

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

GASTRO

KASIM
2025

fill

TAM
116
SAYFA

www.gastrofill.com

Bir Gürcü
Mutfağı
SHVILI

Kuzey Ege
Festivallerin
Yeni Adresi

Atatürk'ün
Sofrası

Şef Yıldız Öz Samaha

Türk
Mutfağı
Bir Kültürel
Diplomasi Aracıdır

Lezzetli Tarif
Zeytin Reçeli





**Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünümüz**

**Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda**





Her piliç Erpiliç değildir



20

Turizmin
Değeri,
Zeytin
yağının
Başkenti
Ayvalık



22

FestOlive,
57 Bin 500
Ziyaretçiyi
Ağırladı



Bir
Sofranın
İki Hikâyesi:
Hatay'dan
Rize'ye
Umutla"

26



Kazdağları'nda
Bir Nefeslik
Huzur:
Manastırhan
Butik Otel

38



Bir Milletin
Sofrası:
Atatürk'ün
En Sevdiği
Yemekler

40



Gürcistan'dan
Kadıköy'e
Uzanan
Lezzet
Köprüsü:
Shvili

58



Grand
Pasha
Girne'den
Akdeniz
Esintili
Bir Lezzet
Yolculuğu

62



Kültür,
Tasarım ve
Lezzet
Bir Arada:
Seoul
Kitchen
Deneyimi

82



Anadolu'nun
Göç Hikâyesi,
Alaz'da
Öğleye
Dönüşü

88



100
Emre Turan, "Gastronomi
Şövalyesi" ile doğaya ve
sofraya yabancılaşmasını
sorguluyor.



Editörden

Biraz Ege, Biraz İstanbul, Tam Kivamında Bir Kasım!

Efendim, Kasım sayımızla yine birlikteyiz... Sonbaharın o hüzünlü ama bir o kadar da huzurlu günlerinde, sofralarımıza düşen ilk zeytin tanelerinin bereketini, Ege rüzgârının kokusunu ve dost sohbetlerinin sıcaklığını sizlerle paylaşmak benim için her zamanki gibi büyük bir mutluluk.

Bu ay sayfamızın konuğu, mutfağın zarif şefi, değerli dostum Yıldız Öz Samaha. Kendisiyle sohbetimizde yeni kitabı *"Yıldızlı Tarifler"* den bahsettik; tariflerinden çok, her yemeğe kattığı ruhu konuşmak güzeldi. Çünkü bazı şefler sadece yemek yapmaz, hikâye yazar. Yıldız da onlardan biri...

Kasım demek, zeytin zamanı demek. Bu yıl Kuzey Ege'nin kalbi Ayvalık ve Edremit'teydim; hem zeytin hem de zeytinyağı hasadı festivalinde. Panellerde konuşmacı olarak yer almak, zeytinin sadece bir meyve değil, bir kültür, bir yaşam biçimi olduğunu anlatmak benim için tarifsiz bir onurdu.

Kuzey Ege bu sene festivallerde öyle güçlü bir çıkış yaptı ki, gönül rahatlığıyla söylüyorum: Türkiye'nin en iyi üç festival rotası arasına girmeyi fazlasıyla hak etti.

Kazdağları'na gitmişken tabii ki dostlarımı es geçmedim. Sevgili Murat ve Uğur kardeşlerin işlettiği Manastırhan Kazdağları'nda kaldım. Dere kenarında, kuş seslerinin arasında, dağların huzurunu içime çekerek birkaç gün geçirdim. O doğanın kalbinde insan, sadece dinlenmiyor; kendini yeniden buluyor...

Kasım aynı zamanda bizler için bir anma ayı.

10 Kasım, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün aramızdan ayrılışının yıldönümü... Bu özel günde, onun sofralarına, o zarif, sade ama derin anlamlar taşıyan yemek kültürüne de sayfalarımızda yer verdik. Atatürk'ün sofrası, bir milletin birikimini, paylaşmayı ve nezaketi temsil ediyor; tıpkı onun bıraktığı miras gibi.

Bir de bu ay damağımda iz bırakan bir lezzet keşfim var: Kadıköy Terminal'deki Shivili Gürcü Mutfağı. Gürcü mutfağının baharatlı, hamurla dans eden o sıcak dokunuşlarıyla tanıştım. Harika bir deneyim oldu, yolunuz düşerse mutlaka uğrayın derim.

Ve tabii olmazsa olmaz bir tartışma konumuz var: Kruvasan mı, simit mi?

Biri Fransız zarafeti, diğeri Türk sıcaklığı...

Bu yazımızda ikisinin hikâyesini de işledik. Karar yine size ait!

Son olarak, Kuzey Ege'den size özel, içi zeytinle dolu bir tatlı getirdim: Zeytin Tatlısı. Gelenekle yeniliği buluşturan bu tarif, Kasım'ın en tatlı sürprizi olsun.

Yeni sayımız, dost sofralarına bereket, sayfalarımıza ise ilham getirsin.

Sevgiyle, lezzetle kalın...

Murat Çiçek

GASTRO
fill
www.gastrofill.com SAYI: 20

KÜNYE

Fiore İletişim Adına
Genel Yayın Yönetmeni
MURAT ÇİÇEK

YAYIN DANIŞMANLARI
ORHAN VURAL
GÜLTEKİN KAYA

YAZI İŞLERİ
ŞEHAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTÜRKAN

YAYIN DİREKTÖRÜ
MUHAMMED ABDULLAH TUNCA

HABER MÜDÜRÜ
AYBÜKE KURNAZ - MEHMET BİRTEK

GÖRSEL YÖNETMEN
ÜMIT ATA

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

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

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM ve KOORDİNATÖR
TUBA ÖZDEMİR

REKLAM VE İŞ BİRLİĞİ İÇİN
0535 225 13 60

editör@gastrofill.com



Şimdi tatma sırası sizde

İncir Reçeli ve Cevizli Helva
Ürünlerine Uluslararası
Üstün Lezzet Ödülü!



Lezzetimiz dünyadan onay aldı.

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

www.seyidoglugida.com.tr



seyidogluhelva

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



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU

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
ONUR MÜDÜRLÜĞÜ



T.C. TİCARET BAKANLIĞI

EX SPONSORSHIP
HOSİTİNG



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ORGANIZATÖRLER
ORGANİZATÖR



DEVELOPMENT
SUPPORTER



İzmir Vakfı



MARK YOLD SPONSOR
MARKET SPONSOR



BU FUAR 19. ULUSLARARASI TURİZM TİCARET FUAR VE KONGRESİ (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) ÖRGÜTLERİNE AİT OLMAKTADIR. THIS FAIR IS BEING ORGANIZED ACCORDING TO THE LAWS OF 1914 BY THE CHAMBERS AND COMMUNITY EXCHANGES OF TURKEY.

“

Yıldızlı
Tarifler
sadece bir
yemek kitabı
değil, köklerime
bir saygı duruşu.

”

“

“Bir yemeği anlamlı
kılan onun hikâyesidir.
Her malzemenin
bir nedeni, her rengin
bir mesajı olmalı.”

”

“

Türk mutfağını
dünyaya
sadece
lezzetiyle değil,
felsefesiyle
tanıtmak
istiyorum.”

”

“

Yenilik asla
lezzetin önüne
geçmemeli.
Özgünlük bir
zorunluluktur,
yenilik ise bir
iltifattır.

”

“Türk Mutfağı, Dünyanın Yeni Diplomatı”

Gastrofill dergisi olarak, Mardin ve Hatay mutfaklarının kadim mirasını modern dokunuşlarla dünyaya taşıyan Şef Yıldız Öz Samaha ile bir araya geldik. “Yıldızlı Tarifler” kitabı, sadece lezzeti değil, her tarifi ardındaki kültürü, emeği ve hikâyeyi de sofralarımıza taşıyor. Bu özel buluşmada, gelenekten geleceğe uzanan bir gastronomi yolculuğuna tanıklık ettik.

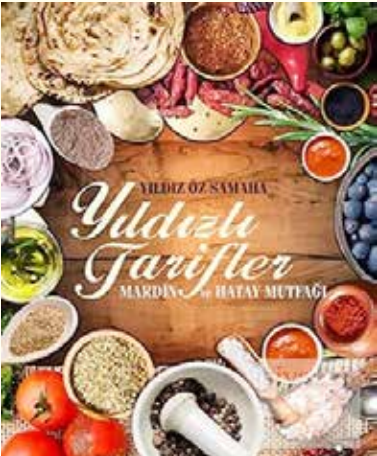
Yıldızlı Tarifler kitabınız kısa sürede hem Türkiye’de hem de yurt dışında dikkat çekti. Sizce kitabınızın bu kadar ilgi görmesinin ardındaki en önemli sebep nedir?

Bence en önemli sebep, kitabın sadece bir yemek kitabı olmaması. “Yıldızlı Lezzetler”, köklerine bir saygı duruşu. Mardin ve Hatay mutfakları, yüzyıllardır farklı inançların, dillerin ve kültürlerin aynı sofrada buluştuğu bir miras. Okuyucular, sadece lezzetli bir tarifi değil, o tarifi ardındaki o derin kültürel hikâyeyi de arıyor. Kitap, bu hikâyeleri dürüstçe ve modern bir estetikle sundu. Bir de tabii, tüm tariflerin evde uygulanabilir olmasına özen göstermem, tarifi basitleştirirken lezzetinden ödün vermemem de bu ilgiyi artırdı.

Kökleri Korumak, Çağa Uyum Sağlamak

Mardin ve Hatay mutfakları çok zengin ama aynı zamanda korunması zor bir miras. Bu iki kültürün lezzetlerini modern çağa taşıırken hangi zorluklarla karşılaştınız?

En büyük zorluk, “kaybolan lezzet” dediğimiz o orijinal tadı korumaktı. Örneğin, Hatay’ın o meşhur nar ekşisi veya Mardin’in güneşte kurutulmuş domatesi; bunların yerini standart market ürünleriyle doldurursanız, yemeğin ruhunu öldürürsünüz. Modern çağa taşıırken, sunumu çağdaşlaştırdım, teknikleri güncelledim ama lezzetin DNA’sına dokunmadım. Karşılaştığım zorluk, o orijinal lezzeti sağlayacak yerel tedarikçileri bulma, o malzemelerin ulaşılabilirliğini sağlama çabasıydı.



Özgünlükle Yeniliğin Dansı

Geleneksel tarifleri modern dokunuşlarla yorumlarken, özgünlük ve yenilik arasındaki dengeyi nasıl kuruyorsunuz?

Bu benim kırmızı çizgim. Yenilik, asla lezzetin önüne geçmemeli. Benim için denge şudur: Tarifi ruhu ve tadı geleneksel kalmalı, sunumu ve servis tekniği çağdaş olmalı. Örneğin, Mardin içli köftesi veya mahlube gibi bir yemeğin özünü değiştiremem, o bir ritüeldir. Ama sunumda daha hafif, daha estetik ve daha sade bir yol izleyebilirim. Özgünlük bir zorunluluk, yenilik ise bir iltifat olmalı.



Murat Çiçek

Türk Mutfağının Dünyadaki Yeni Yüzü

Amerika ve Avrupa’daki okuyuculardan nasıl geri dönüşler alıyorsunuz? Türk mutfağının bu bölgelerdeki algısı sizce değişmeye başladı mı?

Geri dönüşler inanılmazdı. Özellikle Ortadoğu ve Balkanlar’dan gelen kültür miraslarını birleştiren bu iki mutfağın zenginliği, Batı’da çok ilgi çekti. Avrupa ve Amerika’da uzun süre Türk mutfağı, ne yazık ki sadece döner, kebab ve lahmacun üçgeninde sıkışıp kalmıştı. Ancak son dönemde şeflerimizin, yazarlarımızın ve benim gibi kültürel miras taşıyan kitapların etkisiyle bu algı değişmeye başladı. Artık okuyucularımız, coğrafi işaretli ürünlerin, vegan/vejetaryen seçeneklerin ve o çok katmanlı baharat kültürünün peşindeler. Türk mutfağı artık bir “fast food” değil, derinliği olan bir “fine dining” potansiyeli olarak görülüyor.



Kaybolan Tariflerin İzinde

“Unutulmaya yüz tutmuş tarifleri yeniden canlandırmak” diyorsunuz. Sizce hangi yemekler bu tanımın içine giriyor ve neden unutulmaya yüz tuttular?

Bu tanıma giren çok yemek var ama benim için en önemlileri, yöresel tahıllarla yapılan çorbalar, uzun sürede hazırlanan kışık yiyecekler ve ritüel yemekleri. Örneğin, Mardin’in kışık kuru dolmaları, nohutla yapılan çorbaları veya Hatay’ın özel tuzsuz yoğurtla yapılan yemekleri. Bunlar unutulmaya yüz tuttular çünkü:

1. Zaman: Uzun hazırlık gerektiriyor, günümüz temposuna uymuyor.
 2. Malzeme: Orijinal malzemeleri bulmak zor.
 3. Nesil: Yeni nesil kolay olana yöneliyor.
- Ben bu ritüelleri yeniden gündeme getirerek, onlara “zamandan tasarruf etmenin bazen lezzetten feragat etmek olduğunu” hatırlatmak istedim.

Bir Avludan Dünyaya: Çocuklukta Başlayan Yolculuk

Ailenizden veya çocukluk döneminizden sizi gastronomiye yönlendiren özel bir anınız var mı?

Kesinlikle var. Mardin’de geçen çocukluğumda, mutfak sadece bir yemek pişirme yeri değildi, bir yaşam alanıydı. Annem, babannem ve teyzemlerle birlikte büyük bir avluya kurulan sofralar... Ama beni asıl etkileyen an, babannemin o meşhur Mardin usulü ikbebeti (içli köfte) yoğurmasıydı. O köfteleri yaparkenki sabrı, malzemeye gösterdiği saygı ve her bir taneyi sanki bir sanat eseri yaratmış gibi elinde çevirmesi... O an, yemeğin sadece mideyi doyurmakla ilgili değil, aynı zamanda ruhu ve kültürü beslemekle ilgili olduğunu anladım. Bu, benim ilk gastronomi dersimdi.

HOŞGÖRÜNÜN SOFRASI

Mardin ve Hatay'ın ortak dili bellidir: Birlikte yemek yemek, birlikte yaşamak demektir.



Mutfak: Ayırıştırıcı Değil, Birleştiren Dil

Mardin ve Hatay gibi çok kültürlü iki coğrafyada yetiştirmek, sizin yemek anlayışınıza ve hayat felsefenize nasıl bir bakış kazandırdı?

Bu iki coğrafya, bana en değerli iki şeyi öğretti: Hoşgörü ve Zenginlik. Mardin'de Süryani, Arap, Kürt, Türk; Hatay'da Sünni, Alevi, Hristiyan, Musevi... Herkes aynı sofranın etrafında oturur. Bu, benim yemek anlayışımı şunu kattı: Mutfak, asla ayırıştırıcı değil, birleştiren tek dildir. Hayat felsefeme ise şu bakışı kazandırdı: Bir yemeğin lezzeti ne kadar çok farklı baharatı barındırıyorsa o kadar derin ve zengin olur. İnsan da öyledir; ne kadar çok kültürü tanırsanız o kadar zenginleşir.

Geleceğe Miras: Yerel Mutfakları Korumak

Bugün Türkiye'nin farklı bölgelerinde de benzer kültürel gastronomi projeleri yapılıyor. Sizce yerel mutfaklarımızın korunması için atılması gereken en önemli adımlar neler?

En önemli adımlar şunlar olmalı:

1. Eğitim ve Dokümantasyon
2. Coğrafi İşaretleme ve Yerel Üreticiyi Destekleme
3. Gastronomi Turizmi Geliştirme
4. Müfredat Entegrasyonu

Ev Mutfağında Geleneksel Tatları Yaşatmak

Kitabınızda evde uygulanabilir tarifler de yer alıyor. "Ev mutfağında geleneksel tatları yaşatmak" konusunda okuyucularınıza neler tavsiye edersiniz?

Tavsiyem çok basit: "Kendinize ve yemeğe zaman ayırın."

Acele etmeyin, malzemeyi sorgulayın, büyük pişirin ve en önemlisi sofrayı kurun. Gelenek, sadece tencerede değil, sofrada yaşar.



Lezzetlerin Ardındaki Hikâyeler

Maklube, kaburga dolması, susuz kısırs ve Mardin içli köftesi gibi tariflerinizin her biri ayrı bir kültürel hikâyeye taşıyor. Bu yemeklerin hikâyelerini nasıl keşfediyorsunuz?

Bu hikâyeler, benim için birer define avıydı. Keşif sürecim, tarif defterlerini karıştırmaktan çok, insan dinlemeye dayanıyordu. Mardin ve Hatay'daki yaşlı teyzelerimiz, annelerimiz ve ustalarla uzun saatler geçirdim.

Her biri, geçmişle bugün arasında bir köprü oldu.

Türk Mutfağını Kültürel Diplomasi Aracı Yapmak

Türk mutfağını dünyaya tanıtmada bireysel olarak en büyük hedefiniz nedir?

Bireysel olarak en büyük hedefim, Türk mutfağını sadece lezzetle değil, felsefesiyle bir "kültürel diplomasi aracı" olarak konumlandırmak. "Bir gün mutlaka yapmalıyım" dediğim proje ise Anadolu Lezzetleri Enstitüsü.

Bu enstitü, hem araştırma hem eğitim hem de gastronomi laboratuvarı olacak.



Bir Yemeği "Anlamlı" Yapan Şey

13. Geleneksel lezzetlerin yanında çağdaş sunumlar da önem kazanıyor. Sizce bir yemeği sadece lezzetli değil, "anlamlı" yapan unsur nedir?

Bir yemeği anlamlı kılan onun hikâyesidir.

Her malzemenin bir nedeni, her rengin bir mesajı olmalı. Bir çorba, sadece sıvı değildir; şifadır, paylaşmadır, misafirperverliktir.

İlham Veren İsimler ve Ekoler

Gastronomi dünyasında sizi en çok etkileyen isimler veya ekoller kimler oldu?

En çok yerel malzemeye ve kültüre saygı duyan isimlerden etkilendim:

- Annem ve Babannem
- Alice Waters
- Süheylâ ve Nejat Başgelen
- Noma ekolü

Yeni Kitap, Yeni Ekran: Anadolu'nun İzinde

Son olarak, ikinci kitap veya yeni bir proje hazırlığı var mı?

Evet, ikinci kitap yolda. Bu kez Anadolu'nun "tahıl ve bakliyat mutfağı" odağında olacak. Ayrıca, yakında başlayacak TV programında Türkiye'nin dört bir yanında hikâyesi olan lezzetleri keşfedeceğiz.

Marka İş Birliklerinde Dengeyi Bulmak

Son dönemde birçok ünlü marka sizi "mutfak yüzü" olarak tercih ediyor. Sizce markalarla bu iş birliklerinde nelere dikkat edilmeli?

Benim için en önemli kriterler samimiyet ve sürdürülebilirlik. Değerlerin örtüşmesi, şeffaflık ve hikâye anlatıcılığı olmazsa olmaz.

"Kalite bir zorunluluktur, özgünlük her şeydir."



Ekranlarda Yeni Bir Lezzet Yolculuğu

Size gelen TV programı teklifinden bahseder misiniz? İzleyicileri nasıl bir konsept bekliyor?

Konseptimiz "Hikayesi Olan Lezzetler." Stüdyo yerine Anadolu'nun köylerine gidip, tarifleri yerinde öğreneceğiz. Amaç sadece yemek değil, kültürü pişirmek.

Hindistan'da Türk Lezzetlerinin Elçisi

Hindistan Leela Palace Bengaluru'daki etkinlikte Türk mutfağını tanıtmak nasıl bir deneyimdi?

Leela Palace Bengaluru'daki etkinlik kariyerimin en unutulmaz anlarından biriydi. Hint baharat kültürüyle Hatay ve Mardin mutfaklarının kesiştiği noktalar büyük ilgi gördü.

Bu tür buluşmalar, Türk mutfağının dünyadaki "fine dining" konumunu güçlendiriyor.

LEZZET DIPLOMASISI

Leela Palace'taki Türk mutfağı gecesi, gastronomiyi diplomasiye dönüştürdü. Her tabak, Türkiye'nin zarafetini, köklü kültürünü ve misafirperverliğini anlattı. Zeytinyağının altın rengiyle başlayan yolculuk, Anadolu'nun mirasını Hindistan'ın baharatlı havasına taşıdı.





Lokanta by Divan, Chaine des Rôtisseurs Derneği Üyelerini Ağırladı

Divan Grubu'nun 70 yılı aşan gastronomi mirası ve rafine lezzet anlayışıyla hayat bulan Lokanta by Divan, kökleri Orta Çağ'a dayanan, dünyanın en eski ve en prestijli gastronomi derneklerinden Chaine des Rôtisseurs'ün 2025-2026 yılı ilk yemeğine ev sahipliği yaptı.

22.000 üyesiyle 80'den fazla ülkede mutfak sanatlarını aynı kalite ve değerler doğrultusunda

teşvik etmek ve sofraya zevklerini paylaşmak amacıyla profesyonel ve amatör gastronomi tutkunlarını bir araya getiren Chaine des Rôtisseurs'ün, Lokanta by Divan'ın ikonik atmosferinde gerçekleşen yemeğine dernek üyelerinin yanı sıra gastronomi dünyasından seçkin isimler de katıldı.

Gecede misafirlere Türk mutfagının köklerinden ilham alan ve zamansız bir geleneği

temsil eden Lokanta by Divan'ın ödüllü ve yaratıcı şefi Volkan Arık liderliğinde hazırlanan özel menü sunuldu. Sürdürülebilirliği ve sıfır atık prensiplerini odağına alan, özenle hazırlanmış rafine tabaklar sunan Lokanta by Divan ekibi, mevsiminde ve yöresel ürünler kullanarak binlerce yıllık geçmişe sahip olan lezzetleri bugüne taşıyarak beğeni topladı.

Kırk Kat Baklava Tarihi" Gourmand Awards 2025'in Türkiye kazananı oldu!

Burak Onaran ve Priscilla Mary Işın tarafından kaleme alınan "Saraydan Çarşıya, Gaziantep'ten İstanbul'a: Kırk Kat Baklava Tarihi" kitabı, uluslararası gastronomi dünyasının en prestijli ödül programlarından olan, Gastronomi Oscarları olarak da anılan Gourmand Awards 2025'in Türkiye kazananı oldu.

Sadece bir gastronomi kitabı olarak değil, baklavanın ve tarihinin çok katmanlı hikâyesini anlatan bir referans kaynak olarak öne çıkan kitap, Aralık 2024'te Mundi Kitap etiketiyle okurla buluşmuştu.

Burak Onaran ve Priscilla Mary Işın'ın ortak imzasını taşıyan "Saraydan Çarşıya, Gaziantep'ten İstanbul'a: Kırk Kat Baklava Tarihi" kitabı, gastronomi dünyasının en prestijli ödülleri arasında biri olan Gourmand Awards 2025'te E03 kategorisinde Türkiye birincisi seçildi. Bu büyük başarıyla kitap, Kasım 2025'te düzenlenecek uluslararası törende "Best of the World" (Dünyanın En İyisi) unvanı için yarışacak.



Suudi Kızıldeniz

Doğa, Kültür ve Modern Turizmin Yeni Adresi



Suudi Arabistan'ın Kızıldeniz kıyıları, doğal güzellikleri, kültürel mirası ve modern turizm yatırımlarıyla dikkat çekiyor. 1.800 kilometrelik sahil şeridi, adaları ve farklı konseptlerdeki konaklama seçenekleriyle ziyaretçilere hem dinlenme hem de keşif imkânı sunuyor. Shebara Adası'nda yer alan tatil köyü, deniz üzerine inşa edilen 38 villasıyla öne çıkıyor. Tesis tamamen güneş enerjisiyle çalışıyor ve sürdürülebilirlik anlayışını merkeze alıyor. Granit dağların içine inşa edilen Desert Rock tatil köyü ise 64 villa ve suitten oluşuyor. Tesiste doğa yürüyüşleri, bisiklet turları, kaya tırmanışı gibi aktivitelerin yanı sıra gökyüzü gözlemleri de yapılabiliyor. Nabatean kültüründen ilham alan Six Senses tatil köyü, 76 villadan oluşuyor. Spa ve meditasyon alanlarının yanında yerel kültürü tanıtan etkinlikler de sunuluyor.

Amasya Et Ürünleri'nin Lezzet Yolculuğu Devam Ediyor



Türkiye'nin yeni nesil kasap anlayışını sofralara taşıyan Amasya Et Ürünleri, 36. mağazasını açarak büyümesini sürdürüyor. Online market ve pazaryeri iş birlikleri sayesinde "İyi Et, Taze Lezzet" vizyonu artık Türkiye'nin dört bir yanında erişilebilir hale geliyor. Kaliteli ve güvenilir et ürünleriyle öne çıkan Amasya Et Ürünleri, yeni mağaza açılışıyla mağaza sayısını 36'ya çıkardı. İstanbul'dan Amasya'ya, Ankara'dan Anadolu'nun farklı illerine kadar birçok noktada sofralara taze et lezzetini taşıyan marka, "yeni nesil kasap" anlayışını tüm Türkiye'ye yaymayı hedefliyor. "İyi Et, Taze Lezzet" mottosuyla hareket eden Amasya Et Ürünleri, sofralara yalnızca lezzet değil; güven, şeffaflık ve izlenebilirlik de getiriyor. Amasya'nın Suluova ilçesindeki entegre tesislerinde doğan ve sofralara uzanan şeffaf üretim süreci, markanın en büyük farkı oluyor.



Yörsan, Kültürlü Çocuk Festivali'nde Lezzet ve Eğlenceyi Bir Araya Getirdi

Özel Bursa Kültür Okulları tarafından düzenlenen 3. Kültürlü Çocuk Festivali, 27 Eylül'de Bademli Kampüsü'nde coşkulu bir atmosfer ve yoğun katılımıyla gerçekleştirildi. "Bu Şehrin Eğlence Kültürü" mottosuyla düzenlenen festivalde, 4-10 yaş aralığındaki çocuklar, aileleriyle birlikte unutulmaz bir gün

geçirdi. Festivalin en renkli duraklarından biri de Yörsan standı oldu. Minik katılımcılar yoğun ilgi gösterdikleri Yörsan Hediye Çarkı'nı çevirerek; Yörsan Süt, anahtarlık, kalem-silgi seti, balon ve Keskinöğlü iş birliğiyle sunulan mutfak önlüğü, soğutucu çanta, mangal yelpazesi gibi sürpriz hediyeler kazandı.

Costa Coffee'den Patili Dostlara Destek

Avrupa'nın en büyük kahve zinciri Costa Coffee, Her Eve Bir Pati Derneği (HEPAD) iş birliğiyle başlattığı "Patili Dostlarımız İyilikle Yaşasın!" projesiyle kalplere dokunmaya devam ediyor. Proje kapsamında Costa Coffee, mağazalarında satılan kâğıt poşetlerden elde edilen gelirle HEPAD çatısı altındaki hayvanların daha iyi koşullarda barınabilmesine destek oluyor.

Sosyal farkındalık adına önemli bir adım atan Costa Coffee, 'Patili Dostlarımız İyilikle Yaşasın!' projesiyle 4 Ekim Dünya Hayvanları Koruma Günü'nde de herkesi iyilikle ortak olmaya davet ediyor. Proje kapsamında Costa Coffee mağazalarından yapılan alışverişlerde satın alınan kâğıt poşetler, Her Eve Bir Pati Derneği'nin Bursa'daki barınağında yaşayan sokak hayvanlarının yaşam koşullarının iyileştirilmesine katkı sağlıyor.



Popeyes, Mobile Legends:

Bang Bang Türkiye Championship Sezon 6'nın Resmi Yiyecek Sponsoru Oldu

Türkiye'nin hızlı servis restoran sektörü lideri TAB Gıda bünyesinde yer alan Popeyes, Mobile Legends: Bang Bang Türkiye Championship Sezon 6'nın resmi yiyecek sponsoru olarak espor tutkunlarıyla buluşuyor. Popeyes, bu iş birliğiyle yalnızca turnuvada yer almakla kalmayıp oyuncularla samimi bir bağ kurarak onların dünyasında gerçek bir değer yaratmayı amaçlıyor. Popeyes, bu iş birliğiyle gamer

topluluğunu yalnızca uzaktan desteklemekle kalmayıp onların ihtiyaçlarını gözetin, samimi bir yaklaşım sergileyerek kendini oyuncuların dünyasının bir parçası olarak konumlandırıyor. Bu kapsamda marka, turnuvaya özel olarak hazırlanan MLBB Espor Menüsü ile birlikte oyunculara da oyun içi elmas hediyesi sunuyor. Böylece Popeyes, turnuvanın resmi yiyecek sponsoru olmanın ötesinde, oyuncuların deneyimini zenginleştiren bir rol üstleniyor.

Dünya çapındaki en kapsayıcı turizm etkinliklerinden biri olan Türk zirve markası Uzakrota, bugüne dek zirve düzenlediği 30'u aşkın ülkeye Dubai'yi de ekledi. Balkanlar'dan Afrika'ya, İngiltere'den BDT'ye uzanan coğrafyanın önemli oyuncularını bir araya getiren Uzakrota Dubai, bölge turizmi ve katılımcı markalar açısından verimli bir etkinlik olarak iz bıraktı. "Dünyanın en etkili 10 turizm etkinliği"nden biri olan Türk zirve markası Uzakrota, bugüne dek 30'u aşkın ülkede düzenlediği etkinliklere bir yeni ülke daha ekledi. Dubai'de ilk kez gerçekleştirilen Uzakrota zirvesi, Balkanlar'dan Afrika'ya, İngiltere'den BDT'ye uzanan ekseninde önemli ve yenileyici bir etki yarattı. Sheraton Grand Dubai'de düzenlenen zirve turizm teknoloji markaları, bölge operatörleri, havayolları, oteller, DMC, outbound ve MICE şirketleri olmak üzere 400'ü aşkın markayı bir araya getirdi, katılımcı markalar ve bölge açısından küresel iş fırsatları sağladı. 43 standın yer aldığı; Turkish Airlines'ın yanı sıra Pegasus, FlyDubai, Air Arabia, Tailwind Airlines gibi hava yollarının katıldığı etkinlikte bölgesel sağlayıcı olarak Dubai Business Events de destek verdi. İki panelin ardından B2B görüşmelere geçildi.

Balkanlar'dan Afrika'ya turizmin nabızı Uzakrota Dubai'de attı!



Özsüt'ten Gaziantep'te yeni mağaza

Özsüt, Gaziantep'teki yeni mağazasını cadde üzerindeki konumuyla hizmete açtı. 2.0 konseptiyle tasarlanan mağaza, zengin menüsüyle Gaziantep'linin uğrak noktası olmaya hazırlanıyor. Özsüt, Gaziantep'teki yeni mağazasının kapılarını şehrin en hareketli noktalarından birinde, cadde üzerinde açtı. Modern tasarımı, ferah ortamı ve zengin menüsüyle öne çıkan mağaza, Gaziantep'linin buluşma rotasına taze bir soluk getiriyor.

Geleneksel tatlarla modern lezzetleri buluşturan 2.0 konseptiyle hizmet veren yeni

Özsüt mağazası hem yerel halkın hem de şehri ziyaret eden misafirlerin uğrak noktası olmaya hazırlanıyor. Her mevsim keyifli vakit geçirilebilecek şekilde tasarlanan mağaza, günün her anına eşlik eden tatlılarıyla dikkat çekiyor. Yılda iki kez güncellenen menüsünde sütlü tatlılardan şerbetli seçeneklere, zengin kahvaltılardan yumuşacık pancake'lere, kruvasanlardan tuzlu atıştırmalıklara kadar pek çok lezzeti bir arada sunan Özsüt Gaziantep mağazası, lezzet arayışındaki herkesi bekliyor.

SPX'in gücüyle büyüyen Blue Monkey Coffee, ilk franchise şubesini Milas'ta açıyor



SPX'in perakendecilik deneyimini arkasına alan Blue Monkey Coffee, bir kilometre taşını daha ardında bırakıyor. Kahve ile aktif yaşam tarzını birleştiren özgün konseptiyle öne çıkan marka, 2026 sonunda 40'a çıkarmayı hedeflediği franchise şubeler ile daha fazla kahve tutkununa ulaşacak.

Hibrit işletme konseptiyle franchising alanında rakiplerinden ayrılan Blue Monkey Coffee'nin, bu modeldeki ilk şubesi Milas'ta açılıyor. SPX CEO'su Barış Andırınlı bu yeni dönemi şu sözlerle değerlendiriyor: "Doğa tutkusu ve macera sporları ile kahve kültürünün buluştuğu Blue Monkey Coffee'nin yaratıcı konsepti, herkese ilham verecek bir deneyim alanı vad ediyor."

Paşabahçe HOST Fuarı'nda Yenilikçi Koleksiyonlarını Tanıtacak



Cam ev eşyasında dünya lideri Paşabahçe, yiyecek-içecek ve konaklama sektörünün en prestijli buluşma noktası olan HOST Fuarı'nda yerini almaya hazırlanıyor. Paşabahçe, 17-21 Ekim 2025 tarihleri arasında gerçekleşecek fuarda, sektöre yön veren tasarımlarını ve yenilikçi koleksiyonlarını uluslararası ziyaretçilerle buluşturacak.

06.10.2025 -1935 yılından günümüze saf ve narin camı zamansız tasarımlara dönüştüren ve binden fazla ürün çeşidi ile ikram sektörüne yön veren Paşabahçe, İtalya'nın Milano kentinde iki yılda bir düzenlenen ve sektörün en saygın uluslararası buluşma adresi olan HOST Fuarı'nda, 17-21 Ekim 2025 tarihleri arasında yenilikçi koleksiyonlarını tanıtacak.

Her yudumda zarafet, her dokunuşta Porland Kahve tutkusu Porland ile taçlandı



Türkiye'nin lider porselen üreticisi Porland, 9. İzmir Coffee Festival'de kahve tutkunlarını porselenin zarif ve benzersiz dokusuyla buluşturdu. İzmir Arena'da üç gün boyunca festivalin en yoğun ilgi gören markalarından biri olan Porland, kahve deneyimini estetik ve duyuşsal bir yolculuğa dönüştürdü. Bol paylaşımlı, keyifli festival atmosferinde, kahveseverler Porland'ın en yeni koleksiyonlarını yakından inceledi. Her bir tasarımında işlevselliği zarafetle buluşturan marka, kahve kültürüne kattığı estetik yorumla bir kez daha fark yarattı.

inde, kahveseverler Porland'ın en yeni koleksiyonlarını yakından inceledi. Her bir tasarımında işlevselliği zarafetle buluşturan marka, kahve kültürüne kattığı estetik yorumla bir kez daha fark yarattı.



Dağdelen Su, enerji tüketimini azaltmak için çalışmaları hızlandırdı

Istranca Dağları'nın el değmemiş doğasından gelen doğal mineralli suyunu modern teknolojiyle hijyenik ve geri dönüştürülebilir ambalajlarda sunan Dağdelen Su, kurulduğu tarihten günümüze kadar uyguladığı çevre politikası gereği sadece geri dönüşümlü cam ve PC ambalajlarda üretim yapıyor. Bunun yanında marka, şişelemede kullanılan ambalajlarının tamamını çevreye duyarlı üretim süreçleriyle kullanım ömrü tamamlandıktan sonra gıda dışı alanlarda kullanılmak üzere sıfır fire ile tekrar geri dönüşüme kazandırıyor.

Istranca Dağları'ndaki su kaynağı ve faaliyet alanlarını korumayı, teslim aldığı haliyle gelecek nesillere hiç bozulmadan taşımayı temel yükümlülüğü olarak kabul eden Dağdelen Su; kalite, güven ve sürdürülebilirlik değerleriyle sofralara tazelik ve lezzet taşıyor. Doğanın armağanını en saf haliyle sunarken, çevreye ve topluma karşı sorumluluklarını yerine getirerek sektörde fark yaratan marka, her damlasında doğallık, her adımında sürdürülebilirlik sunuyor.

NESCAFÉ 3ü1 Arada

tüketicileriyle birlikte "okut"uyor

Gençleri odağına alan NESCAFÉ 3ü1 Arada, Türk Eğitim Vakfı (TEV) iş birliğiyle sürdürdüğü eğitime destek hareketini büyütüyor. Marka, gençlik platformu olarak konumlandığı mobil uygulaması NE'APP merkezinde geliştirdiği Okutan QR projesiyle kahve severleri de bu desteğin bir parçası yapıyor. Tüketicilerin çevrelerinde

gördükleri Okutan QR'ları tarayarak ya da paketlerdeki şifreyi NE'APP'e girerek kazandıkları N'İYİ puanlar, NESCAFÉ 3ü1 Arada tarafından TEV aracılığıyla öğrencilere burs desteği sağlamak için kullanılabiliyor. Projeye katılanlar, gençlerin hayallerinin gerçekleşmesine destek olurken, isimlerine özel TEV imzalı dijital bağış sertifikasına da sahip oluyor.



Kahve ile Türk mutfağının sıra dışı buluşması: Manifesto Kitchen

Üçüncü nesil kahve dünyasının öncüsü Coffee Manifesto, kahveyi geleneksel Türk mutfağıyla buluşturan yeni konsepti Manifesto Kitchen ile misafirlerine farklı bir deneyim sunuyor. Kahve tatlarını geleneksel Türk mutfağıyla harmanlayarak özgün reçeteler hazırlayan Manifesto Kitchen'ın menüsünde kahveli dana gerdan, Türk kahveli sütlaç, badem crumble şekerpare gibi farklı tatlar var.

Üçüncü nesil kahve dünyasının öncüsü Coffee Manifesto, kahveyi mutfakla buluşturan yeni konseptini hayata geçirdi. Coffee Manifesto Yeldeğirmeni'nde başlayan Manifesto Kitchen konsepti, geleneksel Türk mutfağı lezzetlerini kahveyle bir araya getiriyor. Manifesto Kitchen'ın menüsünde kahveli dana gerdan, Türk kahveli sütlaç, badem crumble şekerpare gibi farklı tatlar var.

KENAN SOFUOĞLU PİSTİ

Altıncılık Süt Ürünleri'nin yeni marka yüzleri: Kenan ve Zayn Sofuoğlu

Altıncılık Süt Ürünleri'nin kefir markası Altıncılık Kefir, güçlü, sağlıklı ve doğal yaşamı temsil eden marka kimliğini yeni bir iş birliğiyle taçlandırıyor. Motor sporlarının efsane ismi Kenan Sofuoğlu ve oğlu Zayn Sofuoğlu, Altıncılık ailesinin yeni marka yüzleri oldu. Bu özel işbirliğiyle birlikte, "Nesilden Nesile Sağlık" mottosunu benimseyen Altıncılık, gelenekten geleceğe uzanan sağlıklı yaşam anlayışını Sofuoğlu ailesiyle bir araya getiriyor.

Markanın klasik kefir ürünleri, sporda ve yaşamda disipliniyle öne çıkan Kenan Sofuoğlu tarafından temsil edilirken; Altıncılık'ın çocuklara özel, eğlenceli ve meyveli ürünü Kefirix, enerjisi ve sempatik tavırlarıyla tanınan Zayn Sofuoğlu ile buluşuyor.

Bu özel kampanya, babadan oğula geçen değerler, sağlık bilinci ve aktif yaşam vurgusunu güçlü görseller ve hikayelerle destekliyor. Kampanyanın iletişim danışmanlığını HHK Danışmanlık, medya planlama ve prodüksiyonunu ise Filmevi Medya üstleniyor.



Tavuk Dünyası, Kristal Geyik Ödülleri'nde İkinci Kez "Yılın En İyi Restoran Zinciri" Seçildi

Türkiye'de "fast-casual" restoran deneyiminin öncülerinden biri olan Tavuk Dünyası, genç tüketicilerle kurduğu güçlü bağı aldığı ödüllerle pekiştirmeye devam ediyor. Hacettepe Üniversitesi öğrencileri tarafından organize edilen ve büyük ilgi gören Kristal Geyik Ödülleri'nde Tavuk Dünyası, bu yıl da önemli bir başarıya imza atarak "Yılın En İyi Restoran Zinciri" seçildi.

23 Ekim'de gerçekleştirilen törende kültür, sanat, spor, sosyal medya ve iş dünyası gibi farklı alanlarda 70'ten fazla ödül sahiplerini buldu. Geleceğin liderleri tarafından layık görülen bu değerli ödül, Tavuk Dünyası'nın lezzeti, ürün çeşitliliği, restoran atmosferi ve ulaşılabilirliğiyle gençler arasında edindiği güçlü konumu bir kez daha ortaya koydu.

Cookshop'tan Yeni Kış Menüsü: "Masada Yerin Hep Hazır"

Gün boyu kahvaltı keyfi, dünya mutfaklarından esintiler, fit tabaklar ve sıcak yeni lezzetlerle dolu Cookshop kış menüsü "Masada Yerin Hep Hazır" diyerek her damak tadına hitap ediyor.

Türkiye'nin en sevilen restoran zincirlerinden Cookshop, kış sezonuna "Masada Yerin Hep Hazır" temalı yepyeni menüsüyle giriyor. Her damak tadına hitap eden zengin seçenekleriyle bu menü, soğuk günlerde iç ısıtan lezzetleriyle hem klasik tutkunlarına hem de yeni tatların peşinde olanlara sesleniyor.

Gün boyu kahvaltı kültürü

Cookshop'un kış menüsünde en keyifli detaylardan biri "Gün Boyu Kahvaltı" konsepti. Her sabahın enerjisini, günün her saatinde taşıyan bu bölümde klasik Türk kahvaltısından özel tabaklara, granola ve omelet çeşitlerinden gözlemeye kadar uzanan geniş bir yelpaze sunuluyor.

Art Design'dan Sofralara Zamansız Zarafet

Art Design'ın yepyeni yemek takımı Elanor, minimal lüksün yeni adını tanımlıyor. Elanor, zarif çizgileri ve dengeli malzeme geçişleriyle yemek alanlarına zamansız bir estetik kazandırıyor.

Mobilya sektöründe tasarımın ötesini hedefleyen Art Design, yeni koleksiyonu Elanor ile yaşam alanlarına estetik bir dokunuş sunuyor. Sade çizgilerden beslenen güçlü karakteriyle Elanor, yemek odalarında zarafeti yeni iden tanımlıyor. Elanor Yem-



ek Takımı, malzeme geçişleri ve dengeli kontrastlarıyla hem görsel hem de işlevsel bir bütünlük sağlıyor. Minimal lüks anlayışıyla tasarlanan takım, modern dekorasyonlara uyum sağlarken klasik detayları da inceliklerle taşıyor. Elanor, sadeliğin gücünü sofistike detaylarla buluşturan bir koleksiyon.



Mutfaklara Lezzet Katan Makarna Çeşitleri Metro Türkiye'de

İster geleneksel ister modern yorumlarla hazırlansın; makarna mutfaklarda en çok tercih edilen ve sevilen gıdaların başında geliyor. Metro Türkiye, raflarında sunduğu geniş makarna çeşitliliğini; soslardan peynir ve baharatlara, deniz ürünlerinden kurutulmuş sebzelerle kadar tamamlayıcı ürünlerle buluşturarak şeflere sınırsız kombinasyon fırsatı sunuyor. Yayınladığı yeni Makarna Kataloğuyla ise Gastronomi şefleri tarafından hazırlanan özel reçeteleri ve profesyonel mutfaklara yönelik pratik bilgileri bir araya getiriyor.



Gelenekten Geleceğe Keskin Bir Yolculuk: Pirge x Somer Sivrioğlu Serisi

Profesyonel ve ev kullanımı fark etmeksizin tüm mutfakların bıçak ve kesici alet ihtiyaçlarını karşılayan Pirge, gastronomi dünyasında iz bırakan ünlü şef Somer Sivrioğlu ile özel bir bıçak serisine imza attı. "Gelenekten Geleceğe Keskin Bir Yolculuk" mottosuyla hazırlanan Pirge x Somer Sivrioğlu Serisi; sebze, şef, ekme ve santom bıçaklarıyla mutfakta kendini şef gibi hissetmek isteyenleri keskin ve ilham verici bir yolculuğa çıkarıyor.

Gastronomi dünyasının ilham veren ismi Somer Sivrioğlu'nun mutfaktaki deneyimleri,

Pirge'nin 146 yıllık bıçak ustalığıyla buluştu. Sivrioğlu'nun "Keskin detaylar, mükemmel sonuçlara ulaşmanızı sağlar" anlayışıyla tasarlanan seri, kullanıcılarına yalnızca bir bıçak değil, kültür, estetik ve performansın aynı anda yaşandığı özel bir deneyim sunuyor.

Serinin en dikkat çekici unsurlarından biri, her bıçağın sapında kullanılan akasya ağacı. Doğal sertliği sayesinde uzun ömürlü dayanıklılık sunan bu özel

malzeme, antibakteriyel özellikleriyle güvenli kullanım sağlıyor. Sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen sap yapısı, mutfakta doğallığı ve doğaya saygılı üretim anlayışını simgeliyor. Ahşabın sıcak dokusu modern tasarımı birleşerek, mutfakta doğallık, estetik ve sağlıklı bir arada yaşıyor.



Prontotour erken rezervasyon kampanyasını başlattı! "Bugünün fiyatını yarına bırakma"

Türkiye'nin seyahat sektöründe trendler belirleyen öncü markası Prontotour 2026 yılı erken rezervasyon kampanyasına start verdi. Dünyanın dört bir yanına turlar düzenleyen Prontotour, yurt dışı, yurt içi kültür turları, gemi rotaları ve Kıbrıs otelleri dahil pek çok seçeneği yüzde 50'ye varan indirimlerle tatil severlerin ilgisine sundu.

Geçtiğimiz yıl erken rezervasyon döneminde büyük taleple karşılaşmalarını ve bu yıl planlamada frekans artışına giderek çeşitliliğe önem verdiklerini belirten Prontotour Pazarlama Direktörü Eda Özsoy Onaran, 2026 erken rezervasyon ilk döneminde yüzde 20'nin üzerinde artış beklediklerini ve 40 bin kişi hedeflediklerini söyledi.

Onaran şunları kaydetti: "Erken rezervasyon dönemi bizim için çok önemli. Misafirimize karşı büyük sorumluluğumuz var. Hem memnuniyeti korumak hem de en uygun fiyatla onların seyahat etmesini sağlamak istiyoruz. O nedenle operasyon ekiplerimiz özveriyle bir çalışma gerçekleştirdi."



Magnolia Shop, Üniversitelerle Tatlı ve Keyifli Bir Günde Buluştu

Gençlerin buluşma noktası Magnolia Shop, Özyeğin Üniversitesi'nde gerçekleştirilen Business Fest'te tatlı sürprizler ve kahve ikramıyla öğrencilerin yanında yer aldı.

Tatlı ve kahve tutkunlarının vazgeçilmez adresi Magnolia Shop, gençlerin enerjisine tatlı bir dokunuşa eşlik etmek 8 Ekim'de Özyeğin Üniversitesi'nde gerçekleşecek Business Fest'te öğrencilerle

bir araya geldi. Gün boyunca festival coşkusuna eşlik edecek marka, standında misafirlerine Magnolia ve filtre kahve ikram ederken, sürprizlerle dolu hediye çarkı ile eğlenceli anlar yaşattı.

Öğrencilerin en sevdiği markalardan biri olan Magnolia Shop, bu etkinlikle üniversitelerin yanında olma misyonunu da güçlendiriyor. Marka, öğrenci dostu yaklaşımıyla kültürel ve sosyal etkinliklerde yer alarak üniversite gençliğinin hayatına dokunmayı sürdürüyor.



Kahve Dünyası Kışa İçi Isıtan Tatlarla Giriyor

Kahve Dünyası, sıcak içecekleri ve tatlılarıyla soğuk günleri keyifli hale getiriyor. Kışın en çok sevilen lezzetleri fondü, sıcak çikolata ve salep en çok tercih edilen ürünler arasında yer alıyor. Soğuyan havalarla birlikte sıcak bir kahve, lezzetli bir tatlı ya da taze fırından çıkan bir atıştırmalık, günü keyifli anlarına dönüştürüyor. "Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası, kış yaklaşırken misafirlerini sıcak lezzetlerle buluşturuyor.

Soğuk günlerde sıcak bir içecek ısınamak isteyenleri sıcak çikolata çeşitleri ve salep karşılıyor. Kışın içinizi ısıtacak bu kategoride Sıcak Çikolata, Kahveli Sıcak Çikolata, Karamelli Beyaz Sıcak Çikolata, Salep ve Salepli Kahve gibi birbirinden lezzetli seçenekler yer alıyor.

Paylaşmanın En Tatlı Hali: Fondü

Buz gibi havalarda tatlı bir kaçamak yapmak isteyenlerin yardımına ise çikolatanın en keyifli hali Fondü yetişiyor. Eritilmiş gerçek Altınmarka çikolatasının taze meyvelerle buluştuğu bu lezzet, tatlı severlere hem eğlenceli hem de unutulmaz bir lezzet deneyimi sunuyor.

Kahve Dünyası, kış menüsünde sıcak içecekleri ve tatlılarıyla soğuk günleri keyifli hale getiriyor.

Golf Bravo Junior ile her lezzette yeni bir keşif

Son yıllarda hızla artan dondurma tüketimi, bu lezzetin artık yalnızca yaz aylarına özgü serinletici bir tatlı olmaktan çıkıp yıl boyu süren bir ödüllendirme alışkanlığına dönüştüğünü gösteriyor. Dondurma, her yaşta tüketici için kimi zaman gün sonunda küçük bir ödül, kimi zaman ise paylaşılan anların tatlı bir eşlikçisi haline geliyor. Uluslararası kalite standartlarıyla hem güvenilirliği hem de lezzeti aynı anda sunan Golf Dondurma'nın altılı paket formatıyla sunduğu Golf Bravo Junior serisi, dondurma severlerin yeni tüketim alışkanlıklarına pratik bir cevap veriyor. Golf Bravo Junior serisi 60 mL; 45 gram'lık altılı paketlerden oluşan çoklu porsiyon yapısıyla ister paylaşımlarda ister kendinize ayırdığınız kısa molalarda yanınızda oluyor.





Tarım Kredi ve Avşar Maden Suyu'ndan Sürdürülebilir Gelecek İçin İş Birliği Anlaşması!

Türkiye'nin köklü tarım kuruluşlarından biri olan Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri, doğal maden suyu sektöründe önemli bir yere sahip Avşar Maden Suyu'nun üretim tesislerini ziyaret etti. Bu buluşma, iki kurum arasında iş birliği fırsatlarını ve ortak projeleri değerlendirmek için önemli bir platform sundu. Gerçekleşen toplantıda, üretim süreçleri ve gelecekteki iş birliklerine dair fikir alışverişinde bulunuldu. Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri Genel Müdürü Varol Halepli, Satın Alma Müdürü Hilal Ozerol ve Satın Alma Uzmanı Enis Emre Ersan, Avşar Maden Suyu tesislerinde sıcak bir karşılama ile karşılandılar. Avşar Maden Suyu'nun Zincir Market Müdürü Semra Ergün, konuk heyete tesisin çalışma süreçleri hakkında kapsamlı bilgi sundu. Bu tür ziyaretler, iki sektörün etkileşimini artırmaya ve ortak projelerin zeminini hazırlamaya yönelik önemli adımlar arasında yer alıyor.

Dardanel Çanakkale Sardalya ile Sofralarınıza Sağlık ve Lezzet Katın

Türkiye'nin balık ve deniz ürünleri uzmanı Dardanel, lezzeti ve besin değeriyle öne çıkan süper gıda sardalyayı yılın her mevsimi sofralara taşıyor. Bir kutusuyla Omega-3, protein ve vitamin ihtiyacını karşılayan Dardanel Çanakkale Sardalya, pişirmeye gerek kalmadan sade ya da çeşitli tariflerle tüketilebiliyor.

Çanakkale'nin nefis sard-

alyası, Dardanel güvencesiyle dört mevsim sofralara ulaşıyor. Doğallığını ve yüksek besin değerlerini koruyarak sofralara ulaşan Dardanel Çanakkale Sardalya, yemeye hazır bir şekilde tüketilebiliyor. Her yaşta tüketime uygun olan ve 1 kutusunda 18 gram protein sunan sardalya, özellikle yoğun yaşam temposunda sağlıklı beslenmeyi tercih edenler için ideal bir seçenek sunuyor.



Arzum OKKA Elite: Türk Kahvesinin Modern Yüzü 10. Yılında Yeniden Doğuyor!

Türk kahvesinin köklü mirasını geleceğin teknolojisiyle buluşturan Arzum OKKA, 10. yılında yeni modeli OKKA Elit ile kullanıcıların karşısına çıkıyor. UNESCO tarafından tescillenen Türk kahvesi kültürünü çağdaş mühendislikle harmanlayan Arzum OKKA Elite, kahve keyfini sofistike bir deneyime dönüştürüyor.

UNESCO mirası Türk kahvesinin modern temsilcisi Arzum OKKA, 10. yılına özel tasarladığı OKKA Elit ile geçmişin geleneğini geleceğin teknolojisiyle buluşturuyor.



Doyuyo, Adının Hakkını Veren Menülerle Aile Boyu Lezzetler Sunuyo!

Fast food'un hızını, a la carte restoran konforuyla buluşturan Doyuyo, isminden aldığı ilhamı masalara taşıyor. Menülerinde "ne görüyorsanız aynen o" yaklaşımıyla misafirlerinin karşısına çıkan marka, doyuruculuğu yüksek, avantajlı menüleriyle ailelere lezzet dolu bir yeme-içme deneyimi sunuyor.

Türkiye'nin hızla büyüyen gurme çıtır

tavuk zinciri Doyuyo, isminin hakkını veren menüleriyle tüketicilere kalite, lezzet ve doyuruculuk vaat ediyor. Kurulduğu günden bu yana değişmeyen ürün gramajlarıyla misafirlerine doyurucu bir lezzet deneyimi sunan Doyuyo, menülerinin büyüklüğü, çeşitliliği ve paylaşma kültürüne uygun olması ile öne çıkıyor.

Dünyada Bir İlk: Flyblade İle Çift Yönlü Bıçak Teknolojisi Artık Mutfaklarda

Mutfaklara yenilikçi çözümler sunma vizyonuyla hareket eden ve inovasyonu her ürününün merkezine koyan Dextart, Fly-Blade ile mutfaklarda yeni bir dönemi başlatıyor. Dünyada bir ilk olan çift yönlü

bıçak teknolojisiyle mutfakta devrim yaratan FlyBlade, her seferinde mükemmel, hızlı ve zahmetsiz bir doğrama deneyimi yaşıyor.

İnovatif teknolojisi ve pazardaki farklılaştırıcı gücüyle dikkatleri üzerine çeken Dextart'ın lokomotif ürünü FlyBlade satış noktalarındaki yerini aldı. Mutfağınızın yenilikçi



yardımcısı FlyBlade, dünyada bir ilk olan aktif kaldırma bıçak teknolojisi sayesinde günlük doğrama işlerinizi tamamen değiştiriyor. FlyBlade ile hazneyi sallamak ya da kaşıkla karıştırmak artık tarih oluyor. Yukarı

aşağı hareket eden özel bıçakları, malzemeleri yakalayarak hazneye sıkışmalarını engelliyor. Böylelikle doğrama işlemini durdurup karıştırmak veya gereğinden fazla doğramak zorunda kalmıyorsunuz. Active Lifting teknolojisi sayesinde tüm malzemeler tek seferde, tek tuşla homojen şekilde doğranıyor.

Kasım'da aşk başkadır dedirten romantik yerler

Kasım ayı sonbaharın büyümlü renklerinin ışığı altında romantik yolculuklar yapmak isteyenler için şahane bir zaman. Zaten filmlere bile konu olmuş Kasım aşkları... Dünyadan ve ülkemizden Kasım'da aşk başkadır dedirtecek romantik mekanlara göz atmaya ne dersiniz?



Assos

Şöyle 1-2 gece konaklamalı deniz ve tarih iç içe bir yerde konaklayıp sevgilinizle baş başa bir Kasım ayı tatili geçirmek isterseniz, Çanakkale Assos iyi bir seçenek olabilir. Bana burası hep romantik ve sevgiliyle gidilesi bir yer olarak geliyor. Assos limanda birkaç tane butik otel var. Binalar tarihi ve taştan yapılmış, Assos limanının manzarası şahane. Bazı otel odalarında şömine de var. Sonbaharın güzel tonlarıyla Assos'ta keyifli bir hafta sonu geçirebilirsiniz.



Gökova (Aşıklar Yolu)

Bir başka Aşıklar Yolu da ülkemizden. Gökova'da Marmaris-Antalya yolu üzerindeki bu yol eskiden bataklıkmiş, burayı kurutmak için 75 yıl önce okalıptüs ağaçları ekilmiş. Sağlı sollu çok uzun ağaçların kaplığı bu yol eski Marmaris yolu ancak artık yeni yol daha geniş ve biraz ilerisinde yer alıyor. Yine de insanlar yolun başında bir mola verip hatıra fotoğrafı çek-tirmeyi seviyor. Tabi Türk usulü ağaçların neredeyse tamamına sevgili isimleri kazın-mış. Türk filmlerinin de unutulmaz aşkların buluşma sahneleri de burada çekilmiş.



**Orhan Vural'la
Gez Gör**



Olympos

Sevgilinizle birlikte doğayla baş başa bir gece geçirmek isterseniz Antalya Olympos'u da seçenekler arasına koyun. Hatta hava güneşliyse gündüz denize bile girebilirsiniz. Ağaçtan yapılmış bungalov tarzı kütük evlerde kuş ve dalga sesleriyle beraber sevgilinizle baş başa bir gün geçirebilirsiniz. Hatta hava güneşliyse denize bile girmek mümkün.



Boğazda Tekne Turu

Uzaklara gidemiyorsanız yakınlarda bir şey yapmaya ne dersiniz? Henüz tam olarak kış gelmeden havalar da sıcakken Boğaz'da tekne turu yapabilirsiniz. Kabataş, Sirkeci, Üsküdar ya da Ortaköy'den tekneler kalkıyor. Hatta bazı tekne turları yemekli de oluyor. Boğaz gezisi ve yemek bir arada keyifli olabilir.

Paris (Arceveche Köprüsü'ne kilit asmak)

Fransa'nın başkenti Paris, Eyfel Kulesi, Şanzelize Bulvarı, Notre Dame Kilisesi ve pek çok yeriyle aşıkların sevdiği bir şehir. Ama Paris'te aşıkların yaptığı önemli bir etkinlik var. Paris'te sevgililer ya da yeni evliler, Sen Nehri üzerindeki Arceveche Köprüsü üzerindeki demir parmaklıklara isimlerinin yazılı olduğu kilitler asıyor ve bu kilidin anahtarını nehre atıyor. Böylece aşklarının ölümsüzleşeceğine inanıyorlar.



Prag Charles Köprüsü

Prag'da Vltava nehri üzerindeki Charles Köprüsü, Aşıklar Köprüsü olarak anılıyor. Kral 4. Charles tarafından yaptırılan bu köprünün temelinde, sağlam olması için 10 bin yumurta akı kullanılmış. Yine köprüyü koruması için 30 Aziz'in heykeli yapılmış. Prag'da gelin ve damatlar sağlı sollu heykellerle kaplı bu köprü üzerinde düğünden sonra mutlaka fotoğraf çektiyor.



Ukrayna Aşıklar Tüneli

Ukrayna'nın Klevan kenti yakınlarındaki Aşıklar Tüneli, etrafı ormanla kaplı bir trenin geçeceği mesafede yemyeşil bir yol. Çok işlek bir tren yolu değil. Bölgedeki bir kereste fabrikasına malzeme taşıyan tren, günde 3 kez bu yolu kullanıyor. Onun dışında da aşıkların tercih ettiği bir yol oluyor. Yolun etrafındaki ağaçlar artık trenin şeklini almış ve tamamen ağaçlarla çevrili bir tünele dönüşmüş. Görsel bir şölen sunan bu yola, özellikle bahar aylarında gidilmesi tavsiye ediliyor. Eğer ilkbaharda gidemezseniz Kasım'da gitmeye ne dersiniz?



Venedik'te gondol keyfi

Aşıklar şehri Venedik, başlı başına pek çok mekanıyla ünlü. San Marco Meydanı, Rialto



Köprüsü, Palazzo Ducale önemli yerleri. Ama Venedik'te sevgililerin mutlak fotoğrafladığı ve yapmadan dönmediği şey ise Grand Kanal'da gondol turu yapmak. 3800 metre uzunluğundaki bu kanalın etrafı 13 ve 18. yüzyıllar arasına yapılmış zengin Venedik evleriyle çevrili. En çok fotoğraf çekilen yer ise Rialto Köprüsü. Sevgilinle birlikte Kasım ayında Venedik'te Grand Kanal'da bir gondol turu yapmak unutulmaz bir deneyim olabilir.



Beylerbeyi-Çengelköy Boğaz hattı

Anadolu Yakası'nda Beylerbeyi'nden başlayarak Anadolu Hisarı'na kadar uzanan sahil yolunda sevgilinle beraber keyifli bir gezinti yapabilirsiniz. Güne Çengelköy Çınaraltı'nda kahvaltı yaparak başlayın. Sonra Anadolu Hisarı'nda güzel bir yemek yiyebilirsiniz. Göksu nehri çevresinde küçük bir gezintiden sonra isterseniz Beykoz'un tepesine Hidiv Kasrı'na çıkıp güneşi batırın. Akşam da Beylerbeyi iskelesi civarında bulunan restoranlarda balık yiyebilirsiniz.



Ayvalık Ticaret
Odası Başkanı
Ali Uçar:

Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar: “Zeytinyağı İhracatında En Büyük Sorun Markasızlık”

Dünyanın en iyi 3 zeytin-yağından birine sahip Ayvalık'ta “20. Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali”, 16-19 Ekim tarihleri arasında “Turizmin Değeri, Zeytin-yağının Başkenti Ayvalık'ta Buluşalım” sloganıyla düzenlendi. Festivalde açıklamalarda bulunan Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, “Sadece dökme ihracatı kısıtlayarak sonuç alamayız. Zeytinyağı ihracatımızda en temel sorun, markasızlık ve plan eksikliği. Ne yazık ki toplam ihracatın yalnızca yüzde 30'u ambalajlı, kalan yüzde 70'i dökme şekilde yurt dışına satılıyor. Türkiye, zeytin ağacının bereketini dünyaya sunmak istiyorsa, artık planlı bir ihracat modeliyle hareket etmeli dedi.

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. Ayvalık aynı zamanda dünyanın en ünlü 3 zeytinyağı noktasından da biridir. Ayvalık Ticaret Odası tarafından ilki 1971 yılında kutlanan “Ayvalık Uluslararası Zeytin, Hasat ve Turizm Festivali”, 16-19 Ekim tarihleri arasında 20. kez “Turizmin



Değeri Zeytinyağının Başkenti Ayvalık'ta Buluşalım” sloganıyla düzenlendi. Ayvalık Ticaret Odası, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Ayvalık Belediyesi ve diğer oda ve kurumlar tarafından desteklenen festival hakkında bilgi veren Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, “Türkiye 2022-2023 döneminde 150 bin ton ile 725 milyon dolar, 2023-2024 döneminde dünya genelinde

120 ülkeye toplam 75 bin ton zeytinyağı ihraç ederek yaklaşık 506 milyon dolar gelir elde etti. Ayvalık da zeytinyağının hem üretiminde hem de satışında önemli rol alıyor. Türkiye'nin en büyük zeytinyağı ihracatçıları kentimizde bulunuyor ve en önemlisi de yüksek katma değerli ihracatın merkez kenti konumundayız. Ayvalık Zeytinyağı'nın Avrupa Birliği tescil süreci devam ederken Ayvalık da Türkiye'de en çok zeytinyağı markasına sahip olan kenti konumundadır. Bu sene Türkiye genelinde 200-250 bin ton arasında rekor bekliyoruz. Geçen yıla göre sektörümüzde 'yok yılı' olarak tabir edilse de geçmiş yıl rekor üretimden devreden 200 bin ton stoğumuzla bu yıl herhangi bir arz sıkıntısı oluşmayacaktır. 2025-2026 sezonu sıkılan ilk hasat sızma zeytinyağlarımızın nefaseti ve kalitesi mükemmel” dedi.

“Ambalajlı ihracat için kota getirilmeli”

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında yaşanan dalgalanmalar ve sektörel belirsizlikler, üreticilerin “dökme satış”tan kurtulup ambalajlı ihracata yönelmesini her geçen yıl daha da zorlaştırıyor. “Zeytinyağı ihracatımızda en temel sorun, markasızlık ve plan eksikliği. Yıllardır dökme satışla



ilerliyoruz ama bu bizi ileriye taşıyor. Hedef pazarları önceden belirleyip, o pazarlara özel stratejiler geliştirmeden, yalnızca dökme ihracatı kısıtlayarak sonuç almak mümkün değil. Çünkü her pazarın dinamiği farklı. Örneğin Japonya ile Amerika'ya aynı şekilde ihracat yapamazsınız. Öncelikle hedef ülkeleri tespit edip, bu ülkelere yönelik tanıtım, ambalaj ve markalaşma çalışmaları yürütmeliyiz. Devlet destekleri de bu odalara yönlendirilmeli. Ancak bizde genellikle planlama geriden geliyor, oysa strateji önceden belirlenmeli” diyen Ali Uçar, ambalajlı ihracatı teşvik etmenin etkili yolunun kota sistemi olduğunu belirterek sözlerine şöyle devam etti: “Yani bir firma

100 birim ihracat yapıyorsa, bunun en az 20 birimini ambalajlı olarak gerçekleştirmesi zorunlu hale getirilmeli. Böylece hem markalı ürünlerin payı artar hem de ülke olarak yeni pazarlara ulaşmamız kolaylaşır. Ne yazık ki toplam ihracatın yalnızca yüzde 30'u ambalajlı, kalan yüzde 70'i dökme şekilde yurt dışına satılıyor. Bu tablo sürdürülebilir değil. Katma değeri biz değil, yağı bizden alan ülkeler kazanıyor. İspanya bizim yağımızı ambalajlayıp dünyaya sattı. En büyük hatamız buydu.”



Rekabet zorlaşıyor

İspanya, Tunus ve Fas'ın düşük maliyetlerle üretim yaptığına dikkat çeken Ayvalık Ticaret Odası Başkanı Ali Uçar, “Yüksek üretim maliyetleriyle rekabet etmeye çalışıyoruz. Geçtiğimiz yıl ihracat yasağı nedeniyle birçok kontrat iptal edildi. Bu da uluslararası pazarda Türk zeytinyağına olan güveni sarstı. Fiyat tutmayınca hem ihracatçı hem üretici zarar görüyor. Üreticilerin en büyük sıkıntı maliyet baskısı. Zeytinin toplanması kilogram başına ortalama 90 TL'ye mal oluyor, satış fiyatı ise 40 TL civarında. Üretici maliyetini karşılayamadığı için ya yağın bekletiyor ya da azar azar piyasaya sürüyor. Bu da hem fiyat istikrarını bozuyor hem de ihracatı daraltıyor” dedi.



Murat Çiçek



Zeytinyağının Kalbi Edremit'te Attı:

FestOlive, 57 Bin 500 Ziyaretçiyi Ağırladı

Kuzey Ege'nin bereketli toprakları, bir kez daha zeytinin kutsal hikâyesine ev sahipliği yaptı. Balıkesir'in Edremit ilçesinde bu yıl ikincisi düzenlenen Zeytinyağı Tadım Festivali – FestOlive Edremit, 57 bin 500 ziyaretçiyi ağırlayarak bölgenin zeytinyağı kültürüne olan ilgiyi bir kez daha gözler önüne serdi.

Edremit Ticaret Odası ve Edremit Zeytin ve Zeytinyağı Ticaret Borsası iş birliğiyle Güre sahilinde gerçekleşen festival, sadece bir etkinlik değil; Edremit Körfezi'nin doğasından, üreticisinden ve insanından doğan bir lezzet şöleni oldu.



Uluslararası İlgi

Festivale iş-panya'dan katılan Zeytinyağı Şehirleri Birliği Direktörü Jose Maria Penco, organizasyondan büyük bir hayranlıkla söz etti: "Edremit, zeytinyağı kültürünü yaşatan ender bölgelerden biri. Burada gördüğüm enerji ve bağlılık, Akdeniz'in ortak ruhunu taşıyor."



ve sağlık açısından erken hasat zeytinyağının önemi her geçen gün daha fazla anlaşıyor. İnsanlar artık bilinçli; kaliteli yağı arıyor, tanıyor."

Ziraat mühendisi Murat Küçükçakır ise festivalin üreticiler için taşıdığı değeri şu sözlerle anlattı: "Bu festival, üreticinin emeğini doğrudan tüketiciye ulaştırması açısından çok kıymetli. Zeytinyağının hikâyesi, burada halkla buluşuyor."

Kuzey Ege'nin Gururu

Edremit, Hersene Dağı'nın eteklerinden yükselen bereketiyle bir kez daha zeytinyağına sahip çıktığını gösterdi. Halkın katılımı, üreticinin emeği ve gastronomi dünyasının ilgisiyle FestOlive, Edremit'in kimliğine yeni bir değer kattı.

Kuzey Ege artık sadece doğasıyla değil, lezzetiyle de konuşuluyor. FestOlive, "Biz de varız" diyen bir bölgenin sesi oldu.

Tadımın Ötesinde Bir Deneyim

Festivale katılanlar, profesyonel tadım seanslarında zeytinyağının kokusunu, dokusunu ve ruhunu tanıma fırsatı buldu. Zeytin bahçelerinde yapılan hasat deneyimi ve taze sıkım süreçlerinin birebir izlenebilmesi ise, ziyaretçilere "dalından sofraya" uzanan o mucizevi yolculuğu yaşattı.

Eğlence alanları, çocuk sahnesi, yerel lezzet durakları ve sahne performanslarıyla dolu dolu geçen festival, bölgenin hem gastronomik hem de kültürel potansiyelini sergiledi.

"Zeytinyağı Bir Kültürdür"

Edremit Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Çetin, festivalin amacının Edremit Körfezi'ni ve bölgenin kıymetli markalarını dünyaya tanıtmak olduğunu vurguladı: "Zeytinyağı bir kültürdür, her zeytinyağı aynı değildir. Fabrikasyon bir ürün değil, doğanın bir armağanıdır. Fabrika, arkamızda gördüğümüz zeytin ağacıdır."

Bu sözler, FestOlive'in sadece bir fuar değil; üreticiliye tüketiciyi, gelenekle modern buluşturan bir bilinç hareketi olduğunun altını çiziyor.

Üreticiden Sofraya

Bölgenin önde gelen üreticilerinden Agah Ferhatoglu, erken hasat zeytinyağının önemine dikkat çekti: "Tıp



Ev ve Mutfak Eşyaları Federasyonu (EVFED) Yönetim Kurulu Başkanı Güçlü Kaplangı

“Türkiye, Rekabet Üstünlüğü Olan Bir Ülke”

Gastrofill Dergisi olarak, globalleşen ve rekabetin her geçen gün zorlaştığı dünyada ev ve mutfak eşyaları sektörünün geleceğini konuşmak üzere EVFED Başkanı Güçlü Kaplangı ile bir araya geldik. 11 yıl önce kurulan ve bugün 7 derneği çatısı altında buluşturan Ev ve Mutfak Eşyaları Federasyonu (EVFED), sektördeki etkinliğini ve rekabet gücünü artırmaya kararlılıkla devam ediyor.



Küresel rekabetin her geçen gün arttığı günümüzde, dünyada ev ve mutfak eşyaları sektörünün etkinliğini ve rekabet gücünü artırmak adına 2014 tarihinde kurulan EVFED;

AGİD (Aydınlatma Gereçleri İmalatçıları Derneği), MOBSAD (Mobilya Sanayi İşadamları Derneği), PAGDER (Plastik Sanayicileri Derneği), PASDER (Paslanmaz Çelik Derneği), TUSİD (Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği) ve ZÜCİDER (Züccacıyeciler Derneği) olmak üzere 6 üye derneğiyle ev ve mutfak eşyaları sektörünün çatı kuruluşu olma unvanına sahip.

6 milyar dolarlık dış ticaret fazlasıyla Türkiye ekonomisine en fazla katkı sunan ev ve mutfak eşyaları sektörünü temsil eden EVFED, Türkiye'deki genel istihdamın yüzde 3'ünü, sanayi istihdamının yüzde 15'ini, ihracatın yaklaşık yüzde 10'unu temsil ediyor. Türkiye'nin sürdürülebilir gelişmesine hizmet eden bu sektör, her geçen gün büyüyüp hacmini artırırken; kalite, teknoloji geliştirme ve inovasyon alanlarında yurt içi ve yurt dışında rekabet gücünü yükseltiyor.

Tesisat ve inşaat malzemeleri sektörünün en büyük derneklerinden TİMDER'in EVFED'e katılmasıyla birlikte federasyon çatısı altındaki dernek sayısı

7'ye yükseldi. EVFED Başkanı Güçlü Kaplangı, 2026–2027 dönemi boyunca stratejik düzeyde bir yaklaşımla fırsatlara ve tehditlere odaklanacaklarını belirtiyor.

“Dayanışma ve İş Birliği Kültürünü Güçlendirmek İçin Kurulduk”

Bize biraz EVFED'in kuruluş öyküsünden bahsedebilir misiniz?

11 yıl evvel kuruldu. 7 derneğin oluşturduğu bir yapı. Tüzüğe göre üye derneklerin başkanları otomatik olarak başkan yardımcısı oluyorlar. TUSİD başkanlığı boyunca EVFED'de de baş-

kan yardımcısı olarak görev aldım.

Doğru tespit ve teşhislerle kurulmuş bir federasyonuz. Amacımız; yönlendirmek, dayanışma ve iş birliği kültürü oluşturmak, özellikle devletin aldığı kararlarda sektörün bundan olumlu yönde etkilenmesi, sektörün çözüm önerilerine destek olmak.

Yönetimimde özellikle amacım, ortaya koyduğum ve tüm delegeler tarafından kurulan hedefler doğrultusunda güçlü ve zayıf yönlerimizden ziyade tehditlere ve fırsatlara odaklanmak olacak. Bütün kurumlarla işiştare edip bunlarla ilgili politikalar geliştirmeyi hedefliyoruz.



Şehnaz Demirdal

"Türkiye İhracatının Yüzde 10'unu Gerçekleştiriyoruz"

İhracat rakamlarınızdan bahsedebilir misiniz?

Sektörlerimize genel çerçevede bakarsak; mobilya, aydınlatma, züccaciye, paslanmaz çelik, endüstriyel mutfak, plastik, seramik ürünleri ve inşaat malzemelerini kapsıyoruz.

Bu sektörlerde Türkiye ihracatının yüzde 10'unu gerçekleştirdiğimiz gibi, ithalatın da yüzde 6'sını biz oluşturuyoruz. Yaklaşık 1 milyon kişiye istihdam ediyoruz.

Bu yıl Türkiye ihracatının yüzde 10'una ulaşma hedefiyle yola çıktık. İlk üç ay biraz durgundu, ancak nisan ve mayısta toparlanma başladı; hazırda geçen yılın rakamlarına ulaştık. Temmuzdan itibaren de küçük artışları görüyoruz. Ülkemizin koyduğu yeni ihracat hedefinin yüzde 10'una ulaşmak konusunda tüm sektörlerimiz var gücüyle çalışıyor ve olumlu veriler gelmeye devam ediyor.

"ABD ve Afrika, En Stratejik Pazarlarımız Arasında"

Hedef pazarlar var mı?

ABD'den hem züccaciye hem endüstriyel mutfak hem de mobilya tarafında alıcıların geliyor olması çok önemli. Oradan gelen talepler çok yoğun ve büyük. Örneğin, Avrupa'dan 1.000 adet sipariş gelirken Amerika'dan 10.000 adet geliyor.

Bu çok önemli bir fark ve burada en büyük rakibimiz Çin. Ayrıca Afrika da bizim için çok stratejik bir pazar. Bu yılın sonunda Afrika, dünya nüfusunun yüzde 35'inden fazlasını barındıracak. Aynı zamanda yer altı ve yer üstü kaynaklarıyla da büyüyecek değerli bir pazar.

Siyasi ilişkilerimiz Afrika'yla çok iyi, ancak ekonomik ilişkilerde biraz gerideyiz. Bu açığı kapatmak için federasyon özelinde Afrika'ya yönelik ciddi çalışmalar yürütüyoruz.

"Paslanmaz Çelik Vergisi Tüm Sektörleri Zorluyor"

Nasıl bir yol haritasında ilerliyorsunuz?

Derneklerimiz kendi sorunlarını çözme konusunda oldukça başarılı. Ancak önemli olan, hepimizin ortak paydası olan konularda nasıl bir hareket planı çezeceğimiz.

Şu an tüm sektörlerin ana gündem maddesi paslanmaz çelik konusu. Hammaddeye ödediğimiz

gümrük vergisi yüzde 8'den yüzde 12'ye çıktı. Nedeni de Türkiye'de bir firmanın bunu üretiyor olduğunu iddia etmesi. Ancak aslında bu firma var olan ürünü inceltip piyasaya sunuyor.

Bu durum, bitmiş ürün maliyetimizi artırıyor. Zaten döviz politikamız nedeniyle işçilik maliyetleri had safhada. Binlerce firmayı

temsil ediyoruz ve pazar kaybı yaşıyoruz. Alıcılar "Türkiye neden pahalı?" diye soruyor.

Avrupalı, Uzak Doğulu, Çinli rakiplerimiz maça iki sıfır önde başlıyor. Bu tehdidi bertaraf etmek için derneklerimizin tüm ortaklığıyla çalışıyoruz. Bahsettiğim "fırsat ve tehdit" konusuna en net örnek bu.

Sektörün Ekonomiye Katkısı

- Türkiye genel istihdamının %3'ü
- Sanayi istihdamının %15'i
- Türkiye ihracatının %10'u ev ve mutfak eşyaları sektöründen
- Yıllık ihracat hacmi: 26 milyar dolar

EVFED bugün toplamda 1 milyon kişiye istihdam sağlıyor ve 26 milyar dolarlık ihracat gerçekleştiriyor.



Bir Avlu:

Hatay'ın Ruhunu, Karadeniz'in Kalbinde

Uzun zamandır adını duymuştum. 5. Rize Gastronomi Festivali için Fındıklı'ya gittiğimde, ilk isim bu mekânı görmek oldu.

Ve iyi ki de gitmişim... Çünkü karşıma sadece bir restoran değil, bir hikâyenin yeniden doğuşu çıktı: Bir Avlu.

Hatay'dan Rize'ye Uzanan Bir Hikâye

Hatay'ın eski bir konağında doğan bu hikâye, bugün Rize Fındıklı'nın yemyeşil vadilerinde yeniden filizleniyor. Depremi ardından memleketine dönen iki gönül insanı, Diren ve Meri Zorlucan, geçmişin birikimiyle yeni bir başlangıca imza atmış: "Bir Avlu."

Bir Avlu'nun Hikâyesi: Üniversite Yıllarından Gelen Tutku

Her şey, üniversite yıllarında Antakya'da başladı. O yıllarda gıda mühendisi Diren Zorlucan, kentteki tarih kokan sokaklarda nefes alırken bir yandan da "kenti çok sevdiği için" esnaflığa adım attı. Yanında o dönem hemşire olarak çalışan eşi Meri Zorlucan vardı. Başlangıçta bir kitap kafe olarak açılan mekân, zamanla "insanların okumaktan çok yemeği sevdiğini" fark edince yön değiştirdi.

"İlk başta kitap kafe açmıştık. Ama gördük ki insanlar okumaktan çok yemeyi, içmeyi seviyor. Sonra dedik ki: Madem öyle, bir restoran yapalım!"

— **Diren Zorlucan**

Bir papaz evi restore edildi. Üç masalık bir avluda dostlarla paylaşılan sofralar, kısa sürede bir hikâyeye dönüştü.

Bir süre sonra, o küçük masaların etrafında kalabalıklar birikmeye başladı. İlk günün paniğini bugün bile gülümseyerek anlatıyorlar:

"İlk gün o kadar insan geldi ki, yukarıdaki odaya kilitledik kendimizi! Camdan dışarı bakıp panik içinde 'ne oluyor' diyorduk."

— **Meri Zorlucan**

Antakya'dan Türkiye'ye Uzanan Şöhret

Bir Avlu'nun hikâyesi Antakya'da büyüdü. Önce Vatan Şaşmaz geldi, ardından İlhan Şeşen ve Yeni Türkü'nün solisti Derya Köroğlu... Hepsi mekânı paylaştı, lezzetleri anlattı. Sonra bir sabah Posta Gazetesi'nden Şef Mehmet Özer kapıdan içeri girdi. Ardından haber geldi:

Bir Avlu, Türkiye'nin en iyi 10 restoranı arasına girmişti.

"O dönem Hatay daha UNESCO Gastronomi Kenti bile seçilmemişti. Biz sadece bir evin avlusunda lezzetle hikâyeyi anlatıyorduk."

— **Diren Zorlucan**

O lezzet, o hikâye kentin ruhunu yansıtıyordu: Yahudilerin, Hristiyanların, Arapların, Türklerin birlikte yoğurduğu çok kültürlü bir mutfak.

Murat Çiçek



Depremden Sonra Yeniden: Fındıklı'da Bir Avlu

Ve ardından büyük yıkım... 6 Şubat 2023 depremi. Bir Avlu'nun sahipleri, hayatın yönünü değiştiren o günlerden sonra kendilerini Rize Fındıklı'da buldu.

Fındıklı, kuruculardan Diren Zorlucan'ın memleketiydi. "Köye dönelim, çay toplayalım, biraz nefes alalım" düşüncesiyle geldikleri yerde, içlerinde yeniden filizlenen üretme isteğiyle bir araya geldiler.

"Depremden sonra bocaladık. Açalım mı, açmayalım mı? Ama sonra içimizdeki ses susturulmazdı. Yine avludan doğan bir yer olmalıydı..."

— **Meri Zorlucan**

Ve öyle de oldu.

Yeni "Bir Avlu", imece usulüyle doğdu.

Aileden herkes elini taşın altına koydu: babalar, amcalar, dostlar...

Kalası eline alan, fırçayı tutan herkesin emeğiyle büyüyen bir mekân oldu.

Bugün Hatay'dan gelen dokuz kişilik bir ekip, Rize'nin bu yeni avlusunda yeniden umut, yeniden lezzet üretiyor.



Hatay'ın Lezzeti, Karadeniz'in Nefesiyle Buluşuyor

Bir Avlu, bugün Fındıklı'da sadece yemek değil, bir duygu, bir hikâyeyi sunuyor. Menüde Hatay mutfağının o sıcak, baharatlı dokunuşları; tabaklarda ise Karadeniz'in yeşiliyle birleşen bir uyum var. Bu mekân sadece yemek yenilen bir yer değil; kaybolmayan bir hikâyenin yeniden anlatıldığı bir sahne.

Mutfakta, şeflerden Murat Esmer, depremde eşiyle kızını enkazdan kurtarmış bir kahraman. Bugün Rize'de, her tabakta yeniden umut pişiriyor.

"Depremden sonra Mersin'de çalışıyordum, kızımı haftada bir görebiliyordum. Diren aradı, 'Gel birlikte yeniden yapalım,' dedi. Şimdi birkaç ayda bir görebiliyorum ama biliyorum ki onun için daha iyi bir gelecek kuruyorum."

— Murat Esmer



Bir Avlu'nun Felsefesi: Hayatı Paylaşmak

Rize'nin yağmuru, Hatay'ın güneşiyle karışıyor Bir Avlu'da.

Taş duvarların arasında pişen her yemek, sadece bir tarif değil; kaybedilenin, yeniden kurulanın, paylaşılmanın hikâyesi.

Diren Zorlucan ve ekibi, Türkiye'nin bir ucundan diğerine uzanan bu yolculukta gösteriyorlar ki: bazen en güzel yemek, bir sofraya birlikte oturabilmektir.



Vegan Fiesta: Meksika'nın Baharatlı Yüzü



Ranchero



Meltem Özturan
@gastrocadde

1 Kasım Dünya Vegan Günü, bu yıl şehirdeki Meksika esintisini bitkisel bir zarafetle buluşturuyor. Türk ve Meksikalı bir aile tarafından işletilen Ranchero, Meksika mutfağının baharatlı, coşkulu ve paylaşımcı ruhunu koruyarak, vegan lezzetlerle dolu özel bir menü hazırladı.

Mekân, sürdürülebilir yaşamı benimseyen misafirlerine, geleneksel tarifleri yeniden yorumlayan tabaklarla sadece damaklara değil, gezegenin geleceğine de dokunan bir gastronomi deneyimi sunuyor.

Bitkisel Bir Lezzet Yolculuğu: Taco'nun Vegan Hali

Ranchero, Meksika'nın en ikonik yemeklerinden biri

olan Taco'yu tamamen bitkisel formda yeniden yaratıyor. "Kültür mantarı, karamelize soğan, sarımsak püresi ve taze marul"un üzerine yerleştirilen renkli biberler, kibrit patates ve avokado sos; borracha ve soya sosu ile buluşunca ortaya adeta Meksika'nın enerjisini yansıtan bir tabak çıkıyor. Etin yerini doğanın sunduğu zengin aromalar alırken, Taco hâlâ aynı şekilde keyifle, elle, bol sohbet eşliğinde yeniyor.

Ranchero'nun Gizli Kahramanı: Fajita Champinones

Meksika mutfağının olmazsa olmazı Fajita, Ranchero'nun mutfağında bitkisel gücünü mantarlardan alıyor. Fajita Champinones, karamelize soğan ve ren-

kli biberlerin üzerinde; bitkisel yağ, sarımsak püresi, dağ kekiği, kimyon, isli paprika ve kişnişle sotelenmiş mantarlardan hazırlanıyor. Yanında el yapımı mısır tortillası ve özel soslarla servis edilen bu tabak, sadece bir yemek değil, bir kültür daveti.

Her ısırıkta Meksika'nın sıcak sokaklarını, baharat kokularını ve neşeli sofralarını hissetmek mümkün.

Renkli Bir Son: Vegan Chile Sin Carne

Ranchero'nun vegan menüsünün en dikkat çekici yemeklerinden biri de Vegan Chile Sin Carne.

Başrolde Meksika fasulyesi, yanında domates püresi, soğan, bitkisel protein, jalapeño ve renkli biberler...

İsli paprika ve cayenne biberiyle lezzeti katlanan bu tabak, üzerine eklenen tosinno vegetal (bitkisel bacon), tortilla cips, arroz ve pico de gallo ile tamamlanıyor.

Sonuç: Baharatın dans ettiği, rengin ve enerjinin tabağa taşındığı bir vegan şölen.

Lezzet ve Duruş Bir Arada

Ranchero, 1 Kasım Dünya Vegan Günü'nü sadece bir gün olarak değil, sürdürülebilir gastronomiye bir saygı duruşu olarak görüyor.

Her bir vegan tabak, hem Meksika mutfağının özgün karakterini hem de doğaya duyulan sevgiyi aynı masada buluşturuyor.

Eğer siz de hem lezzetten ödün vermeden hem de doğayla uyumlu bir yemek deneyimi yaşamak istiyorsanız, bu özel günde Ranchero'nun renkli sofralarına uğramayı unutmayın.

Çünkü burada veganlık bir tercih değil, bir yaşam tarzı... Ve o yaşam, bol baharat, bol neşe ve bol paylaşım içeriyor.



Ranchero: 20 Yıllık Lezzet Yolculuğu

2005 yılında Suadiye’de açtığı ilk restoranıyla gastronomi dünyasına adım atan Ranchero, bugün Türkiye’nin en sevilen Meksika mutfağı markalarından biri. İstanbul’da 7, Ankara’da ise 3 şubesiyle misafirlerine özgün lezzet deneyimleri sunmaya devam ediyor. Ranchero, otantik tarifleri ve sıcak atmosferiyle iki şehirde de Meksika’nın renklerini sofralara taşıyor.



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"

Cezayir Usta'nın Odun Ateşinde Yatık Döneri Terminal Kadıköy'de

Ankara, Bodrum, Denizli ve Fethiye şubelerinin ardından Cezayir Usta'nın efsaneleşmiş "Odun Ateşinde Yatık Döner"i, şimdi İstanbul'daki tek şubesiyle Terminal Kadıköy'de lezzet tutkunlarıyla buluşuyor.

Kadıköy Söğütluçeşme'de bulunan Metrobüs, Marmaray ve Yüksek Hızlı Tren hatlarının kesişiminde konumlanan Terminal Kadıköy; ulusal lezzetlerin yanı sıra yerel markaları da bünyesine taşıyarak vazgeçilmez gastronomi merkezi geliyor.



Ankara, Bodrum, Fethiye ve Denizli'den sonra İstanbul'da da şube açan Cezayir Usta'nın adresi Terminal Kadıköy oldu. Cezayir Usta'nın "İyi malzeme, doğru pişirme, sade sunum" yaklaşımı ile hazırladığı, yıllar içinde meşhur olarak vazgeçilmez bir lezzet haline dönüşen Odun Ateşinde Yatık Döner, bugün İstanbul'un kalbinde

Terminal Kadıköy'de yeniden hayat buluyor.

Yıllar içinde kendi tekniğiyle şekillenmiş bir us-talık geleneğini temsil eden Cezayir Usta'nın meşhur 'Odun Ateşinde Yatık Döner'i, etin en özel bölümlerinden seçilen danalardan hazırlanıyor. 24 saat süren özenli marine sürecinin ardından, yalnızca çam ve meşe karışımından oluşan odun ateşinde pişiriliyor. Bu titiz hazırlık, her dilimde kendini belli eden o eşsiz aromayı ve yumuşak dokuyu yaratıyor.

Bugün menüde yer alan her tabak, Cezayir Usta'nın ilk günkü tariflerinden ilham alıyor. Odun ateşinde yatay pişen döner, tazelikten ödün verilmeden, aynı sadelikle hazırlanıyor. Her lokmada ustalığın, emeğin ve geleneğin izleri hissediliyor.

**Şehrin
Yeni Lezzet
Noktası:
Terminal
Kadıköy**

Söğütluçeşme Yüksek Hızlı Tren viyadüğünün altında, 13 yatay ve 1 dikey sokaktan oluşan özgün mimarisiyle İstanbul'un en dikkat çekici gastronomi noktalarından biri haline gelen Terminal Kadıköy, hem yerel hem ulusal markaları bir araya getiriyor.

Terminal Kadıköy'ün içerisinde özel konseptlerin arasında yerini alan Cezayir Usta, odun ateşinde hazırladığı ve yıllar boyunca adından söz ettiren Odun Ateşinde Yatık Döner konsepti ile Terminal Kadıköy'ün canlı ruhunu buluşturuyor.



Mevsimin Denge Noktası: Elmalı Crumble Tart

Kasımın Serinliğine Karşı, Fırından Yükselen Tarçın Kokusu...

Kasım ayı... Ne tam kış, ne de sonbahar. Hava soğudukça mutfaktaki fırından yükselen tereyağının kokusu, elmanın çırtısı insanın içini ısıtır. Pastacılık, bazen kat kat mousse'lar, jöleli parıltılarla değil; sadece üç basit malzemenin ruha dokunmasıyla anlam kazanır.

Crumble tart işte tam bu tür bir tatlı: Gösterişsiz ama karakterli. Tıpkı fırından evin içine yayılan tarçın kokusu gibi; sade, tanıdık ama asla sıradan değil.

Bu tart, "ev sıcaklığı" duygusunu profesyonel bir ölçülülükle birleştirir. Her katman, bir

hikâye anlatır: Tereyağı taban istikrarı temsil eder, yumuşak elma katmanı duygusallığı, üstteki kırıntı dokuya hayata dair o küçük pürüzlerin ne kadar lezzetli olabileceğini hatırlatır.

Crumble tart aslında üç teknik yapının kusursuz uyumudur:

1 Tart hamuru: Klasik sablé hamuru gibi gevrek ama yağ oranıyla dengelenmiş olmalı. Hamurun fazla yoğrulması gluten geliştirir ve sertlik yaratır. Pastacılığın altın kuralı burada geçerlidir: "Az karıştır, çok sabret."

2 Elmalı dolgu: Granny Smith gibi ekşi elmalar, tatlılığı bastırmaz; aksine karamelin sıcak

notalarını yükseltir.

3 Crumble katı: Adeta yenilebilir bir doku oyunu. Fırında tereyağı erirken, esmer şekerin karamel notaları unun nötr yapısıyla birleşir ve ağızda dağılan bir çırtılık yaratır.

Profesyonel mutfakta crumble tartın başarısı, nem kontrolü ve ısı yönetimiyle ölçülür. Çok yüksek ısıda pişirilirse crumble sertleşir; düşük ısıda ise alt taban nemli kalır. 170°C'de 35-40 dakikalık pişirme, hem tabanı kurutur hem de üzeri altın rengi bir kabuk oluşturur.

Hadi bu güzel tatlıyı birlikte yapalım;

Malzemeler:

Tart hamuru

- 250 g un
- 125 g soğuk tereyağı
- 80 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tutam tuz

Elmalı dolgu

- 5 adet Granny Smith elma
- 40 g tereyağı
- 60 g toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Birkaç damla limon suyu
- 30 g kavurulmuş ceviz veya file badem

Crumble karışımı

- 100 g un
- 80 g esmer şeker
- 80 g soğuk tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- Bir fiske tuz



Hazırlanışı:

1 Tart hamurunu yoğurun: Un, pudra şekeri ve tuzu karıştırın. Tereyağını parmak uçlarınızla kum gibi olana kadar ovalayarak karışıma yedirin. Yumurta sarısını ekleyip hamuru toparlayın. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

2 Hamuru 3 mm kalınlığında açın, tart kalıbına yerleştirin, çatalla delikler açıp 10 dakika ön pişirme yapın.



3 Elmalı dolguyu hazırlayın: Elmayı küp küp doğrayın ve tereyağında soteleyin, şeker ve tarçını ekleyin, hafif karamelize olunca ocaktan alın.

4 Crumble malzemelerini parmak uçlarınızla ufalayarak hazırlayıp elmalı harcın üzerine serpiştirin.

5 165°C'de 35-40 dakika, üzeri altın rengine dönene kadar pişirin.



6 Oda sıcaklığında dinlendirin. İlk servis etmek isterseniz yanına bir top vanilyalı dondurma veya mascarpone kreması harika gider.

Elma ve tarçın, yüzyıllardır konforun kokusu. Birçok kültürde elmalı tatlı, "dönüş"ü simgeler:

Eve, köklere, dinginliğe dönüş... Bu tart da tam olarak öyle; karmaşadan uzak, sade ama güçlü bir dönüş. Fırından çıkan o güzel koku, bir mutfagın kalp atışıdır; o kokuyu duyan herkesin yüzünde aynı gülümseme belirir.

Şimdiden Afiyet Olsun.



**PASTA
MARKETİ**
Bihter Atesok

Elmalı Tarçınlı
Crumble Tart, bir
sonbahar klasığı
olmanın ötesinde
bir hatırlatmadır:

**Pastacılık, küçük
dokunuşlarla
büyük lezzetler
yaratmak, kara-
melin sıcak
kokusunu içine
çekmek ve el-
manın doğal tadını
gözlemlemektir.**

Göz alıcı değil ama
dokunaklıdır.
Tıpkı Kasım ayı
gibi; sade, derin
ve içten...

Elmalı tatlılarda asit ve tatlı
dengesini yakalamanın sırrı,
elmanın türünde yatar. Ekşi
elmalar şekerin dengesini
sağlarken, crumble'a eklenen
bir fiske tuz tüm aromayı
yükseltir. Ayrıca crumble
karışımına birkaç gram yulaf
eklersen doku daha rustik,
daha "ev hissi" taşır.



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 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 in dogal.tr

Her yıl yaz aylarında düzenlenen Schlachtezauber Festivali, Weser Nehri kıyısını müzik, ışık ve sokak gösterileriyle bir açık hava şenliği atmosferine dönüştürür.

@Rotamı belirledim
Seda Özkan

"Bremen Mızıkacıları"

masalı, Grimm Kardeşler tarafından 1819 yılında yayımlanmıştır. Heykeli ise 1953 yılında heykeltıraş Gerhard Marcks tarafından yapılmıştır.

Roland Heykeli, 1404 yılında dikilmiştir ve "şehir özgürlüğünün simgesi" olarak kabul edilir.

Schnoor Mahallesi (Schnoorviertel), Bremen'in en eski yerleşim bölgesidir ve yapıları 15. yüzyıla kadar uzanır.

Kuzeyin Masal Kenti: *Bremen*

A lmanya'nın kuzeybatısında, Weser Nehri'nin sakin kıyılarında uzanan Bremen, tarih, müzik ve masalların iç içe geçtiği bir şehir. Orta Çağ'ın taş sokaklarında dolaşırken, her köşeden bir hikâye fısıldanıyor insana. Şehrin atmosferi; bir yandan gotik kulelerin gölgesinde, diğer yandan modern yaşamın ritminde akıyor.

Tarihin Kalbinde: Marktplatz

Bremen'e giden her yol, eninde sonunda Marktplatz'a çıkar. UNESCO Dünya Mirası listesindeki Belediye Sarayı (Rathaus), Kuzey Rönesans'ının en zarif örneklerinden biridir. Tam karşısında yükselen Roland Heykeli ise, özgürlüğün ve bağımsızlığın simgesi olarak 1404'ten bu yana kenti koruyor.

Sabah erken saatlerde meydana kurulan küçük kahve arabalarından taze kavrulmuş kahve kokusu yayılırken, çevredeki taş binalar gün ışığında altın gibi parlar. İşte o an, Bremen'in neden "yaşayan bir tarih müzesi" olarak anıldığını anlarsınız.

Bremen Mızıkacıları'nın İzinde

Bremen denince akla hemen Grimm Kardeşler'in ünlü masalı "Bremen Mızıkacıları" gelir. Eşek, köpek, kedi ve horozun dostluğunu anlatan bu masalın kahramanları, bugün şehrin en tanınan simgelerindendir.

Marktplatz'ın bir köşesinde yer alan bronz heykellerini bulduğunuzda, gelenek gereği eşeğin bacağına dokunmayı unutmayın — şans getirdiğine inanılır.

Weser Nehri Boyunca

Şehrin ritmi Weser Nehri boyunca akıyor. Nehrin kenarındaki Schlachte Promenade, hem yerel halkın hem de turistlerin en sevdiği yürüyüş alanlarından biri. Gün batımında nehir boyunca uzanan teraslarda oturup bir içecek eşliğinde manzaranın tadını çıkarmak, Bremen deneyiminin en keyifli anlarından biridir. Yaz aylarında düzenlenen Schlachtezauber Festivali ise sokak sanatçıları, müzik ve ışıklarla nehir kıyısını bir açık hava sahnesine dönüştürür.

Schnoor Mahallesi:

Zamanın Durduğu Yer

Bremen'in en büyüleyici bölgesi kuşkusuz Schnoorviertel'dir. Orta Çağ'dan kalma dar sokaklarda yürürken, rengarenk küçük evler sizi zamanda bir yolculuğa çıkarır. Her köşe başında bir sanat galerisi, el yapımı takı dükkânı veya minik bir kafe gizlidir. Akşamüstü mum ışığında çalan bir caz melodisi eşliğinde Schnoor'da yürümek, Bremen'i hissetmenin en güzel yoludur.



Kapanış: Sessiz Bir Kuzey Masalı

Bremen, Almanya'nın büyük şehirleri arasında belki de en "sessiz" olanıdır; ama bu sessizlik, bir masalın huzuruyla doludur. Burası, hızlı yaşanan bir dünyada yavaşlamanın, geçmişle bugünü birleştirmenin adresidir.

Bir gün yolunuz Weser kıyılarına düşerse, rüzgârın getirdiği melodilere kulak verin belki de Bremen Mızıkacıları hâlâ oradadır.



Manastırhan Kazdağları Butik Otel:

2. Edremit Zeytin ve Zeytin Hasadı için geldiğim Edremit Körfezi'nin incisi Güre'de, Sevgili Dostlarım Murat Ve Uğur Bostancıoğlu Kardeşler'in otellerinde misafir etti. Manastırhan Kazdağları Butik Otel. Bu otel öyle bir yer ki, bir yanda Kazdağları'nın kadim nefesi, diğer yanda 450 yıllık bir çınarın altında kahve yudumlamamanın sükûneti... Hepsi bir arada, hem doğayla baş başa, hem tarihle iç içe.

İstanbul'dan yaklaşık 5 saatlik bir yolculuk sonrası ulaşılan bu saklı vaha, Edremit'in Avcılar Köyü'nde, İzmir-Çanakkale yoluna sadece 500 metre mesafede. Otelin kapısına varmadan önce sizi, zeytin ağaçlarının arasından geçen, doğaya saygıyla inşa edilmiş bir yol ve minik bir köprü karşıyor. Bu köprü, sadece bir çayın üzerinden geçmenizi değil, aynı zamanda gündelik hayatın gürültüsünden uzaklaşıp başka bir zamana adım atmanızı sağlıyor. O çay, yıllardır usulca akan Manastır Çayı.

Tarihle Bütünleşen Bir Huzur

Manastırhan sadece bir konaklama yeri değil, aynı zamanda köklü bir geçmişin ev sahibi. 1930'lu yıllarda burada muhtarlık yapan Ahmet Altay'ın, önce Osmanlı'nın son padişahı Vahdettin'in koruması, ardından Atatürk'le tanışan bir figür olması bile başlı başına bir roman konusu. Atatürk'ün 1934 yılında bölgeyi ziyaret ettiği sırada bu otelin bahçesinde çay içtiği, hatta o çınarın gölgesinde kısa bir mola verdiği anlatılıyor. Hediye ettiği büst, otelin tarihsel değerini daha da derinleştiriyor.

Bugün hâlâ o çınarın altında oturmak, dalgaların değil, yaprakların sesiyle huzur bulmak mümkün. Manastırhan, adını bölgedeki eski Rum manastırından alıyor. Zamanında yolcuların konaklayıp dinlendiği bu han, özenli bir restorasyonla butik otele dönüştürülmüş.



Murat Çiçek



Ruhunuzu Saracak Bir Misafirperverlik

Otele adınızı attığınız anda fark ettiğiniz ilk şey, içtenlik. Murat ve Uğur Bostancıoğlu kardeşler, bu özel mekânın her detayına gönüllerini koymuşlar. Bahçedeki taşın yerinden, kahvaltıda zeytine kadar her şeyle birebir ilgileniyorlar. En güzeli de, sizi bir müşteri gibi değil; evlerine gelmiş kıymetli bir dost gibi karşıyorlar.

Bostancıoğlu ailesinin misafirperverliği sadece otelle sınırlı değil. Babaları Ali Bostancıoğlu'nun anısını yaşatmak için Güre sahilinde yer alan eski bir zeytin yağı fabrikasını Kazdağı Müzesine dönüştürmüşler. Bölge kültürüne duydukları saygı ve geçmişe sahip çıkma azimlerini bu projede de net bir şekilde görmek mümkün.

Evcil Hayvan Dostu, Sıcacık Bir Yuva

Ayrıca Manastırhan, evcil hayvan dostu bir otel. Doğayla bu kadar iç içe olan bir yerde, patili dostların da olması şaşırtıcı değil. Kapıda sizi ilk karşılayanlar, otelin sevimli üyeleri: Bade (anne) ve Sultan (kızı). Bade tam bir hanımefendi, Sultan ise oyunculuğu ve merakıyla tüm ilgiyi topluyor.

Ama asıl dikkat çekenler, otelin maskotları olan küçük afacanlar: Zeytin ve Lokum. Bahçede koş-turan, bazen ayaklarınıza dolanan bu minik tatlılar, Manastırhan'a neşe katıyor. Unutmadan bir not düşelim: Karşınıza bir sincap çıkarsa şaşırmayın! Burası Kazdağları'nın eteği... Her canlı burada özgür ve huzurlu.



Çayın Sesi, Çınarın Gölgesi, Tarihin Sessizliği



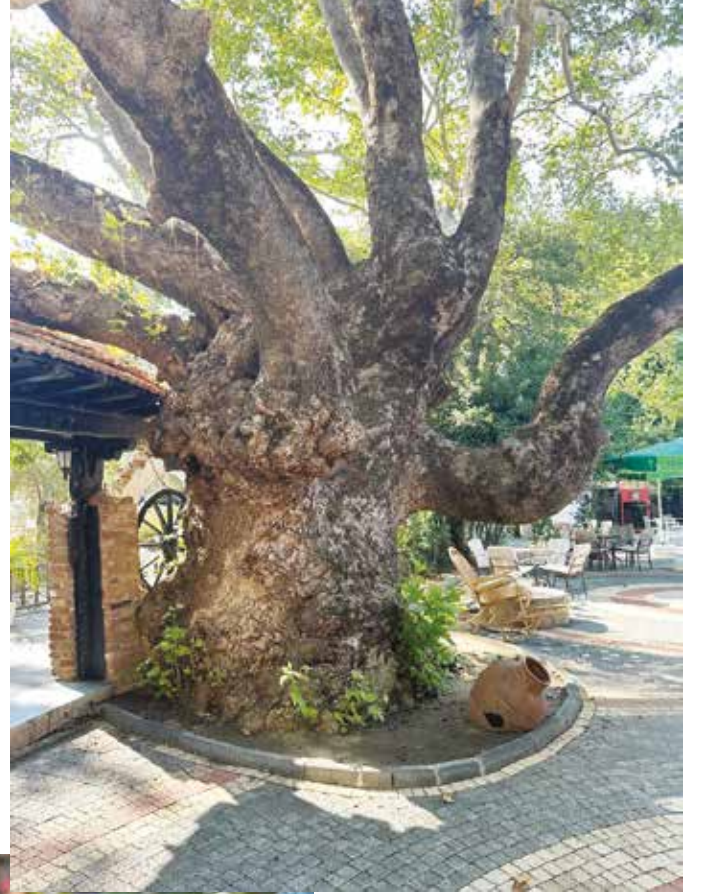
Güne Zeytinliklerde Başlamak

Otel sabahları, sizi sadece kuş sesleriyle değil, aynı zamanda bisiklet turuna çağırıyor. Ücretsiz olarak sunulan bisikletlerle Kazdağları'na uzanan zeytinlikler arasında pedallamak, hayatın yavaş ve lezzetli yanını keşfetmek demek. Yol boyu inekler, tavuklar, horozlar... Her biri kendi halinde ama hepsi size selam verir gibi. Pedallar durduğunda, iştahınız çoktan açılmış oluyor.

Serpme Kahvaltı & Kaz Dağları Sohbetleri

Kahvaltıya bir başka deneyim. Yazın serin çay kenarında, kışın ise otelin sıcak kış bahçesinde servis edilen serpme kahvaltıda, zeytinyağlılar, yerel reçeller ve ev yapımı soslar ön planda. Özellikle zeytin ezmesi ve cevizli acuka, damağınızda köyün hikayesini bırakıyor.

Grup konaklamalarına özel düzenlenen sabun yapım atölyeleri veya yerel lezzetlerin pişirildiği mutfak buluşmaları da oldukça ilgi çekici. Gelmeden önce mutlaka rezervasyon yaptırmakta fayda var, çünkü otelin her köşesi ilgiyle dolu.



Kazdağı Müzesi ve Kumda Kahve

Manastırhan'da zaman yavaş akıyor ama dolu dolu geçiyor.

Günün ilerleyen saatlerinde Bostancıoğlu ailesinin büyük emekle hayata geçirdiği Kazdağı Müzesi'ni gezmek şart. Eski bir zeytinyağı fabrikasından dönüştürülen bu müze, bölgenin mitolojik geçmişinden yetiştirdiği sanatçılara kadar birçok detaya ev sahipliği yapıyor. Müze sonunda izlenebilen 7 dakikalık Kazdağları filmi, bizim şansımıza denk gelmedi ama çayın kenarında içilen kumda kahveyle telafisi mümkün.



Son Söz Yerine

Manastırhan Kazdağları Butik Otel, bir otelden fazlası. O; geçmişle bugünü, doğayla insanı, sessizlikle anıyı buluşturan bir yaşam alanı. Burada sadece konaklamıyor, soluklanıyor, öğreniyor ve yavaşlıyorsunuz. Atatürk'ün de bir zamanlar çınarın gölgesinde yaptığı gibi...

Sofrasındaki Zarafet: Atatürk'ün En Sevddiği Yemekler

Cumhuriyetimizin kurucusu, Ulu Önder Gazi Mustafa Kemal Atatürk, yalnızca askeri ve siyasi dehasıyla değil, yaşamındaki inceliklerle de bir döneme ışık tutmuştur. Onun sofrası, sadece yemeklerin değil, fikirlerin de paylaşıldığı bir yerdi. Bu sofralarda, sadelikle zarafet bir arada bulunur; her tabak, hem bir geleneği hem de bir felsefeyi temsil ederdi.

Sofra bir kültürdü, gösteriş değil

Atatürk, yemek konusunda sade ama seçiciydi. Sofra adabına büyük önem verir, "çok yemek yemeyi israf ve sağlığa zararlı" bulurdu. Daima ölçülü davranır, sofradan tam doymadan kalkardı. Onun sofrası; gösterişten uzak, samimi ama her zaman özenliydi.

Sabah kahvaltıları genellikle bir dilim ekmek, bir kase yoğurt veya soğuk aynanla geçerdi. Çoğu zaman ise sade bir kahve eşlik ederdi. Kahveye olan düşkünlüğü dillere destandı — günde 10 ila 15 fincan arasında kahve içtiği söylenir.



Akşam Sofralarında Ülke Meseleleri

Atatürk'ün akşam sofraları, Cumhuriyet'in fikir mutfağıydı. Uzun süren sohbetlerde devlet meseleleri konuşulur, dostlar ve düşüncüler bir araya gelirdi. Bu sofralarda en çok bamya ve karnıyarak tercih edilirdi. Aralarda ise sade tatlar... Kavun dilimleri, kavrulmuş leblebi ya da birkaç fıstık...

Tatlıyla arası yoktu ama gül reçeline ayrı bir sempatisi vardı.



Gece Çalışmalarında Bir Lokma

Gece geç saatlere kadar çalışan ve okuyan Atatürk, acıktığında basit bir şeyler tercih ederdi: genellikle haşlanmış bir yumurta... Ne gösterişe, ne zengin sofralara ihtiyaç duymazdı. Onun için yemeğin özü, sadelikte gizliydi.

Hiç Tadamadığı Bir Lezzet: Enginar

Rivayete göre Atatürk'ün en merak ettiği ama hiçbir zaman tadamadığı yemek enginarıydı. Son günlerinde yaverine, "Çocuk, ben hiç enginar yemedim biliyor musun?" diye sormuştu.

Yaveri, "Türkiye'nin en iyi aşçısı sizin için hazırladı Paşam, Kahramanmaraş'tan trenle geliyor," demişti.

Ama o tren, 10 Kasım'a yetişemedi. Atatürk, merakla beklediği o enginarı hiç tadamadı.



Çocukluğun Tadında: Ispanaklı Börek

Annesi Zübeyde Hanım'ın Selanik usulü ıspanaklı böreği, Atatürk'ün hafızasında hep özel bir yere sahipti. Aynanla birlikte yediği bu börek, onun için yalnızca bir lezzet değil; çocukluğunun, ailesinin, köklerinin hatırasıydı. Günün herhangi bir saatinde bir kase aynan içmek, Atatürk'ün vazgeçilmez alışkanlıklarındandı.



Kuru Fasulyenin Hikâyesi

Atatürk'ün en sevdiği yemek dendiğinde, hiç kuşkusuz etsiz kuru fasulye gelir aklı. Onun deyimiyle "yağlı fasulye"... Yanında bir tabak sade pilav, Atatürk için çoğu zaman en güzel ziyafetti. Hatta Çankaya Köşkü'nde her zaman kuru fasulye bulundurulur, o sofradan eksik edilmezdi.

Pilav yoksa iki dilim ekmek yeterdi; zira ekmeği fazla tüketmezdi. O, sadeliğin de bir lezzet olduğuna inanırdı.



Bir Sofranın Ardında Bir Ulusun Kùltürü

Atatürk'ün sofrası, yalnızca yemeklerle değil, düşünceyle de doluydu. Her lokma, tasarrufun, ölçünün, paylaşmanın ve nezaketin bir sembolüydü. Bugün onun en sevdiği yemekleri anarken, aslında bir ulusun sofrası kültürüne yön veren bir felsefeyi de hatırlıyoruz:
Sade, saygılı, ölçülü ve anlamlı sofralar...

Gastrofill Notu:

Atatürk'ün "yemek" anlayışı, yalnızca damak tadıyla değil, yaşam disipliniyle de örnek alınması gereken bir mirastır. Çünkü onun için her yemek, bir karakter meselesiydi.



Bir Fincan Sıcaklık Kış İçecekleri Üzerine

HAZIRLAYAN:

Ozan Vural

YouTube: @OzanVuralYT

Kış, gastronominin ısı kavramını en yoğun biçimde hissettirdiği mevsimdir. Soğuyan hava, insanın biyolojik olarak sıcak yiyecek ve içecek arayışını artırır; buna karşılık mutfaklarda kaynayan tencereler, fokurdayan sütler ve demli çaylar, yalnızca fiziksel değil, psikolojik bir denge yaratır. Özellikle sıcak içecekler, kış mutfağının hem en basit hem de en derin öğelerindendir: az malzemeye çok katmanlı bir tat, aroma ve duyu üretirler.

Kışın Duyusal Dengesini Kurlmak

Sıcak içeceklerin en belirgin özelliği, aromatik bileşenlerin ısıyla birlikte farklı davranış göstermesidir. Buhar, aslında aromanın taşıyıcısıdır. Bir fincan salepin ya da sıcak çikolatanın çekiciliği, çoğu zaman kokunun duyusal bellekte yarattığı çağrışımlardan gelir. Termal enerji, sıvıdaki uçucu bileşenleri aktive eder; böylece içecek yalnızca tat değil, koku ve dokuya da etkileşime girer.

Bu açıdan bakıldığında, kış içecekleri birer "duyusal denge çalışması" gibidir. Örneğin sıcak çikolata, kakao yağının kadifemsi ağız hissiyle süt proteininin yumuşak yapısını birleştirirken; salep, nişasta yapısı sayesinde yoğun bir viskozite sağlar. Bu viskozite, vücutta uzun süreli bir sıcaklık hissi oluşturur ki bu da kış içeceklerinin temel işlevlerinden biridir, yani ısıyı sadece dıştan değil, içten üretmek.

Isının Gastronomik Anlamı

Kış içecekleri, gastronomi dünyasında bir ısı hafıza yaratır. Sıcaklık burada sadece fiziksel değil, kültürel bir değerdir; soğuğa karşı geliştirilen her tarif, bir toplumun mutfak zekâsını yansıtır.

Bir fincan içeceğin buharı, hem malzemenin kimyasını hem de insanın duygusunu taşır. Bu yüzden, ister bir baristinin elinden çıkan baharatlı latte olsun ister bir annenin hazırladığı salep, kışın gastronomik dilinde her yudumun ortak bir anlamı vardır: ısıtmak, korumak, hatırlamak. Afiyetler olsun.

Kültürel Coğrafya: Sıcaklığın Evrensel Dili

Dünyanın hemen her mutfağında kış içeceklerinin bir versiyonu vardır. Kuzey Avrupa'da tarçınlı glögg, Latin Amerika'da mısır nişastasıyla koyulaştırılan champurrado, Türkiye'de ise boza ve salep bu geleniğin yerel örnekleridir. Bu içeceklerin ortak noktası, mevsimsel kıtlığa ve soğuğa karşı mutfakta geliştirilen adaptasyon stratejileri olmalarıdır. Kış mevsimi, doğanın sunduğu taze ürünlerin azaldığı bir dönemdir; buna karşın insanlar süt, tahıl, fermente ürün

ve baharatla çeşitlilik yaratmayı başarmıştır.

Bu yönüyle kış içecekleri sadece damak tadının değil, dayanıklılığın ve sürdürülebilirliğin de sembolüdür. Geleneksel salep örneğinde olduğu gibi, bazı içeceklerin hammadde zamanla doğadan kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Orchis cinsi yabani orkide köklerinden elde edilen salep, bugün kontrollü üretim ve etik tedarik süreçleriyle yeniden değerlendirilmektedir. Bu durum, gastronominin artık yalnızca tat değil, ekolojik bilinç gerektiren bir alan olduğunu gösterir.

Baharatın Bilimi: Aromadan Şifaya

Kış içeceklerinin vazgeçilmez unsurlarından biri baharattır. Tarçın, karanfil, zencefil ve muskat yalnızca lezzet bileşenleri değil, aynı zamanda doğal ısı arttırıcı ve dolaşım düzenleyici maddelerdir. Tarçındaki sinnamaldehit, sinir sisteminde ısınma hissi yaratarak termal konforu artırır. Zencefildeki gingerol ve şogaol bileşenleri ise antienflamatuar özellik taşır. Bu nedenle kış aylarında baharatlı içeceklerin şifa kavramıyla birlikte anılması tesadüf değildir; bu gelenek,

aslında yüzyıllar süren gözleme dayalı bir gastronomik bilincin sonucudur.

Baharatlı sıcak şarap (mulled wine) Avrupa mutfaklarında, özellikle Orta Çağ'dan bu yana, hem hijyenik hem de tedavi edici bir içecek olarak görülmüştür. Benzer şekilde, Orta Doğu'da sütle pişirilen salep ve Güney Asya'da masala chai olarak bilinen baharatlı sütlü çay, kültürel olarak aynı işlevi üstlenir: vücutu ısıtır, sindirimi destekler ve toplumsal paylaşımın bir parçası olur.



Modern Yorumlar ve Gastronomik Yenilikler

Günümüz gastronomisi, bu geleneksel içecekleri yeniden yorumlama eğilimindedir. Kahve kültürünün küresel yükselişi, kış içeceklerinin aromatik potansiyelini genişletmiştir. Portakal kabuğu, karamelize süt köpüğü, baharat infüzyonları gibi unsurlar modern kahve barlarında deneysel karışımlara dönüşmektedir.

Ayrıca alkolsüz sıcak kokteyl akımı, restoran menülerinde giderek daha fazla yer buluyor. Örneğin

elma suyu bazlı, tarçın ve defneyle tatlandırılmış bir sıcak punch, hem aromatik hem de gastronomik olarak yeni bir mevsimsel ifade biçimi sunuyor.

Bu eğilim, kış içeceklerinin artık sadece ev konforuyla değil, gastronomik yaratıcılıkla da ilişkilendirildiğini gösteriyor. Bugün birçok şef, içecekleri menünün bir uzantısı olarak değil, bağımsız bir deneyim alanı olarak ele alıyor.





» KIRTASIYE RAF
RAF SİSTEMLERİ «

» ECZANE
DEKORASYON «

» MAĞAZA
DEKORASYON «

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

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

Deęisimi Hissedin..!



» MARKET
EKİPMANLARI «

» DEPO RAF
SİSTEMLERİ «

» YAPI MARKET
RAF SİSTEMLERİ «

RAFYAP VE RAFSO
BİR GRUP ŞİRKETİDİR.

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





Museum Hotel'de Kültürlerarası Lezzet Zirvesi

Museum Hotel'de gerçekleşen "Four Hands Dinner", Anadolu ve Meksika mutfaklarını aynı masada bir araya getirdi. Şef Saygın Sesli ve Rodrigo Rivera Río'nun yarattığı menü Kapadokya'da unutulmaz bir gastronomi buluşmasına dönüştü.



Sınırlı kontenjanla gerçekleşen bu özel gece, Kapadokya'yı uluslararası Michelin yıldızlı şeflerle buluşturarak bölgenin bir lezzet destinasyonu haline gelme yolunda önemli bir adım daha atılmasını sağladı.

Relais & Châteaux üyesi Museum Hotel, "Chefs at the Museum" serisinin merakla beklenen etkinliğinde, Türk mutfagının genç yeteneği Şef Saygın Sesli ile Meksikalı Michelin yıldızlı Şef Rodrigo Rivera Río'yu 25 Ekim akşamı unutulmaz bir "Four Hands Dinner" için bir araya getirdi. Anadolu terroir'ü ile Meksika'nın çağdaş tatlarını Kapadokya'nın büyümlü atmosferinde buluşturan gece, gastronomi tutkunlarından yoğun ilgi gördü.

İki Kültür, Eşsiz Bir Menü

Lil'a Restaurant'ın Relais & Châteaux "Rising Chef" ödüllü Şefi Saygın Sesli ve Meksika'nın gastronomik yükselişini temsil eden, Michelin Rehberi tarafından ödüllendirilen Koli Cocina de Origen'in Baş Şefi Rodrigo Rivera Río, iki farklı coğrafyanın mirasından ilham alarak tek gecelik özel bir menü tasarladı. Sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımı ve yerel malzemelerle global tatlar yaratma becerisiyle tanınan

Şef Sesli, Şef Río'nun modern ve geleneksel Meksika lezzetleriyle birleşen menüsü ile Kapadokya'da eşsiz bir lezzet şöleni sundu.

Akşamın Yıldızları: Sunulan Menü

Gecenin menüsü, iki şefin yaratıcılığını ve uyumunu gözler önüne serdi:

Meksika Toprakları:

Atropellado Kroketi, Aşk Havyarı & Yavru Keçi Inflatada, Avokado

Olga Hernández:

Karpuz, Labne, Bal, Pikan Cevizi & Siyah Fasulye

Antep Fıstıklı Pipiyan

ve Karides: Karides, Hindistan Cevizi Sütü, Salatalık, Trüf ve Hoja Santa Yapağı

Nuevo León Mirası

(Meksika): Kuzu Barbacoa, Siyah Mole ve Domates

Carne Asada:

Picaña SRF, Siyah Sarımsak Adobo, Patates, Yanık Domates, Pancar & Deniz Tuzu Köpüğü

Keçi Sütü Mostachon:

Süt Karameli, Yoğurt, Beyaz Çikolata, Zeytinyağı & Havyar

Museum Hotel'den Gastronomi Vizyonu

Etkinliğin başarısıyla ilgili konuşan Museum Hotel Kurucu Ortağı ve Lil'a Restaurant Kreatif Direktörü Tolga Tosun: "Museum Hotel olarak gastronomi yalnızca bir hizmet değil, kültürel bir anlatı biçimi olarak görüyoruz. Relais & Châteaux ailesinin bir üyesi olarak, dünya mutfaklarının yaratıcı temsilcilerini Kapadokya'da ağırlamak bizim için hem bir sorumluluk hem bir heyecan. Bu gece, sadece iki şefin değil, iki kültürün diyaloguydu — Anadolu'nun kökleriyle Meksika'nın enerjisini bir araya getirdik." dedi.



Adana'dan İstanbul'a Uzanan Bir Lezzet Serüveni

1 970'lerde Adana'da başlayan bir kebab serüveni, yıllar içinde geleneksel ustalığıyla dilden dile dolaşarak 2020 yılında İstanbul'un Büyükçekmece'sine taşındı. Burada kısa sürede büyük beğeni toplayan bu lezzet durağı, Anadolu yakasından gelen yoğun ilgiyle birlikte 2023 yılında Acıbadem'de ikinci şubesini açtı.

Bugün bu mekânda Adana'nın özüne sadık kalınarak yapılan kebaplar, kendine has isimleri ve usta işi yorumlarıyla gastronomi tutkunlarının gözdesi haline geldi.

Lezzetlerin Hikayesi

Adana Açması, tamamen zırh kıymasından hazırlanıyor. İçinde yalnızca kapya biber bulunan bu kebab, daha geniş formda açılarak pısrılıyor. Amaç, etin közle temasını arttırmak, her lokmada o "hakiki Adana" hissini yaşatmak. Zemberek, Adana kebabının en acı ve en cesur hali. Ustaların deyimiyle, "acının keyfe dönüştüğü nokta."

Zürbiyen, kemiksiz pirzoladan alınan yağsız ama bir o kadar yumuşak etlerle hazırlanıyor. Adana geleneğinde özel günlerin kebabı olarak bilinen bu lezzet, şimdi İstanbul sokaklarında da başköşede.

Tavuk Yumruk, adını yapılış tekniğinden alıyor. Tavuk but etinden sıyrılarak elde edilen iri parçalar, sulu ve yoğun bir tada sahip. Mangalın en aromatik köşesinde pişirilip masaya ulaşıyor.

Tabla Lahmacun, boyut olarak küçük ama lezzet oranı yüksek bir başlangıç. Zırh kıymasıyla hazırlanan hamur, çıtırılığı ve et oranıyla sofraya güçlü bir giriş yapıyor.

Közde Feriştah: Közün Üzerinde Bir Şaheser

Menünün en dikkat çekici lezzetlerinden biri de Közde Feriştah. Kuyruk yağı, soğan ve sarımsak közlenerek hazırlanıyor; üzerine nar ekşisi ve taze maydanoz eklenerek servis ediliyor.

Yumuşacık dokusu, köz kokusunun derinliği ve nar ekşisinin dengeli asiditesiyle ortaya çıkan bu karışım, damakta unutulmaz bir iz bırakıyor. Bir mezenin ötesinde, gerçek bir kebab eşliğisi, hatta başlı başına bir deneyim.

Garnitürlerde Anadolu Yorumları

Kebapların yanında beş çeşit garnitür sunuluyor. En dikkat çekici olanı ise, klasik turşunun ötesine geçen fermente pancar. Ne tam çığ ne de tamamen turşu... Diriliğini koruyan, hafif ekşimsi bu tat, kebabların dengesini sağlıyor ve sofraya Anadolu'nun ferah bir dokunuşunu katıyor.



Final: Adana'nın Tatlı Kapanışı

Yemeğin sonunda masaya gelen Cevizli veya Fıstıklı Adana Sarması, baklavanın hafifletilmiş hali gibi. İncecik hamur katmanları, aromatik şerbeti ve taze kuruyemişleriyle damakta uzun süre kalan bir tat bırakıyor.

Burada her tabak bir hikâye anlatıyor;
her lokmada Adana'nın güneşi, rüzgân ve köz
kokuğu var. Zırhın sesiyle pişen, ustanın eliyle
şekillenen bu lezzetler, size sadece bir kebab değil,
Adana'nın ruhunu sunuyor.

Bir Kültür
Köprüsü:

Erkonyalıların Lezzet Yolculuğu



Konya'nın kadim mutfak kültürünü İstanbul'a taşıyan akla gelen ilk isim kuşkusuz Muzaffer Güvenç. 01 Ocak 1988'de Merter'de açtığı ilk restoranla başlayan bu serüven, 1990'da Sirkeci, 1994'ten itibaren ise Bostancı şubesiyle devam etti. O günden bu yana Güvenç, İstanbul'a Konya'nın özgün tatlarını sevdirerek tam 40 şubelik bir marka haline geldi.

Erkonyalıların en iyi başlangıç Bamya Çorbası

Konya mutfağının başlangıçta vazgeçilmez: Bamya Çorbası.

Kurutulmuş çiçek bamya, kuzu kuşbaşı et, tereyağı ve salçanın ustaca buluştuğu bu çorba, hafif ekşimsi tadıyla hem damağa hem ruha şifa dağıtıyor.

Lahmacunun Tahtını Sallayan Etli Ekmek

Muzaffer Güvenç'in en iddialı olduğu lezzetlerden biri ise kuşkusuz etli ekmek.

Üç saat dinlendirilmiş hamurun üzerine Konya'dan özel olarak getirilen dana ve kuzu etinin, domates, biber ve soğanla birleştiği harç döşeniyor. Taş fırında bisküvi kıvamında kızaran bu özel lezzet, lahmacunun tahtını

sarsacak kadar iddialı.

Furun Kebabı: Altı Saatlik Sabır, Asırlık Lezzet

Konya'da "furun kebabı" olarak bilinen kuzu tandır, burada adeta bir ritüel.

Bir yaşını doldurmuş erkek kuzu (toklu), hiçbir baharat eklenmeden, yalnızca kendi yağıyla bakır kazanlarda altı saat boyunca pişiriliyor. Muzaffer Güvenç bu lezzet için esprili bir şekilde,

"Altı aylık bebek de 100 yaşındaki genç de rahatlıkla yiyebilir,"

diyor. Gerçekten de yumuşacık dokusu ve sade pişirme tekniğiyle dünyanın en özel kebab türlerinden biri olarak öne çıkıyor.

Tatlı Final: Konya Sac Arası

Erkonyalıların Lezzet yolculuğu, yöresel Konya Sac Arası tatlısı ile taçlanıyor.

İncecik baklava yufkaları arasına kaymak, tereyağı ve birinci sınıf toz boz fıstık ekleniyor; ardından hafif şerbetle buluşarak çıtır dokulu, zarif bir lezzet ortaya çıkıyor.

Katkısız Ayrar, Gerçek Yoğurt Lezzeti

Konya süzme yoğurdundan yapılan ayrar, hiçbir katkı maddesi içermiyor. Her yudumda yoğurdun doğal kıvamı, damakta benzersiz bir ferahlık bırakıyor.

Konya Ereğli'den İstanbul Sofralarına

Tüm ürünler Konya Ereğli'den getiriliyor. Ayrıca mekânda sadece lezzet değil, kültür de yaşatılıyor.

Divle Obruk Peyniri, küflü peynir, deri tulum, Bozkır tahini, Berendi keven balı, Kars gravyeri, Kars kaşarı ve Bolu ormanlarından gelen doğal sirkeler hepsi burada, Anadolu'nun bereketli coğrafyasını temsil eden sağlık dolu ürünler olarak konuklarla buluşuyor.

Muzaffer Güvenç'in yarım asra yaklaşan emeği, sadece bir restoran zincirinin değil, bir kültür köprüsünün hikâyesi aslında.

Konya mutfağını İstanbul'un kalbine taşıyan bu serüven, bir tabaktan çok daha fazlasını sunuyor:

Bir geleneği, bir coğrafyayı ve bir ustalığı.





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

Grand Table Başlıyor: **DELİ DELİ**'de Fransız Esintisi

Kadıköy'ün yeni gastronomi duraklarından Terminal Kadıköy, artık sadece lezzetin değil, aynı zamanda deneyimin de merkezi olmaya aday. Bu enerjik mekânın öne çıkan isimlerinden DELİ DELİ, gastronomi dünyasında yepyeni bir konsept

Artizan Lezzetlerle Fransız Zarafeti

Modern bir bistro anlayışını artizan şarküteri kültürüyle buluşturan DELİ DELİ, konuklarına sadece yemek değil, hikâyesi olan bir sofraya sunuyor.

Şef Nizar Alazî'nin özenle hazırladığı menüde Fransız mutfağının rafine tatları; ustalıklı seçilmiş şarküteri çeşitleri, farklı malzemelerle hazırlanan baget

Kadıköy'ün Enerjisini Taşıyan Bir Mekân

Terminal Kadıköy'ün canlı atmosferiyle bütünleşen DELİ DELİ, yalnızca menüsüyle değil, karakteriyle de dikkat çekiyor. Endüstriyel detaylarla tasarlanmış mekân; sıcak aydınlatması, modern çizgileri ve Kadıköy ruhunu yansıtan enerjisiyle

Masada Buluşmanın En Zarif Hali

DELİ DELİ'nin başlattığı bu özel seri, şehirdeki sosyal yaşamın temposuna yeni bir anlam katıyor. Her ay farklı mutfak kültürlerine açılacak "Grand Table", konuklarına sadece iyi yemek değil, birlikte yemeğin estetiğini sunmayı hedefliyor.

başlatıyor: "Grand Table" serisi.

Her ay yalnızca bir kez gerçekleştirilecek bu özel buluşmalar, sınırlı sayıda konukla farklı mutfak kültürlerini keşfe çıkaracak. Serinin ilk durağı ise zarafetiyle tüm dünyayı büyüleyen Fransız mutfağı.

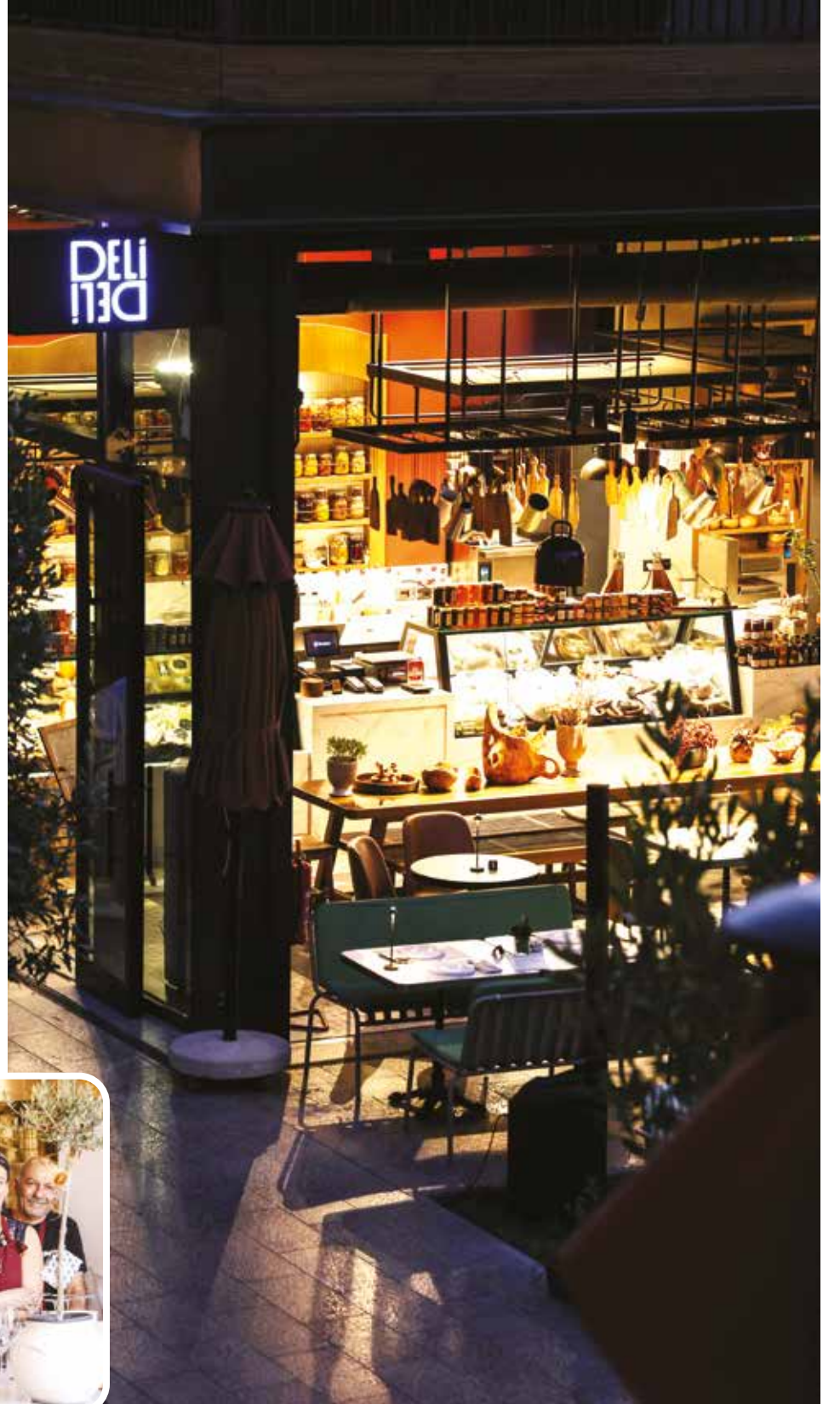
ekmekleri (montaditolar) ve özgün lezzet dokunuşlarıyla buluşacak.

Menünün tazeligi ise Taze-direkt'in katkılarıyla sofralara taşınan doğal ürünlerle tamamlanıyor. Lezzet kadar estetiğe de önem veren bu özel gecede, konuklar damaklarında uzun süre kalacak zarif tatlarla tanışacak.

misafirlerine keyifli bir akşam vaat ediyor.

Bu atmosferde gerçekleşecek Grand Table, sadece gastronomik bir deneyim değil; aynı zamanda paylaşım, sohbet ve kültürel keşiflerin de adresi olacak.

Fransız mutfağının seçkin tatlarını keşfetmek, şef sunumlarıyla dolu unutulmaz bir akşam yaşamak isteyenler için adres belli: DELİ DELİ, Terminal Kadıköy. Kadıköy'ün kalbinde, bir masa etrafında buluşmanın en zarif hali sizleri bekliyor.





Zade Yağları'ndan Bereket Sofrası: İç Anadolu'dan Tüm Sofralara

Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen bitkisel yağ üreticilerinden Zade Yağları, Konya'daki tesislerinde iş ortaklarını ağırlayarak yüksek kalite standartlarını ve paylaşımın önemini vurguladı. Altı aşamalı rafinasyon süreci ve Batı Anadolu'nun seçkin zeytinlerinden elde edilen Zade Natürel Sızma Zeytinyağı, sofralara bereket ve lezzet taşıdı.

Yemeklik bitkisel sıvı yağ alanında Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticilerinden Zade Yağları, Konya'daki Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri'nde düzenlenen Bereket Sofrası programlarında bölgesel iş ortaklarını ağırlayarak yüksek kalite standartlarını tanıttı.

45 yılı aşkın süredir 9 farklı sektörde stratejik yatırımlara imza atan ve Yönetim Kurulu Başkanlığı'nı Halil İbrahim Bacacı'nın yürüttüğü Bacacı Yatırım Holding çatısı altında faaliyet gösteren, Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen bitkisel yağ üreticilerinden Zade Yağları, "Zade Bereket Sofrası" programı kapsamında iş ortaklarıyla bir araya geldi.

Konya'daki Zade Bitkisel Yağ Rafinasyon Tesisleri'nde gerçekleştirilen buluşmada Konya, Karaman, Aksaray ve Isparta'dan gelen market ve toptancı firmalarının yöneticileri ağırlandı. Sofra kültüründen ilham alınarak hazırlanan organizasyon paylaşımın,

bereketin ve birlikteliğin sembolü olarak Zade Yağları'nı iş ortaklarını aynı masada buluşturdu.

"Bereket paylaştıkça çoğalıyor"

Zade Yağları Genel Müdürü Kemal Güven yaptığı açıklamada, "Bereket Sofrası programı, iş birliği ve güveni güçlendiriyor; bereket paylaştıkça çoğalıyor. 1991'den bu yana 'çocuğumuzun yiyemeyeceği hiçbir şeyi üretmem'e' ilkesiyle çalışıyor, bugün 85 ülkeye ürünlerimizi ulaştırıyoruz. İş ortaklarımızla aynı sofrada buluşmak, bizim için gurur verici. Güçlü üretim kapasitemiz, uluslararası kalite standartlarımız ve iş ortaklarımızın desteğiyle geleceğe emin adımlarla ilerleyen bir Zade var" dedi. Güven sözlerini şöyle sürdürdü: "Amacımız, yüksek kaliteli ürünlerimizi daha fazla mutfakla buluşturmak ve iş ortaklarımızın kazançlarına değer katmak. Bereket Sofrası bunun en güçlü yansıması oldu."

Altı aşamalı rafinasyon süreci güvencesi

Etkinlikte, Zade'ye özgü altı aşamalı ve 36 saate uzanan rafinasyon süreci tanıtıldı. PLC otomasyon sistemleriyle insan hatasından bağımsız sürdürülen üretim, kristal berraklığı, düşük yağ tutumu ve yemeklerde sağladığı dengeli performansıyla katılımcıların beğenisini kazandı. Zade Yağları'nın sahip olduğu kapsamlı kalite ve sistem belgeleriyle, her şişede aynı yüksek standardın garanti edildiği vurgulandı.

Batı Anadolu'nun bereketi damaklarda

Programda Batı Anadolu'nun seçkin zeytinlerinden elde edilen Zade Natürel Sızma Zeytinyağı öne çıktı. Çiçek ve meyve notalarıyla zengin aromasıyla, Zade Natürel Sızma Zeytinyağı dengeli acılığı ve damakta bıraktığı zarif tatla konuklardan tam not aldı.



zade®

Mısır Yağı
Corn Oil
1L

Ayçiçek Yağı
Sunflower Oil
1L

Sızma
1L

Riviera
1L

BEREKET SOFRASI

BACACI
YATIRIM HOLDING

Tuna'nın İncisi: Budapeşte

Orta Avrupa'nın kalbinde yer alan Macaristan'ın başkenti olan Budapeşte, Tuna Nehri tarafından ikiye ayrılan Buda ve Peşte yakalarından oluşan romantik bir şehir. Yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin etkisiyle yoğrulmuş zengin bir mirasa sahip olan bu şehir Gotik kiliseleri, Osmanlı hamamları, zarif köprüleri ve renkli pazarlarıyla büyülerken, aynı zamanda özgün tatlılarıyla da damaklarda iz bırakıyor. Gece-leri Tuna kıyısında ışıltılı yanan köprüler ve kaleler, şehre masalsi bir hava katarken, sonbaharın manzarada oluşturduğu renk cümbüşü adeta bir tablo gibi her köşede karşınıza çıkıyor.

Tuna'nın İki Yakasındaki Lezzet ve Tarih

Şehrin simgesi olarak her fotoğraf karesinde yer alan Zincir Köprüsü, Tuna Nehri üzerinde Buda ile Peşte manzarasını izleyerek yürümenizi sağlayan tarihi bir yapı. Bu manzaraya eşlikçi Buda Kalesi, Matthias Kilisesi, Fisherman's Bastion (Balıkçı Tabyası) ve Parlamento Binası fotoğraf severlerin uğrak noktasıdır. Şehrin buda tarafında kalan bu yapılar birbirine yürüme mesafesinde olması açısından kolay ulaşılabilir mesafededir.

Şehirdeki gezmeye devam ettiğimizde Peşte tarafında Tuna Nehri kıyısında yürürken nehir

kenarında yer alan ayakkabılar dikkatinizi çekecektir. Bu ayakkabılar II. Dünya Savaşı sırasında Macarlı Yahudilerin, üzerli gruplar halinde ayak bileklerinden bağlanarak ortadaki kişiyi vurulup diğer ikisi ile birlikte nehre düşüp boğulmasını simgeleyen bir soykırımı ifade etmektedir.

Şehirde Macar tarihini simgeleyen diğer yapılar ise Aziz Stefan Bazilikası, Budapeşte Eye, Kahramanlar Meydanı ve hemen yanında bulunan büyüleyici atmosferi ile harika noktalardan biri olan Vahdahunyad Kalesi'dir. Şehir ayrıca yer altı su kaynakları ile meşhurdur. Avrupa'nın en ünlü ve büyük kaplıcalarından biri olan Széchenyi Termal Banyosu yıl boyunca çok sayıda turist ağırlamaktadır.

Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu

Şehirde Osmanlı'ya dair en önemli yapılardan biri Gül Baba Türbesi'dir. Osmanlı Devleti'nin bölgeye hakim olduğu dönemde yöre halkı tarafından sevilen bir insan olan Gül Baba bugün bile yabancı turistler tarafından sıkça ziyaret edilmektedir. Türbe'nin bulunduğu yerin manzarası güzelliği ile birlikte hemen yanında dönemin tarihini anlatan müze oldukça keyif verici.



Tarih İle Modern Yaşamın, Lezzet İle Estetiğin Buluştuğu Bir Başkent

Şehirde gezerken karnınız acırsa kentin en ünlü çorbası olan gulyaş (gulyás), kırmızı biberle harmanlanmış nefis bir et yemeği olarak hemen her restoranda karşınıza çıkar. Burada kırmızı biberin altını çizmek istiyorum. Paprika adı verilen bu kırmızı biber birçok hediyeelik eşya dükkânında şehrin simgesi olarak yer almaktadır. Hatta hasat dönemlerinde Paprika festivali bile düzenlenmektedir. Ayrıca sevdiklerinize hediye olarak alınması şiddetle tavsiye ediyorum.

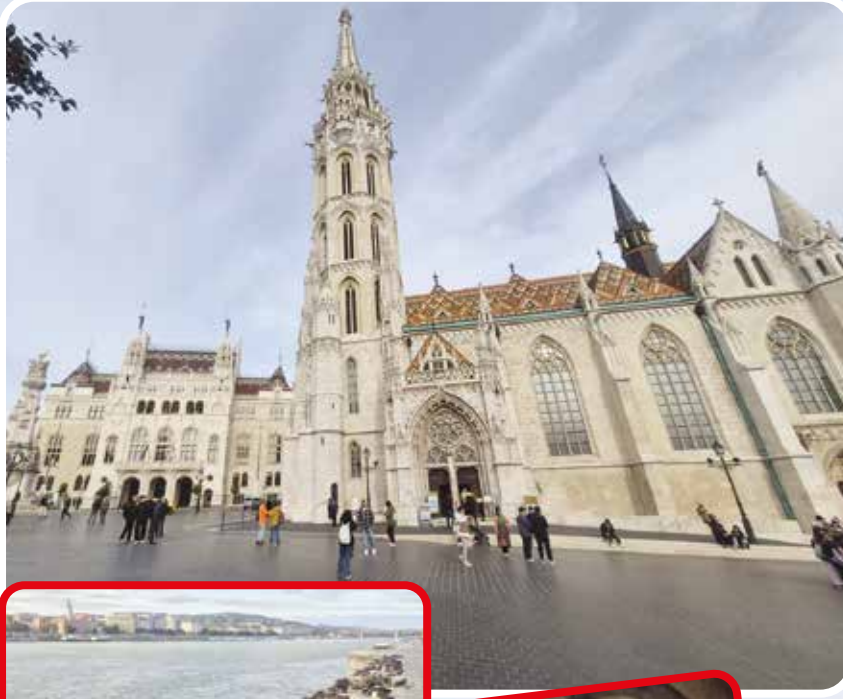
Şehirde tadılacak daha birçok lezzet var. Lángos bu lezzetlerden bir tanesi. En basit tanımı ile bizim hamur kızartmasının tabak kadar boyuttaki halinin üzerine ekşi krema ve peynir rendelenmesi ile hazırlanan geleneksel bir Macar lezzetidir. Hemen hemen her restoranda bulabileceğiniz bu lezzetin ardından tatlı olarak chimney cake tavsiye edebilirim. Macaristan ve Romanya da chimney cake olarak bilinen bu sokak lezzeti Çek cumhuriyeti ve Slovakya'da ise trdelnik olarak adlandırılmaktadır.

Budapeşte'de yerel lezzetleri keşfetmek isteyen gezginler için özellikle macar salami gibi şarküteri ürünlerinin ve hediyeelik eşyaların satıldığı, turistlerin ve yerel halkın ilgi odağı olan Büyük Merkezî Pazar (Nagyvásárcsarnok) bulunmaktadır. Şehrin tam merkezinde yer alan bu yapı 19. Yüzyıldan beri ayakta. Şehirdeki diğer bir ünlü mekân ise sloganı "Dünyanın en güzel kafesi"



olan New York Kafe'dir. Önünde uzun kuyrukların oluştuğu kafenin kahvaltısı, kahve ve tatlı içeriği oldukça zengin. O kadar ki menüde altın tozlu içecekleri görmek bile mümkün.

Kısacası ziyaretçiler için Budapeşte, tarih ile modern yaşamın, lezzet ile estetiğin buluştuğu bir başkent. İster bir gastronomi gezisine çıkın, ister sadece sokaklarında kaybolun; Budapeşte sizi mutlaka büyüleyecektir. Macaristan şehir ve gastronomi turu, yalnızca bir gezi değil; tarih, doğa ve lezzetin mükemmel bir uyum içinde buluştuğu unutulmaz bir deneyimdir.





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

Gürcü Lezzetlerinin Zarif Sofrası: **Shvili Georgian Bistro**

Kadıköy Terminal'in içinde, adeta bir zarafet vitrinini andıran yeni bir lezzet noktası karşılıyor sizi: Shvili Georgian Bistro. Gürcü ve Kafkas mutfağının kadim geleneklerini modern bir yorumla sofraya taşıyan bu uluslararası markanın Türkiye'deki ilk şubesi, İstanbul'un gastronomi haritasına yepyeni bir renk katıyor.



Murat Çiçek

Davet üzerine gittiğimiz Shvili'nin kapısında, güler yüzlü ve samimi karşılamasıyla Türkiye Genel Müdürü Ferruh Gürdöl bizi karşıladı. Daha ilk adımda hissettiğimiz o sıcak atmosfer, sadece bir restoran deneyiminin değil, aynı zamanda bir kültür yolculuğunun başlangıcı gibiydi.

İçeriye adım attığınızda dikkat çekici bir ihtişam ve incelikli bir dekorasyon sizi sarıyor. Karşı duvarda,

adeta mekânın kimliğini anlatan bir sanat eseri duruyor. Ferruh Bey heyecanla tabloyu göstererek üzerindeki eşek figürünün Gürcistan'da tarımın sembolü olduğunu anlatıyor. Bu detay, Shvili'nin köklerine duyduğu saygının da bir göstergesi.

Bir Ailenin Hikâyesi: Shvili

Gürcüce'de "oğul" ya da "çocuk" anlamına gelen Shvili, adını taşıdığı aklamla tam bir aile sıcaklığı yayıyor. Tigrus

Holding'in dünya genelinde 25 şubesi bulunan markası, şimdi Türkiye'deki ilk durağıyla Kadıköy Terminal'de gastronomi tutkunlarını ağırlıyor.

Mutfağın kalbinde ise bu büyük ailenin en yetkin ismi yer alıyor: Şef Lika Mardaleishvili. Yalnızca Türkiye'deki değil, tüm Shvili restoranlarının mutfaklarını yöneten Lika Şef, geleneksel Gürcü lezzetlerini çağdaş bir dokunuşla yeniden yorumluyor.

Sofraya Gelen Gürcü Ruhunun Lezzetleri

Servis ekibinden Fatih Bozırat, samimiyetiyle masamıza yaklaşıp Gürcü mutfağının hikâyesini anlatırken, kısa süre sonra o hikâye tabaklarımızda can buluyor.

Renkli Pkhali çeşitleri, nar taneleriyle süslenmiş çıtır patlıcan salatası ve ferah nar salatası sofraya renk katıyor.

Ardından Gürcü mutfağının klasiklerinden Satsivi (ceviz soslu tavuk), Lobio ve Dolma geliyor.

Masaya taşınan Khinkali tabakları ise adeta bir şölen: kuzu, dana, peynir, patates ve mantarlı çeşitleriyle dolu bu nefis hamur boşçaları, Gürcü mutfağının simgesi. Özellikle içinde on minik dumpling barındıran "Anne Khinkali", sofraya hem eğlence hem hikâye katıyor.

Fırından sıcak çıkan Khachapuri çeşitleri – Adjarian, Megrelian, Imeretian ve Kubdari

– mekânın en çok ilgi gören lezzetleri arasında. Ana yemeklerde ise yavaş pişirilmiş dana yanağı, Tavuk Tapaka, kremalı somon ve Chashushuli (baharatlı dana güveç) Gürcü mutfağının karakteristik derinliğini sunuyor.

Tatlı olarak Napolyon geldiğinde ise masa başında tatlı bir sessizlik oluyor; ince hamur katlarının arasında saklı vanilya kreması, yemeğin finalini zarif bir dokunuşla tamamlıyor.

Shvili Georgian Bistro, sadece bir restoran değil; kültürünü, gelenekini ve sofrada zarafetle yaşatan bir Gürcü misafirperverliği deneyimi.

Her detayında incelik, her tabakta hikâye var.



Kadıköy'ün kalbinde, yeni tatlarla açık her damak için güçlü bir tavsiye:

Bir akşamınızı Shvili'ye ayırın çünkü burası sadece yemek yenilen bir yer değil, Gürcü mutfağının ruhunun hissedildiği bir durak.



Keyifli Bir Kaçış

Bir günde hem doğayla, hem sanatla, hem de lezzetle buluşmak isteyenler için Beykoz kesinlikle doğru bir adres. Şehrin kalabalığından uzaklaşıp Boğaz'ın sakinliğinde nefes almak isteyen herkese bu rotayı gönül rahatlığıyla öneriyorum.

Beslenme Güncesi
Hilal Bakkaloğlu



Beykoz'da Ufak Bir Haftasonu Kaçamağı

istanbul'da yaşıyor ve hafta sonu nereye kaçamak yapsak diye düşünüyorsanız sizlere harika bir önerim var. İstanbul'a yakın, doğasıyla, manzaralarıyla, atmosferiyle hafta sonunuza güzellik katacak ve sizleri pişman etmeyeceğine emin olabileceğiniz bir rota: Beykoz...

Güne Boğaz manzaralı bir kahvaltıyla başlayarak, maneviyatı yüksek olan önemli zatların kabirlerini ziyaretin ardından cam sanatının büyüleyici dünyasında bir yolculuğa çıktıktan sonra günü lezzeti akillarda kalan bir akşam yemeği ile sonlandırarak her açıdan keyifli bir rota oluşturabilirsiniz.

Güne Gümüşsuyu Sosyal Tesislerinde Başlangıç

Boğaz'ın maviliğine karşı kurduğumuz serpm kahvaltı sofralarının keyfi bir başka oluyor. Gümüşsuyu Sosyal Tesisleri'nde taze çay kokusu ve denizden gelen ferahlatıcı rüzgar kahvaltılığı sölene dönüştürüyor. Özenle hazırlanmış sıcak ve soğuk çeşit çeşit kahvaltılıklar hem göze hem damağa hitap ediyor. Kahvaltının ardından denize karşı içilen Türk kahvesinin de tadı bir başka oluyor.

Camın Işıltılı Dünyası: Beykoz Billur ve Cam Müzesi

Kahvaltı sonrası rotamızı Beykoz Billur ve Cam Müzesi'ne çeviriyoruz. Müzenin bulunduğu alan Milli Saraylar Başkanlığı tarafından yapılmış, gizli kalmış bu alanda bambaşka bir dünya oluşturulmuş. Buradayken kendinizi İstanbul'da gibi hissetmiyorsunuz. Kocaman çınar ağaçları, minik bir deresi ve alanda bulunan tavşanlar adeta sakin bir kasabada gibi hissettiriyor. Şehrin kalabalığından uzak, kuş sesleri ve sararmış çınar yapraklarının hissettirilen eşlik ettiği bu alan sessiz ve huzurlu kısa bir doğa molası sunuyor. Eskiden cam fabrikası olarak hizmet veren tarihi yapı Osmanlı'dan günümüze uzanan cam işçiliğinin zarafetini gözler önüne seren bir müze haline getirilmiş, tarih ve sanatın buluştuğu oldukça güzel bir mekan oluşturulmuş. Ayrıca müzeye girerken verilen ufak



kayıt cihazları eserler hakkında bilgi almamızı sağlarken müzedeki eserlerin büyüüne kapılmamak elde değil. Müze gezisinin ardından bahçesindeki kafede kısa bir mola verip, tatlı ve çay eşliğinde huzurlu bir dinlenme anı yaşamak kesinlikle günün en keyifli anlarından biri.

Lezzetli Bir Kapanış: Bayramoğlu Döner

Günün sonunda, Beykoz'un meşhur duraklarından biri olan Bayramoğlu Döner'de akşam yemeğiyle lezzetli

bir final yapıyoruz. Mekan o kadar kalabalık oluyor ki normalde kapıda sıra bekleyerek girilebiliyor fakat şanslı olduğumuz için sıraya denk gelmedik. İçerisi fabrika gibi, çalışanların hepsi belli bir düzen içinde ordan oraya koşturuyorlar. İncecik kesilmiş, tam kıvamında pişmiş döneriyle damakları mest eden bu mekan, lezzet konusundaki tartışılmaz iddiasını her lokmada doğruluyor. Tatlı kapanışı ise klasik bir lezzetle yapıyoruz: fındıklı sütlaç. Geleneksel tatların en güzel haliyle sunulduğu tatlımızı çay eşliğinde yerken bütün yorgunluğumuz uçup gidiyor, günün mükemmel bir finali oluyor.



Grand Pasha Girne'den Akdeniz Esintili Bir Lezzet Yolculuğu



Girne'nin kalbinde, Akdeniz'in esintisini zarafetle buluşturan Grand Pasha Hotel, misafirlerini unutulmaz bir gastronomi deneyimine davet ediyor. Grand Pasha Girne mutfağında Executive Şef Mehmet Sayar'ın önderliğinde hazırlanan menü hem yerel dokunuşları hem de dünya mutfaklarının seçkin örneklerini aynı sofrada bir araya getiriyor.

Geleneksel tarifler modern yorumlarla yeniden şekillenirken, her tabakta damakta zarif bir denge sunan Grand Pasha Girne, misafirlerine sıradanlığın ötesinde bir tat yolculuğu vaat ediyor.

Grand Pasha Girne'nin Executive Şefi Mehmet Sayar, özenle seçilen malzemeler ve ustalıkla işlenen tarifleri Akdeniz dokunuşlarıyla buluşturarak menüdeki her tabağa kendine özgü bir imza kazandırıyor.

Dana Tartar, keskin bıçak seslerinin ritminde doğan zarif bir klasik; çiğ etin saf lezzeti baharatlarla buluşarak bambaşka bir deneyime dönüşüyor. Fıstıklı Kuzu Bonfile, Antep fıstığının gevrek dokusunu yumuşak etle buluşturuyor ve damakta benzersiz bir uyum bırakıyor. Kestaneli Dana Sarma ise etin

gücünü kestanenin zarafetini harmanlayarak geleneksel bir tarifi modern bir yorumla taşıyor.

Kıbrıs mutfaklarının özünden gelen Kıbrıs Ahtapotu ve Kıbrıs Küp Kebabı, yerel tatları otantik tariflerle yaşatırken, Kuzu Tandır defne yaprağı, sarımsak ve Kıbrıs dağ kekiğiyle sabrın ve ustalığın sembolü oluyor.

Menü, denizden gelen ferahlığı da sofraya taşıyor. Somon Rüyası, şefin zarif dokunuşuyla denizin lezzetini yeniden tanımlarken; Sushi ve Valensiya tabakları dünya mutfaklarından esinlenen sanatsal bir deneyim sunuyor.

Tatlılarda ise denge ve zarafet ön planda tutuluyor. Limonlu Mousse ferahlatıcı bir final sunarken, Orman Meyveli Macaron ve Snickers Tatlısı tatlı severlere modern ve rafine bir şölen yaşıyor.

Kıbrıs'ın köklü lezzetlerinden Molehiya, geleneksel mutfak kültürünü koruyan en özel tabaklardan biri olarak menüdeki yerini alıyor.





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



Ege'den
sofranıza



gedikpilic.com



gedik.pilic



gedikpilic



Birçok lezzetli
Gedik Piliç tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.



Tülay'ın Mekan
Defteri
Tülay Türken

Kadıköy'e Yeni Bir Soluk



Rayların altından geçen bir rüzgâr gibi yeni bir koku yükseliyor Kadıköy'de. Kentin karmaşasına, betonun soğukluğuna karşı; ışığı, sesi ve lezzetiyle nefes aldırın bir mekân: Terminal Kadıköy. Bu mekanın içinde de kebabın hasası...

Artık Bağdat Caddesi'nin, Cadebostan'ın eski ısıtısı değil, Kadıköy'ün tam kalbinde, rayların yanındaki bu modern yaşam alanı konuşuluyor. Burası yalnızca yemek yenilen değil, şehirle barışılan, insanın kendini yeniden bulduğu bir yer.

Terminal Kadıköy'de: Onur Kebab'ın Ateşi, Şehrin Yeni Nefesi

Terminal Kadıköy'ün ambiyansı, gündüz güneşin altın ışıklarıyla, akşamsa lambaların loş sıcaklığıyla iki ayrı film gibi yaşanıyor. Bahçesi, hem zarif hem içten; her masada bir hikâye, her tabakta bir emeğin yansıması.

Mimari detaylar ferah, şık ve davetkâr. Yeşilliklerin arasında yer alan oturma alanları, kentin uğultusunu dışarıda bırakıyor. Şehrin gürültüsü, burada yerini közün tıslayan sesiyle, bardakların tok sesiyle değiştiriyor.

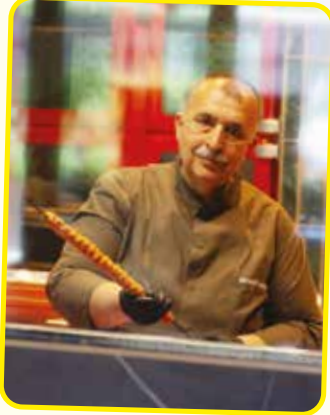
Ve o bahçede, kebab dumanının mis gibi yükseldiği bir köşede, Adana'nın efsanesi Onur Kebab Şevket Usta duruyor.

Onur Kebab: Ustalığın ve Samimiyetin Buluştuğu Nokta

Adana'da adı lezzetle anılan Şevket Usta, artık İstanbul'un en modern semtlerinden birinde, Terminal Kadıköy'de...

Onur Kebab, sadece bir kebabçı değil; Adana'nın ruhunu, samimiyetini ve titizliğini İstanbul'a taşıyan bir sahne. Şevket Usta, elleriyle eti yoğururken sanki geçmişten bir hikâyeyi anlatıyor. Her kıyma tanesi bir cümle, her şiş bir mısra gibi ateşte pişiyor. Etin kokusu, ışığın gölgeleriyle birleşip sinematografik bir tabloya dönüşüyor.

Çalışanlar ilgili, güleryüzlü; her tabak bir özenin ürünü. Masaya gelen taze yeşillikler, gevrek turp, közlenmiş biberler, yoğurtlu



mezeler... hepsi damakta bir denge, bir orkestranın uyumu gibi.

Ve usta, gülümseyerek bir ayrıntı fısıldıyor: "Bizim şalgam organik."

Bu söz, aslında mekânın felsefesini

özetliyor — doğal, içten, katkısız... Lezzetin Sessiz Finali: Tel Kadayıf

Yemek, ustalıkla pişmiş kebabın ardından tel kadayıfı tamamlanıyor. İncecik katlar, çıtır şerbetin altında bir rüya gibi dağılırken, İstanbul'un gürültüsü bir an duruyor. Özellikle kadayıfın üstündeki kaymağın doğallığı ve lezzeti tarif edilemez. Çayın yanında famak tadınıza şölen sunuyor.

O anda anlıyorsunuz: burası sadece bir yemek mekânı değil, bir hissin adresi.

Kadıköy'ün Yeni Hikayesi

Onur Kebab, Terminal Kadıköy'ün kalbinde, sıklığın içinde doğallığın, modernliğin içinde samimiyetin karşılığı olmuş.

Artık Bağdat Caddesi'nin zarafeti, Cadebostan'ın alışkanlığı Kadıköy'de yeniden doğuyor ama bu kez daha sahici, daha sıcak, daha "bizden".

Rayların dibindeki ateş, Şevket Usta'nın ellerinde yanıyor.

Ve o ateş, Kadıköy'e yeni bir soluk getiriyor.





GALETAS

Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi



SÖZBİR

Galeta Unları

www.galetas.com



ÇITIR ÇITIR, SAĞLIKLI LEZZET



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

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



**Sarıkamış'ta
Sunı Karlama
Sistemiyle
Kesintisiz Kayak
Deneyimi Başlıyor**

Duja Chalet Ski Resort Yeni Sezona Hazır!

Kars'ın beyaz cenneti Sarıkamış'ta yer alan Duja Chalet Ski Resort, 18 Aralık 2025 tarihinde yeni sezonu açıyor. Kars Valiliği öncülüğünde ve Gençlik ve Spor Bakanlığı ile İl Özel İdaresi iş birliğiyle hayata geçirilen suni karlama sistemi sayesinde, Sarıkamış'ta sezon boyunca istikrarlı ve kesintisiz kayak deneyimi sağlanacak.

Kars Valiliği öncülüğünde, Gençlik ve Spor Bakanlığı ile İl Özel İdaresi iş birliğiyle hayata geçirilen suni karlama sistemi, bölge turizmi açısından stratejik bir yatırım olarak öne çıkıyor. Yaklaşık 25 kilometrelik pist alanını kapsayan sistem, modern teknolojiyle üretilen kar sayesinde hava koşullarından bağımsız bir şekilde kayak yapılmasına olanak tanıyor.

Havuz, pompa istasyonları ve borulama altyapısıyla desteklenen proje, iklim değişikliğinin etkilerine karşı uzun vadeli bir çözüm sunuyor. Yatırımın tamamlanmasıyla, bölge ekonomisine doğrudan katkı sağlanması ve turizm sezonunun önemli ölçüde uzatılması bekleniyor.

Duja Hotels, bu yenilikle birlikte kalite, konfor ve doğaya duyarlı hizmet anlayışını bir adım öteye taşıyor.

Sarıkamış'ın eşsiz kristal karı, modern lift sistemleri, yenilenen pistler ve Duja Chalet'in sıcak dağ atmosferiyle birleşerek ziyaretçilere unutulmaz bir kış tatili sunuyor.

Duja Hotels Satış ve Pazarlama Koordinatörü Volkan Gökay "Bu önemli projenin hayata geçmesinde emeği geçen başta Kars Valimiz Sayın Ziya Polat olmak üzere,

Sarıkamış Kaymakamı Sayın Enis Aslantatar, AK Parti Kars Milletvekili Sayın Adem Çalkın, İl Özel İdaresi Genel Sekreteri Sayın Fatih Tekcan'a ve tüm kamu kurumlarına teşekkürlerimizi sunuyoruz. Duja Chalet olarak, bu güçlü proje sayesinde misafirlerimize her koşulda istikrarlı bir kayak deneyimi sunmaktan büyük mutluluk duyuyoruz.

Bu yatırım, tüm bölge turizmi için yeni bir dönemin başlangıcı olacak." açıklamasını yaptı.

Ahşap mimarisi, doğa ile bütünleşen atmosferi ve butik hizmet anlayışıyla öne çıkan Duja Chalet, misafirlerine "dağ oteli sıcaklığı, Duja kalitesiyle" bir arada sunuyor. Otel, kayak sonrası dinlenme alanları, spa & wellness merkezi, şömine lounge konsepti ve yerel lezzetlerin sunulduğu restoranlarıyla kış tatilini konforla harmanlıyor. Duja Hotels markası, Bodrum ve Didim'deki başarılı turizm operasyonlarının ardından Sarıkamış'ta kış turizmine yeni bir soluk kazandırıyor. Grup, bölgenin dört mevsim turizm potansiyelini güçlendirmek amacıyla yatırımlarını sürdürüyor. Yeni sezon, bu vizyonun en somut adımı olarak öne çıkıyor.



**Duja Hotels Satış ve Pazarlama
Koordinatörü Volkan Gökay**

Maneviyatın ve Lezzetin Şehri **KONYA**

Anadolu'nun kalbinde, tarihin, kültürün ve maneviyatın iç içe geçtiği bir şehir: Konya. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin şehri olarak bilinen Konya, sadece dini yönüyle değil; mimarisi, yöresel yemekleri, müzeleri ve doğal güzellikleriyle de ziyaretçilerini büyülüyor.

Bu yazıda, Konya'da gezilecek yerler ve Konya'da nerede ne yenir sorularının detaylı cevaplarını bulacaksınız. Mutlaka Buraları görmeden dönme

Mevlâna Müzesi

Konya'nın kalbi sayılan Mevlâna Müzesi, her yıl milyonlarca ziyaretçi alıyor. Eski adıyla "Mevlâna Dergâhı" olan bu yer, Mevlâna Celâleddîn-i Rûmî'nin türbesini barındırıyor. Müze içinde Mevlevîliğe dair kıyafetler, el yazması eserler ve tarihi objeler yer alıyor.

Sabah erken saatlerde giderseniz hem kalabalıktan kaçınabilir hem de huzurlu atmosferin tadını çıkarabilirsiniz.

Alaaddin Tepesi ve Alaaddin Camii

Şehrin merkezinde yer alan Alaaddin Tepesi, hem tarihi hem de sosyal açıdan önemli bir buluşma noktasıdır. Tepede bulunan Alaaddin Camii, Anadolu Selçuklu mimarisinin en güzel örneklerinden Birge .

Konya Tropikal Kelebek Bahçesi

Konya'nın modern yüzünü gösteren en özel yerlerden biri olan Tropikal Kelebek Bahçesi, hem yetişkinler hem de çocuklar için büyüleyici bir deneyim sunuyor. 2015 yılında ziyarete açılan bu özel alan, Avrupa'nın

en büyük kelebek uçuş alanına sahip.

Bahçede, 15 farklı türden binlerce tropikal kelebek özgürce uçarken, yüzlerce bitki türüyle adeta bir yağmur ormanı atmosferi oluşturulmuş.

İnce Minareli Medrese

13.yüzyılda inşa edilen bu medrese, taş işçiliğiyle göz kamaştırıyor.

Günümüzde Taş ve Ahşap Eserler Müzesi olarak hizmet veriyor. Özellikle giriş kapısındaki taş oymalar mutlaka görülmeli.

Karatay Medresesi

Selçuklu çinilerinin en güzel örneklerini görmek istiyorsanız rotanıza Karatay Medresesini mutlaka ekleyin. İçindeki mavı-beyaz çiniler, sanatseverleri büyülüyor.

Sille Köyü

Konya merkeze yaklaşık 8 km uzaklıkta bulunan Sille, tarihî dokusunu korumuş şirin bir köydür. Rum ve Türk kültürünün birlikte yaşadığı bu köyde taş evler, küçük kiliseler ve dar sokaklar sizi zamanda yolculuğa çıkarır.

Gezilecek Yer: Aya Eleni Kilisesi, Sille Barajı ve mağara evleri mutlaka görülmeli.

Tuz Gölü ve Obruk Gölü

Konya'nın doğal güzelliklerinden biri de Tuz Gölü'dür. Yaz aylarında kuruyan tuz tabakaları üzerinde yürüyebilir, eşsiz fotoğraflar çekebilirsiniz.

Meke Gölü (Obruk Gölü) ise "Dünyanın nazar boncuğu" olarak bilinir — volkanik yapısıyla oldukça ilgi çekicidir.

**Bak Ne Buldu
Ne Buldu
Tuğçe Aksulu**



Konya'da Ne Yenir, Nerede Yenir?

Konya mutfak, Anadolu'nun en köklü mutfaklarından biridir. Etlî yemekleri, hamur işleri ve yöresel tatlılarıyla meşhurdur.

Etlî Ekmek Cemo Restaurant / Bolu Lokantası

Konya denince akla ilk gelen yemektir. Uzun, ince hamurun üzerine kıyma harcı serilerek taş fırında pişirilir. Yanına ayran ve şalgam mutlaka alın.

Fırın Kebabı Somatçı Fihi Ma Fih Kuzu etinin saatlerce tandırda pişirilmesiyle yapılan bu lezzet, Konya'da bir klasik. Genellikle sadece ekmekle servis edilir. Öğle saatlerinde gidin, çünkü akşama kalmadan tükeniyor.

Tirit Ali Baba Lokantası Bayat ekmeklerin kemik suyu ve etle buluştuğu nefis bir yöresel

yemektir. Tirit, sade ama derin lezzetiyle damakta iz bırakır.

Bamya Çorbası Lokma-hane-Yöresel Kahvaltı

Küçük kuru bamyalarla yapılan bu çorba, Konya sofralarının vazgeçilmezidir. Özellikle kış aylarında içi ısıtır. Yöresel kahvaltı da düşünüyorsanız lokma-hane'de o yerin lezzetlerinden oluşan kahvaltıyı deneyin.

Konya Pilavı ve Höşmerim Tatlısı Mevlevi Sofrası

Etlî pilavın yanında höşmerim gibi geleneksel bir tatlıyla menüyü tamamlayabilirsiniz. Sade ama doyurucu bir Konya klasığı.



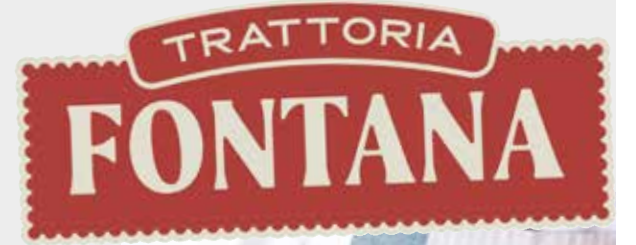


Terminal Kadıköy'de Mevsimin İtalyan Esintisi

Söğütluçeşme viyadüğünün altında konumlanan Terminal Kadıköy, gastronomi, kültür ve sosyalleşmeyi aynı çatı altında buluşturuyor. Bu renkli dünyanın en çok ilgi gören restoranlarından Trattoria Fontana, yenilenen menüsüyle hem İtalyan mutfağının zarafetini hem de mevsimsel malzemelerin doğallığını İstanbul'un merkezine taşıyor.

Trattoria Fontana, Mevsimin Lezzetlerini İtalyan Mutfağıyla Buluşturuyor

Terminal Kadıköy'ün gözde restoranı Trattoria Fontana, menüsünü mevsimsel sebzeler ve özgün İtalyan yorumlarıyla yeniledi. Antipastiden tatlıya uzanan bu yolculuk, Şef Ömer Sayılioğlu imzasıyla İstanbul'un gastronomi sahnesine taze bir soluk getiriyor.



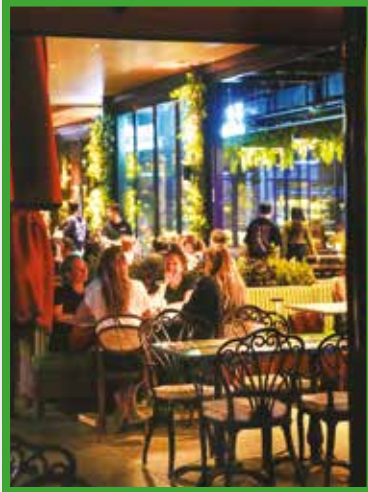
İstanbul'un en dinamik buluşma noktası Terminal Kadıköy, gastronomi sahnesindeki iddiasını Trattoria Fontana'nın yenilenen menüsüyle bir kez daha ortaya koyuyor. İtalyan mutfağının köklü geleneklerini modern dokunuşlarla yorumlayan restoran, Şef Ömer Sayılioğlu imzasıyla mevsimin taze sebzelerini ve özgün lezzetlerini merkeze alarak menüsünü baştan yarattı.

Antipasti - Sofranın Başlangıç Sürprizleri

Menünün açılışını yapan Antipasto Misto, çerkes peyniri, kuzu cotto, bresaola ve sezonsal meyvelerle konuklarına renkli ve çok yönlü bir deneyim sunuyor. Yeni yorumlarla gelen Ortaggi a Radice Marinati (marinasyonlu kök sebzeler, keçi peyniri kreması, taze baharatlar) ve Burrata Verde (Girit kabak, bezelye, fasulye) mevsimin ruhunu tabağa taşıyor. Menüde ayrıca tempura enginar kalbiyle hazırlanan Carcioffi Fritti ve ıslı chimmichurri soslu Gamberi alla Griglia da dikkat çekiyor.

Insalata - Doğallığın Hafif Yorumu

Salatalarda öne çıkan Gorgonzola e Pera İbiskus, hibiskuslu poşe armut ve çıtır gorgonzola toplarıyla tatlı-tuzlu dengesini mükemmel kuruyor. Trüfün cazibesiyle birleşen Gamberi e Tartufo, taze baharatlarla hazırlanmış marinasyonlu karidesleriyle lezzet yolculuğunu üst seviyeye taşıyor. Sonbaharın renklerini yansıtan Cavolo e Zucca (rostò balkabağı, kale, ricotta, kinoa) ve hafifliğiyle öne çıkan Finoccio e Rucola (kök rezene, bezelye filizi, kültür mantarı) vegan ve veje-



taryen seçeneklere güçlü alternatifler sunuyor.

Primi Piatti - Makarna Tutkunlarına

Ev yapımı Gnocchi al Pesto, fesleğen pesto sos ve chilli crunch ile Trattoria Fontana'nın imza tabaklarından biri olmaya aday. İtalyan klasiklerinden Spaghetti alla Cacio e Pepe ve yoğun aromasıyla Capellini al Tartufo, menünün sofistike tarafını temsil ediyor. Deniz ürünlerini tercih edenler için Linguine Piccanti ai Gamberi, acılı domates sos ve kapari cipsiyle güçlü bir karakter sunuyor.

Secondi - Paylaşmaya Uygun Zengin Tatlar

Ana yemeklerde İtalyan mutfağının vazgeçilmez Bistecca alla Fiorentina, paylaşmaya uygun dev T-bone sunumuyla sofraların baş tacı oluyor. Polpetta al Sugo, San Marzano domates soslu köfteleriyle rustik bir lezzet sunarken; Pollo alla Piccata kaparili limon sosuyla tavuk severlere farklı bir deneyim yaşıyor. Menüye damgasını vuran bir diğer yenilik ise denizden gelen güçlü bir seçenek ise domates-zeytin sosuyla hazırlanan Branzino al Putanesca ile dev boyutlu sunumuyla iştah kabartan Lasagne Gigante.

Dolci - Tatlı Bir Final

Finalde ise Fontana'nın tatlı menüsü hafızalara kazınacak detaylar sunuyor. Geleneksel Tiramisuya eşlik eden ferahlatıcı Dolce al Limone, limonçello aromasıyla yazdan izler taşıyor. Ayrıca misafirlerin kendi seçimine bırakılan Cannelloni Dolce konsepti (Pistacchio, Tiramisu veya Limon dolgulu) tatlıda kişisel bir dokunuş imkânı sağlıyor.



Develi: Aileden Gelen Lezzet Mirası

Bazı restoranlar sadece yemek sunmaz; içinde anılar, duygular ve bir yaşam felsefesi barındırır. Rotamız ise, Gaziantep'in kalbinden İstanbul'a uzanan emek ve lezzet dolu bir yolculuk. Nuri Develi ile gerçekleştirdiğim röportajda bu yolculuğa yakından tanıklık ediyoruz. Keyifli okumalar!

Develi Restoranları'nın 1912'de başlayan hikâyesini kısaca anlatır mısınız?

1912 yılında Gaziantep'te rahmetli babamın dedesi tarafından kuruluyor. Develi Restoran, sadece Gaziantep'in değil, Doğu Bölgesi'nin ilk beyaz masa örtülü restoranı olarak tarihe geçiyor. 2 yaşında babasını kaybedip 6 yaşında çalışmaya başlayan rahmetli babam Arif Develi, 22 yaşında tek başına cebinde sadece 70 kuruş, bileğinde altın bileziği yani mesleği, valizinde ise ahlaki, dürüstlüğü ve esnaflığıyla büyük bir cesaret göstererek İstanbul'un o günlerin en değerli semtlerinden biri olan, farklı dinden ve kültürden insanların yaşadığı Samatya'ya geliyor. Ve Samatya'nın merdivenlerinden inerek merhaba İstanbul diyor.

1912 yılında, yalnızca 30 metre karelik bir alanda ve 3 kişinin emeğiyle başlayan yolculuğumuz, bugün 2025 yılında "ailemiz" dediğimiz 1000'i aşkın çalışma arkadaşımızla birlikte büyük bir başarı hikâyesine dönüştü. Adım adım, emekle ve inançla büyüyen bu serüven, aynı tutkuyla devam ediyor.

"Yükseldikçe Alçalmasını Bileceksin" Bir Esnaf Felsefesi

Arif Develi'nin Antep'teki mütevazı dükkânından bugüne uzanan bu sofraya, sizce hangi duyguyu hiç kaybetmedi?

Benim için rahmetli babam hiçbir zaman sadece iyi bir tüccar olmadı. O, iyi bir esnaf. Çünkü "esnaf" kelimesi onun için sadece bir meslek tanımlı değil, bir hayat biçimiydi. Yetişme çağımda bana hep esnaflığı anlatırdı. Dedi ki, "Esnaf sadece dükkânda, ticaretle değil; hayatın her alanında insana fayda sağlar." Ve hep ekledi: "Yükseldikçe alçalmasını bileceksin."

Babam, hayatı boyunca hem işin ameli hem de ağısı oldu. Bu yüzden duygulara, değerlere çok kıymet verirdi. Peki, neydi o değerler?

Her şeyden önce dürüstlük. Babam, ticaretle de, sosyal hayatta da dürüstlüğü temel ilke edinmişti. Restoranımıza gelen insanlara "müşteri" demezdi. Onlar bizim "misafirimizdi." Ve bize şöyle derdi:

"Restoranımıza giren misafirimizin yüzü gülüyorsa kazandığımız para helaldir. Gülmüyorsa, haramdır."

İşte bu söz, onun başarısının sırrını özetlerdi. Çalışanlarına, misafirlerine, tedarikçilerine karşı her zaman açık, dürüst ve samimiydi. Çünkü onun gözünde başarı; sadece kazanmak değil, sürdürülebilir şekilde kazanabilmektir.

1966 yılında, henüz 22 yaşındayken İstanbul'a tek başına gelip kendi

ayakları üzerinde durması elbette çok kıymetliydi. Ama benim için ondan da kıymetli olan, bu başarıyı kalıcı hale getirebilmesi ve bizlere bir miras olarak aktarabilmesiydi.

Gelenekten Geleceğe: Gaziantep Mutfağının İzinde

Gaziantep mutfakıyla özdeşleşmiş bir marka olarak, menünüze farklı yörelerden yemekler alırken nelere dikkat ediyorsunuz?

Türkiye olarak gerçekten çok şanslıyız. Çünkü dünya genelinde ülkeler mutfaklarıyla tanınırken, bizim her bir şehrimiz, neredeyse başlı başına bir ülke kadar zengin mutfak kültürüne sahip. Biz ise daha da büyük bir ayrıcalığa sahibiz: Türkiye'nin en köklü ve en zengin mutfaklarından biri olan Gaziantep mutfakını temsil ediyoruz.

Üstelik yalnızca temsil etmekle kalmıyor, bu eşsiz mutfak dünyaya tanıtmak için büyük bir emek ve gayretle çalışıyoruz. İstanbul, Türkiye'nin dünyaya açılan penceresi; biz de bu pencereden Gaziantep'in değerlerini tüm dünyaya duyuruyoruz.

Bu yolculukta bizim için en önemli ilke, reçetelerimizin özüne sadık kalmak. Ancak gelenekten gelen bu lezzetleri, çağın gereklerine uygun sunumlarla birleştirerek misafirlerimize hem tanıdık hem yenilikçi bir deneyim sunuyoruz.

Menülerimize zaman zaman yeni ürünler ekliyoruz elbette. Ancak bu noktada iki prensibimizden asla taviz vermiyoruz:

1. Kendimizin yemediği hiçbir ürünü misafirimize sunmuyoruz.
2. Hangi ürünü sunarsak sunalım, onun en kalitesini tercih ediyoruz.

Satın alma toplantılarımızda hep aynı cümleyi hatırlatıyoruz:

"Önceliğimiz fiyat-performans değil, kalite-performans olmalı."

Amacımız en kaliteli ürünü, en doğru şartlarda misafirimize ulaştırmak. Çünkü biliyoruz ki rahmetli babamın da hep söylediği gibi:

"İtibardan tasarruf olmaz."

Restoranımızda sunduğumuz her tabak, bizim itibarımızdır.



Bir Restorandan Fazlası: Sofrada Başlayan Dostluklar

Restoranlarınıza gelen misafirlerle yıllardır süren bir dostluk bağı oluşmuş gibi. Sizi "bir işletmeci" den çok "bir ev sahibi" yapan ne?

Bu sorunun cevabı aslında çok derin bir yerde, esnaflık ruhunun ta kendisinde gizli. Çünkü biz şubelerimizi sadece İstanbul'un lezzet durakları olarak görmüyoruz. Bizim için her şube, İstanbulluların hayat hikâyelerine dokunan, onların anı defterinde özel bir sayfa olan yerler...

Nasıl mı?

Çünkü biz sadece karın doymuyoruz. Sadece yemek sunmuyoruz.

Duygulara dokunuyoruz. Kimi zaman bir masada, rahmetli babasını anan bir misafirimizin gözlerine eşlik ediyoruz...

Kimi zaman genç bir çiftin birlikte yediği ilk yemeğin heyecanına tanık oluyoruz. Bazen bir babanın çocuğunu ilk kez lokantaya getirdiği, gözlerinde hem gurur hem mutluluk olan o âna şahitlik ediyoruz.

Bizim restoranlarımızda sadece

yemek yenmez. Oralarda kutlamalar yapılır, sessiz dualar edilir, dertleşilir, gülünür, bazen de hüznle susulur. Her masa bir hikâyedir. Her tabak, o hikâyenin içine karışan bir detay...

Ve işte bu yüzden bizim için en kıymetlisi; sadece damaklara değil, kalplere de hitap edebilmek. Çünkü bir esnafın görevi yalnızca satış yapmak değil, insanların hayatına güzel izler bırakmaktır. Biz de tam olarak bunu yapmaya gayret ediyoruz.



Cesaretin Mirası: Yeniden Doğmak

Pandemi sonrası birçok işletme küçülürken siz mutfağı yenilediniz, menüyü güncellediniz. Cesareti nereden buluyorsunuz?

Pandemi döneminde hepimiz gibi biz de çok zor günler geçirdik.

Uzun yıllardır krizlerden fazla etkilenmeyen bir sektör olarak görülssek de, bu kez en çok yara alan sektörlerin başında geldik. Restoranlar kapandı, belirsizlik hâkim oldu. Herkesin beklemede olduğu o günlerde, biz belki de en cesur kararı aldık: Kalemiz olarak gördüğümüz Florya Develi Restoranı'nı sil baştan restorasyona aldık.

O dönemde birçok kişi bize, restoranların ne zaman açılacağına bile belli olmadığını, böyle bir yatırımın riskli ve anlamsız olduğunu söyledi.

Ama ben geri adım atmadım.

Peki, bu cesareti nereden mi buldum?

Rahmetli babamdan.

22 yaşında, tek başına İstanbul'a geldiğinde yanında ne sermayesi vardı ne de garantisi... Ama cesareti vardı. Ben de o cesareti kendime rehber aldım.

Çünkü biz bir esnaf ailesiyiz.

Ve ben, Nuri Develi olarak, babamın alın teriyle kurduğu bu markayı hiçbir zaman bir sermaye olarak görmedim.

Bu tabela benim için bir çıkar kapısı değil, bir emanet. Ve bu emanete yakışır olmak, ona değer katmak benim için bir şeref meselesi. Bu bilinçle, pandemi döneminde adeta yazı tura atar gibi büyük bir cesaretle işimize yatırım yaptık.

Ve sonunda gördük ki; sadece ayakta kalmadık, kazandık. Sadece maddi olarak değil, duruşumuzla da kazandık. **Çünkü biliyoruz ki:**

Fark yaratmayan rekabet edemez. Rekabet etmeyen ise ayakta kalamaz.



Gelenek ve Yenilik El Ele

Geçmişe bağlı kalmakla yenilikçi olmak arasında sıkışmadan yürümeyi nasıl başarıyorsunuz?

1912 yılında temelleri atılan bir markanın dördüncü kuşak temsilcisi olarak en sık karşılaştığım sorulardan biri şu: "Gelenek mi, yenilik mi?"

Toplumda bu iki kavram genellikle birbirine zıt kutuplar gibi algılanır. Oysa benim cevabım net:

Gelenek ve yenilik, kol kola yürüdüğünde yol çok daha sağlam adımlarla ilerlenir.

Bizi biz yapan geleneklerimizden ve rahmetli Arif Develi'nin öğretilerinden asla taviz vermeyen; fakat aynı zamanda sektörümüzdeki, ülkemizdeki ve dünyadaki tüm yenilikleri takip eden; tüketici alışkanlıklarındaki değişimleri önemseyen bir markayız.

Yani bir yandan köklerimize sıkı sıkıya bağlıyız, bir yandan da gözümüz sürekli ufukta. Hem gelenekçiyiz hem de bir o kadar yenilikçiyiz. Bu yaklaşım, baba-oğul ilişkisine de yansdı. Birçok aile şirketine görülen kuşak çatışmalarını biz hiç yaşamadık.

Peki bunun sırrı neydi?

Karşılıklı sevgi, güven ve dürüstlük.

Ben babamın tecrübelerine her zaman sonsuz güvendim. Onun yaşam tecrübelerini, karanlıkta yolumu aydınlatan bir el feneri gibi gördüm. O da benim vizyonuma, yenilikçi bakış açıma güvendi.

Hal böyle olunca, biz birbirimize hiç mahcup olmadık. Omuz omuza çalıştık, birlikte mücadele ettik.

Bugün devraldığım bu bayrağı aynı sorumlulukla, aynı inançla ve aynı tutkuyla taşımaya devam ediyorum.

Ve biliyorum ki bu bayrak, gelenekle yeniliğin birlikte yürüdüğü süreçte daha da yükselecek.

Bir Müşteri Değil, Bir Aile: Develi Hikâyeleri

Bugüne kadar sizin için en anlamlı müşteri yorumu neydi?

Misafirlerimizin sadece övgüleri değil, eleştirileri de bizim için çok kıymetli. Öncelikle bunu özellikle vurgulamak isterim. Hatta zaman zaman gelen şikayet e-postalarını incelediğimizde, dikkatimizi çeken bir detay oluyor: Uzun, detaylı ve duygusal yazılmış olmaları. O an çalışma arkadaşlarıma dönüp şöyle diyorum:

"Bakın, bizi ne kadar çok seviyor misafiriniz. Çünkü insan, bu kadar uzun bir metni sevmeyi bir için yazmaz. Bu, aslında gizli bir mesaj: 'Sakin bozma kendini, seni seviyorum' diyor."

İşte bu, bizim omuzlarımıza büyük bir sorumluluk yüklüyor. Çünkü biliyoruz ki, biz sadece yemek sunmuyoruz; bir bağ kuruyoruz. Bunu en derinden hissettiğim anlardan biri, pandemi döneminde yaşadığım çok özel bir olaydır:

Restoranlarımız kapalıyken, bir gün hesabımıza yüklü bir miktarda para yatırıldığını fark ettim. Yanlışlık olduğunu düşünerek, kişiyi aradım.

Ama duyduklarım karşısında sustum:

"Ben küçükken rahmetli babamla gelirdim size. Arif Amca'nın kucagında oturdum. Eşimle tanıştım, onu ilk kez Develi'ye getirdim. Evlenmeye karar verdim, ailelerimizi sizin restoranda tanıştırdık. Çocuğumuz olacağını ilk kez Develi'de ailemize söyledik. Çocuğumuz doğdu, hastane odasında sizin bakkalasınız vardı. Babamı kaybettim. Cenaze yemeğini onun en sevdiği yer olan Develi'den söyledim. Ama sen o gün bana ne dedin hatırlıyor musun?"

"Bu yemek için ücret alamam, bu sadece sizin değil, bizim de cenazemiz" demiştin. Ve ekledi:

"O gün, babamın yemeğini ödeyemedim. Bugün ise restoranınız kapalı. Eğer Develi bir daha açılmayacaksa, paramın bankada olmasının ne önemi var?"

Çünkü Develi sadece sizin değil, bizim de restoranımız.

O yüzden şimdi de sen bu rakamı geri alma. Lütfen Develi için kullan."

Bu sözler, hayatım boyunca taşıyacağım bir emanet gibi yer etti içimde. Ve ben biliyorum ki, bu yalnızca bir hikâye değil. Develi olarak biz, yüzlerce böyle hikâyeye tanıklık ediyoruz. **Çünkü bizim için bu iş sadece bir "lezzet durağı" işletmek değil. Bu bir aile bağı kurmak.**

Kapımızdan giren misafir sadece bir müşteri değil, bir dost, bir yol arkadaşı, bir aile üyesi. Çalışma arkadaşlarımızla, misafirlerimizle, hatta onların çocukları ve torunlarıyla birlikte bir Develi ailesiyiz. Ve bu ailenin her bir hatırası, bizim en büyük servetimizdir.

Bir Tabakta Develi Ruhu: Fıstıklı Kebap

Bir yemek düşünün: Develi'yi anlatan, onsuz olmaz dediğiniz tek bir tabak fıstıklı kebab... Çünkü fıstıklı kebab Rahmetli babamın icadı.

Develi soyadı, artık yalnızca bir aile adı değil; bir mutfak kültürünün, bir yaşam felsefesinin simgesi gibi anılıyor. Babanız Arif Develi'den devraldığınız bu mirası, gelecek 10 yılda nasıl bir yere taşımayı hedefliyorsunuz?

Öncelikle şunu belirtmek isterim ki;

Ben, 22 yaşında babasını kaybedip, henüz 6 yaşında çalışmaya başlayan, ve 22 yaşında tek başına İstanbul'a gelerek bir markayı ilmek ilmek kuran o adamın, rahmetli Arif Develi'nin çocuğuyum. Bu yüzden omuzlarımda büyük bir sorumluluk hissediyorum.

Ama bu sorumluluk bana ağır gelmiyor aksine beni cesaretlendiriyor. Çünkü artık biliyorum ki, bu yolculukta sadece aldığım öğütlerle değil, onun duasıyla da yürüyorum.

Bu bilinçle, adımlarımı atarken asla agresif bir büyüme hayali kurmuyorum. Çünkü bana tırnaklarıyla kazıyarak

emanet ettiği bu marka, sadece bir ticari değer değil;

Babamın alın teriyle, emeğiyle ve onuruyla ördüğü bir hayat hikâyesi.

Evet, biz ticaret yapıyoruz. Ama benim için bu iş sadece rakamlarla değil, bir emanetin hakkını vermekle ilgili.

Bu yüzden büyümekten önce, doğru yürümeyi önemsiyorum. Babamın bana bıraktığı bu markaya sahip çıkmak, onu sıradanlaştırmamak, ve yıllarca omzunda taşıyan "Develi severlerin" güvenine layık olmak, benim için en büyük öncelik.

Çünkü önemli olan çok şube açmak değil; açtığımız her şubede gönüllere girebilmek. İşimizi büyütmekten daha önemli olan, işimizi hakkıyla yapmak. Bu yüzden şu an için agresif bir büyüme planımız yok.

Bizim için önemli olan, elimizdeki her şubede kaliteyi, samimiyeti ve sadakati sürdürülmek. Gelecek ne gösterir, bilinmez ama bizim pusulamız belli:

Emanete sadakat, büyümeye dikkat.





Ceres “Back to the City” Partisiyle Yaza Veda Etti



JW Marriott Hotel İstanbul Marmara Sea'nin seçkin mekânı Ceres Restoran, 26 Eylül akşamı gerçekleştirdiği özel “Back to the City” partisiyle yaz sezonunu görkemli bir finalle kapattı. Marmara Denizi'nin büyüleyici manzarası eşliğinde düzenlenen etkinlik, davetlilere keyifli ve sofistike bir atmosfer sundu.

Gece boyunca zengin açık büfe sunumları dikkat çekti. Executive Şef

Mehmet Faruk Yardımcı ve ekibinin özenle hazırladığı menüde taze deniz ürünleri ön plana çıkarken, özel içecek istasyonları konuklara farklı tatları keşfetme fırsatı verdi.

Moleküler Pastry Show, DJ performansı ve canlı perküsyonun enerjisiyle birleşen program, davetlilere duyulara hitap eden etkileyici bir deneyim yaşattı. Beyaz kıyafet konseptiyle tamamlanan bu özel gece, yazı keyifli bir finalle geride bıraktı.



Sağlıkla!



T - Olive
&
Olive Oil Co.

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



Fado Ezgileri ve Enfes Nata Eşliğinde

Avrupa'nın batı ucunda, Atlantik Okyanusu'nun dalgalarıyla salınan, pastel renkli evleriyle içinizi ısıtan, tramvay çanlarıyla geçmişin melodisini taşıyan bir şehir düşünün. İşte Lizbon!

Lizbon

Adiminizi ilk attığınız anda "Buraya iyi ki geldim" dedirten bir yandan nostaljik, diğer yandan enerjik havasıyla sizi sarıp sarmalayan bir yer.

İstanbul gibi yedi tepe üzerine kurulan "Kaşifler Şehri" Lizbon; Coğrafi keşiflerin başlangıç noktası, Vasco da Gama, Magellan gibi önemli kaşifleri yetiştirdiği şehirdir. Lizbon'un bol yokuşlu sokaklarında yürümek gözünüzü korkutmasın çünkü şehir keşfetmenin en keyifli yolu sokaklarında kaybolmak. Aynı zamanda şehrin gelişmiş bir ulaşım ağı da bulunuyor. Dilerseniz 28 numaralı tarihi tramvayla önemli turistik noktaları görüp sonra kendinizi Lizbon'un hayran kalınası sokaklarına bırakabilirsiniz.

Şimdi Lizbon'u bölge bölge tadına vara vara gezelim.

Baixa&Chiado: Lizbon'u tanımaya en iyi yerden yani tam merkezden başlamak gerek. Deprem sonrası yeniden doğmuş bu bölge geniş caddeleri ve kafeleriyle ışıltılı. Rua Augusta Taki'nin altından geçip Ticaret Meydanı'na ilerlediğinizde sizi önce Tejo

Nehri sonra da 25 Nisan Köprüsü karşılayacak. Biraz yukarı çıktığınızda da daha sofistike bir bölge olan Chiado başlıyor. Kitapçılar, şık mağazalar ve sanat dolu kafeler... Lizbon'un en ikonik kafesi A Brasileira'da kahvenizi yudumlarken Pessoa'nın heykeline göz kırpmayı unutmayın.

Bairro Alto: Akşamları canlı müzik sesleriyle canlanan Bairro Alto, Lizbon gece hayatına ayrı bir renk katıyor. Sokak sanatları, barlar ve fado evleriyle adeta eğlencenin kalbi konumunda. Bu bölgede birçok lokal restoran seçeneği de bulunuyor.

Alfama: Yokuşlu sokaklardan ilerlediğinizde her köşe başından yükselen fado sesleriyle Alfama'ya geldiğinizi anlıyorsunuz. Burası Lizbon'un en tarihi ve nostaljik bölgesi. En tepede sizi Sao Jorge Kalesi karşıyor. Buradan şehre baktığınızda Tejo Nehri ve Lizbon bir tablo gibi birleşiyor.

Bu bölgedeki diğer önemli ve tarihi yapı ise Lizbon Katedrali. Alfama'da yapılacak en güzel şey Portas do Sol seyir terasında içeceğinizi yudumlarken Lizbon'u tepeden seyretmek. Akşam için ise hüzünlü aşkın melodisi fadoyu, gerçek memleketinde dinlemeden dönmeyin.

Almada: 25 Nisan Köprüsü'nü geçip karşı kıyıda Almada'ya ulaştığınızda Lizbon'a tepeden bakan Cristo Rei Heykeli sizi karşılıyor. Buraya ister feribotla isterseniz de köprüyü kara yoluyla geçerek ulaşabilirsiniz. Lizbon'da ikon haline gelmiş heykelde İsa'nın kollarını açmış halde Lizbon şehrini kutsadığına ve kucakladığına inanılıyor. Brezilya'nın Rio kentindeki devasa Hz. İsa Heykeli'nden esinlenilerek yapılan bu heykel, tüm turistlerin gözde ziyaret noktasıdır.

**KEŞFETMEYE
VAR MISIN?
Pelin Şaylan**



LX Factory: Eski bir kumaş fabrikasından sanat ve eğlence merkezine dönüştürülen şehrin hipster bölgesi LX Factory'de birçok kafe ve sanat galerisi bulunuyor. Sokak sanatlarıyla dolu LX Factory'de gezerken bir de konsere denk gelerseniz mükemmel olur.

Ve... gelelim Portekiz seyahatimde beni en çok etkileyen yer olan **Caba da Roca**'ya. "Burası, toprağın bittiği ve denizin başladığı yer" demiş Portekizli şair

Camões. Avrupa'nın en batı ucu, Atlantik Okyanusu'nun kıyısı Caba da Roca. Atlantik'in uçsuz bucaksız nefes kesici manzarasıyla adeta büyüldüm. Avrupa'nın en batı ucuna ayak basmanın mutluluğu ile karşı kıyıda Amerika'ya da selam göndermeyi unutmam tabii. Kim bilir belki bir gün yeni rotam o olur:) Buraya kadar gelmişken yakınında bulunan Azenhas Do Mar sahil köyüne mutlaka gidin. Atlantik'in dev

dalgaları arasında denize girmek için yapılmış küçük ve güvenli bir havuz bulunuyor. Tatilinize unutulmaz anılar katmak için bunu deneyimlemenizi şiddetle tavsiye ediyorum.

Eğer vaktiniz varsa Sintra ve Cascais planı da yapabilirsiniz.



Belem:

Portekizlilerin dünyayı keşfetmeye başladığı yer olan Belem, Lizbon tarihinin en gururlu sayfasıdır. Yeni ticaret yolları bulmak için uzak denizlere yelken açan denizcilerin yolculuklarının başlangıç noktası ve Portekiz'in "Kaşifler Çağı'nın" sembolü olan Belem Kulesi, Lizbon'un en önemli yapılarından biridir.

Portekiz'de 16. yüzyıl mimarisinin başyapıtı olarak kabul edilen ve UNESCO Dünya Mirası Listesinde yer alan Jeronimos Manastırı'nın yapımına Vasco da Gama'nın Hindistan'a yaptığı tarihi ilk seferden dönüşünün anısına başlanmıştır. Dış mimarisinde yer verilen palmiye ve baharat ağaçları şeklinde oyma işleri, yapıya kaşifin Hindistan ve Afrika'ya yapılan seferlerini hatırlatıcı bir özellik veriyor.

Kaşifler Anıtı, Jeronimos Manastırı'nın karşısında, Tejo Nehri'nin kıyısında coğrafi keşifler anısına yapılmış bir anıt.



Üzerinde Portekiz'in coğrafi keşiflerdeki en önemli isimlerinden Prens Henry başta olmak üzere Vasco da Gama, Magellan, Bartolomeu Dias gibi ünlü kaşiflerin heykelleri bulunuyor.

Belem, denizcilikte çok önemli bir yere sahip olmakla birlikte gurmeler için de ayrı bir önem taşıyor. Orjinal tarifle yapılmış natanın ilk çıkış yeri olan Pasteis de Belem burada bulunuyor. Fırından yeni çıkmış natanızı yiyip kahvenizi yudumlarken dünyaya açılan denizcilerin cesaretini takdir edip yeni rotalarınızı hayal etmek harika bir his...

**Ne yenir?**

Lizbon'da deniz ürünlerinin her çeşidi çok lezzetli. En meşhur tatlısı Pastel de Nata, kurutulmuş tuzlu morina balığı bacalhau, piri piri soslu tavuk, ginjinha adı verilen vişne likörü ve Porto'nun tatlı şaraplarını denemenizi tavsiye ederim.

Avrupa'nın en iyi deniz ürünleri restoranlarından biri olan ve bu övgüyü sonuna kadar hak eden Cervejaria Ramiro, enfes manzarasıyla Restaurante Ponto Final, keyifli brunch tabaklarıyla Breakfast Lovers en beğendiğim restoranlar oldu. Lizbon'a dair bütün lezzetleri bulabileceğiniz Time Out Marketi de tavsiye ederim. Yeni rotalarda buluşmak dileğiyle hoşçakalın.





Rüya
Restaurant

Boğaz'ın İkonik Mekânı Yeniden Hayat Buluyor



Ralph Radtke



Umut Özkanca

Anadolu'nun zengin mutfak mirasını modern bir yorumla sunan Rüya Restoran, Dubai, Cannes ve Riyad'dan sonra şimdi evinde, ilhamını aldığı köklerinde hayat buluyor. Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Direktörü Ralph Radtke ile Rüya markasının yaratıcısı ve Doğu Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Umut Özkanca'nın bir yılı aşkın süredir titizlikle yürüttüğü çalışmaların sonucunda Rüya İstanbul çok yakında kapılarını açıyor.

Tarihi 17. yüzyıla dayanan, Boğaz üzerindeki tek saray ve otel olan ikonik Çırağan Palace Kempinski'nin yatırımla hayata geçirilen bu özel proje, Rüya'nın dünya gastronomi sahnesinde kazandığı deneyim ve uzmanlığı İstanbul'da sunmaya hazırlanıyor. Rüya İstanbul, Anadolu'nun paylaşma kültürünü Boğaz'ın büyüleyici manzarasında çağdaş ve zamansız bir zarafetle birleştirmeyi hedefliyor.

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





Muzlu Rulo Pasta: Çocukluğun Tatlı Kokusuyla

Benim için muzlu rulo pastanın yeri hep ayrıdır. Ne zaman mutfakta muz ve krema bir araya gelse, çocukluğumun en sade ama en güzel tatlı anları gelir aklıma. O yumuşacık kekin içine sarılmış muz dilimleri, sanki her lokmada bir tebessüm bırakır insanda.

Muzlu rulo pasta, gösterişten uzak ama zarif bir tatlıdır. Ne ağırdır ne de fazla tatlı — tam kararında bir mutluluk gibi... Bir dilim yediğinizde huzur verir, ikinci dilimi alırken “bunu hak ettim” dedirtir.

Belki de bu yüzden, her mevsim sofralarımda kendine yer bulur.

Bu tatlıda en sevdiğim şey, sadeliğin şıklıkla buluşması. Muzun o doğal aroması, hafif kremanın kadifemsi dokusuyla birleşince ortaya çıkan uyum... İşte bu denge, bana hep hatırlatır: bazen en özel tatlar, en basit malzemelerden doğar.

Muzlu Rulo Pasta

- 8 adet yumurta
- 75 gr toz şeker
- 130 gr un
- 25 gr ovaleks
- 10 gr kabartma tozu
- 10 gr vanilin
- Kreması için
- 400 ml süt
- 75 gr toz şeker
- 2 tüm yumurta
- 60 gr un
- 10 gr vanilin



Yapılışı

Tüm malzemeleri mikser kazanına alıp yaklaşık 7 dakika kadar çırpıyorum. Bu tarifin en güzel yanlarından biri, malzemelerin sıcak ya da soğuk olmasının fark etmemesi pratik ama sonucu garanti bir tarif. Karışım homojen ve pürüzsüz bir kıvam alınca, yağlı kâğıt serili tepsiye güzelce yayıyorum.

170 derecede önceden ısıtılmış, fansız fırında 8 ila 10 dakika arasında pişirmek yeterli oluyor. Bu aşamada dikkat edilmesi gereken tek şey, pandispanyanın renginin açılmaya başlaması fazla pişirirsen rulo yaparken çatlayabilir. Hafif esnek, yumuşacık bir dokuda olması ideal.

Sıcakken yağlı kâğıt ile birlikte rulo haline getirin

Kreması için ;

Tüm malzemeleri bir tencerede pişirin kıvam sert gelirse çok az krema ile soğuduktan sonra kıvamı açabilirsiniz

Pandispanyayı açın kremayı güzelce yayın bir kenara muzları dizin ve tekrar rulo haline getirin 4 saat dolapta dinlendirin pudra şekeri serpin ve dilimleyin afiyet olsun



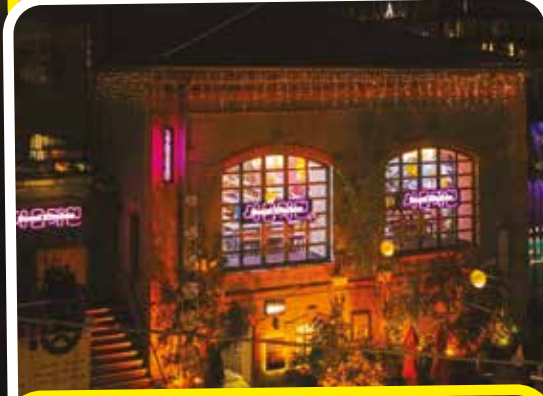
Sevirin Mutfağı
Sevil Karaca



1 porsiyon
210 kcal

100 gram
262 kcal





Şehrin Yeni Kore Durağı Seoul Kitchen

İstanbul'un gastronomi sahnesi, Doğu Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu'nun öncülüğünde yepyeni bir soluk kazanıyor. 11 Ekim 2025'te Yapı Kredi bomontiada'da kapılarını açan Seoul Kitchen, Kore mutfağının geleneksel lezzetlerini modern bir bakış açısıyla buluşturuyor. Pop-up restoran, Ocak 2026'ya kadar açık olacak ve Kore sokak lezzetlerinden klasik tariflere, modern yorumlara uzanan geniş menüsü, özgün mekân tasarımı ve kültürel detaylarıyla İstanbul'un yeni gastronomi durağı olmaya hazırlanıyor.

Hallyu'nun Enerjisi İstanbul'a Taşınıyor

K-Pop'tan K-Drama'ya, K-Beauty'den sokak modasına kadar uzanan Hallyu etkisi, artık İstanbul'da da hissediliyor. Seoul Kitchen, Kore kültürünü lezzet, müzik ve tasarım ekseninde bir araya getirerek ziyaretçilerine sadece yemek değil, bir kültür deneyimi sunuyor. Mekân, Kore'nin paylaşma geleneğini ve enerjisini modern bir bakış açısıyla yorumlayarak, misafirlerine hem geleneksel hem yenilikçi bir yolculuk yaşıyor.

Şefler Jimmy ve Jin'den Otantik Lezzetler

Menü, Şefler Jimmy & Jin tarafından titizlikle hazırlandı. Kore sokak mutfağının enerjisini modern gastronomiyle buluşturan lezzetler arasında:

- Tatlı-acı dengesiyle öne çıkan Korean Fried Chicken (Kore usulü kızarmış tavuk)
- Baharatlı sosuyla Tteokbokki (pirinç keki)
- Kore dizilerinin vazgeçilmezi Jajangmyeon (siyah fasulye soslu erişte)
- Taze sebzeler, et veya deniz ürünleriyle hazırlanan Kimbap (pirinç ruloları)

Şef Jimmy, "Amacımız sadece otantik Kore yemeklerini sunmak değil; misafirlerimize Kore kültürünü, geleneklerini ve misafirperverliğini de yaşatmak. Seoul Kitchen, üç ay boyunca İstanbul'da küçük bir Kore sokağı olacak." diyor.

Samsung Teknolojisiyle Yenilikçi Bir Deneyim

Seoul Kitchen, Türkiye'de tamamen dijital servis altyapısına sahip ilk restoran olma özelliğini taşıyor. Menü ve sipariş süreçlerinin tamamı Samsung Galaxy Z Fold7 cihazları üzerinden yürütülüyor. Mekânda kurulan özel deneyim masası ve Samsung OLED TV S95F destekli karaoke alanı, teknolojiyi gastronomiyle buluşturuyor ve misafirlere kesintisiz, etkileşimli bir deneyim sunuyor.

Moda, Güzellik ve Gastronomi Bir Arada

Soon To Be Announced (STBA), Kore sokak modasından ilham alarak özel bir kapsül koleksiyon ve personel üniformalarını tasarladı. Ayrıca Watsons Türkiye, K-Beauty deneyimini restoranla buluşturuyor; açılış süresince karaoke

deneyimlerinde sürpriz hediyelerle misafirlere güzellik dokunuşları sunuyor.

Lezzetin Vazgeçilmez Eşlikçisi: Coca-Cola

Tatlı-acı dengesiyle öne çıkan Kore lezzetleri, buz gibi Coca-Cola ile birleştiğinde eşsiz bir tat yolculuğu sunuyor. Paylaşmanın ve birlikte olmanın simgesi olan Coca-Cola, bu gastronomik deneyimi tamamlayan en keyifli eşlikçi oluyor.

Kültür, Mutfak ve Deneyim

Seoul Kitchen, Kore kültürü tutkunu gençlerden deneyim odaklı foodie'lere kadar geniş bir kitleye hitap ediyor. Lezzetin, müziğin, modanın ve teknolojinin bulunduğu bu özel proje, Hallyu'nun enerjisini İstanbul'un kalbine taşıyor. Seoul Kitchen, sadece bir restoran değil; şehrin kalbinde, Kore'nin çok yönlü ruhunu deneyimleyeceğiniz bir durak.

Seoul Sokaklarından İlham Alan Tasarım

Mekânın iç tasarımı, Seul'ün hareketli sokaklarından ilham alıyor. Neon tabelalar, modern grafik dokular, renkli ışık oyunları ve sokak pazarlarını anımsatan detaylar, misafirlere adeta Kore sokaklarının ruhunu yaşıyor. Mekânda kurulan karaoke alanı, Seul'ün enerjik gece hayatını İstanbul'a taşıyor. Gastronomi, burada tasarım ve deneyimle bütünleşiyor; yemek sadece bir tat yolculuğu değil, aynı zamanda görsel ve kültürel bir şölen haline geliyor.





Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 fabro_foods

www.fabrofoods.com

Nestlé Türkiye İçecekler İş Birimi'nde Üst Düzey Atama

1906 yılından bu yana ülkemizde faaliyet gösteren dünyanın lider gıda şirketi Nestlé, Türkiye organizasyonunda önemli bir atama gerçekleştirdi. 2006'dan beri Nestlé çatısı altında farklı ülkelerde üstlendiği liderlik görevleriyle şirketin büyüme ve dönüşüm yolculuğuna katkı sağlayan Umut Tavaşoğlu, Nestlé Türkiye İçecekler İş Birimi Genel Müdürü oldu.

11 yıldır Türkiye'nin en sevilen kahve markası olan NESCAFÉ*, yerel bir atamayla Türkiye organizasyonuna yeni bir yön verdi. Türkiye ve globaldeki görevleriyle Nestlé'nin büyüme ve dönüşüm yolculuğuna liderlik eden Umut Tavaşoğlu, 1 Eylül 2025 tarihinden itibaren Nestlé Türkiye İçecekler İş Birimi Genel Müdürü olarak görev yapacak.

Nestlé'deki kariyerine 2006 yılında başlayan Tavaşoğlu, satış odaklı çeşitli yönetim rolleri üstlendi. Türkiye Çikolata ve Şekerleme İş Birimi'nde Pazarlama Müdürü olarak görev aldıktan sonra 2018'de İsviçre'de

Global Çikolata ve Şekerleme Kategorisi Geliştirme Müdürü pozisyonuna atanan Tavaşoğlu, global kategori stratejisinin oluşturulmasına ve 20'den fazla pazarda yerleştirilmesine öncülük etti. 2020 yılında Türkiye'ye dönerek Çikolata ve Şekerleme İş Birimi Genel Müdürlüğü'nü üstlenen Umut Tavaşoğlu, Damak Baklava ve Damak Ala gibi ödüllü inovasyonların yanı sıra Türkiye'nin ilk çikolata sürdürülebilirlik kampanyasıyla kazanılan Golden Effie başarılarında da yer aldı.

Tavaşoğlu, son uluslararası görevinde Orta ve Doğu Avrupa (CEE)

Bölgesi Çikolata ve Şekerleme İş Birimi Genel Müdürlüğü'nü yürüttü. 7 pazardan oluşan bölgede yenilikçi bir iş stratejisinin oluşturulmasına ve güçlü inovasyon planları ile portföy dönüşümüne liderlik etti. Bu dönemde Tavaşoğlu liderliğinde kazanılan Cannes Grand Prix Ödülü hem

Çekya hem de globalde KitKat için bir ilk olma özelliği taşıyor.



Doğanay Gıda'nın Yeni Pazarlama Direktörü Pınar Nokay Oldu

Gıda sektöründe 20 yıla yaklaşan deneyime sahip olan Pınar Nokay, Ekim 2025 itibarıyla Doğanay Gıda'da Pazarlama, Ticari Pazarlama ve Satış Operasyonlarından sorumlu Pazarlama Direktörü olarak göreve başladı.

Türkiye'de şalgam, limonata, turşu suyu, pancar kvass gibi geleneksel ve yenilikçi içecekler ile sirke-sos sektörlerinin önde gelen şirketi Doğanay Gıda'da önemli bir atama gerçekleşti. Gıda sektöründe uzun yıllara dayanan deneyimiyle pazarlama ve ticari pazarlama alanında uzmanlaşan Pınar Nokay, Ekim 2025 itibarıyla Doğanay Gıda'nın Pazarlama, Ticari Pazarlama ve Satış Operasyonlarından sorumlu Pazarlama Direktörü oldu.

2005 yılında İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler bölümünden mezun olan Pınar Nokay, 2007'de Boğaziçi Üniversitesi'nde Ekonomi ve Finans – Tüketici

Davranışları alanında yüksek lisansını, 2011'de ise İstanbul Üniversitesi'nde doktorasını tamamladı.

Kariyerine Kraft Foods (Mondelez) bünyesinde başlayan Nokay, Ülker Çikolata ve Ülker Golf Dondurma kategorilerinde marka yöneticiliği görevlerinde bulundu. Daha sonra Balparmak'ta Pazarlama Direktörü olarak çalışan Nokay, 2019 yılından itibaren Bunge Gıda'da Komili Zeytinyağı başta olmak üzere tüm markalardan sorumlu Pazarlama ve Ticari Pazarlama ile E-ticaret birimlerinin Kıdemli Liderliğini üstlendi.

Doğanay Gıda'da ekim ayı itibarıyla üstlendiği yeni görevinde şirketin pazarlama, ticari pazarlama ve satış operasyonlarına liderlik edecek olan Pınar Nokay, markanın büyüme stratejilerini ve tüketicileriyle daha güçlü bağ kurmaya yönelik çalışmalarını yönetilecek.



Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Genel Müdürü Aykut Korkmaz Oldu

Türkiye turizm sektörünün önde gelen lüks otellerinden, İstanbul'un kalbi Beşiktaş'ta yer alan Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Genel Müdürlük pozisyonuna, 30 yılı aşkın deneyimiyle Aykut Korkmaz getirildi.

Shangri-La'nın ünlü Asya misafirperverliğini Türkiye'nin zengin yerel kültürüyle harmanlayan Shangri-La Bosphorus İstanbul'un yeni Genel Müdürü Aykut Korkmaz oldu. 30 yılı aşkın uluslararası turizm ve otelcilik deneyimine sahip olan Aykut Korkmaz, Türkiye, Birleşik Krallık, Orta Doğu ve Avrupa'da üst düzey yönetici pozisyonlarında görev aldı.

Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi İşletme Bölümü mezunu olan Korkmaz, kariyerine 1988 yılında Hilton International Ankara'da başladı ve otelin açılış öncesi sürecinden itibaren çeşitli departmanlarda görev üstlendi. Ardından Çırağan Palace Kempinski, İstanbul'un renovasyon sürecinde Yiyecek İçecek Müdür Yardımcısı olarak görev yaptı.

Daha sonra Hilton International Konya, Conrad International Cairo ve Hilton London Tower Bridge otellerinin açılış süreçlerinde görev aldı; ayrıca Hyatt Regency İstanbul (Grand Hyatt), Hilton Sharm Waterfalls Resort ve Hilton London Kensington otellerinde yönetici pozisyonlarında bulundu.

Hilton London Hyde Park ve Hilton London Heathrow Airport'ta Otel Müdürlüğü görevlerinin ardından, Avrupa'nın en büyük Hilton kongre oteli olan Hilton Bomonti Otel ve Konferans Merkezi'nin açılış ekibinde yer aldıktan sonra, Athenee Palace Hilton, Bükreş'te ve son yedi yıldır Hilton Bakü'de Genel Müdür olarak görev yaptı.

Bugüne kadar çok sayıda büyük ölçekli otel açılış ve renovasyon projesini başarıyla yöneten Aykut Korkmaz, misafir ve ekip memnuniyetine olan hassasiyetiyle tanınan, güçlü iş sonuçları elde ederken ekip gelişimini ve misafir deneyimini her zaman ön planda tutan ödüllü bir liderdir.



Doğadan'ın Yeni Pazarlama Direktörü Sibel Yüksel Oldu

Türkiye'de bitki ve meyve çayı kategorisinin kurucu ve lider markası Doğadan'ın yeni pazarlama direktörü Sibel Yüksel oldu.

Türkiye'de bitki ve meyve çayı pazarının kurucu ve lider markası Doğadan'ın pazarlama direktörlüğüne Sibel Yüksel atandı.

Lisans eğitimini 2013 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi İşletme Mühendisliği bölümünde tamamlayan Sibel Yüksel, kariyerine İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde Dijital Pazarlama alanında yüksek lisans eğitimi sırasında Türk Telekom Grup Strateji ve İş Geliştirme Birimi'nde başladı.

Ardından, Vodafone ve L'Oréal'de pazarlama alanında çeşitli sorumluluklar üstlenen Yüksel, 2018 yılında Danone Nutricia bünyesine katılarak Aptamil ve Bebelac markalarının dönüşümü ve yönetiminde stratejik görevler aldı. Yüksel, son olarak Danone Türkiye'nin Uzman Beslenme kategorisinde Pazarlama Liderliği görevini yürütüyordu.

Pazarlama ve marka yönetimi alanında farklı sektörlerde

edindiği deneyimi ile Sibel Yüksel, şirketin liderlik ekibinde yer alarak büyüme hedeflerine öncülük edecek.



**29 Kasım'da
açılacak**

Bir Dağ Otelinden Fazlası

Uluslararası gezginlerden lüks tatil severlere, sanat tutkunlarından doğa sporları meraklılarına kadar herkes için özel bir deneyim sunan Ceylan Splend'or Uludağ, Autograph Collection, dağ oteli kavramını yeniden tanımlıyor.

Konfor ve estetiği buluşturan tasarımı, deneyimli ekibi ve duyuşal derinliğiyle Splend'or, yalnızca bir konaklama değil; Uludağ'ın ruhunu hissettiren bir yaşam alanı olarak konumlanıyor.

Discover Uludağ: Doğaya Yeniden Bakmak

Ceylan Splend'or'un çatısı altında kurulan Discover Uludağ, bölgeyi sadece kış turizmiyle değil; yıl boyunca deneyimlenebilen bir doğa destinasyonu haline getiriyor. Bu platform, doğa sporları, yürüyüş rotaları, bisiklet turları ve açık hava etkinlikleriyle her mevsime yeni bir perspektif kazandırmayı amaçlıyor. Kışın bembeyaz pistlerinde başlayan macera, baharda ormanın taze kokusuyla, yazın dağ çiçeklerinin arasında devam ediyor.

Uludağ'da Yeni Bir Zarafet Ceylan Splend'or

Marriott International'ın
Autograph Collection üyesi
yeni dağ destinasyonu
29 Kasım'da kapılarını açacak.

Uludağ'ın ikinci gelişim bölgesinde, karın sessizliği sanatın, gastronominin ve iyi yaşamın zarafetiyle birleştiren yeni bir dağ oteli doğuyor: Ceylan Splend'or Uludağ, Autograph Collection. Marriott International'ın seçkin

Autograph Collection portföyüne dahil olan otel, "her biri benzersiz, hepisi unutulmaz" felsefesini Uludağ'ın doğal dokusuyla buluşturuyor.

Ceylan Splend'or Uludağ, rejenaratif seyahat anlayışıyla şekillenen vizyoner bir konaklama deneyimi

sunuyor. Şehirden uzaklaşıp doğaya yeniden dokunmak isteyen gezginler için tasarlanan bu seçkin otel, sanat, gastronomi, doğa sporları ve wellbeing ekseninde dört mevsim boyunca yaşayan bir destinasyon olma iddiasında.

Sanat ve Gastronominin Dağdaki Buluşması

Otelin mimari dokusu, Uludağ'a özgü detaylarla bezeli sıcak minimalizm anlayışını taşıyor. İç mekânlarda ahşap tonlar, taş dokular ve zarif aydınlatmalar doğanın sakinliğini içeri taşıyor. Bu atmosfer, sadece konaklama değil; aynı zamanda bir sanat deneyimi sunuyor.

Ceylan Splend'or'un sanat galerisi ve dönemsel olarak yenilenecek sergileri, bölgeye kültürel bir soluk getirirken; sanat atölyeleri konuklara yaratıcı bir kaçış alanı sunacak.

Gastronomi tarafında ise otel, doğal ve yerel ürünlere dayalı çağdaş bir mutfak anlayışıyla dikkat çekiyor. Bölgesel tatları yeniden yorumlayan menüler, mevsimsel malzemelerle şekilleniyor. Dağ havası eşliğinde, yerel peynirler, şefin imzasını taşıyan sıcak başlangıçlar ve modern tekniklerle yorumlanmış Anadolu lezzetleri, misafirleri dört mevsim boyunca Uludağ'ın ruhuna davet ediyor.

Wellbeing: Zihnin ve Bedenin Dengesine Yolculuk

Otelin wellbeing alanı, doğayla bağ kurmayı yeniden hatırlatan sakinlikte bir kaçış noktası sunuyor. Modern spa olanakları, meditasyon seansları, aromaterapi uygulamaları ve kişiye özel bakım ritüelleriyle, konuklara sadece bir tatil değil; beden ve ruhun yeniden dengelendiği bir deneyim vadediyor.



Alaz'da Anadolu'nun Hikâyesi Öğle Vakti Yanıyor

Türkiye gastronomisinin öncü isimlerinden Şef Mehmet Yalçinkaya, Anadolu'nun göç kültüründen ilham alan restoranı Alaz'da yepyeni bir deneyim başlatıyor. Restoran, artık sadece akşam sofralarında değil, öğle saatlerinde de "Göç Yolunun Ateşi" konseptiyle hazırlanan özel menülerini

misafirlerle buluşturuyor.

Ankara'nın kalbinde konumlanan Alaz, yerel malzemelerin kadim göç rotalarından gelen tariflerle buluştuğu özgün bir mutfak olarak öne çıkıyor. Şef Mehmet Yalçinkaya, öğle saatlerinde de Anadolu'nun ateşini, emeğini ve hikâyesini sofralara taşımayı hedefliyor.

Kültürel Tat Barındıran Tabaklar

Şef Yalçinkaya, yeni menüyle ilgili olarak şunları söylüyor:

"Göçün ruhu zamansızdır. Alaz'da artık günün ortasında da o yolculuğun izini sürüyoruz. Öğle menümüzde, hem hızlı şehir temposuna uygun hem de derin bir kültürel tat barındıran tabaklar var."

Yeni öğle menüsü, göç yolunu simgeleyen ateşte pişen etler, tahıllar ve yoğurt-baharat dengesiyle yorumlanan özgün lezzetleri içeriyor. Menü, "ateşin

dönüşen dili" felsefesine sadık kalarak, her öğünde Anadolu'nun göç hikâyesini yeniden anlatıyor.

Bu yenilikle Alaz, hem iş dünyasının yoğun temposuna hem de gastronomi tutkunlarının yavaş, bilinçli ve anlamlı yemek deneyimi arayışına hitap ediyor. Öğle saatlerinde Anadolu'nun kadim hikâyeleri ve modern yorumlarıyla buluşmak isteyenler için Alaz artık yeni bir durak.



Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu



Ters Köşe'de Nostaljinin Çağdaş Yorumu *Akustik Arabesk*

Kadıköy'ün yeni yaşam alanı Terminal Kadıköy'ün mekânlarından biri olan Ters Köşe Restoran, "Akustik Arabesk" konseptiyle müziğin iki zıt duygusunu aynı sahnede bir araya getiriyor. Ters Köşe Restoran, ikincisini düzenleyeceği 'Akustik Arabesk' konseptiyle her çarşamba misafirlerini bekliyor.

Kadıköy Söğütöçesme'nin kalbinde, metrobüs, Marmaray ve yüksek hızlı tren hatlarının kesiştiği bir noktada, şehrin yeni sosyal yaşam alanı Terminal Kadıköy yükseliyor. 13 yatay ve 1 dikey sokaktan oluşan özgün mimarisiyle, kentin hareketli ritmini gastronomi, kültür, sanat ve müzikle harmanlayan bu alan, İstanbul'un modern yüzüne yeni bir soluk getiriyor.

Terminal Kadıköy'ün en dikkat çeken mekânlarından biri olan Ters Köşe Restoran, kentin çok sesli kültürünü kendi tarzıyla yorumluyor. Bohem bir atmosferde geleneksel meyhane kültürünü yeniden tanımlayan mekân, bu sezonu özel bir müzik serisiyle karşılıyor: "Akustik Arabesk."

Bir Meyhaneden Fazlası: Ters Köşe'nin Yeni Nesil Yorumu

Ters Köşe Restoran, kendine özgü karakteriyle her detayında sohbeti, paylaşımı ve ritüeli merkezine alan bir mekân. Bu anlayış, "Akustik Arabesk" serisinde müzikle birleşiyor; sadece bir sahne performansı değil, bir duygu yolculuğu yaratıyor.

Arabeskin içten melodileri, akustik düzenlemelerle buluşurken; meyhane masalarında nostaljiyle çağdaşlık, melankoliyle neşe yan yana duruyor.



Geçtiğimiz perşembe akşamı gerçekleşen ilk etkinlikte, Ters Köşe sahnesi arabeskin duygusal derinliğini akustik bir sıcaklıkla sundu. Müziğin yalınlığıyla mekânın ruhu birleşti; izleyenler sadece bir konser değil, bir İstanbul hikâyesi dinlediler.

Terminal Kadıköy'ün Enerjisiyle Bütünleşen Bir Deneyim

Ters Köşe'nin bohem atmosferi, Terminal Kadıköy'ün genç, dinamik ve sanat dolu enerjisiyle buluşuyor. Bu birliktelik, her çarşamba akşamı tekrarlanacak olan "Akustik Arabesk" gecelerinde, şehre yeni bir kültürel ritim kazandırıyor.

Kimi için arabesk çocukluk hatıralarını çağırıyor, kimi içinse yeni bir müzik diline dönüşüyor. Ancak herkes için ortak olan bir şey var: sıcak bir masa, içten bir melodi ve Kadıköy'ün hiç bitmeyen hikâyesi.

Müzik, Gastronomi ve Kültürün Yeni Kesişimi

Ters Köşe, meyhane kültürünü günümüzün şehirli ritmiyle harmanlarken menüsünde de bu dengeyi koruyor. Geleneksel mezeler, çağdaş dokunuşlarla yeniden yorumlanıyor; her tabak, arabeskin duygusunu taşıyan birer "lezzet notası" gibi sofrada yerini alıyor.

Bu yönüyle Ters Köşe, sadece bir restoran değil — müziğin, yemeğin ve sohbetin aynı potada eridiği bir kültür sahnesi.



Kahvaltıda Büyük Tartışma:



Geleneksel lezzetle modern keyif arasında kahvaltı savaşı büyüyor. Türkiye’de kahvaltı, bir öğünden çok bir ritüel...

Ancak son yıllarda bu ritüelin başrolü değişiyor. Sosyal medyada, kafelerde ve ofis kahvaltılarında artık sıkça aynı soru yankılanıyor:

“Kahvaltıda simit mi tercih edersin, kruvasan mı?”

Uzmanlar Ne Diyor?

Beslenme uzmanı Dyt. Elif Akin, kahvaltı tercihlerinde kültürel kimliğin etkisine dikkat çekiyor:

“Kruvasan, keyifli bir kahve eşliğinde zamanın yavaş aktığı sabahların yavaş aktığı sabahların ürünü. Simit ise hızlı ama samimi bir sabahın sembolü. Sağlık açısından bakarsak; simit, yanında protein ve seb-

ze grubuyla desteklendiğinde daha dengeli bir kahvaltı oluşturur. Kruvasan ise ara sıra, keyifli bir kaçamak olarak değerlendirilmeli.”

Kültürün ve Ruh Halinin Tercihi

Kruvasan kahveyle, simit ise çayla anılır. Bu bile iki kahvaltı geleneği arasındaki kültürel farkı açıkça gösteriyor. Kruvasan, bireyselliği ve şehirli zarafeti temsil ederken; simit, paylaşımı, sokak kültürünü ve toplumsal sıcaklığı simgeliyor.

Sosyolog Dr. Murat Yalın, konuyu toplumsal alışkanlıklar üzerinden değerlendiriyor: “Kruvasan küreselleşmenin, simit ise yerelliğin simgesi haline geldi. Biri kimliğini gösterme biçimi, diğeri aidiyet duygusunun bir parçası.”



Simit

Anadolu’nun Altın Halka Lezzeti

Osmanlı’dan bugüne her köşe başında, her sabahın ilk ışığında sıcak sıcak tezgâhlara çıkan o efsanevi koku. Simit, Türk halkının en pratik ve en ekonomik kahvaltı tercihlerinden biri olmaya devam ediyor. Bir bardak çayla, biraz peynir ve birkaç zeytinle birleştiğinde dengeli bir öğün oluşturuyor. Üstelik ortalama bir simit 250–300 kalori civarında.

Diyetisyenler, tam buğday unuyla yapılmış simidin lif açısından güçlü, uzun süre tok tutan ve metabolizmayı destekleyen bir seçenek olduğunu belirtiyor.

Ancak burada da dikkat edilmesi gereken noktalar var: Aşırı kavrulmuş susam, fazla tuz ve beyaz un kullanımı simidin de masumiyetini azaltabiliyor.

Simit mi Kruvasan mı?



İki Lezzet Yan Yana

Bugün İstanbul'daki kahvecilerde ve pastanelerde, aynı vitrinde kruvasanla simidin yan yana durduğunu görmek mümkün.

Bu görüntü, aslında modern gastronominin yönünü de özetliyor: Gelenekle globalin bir arada yaşadığı yeni bir

lezzet dünyası...

Kimi sabahlar kruvasanın katlarında saklı tereyağıyla başlıyoruz güne, kimi sabahlar simidin susam tanelerinde saklı sıcaklıkla.

Hangisi "doğru" ya da "daha sağlıklı" sorusu ise, tamamen tercih meselesi.



Kruvasan

Şehirli Zarafetin Yeni Simgesi

Bir dönem yalnızca Avrupa seyahatlerinde tadılan kruvasan, artık Türkiye'de de sabahların vazgeçilmezlerinden biri haline geldi. Kat kat açılmış tereyağı hamuru, kahveyle uyumu ve şık sunumuyla özellikle büyük şehirlerde "modern kahvaltı"nın sembolü olarak görülüyor.

Kafeler, kruvasanı sade, çikolata veya badem dolgulu çeşitlerle menülerine eklerken;

sosyal medya da bu Fransız lezzetini adeta estetik bir kahvaltı ikonuna dönüştürdü.

Ancak bbeslenme uzmanları, bu zarif hamurun ardında yatan yüksek kaloriye dikkat çekiyor. Ortalama bir kruvasan yaklaşık 350-400 kalori içeriyor. Doymuş yağ bakımından zengin olan kruvasan, sık tüketildiğinde kilo artışı ve kolesterol riskini artırabiliyor.



KALİTENİN FARKINI

Hissedin

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

Türkiye'nin zeytin ve turşusunu biz depoluyoruz.



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

Gsm: +90 (236) 413 15 78

E-mail: info@unplast.com

www.unplast.com



Serhat Eliçora



Okan Aydemir



Soner Kesgin

3 Şef 1 Sofra 3 Hikâye

Boğaz'ın büyüleyici manzarasına ev sahipliği yapan Izaka Terrace, gastronomi sanatını paylaşım, yaratıcılık ve dayanışma temalarıyla buluşturan özel bir deneyime ikinci kez imza atıyor.

13 Kasım Perşembe akşamı gerçekleşecek olan "3 Şef · 1 Sofra · 3 Hikâye" başlıklı Chef's Table etkinliği, üç değerli şefin kendi imza tabaklarını

bir araya getirdiği seçkin bir gastronomi gecesine ev sahipliği yapacak. Bu anlamlı etkinlikte, Izaka Terrace Head Chef'i Serhat Eliçora ev sahipliğinde; İsokyo'dan Executive Chef Okan Aydemir ve Madhu's İstanbul'dan Executive Chef Soner Kesgin yer alacak.

Üç şef, kendi mutfak kültürlerinden esinlenerek hazırladıkları imza tabaklarını Izaka Terrace mutfağında bir araya getir-

erek benzersiz bir menü oluşturacak. Her biri, kendi hikâyesini yansıttığı tabaklarla gastronomi sanatının farklı yorumlarını aynı sofrada buluşturacak.

Etkinliğin bilet satışı Passo üzerinden gerçekleştirilecek olup, bu anlamlı geceden elde edilecek gelir, TOÇEV (Tüva-na Okuma İstekli Çocuk Eğitim Vakfı)'na bağışlanacaktır.

Izaka Terrace'ın ev sahipliği yaptığı

Chef's Table Gecesi; "3 Şef · 1 Sofra · 3 Hikâye", lezzet, sanat ve hikâyenin kesiştiği noktada misafirlerine unutulmaz bir akşam vaat ediyor.

Tarih: 13 Kasım 2025, Perşembe
Saat: 20:00 – 23:00
Yer: Izaka Terrace,
CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul

Yoğurt Gerçekten O Kadar Sağlıklı mı?

İngiltere bazı yoğurtları 'zararlı gıda' listesine alıyor, uzmanlar ise hâlâ "yoğurt dosttur" diyor

Dünyanın en masum kahvaltı ürünlerinden biri olarak görülen yoğurt, bu kez sağlık gündeminde tartışmaların merkezinde.

İngiltere hükümeti, özellikle meyveli ve aromalı yoğurtları "junk food" yani sağlıksız gıda kategorisine almaya hazırlanıyor. Bu adımla birlikte bazı ürünler artık reklam

yasağı, raf sınırlaması ve promosyon kısıtlamalarına tabi olacak.

Ancak aynı dönemde, bir başka haber tam tersini söylüyor: 117 yaşındaki bir İspanyol kadının uzun yaşam sırrı olarak günde üç kase yoğurt tüketmesi gösterildi.

Peki yoğurt gerçekten suçlu mu, yoksa yanlış anlaşılan bir kahraman mı?

Bir Kültürün Kökünden Gelen Sağlık:

Yoğurt, binlerce yıllık Türk mutfak geleneğinin en güçlü temsilcilerinden biri.

Fermente süt ürünü olması sayesinde hem probiyotik bakteriler hem de yüksek kalsiyum içeriğiyle sindirim sağlığına destek olur.

Yapılan araştırmalar, yoğurt tüketiminin kolon kanseri riskini azalttığını, bağışıklık sistemini güçlendirdiğini ve bağırsak

yoğurt

florasını dengelediğini gösteriyor.

Independent gazetesinin yayımladığı araştırmada, 150.000'den fazla kişinin verileri incelendi. Sonuç: Yoğurt tüketimi, daha düşük kolon kanseri riskiyle bağlantılı bulundu.

Sağlıklı mı, Sağlıksız mı? Tartışmanın Kalbi:

İngiltere'nin yeni besin değerlendirme modeli, "yüksek yağ, tuz veya şeker"

(HFSS) kriterlerini güncelleyerek bazı yoğurtları "daha az sağlıklı" sınıfına taşıyor.

Burada belirleyici faktör serbest şekerler.

Bu şeker türleri, meyve veya doğal kaynaklardan işleme sırasında açığa çıkan, vücut tarafından hızlı emilen şekerler.

Serbest Şeker

Yani etikette "doğal meyve içerir" yazsa da, ürün bu modele göre "yüksek şekerli" sayılabiliyor.

Bu da, yüksek protein ve kalsiyum içeren bazı meyveli yoğurtların dahi, sırf şeker oranı nedeniyle "zararlı" sınıfına alınmasına yol açıyor.

Risk Altındaki Yoğurtlar

Yeni düzenlemeye göre aşağıdaki ürünler "sağlıksız" kategorisine girebilir:

- Altında meyve veya reçel tabanı bulunan çocuk yoğurtları (100 gramda 10-20 g şeker)
- Az yağlı ama yüksek şekerli yoğurtlar

- Bal, çikolata veya granola eklenmiş "organik tatlı yoğurtlar"

Bu ürünler artık reklam veremeyecek, kasiyer yanına yerleştirilemeyecek ve promosyon kampanyalarına dahil edilemeyecek.



Politika ile Bilim Arasında Bir Çatışma

Uzmanlara göre sorun yoğurt değil; yoğurdu değerlendiren sistem.

Hedef, çocukluk çağı obezitesiyle mücadele etmek ve rafine şeker tüketimini azaltmak.

Ancak bu yaklaşım, tüketicilerin zihninde yeni bir soru işareti yaratıyor:

“İyi gıda” ile “kötü gıda” arasındaki çizgi nerede bitiyor?

Beslenme uzmanı Dyt. Selin Karahan, konuyu şöyle değerlendiriyor: “Yoğurt, sade haliyle

son derece değerli bir besindir. Problem, üretim sırasında eklenen meyve şurupları, aromalar ve şekerli katkıları.

Bir ürünün etiketi ne kadar uzunsa, o kadar doğallıktan uzaklaşmıştır.”

Doğru Yoğurt Seçiminin İpuçları

- Sade veya hafif aromalı yoğurtlar tercih edin.
- İçerik listesi kısa olsun: Süt ve probiyotikler yeterli.
- Protein oranına bakın: 100 gramda en az 5–10 gram.

• Tam yağlı veya orta yağlı çeşitleri seçin: Yağ, hem tokluk sağlar hem de vitamin emilimini destekler.

• Meyveyi siz ekleyin: Yoğurdu doğranmış taze meyveyle tatlandırmak en sağlıklı alternatiftir.



Alternatif: Kefir

Kefir, yoğurda benzer şekilde fermente edilen, ancak daha fazla probiyotik çeşitliliği sunan bir içecektir.

Düşük laktoz oranı ve doğal asidik yapısıyla sindirim dostu bir seçenek olarak öne çıkar.

Uzmanlar, yoğurtla birlikte kefirin de sofralarda dönüşümlü olarak yer almasını öneriyor.

Yoğurt, Türk mutfaklarının dünyaya armağan ettiği bir sağlık mirasıdır.

Sanayi üretimiyle gelen rafine şekerli formlar bu mirası gölgeleyebilir, ancak özünde yoğurt hâlâ en doğal gıda kaynaklarından biridir.

Tartışmalar sürse de, unutmamak gerekir:

“Bir ürünün sağlıklılığı, etiketinde değil, üretiminde gizlidir.”



Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

ÖNALLAR

1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788
S Ü T



Gastronomi Şövalyesi

Emre Turan'ın kaleminden, açlığın felsefesiyle yoğrulmuş bir destan...

Oburluğun lanetlediği bir kralın ölümüyle başlayan gizemli bir kıtlık, çürüyen topraklar, unutulmuş tatlar ve hafızasını yitiren bir insanlık...

Emre Turan'ın kaleminden çıkan "Gastronomi Şövalyesi", sadece bir fantastik roman değil — lezzetin, açlığın, adaletin ve insan doğasının derinlerine uzanan felsefi bir yolculuk.

Bu karanlık evrende umut artık sadece bir kelimedir. Şehirlerin ölü koktuğu, insanların yemeğin anlamını unuttuğu bu çağda, diyarın son kahramanı Ray, elinde kılıçtan çok bir şef bıçağı tutar.

Onun yolculuğu, karnı doyurmak değil; lezzetin hafızasını kurtarmak, insanın özünü yeniden yüzleşmektir. Yanında genç yaveri Kekik ile çıktığı bu serüven, her lokmanın bir sınava dönüştüğü, yemeğin felsefesine açılan ölümcül bir arayıştır.

“

**Kendi Açlıkları,
Kendi Sofraları
ve Kendi
Sessizlikleri.”**

”

Tadı Felsefeye Dönüştüren Edebiyat

Emre Turan, "Buzdolabı Vatandaşları" ile başlattığı gastronomi merkezli anlatı geleneğini bu kez bambaşka bir boyuta taşıyor.

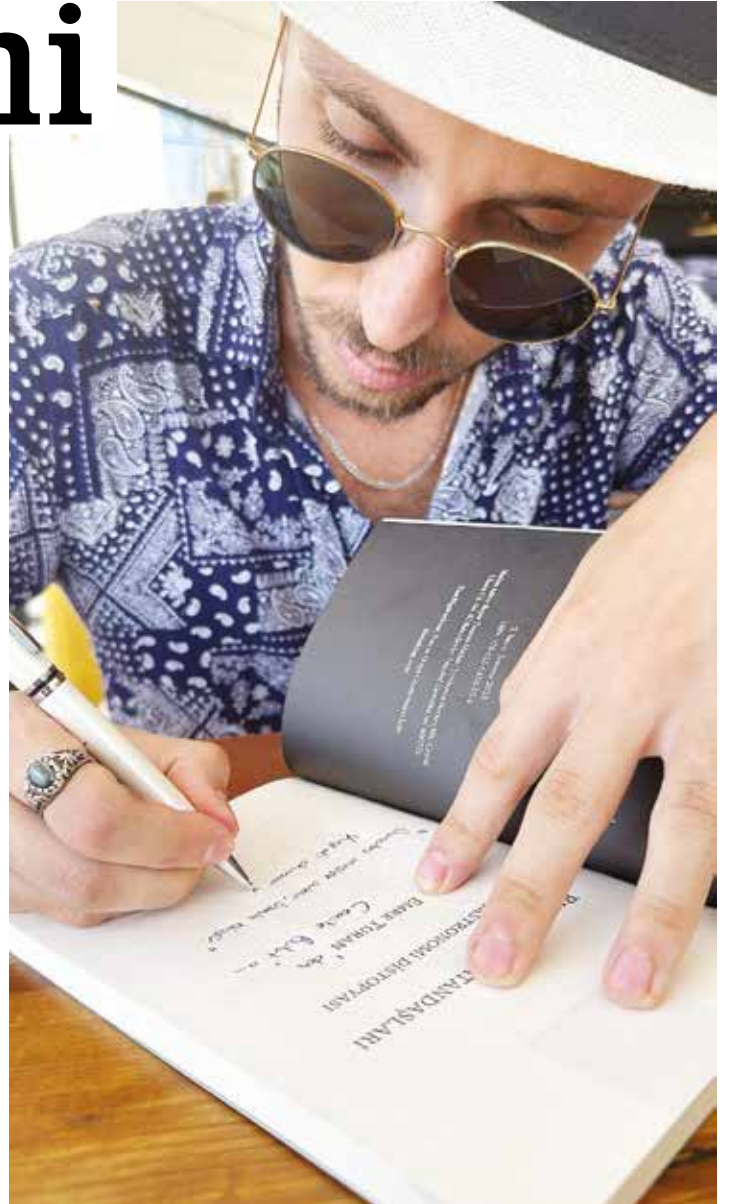
"Gastronomi Şövalyesi", fantastik edebiyatın epik anlatısını gastronominin derin düşünsel katmanlarıyla buluşturarak Türk edebiyatında eşi benzeri olmayan bir tür yaratıyor.

Roman boyunca tat, koku, açlık, israf ve adalet gibi temalar, birer duyu değil; birer felsefi araç hâline geliyor. Her tabak, bir ahlak sorgusu. Her öğün, bir

vicdan deneyi.

Fantastik Olanın Ötesinde: İnsanlığın Sofrası

Turan, klasik fantastik kalıplarından uzak durarak, şövalyeleri, krallıkları ve yamyamlığı, büyüden çok gerçekliğin karanlık yüzüyle ele alıyor. Huxley'nin hayal gücü, Le Guin'in çok katmanlı dünyaları, Martin'in betimleme gücü ve Dune'un çöl felsefesi hepsi bu romanda gastronomiyle yeniden yoğruluyor.



“

Bir yandan sürükleyici bir macera sunarken, diğer yandan okuyucuyu düşünmeye davet ediyor:

“Yemek nedir? Açlık sadece mideyle mi ilgilidir? Bir tarif unutulduğunda bir kültür de ölür mü?”

”

Bir Türün İlk Adımı

"Gastronomi Şövalyesi", Türk edebiyatında gastronomi odaklı fantastik anlatının ilk örneklerinden biri olma özelliğini taşıyor.

Emre Turan, "Gastronomi Şövalyesi"yle sadece yeni bir hikâye anlatmıyor; aynı zaman-

da insanın kendine, doğaya ve sofraya yabancılaşmasını sorguluyor.

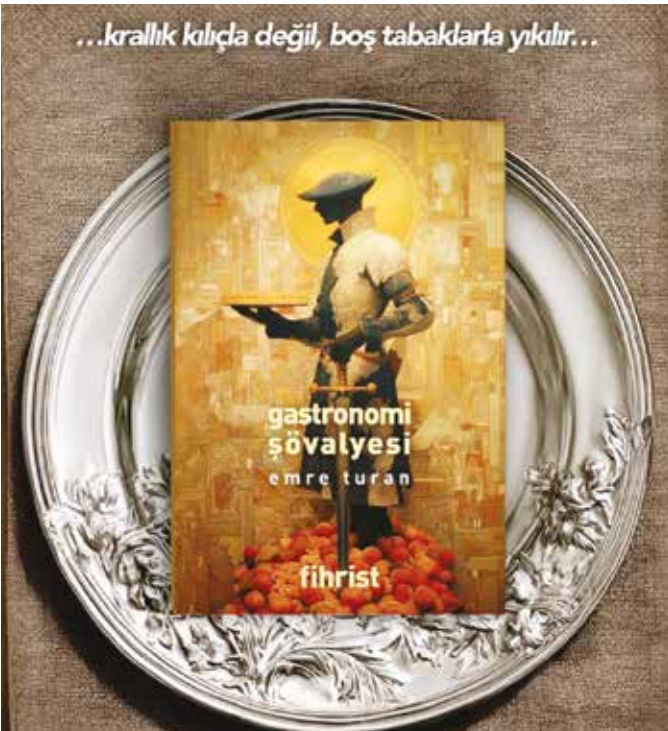
Ve belki de en önemlisi, bize şunu hatırlatıyor:

"Bir lokmanın anlamı, bazen bir ulusun kaderini değiştirebilir."

“

**Gastronomi,
Bir bakış
açısıdır.
Bu roman da
o bakışın
kelimelere
dönüştürmüş
hâli.**

”





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



İhracatta Almanya ve Irak önde

*2024/25 sezonunda sofralık
zeytin ihracatında öne çıkan
ülkeler şöyle sıralandı:*

Siyah zeytin ihracatı

Almanya: 49,7 milyon \$

Irak: 35,4 milyon \$

Romanya: 26,7 milyon \$

Yeşil zeytin ihracatı

Irak: 11,5 milyon \$

Almanya: 11,3 milyon \$

ABD: 4,7 milyon \$

Sofralık zeytin ihracatında 255 milyon dolarlık tarihi rekor

Türkiye, 2024/25 sezonunda sofralık zeytin ihracatında 255 milyon 310 bin dolarlık gelirle hedefini aştı. 117 ülkeye siyah ve yeşil zeytin gönderen sektör, 2025/26 sezonunda 300 milyon dolar ihracat hedefliyor.

Türkiye, 2024/25 sezonunda sofralık zeytin ihracatında tarihinin en yüksek döviz gelirini elde etti. İhracat geliri yüzde 22'lik artışla 209 milyon dolardan 255 milyon 310 bin dolara çıktı.

Sofralık zeytin ihracatında miktar bazında 100 bin 884 tonluk satışla 2021/22 sezonundaki 109 bin tonluk rekorun ardından en yüksek ikinci seviyeye ulaşıldı.

Anadolu'nun 200 milyonu aşan zeytin ağacı, 2024/25 sezonunda 750 bin ton sofralık zeytin verdi. Türkiye sofralık zeytin üretiminde tarihinde ilk kez dünya birincisi oldu. Türkiye, bu bereketin bir kısmını iç pazarda değerlendirirken, 117 ülkeye ihracat yaparak milyonlarca sofraya lezzet ve sağlık taşıdı.

"250 milyon dolarlık hedefi aştık"

Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Emre Uygun, 2024/25 sezonuna 250 milyon dolarlık hedefle başladıklarını belirterek şunları söyledi: "Siyah zeytin ihracatımız yüzde 19 artışla 162 milyon dolardan 194 milyon dolara çıktı. Yeşil zeytin ihracatımız ise yüzde 29 yükselerek 47,5 milyon dolardan 61,4 milyon dolara ulaştı. Böylece hedefimizi aşmanın gururunu yaşıyoruz."

Yeni hedef: 300 milyon dolar

Zeytincilik sektörünün yoğun bir hasat sürecinde olduğuna değinen Uygun, "2025/26 sezonu için sofralık zeytin rekoltesinde geçen sezona yakın bir tablo bekliyoruz. Son günlerdeki yağışlar zeytin rekoltesini ve kaliteyi artıracığına inanıyoruz. Dünya fiyatlarında toparlanma öngörülerini de dikkate aldığımızda 2025/26 sezonunda sofralık zeytin ihracatında 300 milyon dolara ulaşmayı amaçlıyoruz" şeklinde konuştu.



Ege Zeytin ve Zeytinyağı İhracatçıları Birliği Başkanı Emre Uygun



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



Cumhuriyet'in Sofrasında Bir Hikâye **No1 Culinaria**'da Zarafetin Gecesi

Zekeriya köy'ün saklı bahçesi No1 Culinaria, "Sofrada Hikâye Var" serisinde Cumhuriyet'in aydınlık ruhunu sofralara taşıdı.

Zekeriya köy'ün huzurlu atmosferinde yer alan No1 Culinaria, "Sofrada Hikâye Var" serisinin en anlamlı gecesine ev sahipliği yaptı. Reha Tartıcı küratörlüğünde düzenlenen "Cumhuriyet Balosu Sofrası", Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün sofa kültüründen ilhamla, sanat, edebiyat ve gastronomiyi aynı masada buluşturdu.

Yoğun ilgi gören etkinlik, 40 kişilik kontenjanına rağmen 66 seçkin konunun katılımıyla gerçekleşti. Türk edebiyatının efsanesi Gülten Dayıoğlu, onur konuğu olarak Cumhuriyet'in ilk yıllarına dair anılarını paylaştı. OperaTwins – Didem ve Sinem Balık kardeşler, piyano eşliğinde verdikleri büyüleyici konserle geceye zamansız bir zarafet kattı.

Anadolu'dan Esinlenen Modern Sofra

Gecenin mutfak imzası Şef Mehmet Canarslan'a aitti. Kilisli köklerinden gelen Anadolu sıcaklığını çağdaş dokunuşlarla harmanlayan şef, 1930'ların Cumhuriyet sofrasını günümüze uyarladı.

Odun fırınından çıkan Anadolu

tatları, Ege ve Akdeniz'in tazeliliğiyle birleşti; her tabak, geçmişle bugünü buluşturan bir hikâyeye dönüştü.

Bir Sofra, Bir Vizyon

Etkinlik, No1 Culinaria'nın kurucuları Zeynep Dayıoğlu ve Dilek Yegül'ün vizyonunun bir yansımasıydı. Onlara göre sofa sadece yemek değil; bir paylaşım, bir fikir ve bir duygu alanı.

Bu anlayışla No1 Culinaria, gastronomiyi kültürel buluşturan "doyururken düşündüren sofralar" felsefesini Türkiye'ye kazandırdı.

Gecenin sonunda, sohbetlerin sıcaklığına piyano tınıları karıştı. Konukların ortak duygusu ise aynıydı:

Bu sadece bir davet değil, Cumhuriyet'in zarif ruhuna adanmış bir kutlamaydı.

Sıradaki Buluşma

No1 Culinaria'nın "Sofrada Hikâye Var" serisi Kasım ayında "Sanat İyileştirir" temasıyla devam edecek. Konuk: Esra Ronabar.

Zekeriya köy'ün yeşil dokusunda, taş fırının sıcaklığıyla birleşen bu zarif akşam bir kez daha gösterdi ki; bazen bir sofa, bir ulusun hikâyesini anlatmanın en güzel yoludur.



ŞIK SOFRALARIN İMZA LEZZETİ

AVOYA *Signature*

EŞSİZ
MİNERAL
DENGESİ

562mg/L
Magnezyum



41mg/L
Sodyum

196mg/L
Kalsiyum



2623mg/L
Bikarbonat





Inari Piku'da Michelin Yıldızlı Büyü: **Josh Angus** İstanbul'da



Michelin yıldızlı şef Josh Angus, Inari Piku mutfağında Japon zarafetini İngiliz tekniğiyle buluşturdu. Lezzetin sınırlarını aşan bu özel akşam, İstanbul gastronomi sahnesine unutulmaz bir imza bıraktı.

İstanbul, dünya gastronomisinin parlayan yıldızlarından birini ağırladı. Michelin yıldızlı Hide London restoranının baş şefi Josh Angus, Etiler Inari Piku'da düzenlenen özel akşam yemeği serisinde konuklara unutulmaz bir deneyim yaşattı.

Japon mutfağının zarafetini İngiliz teknikleriyle harmanlayan Angus, İstanbul'un seçkin lezzet tutkunlarını aynı sofrada buluşturdu. Menüde yerel malzemelerin ustaca işlendiği yaratıcı tabaklar öne çıktı. Latin çiçeği böreğiyle başlayan yemek, konfi kalamar tartalet ve çıtır uykuluk-balkabağı uyumuyla rafine bir akış sundu.

Tatlı-tuzlu dengesini öne çıkaran

kavun ve beyaz peynir eşleşmesi ile karides kadayıf, sofistike bir lezzet yolculuğu yarattı. Ana yemek olarak sunulan barbekü dana kaburga, görsel zarafeti ve yoğun aromasıyla gecenin yıldızı oldu. Finalde ise hojicha karamel ve miso dondurmali sıcak çikolatalı tart, Angus'un Uzak

Doğu esintili yorumunu mükemmel biçimde tamamladı.

Enerjik atmosferi, zarif sunumları ve kültürler arası dokunuşlarıyla Inari Piku, bu özel iki geceyle İstanbul gastronomi sa-

nesinde yeniden fark yarattı. Josh Angus'un menüsü, modern Japon mutfağına saygı duruşu niteliğinde, sınırları aşan bir lezzet manifestosuna dönüştü.



Erken
Hasat



www.ruberfossa.com

Ruber Fossa Edremit'in Zeytininden Sofralara Zarafet



Edremit Körfezi'nin sabah sisiyle parlayan zeytinlikleri, güneşin ilk ışıklarını yapraklarının arasına alırken doğanın o büyüğü döngüsü yeniden başlar. İşte bu bereketli topraklardan doğan Ruber Fossa, yalnızca bir zeytinyağı markası değil; Edremit'in ruhunu, emeğini ve zarafetini şişelere sığdıran bir hikâyedir.

Adını, zeytinliklerinin bulunduğu "Kızıl Çukur" (Ruber Fossa) mevkisinden alan marka; toprağın demirle zenginleşmiş kıvıllığını, denizden gelen rüzgârın serinliğini ve Edremit'in özgün iklimini her damlasına işler.

Ruber Fossa'nın her şişesi, güneşin altında olgunlaşan bir meyvenin değil, sabırla olgunlaşan bir emeğin yansımasıdır.

Doğadan İlham, Zarafetten Karakter: Nermin Gedik'in Yolculuğu

Markanın kurucusu Nermin Gedik, üretim sürecini üç temel ilkeyle tanımlıyor:

Doğaya saygı, kaliteye sadakat, gastronomiye tutku.

Onun için zeytinyağı, sadece sofraların bir parçası değil; kültürün, geçmişin ve sürdürülebilir geleceğin simgesidir. Ruber Fossa'nın her üretim döneminde aynı özenle korunup sürdürülen bu felsefe, markayı kısa sürede gastronominin seçkin isimleri arasında konumlandırmış.



İlk Soğuk Sıkımın İnceliği

Ruber Fossa'nın lezzet karakteri, Edremit zeytinlerinin erken hasat döneminde toplanmasıyla başlıyor.

Zeytinler, toplandıktan hemen sonra düşük ısıda ve ilk soğuk sıkım yöntemiyle işleniyor. Bu titiz üretim biçimi; meyvensi aromaları korurken, zeytinyağının yüksek polifenol oranını da muhafaza ediyor.

Modern hijyen standartlarının, geleneksel yöntemlerle ustaca harmanlandığı bu üretim süreci, Ruber

Fossa'yı "sadece bir üretici" olmaktan çıkarıp, kaliteye adanmış bir marka kimliğine dönüştürüyor.

Tat Profili: Sofistike Bir Denge

Ruber Fossa'nın duyuşal profili, zarif bir dengeyle öne çıkıyor.

Burunda yeşil badem, taze çimen ve olgun zeytin notaları; damakta ise yumuşak bir giriş, ardından gelen zarif bir acılık ve hafif yakıcılık ile bütünleşiyor.

Bu dengeli yapı, markayı yalnızca profesyonel şeflerin değil, iyi yemek tutkunlarının da gözdesi haline getiriyor.

Sade bir salatada, ızgarada ya da modern gastronomi tabaklarında...

Ruber Fossa, bulunduğu her tabakta zarafetin imzasını bırakıyor.

Zeytinyağını "Tamamlayan" Değil, "Taşıyan" Bir Marka

Ruber Fossa'nın felsefesi, zeytinyağını bir tamamlayıcı unsur olarak değil, yemeğin ruhunu taşıyan bir bileşen olarak görmek üzerine kurulu.

Nermin Gedik'in bu yaklaşımı, markayı kısa sürede gurme mutfakların güvenilir tercihi haline getirmiş durumda.

Her şişede doğallığa sadakat, her damlada emeğin izi var.

Ruber Fossa, Edremit'ten dünyaya uzanan bir lezzet köprüsü kurarken, Türkiye'nin zeytin kültürünü de zarafetle temsil ediyor.



Edremit'in rüzgârı,
toprağı ve güneşiyle
harmanlanan Ruber Fossa,
her yudumunda sadece bir
zeytinyağı değil, bir yaşam
felsefesi sunuyor.
Doğanın zarafetiyle
yoğrulmuş bu marka,
sofralara yalnızca tat
değil, anlam da taşıyor.



Michelin Guide'dan Türkiye'ye 26 Işıltılı "Anahtar"



Michelin...
Yalnızca gastronomi dünyasının değil, artık konaklama sektörünün de en saygın otoritesi. Yıllardır şeflerin hayallerini süsleyen yıldızlar, şimdi yerini otellerin "anahtarlarına" bırakıyor.

Gastronomideki köklü değerlendirme kültürünü konaklama dünyasına taşıyan Michelin Guide, dünya genelinde 7 binden fazla



oteli misafir deneyimi, hizmet kalitesi ve özgün karakterleriyle değerlendirerek ilk Küresel Michelin Key Listesi'ni yayımladı.

Ve bu prestijli listede Türkiye'den tam 26 otel yer aldı.

Michelin Anahtarı Nedir?

Michelin'in oteller için geliştirdiği yeni derecelendirme sistemi, konaklamanın ötesinde bir deneyimi ölçümlüyor.

- 1 Michelin Anahtarı, özel ve özenli bir konaklamayı,
- 2 Michelin Anahtarı, olağanüstü bir deneyimi,
- 3 Michelin Anahtarı ise, mükemmellik düzeyinde, destinasyon değeri taşıyan bir yaşam alanını ifade ediyor.

Bu sistem, yalnızca lüksü değil; mekânın ruhunu, hizmetteki zarafeti ve misafirin hissettiği duygusal bağı da dikkate alıyor.

3 Michelin Anahtarı

- Four Seasons Hotel Istanbul / Sultanahmet
İstanbul'un tarihsel ruhunu taşıyan mükemmel bir konaklama deneyimi

2 Michelin Anahtarı

Museum
Hotel
NevşehirArgos in
Cappadocia
NevşehirThe Peninsula
Istanbul

Konaklama Sanatında Yeni Bir Çağ

Michelin, yıllardır “lezzet”le eşleşen adını artık “konaklama sanatı”yla da taçlandırıyor.

Her bir Michelin Anahtarı, yalnızca bir otelin başarısını değil, bir ülkenin kültürel zenginliğini ve misafirperverlik geleneğini de temsil ediyor.

Türkiye’nin farklı coğrafyalarına yayılan bu 26 otel, gastronomiden ilham alan bir konaklama anlayışının da sembolü. Çünkü bugün iyi bir otel, sadece uyunan bir yer değil — ruhu olan, hikâye anlatan bir destinasyon.

1 Michelin Anahtarı

- Hezen Cave Hotel – Nevşehir
- Amanruya – Bodrum / Muğla
- AJWA Sultanahmet – İstanbul
- Allium Bodrum Resort & Spa – Bodrum / Muğla
- Ariana Sustainable Luxury Lodge – Nevşehir
- Ahâma – Fethiye / Muğla
- Alavya – Alaçatı / İzmir
- The Bank Hotel İstanbul – İstanbul
- Six Senses Kaplankaya – Akbük / Aydın
- Warehouse By The Stay – Alaçatı / İzmir
- Ecole St. Pierre Hotel – İstanbul
- D Maris Bay – Marmaris / Muğla
- Vakko Hotel Sumahan Bosphorus – İstanbul
- Four Seasons Hotel İstanbul at the Bosphorus – İstanbul
- The St. Regis İstanbul – İstanbul
- Casa Lavanda Boutique Hotel – İstanbul
- Six Senses Kocatas Mansions – İstanbul
- Mandarin Oriental Bodrum – Bodrum / Muğla
- Birdcage 33 Hotel – Bodrum / Muğla
- Princes’ Palace Resort – İstanbul
- Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul
- Alié İstanbul – İstanbul

Michelin’in otel dünyasına getirdiği “Anahtar” sistemi, gastronomiyle konaklamanın artık birbirinden ayrı düşünüle-meyeceğini bir kez daha kanıtıyor. Lezzet nerede başlıyorsa, konfor ve zarafet de orada hayat buluyor.



Zeytin Reçeli Tarifi

MALZEMELER:

1 kilo yeşil salamura

zeytin veya kokteyl

zeytin

4 bardak toz şeker

1 adet portakal

Yarım bardak su

4-5 adet karanfil

Yarım limon

Daha önce zeytin reçeli tatmayan ve duymayan kişiler bu başlığımızı gördüklerinde şaşırabilirler. Ancak birçok meyve, sebze ve çiçeğin reçeli olduğu gibi zeytinin de reçeli yapılmaktadır. İşte zeytin reçeli nasıl yapılır? Zeytin reçeline dair tüm ayrıntılar...

YAPILIŞI:

1 Eğer zeytinleriniz çekirdekleri çıkarılmış dolgu kokteyl zeytin değilse, salamura yeşil zeytinlerin her birinin çekirdeğini çıkarın.

2 Çekirdekleri çıkmış zeytinleri derin bir tencere içerisine alın ve üzerini kaplayacak şekilde su dökerek, kaynamaya bırakın.

3 Bir süre haşlanan zeytinlerin tuzu ve ekşiliği kaybolmuş olacaktır. Haşlanan zeytinleri süzgece alarak suyunun süzülmesini bekleyin.

4 Bir adet portakalın kabuklarını soyduktan sonra küçük şeritler halinde kesin.

5 Reçel tenceresi içerisine yarım bardak su ve toz şekeri koyduktan sonra, şeker eriyinceye kadar şerbeti orta ateşte sürekli olarak karıştırarak pişirin. Şeker eriyince, içerisine

karanfil ve portakal kabuklarını ilave edin.

6 Şerbet hazır kıvama gelince, içerisine zeytinleri ilave edin.

7 Yaklaşık 20-30 dakika kaynayan zeytin reçeli koyu bir kıvama ulaşınca içerisine limon suyunu ilave edin.

8 Limon suyu ile birkaç dakika kaynayan reçeli ocaktan alın ve sıcaklığı ile kavanozun içerisine doldurun.

9 Kavanozun üzerinde yarım parmak boşluk bırakın ve kapağını kapatın.

10 Kavanozu ters çevirerek, reçelinizi 12 saat boyunca bu şekilde bırakın.

"AVRUPA' NİNÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"



Aktaslar



Pidemiss

SAĞLIKLI ve DOYURUCU LEZZET!



Marketinizden İsteyin!



www.aktaslardondurulmuslezzetler.com



aktaslar1981