

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

ARALIK
2025



GASTRO

www.gastrofill.com

TAM
116
SAYFA

fill



2 şef
Tarif

*Bedrettin Aydoğdu
nam-ı diğer Bedri Usta...*

**“Lezzetin
Ötesinde Denge:
Plus Kitchen’da
Zeki Kara İmzası”**

**Bir Ustanın Sessiz Rotası:
Adressiz Yolcu
Bedri Usta**

**Yılbaşı
Çorbaları**





**Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünüümüz**

**Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda**





Her piliç Erpiliç değildir



20

Sizler
İçin
Yılbaşı
Çorbalarını
Derledik



22

Yılbaşı
İçin
Ünlü
Şeflerden
2 Tarif

BN Hotel'de
Yeni Yıl'da
Dört
Gün
Dört
Konser

26



"Plus
Kitchen'ı
Geleceğe
Taşıyan Şef:
Zeki Kara"

38



46

Sevdiklerinizle
Yılbaşı
gecesi
sinema
Önerileri



52

İstanbul'da
İtalyan
Esintisi:
Şef Ömer
Sayılioğlu'yla
Trattoria
Fontana

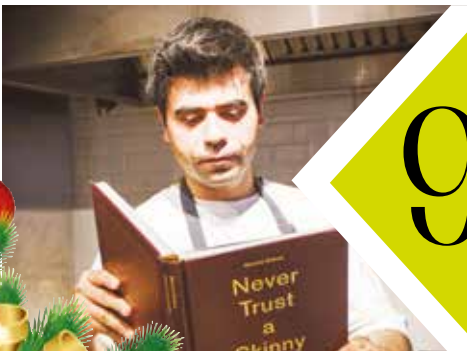
Lezzet,
Zarafet ve
Işıltı:
Çırağan
Palace
Shop'ta Yeni
Yıl Büyüsü"

58



İskandinav
Köklerinden
Dünya
Mutfaklarına

67



96

Burger
Kültürüne
Yeni Bir
Yorum:
POV Burger
Caddebostan"



113

"Boğaz'ın En Keyifli
Ritüeli: Sabrosa
Pazar Brunch"



Yeni Bir Yıla, Yeni Bir Lezzet Yolculuğuna...

Evet, yeni bir yıl daha geldi... Her yeni yılın başlangıcı aslında bir muhasebedir; neleri başardık, neleri büyüttük, neleri güzelleştirdik... Biz Gastrofill ailesi olarak 2025'i dolu dolu geçirdik. Her sayımızda kendimizi yeniledik, her dosyamızda gastronomiye daha vicdani, daha yaratıcı ve daha insana dokunan bir pencere açtık. Bugün, 2025'in son kapağıyla okurlarımızın karşısına çıkarken yine aynı heyecanı taşıyoruz.

Bu sayının kapağında, benim için ayrı bir yerde duran Sevgili Abim Bedri Usta var.

Ustalı, disiplinli yaklaşımı ve Türkiye'nin dört bir yanına yayılan kebab standardıyla bir marka hâline gelen Bedri Usta, kebabın ruhunu, lezzetin matematiğini ve sektörün geleceğine dair vizyonunu Gastrofill Dergisi'ne anlattı. TURGID'in doğuş hikâyesinden ustalığın ince işçiliğine kadar uzanan samimi bir sohbet... Gelenekten geleceğe uzanan gerçek bir ustalık yolculuğu.

Tabii söz konusu yılbaşı olunca mezersiz bir sofraya düşünülemez.

İstanbul'un mutfak hafızasını modern dokunuşlarla buluşturan Şef Zeki Kara, Plus Kitchen mutfağının ardındaki ruhu bizimle paylaştı. Yerel tatlar, sürdürülebilirlik anlayışı, meze kültürünün yenilikçi yorumu ve yılbaşı menüsüne yansıyan detaylar... Her tabak bir hikâye, her hikâye bir imza.

Sofranın baş köşesinde ise iki özel tarif var:

Eyüp Kemal Sevinç ve Yıldız Öz Samaha...

"2 Şef, 2 Tarif" diyoruz. Yeni yılı sevdiğiniz kuracağınız özenli bir sofrada karşılamak isteyenler için birbirinden lezzetli yılbaşı tariflerini bizler için hazırladılar.

Yılbaşı sofralarının olmazsa olmazı elbette çorba...

Bu sayıda sizlere özel, iç ısıtan, gelenekselden

moderne uzanan yılbaşı çorbalarını da derledik.

Biraz keşif, biraz ilham...

Orhan Vural ile "Gez de Gör De" köşemizde bu kez Avrupa'nın en güzel 10 yılbaşı rotası sizleri bekliyor.

Tatlı kapatır bu işi...

Sevgili dostum Şef Bihter Ateşok, yılbaşı gecenizi taçlandırarak nefis bir Mandalinalı Mousse Pasta tarifi hazırladı.

Ve Kadıköy... Artık Kadıköy deyince Terminal

Kadıköy'ün içinde yükselen müthiş İtalyan mutfak Trattoria Fontana aklı gelmez mi?

Akdeniz'in samimi sıcaklığını modern dokunuşlarla buluşturan Şef Ömer Sayılioğlu, kış menüsünden vegan seçeneklere, sürdürülebilir mutfak vizyonundan ekip imzasına kadar her detayı bizimle paylaşarak mutfağının ilham kaynaklarını anlattı.

Bu sayının renklerinden biri de sevgili

Zeynep Bakkaloğlu...

Bizleri, Karadeniz'in farklı ama köklü bir geleneği olan Kalandar Gecesi ile tanıştırdı. Ritüelleri, hikâyesi ve kültürüyle sayfamıza ayrı bir sıcaklık kattı.

Ve işte buradayız...

2025'i dolu dolu bitirip, 2026'ya umutla, lezzetle, yeni hayallerle "merhaba" diyoruz.

Gastrofill Dergisi, yine sofralarınıza, şehirlerinize, mutfaklarınıza, hikâyelerinize konuk olmaya hazır.

Her zamanki gibi sevgiyle, emekle, samimiyetle...

Yeni yılınız lezzetle dolsun.

Murat Çiçek

GASTRO
fill
www.gastrofill.com SAYI: 26

KÜNYE

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

YAYIN DANIŞMANLARI
ORHAN VURAL
GÜLTEKİN KAYA

YAZI İŞLERİ
ŞEHAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTÜREN

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 TEMURÇIN
BIHTER ATEŞOK - TULAY TÜRKEN - SEDA ÖZKAN

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

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM ve KOORDİNATÖR
TUBA ÖZDEMİR

REKLAM VE İŞ BİRLİĞİ İÇİN
0535 225 13 60

editör@gastrofill.com



Şimdi tatma sırası sizde

İncir Reçeli ve Cevizli Helva
Ürünlerine Uluslararası
Üstün Lezzet Ödülü!



Lezzetimiz dünyadan onay aldı.

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

www.seyidoglugida.com.tr



seyidogluhelva

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



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU

ttiizmir

3-5 ARALIK
DECEMBER 2025

19. ULUSLARARASI TURİZM TİCARET FUAR VE KONGRESİ

19TH TOURISM TRADE INTERNATIONAL EXPO AND CONGRESS




fuarizmir
Gazimir

www.ttiizmir.com.tr

HONORARY PRESIDENT
UNDER PATRONAGE OF



T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI

T.C. TİCARET BAKANLIĞI

BY SPONSORSHIP OF
HOSTING



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ORGANIZATOR
ORGANIZERS



DEVELOPMENT
SUPPORTERS



İZMİR VAKFI



MARK YOLD SPONSOR
AIRLINE SPONSOR



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



Murat Çiçek

“Bizim işimiz
ateşle
konuşmak.
Ateş doğru usta
ile buluştuğunda
kebab kimliğini
bulur.”

**Gençlere
mesleki tavsiyeniz?**
Disiplin. Bu mesleğin
temeli budur. Ateşi
hafife alanın ustalığı
uzun sürmez.



Kebap, Tutku ve Azim: Bedri Usta Anlatıyor

Ustalığı, disiplinli yaklaşımı ve Türkiye'nin dört bir yanında bilinen kebab standartlarıyla bir marka haline gelen Bedri Usta, hem kebabının farkını hem de sektörün geleceğine dair vizyonunu Gastrofill Dergisi'ne anlattı. TURGİD'in kuruluş sürecinden ustalığın inceliklerine, gelenekten geleceğe uzanan samimi bir sohbet...

Bağdat Caddesi'nin hareketli temposundan Adana'nın kor ateşlerine uzanan bir yolculuk...

Kebab denince akla gelen ilk isimlerden biri olan Bedri Usta, yılların birikimiyle yoğurduğu mesleğini bugün sadece bir yemek değil, bir kültür olarak görüyor. Onun için ateş, et ve ustalık; sabır, disiplin ve saygıyla birleştiğinde ortaya çıkan şey sadece "kebab" değil, bir kimlik.

Gastrofill Dergisi olarak Bedri Usta'yla bir araya geldik; hem lezzetin ardındaki sırları, hem sektörün bugününü, hem de yakın zamanda kurulan TURGİD'in gastronomiye ne katacağını konuştuk.

Ateş hazır... başlıyoruz.



"Zor zamanlardan geçtim ama beni ayakta tutan hep yokluktu."

Bugünlere gelirken sizi ne ayakta tuttu? Açık konuşmak gerekirse beni ayakta tutan yokluktu. Yokluk insanı çalışmaya, öğrenmeye ve mücadele etmeye mecbur bırakır. Bir şeyleri elde etmek için ter dökersin. Ben o günlerden geldim. Her lokmayı hak ederek büyüdüm.

"Ustalık, eti yoğurmak değil; terbiyeyi yoğurmaktır."

Bir yemeği 'usta işi' yapan nedir sizce? Ustalık sadece elin mahareti değildir. Usta dediğin sabırlı olur, eti tanır, ateşin

huyunu bilir. Bir yemeğe ruhunu veren şey, işine duyduğun saygıdır.

"Motivasyonum hep şu oldu: Bugün dünkü Bedri'yi geçebildim mi?"

Sizi bugünlere taşıyan motivasyon neydi?

Her gün kendimi geçmeye çalıştım. Dünün ustalığı bugünün standardını belirlemeli. Bu meslek durmayı sevmeyiz.

"Adana kebabı, sadece bıçakla çekilmiş et değildir."

Adana kebabı nedir, ne değildir? Adana kebabı; eti, yağı, tuzu, bıçağı ve ustasıyla bir bütündür. Kıyma değildir, ma-

kineden çıkmaz. Et bıçakla çekilir, siniri ayıklanır, ateşi ayarında olur. En önemlisi, her şubede aynı standardı yakalamaktır.

"Ocakbaşı kültürü değişti ama özüne dönersek hala çok güçlü."

Günümüzde ocakbaşı kültürü sizce nasıl değişti?

Eski sohbetler, ustayla kurulan bağ azaldı. Ama hâlâ gelen müşterilerle göz göze geldiğimizde o kültürün yaşadığını hissediyorum. Önemli olan o samimi-yeti kaybetmemek.

Bir yemek olsaydınız hangi yemek olurdu?

Adana kebabı. Çünkü sade, net ve iddialıdır.



“Hedefimiz Türkiye’den dünyaya açılmak.”

Bundan sonraki hedef ne?

Önümüzde iki büyük hedef var:

1. Türkiye’de bulunduğu-muz her şehirde aynı kaliteyi korumak.

2. Yakında yurt dışına açılmak. Adana kebabını dünya standartlarında temsil edeceğiz.

Personel ilişkilerinde en önemli ilkeniz nedir?

Saygı. İşine saygı duyanla çalışırım. Ben masaya otururken kimseyi ayırt etmem, herkes emeğin ustasıdır.

Bedri Usta kebabının farkı nedir?

Bizim kebabımızın farkı, standarttan taviz vermememizdir. Etimizi her gün taze işleriz, yağ oranını şansa bırakmayız. Bıçak çekimi, tuz dengesi ve ateş kontrolü bizde matematik gibidir. Lezzeti belirleyen şey istikrardır.

Gastronomiye olan ilginin artmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Popülerlik iyidir ama kalıcı olmak için temel şart emektir. Genç ustaları destekliyorum ama disiplini elden bırakmama-larını isterim.



“TURGİD, gastronomi sektöründe ortak bir akıl inşa etme projesidir.”

TURGİD’i kurdunuz. Ülkenin önde gelen isimleri de içinde. Kuruluş amacı nedir?

TURGİD’i kurarken amacımız şuydu:

Sektörde birlik oluşturmak, meslek standartlarını yükseltmek ve genç ustalara bir yol açmak. Türkiye’nin gastronomi gücünü bir çatı altında buluşturmak istedik. Ülkenin önde gelen isimlerinin desteğiyle bu yapı artık güçlü bir platforma dönüştü.

"Çağan Irmak hayatımı sinemaya taşıyacakmış!"

Gastrofill Dergisi'ne verdiği özel söyleşide Bedri Usta, ilk kez kamuoyuna açıklanan çarpıcı bir bilgiyi paylaştı. Ünlü yönetmen Çağan Irmak, Bedri Usta'nın kitabını isteyerek, ustaya şu sözleri söylemiş:

"Sana bir film yakışır."

Bedri Usta'nın yıllara yayılan emeği, yokluktan bugüne uzanan mücadelesi ve kebab sanatına kattığı değer, Irmak'ın dikkatini çekmiş durumda. Yönetmenin bu sözleri, ustanın hayat hikâyesinin sinemaya taşınacağını söyledi.



Dürümle İstanbul Finans Merkezi AVM'de yeni restoranını açtı

Benzersiz lezzetiyle büyük beğeni toplayan Dürümle, İstanbul Finans Merkezi AVM’de yer alan şubesinin kapılarını müşterilerine açtı. Dürümle, yeni nesil dürüm lezzetlerini her an her yerde keyifle tüketilebilecek şekilde sunuyor.

Marka, yenilikçi yaklaşımı ve memnuniyet odaklı hizmet anlayışıyla sektörde ön plana çıkıyor. Her zaman taze ve lezzetli ürünler sunan Dürümle, yeni şubeleriyle müşterilerine ulaşarak lezzet dolu bir deneyim yaşatmaya devam ediyor.

Kısa sürede tüketicilerin favorisi haline gelen Dürümle, Türkiye'nin tercih edilen markalarından biri olarak yeni şubeler açmayı sürdürüyor. Marka, Türkiye genelinde bulunan şubeleri ile Dürümle lezzetini daha fazla lokasyona taşıma hedefiyle büyümesini kararlılıkla ileri taşıyor.



Karaca'dan Kasım Ayına Özel Büyük İndirimler Başladı!

çok ihtiyacı kullanıcılarının beğenisine sunan Karaca, Kasım ayına özel indirimleri başlattı.

Karaca, mutfak ürünlerinden küçük ev aletlerine ve dekorasyona kadar birçok kategoride yüzde 50'ye varan indirimlerle Kasım ayını karşılıyor. Bu indirimlerin yanı sıra, bir alana bir bedava fırsatları, özenle hazırlanmış hediyesiyle gelen ürün kampanyaları ve sadece 24 saat geçerli olacak özel teklifler sunarak alışveriş deneyimini daha avantajlı hale getiriyor.

Karaca'da Kasım ayına özel indirimler başladı! Sofra takımlarından küçük ev aletlerine, ev tekstilinden dekorasyona kadar birçok üründe yüzde 50'ye varan Black Friday indirimleri Karaca-severleri bekliyor.

Sofra grubundan mutfak ürünlerine, küçük ev aletlerinden ev tekstiline kadar pek

**Setur
Duty Free,
Türkiye'den
Avrupa'ya
Deneyim
Odaklı Büyüme
Yolculuğunda**

2025'te seyahat perakendesi deneyim, hız ve dijitalleşme ekseninde yeniden şekillendi. Setur Duty Free Genel Müdür Yardımcısı Arzu Bozkurt Atalay, "Duty free mağazaları, yolculuğa keyif katan ve deneyimi zenginleştiren duraklar haline geldi" vurgusuyla yeni dönemi



değerlendirdi.

Türkiye'nin en köklü ve en yaygın duty free markası Setur Duty Free, 2025 yılını değerlendirerek sektörün geleceğine ilişkin öngörülerini paylaştı. Setur Duty Free Genel Müdür Yardımcısı (COO) Arzu Bozkurt Atalay, 2025'in seyahat pe-

rakendesi için “yeniden tanımlanma yılı” olduğunu belirterek, tüketici davranışlarından dijital dönüşüme kadar geniş bir çerçevede değerlendirmelerde bulundu.

“2025 yılı, duty free alışverişinin fiyat avantajının yanı sıra; deneyim, hız ve erişilebilirlik üzerinden şekillendiği bir

döneme işaret ediyor. Yolcu artık mağazaya uğramakla kalmıyor; mağazadaki deneyimi, seyahatinin doğal bir parçası olarak görüyor” diyor Arzu Bozkurt Atalay, bu dönüşümün Setur Duty Free mağazalarında da belirgin şekilde hissedildiğini vurguladı.

Saloon Burger'den Kral Şakir Hayranlarına Lezzet Dolu Sürprizler

Türkiye'nin sevilen çizgi filmi "Kral Şakir", 7 Kasım'da vizyona girecek "Kral Şakir: Dünyalar Karıştı" filmiyle geri dönüyor. Filmin sponsorlarından Saloon Burger, bu özel iş birliğini restoranlarında çocuklara yönelik sürpriz hediyeler ve eğlenceli aktivitelerle kutluyor.

Türkiye'nin en sevilen çizgi film serilerinden Kral Şakir, 7 Kasım'da vizyona girecek yeni sinema filmi "Kral Şakir: Dünyalar Karıştı" ile macera dolu yeni bir serüvene atılıyor.

Bu heyecan verici
macera, Saloon
Burger'in



sponsorluk desteğiyle sinema perdesiyle sınırlı kalmayıp, markanın restoranlarında da hayat buluyor.

İş birliğinin merkezinde, filmin en eğlenceli sahnelerinden biri yer alıyor: Sevilen karakterlerden Fil Necati, bir sahnede Saloon Burger lezzetlerini tadıyor. Bu keyifli anı kutlamak ve filmin heyecanını gerçek dünyaya taşımak isteyen Saloon Burger, çocuklara özel hediyeler ve deneyimler sunuyor.

Sabiha Gökçen'den yeni iş birliği: Transavia France ile Paris Orly uçuşları başladı

İstanbul Sabiha Gökçen (ISG) Uluslararası Havalimanı, Avrupa bağlantılarını güçlendirme ve hava yolu ağını çeşitlendirme stratejisi kapsamında yeni bir iş birliğine imza attı. Air France-KLM Grubu'nun ekonomik hava yolu şirketi Transavia France, Paris-İstanbul hattında günlük uçuşlara başladı. Bugün Paris'ten gelen uçak, apronda su takı selamlamasıyla karşılandı.

Her geçen gün artan uluslararası uçuş trafiğiyle Avrupa'nın en hızlı büyüyen havalimanları arasında üst sıralarda yer alan İstanbul Sabiha Gökçen



(ISG) Havalimanı, Avrupa erişim ağına stratejik bir hat daha ekleyerek genişletti. 2007 yılından bu yana faaliyet gösteren Transavia France, Fransa'nın başkenti ve en büyük şehri olan Paris'ten her gün Sabiha Gökçen'e karşılıklı uçuş gerçekleştirecek. Transavia France, yeni iş birliği ile destinasyon ağını genişletirken, Türkiye ve İstanbul'un Avrupa bağlantısını güçlendirerek çeşitlendirdi.



Kitchenaid'in Kasım Kampanyası İle Cazip Fırsatlar

100 yılı aşkın uzmanlığı ve ikonik tasarımı ürünleriyle mutfakların vazgeçilmezi olan KitchenAid, Kasım ayına özel hazırladığı kampanya ile benzersiz indirim fırsatları sunuyor. 30 Kasım 2025 tarihine kadar geçerli olacak kampanya kapsamında seçili KitchenAid ürünlerinde yüzde 25'e varan indirimler sağlanıyor.

Mutfaklara sadece performans değil, aynı zaman-

da stil ve ilham da getiren KitchenAid, 30 Kasım 2025 tarihine kadar geçerli olacak "Kasım Kampanyası" kapsamında seçili KitchenAid ürünlerinde yüzde 20'ye varan indirimler sunuyor. Kampanya kapsamında 13 bin 999 TL'ye satılan KitchenAid 1,7 L Mutfak Robotu (5KFP0719) yapılan indirimle 10 bin 999 TL'ye,

16 bin 999 TL'ye satılan KitchenAid 2,1 L Mutfak Robotu (5KFP0921) yapılan indirimle 13 bin 999 TL'ye, 8 bin 499 TL'den satılan KitchenAid Classic El Blenderi (5KHBV53) ise yapılan indirimle 6 bin 999 TL'ye tüketicilerle buluşuyor.

Elite World Grand Sapanca, Kasım Ara Tatilinde Aileleri Doğanın Kalbine Davet Ediyor



Elite World Grand Sapanca, kasım ara tatilinde çocuklar gönlüne eğlenirken ailelerin de huzurla dinlenebileceği dopdolu bir programla misafirlerini karşılıyor.

Sapanca'nın doğayla iç içe konumuyla öne çıkan oteli Elite World Grand Sapanca, kasım ara tatilinde tüm aileleri keyifli bir konaklama deneyimine davet ediyor. Tatile özel, çocukların özgürce keşfede-

ceği aktiviteler ve ebeveynlerin huzurla dinlenebileceği özel bir program hazırlayan otel, ara tatili unutulmaz anılara dönüştürüyor.

Yaratıcı sanat çalışmaları, duyu-sal oyunlar, mini dans partileri ve mini disko gibi eğlenceli aktiviteler çocukların gün boyu neşeyle vakit geçirmesini sağlıyor. Çocuklar için film gösterimleri, macera aktivite-leri, atölye çalışmaları, ara tatili

paylaşılan anlarla daha da anlamlı bir hale getiriyor.

Aileler dinlenirken otel içindeki Gymboree Kids Club da minikleri geç saatlere kadar eğlence dolu programıyla ağırlıyor. Aileler için Huzur ve Konfor

Elite World Grand Sapanca, çocuklar için olduğu gibi aileler için de geniş odaları ve süit alternatifleriyle ev sıcaklığında konfor sunuyor.

Her damlada emek, her sofrada güven

Türkiye'nin en köklü süt ve süt ürünleri markalarından Teksüt, her gün binlerce aile sofrasına lezzet, doğallık ve güven taşıyor. Sütü sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda ülke ekonomisine katkı sağlayan stratejik bir değer olarak gören Teksüt, ürettiği süt ve süt ürünlerini Türkiye'nin ve dünyanın dört bir yanına ulaştırıyor.

Süt ve süt ürünlerinin insan sağlığı açısından taşıdığı önemin yanı sıra, bu ürünlerin üretimden sofraya ulaşana kadar geçen sürecin büyük bir emek ve titizlik gerektirdiğini belirten Teksüt Satış Direktörü

Murat Keleş, güven duygusunun markalarının en önemli değeri olduğunu vurguladı: "Süt gibi doğal bir ürünü işleyip farklı ürünlere dönüştürmek, üretimden lojistiğe kadar çok büyük bir operasyon gerektiriyor. Teksüt olarak her gün binlerce tüketimimize güvenle ulaşabilmek için bu sürecin her aşamasını titizlikle yürütüyoruz. Çünkü tüketici güveni, bizim için kalitenin ön koşuludur."

Teksüt Satış Direktörü
Murat Keleş

Golf Royal Gourmet Madagaskar Vanilyalı Dondurma ile klasik tiramisuya matcha dokunuşu

Türkiye'nin lider dondurma üreticilerinden Golf Dondurma, dondurmaya her mevsim tüketilebilecek bir tatlı keyfine dönüştürürken aynı zamanda dünyanın en özel tatlılarıyla da buluş-



turmaya devam ediyor. Golf Dondurma, coğrafi işaretli Madagaskar vanilyasından üretilen, brownie parçalı ve karamel soslu Golf Royal Gourmet Madagaskar Vanilyalı dondurma ile matchanın benzersiz aromasıyla buluşan tiramisuya yepyeni bir yorum kazandırıyor.

Kahve Dünyası'nda Kasım Ayının Keyfine Bal Kabaklı Lezzetlerle Varılır



Kahve Dünyası, kasım ayında misafirlerini Bal Kabaklı Cheesecake, Bal Kabaklı Dondurma ve Bal Kabaklı Milkshake'in yanında El Salvador Filtre Kahve'nin eşsiz lezzetiyle buluşturuyor. "Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası,

misafirlerini bu kez bal kabaklı lezzetlerle buluşturuyor. Kasım ayına özel hazırlanan Bal Kabaklı Cheesecake, Bal Kabaklı Dondurma ve Bal Kabaklı Milkshake ile her an keyif dolu bir ziyafete dönüşüyor. El Salvador Filtre

Kahve ise kahve tutkunlarına tatlı, dengeli ve zengin aromasıyla benzersiz bir lezzet deneyimi yaşıyor.

Kraliçe arıyı uzun yaşatan Arı Sütü, insanlar için de sağlık kalkanı

Dünyanı fitoterapi devlerinden biri olan Fransız Arkopharma'nın bağışıklık sistemini güçlendirmek için arı sütü, propolis ve ekinezya ve polen içeren Royal Jelly Immunity Plus'ı kış aylarına karşı dirençli kalmayı sağlayan desteklerin başında geliyor. Diğer arı sütlerinden en önemli farkı ise birinci sınıf arı sütü ile formüle edilmiş olması.

Arı sütü, işçi arıların tükürük bezlerinin salgıladığı, kraliçe arı ve larvaların yumurtadan çıktıktan sonra beslenmesini sağlayan bir salgı. Yüzde 65 su, protein ve lipitlerden oluşuyor. Ayrıca çeşitli amino asitler, A, E, C ve D gibi vitaminler ve demir ve kalsiyum gibi bol miktarda mineral içeriyor. Bu yüzden insanlar için de en güçlü gıdalardan biri kabul ediliyor.

Arı kovanlarını koruyan propolis, insanlar için de adeta bir sağlık kalkanı. Royal Jelly Immunity Plus'ın içinde hem yeşil propolis (arılar tarafından yaygın bir Brezilya türü olan "tarla biberiyesi" kullanılarak üretilen formu) hem de kahverengi propolis bulunuyor. Kahverengi propolis genellikle Avrupa kavak tomurcularından elde ediliyor ve arı kovanlarının "doğal kalkanı" olarak biliniyor.



Costa Coffee'den Karamel ve Fındığın Buluştuğu Kış Lezzeti: Caramel Nutcracker

Avrupa'nın en büyük kahve zinciri Costa Coffee, kahve menüsüne eklediği yeni lezzeti Caramel Nutcracker ile soğuk havaya sıcak bir dokunuş katıyor. Karamel ve fındık ile harmanlanan bu özel lezzet; sıcak ya da soğuk latte ve sıcak çikolata seçenekleriyle servis ediliyor. Üzerindeki kremamsı dokusu, tuzlu karamel sosu ve renkli süslemeleriyle de kışın ruhunu fincana taşıyor.

Costa Coffee, her yudumda mutluluk veren kahve ritüellerini bu kış yeni lezzetiyle daha da özel kılıyor. Karamel ve fındığın mükemmel uyumunu yaklayan yeni Caramel Nutcracker, hem lezzeti hem de görünümüyle kışa tatlı bir başlangıç yapıyor. Yanı sıra; Gingerbread Latte, Chai Tea Latte, Flat White ve Mocha gibi Costa Coffee'nin öne çıkan kahveleri sıcak molalara keyif katıyor.



Ramada Plaza by Wyndham İstanbul Tekstilkent'e "2025 GM of the Year" Ödülü

Ramada Plaza by Wyndham İstanbul Tekstilkent Otel Genel Müdürü Deniz Erçekin, Wyndham Hotels & Resorts tarafından düzenlenen 2025 Executive Summit'te "Yılın Genel Müdürü" seçildi. Konaklama sektörünün bölgesel liderlerini bir araya getiren Wyndham 2025 Executive Summit, büyük bir katılımı gerçekleştirildi. Zirvede, Ramada Plaza by Wyndham İstanbul Tekstilkent Otel Genel Müdürü Deniz Erçekin, Wyndham Hotels & Resorts tarafından verilen ve en prestijli ödüllerden biri olan "2025 GM of the Year" (Yılın Genel Müdürü) ödülüne layık görüldü.

Ödül, Wyndham Hotels & Resorts Başkanı Dimitris Manikis tarafından düzenlenen törenle Deniz Erçekin'e takdim edildi. Wyndham ağı içinde bölgesel başarıları ve liderliğiyle öne çıkan Erçekin, Türkiye'de bu unvana sahip olan sayılı genel müdürlerden biri oldu.



Yeni Metro Chef Veggie Bio İçecek Serisi'nin Barista Koleksiyonu Kahve Profesyonelleriyle Buluştu



Yeme içme sektörünün en yakın iş ortaklarından Metro Türkiye, "Sofrada Herkese Yer Var!" anlayışıyla geliştirdiği bitki bazlı içecek serisinin baristalara özel koleksiyonunu, Dünya Vegan Günü kapsamında Gastronometro'da düzenlediği özel bir etkinlikle tanıttı. Kimma Coffee Roasters Kurucu Ortağı ve SCA Yetkili Kahve Eğitmeni Aslı Yaman'ın konuk olduğu etkinlikte, katılımcılar kahve dünyasına bitki bazlı dokunuşlar katan yeni lezzetlerini keşfetti. 35 yıldır yeme içme sektörünün en yakın çözüm ortağı Metro Türkiye, profesyonellerin ve bitki bazlı beslenmeyi tercih eden tüketicilerin beklentilerini karşılamak üzere geliştirdiği Metro Chef Veggie Bio İçecek Serisi'nin Barista Koleksiyonunu, kahve dünyasının profesyonelleriyle özel bir etkinlikte buluşturdu.

Köklü, Yeni Mahsul Zeytinyağını Satışa Çıkardı

Türkiye'nin zeytin cenneti Ayvalık'ta, aile emeğiyle şekillenen üretim anlayışını sürdüren Köklü Zeytincilik, 2025-2026 sezonuna özel filtre edilmemiş, taş baskı, soğuk sıkım, erken hasat natürel sızma zeytinyağını tüketiciyle buluşturdu. Yeni mahsul zeytinyağı, zeytinlerin henüz yeşilken toplanarak taş değirmenlerde ezilmesiyle elde ediliyor. Soğuk sıkım yöntemiyle, üretim sürecinde su sıcaklığı 27°C'yi geçmeden işleniyor; böylece zeytinin içindeki vitamin ve mineraller korunuyor. Filtre edilmeden şişelenen bu özel ürün, dibinde oluşabilecek doğal tortularla birlikte doğallığın ve sağlığın bir göstergesi olarak öne çıkıyor.



Doyuyo Sonbaharda, Lezzete Doyuran Menüleri İle Yola Çıkıyor!

Sonbahar iyiden iyiye kendini hissettirirken Four Combo, Doyarız Menü ve Twin Box gibi sadece paket servise özel doyurucu menüleriyle Doyuyo keyfi ister evde ister iş yerinde Doyuyoseverlerin yanına geliyor.

Yağmurlu, bulutlu ve serin sonbahar günlerini ısıtmak için Doyuyo sıcak bir hatırlatma yapıyor. Paket servise özel avantajlı menüleriyle Doyuyo, lezzeti müdavimlerinin kapısına getiriyor.

Dışarı çıtır, içi sulu tavuklara eşlik eden lezzetli tamamlayıcılarla hazırlanmış menüler; evde, ofiste ya da arkadaş buluşmalarında

sıcak bir paylaşım deneyimi sunuyor.

Aile boyu ziyafet ya da arkadaşlarla yapılan bir ev partisini şenlendirmek için Four Combo'da herkese yetecek kadar lezzet var. 4 adet Tenders Royale Sandviç, 4 adet Orijinal Tenders, 4 adet Acılı Tenders, bolca patates ve yanında 1 litre içeceğiyle Four Combo kalabalık gruplara dört dörtlük bir Doyuyo keyfi sunuyor.



HD İskender, PİDEM ve Makarnam Yeni Adresinde Hizmete Girdi

Geleneksel mutfakların modern markaları HD İskender, PİDEM ve Makarnam, İstanbul Finans Merkezi'ndeki restoranlarını açtı.

Türkiye'nin sevilen restoran markaları HD İskender, PİDEM ve Makarnam, 3 Kasım 2025 itibarıyla İstanbul Finans Merkezi'ndeki yeni şubeleriyle hizmete başladı. Üç marka, bölgenin hızla gelişen iş ve yaşam atmosferine; lezzeti, kaliteyi ve ulaşılabilirliği bir arada sunan restoranlarıyla katkı sağlayacak.

HD İskender, ülkemizin iskender kültüründen aldığı ilhamı; özenle hazırlanan eti, özel sosları, güler yüzlü hizmeti ve avantajlı fiyat anlayışıyla bir araya getiriyor. Her misafirine, sevilen iskender lezzetini sıcak ve samimi bir atmosferde sunmayı amaçlıyor.

HD İskender, ülkemizin iskender kültüründen aldığı ilhamı; özenle hazırlanan eti, özel sosları, güler yüzlü hizmeti ve avantajlı fiyat anlayışıyla bir araya getiriyor. Her misafirine, sevilen iskender lezzetini sıcak ve samimi bir atmosferde sunmayı amaçlıyor.

Efsane Kasım, Pirge'yle mutfakta başlıyor

146 yıllık bıçak ustasıyla profesyonel mutfaklardan evlere uzanan Pirge, Kasım ayında Efsane Kasım fırsatlarını mutfaklara taşıyor. Marka, seçili ürünlerde 1 Alana 1 Bedava ve yüzde 25 indirim kampanyası ile hem mutfağında Pirge kalitesini deneyimlemek isteyenlere hem de sevdiklerine özgün hediyeler arayanlara özel seçenekler sunuyor.

Pirge, mutfağında Pirge kalitesi, tasarımı ve keskinliğini ulaşılabilir fiyatlara yaşamak isteyenler ve Efsane Kasım'da kendisine ya da sevdiklerine unutulmaz bir

hediye almak isteyenler için kasıma özel birbirinden farklı kampanyalar başlattı. Kampanyalarıyla Efsane Kasım'ı tüm aya yayan Pirge, kullanıcılarına farklı alternatifler sunuyor.



Anadolu Yakasının En Özel Wellness Deneyimi: "THE SPA" Adress İstanbul

Address İstanbul'un zarif atmosferi içinde 11. Katta konumlanan The Spa, 5 yıldızlı otelin lüksünü ve konforunu, beden, zihin ve ruh sağlığını destekleyen profesyonel wellness deneyimiyle birleştiriyor. Anadolu Yakası'nın üzerinde, İstanbul'un büyüleyici manzarasını kucaklayan The Spa; yalnızca bir spa değil, şehrin kalbinde nefes alabileceğiniz bir sığınak, dinginliğin ve zarafetin buluşma noktası...

Bu kış, yoğun iş temposundan ve şehir karmaşasından uzaklaşmak, bedeninizi ve zihninizi yeniden dengelemek için kendinize hak ettiğiniz molayı verin. The Spa'da, Address İstanbul'un ayrıcalıklı dünyasında, huzuru, yenilenmeyi ve lüksü yeniden keşfedin.



Philips'in Yeni Espresso Makinesi Philips Baristina Türkiye'de

Kahve dünyasında yeni bir dönemi başlatan espresso makinesi Philips Baristina, Türkiye'deki kahve tutkunlarıyla buluşuyor. Taze çekirdeklerle barista kalitesinde espressoyu tek bir hareketle hazırlayabilen makine, şık ve kompakt tasarımıyla dikkat çekiyor. Espresso makineleri kategorisinin lideri Philips'in, kahve demleme alışkanlıklarını kökten değiştirmeye hazırlanan yeni nesil espresso makinesi Philips Baristina, Türkiye'deki tüketicilerle buluşuyor. Evinde barista kalitesinde, taze çekirdekten kahve içmek isteyen ancak sadeliği ve pratikliği önceliklendiren kahve tutkunlarına hitap eden Philips Baristina, bu deneyimi zahmetsiz hale getiriyor.





Lezzeti devleştiren: Tchibo Esperto mini Kasım 2025

Kahve uzmanı Tchibo, tam otomatik kahve makinelerinin dünya standardını değiştiren yeni ürünü "Esperto mini"yi lansmana özel 11.999 TL fiyatıyla Türkiye pazarına sundu. Sadece 16 cm genişliğiyle dünyanın en küçük tam otomatik kahve makinesi olan Esperto mini, kullanıcı dostu özellikleri, minimalist tasarımı ve güçlü performansı ile kompakt yaşam alanlarında kahve keyfine yeni bir yaklaşım getiriyor.

Tchibo, yeni sunduğu dünyanın en küçük tam otomatik kahve makinesi Esperto mini ile, 75 yıllık kahve uzmanlığını bambaşka bir boyuta taşıdı. Minimalist, sade ve şık tasarımıyla dikkat çeken Esperto mini, alan ne kadar sınırlı olursa olsun mutfaktan ofise farklı

ölçekteki mekana kolaylıkla uyum sağlıyor.

Esperto mini, 16 cm genişliğe sahip kompakt formuna rağmen büyük makinelerle yarışan performans sunuyor. Espresso, Caffè Crema ve yeni XL Caffè Crema seçenekleriyle her fincanda taze çekilmiş kahve lezzetini sunuyor. Pratiklik ve tasarım uyumuna odaklanan ürün, fonksiyonel özellikleriyle de dikkat çekiyor. Esperto mini, sezgisel dokunmatik ekranıyla kahve deneyimini hem basit hem de keyifli hale getiriyor.



Avşar Maden Suyu'ndan Limon C Plus ile bağışıklığa destek

Türkiye'nin önde gelen doğal maden suyu markalarından Avşar Maden Suyu, yenilikçi lezzetleriyle tüketicilerine farklı tatlar sunmaya devam ediyor. Doğanın en ferahlatıcı aromalarından limon, Avşar'ın doğal mineralli maden suyuyla buluşarak hem bağışıklığı destekliyor hem de her yudumda zindelik ve tazelik veriyor. Mükemmel dengeli ekşi aromasıyla Limon C Plus, bu kış soğuklardan korumayı vadediyor.

Avşar Maden Suyu, doğadan gelen mineralleri yenilikçi tatlarla buluşturma vizyonunu sürdürerek tüketicilerine her yudumda ferahlık her damlada enerji sağlıyor. Avşar Maden Suyu doğal kaynaklardan elde ettiği maden suyu ve C vitamini kaynağı limonu "Limon C Plus"ta birleştirerek bağışıklığı destekleyen bir içecek sunuyor. Soğuk kış günlerinde Limon C Plus, tüketicilere vitamin desteği sağlayarak soğuklardan korunmanın yolunu açıyor.

Avşar Maden Suyu, doğallığı ve yenilikçi aromalarıyla maden suyuna farklı bir boyut katmaya devam ediyor. Doğal maden suyunun mineral zenginliğiyle limonun enerji veren tadını bir araya getiren Limon C Plus, hem günlük C vitamini alımına özen gösterenlerin hem de gün boyu enerjik kalmak isteyenlerin tercihi oluyor.



Yeni Yıl Ruhu Evlere Taşınıyor

Yeni yıl heyecanı MR.DIY mağazalarına geldi! 01 Kasım – 31 Aralık 2025 tarihleri arasında MR.DIY rafları, rengarenk yılbaşı ürünleriyle ışıltılı bir görünüme bürünüyor. Her zevke ve stile hitap eden uygun fiyatlı yüzlerce ürün, yeni yılı evinizde, ofisinizde ya da sevdikleriniz için hazırladığınız özel alanlarda kutlamanız için sizleri bekliyor.

Pilli led ışıklar, yılbaşı ağaçları, mumluklar, dekoratif objeler, süsler, aksesuarlar ve zarif kutular

bu yıl da MR.DIY'in özenle seçilmiş koleksiyonunda yerini aldı. Renkli detayları ve sıcak tasarımlarıyla bu ürünler, yılın en neşeli dönemi ni daha da özel hale getiriyor.

MR.DIY, bu yıl da her tarza ve her alana uygun yılbaşı ürünleriyle yeni yıl hazırlıklarını keyfe dönüştürüyor. Yılın en ışıltılı döneminde, MR.DIY mağazaları yeni yıl dekorasyonunun ve hediyelerinin buluşma noktası oluyor.

50. yılını kutlayan Süttaş'tan Cumhuriyet Dönemi Sütçülüğüne Bakış Belgeseli

Bu yıl kuruluşunun 50. yılını kutlayan Süttaş, Cumhuriyetin ilanından tarım ve hayvancılığa başlatılan dönüşümün izini sürmek, bu tarihsel süreci daha geniş kitlelere ulaştırmak amacıyla "Cumhuriyet Dönemi Sütçülüğüne Bakış (1923-1939)" belgeselinin hazırlanmasına katkı sundu. Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye'nin kırsal yapısını, tarımsal reformları ve bu reformların sektörde yarattığı

dönüşümü tarihsel belgeler, arşiv görüntüleri ve uzman görüşleriyle anlatan belgesel, Türkiye'nin tarımsal kalkınma yolculuğuna ışık tutuyor.



Şişecam'ın net satışları yılın ilk dokuz ayında 162 milyar TL seviyesinde gerçekleşti

Şişecam 2025 yılının ilk dokuz aylık dönemine ilişkin finansal sonuçlarını açıkladı. Şişecam'ın bu dönemdeki konsolide net satışları 162 milyar TL seviyesinde gerçekleşirken, Türkiye'den yapılan ihracatla Türkiye dışı üretimlerden yapılan satışların toplamını ifade eden uluslararası satışların konsolide satışlar içindeki payı ise yüzde 60 seviyesinde oldu. İlk dokuz ayda Şişecam'ın toplam yatırımları 22,9 milyar TL, ihracatı ise 706 milyon dolar olarak açıklandı. Bu dönemde 4,2 milyon ton cam üreten şirket, 3,2 milyon ton soda külü ve 2,9 milyon ton endüstriyel hammadde üretimi gerçekleştirdi.



Şişecam Genel Müdürü Can Yücel



Tarihi fırından Kobe bifteğiyle açılış

Yıllardır Bağdat Caddesi'nde sunduğu kaliteli ve geleneksel lezzetlerle semtin simgelerinden biri haline gelen Tarihi Safranbolu Fırını, büyüme yolculuğunda yeni bir adım daha atıyor. 15 Kasım'da Şaşkınbakkal'daki yeni şubesinin açılışını sıra dışı bir lezzetle kutlamaya hazırlanan fırın, 450 TL'den satışa sunulacak özel üretim Kobe

Bifteklili Poğça ile gastronomi meraklılarına unutulmaz bir deneyim vadediyor.

1940 yılında kurulan Tarihi Safranbolu Fırını'nın Kurumsal İletişim ve Operasyon Direktörü Bahadır Ömür, açılışa özel hazırlanan ürünün arkasındaki felsefi şöyle açıklıyor: "Yıllardır Anadolu Yakası'nda ve Bağdat Caddesi'nde semt

sakinleriyle çok özel bir bağ kurduk. Onların damak zevkine ve kalite anlayışına her zaman en üst düzeyde hitap etmeye çalıştık. Şaşkınbakkal'daki yeni yuvarımızı kutlarken; sıradan bir açılış yapmak yerine ustalığımızı, zanaatımızı ve misafirlerimize verdiğimiz değeri gösterecek özel bir ürün sunmak istedik."

Frosch'tan Doğal İçerikli ve Etkili Temizlik Çözümleri

Doğaya saygılı formülleri ve bitkisel bazlı içerikleriyle Frosch, temizlikte güven ve sürdürülebilirliği bir araya getiriyor. Evde, mutfakta, banyoda ve çamaşır bakımında doğal dokunuşu hissettiren ürünler, hem yüksek performans hem de doğa dostu yaklaşımıyla öne çıkıyor.

Zorlu kir ve yağlara karşı etkili formülüyle Frosch Soda Bulaşık Tableti, bulaşıkları doğal bir parlaklıkla temizliyor. Soda içeriği sayesinde kirleri çözerken kalıntı bırakmıyor; bardak ve tabaklarda ışıldayan bir sonuç sunuyor. Bitkisel bazlı ve çevreye duyarlı yapısıyla mutfaka hijyen ve doğallığı birlikte getiriyor.

Frosch Aloe Vera Çamaşır Deterjanı, bitkisel içerikleriyle hem çamaşırları hem de cildi koruyor. Aloe Vera özleri sayesinde hassas ciltlere özel nazik bir temizlik sunarken, doğal ferahlığıyla her yıkamada tazelik hissi veriyor. Bitkisel kökenli aktif temizleyiciler, düşük sıcaklıklarda bile güçlü leke çıkarma performansı sağlıyor. Beyaz ve renkliler dahil tüm çamaşırlar için uygun olan vegan deterjan, mikropplastik içermiyor.

Parkeler, mobilyalar ve diğer ahşap yüzeylerde güvenle kullanılabilen Frosch Ahşap Temizleyici, doğal aktif maddeleriyle yüzeyleri matlaştırma- dan temizliyor ve parlatıyor. Ahşabın dokusuna zarar vermeden, hoş ve doğal bir temizlik kokusu bırakıyor. Yaşam alanlarına sıcaklık ve doğallık katan bir bakım sunuyor.



HER KAHVE ANINIZI
EŞSİZ BİR RİTÜELE
DÖNÜŞTÜRÜN



L'OR'dan Sürprizlerle Dolu Advent Calendar..

Yeni yıl yaklaşırken hediye arayışları başladı. Sevdiklerinize zarif, unutulmaz ve lezzet dolu bir yılbaşı hediyesi vermek isterseniz, sınırlı sayıda üretilen L'OR Yılbaşı Takvimi, Advent Calendar tam da aradığınız seçenek olabilir.

L'OR Espresso, kahve tutkunlarını her yeni güne farklı bir kahve keyfiyle buluşturan özel

bir takvimle tanıştırıyor. Fransız kahve sanatçıları tarafından özenle hazırlanan 24 farklı lezzet, kahve severleri her gün yeni bir tat keşfetmeye davet ediyor. L'OR Advent Calendar yılın en özel zamanlarına eşlik edecek kahve deneyimleri sunarak, kahve molalarını daha anlamlı hale getiriyor.

ETi Gong Pops Dünya Lezzetleri ile her ısırık sanki bir dünya turu!

ETi'nin sevilen atıştırmalık serisi ETi Gong Pops, yepyeni aromalarla zenginleşen "Dünya Lezzetleri" serisiyle herkesi yine unutulmaz bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor.



Geçtiğimiz yıl Kore Barbekü, İtalya Parmesan ve Meksika Taco ile başlayan bu lezzet serüveni, bu kez Türkiye'nin

sokak klasiği Sucuk Ekmek, Fransa'nın gurme lezzetlerinden Peynir Trüf ve Hindistan'ın meşhur baharatlarından Tikka Masala ile yolculuğuna devam ediyor. Her bir aroması ile farklı ülkelerden farklı lezzet esintileri yaşatan ETi Gong Pops; kızartılmamış patlatılıp sıkıştırılmış mısır patlağı formuyla, atıştırmalık dünyasında fark yaratmaya devam ediyor.

Sınır tanımayan ETi Gong Pops Dünya Lezzetleri Serisi, farklı mutfakların enfes aromalarını bir kez daha keşfettiriyor!

Rize'nin 60 yıllık lezzet durağı, yerel ekonomiye taahhüdünü açıkladı

Altmış yıldır kaliteden ödün vermeyen restoranın hizmet anlayışı, bir kentin lezzet hafızasını oluşturuyor. Karadeniz pidesinin Rize'deki adresi 2026'daki rotasını ve yerel

ekonomiye taahhüdünü açıkladı. Karadeniz pidesinin Rize'deki adresi, 2026'daki rotasını ve yerel ekonomiye taahhüdünü açıkladı. Rize'nin 60 yılı geride bırakan Huzur Pide, 1966'dan bu yana sürdürdüğü lezzet yolculuğunu, tek şubesinde büyüyen ve yenilenen vizyonuyla sürdürüyor. Rize'de yemek yenebilecek başlıca lokasyonlar arasında gösterilen restoran, 85 kişilik kadrosuyla gastronomi deneyimini zenginleştirmeye odaklanıyor.





Avrupa'nın En Güzel 10 Yılbaşı Rotası

Yeni yıla girmeye sayılı günler kala size asla unutamayacağınız bir yılbaşı tatili yaşatacak bir rota arıyorsanız bazı Avrupa şehirleri bu görevi en görkemli şekilde yerine getirmeye aday. İster farklı bir deneyim yaşamak isterseniz de sokakta binlerce insanla birlikte coşku içinde yeni yıla girmek için birbirinden keyifli yurtdışı yılbaşı rotaları arasından beklentinize en uygun olanını seçip şimdiden hazırlanmaya başlayabilirsiniz.



**Orhan Vural'la
Gez Gör**



Berlin - Almanya

Avrupa'daki en büyüleyici açık hava yılbaşı partisi her yıl Almanya'nın Berlin şehrinde yapılıyor.

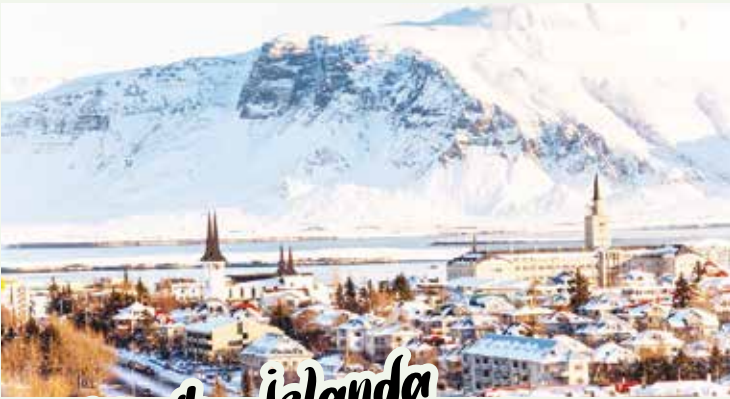
Neredeyse milyona yakın kişinin katıldığı partide isterseniz siz de yerinizi alabilirsiniz. Brandenburg Kapısı'nda ünlü DJ'lerin ve grupların sahne aldığı bu parti, size asla aklınızdan çıkmayacak bir yılbaşı eğlencesi yaşatabilir. Almanya'nın Noel pazarlarıyla ünlü olduğunu da unutmayın.



Madrid - İspanya

Madridliler ve Madrid'e gelen turistler yılbaşı gecesi Puerto del Sol Meydanı'nda bulunan saat

önünde toplanıyor ve şans getireceğine inandıkları şekilde 12 adet üzüm yiyorlar. Eğer yerel ritüeller hoşunuza gidiyorsa Madrid'de çok farklı bir yılbaşı deneyimi yaşayabilirsiniz. Üstelik Gran Via'da gerçekleşen muhteşem havai fişek gösterileri de cabası.



Reykjavik - İzlanda

İzlanda çok küçük bir ülke olduğu için yılbaşı eğlenceleri de bir Berlin

kadar kalabalık ve şatafatlı olamıyor. Ancak havai fişek gösterileri, danslar ve müzikler ile diğer şehirlerdeki kalabalık yılbaşı partilerinden de kesinlikle geri kalmıyor. Üstelik İzlanda'da hayatınız boyunca unutamayacağınız bir yılbaşı deneyimi yaşayabilirsiniz. Çünkü dönem dönem ortaya çıkan ve insanların görmek için akın akın turlara katıldığı Kuzey Işıkları, yeni yıl kutlamaları sırasında arka planda size muhteşem bir manzara oluşturabiliyor.



Paris - Fransa

Her ne kadar adı ağırlıklı olarak romantik tatiller ile anılıyor olsa da

Paris, yılbaşı kutlamaları için de harika bir şehir. Paris'te yeni yıla girerken Eyfel Kulesi'nin büyüleyici ışık gösterilerini izleyebilir ya da Champs-Elysees'de gerçekleşen sokak partilerine katılıp şampanya ve müzik eşliğinde doyasıya dans edebilirsiniz.



Amsterdam - Hollanda

Amsterdam da yılbaşı için harika rotalardan bir tanesi. Çünkü şehrin her bir köşesinde farklı bir sokak partisi düzenleniyor. Siz yine de en büyük eğlenceye dahil olmak istiyorsanız Dam, Museumplein, Nieuwmarkt ya da Rambrandtplein gibi meydanlara uğramalısınız. Ayrıca kanal üstündeki köprülerden birine yerleşip havai fişek gösterilerini izleyebilir, sabaha kadar kulüplerde eğlenebilir ve Noel pazarlarından harika şeyler satın alabilirsiniz.



Bansko - Bulgaristan

Önceleri sıradan ve küçük bir dağ köyü olarak bilinen ama kayak merkezi yapılmasıyla yılbaşı için çok özel bir destinasyon haline alan Bansko, bu seneki yılbaşı tatiliniz için ideal nokta olabilir. Avrupa'daki en iyi kayak merkezleri arasında yer alan Bansko, hem keyifli hem de ekonomik bir yılbaşı tatilinin adresi.



Prag - Çekya

Prag da yeni yıl coşkusunun doyasıya yaşandığı şehirlerden bir tanesi. Mala Strana ve 1. bölgedeki sokak partilerine katılabilir ya da Astronomik Saat'in etrafında, Charles köprüsünde veya Prag Kalesi'nde toplanmış insanların arasına karışarak çok eğlenceli vakitler geçirebilirsiniz. Üstelik Prag'da eşsiz lezzetlerin ve birbirinden güzel hediyelik eşyaların satıldığı pek çok Noel pazarı da kuruluyor.



Belgrad - Sırbistan

Yılbaşı tatilinizi vize ihtiyacınızın olmayacağı bir yerde gerçekleştirmek istiyorsanız en güzel rotalardan bir tanesi kesinlikle Belgrad oluyor. Üstelik burada çok uygun fiyatlara muhteşem bir yılbaşı eğlencesi yaşayabilirsiniz. Yeni yıla girerken eğlencenin tam odağında olmak istiyorsanız Cumhuriyet Meydanı, Kalemeydan ya da Knez Mihailova caddesini tercih etmelisiniz. Peki, öncesinde Skadarlija caddesinde bulunan bir restoranda şık bir akşam yemeği yemeye ne dersiniz?



Stockholm - İsveç

Yeni yıla girerken çok eğlenmek istiyorsanız ama sakinliğinizi de korumak niyetindeyseniz rotanızı Stockholm'e çevirmelisiniz. Güzel ve keyifli bir akşam yemeğinin ardından Gamla Stan ya da Södermalm bölgesine geçerek sokaktaki eğlencelere katılabilirsiniz. Aynı zamanda Kungsträdgården Parkı ve Nybroplan caddesinde de çok neşeli yılbaşı kutlamaları gerçekleşiyor. Yeni yıla girerken size mükemmel bir manzaranın eşlik etmesini istiyorsanız Monteliusvagen seyir terasına çıkmalısınız.



Rovaniemi - Finlandiya

Sıra dışı bir yılbaşı kutlaması arıyorsanız Finlandiya'daki Rovaniemi şehri siz bekliyor. Kuzey Işıkları'nın size eşlik edeceği, her yeri karlarla kaplı Rovaniemi şehrinde unutulmaz bir yılbaşı gecesi geçirebilirsiniz. Ayrıca eşsiz bir deneyim yaşamak için Husky Safari Turu'na katılabilirsiniz.





Yılbaşı gecesi çorba tarifleri

Türk mutfağının demirbaşlarından biri olan çorbalar, sıcak başlangıçların vazgeçilmezidir. Türk kültüründe yemeğe çorba ile başlanır, tatlı ise mutlu bir son verilir. Yılbaşında aile ve sevdikleriniz için hangi yemekleri hazırlayacağınıza karar veremediyseniz, sıcak bir başlangıç için tercih edebileceğiniz renkli çorbaları yazımızda derledik. İşte, 10 nefis yılbaşı çorbası:



Yavla çorbası

Yarım su bardağı
pirinç
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
100 gram yoğurt
1 tane yumurta
Margarin

Yapılışı: Pirinç ayıklanıp yıkanarak su ve tuz ile tencereye koyulur ve yumuşayana kadar yarım saat kadar pişirilir. Aynı bir kap

içinde yoğurt ve un ezilir içine yumurta ilave edilerek karıştırılır. Sıcak çorbadan birkaç kaşık alınarak ilave edilir ve ılıtılır. Hazırlanan yoğurtlu karışım çorba içine azar azar ilave edilerek karıştırılır. Yağ tavada eritilir ve nane eklenerek birkaç kere karıştırılır, çorbanın üzerine gezdirilerek servis edilir.



Buğdaylı tavuk çorbası

1 bardak buğday,
1 Tavuk,
10 Su Bardağı Su,
Bezelye,
Kereviz,
Havuç,
Taze Soğan,
Maydanoz,
Domates,
Sıvıyağ,
Karabiber

Yapılışı: Buğdayı ayıklayıp yıkadıktan sonra geniş bir kaba alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edip yumuşaması için birkaç saat bekletin. Kereviz, havuç ve taze soğanı soyup yıkadıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Kerevizin yapraklarını ince ince kıyın. Tavuğu temizleyip bütün olarak tencereye alın. Doğradığınız sebzeleri ilave edin. 12 su bardağı su, tuz ve karabiber tanelerini ekleyerek bir saat kadar pişirin. Tavuk pişince tencereden çıkarıp bir tabağa alın. Tencerede kalan suyunu kaynatıp bezelye, buğday ve domates suyunu ilave edin. Kısık ateşte 50 dakika kadar pişirin. Tavuğun etlerini kemiklerden ayırıp ince şeritler halinde kesin. Çorbanın pişmesine yakın tavuk etlerini ilave edin. İnce kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve zeytinyağı ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.



Yılbaşı çorbası

Kereviz, Havuç, 100 gr ispanak, 1 fincan et suyu, Un, Yoğurt, 1 yumurta, Limon suyu, Yağ, Kaşar rendesi, tuz, karabiber, tost ekmeği

Tarif: Ekmekleri çam ağacı, kalp, yıldız, v.s. şeklinde kesin. Üzerine yağ sürüp, onun üzerine de haşlanmış püre haline getirilmiş ispanağı sürün. Üzerine rende kaşarı serpip, 220 derece ısıtılmış fırına sürün ve iyice kızarana kadar bekleyin. Diğer tarafta. Bir tencereye 3 su

bardağı suyu koyup kaynatın. içine 1 kaşık yağ, rendelenmiş kerevizi ve rendelenmiş havucu koyun. İyice kaynatınca et suyunu ilave edin. Diğer tarafta 1 yumurtayı iyice çırpın. 1 kaşık un ilave edip çırpmaya devam edin. 1 kaşık yoğurt, 1/2 limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyip çırpmaya devam edin. Sonra bu karışımı, kaynamakta olan çorbaya ilave edin. Kaynayıp iyice koyulaşınca, üzerine ekmekleri koyup, servis edin.

Fesleğenli yoğurt çorbası

1 çay bardağı yoğurt
Soğan
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
Yarım demet
fesleğen

Yapılışı: Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyu bir kaba alın,

üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki kavurulmuş soğanları üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış fesleğenleri içine katıp karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.





Ispanaklı kış çorbası

100 gr ispanak
1 havuç, 1 patates, 1 kereviz
100 gr brokoli
Yarım demet maydanoz
1 fincan ince bulgur
1 su bardağı süt kreması
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nane
Tereyağı, Tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı: Ispanak, havuç, patates, kereviz, brokoli ve maydanozu temizleyip ince doğrayın. Sebzeleri

kaynar suda haşlayın. Sebzeleri süzüp suyunu ayırın. Sebzeleri blenderden geçirip püre haline getirin. Sebze suyunu bir tencereye alın. Bulguru ilave edip 10 dakika pişirin. Sebze püresini ekleyin. 10-15 dakika kısık ateşte pişirin. Kremayı ilave edin ve tencereyi ocaktan alın. Küçük bir tavada tereyağını kızdırın. Nane, kırmızı toz biber ve tuz ekleyip karışımı çorbanın üzerine gezdirerek dökün. Servis kâselerine paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.

Kıtır ekmekli tarhana çorbası

1 çorba kaşığı tereyağı, 1 çorba kaşığı salça, 2,5 çorba kaşığı tarhana, 1 diş sarımsak, 3 su bardağı su, 3 dilim ekmek **Yapılışı:** Tarhanayı suda çözündürün. Doğranmış sarımsağı tereyağında beş dakika kadar kavurun, salçayı ve tarhanalı suyu ekleyip sürekli karıştırarak 10 dakika kadar kaynatın. Ekmekleri küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Çorbayı servis kasesine alın. Kıtır ekmekleri çorbanın üzerine paylaştırın.



Kıymalı soğanlı çorba

200 gr kıyma, 1 kuru soğan, 1 su bardağı un, 1,5 çorba kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı tuz, 5 su bardağı su, **Yapılışı:** Tencereye kıyma konur ve yağsız olarak suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Sonra tereyağı ve rendelenmiş soğan ilave edilir. 3-4 dakika daha çevrilir. Un ve tuz ilave edilir. Soğuk su katılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Sıcak olarak servise sunulur.



Kabak çorbası

1 adet Kabak
1,5 çorba kasığı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı margarin
250 ml. süt
2 su bardağı su
Dereotu

Yapılışı: Unu ayçiçek yağında kavurup kabagi rendeleyelim. Süt, su ve kabagi kavruşan unun üzerine ekleyip iyice kaynayınca kadar karıştıralım. Kavrulmuş un kalan malzemeyi ekleyince topak topak olacaktır. Karıştırdıkça düzelecektir. Çorba kaynadıktan sonra kıvami koyulasınca kadar pişirmeye devam edelim. Dereotunu son anda ekleyin. Çorbayı ocaktan indirdiğimizde üzerine bir kasık yağda kızdirdiğimiz kırmızı biberi dökelim



Havuçlu mercimek çorbası

1 adet havuç
1 çay bardağı kırmızı mercimek
2,5 su bardağı et suyu
1 diş sarımsak
Tereyağı
1 limonun suyu

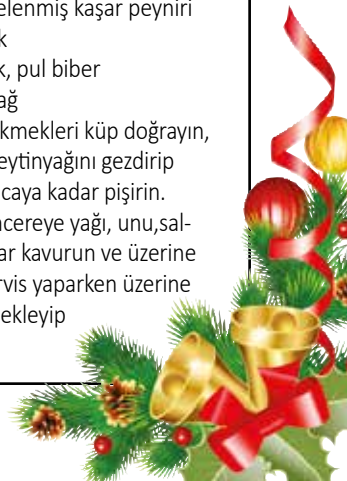
Yapılışı: Havuçları yıkayıp temizleyin ve küçük küçük doğrayın. Mercimeği yıkayıp süzün. Mercimek ve havuçları tencereye koyup üzerine et suyunu ilave edin. Tuz ekleyip orta ateşte 15 dakika kadar pişirin. Çorbayı el blenderi ile ezerek pürüzsüz kıvamlı süzme çorba haline getirin. 1 diş sarımsağı ezip 1 limonun suyu ile karıştırın. Karışımı çorbaya ekleyin. Karabiber serpip bir taşım daha kaynatın ve sıcak servis yapın.



Kıtır ekmekli domates çorbası

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı salça
3 adet domates
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
4 dilim bayat ekmek
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
4 çorba kaşığı sıvı yağ

Yapılışı: Öncelikle ekmekleri küp doğrayın, üzerine baharatları ve zeytinyağını gezdirip karıştırın. Fırında kızartınca kadar pişirin. Çorbayı yapmak için tencereye yağı, un, salçayı koyup 4 dakika kadar kavurun ve üzerine suyunu verip pişirin. Servis yaparken üzerine rendelenmiş peyniri de ekleyip sıcak olarak ikram edin.



Yeni yılın gelişini sevdiklerinize güzel bir sofraya kurarak karşılamaya ne dersiniz? **Eyüp Kemal Sevinç** ve **Yıldız Öz Samaha** sizler için leziz tarifler hazırladı. İşte yılbaşı- na özel, işin uzmanlarından birbirinden lezzetli tarifler.

2 Şef



Yıldız Öz Samaha

Tarçınlı Kurabiye

Malzemeler;

- 2.5 su bardağı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 150 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı pekmez
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı tarçın

Yapılışı:

Derince bir kaseye önce bal ve tereyağını ekleyin, ardından elinizle karıştırıp yumurta sarısını ve pekmezi ilave edin. İyice bulamaç gibi olduğunda zencefil, tarçın, kabartma tozu ve azar azar unu ekleyip güzelce yoğurup hamuru toparlayın. Ele yapışmayan bir hamur elde ettikten sonra kasenin ağzını kapatıp ortalama on dakika kadar buzdolabında bekletin.



Dinlenen hamuru iki adet yağlı kağıt arasına alıp merdane yardımı ile çok kalın olmayacak şekilde açın. Açtığınız hamuru dilediğiniz kurabiye kalıplarıyla şekillendirin. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye, şekil verdiğiniz kurabiyeleri aralıklı şe-

kilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ortalama 12 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra tel ızgaranın üzerine alarak soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

Patlıcanlı Havuçlu Pilav

Malzemeler;

- 3 adet patlıcan
- 3 adet havuç
- İçerisinde:
- 1 adet kuru soğan
- 1.5 su bardağı jasmine pirinç
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- Yarım kase dövülmüş ceviz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 500 gr kuşbaşı et
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Bir kase nar
- 2-3 dal yeşil nane
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Patlıcan ve havuçları alacalı bir şekilde soyun ardından yarım santim kalınlığında uzunlamasına kesip bir

tabağa alın, üzerlerine hafif tuz serpin. Tavadaki sıvı yağı kızdırın, patlıcan ve havuç dilimlerini kızartın ardından kağıt havlu yerleştirdiğiniz tabağa alarak fazla yağlarının almasını sağlayın. Derince bir tavaya sıvı yağı alıp kızdırın, ardından küp küp doğradığınız soğanı hafif kavurun, üzerine kuş üzümü, ceviz, baharatlar ve tuz ekledikten sonra pirincini ekleyip biraz daha kavurup kenara alın. Çok yüksek olmayacak bir tencerenin dibinde uçları birleşecek, kenarları sarkacak şekilde, kızarttığımız patlıcan ve havuç dilimlerini yerleştirin. Kenara aldığımız pirinçli harcı orta kısmına ekleyip bir kaşık yardımı ile düzeltin. Daha sonra sarkan uçları üzerine kapatın. İki buçuk su bardağı



kadar sıcak su ekleyin, daha sonra tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte, pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp ortalama 15 dakika kadar kapağı kapalı şekilde dinlendirin. Genişçe bir tavaya tereyağı

ekleyip kızdırın, ardından etleri ekleyip soteleyin. Tuz serpip ocaktan alın. Dinlenmiş yemeğimizin altına geniş bir tabak yerleştirip ters çevirin. Üzerine kavurduğumuz etleri, nar ve naneyi ekleyip servis edin.



2 Tarif



Eyüp Kemal Sevinç



Izgara Bonfile

Malzemeler;

200 gr dana bonfile
1 su bardağı
siyah pirinç
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber

1 adet brokoli

1 su bardağı et sosu

Yapılışı:

Bonfilelerinizi temizleyin.
Ardından marinasyona yatırın.
Tencerede siyah pirincinizi kavurup

sebzelerden yaptığınız stok suyunu verip pişmeye bırakın. Sebzelerinizi sırasıyla haşlama suyunda blenc edip tereyağında soteleyin. Siyah pirinç, sote sebzeler ve et sosunuzla birlikte servis edin.

Tulum Peynirli Bal Kabağı Çorbası

Malzemeler;

500 gr balkabağı (yaklaşık 2 dilim)
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı mısır unu
10 gr soğan
100 ml krema
Yeterince tuz ve taze çekilmiş karabiber

Üzeri için:

15 gr tereyağı
10 gr zeytinyağı
100 gr İzmir tulum peyniri
10 gr kuru fesleğen
0.05 gr muskat rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

Balkabağını küp şeklinde tencereye doğrayın. İçine sarımsağı, tuzu ve suyu

koyup 10 dakika kadar kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Pişen çorbayı mikserden geçirin. Bir kaseye unu koyup sütü ilave edin ve iyice karıştırın. Karışım pişen çorbadan birkaç kaşık ekleyip harmanlayın. Sütü, mısır unlu karışımını çorbaya ilave edin. Kaynayana kadar karıştırın. Bu aşamada un topaklanırsa tekrardan mikserleyebilirsiniz. Kaynayınca ocağı söndürün. Bir tavada tereyağı ve zeytinyağını kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin. İzmir tulumunu rendeleyin. Çorbanızı kaselere koyun ve üzerine İzmir tulum peyniri rendesi, karabiber, kuru fesleğen serpererek servis edin.





Baytuğlu Beykent



“Fast Food Sadece Hız Değil; Bir Sistem, Bir Kültür.”

Konuklar Köfte'nin kurucusu Beytullah Bozkurt, geleneksel tatları modern fast food sistemleriyle buluşturuyor.

Konuklar Köfte'nin kurucusu Beytullah Bozkurt, Türkiye'de fast food sektörünün sadece hızdan ibaret olmadığını, sistem, hijyen, eğitim ve müşteri deneyiminin birleşimiyle başarıya ulaşıldığını gösteriyor. Ankara ve İstanbul'daki şubeleriyle hizmet veren Bozkurt, geleneksel köfte lezzetini modern fast food standartlarına uyarlayarak hem operasyonel mükemmelliği hem de sürdürülebilir kaliteyi hedefliyor.

Tedarik zincirinden menüye, eğitim süreçlerinden hijyen protokollerine kadar her adımı sistematik bir yaklaşımla planlayan Bozkurt, Mecidiyeköy'de açacağı üçüncü şube ile markasını Türkiye genelinde büyütmeyi hedefliyor. Bu yolculuk, sadece bir fast food markasının değil, geleneksel

tatların modern profesyonel yaklaşımla nasıl başarıya taşınabileceğinin de örneği.

■ Fast food sektörü çok rekabetçi bir alan. Sizce bu sektörde başarıyı belirleyen temel faktörler neler?

Beytullah Bozkurt: Bu sektörün kaderini belirleyen üç temel parametre var: tutarlılık, hız ve müşteri deneyimi. Bir ürününüzün bir gün harika, ertesi gün sıradan olması markayı geri dönüşü olmayan bir güven kaybına sürükler. Fast food'un tüketici nezdindeki gerçek değeri aslında şu duygudadır: “Ne alacağımı biliyorum.”

■ Hijyen bugün global markaların en kritik odağı. Türkiye’de bu konuya yaklaşım nasıl ilerliyor?

Hijyen artık sadece arka mutfakta uygulanan bir standart değil; bir iletişim strateji-

si. Tüketici şeffaf mutfak görmek, süreçlere tanıklık etmek ve güven duymak istiyor. Markalara hep söylüyorum:

“Hijyen görünmezse, yoktur.”

■ Bir fast food markası globalleşmeye nasıl hazırlanır?

Globalleşme bir tabela değişimi değildir; bir sistem yayılımıdır. Menüden operasyon el kitabına, eğitimden sos tedarik zincirine kadar her şey standardize edilmelidir.

■ “Lezzet inovasyonu” kavramını sık kullanıyorsunuz. Nedir bu?

Lezzet inovasyonu, yeni bir tat yaratmak değil anı oluşturmaktır. Bazen bir sos, bazen bir pişirme tekniği ya da tutarlılık; müşterinin hafızasında kalan farktır.

■ Son olarak, Türkiye fast food sektörünün geleceğini nasıl görüyorsunuz?

Çok büyük bir potansiyelin eşiğindeyiz. Doğru yatırım, doğru standartizasyon ve doğru iletişim ile Türkiye’den dünyaya açılacak fast food markaları göreceğiz.

Şehnaz Demirdal





BN Hotel'de Yeni Yılda Dört Gün Dört Konser



*Sevdâ
Hummadi*

Mersin'de termal turizmin öncülerinden BN Hotel, 2026 yılını karşılamak için dört gün boyunca sürecek özel bir yılbaşı programı hazırladı. Otel, misafirlerine hem zengin bir gastronomi deneyimi hem de müzik dünyasının sevilen isimlerinin sahne alacağı konserlerle dolu bir tatil imkânı sunacak.

BN Hotel'in yılbaşı programı kapsamında, 31 Aralık gecesi düzenlenecek gala yemeğinde Eda & Metin Özülkü sahne alacak. Aynı akşam, açık büfe eşliğinde Emrah İzöğlü da ayrı bir programla misafirlerle buluşacak. Yılın ilk gününde sahne Sevdâ Hummadi'nin olurken, 2 Ocak'ta pop müziğin tanınan ismi Ege, 3 Ocak'ta ise Kutsi konser verecek.

Gastronomi Şöleni Dört Gün Boyunca Devam Edecek

Otel, yeni yıl tatilini hafta sonu ile birleştirecek misafirlerine özel olarak hazırladığı menülerle her akşam farklı bir lezzet deneyimi yaşatmayı hedefliyor. Açık büfe ve seçkin sunumlarla desteklenen yılbaşı menüleri, programın öne çıkan unsurları arasında yer alıyor.

Çocuklar İçin Özel Etkinlikler

Program kapsamında çocuklu aileler de unutulmadı. BN Hotel'de 0-6 yaş grubuna ücretsiz uyku odası hizmeti sunulurken, Kids Club ve Social Club, yılbaşının ilk saatlerine kadar minik misafirler için çeşitli aktiviteler düzenleyecek.

Çocuklar için hazırlanan etkinlikler arasında:

- Yılbaşı temalı şapka ve kurabiye evi atölyeleri,
- Hediye paketi atölyesi,
- Bowling ve playstation turnuvaları,
- Makine oyunları,
- Sinema gösterimleri ve mini disco eşliğinde yılbaşı partisi yer alıyor.

BN Hotel'den 2026'ya Özel Konaklama Deneyimi

BN Hotel, hazırladığı kapsamlı yeni yıl programıyla misafirlerine hem müzik hem lezzet hem de eğlence dolu bir konaklama sunmayı amaçlıyor. Otel, dört gün boyunca sürecek etkinliklerle misafirlerini 2026'ya unutulmayacak bir atmosferde uğurlamaya hazırlanıyor.



Raffles İstanbul'da 2026'ya En Zarif Başlangıç

İstanbul'un eşsiz silüetini kucaklayan Raffles İstanbul, 2026'yı karşılamak için şehrin en ışıltılı, en zarif ve en lezzet odaklı yeni yıl programlarından birini hazırladı. Özenle planlanan gala gecesi, butik detaylarla zenginleştirilmiş çocuk etkinlikleri, yaratıcı "festive" lezzetler ve yeni yılın ilk gününe yakışan özel brunch ile Raffles, misafirlerini büyümlü bir kutlama atmosferine davet ediyor.

İşıltılı Bir Gala Gecesi ile 2025'e Veda

Yeni yıl kutlaması 31 Aralık akşamı, Lavinia Lounge'da 19.00–20.00 arasında düzenlenecek Hoş Geldin Kokteyli ile başlıyor. Ceylin Akyıldız'ın keman performansı eşliğinde prosecco, mocktail'ler ve rafine atıştırmalıklar sunulacak.

Saat 20.00'de Raffles Teras'ta misafirleri yedi aşamalı Yılbaşı Gala Yemeği bekliyor. Sınırsız premium yerli şarap eşleşmeleri, yaratıcı tabaklar ve zarif sunumlar gecenin lezzet ritmini belirliyor.

Gecenin ilerleyen saatlerinde Emir Ersoy & Orkestrası Long Bar'da sahne alacak. Kutlamalar, Writers Bar'da DJ performansı ile 02.00'ye kadar devam edecek. Eşzamanlı olarak çocuklara özel, ayrı bir alanda profesyoneller eşliğinde hazırlanan eğlence programı da aileler için konforlu bir kutlama ortamı sunacak.

Erken rezervasyon fırsatı 8 Aralık 2025'e kadar kişi başı 18.500 TL, bu tarihten sonra 24.000 TL.

Minik Misafirler İçin Neşeli Yılbaşı

Raffles İstanbul, çocukların yılbaşı akşamını da en az büyüklerinki kadar özel kılıyor. 19.00–00.00 saatleri arasında:

- Rengarenk şişme oyun parkı,
- Yaratıcı sanat atölyeleri,
- Sinema ve dijital oyun alanları,
- Masal saati,
- Huzurlu uyku odası

gibi etkinliklerle dolu özel bir program sunulacak. Dört profesyonelin eşlik ettiği güvenli alan, minik misafirler için eğlence; aileler için huzur ve konfor sağlayacak.

Lavinia Lounge'da "Festive" Lezzetler

Aralık boyunca Lavinia Lounge, sezona özgü aromalarla hazırlanan özel lezzet koleksiyonuyla misafirlerini ağırlıyor. Nar, kestane, zencefil ve çikolatanın başrolde olduğu tatlı-tuzlu dokunuşlar; Gingerbread Espresso Martini, Pumpkin Spice Latte ve Chai Salep gibi aromatik içeceklerle tamamlanıyor. Şık dekorasyonu ve sıcak atmosferiyle Lavinia Lounge, yılın en büyümlü dönemini zarafetle buluşturuyor.

Yeni Yıl Brunch'ı ile 2026'ya Enfes Başlangıç

1 Ocak'ta 12.00–16.00 arasında Raffles Teras'ta düzenlenecek Yeni Yıl Brunch'ı, kutlama ruhunu gastronomiye taşıyan zengin bir seçki sunacak.

- Canlı pişirme istasyonları,
- Özel hindi "carving" köşesi,
- Geniş tatlı büfesi,
- Yılbaşı temalı lezzetler,
- Prosecco ve mocktail ikramı

ile misafirlere günün en keyifli sofralarından birini sunacak. Brunch, Solanch De La Rosa'nın canlı performansı ile renklenecek.

Çocuklar için cupcake süsleme ve pizza atölyeleri düzenlenecek.

Fiyat: kişi başı 6.250 TL.

0–6 yaş ücretsiz, 7–12 yaş %50 indirimli.

İşıltılı Konaklama Paketleri

Raffles İstanbul, yeni yıl atmosferini bir adım ileri taşıyan özel konaklama paketleri sunuyor:

Festive Konaklama Teklifi

- Minimum 2 gece konaklama
 - Özel yılbaşı ikramları
 - 7 aşamalı Gala Yemeği
 - 1 Ocak Yeni Yıl Brunch'ı
- 1.250 Euro + KDV'den başlayan fiyatlarla

Yılbaşı Konaklama Teklifi

- Minimum 1 gece konaklama
 - Gala Yemeği & Brunch
 - Çift yönlü şehir içi transfer
 - Kuru temizleme hizmeti
- 2.000 Euro + KDV'den başlayan fiyatlarla



Sakhalin İstanbul Denizden İlham Alan Modern Bir Sofra Sanatı

İstanbul'un ritmi yüksek, temposu yorucu... Böyle bir şehirde insan bazen yalnızca iyi hazırlanmış bir tabağın bıraktığı dinginliğe ihtiyaç duyuyor. Raffles Hotel'in seçkin atmosferinde konumlanan Sakhalin İstanbul, tam da bu ihtiyaca cevap veren rafine bir kaçış noktası. Modern çizgilerle kurgulanmış mekân, sade ama iddialı tabaklarla denizin tazeliğini odağa alan bir mutfak sunuyor.

Dünyaca ünlü Michelin Yıldızlı şef Vladimir Mukhin'in küresel vizyonu ile Doğukan Kaya'nın sezonsal dokunuşları, Sakhalin'in menüsünü gereksiz süslemelerden arındırıyor; özüne sadık, karakteri güçlü bir gastronomi yaklaşımını öne çıkarıyor. Bu yönüyle mekân, İstanbul'da deniz odaklı modern mutfağı deneyimlemek isteyenler için şehirdeki en rafine buluşma noktalarından biri hâline geliyor.



Ambiyans Şehrin İçinde Sakin Bir Durak

Sakhalin İstanbul'un merkezî konumu, özellikle hafta içi iş çıkışı için ideal bir nefes alanı yaratıyor. Sakin ama canlı bir atmosfer... Hafta içi olmasına rağmen doluluk oranının yüksek olması, hem Raffles Hotel'in akışı hem de restoranın artan popülaritesinin doğal bir sonucu. Biz tercihimizi içki eşleştirmeli Signature Tadım Menü'sünden yana kullandık; ancak A La Carte menü de kapsamlı seçenekleriyle merak uyandıran bir zenginlik sunuyor.

Sekiz aşamadan oluşan menüde porsiyonlar dengeli; ne fazla ne az... Sommelier'in sık tercih edilmeyen şaraplardan yaptığı eşleştirmeler ise menünün imzası niteliğinde. Denizin tuzlu karakterine uyumlanan aromatik dokunuşlar, deneyimi çok daha bütünlüklü bir noktaya taşıyor.



Raw Bar Deniz Lezzetlerinin En Rafine Hâli

Sakhalin'in belki de en dikkat çeken bölümü Raw Bar. Sofraya gelen ilk tabaklar, tazelik ve teknik ustalık açısından çıtayı baştan yukarıya taşıyor. Özellikle:

- Beluga başta olmak üzere çeşitli havyarlar,
 - Ton balığı, levrek ve ahtapotla hazırlanan carpaccio çeşitleri,
 - Fransız Gilardo ıstırdyesi ve trüf aromalı deniz tarağı,
 - Yengeç, langustin ve karedes gibi sert kabuklu seçenekler,
- Raw Bar'ın genişliğini ve cesur karakterini yansıtıyor.



Meltem Özturan
@gastrocadde

Başlangıçlar ve Salatalar Ferah, Dengeli ve Sezonsal

Sakhalin'de hazırlanan salatalar, taze ürünlerin enerjisini hafif Asya dokunuşlarıyla buluşturuyor. Domates ve çıtır patlıcanın sıcak-soğuk kontrastı, yuzu-trüf aromasının yeşilliklere



kattığı ferahlık mekânın kimliğine uygun bir denge sunuyor. Kral yengeçli Sakhalin Salata, avokado ve tobiko ile birleştiğinde menünün en güçlü imza tabaklarından biri hâline geliyor.

Başlangıçlarda ise çizgi net Sade, temiz, ferah ve direkt

Hafif tuzlanmış somon, guacamole eşlikli hamsi ve Asya soslu salatalık; paylaşmaya uygun, iştah açıcı ve yalın yorumlar sunuyor. Sıcak başlangıçlarda

Akdeniz ve Asya ilhamı belirgin: limonlu ızgara bebek kalamar, kaplan karides tempura ve Sicilya usulü ahtapot özellikle öne çıkan seçenekler arasında.

Japon Esintileri Yalınlıkta Saklı Zarafet

Sakhalin'in Japon mutfağı bölümü, malzemenin doğallığını bozmadan hazırlanan sashimi, sushi ve roll çeşitleriyle dikkat çekiyor. Taze somon, akya, levrek ve ton balığı klasik çizgisini korurken; Sakhalin

Roll ve Truffle Roll gibi imza seçenekler modern yorumun zarif örnekleri.

Bu bölüm, Japon mutfağının yalınlığını Sakhalin'in deniz odaklı yaklaşımıyla harmanlayan ince bir gastronomi hattı sunuyor.



Ana Yemekler Denizden Sofraya Modern Bir Ritim

ızgara balıklar, yumuşak dokulu ahtapot ve Asya esintili sıcak tabaklar menüye omuz veriyor. Bunların içinde en çok ilgi çekenlerden biri, iki kişilik servis edilen domates soslu istakozlu spagetti. Taze istakozun doğal aro-

ması, hafif bir İtalyan yorumu ile son derece dengeli bir tabak oluşturuyor.

Bisk soslu yengeç linguine ve "Grand Marnier" soslu dil balığı, sıcak bölümün rafine karakterini tamamlayan detaylar.

Tatlılar Sakhalin'in Hafif Final Dokunuşu

Tatlı menüsünde klasik tatların modern yorumları hâkim. Pavlova, crème brûlée ve mochi çeşitleri ferah bir final sunarken; Trabzon hurması ile hazırlanan dokunuşlar menüye yerel bir sıcaklık katıyor.

Ancak gecenin finaline kesin bir imza atan tabak:

Sakhalin Tiramisu. Hafif dokusu, dengeli aromasının yanı sıra sunumundaki sürpriz etki, tadım menüsünün güçlü kapanışlarından biri.

Tadım Menüsü Deneyimin Yıldızları

Sekiz aşamalı menünün bizim için en parlak anları, Mersin balığı havyarlı langustin ve bisque soslu karidesli ravioli oldu.

İki kişi için tadım menüsü oldukça ideal; ancak dört kişi ve üzeri gidildiğinde A La Carte menüden farklı

tabaklar paylaşarak çok daha geniş bir Sakhalin deneyimi yaratmak mümkün. Notlarımıza aldığımız pek çok lezzet, şimdiden bir sonraki ziyaretimizin sebebi oldu.





mykOrini'den Şehre Yeni Bir Hafta Sonu Geleneği: Mykonos Brunch

İstanbul'un modern Yunan mutfağı temsilcilerinden mykOrini, pazar günlerine Ege'nin özgür ruhunu taşıyan yepyeni bir konsept kazandırıyor. Şehrin hafta sonu alışkanlıklarına taze bir yorum getiren "Mykonos Brunch", her ay iki kez düzenlenecek özel etkinlik serisiyle misafirleri Mykonos'un enerjisi, ritmi ve lezzetiyle buluşturmaya hazırlanıyor.

Şehrin Ortasında Bir Mykonos Kaçamağı

13.00–16.30 saatleri arasında gerçekleşen Mykonos Brunch, gün ortasında sakin başlayan ambiyansını ritmi giderek yükselen bir eğlenceye dönüştürüyor. Sirtaki performansları, geleneksel tabak kırma ritüeli ve Yunan müziklerinin eşlik ettiği atmosfer, misafirleri kısa süre içinde adaların özgün eğlence kültürüne taşıyor.

Mykonos'un zamansız enerjisinden ilham alan dekorasyon, özenle hazırlanmış masalar ve mykOrini'nin sıcak ambiyansı, pazar gününü şehir içinde bir tatil anına dönüştürüyor.

Paylaşım Gelenek Brunch'la Buluşuyor

Mykonos Brunch'ın menüsü, mykOrini'nin imza tabaklarını brunch formatında yeniden yorumlayan 4 farklı set menüden oluşuyor. Mezeler, ara sıcaklar, taze deniz ürünleri, aperatifler ve brunch'a özel dokunuşlarla hazırlanan menüler, paylaşım kültürünü merkezine alarak Yunan-Akdeniz mutfağının tazeliğini ve sadeliğini pazar gününe uyarlıyor.

Tabakların eşlikçisi olan sirtaki performansı ve tabak kırma geleneği, brunch deneyimini yalnızca bir öğün olmaktan çıkarıp eğlencenin ritmine kapılan bir pazar ritüeline dönüştürüyor.

Modern Yunan mutfağı, sirtaki performansları, tabak kırma geleneği ve yükselen ritmiyle mykOrini, İstanbul'un pazar alışkanlıklarına Mykonos ruhu katıyor.



Yalnızca Yetişkinlere Özel Bir Deneyim

Yetişkinlere özel olarak tasarlanan Mykonos Brunch, klasik brunch anlayışına dinamik bir alternatif sunuyor. Eğlence odaklı yapısı, artan ritmi ve paylaşım ile zenginleşen gastronomik seçkisiyle İstanbul'da hafta sonu programlarına yeni bir soluk getiriyor.

Her ay iki kez düzenlenecek bu özel konsept, şehirde "pazar brunchı" kavramını yeniden tanımlayarak misafirlerine unutulmaz bir Mykonos esintisi vaad ediyor.

Vakko Hotel & Residence'a SKÅL International İstanbul'dan “En iyi Butik Otel” Ödülü

Vakko'nun zarafet, estetik ve kusursuz hizmet anlayışını yansıtan Vakko Hotel & Residence, Skål International İstanbul tarafından verilen “En İyi Butik Otel” ödülüne layık görüldü.

Türkiye turizm sektörünün en saygın organizasyonlarından biri olan Skål International İstanbul tarafından her yıl verilen prestijli ödüller, bu yıl Vakko Hotel & Residence çatısı altındaki sıra dışı konaklama anlayışını onurlandırdı. Vakko'nun kültürel mirasını, zamansız zarafetini ve çağdaş lüks anlayışını taşıyan Vakko Hotel Nişantaşı ve Vakko Hotel Sumahan Bosphorus, mimariden gastronomiye, kişiselleştirilmiş hizmetten sürdürülebilirliğe kadar her alanda sunduğu bütünsel deneyim ile “En İyi Butik Otel” kategorisinde ödüle layık görüldü.

1934 yılında Paris'te kurulan ve bugün 100'ün üzerinde ülkede 12.500'ü aşkın turizm profesyoneline bir araya getiren Skål International'ın İstanbul kolu, her yıl turizmde kaliteyi ön plana çıkaran seçkin markaları ödüllendiriyor. 200'e yakın üyesiyle

dünyanın en büyük kulüpleri arasında yer alan Skål International İstanbul, bu yıl Vakko Hotel & Residence'ı butik otel kategorisinde en iyi otel seçti.

Vakko Yönetim Kurulu Başkanı Cem Hakko, konuyla ilgili duygularını şu sözlerle dile getirdi:

“Vakko'nun lüks deneyim vizyonu ile hayata geçirdiğimiz otelcilik markamız Vakko Hotel & Residence'in, kısa bir süre önce Michelin Guide tarafından 'Michelin Key' ile onurlandırılmasının ardından, şimdi de Skål International İstanbul'dan 'En İyi Butik Otel' ödülünü alması bizler için büyük bir gurur kaynağı. Tüm detaylarında Vakko yaşam stiline izlerini taşıyan otellerimizin, böylesine kısa sürede peş peşe bu denli prestijli uluslararası ödüllere layık görülmesi, hayalini kurduğumuz kalite ve deneyim anlayışının güçlü bir yansımasıdır.”

Vakko Hotel & Residence: Lüksün Yeni Yorumu

Vakko, Hotel & Residence konsepti ile moda, sanat, zarafet ve kusursuz hizmet anlayışını konaklama alanına taşıyarak misafirlerine 360 derece bir yaşam deneyimi sunuyor. 2022 yılında Nişantaşı'nda açılan ilk Vakko oteli, kentin kalbinde alışılmışın dışında bir otel deneyimi sunarken; 2023 yılında Çengelköy'de kapılarını açan Vakko Hotel Sumahan Bosphorus ise Boğaz'ın kıyısında zamansız bir zarafet anlayışıyla hizmet veriyor. Her iki otelde de Vakko'nun yaşam tarzını yansıtan seçkin detaylar, mimari estetik, kültürel dokunuşlar ve kişiye özel hizmet deneyimi öne çıkıyor.

Vakko Hotel Nişantaşı; özel butler servisi, kişiselleştirilmiş stil danışmanlığı, odalarda sunulan imza kokular ve yastık menüsü gibi detaylarla modadan ilham alan rafine bir şehir oteli olarak ko-

numlanıyor. Vakko Hotel Sumahan Bosphorus ise Small Luxury Hotels of the World (SLH) üyesi olarak, 13 suit odası, tarihi binası ve eşsiz Boğaz manzarasıyla İstanbul'un incisi Çengelköy'de yer alıyor. Otel aynı zamanda Le Specialità Milano ve Caviar Kaspia Paris gibi iki önemli gastronomi markasını da bünyesinde barındırıyor.

Her iki otelin de iç mimari tasarımında sürdürülebilirlik, kültürel mirasa saygı ve çağdaş zarafet ön planda tutulurken, otellerde görev yapan tüm ekip üyeleri Vakko'nun Swiss EHL iş birliğiyle hayata geçirdiği Vakko School of Hospitality and Service'ten eğitim alıyor. Sektörde fark yaratan bir hizmet anlayışı sunan bu yaklaşım, misafir memnuniyetine dayalı, çağdaş ve kusursuz hizmet standartlarının sürdürülebilirliğini de garanti altına alıyor.





Yeni Yıl Sofrasına Narenciye Işıltısı

Bu yıl, alışlagelmiş tatlıların ötesine geçiyor, size yeni yılın ruhunu dört katmanda anlatan, dokusuyla şaşırtan, hikayesiyle büyüleyen bir reçete sunuyoruz: "Yıldız Anasonlu Mandalinalı Mousse Pasta. Bu modern kış pastası, Fransız 'haute cuisine' estetiği ile Akdeniz'in cömert narenciye ruhunu birleştiriyor; her bir katman, kış masalının bir parçasını anlatırken, sofranıza yalnızca bir tatlı değil, duygusal bir miras taşıyor.

Kışın Kokusu ve Duyguların Kimyası

Sabahın erken saatleri...

Mutfak henüz uyanmamış. Ocakta yavaşça ısınan süt, pencereden süzülen buğuyla yarışıyor. O sırada bir mandali-

Pastanın Gizli Hikayesi: Dört Katman, Dört Duygu

Bu pastayı özgün yapan şey, yalnızca malzemeleri değil, aynı zamanda her bir bileşenin taşıdığı derin sembolizmdir. Bir tabağa sığdırılmış kış ritüelidir:

I. Çıtır Taban: Kışın Topraklanış Aroması

Pastanın tabanı, hikâyenin başlangıcıdır. Tarçın ve bademin sablé tekniğinde birleştiği bu katman, çıtır dokusuyla kış toprağını hatırlatır.

Tarçın, eski uygarlıklarda bereket ve bolluğun sembolüdür; bademse zarafetin. Bu taban, soğuk havaya inat güven hissi verir — tıpkı kışın ortasında yanan bir soba gibi.

II. Tarçın ve Zencefilli Mousse – Karın Sessizliği

Kar beyazı kadifemsi mousse, pastanın ana gövdesidir. Tarçın ve zencefillin hafifçe dokunduğu bu köpük, görsel olarak kışın yumuşak kar örtüsü hissini verirken, aynı zamanda yoğun bir yılın ardından gelen dinginliği ve yeni yılın temiz sayfasını vurgular.

III. Yıldız Anasonlu Mandalina Jölesi – Dileğin Kalbi

Tatlının tam kalbine, bir sır gibi saklanan, parlak ve yoğun yıldız

nayı soyuyorum; kabuğundan yayılan o ilk koku — tatlı, keskin, sıcak — çocukluğumun kış sabahlarını geri getiriyor.

Yılın bu zamanı, takvimin son yaprağından çok daha fazlası. Aralık ayı, geçmişin yükünü bırakıp yeni başlangıçlara niyet ettiğimiz mevsimdir. Baharat kokularının, parlayan mumların, sofralarda toplanan kalplerin mevsimi.

Ve işte o an, yıldız anasonu elime aldığımda fark ettim; kışın tüm hikayesi bu iki aromada saklıydı: mandalinaların neşesi ve anasonun derinliği. Bu düşünceyle doğdu Yıldız Anasonlu Mandalinalı Rüyası — dört katmanda anlatılan bir kış masalı. Fransız tatlı tekniklerinin inceliğini, Akdeniz'in güneşli ruhuyla bu-luşturan bu pasta; sadece bir tatlı değil, aynı zamanda umutla pişen bir dilek.

anasonlu mandarina jölesi yerleştirilir. Mandalina, Asya kültürlerinde ve Akdeniz'de uzun ömür ve şansın en güçlü sembolüdür. Yıldız anason ise adı gibi yıldız şeklinde olması nedeniyle yüzyıllardır koruma ve iyi şans ritüellerinde kullanılmıştır. Kesildiği anda eriyerek akıp çıkan bu parıltılı jöle, yılbaşında içtenlikle tutulan, gerçekleşmeyi bekleyen sürprizli ve gizli dilekleri sembolize eder.

IV. Turuncu Glaze ve Narenciye Dekor – Işığın Dansı

Son katman, tüm hikâyeyi mühürler. Yüksek parlaklıktaki glaze, etrafındaki mum ışıklarını yansıtarak enerjiyi ve aydınlığı sofranıza taşır.

Pastanın üzerinde-ki süslemeler, yılbaşı ağacının veya geleneksel kış kütüğünün modern ve zarif bir yorumudur.

Bu dört katmanın her biri, size yeni yılın vaatlerini ve kışın sıcaklığını fısıldıyor. Şimdi bu sihirli sembolizmi, mutfağımızın kimyasıyla birleştirme ve kendi 'Yıldız Anasonlu Mandalinaların Rüyası'nı gerçeğe dönüştürme zamanı. Hazırsanız, bu eşsiz deneyimin tarifine geçelim.





AŞAMA 1: Tarçınlı Badem Sablé (Çıtır Taban)

Malzemeler:

Un 120 gr
Toz Badem 30 gr
Pudra Şekeri 50 gr
Soğuk Tereyağı 60 gr
Yumurta Sarısı 1 adet

Toz Tarçın 1/2 çay kaşığı

Yapılışı:

Kuru malzemeler ve tereyağı kum kıvamına getirilir. Yumurta sarısı eklenip hamur toparlanır.

30 dakika dinlendirilir. Kalıp tabanına uygun kesilip 170°C'de 12-15 dakika pişirilir.



AŞAMA 2: Yıldız Anasonlu Mandalina Jölesi

Malzemeler:

Taze Sıkılmış Mandalina Suyu 150 ml
Yıldız Anason 2 Adet
Toz Şeker 30 gr
Yaprak Jelatin 2 Adet

Yapılışı:

Mandalina suyu, şeker ve anasonu ısıtıp 10 dakika demlenmeye bırakın. Anasonu çıkarın. Suda yumuşatılmış jelatini ekleyip eritin. Pastanın ana kalıbından daha küçük bir kalıba dökün ve dondurucuda en az 3 saat dondurun.

AŞAMA 3: Hafif Tarçınlı Kış Baharatı Mousse

Malzemeler:

Soğuk Krema 300 ml
Süt 50 ml
Beyaz Çikolata 100 gr

Toz Tarçın 1/2 çay kaşığı

Toz Zencefil 1/2 çay kaşığı

Yapılışı:

Süt ve baharatları ısıtın. Çikolatayı eritip jelatini ekleyin.

Karışım oda sıcaklığına geldiğinde, çırpılmış soğuk kremaya spatula ile dikkatlice karıştırarak yedirin. Hazırladığınız mousse'u kalıba dökün.

EK AŞAMA 4: Parlak Mandalina Glaze (Ayna Sos)

Glaze, donmuş pastanın üzerine dökülerek o pürüzsüz ve yansıtıcı yüzeyi sağlar.

Malzemeler:

Toz Şeker: 150 gr
Glikoz: 150 gr
Su: 50 ml
Yoğunlaştırılmış Süt: 100 gr
Beyaz Çikolata: 150 gr
Yaprak Jelatin: 3 Adet

Mandalina Suyu 100 ml

Hazırlanışı:

Uygulama Adımları:

1. Mandalina Suyunu Hazırlama: 100 ml taze mandalina suyunu küçük bir tencerede kaynatıp, hacmi 25 ml'ye inene kadar kaynatın ve soğutun. Bu, hem kıvamı korur hem de aromayı yoğunlaştırır.
2. Şurup: Toz şeker, glikoz şurubu

ve 50 ml suyu tencereye alın. 103 °C'ye ulaşana kadar ısıtın.

3. Çözme: Ocaktan alıp yoğunlaştırılmış sütü ekleyin.

4. Emülsiyon: Beyaz çikolata, yumuşatılmış jelatin ve hazırladığınız 25 ml yoğunlaştırılmış mandalina suyunu ekleyin.

5. El blenderi ile pürüzsüz bir emülsiyon haline getirin ve 30-32 °C'de kullanın.

Montaj ve Sunum Ritüeli

1. Mousse kalıbına mousse'un yarısını dökün. Dondurucudan donmuş jöleyi ortasına yerleştirin. Kalan mousse ile kalıbı doldurun.

2. En üste (ters çevrilecek kısma) Sablé tabanını bastırarak yerleştirin. Dondurucuda bir gece bekletin.

3. Glaze Uygulaması: Donmuş pastayı kalıbından çıkarın. Pastayı

bir tel ızgaranın üzerine alın. Glaze sosu 30-32°C sıcaklığa gelince, tek ve hızlı bir hareketle pastanın üzerine dökün. Glaze'in tamamen kapladığından emin olun. Pastayı servis tabağına alın. Üzerini tarçın çubukları, yıldız anason ve altın tozu serpilmiş kuru mandalina dilimleri ile zarifçe süsleyin.



Şefin Notu

• **Jöle Sırrı:** Akışkan doku için jelatini azaltın, jöleyi mutlaka mousse'tan daha küçük bir kalıpta dondurun.

• **Mousse Tekniği:** Çırpılmış kremayı ganaja spatulayla nazikçe yedirin. Fazla karıştırmak dokuyu öldürür.

• **Glaze Isısı:** 30-32°C arası uygulama sıcaklığı idealdir. Donmuş yüzeye tek hareketle dökün.

• **Sunum:** Servisten 30 dakika önce çıkarın. Kesildiğinde jölenin parlaltısı yeni yılın ilk ışığı gibi sofrayı aydınlatacaktır.



Mandalina Kokusunda Yeni Bir Başlangıç

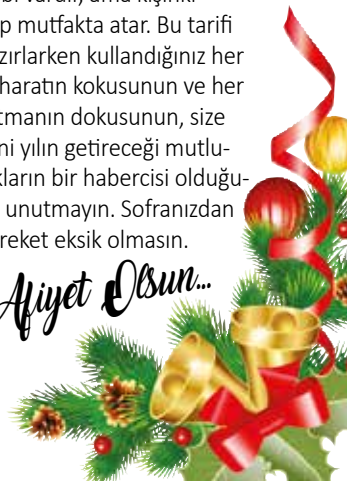
Bir tatlının hatırlanması için sadece lezzet yetmez; bir duygusu olmalı.

"Yıldız Anasonlu Mandalinanın Rüyası", kışın tüm dualarını taşıyan bir dilek gibi — narenciye kokusu, altın parıltısı, baharatın sıcaklığıyla...

Her diliminde, yeni yılın umut dolu sessizliğini duyarsınız. Ve belki de, mandalina soyarken duyduğunuz o koku, size yeniden hatırlatır:

Her mevsimin bir kalbi vardır, ama kışın hep mutfakta atar. Bu tarifi hazırlarken kullandığınız her baharatın kokusunun ve her katmanın dokusunun, size yeni yılın getireceği mutlulukların bir habercisi olduğunu unutmayın. Sofranızdan bereket eksik olmasın.

Afiyet Olsun...



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 dogal.tr



@Rotamı belirledim
Seda Özkan



Seyahatseverlere Kış İlhamı

Vizesiz Noel Rotaları

Yılbaşı yaklaşırken pek çok kişi hem bütçe dostu hem de kolay ulaşılabilir bir kış kaçamağı arıyor. Avrupa'nın pek çok şehrinde Aralık ayı boyunca kurulan Noel pazarları; ışıklarla süslü sokakları, tarçın kokulu sıcak içecekleri, sokak müziğinin eşlik

ettiği meydanları ve rengârenk hediyelik stantlarıyla büyüleyici bir atmosfer sunuyor. Üstelik Türk vatandaşlarının vizesiz seyahat edebileceği bu şehirler, kısa bir hafta sonu rotasıyla bile yılın yorgunluğunu atmak için ideal.

2025–2026 Noel pazarı sezonun-

da Balkanlar ve Kafkasya'nın öne çıkan şehirleri; hem kültür, hem lezzet hem de yılbaşı ruhunu doyasıya yaşamak isteyenler için birbirinden özel deneyimler sunuyor. Tiran'ın modern meydanlarından Saraybosna'nın tarih kokan sokaklarına; Tiflis'in ışıklı

caddelerinden Üsküp'ün enerjik yeni yıl festivallerine kadar her şehir, kendi yeni yıl hikâyesini yazıyor. Aşağıda, bu yıl vizesiz gidilebilecek en keyifli Noel pazarı rotalarını, deneyim önerileri, yöresel tatlar ve alınabilecek hediyeliklerle birlikte bulabilirsiniz.

Arnavutluk – Tiran

Tarih: 1 Aralık 2025 – 6 Ocak 2026

Atmosfer

Skanderbeg Meydanı dev yılbaşı ağacı, ışık tünelleri ve konserlerle modern bir yılbaşı sahnesine dönüşüyor.

Ne Yenir?

- Byrek çeşitleri
- Tavë Kosi
- Ballokume kurabiyeleri

Ne Alınır?

- Bakır işlemeli kahve takımları
- El dokuması şallar
- Yerel şarap ve raki

Bosna-Hersek Saraybosna

Tarih: 1 Aralık 2025 – 7 Ocak 2026

Atmosfer

Baščaršija'nın tarihi dokusu Noel pazarlarıyla birleşerek eşsiz bir kış atmosferi sunuyor.

Ne Yenir?

- Ćevapi
- Burek çeşitleri
- Sıcak çikolata ve boza

Ne Alınır?

- Bakır kahve setleri
- El işi seramikler
- Bosna kahvesi



Gürcistan – Batum

Tarih: 25 Aralık 2025 – 7 Ocak 2026

Atmosfer

Sahil boyunca kurulan ışıklı stantlar ve sokak konserleri şehri romantik bir yılbaşı destinasyonuna dönüştürüyor.

Ne Yenir?

- Adjaruli Haçapuri
- Churchkhela
- Gürcü şarapları

Ne Alınır?

- Baharat ve şarap setleri
- Renkli kilimler
- Ahşap oyma hediyelikler

Gürcistan – Tiflis

Tarih: 22 Aralık 2025 – 14 Ocak 2026

Atmosfer

Rustaveli Caddesi ışık gösterileri, dev yılbaşı ağacı ve sokak performanslarıyla gerçek bir kış masalına dönüşüyor.

Ne Yenir?

- Khinkali
- Satsivi
- Sıcak şarap ve tatlılar

Ne Alınır?

- El yapımı ikon tabloları
- Seramik kupalar
- Şarap & çikolata setleri

Kosova – Priştine

Tarih: 7 – 30 Aralık 2025

Atmosfer

Genç nüfusun enerjisiyle canlı bir yılbaşı pazarı, sokak sanatçıları ve tasarımla dolup taşıyor.

Ne Yenir?

- Flija
- Kuzu tandır
- Kosova kahvesi

Ne Alınır?

- El örmesi atkıları
- Ahşap oyma objeleri
- wKahve setleri

Kuzey Makedonya Üsküp

Tarih: 12 Aralık 2025 – 12 Ocak 2026

Atmosfer

Üsküp Meydanı ışıklandırmalar, dev sahne ve yeni yıl etkinlikleriyle Balkanların en keyifli yılbaşı duraklarından biri.

Ne Yenir?

- Tavçe Gravçe
- Kebap çeşitleri
- Sıcak rakija

Ne Alınır?

- El yapımı çömler
- Magnet ve tekstil ürünleri
- Baharat paketleri

Sırbistan – Belgrad

Tarih: 1 – 31 Aralık 2025

Atmosfer

“Open Heart Square” ile ünlü Belgrad Noel pazarı; sokak konserleri ve büyük yeni yıl kutlamalarıyla öne çıkıyor.

Ne Yenir?

- Pljeskavica
- Sırp sosislere
- Sıcak şarap

Ne Alınır?

- Rakija
- Ahşap oyuncaklar
- Nakışlı masa örtüleri

Sırbistan – Novi Sad

Tarih: 25 Kasım 2025 – 7 Ocak 2026

Atmosfer

Genç ve renkli şehir, ışıklı sokakları ve aile dostu yılbaşı aktiviteleriyle huzurlu bir yılbaşı ortamı sunuyor.

Ne Yenir?

- Yerel sosislere
- Etli güveçler
- Balkan tatlıları

Ne Alınır?

- El yapımı mumlar
- Nakışlı tekstil ürünleri
- Küçük seramik figürler



Her yeni yıl, yeni yolların bir daveti gibi... Bazen hiç tanımadığımız sokaklarda, bazen sevdiğimiz şehirlerin ışıkları altında kendimize yeniden bir rota çizeriz. Hangi şehirde olursanız olun, bu yıl kalbinizin pusulası sizi en çok iyi gelen yere götürsün.

Ben bu yıl rotamı belirledim, şimdi sıra sizde. Mutlu yıllar!



Plus Kitchen'ın Mutfağı: Gelenekten Moderniteye Lezzetin Hikâyesi

"İstanbul'un mutfak hafızasını modern dokunuşlarla buluşturan **Plus Kitchen Mutfaklar Koordinatörü Zeki Kara**, Plus Kitchen'da her tabağa hem ruh hem hikâye katıyor. Yerel tatlardan sürdürülebilirliğe, meze kültüründen yılbaşı menüsüne kadar mutfaktaki her detay onun ustalığını yansıtıyor. 2025'in gastronomi yolculuğunu ve Plus Kitchen vizyonunu **Sevgili Şef Zeki Kara ile Gastrofill için konuştuk.**"

■ **Zeki Şef, gastronomi yolculuğunuz nasıl başladı? Mutfakla ilk tanışmanızın arkasında nasıl bir hikâye var?**

Benim için mutfak bir meslektan önce bir mirastı. Babam ve abim şef olduğu için, daha çocukken tencerenin kaynayan buharı, kesme tahtasının ritmik sesi ve mutfağın o kendine has sıcaklığı hayatımın doğal bir parçasıydı. Küçük yaşlardan itibaren ailemin yanında durur, onların el lezzetini, sabrını ve mutfağa duyduğu saygıyı içime çeker gibi izlerdim. Çocuk aklımla bile şunu hissederdim: Bu ocağın ateşi sadece yemek pişirmiyor, bir kültürü taşıyor.

İstanbul'da doğup büyümem de hikâyemin önemli bir ruhunu oluşturuşuyor. Bu şehir, kokusuyla, sesleriyle, sokak lezzetleriyle, Boğaz'ın

sabah serinliğiyle ve kapalıçarşı esnafının "Gel hele usta, şuna bir bak" diyen sıcaklığıyla bana çok şey kattı. Çıraklık yaptığım iyi otel mutfaklarında ve restoranlarda ustaların 'evlat' diye seslenişi, bir yandan disiplin öğretirken bir yandan da insanı sarıp sarmalayan o yerel dokuyu hissettiriyordu.

Bıçak tutmayı, ateşi yönetmeyi, tencerenin ne dediğini dinlemeyi hep bu şehrin mutfaklarında öğrendim.

Bugün mutfağa adım attığımda hâlâ çocukluğumun o ilk kokusu gelir burnuma. Babamın dikkatli bakışı, abimin ustalığı ve İstanbul'un çok kültürlü mutfak ruhu... Hepsi içimde bir yerde hâlâ kaynıyor.



Murat Çiçek

Kökü Anadolu'da, Tekniği Dünyada, Dili Evrensel Bir Mutfak

■ **Kariyeriniz boyunca sizi en çok etkileyen mutfak kültürü veya usta kim oldu?**

Beni en çok etkileyen iki şey var: Birincisi, global gastronomi dünyasının teknik disiplinleri; özellikle Fransız mutfağının temel prensipleri ve Uzak Doğu'nun sade ama derinlikli yaklaşımı, vizyonumu ciddi anlamda genişletti.

İkincisi ise genetik miras ile ailem ve sosyal çevrem çok kültürlü mutfak yapısı. Bu

şehrin sokak lezzetlerinden fine dining'e uzanan zengin yelpazesi, bana her zaman ilham verdi. Yıllar boyunca çalıştığım ustalar arasında da özellikle malzemeyi iyi okuyabilen, global tekniklerle yerel dokuyu harmanlayan şefler benim için yol gösterici oldu."

■ **Bugün mutfakta kendi tarzınızı nasıl tanımlarsınız? Geleneksel mi, modern mi, yoksa iki dünyanın dengesi mi?**

Tarzımı iki dünyanın dengesi

olarak tanımlıyorum.

Geleneksel mutfakların ruhunu, kokusunu ve hafızasını korurken; modern gastronominin tekniklerini, sunum estetiğini ve global bakış açısını kullanmayı önemsiyorum. Benim için önemli olan; malzemenin özünü bozmadan, çağdaş tekniklerle daha rafine, daha temiz ve daha anlaşılır bir lezzet ortaya koymak. Yani kısaca: Kökü Anadolu'da, tekniği dünyada, dili evrensel bir mutfak anlayışı.

Mutfağı Bir İşletme Gibi Yönetebilen Şef, Her Zaman Bir Adım Öne Geçer

■ **Sizce iyi bir şefi diğerlerinden ayıran en önemli özellik nedir?**

Bence iyi bir şefi ayıran en önemli özellik; malzemeyi, ekibini ve misafir beklentilerini doğru

okuyabilme becerisidir.

Teknik ustalık ve yaratıcılık kadar, profesyonel bir şefin misafir isteklerini anlaması, doğru menü planlaması yapması ve işletmenin tüm süreçlerine hâkim olması da kritik önem taşır.

İyi şef sadece tabaktaki lezzeti yönetmez; maliyet

kontrolünden operasyon akışına, ekip yönetiminden misafir memnuniyetine kadar tüm süreçleri kurumsal bir bakışla takip eder.

Gerçek fark da burada ortaya çıkar: Lezzeti sürdürülebilir kılan, mutfağı bir işletme gibi yönetebilen şef, her zaman diğerlerinden bir adım öne geçer



Her Zaman Denge, Uyum ve Lezzet

5. Plus Kitchen menülerinin ilham kaynaklarınız neler? Mevsim mi, ürün mü, duygu mu sizi yönlendirir, seçimler nasıl yapılır?

Plus Kitchen ilhamını doğadan alan bir marka.

Tıpkı doğanın ritmi gibi biz de menülerimizi mevsimin sunduğu en iyi ürünlerle şekillendiriyor; her lezzeti kendi doğal döngüsü içinde,

en taze ve en doğru zamanda menümüze dahil etmeye özen gösteriyoruz.

Protein, baz ve meze üçlemesiyle oluşturduğumuz tabaklarda hedefimiz her zaman denge, uyum ve lezzet. Her öğünde misafirlerimize hem sağlıklı hem de lezzetli ve doyuruculuğu kusursuz şekilde dengelenmiş bir deneyim olarak sunmaya çalışıyoruz.



Plus Kitchen'da başarı, yalnızca iyi tabaklar çıkarmakla değil; aynı nefesi taşıyan bir ekip olabilmekle ölçülür. Mutfak ekibimizden aşçıbaşılarımıza kadar herkes, aynı heyecanı, aynı sorumluluğu ve aynı emeği paylaşır.

Yerel Lezzet ve Coğrafi İşaretler

■ Plus Kitchen'ın çok geniş bir ürün yelpazesi olduğunu biliyoruz. Bu ürünlerde yerel malzemelerin ve coğrafi işaretli ürünlerin yeri nedir? Plus Kitchen mutfağında hangi kriterlere göre ürünler seçiliyor?

Plus Kitchen olarak uzun yıllardır sayısız ürüne ev sahipliği yapıyoruz. Plus Tezgah konseptimizle misafirlerimize sınırsız kombinasyonlar sunuyor; ana yemeklerden yardımcı yemeklere, mezelerden tatlılara kadar geniş bir yelpazeyi her öğünde deneyimlemelerini sağlıyoruz. Tezgahta sunduğumuz lezzetleri sadece haftada iki kez tamamen değiştirmekle kalmıyor, her yenilikle yepyeni tatları keşfe açıyoruz.

Böylesine geniş bir ürün yelpazesinde çalışırken yerel malzemeler ve coğrafi işaretli ürünler bizim için çok değerli. Çünkü iyi bir tabağın sadece lezzetle değil, kaynağıyla ve üretim süreciyle de anlam kazandığını biliyoruz. Bu nedenle malzeme seçiminde mevsimsellik ve kalite her zaman önceliğimiz. Mümkün olduğunda yerel üreticilerden temin ettiğimiz ürünleri menülerimize dahil ederek hem bölgesel değerleri koruyor hem de misafirlerimize özgün tatlar sunuyoruz.



■ Günümüzde sürdürülebilir mutfak yaklaşımı çok konuşuluyor. Siz bu konuda mutfağınızda neler yapıyorsunuz?

Benim mutfakta sürdürülebilirlik anlayışım, malzeme seçiminden atık yönetimine kadar her aşamada kendini gösterir. Mevsiminde ve yerel üreticiden aldığımız ürünleri kullanmaya özen gösteririz. Ayrıca, malzemeyi verimli kullanmak, porsiyon ve fireyi minimize etmek ve yeniden değerlendirme yöntemleriyle mutfağı optimize etmek temel prensiplerimiz arasında.

Sürdürülebilir mutfak sadece çevre bilinci değil; aynı zamanda ekonomik verimlilik ve kalite standardını korumak anlamına da gelir. Biz bunu, mutfağımızın kültürüne entegre ederek hem lezzetli hem sorumluluğu bir arada sunuyoruz.

■ Plus Kitchen ile yollarınız nasıl kesişti?

Plus Kitchen ile yollarımız, ortak bir vizyon ve kalite anlayışı etrafında kesişti. Onların profesyonel ve yenilikçi yaklaşımı, benim mutfaktaki deneyim ve disipliniyle çok uyumlu. Başlangıçtan itibaren, hem lezzet hem de operasyonel süreçlerde yüksek standartlara odaklandık. Bu ortaklık, benim için sadece yeni bir proje değil; aynı zamanda gastronomik vizyonun daha geniş bir kitleye ulaşması anlamına geliyor.

Dokunuşlarım detaylarda gizlidir..

■ Plus Kitchen için özel olarak hazırladığınız yılbaşı meze menüsünde hangi tatlar öne çıkıyor?

Özellikle meze şubelerimizde yılbaşı için misafirlerimizi çok özel lezzetler bekliyor. Menümüzde mutlaka vişneli yaprak sarma, kuru patlıcan dolma ve sofraların vazgeçilmezi haydari, acuka, girit ezme ve köpoğlu gibi klasik tatlar yer alıyor. Bunun yanı sıra, bizim için özel ve favori lezzetlerden biri olan pancarlı humusu da denemelerini öneririz.

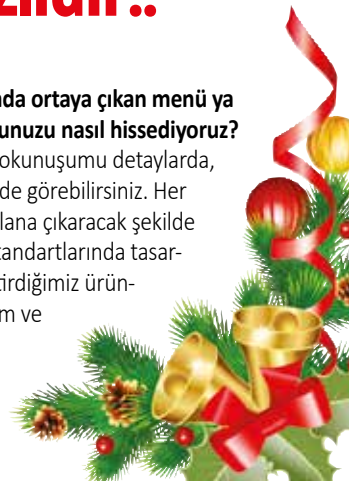
Elbette bu lezzetlere ek olarak, yılbaşı ruhunu yansıtan birçok farklı meze seçeneğiyle de misafir-

lerimizi karşılıyoruz.

■ Bu iş birliği kapsamında ortaya çıkan menü ya da ürünlerde sizin dokunuşunuzu nasıl hissediyoruz?

Menülerimizde benim dokunuşumu detaylarda, malzeme seçimi ve tekniklerde görebilirsiniz. Her tabak, hem yerel tatları ön plana çıkaracak şekilde hem de global gastronomi standartlarında tasarlanıyor. Plus Kitchen ile geliştirdiğimiz ürünlerde, lezzetin yanı sıra sunum ve fonksiyonellik benim mutfak felsefemin izlerini taşıyor.

Zeki Kava





18. Gastrofill okurları için yeni yıl mesajınız ne olurdu?

Yeni yılda, mutfakta ve hayatın her alanında yaratıcılığınızın, disiplininizin ve tutkunuzun sizi ileriye taşımasını dilerim. Gastronomi sadece yemek yapmak değil; kültürü, hikâyeyi ve emeği paylaşmaktır.

Okurlarımıza tavsiyem, yeni lezzetleri keşfetmeye, yerel ve global tatları deneyimlemeye ve her zaman meraklı olmaya devam etmeleri. Sağlık, mutluluk ve lezzet dolu bir yıl geçirmenizi temenni ediyorum.

Unutmayın, iyi yemekler paylaştıkça güzeldir; yeni yılınız da paylaştıkça değer kazanacak.



Plus Mezze sofralarda küçük mutluluklar yaratmayı amaçlıyor

■ Meze kültürünün Türk mutfağındaki önemini nasıl tanımlarsınız? Plus Kitchen için meze ne ifade ediyor ve markanın yıllardır bu alanda sevilen bir çizgide kalmasının sırrı nedir?

Meze, Türk mutfağında sadece bir lezzet değil, paylaşmanın ve sohbetin merkezidir. Plus Kitchen için meze ise, işte bu ruhu sofralara taşımak demek. Plus Kitchen'da; her mezenin bir hikâyesi olduğuna inanıyoruz ve bu hikâyeyi sofralara taşıyoruz.

Mezenin ruhuna sadık kalarak, yalnızca mevsiminde toplanmış, yerel ve kaliteli malzemeleri seçiyoruz. Tokat'tan asma yaprağını, Antep'ten kuru patlıcan ve biberlerimizi özenle temin ediyor, soslarımızda ise mevsimine uygun sebzeleri kullanıyoruz. Tüm hazırlıklarımızda geleneksel yöntemlerden vazgeçmeden, sofralara hem lezzet hem de hikâye sunuyoruz.

Yıllardır sevilen bir çizgide kalmamızın sırrı da burada yatıyor: her meze bir hikâye, her hikâye paylaşılan bir sofradır. Yerel üreticilerle kurduğumuz güçlü bağlar sayesinde sofralara yalnızca iyi lezzetler değil; aynı zamanda emeğin, dayanışmanın ve paylaşmanın izlerini de taşıyoruz. Her öğünde, ister yol üstü uğranan güvenli bir adres, ister kapınıza gelen bir lezzet kutusu olsun, Plus Mezze sofralarda küçük mutluluklar yaratmayı amaçlıyor.

Her şubenin hikayesi var..

■ Plus Kitchen restoranlarının yanı sıra Caddebostan ve Hisar'da Plus Kitchen Mezze adıyla iki yeni şube açtınız. Bu markanın yolculuğu nasıl başladı, hikayesi nedir?

Plus Kitchen'da mezenin hikayesi aslında çok eskiye dayanıyor. 1959'da küçük bir meze atölyesi olarak başlayan yolculuk, bugün aynı değerleri daha fazla kişiyle buluşturma inancı ile Plus



Mezze'ye dönüştü. Geçmişin mutfak mirasını bugünün sofra kültürüyle harmanlıyor, geleneksel tarifleri aynı özen ve ustalıklı, kendimize özgü yorumlarla yaşıyoruz.

Caddebostan ve Hisar'daki şubelerimizle bu geleneği daha geniş kitlelere taşıdık.

Mahallenin mezecisi

olma ruhunu yeniden canlandırmak ve her gün sofralara küçük mutluluklar katmak için raflarımızı taze ekmekler, çeşit çeşit mezeler ve yöresel ürünlerle donatıyoruz. Misafirlerimize ister yol üstü uğranan güvenli bir adres, ister kapıya gelen lezzet kutusu sunalım, her sofrada yerimizi almak ve mezenin paylaşılan hikâyesini yaşatmak en büyük amacımız.

■ Yılbaşı sofralarına Plus Kitchen dokunuşu katmak isteyen okurlarımıza üç meze öneriniz neler olur?

Aslında bu bizim için cevaplama soru. Her damak tadına uyum sağlayacak, misafirlerimizin de uzun yıllardır çok sevdiği 3 meze olarak vişneli yaprak sarma, köpoğlu ve acuka'yı önerebiliriz.

Tamamen Denge..

■ Sizce iyi bir meze hazırlamanın sırrı nedir? Sunum mu, denge mi, yoksa ruh mu?

İyi bir mezenin sırrı, geleneksel mutfak değerleri ile modern gastronomi tekniklerini dengeleyebilmektir.

Ruh: Mezede, mutfak kültürü mirasını ve şefin vizyonunu hissettirmek gerekir. Geleneksel tariflerin özü korunmalı, her malzeme hikâyesiyle doğru şekilde kullanılmalıdır.

Denge: Tat, aroma ve dokuların uyumu, hem misafir memnuniyeti hem de marka standardı için kritiktir. Kurumsal mutfaklarda bu dengeyi sağlamak, operasyonel disiplinle mümkün olur.

Sunum: Modern gastronomi yaklaşımıyla, görsel estetik ve fonksiyonellik öne çıkar. Sunum, mezeyi deneyimlemenin ilk temas noktasıdır ve kurumsal standartlara uygun olmalıdır. Kısacası, iyi bir meze gelenek ile yeniliği, ruh ile profesyonelliği bir araya getirir, ve hem tat hem görsel hem de kurumsal açıdan eksiksiz bir deneyim sunar."

■ Yılbaşı sofralarında dengeyi sağlamak için ana yemekle mezelerin uyumu nasıl olmalı? Plus Kitchen bu dengeyi nasıl kuruyor?

Yılbaşı sofralarında denge, ana yemek ile mezelerin birbirini tamamlamasıyla sağlanıyor. Plus Kitchen'da bu denge, tüm Plus Tezgah menülerimizin temelinde yer alıyor aslında. Tezgahta sunulan yemekler birbirleriyle uyumlu şekilde kurgulanıyor, ancak ana yemek, baz ve mezeyi misafirlerimiz kendi tercihleriyle seçiyor. Böylece her sofrada, kendi damak zevklerine uygun, dengeli ve lezzetli bir deneyim yaratmaları mümkün oluyor.

Değerlendirme ve Vizyon

■ 2025 yılı sizin için nasıl geçti, 2026'dan neler bekliyorsunuz?

2025 bizim için hem yoğun hem de çok keyifli bir yıl oldu. Misafirlerimizle bir araya geldiğimiz her an, yeni lezzetleri keşfettiğimiz her gün bize ilham verdi. Her tabağı özenle hazırlayarak lezzeti, tazeliği ve dengeyi korumaya çalıştık; amacımız her misafirimize keyifli ve özgün bir yemek deneyimi sunmaktır. 2026'da ise daha fazla sofrada olmak, küçük mutluluklar katmak ve her tabakta hikâyemizi paylaşmaya devam etmek istiyoruz.

■ Son olarak mutfaka yeni adım atan genç şeflere veya gastronomi öğrencilerine ne tavsiye edersiniz?

Genç şeflere tavsiyem, mutfak sadece yemek yapmak olarak değil, bir disiplin ve öğrenme alanı olarak görmektir.

Öncelikle temel teknikleri eksiksiz öğrenin; malzeme bilgisini, pişirme tekniklerini ve hijyen standartlarını içselleştirin. Ardından, geleneklerden ilham alarak kendi tarzınızı geliştirin, ama her zaman yeniliğe ve global gastronomi trendlerine açık olun.

Ayrıca, mutfak sadece bireysel beceriyle değil, ekip yönetimi ve profesyonel iletişimle de şekillenir. İşletme süreçlerini, misafir beklentilerini ve sürdürülebilir uygulamaları anlamak, uzun vadede sizi diğerlerinden ayıracak en önemli yetkinliklerdir.

Kısacası: sabır, disiplin, öğrenme isteği ve ekip ruhu; başarılı bir şefin olmazsa olmazıdır.



Kış Fermentasyonları: Soğuğun İçinde Saklanan Sıcak Bir Gelenek



her zaman iyi geliyor. Şehir yaşamının temposu insanı tüketse de, mutfakta kendi ritmini yaratmanın verdiği bir güç var.

Bir de işin sürdürülebilirlik tarafı var ki görmezden gelmek mümkün değil. Artan sebze saplarından turşu suyu, meyve kabuklarından sirke... Bu küçük dokunuşların hem atığı azalttığını hem de mutfağın yaratıcılığını artırdığını görmek beni mutlu ediyor. İtiraf edeyim: Bu mevsimde kendi kiler kültürümü yaratmaktan büyük zevk alıyorum.

Kış kapıyı kapatıp da soğuk yüzünü göstermeye başladığında, mutfakta tuhaf bir sessizlik doğar. Dışarıdaki sert hava, içerideki yumuşak ritmi daha da belirginleştirir. İşte o anda, yıllardır aynı gerçeği yeniden fark ederim: Kış, fermentasyonun mevsimidir. Bu yalnızca bir mutfak tekniği değil; sabrın, dönüşümün ve mutfağın hiç kaybetmediği o derin sezginin sessiz bir kutlamasıdır.

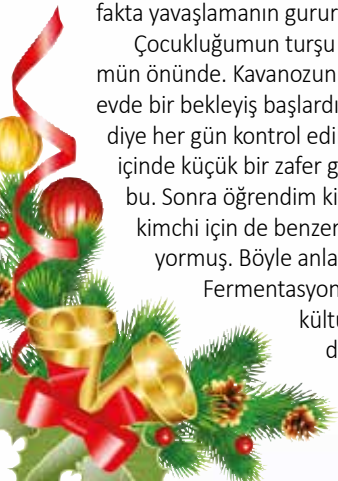
Bugün modern mutfakların trendi gibi görünen fermentasyon, aslında geçmişin bize bıraktığı en güçlü miraslardan biri. Turşu, kimchi, miso, şalgam... İsimleri farklı olabilir ama hepsinin anlattığı aynı: Doğa, kendisine zaman tanıyanı ödüllendirir. Ben bunu her kavanozu hazırlarken yeniden hissediyorum. Sebzelerin renk değiştirmesi, kokuların derinleşmesi... Bu dönüşüm, mutfakta yavaşlamanın gurur veren bir karşılığı gibi.

Çocukluğumun turşu hazırlıkları hâlâ gözümün önünde. Kavanozun kapağı kapandığında evde bir bekleme başladı. "Acaba tuttu mu?" diye her gün kontrol edilen, tadı oturdukça aile içinde küçük bir zafer gibi kutlanan bir süreçti bu. Sonra öğrendim ki dünyanın öbür ucunda kimchi için de benzer bir heyecan yaşanıyor. Böyle anlarda fark ediyorum:

Fermentasyon sadece gıdayı değil, kültürleri de ortak bir paydada buluşturuyor.

Bugün restoranlarda kavanozların yeniden baş tacı edilmesine şaşırmıyorum. Şefler artık fermentasyonu yalnızca saklama tekniği olarak değil, bir lezzet silahı olarak görüyor. Turşu suyunun bir sosu uyandırması, fermente meyvenin tatlıya kattığı asidik kontrast... Benim için bunlar gastronominin geleceğine dair çok net bir işaret: Yavaşlayan kazanır. Derinleşen tat kazanır. Sabreden mutfak kazanır.

Evde ise daha kişisel bir hikâye yaşıyorum. Kendi kimchi'min kapağını açtığım o anı tarif etmem zor; hafif bir tıslama, hafif bir asidik koku... Sanki kavanoz bana fısıldıyor: "Emek boşa gitmedi." Kışın ağır temposu içinde bu küçük canlılık hâli bana





Ve işin en güzel bölümü sofrada başlıyor. Fermente bir ürün masaya geldiğinde, sohbet mutlaka açılır. “Nasıl yaptın?”, “Kaç gün beklettin?”, “Bir dahaki kavanoza şunu eklesene...” Kış sofralarının bu küçük sohbetleri, bana her seferinde aynı şeyi düşündürüyor: Fermentasyon sadece gıdayı dönüştürmüyor; insanları da masanın etrafında birbirine yaklaştırıyor.

Sonunda kışa dair inancım hep aynı noktaya çıkıyor: Dışarıda gri bir hava olabilir, ama mutfakta kavanozların içinde her zaman bir hareket, bir sıcaklık, bir yaşam vardır. Fermentasyon bana kışın bir saklama mevsimi değil, bir dönüşüm mevsimi olduğunu öğretiyor. Ve bu dönüşümün sonunda tekrar tekrar aynı gerçeğe dönüyorum: İyi tat, hızlı olanın değil; beklemesini bilen ödülüdür. Tabii bu slogan ünlü bir İrlanda birasının da sloganı aynı zamanda ama o da bir diğer yazının konusu olsun.





» 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





Yeni yıl ruhunu canlandırın

Sinemaseverler için 10 film önerisi

Aile bağlarından romantik aşklara, eğlenceli animasyonlardan unutulmaz klasiklere... Yılbaşı ruhunu doyasya yaşamak isteyenler ve yeni yılı sinema keyfiyle karşılamak isteyenler için 10 film önerisi



1 Love Actually (Aşk Her Yerde) - 2003

Birbirine bağlı farklı aşk hikayelerini takip eden film, Londra'da yılbaşı öncesi dönemde geçiyor. Çeşitli karakterlerin, aile bağları, dostluk ve aşk üzerinden hikayeleri keşifliyor. Hem romantik hem de komik sahnelerle dolu.



2 Home Alone (Evde Tek Başına) - 1990

8 yaşındaki Kevin, ailesi Noel tatili için başka bir şehre giderken yanlışlıkla evde unutulur. Bu sırada eve girmeye çalışan iki sakar hırsızla başa çıkmaya çalışan Kevin'in maceralarını izleriz.



3 The Polar Express - 2004

Noel'e inancını kaybetmek üzere olan bir çocuk, sihirli bir trene biner ve Kuzey Kutbu'na doğru yolculuğa çıkar. Bu yolculuk, onun hayal gücünü yeniden canlandırır ve Noel ruhunu keşfetmesini sağlar.



4 The Grinch (Grinç) - 2018

Bu animasyon film, Dr. Seuss'un klasik eserine dayanmaktadır. Grinç, Noel'i yok etmeyi planlayan, yalnız ve mutsuz bir yaratık olarak Whoville kasabasına gelir. Ancak, küçük Cindy Lou Who'nun iyiliği ve kasaba halkının sevgi dolu tavrı, Grinç'in kalbini yumuşatır ve sonunda gerçek Noel ruhunu keşfeder. Film, mizahi ve dokunaklı bir şekilde Noel'in anlamını işler.



5



Last Christmas – 2019

Kate, hatalarla dolu geçmişini ardında bırakmaya çalışırken bir tatil dükkanında çalışmaya başlar. Hayatı monoton bir şekilde devam ederken Tom adında bir adamla tanışır. Bu karşılaşma, Kate'in Noel ruhunu ve hayatının anlamını yeniden keşfetmesine yol açar. Duygusal ve şaşırtıcı bir finalle unutulmaz bir yılbaşı hikayesi.

6



Noel Gecesi Kabusu – 1993

Halloween Town'un lideri Jack Skellington, her yıl Halloween'i kutlamaktan sıkılır ve bir gün yanlışlıkla Noel Town'a keşfe çıkar. Noel'i öğrenip oraya kendi tarzında bir kutlama düzenlemeyi planlar. Ancak, Jack'in yanlış anlamaları ve Noel'in anlamını tam kavrayamaması, kasabada kaos yaratır. Film, Jack'in kendini ve Noel'in gerçek anlamını keşfetmesiyle sona erer.

7



Klaus – 2019

Bu ödüllü animasyon, yalnızca çocuklar için değil, yetişkinler için de ilham verici bir hikaye sunuyor. Jesper, tembel bir postacı olarak atandığı uzak bir kasabada oyuncak ustası Klaus ile tanışır. İkili, çocuklara hediye dağıtarak kasabadaki düşmanlıkları sevgiye dönüştürür. Noel'in anlamını ve iyiliğin gücünü anlatan büyüleyici bir yapım.

8



34. Cadde'de Mucize – 1947/1994

Noel Baba olduğunu iddia eden Kris Kringle, mahkemede gerçek kimliğini kanıtlamak zorunda kalır. Film, Noel'in yalnızca bir efsaneden ibaret olmadığını, inancın ve sevginin gücüyle mümkün olan mucizeleri vurgular. Hem klasik hem de modern uyarlamasıyla yılbaşı ruhunu yaşatan bir başyapıt.

9



9. Arthur Christmas (Hediye Operasyonu) – 2011

Noel Baba'nın beceriksiz ancak iyi kalpli oğlu Arthur, bir çocuğun hediyesinin yanlışlıkla teslim edilmediğini fark eder. Durumu düzeltmek için zamanla yarışan Arthur, hem bir maceraya atılır hem de ailesinin Noel geleneğini sorgular. Eğlenceli ve mesaj dolu bir animasyon.

10



Falling for Christmas – 2022

Lüks bir otel mirasçısı olan Sierra Belmont, bir kaza sonucu hafızasını kaybeder ve küçük bir kasabada tanımadığı bir ailenin yanında iyileşmeye başlar. Burada, otelin yeni yöneticisi Jake ile tanışır ve aralarındaki bağ güçlenirken, Sierra kendi kimliğini ve hayatını yeniden keşfeder. Film, aşk ve yeniden başlama temalarını işler.





MARMARALI GURME
Mehmet Birtok

Gelenekten geleceğe bir lezzet yolculuğu: Tarihi Kuzguncuk Fırını

1929 yılında küçük bir yerel fırın olarak başlayan hikaye zamanla büyüdü ve değişti ama hiçbir zaman köklerinden uzak kalmadı.

2017 Sonrası Yeni Ürünler ve Yeni Şubeler

2017'den itibaren fırın, sadece şubeleşme değil, aynı zamanda ürün gamını genişletme stratejisi izlemeye başladı. Geleneksel üretim anlayışı korunurken, modern tatlar ve dünya mutfaklarından örnekler menüye eklendi.

2025 itibarıyla toplam 8 şubeye ulaşan firma, son şubesini Acıbadem Caddesinde hizmete açtı. Bu büyüme, Tarihi Kuzguncuk Fırını'nı İstanbul gastronomisinin güçlü oyuncularından biri haline getiriyor.

Genişleyen Ürün Yelpazesi

Bugün Tarihi Kuzguncuk Fırını, yalnızca ekmek kurabiye, pasta ve galeta üreten bir fırın değil;

zengin ürün çeşitliliğiyle her yaştan müşteriye hitap eden kapsamlı bir lezzet noktasıdır.

Ekmek Çeşitleri,

Taş fırın ekmeği, tam buğday, çavdar, siyez ekmeği, karabuğday ekmeği, cevizli üzümlü özel ekmekler, Baget & rustik ekmek çeşitleri

Pastane ve Tatlılar,

Kruvasan, poğaç, simit, açma, pasta, profiterol, ekler, tart çeşitleri, Geleneksel tatlılardan cevizli ev baklavası, midye baklava ve sütlü tatlılar

Glutensiz Lezzetler,

Glutensiz ve şekerless seçenekleri ile patentli ürünlerinden olan Kuzguncuk Mantarı ve Prenses kurabiye herkes tarafından kabul görmüş favori ürünleri. Glutensiz poğaç, glutensiz ekmek, glutensiz kurabiye ve pasta çeşitleri.

Dünya Mutfak Lezzetleri,

Pizza, makarna, hamburger, noodle çeşitleri
Özel Üretimler ve Mevsimsel Tatlar
Ramazan pidesi, Yılbaşı kurabiyeleri, Mevsimsel kekler, kavala kurabiyesi, özel reçeteli kurabiyeler

Üç Kuşaklık Mirasın Lezzete Yansıması

Bugün Halil İbrahim Yıldız ve ailesi, üçüncü kuşak temsilcileriyle birlikte geleneksel fırıncılığın ruhunu koruyarak daha modern, daha geniş bir ürün yelpazesi sunuyor.

Her kuşak, kendi döneminin ihtiyaçlarına göre yenilikler eklesede, her ürünün temelinde aynı ilke yer alıyor: "Doğal malzeme, ustalık, tazelik, güven ve en önemlisi sağlıklı yaşam."



Mardin'in Binlerce Yıllık Lezzetleri İstanbul Maltepe'de Hayat Buluyor



Modern Sunumlarla Geleneksel Bir Deneyim

Restoran, ferah atmosferi ve yöresel sunumlarıyla sadece bir yemek mekânı değil; kültürel bir anlatının, aile geleneğinin ve gastronomik bir mirasın günümüze taşındığı özel bir merkez niteliği taşıyor.

Gece Menüsünde Şifa Dolu Çorbalar
Mardin Mutfağı artık akşam saatlerinde de misafirlerine özel bir seçenek sunuyor.

Atom, işkembe, kelle paça ve beyran başta olmak üzere birçok yöresel çorba gece 01.00'e kadar servis ediliyor. Böylece hem geç saatte sıcak bir lezzet arayanlara hem de Mardin'in geleneksel yemek kültürünü deneyimlemek isteyenlere yeni bir buluşma noktası oluşturuluyor.



Mezopotamya, binlerce yıl boyunca Araplar, Süryaniler, Kürtler, Türkler ve daha birçok halkın bir arada yaşadığı kadim bir kültür coğrafyasıdır. Bu zengin mozaığın doğal sonucu olarak, bölgenin yemekleri de çok çeşitli ve renkli bir miras sunar. Farklı milletlerin gastronomi geleneklerinin birleştiği bu bereketli topraklar, eşsiz bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Mardin Mutfağı Restoranı ise bu köklü lezzet mirasını İstanbul'a taşıyan önemli mekânlardan biridir. 1999 yılında kurulan Mardin Mutfağı

Restoranı, Mardin'in binlerce yıllık gastronomi kültürünü modern sunumlarla buluşturarak Maltepe'de şubesiyle hem bölge halkına hem de Anadolu mutfaklarını keşfetmek isteyenlere kapılarını açıyor, özgün bir lezzet deneyimi sunuyor.

Markanın kurucusu Erkan Sözen, restoranın yıllar içinde bir "mutfak okulu" kimliği kazandığını vurguluyor. Eğitimli ve tecrübeli ekibiyle Mardin'in geleneksel yemeklerini aslına sadık biçimde hazırlayan restoran, aynı zamanda sektöre yeni ustalar kazandırıyor.

Anadolu'nun Kadim Tatları Bu Mutfakta Hayat Buluyor

Mardin Mutfağı Restoranı'nın menüsü, Mezopotamya'nın derin gastronomik mirasını yansıtan seçkin lezzetlerden oluşuyor. Öne çıkan yemeklerden bazıları:

• Kaburga Dolması:

Kuzu kaburgasının içine pirinç, badem ve etle hazırlanan özel iç pilavın doldurulmasıyla yapılan, Mardin sofralarının en gösterişli yemeklerinden biri.

• Mumbar ve İşkembe Dolması:

Koyun bağırsağının temizlenip içine bulgur, pirinç, kıyma, baharat ve yağla hazırlanan özel harcın doldurulmasıyla yapılan, geleneksel yöntemlerle, büyük ustalık gerektiren yöresel tatlar.

• Sembusek:

İnce hamurun kıyma, soğan ve özel baharatlarla doldurulmasıyla hazırlanıp taş fırında pişirilen sembusek; dışı hafif çıtır, içi ise sulu ve aromatik yapısıyla restoranın en çok tercih edilen lezzetleri arasında.

• **Süryani Güveci:** Etin sebzeler ve özel Süryani baharatlarıyla güveçte uzun süre pişmesiyle hazırlanan bölgenin en karakteristik lezzetlerinden biri olup aromatik ve yumuşak dokusuyla damaklarda iz bırakıyor.

• **İrok:** Görünüş olarak içli köfteyi andırsa da ince bulgurlu dışı harcı ve baharatlı kıymalı içiyle içli köfteden ayrılır. Kaynar suda haşlanarak hazırlanan irok genellikle sıcak olarak ve üzerine tereyağı eklenerek servis ediliyor.

• **Harire:** Yörede yetişen üzümün şirasından yapılan, doğal ve şekersiz olan bir tatlı, farklı baharatlarla harmanlanarak sunuluyor.

• **Reyhani Şerbeti:** Reyhan ve çeşitli aromatik bitkilerle hazırlanan bu doğal içecek, yemeğin yanında ya da ardından sunulan şifalı bir Mardin geleneği.





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

Yeni Yıl Coşkusunu NUDE Eşliğinde Yaşayın



İşlevselliği tasarım ile buluşturarak cam ev eşyalarında geleneksel sınırların ötesine geçen NUDE, göz alıcı tasarımlarıyla yılbaşı sofralarında göz kamaştırırken, sevdikleri için sıra dışı hediye arayışında olanlara da ilham verecek.

"Simple is Beautiful" (Yalın Güzeldir) felsefesini uluslararası tasarımcıların koleksiyonlarıyla buluşturan, Şişecam'ın global tasarım markası NUDE, yeni yıla girmeye kısa bir süre kala, kutlama sofralarında sevdiklerini ağırlamak ve zarif hediyelerle yeni yıl neşesini yaşamak isteyenler için birbirinden güzel alternatifler sunuyor.

NUDE Tasarımlarıyla Sofralarınıza Işıltı Katın

NUDE'un hafifliği ve inceliği ile fark yaratan Stem Zero Koleksiyonu'nda yer alan Volcano şarap ve şampanya kadehleri yılbaşı masalarına zarafet katarken duyular üzerine odaklanan tasarımlarıyla da bu unutulmaz anları eşsiz

bir deneyime dönüştürüyor. Şişecam'ın özel "Ion Shielding" teknolojisi ile iki kat daha güçlü ve esnek bir yapı kazanan Stem Zero Koleksiyonu, standartları yeniden tanımlayan ve hafifliğine karşın sahip olduğu dayanıklılık ile şaşırtan, her biri kurşunsuz kristalinden üretilmiş el yapımı kadehlerden oluşuyor.

NUDE'un yenilik koleksiyonlarından biri olan Juno ise, genç ve neşeli tasarımıyla sunumlara renk katıyor. NUDE Juno koleksiyonu, birbiriyle entegre olarak dönuşen, birbirlerinden ayrılarak yeni formlar doğuran ve böylece çoğulculuğu, birlikte olmayı ve dönüşümü temsil eden neşeli bir tasarım sunuyor. Sunum tabakları, karaf ve bardaktan oluşan Juno koleksiyonu, opal gri ve turuncu tonlarından oluşan renk paleti sayesinde yılbaşı sofralarına renkli ve görsel olarak davetkar bir dokunuş katacak.

Bakır bir taban üzerine yerleştirilen, el oyması dalga desenleriyle bezeli, berrak kristal bir kubbe şeklinde

tasarlanan Ilo mumluklar da mum ışığını en sıcak ve göz alıcı şekilde yansıtıyor. İç ve dış mekân kullanımına uygun olan mumluk, göz kamaştırıcı bir etki yaratmak için koleksiyonun diğer parçalarıyla birlikte de kullanılabilir.

2026'ya Kadeh Kaldırırken, Bu Anı Bar/Giani Koleksiyonuyla Taçlandırın

Ödüllü miksojist Giorgio Bargiani tarafından tasarlanan Bar/Giani Koleksiyonu, şık tasarımı ve zarif işçiliği mükemmel bir uyumla bir araya getiriyor. Klasik kokteyller ve deneysel sunumlar için özenle yaratılan bu koleksiyon, her bir kadehte sade çizgiler ve rafine bir silüet sunarak zarif ve minimalist bir estetiği yansıtıyor. Koleksiyondaki her bir ürün hem klasik kokteyller hem de özel sunumlar için, herkesin damak zevkine ve tarzına uyacak şekilde özenle ve çok yönlü bir bakış açısıyla oluşturuldu.





Her dokunuşta gizlilik ön planda

■ Türk mutfağı ile İtalyan mutfağının kesişim noktalarına nasıl bakıyorsunuz? Ortak bir lezzet dili mümkün mü?

Kültür olarak ve insan profili olarak iki farklı ülke insanı birbirine benziyor. Ortak bir lezzet dilinin olduğuna ben inanıyorum. Bu kesişimi de sebzeleri, meyveleri, etleri ve peynirleri birbiri ile buluşturup ortak bir dil yarattığımızı düşünüyorum.



Murat Çiçek

Yeni menüler yolda..

■ Önümüzdeki dönemde sizi heyecandıran yeni projeler veya menü fikirleri var mı?

Yaz menüsü her zaman daha renkli ve heyecanlı oluyor. Yaz mevsiminin çeşitliliği daha fazla oluyor. Nisan ayı gibi tekrar yeni menü AR-GE'sine başlayacağız. Şimdiden bunun planını ekip olarak yapmaya başladık.

■ Trattoria Fontana'nın mutfak felsefesini tek cümleyle tanımlamanız gerekse, bu cümle ne olurdu?"

İnsanların kendini rahat hissettiği, masadan mutlu ayrıldığı arkadaşlarıyla karnını doyurup ürünleri paylaşıp keşfettiği bir felsefe ile mutfağımızı kurduk. Açık mutfakta çalışıyoruz, çoğu zaman misafirler gelip ürünler hakkında sorular da soruyor. Teşekkür edip 'elinize sağlık' diyorlar. Bu soruları cevaplamak da bizi iyi hissettiriyor. Amacımıza ulaştığımızı düşünüyorum. Tek cümle ile özetlersek yemek pişirenin de yemek yiyenin de o ürüne bakarken tebessüm etmesi diyebilirim.

■ Misafirlerin menüde en çok ilgi gösterdiği veya sürpriz yaşadığı tabak hangisi oldu?

Aslında bir tabak olarak örnek vermemek lazım. Menüümüzün genel olarak misafirlerin gelip farklı farklı ürünleri paylaşarak keşfedip hepsinden farklı lezzetler alıyor olması. Genel olarak çoğu misafirimiz biz bu ürünü "daha önce başka yerde yemiştik ama burada daha farklı yorumlanmış daha çok hoşumuza gitti" gibi sözler duyuyoruz. Bu da bizi Fontana olarak mutlu ediyor.

■ "Şef imzası" sizce bir tabakta nasıl okunmalı? Sizin imzanız hangi detaylarda gizli?

Şef imzası bir tabakta sadelikten yana olmalı. Herkesin aslında gerçekten ben bunu nasıl düşünemedim, bu iki ürün birbiriyle aslında çok uyumlu deyip şaşırdığı nokta şef imzası oluyor.



Sadelik ve Lezzet

"İstanbul'un kalbinde, Akdeniz'in sıcak dokunuşlarını modern yorumlarla buluşturan Şef Ömer Sayılioğlu, Trattoria Fontana'da her tabağa hem lezzet hem de hikâye katıyor. Kış menüsünden vegan seçeneklere, sürdürülebilir ve rejeneratif mutfak anlayışından ekip imzasına kadar mutfaktaki her detay onun dokunuşunu taşıyor. **Gastrofill Dergisi için Şef Ömer Sayılioğlu** ile mutfağın ilham kaynaklarını ve yeni menü vizyonunu konuştuk."

FONTANA

■ **"Sevgili şefim sizi tanıyabilir miyiz?**
Merhaba ben Ömer Sayılioğlu. Ocak 1997 İstanbul doğumluyum. Çocukluğumdan beri merak duyduğum mutfak macerasını profesyonel iş olarak yapmak istediğimden dolayı 2020 yılında 'MSA'dan (Mutfak Sanatları Akademisi) Profesyonel Aşçılık Eğitimi aldım. 4 senedir MSA'nın restoranında çalıştıktan sonra Akfen Holding'in bir dönüşüm hedefiyle hayata geçirdiği ve başta yeme-içme sektörü olmak üzere İstanbullulara yeni bir sosyal yaşam alanı sunan Terminal Kadıköy'de bulunan 'Trattoria Fontana' restoranında mutfak şefi olarak çalışmaktayım.

■ **Trattoria Fontana'nın yeni menüsünü hazırlarken yola nasıl çıktınız? Bu menünün arkasındaki ana fikir neydi?**

Trattoria Fontana'nın kış menüsünü oluştururken kış mevsiminde tüketilebilecek taze sebzeler ve bu sebzelerle eşleşebilecek ürünleri birleştirdik. Tabii bu ürünleri ve sebzeleri seçip birleştirirken İtalyan mutfağının sade lezzetlerine Fontana dokunuşları katarak kış menüsü yarattık.

■ **Menüde mevsimsel sebzelerin ve özgün İtalyan yorumlarının ön planda olduğunu görüyoruz. Bu yaklaşım nasıl şekillendi?**

Aslında bakarsanız İtalyan mutfağı ve Türk mutfağı birbirinden çok uzak değil. Ortak kesişim noktası Akdeniz. İnsanların

tükettikleri lezzetler de birbirine çok yakın. Türkiye'de kış mevsiminde çok lezzetli ürünü bir İtalyan peyniri ya da sosu ile birleştirdik. Tabii bu ürünlerin en iyi halinin ortaya çıkmasında da bir serüven var.

Sürdürülebilir Lezzet ve Rejeneratif Mutfak

■ **"Rejeneratif mutfak" ya da "sürdürülebilir lezzet" kavramları sizin için ne ifade ediyor? Bu anlayış menüye nasıl yansısı?**

Sürdürülebilir lezzet rejeneratif mutfak kavramları herkesin aslında evinde de dikkat ettiği bir durum. Ev için market alışverişlerimizi bile bu konulara dikkat ederek yapmaya başladık.

Sosyal medyada bile sağlıklı yemek konusunda bir algı oluştu. Herkes daha sağlıklı ve doğru ürünleri tercih etmeye başladı. Biz de mutfağımızda basit bir ürünün görüldüğünden daha lezzetli ve sağlıklı hale gelmesini sağladık. Ürünü farklı pişirme teknikleri

ile farklı sos temelleri ve dokunuşlarla yapısını bozmadan lezzetlendirdik. Hazır ürün paketli ürün kullanmamaya da özen gösterdik. Aslında lezzet sadelikte.

■ **Menüde vegan ve vejetaryen alternatiflerin oldukça güçlü olduğunu görüyoruz. Bu tercih, günümüz gastronomi trendlerinin bir yansıması mı?**

Terminal Kadıköy İstanbul'un merkezinde olduğundan dolayı Trattoria Fontana misafirleri de İstanbul'un her bölgesinden yemek yemeye gelen insanlar. Misafir profili çeşitlendikçe menümüzde de herkese uygun sadece 'vegan ve vejetaryen beslenmen gerekiyorsa bu her zaman daha az lezzetlidir' algısını kıran kalem-ler koymaya çabaladık. Bu beslenme şekline saygı duyduğumuzdan dolayı menümüzde vegan vejetaryen ürünler mevcut.



Klasik ve Modern Dengesi

■ **Klasik İtalyan mutfağını modern dokunuşlarla birleştirmek, gelenekle yenilik arasında nasıl bir denge gerektiriyor?**

Aslında bu çok hassas bir konu. Klasik ve modern arasında ince bir çizgi var. Klasikliğe saygısızlık etmeden ürünü yeni trendlerle modernleştirmek gerekiyor. Bu dengeyi de bozmadan hareket ediyoruz.

■ **Şef olarak sizi en çok besleyen ilham kaynakları neler?**

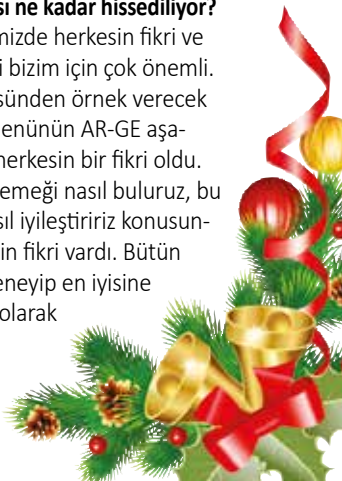
Seyahatler, doğa, müzik, sanat gibi alanlar mutfaktaki yaratıcılığınızı nasıl etkiliyor?

Aşçı olarak beni en çok besleyen ilham kaynağı tabii ki seyahatler oluyor. Seyahat ederken keşfettiğimiz o bölgenin lezzetleri ürünleri mutfakta yemeklere ve fikirlerle olumlu yönde etki ediyor ve ilham oluyor.

■ **Trattoria Fontana'nın mutfağında ekibinizle nasıl bir yaratım süreci yürütüyorsunuz? Menüde**

ekip imzası ne kadar hissediliyor?

Ekibimizde herkesin fikri ve düşüncesi bizim için çok önemli. Kış menüsünden örnek verecek olursak menünün AR-GE aşamasında herkesin bir fikri oldu. Daha iyi yemeği nasıl buluruz, bu ürünü nasıl iyileştiririz konusunda herkesin fikri vardı. Bütün fikirleri deneyip en iyisine yine ekip olarak karar verdik.





“

Karadeniz'in Kalandar Gecesi, aslında bir geceden çok daha fazlasıdır. Bir kültürü yaşatma iradesi, geçmişle bugünü birbirine bağlayan görünmez bir köprü, aynı zamanda sade ama güçlü bir yaşam felsefesidir. Bu topraklarda, yılın nasıl başlayacağına dair en samimi dilekler işte bu gecede fısıldanır: Yaylanın çimeninde koyunlar dizi dizi, bu akşam kalandardır, boş çevirmeyin bizi...

”



Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu



Karadeniz'in Yılbaşı “Kalandar Gecesi”

Karadenizlilerin çizginin dışında kalan bir anlayışa sahip olduğu hepimizce bilinmektedir. Bu farklılık kendini her yerde belli ettiği gibi yılbaşı gecesi için de geçerlidir. Karadenizliler yılbaşı kutlamak için kendilerine has bir tarih belirlemişlerdir. Bu dünyanın en köklü, en neşeli ve en gizemli adetin adını ise Kalandar Gecesi olarak nitelendirmişlerdir.

Karadeniz kültürü, kendine has ritüelleri, masalsı anlatıları ve kuşaktan kuşağa hafifçe değişerek aktarılan gelenekleriyle her zaman özel bir dünyanın kapısını aralar. 13 Ocak'ı 14 Ocak'a bağlayan bu gece, Karadeniz insanının eski Rûmî takvime göre “yeni yıl” kabul ettiği zamandır. Bugün modern takvimler değişmiş, şehir hayatı hızlanmış, gelenekler geri planda kalmış olsa da Kalandar'ın ruhu hâlâ Karadeniz'in dağlarında, köylerinde ve sahil kasabalarında yaşamaya devam ediyor.

Kalandar Gecesi, özünde bir yenilenme, bereket ve şans gecesidir. Ama Karadeniz'de her şeyde olduğu gibi bu gecede de kendine özgü bir hareket, bir coşku ve biraz da yaramazlık vardır. İşte Kalandar gecesi Karadeniz'de yapılanlar;

Kalandar Oyunu

Çocukların yüzlerini isle karartıp kapı kapı gezmesi, maniler okumaları ve küçük hediyeler toplaması bu geleneğin en bilinen yönlerindendir. Bu oyuna bazı bölgelerde “kocakarı”, bazı yerlerde “kalandar oyunu” denir. Çocuklar kimi zaman yaşlı kadın kılığına girer, kimi zaman da tanınmamak için yüzlerini kapatır. Hem eğlenirler, hem de evlere uğur götürdüklerine inanılır. Ev sahipleri de kapılarını açar, hazırladıkları mısır, fındık, şeker ya da küçük harçlıklarla bu neşeli kalabalığı uğurlar. Bazı yerlerde kişi seçilir ve özel olarak davet edilir. “Çanta atma” veya “poşet atma” adı verilen bir şekilde mevcuttur. Ziyaret edilen evin kapı koluna ipe bağlı bir torba asılır. Bu işlemden sonra gençler geriye çekilerek torbanın doldurulup ka-



piya asılmasını beklerler. Çanta atma eylemi Maçka'da kapiya asma şeklinde değildir. Burada kapı çalınır ve kapı açıldığında bir ipe bağlı torba, evin içerisine atılır. Bunun nedeni Kalandarın ilk gününde kimsenin evine girilmemesidir. Çünkü evin kalandarı bozulmamalıdır. Bunun uğursuzluk getireceğine inanılır.

İlk Ayak

Eve girme olayı kimi yerlerde uğursuzluk olsa da gecenin bir başka önemli inancı da “ilk ayak”tır. Yeni yılın ilk sabahında bir eve ilk giren kişinin iyi huylu, çalışkan, bereketli biri olması beklenir. Çünkü yılın o kişi gibi olacağına inanılır. Sabahın erken saatlerinde kapı eşliğinden adım atan o “ilk ayak”, ev halkı için adeta yeni yılın müjdecisidir.

Kalandar Çöreği

Eskinin insanı için Kalandar, sadece eğlence değil aynı zamanda yılın nasıl geçeceğine dair bir temennidir. Bu yüzden gecenin ritüelleri, ağırlıklı olarak bereket çağırmaya dayanır. Bazı köylerde evin bereketi artsın diye kapı eşğine mısır

saçılır. Bazı evlerde un elenir; unun beyazlığı yeni yılın temizliğine yorulur. Horonlar tutulur, tulum ve kemeçe susmaz. Dağ köylerinde kadınlar sobaların üzerinde pişirdikleri Kalandar çöreklerini komşularıyla paylaşır. Bu çörekler yapılırken içine boncuk konulur. Boncuklu dilim çıkan kişinin o yıl çok şanslı olacağına inanılır. Böylece hem birlik duygusu pekişir hem de yeni yılın bollukla gelmesi dlenir.

“Kalandar çöreği (golot, kolos,)” diğer bir adı ile istihare çöreğidir. Mısır unu, tereyağı ve suyla birlikte biraz fazla tuzlu yapılan bu çöreğin istihare çöreği denmesinin altında yatan gizem ise çöreği yiyen gençlerin gece uyurken susamasıdır. Rüyasında çok susayan evlilik çağına gelmiş gence kim su verirse onunla evleneceğine inanılır.

Günümüzde şehirleşme arttıkça, eski adetlerin bir kısmı kaybolursa da Kalandar'ın yaşadığı yerlerde bu gecenin ruhu hiç değişmez. Hâlâ çocukların isli yüzleri karanlık sokaklarda belirir; hâlâ kapılar manilerle çalınır. Ve hâlâ insanlar, yeni yılın umutla dolu olmasını diler.





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



Gazebo'da Yılbaşı Temalı Çay Saati

Boğaz'a nazır konumuyla İstanbul'un en prestijli buluşma noktalarından olan Gazebo, yılbaşında geleneksel çay saatine büyüleyici bir dokunuş katıyor. Deneyimli mutfak ekibinin hazırladığı el yapımı tatlılar, tuzlu ikramlıklar ve yılbaşı ruhunu yansıtan sunumlar, misafirlere zarif bir beş çayı deneyimi yaşıyor.

Aralık ayı boyunca her gün 15:00 – 18:00 saatleri arasında sunulacak Yılbaşı Temalı Beş Çayı, kişi başı KDV dahil 3.400 TL'dir.

Le Fumoir'da Yılbaşı Partisi 31 Aralık 2025

Şehrin en popüler mekanlarından Le Fumoir, palmye ağaçları altındaki Boğaz manzarasıyla bu yıl da enerjik bir yılbaşı partisinin adresi oluyor. Canlı DJ performansı, özel olarak hazırlanan yılbaşı lezzetleri ve kokteyller eşliğinde gerçekleşecek keyif dolu parti, eğlence tutkunlarını bekliyor.

Le Fumoir'da Yılbaşı Partisi, kişi başı KDV dahil 8.500 TL'dir.



Yılbaşı Coşkusu, Çırağan Palace Kempinski İstanbul'da Boğaz'ın Işıltısıyla Buluşuyor



İstanbul, 11 Kasım 2025 – Eşsiz konumu, göz alıcı mimarisi, zengin tarihi ve benzersiz güzelliğiyle şehrin önemli simgelerinden biri olan Çırağan Palace Kempinski İstanbul, misafirlerini yeni yılın büyüsunü saray atmosferinde kutlamaya davet ediyor. Her yıl olduğu gibi bu yıl da görkemli davetler, seçkin lezzetler ve unutulmaz deneyimlerle dolu bir program hazırlayan Çırağan Palace Kempinski; konuklarına ışıltı ve zarafetin eşlik ettiği bir kutlama vad ediyor.

Çırağan Balo Salonu'nda Yeni Yıl Gala Yemeği 31 Aralık 2025

Boğaz'ın ihtişamı yansıtan Çırağan Balo Salonu, 31 Aralık gecesi büyüleyici bir gala davetine ev sahipliği yapıyor. Altı aşamadan oluşan özel set menü, karşılama kokteyli ve canlı müzik performanslarıyla birleşerek misafirleri unutulmaz bir yılbaşı gecesi yaşıyor. Sarayın

zarif atmosferinde Türk ve dünya mutfağının özenle seçilmiş lezzetleriyle donatılan gala yemeği, yeni yıla görkemli bir başlangıç yapmak isteyenleri bekliyor.

Balo Salonu'nda saat 19:00'da başlayıp gecenin ilerleyen saatlerine kadar sürecek Yeni Yıl Gala Yemeği için kişi başı fiyat, KDV dahil 23.000 TL'dir.

Saray'da Yılbaşı Brunch'ı 1 Ocak 2026

Çırağan Sarayı'nın ihtişamlı salonunda servis edilecek Yılbaşı Brunch'ı, yeni yılın ilk gününü unutulmaz bir ziyafetle karşılamak isteyenler için görkemli bir başlangıç sunuyor. Boğaz manzarası eşliğinde tadılacak brunch keyfi, zengin menü ve zarif sunumlarla yeni yılın ilk gününe lezzet dolu bir dokunuş katıyor.

1 Ocak 2026 günü 12:30 – 16:30 saatleri arasında sunulacak Yılbaşı Brunch'ı, kişi başı KDV dahil

7.750 TL'dir.

Detaylı bilgi ve rezervasyon için; diningreservations.ciraganpalace@kempinski.com veya 0(212) 326 46 46.

Çırağan Sarayı'nda Yeni Yıl Konaklama Paketi

Çırağan Palace Kempinski İstanbul, misafirlerini eşsiz Boğaz'ın kıyısında yeni yılın büyüsunü kapılmaya davet ediyor. 2026 yılına, görkemli Çırağan Sarayı'nda konaklayarak ihtişam ve ışıltı içinde giriş yapmak isteyenler, iki gecelik konaklama süresince tarihi Saray'da masalsı bir deneyim yaşıyor. Misafirler; lüks odalarda veya süitlerde konaklama ve Saray'ın ikinci katında yer alan göz kamaştırıcı Çırağan Balo Salonu'nda canlı müzik eşliğinde benzersiz gala yemeğini içeren, yeni yıl coşkusu yansıtan Yeni Yıl Brunch'ı ile zenginleşen bu deneyimle yeni yıla görkemli bir şekilde adım atıyor.





Yılbaşı Sofrasına Yakışan Bir Deneyim



Beslenme Güncesi
Hilal Bakkaloğlu

Geçtiğimiz hafta sonu, dostlarımızla bir doğum günü vesilesiyle Silahtarğa'da yer alan Mövenpick Otel'i'nin seçkin restoranı Arça Grill Restaurant'ta rezervasyon yaptırarak. Sıcak atmosferi, Haliç'in eşsiz manzarası ve özenle hazırlanan lezzetleriyle bize keyifli bir akşam yaşatan mekân, gece boyunca süren DJ performansıyla da soframızı çok daha renkli ve enerjik hale getirdi. Sizler için de yaklaşan yılbaşı sofralarının ilham veren gastronomik bir deneyim olabilir.

Arça, adını kötülükleri kovduğuna inanılan ardıç ağacından ve onun köklerinden alıyor. Hoş sohbetli dost meclislerine ve keyifli aile sohbetlerine vesile oluyor. Adımınızı attığınız andan itibaren sizi modern ama samimi bir ambiyansta karşılıyor. Mekanın sıcak ışıklandırması, şık dekoru ve profesyonel ekibin içten karşılaması, özel günler için doğru yerde olduğunuzu hissettiriyor. Yılbaşı döneminde aradığımız o bir araya gelme, paylaşma ve iyi yemek beklentilerini tam anlamıyla karşılayan bir ruh hâkim.

Geleneksel Lezzetlere Ustalık Dokunuşu

Masaya gelen her tabak, Arça Grill'in et işleme ve pişirme konusundaki ustalığını net bir şekilde ortaya koyuyordu. Şef Cenap Öztekin Varol'un 25 yıllık deneyimiyle yön verdiği mutfak, teknik beceriyle lezzeti buluşturarak misafirlerine özenle hazırlanmış sunumlar yapıyor. O gün tadına baktığımız ürünler ise şöyleydi:

Tavuk şiş, yumuşacık dokusuyla marinas-

yonun başarısını hissettirirken; kuzu şiş, dengeli yağ oranı ve doğru pişirme tekniğiyle ete dair tüm beklentileri kar-

şıyor. Beyti kebab, dışındaki hafif kömür kokusunu içindeki sulu ve aromatik doku ile birleştirerek kusursuz bir uyum sergiliyor. Tavuk kanat ise eşit boyutları, iyi pişmiş yapısıyla birlikte kemikten kolayca ayrılabilen eti ve yoğun lezzetiyle dikkat çekiyor.

Akşamın güçlü sürprizlerinden biri ise Urfa kebab. Baharat dengesinin, kaliteli etin ve ızgara aromasının birleşimi soframıza karakteristik bir derinlik katıyor. Yanında sunulan lavaş ise modern atmosfer içinde geleneksel yemek kültürümüzden ödün verilmediğini gösteriyor.

Mezeler ve Salatalarla Sofranın Ritmi

Yılbaşı sofralarının olmazsa olmazı zengin başlangıçlardır. Arça Grill'in mezeleri, iştah açıcıdan çok "sofrayı tamamlayan" bir unsur gibi.

Güveçte Antep peyniri, yöresel peynirlerin aromatik gücünü taşıyan dengeli bir tat sunarken, humus kremi yapısı ve limon-sarımsak oranı oldukça iyi dengelenmiş, başarılı bir yorumdu. Gavurdağ salata, taptaze sebzelerin ince kıymı, sosu, nar ekşisinin dengesi ve ceviz dokusuyla etlere mükemmel bir eşlikçi oldu.

Bizim seçimlerimiz böyleydi fakat menüde çok daha fazla seçenek bulunuyor. Hangisini seçerseniz seçin pişman olmayacağınıza emin olabilirsiniz.





Yılbaşı Sofrasında Arça Grill Neden Doğru Adres?

Yeni yıl sofraları, yalnızca yemeklerden ibaret değil; bir araya gelmenin, geçmiş yıla teşekkür etmenin ve yeni yıla umutla bakmanın bir ritüeli. Arça Grill, bu ritüele yakışır biçimde hem lezzet hem de atmosfer anlamında oldukça doyurucu bir deneyim sunuyor. Özellikle et sever bir grup için yılbaşı akşamında tercih edilebilecek güçlü bir alternatif oluşturuyor.

Ustalıkla hazırlanmış kebab çeşitleri, zengin meze seçenekleri ve güler yüzlü servis; mekânı hem dost buluşmaları hem de özel kutlamalar

için ideal bir noktaya taşıyor.

Mövenpick Otel'i'nin Arça Grill Restaurant'ı, lezzeti ve kaliteli sunumu bir arada arayanlar için yılbaşı döneminde gönül rahatlığıyla tercih edilebilecek bir adres. Sevilen lezzetleri en özel haliyle hazırlarken, modern ve zarif ambiyansında servisten müziğe her şey üst düzey standartlarda sunuluyor. Bu yıl yeni yıl sofrasını keyif, özen ve gerçek bir gastronomik tat ile buluşturmak isteyenler için Arça Grill, listenin üst sıralarında yer almayı hak ediyor.





Hilton İstanbul Bomonti'de Işıltılı Bir Yılbaşı Gecesi

Bomonti'nin kalbinde yükselen Hilton İstanbul Bomonti, yeni yılı karşılamak isteyen misafirlerini iki farklı konseptle ağırlıyor:

The Globe Restaurant'ın geleneksel lezzetlerle zenginleştirilmiş yılbaşı menüsü ve Cloud 34'ün şehri ışıklarla saran büyüleyici atmosferinde düzenlenen eğlence dolu yılbaşı partisi...

Her iki kutlama da Hilton'un keskin detaycılığını, zarif sunumlarını ve modern eğlence anlayışını bir araya getirerek misafirlere unutulmayacak bir yılbaşı vaat ediyor.

The Globe Restaurant'ta "A La Turka" Yılbaşı Gecesi

The Globe, yılın en özel gecesi için Türk mutfağının köklü dokularını modern sunumlarla buluşturan özel bir menü hazırlıyor.

Gecenin lezzet yolculuğu; Türk meze çeşitleri, mini içli köfte ve karides güveç ile

başlıyor.

Ardından kebab, antrikot ve modern bir yorumla hazırlanan levrek fileto sıcak sunumla sofraya taşınıyor.

Finalde ise misafirleri, yılbaşı gecesine yakışan ihtişamıyla altın kaplamalı baklava karşılıyor.

Geceye Hilton'un imza dokunuşu olan nar ve gül suyundan hazırlanan "A La Turka" kokteyli eşlik ediyor.

Fasil grubu, geleneksel dans performansı ve DJ setleri ile eğlence kesintisiz devam ediyor.

The Globe, yılbaşı gecesini hem nostaljik hem modern bir çizgide kurgulayarak İstanbul'un en keyifli yılbaşı sofralarından birini sunuyor.

Cloud 34'te Şehri Gökyüzünden İzleyen Yılbaşı Partisi

Hilton Bomonti'nin 34. katında yer alan Cloud 34, yeni yılı İstanbul'un ışıklarıyla bütünleşen panoramik manzarasıyla karşılıyor.

Uzakdoğu dokunuşlarını modern bar kültürüyle birleştiren Cloud 34, özel parti menüsü, imza kokteylleri ve DJ performansları ile kutlamayı gökyüzüne taşıyor.

Gece boyunca house, nu disco ve afro tech ritimleri, Türkçe ve uluslararası remixlerle birleşerek tempoyu yükseltiyor.

Geri sayım ise ışık şovlarıyla bütünleşerek Cloud 34'ü şehrin en ısıltılı yeni yıl duraklarından biri haline getiriyor.





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



Ege'den
sofranıza



gedikpilic.com



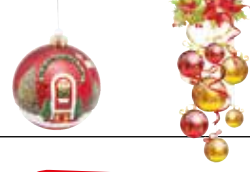
gedik.pilic



gedikpilic



Birçok lezzetli
Gedik Pilic tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.



Taksim 9, manzarayı, meze kültürünü ve modern dokunuşları bir arada isteyenler için iyi bir seçenek. Eğer boğaz veya tarih kokan bir perspektife değil de, şehrin canlı göbeğinde, özenli meze ve paylaşım tınısıyla akşam geçirmek istiyorsanız; burası listede olmalı. Ayrıca yılbaşında eğlence ve şehrin kalbinde olmak isteyenler için eşsiz bir alternatif diyebilirim.



Şehrin İki Yüzüne Bakan Sofra

Taksim 9

Taksim'in tam kalbinde, şehrin hengâmesini yukarıdan izleyen bir sığınak gibi duran Taksim 9; İstanbul'un iki farklı yüzünü aynı anda sofranıza taşıyan ender mekanlardan biri. Bir tarafta masmavi, kesintisiz bir deniz manzarası bakarken düşüncelerinizi alan o dingin ufuk. Diğer tarafta ise Taksim'in tarih kokan silüeti, şehrin asırlık ritmini fısıldayan yapıların gölgesi. Bu çift taraflı manzara, mekânın sadece bir lokanta değil; görsel bir durak, ruhu dinlendiren bir nokta olmasını sağlıyor.

Masaya oturduğunuzda ilk hissettiğiniz şey, mekânın dengesi: sakın ama iddialı. Cam kenarında seçilmiş bir masa, İstanbul'un ışıklarını izleyenler için bir perde; terasa çıkan anlar içinse sık sık övgü var. Bu, yalnızca bir "görsel" değil; akşamın rakı-sohbetinin atmosferini kuran bir bileşen. Ayrıca şarap severler için de özellikle gün batımına doğru tam chilling saati.

Mutfak, davetkâr ve biraz da sürprizli. Menüde Hatay'dan izler taşıyan geleneksel tatlarla modern dokunuşların yan yana geldiğini görüyorsunuz: Bektaş mezesi, vişneli pancar gibi özgün paylaşımlıklar menünün öne çıkan notaları arasında. Ancak benim favorim acılı enginar ve arnavut ciğeri oldu.

Şefin elinden çıkan tabaklarda malzeme seçimi ve sunum dikkat çekiyor. Mezeler "yan lezzet" olmaktan çıkıp, sofranın konuşan parçaları oluyor. Hem klasik beğendiler hem de kadayıfa sarıllı keçi peyniri, dinamit enginar gibi modern-imza lezzetler bir arada yürütülmüş; böylece rakı sofrası da, et ağırlıklı akşam da dengeli kalıyor. Bu yaklaşım, mekânı hem müdavim hem de keşfetmek isteyen ziyaretçi için cazip kılıyor.

Taksim 9'un mutfak anlayışı, sofrayı sadece doyuran değil, yavaşlatan ve düşündürdüren bir ritüele dönüştürüyor. Mezeler kimliklerini tek tek bağırmasın, bütünlüğüyle konuşuyor; hem geleneksel hem yenilikçi tatlar aynı sofrada dengeli bir akış yaratıyor.

Servisin sıcak, mekânın enerjisinin ise zarif ve dengeli oluşu; hem uzun akşam yemeklerine hem de şehrin koşturmacasından kaçıp kısa bir nefes almak isteyenlere hitap ediyor.

Tülay'ın Mekan Defteri
Tülay Türken





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



Alex Nietosvuori

İskandinav Mutfağının Michelin Yıldızlı Şefi Alex Nietosvuori Chef's Kitchen'da

Dünyanın dört bir yanından ödüllü şefleri ağırlayan Chef's Kitchen, sezonu İskandinav mutfağının yükselen yıldızı Alex Nietosvuori ile kapatıyor. restaurant Hjem'e 2021'de Northumberland'ın ilk Michelin yıldızını kazandıran şef, sade ama sofistike tabak anlayışını Side'nin doğal atmosferiyle buluşturmak için mutfağa geçiyor.

Kuzeyin Sadelik Felsefesi Akdeniz'de

Finesse'in imza à la carte restoranı Chef's Kitchen, tüm sezon boyunca misafirlerine dünya mutfaklarından özenle seçilmiş lezzetler sundu. Sezon finalinde ise İsveçli şef Alex Nietosvuori'nin imza tabakları, Akdeniz kıyılarına kuzey rüzgârı estiriyor. Şef, mevsimsel ürünleri merkezine alan, zarafet ve sadeliği bir araya getiren yaklaşımını bölgenin yerel dokusuyla harmanlayarak konuklara özel bir tadım deneyimi sunuyor.

Köklerinden Dünyanın En İyi Mutfaklarına

İsveç'in güneyindeki küçük bir sahil kasabasında büyüyen Alex, el işçiliği, doğa sevgisi ve emeğe duyulan saygının şekillendirdiği bir aile kültüründe yetişti.

İlk profesyonel adımlarını Daniel Berlin Krog'da atan şef; Kopenhag'da eski Noma şeflerinin kurduğu Restaurant BROR ekibinde hızla yükseldi. Ardından Frantzén, Fäviken, Maaemo gibi Kuzey Avrupa'nın en saygın restoranlarında çalışarak İskandinav mutfağının derinlikli tekniklerine hâkim oldu.

Kariyeri onu Şili'de Boragó, Oslo'da

üç Michelin yıldızlı Maaemo ve Londra'da The Laughing Heart gibi farklı kültürlerle taşıdı. Bu yolculukta şef, bulunduğu coğrafyanın ruhuna sadık kalmayı, yerel üreticilere değer vermeyi ve mevsimselliği mutfağın merkezine yerleştirmeyi benimsedi.

Hjem'den Chef's Kitchen'a Uzanan Yolculuk

Bugün İngiltere'nin kuzeyindeki Restaurant Hjem'i yöneten Nietosvuori, İskandinav tekniklerini Britanya'nın en iyi ürünleriyle buluşturan, yalın ama karakteri güçlü bir mutfak felsefesiyle tanınıyor. Hjem'in samimi atmosferi ve derinlikli tabakları, şefin tüm deneyimlerinin kişisel bir yansıması niteliğinde.

Akdeniz'de Dünya Gastronomisini Buluşturan Bir Sahne

Chef's Kitchen, sezona damgasını vuran buluşmaların ardından, bu özel davetle birlikte gastronomi yolculuğunu anlamlı bir kapanışa taşıyor. Farklı kültürlerin tatlarını Akdeniz ruhuyla birleştiren restoran, 2026 sezonunda da dünya mutfağından değerli şefleri ağırlamaya devam edecek.

Her davet, sadece bir yemek deneyimi değil; hikâyelerin, tekniklerin ve emeğin paylaşıldığı kolektif bir sofraya kültürü olarak konumlanıyor.





Gaziantep: Lezzetin, Tarihin ve Sokak Ruhunun Şaha Kalktığı Şehir

Gaziantep'e adım attığınız an, içinize önce hafif bir fıstık kokusu çarpar... Ardından bakır ustalarının ritmik çekiç sesleri, sokak aralarında koşuşturan çocukların kahkahaları, tarihi hanların taş duvarlarından sızan serinlik ve tabii ki insanın ruhuna işleyen o derin kültür hissi...

Gaziantep, sadece gezilecek bir şehir değil; yaşanacak, tadılacak, hissedilecek bir deneyimdir. Sizleri şöyle Gaziantep'e gittiğinizde bir günde aileniz ile birlikte neler yaparsınız haydi başlayalım ;

ÖĞLE: LEZZETİN BAŞKENTİNDE ŞÖLEN ZAMANI

Gaziantep'te yemek yemek bir aktivite değil; bir törendir.

Kebap zamanı:

Ali Nazik'in közde yoğurtla buluşması, küşleme kebabın nazlı lezzeti, simitin (yöresel simit kebabı) kendine has baharatlı kokusu...

Her lokmada kalbinizi azıcık daha şehre bırakıyorsunuz.

Lahmacun & Katmer:

Beyranla başlayan sabahı, çıtır çıtır lahmacunla taçlandırmak şart. Üstüne kaymak fıstıklı katmer... Burası katmerin anavatanı; İstanbul'daki kuzenleriyle karıştırmayın.

Ara sokakların hazine sandığı:

Kürtüncülerin olduğu sokaklarda "bire avuç fıstık"

TARİHİN İZİNDE: BÜYÜKLERİN KALBİNE DOKUNACAK ROTALAR



Gaziantep, tarih konusunda öyle bonkör ki; her sokakta yeni bir hikâye karşınıza çıkıyor.

Zeugma Mozaik Müzesi: Mozaiklerin büyüdü dünyasında kaybolmak... "Çingene Kızı" mozağının gözleriyle karşılaştığınızda başınızı istemsizce eğip 'bana mı baktı?' diye soruyorsunuz. Müzede dolaşırken adeta iki bin yıl öncesine ışınlanıyorsunuz.

Bakırcılar Çarşısı: El emeğinin

nabzı burada atıyor. Bakır ustalarının çıkardığı tıkrıtı, sanki Gaziantep'in kalp atışı. Çocuklar üretimi izlerken büyülüyor, büyükler nostalji kokan ince işçiliğin tadını çıkarıyor.

Tarihi Antep Evleri & Bey Mahallesi:

Daracık sokaklarda taş evlerin gölgesinden yürürken şehrin ruhunu tam anlamıyla hissediyorsunuz. Fotoğraf severlerin mutlaka uğraması gereken bir bölge; her köşe ayrı bir kartpostal.

diye durduğunuzda esnaf size hem fıstık hem hikâye ikram eder. Almacı Pazarı'ndaki baharatçıların kokusu başınızı döndürür; dibek kahvesi ise uykunuzu değil ruhunuzu açar.

AKŞAMÜSTÜ: ŞEHRİN IŞIKLARI YANARKEN

Güneş yavaş yavaş inerken Gaziantep'in taş sokaklarına hafif bir altın ton çöküyor.

Bu saatlerde Kale çevresi ve Hanlar Bölgesi gezmek için ideal.

Gümüş Han'da çayınızı içip günün yorgunluğunu atarken taş binaların geceye hazırlanan romantik atmosferine kapılmamak mümkün değil.

GECE: EĞLENCE, MÜZİK VE SOHBET

Akşam olunca şehir bambaşka bir moda bürünüyor. **Canlı müzik mekanları:** Sıcak türkülerin söylendiği samimi mekanlar, yerel ezgilerle dolu eğlence anlayışı, hem ailelere hem arkadaş gruplarına hitap ediyor.

Modern mekanlar: Kahve, kokteyl ve tatlı üçgeninde keyifli sohbet etmek isterseniz daha modern tarzda yerler de var. Şehrin genç nüfusunun enerjisi geceye dinamizm katıyor.



ARA SOKAK MOLASI: ESNAF SICAKLIĞI
Gaziantep esnafı, "Buyur gari!" diyerek sizi dükkanına çeker. Bir anda kendinizi bir bakırcı tezgâhında ustanın hikâyesini dinlerken, bir anda baharatçının anlattığı eski Antep anılarında bulursunuz. Bu şehirde esnafla sohbet etmek bile başlı başına bir kültür turu.

ÇOCUKLU AİLELER İÇİN HUZURLU BAŞLANGIÇ

Aileyle seyahat ediyorsanız ilk rota Botanik Bahçesi veya Hayvanat Bahçesi olmalı.

Gaziantep Hayvanat Bahçesi, Türkiye'nin en büyüklerinden biri; miniklerin yüzündeki şaşkınlık ve heyecan her şeye değer. Bir yanda aslanların heybe-

ti, diğer yanda penguenlerin sempatik halleri... Ailece hem eğleniyor hem öğreniyorsunuz.

Bir diğer keyifli durak Masal Parkı. Çocuklar masal kahramanlarını görüp koşuştururken büyükler çayını yudumlayıp sabahın serinliğini içine çekebilir.





**Bak Ne Buldu
Ne Buldu
Tuğçe Aksulu**



GAZİANTEP'İN SİZE KATTIĞI ŞEY NE?

Bu şehri gezince sadece karnınız doymuyor; gözleriniz, kulaklarınız ve ruhunuz da doyuyor.

Gaziantep; "lezzetin başkenti" unvanını sadece yemekle değil, kültürüyle, insanıyla, sokaklarıyla hak ediyor.

Her adımda yeni bir tat, her köşede yeni bir hikâye, her durakta yeni bir samimiyet.

Mutlaka bu noktalarda lezzetlerini dene

- Gaziantep mutfak sanatları merkezi
- Çelebioğulları
- İmam Çağdaş
- Tahmis kahvesi
- Metanet lokantası
- Akşam simit
- Bayazhan restoran
- Künefehan
- Bişirici kebab
- Kebapçı yunus

KÜLTÜREL ROTA: MÜZELERİN İZİNDE

Mutfak Müzesi ile Antep mutfağının nasıl bir miras olduğunu bizzat görüyorsunuz.

Hamam Müzesi ise Antep kültürünün dingin ve zarif tarafını hissettiriyor. Panorama 25 Aralık Müzesi, şehrin destansı direnişini nefesiniz kesilerek izlemenizi sağlıyor.

Müzelerde dolaşırken bir anda kendinizi tarihin tam ortasında buluyorsunuz; Antep sadece gezdirmiyor, size bir hikâye anlatıyor.





The Peninsula Hotels Zamansız Gelenekler, Neşe Dolu Yılbaşı

Dünyanın dört bir yanındaki The Peninsula otelleri, yılbaşı sezonunu klasik zarafet ve modern neşeyle buluşturuyor. Özel müzik performansları, özenle hazırlanmış menüler, ağaç ışıklandırma törenleri ve bağış projeleriyle konuklar, her otelde adeta "eve dönmüş" hissi yaşıyor.

Her detay, birlikte geçirilen anları ömür boyu hatırlanacak anılara dönüştürüyor. Oteller, konuklarına hem klasik yılbaşı ritüellerini hem de yenilikçi deneyimleri bir arada sunuyor: konserler, atölyeler, ziyafet menüleri ve tatlı ikramlar, The Peninsula deneyiminin ayrılmaz parçaları.

Büyüleyici Sofralar ve Gastronomi

The Peninsula otellerinin her birinde, usta şefler tarafından hazırlanan yılbaşı menüleri, misafirleri gastronomi yolculuğuna çıkarıyor.

• **London:** İki Michelin yıldızlı Brooklands by Claude Bosi, Noel Arifesi ve Noel Günü'ne özel

menüleriyle unutulmaz sofralar kuruyor.

• **Paris:** İki Michelin yıldızlı L'Oiseau Blanc, "Siyah Trüf Menüsü" ile seçkin bir gastronomi deneyimi sunuyor.

• **New York:** "Pen Top Lounge"da Alpler'den ilham alan yemeklerle samimi bir yılbaşı atmosferi yaratıyor.

Müzik ve Performanslar

Müzik, The Peninsula'da yılbaşının vazgeçilmez parçası:

• **Manila:** Oda müziği sanatçıları ve 40. Yıl Dönümü Noel Konseri ile büyüleyici kutlamalar.

• **Beverly Hills:** Westside Ballet dansçıları, "Fındıkkıran" balesinden seçkilerle misafirlere görsel şölen sunuyor.

Aileler İçin Etkinlikler

The Peninsula, çocuklu aileleri de unutmadı:

• **Tokyo:** Oyuncak Hastanesi ile çocuklar, yıpranmış oyuncaklarını onartıyor.

• **Chicago:** Sky Rink'te buz pateni keyfi sunuluyor.

• **London:** Özel sinemada klasik Noel filmleri ve el yapımı tatlılar eşliğinde gösterimler devam ediyor.





Zarif Hediyeler ve Tatlılar

- **Hong Kong:** Margy's Monte Carlo spa terapileriyle yenilenme fırsatı.
- **Shanghai & Beijing:** El yapımı çikolatalar, Pen Bear oyuncaklar ve özel hediye sepetleri butiklerde sunuluyor.

- **Arcade:** Chanel, Harry Winston ve Jenny Packham gibi markalar yılbaşı alışverişine zarafet katıyor.

Yeni Yıla Zarif Kutlamalarla Merhaba

- **Bangkok:** Chao Phraya Nehri üzerindeki havai fişek manzarası eşliğinde yılbaşı galası.

- **Istanbul:** GALLA'da Türk-Asya mutfağı, yaratıcı kokteyller ve canlı DJ performanslarıyla unutulmaz bir gece.

Paylaşmanın Mevsimi

The Peninsula, her yıl olduğu gibi bu yıl da çocukların refahını destekleyen yerel kuruluşlara bağış fırsatları sunuyor. Make-A-Wish Foundation® iş birlikleri, çocukların dileklerini gerçeğe dönüştürerek yılbaşı sezonuna anlam katıyor.

Konuklar, bu özel dönemde gelenekleri kutlamaya, sevdikleriyle anılar biriktirmeye ve iyiliği paylaşmaya davet ediliyor.





USLA Akademi

Mutfağın Perde Arkası

Rotamız USLA Akademi...Burada mutfak sadece bir eğitim alanı değil, aynı zamanda bir buluşma noktası hâline geliyor. Gastronomi meraklıları için keyifli workshoplar, profesyoneller için derinlemesine eğitimler; her biri aynı tutkunun farklı yansımaları. Ben de burayı yakından tanımak ve perde arkasındaki vizyonu öğrenmek için USLA'nın Genel Müdürü Çiğdem Alagök ile bir araya geldim. Keyifli okumalar!

■ **Akademi'nin doğuş hikâyesini sizden dinleyelim. Bu fikir nasıl doğdu, hangi ihtiyaçtan yola çıktınız?**

Aslında Usta Akademi'nin 15. yılıydı. Var olmuş bir firma üzerine biz bir ortaklık yaptık. Bunun üzerinden yaklaşık altı ay boyunca akademiyi daha yakından tanımak, nerelere müdahale edeceğimizi tam olarak tespit



etmek için çok ciddi bir araştırma çalışması yürüttük. Çalışanlarımızla ve sektörden bu işin duayenleriyle birçok arama toplantısı yaptık. Marka mimarimizi yeniden gözden geçirip aslında yeniden yarattık. Bununla birlikte marka tazelememizi oluşturduk. Akademinin çekirdeğinde olan eğitime en çok önemi verdiğimiz için en yoğun çalışmayı da o başlık altında yaptık. Ardından workshoplarımız, catering tarafımız, kurumsal denetim süreçlerimiz gibi alanları da ekleyerek son altı ayda yeni bir marka mimarisi oluşturduk.

■ **Bugün geldiğiniz noktada, USLA'yı gastronomi eğitiminde özel kılan şey sizce nedir?**

En önemli olan, müfredat kısmını çok çalışmış olmamız. Altı aya yakın bir süre boyunca derinlemesine bir eğitim programı hazırladık. Sektördeki şef bağlantılarını çok kurduk. Çünkü açılış, kitaplardan öğrenilebilecek bir meslek dalı değil. Kimyasını, hijyenini, pişirme ve kesme tekniklerini zaten anlatıyoruz; bunlar müfredatın temel başlıkları. Ama bizim farkımız, sektördeki şefleri eğitim içine entegre etmemiz ve bunu ders sistemine dönüştürmemiz. Modüler sisteme geçtiğimiz için de o alanda en iyisi kimse, onunla çalışıyoruz. Kendi eğitmenlerimizle sektördeki ustaları bir araya getirip öğrencilerimize bu şekilde ulaştırıyoruz.

■ **Burada mutfak eğitimi sadece teknik bilgiyle sınırlı değil. "Bir mutfak kültürü yaratmak" sizin için ne ifade ediyor?**

Temelden başlayacağız. Temeli bilmeden sadece "bunu böyle pişirdik, bir iki farklı tabaklama yaptık" demek biraz kısır bir bakış açısı oluyor. Buraya gelen her öğrencinin sektöre çıktığında tam ve hazır olmasını amaçlıyoruz.

Bulundukları topraktaki malzeme bilgilerini öğretmek istiyoruz. Bununla birlikte farklı bakış açıları kazanarak öğrencilerimiz üzerinden dünyaya köprüler kurmayı hedefliyoruz. Staj tarafında da çok yoğun çalışıyoruz; dört aylık eğitim bittikten sonra sektörle bağlarını güçlendirmeye devam ediyoruz. Ayrıca sektör gezileri de yapıyoruz. Tatlı tarafındaki bazı ürünlerin en doğru şekilde öğrenilmesi için öğrencilerle birlikte o bölgelere gidiyoruz. Yani öğrenciler hem malzemenin kaynağını hem uygulamasını hem de kültürel bağlamını birlikte deneyimliyor.

■ **İçerikleri belirlerken nelere dikkat ediyorsunuz? Trendler mi, yerel malzemeler mi, yoksa katılımcıların ruhu mu belirleyici oluyor?**

Kurumsal tarafta içerikleri birebir katılımcıların isteği doğrultusunda belirliyoruz. Her kurumun kendine ait bir dinamiği var; bazıları farklı menülerle beslenirken bazıları daha geleneksel kalmayı tercih edebiliyor. Menüü ve konsepti belirlemeden önce kurumla birlikte tasarlıyoruz. Şu an içerideki workshopta katılımcıların çoğu yabancıydı ve taze makarna yapıyorlardı. Biz fikir üretmekte destek oluyoruz ama programı onların feedback'ine göre yazıyoruz. Yabancı firmalar misafirlerini ağırlarken onlara Fransız tatlıları yaptırmak çok uygun olmuyor; genellikle Türk Mutfağı workshopları yapıyoruz. Bireysel tarafta ise aylık temalar oluşturuyoruz. Geçen ay Halloween yaptık, Aralık ayında Christmas menüleri olacak.



■ **Workshoplarınız yoğun ilgi görüyor. Bu deneyimleri sadece öğretici değil, ilham verici kılan unsurlar neler?**

Katılımcıların neredeyse yüzde 60'ı yabancı olduğunda onların kültürüne uygun içerikler hazırlıyoruz. Türk mutfağını, mezeleri, çiğ köfteyi, bazen fırın kebabını ve tatlıları birlikte işlediğimiz menüler oluyor. Bireysel workshoplarda ise dönemsel ve tematik programlar yapıyoruz. Katılımcıların mutfakta birebir çalışması, hem klasik hem modern teknikleri birlikte denemesi ve en sonunda kendi üretimini ortaya koyması bu workshopları ilham verici hâle getiriyor.

■ **Eğitmen kadronuzun hem akademik hem sektörel tecrübesi dikkat çekiyor. Bu dengeyi nasıl sağlıyorsunuz?**

Ben de son 10 yıldır üniversitelerde ders veriyorum. Akademik yapının gereklilikleri var; yüksek lisans gibi... Ama Gaziantep mutfağı, Karadeniz mutfağı dediğimizde işin temeli çocuk yaşta mutfağa girmiş ustaların elinden geçiyor. Üniversitedeki öğrenciler bu ustalara mezun olduktan sonra ulaşabiliyor, biz burada onları eğitim içine dahil ediyoruz. Örneğin Kilis'ten ünlü bir kebab ustasını davet ettik. Kırmızı et derslerinde Günaydın'ın şefi Cüneyt Usta ile çalışıyoruz. Balık derslerine İstanbul Balık Halî'nde Bekir abiyle başlıyoruz; kendisi 40 yıldır tüm büyük otellere balık tedarik

eden biri. Ardından okulda benimle, Ömer Şef'le ve Bronze Akademi'de Didem Şef ve Sinan Şef'le devam ediyorlar. Yani tedarik, teori ve uygulama üç aşamalı bir bütün hâline geliyor.

■ **Sürdürülebilir gastronomi kavramını eğitim modelinizin merkezine aldınız. Bu, ders içeriklerine ve mutfak uygulamalarına nasıl yansıyor?**

Biz burada farkındalık yaratmak istiyoruz. Sebze haftasında havuçlar, patatesler, soğanlar soyulduğunda çıkan atıkları plastik ve camla aynı çöpe atmıyorlar. Ayrıştırıp kompost makinesine gönderiyorlar. Komposttan çıkan gübreyi de restoran grubumuza elektrikli araçlarla dağıtıyoruz. Bu aslında çok büyük bir sosyal sorumluluk projesi. Öğrencilerimiz de çöp ayrıştırmayı, sürdürülebilirliği buradan ayrıldıktan sonra da devam ettirme bilincini aşlamak istiyoruz.

■ **Sizi en çok gururlandıran bir USLA hikâyesi var mı?**

GastroEkonomi'ye gittiğimizde herkesin USLA'yı konuştuğunu duymak bizi çok gururlandırdı. Sponsor olmamıza rağmen eğitimdeki derinlik ve dönüşüm çok dikkat çekti. Farklı seanslarda bizimle ilgili mesajlar verildiğinde sektör profesyonelleri gelip "USLA'da ne değişti, inanılmaz bir hareket var" dediler. Mezunlarımızın da arayıp bu değişimi hissettiklerini söylemesi bizi çok mutlu etti. Emeklerin görülmesi çok değerli.

■ **Önümüzdeki dönemde USLA'yı hangi yeni projeler, iş birlikleri veya uluslararası açılımlar bekliyor?**

Hem Avrupa tarafında hem Dubai'de çok sayıda proje var. İspanya ve Hollanda'da restoran tarafında zaten varız; bir İspanyol okulla iş birliği görüşmelerimiz devam ediyor. Dubai'de sunumlarımızı yaptık, orada da bir şeyler olabilir. Türkiye'de İzmir Ekonomi Üniversitesi ile görüşmeler yaptık. Gastronomi ve eğitim alanında katkı sağlayacak her kurumla kol kola yürümeye açığız.



■ **"Tam ve hazır profesyoneller" yetiştirme hedefiniz dikkat çekici. Bu hedefe ulaşmak için eğitim yaklaşımınızda neleri değiştirdiniz?**

Müfredatı tam temelden başlayarak yenilemekle işe başladık. Dünyadaki birçok gastronomi okulunda kullanılan konu başlıkları belli; biz bunun üzerine Türk mutfağını ve yerel malzemeyi ön plana çıkardık. Doğru malzemenin nereden temin edildiği, sevkiyatta nelere dikkat edildiği, mutfağa geldiğinde doğru pişirme ve kesme tekniklerinin ne olması gerektiği gibi soruların cevaplarını öğrencilerimize öğretiyoruz. En uzun eğitimimiz dört ay ve aslında kısa bir süre olduğu için müfredatı modüler hâle getirdik. Deniz ürünleri modülleri gibi konularda hem malzemenin hikâyesini hem pişirme yöntemlerini hem de masterclass tabaklarını işliyoruz. Stajı güçlendirdik, sektör gezileri ekledik ve mezuniyetten sonra da öğrencileri takip etmeye devam ediyoruz.

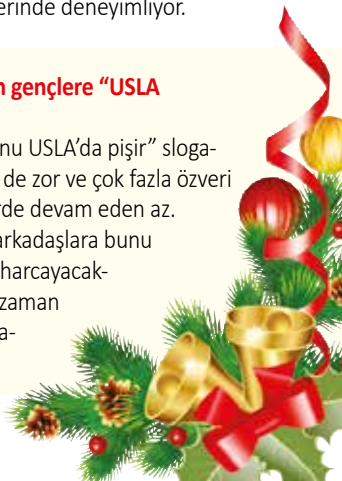
■ **Yerel üreticilerle iş birliklerinizden ve malzeme seçiminizdeki yaklaşımınızdan bahsederseniz?**

Balık dersine Pazar gecesi hâlde başlıyoruz. Eminönü'nden Bekir abiyle çalışıyoruz; kendisi piyasadaki beş yıldızlı otellere balık tedarik eden, işi çok iyi bilen biri. Dil balığının ölçüleri, ahtapot alırken dikkat edilecekler, kalkan balığında cins ayrımı ve lezzet farkları gibi bilgileri öğrenciler bizzat yerinde öğreniyor. Ardından okula gelip bir hafta boyunca benimle, Ömer Şef'le ve diğer şeflerle uygulama yapıyorlar. Kırmızı et tarafında Cüneyt Usta ve Bedri Usta gibi ustalarla çalışıyoruz. Böylece öğrenciler malzemenin kaynağından tabağa uzanan tüm süreci yerinde deneyimliyor.

■ **Son olarak, gastronomi yolculuğuna yeni başlayan gençlere "USLA mutfağından" bir tavsiye verseniz, bu ne olurdu?**

Öz disiplin çok önemli. Tutku çok önemli. Zaten "Tutkunu USLA'da pişir" sloganıyla yola çıktık. Gastronomi parlayan bir alan gibi görüne de zor ve çok fazla özveri isteyen bir iş. Her yıl binlerce kişi mezun oluyor ama sektörde devam eden az. Bu yüzden birebir görüşmelerde mesleğe uygun olmayan arkadaşlara bunu söylemekten çekinmiyoruz. Burada dört ay geçirip yıllarını harcayacakları bir işe uygun değillerse bu hem onların hem bizim için zaman kaybı olur. Amacımız mezunlarımızın sektörde değerli noktalara gelmesi ve yolculuk boyunca onlara destek olmak.

Ciğdem Alagöz





Inari Omakase'den Yeni Tadım Deneyimi



istanbul ve Bodrum'daki dört farklı lokasyonda misafirlerini ağırlayan Inari Omakase, Uzak Doğu mutfağının geleneksel omakase anlayışını modern bir yorumla buluşturarak gastronomiyi adeta bir sanat formuna dönüştürüyor. Her dönemde yenilenen menüleriyle mevsimselliği, ustalığı ve zarafeti aynı çizgide buluşturan marka, özel olarak

hazırladığı "Omakase Menü with Wine Pairing" seçkisiyle misafirlerine rafine bir lezzet ritüeli sunuyor.

Mevsimin en taze ürünlerinin hassas tekniklerle işlendiği menü; ilk lokmadan itibaren duylara hitap eden bir sofraya deneyimi yaratıyor. Menü açılışı, Tuna, Somon ve Levrek üçlemesiyle hazırlanmış Tartölet ve hafif acı-notalı Yuzu Kosho Hollanda-ise ile yapılıyor. Devamında Çarkifelek aromalı Somon Ceviche, yoğun deniz karakteri taşıyan Akyalı Maki,

susam yağıyla sırlanmış Deniz Tarağı, zarif dokusuyla öne çıkan Yılan Balığı Ravioli, Kaya Levreği ve dashi ile demlenmiş pancar püresi gibi modern Japon mutfağının seçkin örnekleri yer alıyor.

Finalde ise tatlı bölümünde Pekan Yasemini Yuzu, karamelli tonlarla yasemin kremasını buluşturarak seremoninin zarif bir kapanışını yapıyor. Menüye eşlik eden şarap eşleşmeleri ise tamamen rafine damak tadına yönelik, usta sommelier seçkisiyle

oluşturulmuş özel bir uyum sunuyor.

Adını Japon mitolojisinin bereket, doğurganlık, çay ve pirincin koruyucu ruhu "Inari"den alan marka; bu mitolojik dokuyu modern Japon gastronomisiyle harmanlayarak her detayında ritüellerle örülü bir deneyim yaratıyor. Inari Omakase, dört farklı şubesinde aynı felsefeyi farklı atmosferlerle buluşturarak misafirlerini çağdaş Japon zarafetinin izini süren benzersiz bir tat yolculuğuna davet ediyor.

Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu





Christkindlesmarkt, Hauptmarkt Meydanı'nda kuruluyor. Frauenkirche'nin önünden başlayıp meydana yayılan kırmızı-beyaz çizgili tezgâhlar, gündüzleri canlı ve hareketliyen akşamları ışıklarla büyüleyici bir görüntü oluşturuyor.

Christkindlesmarkt; tarihi atmosferi, ışıklarla süslenmiş meydanı, kendine özgü lezzetleri ve Avrupa'nın en köklü Noel Pazarlarından biri olmasıyla ziyaretçilerine unutulmaz bir deneyim sunuyor. Kasım ayı ortasından sonra şehirdeki Noel atmosferi, hem görselliği hem lezzetleriyle insanı içine çekiyor; ben de her adımda kendimi bir kış masalının içinde hissettim. Siz de Avrupa'nın en güzel Noel Pazarı deneyimini yaşamak istiyorsanız seyahat planınızda Nürberg'i üst sıralara almanızı tavsiye ederim. Yeni rotalarda buluşmak dileğiyle hoşça kalın...



Bavyera'nın Kalbinde Bir Kış Masalı

Nürnberg

A lmanya'nın Bavyera eyaletinde yer alan Nürnberg, tarihi dokusu ve sıcak atmosferiyle gezginlerin kalbini fetheden şehirlerden biri. Orta Çağ'dan kalma surları, masal gibi evleri, gotik kiliseleri ve nefis lezzetleriyle Nürnberg hem geçmişini hem de bugünü büyüleyici bir şekilde birleştiriyor. Üstelik Avrupa'nın en güzel Noel pazarlarından biri olan Christkindlesmarkt'a da ev sahipliği yapıyor. Yeni yıl yaklaşırken tüm şehir ışıltılı süsleniyor, sokaklar sıcak şarap ve tarçın kokusuyla dolup taşıyor. Bu dönemde Nürnberg tam anlamıyla bir Noel kartpostalına dönüşüyor. Şehirde her yıl birçok fuar düzenleniyor. Hatta oyuncak fuarı dünyanın en büyüğü olarak biliniyor.

Nürnberg Havalimanı, şehir merkezine sadece 7 kilometrelik uzaklıkta oldukça yakın konumda. Havalimanından U2 metro hattına binerek yaklaşık 15 dakikada şehir merkezine ulaşabilirsiniz. Şehrin en güzel yanı, gezilecek yerlerin neredeyse hepsi eski şehir bölgesinde kalıyor. Dolayısıyla şehri gezmenin en güzel yolu sokaklarını adım adım yürüyerek keşfetmek.

Hauptmarkt, eski kentin ana meydanı ve dolayısıyla en hareketli yeri. Ana meydandaki Frauenkirche, gotik yapısıyla oldukça etkileyici. Ana meydanın köşesinde yer alan Schöner Brunnen(Güzel Çeşme), meydanın en ilgi çekici ve renkli yapısını oluşturuyor. Rivayete göre çeşmenin parmaklıkları üzerindeki altın halkayı üç



**KEŞFETMEYE
VARMISIN?**
Pelin Şaylan

kez çevirirseniz dileğiniz kabul oluyormuş, ben de bu halkayı

çevirip dilek tuttum tabiki. Pegnitz Nehri üzerindeki

Cellatlar Köprüsü ve hemen yanındaki

Cellatın Evi, şehrin karanlık tarihini hatırlatıyor. Kutsal Ruh Hastanesi (Heilig-Geist-Spital) ise su üzerindeki yansımasıyla göz kamaştırıyor. Rönesans'ın Almanya'daki en büyük temsilcisi kabul edilen Albrecht Dürer'in evi ve önündeki meydan, sanat tutkunları için mutlaka ziyaret edilmesi gereken bir durak. Weissgerbergasse(-tarihi dericiler sokağı), renkli binalarıyla tam bir masal sokağı ve aynı zamanda Nürnberg'in en çok fotoğraflanan yeri. Zanaatkarlar Sokağı ise el işçiliğini görmek, küçük hediyelik eşyalar almak için keyifli bir yer. Nürnberg Kalesi'ne çıkıp şehre tepeden baktıktan sonra ise tüm turistik aktivitelerimizi bitirip asıl ziyaret amacımız olan Noel Pazarı turumuza başlayabiliriz.



Christkindlesmarkt (Ana Noel Pazarı): Açılış töreninin gerçekleştiği, en büyük ve en önemli Christkindlesmarkt burası. Çeşit çeşit lezzetli yemekler yiyebileceğiniz, göz kamaştırıcı Noel süslerini ve hediyelik eşyaları alabileceğiniz küçük ahşap evler bulunuyor.

Kinderweihnacht (Çocukların Noel Pazarı): Atlı karınca, dönme dolap, minyatür tren ve birçok oyuncakın bulunduğu adeta masallar diyarı. Çocuklar için atölyeler, zencefilli kurabiye yapımı gibi aktiviteler bulunuyor. Bu kısım çocuklar için ama ben de çok etkilendim.)

Kardeş Şehirler Pazarı: Alman lezzetlerine yerterince doyduysak bambaşka lezzetlere geçebiliriz. Atlanta'dan sıcak elma şarabı, Glasgow'dan kurabiye gibi farklı tatlar bulabileceğiniz küçük bir dünya turu gibi hissediyorsunuz.

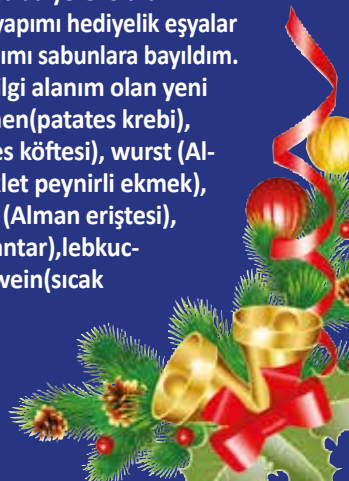
Feuerzangenbowle Köyü: Noel içeceklerinin kraliçesi olarak kabul edilen feuerzangenbowle, adını punch kasesinin üzerinde yanan romla ısıtılmış

Pazar Bölümleri

şeker külahını tutan maşadan alır. Şeker erir, karamelize olur ve altında şaraba damlayarak bu özel lezzeti verir. Dünyanın en büyük punch kazanına tanık olmak, kırmızı şarap ve romdan yapılan lezzetli sıcak içeceği yudumlamak için bu alana uğramalısınız.

Orijinal Regional: Frankonya'da yerel olarak üretilen organik ürünler ve el yapımı hediyelik eşyalar bulunuyor. Ben özellikle el yapımı sabunlara bayıldım.

Gelelim benim en büyük ilgi alanım olan yeni tatlar denemeye... Reibekuchen(patates krebisi), kartoffelpannkuchen (patates köftesi), wurst (Alman sosisi), raclette brot (raklet peynirli ekmek), langos (Alman pışisi), spätzle (Alman eriştesi), champignons (sotelenmiş mantar), lebkuchen(zencefilli kurabiye),glühwein(sıcak şarap),eierpunsch(yumurta likörü) mutlaka denemeniz gereken lezzetler.





Dağların Zirvesinde Yenilenme Dedeman Palandöken

Türkiye'nin köklü konaklama markası Dedeman Hospitality, Palandöken'in benzersiz doğasının modern dağ turizmi anlayışıyla birleştiği yenilenmiş Dedeman Palandöken'i tanıttı. Bölgedeki ikonik otel, gerçekleştirilen kapsamlı renovasyona bağlı olarak çağdaş bir görünüm kazanarak Aralık ayında yeniden misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor. Yenilenen Dedeman Palandöken, kayak tutkunlarına ve kış mevsimini en iyi şekilde yaşamak isteyen misafirlere unutulmaz bir deneyim sunmayı amaçlıyor.

Dağ Turizminde Yeni Bir Standart

Dedeman Palandöken, toplamda 187 odasıyla konuklarını ağırlamak için çeşitli seçenekler sunuyor. Standart, suit ve bağlantılı oda çeşitleri, farklı misafir profillerini rahatlıkla karşılayabilecek şekilde tasarlandı. Yenileme süreci çerçevesinde, odalardan restoranlara, lobiden kayak odasına kadar otelin tüm yaşam alanları günümüz konfor beklentileri doğrultusunda baştan aşağı yenilendi.

Modern, işlevsel ve samimi bir



dağ oteli atmosferini yansıtan yeni tasarım yaklaşımı, konuklara hem konfor hem de estetik bir deneyim vadediyor. Bunun yanı sıra, otelin yanında bulunan dünya standartlarındaki kayak pistleri, Palandöken'deki kış sezonu deneyimini daha da unutulmaz hale getiriyor.

Yenilikçi Sosyal Alanlar

Dedeman Palandöken, yenileme çalışmaları ile konaklama deneyimini geliştiren birçok yeni sosyal alan ekledi. Kayak sonrası buluşmalar için tasarlanmış olan Apres Ski Cafe, günü sonlandırmak isteyenler için sıcak ve samimi bir ortam

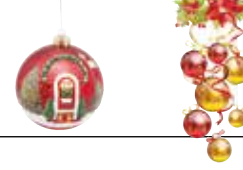
sunarak ideal bir sosyalleşme noktası haline geldi. Ayrıca, misafirlerin hızlı ve lezzetli alternatifler bulabileceği dinamik bir gastronomi deneyimi sağlayan Sokak Lezzetleri Alanı da otelde yer alıyor. Dedeman City Store, modern alışveriş olanakları sunarken, tamamen yenilenen Executive Lounge / Lobby alanı geniş, konforlu ve çağdaş dokunuşlarla donatılarak konuklara hoş bir karşılama atmosferi sağlamayı amaçlıyor. Kayak okulu Ski Bunny ise, küçük misafirler için özel olarak tasarlanan çocuk kulübü konsepti ile kış eğlencesini güvenli ve keyifli bir şekilde sunmayı hedefliyor.

Güvenlikte ve Konforda Yenilikler

Dedeman Palandöken, daha yüksek bir güvenlik seviyesini garanti etmek için tesisin yangın güvenlik sistemlerini yeniden tasarladı ve bu alanda mevzuat gerekliliklerini aşmayı başardı. Otelin dış cephesi ve ısı yalıtımı iyileştirilirken, yapısal güçlendirme çalışmaları da titizlikle gerçekleştirildi. Ayrıca, konforun kesintisiz bir şekilde sağlanabilmesi amacıyla tesisin tüm altyapı sistemleri yenilendi. Bu sayede, hem operasyonel verimlilik hem de misafir memnuniyeti üst seviyelere çıkarıldı. Tüm bu güncellemeler, misafirlere daha iyi bir konaklama deneyimi sunmak için titiz bir şekilde hayata geçirildi.

Modern Tasarım ve Yeni Deneyimler

Dedeman Palandöken, modern tasarım anlayışı ve güçlendirilmiş altyapısıyla kış turizminin önemli merkezlerinden birisi olmaya devam ediyor. Misafirperverlik mirasını dağların zirvesine taşıyan otel, Aralık ortasında kapılarını tekrar açarak bölgeye enerji, dinamizm ve yeni bir kış ruhu getirmeye hazırlanıyor. Yenilikçi yaklaşımlar, konuk deneyimlerini zenginleştirdiği gibi, misafirlerin Palandöken'in eşsiz atmosferinde unutulmaz anılar biriktirmelerini sağlayacak.



Cookshop'tan Yeni Kış Menüsü: Masada Yerin Hep Hazır

Gün boyu kahvaltı keyfi, dünya mutfaklarından esintiler, fit tabaklar ve sıcakık 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 saatine taşıyan bu bölümde klasik Türk kahvaltısından özel tabaklara, granola ve omlet çeşitlerinden gözlemeye kadar uzanan geniş bir yelpaze sunuluyor.



Her zevke hitap eden, her sofrada yer bulan lezzetler

Kahvaltıdan akşam yemeğine, çocuk menüsünden tatlılara kadar uzanan geniş kış menüsüyle Cookshop, "Masada Yerin Hep Hazır" diyerek misafirlerine sıcak, samimi ve bol seçenekli bir deneyim sunuyor.



Hafif başlangıçlar, fit tabaklar, doyurucu seçenekler

Yeni menünün öne çıkan lezzetleri arasında yer alan Kabak Mücver, sebzelerin tazeliğini hafif bir dokuyla buluşturuyor; sade ama çok lezzetli bir başlangıç alternatifi sunuyor. Arnavut ciğeri ise lezzetli bir başlangıç yapmak isteyenleri hedefliyor. Besin dengesiyle öne çıkan Bowllar ise hem lezzetli hem de dengeli öğün arayanlar için günün her saatinde ideal bir seçenek oluşturuyor. Rafineri iş birliğiyle hazırlanan bu fit tabaklar, kalori kontrolü sağlamak isteyenler için dengeli bir seçenek oluşturuyor.

Sokaklardan sofraya, dünyadan esintilerle

Cookshop, kış menüsünde dünya mutfaklarının enerjisini de sofralara taşıyor. Sokak lezzetleri köşesinde Hamburger, Quesadilla ve Dürüm çeşitleri yer alırken; "Asya Seçkisi" bölümünde wok'ta pişen aromatik tatlar ve noodle

alternatifleri dikkat çekiyor. İtalyan mutfağı sevenler için ise el yapımı makarnalar ve odun fırınından çıkan pizzalar klasik Cookshop dokusuyla yorumlanıyor.

Tatlı bir final: İspanyol Cheesecake ve Magnolia

Tatlı menüsünde öne çıkan İspanyol Cheesecake, kreması dokusu ve karamelize lezzetiyle kışın en tatlı favorisi olmaya aday. Bunun yanı sıra Cookshop'un vazgeçilmez Magnolia çeşitleri, sıcak içeceklerle mükemmel bir uyum yakalıyor.

İçeceklerde kışa taze bir yorum

Menüde klasik kahve ve bitki çaylarının yanı sıra Cookshop'un zengin bubble tea seçkisi misafirlere alternatifler sunuyor. Günün her anına eşlik edecek iced tea, milkshake gibi modern içeceklerdeki seçenekler de Cookshop'un renkli ruhunu yansıtıyor.





Yeni Yıl Klasığı:

KÜTÜK PASTA

- 4 büyük yumurta (oda sıcaklığında)
- 125 gr şeker
- 60gr tereyağ
- 50 gr un
- 30 gr kakao
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1 paket vanilya
- Kreması için;**
- 2 poşet krem şanti (150gr)
- 1,5 su bardağı süt

Sevir'in Mutfacı
Sevil Karaca

- 1 yemek kaşığı labne

Üzeri için ganaj;

- 200 gram krema
- 200 gram bitter çikolata
- 1 yemek kaşığı tereyağ

Krema ısınınca çikolataları ekleyin sonra tereyağı ilave edip sıfır streç ile kaplayıp soğutun soğuduktan sonra mikser ile çırpın rengi açılana kadar

Keki için;

Fırın 175 derecede çalıştırılır. Kuru malzemeler bir kapta harmanlanır. (un, kakao, kabartma tozu, vanilya)Tereyağ eritilip kenarda bekletilir.

Yumurta sarıları ve beyazları karışmayacak şekilde ayrılır. Beyazları şekerin yarısıyla 6-7 dakika hızlı şekilde çırpılır. Sonra sarıları başka bir kapta kalan şekerle 3-4 dakika çırpılır.

Tereyağ yumurta sarısı olan karışıma eklenir. (kahve de eklenebilir) karıştırılır.

Sonra kuru malzemeler de elenerek eklenip sadece karışana kadar çırpılır.

En son yumurta akları 2-3 seferde eklenir.

Alttan üste doğru spatulayla karıştırılır.

Tek renk alınca yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine

dökülür. 8 dakika pişirilir.

Üzerine yağlı kağıt koyulup kırımdan hızlıca ters çevrilip tezgaha koyulur.

Yavaşça pişerken kullanılan kağıt çıkarılır. Alttaki kağıtla beraber soğumadan rulo şeklinde sarılır.

Krema:

Arası için koyulacak malzeme hazırlanır. Ben iki paket krem şantiyi çırpıp 1 kaşık labne ekledim tekrar çıptım.

Kapatılan rulo geri açılır ve içine kremadan koyulup spatulayla eşit bir şekilde yayılır.

Sıkı bir şekilde sarılır.

Pastanın bir kısmı kesilir.

Kesik kısmı dışarıya bakacak şekilde kenara yapıştırılır.

Üzerine ganaj sürülüp çatalla kütük şekli verilir. Soğuyunca süsleyip servis edebilirsiniz.





Kütük Pasta





Kalamış ve Kızıltoprak'ın Yeni Sıcak Noktası: Parvus Kalamış



Murat Çiçek

Küçük, samimi ve özenli... Beş masasıyla sakin bir sokakta yer alan Parvus Kalamış, lezzet, sanat ve huzuru bir araya getiriyor. Günlük set menüleri, klasik seçenekleri ve şefin özenle hazırladığı specialleriyle Kadıköy'de yeni bir keşif alanı sunuyor.

Kalamış ve Kızıltoprak, Bağdat Caddesi'nin en huzurlu köşeleri arasında. Son dönemde bölge, Boter, Maybe, Fatel gibi kalıcı mekanlara ek olarak pek çok yeni lezzet durağıyla canlanıyor. Kalamış sahilinde düzenlenen konserler ve sanatsal etkinlikler, semtin cazibesini daha da artırıyor.

İşte bu sakin semtlere sessiz sedasız giren bir mekan: Parvus Kalamış. Kızıltoprak'ta, şirin bir sokakta yer alan restoran, yalnızca beş masasıyla sıcak ve davetkâr bir atmosfer sunuyor. Duvarları süsleyen özenli sanat eserleri mekânın şıklığını pekiştiriyor.

Parvus Kalamış'ın menüsü, tıpkı mekânın ambiyansı gibi "az ve öz" anlayışını yansıtıyor. Günlük set menü, öğle saatlerinde sunuluyor ve üç farklı seçenekten oluşuyor: Sebze, et ve tavuk yemekleri, yanında makarna, pilav veya kuskus ile servis ediliyor. Her tabak özel bir işlemden geçiyor ve klasik bir öğlen yemeğinin ötesinde bir deneyim sunuyor.

Daha fazla seçenek arayanlar için klasik menü de hazır:

Kahvaltılar, salatalar, sebzeler ve mekâna özel tatlar bu menüde yer alıyor. Şarap Soslu Midye ve Ciğer, Parvus Kalamış'ta mutlaka denenmesi gereken

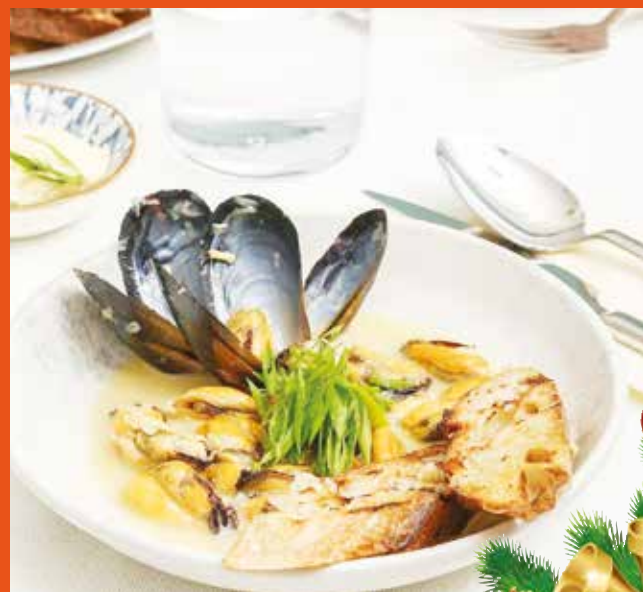
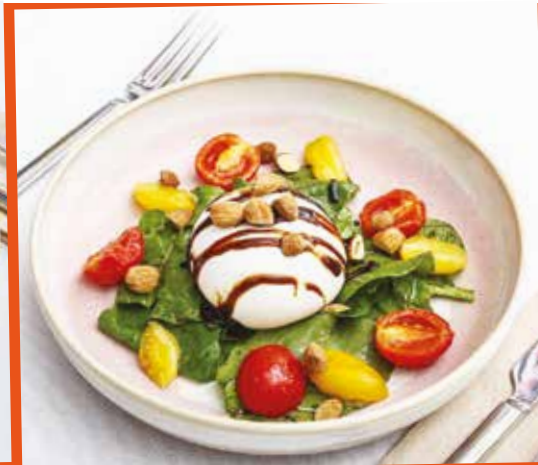
lezzetler arasında. Bizim favorimiz ise keçi peynirli salata; her malzeme ayrı ayrı özenle lezzetlendirilmiş.

Bağdat Caddesi civarında sakin bir kahvaltı arayanlar için Parvus Kalamış, poşe yumurta ve pankek seçenekleriyle ideal. Huzurlu ortamında keyifli bir kahvaltı yapabilir, gürültüden uzak bir sokakta kaliteli vakit geçirebilirsiniz.

Parvus Kalamış, Pazar hariç her gün 08:30 – 21:00 saatleri arasında açık. Bu küçük ama şirin mekân, Kalamış-Kızıltoprak'ın yeni keşfi olarak sizleri bekliyor.

Adres: Zühtüpaşa, Rüştüye Sk. No:4/A, 34724 Kadıköy/İstanbul







Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 fabro_foods

www.fabrofoods.com

Divan Yeni Yılı Zamanının Değerini Hatırlatarak Karşılıyor



Divan Pastaneleri, yeni bir yıla "merhaba" demeye hazırlanırken misafirlerini birlikte geçirilen anların kıymetini kutlamaya davet ediyor. "Sevdiklerimize verebileceğimiz en değerli armağan, zaman." fikrinden ilhamla yılbaşı hazırlıklarını kurgulayan Divan Pastaneleri, leziz tatlarla sofralarınızı donatırken sevdiklerinize hediye edebileceğiniz zarif koleksiyonlarıyla da yeni yıl ruhunu büyüleyici ve unutulmaz anlara dönüştürüyor.

Divan Pastaneleri'nin birbirinden şık kutular ve ambalajlar içinde sunduğu hediye setleri, birlikte paylaşılan zaman-

Divan Pastaneleri'nin birbirinden zarif yılbaşı hediye setleri ve gelenekselleşen lezzetleri, birlikte paylaşılan zamanların değerini hatırlatırken Divan'ın misafirleriyle kurduğu güçlü bağı ve özeni simgeliyor.



ların değerini hatırlatırken aynı zamanda Divan'ın misafirleriyle bağ kurarak, onların en özel anlarına eşlik eden incelikli yaklaşımını yansıtıyor.

Büyüleyici Zamanlar, Zarif Zamanlar, Unutulmaz Zamanlar, Işıltılı Zamanlar isimli hediye setleri, çikolata, lokum, kestane şekeri, drajeler gibi lezzetlerin yanı sıra konseptle uyum

içindeki mumlar, şamdanlar, çerçeveler, karaf ve bardaklar, özel tasarım objeler gibi çok çeşitli aksesuarları içeriyor.

Divan Pastaneleri'nde bir yılbaşı klasiği ve geleneği haline gelen Stollen, Panettone, Kurabiye Ev, Yılbaşı Buche Passion Fruit, Kütük Pasta ve Kestaneli Ekmek gibi lezzetler ise sevdiklerinizle geçireceğiniz en keyifli anlara eşlik eder-



ken damaklarda unutulmaz tatlar bırakıyor.

Divan'ın deneyimli şeflerinin imzasını taşıyan ve yılbaşı akşamının vazgeçilmezi olan hindi menüsü; ciğerli iç pilav, kestane şekeri, Büyüksel lahanası, brokoli, mısır, kırmızı lahana, yaban mersini sosu ve gravy sos eşliğindeki enfes tadıyla sofranızı adeta bir ziyafete dönüştürüyor.





Restart 8: İçten Dışa Yenileme ve İlham Veren Deneyim

Pozitif yaş alma lideri ve Restart'ın kurucusu Pınar Özdemir Hotiç'in özenle tasarlayıp organize ettiği Restart Wellbeing Kampı serisinin sekizincisi, bu yıl Antalya Lara Barut Collection'un kusursuz ev sahipliğinde gerçekleşti. Her buluşmasında iyi yaş almanın farklı boyutlarını gündeme taşıyan Restart, bu kez teknolojinin ve bilimin ışığında tamamen yeni bir deneyim sundu



Marvis Yeni Ağız Bakım Sularını Tanıttı: Boğaz'da Zarafet ve Duyuların Buluşması

Etkinlikte, Marvis'in "A wave of fragrance for your mouth" sloganıyla sunduğu yeni ağız bakım suyu serisinden ilhamla, ünlü ebru sanatçısı Garip Ay özel bir performans gerçekleştirdi. Ay, ağız bakım sularının konseptinde yer alan renkli dalgaları ebru sanatı aracılığıyla yeniden yorumladı. Su yüzeyinde dalgalar halinde yayılan renkler, ürünlerin ferahlatıcı etkisini ve çok katmanlı duyuşal dünyasını etkileyici bir görselliğe dönüştürdü.

MUKO İLE Her telden

Yeni yıla markaların özel koleksiyonları ile girmeye hazırlanırken moda dünyası ve yeme-içme sektörü de oldukça hareketli.

Mukaddes Kaya



Camper, Sonbahar/Kış 2025-26 Koleksiyonu'nu Sunar



Camper'in özgün ruhunu ortaya koyan Sonbahar/Kış 2025-26 koleksiyonu yenilenen Camper İstinyepark mağazasında davetlilerin katılımı ile tanıtıldı. Dünya'nın her yerinde farklı mağaza konseptleri bulunan marka, İstinyepark mağazasının

yenilenmesi aşamasında heykel ve iç mimari çalışmalarıyla öne çıkan tasarımcı Savvas Laz ile çalıştı.



Rossmann'dan saç bakımına iki yeni ve güçlü marka

Müşterilerine her zaman "iyi hissettiren alışveriş" deneyimi sunan Rossmann Drogeriemarkt, saç bakımında yenilikçi çözümler sunan Monday ve Bali-Curls markalarını Türkiye'de ilk kez tüketicilerle buluşturuyor.



Mücevher Tasarımcısı Ayşe Rodoslu'dan Yeni Koleksiyon: Gaia

Mücevher tasarımcısı Ayşe Rodoslu yeni koleksiyonu Gaia'da altın, dumanlı kuvars ve pırlantayı zarafetle buluşturuyor. Koleksiyon doğanın güçlü ve sakın ruhundan ilhamla tasarlandı. Kahverengi Smoky taşların toprakla kurduğu bağ ve altının ışıltısı, el işçiliğiyle hayat bulan kolye küpe ve yüzüklere yansıyor.





Herkesi Mutlu Edecek Hediyeler **LC Waikiki**'de

Yılın en ışıltılı zamanlarını sıcak bir atmosfere taşıyan LC Waikiki, kış mevsiminin zarafetini LCW Home, Dream ve Aksesuar koleksiyonlarında buluşturuyor. Özenle tasarlanan bu koleksiyonlar, sevdiklerine ya da kendisine küçük mutluluklar hediye etmek isteyenleri, kışın en özel parçalarını keşfetmeye çağırıyor.



11. Yılı Kutlayan Yerli ve Milli Markadan **Arabica Coffee**'den Global Hedefler

Arabica Coffee House, 11. yılını Ankara Crown Plaza'da düzenlenen özel bir davetle kutladı. Arabica Coffee House CEO'su Av. Sertaç Yalçın, "2026 sonuna kadar İstanbul'da 50 şubeye ulaşmayı hedefliyoruz" derken, Arabica Coffee House Kurucusu Mimar Elif Ülger Yalçın, yıl dönümünü geleceğe yönelik vizyonlarını güçlendiren bir adım olarak değerlendirdiklerini ifade etti.



Rene Clinic & Longevity Açıldı

Estetik ve güzellik alanında 2013 yılından beri hizmet veren Rene Clinic, yeni kliniğini İstanbul Balmumcu'da açtı. Nur Bilen Yavuzer ve Prof. Dr. Reha Yavuzer'in kurucusu olduğu Rene Clinic & Longevity'de estetik, güzellik, beslenme, sağlıklı yaşam konusunda tedavi ve uygulamalar yer alıyor. Yüksek teknoloji, yapay zeka ve multi-modality odaklı Rene Clinic & Longevity, Rene ailesinin Nişantaşı, Bodrum ve Londra merkezlerinin ardından 4. kliniği olarak hizmete girdi.



Avon'dan yılın en ışıltılı dönemine özel koleksiyon

Dünyanın ve Türkiye'nin önde gelen kişisel bakım ve kozmetik markası Avon'un Midnight Spark Makyaj Koleksiyonu, yeni yıl partilerinin yıldızı olmak isteyenlere birbirinden ışıltılı seçenekler sunuyor.





Kronik Yorgunluk Yaşlanma Sinyali

Senolitik diyetin hangi aşamada devreye girdiği sorusunu Ezgi Akdağ, şöyle yanıtladı: "Bu yaklaşım özellikle, metabolik yavaşlama, kronik yorgunluk, insülin direnci veya hormonal dengesizlik gibi yaşlanma belirtilerinin başladığı dönemde devreye alınır. Amaç, yaşlanma sürecini hücresele düzeyde yavaşlatmaktır."

35

Senolitik diyet yaklaşımı genellikle 35 yaş ve üzerinde önerilir..

Diyetisyen Ezgi Akdağ'dan Tüyolar

"Hormesis prensibi: Vücutta kontrollü stres uygulanarak (örneğin açlık, soğuk maruziyeti) adaptif iyileşme mekanizmalarının aktive edilmesi.

Mitokondriyal aktivasyon: Enerji üretim merkezlerinin güçlendirilmesi.

Antiinflamatuvar denge: Hücresele inflamasyonun azaltılması.

Otofaji: Hücre içi atıkların temizlenmesi ve yenilenme."

Kontrollü Strese Sokulan Vücut Nasıl Gençleşiyor?

Hormesis, vücudun kontrollü stres altına sokularak güçlenme ve adaptasyon göstermesi anlamına geliyor. Yani, "az miktarda stres fayda sağlar" prensibidir. Ezgi Akdağ, bunun nasıl sağlandığı hakkında bilgi verdi: "Bu biyolojik yanıt, hücreleri daha dayanıklı hale getirir, DNA onarım mekanizmalarını aktive eder ve mitokondri fonksiyonlarını güçlendirir."

Hormetik Uygulamalar

Sıcak/ Soğuk Maruziyeti (Cold plunge, soğuk duş, sauna vb.):

Soğuk duş, buz banyosu veya kriyoterapi, hücrelerdeki stres yanıtını artırarak mitokondriyal biyogenezi ve bağışıklık sistemini destekler. Düzenli sauna kullanımı, ısı şoku proteinlerini (HSP) aktive eder. Bu proteinler hücre onarımını hızlandırır ve toksik proteinlerin birikimini önler.

Kalori Kısıtlaması / Aralıklı Oruç:

Enerji alımını sınırlamak, otofaji mekanizmasını tetikler ve hücrelerin kendini yenilemesini sağlar. Ayrıca insülin duyarlılığını artırır ve metabolik esnekliği geliştirir.

Egzersiz:

Düzenli fiziksel aktivite, hem mitokondri sayısını artırır hem de oksidatif stresle baş etme kapasitesini yükseltir. Özellikle direnç egzersizleri ve yüksek yoğunluklu interval antrenmanlar (HIIT) hormetik etki yaratır.





Hedef, Enerjik Yaş Almak İse Yeni Nesil Diyet: Senolitik Beslenme

Longevity, artık sadece uzun yaşamak değil; genç, enerjik ve işlevsel yaş almak anlamına geliyor. Beslenme bilimi, bugün sadece kalori değil, hücrel sağlık konuşuyor. Doğru senolitik stratejilerle biyolojik yaşımızı geriye almak ise mümkün. İşte bu yeni yaklaşım senolitik diyetle yer alan ve gençleşmeyi destekleyen besinler; kırmızı soğan, yeşil çay, bitter çikolata, zerdeçal, brokoli.

Yaşam süresini uzatmak ve yaşlanma hızını yavaşlatmak, modern beslenme biliminin en önemli hedeflerinden biri haline geldi. Genesis İstanbul'dan Uzman Diyetisyen Ezgi Akdağ, son yıllarda öne çıkan "senolitik beslenme" ve "longevity beslenmesi" yaklaşımlarını değerlendirdi.

Ezgi Akdağ, senolitik tedavinin yeni bir yaklaşım olduğuna dikkat çekti: "Senolitik tedavi, yaşlanmanın biyolojik temellerine odaklanan ve

yaşlanmış (senescent) hücrelerin vücuttan uzaklaştırılmasını hedefleyen nispeten yeni bir bilimsel yaklaşım. Bu hücreler, zamanla doku fonksiyonlarını bozar ve kronik inflamasyonu tetikler. Senolitik stratejiler bu hücreleri temizleyerek hücre gençleşmesini destekler. Senolitik yaklaşımın temelinde hücre temizliği diyebileceğimiz bir mekanizma vardır. Vücuttaki yaşlı hücrelerin eliminasyonu, yeni ve sağlıklı hücrelerin oluşumunu teşvik eder. Bu süreç, diyet, bitkisel bileşikler ve aralıklı oruç gibi metabolik stres uygulamaları ile desteklenebilir."

Etkili Dörtlü; Soğan, Zerdeçal, Lahanagiller ve Yeşil Çay

Diyetisyen Ezgi Akdağ, senolitik etkiye sahip başlıca besinler hakkında bilgi verdi: "Kırmızı soğan ve elma kabuğu: Kuersetin açısından zengindir. Kuersetin;

güçlü bir antioksidan ve doğal antiinflamatuvardır. Hücre hasarını azaltır, bağışıklığı destekler ve damar sağlığını koruyarak yaşlanma sürecini yavaşlatır. Çilek, hurma ve domates, fisetin içerir. Fisetin, yaşlanmış hücrelerin temizlenmesine yardımcı olur, yeni hücre oluşumunu destekler. Zerdeçal içeriğindeki kurkumin, antiinflamatuar ve hücre koruyucu etkisiyle öne çıkar. Oksidatif stresi azaltarak hem karaciğer hem de sinir hücrelerini korur, düzenli tüketildiğinde hücrel onarımı destekler. Lahanagiller (brokoli, karnabahar vb.) sülforafan açısından zengindir. Sülforafan; detoksifikasyon enzimlerini aktive eder, toksinlerin vücuttan atılımını kolaylaştırır. Ceviz, bitter çikolata, yeşil çay ve kahve gibi polifenol zengini ise mitokondri fonksiyonlarını destekleyen doğal antioksidanlar içerir. Enerji metabolizmasını düzenler, beyin ve kas hücrelerinde



yenilenmeyi teşvik eder.

Longevity beslenmesinin temelinde, düşük hayvansal protein yüküne sahip, bitkisel ağırlıklı bir model yer aldığını belirten Akdağ, "Sebzeler, bakliyatlar, tam tahıllar ve zeytinyağı gibi Akdeniz tipi besinler, hücrel onarımı destekleyen fitokimyasallar ve lif açısından zengindir. Bu model, metabolik dengeyi koruyarak uzun ömür ve sağlıklı yaş alma sürecine katkı sağlar" dedi.

Senolitik diyet yaklaşımı genellikle 35 yaş ve üzerinde önerildiğinin altını çizen Akdağ, sözlerini şöyle sürdürdü: "Hücrel yaşlanmayı yavaşlatmak isteyen herkes, uzman kontrolünde bu prensiplerden yararlanabilir. Bu yaklaşım kişiye özel bir beslenme planı gerektirir. Aralıklı oruç ve/veya kalori kısıtlaması ile metabolik yenilenme tetiklenir. Senolitik bileşenler içeren besinler (örneğin kuersetin, fisetin, kurkumin, EGCG gibi polifenoller) diyetle dahil edilir. Hücre temizliği ve mitokondri aktivasyonu desteklenir."



Sağlıkla!



T - Olive
&
Olive Oil Co.

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





Duja Chalet Ski Resort'dan “Benzersiz Bir Yılbaşı” Programı

Kars Sarıkamış'ın eşsiz kristal kar örtüsüyle çevrili Duja Chalet Ski Resort, misafirlerine unutulmaz bir yılbaşı deneyimi sunmaya hazırlanıyor. Bölgenin büyüleyici atmosferi, üstün hizmet anlayışı ve özel etkinliklerle birleşerek yeni yıl ruhunu zirveye taşıyor. 30 Aralık 2025 tarihinden başlayarak, 04 Ocak 2026'ya kadar, yeni yıl coşkusu kesintisiz kar keyfi ile hem yetişkinlere hem de çocuklara özel programlar ile yaşanacak.



Doğukan Manço ile After Party

Yeni yıl kutlamaları 2 Ocak'ta hız kesmeden devam ediyor. Müzik dünyasının sevilen ismi Doğukan Manço, Duja Chalet sahnesinde unutulmaz bir after party'e imza atacak. DJ seti ve yüksek enerjisiyle sezonun en iddialı performanslarından biri Sarıkamış'ta misafirlerle buluşacak.

Celil Nalçakan ile Yılbaşı Galası

Yeni yıl coşkusu, 31 Aralık akşamı ünlü oyuncu ve sanatçı Celil Nalçakan'ın sahne alacağı Yılbaşı Galası ile başlıyor. Bu geceye özel olarak hazırlanan Celil Nalçakan, geniş repertuarı ile misafirlere unutulmaz anlar yaşatacak. Özel gala menüsü, zarif dekorasyonlar ve canlı performans eşliğinde misafirler yılın en özel gecesini Duja Chalet ayrıcalığıyla yaşayacak.

Kristal Karın Kalbinde Benzersiz Bir Yılbaşı

Türkiye'de yalnızca Sarıkamış'ta görülen kristal kar yapısı, konforlu kayak pistleri ve Duja Chalet'in kusursuz hizmet anlayışıyla birleşerek misafirlerine hem eğlence hem de doğa ile iç içe bir tatil fırsatı sunuyor.

Bu yılbaşı programı, müzik ve eğlenceyi kayak keyfiyle birleştirerek misafirlerin yeni yıla eşsiz bir atmosferde girmesine olanak sağlıyor.



**Celil
Nalçakan**







Şekerci Cafer Erol'dan Yeni Yıla Tat Katan Hediyeler



Şekerci Cafer Erol her yıl olduğu gibi bu yıl da yeni yılı neşe dolu tatlarla coşkuyla, heyecanla karşılıyor. Yılbaşı ruhuyla ısıldayan mağazalarında el yapımı çikolataları, rengârenk lokumları, akideleri ve çeşit çeşit hediyelikleriyle sevenlerine hafızalardan silinmeyecek anılar vadediyor.

Zamansız tecrübelerin geleneksel yöntemlerde boy gösterdiği, lezzetin ışıltısıyla parıldayan Şekerci Cafer Erol'un büyüleyici dünyası, Aralık ayı boyunca yılbaşı ruhuna bürünüyor. Geleneksel tatları dünden bugüne ustalıklı taşıyan Şekerci Cafer Erol yılbaşı için özel olarak tasarladığı hediye kutularında, sepetlerde el yapımı çikolatalardan şekerlere, lokumlara envai çeşit tatla bu yıl da mutluluk ve lezzet dolu anlar sunuyor.

Yılbaşı Sofralarına Özel Tatlar

Yeni yıl temalı koleksiyonunun zarif ve göz alıcı parçaları, kırmızı ve altın tonlarındaki şık tasarımlarıyla Şekerci Cafer Erol yılbaşı sofralarını ısıldatıyor. Karamel dolgu çikolatalar; tahinli, sütlü çikolatalı nostaljik gofretler; safranlı, gül yapraklarıyla bezeli lokumlar ve daha pek çok tat usta ellerle yılbaşı sofralarına taşıyor.

Sevgiyle kurdukları, muhabbetle oturdukları sofralarını her yıl olduğu gibi bu yıl da Cafer Erol tatlarıyla süsleyen aileler, lezzeti paylaşarak çoğaltmayı mutlulukla sürdürüyor. Yeni bir yıla girerken bir arada olmanın, birlikteliği ve güzel dilekleri kutlamanın anlamı Cafer Erol ailesi için de yıllar geçtikçe büyüyen dostlukta ve sevgide kendini gösteriyor.





KALİTENİN FARKINI

Hissedin

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

✿ Türkiye'nin zeytin ve turşusunu biz depoluyoruz.



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

Gsm: +90 (236) 413 15 78

E-mail: info@unplast.com

www.unplast.com





İstanbul'u Hissettiren Bir Lezzet: **GODIVA** İstanbul

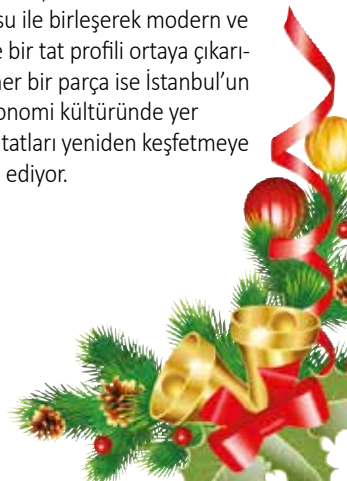


Dünyanın önde gelen premium çikolata markası GODIVA, İstanbul'un lezzet hafızasını modern bir çikolata yorumu ile buluşturuyor: Şehrin kendine özgü lezzet mirasını modern GODIVA dokunuşuyla yorumlayan koleksiyon, şimdi GODIVA mağazalarında ve Godiva.com.tr'de tüm çikolataseverleri bekliyor

GODIVA, İstanbul'un çok katmanlı kültürünü hatırlatan tatları sofistike bir çikolata deneyimine dönüştürdü. GODIVA İstanbul; her lokmada şehrin sıcak, çok katmanlı ve benzersiz karakterini hissettiren özel bir lezzet yolculuğu sunuyor.

Üç ikonik tat, iki özel çikolata: Çok katmanlı bir deneyim

Yeni GODIVA İstanbul Koleksiyonu, sütlü ve bitter çikolata olmak üzere iki farklı çikolatada üç ikonik tatla; Fındıklı dolgu, çıtır kadayıf ve baklava parçacıklarıyla buluşuyor. Bu üç dokunun harmonisi, GODIVA'nın zarif dokusu ile birleşerek modern ve rafine bir tat profili ortaya çıkarıyor; her bir parça ise İstanbul'un gastronomi kültüründe yer eden tatları yeniden keşfetmeye davet ediyor.





POV Burger Caddebostan'da Şef İmzasıyla Burger Kültürüne Yeni Bir Yorum



istanbul'un en önemli lokasyonlarından Caddebostan'da kapılarını açan POV Burger; şef reçeteleriyle hazırlanan burgerleri, gurme hotdog çeşitleri, çıtır tavuk alternatifleri ve el yapımı soslarıyla İstanbul'un burger kültürüne taze bir yorum getiriyor. Hamburgerin olmazsa olmazı patatesler ise trüflü parmesan ve baharatlı

sosları ile tercihe göre sunulabiliyor. Menü, gereksiz kalabalıktan uzak bir yaklaşımla hazırlandı. Her ürün, kendi lezzet hikayesine sahip. Zıt tatları bir araya getirerek basit ama etkileyici lezzetler yakalanıyor. Menüde öne çıkan Miso Burger, POV Burger ve Relish Burger; tatlı, tuzlu, acı ve ekşi tatları bir araya getirip taze brioche eklemekle birleşerek güçlü bir denge oluşturuyor.

Mutfakta imzası bulunan Şef Oğulcan Sarı ve Şef Ozan Sarı, yıllardır farklı kitleler için hazırladıkları özel menüler-

den edindikleri deneyimi bu kez burger dünyasına taşıyor. İkilinin yaklaşımı, güçlü tatları özenli bir sunumla buluşturarak burgeri yalnızca hızlı tüketilen bir öğün olmaktan çıkarıyor.

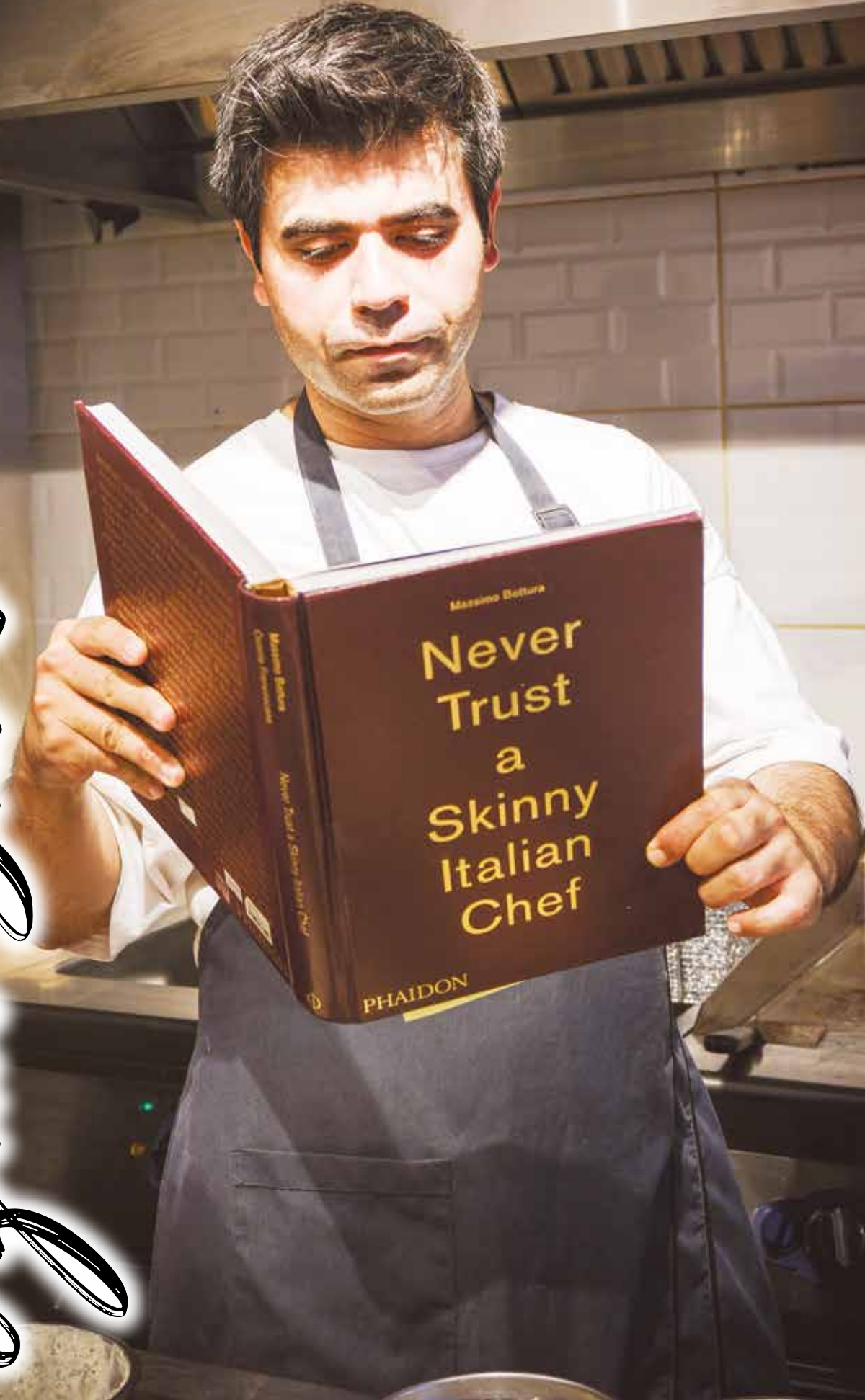
POV Burger mutfağında, burgerleri farklı kılan detaylardan biri de el yapımı sosları. Tatlı ile acıyı buluşturan Acı Biber Reçeli, damakta iz bırakan Kore Barbekü, klasik ama güçlü aromasıyla Caesar, farklı bir keskinlik sunan Acı Turşu Reçeli, Tohumlu Mayonez, ferahlatıcı ve klasik olan Ranch, Miso

Mayonez, kıvamlı ve dengeli Acılı Mayonez, sofistike bir lezzet olan Trüflü Mayonez menülerinde yer alıyor.

POV Burger, malzeme seçiminden pişirme tekniğine, reçete disiplininin sunuma kadar her aşamada misafirlerine lezzet odaklı bir deneyim sunmayı amaçlıyor. Markanın mottosu "Zıt lezzetlerle ulaşılabilir ve sürdürülebilir lezzet." POV Burger, kalite, sadelik ve özgünlük değerlerinden ödün vermeden burger kültürünü yeniden tanımlıyor.



Özcan Sami





Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

ÖNALLAR

1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788
S Ü T





Puratos 2026 Trendlerini Açıkladı: Dokular, Hikâyeler ve Protein Öne Çıkıyor

Fıncılık, pastacılık ve çikolata sektörünün global liderlerinden Puratos, 2026'ya yön verecek tüketici trendlerini Taste Tomorrow (Yarının Tatlıları) araştırmasıyla açıkladı. Araştırma, dünya genelinde 50'den fazla ülkede tüketici davranışlarını incelerken, sosyal medya ve arama motoru verileriyle 20.000'in üzerinde katılımcının yanıtlarını bir araya getiriyor. Sonuçlar, lezzet deneyiminde dokunun belirleyici unsur haline geldiğini, ürün hikâyelerinin ve sunumlarının önem kazandığını ve sağlık odaklı seçeneklere olan ilginin arttığını gösteriyor.

Lezzette Doku: Çok Katmanlı Tatlılara İlgi Artıyor

Tüketicilerin %71'i bir ürünün lezzetini değerlendirirken dokuyu öncelikli kriter olarak görüyor. Özellikle zıt dokuların bir arada sunulduğu tatlılar, pastalar ve çikolatalar ilgi çekiyor. Dijital veriler, çok dokulu kurabiye aramalarında %184 artış ve katlı pastalara yönelik aramalarda %121 yükseliş olduğunu ortaya koyuyor. Bu, pastacılıkta yaratıcılık ve yenilik için güçlü bir sinyal olarak öne çıkıyor.

Tatlılarda Hikâye ve Deneyim Ön Planda

Çikolata ve tatlı tüketimi artık sadece lezzetle sınırlı değil; hikâye, köken ve su-

num, ürünün değerini belirliyor. Tüketiciler keşif hissi uyandıran, kişiselleştirilmiş ve paylaşmaya uygun tatlıları tercih ediyor. Dijital veriler, farklı tatlı aramalarında %100 artış ve fıstıklı çikolata dolgulu ürün aramalarında %137 yükseliş gösteriyor. Bu da tatlı deneyiminin artık çok boyutlu bir keşif yolculuğu haline geldiğini ortaya koyuyor.

Protein Trendine Yükselen İlgi

Sağlıklı beslenme odaklı tüketiciler, artık ekmek ve tatlıdan da protein beklentisi içinde. Araştırma, tüketicilerin %67'sinin ürün seçiminde sağlık faydalarını önceliklendirdiğini ortaya koyuyor. "Düşük karbonhidratlı proteinli ekmek" aramaları %282, "yüksek proteinli tatlılar"

ise %7.800 artış gösterdi. Protein odaklı ürünler, lezzetin yanı sıra fonksiyonel fayda sunarak tüketici tercihlerinde hızla yükseliyor.

Ekşi Maya: Kalıcı Trend

Puratos Türkiye Pazarlama Direktörü Eyüp Türkoğlu, "Ekşi maya, doğallık, lezzet ve iyi yaşam beklentilerini bir araya getiriyor; pandemi döneminde başlayan ilgi artık kalıcı bir trend haline geldi" diyor.

Taste Tomorrow araştırması, sadece trendleri takip etmekle kalmayıp, markaların doğru zamanda doğru stratejiler geliştirmesine de ışık tutuyor. Puratos, bu kapsamlı verilerle 2026'da sektörün yönünü belirleyecek tüketici taleplerini paylaşmaya devam ediyor.





Doğadan Gelen Sağlık,

Özcanlar Güvencesiyle

Ürünlerimiz

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



ozcanlartarimisletmeleri.com


ÖZCANLAR

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

■ + 90 539 836 07 12

■ info@ozcanlartarimisletmeleri.com

**110 bin ton**

2025 yılı ekim ayında
yüzde 90'lık sıçramayla
110 bin ton oldu.

Irak'a
2025 yılının
aynı döneminde
yüzde 177 lik rekor
bir artışla 97,6 milyon
dolarlık mandalina
ihraç ettik.

**2 Milyon
130 bin ton**

2025 yılında
2 milyon 130 bin
ton mandalina
üretimi yapıldı





Mandalina ihracatında Ekim bereketi

Sonbahar ve kış aylarında c vitamini deposu olan mandalinada ekim ayında ihracat bereketi yaşanıyor. Türkiye, 2024 yılı ekim ayında 46,4 milyon dolarlık mandalina ihraç etmişken, 2025 yılının ekim ayında ihracatını yüzde 144'lük rekor artışla 113,3 milyon dolarla yükseltti.

Mandalina ihracatı miktar bazında yüzde 90 arttı

Mandalina ihracatı miktar bazında 2024 yılı ekim ayında 58 bin ton gerçekleşmişken, 2025 yılı ekim ayında yüzde 90'lık sıçramayla 110 bin ton oldu. Mandalina ihracatı 2025 yılının ocak – ekim döneminde yüzde 34'lük artışla 281 milyon dolardan 375,5 milyon dolara ilerledi. Mandalina, yaş meyve sebze ürünleri arasında ihracat şampiyonluğunu sürdürdü.



Mandalina rekoltesi 2 milyon 130 bin tona ulaştı

Türkiye'nin narenciye rekoltesinin 2025 yılında yüzde 12,4'lük düşüşle 5 milyon 481 bin tondan 4 milyon 801 bin tona gerilediğini ifade eden Ege İhracatçı Birlikleri Koordi-

natör Başkan Yardımcısı ve Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Başkanı Hayrettin Uçak, Narenciye rekoltesindeki düşüşe karşın mandalina üretimimizde yüzde 7'lik artış

olduğunu, 2025 yılında 2 milyon 130 bin ton mandalina üretimi yaptığımızı bu sayede ekim ayında mandalina ihracatında ibrenin yukarı yönlü olduğunu dile getirdi.

Mandalinada 2025 ihracat hedefi 500 milyon dolar

Mandalina ihracatının miktar ve döviz tutarı olarak artışı yanında ortalama ihraç fiyatında da artış olduğunu paylaşan Uçak,

"Mandalina ihracatımız bu yıl ekim ayında dolar bazında yüzde 41 artış gösterdi. Benzer tablonun kasım ve aralık aylarında

sürmesini bekliyoruz. 2025 yılı sonunda mandalina ihracatında hedefimiz 500 milyon dolara ulaşmak" şeklinde konuştu.

Mandalina ihracatında Rusya, Irak ve Ukrayna zirvede

Türkiye, 2025 yılında 56 ülkeye mandalina ihraç ederken ilk sırada yüzde 18'lik artış ve 146 milyon dolarlık tutarla Rusya Federasyonu zirvedeki yerini korudu. 2024 yılının ocak – ekim döneminde 35 milyon dolarlık mandalina ihraç ettiğimiz

Irak'a 2025 yılının aynı döneminde yüzde 177'lik rekor bir artışla 97,6 milyon dolarlık mandalina ihraç ettik. Irak, bu performansı ile nefesini Rusya'nın ensesinde hissettirdi.

Mandalinada geleneksel ihraç pazarlarımızdan

Ukrayna 31,5 milyon dolarlık taleple zirvenin üçüncü basamağında yerini aldı. Polonya'ya 16,6 milyon dolarlık, Sırbistan'a 12 milyon dolarlık, Romanya'ya 11,5 milyon dolarlık mandalina ihraç ettik.



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



Yenilenen **Nero Deli** Lezzetleriyle Tanışın Günün Her Anına Keyif Katan, Pratik ve Doyurucu Artizan Lezzetler



Nero Deli ürünleri güne lezzetli bir başlangıç yapmak isteyenler için ideal. Öğle arasında veya günün her anında pratik ve tatmin edici bir öğün tercih edenler için de mükemmel bir alternatif sunuyor. Şehrin hızına yetişmeye çalışırken pratik ambalajları sayesinde mağaza içinde veya dışında rahatlıkla tüketilebiliyor. Artan protein ve lif oranlarıyla Nero Deli ürünleri, doyurucu seçenekler oluşturuyor.

Pratik ve Doyurucu Lezzetler

Nero Deli menüsünde, mağazalarda baristalar tarafından ısıtılarak ya da evde ve ofiste pratik bir şekilde hazırlanarak sıcak tüketilebilen paninolar, mini paninolar, artizan ve klasik tostlar, sıcak yemek tabakları ile, soğuk tüketilebilen club sandviçler, wrapler, müsli ve granola potları bulunuyor. Lezzet çeşitliliği ve pratik sunumlarıyla Nero Deli ürünleri hızlı şehir hayatının vazgeçilmez çözümü oluyor.

Bir Akdeniz klasiği olarak öne çıkan Mozzarella ve Domatesli Panino, günün her anına eşlik eden hafif ve dengeli bir lezzet. Daha doyurucu bir alternatif arayanlar için ise Marine Tavuk ve Peynirli Panino zengin içeriğiyle dikkat çekiyor. Nero Deli menüsünde panino

seçeneklerinin yanı sıra daha küçük porsiyonları tercih edenler için Mini Panino alternatifleri de bulunuyor. Dana Jambon ve Peynirli Mini Panino ile Sakallı Mini Panino lezzetli içerikleriyle mini paninolar arasında öne çıkıyor.

Gündelik hayatta en çok tüketilen hızlı lezzetlerin başında gelen tostlar, artizan ve klasik çeşitleriyle herkesin damak zevkine hitap ediyor. Geleneksel tatlardan vazgeçemeyenler için Sucuk ve Peynirli Tost öne çıkarken, daha artizan bir lezzet arayanlar için Eski Kaşar, Gravyer ve Biber Salçalı Köy Tostu gibi seçenekler bulunuyor.

Kat kat lezzetiyle öne çıkan Nero Deli Club Sandviçler hızlı şehir hayatı için pratik ve doyurucu alternatifler sunuyor.

Hafif bir öğün isteyenler Hindi Füme ve Peynirli Club Sandviç'i tercih ederken, daha doyurucu bir alternatif arayanlar Tavuk Bonfile ve Karamelize Soğanlı Club Sandviç ile öğünlerini zenginleştiriyor. Soğuk tüketilebilen Sezar Tavuklu Wrap ve Ton Balıklı Wrap doyurucu ve lezzetli seçenekler olarak yer alıyor.

Öğle ve akşam yemeği alternatifi olarak sıcak yemek tabakları keyifle tüketilebilir. Vejetaryen beslenmeye de uygun olan Falafel ve Fırınlanmış Kök Sebzeli Lunch Box sağlıklı bir seçim sunuyor. Klasik bir öğün için ise Marine Tavuk, Bulgur ve Sebzeli Lunch Box bulunuyor.

Formuna dikkat edenler veya hafif bir lezzet arayanlar müsli ve granola

potlarını tercih edebilirler. Granola Pot veya Meyveli Müsli ve Chia Pot bu grubun öne çıkanları arasında.

Her Anınıza Eşlik Eden, Günlük ve Taze Hazırlanan Artizan Lezzetler

Caffè Nero'nun imza Deli ürünleri arasında, seçili mağazalarda en nitelikli malzemelerle günlük olarak hazırlanan taze artizan sandviçler de yer alıyor.

Yenilenen Deli kategorisi; artizan ekmekleri, özenle hazırlanmış tarifleri ile Caffè Nero'nun misafirlerine günün her anında pratik ve doyurucu lezzetlerle yepyeni bir deneyim yaşıyor. Bu özel seçenekler, Türkiye genelinde seçili 20 mağazada misafirlerle buluşuyor.

Mozzarella Focaccia, Hindi Füme Ciabatta, Roast Beef dilim ekmek ve Kuru Et Baguette gibi ekmekleri ve içerikleriyle yeni geliştirilen Deli ürünleri seçili mağazalarda misafirlere sunuluyor.

Caffè Nero'da klasikleşen Egg & Mayo ve Somon Füme Croissant'lar doyurucu içerikleriyle öne çıkıyor. Antep Fıstıklı Creme Patisserie Croissant ve Çilek & Çikolatalı Fındık Kreması Croissant lezzetleriyle güne keyif katıyor.

Caffè Nero'nun pratik ve doyurucu artizan ürünlerinden oluşan Nero Deli lezzetleri ileride hafif ve sağlıklı beslenmeye yönelik salatalar, soğuk kış günlerini ısıtacak çorbalar gibi yeni seçeneklerle zenginleşecek.



ŞIK SOFRALARIN İMZA LEZZETİ

AVOYA

Signature

EŞSİZ
MİNERAL
DENGESİ

562mg/L
Magnezyum



41mg/L
Sodyum

196mg/L
Kalsiyum



2623mg/L
Bikarbonat





Gabbro'da “Dream Theatre” İstanbul'un Sahne ve Lezzet Rüyası



Yalnızca izlemek değil, deneyimlemek isteyenler için Gabbro, “Dream Theatre” konseptiyle İstanbul eğlence yaşamına yeni bir soluk getiriyor. Misafirlerini geçmişin caz barlarının büyüünden, geleceğin sahne estetiğine taşıyan bu özel deneyim, ışık, müzik, performans ve gastronomiyi benzersiz bir uyumla buluşturuyor.

Her anın bir sahne, her taba-
kın bir hikâye olduğu Gabbro'da,
dans, müzik ve lezzet perfor-
manslarla iç içe geçiyor. Konsept,
misafirlerini sadece izleyici değil,
başrol oyuncusu olarak ağırlıyor
ve unutulmaz bir duyuşal yolculuk

vaat ediyor.

Dün akşam gerçekleşen açılış
daveti de bu atmosferin bir ön
izlemesi gibiydi. Swissôtel Genel
Müdürü Utan Gülaçtı, Yeşim
Salkım, Ferit Kaya, Kayra Şenocak,
Melodi Elbirliler-Arda Türkmen
ve Ecem Özkaya gibi isimler,
zamanda yolculuk yapan bir
müzikal şölen ve rafine bir lezzet
deneyimi yaşadı.

Klasik restoran anlayışının
ötesine geçen Gabbro, “Dream
Theatre” ile 8 Kasım'dan itibaren
misafirlerini ağırlamaya başlaya-
cak ve İstanbul gecelerine sahne,
lezzet ve görsel şölen dolu eşsiz
bir deneyim katacak.





cleyn[®]

by MCZ

Köpük Sabun



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



MUCİZE[®]
PAZARLAMA



The Marmara Group İmzalı M Chocolate'tan Yeni Yıla Tatlı bir Başlangıç

El yapımı çikolatalar, özel yılbaşı sepetleri ve kurumsal hediye kutuları yeni yılın büyüyle satışa çıktı. Yeni yıl yaklaşırken M Chocolate, 35 yıllık deneyimi ve özel reçeteleriyle sezonun en özel tatlarını bir araya getirdiği yılbaşı koleksiyonunu heyecanla satışa sundu.

El yapımı artizan çikolataları, özenle tasarlanmış özel sepetleri ve sınırlı sayıda üretilen advent calendar'ı ile M Chocolate; yeni yıla hem lezzet hem de zarafet katan hediye seçenekleri sunuyor.

M Chocolate'ın usta şefleri tarafından hazırlanan yılbaşı koleksiyonu, yeni senenin ruhunu taşıyan farklı tatlarla dikkat çekiyor. Yoğun kakao lezzetiyle öne çıkan truffle'lardan el işçiliğiyle kaplanmış çıtır gofrete, karışık spesiyal çikolatalardan geleneksel dokunuşlara sahip lokumlara kadar pek çok lezzet, yılbaşı kutularında buluşuyor. Her detayı özenle tasarlanan yeni yıl sepetleri, hediye alternatiflerini şık bir sunumla birleştirerek sevdiklerine özel bir tat armağan etmek isteyenler için öne çıkıyor.

Kurumsal Hediye Kutuları için Özel Avantajlar

Bu yılın en heyecan uyandıran ürünlerinden biri olan M Chocolate Advent Calendar, her güne küçük bir lezzet molası eklemek isteyenler için mükemmel

bir seçim. İçinde birbirinden farklı çikolata çeşitlerinin yer aldığı bu özel takvim, özellikle çikolata severler için yeni yıl dönemine ayrı bir keyif katıyor.

M Chocolate, kurumların çalışanlarına, iş ortaklarına ve müşterilerine yıl sonunda zarif bir jest yapmaları için özel kurumsal kutular da hazırladı. Tercihe göre kişiselleştirilebilen hediye seçenekleri; premium çikolatalarla, şık kutu tasarımlarıyla ve marka kimliğine uygun sunumlarla kurumlara özel hale getirilebiliyor. Yeni yıl dönemine özel avantajlı fiyatlarla sunulan kurumsal kutular, markaların prestijli ve lezzetli bir hediye alternatifi arayışına ideal bir çözüm sunuyor.

20 Aralık'a Kadar %15 Yeni Yıl İndirimi

Yılbaşı sepetleri, advent calendar ve tüm Yeni Yıl Koleksiyonu, sınırlı bir süre boyunca %15 indirimle satışta. İndirim, 20 Aralık tarihine kadar hem Cafe Marmara mağazalarında hem de online alışverişte geçerli.

M Chocolate'ın tüm yılbaşı ürünlerine The Marmara Taksim girişinde yer alan Cafe Marmara'dan veya www.themarmarachocolate.com adresinden kolayca ulaşabilir, yeni yıla tatlı bir başlangıç yapabilirsiniz.





IL Cortile İstanbul Galata'da Tarihle İç İç Büyülü Bir Yılbaşı

Galata'nın kalbinde, tarihi zenginlikleri ve anlamlı geçmişiyle öne çıkan IL Cortile İstanbul, eski Collège des Frères St. Pierre okulunun bir parçası olarak tarihteki yerini koruyor. Uzun yıllar kilise korosunun antrenmanlarına ev sahipliği yapan bu alan, günümüzde taş duvarlarının ruhunu, sakin avlusunu ve İtalyan mutfağının eşsiz lezzetlerini misafirlerle buluşturuyor.

Avluda Masalsı Yılbaşı Deneyimi

IL Cortile'un avlusu, kış aylarında Galata'nın nostaljik dokusunu yaşatan sıcak ve romantik bir sığınak haline geliyor. Yılbaşı gecesi için özenle yapılan dekorasyon; zarif ışıklar, canlı renkler ve tarihi atmosferle birleşerek mekânı adeta masalsı bir sahneye dönüştürüyor. Misafirler, burada yeni yıla girmenin sevincini huzurlu bir çevrede yaşarken, unutulmaz anılar biriktirme fırsatı buluyor.

Yılbaşına Özel Lezzet Seçkisi

Executive Chef Luigi Mariconda, yılbaşı

gecesi için özel menü yerine, misafirlere zengin bir paylaşım ve seçim imkânı sunuyor. Masanın yıldızları arasında;

- Trüf püresi ile doldurulmuş Burrata,
- Çıtır Arancini,
- Ricotta peynirli kabak çiçeği,

gibi lezzetler yer alıyor. Ayrıca deniz ve toprak aromalarının bulunduğu sıcak tabaklar; Risotto Porcini ve Risotto di Mare, uzun sohbetler eşliğinde tadılması gereken seçenekler arasında bulunuyor.

Galata'da Şehrin Gürültüsünden Uzak Bir Yılbaşı

IL Cortile İstanbul, tarihi avlusu, şık atmosferi ve zarif İtalyan mutfağı ile şehir merkezinde, gürültüden uzak bir yılbaşı deneyimi arayanlara kapılarını açıyor. Misafirler, taş duvarların arasında, ışıklarla bezenmiş avluda geçirecekleri anlarla yeni yıla merhaba derken, kendilerini tarihin içinde kaybolmuş gibi hissedebilecek. Bu büyülü atmosfer ve seçkin lezzetler, unutulmaz bir yılbaşı deneyimi vadediyor.





Beyaz Fırın'ın 5. Nesil Temsilcisi Nathalie Stoyanof Suda'nın 5. Kitabı “**Nathalie'den Yaşanmış Tarifler**” Raflarda

Beyaz Fırın'ın beşinci nesil temsilcisi Nathalie Stoyanof Suda, yıllar içinde biriktirdiği tarifleri ve mutfak deneyimlerini bir araya getirdiği yeni kitabı “Nathalie'den Yaşanmış Tarifler” ile okurlarla buluşuyor. Hem aile mutfağında yetişmiş hem de profesyonel eğitim almış olan Nathalie Stoyanof Suda, bu kitabı çocukluğundan bugüne taşıdığı tatların, aile yadigarı reçetelerin, profesyonel pastacılık bilgisinin, Beyaz Fırın'ın ve evinin mutfağındaki deneyimlerinin iç içe geçtiği tariflerden oluşan özel bir seçki olarak tanımlıyor.

Nathalie Stoyanof Suda, kitabın çıkış hikayesini şöyle anlatıyor: “15 Aralık 1999'da Çiftelhavuzlar Beyaz Fırın'ın kapısından girdiğim gün, çocukluğumun çok önemli bir parçası olan bu fırında çalışmaya başladım. O günden bu yana durmaksızın reçete ve ürün geliştiriyorum ve bunu hayattaki tutkum olarak görüyorum. Çok küçük yaşlardan itibaren evimizin mutfağında geçirdiğim saatler, babaannem, dedem ve amcamla Stoyanof's Restaurant'taki anılarım, öğrencilik yıllarımda Beyaz Fırın'ın mutfağında edindiğim tecrübeler, Le Cordon Bleu'de aldığım pastacılık eğitimi... Bu kitabı annemin, Beyaz Fırın'ın ve kendi mutfağımda hazırladığım yüzlerce tarif arasından özenle seçerek hazırladım.”

Nathalie'den Yaşanmış Tarifler, adını mutfakta yıllar içinde oluşan gerçek deneyimlerden alıyor. Yazar, kitabı yalnızca bir gastronomi profesyoneli olarak değil; aynı zamanda bir anne ve eş olarak, sofrayı bir ifade biçimi ve bir paylaşım alanı olarak gören kimliği ile de kurgulamış. Ona göre iyi bir yemek yalnızca lezzetiyle değil; anlattığı hikâyeyle, hatırlattıklarıyla ve insanları bir araya getirme gücüyle değer kazanıyor.

Kitapta neler var?

– Franjipan kreması, ganaj, İtalyan merengi, pandispanya gibi temel pastacılık reçeteleri

– Çocukluk lezzetlerini hatırlatan kekler, tartlar
– Beyaz Fırın deneyimiyle olgunlaşmış

kurabiye tarifleri

– Evde kolaylıkla hazırlanabilecek pastalar
– Geleneksel sütlu tatlılar, dondurmalar ve soğuk içecekler
– Pizzalar, çatal çörekler, börekler, kışlar gibi tuzlu çeşitleri
– Tatlıları ve kekleri bambaşka bir seviyeye taşıyan çeşitli tatlı soslar

– Alternatif beslenenler için uyarlanmış tarifler

Her tarif, defalarca denenmiş, ölçülmüş, pişirilmiş;

kimi zaman aile sofrasında, kimi zaman profesyonel mutfakta sınanmış “yaşanmış” reçetelerden oluşuyor.

Nathalie'den Yaşanmış Tarifler, okuyucusunu yalnızca yeni tatlarla değil; aynı zamanda paylaşmanın, sofrayı büyütmenin ve yemek pişirmenin duyuşal hafızasıyla buluşturuyor.

Kitap, Beyaz Fırın mağazalarında, Beyaz Fırın web sitesinde ve seçkin kitabevlerinde satışta.





İstanbul'da Pazarın En Tatlı Adresi: Sabrosa Brunch



İstanbul'un kalbinde, Boğaz manzarasına karşı kurulan Sabrosa Pazar Brunch, şehrin en sevilen hafta sonu ritüellerinden biri olmaya devam ediyor. Açık büfesi, taptaze lezzetleri, canlı atmosferi ve özenli sunumlarıyla misafirlerine unutulmaz bir deneyim sunan Sabrosa, Pazar günlerini gerçek bir gastronomi şölenine dönüştürüyor.

Zengin ve Seçkin Lezzetler

Her Pazar 12.00–15.00 saatleri arasında gerçekleşen brunch, geleneksel Türk tatlarından uluslararası seçkilere kadar geniş bir yelpaze sunuyor. Menünün yıldızları arasında;

- Sokak lezzetleri, makarna istasyonu, lobster bun, piliç çevirme istasyonu
- Pizza, pide ve steak tartar
- Parmesan tekerleğinde makarna
- Türk ve Fransız tatlıları yer alıyor.

Tüm misafirlere sunulan prosecco, Fiero Spritz, Pink Amber veya Coffee Negroni gibi özel kokteyl seçenekleri brunch deneyimini bir üst seviyeye taşıyor. Canlı müzik eşliğinde, beş duyuyu harekete geçiren bu deneyim, Sabrosa'yı Pazar günlerinin vazgeçilmez adresi hâline getiriyor.

Minik Misafirler İçin Eğlence ve Lezzet

Sabrosa Brunch, küçük misafirleri de unutmuyor. Gymboree eşliğinde düzenlenen oyun ve aktiviteler, çocukların gün boyu eğlenmesini sağlarken, özel Çocuk Büfesi sağlıklı ve lezzetli seçeneklerle onların damak zevkini tatlandırıyor.

İster hafta sonuna keyifli bir başlangıç yapmak, ister Boğaz manzarasında sevdikleriyle özel anlar paylaşmak isteyenler, Swissôtel The Bosphorus'un Sabrosa Pazar Brunch'ı ile unutulmaz bir Pazar deneyimi yaşayacak.





Golf
MARAŞIM

Golf Maraşım ile yeni yılda enfes bir kabak tatlısı tarifi

Türkiye'nin lider dondurma üreticilerinden Golf Dondurma, yeni yıla tatlı bir başlangıç yapmak isteyenlere özel bir öneriyle geliyor. Dondurmanın sadece yaz sofralarına değil, her mevsimin keyif sofralarına yakıştığını hatırlatan Golf Dondurma, yüzde 81'lik süt içeriğiyle doğal ve hafif lezzet sunan Golf Maraşım ile hazırlanan kabak tatlısı tarifiyle yılbaşı sofralarına enfes bir dokunuş katıyor.

Yerli üretim gücüyle sunduğu inovatif ürünleriyle 20 yılı aşkın bir süredir dondurma severlerin vazgeçilmezi olan Golf Dondurma, dondurmayı her mevsim tüketi-

lebilir bir lezzet haline getiren anlayışıyla sofralara ilham vermeye devam ediyor. Yüzde 81 süt oranı ve salep içeriğiyle, Üstün Lezzet Ödüllü Golf Maraşım %81 Sütlu Sade; sütün doğal halinden gelen lezzeti ve pancar şekerinden gelen tadı ile dondurma severler için mükemmel bir seçenek sunuyor. Kahramanmaraş'ta üretilen ve doğuştan Maraşlı olan Golf Maraşım, dolu dolu süt lezzetiyle geleneksel tatlılara hem zarif bir denge kazandırıyor hem de yılbaşı sofralarına modern bir dokunuş katıyor.

Kabak tatlısına Golf Maraşım dokunuşu

Geleneksel kabak tatlısı, Golf Mara-

şım'ın %81 sütlu lezzetiyle buluşuyor. Yumuşacık dokusu, karamelize şerbeti ve Golf Maraşım'ın serinliğiyle her lokmada yepyeni bir tatlı deneyimi sizi bekliyor.

Malzemeler:

- 2 kg balkabağı
- 3 su bardağı toz şeker (kabağın

cinsine göre değişebilir, gerekirse artırılabilir)

- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Servis için:

- Golf Maraşım %81 Sütlu Sade
- İsteğe bağlı: Tahin ve Antep fıstığı

Yapılışı:

1 Balkabaklarını ince dilimler halinde kesin, sert kabuk ve yeşil kısımlarını ayıklayın.

2 Kabak dilimlerini yıkayıp süzdükten sonra 2-3 parmak genişliğinde doğrayın.

3 Geniş bir tencereye kabakları kat kat dizin, aralarına toz şeker serpin.

4 Tencerenin kapağını kapatarak en az 2-3 saat, tercihen bir gece oda sıcaklığında bekletin.

5 Kabak kendi suyunu saldıktan sonra orta ateşte kaynatın, ardından kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.

6 Şerbeti koyulaşınca ocaktan alın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın.

7 Üzerine Golf Maraşım %81 Sütlu Sade dondurma ekleyin, dilerseniz tahin gezdirip ceviz veya Antep fıstığı serpiştirin. Afiyet olsun!

"AVRUPA' NINÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"



Aktaslar



Pidemiss

SAĞLIKLI ve DOYURUCU LEZZET!



Marketinizden İsteyin!



www.aktaslardondurulmuslezzetler.com



aktaslar1981