

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

MART
2026

GASTRO

fill

TAM
116
SAYFA

www.gastrofill.com

Hayırlı
Bayramlar...

Kalplerin
buluştuğu,
sofraların
bereketle
dolduğu
bir bayram
olsun.

8 Mart'a Özel
Başarıyı Lezzetle
Taçlandıran Kadın
Gamze Cizreli

Otellerin
İftar Menüleri...

Şifanın Adresi:
Allia Thermal
Health & Spa
Kazdağları

TEODER
Başkanı
Umut Kaya
Mekanlar
Artık Ürün
Değil,
Deneyim
Satıyor

HBS Group Yönetim Kurulu
Başkanı İlker Habeşoğlu

İki Masadan
Markaya

HBS Group





Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünümüz

Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda





Her piliç Erpiliç değildir



24

Turizmin
Geleceği
TIF 2026'da



28

Liman'da
İftar Keyfi ve
Boğaz'ın
Büyüsü

Termal
Lüksün
Yeni Adı:
**Allia Thermal
Health & Spa**
Kazdağları

32



Raylar
Üzerinde Bir
Lezzet
İmparatorluğu

40



48

Mekanlar
Artık Ürün
Değil,
Deneyim
Satıyor.



54

Şirince'nin
dingin
ruhuyla
bütünleşen
zamansız
mimari

Türkiye'nin
En İyi
Baristası
Dubai'de
Yarışacak..

62



Jie:
Şehrin
Yeni Tadım
Noktası

70



76

Sahurda
Bunları
Sakın
Yapmayın!



112

MICE Turizmi
İstanbul'da Buluştu



Editörden

Ramazan, Sofralar ve Huzur

Efendim... Ramazan, sofralarımıza sadece yemek değil, huzur ve bereket de getirir. Günlük hayatın temposu yavaşlar, sohbetler derinleşir, sofralar bambaşka bir dile bürünür. Oruç, yalnızca aç kalmak değildir; sabretmek, ölçmek, paylaşmak ve fark etmek demektir. Bu yönüyle Ramazan, gastronomi dünyası için de en öğretici ve ilham verici dönemlerden biridir.

İftar sofraları, yıl boyunca unuttuğumuz bir ritmi yeniden hatırlatır; aileyle ve sevdiklerimizle paylaşılan küçük ama değerli anların kıymetini hatırlatır. Bu sayımızda Gastrofill Ailesi olarak, ünlü şefimiz **Özlem Mekik** ve **Çok Gezen Gurmemiz Akif Budak** bu sayıda çok özel bir yazı kaleme aldı: Uluslararası **Seyahat Yazarları Konferansı'nda** Türkiye turizmini anlatmak üzere konuşmacı olarak yer aldı. Konferansta edindiği izlenimleri ve gözlemleri, Türkiye turizminin potansiyeli, deneyim turizmi ve gastronomi turizminin önemi üzerinden bizlerle paylaştı. Akif Budak'ın gözünden, ülkemizin benzersiz kültürü, doğası ve mutfağı, uluslararası perspektiften nasıl görünüyor, sizler de sayfalarımızda okuyabilirsiniz.

Ayrıca, otel ve mekanların özenle hazırladığı iftar sofralarına da sayfalarımızda yer verdik. Çünkü Ramazan, paylaşmanın, özenin ve emeğin tam olarak hissedildiği zamanlardan biridir.

Ve tabii ki, **8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü** de unutmuyoruz. Her zaman zarafetin, sevginin ve şefkatin sembolü olan kadınların gücünü ve başarısını, **Gamze Cizreli** ile BigChef'in yolculuğunu konuştuğumuz söyleşimizde yakından görebileceksiniz.

Önümüzde bahar var... Zamansız bir Ege havası esiyor, **Güllü Konakları** sayfalarımızda sizleri bekliyor.

Ramazan ayınız bereketli, sofralarınız huzurlu, kalbiniz dolu olsun.

Gastrofill ailesi olarak, tüm okurlarımıza sağlıklı, keyifli ve bol lezzetli bir bayram diliyoruz. **Bayramınız kutlu olsun!**

Murat Çiçek

GASTRO

www.gastrofill.com SAYI: 28

KÜNYE

Fiore İletişim Adına
Genel Yayın Yönetmeni
MURAT ÇİÇEK

YAYIN DANIŞMANI
ORHAN VURAL

YAZI İŞLERİ
ŞEHAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTÜREN

YAYIN DİREKTÖRLERİ
AKİF BUDAK-ÖZLEM MEKİK

HABER MÜDÜRÜ
AYBÜKE KURNAZ - MEHMET BİRTEK

GÖRSEL YÖNETMEN
ÜMİT ATA

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

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

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM ve KOORDİNATÖR
MERVE ÖZTÜREN

REKLAM ve İŞ BİRLİĞİ İÇİN
0535 225 13 60

editör@gastrofill.com



Şimdi tatma sırası sizde

İncir Reçeli ve Cevizli Helva
Ürünlerine Uluslararası
Üstün Lezzet Ödülü!



Lezzetimiz dünyadan onay aldı.

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

www.seyidoglugida.com.tr



seyidogluhelva

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



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU



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



www.bagdatbaharat.com.tr

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



Ajans Ruhundan

Kadıköy'de iki masa dört sandalyeyle başlayan bir girişim... Bugün Polonezköy'de doğayla bütünleşen bir butik otel, Ataşehir'de Antakya mutfağını yaşatan güçlü bir marka ve turizm sektöründe 26 yıllık istikrarlı bir yolculuk. Gastrofill Dergisi için HBS Group Yönetim Kurulu Başkanı İlker Habeşoğlu ile bir araya geldik; cesaret, sürdürülebilirlik ve "yapılmayana yapma" vizyonunun HBS Group'u nasıl dönüştürdüğünü konuştuk.

26 yıl önce Kadıköy'de 2 masa 4 sandalye ile başlayan yolculuk... Bugün geldiğiniz noktaya baktığınızda sizi en çok duygulandıran an hangisi?

Şüphesiz geçen yıl kendi tesisimiz olan HBS Boutique Hotel Polonezköy'de düzenlediğimiz HBS GROUP 25. Yıl Kutlamasıydı. İlk günden bugüne kadar bize dokunan, bizimle çalışan eski yeni tüm ekibimizi davet etmiştik. Dile kolay, 26 yıl.

O dönemlerde, bizde çalışan gençlerin farklı yerlerde ve pozisyonlarda olmalarına rağmen o gece bizimle olmaları ve eski günleri sabaha kadar konuşmak gibisi yoktu. Demek ki, güzel dokunuşlarımız olmuş karşılıklı. Başarımızın sırrı net buydu.

Biz genç ekiplerle çalışmayı çok seviyoruz. Onları alıp yetiştirmeyi, sektöre kazandırmayı. Tabiki belli bir yerden sonra kendi kurguları ve yolları açılıyor. Gelecekleri için daha iyi teklifler alıyorlar. Giden herkesle sarılarak ayrılmışızdır. Ama o gece, hemen hemen hepsi ya oradaydı, ya aradı. Çoğunda şu vardı. "Abi 25. Yılımız Kutlu Olsun!" Evet 25. Yılımızı!

Murat Çiçek

Bundan daha özel bir gün olamazdı. Bir diğeri ise bahsetmeden geçemeyeceğim. Pandemi dönemi. Yoğun bir iş-organizasyon planlaması yaptığımız bir yıld. Tabiki beklenmedik bir anda işler durdu.

Şirket olarak aldığımız karar ile birlikte başardığımız ekibi kısa çalışma ödeneğine bağlamamıza rağmen, onların etkilenmemesi için aradaki maaş farklarını yatırmaya devam ettik. O dönemde, otel yatırımına ve tadilata başladığımız için aylar sonra bizde sıkıştık.

Ekibimize, üzülerek devam edemeyeceğimizi söylemek zorundaydık. O zaman Ataşehir ofiste toplandık. Ekibimizin verdiği cevap : "Gitmiyoruz abi. Sıra bizde, sen yapacağını yaptın, biz çalışıyoruz" oldu. Buda bizim için çok özel bir zamandı.

O sene ekibimizle, hiçbir ücret almadan, sektöre dokunabilmek ve farkındalık kazandırmak adına, 3 gün süren ve sektör profesyonellerini bir araya getiren , Summer MICE Fest'i 35 sponsor ile ücretsiz bir şekilde organize ettik. Pandemi döneminde yapılan ilk ve tek açık hava festivaliydi.

● **"Önemli olan yapılanı değil, yapılmayana yapmaktır" mottosu HBS Group'un turizm ve gastronomi yatırımlarına nasıl yansıdı?**

Evet bu motto hep bizimle olmuştur. Herkesin yaptığı standartlaştırır, farklı olmak kazandırır. Etkinlik ajansımız iş olsun veya olmasın hep uçuk projeleri sevmiştik. Öyle bilinirliğimiz vardı zaten.

Pandemide, herkes gibi yeni yapılabılır işler ararken, otel karşımıza çıktı. Otel önce olmaz denildi. Bölgenin eski algısı değerinin çok altındaydı. Biz bölgede, ailelerin, beyaz yakanın kalacağı, güzel ve kaliteli zaman geçirebileceği butik bir tesis kurmayı hayal ettik. Ciddi bir çalışma ile bölgede HBS Boutique Hotel'i hayata geçirdik.

Misafir kitlesi ve lezzet odaklı olmaya özen gösterdik. Çok şükür, Antakya'lı olduğumuz için mutfağımızı Antakya mutfağı olarak kurguladık. Mezeler, ızgaralar, ara sıcaklar ve en önemlisi taze ve yerel üreticiden temin edilen ürünler. Tamamına yakını Antakya'dan bize ulaştı. Buda mutfakta başarıyı getirdi.

Bize batarsınız olmaz denilsede, 2 seneye yakın

uğraştık. Dostlarımızın destekleri ile tesis imza olmaya başladı. Önemli isimleri ağırladı. Ve oldu...

Polonezköy'de başlayan bu süreçte bizi ziyaret eden misafirlerimiz, şehir içinde de bir yere bizi yönlendirdiler. Karşımıza Ataşehir'de ki restaurantımız çıktı. Eşim ile düşünerek bunada girelim dedik. Yine çok değerli dostlarımızın destekleri ve teşviki ile Ataşehir'i açtık.

Et üzerine, önemli ve kaliteli oyuncuların olduğu bir lokasyondur. HBS Kebap yapmak doğru bir karar değildi. İşimiz Antakya mutfağıydı. By HBS Antakya Restaurant & Ocakbaşı markası ile yola devam ettik. Yani bölgede olmayan olmalıydı. 1 yılı geçti, mutfak sevildi. Şimdi aynı zamanda buradayız.

Herkesin yaptığı bir yerde, aynı şeyi yapmak için maddi ve manevi çok şey harcamak lazım. Olmayan ve ihtiyaç olduğunu düşündüğünüz bir şeyi getirdiğinizde talep olacaktır.



Lüks Değil, Huzur Deneyimi

● **Şehirden kaçış trendinin yükseldiği bir dönemde, butik otelcilikte fark yaratmak için nasıl bir deneyim tasarladınız?**

Tesisin başarısı, az önce söylediğim detaylarda saklı. Kaliteli ve kişiye özel bir servis, huzurlu bir ortam, lüks değil ama temiz bir oda. Misafirlerimiz ve bizim için gayet yeterli oldu.

Şehire Yakın Doğa Oteli Konsepti Bize Çok Uygun

● **2026 hedefleriniz arasında otelcilik alanında yeni lokasyonlar var mı?**

2026 nında zor bir yıl daha olacağı kesin. Bu sezon başka bir yatırım düşünmüyoruz. Ama tabi karşımıza ne çıkar onuda bilemiyoruz. Marmaris ve Bodrum'dan ortaklık teklifleri geliyor, lakin şuan projelerimiz arasında yok. Lakin olursa, yine şehire yakın doğa oteli konsepti bize çok uygun. Bildiğimiz ve iyi yönettiğimiz bir alan oldu.

Yatırımcı Kimliğine

İlker Habeszoğlu

Ajans Kimliğinden Yatırımcı Vizyona

● **Bir etkinlik ajansı olarak başlayan HBS Group'un bugün otel ve restoran yatırımlarına uzanan dönüşümünü nasıl özetlersiniz?**

Buna tek söyleyebileceğim, bazen bazı şeyler sizin dışınızda gelişir. Kararı vermek ve o cesareti göstermek sizin işinizdir. Hatta, bindiğiniz arabalardan, konfor alanlarınızdan yeri geldiğinde vazgeçmeyi göze almak gerekir. Sanırım biz aldık.

● **HBS Life & Garden Polonezköy projesi nasıl doğdu? Bu yatırımda sizi heyecanlandıran temel fikir neydi?**

Tam olarak işsizlik..

Her günü dolu çalışan bir ajans ve bir pandemi senaryosu ile aylarca bahçede oturan bir ajans sahibi düşünün. Bizler hiç bir şey yapmadan duramayız.

Bir motor sevdam var. O dönem Şile'deyiz. Açık alanlarda, mesafeli restoranlar yeni açılmış. Canım sıkıldı, motora bindim, Polonezköy'e piknik

mekanı işleten dostları ziyarete geldim. Ayşe Teyze Bağbahçe mekan sahibi Ahmet Karakeçili bahçede oturuyor. İnsanlar mangal yapıyor. "Banada bir yer bulun, Antakya'lıyız bizde kahvaltı vs birşeyler yaparız, zaman geçer" dedim Ahmet abi, benim işim olmadığını ama otel olabilecek bir yer olduğunu söyledi. O dönem otel kim, biz kim dedim. Ama merak ya, bakmaya gittik. Tesis berbat durumda bir bina. Bu dağınık yerde daha kapıdan bahçeye girdim. Tatlı ve aurası çok yüksek bir bahçe. O anda, hiç düşünmeden olur burası dedim. Yani o bahçe ve doğası beni çok etkiledi.

Daha sonrasında, ailece bir gittik, bir sonra sevgili dostum, Boss Event Ajans Başkanı Umut Kaya ile tekrar bir ziyaret ettik, oda çok etkilenildi. Her gören bizi biraz daha heyecanlandırdı. Eşim Oksana ve Umut, renovasyonla ilgili çok destek verdi. Bir anda girdiğimiz o bahçede, harikalar yaratıldı. Hala, her anı bol doğa, çokça keyif ve heyecan dolu...

● **Polonezköy'ün doğası ve ruhu markanızın konseptine nasıl ilham verdi?**

Polonezköy, İstanbul'un doğa harikalarından bir yer. İnsanların, benim deyimimle gri şehirden en yakın kaçış noktası. Daha Kavacık'tan, Polonezköy tabelasına döndüğünüz anda o yeşil sizi tatile çıkarıyor. Tertemiz bir hava ve bolca sakinlik, huzur. Butik bir otelden daha ne beklenebilir ki ?

Bizde konseptimizin her anına bunu koyduk. Sabah 10:00'da başlayan ve gün sonuna kadar değişen formlarda çalan güzel müzikler, bol doğa, huzur.

Odalarımızı bile avangarde yapmadık. Oldukça sade ve doğal. İnsanlar lükse değil, sadeliğe gelsin istiyoruz. Mutfak servisimiz bile buna göre kurgulandı. Mesala bizde büyük gruplar dışında açık büfe servis yoktur. İnsanlar o huzurlu tatilde, kahvaltıda peynir için bir yere, domates için bir yere gitsin istemiyoruz. Herşey (Kahvaltı dahil) masanıza ve size özel servis edilir. Polonezköy'ün o huzuru HBS Boutique Hotel'in her yerine işledi.

Dokunuşlar Önemli Oldu

● **By HBS Antakya Ocakbaşı & Restoran markasıyla Antakya mutfağını yaşatma fikri nasıl gelişti?**

Bildiğiniz gibi, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), gastronomi alanında Hatay'ı 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na layık gördü. Hatay mutfağının lezzetleri tescillenmiş oldu. Hep keyif alarak ve gururla belirttiğim gibi Antakya'lı olmamız bu konuda tereddüt bile ettirmedi. Böyle özel bir mutfakta doğmak, olmak bizim için vazgeçilmez bir özellik.

Bu lezzetleri, İstanbul'da ve kendi mutfağımızda tanıtmak bir görevdi ve başkasıda düşünülemezdi. Lakin dokunuşlar önemli oldu. Biz orijinal mutfağımızda, yağı, salçayı ve özel baharatlarımızı çok yoğun kullanırız. Lakin, İstanbul'da Türkiye'nin her yerinden hatta yurt dışından gelen misafirlerimize tattırıyoruz. Bu nedenle, doğru kullanım çok önemli. Buna özel gösteriyoruz. Buda, genel beğeniyi arttırdı.



UNESCO Mirasına Sadakat

● **Antakya'nın UNESCO tescilli gastronomi mirasını yorumlarken nasıl bir yaklaşım benimsiyorsunuz?**

Antakya mutfağı, Arap ve Lübnan mutfağından çok esinlenmiştir. Zaman içinde büyüklerimiz yorumlarını katarak son halini vermiştir. Nereden baksanız 1000 yıllık geleneksel bir mutfağı konuşuyoruz. 1000 yıllık bu mutfak öyle netleşmiş ve kilitlenmiş ki kendini hep bir sonraki nesile değişmeden taşımıştır.

Yani, bu mutfak halk arasında zaten kendi içinde tescillenmiş. Resmi tescillenmesi geç bile kalındığını düşünüyorum.

Şöyle ifade edeyim, biri yemek yaptığında, misafir her damağa dikat eder. En ufak bir eksikte, anında eleştiriyi yapar. Bu nedenle, kadın, erkek yemek yapar ve o geleneksel ve yazılı bile olmayan reçete-nin dışına çıkmak istemez, cesaret edemez.

● **Önümüzdeki dönemde farklı şehir ya da konseptlerde yeni gastronomi projeleri planlıyor musunuz? Neden olmasın?**

Franchise isteyenler oldu. O konuya çok sıcak bakmıyoruz. Maalesef son zamanlarda Hatay ismini kullanarak piyasaya çıkan konu dışı çok restoran açıldı. Amacımız ilk günden beri %100 doğru mutfağı tanıtmak. Lakin bizim tarafımızdan, kontrol edilebilir bir yapı olduğu sürece bir adım geriye çekilip düşünebiliriz.

● **Gastronomi yatırımlarınızda yerel ürün, sürdürülebilirlik ve kültürel miras sizin için ne ifade ediyor?**

Bakın bu çok önemli bir konu. Mutfağımızın en önemli özelliği bu oldu. Her hafta bazen haftada iki gün kargolar gelir. Tescilli bir mutfağın, orijinal reçetelerine ve lezzetine ulaşması için yerel ürünün, yerel üreticiden temini çok önemli. Yoksa o lezzeti tutturmak imkansız.

Her bölgenin iklimi, toprağı farklı. Bir baharat tadını topraktan ve iklimden alır. Bu nedenle, böyle bir mutfak yönetiyorsanız yerel üretim temini kayıtsız bir kuraldır. Ayrıca, yerel üreticinin desteklenmesi açısından da oldukça önemli. Gastronomik bu kültürün lezzet değişimine uğramadan bir sonraki nesile ulaşabilmesi için yerel üreticiye, yerel üretime ihtiyacımız var. Biz onları destekleyeceğiz, onlarda bu mutfağın lezzet kaybına uğramadan bir sonraki nesile ulaşmasını sağlayacak.



Ajans Tecrübesinin Turizme Katkısı

● **HBS Group'un etkinlik ajansı kimliği ile turizm yatırımları arasında nasıl bir sinerji var?**

Birbirleri ile direk bağlantılı. 26 yıldır, HBS TOUR ve HBS M.I.C.E turizm sektöründe. Gerek turlarımızda, gerek kurumsal etkinliklerimizde, konaklama, yemek, konfor ön planda. Yaptığımız yatırımlarda, beklentileri çok iyi biliyoruz. Bu bize hep ışık oldu.

Bu nedenle, butik kurumsal grupların ve sejour misafirlerin en çok tercih ettiği tesis olduk, olmaya devam ediyoruz. Aralık 2025'te daha bölgede bir yıllık bir restoran olmamıza rağmen, hemen hemen her günümüz kurumsal gurupların yılbaşı kutlamaları ile geçti. Demekki, tecrübe ettiğimiz ve bildiğimiz, beklentileri karşılayabilmışiz.

● **Türkiye turizm sektörünü 2026 perspektifinde nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Türkiye'nin bacasız fabrikası denen koca bir sektörün dertleri maalesef bitmiyor. İşletme maliyetleri, kara ve hava ulaşım maliyetleri, personel bulma sorunları gibi daha pek çok konu içeride büyük sorun. Mali sorunlar, pahalılık, kurun olması gerektiği yerde olmaması, istihdam problemleri, vergilendirmeler, yüksek kira ve enerji maliyetleri. Yani sorunlar büyük.

Türkiye turizmciisi her sene yeni bir mucize yaratıyor. Maalesef, belirttiğim sebeplerden dolayı, çok yüksek hizmet kalitesinden, pahalı ve orta hizmet kalitesine doğru gidiyoruz. Yerli turist, pahalı diye daha

uygun seçenekler ararken, vize sorunu yaşamayanlar komşulara giderken, yabancı bu bütçeler ile daha farklı destinasyonlara yöneliyor.

Evet pahalıyız ama suçlu sadece turizmci değil. Bunu kullanan işletmeleri bunun dışında tutuyorum. Lakin, belirttiğim gibi gözle görülür çok büyük sorunlar da var.

Bu konularda ciddi bir destek gerekiyor. Turizmcinin gözü çıkabilecek yapılandırma ve kredilerde. Ama çözüm krediler değil. Hep değil gibi, borç borçla kapanmaz, sadece büyür. Çözümsel önerilerimiz hep var.

Turizm tesislerinde, enerji maliyetlerinde özel indirim (ki şu anda konuta göre daha yüksek ödüyoruz), vergi afları, turizm çalışanlarında sgk destekleri, kredi imkanları gibi gibi basit dokunuşlarla maliyetler düşecektir. Buda, daha çok misafir ağırlamak demektir.

● **Türkiye'de Turizmi nerde görüyorsunuz?**

Gerek tesislerimiz, gerek hizmet kalitemiz, denizimiz, doğamız, mutfağımız ve sıcak insanlarımız ile imza turizm lokasyonlarından biriyiz. Lakin, az önce belirttiğim sorunlar nedeni ile ciddi kan kaybediyoruz. Acil müdahale şart.





Bizim tüm ürünlerimiz Antakya'dan geliyor.. Tamamen yerel...



Deneyim Turizmi Yükseliyor

● Deneyim turizmi, gastronomi turizmi ve destinasyon etkinlikleri konusunda nasıl bir büyüme stratejiniz var?

Yıllardır Türk insanı deniz, kum, güneş turizmine fazlasıyla bir arada oldu. İhtiyaç ama çok ulaşılabilir bir model. Son yıllarda özellikle Z kuşağı ile deneyim, gastronomi ve destinasyon turizmi daha tercih edilir oldu.

Önümüzdeki yılların trend turizmi olduğunu düşünüyorum. Kendi tesisimizden örnek vermek gerekirse, misafirlerimizin %85'i, 24-35 yaş arası. Her misafirimiz mutlaka doğa yürüyüşü, at çiftliği veya ATV sormakta. Yine aynı misafirlerin, Google yorumlarında, mutfağımızdan bahsettiği görülüyor.

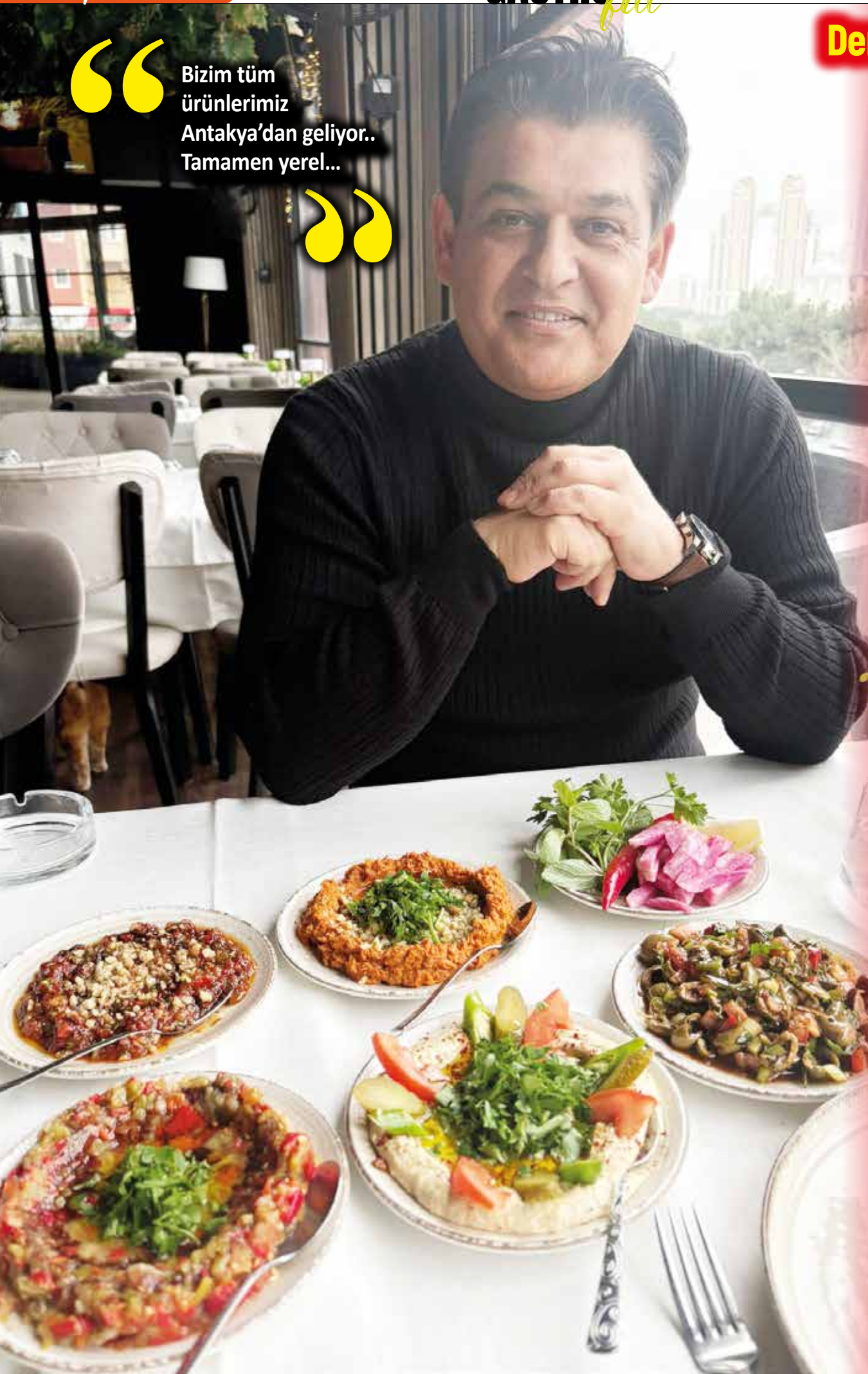
Buda, trendin buraya doğru gittiğini göstermekte.

Net Bir İş birliği

● 16. Uluslararası pazara açılma planlarınız var mı? Özellikle Orta Doğu ve Avrupa pazarı radarinizde mi?

Zaten yıllardır, HBS TOUR ve HBS M.I.C.E markalarımızla, Rusya BDT pazarı ile aktif çalışmaktayız. Şirket ortağımız Oksana HABEŞOĞLU, bu pazar ile yoğun çalışmaktadır. Büyük bir pazar olmasına rağmen, Orta Doğu ve Avrupa pazarı çok ilginizi çekmiyor.

Özellikle orta doğu pazarı misafirleri ile diğer misafirler konaklama ve restoran anlamında da maalesef uyum sağlayamadığı kesin. Bu nedenle, konaklama ve restoran tarafında da net bir şekilde iş birliği içinde değiliz.





“ Ekibimi
Antakya'dan getirdim...
Bizdeki meze tabağı küçük değil ,
İstanbul'da bulamazsınız... ”

Sürdürülebilirlikte Gerçekçi Yaklaşım

● **HBS Group'un 2026 yılına kadar ulaşmayı hedeflediği en önemli üç stratejik adım nedir?**

Ben her zaman çok net ve gerçekçi oldum. Doğruyu söylemek gerekirse birinci ve en önemlisi 2026'da tüm şirketlerin hedefi olan hayatta kalmak. Bu nedenle, bu dönemlerde yıllardır bunun alt yapısını sağlıklı bir şekilde kurmaya çalışıyoruz.

İkinci konu, personellerimiz. Bizim asıl yüzümüz onlar. Onları kaybetmemeye çalışıyoruz. Sürekli onlarla temasta kalarak, onların motivasyonunu yüksek tutmak önemli bir görevimiz.

Sürdürülebilir hizmet kalitesi bu şekilde sağlandığını çok iyi biliyoruz

Üçüncü konu, sadık tedarikçi ve müşterilerimizi korumaya çalışıyoruz. Bu dönemde tüm işlerimizde, fiyat, performans düzenini kaçırmamaya çalışıyoruz.

● **Ciro, yatırım hacmi ve marka bilinirliği açısından nasıl bir büyüme planlıyorsunuz?**

“Önemli olan yapılabildiği değil, yapılabilmeyen yapmaktır” mottosu bu konuda en önemlimiz. Fark yaratmak için, farklı olmak, farklı olanı yapmak önceliğimiz. Bu zaten, ciro, marka bilinirliğini geti-

riyor. Yatırım hacmi kısmına geldiğimizde, cebinizdeki son para ile yatırımın yapılmaması gerektiğini biliyoruz. Hayatta en pahalı yatırım, son paranız ile yaptığınız yatırımdır. Girişi ne kadar ucuz olursa olsun, bir süre sonra çok pahalı olduğunu göreceksiniz.

● **Dijitalleşme, yapay zekâ ve yeni nesil etkinlik teknolojileri şirketinizin geleceğinde nasıl bir rol oynayacak?**

Hayatın bu kadar dijitalleşmesi, iç akışta rahatlatmış gibi görünse de beni korkutuyor. Düzenli takip ettiğimiz ve maalesef bizim de kullandığımız bir sistem yapay zeka.

Lakin, kontrolsüz yönetilirse insanlığın sonu olacağını düşünüyorum. Bugün masum sorular sorduğumuz, görseller hazırladığımız, projeler yazdığımız yapay zekalar, yakında düşünmeyen, sorgulamayan insanlığın başlangıcı olacağı kanısındayım. Buda yaratıcı özelliğini kaybetmiş bir insanlık doğuracaktır. Hatta, büyük işsizliğin en büyük sebebi bu olacak. Yetiştirilen yapay zekalar, insanların yaptığı pek çok şeyi yapacak gibi görünüyor. Buda maliyeti artan insan gücü yerine, sistemlerle yönetilen yeni yapılar oluşturacaktır.

Sürdürülebilir Turizm

● **Sürdürülebilirlik ve yeşil turizm başlıklarında somut hedefleriniz var mı?**

İmkanlarımız doğrultusunda bu konuda hassas davranıyoruz.

Doğanın korunması, bizim önemli konuların başında geliyor. Ayırıştırılmış geri dönüşümler, cam şişe kullanımları, daha az plastik tüketimi gibi konularda işletmelerimizde dikkat ediyoruz.

Bu arada çok farklı bir konuyada değinmek istiyorum. Bir yandan Sürdürülebilir Turizm istiyoruz, bir yandan cam şişe suyun maliyetinin, pet şişeye göre 2,5 katı olduğunu biliyoruz.

Bu nedenle, burada da bir aksaklık var. Başta şunu bilelim, birşeyin kesin uygulanmasını istiyorsak, herkes için daha ulaşılabilir olmalı.

Mesala biz, HBS Boutique Hotel’de, klima kullanmıyoruz. Tesis, orman içinde, gece fazlası ile serin. Tüm pencerelerimize sineklik taktırdık. Misafirlerimize, pencerelerini açarak, yayla gibi bol oksijenli ve serin bir odada uyuyabileceklerini ifade ediyoruz. İlk başta yadırgıyorlar, sabah keyifle ve oksijen terapisi ile uyandıklarında teşekkürlerini alıyoruz. Bu şekilde, sağlıklı bir uyku ve daha az kullanılan enerji kaynakları kazanıyoruz.

Lakin, Sürdürülebilir Turizm ülkemizde o kadar zor ki. Misafire bunu anlatmak çok zor. Alışkanlıkları çok keskin. Bu noktada, ciddi ve çok yoğun ulusal bilinçlendirme kampanyaları yapmak lazım diye düşünüyorum. Tesislere gelen Sürdürülebilir Turizm Belge zorunluluğu kurallarının çoğu hali hazırda misafir üzerinde uygulanması gerçekten çok zor.

Bizler Gibi Firmaların Hayali Var

● **“Birlikte çok güzel şeyler yapabiliriz” diyorsunuz... 2026’da HBS Group’u nasıl bir tablo içinde görmek istiyorsunuz?**

Biz ekipçe, müşterilerimiz ile gerçekten çok güzel işler yapıyoruz. Bulduğumuz yeri seviyoruz. HBS GROUP olarak tablomuz iyi.

Lakin, ekipçe, huzurlu, sevgi dolu, yükselen ekonomisi olan, gerginliklerin ve polemiklerin olmadığı bir Türkiye ve dünya hayalimiz var.

Bize göre, dünyanın en özel coğrafyalarından birinde, sıcak insanlarımızla mutlu olarak yaşamayı hak ediyoruz.

Ve tabiki tablomuzda, çocukları ile masalarımızda rahatça ve uygun bütçeler ile ailece oturabilen aileler, tatillere gönüllü- rince giden mutlu insanlar, çalışanları için küçük hesapları yapmadan etkinlikler yapan firmalar, eskiden olduğu gibi dünyaca ünlü müzisyenlerin, sanatçıların olduğu kocaman festivallerin düzenlendiği bir TÜRKİYE için yeni yatırımlar yapan, yeni istihdamlar sağlayan HBS GROUP ve bizler gibi firmaların hayali var.





Trattoria Fontana, Minikler Pizza Atölyesinde Buluştu

Terminal Kadıköy'ün gözde restoranlarından olan Trattoria Fontana, şef Ömer Sayılioğlu ve Betül Efe rehberliğinde "Minikler için Pizza Atölyesi" ile çocukların mutfakla keyifli bir bağ kurmasını amaçlıyor.

Terminal Kadıköy'de konumlanan Trattoria Fontana, İtalyan mutfağının köklü geleneklerini modern dokunuşlarla yorumladığı mutfağını bu kez minik misafirleriyle paylaşıyor. Terminal Kadıköy'ün sıcak ve enerjik atmosferinde konumlanan Trattoria Fontana, çocukların

mutfakla keyifli bir bağ kurmasını amaçlayan "Minikler için Pizza Atölyesi" ile eğlenceli ve öğretici bir deneyime ev sahipliği yaptı.

7 Şubat Cumartesi günü 12.30 – 13.30 saatleri arasında Trattoria Fontana'da düzenlenecek atölyede, 5–10 yaş arası çocuklar şefler eşliğinde kendi pizzalarını hazırladı. Hamurun açılmasından malzemelerin seçimine kadar sürecin her aşamasına aktif olarak katılan minikler, hem yaratıcılıklarını ortaya koydu hem de mutfağın temel dinamiklerini eğlenerek keşfetti.

Muratbey, Uzak Doğu'daki markalı büyümesine Japonya'yla devam edecek

Türkiye'nin yenilikçi peynir markası Muratbey, Çin ve Güney Kore'deki istikrarlı büyümenin ardından Uzak Doğu'daki varlığını Japonya ile güçlendirmeye hazırlanıyor. Muratbey, 10–13 Mart 2026 tarihleri arasında Tokyo'da düzenlenecek Asya'nın en büyük gıda buluşmalarından FOODEX JAPAN 2026 Fuarı'nda Türk peynirlerini uluslararası profesyonellerle buluşturacak.



Çin'deki uluslararası fuarlar ve Güney Kore'deki yerelleştirme ve dijital iletişim odaklı çalışmalarıyla Uzak Doğu pazarında güçlü bir konum elde eden Muratbey, bölgedeki markalı ihracat stratejisinde güçlü bir adım atıyor. Muratbey, yaklaşık 80 ülkeden 3000'e yakın gıda ve içecek şirketini bir araya getirecek FOODEX JAPAN 2026'da, modern yöntemlerle ürettiği geleneksel peynirlerini, dünya pazarında görücüye çıkaracak.



Doğuş Çay, 2025 yılının 'En İtibarlı Çay Markası' oldu!

Doğuş Çay, Marketing Türkiye ile Akademe-tre iş birliğiyle 12'ncisi gerçekleştirilen The ONE Awards Bütünleşik Pazarlama Ödülleri'nde 'Yılın En İtibarlı Çay Markası' ödülünü kazandı. Doğuş Çay'ın Yönetim Kurulu Üyesi Harika Karakan Batallı, "Bu değerli ödüle özellikle halkımızın oylarıyla layık görülmekten onur duyuyoruz. Doğuş Çay'ı bugün özel sektördeki en büyük çay üreticisi olarak 41'inci yılına taşıyan gücün arkasında tüketicilerimizle kurduğumuz samimiyet ve bağlılık var. Yılda 70 bin çiftçiyle çalışarak sahada kazandığımız deneyimle bugün, değişen tüketici tercihleri karşısında doğru stratejiler belirliyor, beklentilerin üzerinde ürünler geliştiriyoruz" dedi.

Türkiye'nin en büyük özel sektör çay üreticisi Doğuş Çay, pazarlama ve iletişim ekosisteminin en prestijli ödül platformlarından biri olan The ONE Awards Bütünleşik Pazarlama Ödülleri'nde 'Yılın En İtibarlı Çay Markası' ödülüne layık görüldü.



SushiCo ve JETRO İş Birliğiyle Japon Deniz Ürünleri Tanıtım Buluşması Gerçekleşti

SushiCo, Japon Dış Ticaret Teşkilatı (JETRO) iş birliğiyle Türkiye ile Japonya arasındaki ticari ve kültürel ilişkileri güçlendirmeyi amaçlayan özel bir etkinliğe ev sahipliği

yaptı. Japon mutfağının zengin deniz ürünleri kültürünü tanıtmayı hedefleyen etkinlikte, Japonya'dan özel olarak getirilen yüksek kaliteli ürünler davetlilerle buluşturul-

du. Etkinlik, Japonya İstanbul Başkonsolosu IWAMA Ryoji'nin de aralarında bulunduğu diplomatik ve iş dünyasından önemli isimlerin katılımıyla gerçekleşti.

Yemeksepeti, 2025 Pizza Endeksi'ni Açıkladı: Türkiye, Avrupa'nın En Lezzetli ve Hesaplı Pizza Rotası

Yemeksepeti, 7 Şubat Dünya Pizza Günü kapsamında Türkiye'nin 2025 yılı pizza haritasını ve tüketim alışkanlıklarını açıkladı. Hazırlanan rapora göre Türkiye, Avrupa genelindeki fiyat artışlarına meydan okuyarak kıtanın en lezzetli ve hesaplı pizza rotası olmayı sürdürüyor. Tek kişilik tüketimden kalabalık sofralara geçiş hızlandığı 2025 yılında, zengin malzemeli "karışık" lezzetlere olan tutku ve ekonomik avantajlar, pizzayı sosyalleşmenin merkezine taşıdı.

Türkiye'nin En Sevilen* ve En Teknolojik** Online Yemek Sipariş Markası Yemeksepeti, 7 Şubat Dünya Pizza Günü'nü kullanıcılarının tüketim



alışkanlıklarına ışık tutan çarpıcı verilerle kutluyor. 2024 ve 2025 verilerinin karşılaştırmalı analizi, pizzanın Türkiye'de sadece bir yemek değil, sosyalleşmenin ve paylaşılan keyfin en lezzetli aracı olduğunu kanıtıyor. Özellikle son bir yılda artan sipariş adetleri ve değişen

tüketim kalıpları, Türk halkının pizzayı tek başına tüketmekten ziyade sevdikleriyle paylaştığı bir "sofra ritüeli"ne dönüştürdüğünü gösteriyor. Avrupa genelindeki fiyat artışlarına rağmen Türkiye'nin hâlâ en erişilebilir pizza cennetlerinden biri olması da, bu lezzete olan tutkunun katlanarak büyümesindeki en önemli etkenlerden biri olarak öne çıkıyor.

Yıldız Holding'den Gastronomi Liseleri Projesi'ne Destek

Yıldız Holding, Millî Eğitim Bakanlığı'nın öncülüğünde yürütülen Gastronomi Liseleri projesine verdiği destekle, Erzurum'da hayata geçirilecek Ülker Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ve 200 öğrenci kapasiteli öğrenci yurdunun yapımı için protokolü imzaladı. Erzurum Valisi Mustafa Çiftçi, Erzurum İl Millî Eğitim Müdürü Süleyman Ekici, Yıldız Holding Yönetim Kurulu Üyesi ve pladis & GODIVA Yönetim Kurulu Başkanı Murat Ülker ve Yıldız

Holding Yönetim Kurulu Üyesi İbrahim Taşkın'ın katılımıyla Erzurum Valiliği'nde gerçekleşen okul ve öğrenci yurdu yapımı protokolü kapsamında, bölgesel gastronomi kültürünün yaşatılmasına ve geliştirilmesine katkı sunacak gençlerin yetiştirilmesi hedefleniyor.

Yıldız Holding, Millî Eğitim Bakanlığı'nca, Anadolu'nun köklü



Murat
Ülker

Erzurum Valisi
Mustafa Çiftçi

gastronomi mirasını geleceğe eğitime taşıma hedefiyle başlatılan Gastronomi Liseleri Projesi'nin destekçisi oldu.



MICHELIN Rehberi Kapadokya Seçkisine Giren Restoranlar Plaketlerine Kavuştu

Ülkemizde faaliyete başladığı 1990 yılından bu yana Türk mutfağının şefleriyle birlikte dünyada hak ettiği yere gelebilmesi amacıyla çalışmalarını sürdüren Metro Türkiye, dünyanın en itibarlı restoran derecelendirme sistemi olarak kabul edilen MICHELIN Rehberi'nin bu yıl da ana partneri olmaya devam ediyor. MICHELIN Rehberi'nin 2026 seçkisine ilk kez dahil edilen Kapadokya'da MICHELIN müfettişlerinin takdirini kazanan restoranlar, gururla sergileyecekleri plaketlerini Metro Türkiye'nin, Tavsiye Listesi'nde yer alan Reserved Cappadocia'da düzenlediği özel bir davetle teslim aldı.

Coral Travel ve Odeon'un Mısır Turizmindeki Etkin Rolü

Dünyanın en büyük beş turizm fuarından biri olan Doğu Akdeniz Turizm ve Seyahat Fuarı (EMITT) 2026, İstanbul Fuar Merkezi'nde 5 Şubat'ta kapılarını açtı. Fuarın açılış törenine katılan ve önemli temaslarda bulunan Mısır Turizm ve Eski Eserler Bakanı Sherif Fathy Attia, Odeon Turizm Destinasyonlardan Sorumlu Başkan Yardımcısı (COO) ve Odeon Turizm Genel Müdürü Ozan Somaklar, Odeon Turizm Mısır Genel Müdürü Yılmaz Kombak ve Coral Travel Türkiye Genel Müdürü Mehmet Kamçı ile özel bir görüşme gerçekleştirdi. Mısır Turizm Tanıtım Kurulu CEO'su Ahmed Youssef'in de eşlik ettiği görüşmede Coral Travel ve Odeon'un Mısır turizmindeki etkin rolü paylaşıldı.



Eti Gıda Kuzey Amerika'nın Hızlı Büyüyen Protein Bar Markası Trubar'ı Satın Aldı!

ETİ Gıda küreselleşme yolunda önemli bir adım atarak protein bar markası TRUBAR'ı 173 Milyon USD karşılığında bünyesine kattı. Kuzey Amerika'da önemli bir pazar payı bulunan TRUBAR, bitkisel bazlı, temiz içerikli ve lezzetli ürünleriyle hızla büyüyen bir marka. Satın almanın, ETİ'nin uluslararası pazarlardaki ağırlığını artırması hedefleniyor.

Türkiye'de gıda ve atıştırmalık sektörünün öncü ve lider markası ETİ, küresel konumlanmasını daha da güçlendirme yolunda önemli bir adım attı. ETİ Gıda, tatlılardan ilham alan, lezzetten ödün vermeyen ve temiz içerikleriyle tanınan, hızla büyüyen protein bar markası TRUBAR'ın %100'ünü 173 milyon USD bedelle satın aldı.

Satın alma, TRUBAR'ın büyüme yolculuğunda kritik bir dönüm noktası niteliği taşıyor. Bu adım, markanın Kuzey Amerika genelinde daha da ölçeklenmesini sağlarken, yeni uluslararası pazarlara açılmasının da önünü açıyor. 65 yıldır tüketicilerine lezzetli ve inovatif ürünler sunan ETİ de bu satın alma ile genç, dinamik ve önemli bir markayı bünyesine katarak uluslararası pazarlardaki iddiasını artırdı.



Anavarza Bal, Paris International Honey Awards 2026'da Farklı Ürünleriyle Gold ve Silver Ödülleri Kazandı



Paris IHA 2026, dünyanın dört bir yanından yüzlerce balın; marka bilgileri gizli tutularak, yalnızca lezzet, aroma ve duyu kalite kriterlerine göre değerlendirildiği yüksek standartlı bir organizasyon olarak öne çıkıyor. Anavarza Bal'ın aynı yarışmada iki ayrı ürünle ödül alması, markanın lezzet yaklaşımının uluslararası ölçekte karşılık bulduğunu gösteriyor.

Keven & Kekik Balı, Anadolu'nun endemik bitki çeşitliliğinden beslenen özgün

aromasıyla Gold ödülüne layık görüldü. Keven ve kekik bitkilerinin bir arada bulunduğu sınırlı floradan elde edilen bu ürün, karakteristik tadı ve nadir bulunurluğu ile öne çıkıyor.

Çiçek Balı ise Türkiye'nin farklı bölgelerinden elde edilen çok sayıda nektar kaynağının dengeli bir harmanı olarak Silver ödülünün sahibi oldu. Bu ödül, ürünün rafine ve dengeli lezzet profilinin uluslararası jüri tarafından takdir edildiğini ortaya koydu.



Pirge, sofraların bereketine keskinlik katıyor

147 yıllık bıçak ustalığını modern tasarım anlayışıyla buluşturan Pirge, Ramazan sofralarını hak ettiği keskinliğe kavuşturuyor. Bir arada olmanın, bereketin paylaşıldığı Ramazan sofraları, Pirge ile lezzetli anlara dönüşüyor. Profesyonel mutfaklardan evlere uzanan

Pirge, keskinlik, paslanmazlık ve tasarım mükemmelliği ile Ramazan sofralarının en keskin lezzetlerini sunuyor. En güzel yemeklerden tatlılara, salatalardan soslara kadar tüm hünelerinin sergileneceği kalabalık Ramazan sofralarının uzun ve özenli hazırlıkları için gereken

güvenilir ekipman ihtiyacına cevap veren Pirge, bu Ramazan'da da sofralara bereket katıyor.

Gurme lezzetleri Ramazan mutfağında yakalamak isteyenler için tasarlanan Profi Serisi, modern tasarım çizgisinde, sağlam, güçlü, keskin bıçaklar sunar.



Berrak'tan Özel Seri Etiket Koleksiyonu

42 yıldır şeffaflık ve sürdürülebilirlik anlayışıyla üretim yapan Berrak, çalışanlarının "sevgi" temasını yorumladığı üç özgün tasarımı sınırlı sayıda üretilen özel etiketlere taşıdı. Berrak kornişon tursusu kavanozlarında yer alan seri, emeği ve yerli üretim gücünü estetik bir dokunuşla raflara taşıyor.

Berrak'ın 2024 yılında çocukların hayal gücüyle başlattığı özel gün etiket projesi, her yıl yeni hikâyelerle büyümeye devam ediyor. 2025 boyunca farklı özel günlerde sürdürülen bu yaratıcı yolculuk, bu yılki Sevgililer Günü'nde ise markanın kendi çalışanlarının çizimleriyle yeni bir boyut kazanıyor. Proje kapsamında çalışanların aşkı, sevgiyi ve paylaşmayı kendi bakış açılarıyla yorumladığı çizimler arasından seçilen 3 özgün tasarım, Sevgililer Günü'ne özel olarak sınırlı sayıda üretilen etiketler haline getirildi. Samimiyet, emek ve paylaşma duygusunu merkezine alan bu özel seri, sevginin en yalın ve içten halini kavanozlara taşıyor.



Tchibo ile aşkın en tatlı hali

Tchibo, Sevgililer Günü'nün eşsiz atmosferinden ilham aldığı menüsünü keşfetmek üzere, romantik anların peşindeki herkesi mağazalarına davet ediyor. Espresso'nun çilek ile bulunduğu döneme özel kahve Sweet Sour Love, Sevgililer Günü'ne özel Antep Fıstıklı Sütlu Çikolata ve Red Cupcake ile sevgililer, bu özel dönemde unutulmaz bir lezzet deneyimi yaşayacak.

Kahve uzmanı Tchibo, Sevgililer Günü'nün büyüklüğü atmosferin-

den ilham alarak hazırladığı özel reçetelerle lezzet tutkunu çiftleri keyifli bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor. Sevgililer Günü'ne özel tatlı-ekşi aromaların ön planda tutularak hazırlandığı Tchibo içecek menüsü, 1-15 Şubat tarihleri arasında mağazalarda misafirlerini bekliyor. Sevdiklerinizle birlikte mağazaya uğrayarak bu özel lezzetlerin tadını çıkarabilir ya da sevgilinize unutulmaz bir lezzet deneyimi armağan edebilirsiniz.



g2m, GastroMaster'da mutfak profesyonellerini buluşturdu

g2m, "Uсталık Her Mutfakta" temalı GastroMaster etkinliğiyle turizm ve profesyonel mutfak dünyasını Antalya'da bir araya getirdi. Etkinlikte g2m'nin profesyonel mutfaklara yönelik ürünleri, kullanım teknikleri ve menülere değer katan çözümleri tadım ve workshoplarla deneyimlendi.

Ev dışı tüketim (EDT) sektörünün öncü tedarikçilerinden g2m, bu yıl "Uсталık Her Mutfakta" konseptiyle ilk kez düzenlediği GastroMaster etkinliğinde turizm ve mutfak profesyonellerini 5 Şubat'ta Antalya'da bir araya getirdi. The Marmara Otel'de turizm profesyonelleri, otel şefleri, restoran yöneticileri ve satın alma ekipleri gibi EDT profesyonellerinin katılımıyla düzenlenen etkinlik, deneyim ve bilgi paylaşımını odağına alan güçlü bir sektör buluşmasına sahne oldu.

LAV'la Sevginin En Zarif Hali

Keyifli anları büyük mutluluklara dönüştüren LAV, modern ve şık tasarımlardan oluşan seçkisiyle sofralara ısıltı katıyor. Kadehlerden tatlı sunumlarına kadar her detayı estetik buluşturan marka, birlikte geçirilen anları zarif bir ritüele dönüştürüyor.

LAV, Sevgililer Günü'nde aşkla kurulan sofralara zarafet ve estetik getiriyor. Camın ötesinde, paylaşılan anların eşlikçisi olan LAV koleksiyonları; 14 Şubat'ta sevginizi en sık şekilde ifade etmeniz için tasarlandı. Modern çizgilerden klasik dokunuşlara kadar geniş bir yelpaze sunan LAV, bu yıl da romantik sunumların başrolünde yer alıyor.

Ramazan Sofralarına Hem Lezzet Hem Bereket Katacak Ürün Çeşitleri Metro Türkiye'de



İftar sofraları, gün boyu süren bekleyişin ardından paylaşılan ilk lokmalarla anlam kazanırken; sahur sofraları da güne dengeli ve güçlü bir başlangıç yapmanın temelini oluşturuyor. Bu iki öğünün farklı ihtiyaçlarını gözetken zengin ürün çeşitliliği ile Metro Türkiye, Ramazan boyunca

sofralara eşlik ediyor. İftarda sıkça tercih edilen iftariyeliklerden bakliyalara, mevsimine uygun taze meyve ve sebzelerden et ve balık çeşitlerine, tatlıdan içeceğe kadar uzanan geniş ürün gamı hem geleneksel hem de modern Ramazan menülerinin

kolayca hazırlanmasına imkân tanıyor. Metro Türkiye, birincil öncelik olarak nitelendirdiği kalite ve gıda güvenliğini; izlenebilirlik uygulamalarıyla şeffaf bir şekilde müşterileriyle buluşturuyor.



Kalabalık Ramazan sofraları Arzum fırsatları ile keyifli hale geliyor

Bazı zamanlar vardır, evin içindeki ritim değişir. Gün biraz daha sabırla ilerler, mutfaktan yükselen kokular, gelen sesler daha anlamlı olur, sofraya konan her tabak yalnızca yemek değil, emeğin ve paylaşmanın da simgesine dönüşür. Arzum, Ramazan ayında hazırlığın da paylaşmanın da değer

kazandığı anlara eşlik eden çözümleriyle ev yaşamının ritmine kolaylık sağlamaya devam ediyor.

59 yıl önce bu topraklarda doğan ve nesillerdir evlerin doğal bir parçası olan Arzum, Ramazan boyunca da mutfaktaki hazırlık aşamasından sofradaki buluşma-

ra uzanan süreçte kullanıcılarına pratiklik sunuyor. İftarın özenli hazırlığı, sahurun sessiz telaşı, gün boyu kurulan sofralar... Arzum'un herkesi aynı sofrada buluşturan pratik ürünleri hem zamandan kazandırıp hem de günlük akışın daha konforlu ilerlemesine destek oluyor.

**Emirates'ten
Aile Dostu
Ekonomi
Sınıfı
Deneyimi:**



Konfor, Hizmet ve Eğlence Bir Arada

Yıllık tatil planlarının yapıldığı ocak ayı, Emirates ile daha konforlu uçuşmayı tercih eden aileler için en yoğun rezervasyon dönemlerinden biri olarak öne çıktı. Özellikle Ekonomi Sınıfında seyahat eden grup ve aileler erken rezervasyona yöneldi. Buna göre grup rezervasyonlarının yüzde 65'inden fazlası uçuş tarihinden en az üç ay önce yapılırken, aile rezervasyonlarının yine yüzde 65'inden fazlası seyahatten en az iki ay önce gerçekleşti. Grup seyahatlerinde en çok tercih edilen destinasyonlar Dubai, Cidde, Medine, İstanbul ve Roma olurken; ailelerin en sık uçtuğu destinasyonlar ise Dubai, Bangkok, Cidde, Malé ve Mauritius oldu.

Küçük Anlara Eşlik Eden Lezzet: Franua

SevgililerGünü'nde anlamı hediyein kendisinden çok birlikte paylaşılan anlarda arayanlar için Franua, gurme atıştırmalıklarıyla lezzetli ve samimi bir alternatif sunuyor. Şık detaylarla tamamlanan rafine tatlar, 14 Şubat'ı evde, sade ama özel anlara dönüştürüyor.

Sevgililer Günü, büyük jestlerden çok birlikte

geçirilen anlarla anlam kazanıyor. Birlikte paylaşılan tatlı anları daha da güzelleştiren Franua, 14 Şubat'ta sevdiklerine lezzetli ve özenli bir hediye vermek isteyenler için rafine bir alternatif sunuyor.



Dardanel Şefin Lezzetleri ile 8 Dakikada Romantik Sofralar

Sevgililer Günü'nü evde, daha samimi ve keyifli bir atmosferde geçirmek isteyenler için lezzetli bir alternatif var. Dardanel Şefin Lezzetleri, yalnızca 8 dakikada hazır olan pratik ve şık tabaklarıyla, evde romantik bir akşam yemeği hazırlamayı zahmetsiz hale getiriyor. Özel günlerde saatlerce mutfakta vakit geçirmek istemeyen ama lezzetten de ödün vermeyen çiftler için Dardanel Şefin Lezzetleri Karidesli Pesto Soslu Linguine, Karidesli Domates Soslu Penne ve Tereyağlı Karides, Sevgililer Günü sofralarına restoran şıklığını taşıyor.



Thermomix® TM7, mutfaktaki ilk yılını geride bıraktı

Akıllı teknolojisi ve şık tasarımıyla geçtiğimiz yıl mutfaklarda yeni bir dönemin kapılarını aralayan Thermomix® TM7, 1 yaşında! Thermomix'in en yeni nesil akıllı mutfak robotu Thermomix® TM7, global lansmanının üzerinden geçen bir yılın ardından mutfaklarda yarattığı dönüşümü kutluyor. Şubat 2025'te dünya genelinde tanıtılan TM7, geçen bir yıl içinde sezgisel teknolojisi, güçlü performansı ve dijital ekosistemiyle evde yemek yapma alışkanlıklarını yeniden tanımladı. Global ölçekte milyonlarca kullanıcıya ulaşan Thermomix ekosisteminin en yeni üyesi TM7, ilk yılında kullanıcı geri bildirimleriyle

sürekli gelişen bir platforma dönüştü. Mutfakta zamandan kazandıran, yaratıcılığa alan açan ve yemek yapmayı keyifli bir deneyime dönüştüren bir yol arkadaşı olarak konumlandı.



Subway'den Aktif Yaşama Güçlü Bir Adım

gün içinde daha uzun süre tok kalmak isteyenlerin ve beslenme tercihlerini daha bilinçli yapanların da öncelikleri arasında yer alıyor. Subway, bu ihtiyaca yanıt veren yeni Protein Serisi ile güçlü ve lezzetli seçeneklerini aktif yaşam tarzını benimseyen tüketicilerinin beğenisine sunuyor. Subway Protein Serisi, yüksek protein içeriğiyle öne çıkan reçeteleriyle dengeli beslenmeyi günlük hayatın doğal bir parçası haline getirmeyi hedefliyor.

Subway, protein odaklı beslenme trendini aktif yaşam tarzıyla buluşturan yeni Protein Serisi ile dengeli, doyurucu ve bilinçli beslenme için alternatifler sunuyor. Dünyada hızla yükselen protein odaklı beslenme trendi, artık yalnızca sporcuların değil; yoğun tempoda çalışanların,

SunExpress, Köln'den Adana, Elazığ ve Trabzon'a uçuşlara başlıyor

Türk Hava Yolları ve Lufthansa'nın ortak kuruluşu SunExpress, 2026 yaz programı kapsamında Almanya'nın Köln şehri ile Anadolu arasındaki uçuş ağını 3 yeni destinasyonla genişletiyor. Köln'den

Adana/Çukurova, Elazığ ve Trabzon'a direkt uçuşlara başlayacak olan SunExpress, Antalya, Kayseri ve Samsun rotalarında da uçuş sıklığını artırıyor. Hava yolu, yaz sezonunda Köln-Türkiye arasında haftada 70'ten

fazla direkt sefer düzenleyecek.

Köln'den Adana/Çukurova'ya uçuşlar, 29 Mart'tan itibaren Pazar günleri başlıyor, 13 Mayıs itibarıyla Çarşamba günleri eklenerek haftada 2 kez gerçekleştiriliyor. Hava yolu, 2

Nisan'dan itibaren Perşembe günleri haftada 1 kez Köln'den Elazığ'a direkt uçuş düzenleniyor. 30 Mart'tan itibaren ise Köln'den Trabzon'a haftada 1 kez, 22 Mayıs itibarıyla ise haftada 2 kez sefer sunuluyor.



TatilBudur'dan Ramazan Bayramı'na Özel Yurt İçi ve Yurt Dışı Tatil Rotaları

Türkiye'nin önde gelen seyahat teknolojisi platformlarından TatilBudur, Ramazan Bayramı'nı keyifli ve unutulmaz bir tatile dönüştürmek isteyen misafirler için yurt içi ve yurt dışını kapsayan zengin tatil alternatifleri sunuyor. Kısa bir mola ya da uzun soluklu bir kaçamak planlayan tatilciler, TatilBudur'un avantajlı fiyatları ve ödeme kolaylıklarıyla bayram tatilini doyasıya yaşama fırsatı buluyor.

Bayram tatilini deniz, doğa ve dinlenme odaklı geçirmek isteyenler için Antalya, Bodrum, Balıkesir ve Kıbrıs, her şey dahil konseptleri ve eğlenceli aktiviteleriyle öne çıkıyor.Şehirden kısa süreli



bir kaçış planlayanlar için Sapanca, Şile, Ağva ve Adalar doğayla iç içe huzurlu alternatifler sunarken; şifa ve dinlenmeyi bir arada arayan misafirler için termal oteller, Ramazan Bayramı'nın tercih edilen rotaları arasında yer alıyor.

Shake Shack'ten İkonik Lezzetlerin Hazırlık Sürecine Yakından Bakış Sunan Yeni Video Serisi

Shake Shack, imza lezzetlerinin mutfaktaki hazırlık sürecini odağına alan yeni video serisini yayınladı. "Neden Her Şekli Güzel" mottosuyla hayata geçirilen seri, markanın ürünlerini yalnızca sonuçlarıyla değil, mutfakta başlayan yolculuklarıyla ele alıyor. Videolar, lezzetin; doğru malzeme seçimi, dengeli tarifler ve

mutfaktaki özenle şekillendiğini görünür kılıyor.

Hamburgerlerden shake'lere, dondurmadan patatese uzanan seri; Shake Shack mutfağında ürünlerin hangi aşamalardan geçtiğini sade ve samimi bir anlatımla izleyiciyle buluşturuyor. Kamera, tabağa gelen son halden çok,

mutfakta kurulan dengeye ve hazırlık sürecine odaklanıyor. Kullanılan malzemeler, pişirme ve hazırlık teknikleri ile her ürünün kendine özgü dokusu net görsel detaylarla aktarılıyor.



HARIBO Altın Ayıcık'la Çocukluğunun Efsane Tatları Geri Döndü!

Türkiye'nin 1 numaralı şeker markası HARIBO, Altın Ayıcık ailesinin yeni üyesi "Çocukluğunun Efsane Tatları" ile nostaljiyi yeniden sahneye taşıyor. Bir zamanların efsane lezzetlerinden ilham alan ürün, çocukluk anılarını canlandıran lezzetleriyle hem yetişkinleri çocukluklarına götürüyor hem de bugünün çocuklarını nostaljik bir tat dünyasıyla tanıştırıyor.

HARIBO Altın Ayıcık Çocukluğunun Efsane Tatları; pamuk şeker,

meyveli yoğurt, portakallı gazoz, muzlu süt, meyveli sakız ve elmalı lolipop lezzetleriyle raflarda yerini aldı. HARIBO, yeni ürününü Zorlu Center'da gerçekleştirilen nostalji konseptli özel bir lansman etkinliğiyle tanıttı. Çocuk ya da büyük farketmeksizin HARIBO severleri bir araya getiren bu etkinlikte, katılımcıların içindeki çocuksu mutluluk nostalji duygusu ile buluştu.

Etkinliğin açılışı unutulmaz bir

sürprize sahne oldu: Yapay zeka teknolojisiyle sahneye taşınan Türk müziğinin efsane ismi Barış Manço, samimi ve kalpleri ısıtan konuşmasıyla katılımcıları duygusal bir nostalji yolculuğuna çıkardı.



ŞOK Marketler'den Ramazan ayı öncesinde güçlü destek

ŞOK Marketler, Ramazan ayına sayılı günler kala hanelerin bütçesine destek olmak amacıyla Şubat ayı boyunca 100 temel gıda ve temizlik ürününü geçen senenin fiyatlarıyla müşterileriyle buluşturuyor.

ŞOK Marketler, yıl boyunca sürdürdüğü uygun fiyat politikası doğrultusunda müşterilerinin temel ihtiyaç ürünlerine erişimini kolaylaştıran kampanyalarına devam ediyor. Şubat ayı süresince 100 temel gıda ve temizlik ürün-

nü geçen senenin Şubat fiyatlarıyla raflara taşıyan ŞOK Marketler, müşterilerinin özellikle Ramazan ayı öncesinde artan temel ihtiyaç harcamalarını hafifletmeyi hedefliyor. Kampanya kapsamında; bakliyat, zeytin, peynir, baharat ve kuru yemiş gibi gıda ürünlerinin yanı sıra temizlik ve hijyen ürünleri yer alıyor. Kampanyaya dahil olan ürünler www.sokmarket.com.tr adresinden incelenebiliyor.

Sofra Sanatına Modern Bir Yorum: On The Table

Sofrayı yalnızca bir buluşma alanı olarak değil, estetik bir yaşam stilinin uzantısı olarak ele alan On The Table, tasarım odağını merkeze alan yaklaşımla premium sofa tekstilleri dünyasında özgün bir konumlanma sunuyor. Ege'nin yalın zarafetinden ilham alan marka; doğal dokular, premium bir renk paleti ve ustalıkla işlenen kumaşlarla şekillenen zamansız koleksiyonlarıyla sofa kültürüne modern ve zarif bir yorum getiriyor.



Ramazan sofralarında geleneksel lezzet, modern dokunuş

Sahur ve iftar sofralarında hem tok tutan hem de sağlıklı atıştırmalıklara ihtiyaç duyanlar için Pol's Gurme Serisi, Ramazan ayında doğal ve lezzetli alternatifler sunuyor. Vegan, glütensiz, katkısız ürünleriyle sağlığına özen gösterenlerin tercihi olan Pol's, yerli susam kullanılarak hazırlanan tahininden hurma ezme, helva çeşitlerinden çıtır balkabağına kadar geniş bir ürün yelpazesıyla iftar ve sahur sofralarını renklendiriyor. Özellikle Ramazan ayında uzun süre tok kalmanın yanı sıra sağlıklı beslenme alışkanlıklarını sürdürmek de önemli. Pol's Gurme Serisi, formuna dikkat edenler ve doğal beslenmeye önem verenler için ideal seçenekler sunuyor. Şeker kaynağı olarak sadece meyve şekeri kullanılan ve hiçbir katkı maddesi



içermeyen ürünler arasında Pol's Gurme Serisi Yerli Susam Tahin, Pol's Gurme Serisi Yerli Susam Çifte Kavrulmuş Tahin, Pol's Gurme Serisi Yerli Susam Tahin Helvası, Pol's Gurme Serisi Yerli Susam Antep Fıstıklı Helva, Pol's Gurme Serisi Çıtır Balkabağı ve Pol's Gurme Serisi Hurma Ezmesi yer alıyor.



Kahve Dünyası'ndan İleri Dönüşüm Hareketi: Reform

Kahve Dünyası, sürdürülebilirlik odaklı çalışmaları kapsamında hayata geçirdiği Reform projesiyle kullanım ömrünü tamamlamış ürünleri tasarım ve fonksiyonla buluşturarak ileri dönüşümde yeni bir adım atıyor. "Hepimizin Ortak Noktası" Kahve Dünyası, sürdürülebilir yaşam vizyonunu somut projelerle büyümeye devam ediyor. Markanın ileri dönüşüm odağındaki yeni girişimi Reform, Kahve Dünyası mağazalarında kullanım ömrünü tamamlamış malzemeleri estetik ve işlevsel tasarım ürünlerine dönüştüren bütünsel bir sürdürülebilirlik hareketi olarak konumla-

nıyor. Reform, yalnızca yeniden üretilmiş ürünler sunmakla kalmıyor; her biri kendi "dönüşüm hikâyesine" sahip tasarımlarla, tüketim alışkanlıklarına daha bilinçli bir bakış açısı kazandırmayı hedefliyor.



Bayramda Yurt Dışında Gidilecek Yerler

Bayram tatilini yurt dışında değerlendirmek isteyenler için mart ayı oldukça avantajlı. Yaz kalabalıkları henüz başlamamışken birçok şehirde bahar havası kendini hissettirmeye başlıyor. Daha sakin sokaklar, sezona göre daha uygun fiyatlar ve gezmeye elverişli hava koşulları sayesinde kısa bayram tatilleri bile dolu dolu geçebiliyor. Kültür, gastronomi ve şehir keşfi odaklı bir seyahat planlıyorsan bu dönem yurt dışı rotaları için ideal.

Tiflis: Bayramda Vizesiz ve Lezzet Dolu Bir Kaçamak

Vizeyle uğraşmadan yurt dışına çıkmak isteyenler için Tiflis, bayram tatiline çok yakışan bir rota. Mart ayıyla birlikte şehir yavaş yavaş canlanıyor, soğuklar etkisini kaybederken sokaklar yürüyüş için daha keyifli hale geliyor. Tarihi yapılarla modern dokunun iç içe geçtiği Tiflis, kısa sürede çok şey görmek isteyenler için oldukça verimli.

Eski Tiflis sokaklarında kaybolabilir, Narikala Kalesi'nden şehri seyredebilir, sülfür hamamlarında bayram yorgunluğunu atabilirsiniz. Gürcü mutfağının meşhur lezzetleri ise bu seyahatin en akılda kalan detaylarından biri olmaya aday. Hem ekonomik hem de farklı bir kültür deneyimi sunan Tiflis, bayram tatilini yurt dışında geçirmek isteyenler için güçlü bir alternatif.

Budva: Bayramda Keyifli Seyahat

Son yılların popüler vizesiz destinasyonu olan Karadağ, doğası ve Avrupa ülkelerine nazaran uygun fiyatlarıyla göz dolduruyor. Bu ülkede

ziyaret etmeni önerdiğimiz yer ise Budva! Evet, Karadağ için bir dönem vize konuşulsa da hala vizesiz. İtalyan etkisinde kalmış lezzetli yemeklere

sahip mutfağı, Arnavut kaldırım- lı labirent sokakları, eşsiz deniz manzaraları ve plajları ile gerçekten muhteşem bir tatil vadediyor.





Barselona: Bayram'da Eğlenceli Bir Tatil Arayanlara Özel

Katalonya Özerk Bölgesi'nin başkenti Barselona, keyifli bir yurt dışı tatili için ideal bir yer. Tarihi mimari yapıları, sokaklarındaki neşesi, lezzetli tapasları ve flamenko danslarıyla etrafını sararak seni hayli etkileyecek diyebiliriz. Katalan mimar Antoni Gaudí'nin eserlerini ziyaret etmek bambaşka bir dünyaya ışılanmışın gibi hissettirecek.

Her mevsimi ayrı güzel olan Barselona'yı ziyaret ettiğinde sakinlik arıyorsan bahar aylarındaki tatillerini değerlendirebilirsin. "Yok, ben tüm coşkusuyla şehri görmek istiyorum." dersin de yaz aylarını tercih edebilirsin. Deniz, kum ve güneş üçlüsünü de yakalarsan muhteşem bir tatil olacağını söyleyebiliriz.

Atina: Bayram Tatilinde Gidilecek Yerler Listesinde bir Komşu Macerası

Bayram için biçilmiş kaftan olan Atina, bayramlaşma merasimlerinden hemen sonra kısa sürede varacağın eğlenceli bir yurt dışı rotası. Antik Agora, Akropolis ve Parthenon'un eşlik ettiği muhteşem kültür gezisinin dışında Atina'nın gece hayatına imza atan Plaka Bölgesi eğlencelerinin verdiği mutluluk ile bayram tatilini bir karnavala çevirebilirsin. Hatta seyahatinin son gününde Likavitos Tepesi'nden Atina'ya şöyle bir bakış daatabilirsin. Canın deniz, kum ve güneş mi çekti? O zaman doğru Atina'dan Yunan adalarına!



Londra: Bayram Tatilini Kültür Sanatla Değerlendirmek İsteyenlere Özel



Bayram tatilini kültürel bir keşfe dönüştürmek istersen Londra tam sana göre! Tarihi yapıları, dünyaca ünlü müzeleri, sanatsal etkinlikleri ve hareketli şehir hayatıyla her zevke hitap eden bir tatil deneyimi sunmayı başarıyor. Şehri keşfetmeye British Museum veya National Gallery ile başlayabilir; ardından Buckingham Sarayı, Westminster Abbey ve Tower Bridge gibi ikonik yapıları ziyaret edebilirsin. Dünyaca ünlü bir tiyatro ya da müzikal izlemek için de rotanı Londra'nın kültür sahnesi olan West End'e çevirebilirsin. Tabii potterhead'leri unutmamak lazım. Warner Bros. Studio Tour'a katılarak Harry Potter film serisinin ikonik sahnelerini yerinde görebilirsin.

Sanat Ve Lezzetin Buluşması

Bazı kapılar vardır; eşliğinden içeri adım atıldığında sadece bir mekân değil, bir fikre, bir ruha, bir iddiaya girersiniz. Şehrin telaşı dışarıda kalır, içeride ise başka bir atmosfer başlar. Koşuyolu İstanbul'da açılan bu şık, alışılmamış bu mekân tam olarak böyle bir yer. Çünkü burası yalnızca masa, sandalye, mutfak ve dekorasyonla var edilmiş bir işletme değil; bir bakış açısının, bir cesaretin ve bir vizyonun vücut bulmuş hâli. Ve bu vizyonun arkasında yıllardır sanata, spora olan düşkünlüğü, profesyonelliği ile bilinen işletmeci kimliği hep var olan Bülent Yüksel var.

Bir şehri büyüten şey gökdelenler değildir; şehri büyüten şey, insanların bir araya geldiği, ürettiği, konuştuğu, paylaştığı alanlardır. Bu mekân da tam olarak bunu yapıyor. Daha kapıdan içeri girdiğiniz anda sizi karşılayan o sıcaklık, planlanmış bir ticari stratejiden çok daha fazlasını hissettiriyor. Detaylarda bir titizlik, kurguda bir bilinç, atmosferde ise güçlü bir karakter var. Bu karakter, mekânın her köşesine sinmiş durumda.

Ancak burayı özel kılan sadece estetik dili değil. Asıl fark, gastronomi ile sanatı aynı çatı altında buluşturma cesareti. Alt katta özenle hazırlanan tabaklar, damakta iz bırakan lezzetler, malzeme kalitesine verilen önem...

Bunların her biri, işini ciddiye alan bir anlayışın göstergesi. Her tabak bir kompozisyon gibi sunuluyor; renk dengesi, dokuların uyumu, sunumun inceliği adeta bir sanat eseri hissi veriyor. Yani mutfak burada sadece karın doyuran bir alan değil; yaratıcı bir üretim sahası.

Ve tam bu noktada mekânın en çarpıcı özelliği devreye giriyor: Bir katının sanat galerisi olarak tasarlanması. Bu yalnızca dekoratif bir

tercih değil, güçlü bir kültürel duruş. Yemekle sanatın aynı mekânda buluşması, aslında hayata dair bütüncül bir bakışın yansıması. İnsan sadece beslenmez; insan aynı zamanda estetikle, fikirle, ilhamla beslenir. Bir masada lezzetin keyfini çıkarırken, bir üst katta bir ressamın dünyasına adım atabilmek... İşte bu, sıradan bir işletmenin ötesine geçmektir.

Değer Katmak İçin Buradayım

Sanat galerisi katı, bu mekânın kalbine yerleştirilmiş bir imza gibi. Sergilenecek her eser, duvarlarda asılı kalmayacak; oraya gelen her ziyaretçinin zihninde yeni sorular, yeni duygular, yeni düşünceler uyandıracak. Belki bir tablo önünde uzun uzun duracak bir genç, kendi yeteneğini keşfedecek. Belki bir sanatçı burada ilk sergisini açacak ve

yoğunluğuna güçlü bir başlangıç yapacak. Bu mekân, sadece tüketimin değil üretimin de alanı olma iddiasında. Benim için en büyük hayranlık her bir sanatçının Cuban Coffee Atelier & Art Gallery için özel çalışmalarından kendimi alı koyamamaktı. O heykelleri, o sanat eserlerini görmeyi ve onun büyüyle lezzetli yemeğinizi yemenizi çok isterim.

Kendimde işletmeci olduğum için en iyi bildiğim işimde ezberlediğim kurallar var. Bugünün dünyasında yeni bir işletme açmak başlı başına bir risk. Ekonomik belirsizlikler, değişen alışkanlıklar, artan rekabet... Tüm bunlara rağmen böyle bir yatırım yapmak, üstelik çitayı yalnızca "iyi bir restoran" olmakla sınırlamayıp sanatla taçlandırmak ciddi bir cesaret ister. Bülent Yüksel'in attığı adım tam da bu yüzden kıymetli. Çünkü bu adım, "Ben sadece kazanmak için değil, değer katmak için buradayım" diyen bir yaklaşımın ürünü.

Bu mekân zamanla sadece bir adres olmayacak. İnsanların buluşma noktası olacak. Kutlamalar burada yapılacak, iş anlaşmaları burada imzalanacak, dostluklar burada güçlenecek. Bir köşede kahkahalar yükselecek, başka bir masada derin sohbetler edilecek. Ve belki üst kattaki galeride bir sergi açılışında şehirden farklı kesimler bir araya gelecek. Sanatın birleştirici gücüyle gastronominin evrensel dili aynı çatı altında insanları buluşturacak.

Özlem Mekik
Şehrin Masası



Daha İyisi Mümkün

Şehirlerin kimliği, böyle mekânlarla şekillenir. Vizyoner insanlar sadece iş kurmaz; ekosistem oluşturur. Bir yatırım, çevresine hareket getirir. Bir galeri, genç sanatçılara alan açar. Bir kaliteli restoran, hizmet standardını yukarı taşır. Bu mekân da bulunduğu çevre için bir çıta yükseltme hamlesi. Sıradanlığı kabul etmeyen, “daha iyisi mümkün” diyen bir anlayışın temsilcisi.

Cuban Coffee Atelier & Art Gallery

Bir Vizyonun Ete Kemiğe Bürünmüş Hâli

Burada her detay bir mesaj veriyor: Kalite tesadüf değildir. Estetik bilinç gerektirir.

Başarı, cesaretle başlar. Bülent Yüksel’in ortaya koyduğu bu proje, yalnızca bugünü değil yarını da düşünerek tasarlanmış bir yatırım. Çünkü kalıcı olan işler, sadece moda değil vizyona dayanır.

Belki yıllar sonra bu şehrin kültürel ve sosyal hayatı konuşulurken, bu mekân bir dönüm noktası olarak anılacak. “O açılışla birlikte şehirde yeni bir dönem başladı” denilecek. Çünkü bazı yerler sadece hizmet vermez; hafıza oluşturur. Anılar biriktirir. İnsanların hayat hikâyelerinde küçük ama anlamlı bir parantez açar.

Sonuçta mesele sadece bir restoran açmak değil. Mesele, bir duruş sergilemek. Gastronomiyle sanatı yana yana koyarak “Hayat çok katmanlıdır” diyebilmek. İnsanlara sadece lezzet değil, ilham da sunabilmek. İşte bu yüzden bu mekân bir işletmeden fazlası. Bu, bir vizyonun ete kemiğe bürünmüş hâli.

Bülent Yüksel’e düşen rol ise artık sadece bir işletmeci olmak değil; şehrin kültürel ve sosyal hayatına yön veren bir aktör olmak. Ve görünen o ki bu hikâye daha yeni başlıyor. Lezzetin, estetiğin ve cesaretin aynı cümlede bulunduğu bu yolculuk, uzun yıllar konuşulacak bir başarı hikâyesine dönüşmeye aday. Yolun açık olsun CUBAN COFFEE ATELIER & ART GALLERY- YÜKSEL AİLESİ



Türkiye Turizm Yatırımlarının Geleceği TIF 2026'da Şekillendi

İstanbul'da kapılarını açan TIF 2026, küresel turizm ekonomisinin 16,5 trilyon dolara ulaşmasının beklendiği yeni dönemde Türkiye'nin yatırım vizyonunu, büyüme stratejisini ve küresel iddiasını ortaya koydu.

Turizm yatırımlarının en önemli uluslararası buluşmalarından biri olan TIF 2026, kamu, finans, yatırım, gayrimenkul ve konaklama sektörünün önde gelen temsilcilerini İstanbul'da bir araya getirdi. Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneği (TTYD) ev sahipliğinde; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C. Cumhurbaşkanlığı Yatırım Ofisi ve World Travel & Tourism Council (WTTC) stratejik ortaklığında, Türkiye İş Bankası ana

sponsorluğunda düzenlenen forumda 30'a yakın oturumda 100'ün üzerinde konuşmacı yer aldı.

Küresel seyahat ve turizm ekonomisinin önümüzdeki 10 yıl içinde yüzde 50 büyüyerek 16,5 trilyon dolarlık hacme ulaşmasının beklendiği kritik bir eşikte gerçekleşen forum, Türkiye'nin bu büyümeden daha yüksek pay almasına yönelik stratejileri masaya yatırdı.

Oya Narin: "Turizm Türkiye için kalıcı bir sektördür"

TTYD Başkanı Oya Narin, gelecek 10 yıl vizyonlarını "Yeni Gelecek: New Next" olarak tanımladı.

2026'dan itibaren ziyaretçi sayısında yıllık ortalama yüzde 6'lık artış yakalanması halinde 2035'te 110 milyon ziyaretçi seviyesine ulaşabileceğini belirten Narin, "Önümüzdeki 10 yılda yurt dışından en az 850 milyon ziyaretçiyi ağırlamaya hazırlanıyoruz" dedi. Türkiye'nin

2015'te 31,5 milyar dolar olan turizm gelirini 2025 itibarıyla 65,2 milyar dolara çıkardığını vurgulayan Narin, doğru dönüşüm programıyla 2030'da 120 milyar dolar gelir hedefinin mümkün olduğunu ifade etti.

Turizmin Türkiye için bir "sunset industry" olmadığını belirten Narin, Anadolu'nun tarihsel mirası, kültür rotaları, gastronomisi ve doğal zenginlikleriyle kalıcı ve stratejik bir sektör konumunda olduğunu söyledi.



Gloria Guevara Manzo: “Dünya sizi izliyor”

WTTC Başkanı & CEO’su Gloria Guevara Manzo, Türkiye’nin turizm performansını “örnek model” olarak nitelendirdi.

Türkiye’nin turizmin gayrisa-

fi yurt içi hasılasına 160 milyar dolarlık katkı sağladığını ve bu katkının yüzde 65’inin uluslararası harcamalardan geldiğini belirten Guevara, bu perfor-

mansın pek çok ülkenin önünde olduğunu söyledi.

Dijitalleşmenin ve kesintisiz seyahat deneyiminin geleceğin anahtarı olduğuna dikkat

çeken Guevara, genç iş gücünün sektöre kazandırılmasının da önümüzdeki dönemin en kritik başlıklarından biri olduğunu vurguladı.

Mehmet Nuri Ersoy: “Birinci lige yükseldik”

Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy, Türk turizminin nitelikli ve yüksek katma değerli yatırım vizyonu ile “birinci lige” taşındığını ifade etti.

Türkiye’nin en fazla turist

ağırlayan ülkeler sıralamasında 2017’de 8’inci sıradayken 2024’te 4’üncü sıraya yükseldiğini belirten Ersoy, turizm gelirlerinde de 15’incilikten 7’nciliğe çıktığını söyledi.

2025 yılında 65,2 milyar dolarlık gelir ve 63,9 milyon ziyaretçi ile Cumhuriyet tarihinin en yüksek seviyesine ulaşıldığını kaydeden Ersoy, kişi başı gecelik harcamanın 114 dolara

yükselmesini nitelikli turizm stratejisinin sonucu olarak değerlendirdi.

Bakan Ersoy, 2026 yılı için 68 milyar dolarlık gelir hedefi koyduklarını açıkladı.

Finans ve Yatırım Cephesi

Türkiye İş Bankası Genel Müdürü Hakan Aran, son üç yılda turizm sektörüne 2,2 milyar dolarlık kredi kullandırdıklarını belirterek, sektöre güçlü destek vermeye devam edeceklerini söyledi. İstanbul Ticaret Odası Başkanı Şekib Avdağ ise İstanbul’un kongre, finans, alışveriş ve sanat turizmi açısından büyük potansiyel taşıdığını vurguladı ve oda başına geliri artıracak yatırımların önemine dikkat çekti.

Cumhurbaşkanlığı Yatırım ve Finans Ofisi Başkan Yardımcısı Bekir Polat da Türkiye’yi “dünyanın bağlantı noktası” olarak tanımlayarak, turizmin uluslararası yatırımlar açısından katalizör rol oynadığını ifade etti.

KKTC Başbakan Yardımcısı Fikri Ataoğlu ise yeni yatırımlar ve tanıtım faaliyetleri sayesinde KKTC’ye gelen ziyaretçi sayısında yüzde 30-40 artış yaşandığını açıkladı.

Türkiye İçin Stratejik Eşik

TIF 2026, yalnızca bir sektör buluşması değil; Türkiye’nin turizm yatırımlarında yeni bir sıçrama dönemine hazırlandığının güçlü bir göstergesi olarak öne çıktı.

Küresel rekabetin arttığı, yatırım kararlarının hızla değiştiği bir dönemde Türkiye; altyapısı, marka gücü, kültürel mirası ve büyüme stratejisiyle turizmde yeni bir ligde konumlanmaya hazırlanıyor.

TIF
2026
Tourism
Investment
Forum



Kardiyoloji Uzmanı Prof. Dr. Özlem Esen'den

Kalp Hastaları İçin Ramazan Rehberi

Ramazan'da oruç tutmanın kalp sağlığına etkisi ve kalp hastalarının oruç tutup tutamayacağı konusu büyük önem taşıyor. Kardiyoloji Uzmanı Prof. Dr. Özlem Esen, sağlıklı bir ramazan ayı geçirilmesi için yapılması gerekenleri anlattı.



Ramazan ayı, manevi yönü kadar sağlık açısından da dikkatle değerlendirilmesi gereken bir dönemdir. Oruç tutmak, sadece ruhsal bir arınma değil, aynı zamanda bedensel sağlık için de önemli fırsatlar sunar. Özellikle kalp sağlığı açısından ramazan, risk faktörlerini azaltmak ve yaşam alışkanlıklarını gözden geçirmek için eşsiz bir zaman dilimidir. Ancak kalp hastalarının oruç tutarken dikkat etmesi gereken özel noktalar vardır. Prof. Dr. Özlem Esen hem sağlıklı bireyler hem de kalp rahatsızlığı olan hastalar için Ramazan'da güvenli oruç tutmanın yollarını ve dikkat edilmesi gerekenleri bizlerle paylaştı.

Şehnaz Demirdal

Oruç tutmanın sağlık anlamında ne gibi yararları bulunuyor?

Ramazan ayı boyunca oruç tutmak, belirli kardiyovasküler risk faktörlerini değiştirmek için harika bir fırsat doğuruyor. Kilo vermek, kötü kolesterolü düşürmek, stresi azaltmak ve sigarayi bırakmak için bulunmaz bir fırsat oluşturuyor. İnsülin direncini azalttığı, kanın akışkanlığını artırdığı ve kalp krizlerini tetikleyen kronik yangının düzeyini azalttığı bilimsel çalışmalarda gösterildi.

Peki, kalp rahatsızlığı olan hastalar oruç tutabilirler mi?

Stabil kronik kalp hastalığı olan hastalar kalp doktorlarına da danışmak koşuluyla oruç tutabilirler. Göğüs ağrısı veya nefes darlığı yakınmaları uygulanan tedavilerle tam olarak kontrol altına alınmış hastalar kalp ilaçlarının zamanlamasını ve dozlarını ayarlamak için kardiyologlarına danışmaları gereklidir. Stabil kalp damar hastalığı ve iyi kontrol edilen hipertansiyon hastalarının önemli bir kısmı, ilaç düzeni ve hidrasyon doğru yönetildiğinde güvenle oruç tutabilir. Son 1 yıl içinde kalp krizi

stent ve by pass cerrahisi geçirenlerde ve ileri kalp yetersizliğinde oruç önerilmez.

Kalp hastaları dışında oruç tutmamasını önerdiğiniz hastalar kimler?

KontROLSÜZ tip 2 DM, Tip 1 DM son 3 ayda ciddi hipoglisemi, böbrek yetersizliği olan hastalar oruç tutmamalıdır. Ramazanda kan basıncı ve bazı lipid parametreleri ortalama olarak ılımlı şekilde iyileşebilir; ancak bireysel yanıt değişkendir.

Çeşitli popülasyon çalışmalarında ramazanda kalp krizi sıklığında artış izlenmemiş, hatta bazı serilerde önce-sine göre daha düşük bildirilmiştir; mevsim/süre ve kültürel beslenme ilişkisi önemlidir. İkili kan sulandırıcı kullananlar veya böbrekten atılan ciddi antikoagülanlar, doktor onayı almadan ilaç saatlerini kaydırmamalıdır. Ağır iftar ve yoğun teravah sonrası ani sıvı yüklenmesi ve tuz alımı kaçınılmalıdır.



“

Hidrasyon
Doğru
Yönetildiğinde
Güvenle
Oruç Tutabilir.

”

Sağlıklı Oruç Tutmak İçin Nelere Dikkat Edilmeli

Ramazanda ilaç kullanımı nasıl olmalı?

Diğer önemli bir konu ise idrar söktürü diüretikler sık gündüz idrara çıkma ve hipotansiyon/dehidratasyon riski nedeniyle iftar/akşam saatlerine kaydırılır; sahurda yüksek doz kaçınılır. Sıcak iklimlerde diüretikler özellikle dikkatle kullanılmalıdır. Günlük kilo takibi, ödem/nefes darlığı ve baş dönmesi gelişirse orucu sonlandırma eğitimi verilir. İyi kontrol edilen hipertansiyonda oruç genellikle güvenlidir; kontrolsüz hipertansiyonda (Tansiyon değeri >160/100 gibi) önerilmez. İlaç düzeni değiştirilirken mutlaka takibi yapan doktorun haberi olmalı. Örneğin; günde 1 doz tansiyon düşürücü ilaç alınıyorsa iftarda alınabilir. Günde 2 doz alınıyorsa iftar ve sahur (uzun etkili tercih edilir) alınmak üzere değişiklik yapılabilir. İdrar söktürücü olan ilaçları ise yine akşam saatlerinde tercih etmek daha doğru olur. Gün içinde sıvı kaybını artırmamak amacıyla.

Vücut ne zaman sinyal verdiği zaman oruç sonlandırılmalı?

Göğüs ağrısı/bası, yeni nefes darlığı, baygınlık hissi fenalaşma olduğunda dikkatli olunmalıdır. 3 günde 2 kilodan fazla kilo artışı, belirgin ödem, gece rahat yatamamak, tansiyon değerinin 160/100 mm HG ve üzerinde seyretmesi kalp yetersizliğinin

sinyallerini verebilir. Yine kan şekerinin yükselmesi ya da düşmesi durumlarında, şiddetli baş dönmesi, tansiyon düşüklüğü, çarpıntı, ağız kuruluğu durumlarında orucun devam ettirilmemesini öneriyoruz.

Son olarak sağlıklı oruç tutmak için nelere dikkat etmek gerekiyor?

Risk faktörlerini değiştirmek için ramazanı bir fırsat olarak değerlendirmek gerekiyor. İftarı küçük öğünler olarak uzun bir süreye yaymaya çalışın. Çorba ve sebzeden zengin tek bir ana öğünle yetinin ağır, yağlı ve tuzlu yemeklerden uzak durun. Çorba olarak hazır kremalı ve tuzlu çorbalar yerine evde yapılmış yoğurtlu, sebzeli ve tahıl bazlı olanları tercih edin.

Özellikle hamur tatlılarından kaçınin. Hafif meyve tatlılarını tercih edin. Yeterince su içmeyi ihmal etmeyin. İftar-sahur arası: 2-2.5 litre (bireye göre) suya hedeflenir; yüksek tuz ve çok şekerli içecek/yiyecekler sınırlanır. Sahuru mutlaka yapın. Tuzsuz beyaz peynir, yumurta, yoğurt yediklerinizin ana besinleri olmasına dikkat edin. Yulaf ve tahıl bazlı ekmelemleri tercih edin. Yeterince su için koyu çay ve kahve tüketmeyin. Günde 5000 adımdan az olmamak üzere bir egzersiz programını uygulamaya çalışın. Orta şiddette aktiviteyi iftar sonrası planlamak daha güvenlidir.

Ramazan Ayını Boğaz Manzarasında Özel İftar Sofralarıyla Karşılایn

Ramazan ayının, paylaşma kültürü Liman Boğaz'ın eşsiz manzarası eşliğinde anlamlı bir iftar deneyimine dönüşüyor. Galataport'un en güzel noktasında yer alan Liman, bu Ramazan'da da Boğaz manzarasına karşı kurulan sofraları ve özenle hazırlanan geleneksel lezzetleriyle misafirlerini ağırlıyor.

Ramazan ayının paylaşım ve bir araya gelme ruhu, Liman'ın Boğaz manzarasının eşlik ettiği özel bir iftar deneyimiyle buluşuyor. Galataport'ta konumlanan Liman, Ramazan boyunca misafirlerini hem göze hem damağa hitap eden sofralarda ağırlıyor.

Boğaz Manzarasında Bütüncül Bir Ramazan Deneyimi

Ramazan ayının birleştirici ruhu, Liman'ın ferah ambiyansında ve Boğaz manzarasının dinginliğinde hayat buluyor. Özenle seçilmiş iftariyeliklerle başlayan Ramazan menüsü; Osmanlı mutfağından ilham alan sıcak başlangıçlar, zamansız ana yemekler ve geleneksel tatlılarla devam ediyor.

Hünkâr Beğendi ve taş fırında kuzu tandır gibi klasikleşmiş lezzetler, güllaç başta olmak üzere Ramazan'a özgü

tatlılarla tamamlanarak sofrayı zengin ve dengeli bir bütünlüğe taşıyor.

Her Detayıyla Özenli Bir İftar Deneyimi

Kaliteli ürün seçimi, özenli sunum ve güçlü servis anlayışını bir araya getiren Liman, Boğaz manzarasına karşı keyifli bir iftar deneyimi arayanlar için öne çıkan adreslerden biri oluyor.

Kurumsal ve Grup İftarları İçin Prestijli Bir Alternatif

Şirketler ve kalabalık gruplar için özel olarak planlanabilen iftar organizasyonlarıyla da dikkat çeken Liman; ekip buluşmaları, kurumsal Ramazan davetleri ve özel grup organizasyonları için konforlu ve prestijli bir ortam sunuyor. Galataport'un benzersiz konumu ve Boğaz manzarası eşliğinde gerçekleşen bu buluşmalar, Ramazan ayının birliktelik ruhunu şehrin en özel noktalarından birinde yaşıyor.

Ramazan ayı boyunca Boğaz'a karşı iftar deneyimi yaşamak isteyen misafirlerini Liman, Galataport'taki adresinde ağırlıyor.

Adres:

Kılıçlı Paşa Mahallesi, Mec-lis-i Mebusan Sokak, Galataport, Beyoğlu / İstanbul





İstanbul'un En İyi Hayvan Dostu Mekanları



Şehirde lezzet ve konfor arayışınıza artık patili yol arkadaşlarınız da dahil oluyor. İşte hem sizin hem de onların, gönül rahatlığıyla vakit geçirebileceği İstanbul'un patili dostu mekanları...



Bronwyn, Nişantaşı

Nişantaşı'nın stil sahibi sokaklarında gizli bir durak olan Bronwyn, kahve ve tatlı keyfini patili dostlarla paylaşmak isteyenler için biçilmiş kaptan. Mekânın ferah ve aydınlık atmosferi, taptaze malzemelerle hazırlanan menüsüyle birleşince, kahve molaları sadece lezzet değil, aynı zamanda huzur ve neşe vadediyor. Burada minik misafirler, çevreye meraklı bakışlarla etrafta dolaşırken, sahipleri keyifli sohbetlerin tadını çıkarabiliyor.

Minoa Village, Etiler

Etiler'in yeşillikler içinde saklı dünyası Minoa Village, sadece kitap kokusuyla değil, patili dostlara kapılarını sonuna kadar açan anlayışıyla da fark yaratıyor. Burada ister sabah kahvaltınızı yapın ister kahvenizi yudumlarken sayfalar arasında kaybolun, yanınızda minik dostunuzun olması her zaman do-

ğal bir parça kabul ediliyor. Geniş bahçesi ve huzurlu atmosferi hem evcil hayvan sahiplerinin hem de onların neşeli arkadaşlarının özgürce vakit geçirebilmesine imkan tanıyor. Minoa Village, Etiler'in kalabalığı içinde saklı bir nefes alma noktası olarak, kitap, kahve ve dostluk üçlemesini herkese aynı cömertlikle sunuyor.



Vakkorama Cafe

Şehrin en stil sahibi buluşma noktalarından biri olan Vakkorama Cafe, sadece leziz kahveleri ve şık atmosferiyle değil, patili dostlara olan sevgisiyle de gönülleri kazanıyor. Burası, patili dostlarıyla gelen misafirlerini samimiyetle karşılıyor ve hayvanseverler için sıcak ve rahat bir ortam sunuyor. Böylece masaların arasında gezinen sevimli misafirler,

kahve keyfinize bambaşka bir neşe katıyor. Evcil hayvanları sıcak bir şekilde karşılayan yaklaşımı sayesinde, kahve molaları ya da hafif atıştırma eşliğinde geçirilen anlar daha da keyifli hale geliyor. Hem moda severler hem de hayvan dostları için özel bir buluşma noktası olan bu kafe, Nişantaşı'nın enerjisini yansıtan ortamıyla öne çıkıyor.



Bart, Bomonti

Bomonti'nin en keyifli buluşma noktalarından biri olan Bart da sadece lezzetli menüsüyle değil, hayvan dostu tavrıyla da gönülleri kazanıyor. Rahat atmosferi ve samimi ortamı sayesinde Bart'ta hem arkadaşlarla hem de patili dostlarla uzun uzun vakit geçirmek mümkün. Burada kimse yanınızdaki minik yol arkadaşına şaşkın gözlerle bakmıyor, aksine gülümsemeyle karşılıyor. Bart'ın sıcak enerjisi, hayvanseverler için şehrin ortasında küçük bir kaçış alanı yaratıyor.



Griffin, Bomonti

"Herkesin mutlu olduğu yer" mottosuyla yola çıkan Griffin, sadece nefis yemekleri ve özenle hazırlanmış kahveleriyle değil, patili dostlara olan sevgisiyle de gönüllerde yer ediyor. Geniş ve ferah alanıyla Griffin'de hem kahve molalarında hem de akşam buluşmalarında evcil hayvanlarla keyifli vakit geçirmek mümkün.



Hidden House, Bebek

Bebek'in canlı atmosferinde saklı bir cennet olan Hidden House, kapılarını açtığı günden bu yana hem kahve tutkunlarının hem de patili dostlarıyla gelen misafirlerin favori mekanı haline geldi. Yeşillikler içinde, ferah bahçesi ve sıcak atmosferiyle kendinizi evinizde hissetmenizi sağlayan Hidden, hazırlanan kaliteli kahveleri ve özenli menüsüyle öne çıkıyor.



The Irish Pub, Caddebostan

Caddebostan'ın hareketli atmosferinde yer alan The Irish Pub, sadece keyifli bir pub deneyimi sunmakla kalmıyor, aynı zamanda patili dostlara da kapılarını açıyor. Bahçesinde köpeğinizle birlikte oturabilir, deniz havasını içinize çekerken zengin bira ve lezzetli

atıştırmalıkların tadını çıkarabilirsiniz. Samimi ekibi ve rahat ortamı, pub deneyimini hem size hem de minik arkadaşlarınıza daha keyifli kılıyor. The Irish Pub CKM, Caddebostan'da hem lezzet hem de dostluk arayanlar için ideal bir buluşma noktası.

Nove, Suadiye

Bağdat Caddesi'nin en keyifli duraklarından biri olan Nove, ferah bahçesi ve sıcak atmosferiyle misafirlerini ağırlıyor. "All Day Breakfast Cafe" konseptiyle kahvaltıya güne yayan mekan, el yapımı ekmekleri, çeşit çeşit bowl'ları, atıştırmalıkları ve nefis tatlılarıyla güne tatlı bir başlangıç yapmayı mümkün kılıyor. Burayı özel kılan bir diğer detay ise patili dostlara da kucak açması.



Boter, Kalamış

2019'dan beri Kalamış Parkı'na inen sokakların en tatlı kokusunu yayan Boter, mahalle kültürünü sıcak bir fırın ve kahve barıyla buluşturuyor. Her sabah tereyağı kokusunun eşlik ettiği taze ekmekler, pastane ürünleri ve mevsime göre şekillenen kahvaltılar, burayı kısa sürede semtin gözbebeği haline getirdi. 2024'te Caddebostan'a da kardeş şube açan Boter, temiz içerikli mutfağı ve katkısız kahve reçeteleriyle olduğu kadar, patili dostlara olan samimiyetiyle de öne çıkıyor.



Grön, Caddebostan

Caddebostan'ın doğayla uyumlu ruhunu mekânına taşıyan Grön, sadece ferah atmosferi ve sağlıklı tabaklarıyla değil, aynı zamanda hayvan dostu yaklaşımıyla da öne çıkıyor. Kapılarını patili misafirlerine de açan Grön'de, hem siz hem de dostunuz keyifli vakit geçirebilirsiniz. Bitkisel bazlı seçenekler, besleyici kaseler, taptaze bakery ürünleri ve özenle hazırlanmış kahveler, mekanın samimi atmosferiyle birleşiyor. Minimal tasarımı ve sıcak tavrıyla Grön, Caddebostan'da hem kahve molası hem de dostlarla buluşmalar için ideal; üstelik patili dostlarınızla birlikte!



Yer, Moda

Moda'nın en sevilen buluşma noktalarından Yer, sürdürülebilir mutfağı ve samimi atmosferinin yanı sıra patili dostlara da kapılarını açıyor. Bitkisel ağırlıklı menüsü, fermente ürünleri, özenle hazırlanan kahvaltıları ve taze kahveleleriyle sağlıklı ve keyifli bir deneyim sunar Yer, hayvan severler için de huzurlu bir uğrak. Geniş ve rahat ortamında hem lezzetli tabakların tadını çıkarabilir hem de dostunuzla birlikte keyifli bir gün geçirebilirsiniz.



Flan Bakery & Coffee

Kalamış'ın keyifli duraklarından Flan Bakery & Coffee hem tatlı tutkunları hem de patili dostlarla vakit geçirmek isteyenler için sıcak bir buluşma noktası. Tereyağı kruvasanları, günlük hazırlanan pastaları ve kahve eşlikleriyle öne çıkan Flan, samimi ortamıyla misafirlerini evinde hissettiriyor. Hayvan dostu yaklaşımı sayesinde ister kahvenizi yudumlarken dostunuz yanınızda olsun, ister bahçesinde güneşin tadını birlikte çıkarın; Flan her iki deneyimi mümkün kılıyor.

Kazdağları'nda Şifanın ve Vizyoner Yönetimin Buluştuğu Adres

Kazdağları'nın oksijen yüklü atmosferi ile Ege'nin huzur veren mavisini buluşturan Kazdağları Allia Thermal Health & Spa, yalnızca termal bir konaklama tesisi değil; iyi yaşamı merkezi-ne alan bir vizyonun ürünü. Bu vizyonun mimarı ise tesisin Genel Müdürü Hüseyin Köksal.

Turizm sektöründeki deneyimi ve misafir memnuniyetini merkeze alan yönetim anlayışıyla öne çıkan Hüseyin Köksal, Allia Thermal'i bölgenin en dikkat çeken sağlık ve wellness destinasyonlarından biri haline getirmeyi başardı. Köksal'ın liderliğinde tesis, sadece konfor sunan bir otel değil; şifa, huzur ve sürdürülebilir kalite anlayışını bir araya getiren bir yaşam alanına dönüştü.

Yönetimde Detaycılık, Hizmette Zarafet

Hüseyin Köksal'ın en belirgin özelliği, detaylara verdiği önem.



Termal suyun kalitesinden spa hizmetlerinin standardına, gastronomi konseptinden personel eğitimine kadar her alanda sürdürülebilir kaliteyi esas alan bir yaklaşım sergiliyor.

Misafir deneyimini bir bütün olarak ele alan Köksal, "iyi konaklama" kavramını yalnızca oda

konforuyla sınırlamıyor; sağlıklı beslenme, zihinsel dinlenme ve doğayla bütünleşme unsurlarını da sürecin parçası haline getiriyor.

Sağlık Turizminde Güçlü Konumlandırma

Balıkesir'in Edremit ilçesinde yer alan tesis, Köksal'ın stratejik

yönetimiyle sağlık turizmi alanında da güçlü bir marka konumuna ulaştı. Özellikle termal suyun doğru tanıtımı, uluslararası pazarlara açılım ve kurumsal iş birlikleri, tesisin bölgesel bir oyuncudan ulusal ve uluslararası ölçekte tercih edilen bir merkez haline gelmesini sağladı.



Allia Thermal Health & Spa Genel Müdürü Hüseyin Köksal



Murat Çiçek

Kazdağları Allia Thermal Health & Spa

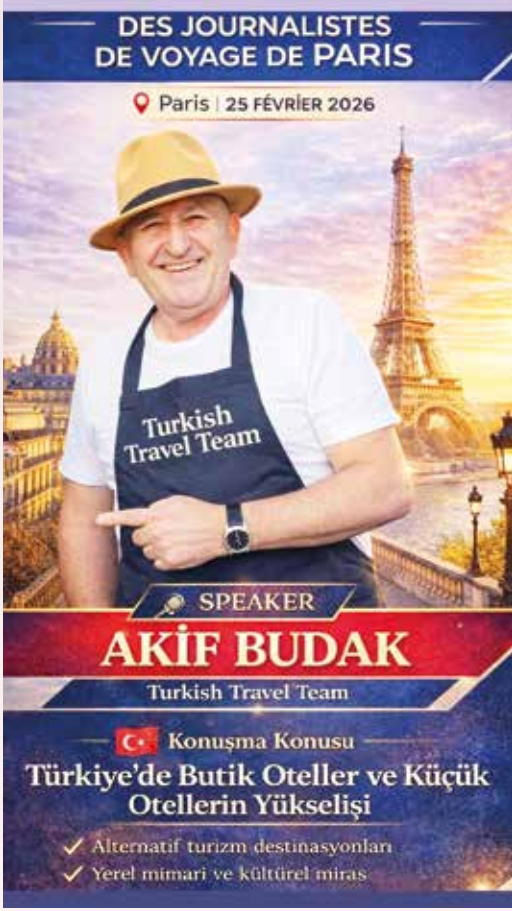


Gastronomi ve Wellness Uyumunda Yönetim Farkı

Allia Thermal'de sunulan Ege mutfak odaklı, hafif ve fonksiyonel menüler de Hüseyin Köksal'ın bütüncül bakış açısının bir yansıması. Sağlık turizmi konseptiyle uyumlu, yerel ve doğal ürünlere dayalı mutfak anlayışı; tesisin wellness kimliğini güçlendiriyor.

Kazdağları Allia Thermal Health & Spa'nın başarısının arkasında yalnızca doğal kaynaklar değil, güçlü bir yönetim vizyonu da bulunuyor. Hüseyin Köksal liderliğinde tesis; konforu, şifayı ve profesyonel hizmet anlayışını bir araya getirerek Kuzey Ege'de örnek gösterilen bir marka olma yolunda emin adımlarla ilerliyor.

Paris'te Karadeniz'i



Geçtiğimiz günlerde Fransa'nın başkenti Paris'te düzenlenen Uluslararası Seyahat Gazetecileri Konferansı'nda konuşmacı olarak yer aldım.

Aynı salonda dünyanın farklı ülkelerinden gelen acente temsilcileri, turizm profesyonelleri ve sektör analistleri vardı. Oturum başlığımız global acentelerdi ama mesele aslında çok daha derindi: Turizmde nereye gidiyoruz?

Ben söz aldığımda rotayı Türkiye'ye, özellikle de Doğu Karadeniz'e çevirdim.

Butik Otel: Küçük Değil, Kimlikli

Konuşmamın çıkış noktası butik otel kavramıydı.

Doğu Karadeniz: Doğal Sermayesi Yüksek Bir Bölge

Konuşmamın ikinci bölümünde Doğu Karadeniz'i anlattım.

Dağ ekosistemi, yayla kültürü, biyolojik çeşitlilik, mutfak zenginliği... Bölge aslında dört mevsim destinasyon olabilecek güçte. Ama yıllarca yaz sezonuna bağımlı bir turizm modeliyle çalıştı.

Oysa sürdürülebilir turizm, sezon bağımlılığını azaltmayı gerektirir.

- İlkbaharda doğa ve trekking
- Yazın yayla deneyimi
- Sonbaharda gastronomi ve fotoğraf rotaları
- Kışın butik konaklama ve doğa temelli kaçışlar

Karadeniz buna hazır. Sorun doğada değil; sistemdeydi.

Avrupa'da bu kavramın içi oldukça dolu. Özellikle Fransa ve İtalya örneklerinde butik otel demek; yalnızca az oda sayısı demek değil.

Provence'ta bir taş konak ya da Toscana'da bir bağ evi... Orada mimari bir kimlik, yerel kültürle bütünleşmiş bir gastronomi anlayışı ve disiplinli bir servis standardı var. Ölçek küçük olabilir ama sistem büyük.

Türkiye'de ise butik otelcilik son 15-20 yılda çok hızlı büyüdü. Fakat itiraf edelim; bu büyüme her zaman standartlaşmış bir kalite süreciyle ilerlemedi. "Butik" kelimesi zaman zaman sadece oda sayısı ile eş anlamlı kullanıldı. Oysa uluslararası misafir için mesele oda sayısı değil; deneyimin bütünlüğü.

Uluslararası Misafirin Beklentisi

Salondaki acente temsilcileriyle açık açık konuştuk. Avrupa'dan gelen misafirlerin geçmişte en sık dile getirdiği sorunları paylaştım:

- Servis standardındaki tutarsızlık
- Yabancı dil eksikliği
- Menü ve sunum dili uyumsuzluğu
- İçecek hizmetindeki sınırlılıklar

Bazen akşam yemeğinde talep edilen basit bir içeceğin karşılanamaması, tüm destinasyon algısını etkileyebiliyor. Turizm algısı detayda kırılıyor.

Ama şunu özellikle vurguladım: Bölge bu geri bildirimleri dikkate aldı.



Anlatmak



Dönüşüm Başladı

Son yıllarda Doğu Karadeniz'de gözle görülür bir değişim var.

Hizmet içi eğitimler artıyor. Uluslararası rezervasyon platformlarının kalite kriterlerine uyum sağlanıyor. Menü dili ve sunum estetiği gelişiyor. Lisans süreçleri hızlanıyor. Küçük ölçekli wellness alanları, yerel ürün odaklı mutfaklar ve deneyim paketleri planlanıyor.

Artık sadece "manzaralı otel" yapılmıyor. Hikâyesi olan, mutfaklı olan, deneyimi olan tesisler inşa ediliyor.

Avrupa ile Fark Nerede?

Konferansta altını çizdiğim en önemli nokta şuydu:

Türkiye ile Avrupa arasındaki fark nicelik değil; sistematik olgunluk farkı.

Avrupa butik otelciliği tarihsel bir servis kültürüne sahip. Bizim avantajımız ise dinamizm, doğal sermaye ve fiyat-performans gücü. Adaptasyon hızımız yüksek.

Türkiye turizmde artık "daha fazla turist" değil, "daha nitelikli deneyim" arıyor. Bu değişim stratejik bir dönüşümün işareti.

Paris'ten Karadeniz'e Bir Not

Paris'te o kürsüde konuşurken şunu düşündüm: Bizim en büyük gücümüz doğamız değil, potansiyelimizi fark etmeye başlamamız. Doğu Karadeniz sezonluk bir destinasyon olmaktan çıkıp dört mevsim deneyim destinasyonuna dönüşüyor. Butik otelcilik bu dönüşümün vitrini haline geliyor. Turizm artık sayı oyunu değil. Memnuniyet, deneyim kalitesi ve sürdürülebilirlik oyunu. Ve Türkiye bu oyunu öğreniyor. Ben de o gün Paris'te bunu anlattım.

Bu Kez Berlin Yolcusuyum

Efendim, 3-5 Mart'ta bu kez rotamız Almanya'nın başkenti Berlin.

Dünyanın en büyük turizm buluşmalarından biri olarak kabul edilen ITB Berlin Turizm Fuarı'nda ekip arkadaşlarımla birlikte Türkiye turizmini anlatmak üzere sahada olacağım.

Karadeniz destinasyonlarımızı, gastronomi turizmindeki yükselişimizi ve butik otelcilikte yaşanan dönüşümü uluslararası turizm profesyonelleriyle paylaşacağız.

Amacım sadece bir bölgeyi değil; Türkiye'nin kültürel zenginliğini, doğal mirasını ve dört mevsime yayılan turizm potansiyelini doğru bir perspektifle aktarmak.

Her yıl yüzlerce ülkeden sektör temsilcisini bir araya getiren bu büyük platformda, ülkemizin hikâyesini güçlü bir dille anlatmak benim için hem sorumluluk hem de gurur.

Berlin'den güzel haberlerle dönmek dileğiyle...



CHIPSM

FLOVOUR FROM LEGUMES



KORUYUCU
KATKISIZ

VEGAN

ÇOK DÜŞÜK
GLUTEN

TRANS YAĞ
İÇERMEZ



Bu lezzetli cipsin arkasında Doğal bir marka var!

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

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

CHIPSM



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

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

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

Altın Sarısı Bir Miras

Zerde, yalnızca bir pirinç tatlısı değildir. O, Anadolu'nun ve Osmanlı saray mutfağının ortak hafızasında yer etmiş, zamanı aşan bir ritüeldir. İlk kayıtları 15. yüzyıla uzanan bu altın renkli tatlı, saray mutfağında özellikle büyük merasimlerde, şehzade sünnetlerinde, zafer kutlamalarında ve dini bayramlarda hazırlanırdı. Kazanlarla pişirilir, halka dağıtılır; böylece tatlı, sadece sofrada değil sokakta da hayat bulurdu.

Safranın verdiği parlak sarı renk, tarih boyunca zenginliği ve bereketi simgelemiştir. Pirinç ise bolluğun göstergesidir. Zerde bu yönüyle yalnızca bir tatlı değil, sembolik bir anıttır: paylaşmak, çoğalmak ve birlikte kutlamak.

Geleneksel mutfakta zerde yapımı sabır gerektirirdi. Pirincin nişastasını salması beklenir, safran özenle çözündürülür, kıvam sürekli gözle kontrol edilirdi. Usta aşçılar zerdeyi kaşıkla değil, bakarak ölçerdi. Çünkü iyi bir zerde tarifile değil, tecrübeyle öğrenilirdi.

Zamanla ev mutfağına taşınan bu saray tatlısı, Ramazan sofralarının vazgeçilmezi haline geldi. İftar sonrası hafifliğiyle tercih edildi; bayram sabahlarında misafirlere ikram edildi. Her evin zerde yorumu farklıydı ama ortak nokta hep aynıydı: sade, parlak ve zarif.

Bugün profesyonel mutfakta zerdeye



baktığımızda aslında büyük bir potansiyel görüyoruz. Minimalist tabaklarda modern bir ara tatlı olabilir. Küçük porsiyonlarda fine dining menülerine entegre edilebilir. Cam kaselerde çağdaş bir Ramazan tatlısına dönüşebilir. Hatta kahve eşlikçisi olarak "heritage dessert" konseptinde sunulabilir.

Ancak hangi formda servis edilirse edilsin, zerde özünden kopmamalıdır. Çünkü bu tatlının gücü karmaşık tekniklerde değil; sadeliğinde, dengeli aromasında ve taşıdığı hikâyededir.

Zerde, geçmişle bugün arasında kurulan sessiz bir köprüdür. Her kaşıktaki biraz tarih, biraz gelenek ve çokça emek vardır.

- 100 g baldo pirinç
- 1 litre su
- 180 g toz şeker
- 1/4 çay kaşığı safran (2 yemek kaşığı sıcak suda çözündürülmüş)
- 20 g mısır nişastası

MALZEMELER

- 40 ml su (nişasta için)
- 1 tatlı kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- Çam fıstığı
- Nar taneleri
- Toz tarçın
- İnce çekilmiş Antep fıstığı

YAPILIŞI

1. Pirinci bol suda yıkayın ve 20 dakika kadar ılık suda bekletin.
2. Süzülen pirinci tencereye alın, 1 litre suyu ekleyin ve orta ateşte pirinçler tamamen yumuşayana kadar pişirin.
3. Şekeri ekleyip karıştırın, 5 dakika daha kaynatın.
4. Safranlı suyu ilave edin. Bu aşamada karışım altın sarısı rengini alacaktır.
5. Ayrı bir kaptaki nişastayı 40 ml suyla açın ve zerdeye yavaşça ekleyin. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin.
6. Ocaktan almadan hemen önce gül suyunu ekleyin.
7. Kaselere paylaşın. Ilıdıktan sonra üzerini çam fıstığı, nar taneleri, tarçın ve Antep fıstığıyla süsleyin.



Z
E
R
D
E

“

Şef
Dokunuşu

Zerdeyi servis etmeden önce yüzeyine çok hafif portakal kabuğu rendesi eklemek aromayı yükseltir. Çam fıstıklarını önceden kuru tavada hafif kavurmak ise tatlıya ekstra derinlik kazandırır. Modern sunumlarda küçük porsiyonlar tercih edin; zerde büyük tabakta değil, zarif kasede parlar.

”

*Saray mutfağından
Ramazan sofralarına
uzanan altın sarısı bir
mirasın, profesyonel
mutfaktaki modern
yorumu*

Bugünün
profesyonel
mutfağında zerdeyi
yaşatmak, sadece bir
tatlıyı değil, bir kültürü
servis etmektir.
Ve bazen en büyük
lüks, sadeliktir.

Afiyet olsun, iyi bayramlar...

DEMİR YOLLARINDA GASTRONOMİ

Raylar Üzerinde Bir Lezzet İmparatorluğu

Bir tren düşünülürdü... Kömür ateşinde pişen yemeklerin kokusu koridorlara yayılırdı, armalı gümüş takımlar masalarda parıldardı. Dışarıda Anadolu bozkırı akarken içeride adeta bir restoran disiplini, bir otel zarafeti yaşanırdı.

Yemekli ve yataklı vagonların tarihi yalnızca ulaşımın değil, gastronominin de hikâyesi olmuştu.

Amerika'dan Avrupa'ya Uzanan Konfor Devrimi

Yataklı vagon fikri, 19. yüzyılda Amerikalı girişimci George Mortimer Pullman'ın uzun bir tren yolculuğunda yaşadığı uykusuz geceden doğmuştu. 1859'da ilk yataklı vagonları hizmete sokması, demiryolu seyahatinde konfor çağını başlatmıştı.

Avrupa'da bu vizyonu benimseyen isim ise Belçikalı mühendis Georges Nagelmackers olmuştu. Onun kurduğu Milletlerarası Yataklı Vagonlar Şirketi, kıtayı lüks tren ağlarıyla örmişti.

Bu ağın en ihtişamlı sembolü ise 4 Ekim 1883'te Paris-İstanbul hattında sefere başlayan Orient Ekspres idi. "Yürüyen saray" olarak anılan bu tren, gastronomiyi rayların üzerine taşıyan ilk büyük vitrin olmuştu.

Cumhuriyet'in Raylarında Sofra Kültürü

Türkiye'de yemekli-yataklı vagon serüveni Cumhuriyet'in kuruluş yıllarında başlamıştı. Ulusal demiryolculuğun kurucusu Behiç Erkin, Haydarpaşa-Ankara hattında bu

servisin kurulmasını bir ihtiyaç değil, bir vizyon olarak görmüştü.

1924'te ilk yataklı ve lokantalı vagonlar hizmete girdiğinde basın manşetleri şunu yazmıştı:

"Ankara'ya uykusuz kalmadan gidebileceğiz."

Ancak asıl mesele yalnızca konfor değil; iyi yemek olmuştu.

Hazırlayan:
Dilruba Şahin

Yemekler kömür ateşinde pişirilirdi. 18/50 Ereğli kömürüyle yanan kuzine, lezzetin sırrı sayılırdı.

Dondurmalar mutfakta hazırlanırdı. Aşçıların çoğu Bolu Mengenliydi; alaylı ama ustalıkla bir gastronomi kültürü vardı. Menü planlaması şef garson ile aşçı arasında yapılır,

Menü Nasıldı?

uzun seferlerde malzemeye göre değişirdi.

Servis ise başlı başına bir ritüel sayılırdı. Soğuk içecekler kristal bardaklarda sunulur, sıcak içecekler çaydanlıkla masaya bırakılırdı. Detaylardaki incelik, bu vagonların zarafetini belirlerdi.

Tipik bir akşam menüsü şöyleydi:

Başlangıç

- Düğün çorbası
- Minestrone
- Kremalı domates çorbası

Ana Yemek

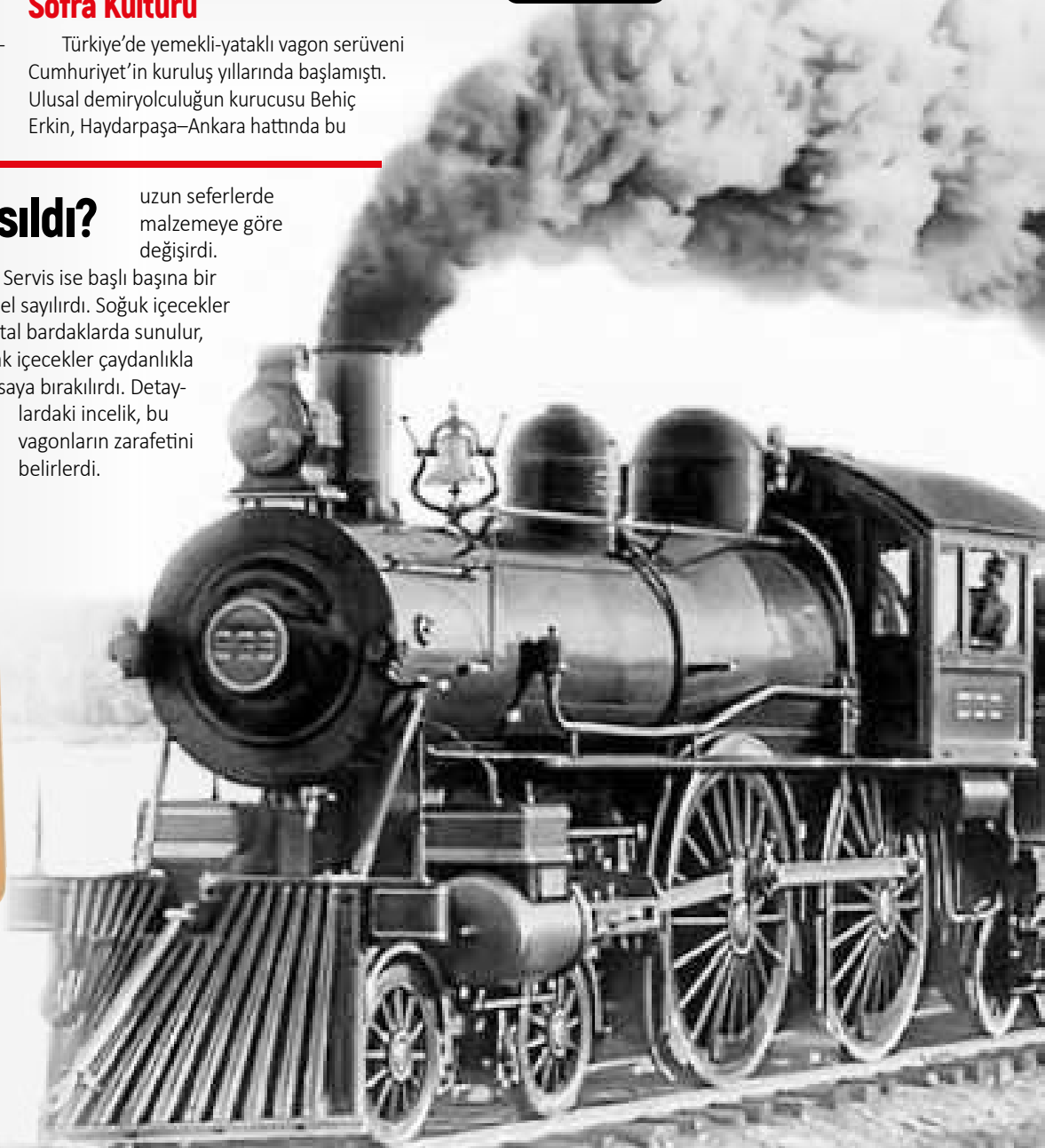
- Beğendili tavuk
- İç pilavlı buğulama
- Sebzeli soslu et yemekleri

Yanında

- Mevsim salata
- Yağlı sert beyaz peynir
- Kars kaşarı
- Kırkağaç kavunu

Tatlı

- Dilberdudağı
- Kaymaklı ekmek kadayıfı
- Bülbül yuvası
- Ev yapımı dondurma



Restoran Vagonunda Bir Akşam

Ankara Yataklısı uzun yıllar 20.55'te hareket etmişti. Tren Haydarpaşa'dan kalkar kalkmaz restoran vagonu dolardı. Milletvekilleri, iş insanları, sanatçılar... Sofra başında başlayan sohbetler gece yarısını bulurdu.

Yataklı Vagon: Bir Otel Disiplini

Yataklı vagonlarda her kompartıman gece ve gündüz düzenine göre tasarlanmıştı. Alpaka metal gövdeli vagonlar, ahşap döneminin sorunlarını geride bırakmıştı. Her yolcuya ait lavabo, sıcak-soğuk su ve başucu lambası bulunurdu.

Çamaşırhanelerde çarşafır kireç kaymağında beyazlatılır, haftada 50 ton kömür tüketilirdi. Bu bir tren değil; hareket halindeki bir otel düzeni olmuştu.

1950'ler ve Altın Çağ

1956 itibarıyla Ankara, Anadolu, Toros, Doğu ve Güney Ekspresleri yataklı ve yemekli servisleriyle çalışmıştı. 1945-1955 arasında 1 milyon 143 bin yolcu



yataklı vagonla seyahat etmişti.

Bu dönem tren gastronomisinin altın çağı olarak anılmıştı.

Restoran vagonu yalnızca yemek yenilen bir yer değil; adeta bir diplomasi masası olmuştu. Yabancı devlet adamları, sanatçılar ve bürokratlar bu sofralarda ağırlanmış, sohbetler trenin ritmiyle akıp gitmişti.

1980 Sonrası: Değişen Sistem

1980'lerden sonra sistem değişmişti. Tabldot uygulaması kaldırılmış, porsiyon sistemine geçilmişti. LPG ızgaralar gelmiş,



kömür ateşi nostaljiye dönüşmüştü. Personel yapısı değişmiş, usta-çırak geleneği zayıflamıştı.

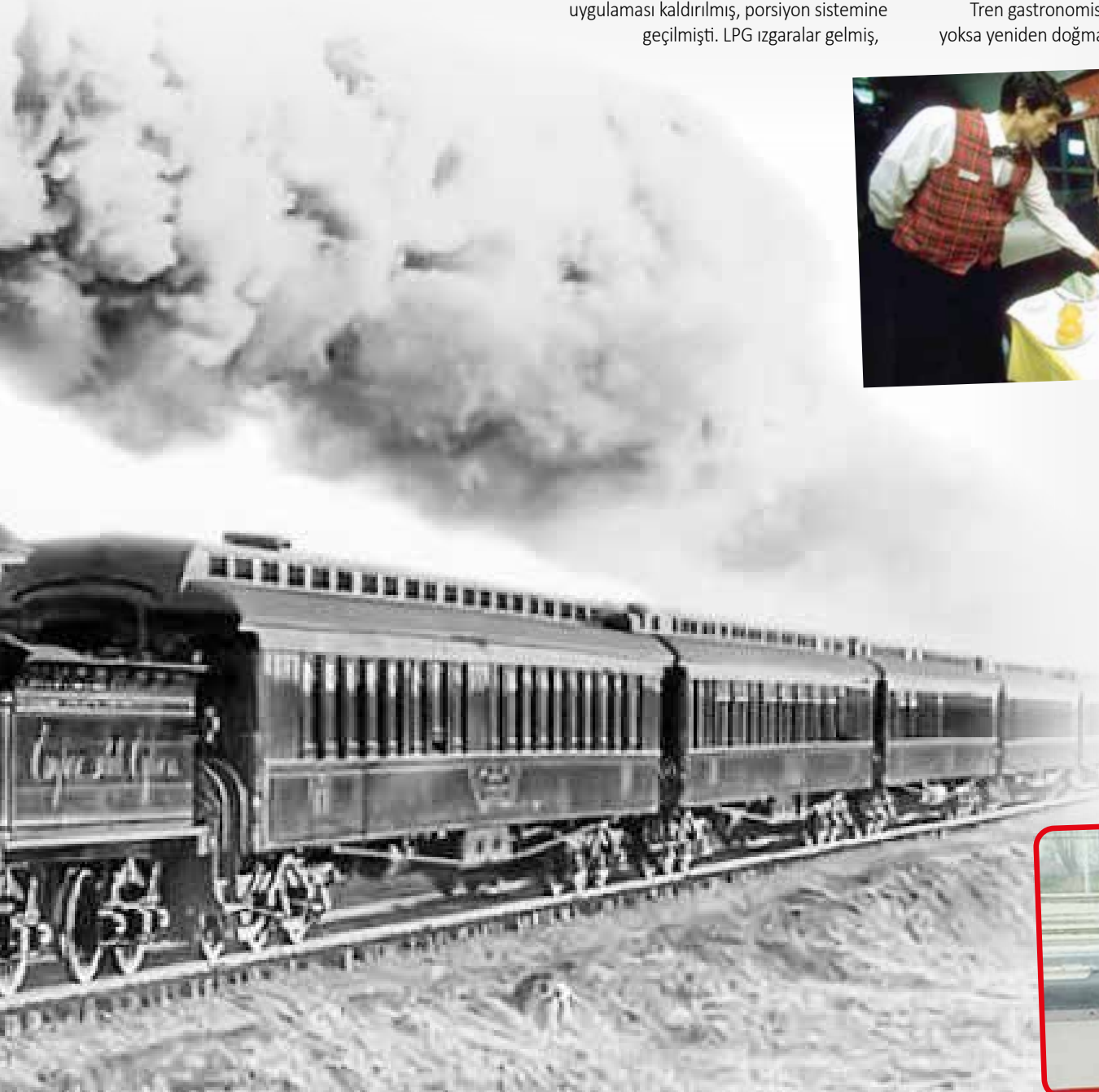
Ancak gastronomi hafızası kolay silinmemişti.

Ankara Ekspresi: Bir Veda

Uzun yıllar İstanbul-Ankara hattında çalışan Ankara Ekspresi, özellikle Japon turistlerin yoğun ilgisini çekmişti. Ancak 31 Ocak 2012'de Haydarpaşa'dan son kez uğurlanmıştı.

Geride şu soru kalmıştı:

Tren gastronomisi bir nostaljiye mi dönüşmüştü, yoksa yeniden doğmayı mı beklemişti?



“

Son durak ise Casablanca oldu. Atlantik kıyısındaki görkemli Hassan II Camii şehrin simgesi. Akşam yemeğinde açık büfede deniz ürünleri tercih ettik; yediğimiz balık gerçekten inanılmaz lezzetliydi. Tajin seçenekleri de yine sofradaydı.

”

@Rotamı belirledim
Seda Özkan

Seyahat Notları

Para Birimi: Fas Dirhemi (MAD). Döviz bozdurma işlemi şehir merkezlerinde ve havalimanında yapılabilir.

Sağlık: Probiyotik bulundurmak ve kapalı şişe su tercih etmek seyahati daha konforlu hale getiriyor.

Hava: Gündüz sıcak, akşam serin. Katmanlı giyinmek en doğru tercih.

Alınacaklar: Argan yağı, Moroc tarzı plaj çantaları, el yapımı deri çantalar ve aksesuarlar, geleneksel bakır demlikler, magnetler.

Fas; Atlas'ın heybeti, Atlantik'in rüzgârı ve Berberi kültürünün sıcaklığıyla Afrika'ya atılan en zarif adımlardan biri. Üstelik sadece pasaport yeterli.

Afrika'nın İkonik Durağı

Sadece pasaportunuz ile gidebileceğiniz bir ülke olan Fas'a yolculuğumuz başlıyor. Gece saat 00.00'da Kazablanka'ya doğru yola çıktık. Yaklaşık beş saat süren uçuşun ardından sabaha karşı Fas topraklarına vardık ve vakit kaybetmeden Marakeş'e geçtik. Yol boyunca kızıl toprak tonları ve palmye silüetleri, Afrika kıtasında olduğumuzu her kilometrede biraz daha hissettirdi.

Marakeş'e ulaşır ulaşmaz eşyalarımızı otele bıraktık ve ilk durağımız olan Bahia Sarayı'na gittik.

19. yüzyılın sonlarında inşa edilen saray; zellige mozaikleri, işlemeli ahşap tavanları ve iç avlularıyla Fas mimarisinin zarif bir özetidir. Giriş için biletlerimizi online aldık; ücret yaklaşık 70 Fas Dirhemi civarında. Avluya adım attığınız anda geçmiş yüzyılın ihtişamı hissediliyor.

Ardından rotamızı şehrin en estetik noktalarından biri olan Majorelle Bahçesi'ne çevirdik.

Egzotik bitkiler, dev kaktüsler ve

o meşhur Majorelle mavisi... Fotoğraf severler için adeta açık hava stüdyosu. Kombine bilet ücreti yaklaşık 150-170 Dirhem arasında. Moda dünyasının efsane ismi Yves Saint Laurent'ın külleri de bu bahçeye serpilmiş; adına yapılan anıt oldukça sade ve etkileyici.

Günün devamında Djemaa El Fna Meydanı'na geçtik.

Yılan oynatıcıları, sokak sanatçıları, baharat tezgahları... Meydan akşamüstü saatlerinde oldukça hareketli ve kalabalık. Özellikle Moroc tarzı plaj çantaları ve el yapımı ürünler dikkat çekiyor. Pazarlık kültürü burada hayatın bir parçası; 250 Dirhem denilen bir ürünü 150 Dirhem'e almak mümkün.

Akşam yemeğinde otelimizi tercih ettik. Tavuk, kırmızı et ve hindi tajinini aynı sofrada deneme fırsatı buldum. Baharat dengesi oldukça başarılıydı. Yanında domatesli ve sebze Fas usulü pilav servis edildi. Fas mutfağına dengeli bir başlangıç yapmış olduk.



Ertesi gün Atlas Okyanusu kıyısındaki Essaouira'ya gittik.

UNESCO Dünya Mirası listesindeki medinası ve beyaz surlarıyla Essaouira daha sakin bir atmosfere sahip. Liman yakınında yediğimiz deniz ürünleri ise unutulmazdı. Taze balık, kalamar, salata ve içeceklerle iki kişi yaklaşık 250 Dirhem ödedik. Lezzet ve fiyat dengesi oldukça tatmin ediciydi.

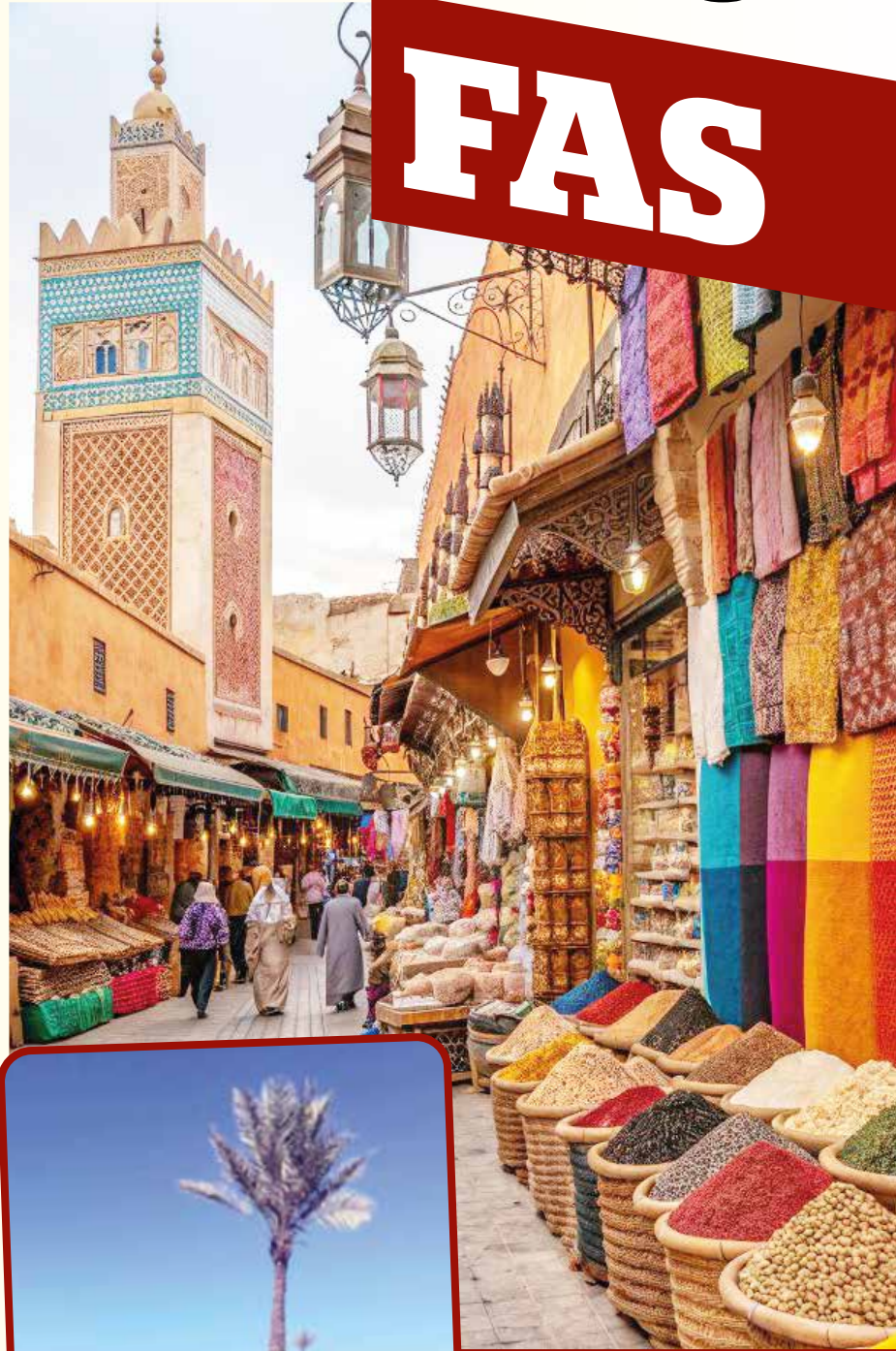
Akşam Marakeş'te Chez Ali'de Berberi kültürünü yansıtan gösterili bir geceye katıldık.

Geceye Fas'ın geleneksel çorbası harira ile başladık. Domates bazlı



bu çorba; nohut, mercimek, ince doğranmış et, kereviz, kişniş ve maydanozla hazırlanıyor. Besleyici ve aromatik yapısıyla oldukça dengeli bir başlangıçtı.

Ardından tandır usulü ağır ağır pişirilmiş et servis edildi. Sonrasında Fas'ın simgesi olan kuskus geldi; buharda pişirilmiş iri irmik taneleri sebze ve etle birlikte sunuluyor. Finalde ise ince warqa hamuruyla hazırlanan, üzeri pudra şekerli kat kat bir tatlıyla gece tamamlandı. Müzik, dans ve atlı fantasia gösterileri eşliğinde geçen bu deneyimin kişi başı ücreti yaklaşık 70 Euro ödedik



Üçüncü gün Atlas Dağları eteklerindeki Berberi köyüne doğru yola çıktık. Yol üzerinde argan yağı üretimi yapılan bir tesiste mola verip üretim sürecini dinledik. Köyde nane çayı ritüeline katılmak ve bir evde misafir olmak seyahatin en samimi deneyimlerinden biriydi.

Dördüncü gün başkent Rabat'ı ziyaret ettik. Hassan Kulesi ve Muhammed V Anıt Mezarı şehrin en dikkat çeken noktaları arasında.



» 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

Değisimi Hissedin..!



» MARKET
EKİPMANLARI «

» DEPO RAF
SİSTEMLERİ «

» YAPI MARKET
RAF SİSTEMLERİ «

RAFYAP VE RAFSO
BİR GRUP ŞİRKETİDİR.

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



Takvime Yazılmış Bir Tatlı: Güllaç

Gastronomi tarihi yalnızca tariflerin değil, zamanın da tarihidir. Bazı yemekler sürekli dolaşır, bazıları ise belirli dönemlere ait olarak var olur. Güllaç, ikinci kategoriye dâhildir. Yılın büyük bölümünde gündelik hayatın dışında kalır; Ramazan ayıyla birlikte görünürlük kazanır ve ardından tekrar geri çekilir. Bu döngüsel varoluş, onu sıradan bir sütlü tatlı olmaktan çıkarır; ritüel zamanın bir parçası hâline getirir. Güllaç, takvime yazılmış bir tatlıdır.

Kökeni Osmanlı İmparatorluğu mutfağına uzanan güllaç, 15. yüzyıldan itibaren özellikle Ramazan sofralarında anılan bir üründür. Nişasta bazlı ince yufkaların sütle ıslatılması esasına dayanır. Bu teknik yalınlık, saray mutfağının ihtişamlı repertuarı içinde dikkat çekici bir sadelik örneğidir. Baklava gibi katmanlı, şerbet yoğunluğu yüksek, teknik gösteriş içeren bir tatlı değildir. Aksine, kırılgan ve ölçülüdür. Tam da bu nedenle Ramazan bağlamında anlamlıdır: Gün boyu süren açlığın ardından bedeni zorlamayan, sindirimi kolay, dengeli bir tat sunar.

Burada gastronomi ile fizyoloji arasında bir temas noktası oluşur. Oruç pratiği, yalnızca ruhsal bir disiplin değil, aynı zamanda bedensel bir deneyimdir. İftar sonrasında tercih edilen yiyeceklerin hafifliği, tarihsel olarak rastlantısal değildir. Güllaç, bu ihtiyacın kültürel forma dönüşmüş hâlidir. Sütün serinletici ve yumuşatıcı etkisi, nişasta bazlı yaprağın hafifliğiyle birleşir; ortaya mideyi yormayan ama tatlı ihtiyacını karşılayan bir kompozisyon çıkar. Bu yönüyle güllaç, geleneğin pragmatik aklını yansıtır.

Güllaçın entelektüel açıdan dikkate değer bir başka boyutu, tahıl ve süt arasındaki sembolik ilişkidir. Tahıl, yerleşik hayatın ve tarımsal üretimin temel göstergesidir; süt ise göçebe kültürün ve hayvancılığa dayalı ekonominin izlerini taşır. Anadolu coğrafyası, tarih boyunca bu iki yaşam biçiminin kesişim alanı olmuştur. Güllaç, nişasta temelli yaprağı ve sütlü formuyla bu tarihsel katmanları aynı tabakta birleştirir. Kurutulmuş yaprağın sütle yeniden canlanması, gastronomik bir yeniden doğuş metaforu olarak da okunabilir. Su ve sütle temas eden nişasta, katıdan yumuşağa; kırılgandan akışkana evrilir. Bu dönüşüm, yalnızca teknik değil; semboliktir.

HAZIRLAYAN:

Ozan Vural

YouTube: @OzanVuralYT



Üzerine Kültürel ve Tarihsel Bir Okuma

Ayrıca güllaç, mevsimsellik kavramının güçlü bir örneğidir. Modern gıda sistemleri, ürünleri zamandan bağımsızlaştırma eğilimindedir. Çilek kışın, bal kabağı yazın, her tatlı her mevsim bulunabilir. Oysa güllaç hâlâ belirli bir takvime bağlıdır. Üretmek teknik olarak mümkün olsa da, kültürel anlamı Ramazan'a sabitlenmiştir. Bu durum, gastronomide "ritüel zamanı" kavramını görünür kılar. Ritüel zamanı, gündelik zamandan farklıdır; sınırlıdır ve bu sınırlılık değer üretir. Beklemek, arzuyu derinleştirir; sınırlı erişim, anlamı yoğunlaştırır. Güllaç her an ulaşılabilir olmadığı için kıymetlidir.

Tarihsel olarak bakıldığında, Ramazan sofraları yalnızca beslenme alanı değil, aynı zamanda temsil alanıdır. Özellikle Osmanlı şehir hayatında iftar davetleri sosyal ilişkilerin yeniden kurulduğu mekânlardır. Güllaç bu sofralarda gösterişli bir güç sembolü olmaktan ziyade zarafetin temsilcisidir. Hafifliğiyle, ölçüsüyle, süt beyazı rengiyle sükuneti çağırır. Beyaz renk burada tesadüfi değildir; arınma ve sadelikle ilişkilendirilebilir.

Günümüzde ise güllaç, iki farklı baskı altında varlığını sürdürmektedir. Bir yanda endüstriyel üretimin standardizasyonu, diğer yanda görselliğin ön plana çıktığı sosyal medya estetiği. Aşırı şeker kullanımı, yoğun yapay aromalar, abartılı süslemeler güllaçın dengeli yapısını zedeleyebiliyor. Oysa bu tatlı "fazlalık

kaldırılmaz." Yaprığın kalitesi, sütün yağ oranı ve tazeliği, şekerin ölçüsü belirleyicidir. Nar taneleri yalnızca dekoratif kırmızı noktalar değil; sütlü yapıyı dengeleyen hafif asidite unsurlarıdır. Gül suyu ise baskın bir parfüm değil, neredeyse hissedilmeyecek bir aromatik dokunuş olmalıdır. Güllaç yüksek sesle konuşmaz; fısıldar.

Bu noktada mesele yalnızca teknik değil, estetik bir tercihtir. Modern gastronomi çoğu zaman yoğunluk ve çarpıcılık üzerinden değer üretir. Daha yoğun tat, daha belirgin aroma, daha dramatik sunum. Bana sorarsanız güllaç ise minimal bir estetik önerir. Onun kıymeti, şüphesiz ki abartısızlığındadır. Bu minimalizm, Ramazan'ın özündeki ölçü fikriyle paraleldir. Oruç, fazlalıktan arınma pratiğidir; güllaç da fazlalığı kabul etmez.

Ayrıca güllaç, geçiciliğiyle hafıza kurar. Yılın yalnızca bir döneminde tüketilen tatlar, çocukluk ve aile anılarıyla daha güçlü bağ kurar. Ramazan geldiğinde güllaç görmek, yalnızca bir tatlıyı değil, geçmiş sofraları, aile toplantılarını, mahalle fırınlarını hatırlatır. Gastronomi burada nostaljik bir işlev üstlenir; hafızayı tetikler ve kolektif bir zaman duygusu yaratır.

Güllaç, süt ve nişastanın ötesinde bir anlam taşır. O, ritüel zamanı görünür kılan, mevsimselliği koruyan, ölçüyü estetik bir ilke hâline getiren bir tatlıdır. Geçici olduğu için kalıcıdır; sade olduğu için derindir. Ramazan boyunca sofralarda yer alırken bize yalnızca tatlı bir final sunmaz; gastronominin zamana, hafızaya ve ölçüye dair incelikli bir dersini de hatırlatır.

Markalar Artık Ürün Değil, Deneyim Satıyor

Deneyim ekonomisinin yükseldiği yeni çağda markalar artık yalnızca ürün sunmuyor. Hafızalarda yer eden anlar, kültürel bağlar ve duygusal temas noktaları inşa ediyor. Gastronomi ise bu dönüşümün en güçlü araçlarından biri olarak öne çıkıyor. TEODER Yönetim Kurulu Başkanı, BOSS Event Marketing ve Festivalci Ajans Başkanı Umut Kaya, gastronomi turizminden workshop kültürüne, duysal pazarlamadan yerel kalkınmaya uzanan çok katmanlı bir perspektifle markaların neden deneyim tasarlamak zorunda olduğunu Gastrofill'e değerlendirdi. Umut Kaya



ile yapılan bu röportaj ile etkinlik ajanslarının bilimsel, toplumsal ve kültürel temelli yaklaşımlarla markaları nasıl raflardan çıkarıp deneyim sahnesine taşıdığını net bir biçimde ifade etti.

Gastronominin markalar açısından bu kadar önemli hale gelmesini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gastronomi artık sadece lezzet değil. Kimlik, hafıza ve güçlü bir iletişim dili. Tüketici artık ürünün sadece tadına değil, hikaayesine, üretim sürecine ve arkasındaki değere bakıyor. Biz etkinlik tarafında şunu çok net görüyoruz. Bir marka artık raflarda değil, deneyim alanlarında büyüyor. Eğer markanız bir duygu yaratmıyorsa, kalıcı olmanız çok zor.

Gastronomi turizminin markalar için rolü nedir?

Gastronomi turizmi artık yalnızca seyahat motivasyonu değil, ciddi bir ekonomik güç. İnsanlar bir destinasyona sadece görmek için değil tatmak, öğrenmek ve deneyimlemek için gidiyor.

Bir şefle yapılan workshop, orada hizmet veren üreticiyle gerçekleştirilen tadım etkinliği ya da tematik bir festival olsun bunların her biri markayı kültürel bir bağlamın içine yerleştiriyor. Bu noktada marka sponsor olmaktan çıkıyor, deneyimin bir parçası haline geliyor. Ayrıca gastronomi turizmi yerel kalkınmanın da motoru. Kooperatifler, yerel üreticiler ve bölgesel ürünler görünürlük kazanırken, etkinlik ajanslarının görevi burada sadece gastronomi etkinliği yapmak değil doğru paydaşları bir araya getirerek sürdürülebilir bir ekosistem kurmak olarak öne çıkıyor.

Markaları Sosyal Sorumluluk Açısından da Güçlü Bir Konuma Taşıyor

Gastronomi deneyimi markaya nasıl katkı sağlıyor?

Günümüz tüketicisi seçici ve bilinçli. İçeriği bilmek istiyor, üretim sürecini sorguluyor, markanın değerlerini öğrenmek istiyor.

Bu noktada deneyim devreye giriyor.

Biz etkinlik tasarımı bilimsel yaklaşımı önceliklendiriyoruz. Duyusal pazarlama, nörogastronomi ve tüketici davranış analizleri artık planlamanın temel unsurları olarak öne çıkıyor. Etkinlik mekanının kokusu, ışığın tonu, müziğin ritmi gibi unsurların hepsi markayla kurulan bağı etkiliyor.



Gıda ve içecek markaları için düzenlenen workshoplar yalnızca ürün tanıtımı değil güven inşa etme alanı oldu. Misafirlerimiz ürünü kendi elleriyle hazırlıyor, şefle birlikte pişiriyor, tadıyor ve paylaşıyor. Bu, geleneksel reklamın sağlayamayacağı bir samimiyeti yaratıyor.

Workshop'ların bu kadar etkili olmasının sebebi nedir?

Çünkü workshoplar sadece bir atölye çalışması değil toplumsal etkileşim alanı olarak belirleyici bir rol üstleniyor. Bir marka için düzenlenen gastronomi workshopu, ürünün kullanım alanlarını misa-

firlerimize öğretirken, tüketiciyi markanın parçası haline getiriyor. Diğer yandan ise sosyal bir paylaşım zemini oluşturulup uzun vadeli marka sadakati yaratmada çok etkili oluyor.

Ayrıca kültürel bir boyutu var. Yerel reçetelerin yaşatılması, geleneksel tekniklerin aktarılması ve sürdürülebilir üretim bilincinin yayılması markaları sosyal sorumluluk açısından da güçlü bir konuma taşıyor diyebilirim. Biz sektörde projelerimizde sosyologlardan şeflere, turizm profesyonellerinden marka stratejistlerine kadar geniş bir uzman ağıyla çalışıyoruz. Çünkü gastronomi çok disiplinli bir alan.

Markaların Sadece Satış Grafiğini Değil, İtibarı da Yükseltiyor

Etkinlik ajanslarının rolü nasıl değişti?

Gastronomi etkinliklerinde artık sadece eğlenceyi değil, veri analizi, hedef kitle segmentasyonu, lokasyon stratejisi ve turizm entegrasyonu gibi başlıkları ele alıyoruz. Şunu özellikle vurgulamak isterim eğer bir gastronomi etkinliği yerel kimliği, sürdürülebilirliği ve toplumsal yapıyı dikkate almıyorsa kalıcı bir etki de yaratamaz. Bu yüzden destinasyon analizleri yapıyoruz, yerel tedarik zincirini inceliyoruz, turizm potansiyelini değerlendiriyoruz ve kültürel mirası merkeze alan konseptler gelişt-

riyoruz. Bu yaklaşım markaların sadece satış grafiğini değil, itibar değerini de yükseltiyor.

Gastronomi turizminde otellerin, etkinlik mekanlarının ve restoranların rolünü nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gastronomi turizmi yalnızca bir tabağın içeriğinden ibaret değildir. Bütüncül bir deneyimdir. Bir destinasyona gelen misafir, o şehrin mutfağını deneyimlerken aynı zamanda konakladığı otelin mutfak anlayışını, etkinliğin gerçekleştiği mekanın atmosferini ve restoranların servis kültürünü de deneyimlemiştir.

oluyor.

Oteller artık sadece konaklama alanı değil gastronomi konseptiyle kimlik kazanan yaşam alanları olmaya başladı. Şef restoranları, yerel ürün odaklı menüler ve deneyim temelli sunumlar sayesinde destinasyonun gastronomik değerini yukarı taşıyan çok önemli alanlar.

Etkinlik mekanları ise bu deneyimin en önemli sahnesi haline geldi. Doğru mimari, doğru ambiyans ve doğru teknik altyapı olmadan gastronomi etkinliği eksik kalır.



U
m
u
t
K
a
y
a

Yalnızca Kültürel Değil Ekonomik Kalkınma Modeli

Bu yapı gastronomi turizmine ekonomik ve istihdam açısından nasıl katkı sağlıyor?

Gastronomi turizmi çok katmanlı bir istihdam alanı yaratıyor. Sadece şeflerden ya da servis personelinin bahsetmiyoruz. Tedarik zincirinde yer alan üreticiler, çiftçiler, kooperatifler, lojistik firmaları, konaklama tesisleri, etkinlik ekipleri, kreatif ajanslar... Hepsi bu ekosistemin bir parçası yani çok büyük bir ekosistemden söz ediyoruz.

Bir gastronomi festivali ya da bir workshop etkinliği, doğrudan ve dolaylı olarak yüzlerce kişiye iş imkanı sağlayabiliyor. Oteller doluluk oranlarını artırıyor, restoranlar daha geniş kitlelere ulaşıyor, yerel üretici ürününü ulusal hatta uluslararası pazara tanıtmaya fırsatı buluyor.

Bu nedenle gastronomi turizmi yalnızca kültürel değil ekonomik kalkınma modeli olarak da ele alınmalı diye düşünüyorum.

Oteller ve restoranlar markalarla nasıl daha stratejik iş birlikleri kurabilir?

Öncelikle deneyim tasarımına odaklanmaları gerekiyor. Bir otel sadece açık büfe sunmak yerine, yerel ürünlerle kurgulanmış tematik tadım geceleri düzenleyebilir.

Restoranlar markalarla birlikte özel menüler tasarlayabilir ya da sürdürülebilir üretim temalı workshoplar gerçekleştirebilir.

Burada önemli olan, iş birliğinin yüzeysel kalmaması. Markanın değerleriyle mekanın kimliği örtüşmeli. Aksi halde bu sadece bir sponsorluk görünümünde kalır.

Biz ajanslar tarafında bu eşleşmeyi stratejik olarak kurguluyoruz. Hedef kitle analizi, lokasyonun kültürel yapısı ve destinasyonun turizm potansiyeli birlikte değerlendirilmeden yapılan hiçbir proje uzun vadeli etki yaratamaz.

Gastronomi Sadece Mutfakta Değil...

Gastronomi turizminin geleceğinde bu paydaşları nasıl bir rol bekliyor?

Gelecek, bütüncül deneyim sunan destinasyonların olacak derim hep. Otel, restoran, etkinlik mekanı ve marka aynı hikayeyi anlatmalı.

Yerel kimliği sahiplenilen, sürdürülebilirliği merkeze alan ve deneyimi bilimsel temellere dayandıran projeler ön plana çıkacak.

Gastronomi artık yalnızca mutfakta değil şehir planlamasında, turizm stratejisinde ve ekonomik kalkınma projelerinde yer alıyor. Eğer bu aktörler birlikte hareket ederse gastronomi turizmi, hem marka değeri hem de istihdam açısından çok daha güçlü bir noktaya ulaşır.

Son olarak markalara vermek istediğiniz mesaj nedir?

Gastronomi artık sadece mutfakta değil marka yönetiminde, turizm politikalarında ve hatta kültürel diplomasi alanında güçlü bir araç diye düşünüyorum. Markalar artık sadece ürün üretmiyor hikaye, deneyim ve kültür inşa ediyor. Eğer bu süreci doğru kurgularsanız gastronomi, markanızın en güçlü yapı taşı olur. Bugün kazanan markaların neredeyse tamamının ortak yönü, tüketiciye yalnızca tat değil anlam sunan markalar haline gelmeleri olmuştur.

TEODER Yönetim Kurulu Başkanı
Umut Kaya



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

Beyoğlu'nun Yeni Ritmi



Canopy by Hilton Istanbul Taksim

Tarlabaşı'nın yenilenen sokaklarında konumlanan Canopy by Hilton İstanbul Taksim; sanattan gastronomiye, tasarımdan sosyal yaşama uzanan tarzı ile Beyoğlu'nun katmanlı hikayelerine çağdaş bir yaşam deneyimi ekliyor.

Canopy by Hilton markasının Türkiye'deki ilk adresi olan Canopy by Hilton İstanbul Taksim, Beyoğlu semtine Hilton'un "lifestyle" segmentini yansıtan yepyeni bir otel kazandı. Osmanlı'nın ve yakın dönem Cumhuriyet'in kültürel yaşam merkezi olmuş Tarlabaşı'nın, Taksim 360 projesi kapsamında yenilenen sokaklarında konumlanan otel, bölgenin çok katmanlı tarihinden ve sanatsal kimliğinden ilham alarak, misafirlerine sadece bir konaklama değil, semt ile bağ kurabilecekleri çağdaş bir yaşam deneyimi sunuyor. Otel, modern dokularla restore edilen binasında, geçmişin izlerini ve kültürel belleği koruyarak Tarlabaşı'nın özgün enerjisini yeniden canlandırırken tüm detaylar,

mahallenin hikâyesine ve geçmişine adeta bir saygı duruşu niteliği taşıyor.

Bölgenin ruhunu sofralara taşıyan iki imza restoran: Loya ve Karas

Canopy by Hilton İstanbul Taksim, bulunduğu semtin tarihinden ilham alarak iki imza restoranı aracılığıyla yerel

kültür ile gastronomiyi özgün bir deneyimde buluşturuyor.

Tarihi bir avluya açılan Loya, gün boyu hizmet veren bir brasserie olarak tasarlandı. Executive Chef Merve Nur Aşık'ın liderliğinde, Türk ve dünya mutfaklarından ilham alan menüsüyle Beyoğlu'nun çok kültürlü mutfak mirasını çağdaş dokunuşlarla yeniden yorumlayan Loya; iç mekânı ve avlusuyla misafirlerini

kahvaltıdan akşam kokteyllerine kadar günün her saatinde ağırlayarak sıcak ve sosyal bir buluşma noktası sunuyor.

Otelin çok yakında açılması planlanan ikinci imza mekânı Karas ise adını Ermenicede "pişmiş toprak kap" anlamına gelen "karas" kelimesinden alıyor. 1830 yılında Mihitryan Ermeni Okulu olarak inşa edilen tarihi bir binada konumlanan şarap barı, geçmişte sarnıç olarak kullanılan alanı şarap mahzeni olarak değerlendiren özgün yapısıyla öne çıkıyor. Karas, Anadolu toprağının kokusunu ve yüzyıllara dayanan bağcılık geleneklerini yansıtan, yerel üreticilerden özenle seçilmiş şarap koleksiyonunu şefin imza lezzetleriyle birlikte kendine özgü atmosferinde sunuyor.

Şehrin hikayesini tasarıma taşıyan mimari

Altı kata yayılan otelde, 15'i süit olmak üzere toplam 110 oda bulunuyor. Her bir oda, İstanbul'un çok katmanlı kimliğini Art Deco dokunuşlarla harmanlıyor. Terrazzo detaylar, özel tasarım mobilyalar ve yerel kumaşlar; modern şıklıkla birleşen otantik bir atmosfer yaratıyor. Otel bünyesinde ayrıca avluya açılan restoran ve bar konseptleri, özel toplantı odaları, 24 saat açık fitness merkezi ile masaj odaları, sauna, buhar odası ve dinlenme alanı bulunan butik bir wellness merkezi de misafirlerin hizmetine sunuluyor.



MARMARALI
GURME
Mehmet Birtok

CHN Döner Pendik'te Yeni Nesil Döner Deneyiminin Yükselen Adresi

Optimum City alışverişin yanı sıra gastronomi meraklılarının da uğrak noktası haline geliyor. AVM'nin yükselen yeme-içme duraklarından biri ise CHN Döner. Sektörde uzun yıllara dayanan tecrübesini markasına taşıyan Cihan Ergünöz Bey, lezzet tutkunlarına güven veren, standartı yüksek bir deneyim sunarken işletmesini yeni nesil dönerci anlayışıyla konumlandırıyor.

Markanın en büyük iddiası, kendilerine ait çiftliklerde yetiştirilen hayvanlardan temin edilen etlerin günlük ve taze şekilde hazırlanması. %100 yaprak döner, işletmeye özgü marinasyonla ustaca hazırlanıyor; ideal kıvamda pişirilerek hijyen ve kalite hassasiyetiyle servis ediliyor. Bu yaklaşım hem sürekliliği hem de lezzette isticrarı beraberinde getiriyor.

Menüde klasik sunumların yanında, kısa sürede müdahim kazanan CHN Döner Burger öne çıkıyor. Döner etinden hazırlanan bu özel burger, sokak lezzeti ruhunu modern bir formatla buluşturuyor ve özellikle genç ziyaretçilerden yoğun ilgi görüyor. Dönerini farklı şekillerde tatmak isteyenler için

pilav üstü servis alternatifleri bulunuyor; arzu eden misafirler için İskender seçeneği de sunuluyor.

Döner keyfini tamamlamak isteyenler için menüde tek çeşit çorba yer alıyor: tereyağlı süzme mercimek. Ayrıca içli köfte gibi geleneksel tatlar da misafirlere sunulurken daha doyurucu alternatifler oluşturuluyor. Mekânın dekorasyonunda yeni nesil global çizgiler dikkat çekiyor. Yeşil, kiremit ve kapuçino tonlarının hâkim olduğu renk paleti, ortama daha soft, sıcak ve ayrıcalıklı bir atmosfer kazandırıyor. Modern detaylarla desteklenen bu tasarım, deneyimi yalnızca lezzetle değil ambiyansla da güçlendiriyor.

Misafir konforunu önemseyen işletmede vale hizmeti de bulunuyor. Bununla birlikte fiyat politikası da markanın öne çıkan yönlerinden biri. Sunulan kaliteye kıyasla dışarıya göre oldukça ulaşılabilir seviyede tutulan fiyatlar, CHN Döner'i sık tercih edilen bir buluşma noktası haline getiriyor.

Finalde ise tatlı olarak sütlü peynirli Kemalpaşa ve Hamsiköy sütlacı sunuluyor; damakta yumuşacık, soft ve keyifli bir lezzet bırakıyor, güzel bir kapanış vadediyor. CHN Döner; yerli üretime vurgu yapan yaklaşımı, güçlü mutfağı, modern atmosferi ve erişilebilir fiyatlarıyla Pendik'te adından daha sık söz ettireceği benziyor.



150 Yıllık Aile Hafızasından Balkanlara, Ağır Ateşe Uzanan Bir Lezzet Yolculuğu



Ağır Ateşin Yeni İmzası: 7 Saatlik Kuzu Gerdan

Markanın son dönemdeki en dikkat çekici hamlesi ise köfte odağını genişleterek ağır ateş et kategorisine yönelmesi. Menüye eklenen kuzu gerdan, bu vizyonun güçlü bir örneği.

Kendi kasaplarında seçilen kuzuların gerdan kısmı, kısıp ateşte yaklaşık 7 saat boyunca pişiriliyor. Uzun süreli düşük ısı tekniği sayesinde etin kolajen yapısı çözülüyor; kemikten kolayca ayrılan, lif lif dağılan ve ağızda lokum kıvamı bırakan bir doku elde ediliyor.

Yanında sunulan Eskişehir patatesi, yüksek nişasta oranıyla etin yoğunluğunu dengeliyor. Sunum sade, lezzet ise katmanlı ve derin.

Bu tabak, Altı Üstü Köfte'nin mutfak felsefesini net biçimde ortaya koyuyor:

Doğru ürün, doğru teknik, sabır.

Mekânın Hafızası ve Anlatısı

Restoranın iç tasarımında yer alan mavi kelebek ağacı ve dantel yerleştirmesi, Balkan coğrafyasının acı hafızasına sembolik bir gönderme niteliğinde. Mekân, gastronomiyi yalnızca tat üzerinden değil; kültürel hafıza ve anlatı üzerinden de kuruyor.

istanbul'un gastronomi rotasında son yıllarda dikkat çeken adreslerden biri olan Altı Üstü Köfte, yalnızca bir restoran değil; kuşaklar boyu aktarılan bir mutfak kültürünün modern yorumu. Bayburt kökenli Sağdıç ailesinin 150 yıllık lokantacılık geleneği, bugün Üsküdar Uncular Caddesi'nde yeniden şekilleniyor.

Hakan Sağdıç ve Serkan Sağdıç kardeşler, anneleri Necla Durgut'un mutfak hafızasını merkeze alarak yola çıkıyor. Ailenin Bayburt'taki Çoruh Lokantası geçmişi ve İstanbul'daki Üsküdar Pilavcısı deneyimi, bugünkü markanın temelini oluşturuyor. Ancak asıl kırılma noktası, Serkan Sağdıç'ın et ve köfte üzerine uzmanlaşma kararıyla başlıyor.

3 Tonluk Ar-Ge: Köfteye Ruh Katmak

Balkan mutfağını yerinde inceleyen ekip, Bosna Hersek'in "Cevabi" köftesinden ilham alarak Türk damak tadına uygun yeni bir form geliştiriyor. İç sululuk oranı, baharat dengesi ve pişirme tekniği defalarca test ediliyor.

Bu süreçte yaklaşık 3 ton et kullanılıyor. Deneme ürünleri ziyan edilmiyor; aile işletmesinde farklı yemeklerde değerlendiriliyor. Ortaya çıkan sonuç ise sadece bir köfte değil, bir konsept: köfteye üç farklı yorum katılıyor:

Cevabi (Boşnak yorumu)

Pleskavitsa (Sırp yorumu)

Mostar Köftesi (Makedon esintili, işletmeye özgü uyarlama)

Mostar yorumu, özgün tarifindeki kuru et ve kaşkaval yerine çemensiz pastırma ve Hatay sünme peyniriyle yeniden kurgulanıyor. Böylece Balkan köftesi, Anadolu dokunuşuyla yeniden anlam kazanıyor.

Menüde ayrıca Balkan saray mutfağından izler taşıyan Begova çorbası, yoğun badem ve cevizli dudove tatlısı ve kırka yakın bitki özütü içeren özel şerbet yer alıyor. Her bir ürün, geleneksel reçetelerin çağdaş sunumla birleştiği bir mutfak anlayışını temsil ediyor.



Köfte
Altı Üstü

Zamansız bir Ege anlatısı

Güllü Konakları & Zeste

Türkiye’de lüks butik otelciliğin seçkin örneklerinden Güllü Konakları; Şirince’nin tarihi ve doğal dokusunda, dört mevsime yayılan ayrıcalıklı bir konaklama deneyimi sunuyor. 100 yılı aşkın geçmişi, yenilenen Zeste Restoran’ıyla tarih, doğa ve gastronomiyi buluşturuyor.

Ege’nin kadim ruhunu ve masalsı atmosferini rafine bir konaklama felsefesiyle buluşturan Güllü Konakları; her anın bir hatraya dönüş-tüğü ve her sokağın tarihle nefes aldığı Şirince’de misafirlerini ağırlıyor. Asırlık hikayesi ve benzersiz konumuyla tesis, yalnızca bir konaklama adresi değil; dört mevsime yayılan, zamansız bir Ege anlatısı sunuyor.

Doğayla uyumlu, sessiz lüks anlayışını dinginlik ve lezzet odaklı deneyimlerle birleştiren tarihi konak; Şirince’nin sessiz tanıklığını misafirleriyle paylaşıyor. Yerli ve yabancı misafirlerin yanı sıra ünlü isimlerin de tercih ettiği Güllü Konakları, bilinçli gezginler, butik konaklama tutkunları ve doğayla temas eden ayrıcalıklı bir deneyim

arayanlar için öne çıkan bir durak olarak konumlanıyor.

Şirince’nin dingin ruhuyla bütünleşen zamansız mimari

Taş ve ahşabın eşsiz uyumunu koruyan mimarisiyle Güllü Konakları, her biri farklı bir karaktere ve çiçek ismine sahip odalarıyla misafirlerine kişisel ve samimi bir atmosfer sunuyor. Bölgenin tüm renklerini barındıran bahçesine açılan kapılar, şömine başında geçirilen kış akşamları ve doğanın kendi ritmiyle yankılanan büyümlü ortamı; Güllü Konakları’nı Şirince’nin ruhunu bütünüyle hissedebileceğiniz nadir yapılardan biri hâline getiriyor.

Zeste ile bahçeden sofraya uzanan bir lezzet serüveni

Güllü Konakları’nın gastronomi kimliğini temsil eden Zeste Restoran, Ege mutfağından ilhamla misafirlerini özel bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor. Şef Sinan Karaahmet öncülüğünde; ürüne saygıyı, mevsimselliği ve ölçülülüğü merkeze alan restoran, Ege mutfağını çağdaş bir bakışla, yerle bağını koruyarak sofraya taşıyor.

Ege’nin köklü lezzet hafızasını çağdaş ve yalın bir yorumla sofraya taşıyan Zeste, “farm-to-table / çiftlikten sofraya” felsefesiyle çalışıyor. Otelin bünyesindeki seralar, ekili alanlar, zeytinlikler, bağlar ile küçükbaş hayvanlar ve kümes hayvanlarını kapsayan kendi üretim ekosistemiyle beslenen bu canlı yapı mutfağın ritmini ve yaklaşımını belirlerken, menünün toprakla kurduğu bağı sürekli kılıyor.

Türkiye’nin saygın someliyerlerinden Osman Pekin danışmanlığında hazırlanan özel şarap seçkisi ise bu gastronomi yolculuğunu kusursuz bir uyumla tamamlıyor. Şarap kürasyonu doğal şarap yapım sürecine saygılı, küçük ölçekli üreticilere odaklanan ve güçlü bir terroir duygusu taşıyan şaraplardan oluşuyor. Bu seçkiyle; yemeğin önüne geçen değil, onu tamamlayan ve sofranın anlatısını destekleyen bir şarap dili yaratılmış oluyor.

Zeytinin yolculuğu hasatla bütünleşen bir festival

Güllü Konakları’nda zeytin hasadı dönemi, bir üretim sürecinden çok adeta bir festivale dönüşüyor. Misafirler, güne zeytinliklerin taze kokusuyla başlayarak dalından koparılan zeytinin sıkımlanandan sofraya uzanan yolculuğuna birebir tanıklık ediyor. Hasat son-

rası kurulan neşeli sofralar ve uzman eşliğinde gerçekleştirilen tadımlar, doğayla kurulan bağı daha da derinleştiriyor. Güllü Konakları’nda zeytin bir ürün olmanın ötesinde; sabrı, emeği ve insanla doğa arasındaki kadim ilişkiyi simgeleyen güçlü bir değer olarak öne çıkıyor.



Dört mevsim yaşıyan bir tatil deneyimi

Şirince'nin sonbahardaki altın tonları, kışın şömine başındaki huzuru, ilkbaharın taze uyanışı ve yazın bahçe sofralarıyla Güllü Konakları, yılın her döneminde farklı bir hikâye anlatıyor. 2026 yılında, yapının tarihsel dokusuna sadık kalınarak gerçekleştirilen modern dokunuşlar; konforu artırırken mekânın büyüleyici ruhunu daha da zenginleştiriyor.

Tarihin eşsiz hazinelerine açılan bir kapı

Kuş civiltarı eşliğinde yapılan orman yürüyüşleriyle ruhu dinlendiren Güllü konakları, aynı zamanda dünyanın en kıymetli miraslarına olan yakınlığıyla da misafirlerine özel bir dünyanın kapılarını aralıyor. Antik Efes Kenti, Artemis Tapınağı ve Meryem Ana Evi gibi eşsiz hazinelere düzenlenen rehberli özel turlarla misafirler, bölgenin zengin kültürel mirasını keşfetme fırsatı buluyor.

Butik konaklamada özgün bir durak

Güllü Konakları ve Zeste Restoran; Şirince'yi her anı hissedilen, her tadı damakta iz bırakan ve bütünüyle "yaşanan" bir hikâyeye dönüştürüyor. Türkiye'de butik konaklama anlayışının özgün adreslerinden biri olan tesis; şehrin karmaşasından uzakta, doğanın ve tarihin kucağında yenden nefes almak isteyen misafirlerini bu ayrıcalıklı yolculuğu paylaşmaya davet ediyor.





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

Gıdalardaki Hileler Taklit ve Tağşişi Nasıl Anlarız?

Tüketici Ne Yapmalı?

Burada iş biraz da bize düşüyor. İşte eğlenceli ama işe yarar birkaç öneri:

- * Aşırı ucuz ürüne şüpheyle yaklaşın.
- * Etiketsiz ürünleri almayın.
- * Etiket okuyun; küçük puntolar büyük gerçekler saklar.
- * Güvenilir üreticiyi bulun.
- * Mümkünse yabancı menşeli ürünleri almayın.

* Ürünü duylularınızla test edin: Koku, tat, kıvam ipucu verir.

Bir ürünün gerçek olup olmadığını anlamak bazen zor olabilir. Ama bilinçli tüketici olmak, gastronomik bir süper güç gibidir.



Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu



Lezzetti yemeklerin en büyük sırrı iyi ham-madde kullanmaktır. Mis gibi kokan baharat-lar, dalında kızarmış domatesler, kütür kütür erikler, taze sebzeler ve piştikten sonra lif lif ayrı-lan etler... Günümüzde bu tanımları yapmak artık lüks oldu diyebiliriz. Bunun nedeni satın aldığımız ürünlerin gerçekliği ile ilgili. Maalesef fazla maddi kazanç sağlamak isteyen gıda işletmeleri bazen taklit ve tağşiş dediğimiz iki hileye başvurabiliyor.

Peki, bizler taklit ve tağşiş ne kadar biliyoruz? İkinin de gıdalarda hile amaçlı kullanıldığına hem fikiriz. Taklit, ben onun aynısıym diye orta-lıkta dolaşırken, tağşiş ise sinsice reçetenin içine sızar. Bu hilelerin yapıldığı ürünler ise genellikle pahalı ürünlerdir. Türkiye’de; zeytinyağı, tereyağı, sucuk, bal ve peynir gibi ürünler taklit ve tağşişin en sık görüldüğü alanlardan.

Zeytinyağının Gizli Kimliği

Bir düşünün: Kahvaltı sofrasındasınız. Taze ekmek, kekik, beyaz peynir... Ve ortada gururla duran bir şişe “sızma zeytinyağı”. Etiketinde altın sarısı zeytinler, arkada gün batımı... İçinizden bir ses “Ege’den yeni geldi” diyor. Ama ya o şişenin içinde zeytinyağından çok başka bir yağ varsa? Zeytinyağına daha ucuz bitkisel yağlar karıştırılarak bu hile zeytinyağında gerçekleştiriliyor. Zeytinyağının gerçek olup olmadığını anlamak ise iyi bir damak tadı gerektiriyor.

Aının Baldan Haberi Var mı?

Bal kavanozu içerisinde aının emeği bal yerine artık kimya laboratuvarının izi ürünler yer alıyor. Balda genellikle bu hile, şeker şurupları-nın hazırlanması ile karşımıza çıkıyor. Ürün bal gibi görünüyor, bal gibi akıyor, bal gibi kokuyor... Ama aslında değil. Hazırlanması ise oldukça pratik. Glikoz şurubu, azıcık renk maddesi (karamel), azıcıkta bal aroması sonrasında işlem tamam. Gözle ve damak tadı ile ayırt etmek neredeyse imkân-sız. Ancak laboratuvar analizi ile balın gerçek olup olmadığını anlayabiliyoruz.

İşin ironik yanı şu: Gerçek bal zaten pahalı olmak zorunda. Çünkü üretimi zahmetli. Eğer bir kavanoz bal “piyasanın yarı fiyatına” satılıyorsa, ya da dört tanenin yanına bir tane de hediye veriliyorsa burada gastronomik bir mucizeden çok ekonomik bir sihirbazlık olabilir.



Baharat Dünyası Yine Çok Renkli

Baharat deyince akla mis kokan pazarlar ve renk cümbüşü gelir. Ama tam da o renkler bazen şüphe uyandırmalı. Çünkü bazı durumlarda doğal rengi artırmak için yabancı maddeler eklenebiliyor. Özellikle toz baharatlarda tağşiş riski daha yüksek. Bu kulaklar kırmızı toz biber yerine kiremit tozunu, safran yerine kırmızı boyanmış mısır püskülünü, öğütülmüş Antep fıstığı yerine bezelye tozunun kullanıldığını duydu. Peki baharat konusunda nasıl önlem alabiliriz dersiniz, mesela tane kimyonu görürsünüz, koklarsınız, ayırt edersiniz. Ama toz haline gelince iş zorlaşır. Bu yüzden mümkün olduğunca tane baharat alıp kendiniz çekin. Hem aroma daha güçlü olur, hem de içiniz rahat eder.

Gıdaklayan Sucuklar

Maalesef en büyük hilenin dönüğü yerlerden biri de et ürünleri. Dana sucuk diye aldığınız ürünlerin içine kanatlı eti karıştırılıyor. Beyaz etin ucuz olması maliyeti düşürdüğü için bu yöntemle başvuruluyor. Sadece kanatlı eti olsa iyi tabi, ona şükrederiz diyeceğiniz, sakatat etleri, tendonlar, at eti, eşek eti ve hatta domuz eti kullanımları var ne yazık ki. Burada dikkat edilmesi gereken ise sucuk eti gibi kıyılmış etin kullanıldığı hamburger köftesi ve kıyma gibi ürünleri alırken dikkat etmek.

Daha fazlası peynir ve tereyağı gibi ürünlerde de var. Margarini köy tereyağı diye satan, peynir benzeri ürünleri peynir diye satanlar. Bu ürünler market rafında karşımıza çıkabileceği gibi denetimlerle ifşa ediliyorlar. Tarım ve Orman Bakanlığı da belirli aralıklarla taklit ve tağşiş yapılan ürünleri kamuoyuyla paylaşıyor. Ancak en tehlikeli etiketsiz, içeriğinde ne olduğunu bilmediğimiz açık ürünleri satın almak. Bu nedenle bilinen, denetlenen markaların ve tedarikçilerin tercih edilmesi önemli.

Diğer bir nokta ise tüketici psikolojisi. Ürünleri ucuz bulduğumuzda sevinip “Ne kârlı alışveriş yaptım” diyoruz. Oysa bazen kazandığımızı sandığımız yerde kaybediyoruz: hem sağlıktan hem de kalite algısından. Elbette tüm işletmeleri zan altında bırakmak haksızlık olur. Ancak gastronomide şeffaflık giderek daha önemli hale geliyor. Tüketici artık sadece lezzeti değil, kaynağı da bilmek istiyor.

Bu bilinç artışıyla birlikte sosyal medyada ifşa kültürü de büyüdü. Bir ürünün içeriği ortaya çıktığında markalar ciddi itibar kaybı yaşayabiliyor. Bu listeler yayımlandığında adeta gastronomi dünyasında küçük bir deprem oluyor. Unutmamak gerekir ki gıda hileleri burada sadece ekonomik bir sorun değildir. Aynı zamanda üreticilerin emeğine saygısızlık ve tüketicilerin sağlığına riske atmaştır.



Anadolu'nun Ruhuyla

2007 yılında Ankara'da doğan Big Chefs bugün sınırları aşan bir marka. Kurucusu Gamze Cizreli ise bu yolculuğu "Anadolu ruhu" ve vazgeçmeyen bir kadın cesaretiyle tanımlıyor. 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde; sermayeye erişimden küresel vizyona, kriz yönetiminden kadın dayanışmasına uzanan ilham veren bir liderlik hikâyesi...



Murat Çiçek

"Bir Anadolu kadınıyım" diyorsunuz. Bu kimlik liderliğinizi nasıl şekillendirdi?

Anadolu kadını olmak benim için üretmek, paylaşmak ve vazgeçmemek demek. Diyarbakır'da başlayan, Ankara'da şekillenen hayatım bana misafirperverliği, tevazuyu ve dayanıklılığı öğretti. Liderlik anlayışım da buradan geliyor. Masanın başında değil, ekibin içinde olmayı tercih ederim. Çünkü Anadolu kültüründe başarı birlikte kazanılır.

Ankara'dan Doğan Marka

2007'de Ankara'da doğan Big Chefs bugün uluslararası bir marka. İstanbul merkezli marka algısını kırmak zor oldu mu?

Kolay değildi. "Büyük marka İstanbul'dan çıkar" algısı güçlüydü. Ama biz işe şehirle değil vizyonla başladık. Ankara'da dört şubeye

ulaştıktan sonra İstanbul'a açıldık. En büyük meydan okuma finansmandı. Marka yüzde 100 banka kredisiyle kuruldu. Risk aldık ama inancımız sağladı.

Kadın Girişimcinin Gerçekleri

Kadın girişimci olarak sizi en çok zorlayan konu ne oldu?

Sermayeye erişim. Türkiye'de kadınların üzerindeki gayrimenkul oranı düşük olduğu için kredi almak daha zor. Bu süreç beni finansal anlamda daha disiplinli, daha stratejik olmaya zorladı. Ama aynı zamanda dayanıklılığımı da artırdı.

Markanın Ruhu

Markanızın farkını "ruhumuz" diye tanımlıyorsunuz. Bir markanın ruhu nasıl korunur?

Ruh detaylarda saklıdır. Masadaki küçük bir çiçek, bir tatlının arkasındaki hikâye, mekânın sıcaklığı... Büyürken en zor şey amatör ruhu kaybetmemek. Profesyonelleşirken samimiyeti korumak gerekiyor. Bizim en büyük çabamız bu.

Yerelden Küresele

Yerel mutfağın DNA'sını dünyayla harmanlamak sizin için ne ifade ediyor?

Ben yerel değerlerini koruyan markaların kalıcı olacağına inanıyorum. Anadolu'nun tariflerini modern tekniklerle buluşturduğunuzda hem tanıdık hem de şaşırtıcı bir deneyim ortaya çıkıyor. İran'da safranlı pilav, Körfez'de kuzu eti ve deniz ürünleri... Yereli bilmeden küresel olunamaz.

8 Mart'ın Anlamı

8 Mart sizin için ne ifade ediyor?

8 Mart bir kutlama değil, bir farkındalık günü. Kadınların üretimde, yönetimde ve karar mekanizmalarında daha fazla yer alması gerektiğini hatırlatıyor. Kadın dayanışmasına inanıyorum. Bir kadın yükseldiğinde, birçok kadının yolunu açıyor.



Büyüyen Kadın

Denge Meselesi

Hem anne hem lider hem yatırımcı olarak dengeyi nasıl kuruyorsunuz?

Mükemmel denge diye bir şey yok. Dönem dönem öncelikler değişiyor. Önemli olan suçluluk duygusuna kapılmamak. Kadınlar her şeyi eksiksiz yapmak zorundaymış gibi hissediyor ama sürdürülebilir bir denge kurmak daha gerçekçi.

Kriz ve Liderlik

Kriz dönemlerinde liderlik anlayışınız nasıl değişiyor?

Kriz zamanlarında şeffaflık ve güven çok önemli. Ekibiniz gerçeği bilmeli. Motivasyonu gerçekçi bir umutla beslemek gerekiyor. Türkiye birçok kriz atlattı. Ben de bu sektörde uzun yıllardır varım. Dayanıklılığın en büyük sermaye olduğuna inanıyorum.

Sektörde Kadın Olmak

Gastronomi sektöründe kadın istihdamını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Mutfakta kadın emeği çok ama yönetim kademelerinde hâlâ az. Oysa kadınlar detaycı, disiplinli ve kriz anlarında çözüm odaklıdır. Yönetim masasında daha fazla kadın olmalı.

Yeni Nesile Mesaj

Yolun başındaki kadın girişimcilere en önemli tavsiyeniz nedir?

Önce kendilerini tanısinlar. Güçlü ve zayıf yanlarını analiz etsinler. Girişimcilik romantik bir hayal değil; adanmışlık gerektirir. Ama yaptığınız işi seviyorsanız ve ruhunuzu katıyorsanız, başarı zaten sizi takip ediyor.

Gastronomi
Çizimeli



“Masanın başında değil, ekibin içinde olmayı tercih ederim.”

Türkiye'nin En İyi Baristası Dubai'de Yarışacak

Kahve kültürünü yaratıcılıkla buluşturan DaVinci Gourmet, Barista Craft Şampiyonası'nın Türkiye ayağını İstanbul'da gerçekleştirdi. "Espresso Your Flavour" temasıyla düzenlenen yarışma, Türkiye'nin dört bir yanından gelen baristaları aynı sahnede buluşturdu.

Yarışmanın jüri koltuğunda gastronomi ve içecek kültürü alanındaki çalışmalarıyla tanınan Oğul Türkkan, çok sayıda şampiyonluk unvanına sahip barista ve eğitmen Nisan Ağca ile Dünya Kahve Şampiyonası baş hakemi Defne Ceyda Okay yer aldı. Jüri değerlendirmesinde teknik yeterlilik, lezzet dengesi, yaratıcılık ve sahne performansı kriterleri ön plandaydı.

Gecenin kazananı Çetin Alpay Başkan oldu. 150.000 TL'lik ödülün sahibi olan Başkan, aynı zamanda Orta Doğu, Afrika ve Hint Yarımadası'nı kapsayan MISA bölge finallerinde Türkiye'yi temsil etme hakkı kazandı. Yarışmada SümeYYe Arıkan ikinci olarak 100.000 TL, Tarık Sadıç ise üçüncü olarak 50.000 TL ödül aldı. Toplamda 300.000 TL ödül dağıtıldı.

Etkinlik, kahve miksojijisinde yaratıcılık ve teknik ustalığın ön plana çıktığı güçlü bir finale sahne olurken, Türkiye'nin kahve sahnesinin uluslararası alandaki iddiasını bir kez daha ortaya koydu.



Ramazan Sofralarında Gelenek ve Zarafet **The Marmara Taksim'de** Buluşuyor



istanbul'un en simgesel buluşma noktalarından Taksim Meydanı'nda konumlanan The Marmara Taksim, Ramazan ayı boyunca misafirlerini geleneksel lezzetler ile modern şehir hayatını bir araya getiren özel bir iftar deneyimine davet ediyor. Paylaşmanın, bir arada olmanın ve aynı sofrada buluşmanın anlam kazandığı bu özel ayda, özenle hazırlanan menüler hem bireysel misafirler hem de kurumsal davetler için zengin alternatifler sunuyor.

Ramazan sofralarının vazgeçilmezi olan hurma, Ramazan pidesi, Trabzon tereyağı, kaymak, petek bal, pastrırma ve seçkin peynir çeşitleriyle başlayan iftar yolculuğu; zeytinyağlılar, geleneksel çorbalar ve sıcak başlangıçlarla devam ediyor. Mercimek çorbasından kuzu etli yoğurt çorbasına, zeytinyağlı İzmir enginarından taze börülceye uzanan seçki, Anadolu mutfağının köklü mirasını zarif dokunuşlarla sofralara taşıyor.

Ana yemeklerde ise Osmanlı ve Türk mutfağının klasikleşmiş tarifleri modern sunumlarla buluşuyor. Dana etli hünkârbeğendi, ızgara kekikli dana külbastı ve fırınlanmış kuzu incik gibi güçlü lezzetler; özenle hazırlanan pilavlar ve közlenmiş sebzeler eşliğinde sunuluyor. İftarın finali ise Ramazan'ın simgesi güllaçtan saray tatlılarına uzanan geniş bir tatlı seçkisiyle yapılıyor. Günün Osmanlı şerbeti, demleme çay ve kahve ikramları bu özel deneyimi tamamlıyor.



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



Ege'den
sofranıza



gedikpilic.com



gedik.pilic



gedikpilic



Birçok lezzetli
Gedik Pilic tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.

Oruçla Başlayan Hücresel Arınma

OTOFAJİ



Beslenme Güncesi
Hilal Bakkaloğlu



Arınmayı Destekleyen "Altın Öneriler"

Sıvı Dengesi: Yeterli sıvı tüketimi elektrolit dengesinin korunmasını sağlayarak vücuttaki hücrelerde temizliğe katkı sağlayacaktır.

Glisemik Kontrol: Kan şekerini dengede tutacak lifli sebzeler, baklagiller ve tam tahıllar tercih edildiğinde arınma süreci desteklenecektir.

Probiyotik Destegi: Otofaji ile temizlenen bağırsaklarımızı yararlı bakterilerle desteklemek için kefir, tarhana gibi fermente ürünlerin tüketimi önemlidir.

O ruç ve otofaji arınma ve yenilenme kavramları üzerinden ortak bir anlam zeminini paylaşmaktadır. Oruç, günümüz modern yaşamında zayıflama amacıyla uygulanan bir beslenme modeli gibi gözüke de yüzyıllardan beri biyolojik bir yenilenme süreci ve tedavi seçeneği olarak kullanılan bir aç kalma yöntemidir. Azı karar çoğu zarar yaklaşımıyla da ilişkili olarak insan sağlığı için oldukça fazla yararı bulunmakta ve dini bir kavram olarak da ortaya çıkmaktadır. Ramazan orucu Müslümanlar için hicri takvimin Ramazan ayında gün doğumundan batımına kadar herhangi bir gıda tüketmemeyi gerektiren bir ibadettir. Otofaji ise hücrenin kendi kendini temizleme ve yenileme sürecidir. Bu mekanizmada hücreler hasarlı ve işlevini yitirmiş yapılarını parçalayarak ortadan kaldırır ve ortaya çıkan bileşenleri enerji üretimi ile yeni hücre yapımında kullanır. Özellikle açlık durumunda aktive olan bu süreç, eski hücrelerin uzaklaştırılıp yerlerine yenilerinin oluşturulmasını sağlar.

Nobel Tıp Ödülü

Yoshinori Ohsumi'nin 2016 yılında otofaji mekanizmalarını açıklayan çalışmalarıyla Nobel Fizyoloji veya Tıp Ödülü'ne layık görülmesiyle önem kazanmış ve popüler hale gelmiştir. Vücudun "kendini yenileme süreci"



olarak da ifade edilen bu kavram kelime manası olarak kendi kendini yeme ve vücudun kendini temizlemesi olarak nitelendirilmektedir.

Orucun Sağlık Faydaları

Oruç aracılığıyla meydana gelen otofaji, oksidatif stres gibi metabolik stres faktörlerine yanıt olarak hücrelerin daha verimli çalışmasını sağlamaya destek olur. Açlık durumunda hücreler enerji için vücut depolarını kullanır. Sindirim sistemi sürekli çalışmaya ara verdiği zaman bu sistem sayesinde metabolizmanın hücresel onarımına katkı sunmuş olur.

Bedenin hayatta kalmaya yönelik oluşturduğu temizlik ve kalite kontrol mekanizmasına katkı sunan oruç,

kan şekerini düzenlemede, insülin direncinin azalmasında ve insülin duyarlılığının artmasında önemli rol oynar. Aynı zamanda iştah kontrolünü düzenleyen leptin hormonunun da duyarlılığını artırarak metabolik dengeyi destekleyebilir ve bu doğrultuda kilo kontrolünü sağlamada yardımcı olabilir. Cinsiyet hormonlarının sentezinde de rol oynayarak glikoz ve yağ metabolizmasını büyük oranda etkilemekte, lipoliz yani yağ yakımına katkı sunarak vücut ağırlığı kaybına yol açabilmektedir. Oruç sürecinde bağırsak florası dengelenirken, artan büyüme hormonu sayesinde vücut glikoz ve yağların enerji için kullanımında daha aktif hale gelebilir.

Oruçun hücresel mekanizmalara

Ramazan Orucu

Hicri takvimin en kutsal ayı olan Ramazan, hücresel arınmayı maneviyatla birleştirir. Bu süreçte midemizi dinlendirirken irademizi de terbiye ederiz. Modern dünyanın sürekli atıştırma ve tüketim alışkanlığından uzaklaşarak tutulan oruç ile hücresel düzeyde arınma, zihinde odaklanma ve dinçlik hali meydana gelir. Bu süreçte beyin hayatta kalma modundan yenilenme durumuna geçerek bilişsel fonksiyonları iyileştirir.

Oruç ile birlikte mide boşaldıkça zihin canlanmaya başlar. Kısaca, oruç fiziksel bir açlık olmaktan öte zihin ve vücudun tamamı için bir berraklaşma süreci olarak nitelendirilebilir.

katkısı hücrenin enerji organeli olan mitokondriyal sağlıktan başlayarak, DNA onarımı, otofaji, kronik metabolik hastalıkların risk faktörlerinin azalmasına kadar uzanmaktadır. Yapılan çalışmalarda herhangi bir kalori azalması olmaksızın şafaktan gün batımına kadar süren açlık döneminin glikoz ve yağ metabolizması, bağışıklık sistemi, bilişsel fonksiyon regülasyonu ve nöropsikiyatrik bozukluklara karşı korumada olumlu etkileri olduğu sonucuna varılmıştır.





GALETAS

Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi



SÖZBİR

Galeta Unları

www.galetas.com



ÇITIR ÇITIR, SAĞLIKLI LEZZET



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

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

İftarın En Şık Yorumu

Boğaz'ın en göz alıcı noktalarından birinde konumlanan The Peninsula İstanbul, Ramazan ayı boyunca özenle hazırlanmış iftar sofralarında misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor.

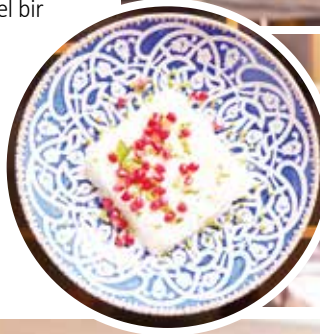
Boğaz'ın kıyısında, Tarihî Yarımada manzarasına sahip eşsiz konumuyla The Peninsula İstanbul, Ramazan boyunca misafirlerini özenle hazırlanmış lezzetler sunuyor.

Tarihî Yolcu Salonu'nun görkemli hatırasından izler taşıyan The Lobby'de, iftariyelikler ve soğuk meze çeşitleri büfede sunulurken çorbalar, sıcak başlangıçlar ve ana yemek seçenekleri à la carte olarak servis ediliyor. Geleneksel Türk tatlıları ve baklava büfesi, The Peninsula pastane şeflerinin zarif sunumları ile hem göze hem damaklara hitap ediyor.

Birbirinden farklı lezzetlerin bir araya geldiği iftar menüsünde; özenle hazırlanan ara sıcaklar, ana yemekler ve iştah açıcı tatlar öne çıkıyor. Menüde

yer alan geleneksel lezzetlere, serinletici şerbetler ve ev yapımı limonata eşlik ediyor. Ramazan ayının vazgeçilmezleri arasında yer alan güllaç, lokma ve baklava gibi klasik tatlar ise tatlı büfesinde misafirlerle buluşuyor. Ramazan ayı boyunca The Lobby'de sunulan iftar sofralarına, Türk Sanat Müziği performansı eşlik ederek keyifli bir atmosfer sunuyor.

The Peninsula, özel davetlerin ve sevdikleriniz ile bir araya geleceğiniz iftar sofraları için The Lobby'de özel bir iftar deneyimine ve Ramazan'ın geleneksel lezzetlerine davet ediyor. İftar menüsünün yanı sıra, konaklayan misafirlerine özel oda servisi ile sahur menüsü de sunuyor.



The Peninsula İstanbul

İtalya'da Bir Kış Masalı

Alba'ya yaklaşıırken manzara yavaş yavaş değişir; ovalar kaybolur, tepeler yükselir ve kışın yumuşak ışığı bağların üzerine ince bir tül gibi iner. Piemonte'nin Roero yamaçlarında yer alan Tenuta Carretta, yalnızca bir şarap üretim alanı değil, toprağın hafızasının hissedildiği bir coğrafyadır. Kışın çıplak asmalar sisin içinde kaybolur, taş yapılar yüzürlük bir sabırla yerinde durur ve insan burada zamanın daha yavaş aktığını fark eder.

Bağların ortasında yer alan restoran ise bu manzaranın doğal bir uzantısı gibidir. İçeride sıcak, yumuşak bir ışık; dışarıda soğuk, nemli bir kış akşamı... Geniş camlardan görünen bağlar, mekânın doğayla kurduğu bağı sürekli hatırlatır. Burada yemek yemek yalnızca bir öğün değil, çevreyle kurulan uyumlu bir ritüeldir.



Michelin Yıldızının Anlam Kazandığı Yer: Ristorante 21.9

Bu restoranın Michelin yıldızına sahip olması, yalnızca teknik mükemmelliğin değil, mekânın ruhuyla bütünleşen gastronomik yaklaşımın da bir göstergesidir. Burada yıldız, gösterişli sunumların değil; malzemenin doğallığını, mevsimselliği ve terroir anlayışını koruyan bir mutfak felsefesinin sonucu olarak hissedilir. Yemekler bağların, toprağın ve mevsimin hikâyesini anlatır.

Alba Mutfağının Derin Aromaları

Alba ve çevresi gastronomi dünyasında beyaz trüf mantarının baş döndürücü kokusu, Nebbiolo üzümünün güçlü karakteri, Barolo'nun katmanlı yapısı ve av etlerinin rustik zenginliğiyle tanınır. Tajarin, risotto al tartufo, vitello tonnato, Barolo şarabında ağır ağır pişmiş etler, polenta eşliğinde sunulan av yemekleri, Castelmagno ve Robiola gibi dağ peynirleri bölgenin mutfak hafızasını taşır. Bu mutfak aristokrat zarafet ile kırsal sadeliğin dengede bulunduğu bir geleneğin devamıdır.



Piemonte Kışının Gücü: Geyik Eti

Kış menüsünde karşılaşılan geyik eti, bu coğrafyanın vahşi doğasını sofraya taşıyan en etkileyici tatlardan biridir. Yoğun aromalı, mineral karakterli ve düşük yağ oranı sayesinde temiz bir profile sahip olan bu et, uzun ve sabırlı pişirme teknikleriyle yumuşak bir doku kazanır; kırmızı şarap sosu, orman meyveleri ve kök sebzelerle birleştiğinde tabakta adeta çevredeki ormanların kokusunu taşır. Bu yemek, Piemonte kışının sertliğini ve doğallığını en saf haliyle hissettirir.

Şarap ve Mutfağın Kusursuz Bütünlüğü

Tenuta Carretta'da şarap yalnızca eşlik eden bir içki değildir; mutfağın ayrılmaz bir parçasıdır. Roero Arneis'in mineral ve floral yapısı başlangıçların zarıflığını desteklerken, Langhe Nebbiolo'nun yumuşak tanenleri makarna ve peynirlerle dengeli bir uyum kurar. Güçlü ve kompleks yapısıyla Barolo ise av etleriyle birleştiğinde damakta uzun, katmanlı ve derin bir iz bırakır. Nebbiolo'nun tanenleri geyik etinin yoğun aromasıyla birleşerek şarap ile yemeğin birbirini tamamladığı kusursuz bir denge yaratır.

Mekanın Ruhu

Burada yemek, performatif bir deneyim değil; doğanın ritmiyle uyumlanan bir an'dır. Sis bağların üzerine inerken kadehte açılan şarap, yükselen yemek kokularına karışır ve zaman yavaşlar. Tenuta Carretta'da geçirilen bir akşam, yalnızca tatların değil, mekânın ruhunun da hafızaya kazındığı bir deneyime dönüşür. Piemonte'de sofraya, toprakla, mevsimle ve sabırla kurulan bir ilişkidir; burada her lokma bu ilişkinin sessiz bir anlatısıdır.

Masaya gelen tabaklar, bölgenin doğasını ve mutfak hafızasını zarif bir dille anlatıyordu. Kremamsı dokusuyla derinlik kazanan risotto, üzerine serpilmiş trüf ve yoğun peynir aromasıyla Piemonte kışının en saf lezzetlerinden birine dönüşüyordu. İnce hamurun içinde saklanan dolgularla sunulan küçük makarna lokmaları, yeşil bitkisel sosun tazeliği ve tereyağının yuvaklığıyla dengelenmişti. Kadifemsi kıvamlı, sıcak ve yatıştırıcı çorba, kışın soğukunu dışarıda bırakan yumuşak bir geçiş sunarken; sade ama rafine sunumlu sebze ve peynir dokunuşları tabakta minimal bir zarafet yaratıyordu. Tatlıda ise çıtır hamur tabanı üzerinde çikolata'nın yoğunluğu, narenciye kremasının ferahlığı ve meyvemsi dokunuşlar dengeli bir final oluşturunuyordu. Ancak gecenin hafızaya kazınan lezzetlerinden biri hiç kuşkusuz geyik eti idi.

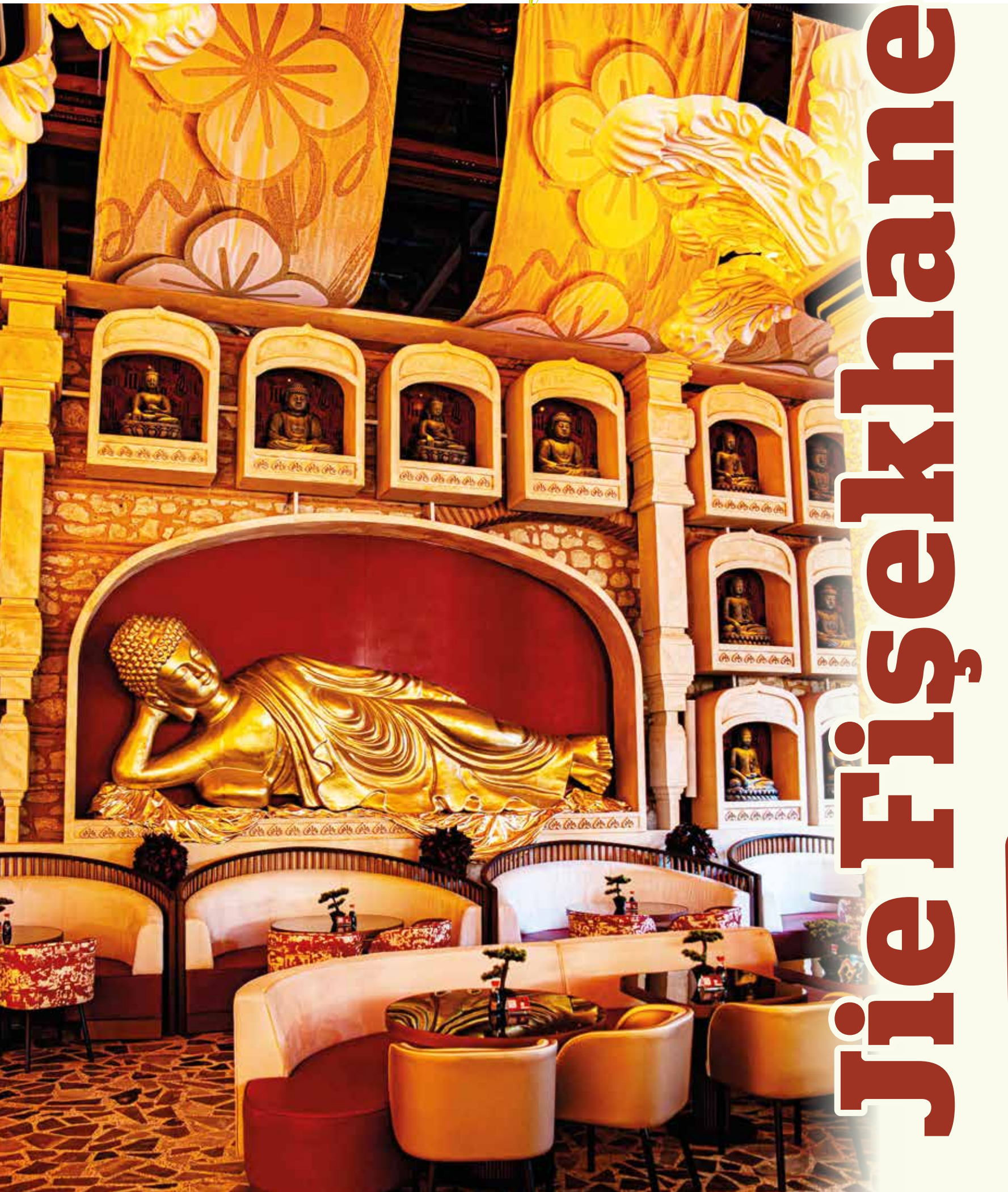


Tevveta Cevdetta

Tülay'ın Mekan
Defteri
Tülay Türken

“Geyik eti, bu coğrafyanın vahşi doğasını sofraya taşıyan en etkileyici tatlardan biri.”

“Masaya gelen tabaklar, bölgenin doğasını ve mutfak hafızasını zarif bir dilde anlatıyor.”



Jie Fi\$ekhane

İstanbul'un Yeni Gastronomi Sahnesi

Tarihi atmosferini koruyarak geçmiş bugüne taşıyan, kültür, sanat, gastronomi ve yaşamı bir araya getiren Fişekhane, gastronomi seçkisini Uzak Doğu mutfağının çağdaş temsilcilerinden Jie ile genişletiyor. Ocak ayı itibarıyla kapılarını açan Jie, kısa sürede gördüğü yoğun ilgiyle Fişekhane'nin öne çıkan gastronomi duraklarından biri haline geldi.

Farklı mutfakları bir araya getiren yapıyla şehrin sosyal ve gastronomik buluşma noktalarından biri haline gelen Fişekhane, Jie ile Japonya, Kore, Tayland ve Çin mutfaklarından ilham alan çağdaş Uzak Doğu yorumunu

seçkisine dahil ediyor.

Deneyimin Merkezinde Açık Mutfak

Jie'de yemek yalnızca bir lezzet değil, izlenen bir performans. Açık mutfak kurgusu misafirleri hazırlık sürecinin kalbine davet ediyor; ateşin ritmi, bıçak sesleri ve tabaklama detayları yemeğin hikâyesini görünür kılıyor. Menüde klasik sushi ve sashimi çeşitlerinden imza roll'lara, ramenlerden sıcak Asya tabaklarına uzanan geniş bir seçki yer alıyor. Geleneksel reçeteler modern dokunuşlarla yeniden yorumlanıyor.

Uzak Doğu'nun Dinginliği, Şehrin Ritmiyle Buluşuyor

Fişekhane'nin tarihi dokusuyla bütünleşen Jie, ahşap ve taşın çağdaş detaylarla yorumlandığı iç tasarımıyla dikkat çekiyor. Mekânda Doğu'nun yalın estetiği ile İstanbul'un dinamizmi dengeli bir atmosferde buluşuyor. Öğle yemeklerinden akşam buluşmalarına kadar günün farklı anlarına eşlik eden Jie, gastronomi ve sosyalleşmeyi aynı çatı altında bir araya getiriyor.

Sushi'den Ramen'e, Kokteylden Tatlıya

Jie'nin menüsü sushi ve sashimi çeşitlerinin ötesine geçerek Thai usulü sıcak tabaklardan Kore esintili reçe-

telere, Çin mutfağının dumpling'lerinden ramen çeşitlerine kadar geniş bir yelpaze sunuyor. Tatlı menüsünde mochi ve matchalı cheesecake gibi özgün yorumlar yer alırken, sake bazlı kokteyller ve imza içecekler sofrayı tamamlıyor. Vegan ve vejetaryen alternatifler de farklı beslenme tercihlerine hitap ediyor.

Özak Global Holding'in İstanbul'a kazandırdığı Fişekhane'nin çok katmanlı yaşam kurgusuna dahil olan Jie, Uzak Doğu'nun rafine tatlarını İstanbul'un enerjisiyle buluşturarak şehrin gastronomi rotasında güçlü bir durak olarak konumlanıyor.



Bursa'nın Kadim Mirasında Zamana Açılan Bir Sofra

Bazen bir mekâna girersiniz ve daha ilk adımda anlırsınız: Burası sadece yemek yenilen bir yer değil. İşte Han 1426 tam olarak böyle bir deneyim. Bursa Muradiye'de, yaklaşık 600 yıllık bir handa, II. Murad döneminin ruhunu iliklerinize kadar hissettiğiniz bir zaman yolculuğu...

Kapıdan içeri adım attığınız anda sizi karşılayan şey yalnızca mis gibi yemek kokuları değil; yüksek tavanların ihtişamı, taş duvarların asırlık hikâyeleri ve geleneksel motiflerin dingin zarafeti. Modern dünyanın telaşı dışarıda kalıyor, içeride ise adeta saray mutfağının ağırbaşlı asaleti başlıyor.

Bakır sahanlarda, toprak kaplarda gelen tabaklar... Sunumun kendisi bile başlı başına bir tarih dersi.

Lezzetin Hafızası: Saray Mutfağının İnceliği

Han 1426, Bursa'nın kebabla özdeşleşen gastronomi algısının çok ötesine geçtiğini hatırlatıyor. Burası, şehrin derin

"Saray Mutfağı" kimliğini gün yüzüne çıkaran özel bir adres.

Tatlandırma Sanatı

Burada tatlılık dengesi şekerle kurulmaz. Kurutulmuş incir, kayısı, mürdüm eriği ve çiçek ballarıyla sağlanan o doğal tatlılık; hem damakta zarif bir iz bırakıyor hem de sindirimi destekleyen kadim bir bilgelik sunuyor.

Tarihi Ekşilik

Domates salçasının Osmanlı mutfağına oldukça geç girdiğini biliyoruz. Bu nedenle Han 1426'nın tariflerinde koruk suyu, nar ekşisi ve sumak gibi geleneksel asidite kaynakları kullanılıyor. O hafif ekşi dokunuş, yemeğe hem karakter hem denge katıyor.

Küpler: Doğal Buzdolapları

Bedesten salondaki devasa küpler sadece dekor değil. Toprağın ve taşın serinliğini muhafaza eden, asırlık saklama zekâsının simgesi. Elektrik olmadan gıdayı koruyabilen bu sistem, Osmanlı mühendisliğinin ne kadar ileri olduğunu fısıldıyor.

Mimariyle Anlatılan Mahremiyet

Han 1426'nın penceresiz ve dışa kapalı yapısı bilinçli bir tercih. İçerideki misafir, dış dünyanın meraklı gözlerinden tamamen izole. Kapı tokmakları ise başlı başına bir hikâye:

Büyük ve kalın tokmak erkek misafirleri, daha ince ve tiz ses çıkaran küçük tokmak kadın misafirleri haber vermiş. İçeridekiler, gelenin kim olduğunu sesinden anlarmış. Zarif bir "akustik kimlik sistemi".

Suyun ritmik sesi ise mekânda sürekli bir fon oluşturuyor. Bu ses hem huzur veriyor hem de konuşmalar için doğal bir perde görevi görüyor.

Çeşme üzerindeki Enbiya Suresi 30. ayet — "Biz her şeyi sudan canlı kıldık" — suyun hem hayat hem sır taşıyan kutsiyetine bir gönderme.



Han 1426

Ramazan Sofrası Deneyimim

Gelelim benim deneyimlediğim menüye... Ramazan ayında her gün yenilenen menü konsepti zaten başlı başına bir heyecan. Benim akşamım ise unutulmazdı.

Muradiye Çorbası

Masaya ekmeğin içi oyularak servis edilen, sebzelerle zenginleştirilmiş Muradiye çorbası gerçekten çok başarılıydı. Sunum hem nostaljik hem etkileyiciydi. Kaşığı her daldırıştta hem sıcaklık hem tarih hissediyorsunuz.

Saraydan Gelen Mezeler

Masa adeta donatılmış bir ziyafet alanı gibiydi. Ortaya serpiştirilmiş soğuk salatalar ve mezeler arasında özellikle:

- Muhammara
- İnkaya vişneli yaprak sarma

Her biri dengeli, her biri karakterli. Ne fazla iddialı ne silik. Tam kararında.

Ana Yemek: Lezzetin Zirvesi

Etlî pazı sarma yumuşaklığıyla büyüledi. Dana tandır ise kelimenin tam anlamıyla lif lif ayrılıyordu. Yanındaki iç pilavla birlikte tam bir saray tabağı hissi. Baharat dengesi, etin pişme derecesi, aromaların uyumu... Gerçekten çok başarılıydı.

Final: Güllaç

Ramazan'ın vazgeçilmezi güllaçla final yaptık. Hafif, zarif ve tam olması gerektiği gibi.

Sessiz Bir Çığlık

Yemeğin ardından taş duvarlarla çevrili o gizli bahçeye çıktığınızda zaman bir kez daha yavaşlıyor. Dışarıda modern Bursa akarken, siz yüksek duvarların ardında başka bir çağın havasını soluyorsunuz.

Kuş sesleri, suyun ritmi ve taşın kokusu... Han 1426, sadece bir restoran değil.

Bir sultanın vizyonunun, bir mimarın dehasının ve Osmanlı zarafetinin bugüne ulaşan sessiz bir çığlığı.

Bursa'ya yolunuz düşerse sadece karnınızı değil, ruhunuzu da doyurmak için listenize mutlaka ekleyin.

Gastrofill için notum:

Bu bir akşam yemeği değil, bir zaman deneyimiydi.

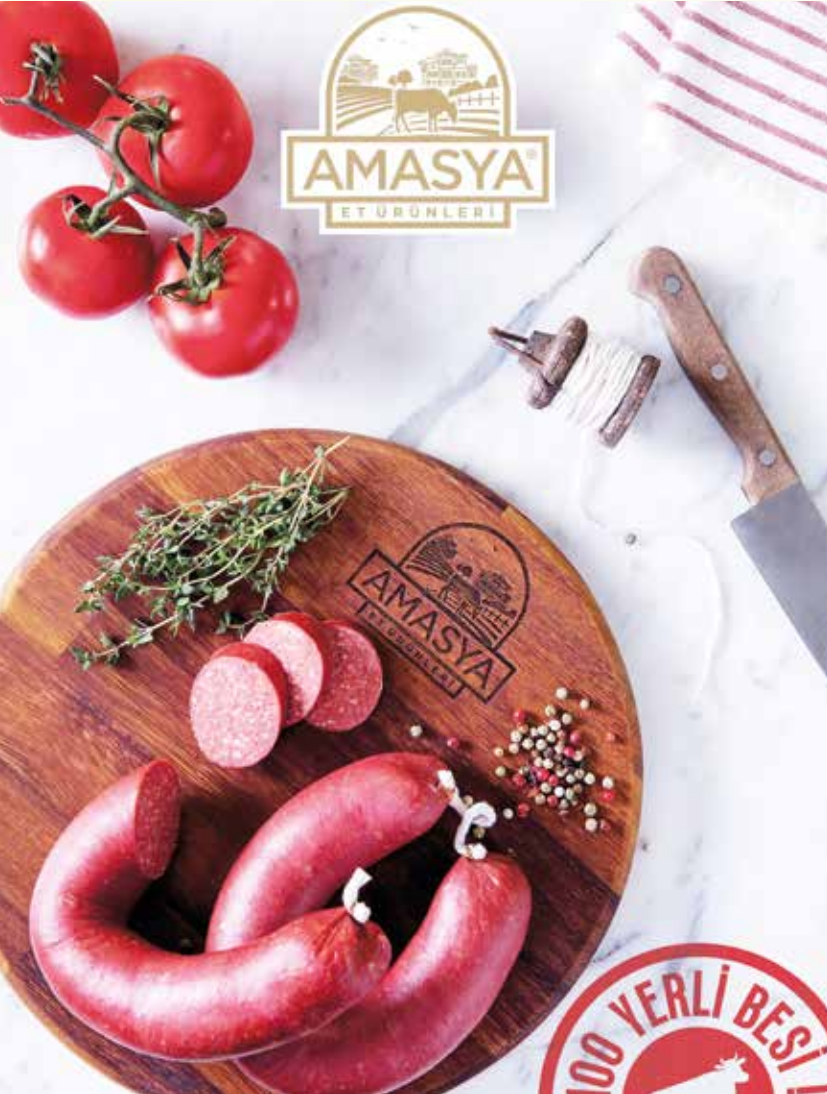
**Bak Ne Buldu
Ne Buldu**
Tuğçe Aksulu

**Enbiya
Suresi
30. ayet**
"Biz her şeyi
sudan canlı
kıldık"





Ramazan'da Etin En Güvenilir Adresi **Amasya Et Ürünleri**



Amasya Et Ürünleri, 81 ile ulaşan özel Ramazan paketi ve iftar sofralarına ilham veren QR kodlu tarif kartlarıyla mutfaktaki hazırlık sürecini kolaylaştırmayı hedefliyor.

"Önce Et İyi Olacak" mottosuyla, güvenilir ve izlenebilir üretimi ilke edinen Amasya Et Ürünleri, hijyen ve kalite standartlarından ödün vermeden hazırladığı Ramazan paketiyle geleneksel lezzetleri modern sofralarla buluşturmaya devam ediyor. Ramazan ayında dengeli beslenmenin önemine dikkat çeken marka, protein açısından zengin ürünleriyle gün boyu enerji ihtiyacını destekliyor. İftarda besleyici ve doyurucu, sahurda ise uzun süre tok tutmaya yardımcı seçenekler sunan Ramazan paketi; pratik kullanımı ve farklı öğünlere uyarlanabilen içeriğiyle öne çıkıyor. Paket içerisinde yer alan ürünler, hem hızlı hazırlanan sofralar hem de geleneksel Ramazan tarifleri için ideal bir alternatif oluşturuyor.

Amasya Et Ürünleri'nin Ramazan'a özel hazırladığı paketin içeriğinde; Şef Dana Kangal Sucuk, Çemeni Sıyrılmış Dana Pastırma ve Dana Kavurma bulunuyor. Özellikle yoğun tempoda çalışanlar ve Ramazan boyunca alışveriş sıklığını azaltmak isteyenler için avantaj sağlayan özel paket, lezzeti ve kullanım süresi avantajını bir arada sunarak Ramazan sofralarını zahmetsizce tamamlıyor. Ramazan ayının paylaşma

ve bereket ruhuna eşlik eden Amasya Et Ürünleri, köklü kalite anlayışıyla bu yıl da sofralara taşımaya devam ediyor.

Mutfakta Yeni Bir Dönem: QR Kodlu Tarif Ambalajları

Amasya Et Ürünleri, tüketicilerin hayatını kolaylaştıracak bir yeniliğe de imza atıyor. Seçili ürünlerin ambalajlarında yer alan QR kodlu tarif kartları, mutfaktaki hazırlık sürecini kolaylaştırmayı hedefliyor. Ambalajlar üzerindeki kodları taratan kullanıcılar; Bonfile, Antrikot, Kuşbaşı Yağsız/Sote, Dana Köfte (Anne Köftesi Tadında) ve Çemensiz Pastırma için özel hazırlanan pratik tarif videolarına anında ulaşabiliyor.

Ramazan Sofralarındaki Lezzet Bir Tık Uzağınızda!

Ramazan sofralarına bereket ve lezzet katacak Amasya Et Ürünleri'nin birbirinden özel lezzetleri, özel tasarımı Ramazan Paketi ile market.amasyaeturunleri.com.tr'nin yanı sıra Tıkla Gelsin, Yemek Sepeti Mahalle, Trendyol Go ve Getir Çarşı gibi e-ticaret kanallarından bir tıkla kapıya kadar sipariş verilebiliyor. Ramazan sofralarına bereket ve lezzet katmak isteyen herkes için Amasya Et Ürünleri, köklü kalite anlayışıyla tüketicilerine hem lezzetli hem de güvenilir bir deneyim sunmaya devam ediyor.

Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu



Sahurda 5 Altın Öneri

Ramazan ayında enerjik ve tok kalabilmek için sahurda dengeli bir içerik oluşturmak büyük önem taşıyor. Dyt. Melike Ertaylan Saatçi, sahur planlamasında dikkat edilmesi gereken temel noktaları şöyle sıralıyor:

Kompleks karbonhidratlara yer verin

Yeterli protein tüketin

Sağlıklı yağları ihmal etmeyin

Lif oranı yüksek sebzeler ekleyin

Yeterli su içtiğinizden emin olun

“Sağlıklı bir sahur tabağında kompleks karbonhidratlar, kaliteli protein kaynakları ve sağlıklı yağlar birlikte yer almalıdır.”

Ramazan'da Dinç Kalmak İçin Sahurda Bu Yanlışlara Dikkat



Diyetisyen Melike Ertaylan Saatçi

Ramazan ayında sahurda yapılan basit beslenme hataları, gün içinde kan şekeri dalgalanmalarına, halsizliğe, dikkat kaybına ve sindirim sorunlarına yol açabiliyor. Özellikle tek tip ve dengesiz öğünler, uzun saatler süren oruç sürecini daha da zorlaştırabiliyor.

Sağlıklı bir sahurun temelini ise dengeli tabak modeli oluşturuyor. Kompleks karbonhidratlar, kaliteli protein kaynakları, sağlıklı yağlar ve liften zengin besinlerin bir arada yer aldığı bir öğün hem uzun saatler boyunca tokluk hissi sağlıyor hem de gün boyu daha stabil bir enerji düzeyinin korunmasına yardımcı oluyor.

Dengeli Tabak Modeli Öne Çıkıyor

Diyetisyen Melike Ertaylan Saatçi, sahurda tek tip beslenmenin gün içinde ani kan şekeri düşüşlerine yol açabileceğini belirterek "Sağlıklı bir sahur tabağında kompleks karbonhidratlar, kaliteli protein kaynakları ve sağlıklı yağlar birlikte yer almalıdır. Bu denge hem uzun süre tokluk sağlar hem de enerji dalgalanmalarını önler" diyor. Özellikle yulaf gibi kompleks karbonhidrat kaynakları, sindirimi yavaşlatarak kan şekerinin dengeli

yükselmesine katkı sağlıyor. Yumurta ve yoğurt gibi protein kaynakları ise tokluk süresini uzatıyor.

"Yulaf, yumurta ve yoğurt içeren bir sahur öğünü hem protein hem de kompleks karbonhidrat açısından güçlü bir kombinasyon oluşturur" diyen Dyt. Saatçi, lif içeriğinin de sindirim sistemine destek olduğunu vurguluyor.

Lif ve Sağlıklı Yağlar Kabızlığı Önleyebilir

Ramazan ayında en sık karşılaşılan sorunlardan biri kabızlık oluyor. Uzun süreli açlık ve sıvı alımının azalması sindirim sistemini yavaşlatabiliyor. Avokado, zeytin ve ceviz gibi sağlıklı yağ kaynakları hem tokluk hissini artırıyor hem de sindirimi destekliyor. Domates, salatalık ve yeşillikler ise yüksek lif içerikleriyle bağırsak hareketlerini düzenlemeye yardımcı oluyor.

"Sahurda lif içeriği zengin besinlere yer vermek Ramazan'da sık yaşanan kabızlık probleminin önüne geçebilir" diyen Dyt. Saatçi, sebze ve yeşilliklerin sahur sofralarında mutlaka bulunması gerektiğini ifade ediyor.

Sahurda aşırı tuzlu ve basit karbonhidrat ağırlıklı be-

sinler tüketmek gün içinde daha hızlı susamaya ve enerji düşüşüne neden olabiliyor. Dengeli bir içerik ise hem metabolizmayı destekliyor hem de enerji dengesini koruyor.

Su Tüketimi İhmal Edilmemeli

Sahurda yalnızca besin içeriği değil, sıvı tüketimi de kritik önem taşıyor. Yeterli su tüketimi gün içindeki susuzluk hissini azaltıyor ve sindirim sisteminin düzenli çalışmasına katkı sağlıyor. "Ramazan boyunca yeterli su tüketimi sağlanmadığında halsizlik ve baş ağrısı daha sık görülür" diyen Dyt. Saatçi, sahur ile iftar arasında suyun dengeli şekilde tamamlanması gerektiğini belirtiyor.

Özel Erdem Tıp Merkezi Beslenme ve Diyetetik bölümünden Diyetisyen Melike Ertaylan Saatçi, Ramazan'da sağlıklı sahurun yaşam kalitesini belirlediğini vurgulayarak şu mesajı paylaşıyor: "Sahurda doğru planlanan bir tabak yalnızca açlığı ertelemek değil, gün boyunca enerji dengesini korumak ve zihinsel performansını desteklemek anlamına gelir. Ramazan'da daha sağlıklı geçirmek için sahur bilinçli planlanmalıdır."



Ramazan Sofraları Çırağan Palace Shop'un Saray Lezzetleriyle Taçlanıyor

İstanbul, 17 Şubat 2026 – Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un online alışveriş sitesi Çırağan Palace Shop, paylaşmanın, bereketin ve geleneklerin ayı Ramazan'da, Saray mutfağının ustalığını yansıtan lezzetleriyle sofralara zarif bir dokunuş katıyor. Ramazan'ın sembolü leziz ürünler, iftar buluşmalarından bayram ziyaretlerine uzanan her anı saray ihtişamıyla buluşturuyor.

Çırağan Palace Shop, Ramazan ayı boyunca Saray'daki baklava odasında, Gaziantepli baklava ustaları tarafından özel reçetelerle hazırlanan baklavaları ve geleneksel tatları bir araya getiriyor. Özenle seçilen malzemeler ve el işçiliğiyle lezzet bulan baklavalara, hem geleneksel hem de rafine bir deneyim sunuyor.

Klasik lezzetlerin vazgeçilmez temsilcisi Fıstıklı Baklava, bol Antep fıstıklı iç harcı ve kat kat çıtır dokusuyla saray mutfağının zamansız ihtişamını yansıtıyor. Saray'a özel üretilen, dışı kalaylanmış şık bir bakır tepsi içinde sunulan leziz baklava, hediyelik ikramlar için de ayrıcalıklı bir alternatif olarak öne çıkıyor.

Ramazan'a özel Soğuk Baklava; süt bazlı hafif şerbeti, ince katmanlı dokusu ve yoğun Antep fıstığı aromasıyla tatlıya daha ferah ve dengeli bir yorum getiriyor. Klasik soğuk baklavanın Rubi versiyonu da kendine özgü rengi ve aromasıyla Ramazan sofralarına modern bir dokunuş katıyor.

Meyve aromalarını sevenlerin tercihi Vişneli Burgu Baklava, vişnenin hafif ekşi notalarını Antep

fıstığının zengin lezzetiyle buluşturarak dengeli ve sofistike bir tat profili sunuyor. Ramazan ikramlarında farklı ve rafine bir alternatif arayanlar için dikkat çekici bir seçenek oluşturuyor.

Büyük ve küçük kutu seçenekleriyle sunulan tüm bu lezzetlere ek olarak, farklı klasik baklava çeşitleri de Çırağan Palace Shop'un Ramazan'a Özel Lezzetler seçkisinde bulunabiliyor.

Ramazan'ın bereketini ve Saray mutfağının seçkin lezzetlerini sofralarına dahil etmek isteyenler, Çırağan Palace Kempinski İstanbul ruhunu Saray'ın dışına taşıyan tatları www.ciraganpalaceshop.com adresi üzerinden online olarak sipariş edebiliyor; aynı zamanda otelden de teslim alabiliyor.





Terminal Kadıköy Onur Kebab'tan Ramazan'a Özel İftar Menüsü

Terminal Kadıköy'de yer alan Onur Kebab, Ramazan ayının paylaşma ve birliktelik ruhunu yansıtan özel iftar menüsüyle misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor. 19 Şubat itibarıyla başlayacak iftar servisinde, geleneksel tatların özenle hazırlandığı zengin bir sofra konukları bekliyor.

Anadolu mutfağının köklü lezzetlerini sıcak ve samimi bir atmosferde sunan Onur Kebab, Ramazan boyunca misafirlerine klasik iftar sofralarının bereketini yaşatmayı hedefliyor. Günün çorbasıyla başlayan menü, hurma, bal kaymak, tulum peyniri ve tereyağı eşliğinde kurulan iftariyeliklerle devam ediyor. Gavurdağ salatası sofraya tazelik katarken, ara sıcaklarda pastırmalı humus, haşlama içli köfte ve Adana lahmacun gibi güçlü tatlar öne çıkıyor.

Ana yemekte ise misafirlere iki farklı

seçenek sunuluyor: ustalıkla hazırlanan Adana kebab veya yumuşacık kuzu şiş. İftarın finali, Ramazan sofralarının vazgeçilmez tatlarından cevizli tel kadayıf ile yapılıyor. Menüye su, meşrubat, çay ve kahve de eşlik ediyor.

Onur Kebab, Terminal Kadıköy'de Ramazan boyunca her akşam kurulacak iftar sofralarında misafirlerini geleneksel lezzetlerle buluşturmaya davet ediyor. Detaylı bilgi ve rezervasyon için restoranla iletişime geçilebilir.



İhtişamlı Saraylardan Sanatın Kalbine Uzanan Bir Şehir



Avrupa'nın en güçlü hanedanlarından biri olan Habsburg Hanedanlığı'na ev sahipliği yapan Viyana yüzyıllar boyunca sadece siyasi değil aynı zamanda kültür ve sanatın da Avrupa'daki en güçlü merkezlerinden biridir.

Mozart'ın ezgilerinin sokaklarda yankılandığı, Klimt'in altın varaklı tablolarının saray duvarlarını süslediği, Freud'un insan zihnini çözmeye başladığı bu şehrin ihtişamlı geçmişi, bugün hala Viyana sokaklarında hissediliyor.

Viyana'nın turistler için en güzel yanlarından birisi de işlevsel bir toplu taşıma ağına sahip olması. Havalimanından S7 treni ile Wien Mitte istasyonuna gelip buradan metro aktarması yaparak şehir merkezine rahatlıkla ulaşabilirsiniz.

Gezilecek Yerler

Schönbrunn Sarayı: Habsburg Hanedanı'nın yazlık sarayı olarak kullanılan ve barok mimariye sahip olan bu ihtişamlı saray, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alıyor. Sarayın bahçeleri de başlı başına bir doğa harikası.

Hofburg Sarayı: Habsburg Hanedanı'nın kışlık ikametgahı olarak kullanılan Hofburg Sarayı'nın içinde Sisi Müzesi, İmparatorluk Daireleri, Hazine Odası, Avusturya Ulusal Kütüphanesi gibi bölümler bulunuyor. İmparatoriçe Elisabeth'in zarafetini, özgürlük arayışını ve saray hayatıyla olan iç çatışmasını anlayabilmek

için Sisi Müzesi görülmeye değer.

Belvedere Sarayı: Barok mimarinin en güzel eserlerinden biri olan Belvedere Sarayı, Gustav Klimt'in ünlü eseri The Kiss tablosunu barındırmasıyla yoğun ilgi görüyor.

Viyana Opera Binası: İlk gösterisini Mozart'ın "Don Giovanni" operasıyla yapmış ve Avrupa'nın en görkemli opera binalarından biri olan Viyana Devlet Operası, her yıl yüzlerce sanatsal etkinliğe ev sahipliği yapıyor. Dünyaca ünlü Viyana Filarmoni Orkestrası'nın sahne aldığı bu binada bir etkinliğe katılıp Viyana'nın neden müziğin başkenti olduğunu iliklerinize kadar hissetmenizi

şiddetle tavsiye ediyorum.

Graben Caddesi ve Veba Sütunu:

Şehrin en ünlü alışveriş caddelerinden biri olan Graben Caddesi'nde bulunan Veba Sütunu, büyük veba salgını sonrasında Tanrı'ya şükran ifadesi olarak yaptırılmış. Veba Sütunu, hem sanatsal hem de tarihi bir değere sahip olmasıyla ziyaretçilerin ilgisini çekiyor.

Karl Kilisesi: Barok mimarinin en güzel örneklerinden biri olan Karlskirche, veba salgını sonrası adak olarak yaptırılmış. Kilise'nin büyüleyici atmosferinde düzenlenen Vivaldi Dört Mevsim Konserine katılarak seyahatinize eşsiz bir

anı ekleyebilirsiniz.

Sanat Tarihi Müzesi: Habsburg Hanedanı'nın zengin sanat koleksiyonlarını sergilemek amacıyla inşa edilen Kunsthistorisches Museum, dünyanın en prestijli müzeleri arasında yer alıyor. Müze Bruegel, Vermeer, Rubens gibi ustaların eserlerine ev sahipliği yapıyor. Neo-Rönesans mimarisine sahip bu görkemli yapı, altın varaklı tavan süslemeleri, mermer merdivenleriyle başlı başına bir sanat eseri. Müzenin içinde bulunan kafede kahvemli yudumlarken Viyana'nın büyüleyici sanat eserlerine eşlik etmek, seyahatinin kuşkusuz en güzel anlarından biriydi.

Albertina Müzesi: Hem klasik hem de modern sanat koleksiyonlarıyla büyük ilgi gören müzede; Dürer, Picasso, Monet, Klimt gibi ustaların eserlerini görebilirsiniz. Özellikle Dürer'in "Genç Tavşan" çizimi müzenin yıldızı.

Sigmund Freud Müzesi: Modern psikanalizin kurucusu olan Freud'un yaşamı, çalışmaları ve psikanalize katkıları hakkında bilgiler bulabileceğiniz müzede aynı zamanda Freud'un orijinal mobilyaları, yazışmaları ve fotoğrafları da sergileniyor. Burası psikolojiye ilgisi olanlar için Viyana'da görülmesi gereken ve entelektüel derinliği olan duraklardan biri.

Mozart Evi: Ünlü besteci Mozart'ın yaşamına ve eserlerine dair bilgiler sunuyor. Orijinal nota örneklerinden interaktif ses deneyimine kadar birçok içeriğe sahip müze, mutlaka görülmesi gereken noktalarından biri.

Rathausplatz: Şehrin kalbinde yer alan en canlı meydanlardan biri. Yılın her dönemi hareketli olan bu meydana büyük bir Christmas Market de kuruluyor. Meydanda bulunan buz pateni pisti özellikle akşam ışıklandırmasıyla görülmeye değer.



Viyana

Aziz Stefan Katedrali: Gotik mimarisiyle şehrin en önemli dini ve kültürel simgelerinden biri. Katedralin kulesine çıkarak Viyana'yı kuşbakışı izlemek ayrı bir keyif veriyor.



Ne Yenir?

Viyana denilince akla ilk gelen lezzet tabii ki şinitzel. Bunun için en iyi adres Figlmüller. Viyana'nın meşhur kahvesi melange eşliğinde sacher torte, apfelstrudel ve kaiserschmarrn da mutlaka tadılması gereken lezzetler arasında. Cafe Sacher, Cafe Central, Figlmüller ve Demel turistlerin yoğun ilgi gösterdiği mekanlar olduğu için gitmeden önce mutlaka rezervasyon yapmanızı tavsiye ederim.

Sanata, müziğe, kültüre ve leziz yemeklere doymak için Viyana sizi bekliyor. Farklı rotalarda görüşmek dileğiyle hoşça kalın.

Konyalı Ferdi Usta'dan Ramazan'a Özel Zengin İftar Menüsü

Ramazan ayının başlamasıyla birlikte İstanbul'da iftar ve sahur mekanları da özel menülerini duyurmaya başladı. Türk mutfağının geleneksel lezzetlerini yıllardır aynı özen ve ustalikle misafirleriyle buluşturan Konyalı Ferdi Usta Ortaköy, Ramazan ayına özel hazırladığı zengin sofralarıyla iftar ve sahur buluşmalarını, hem aile buluşmaları hem de kurumsal iftar organizasyonları için unutulmaz bir gastronomi deneyimine dönüştürüyor.

Ramazan sofralarının vazgeçilmez unsuru olan paylaşım kültürü ve çeşitlilik, Konyalı Ferdi Usta'nın özel

menüsünde güçlü bir şekilde hissediliyor. Şehrin öne çıkan gastronomi adreslerinden Konyalı Ferdi Usta Ortaköy, geleneksel Konya mutfağını Boğaz manzarasıyla buluşturduğu özel Ramazan menüsünü duyurdu. Başlangıçtan tatlıya uzanan zengin içeriğiyle dikkat çeken iftar menüsü, kişi başı 1900 TL olarak misafirlere sunuluyor.

Ramazan Sofralarında Geleneksel Başlangıç

Menü, günün çorbası ve çiğköfte ile açılıyor. İftariyelikler bölümünde süzme çiçek balı, tereyağı, tulum peyniri, reçel, hurma ve zeytin yer alıyor. Rama-

zan sofralarının vazgeçilmez paylaşım kültürü, bu geleneksel sunumlarla daha ilk andan itibaren hissediliyor.

Soğuk mezelerde mevsim salata ve zeytinyağlı meze seçenekleri sunulurken; ara sıcaklarda keşkek, etli ekmek veya fındık lahmacun, Antep usulü kuru patlıcan dolma ya da içli köfte alternatifleri misafirlerin tercihi-ne bırakılıyor.

Ana Yemekte Konya ve Kebap Kültürünün Gücü

Ana yemek bölümünde ise Ana-dolu mutfağının güçlü temsilcileri öne çıkıyor. Tepsi kebabı, terbiyeli kuzu

şiş veya kuzu tandır, Adana kebab ve tavuk şiş seçenekleri; hem geleneksel lezzet arayanlara hem de kebab tutkunlarına hitap ediyor. Özellikle Konya mutfağının karakteristik tatlarını yansıtan etli ekmek ve tahinli ceviz tatlısı gibi detaylar, menüye yöresel bir kimlik kazandırıyor.

Ramazan'ın Tatlı Finali

İftar sofralarının olmazsa olmazı tatlılar arasında güllaç, fırın sütlaç, Konya tahinli ceviz tatlısı ve kabak tatlısı bulunuyor. İçecek menüsünde ise Ramazan şerbeti, meşrubat, çay ve Türk kahvesi yer alıyor.

Boğaz Manzarasında İftar ve Kurumsal Organizasyon Alternatifi

Ortaköy'ün eşsiz atmosferinde, Boğaz manzarası eşliğinde kurulan Ramazan sofraları; ailelerin, dost gruplarının ve iş dünyasının bir araya geldiği özel buluşmalara ev sahipliği yapıyor. Merkezi konumu ve geniş oturma alanlarıyla Konyalı Ferdi Usta, Ramazan ayı boyunca hem kurumsal iftar organizasyonları hem de aile buluşmaları için alternatif oluşturuyor.





Tatlılarda güllaç, geleneksel tatlı tabağı, çıtır bal kabağı ve karadutlu profiterol, alternatif olarak haşhaşlı revani, yanık süt helvası ve kadayıflı fıstık sarma baklava ile konuklara benzersiz bir final sunuyor.

Lokanta Feriye İftar sofralarını yeniden yorumluyor



Istanbul Boğazı'nın kıyısında, tarihi atmosferiyle konuklarına ayrıcalıklı bir gastronomi deneyimi sunan Lokanta Feriye, Ramazan ayında misafirlerini özel iftar menüsüyle ağırlıyor. Michelin Guide, Gault&Millau ve The Times listelerinde yer alan Lokanta Feriye, geleneksel tatlıları modern dokunuşlarla buluşturan özgün menüsü ve Boğaz manzarası eşliğinde özel iftar davetlerine ev sahipliği yaparak Ramazan sofralarına lezzet ve zarafet katıyor.

Bir c-paces Group işletmesi olan Lokanta Feriye, köklü tarihi, eşsiz konumu ve rafine mutfağıyla İstanbul'un en seçkin gastronomi adreslerinden

biri olmaya devam ediyor. 2023 yılından bu yana Michelin Guide ve Gault&Millau'da; 2026 The Times 'İstanbul'un en iyi restoranları' gibi prestijli gastronomi rehberlerinde yer alarak uluslararası arenada da kendini kanıtlayan Lokanta Feriye, Ramazan ayında da lezzet, modern dokunuşlar ve misafirperverliği bir araya getirerek, konuklarına unutulmaz bir deneyim sunuyor.

İftar menüsünün her detayı, özenle hazırlanıyor

İstanbul'un en prestijli lokasyonlarından birinde, Boğaz manzarası eşliğinde unutulmaz bir iftar

deneyimi yaşamak ve Ramazan ayının beraberlik ruhunu hissetmek isteyen misafirler, Lokanta Feriye'nin benzersiz atmosferinde bir araya geliyor. Executive Chef Birkan Erköylü tarafından her detayı özenle hazırlanan iftar menüsü, zengin iftariyelikler ve Feriye'ye özgü şerbetiyle başlıyor. Menü; bol otlu taze bakla, zerdeçalı mercimek ya da kuzu gerdan çorbası seçenekleriyle devam ediyor. Ara sıcaklarda etli pazı sarma, haşlama içli köfte ve ısırganlı lor böreği öne çıkarken ana yemeklerde Konya fırın kebabı, dana etli beğendili kebab, neza-ket köftesi, sebzeli tavuk şiş ve ızgara deniz levreği gibi imza lezzetler konuklara sunuluyor.

Feriye'de özel iftar davetleri
Boğaz'ın eşsiz manzarasına ve İstanbul'un ikonik silüetlerine karşı unutulmaz bir iftar deneyimi için Feriye, yalnızca restoranı ile değil çeşitli kiralanabilir alanlarıyla da öne çıkıyor. Yeşil ve mavinin buluştuğu Feriye'nin kiralanabilir alanları arasında "Boğaz, Yalı, Cam Salon, Fuaye, Galeri, Hol, Mutfak, Park, Rihtım ve toplantı salonları" yer alıyor. Bu alanlar, kalabalık grupların özel iftar davetleri ve etkinlikleri için ideal bir ortam sağlıyor.



Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 fabro_foods

www.fabrofoods.com



TEODER

Tüm Etkinlik ve Organizatörler Derneği

TEODER Premium Card ile bir çok ayrıcalık **senin olacak!**



TEODER Premium Card sahibi olmak için, Etkinlik ve Turizm Endüstrisinde aktif bir firmanızın olması ve TEODER'e üye olmanız gerekmektedir.

TEODER Premium Card, para ya da kredi kartı değildir. Üyelerimiz için oluşturulmuş olan TEODER kurumsal kartıdır! Para ya da değerli maden alışverişlerinde geçmez. TEODER Premium Card üye işyerleri, TEODER üyelerine çeşitli kampanyalar gerçekleştirebilir.

TEODER'lilere ayrıcalıklar sunan Üye işyeri olmak için lütfen info@teoder.com e-posta adresine talep maili iletin!

www.teoder.com





Ramazan sofralarına yakışır Kıbrıs tatlısı

Kıbrıs tatlısı, şerbetli tatlıların daha zarif ve modern yüzüdür. Galeta unuyla hazırlanan kek, klasik şerbetli dokulardan farklı olarak daha hafif ve gözenekli bir yapı sunar. Bu yapı sayesinde şerbeti emer ama ağırlaşmaz.

İçindeki ceviz kırılmalık katarken, Hindistan cevizi aromatik bir yumuşaklık verir. Üzerine gelen ipeksi süt kreması ise tüm katmanları dengeler. Bu tatlıda asıl mesele gösteriş değil, dengedir. Şerbet soğuk, kek sıcak olmalı. Krema pürüzsüz ve parlak kalmalı. Ve Hindistan cevizi cömertçe serpilmelidir.

Bir dilim aldığınızda yoğunluk değil, uyum hissedersiniz. İşte Kıbrıs tatlısının karakteri tam da budur. Baklava kadar ağır değil revani kadar az katmanlı değil son yıllarda evlerde ve pastane vitrinlerinde çokça yerini almaktadır.

Kek için

- 3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 100 g toz şeker (½ su bardağı)
- 100 ml sıvı yağ (½ su bardağı)
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı Hindistan cevizi
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 paket kabartma tozu (10 g)

MALZEMELER

Şerbet için

- 400 ml su (2 su bardağı)
- 300 g toz şeker (1,5 su bardağı)
- 1 paket vanilya

Krema için

- 1 litre süt
- 1 su bardağı nişasta
- 100 g toz şeker (½ su bardağı)
- 1 paket vanilya
- 1 paket toz krem şanti

Üzeri için

- Bolca Hindistan cevizi

Su ve şekeri tencereye alıp kaynamaya bırakın.

HAZIRLANILIŞI

Kaynadıktan sonra 15 dakika orta ateşte pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyin ve tamamen soğumaya bırakın. Şerbet mutlaka soğuk, kek sıcak olmalı. Yumurta ve şekeri mikserle açık renk alıp hacimlenene kadar çırpın. Sıvı yağı ekleyin.

Galeta unu, Hindistan cevizi, ceviz ve kabartma tozunu ilave edip kısa süre karıştırın.

Yağlanmış 25x35 cm dikdörtgen borcama eşit şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 160°C fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

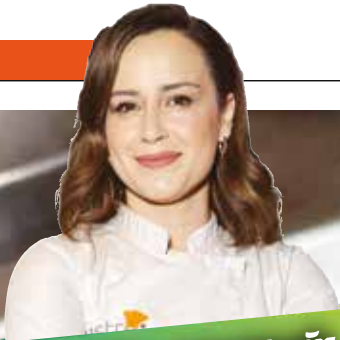
Fırından çıkan sıcak kekin üzerine soğuk şerbeti gezdirin ve tamamen çekmesini bekleyin.

Süt, nişasta, şeker ve vanilyayı tencereye alın. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp ayrı bir kaba aktarın.

İçine toz krem şanti ekleyin ve mikserle pürüzsüz olana kadar çırpın.

Şerbetini çekmiş ve soğumuş kekin üzerine kremayı spatula yardımıyla yayın.





Sevir'in Mutfağı
Sevil Karaca



Dinlendirme Üzerine bolca Hindistan cevizi serpin.
Buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin.

CVK Park Bosphorus'ta Ramazan Keyfi: **Gümüşsuyu Restaurant'ta**



İstanbul'un kalbinde bulunan, CVK Hotels & Resorts Grubu'nun lüks segmentteki oteli CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul'un eşsiz manzarasına sahip mekânlarından Gümüşsuyu Restaurant, unutulmaz bir Ramazan için misafirlerini bekliyor.

Gümüşsuyu Restaurant, İstanbul'un eşsiz silüetine karşı kurulan iftar sofraları, özenle hazırlanan menü ve canlı fasıl müziği eşliğinde Ramazan'ın geleneksel ruhunu zarif bir atmosferde yaşıyor.

Bolluk ve bereket temasıyla hazırlanan iftar menüsü, serpme iftariyelikler, geleneksel zeytinyağlı çeşitleri, salata ve günün çorbası ile başlıyor. Ardından fırından çıkan özenle hazırlanmış ara sıcaklar, iftar sofralarına sıcak

bir dokunuş katıyor. Ana yemek seçeneklerinde ise geleneksel lezzetlerden kesme döner, tavuk sarma, hünkar beğendi ve kuzu tandır gibi özel lezzetler sunuluyor. Bu ayrıcalıklı deneyim, Ramazan'a özel hazırlanan seçkin tatlı ikramlarıyla zarif ve unutulmaz bir finale tamamlanıyor.

Canlı fasılın nostaljik ezgileri, geleneksel ramazan etkinlikleri ve huzur veren atmosferiyle Gümüşsuyu Restaurant, sevdikleriyle birlikte Ramazan'ın maneviyatını paylaşmak isteyenler için özel bir buluşma noktası sunuyor.

Ramazan ayı boyunca Gümüşsuyu Restaurant'ta sunulan iftar menüsü kişi başı 3.900 TL olup, 0-6 yaş arası misafirler ücretsiz olarak ağırlanmaktadır.





Ramazan'ın Zarafeti Fairmont Quasar İstanbul'da

Şehrin merkezinde konumlanan Fairmont Quasar İstanbul, Ramazan ayına özel hazırladığı gastronomi ve iyi yaşam deneyimleriyle misafirlerini geleneksel değerlerle modern lüksün iç içe geçtiği seçkin bir atmosferde ağırlamaya hazırlanıyor. Paylaşmanın, birlikteliğin ve maneviyatın öne çıktığı bu özel dönem; özenle tasarlanan iftar sofraları ve yenileyici spa ritüelleriyle Fairmont imzasını taşıyan bütünsel bir deneyime dönüşecek.

Aila'da Ramazan Sofralarına Zarif Bir Dokunuş

Otelin imza restoranı Aila Restaurant, Ramazan boyunca sunacağı zengin açık büfe iftar sofralarıyla Türk mutfağının köklü mirasını rafine bir yorumla misafirlerle buluşturacak. İftariyeliklerden mezeye, çorbalardan fırın lezzetlerine, ana yemeklerden geleneksel tatlılara uzanan geniş seçki; lezzet çeşitliliğini estetik sunum anlayışıyla bir araya getirecek.

Canlı istasyonlarda hazırlanacak kumda Türk kahvesi, boza, Osmanlı macunu ve geleneksel şerbet çeşitleri, iftar deneyimine nostaljik ve ritüelistik bir katman ekleyecek. Akşamın ruhunu tamamlayan hat sanatı uygulamaları ve canlı fasıl dinletisi ise davetlilere yalnızca bir akşam yemeği değil, kültürel derinliği olan bütüncül bir Ramazan atmosferi sunacak.

Şefler Önder Cantürk, Kemal Can Yurttaş ve Coşkun Karabacakoglu imzasını taşıyan özel menü; ustalıkla kurgulanan lezzet dengesi, modern sunum detayları ve mevsimine

uygun seçkisiyle sofralara zarif bir karakter kazandıracak.

Ramazan'da Beden ve Ruh İçin Yenilenme

Ramazan ayının dingin atmosferinden ilhamla tasarlanan "Ramadan Relaxation" spa paketi, bedensel ve zihinsel arınmayı odağına alan özel bir bakım deneyimi sunacak.

Tarih: 19 Şubat – 19 Mart 2026

Süre: 45 dakika

İçerik: Geleneksel Türk Hamamı & Bal Maskesi

Nazik peeling uygulamasıyla başlayacak hamam ritüeli, cildi ölü deriden arındırırken kan dolaşımını destekleyecek. Devamında uygulanacak bal maskesi, yoğun nemlendirici ve besleyici etkisiyle cilde canlılık kazandıracak. Bakım süreci boyunca hissedilen rahatlama, Ramazan'ın yavaşlayan ritmiyle uyumlu bir yenilenme hissi yaratacak.

Ramazan'ın Paylaşım Ruhuna Yakışan Bir Buluşma Noktası

Fairmont Quasar İstanbul, Ramazan ayı süresince sevdikleriyle aynı sofrada buluşmak, geleneksel lezzetleri seçkin bir atmosferde deneyimlemek ve iyi yaşam ritüelleriyle yenilenmek isteyen misafirler için şehirde ayrıcalıklı bir buluşma noktası olacak. Gastronomi ve wellness deneyimlerinin dengeli birlikteliği, Ramazan'ın ruhuna zarif bir yorum katarken; otelin imza misafirperverliği bu özel döneme unutulmaz bir çerçeve çizecek.



Sağlıkla!



T - Olive
&
Olive Oil Co.

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





İstanbul'un iki seçkin noktasında konumlanan Four Seasons Hotel Sultanahmet ve Four Seasons Hotel Bosphorus, Ramazan ayının manevi atmosferini bu yıl da özenle hazırlanan iftar ve sahur sofralarıyla karşılıyor. Tarihi yarımada'nın huzurlu dokusu ile Boğaz kıyısındaki zarif atmosfer, geleneksel mutfağın rafine yorumları eşliğinde konuklarla buluşuyor.



Four Seasons İstanbul'da Ramazan: Bereketli ve Lezzetli Sofralar

Four Seasons Hotel Istanbul at Sultanahmet

Tarihi yarımada'nın kalbinde hizmet veren otelin ferah avlusunda yer alan restoranı AVLU'da, Executive Chef Özgür Üstün ve ekibinin özenle hazırladığı seçmeli iftar menüsü, Ramazan akşamlarını canlı fasıl müziği eşliğinde geleneksel tatlarla buluşturuyor. İftar sofraları süzme mercimek çorbası ile açılıyor; hurma, zeytin, yerel peynirler ve manda kaymağı gibi zengin iftariyelikler ile humus, muhammara ve yaprak sarma gibi klasik mezeler sofraya geliyor. Odun fırından çıkan etli ekmek ve tereyağında kavrulmuş ceviz ile yoğurt eşliğinde sunulan tulum peynirli ve ispanaklı piruhi, menünün öne çıkan sıcak lezzetleri arasında yer alıyor.

AVLU'da sunulan iftar deneyiminde ana yemekler, pilav eşliğinde seçmeli olarak servis ediliyor. Patates, arpacık soğan ve ayva ile hazırlanan terbiyeli kereviz yemeği; Çatalca organik körpe tavuk but ile hazırlanan piliç roti; tereyağında kızartılmış trnık pide üzerinde sunulan pideli köfte; köz sebzeler ve kekikli et sosu eşliğinde ızgara dana şaşlık ile ağır ateşte pişirilmiş Trakya kuzu gerdandan hazırlanan kuzu tandır, konukların tercih edebileceği lezzetler arasında bulunuyor. Tatlı finalinde paylaşım kültürünü yansıtan ılık künefe ve Antep fıstıklı katmer gibi klasikler, zengin bir tatlı seçkisiyle birlikte sunuluyor. Sahur servisinde ise çorba ile başlayan, hafif ama doyurucu içeriklerden oluşan dengeli bir menü konukları bekliyor.



Four Seasons Hotel Istanbul at the Bosphorus

Boğaz kıyısındaki konumu ve ferah atmosferiyle dikkat çeken Four Seasons Hotel Bosphorus, Ramazan sofralarında geleneksel dokunuşlarla zenginleştirilmiş geniş bir lezzet seçkisi sunuyor. Kurulan büfede iftariyeliklerden bölgesel mezeler seçkisine, içli köfteden odun fırınında hazırlanan pide çeşitlerine kadar geniş bir yelpaze sunuluyor. Izgara çeşitleri ve kebaplar, Boğaz manzarası eşliğinde servis edilerek iftar deneyimini keyifli bir buluşmaya dönüştürüyor. Tatlı büfesinde ise lokma, künefe, zerde ve güllaç gibi geleneksel tatların yanı sıra çikolata ve dondurma seçenekleri de yer alıyor.

Terasın özel noktalarından birinde konumlanan Ocakbaşı ise daha butik bir atmosfer arayanlar için dört aşamalı bir set menü sunuyor. Menü, mercimek çorbası ile başlıyor; pastırma, bal ve manda kaymağı, tulum peyniri ve hurma gibi iftariyeliklerin yanı sıra humus, babagannuş, muhammara ve haydari gibi klasik mezeler sofraya geliyor. İçli köfte ve pazı dolmasının ardından ana yemekte ocakbaşı mutfağının güçlü temsilcisi Adana kebabı sunuluyor. Final, şerbetli ve sütlü tatların bir arada yer aldığı karışık Türk tatlı tabağı ile yapıyor.

Konuklar dilerlerse à la carte menüden seçimler yapabiliyor; ayrıca sevdikleriyle birlikte kendilerine özel ayrılmış iglolarla, ayrıcalıklı bir akşam deneyimi yaşayabiliyor.



Doğuş Çay, 2025 yılının 'En İtibarlı Çay Markası' oldu!

Doğuş Çay, Marketing Türkiye ile Akademetre iş birliğiyle 12'ncisi gerçekleştirilen The ONE Awards Bütünleşik Pazarlama Ödülleri'nde 'Yılın En İtibarlı Çay Markası' ödülünü kazandı. Doğuş Çay'ın Yönetim Kurulu Üyesi Harika Karakan Batallı, "Bu değerli ödüle özellikle halkımızın oylarıyla layık görülmeekten onur duyuyoruz dedi.

MUKO İLE Her telden

Önemli markalar 2026 yeni koleksiyonlarını vitrine çıkarırken, sanat ve turizm alanında da yeniliklerle dolu bir sezon bizi bekliyor.

Mukaddes Kaya



Atasay'da pırlantada 1 yıl boyunca tak tak değişim

"Eda Ece ile Tak Tak Konuşuyoruz" mottosuyla net ve güven veren avantajlarını bir reklam serisiyle tüketicilerle buluşturan Atasay, üçüncü filminde tüm pırlanta ürünlerinde 1 yıl boyunca değer kaybı olmadan değişim güvencesini vurguluyor.



Obsidian Dreams: ILVI Sonbahar-Kış 2025/26

Koleksiyonun kalbinde; geceyle özdeşleşen kadın gücü, şehir ışıklarıyla buluşan feminen cazibe ve obsidienin gizemli enerjisi yer alıyor. Siyah ve koyu tonlar koleksiyonun temelini oluştururken; derin kırmızılar tutkuyu, mavi ve yeşiller kışın dingin gücünü yansıtıyor.



Koreli Dermokozmetik Marka Cellvane Türkiye'de

Koreli bilim insanları tarafından geliştirilen dermokozmetik marka Cellvane, cilt bakımında hücresel yenilenmeyi merkeze alan bilim temelli yaklaşımıyla Türkiye pazarına giriş yaptı. %99,9 saflık oranına sahip PDRN içeriğiyle dikkat çeken marka, 5 Şubat'ta Soho House İstanbul'da düzenlenen özel bir lansman etkinliğiyle tanıtıldı.



Parex'ten Kelebek Etkisi: Küçük Bir Değişim, Büyük Bir Dönüşüm

Parex, stratejik bir adımla marka kimliğini yenileyerek daha modern ve sade bir görünüme kavuşuyor. Yenilenen logo ve güncellenen görsel diliyle Parex, temizlik ve günlük yaşamı kolaylaştırma yaklaşımını yalın ama daha güçlü bir şekilde ifade ediyor.





XO CAPE ARNNA 2026'da "New Way Of Feeling Alive" Mottosuyla Lüksü, İyi Hissetme Sanatına Dönüştürüyor

XO Cape Arnna, 2026 sezonuna "New Way of Feeling Alive" mottosuyla giriyor. Bu motto yalnızca bir söylem değil; markanın yeni sezondaki deneyim yaklaşımının özü. Daha canlı hissetmek,

daha derin yaşamak ve anın içinde gerçekten var olmak... XO Cape Arnna, ultra her şey dahil lüks anlayışını yalnızca hizmet ve konforla değil, duygusal bir boyutla da yeniden tanımlıyor.



Tayf Kısa Film Festivali 5. Yılında...

TAYF Kültür Sanat Derneği tarafından düzenlenen ve T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Sinema Genel Müdürlüğü ile İstanbul Topkapı Üniversitesi'nin destekleriyle gerçekleştirilecek 5. TAYF Kısa Film Festivali, bu yıl 9-12 Mayıs 2026 tarihleri arasında Atlas Sineması'nda sinemaseverlerle buluşacak. 5. TAYF Kısa Film Festivali için başvurular 1 Mart 2026'da sona erecek.



Beyoğlu'nun Yeni Ritmi: Canopy by Hilton Istanbul Taksim

Tarlabası'nın yenilenen sokaklarında konumlanan Canopy by Hilton Istanbul Taksim; sanattan gastronomiye, tasarımdan sosyal yaşama uzanan tarzı ile Beyoğlu'nun katmanlı hikayelerine çağdaş bir yaşam deneyimi ekliyor. Canopy by Hilton markasının Türkiye'deki ilk adresi olan Canopy by Hilton Istanbul Taksim, Beyoğlu semtine Hilton'un "lifestyle" segmentini yansıtan yepyeni bir otel kazandırdı.



Fakir Hausgeräte, German Design Awards 2026'da Tasarım Gücünü Tescilledi

Avrupa'nın en prestijli tasarım yarışmalarından biri olan German Design Awards 2026 sonuçları kapsamında, Fakir Hausgeräte'nin yarışmaya katılan ürünleri uluslararası jüri tarafından yapılan değerlendirme sonucunda 4 farklı kategoride "Excellent Product Design" ödülüne layık görüldü. Elde edilen bu başarı; Saruhan Holding'in tasarım vizyonunun ve HSVO'nun yenilikçi yaklaşımının global ölçekte karşılık bulduğunu ortaya koyuyor.





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



Borsa Restaurant'ta Geleneksel İftar Sofraları **Çırağan Sarayı**'nda Kuruluyor

Türk mutfaklarının köklü mirasını çağdaş dokunuşlarla yorumlayan Borsa Restaurant Ramazan ayına özel geleneksel iftar sofralarıyla bu yıl da Çırağan Sarayı'nda görkeminde misafirlerini ağırlıyor. Çırağan Palace Kempinski'de Boğaz'a nazır etkileyici manzarasıyla konumlanan, kısa sürede şehrin sevilen yeni adreslerinden biri haline gelen Rüya İstanbul, Ramazan ayında Borsa'nın imzasını taşıyan iftar sofralarını ev sahipliği yapıyor.

Borsa Restaurant ile aynı mutfak mirasını ve aynı kurucu vizyonu paylaşan, Anadolu mutfaklarını modern bir bakış açısıyla dünyaya taşıyan Rüya İstanbul, Cannes, Dubai ve Riyad'ın ardından Çırağan Sarayı'ndaki yolculuğunda gelenekten beslenen, zamansız lezzet anlayışının ortak bir yansıması olarak sürüyor. Bu birliktelik ile Kandilli'deki adresinin yanı sıra Rüya İstanbul'da da sunulan Ramazan menüsüyle Borsa Restaurant, bu aya özel hazırladığı seçkiyi Rüya'nın çağdaş Anadolu mutfak yaklaşımıyla bir araya getiriyor. Geçtiğimiz yıl ilk kez

Çırağan Sarayı'nda başlayan bu özel Ramazan buluşması, ikinci yılında Borsa Restaurant'ın ustalığı ile Rüya İstanbul'un çağdaş Anadolu mutfakı perspektifini aynı sofrada bir araya getiriyor. Saray zarafetinin eşlik ettiği bu özel deneyimde, Ramazan'ın paylaşma ruhu, geleneksel iftar sofralarının inceliği ve Anadolu'nun zengin lezzetleri buluşuyor.

Ramazan'a özel menü, geleneksel iftariyeliklerle başlıyor. Kayseri pastırması, Akcaabat tereyağı, Vakıfkebir pidesi ve peynir çeşitlerinden oluşan başlangıç seçkisini; mevsiminde seçilen malzemelerle hazırlanan zeytinyağlılar, ferahlatıcı salatalar ve günün sıcak çorbası takip ediyor. Sıcak başlangıçlarda, Borsa'nın meşhur su böreği, etli karalahana sarması ve mandıra yoğurdu yer alıyor. Ana yemekler ise özenle hazırlanan üç farklı lezzetten oluşuyor: yaprak kesim et döner, ızgarada pişirilmiş Borsa usulü köfte ve hünkar beğendi eşliğinde Konya usulü taş fırında kuzu tandır. Her biri geleneksel tariflere sadık kalınarak özenle pişiriliyor.

Rüya İstanbul'un sevilen imza lezzetleri de Ramazan menüsüne eşlik ediyor. Taş fırından çıkan iki peynirli Karadeniz pidesi, kemik iliğiyle zenginleştirilen humus ve Rüya'nın imza çikolatalı tatlısı, Borsa'nın klasiklerini tamamlayan lezzetler arasında yer alıyor. Menü'nün finalinde ise güllaç, baklava, şekerpare, kazandibi, fırın sütlaç, vişneli ekmek kadayıfı, Borsa usulü hurmalı incir tatlısı taze profiterol gibi geleneksel tatlılar servis ediliyor.

Borsa Restaurant'ın yıllara yayılan mutfak mirasını Rüya İstanbul'un çağdaş atmosferiyle buluşturan bu özel Ramazan menüsü, paylaşım kültürünü merkezine alan sofralarda Boğaz'a karşı misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor.



Hilton İstanbul Bomonti'de Ramazan Ayına Özel İftar Sofraları



Hilton İstanbul Bomonti'de yer alan The Globe Restaurant, Ramazan ayı boyunca her güne özel olarak hazırlanan iftar menüleri ve özenli sunumlarıyla misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor.

Birlikte olmanın, paylaşmanın ve dayanışmanın önemini hatırlatan Ramazan ayı, Hilton İstanbul Bomonti'nin sıcak atmosferinde unutulmaz sofralara dönüşüyor. Hilton İstanbul Bomonti'nin bünyesinde yer alan The Globe Restaurant, her güne özel olarak hazırlanan iftar menüleri ve sunumlarıyla Ramazan ayını yaşatmaya devam ediyor.

Ramazan ayına özel olarak hazırlanan menülerle; şeflerin özenle hazırladığı sıcak çorbalar, mezeler, ana yemekler ve tatlılardan oluşan zengin bir iftar deneyimi sunuluyor. Günlük olarak değişen menüler, her gün farklı lezzetleri tatma imkânı sağlıyor. Yemek sonrası ikramlıklar eşliğinde çay ve

kahve sunuluyor.

İftar deneyimini tamamlayan sunumlar arasında; kumda Türk kahvesi, Türk Çayı Köşesi, birbirinden lezzetli şerbetler ve çeşitli kahveler yer alıyor. The Globe Restaurant'ta ramazan temasına uygun müzik yayını da yapılırken, talep edilmesi halinde grup rezervasyonları için canlı müzik hizmeti de organize ediliyor. Bu sene kişi başı ramazan menü fiyatı ise 3.000 TL olarak sunuluyor.

Hilton İstanbul Bomonti, 40 kişiden 1.400 kişiye kadar farklı büyüklükte grupların ağırlanabildiği ferah ve şık salonlarında, şirketlere ve gruplara özel iftar organizasyonları için özel menü ve fiyat seçenekleri bulunuyor. Hilton İstanbul Bomonti'nin deneyimli mutfak ekibi, birbirinden nefis yemekleri ve tatlılarıyla konukların yüzünü güldürürken; otelin içinde yer alan ödüllü eforea Spa ise misafirlerin günün yorgunluğunu unutmalarını sağlıyor.



Raffles İstanbul Ramazanı Geleneksel İftar Büfesiyle Karşılıyor

Raffles İstanbul, Ramazan ayı boyunca her gün iftar büfesinde Türkiye'nin yedi bölgesinden seçkin yöresel lezzetleri misafirlerine sunuyor. Fasil eşliğinde servis edilecek özel tatlar, Raffles Teras'ta misafirlere Ramazan ayının özlenen atmosferini yaşıyor.

İSTANBUL, 16 Şubat 2026 – Şehrin kalbindeki eşsiz konumuyla Raffles İstanbul, Ramazan'ı geleneksel ve bereketli iftar büfesiyle karşıyor. Ramazan ayı boyunca her gün Raffles Teras'ta fasil eşliğinde gerçekleştirilen iftar deneyiminde, Türkiye'nin yedi farklı bölgesinden enfes yöresel lezzetler misafirlerle buluşuyor.

Anadolu mutfağına özel canlı istasyonlar, Hataylı şeflerin özenle hazırladığı Osmanlı mezeleri, odun ateşinde pişen ızgara ve kebab çeşitleri, Raffles İstanbul'un dillere destan döneri ve geleneksel Türk tatlıları, unutulmaz bir lezzet şöleni vadediyor.

Zarafet ve lezzeti harmanlayan iftar deneyimi, 19-28 Şubat tarihleri arasındaki rezervasyonlarda %15, Ramazan ayı boyunca 10 kişi ve üzeri grup rezervasyonlarında ise %15 indirim ayrıcalığıyla sunuluyor. Paylaşmanın ruhunu yansıtan iftar büfesi, 6 yaş ve altındaki minik misafirlere ücretsiz, 7-12 yaş aralığındakilere ise %50 indirimli olarak sunuluyor.





Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

ÖNALLAR

1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788
S Ü T



Ayvalık'tan Sofralara Saf Lezzet: Sadık Amca Zeytinyağları

Ayvalık'ın zeytinle kurduğu kadimbağdan ilham alan Sadık Amca Zeytinyağları, Ege'nin doğallığını vezanaatkârlığını sofralara taşıyor. Bölgenin iklimi, toprağı ve zeytin ağacının karakteriyle şekillenen üretim anlayışı, her şişede saf lezzet ve yüksek kaliteyi bir araya getiriyor.

Kurucusu Sadık Şengel'in zeytineve toprağı duyduğu saygıyla şekillenen marka yaklaşımı, yalnızca bir üretimsürecini değil; kuşaktan kuşağı aktarılan bir emeğı temsil ediyor. Sadık Amca Zeytinyağları, %100 doğal, katkısız ve 26°C altı soğuk sıkım yöntemiyle üretilen zeytinyağlarıyla, zeytinin doğasından gelen aromayı olduğu gibikorumayı amaçlıyor.

Hasat döneminde özenle seçilen zeytinler, en kısa sürede işlenerek doğallığını kaybetmeden yağı

dönüşüyor. Geleneksel bilgi birikimi ile modern üretim standartlarını buluşturan Sadık Amca, aromatik yoğunluğu yüksek, dengeli ve rafine bir lezzet profili sunuyor. Her damla, Ayvalık zeytinlerinin karakterini ve emeğin karşılığını yansıtıyor.

"Her Şişe, Bir Değer Taşır"

Sadık Amca için zeytinyağı üretimi, iyiliğı çoğaltmanın bir yolu. Markanın merkezinde yer alan iyilik felsefesi, sosyal faydaya dönüştüğü bir modelle destekleniyor. Sadık Amca, satış gelirlerinin belirli bir bölümünü üniversite eğitimi desteğine aktarılan Sadık Olanlar Fonu aracılığıyla kız öğrencilerin eğitimine aktararak sürdürülebilir bir sosyal yatırım gerçekleştiriyor. Bu çalışma, Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneğı (ÇYDD) ile ortak yürütülüyor ve şeffaf şekilde raporlanıyor.

Değerlerden Doğan Bir Marka Yaklaşımı

Sadık Amca Zeytinyağları, iytarım uygulamalarını yalnızca bir üretim yöntemi olarak değil, bir yaşam anlayışı olarak benimsiyor. Markanın temelinde; dürüstlük, emeğı saygı, doğayla uyum, paylaşım ve sürdürülebilirlik yer alıyor. Her ürün, bu değerlerin bir yansıması olarak sofralara ulaşıyor ve tüketiciyle yalnızca lezzet değil, anlamda paylaşıyor.



Sampi Pide A.Ş.'den Restoran Sektörüne Hibrit Hamle: İlk Şube Ümraniye'de



Zeynel Akyol

Pide sektörünün köklü markası Sampi Pide A.Ş., artan maliyetlere karşı geliştirdiğı "Sampi Express & Pizza Portivo" hibrit modelinin ilk şubesini İstanbul Ümraniye'de açtı. Yeni konsept, tek mutfakta iki güçlü markayı buluşturarak yatırımcılara düşük maliyetli ve yüksek verimli bir iş modeli sunuyor.

4 dakikada servise hazır hale gelen yarı pişmiş ürün teknolojisi sayesinde usta bağımlılığını ortadan kaldıran sistem, operasyonel kolaylık ve hız avantajı sağlıyor. 80-100 m² alanlarda, minimum personelle maksimum verim hedefleyen hibrit modelin yatırım bedeli 2,5-3 milyon TL arasında değişiyor ve yaklaşık 1 yıl içinde amorti etmesi öngörülüyor.

Şirketin CEO'su Zeynel Akyol, Üm-

raniye şubesinin hibrit modelin ilk canlı örneğı olduğunu belirterek, yatırımcının tek dükkân maliyetiyle iki markanın satış gücüne sahip olacağını vurguladı.

Öte yandan marka, geleneksel konseptli restoranlarıyla da büyümesini sürdürüyor. Türkiye genelinde 10 şubeye ulaşan Sampi, klasik pide anlayışını korurken hibrit modeliyle yeni nesil tüketiciye de hitap ediyor.

Ümraniye'de kurulan 20 milyon TL'lik üretim tesisinde 60 kişilik ekibin büyük bölümünü kadın çalışanlar oluşturuyor. Ar-Ge çalışmaları kapsamında lahmacun ve yeni sokak lezzetleri de ürün gamına eklenmeye hazırlanıyor.

Sampi Pide A.Ş., 2026 sonuna kadar İstanbul ve çevre illerde 20 yeni hibrit şube açmayı hedefliyor.



Doğadan Gelen Sağlık,

Özcanlar Güvencesiyle

Ürünlerimiz

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



ozcanlartarimisletmeleri.com



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

■ + 90 539 836 07 12

■ info@ozcanlartarimisletmeleri.com

İzmir Marriott'ta Geleneksel İftar Sofraları



İzmir Marriott, Ramazan ayının bereketini ve paylaşma ruhunu, bu yıl geleneksel fasıl müziğinin usta ismi Yaşar Taşpınarlı'nın eşsiz performansı ile birleştirerek misafirlerine unutulmaz bir akşam vaat ediyor.

Ege Denizi'nin büyüleyici manzarasına karşı konumlanan Lima Restaurant, Ramazan ayı boyunca aile ve dostlarıyla huzurlu bir atmosferde buluşmak isteyenlerin adresi olmaya devam ediyor. Bu yılki iftar yemeklerine eşlik edecek olan Yaşar Taşpınarlı ve fasıl ekibi, eski Ramazanların ruhunu modern bir zarafetle sofralara taşıyor.

İzmir Marriott'un teras katında yer alan Pagos Rooftop, şirket iftar yemekleri için şehrin en ayrıcalıklı noktalarından biri olarak öne çıkıyor. İzmir'in panoramik deniz manzarasını ayaklar altına seren bu özel mekan; modern dokunuşlarla zenginleştirilmiş geleneksel lezzetleri, zarif sunumları ve etkileyici atmosferiyle şirketler için benzersiz bir iftar alternatifi sunuyor.





İftar menüsü,
cevizli güllaç
veya Hamsiköy
sütlacı ile tatlı
bir final yapar-
ken, Osmanlı
şerbetiyle zen-
ginleşen içecek
seçkisi, bu özel
sofrayı tamam-
layan detaylar
arasında yerini
alıyor.

İftardan Sahura Uzanan Lezzet Deneyimi



Gastronomisi ve farklı lezzet deneyimleriyle öne çıkan HuQQabaz, Ramazan'da iftar ve sahur sofralarının paylaşım ruhunu birlikte yaşamak için misafirlerini, Ramazan'a özel iftar menüsü, iftariyelikleri ve seçkin à la carte servisiyle ağırlamaya davet ediyor.

Ramazan'ın paylaşım ruhunu yansıtan lezzetleri ve özgün atmosferiyle HuQQabaz, iftar ve sahur buluşmalarına ev sahipliği yapıyor. Özenle hazırlanan tabaklar, mekânın atmosferi ve servis yaklaşımıyla birlikte, her ziyareti Ramazan ayının ruhuna eşlik eden keyifli bir buluşmaya dönüştürüyor.

Ramazan'ın paylaşım ruhunu zengin bir lezzet seçkisiyle buluşturan iftar menüsü, özenle hazırlanan iftariyeliklerle başlıyor. Kayseri

pastırması, bal & kaymak, Medine hurması, beyaz peynir, ceviz ve kayısı gibi geleneksel tatlarla mutabbel ve köz biber ezmesi eşlik ederken, kemik suyunda hazırlanan mercimek çorbası veya pesto soslu domates çorbası ile sofralar sıcak bir başlangıç yapıyor. Gavurdağı salatası ya da tulum peynirli salata ile devam eden menüde, ana yemek seçenekleri arasında Alfredo soslu tagliatelle eşliğinde ızgara tavuk göğsü; buket sebze ve taze patates ile servis edilen chicken leg steak; soya soslu pilav ve çıtır sebzelerle sunulan chicken dynamite; tereyağlı pide ile tamamlanan “Annemin ızgara köftesi”; patates kızartması eşliğinde sac kavurma ve jülyen sebzelerle servis edilen dana madyon gibi alternatifler yer alıyor.

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

Kemal K  krer, Sirkedeki Asırlık Lezzet Mirasını Sos Kategorisine Taşıyor

Türkiye'nin geleneksel ve doğal fermentasyon sirkelerinin  nc  markası Kemal K  krer, mutfaklardaki uzmanlığını ve lezzet anlayışını yeni bir kategoriye taşıyor. Sirke sektörünün amiral gemisi olan Kemal K  krer, şimdi de birbirinden iddialı ve zengin içerikli dip sos çeşitleriyle tüketicilerinin sofralarına yeni bir soluk getiriyor.

Asırlık tecrübesi ve "Gerçek Lezzete

Değer" ilkesiyle Kemal K  krer, gıda sektöründeki g  cl  konumunu, modern damak tatlarına uygun olarak geliştirdiği, Kemal K  krer sirkelerinin lezzetiyle zenginleştirilmiş dip sos serisi ile pekiştiriyor. Tüketicilerin yemeklerine pratik ve gurme lezzetler katma beklentisini karşılamayı hedefleyen marka, en çok tercih edilen beş özel dip sos ile iddialı bir giriş yapıyor.

Yeni Kemal K  krer dip sos serisi, her damak zevkine uygun lezzetler sunuyor. Markanın yeni sos portföyünde; salata ve kızartmaların vazgeçilmez Ranch Sos, ızgara ve et yemeklerinin başrolü BBQ Sos, aromatik lezzet arayanlar için Sarımsaklı Mayonez, gurme tatların adresi Tr fl  Mayonez, acı severlerin favorisi olacak Acılı Mayonez ve acı soslar yer alıyor. Sosların en önemli özelliği ise Kemal

K  krer'in geleneksel fermentasyon yöntemiyle ürettiği sirkeleriyle zenginleştirilmiş lezzete sahip olmaları. Sirkeli soslar, asidite, yağ ve baharatın dengelendiği en ideal lezzeti tüketicilere sunuyor. Sirke sayesinde soslar ağızda ağır ve yağlı bir his bırakmıyor ve tüketicilere tam kararında bir tat deneyimi yaşatıyor.

Ajinomoto Türkiye Pazarlama Direktörü Doğukan Saydan konuyla ilgili yaptığı açıklamada, "Kemal K  krer olarak, yıllardır sürdürdüğümüz kalite ve doğallık geleneğimizi dip sos kategorisine taşımaktan büyük heyecan duyuyoruz. T keticilerimizin mutfakta geçirdiği zamanı daha keyifli hale getirecek, en iyi malzemelerle ve özenle hazırladığımız bu yeni sos serisi, sirkelerimiz gibi kısa sürede sofraların vazgeçilmez olacaktır. Sirkelerimizi dahil ederek özel bir tat deneyimi yarattığımız yeni soslarımızla, sadece salata ve ana yemeklere değil, sandvi lerden atıştırmalıklara kadar her yemeğe Kemal K  krer lezzetini katmayı amaçlıyoruz."



Paylaşmanın, bereketin ve bir arada olmanın simgesi Ramazan ayı; sofraların özenle kurulduğu, geleneksel tatların yeniden hatırlandığı özel bir dönem olarak öne çıkıyor. İftar sonrası hafifliğiyle tercih edilen sütlü tatlılar da bu geleneğin vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. Eker Süt  r nleri, sevilen sütlü tatlı seçenekleriyle bu köklü lezzet kültürüne katkı sağlıyor.

Türk mutfağının klasik tatlıları arasında bulunan sütlü tatlılar; vazgeçilmez lezzetleri ve ferahlatıcı etkileriyle Ramazan sofralarında da öne çıkıyor. Eker'in geleneksel sütlü tatlı ürün grubunda; Tavukg ğ s , Kazandibi, Sakızlı Muhallebi, Keşk l, S tla , Supangle, Profiterol,  ikolatalı Puding

Eker'den, İftar Sonrası İçin Enfes Sütlü Tatlılar

gibi efsane seçenekler yer alıyor.

Eker Tavukg ğ s , içeriğinde bulunan gerçek tavukg ğ s  etyle geleneksel tarifine sadık kalınarak hazırlanıyor; Kazandibi ise klasik lezzetini koruyan dokusuyla  ne çıkıyor. Keşk l, içindeki badem kırıntlarıyla; Sakızlı Muhallebi ise damla sakızının daha ilk kaşıkta hissedilen aromasıyla tatlı

keyfini tamamlıyor.

Çikolata severler için Eker Supangle, içeriğindeki gerçek bitter çikolata ile sütlü tatlılar arasında en çok tercih edilen lezzetler arasında yer alırken; Profiterol, kreması, topları ve bitter çikolatalı sosuyla iftar sonrasında tatlı molalarına eşlik ediyor. S tla  ise sade içeriği ve dengeli kıvamıyla Ramazan

sofralarında hafif tatlı tercih edenler için zamansız bir alternatif sunuyor.

Eker'in, sütlü tatlı keyfini gerçek çikolata ile taçlandırdığı Gurme Serisi de Ramazan aşamalarında çikolatalı tatlılar tercih edenler için menüde yer alıyor. Sütlü, bitter ve karamelize beyaz çikolata seçeneklerinin Antep fıstığı, portakal, badem ve fındık parçalarıyla buluştuğu seri, tatlı keyfine farklı bir dokunuş katıyor.



ŞIK SOFRALARIN İMZA LEZZETİ

AVOYA *Signature*

EŞSİZ
MİNERAL
DENGESİ

562mg/L
Magnezyum



41mg/L
Sodyum

196mg/L
Kalsiyum



2623mg/L
Bikarbonat



NizOlive, Türkiye ve dünya çapında prestijli yarışmalarda altın ve gümüş madalyalara layık görüldü

Ayдын'ın verimli topraklarında yetişen, Avrupa Birliği coğrafi işaretli Memecik zeytinlerinden üretilen NizOlive zeytinyağları, sunduğu lezzet ve doğaya saygılı üretim anlayışıyla binlerce yıl öncesine dayanan köklü bir geleneği günümüze taşıyor. Sağlıklı yaşam odaklı, her damak tadına hitap eden ürünleri büyük ilgi gören NizOlive, dalından sofraya kadar her aşamada kendini gösteren kalite yaklaşımıyla, ulusal ve uluslararası birçok prestijli yarışmada ödül alarak başarısını tescilledi.

Memecik zeytiniyle butik üretim anlayışı

Antik Çağ'dan bu yana Ege'nin bereketli topraklarında hayat bulan Memecik zeytininden üretilen NizOlive zeytinyağları, hasattan sıkıma kadar titizlikle takip edilen süreçlerden sonra sofralara geliyor. Dalından özel tekniklerle toplanılan, yoğun meyvemsi aromaya sahip Memecik zeytinleri, zeytinyağına dönüşürken; özel şişeleme ve saklama koşulları ile tazeliğini koruyor. Organik Tarım ve Coğrafi İşaret Sertifikaları ile kalitesini belgeleyen ürünler, yüksek antiok-

sidan içeriğiyle de sofraların yıldızı. Butik üretim anlayışıyla sınırlı miktarda üretilen NizOlive zeytinyağları, "her damlada kalite" felsefesiyle hayat buluyor.

Ödüllerle karşılık bulan kalite yolculuğu

NizOlive'in kalite odaklı üretim anlayışı, farklı yıllarda ve farklı ürünleriyle katıldığı ulusal ve uluslararası zeytinyağı yarışmalarında elde ettiği ödüllerle taçlanıyor. Niz Olive Genel Müdürü Bahattin Yorgun, NizOlive için ödüllerin başlı başına bir hedef değil, doğru bildikleri üretim anlayışının doğal bir sonucu olduğunu söyledi. NizOlive'in Memecik zeytinlerinden ürettiği natürel zeytinyağıyla, farklı yıllarda dünyanın önde gelen yarışmalarında önemli dereceler elde ettiklerini belirten Yorgun, sözlerine şöyle devam etti:

"2022 yılında Japan Olive Oil Prize (JOOP)'ta Gold – Monovarietal Award, aynı yıl Anatolian International Olive Oil Competition'da Monovarietal Gold Award ile onurlandırıldık. 2023'te Anatolian International Olive Oil Competition'dan Monovarietal Silver Award alırken, 2024'te yeniden Monovarietal Gold Award'a layık görüldük. Üç yıl üst üste alınan iki altın, bir gümüş derece; NizOlive'in istikrarlı bir kaliteye sahip olduğunu teyit ediyor. 2022 yılında London International Olive Oil Competition (London IOOC) ve Canada International Olive Oil Competition'dan alınan Gold Quality Award dereceleri ile OLIVINUS ve EVO IOOC gibi prestijli platformlardan gelen altın ve gümüş madalyalar da zeytinyağımızın uzman tadım panelleri tarafından beğeniyle değerlendirildiğini gösteriyor."



Niz Olive Genel Müdürü
Bahattin Yorgun





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

Dijitalleşme ve Operasyonel Verimlilik

Dürümle'nin gündeminde dijitalleşme yatırımları önemli bir yer tutuyor. Restoran içi deneyimi hızlandıran kiosk sipariş sistemlerini yaygınlaştırıyor, dijital kanallarını ise kullanıcı dostu bir yapıyla geliştirmeyi sürdürüyor. Bu yatırımlar sayesinde hem operasyonel verimlilik artıyor hem de müşteri deneyimi güçleniyor. Marka, hayata geçireceği yeni projelerle dijitalleşme alanındaki odağını korumaya devam ediyor.



Türkiye'nin Yerli Zincir Markası **Dürümle**, 2026'da Büyümesini Sürdürüyor

Geleneksel Türk dürümünü modern restoran anlayışıyla buluşturan Dürümle, ulaşılan 25 milyonluk satış başarısıyla hem operasyonel gücünü hem de tüketici nezdindeki karşılığını bir kez daha ortaya koydu. Marka, gıda güvenliği, hijyen ve kalite standartlarını tüm restoranlarında aynı titizlikle uygulayarak her noktada aynı lezzeti ve aynı deneyimi sunmayı önceliklendiriyor.

2.000'i aşkın çalışanıyla faaliyet gösteren Dürümle, büyümesini, hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti ve marka yatırımlarıyla da destekliyor.

2026'da Hedef 45 Yeni Şube İle Büyümeye Devam Etmek

Dürümle, 2026 yılında büyüme stratejisi doğrultusunda franchise yapılanmasını güçlendirmeyi, dijitalleşme yatırımlarını yaygınlaştırmayı ve ürün portföyünü yeni lezzetlerle zenginleştirmeyi hedefliyor. Marka, 2026 yılı boyunca toplam 45 yeni restoran açarak Türkiye genelindeki yaygınlığını artırmayı planlıyor.

Geleneksel Türk dürümünü modern bir restoran deneyimiyle buluşturan Dürümle, önümüzdeki dönemde de sahada, mutfakta ve operasyonel süreçlerde istikrarlı bir şekilde ilerleyerek "Türkiye'nin

Dürümü" olma yolculuğunu sürdürmeyi amaçlıyor.

İnovasyonla Güçlenen Menü

Dürümle, menüsünü güçlendiren yenilikleriyle dikkat çekiyor. Soslu Tavuk Döner Dürümle ile ürün portföyünü zenginleştiren marka, Cheddarlı Et Döner Dürümle ile de önemli bir başarıya imza attı. Marketing Türkiye ve YouGov iş birliğiyle gerçekleştirilen araştırma kapsamında Cheddarlı Et Döner Dürümle, "Yılın İnovatif Ürünleri" arasında yer alarak Pratik Yemek Ürünü kategorisinde ödüle layık görüldü. Dürümle'nin Cheddarlı Et Döner Dürümü, çıtır lavaş, kibrit patates, özel sos ve cheddar peynirinin uyumuyla, tüketicilere hem klasik hem de yenilikçi bir tat sunarak inovasyona verdiği önemi bir kez daha gösterdi.

Sahada Güçlenen Marka Deneyimi

Dürümle, Tadım Fest 2025 kapsamında 11 şehirde, 12 farklı lokasyonda düzenlenen etkinliklerde on binlerce kişiyle buluşan marka, Lezzet Tırı ile şehir şehir dolaştı. Bunun yanı sıra İstanbul Festivali, İzmir Enternasyonal Fuarı ve Uluslararası Adana Portakal Çiçeği Karnavalı gibi büyük organizasyonlarda yer alarak marka deneyimini sahaya taşıdı.

Üniversite festivalleri ve kariyer fuarlarında da aktif rol alan Dürümle, gençlerle kurduğu doğrudan iletişimi markasının en dinamik büyüme alanlarından biri olarak konumlandırıyor.

Çalışan Deneyimi ve Sosyal Sorumluluk

İnsan odaklı yaklaşımını sürdüren Dürümle, Happy Place to Work araştırması kapsamında "Çok İyi Çalışan Deneyimi" Ödülü'nü ikinci kez kazandı. Eğitim, iç iletişim ve kariyer gelişimini destekleyen uygulamalar, markayı sektöründe Türkiye'nin En Mutlu İşyerleri arasına taşıdı.

Sosyal sorumluluk alanında da aktif rol üstlenen Dürümle; genç yeteneklere verdiği destek ve sivil toplum iş birlikleriyle toplumsal katkı sağlamayı sürdürüyor. Marka, Pars Robotics Takımına desteğiyle, takımın 2025 FRC sezonunda Ankara'daki Reefscape Regional yarışmasını birincilikle tamamlaması ve ABD'deki Dünya Şampiyonası'nda Türkiye'yi temsil etmesi yolculuğuna katkı sundu. Bunun yanı sıra Dürümle, LÖSEV ile Yılbaşı Dilek Ağacı projesinde yer alarak, kanserle mücadele eden çocuklara yönelik dayanışma çalışmalarını sürdürdü.

Atölye

Zamansız Tatlarla Modern Yorum

Atölye Restaurant, Ramazan ayını Boğaz'ın eşsiz manzarası eşliğinde karşılamaya hazırlanıyor. Özel iftar ve sahur menüsü, Türkiye mutfağının dört bir yanından lezzetleri modern bir yorumla misafirleriyle buluşturuyor.

The Ritz-Carlton, İstanbul'un tecrübeli mutfak ekibi tarafından doğudan batıya, güneyden kuzeye uzanan reçetelerle hazırlanan özel iftar ve sahur menüsü, Ramazan ayı boyunca Atölye'de açık büfe olarak misafirleriyle buluşuyor. Ödüllü restoran Atölye, Türkiye'nin mutfak zenginliğini yansıtan tariflerini bugünün sofralarına taşıyor.

İftar menüsü başlangıçları arasında; zeytinyağlı dolma ve turşu çeşitleri, yöresel mezeler ve Atölye mutfağında özel olarak üretilen pastırmalar ile hazırlanan pazılı pastırmalı börek gibi klasikler yer alıyor. Ispanak mancadan fındık lahmacuna uzanan yöresel lezzetler ise birbirin-

den zengin tarifleriyle sunuluyor. Ramazan'ın vazgeçilmezi çorbaların ardından et döner, alinazık, etli kuru dolmalar, tavuk çevirme ve iç pilavı gibi ana yemekler damaklarda iz bırakıyor. Ramazan'ın gözde tatlarından fındıklı güllaç, çıtır kabak tahinli, sakızlı muhallebi, ekme kadayıfı ve baklava çeşitleri ise iftar saatinin beklenen lezzetleri oluyor.

Sahur vaktinde ise misafirler iki ayrı menü seçeneği arasında tercih yapabiliyor. Geleneksel kahvaltılık ürünlerden oluşan menünün yanı sıra ızgara köfte, tavuk çevirme ve ızgara levrek gibi sıcak tabakların olduğu seçki alternatifler arasında yer alıyor.

Ramazan'ın birleştirici ruhunu sofralara taşıyan Atölye ister küçük bir aile buluşması ister kapsamlı bir davet olsun, her anı özel kılmayı hedefliyor. Sunulan bu gastronomi deneyimi, Türk mutfağının klasiklerine getirdiği modern dokunuşlarla, unutulmaz hatıralara dönüştürerek zihinlerde yer ediniyor.





TÜRSAB MICE Turizmi Sektör Buluşması İstanbul'da Gerçekleşti

13 Şubat 2026 Cuma gecesi, İstanbul'da düzenlenen "TÜRSAB MICE Seyahat Acentaları Sektör Buluşması", sektör temsilcilerinin yoğun katılımıyla LAZZONI Hotel İstanbul mekan sponsorluğunda gerçekleştirildi. TÜRSAB MICE Turizmi İhtisas Başkanlığı ev sahipliğinde gerçekleşen organizasyon, sektör paydaşlarının güçlü desteğiyle dikkat çekti.

MICE Turizmi İhtisas Başkanı Gürkan Akün ile İhtisas Başkan Yardımcıları İlker Habeşoğlu, Burcu Gürol ve Yusuf Cemal Yüksel'in ev sahipliğinde düzenlenen buluşmaya, TÜRSAB'dan Yönetim Kurulu Üyeleri Gürkan Özcan ve

Tülay Salıhoğlu, Disiplin Kurulu Başkanı İbrahim Tanrıverdi, BTK Başkanları Servet İtik, Okan Cem Başusta, Egemen Aydın ve Murat Güleriyüz ile çok sayıda ihtisas başkanı ve yardımcılar katıldı. Seyahat acentaları ve iş ortaklarının yoğun ilgi gösterdiği etkinlik, MICE turizmi alanındaki birlik ve beraberlik ruhunu bir kez daha ortaya koydu.

Sektörün Geleceğine Yönelik Mesajlar

Gecede söz alan Yönetim Kurulu Üyesi Gürkan Özcan ile MICE Turizmi İhtisas Başkanı Gürkan Akün, sektörün mevcut durumu ve geleceğine ilişkin değerlendir-

melerde bulundu. Konuşmalarda, MICE turizminin Türkiye ekonomisine sağladığı katma değer, uluslararası rekabet gücünün artırılması ve yeni iş birliği fırsatlarının önemi vurgulandı.

Etkinlik kapsamında MICE turizmi alanında faaliyet gösteren üyeler, sektörün güncel gelişmelerini kapsamlı biçimde ele alma ve karşılıklı fikir alışverişinde bulunma imkânı buldu.

Dayanışma ve İş Birliği Vurgusu

Programın ilerleyen saatlerinde katılımcılar, yoğun çalışma temposuna kısa bir ara vererek samimi bir atmosferde bir araya

geldi. Mesleki dayanışmayı güçlendiren buluşma, sektör içi iletişimi pekiştiren verimli bir akşam olarak kayda geçti. Sektörel birlikteliğin ve iş birliği kültürünün güçlendiği organizasyon sonunda, katılım sağlayan tüm üyelere teşekkür edilirken, etkinliğin gerçekleşmesine katkı sunan sponsor firmalara da teşekkür plaketleri takdim edildi.

Yoğun katılımlı ve sektörü bir araya getiren bu özel gecenin hazırlanmasına, Lazzoni Hotel, Portus 360, Özmobil Sağlık, Siyah İnci Organizasyon, TM Akreditasyon, MICE Network Global, Asrın Catering & Event, Ayşe Teyze Bağbahçe, Evreka Event, Lento 360 Ses-Işık markaları ile destek verdiler.

Anadolu'nun 5 Bin Yıllık Mirası “**Mirasın Sofrası**”nda Hayat Buluyor

Küllüoba Kazısı'nın resmi sponsoru olan Lesaffre Türkiye, Eskişehir'de hayat bulan 5 bin yıllık antik ekmek mirasını, Şef Murat Deniz Temel'in yaratıcı dokunuşuyla İstanbul'daki özel bir tadım deneyimine taşıdı. “Gezegeni daha iyi beslemek ve korumak için birlikte çalışmak” misyonu doğrultusunda, Ar-Ge gücüyle bu kadim mirası modern gastronomiye kazandıran Lesaffre, Anadolu'nun köklü değerlerini sürdürülebilir bir geleceğe taşımak için çalışmalarına devam ediyor.

Küllüoba Arkeolojik Kazıları'nın resmi sponsoru olan ve dünyada üretilen her üç ekmekten birinde ürünleri bulunan Lesaffre Türkiye, Anadolu'nun en eski ekmek mirasını geleceğe taşıma vizyonu ile İstanbul'da çok özel bir gastronomi buluşmasına imza attı. Eskişehir'de hayat bulan 5 bin yıllık antik

ekmek mirası, “Mirasın Sofrası” yemeğinde Şef Murat Deniz Temel'in yaratıcı dokunuşuyla ilk kez gurme bir yemek eşleşmesiyle sunuldu.

Arkeolojik Miras ve Gastronomi İlk Kez Aynı Tabakta

Kültür ve Turizm Bakanlığı himayesinde yürütülen Küllüoba kazılarında uzun süredir ana sponsor olarak destek veren Lesaffre Türkiye, bu iş birliğini akademik bir katkının ötesine taşıyor. Eskişehir'de yerel düzeyde üretilmeye başlanan Küllüoba Ekmeği, bu özel gecede İstanbul gastronomi dünyasıyla buluştu. İlk kez gerçekleştirilen özel “ekmek-yemek eşleşmesi” sayesinde, 5 bin yıllık antik lezzetler modern mutfak teknikleriyle harmanlanarak konuklara benzersiz bir duyuşal deneyim yaşattı.

Geleceğin Çözümleri İçin Ar-Ge Çalışmaları Sürüyor

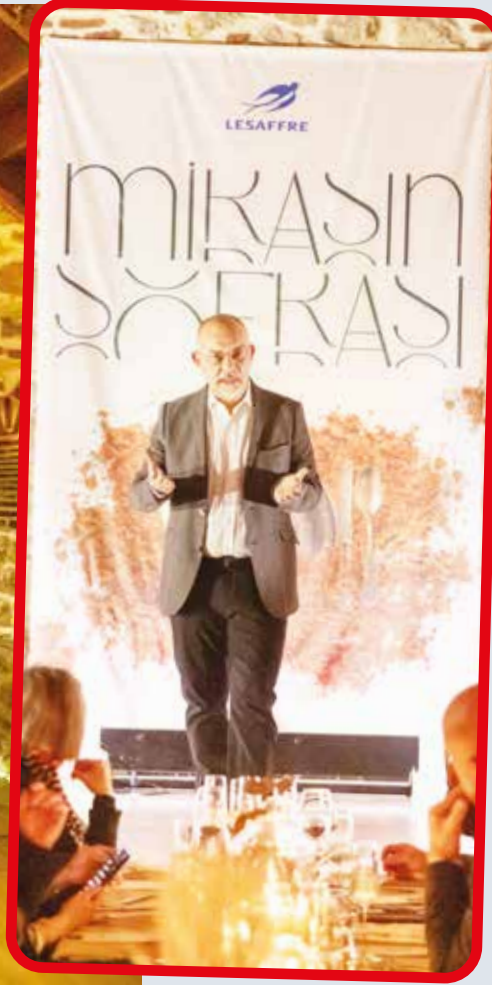
Lesaffre Türkiye, bu kadim mirası sadece korumakla kalmıyor, aynı zamanda Türk gastronomisine en doğru şekilde kazandırmak amacıyla Ar-Ge gücünü kullanıyor. 5 bin yıllık ekmek mirasının özüne sadık kalarak, bu değerini profesyonel mutfaklarda farklı formlar ve içeriklerle nasıl hayat bulabileceğine dair araştırma ve geliştirme çalışmalarını titizlikle sürdürüyor.

Lesaffre Türkiye Genel Müdürü Ünsal Yamaner, gecenin önemine dair şunları söyledi: “Küllüoba kazılarının ana sponsoru olarak, bu topraklardan çıkan her yeni bulguyu heyecanla takip ediyor ve kamuoyunu aydınlatmaya devam ediyoruz. Bu akşam, orijinal ekmeğe sadık kalınarak yeniden hayat bulan Küllüoba Ekmeği'ni, Şef Murat Deniz Temel'in yaratıcı menüsü

eşliğinde İstanbul'da ilk kez gurme bir eşleşme ile sunduk. Amacımız, bu mirasa sahip çıkarken aynı zamanda gezegeni daha iyi beslemek ve korumak için geçmişten gelen bu kadim kültürü gelecek nesillere nasıl taşıyabileceğimizi keşfetmek. Ar-Ge gücümüzle bu değerini sadece tarihin tozlu sayfalarında kalmamasını, yaşayan bir kültürel miras olarak sofralarımızda yer bulmasını hedefliyoruz.

Geçmişten Geleceğe Uzanan Köprü

Lesaffre Türkiye, Küllüoba kazı alanındaki fiziki düzenlemeler ve yerel buğday türlerinin korunmasına yönelik projeleriyle kültürel sorumluluk yolculuğuna devam ediyor. “Mirasın Sofrası”, bu uzun soluklu projenin gastronomik derinliğini ve Anadolu'nun binlerce yıllık ekmek kültürünün modern dünyadaki potansiyelini bir kez daha kanıtladı.





arsamiea

MEŞHUR ADIYAMAN ÇİĞKÖFTESİ

Geleneksel lezzetleri modern
yaklaşımla buluşturan öncü markayız

Her Lokmada Efsane!



0212 476 04 02

www.arsamiea.com.tr
info@arsamiea.com.tr



"AVRUPA' NİNÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"





10

**HİÇBİR YERDE GÖREMEYECEĞİNİZ
ÇEŞİT LAHMACUN İRFAN USTA'DA!**



**KLASİK
LAHMACUN**



**ANTEP
LAHMACUN**
(Soğansız-Sarımsaklı)



URFA LAHMACUN
(Acılı-İsothu)



**HARMAN
LAHMACUN**
(İsothu-Sarımsaklı)



**KAŞARLI
LAHMACUN**



**VEGAN
LAHMACUN**
(Etsiz)



PEYMACUN
(4 çeşit peynir)



**TAVUKLU
LAHMACUN**



**ATOM
LAHMACUN**
(Nar Ekşili-Çok Acılı)



**CEVİZLİ
LAHMACUN**

0216 456 0 456
0530 679 0 456

**ATATÜRK MAHALLESİ
ATAŞEHİR BULVARI
ATA 2/1 BLOK
ATAŞEHİR - İSTANBUL**