan lezzetli ve inovatif ürünleriyle katılımcıların ilgi odağı oldu.

Fuar süresince başta Fersan markalı ürünler olmak üzere Fersan Detox markasıyla raflarda yerini alan Bal Sirkesi, Aronya Sirkesi gibi yeni ürünleri ve nonToxx sağlıklı vitaminli ve gazlı içecek çeşitleri ile tanışan ziyaretçiler, şefin stanttaki özel sunumları eşliğinde Fersan tarafından Türkiye pazarına sunulan Develey ve Löwensenf marka sos ve Reine de Dijon hardalları, AIKO Uzakdoğu sos çeşitlerini ve Teekanne çay markasını yakından inceleme

imkanı buldu. Söz konusu ürünler büyük ilgi ve beğeni toplarken, fuarda ayrıca Fersan tarafından geliştirilen ve Ferfresh markasıyla pazara sunulan doğal içerikli temizlik sirkeleri de katılımcılara tanıtıldı.

Fersan olarak sektörde lider konumunda oldukları ve doğallığına sadık kalarak ürettiklerini kaliteli sirke kategorisi, sos ve turşu gibi ürünleri, yenilikçi ve global markalı ürünlerle beraber iç ve dış pazarlara sunduklarını belirten Fersan Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Gürhan Güven, konuyla ilgili olarak şunları dile getirdi: "Fersan olarak birbirinden

doğal, lezzetli ve inovatif ürünlerimizi 33. WorldFood İstanbul Fuarı kapsamında sektörteki paydaşlarımızla bir kez daha buluşturduk. Hem yeni iş birlikleri kurduğumuz hem de lezzet tutkunlarına ilham verdiğimiz son derece başarılı geçen bu etkinlik süresince standımızı ziyaret eden ve görüşlerini bizlerle paylaştan tüm katılımcılara teşekkür ediyoruz." dedi.

Çalışmalarını "Önce İnsan" anlayışıyla yürüten ve 47 yıldır geleneksel ürünleri tüketiciler ile buluşturarak yıllık 90 bin ton sirke üretimi ile sektör lideri olan Fersan,

ürünlerini 40'tan fazla ülkeye ihraç ediyor. Develey Group şirketi olan ve %25 ile pazar lideri konumunda bulunan Fersan, liderliğini 2025 yılında da devam ettiriyor.

Fersan Hakkında: 1978'den beri üretim faaliyetleri gösteren köklü bir şirket olarak Fersan, ürünlerinin imalatı sırasında gıda güvenliği ve kaliteyi ön planda tutarak güçlü tedarik zinciriyle ürünlerin doğallığını gözetmektedir. Sürdürülebilir yönetim anlayışıyla, sözleşmeli tarım yaptıkları çiftçilerine verdiği eğitimler ve periyodik olarak tarlalara gerçekleştirilen kontroller ile ürünlerini tohumdan pakete kadar takip ederek doğallıklarını izleyebilmektedir. Fersan, Almanya önde olmak üzere Avrupa Birliği, ABD, Türk Cumhuriyetleri, Arap ülkeleri, Avustralya, Rusya, Japonya, İsrail, gibi 40'tan fazla ülkeye ihracat gerçekleştirmekte ve her geçen yıl ülke sayısını artırmaktadır.



Gürhan
Güven



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

Ege'nin Büyüleyici Ruhu, İstanbul'un Tarihi Dokusunda Hayat Buldu

MykOrini artık İstanbul'da,
Tersane'nin kalbindeSWOT Hospitality CEO'su
Mouhamad HadlaGeneral Manager
Theodoros KaounasMichelin yıldızlı
Celebrity Chef PavlosExecutive Brand Chef
Dimitris Koumis

Göz alıcı konseptleri ve seçkin gastronomi anlayışıyla tanınan SWOT Hospitality, Türkiye'deki ikinci MykOrini restoranını İstanbul'un yeni cazibe merkezi Tersane İstanbul'da misafirleriyle buluşturdu. Mikonos ve Santorini'nin kültüründen esinlenen MykOrini, yalnızca bir restoran değil; Yunan adalarının büyüleyici atmosferini İstanbul'un kalbine taşıyan bir gastronomi ve eğlence deneyimi olarak öne çıkıyor.

Yunan Adalarından İstanbul'a

SWOT Hospitality, Dubai ve Türkiye'deki fine dining yatırımlarından sonra şimdi de Yunan adalarının eşsiz ruhunu İstanbul'a taşıdı. MykOrini, modern dokunuşlarla yeniden yorumlanmış geleneksel Yunan mutfak, tabak kırma ritüelleri ve sirtaki gösterileriyle misafirlerine unutulmaz anlar yaşıyor.

Üç İsim, Tek Vizyon

MykOrini'nin mutfak felsefesi, uluslararası gastronomi sahnesinde kendini kanıtlamış üç ismin imzasını taşıyor:

Michelin yıldızlı Celebrity Chef Pavlos Kyriakis, menüye uluslararası bir vizyon kazandırıyor.

Executive Brand Chef Dimitris Koumis, Akdeniz mutfakındaki uzmanlığını mevsimsellik, sadelik ve kusursuz teknikle harmanlıyor.

General Manager Theodoros Kaounas, Londra'dan Dubai'ye uzanan deneyimiyle her detayı titizlikle yöneterek benzersiz bir hizmet anlayışını MykOrini'ye taşıyor.



"İstanbul gastronomisinde yeni bir dönem başladı"

SWOT Hospitality CEO'su Mouhamad Hadla, açılışla ilgili duygularını şu sözlerle paylaşıyor:

"SWOT Hospitality olarak, MykOrini'yi Tersane İstanbul'a taşımış olmaktan büyük mutluluk duyuyoruz. Misafirlerimiz, adımlarını attıkları andan itibaren Mikonos'un enerjisini, Santorini'nin dinginliğini ve Ege'nin özgürlüğünü hissediyor. İstanbul gastronomisine yeni bir soluk getirmekten gurur duyuyoruz."

Tarihi Dokuda Modern Bir Lezzet Serüveni

Tersane İstanbul'un tarihi atmosferinde kapılarını açan MykOrini, Ege'nin ruhunu dekorasyonuna, tabaklarına ve ritmine taşıyor. Denizden gelen taptaze malzemeler, özenle hazırlanmış kokteyller ve büyüleyici şovlarla birleşerek misafirlere yalnızca lezzet değil; unutulmaz bir yolculuk yaşıyor.



Alhatoglu

ALHATOĞLU OLIVE OIL CO.



www.alhatoglu.com
shop.alhatoglu.com



@alhatoglu.zeytinyaglari
@kidsolio



Alhatoglu Zeytinyağları



alhatoglumutfagi



Alhatoglu Olive Oil Co.
Alhatoglu Zeytinyağları

Turizmde Başarının Sırrı Takım Çalışması ve Yenilenmekten Geçiyor

Hizmet sektörünün insan odaklı olduğunu dile getiren Demiryürek, misafir memnuniyeti ve sürdürülebilir kalitenin koordineli ekip çalışmasıyla sağlandığını dile getirdi.

Sektörde 28 yıllık deneyime sahip olan Operasyon Direktörü Ali Demiryürek, "Özellikle hizmet sektöründe yönetim ve liderlik kadar çalışan personelin özveri ve takım ruhuyla hizmet üretmesi çok önemli. Burada motivasyon, ekip sinerjisini yakalamak ve bir sisteme oturtmak gerekiyor. Bodrum'a 28 yıl önce stajyer olarak gelmiştim. Bir daha da buradan ayrılmadım. Farklı departman ve bölümlerde edindiğim farklı deneyimler, bu sektördeki vizyonumun oluşmasında bana büyük katkı sağladı. Bodrium'da ise yedi yıl önce ilk olarak Tyro Restoranda Yiyecek İçecek Müdürü olarak göreve başladım. Restoran dışında da otelde sürekli bir devinim var. Operasyon, tüm birimlerle tam bir

eşgüdüm içinde yürütüldüğü zaman mükemmelleşiyor. Bu işe bir bütün olarak bakmak lazım; otel misafirlerini memnun etmek zor bir konu. Otelin tüm departmanlarının ortak hedefe kilitlenmesi ve bir ahenk içinde hareket etmesi için güçlü bir iletişim dili yaratmanız ve bunu korumanız gerekiyor. Yıl boyunca dünyanın farklı ülkelerinden misafirleri ağırlıyoruz. İnsanlar buraya bir bedel ödeyerek geliyor ve karşılığını da iyi hizmetle almak istiyor. Farklı departmanlarda bir kurum kültürü olarak misafir memnuniyetini ön plana çıkaran bir anlayışla çalışıyoruz" diye konuştu.

**Bodrium Hotel & SPA
Operasyon Direktörü Ali
Demiryürek, turizmde
başarının sırrının,
takım çalışması,
motivasyon ve kendini
sürekli yenilemekten
geçtiğini söyledi.**

OTEL İÇİ VE DIŞINDA HİZMET VERİYORUZ

Turizm sektöründe farklı tesislerde deneyimler kazanmanın esas olduğunu kaydeden Ali Demiryürek şunları söyledi: "Bodrium Hotel & SPA'da tıpkı bir okul gibi çalışanların meslekte deneyim kazanmalarını sağlıyoruz. Fakat turizm sektöründe devamlılık çok fazla olmuyor. Çünkü herkesi müdür yapamazsınız; çalışanların da olması gerekiyor. Bu nedenle her işletmede sirkülasyon yaşanıyor. Burada işi öğrenip, deneyim kazanıp başka yerlere şef olarak gidiyor. Sektöre nitelikli insan kaynağı anlamında da çok faydamız

oluyor. Biz operasyonel anlamda sadece otel içinde restoranda ve konaklama olarak hizmet vermiyoruz. Otelde düğün de yapıyoruz, toplantılarımız da var. Yaz - kış sürekli banket organizasyonlarımız oluyor. Sivil toplum kuruluşlarının organizasyonları için gerek otel içinde, gerekse de kendi yerlerinde hizmet veriyoruz. 50 odalı butik bir otel olmamıza rağmen büyük organizasyonlar da yapabiliyoruz. Dış mekan etkinliklerimiz de var. Özel villalarda organizasyonlar da düzenleyebiliyoruz. Bodrium denildiği zaman otel, lanua Spa, Tyro Restoran ve yeni eklenen güzellik ve bakım merkezimizle artık bizi herkes tanıyor"



Bodrium Hotel &
SPA Operasyon
Direktörü
Ali Demiryürek

MEMNUNİYETİ ÜST SEVİYEYE ÇIKARMAYI HEDEFLİYORUZ

Öncelikle misafir memnuniyetini üst seviyeye çıkarmak için çalıştıklarını, para kazanmanın ikinci planda olduğunu vurgulayan Ali Demiryürek sözlerini şöyle sürdürdü: "Bir otelde müşteri beklenti ve ihtiyaçlarını karşılamak konusunda her türlü cevabı verebildiğimizi düşünüyorum. Misafir memnuniyetini üst seviyeye çıkarmak için tüm kademelerdeki personelle iletişimi de üst seviyeye çıkardık. Kurum içi eğitimler de veriyoruz. Para kazanmak bizim için ikinci planda. Sürekli nasıl daha iyi olabiliriz? neler yapabiliriz? diye soruyoruz. Mevcut kaliteyi korumak ve günün ihtiyaçlarına göre en iyi hizmeti verebilmek için takım ruhuyla çalışmalarımızı sürdürüyoruz"



Four Seasons Hotel Bosphorus, bu özel iş birliğiyle İstanbul'un gastronomi sahnesine yeni bir soluk getiriyor; zarafet, tarih ve lezzetin kesiştiği bir buluşmaya ev sahipliği yapıyor.



Fromagerie Antony İle Fransız Peynir Sanatı

Tarihi bir Osmanlı sarayının zarif atmosferini Boğaz'ın büyüleyici manzarasıyla birleştiren Four Seasons Hotel Bosphorus, gastronomi tutkunlarını benzersiz bir deneyime davet ediyor. Fransız peynir geleneğinin en seçkin temsilcilerinden biri olan Fromagerie Antony'nin beşinci kuşak ustası Jean-François Antony, 13 – 14 Ekim 2025 tarihlerinde İstanbul'da özel bir peynir tadım akşamı gerçekleştirecek.

Antony'nin titizlikle seçtiği peynirler, 13 – 14 Ekim 2025 tarihlerinde Boğaz'ın eşsiz atmosferinde düzenlenecek özel tadım akşamlarında misafirlerle buluşacak. Yaklaşık üç saat sürecek bu gastronomi deneyimi, yalnızca 40 davetliye ayrılmış seçkin bir buluşma olacak. Gecenin menüsünde, keçi ve koyun peynirlerinden başlayarak Comté'nin üç farklı olgunlaşma aşaması, beyaz küflü peynirler ve yıkanmış kabuklu peynirler yer alacak, finalde ise meyve bazlı hafif bir tatlı ile Fransız peynir sanatını tamamlayan unutulmaz bir yolculuk sunulacak.

Bu eşsiz lezzetlerin ardında ise, Fransa'nın üç sınır ülkesinin kesişiminde yer alan küçük ama karakter dolu bir köyün hikâyesi yatıyor. Alsace'ın güneyindeki Sundgau bölgesinde konumlanan Vieux-Ferrette köyü, bugün dünyanın en saygın peynir duraklarından birine ev sahipliği yapıyor. Küçük, tarihi sokakları ve yarı ahşap evleriyle tipik Alsace ruhunu yansıtan bu köy, artık yalnızca manzarasıyla değil, benzersiz peynir kültürüyle de tanınıyor. Beş kuşaktır aynı tutkuyla çalışan Antony ailesi, yerel pazarlardaki köklü

geleneğini sürdürürken, peynirlerini dünyanın dört bir yanına ulaştırıyor. Böylece Sundgau'nun özgün ruhunu yaşatırken, peynirin değerini ve zanaatkârlığını da geleceğe taşıyor.

Jean-François Antony, ailesinden devraldığı bu mirası, dünyanın önde gelen şefleriyle kurduğu iş birlikleri ve uluslararası tadım etkinlikleriyle yaşıyor. Her etkinlikte, yalnızca peynirin değil; kültürün, emeğin ve zamanın izini taşıyan bir sanat anlayışını konuklarına aktarıyor.



Ağva Tias Şelale Otel: Doğanın Kalbinde Huzurlu Bir Kaçış

İstanbul'a sadece 1,5 saat uzaklıkta yer alan Ağva, doğal güzellikleri ve sakin atmosferiyle şehrin gürültüsünden kaçmak isteyenler için adeta bir cennet. Karadeniz kıyısındaki bu şirin sahil kasabası, Göksu ve Yeşilçay nehirleri arasında kurulu olmasıyla ziyaretçilerine eşsiz bir deneyim sunuyor.

Geçtiğimiz günlerde, Ağva Tias Şelale Otel'i işletme sahibi Kemal Bey'in davetiyle ziyaret ettim. Doğanın kucağında, huzurun ve lezzetin bulunduğu bu özel tesisi yerinde görme fırsatım oldu.

Göksu Deresi'nin Yanında 5 Dönümlük Doğa Harikası

Tias Şelale Otel, Göksu Deresi kıyısında 5 dönümlük geniş bir arazi üzerine kurulmuş. Tesiste; doğayla bütünleşmiş 10 bungalow ve konforlu 7 otel odası bulunuyor. Her ayrıntısı huzuru hissettiren bu mekân, özellikle şehirden uzaklaşıp nefes almak isteyenler için biçilmiş kaftan.

Havuz Keyfi ve Nehir Kenarında Müzik

Doğa ile baş başa kalabileceğiniz otelde, misafirler için özel bir havuz keyfi de sunuluyor. Sabahın ilk ışıklarında kuş cıvıltıları eşliğinde, akşam saatlerinde ise canlı müzik atmosferinde Göksu kıyısında yemek yiyebilmek gerçekten büyüleyici.

Şef Oktay'ın Özel Lezzetleri

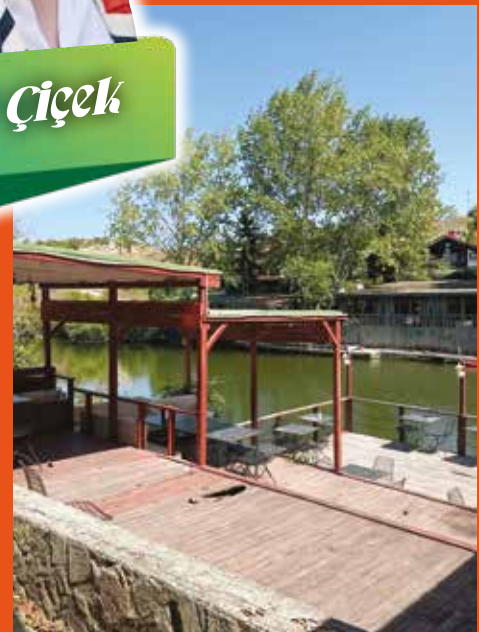
Otelde konaklayan misafirler, mutfakta harikalar yaratan Şef Oktay'ın hazırladığı lezzetlerle tanışma şansına sahip oluyor. Sabah kahvaltısından akşam yemeğine kadar tüm öğünlerde özenle hazırlanan yemekler, konaklama paketine dahil olarak sunuluyor.

Güler Yüzlü Misafirperverlik

Tesisin en dikkat çekici yanlarından biri de çalışanlarının samimiyeti. Güler yüzlü ve misafirperver ekip, her an yanınızda olarak tatilinizi daha keyifli hale getiriyor.



Murat Çiçek





Neden Ağva Tias Şelale Otel?

- İstanbul'a sadece 1,5 saat uzaklıkta
- Doğa ile iç içe konaklama imkânı
- Nehir kenarında huzur dolu anlar
- Özel havuz keyfi
- Şef Oktay'ın imzasını taşıyan lezzetler
- Misafir odaklı hizmet anlayışı

Eğer siz de hafta sonu ya da kısa bir tatilde doğaya kaçış yapmak istiyorsanız, Ağva Tias Şelale Otel tam size göre. Göksu Deresi'nin huzur veren manzarası eşliğinde konforlu bir konaklama ve unutulmaz bir gastronomi deneyimi yaşayabilirsiniz.



Nalia Karadeniz Mutfağı
Yönetim Kururlu Başkanı
Süleyman Tarakçı'nın özel tarifi

Karalahana Reçeli Tarifi



Karadeniz mutfağı denildiğinde akla sadece hamsi, mısır ekmeği ya da tereyağlı mıhlama gelmez; aslında her biri doğanın cömertliğini yansıtan, sabırla ve incelikle hazırlanan sayısız lezzet gizlidir bu mutfakta. İşte bu saklı hazinelerden biri de, alışılmışın dışında, sofralara farklı bir yorum katan karalahana reçeli.

Bu özel tarifi ise, Karadeniz mutfağının derinliklerine yürekten bağlı olan sevgili dostum Süleyman Tarakçı bizlerle paylaştı. Gelenekten aldığı ilhamı, modern bir yorumla harmanlayan Tarakçı, Karadeniz'in bereketini reçel kavanozlarına sığdırarak bizlere bambaşka bir tat deneyimi sunuyor.

Malzemeler

100 Porsiyon
2 kg karalahana
4 kg toz şeker
6 lt su
1 gr tuz
60 gr limon suyu
180 gr portakal suyu

Yapılışı

2 kg karalahana kaynayan suda haşlanır ve kükürtü alınır. Haşlanan karalahana buzlu soğuk suya alınarak şoklanır ve süzülür. Diğer tarafta su ve toz şeker uygun tencerede karıştırılır ve ocağa alınır. Ortalama 20 dakika kaynayan şekerli suya haşlanmış ve şoklanmış karalahana eklenir. Karıştırıldıktan sonra pişmeye bırakılır. Kıvamı gelmeye başlayan karalahana reçeline tuz, limon suyu ve portakal suyu eklenir. Karıştırılıp tekrar kıvamı gelene kadar orta ateşte kaynatılır. Kıvamı gelen Karalahana reçeli ilk sıcaklığını atmak üzere tencerede bırakılır. Ilık kıvama gelen reçel servise hazır hale gelir.

"AVRUPA' NİNÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"



Aktaslar



Pidemiss

SAĞLIKLI ve DOYURUCU LEZZET!



Marketinizden İsteyin!



www.aktaslardondurulmuslezzetler.com



aktaslar1981