

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

GASTRO

NİSAN
2026

fill

TAM
116
SAYFA

www.gastrofill.com

Oscar'da
Türk Mutfağı
rüzgarı...

Gastro Moda
Moda Sofraya
Konuk Oldu..

23 Nisan'da
Çocuklar
Mutfakta...

Şef
Özlem
Mekik

Şef Sadece

Yemek

Yapmaz!..

BN Hotel Genel Müdürü

Suat Delidere

Termalde
Lüksü Yeniden
Tanımladık

Datça
Villa Aşina





Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünümüz

Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda





Her piliç Erpiliç değildir



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**



Editörden

Baharın Tazeliğiyle Yeni Bir Sayı

Efendim... Bahar kapıya dayandı. Doğa uyanıyor, çiçekler açıyor, yeni başlangıçların enerjisi her yeri sarıyor. Nisan sayımız da tam bu tazelikte, yine dopdolu bir içerikle karşınızda.

Bu ay kapağımızda, Torosların muhteşem doğası içinde, mimarisi ve doğal atmosferiyle fark yaratan BN Hotel yer alıyor. Türkiye'nin en beğenilen lüks termal otellerinden biri seçilen bu özel markanın hikâyesini, Genel Müdürü Suat Delidere ile gerçekleştirdiğimiz keyifli söyleşiyle sayfalarımıza taşıdık.

Gastronomi dünyasında yine farklı ve ilham verici içerikler sizleri bekliyor. "GastroModa" diyerek sofraya stil kattık, lezzet ile estetiği aynı masada buluşturduk. Gastrofill Ailesi olarak yazarlarımız ve paydaşlarımızla bir araya geldiğimiz iftar buluşmamız ise hem dayanışmanın hem de paylaşmanın en güzel örneklerinden biri oldu.

Bodrum'da ilk kez düzenlenen Pastory Dome Day'e katıldık, sektöre yön veren bu önemli organizasyondan izlenimlerimizi sizler için derledik. Gelenekten ilham almayı da unutmamak; turşunun saray mutfağındaki yolculuğunu sayfalarımıza taşıyarak geçmişten bugüne uzanan lezzet hikâyelerine ışık tuttuk.

Sevgili Şef Özlem Mekik bu sayımızda çok önemli bir noktaya dikkat çekiyor:

"Şef sadece yemek yapmaz; marka, hikâye

ve güven inşa eder."

Gerçekten de mutfak artık yalnızca üretim değil, aynı zamanda bir kimlik ve anlatı alanı.

Uluslararası arenada ise dikkat çekici gelişmeler var. Oscar gecesinde Türk mutfağının yer alması, gastronomimizin global gücünü bir kez daha ortaya koyarken; Akif Budak'ın Berlin'den aktardığı izlenimler turizm adına önemli sinyaller veriyor. Özellikle Ortadoğu'da yükselen gerilimin, başta Karadeniz ve Trabzon turizmi olmak üzere sektör üzerinde ciddi etkiler yaratabileceği görülüyor. ITB Berlin Fuarı'nda Ortadoğu standlarının boş kalması, bu değişimin en net göstergelerinden biri olarak öne çıkıyor.

Yeni sezon açıldı... Oteller, destinasyonlar ve keşif rotalarıyla hazırladığımız sayfalarımızda, ilham veren pek çok öneri sizleri bekliyor.

Baharın enerjisiyle yenilenen bu sayımızda, lezzetin, seyahatin ve hikâyelerin izini birlikte sürmeye devam ediyoruz.

Keyifle okumanız dileğiyle...

Murat Çiçek

GASTRO

www.gastrofill.com SAYI: 29

fill

KÜNYE

Fiore İletişim Adına
Genel Yayın Yönetmeni
MURAT ÇİÇEK

Yayın Danışmanı
ORHAN VURAL

Yazı İşleri
ŞEHAZ DEMİRDAL

Yayın Koordinatörü
MELTEM ÖZTURAN

Yayın Direktörleri
AKİF BUDAK-ÖZLEM MEKİK

Haber Müdürü
AYBÜKE KURNAZ - MEHMET BİRTEK

Görsel Yönetmen
ÜMİT ATA

Yayın Kurulu
MUKADDES KAYA - ZEYNEP BAKKALOĞLU
SEVİL KARACA - AYÇA ÖZGİRAY - ÜMİT TEMURÇIN
BİHTER ATEŞOK - TÜLAY TÜRKEN - SEDA ÖZKAN

Yönetim Yeri
Tatlısu Mah. Terim Sok. No: 1 Ümraniye / İstanbul

Editör & Haber
editor@gastrofill.com

Reklam ve Koordinatör
MERVE ÖZTURAN

Reklam ve İş Birliği İçin
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



Termalin Yeni Lüks Yorumu BN Hotel ile Şifa, Doğa ve Gastronomi Bir Arada

BN Hotel Thermal & Wellness Genel Müdürü Suat Delidere, Mersin'in termal turizm potansiyelini "Luxury Thermal" anlayışıyla yeniden tanımlarken; doğadan sofraya uzanan gastronomi yaklaşımı, ödüllü SPA deneyimi ve sağlık turizmüne sundukları katkılarla Türkiye'nin küresel arenadaki yerini güçlendirmeyi hedeflediklerini anlatıyor.

BN Hotel Thermal & Wellness'i sektörde diğer otellerden farklı kılan en önemli özellikler nelerdir?

Mersin, denizi, kumsalları, koyları, doğal güzellikleri ve barındırdığı çeşitli dinlere ait tarihi kültürel zenginlikleriyle Türkiye'nin gerçek bir kültür ve turizm kenti... Akdeniz Bölgesi'nin en dikkat çekici şehirlerinden olan Mersin, ciddi bir termal turizm potansiyeline sahip. BN Hotel Thermal&Wellness Türkiye'nin, termal alandaki zenginliğini Mersin'de ekonomiye kazandıran ilk 5 yıldızlı otel olma özelliğini taşıyor. Doğa, tarih, şifa, gastronomi ve SPA keyfini bir arada sunduğumuz termal turizm anlayışını Türkiye'de yeniden yorumladık. İtalya'nın ünlü "Toscana" bölgesine benzeyen Mersin Toros dağlarının eteklerinde muhteşem bir doğada, 35 farklı termal havuzumuz ve mimarimizle klasik kaplıca oteli anlayışını 'Luxury Thermal' otel kavramına taşıyarak termale bakış açısını değiştirdik. Sürdürülebilir turizmde geline en yüksek seviyeyi ifade eden 'Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Sertifikası'na sahip otelimizde 'bahçeden sofraya' konseptiyle turuncğil, zeytin ve meyve bahçeleri ile sebze bostanlarımızda taze ürünler yetiştirerek kentin gastronomik zenginliğini ve sürdürülebilirliğini destekliyoruz. Hasatlardan elde ettiğimiz organik mahsulleri ise oteldeki

restoranlarımızda kullanıyoruz.

Üç yılda aldığımız toplam 19 ödül bizi Mersin'i termal turizmde Türkiye'de ve dünyada cazibe merkezi haline getirme hedefimize adım adım yaklaşıyor.

Şifanın Kaynağı: Bilimsel Olarak Tescilli Termal Güç

Termal turizmin Türkiye'deki gelişimini nasıl değerlendiriyorsunuz ve otelinizin bu alandaki rolü nedir? Sağlık turizmi alanında BN Hotel'in sunduğu olanaklar nelerdir? Bu hizmetlere gösterilen ilgi nasıl?

BN Hotel Thermal & Wellness, Mersin'in ilk ve tek beş yıldızlı termal oteli. 102 bin m2 üzerine kurulan otelimiz 46 bin m2 kapalı alana sahip. 11 bin 500 m2'lik SPA alanı ile Türkiye'nin en büyük Spa alanlarından birini bünyesinde barındırıyor. Bölgede sahip olduğumuz termal su kaynağı 10 oteli besleyecek kapasiteye ve yüksek mineral değerlerine sahip. Bu değerler hem Sağlık Bakanlığı hem de İstanbul Üniversitesi tarafından tescillendi. Termal suyun kaynak çıkış sıcaklığı 43.6 derece, mineral miktarı da litre başına 6268 miligram. Sağlık Bakanlığı tarafından yapılan denetim ve incelemelerde termal suyumuzun romatizmal, eklem ve yumuşak doku hastalıklarının tedavisi için kullanıma uygun olduğu tescil edildi. Ayrıca kaynak suyumuzun uzun süre hareketsiz kalan kişilere uygulanan mobilizasyon

tedavisi için de şifalı olduğu belgelendi. Böylesine güzel ve değerli bir kaynağı, modern, üst düzey kalitede bir tesisle kullanıma sunmak elbette ülkemiz açısından da önem taşıyor. Termal otelciliği farklı bir boyuta taşıdığımız tesisimizde misafirlerimizin beklentilerini en üst düzeyde karşılama noktasında hareket ediyoruz. Bu yaklaşım ve yatırımlar elbette tatil tercihlerine de etki ediyor.

Misafir Deneyiminde Kişiselleştirilmiş Hizmet Anlayışı

Misafir memnuniyeti için ekibinizle birlikte nasıl bir yaklaşım sergiliyorsunuz? Bu konuda öncelikleriniz nelerdir?

BN Hotel Thermal&Wellness Türkiye'ye termal otel konusunda rol model oldu. Klasik kaplıca oteli anlayışını 'Luxury Thermal' otel kavramına taşıdık. Lüksün yanında hizmet, konfor ve termale bakış açısını değiştirdik. 'Sağlık ve şifada doğa ile birlikte misafirlerimizi nasıl daha mutlu edebiliriz' bunun üzerine yoğunlaştık. Luxury Thermal otel kavramını özellikle büyük şehirlerde yaşayan ailelere tercih ediyor. Misafirlerimizin memnuniyetini her şeyin üzerinde tutuyoruz. Rusya, Almanya ve Hollanda başta olmak üzere Avrupa'dan da konuklarımızı ağırliyoruz. Mersin'de turizmi 12 aya yaydık. Hedefimiz dış pazarda Mersin turizmini tanıtarak yabancı turist

akışında tüm yıl boyunca istikrar sağlamak. Rus turistlerin termal turizme olan ilgisi ve Çukurova Uluslararası Havalimanı'ndan gerçekleşen direkt uçuşların sağladığı kolay ulaşım imkanı bölgedeki potansiyeli arttırdı. Bu doğrultuda Moskova'da çeşitli tanıtım toplantıları düzenledik. Rusya, turizm pazarında önemli bir oyuncu. Misafirlerimizle birebir temasta kalarak kişisel hizmet sunma anlayışımız, misafir memnuniyeti sonuçlarımıza da yansdı. Otel puan 2025'te misafir yorumlarına göre Türkiye'nin en beğenilen ilk 100 oteli arasında birinci seçilerek ve Tripadvisor 2025'te dünya genelindeki seyahat edenlerin yorumları ile ilk yüzde 10'luk dilime girerek bu konudaki başarımızı da tescillemiş olduk.

Bunun yanı sıra 2025 yılında World Luxury SPA Awards 2025 Ödülleri'nde 3 kategoride 'Avrupa'nın En Lüks Yenileyici SPA'sı', 'Avrupa'nın En Lüks Yoga Deneyimi' ve Doğu Avrupa'nın En Lüks Termal SPA'sı ödülleri; World Luxury Hotel Awards 2025 Ödülleri'nde de 2 kategoride 'Dünyanın En Lüks Yoga ve Wellness İnzivası' ve 'Dünyanın En Lüks Sıcak Su Kaynağı Oteli' ödülleri aldık. Otelimiz 2024 yılında da World Luxury Hotel Awards'ta 'Avrupa'nın En Lüks SPA Oteli', 'Dünyanın En Lüks Wellness Oteli', 'Dünyanın En Lüks Yoga İnzivası' ve Avrupa'nın En İyi Lüks Termal Spa Oteli' ödülleriyle layık görüldük.

Turizmde Kariyer Yolculuğu: Sahadan Zirveye

Kişisel olarak turizm sektörüne nasıl adım attınız? Kariyer yolculuğunuzda dönüm noktası olarak gördüğünüz anlar nelerdir?

Muğla Üniversitesi Turizm İşletmeciliği bölümünde okurken Marmaris'te beş yıldızlı otellerde çalışmaya başladım. Farklı

konseptlerde hizmet veren işletmelerde edindiğim deneyim, kariyerimde önemli bir dönüm noktası oldu. Bu süreç bana sadece operasyonel bilgi kazandırmakla kalmadı; aynı zamanda turizm sektörünün dinamizmini görmemi sağladı. NG Hotels, Rixos Hotels ve Divan Otelleri

gibi ulusal ve uluslararası birçok otel grubunda önemli görevler aldım. Sektörü daha geniş bir perspektiften değerlendirme fırsatı buldum. Yenilikleri takip edebilmek için yurt içi ve yurt dışında fuarlara ve profesyonel seyahatlere katılmaya devam ediyorum.

Geleceğe Yatırım: Wellness ve Deneyim Odaklı Projeler

Gelecek dönemlerde BN Hotel Thermal & Wellness için planladığınız yeni projeler ve yatırımlar var mı?

Otel bünyemizdeki alanları farklı projelerle değerlendirmeyi düşünüyoruz. Wellness konseptini daha üst seviyeye çıkarmayı hedefliyoruz. Müstakil yapıların ve at çiftliğinin yer aldığı bir projemiz var. Bunların yanı sıra çocuklar için robotik kodlama, resim ve ahşap atölyelerine kadar çok farklı etkinlikleri bir arada bulacakları BN Joy Land projemizi hayata geçirdik.

Bahçeden Sofraya: Sürdürülebilir Gastronomi Deneyimi

Konuklarınıza sunduğunuz hizmetlerin hangi unsurlarını daha da geliştirmek istiyorsunuz?

Hizmet yaklaşımımızı sürekli geliştiren bir yapıya sahibiz. Misafirlerimizin beklentilerini iyi analiz ederek buna göre yenilikçi deneyimler tasarlıyoruz. Sezonumuz 12 ay boyunca sürüyor. Misafirlerimizin yüzde 10'unu yabancı turistler oluşturuyor. Avrupa'dan misafirlerimizi ağırlamaya devam ediyoruz. Yılda 135 binden fazla kişiyi ağırlıyoruz. Uluslararası Konaklamalı Rehabilitasyon ve Fizik Tedavi Merkezi belgemi aldık ve hizmete başladık. Avrupa bizim sağlık turizmi alanında ana pazarımız. Yapmak istediğimiz şey, wellness'i en doğru ve eksiksiz

şekilde sunabilmek. Sağlıklı yaşam, popülerliği her daim artan bir trend. Biz bunun üzerine gitmeyi düşünüyoruz. Kendi bahçelerimizdeki ürünlerimizi mutfağımızda kullanıyoruz. Mutfak tarafında ise misafirlerimizin sağlıklı beslenme ihtiyaçlarına yönelik özel paketler oluşturduk. Bahçeden sofraya konseptimizle sürdürülebilir ve organik gastronomi deneyimi sunuyoruz. Bunun yanında düzenlediğimiz yoga kampları, BN Sanat Akademisi etkinlikleri ve dönemsel nar, mandalina ve üzüm hasat festivallerimizle misafirlerimize fazlasıyla deneyim yaşıyoruz. Misafirlerimizin konaklamalarında bedensel ve ruhsal açıdan bütüncül şifa bulmalarını amaçlıyoruz.

Türkiye'nin Termal Gücü ve Küresel Potansiyeli

Küresel Sağlık Enstitüsü, içerisinde termal kaynak kullanımının büyük bir yere sahip olduğu söyleniyor Ülke olarak biz neredeyiz?

Jeotermal kuşak üzerinde yer alan Türkiye, kaynak zenginliği ve potansiyeli olarak Avrupa'da birinci, dünyada ise dördüncü sırada bulunuyor. Termal sularımızın hem debi ve sıcaklıkları hem de çeşitli fiziksel ve kimyasal özellikleri ile Avrupa'daki termal suların daha üstün nitelikler

taşıyor ve Avrupa, Ortadoğu ve Orta Asya ülkeleri içinde önemli bir "Sağlık ve Termal Turizm Destinasyonu" olabilecek konumda. Buna karşın Türkiye, termal turizmde gerek konum olarak gerekse gelir açısından hak ettiği yerde değil. Burada rol oynayan en önemli etken, termal özelliklerimizin dünyaya yeterince tanıtılmaması. Biz bunu değiştirmek ve termal turizmde öncü olmak istiyoruz.

BN Hotel Thermal & Wellness Genel Müdürü Suat Delidere

Termalin iyileştirici gücünü gastronomi zenginliği ile birleştiren otel: **BN Hotel Thermal & Wellness**

Termalin iyileştirici gücünü modern konaklama anlayışıyla Mersin turizmine kazandıran BN Hotel Thermal & Wellness, bölgede termalin yanı sıra kongre, SPA ve gastronomiyi merkezine alan bütüncül bir konaklama deneyimi sunmasıyla fark yaratıyor. 'Bahçeden sofraya' anlayışıyla hareket eden otel, kendi bahçesinde yetiştirdiği organik ürünleri uzman şeflerinin hazırladığı Türk ve dünya mutfaklarından lezzetlerde kullanarak hem yerel üretimi hem de Mersin'in gastronomisini destekliyor.



Termalin iyileştirici gücünü modern konaklama anlayışıyla Mersin turizmine kazandıran BN Hotel Thermal & Wellness, sadece termal değil; kongre, SPA ve gastronomiyi merkezine alan bütüncül bir sağlık ve konaklama deneyimi sunmasıyla bölgesinde farklılaşıyor.

Torosların yeşil doğasında yer alan konumu, 35 farklı açık ve kapalı yüzme havuzu, dünya standartlarında SPA merkezi, Aquapark ve 9 farklı konaklama seçeneği ile konuklarına konforlu ve lüks bir tatil sunan BN Hotel Thermal & Wellness, misafirlerine sadece dinlenmekle kalmayıp bedensel ve zihinsel olarak yenilenme fırsatı da veriyor.

Termal suyu, mineral değeri bakımından bölgede ayrıcalıklı

Tesiste bütünsel sağlık anlayışıyla hazırlanan kişiye özel programların yanı sıra yoga, meditasyon ve nefes terapileri; Türk hamamı ritüelleri, masaj terapileri, cilt bakımları, detoks programları ve fitness aktiviteleriyle destekleniyor. Tesiste kullanılan termal sular, 6268 mg/lt ile diğer bölgelere kıyasla yüzde 50 daha fazla mineral değeriyle romatizma, deri, kalp ve kan dolaşımı rahatsızlıkları ile kadın hastalıkları, sinir ve kas yorgunluğuna iyi gelmesiyle biliniyor. Termal tesis ayrıca termal suyun içilebilir olması ile fark yaratıyor. Termal sular doğal kaynağından geldiği gibi, herhangi

bir karışıma uğramadan, doğal mineral zenginliği korunarak 38°C ve 41°C aralığında yer alıyor. Termal havuzların yanı sıra, konaklamalı fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezinin de bulunması da BN Hotel Thermal & Wellness'ı sağlık turizminin önemli bir paydaşı yapıyor.

Kendi bahçesinde ürettiği organik mahsullerle gastronomiyi destekliyor

350 bin metrekare üzerinde 18 farklı meyve çeşidine ev sahipliği yapan ve 102 dönümü otel yerleşkesi olan BN Hotel Thermal & Wellness'ın bahçesinde 8.100 meyve veren ağaç ve 1.000 adet yeşil ağaç bulunuyor. 'Bahçeden sofraya' konsepti ile turuncgil, zeytin ve meyve bahçeleri ile sebze bostanlarında taze ürünler yetiştirilerek hasatlardan elde edilen nar ekşisi veya zeytinyağı gibi organik mahsuller ise oteldeki restoranlarda kullanılıyor. Yerel üretimi destekleyen bu anlayış, sürdürülebilirliği öne çıkaran ve Mersin'in gastronomi potansiyelini yansıtan bir lezzet deneyimi sunuyor. Dönemsel olarak gerçekleştirdiği mandalina, erik, zeytin, üzüm ve nar hasatlarını festivale dönüştürerek gastronomi turizmine destek veren BN Hotel Thermal & Wellness, uzman şeflerinin Türk ve dünya mutfaklarından lezzetler sunduğu özel konseptli restoranlarıyla da misafirlerine lezzet şöleni yaşıyor.



Arzum Hestia Yenilendi: Yeni Nesil Hestia Pro Multi Tanıtıldı

Türkiye'nin 59 yıllık köklü elektrikli ev aletleri markası Arzum, mutfakta pratik çözümleriyle öne çıkıyor. Mutfaklarda ilgi gören Hestia serisi yenilendi. Arzum'un Hestia Pro Multi El Blender Seti, tırtıklı çelik bıçak yapısı ve 2000W



motor gücüyle doğrama, rendeleme, dilimleme ve çırpma gibi birçok işlemi tek üründe bir araya getirerek hazırlık süreçlerini hızlandırıyor.

Küçük ev aletleri, mutfakta geçiren zamanı daha verimli ve pratik hale getiren önemli yardımcımlar arasında yer alıyor. Arzum'un çok beğenilen Hestia serisinin yeni versiyonu Hestia Pro Multi El Blender Seti güncel tasarımıyla ve güçlü motoruyla tüketicilerin dikkatlerini üzerine çekiyor. Doğrama, karıştırma, rendeleme, dilimleme ve çırpma gibi 5 fonksiyonu bir arada bulunduran Arzum Hestia Pro Multi El Blender Seti, tırtıklı bıçak yapısı sayesinde güçlü ve konforlu bir kullanıcı deneyimi sunuyor.

Mr. NO Humus Ailesi Pesto Soslu Çeşidiyle Büyüyor

Humus, son yıllarda dünya genelinde yükselen bir trend olarak sağlıklı beslenmenin vazgeçilmezleri arasında yer alıyor. Bitki bazlı içeriği, yüksek protein ve lif oranı sayesinde hem dengeli beslenmek isteyenlerin hem de vejetaryen tüketicilerin favori atıştırmalıkları arasında öne çıkıyor. Bu global trendden



ilham alan Mr. NO, humusu lezzetli, sağlıklı ve pratik bir atıştırmalık olarak yeniden yorumladı. Zeytinyağı ile fırınlanmış kıtır ekmek eşliğinde sunulan Mr. NO Humus ailesi, "on the go" tüketim kolaylığıyla öne çıkıyor. İçerdiği protein ve lif sayesinde yüksek besin değerine sahip olan ürünler; kaşık ve ıslak mendil ile her an, her yerde sağlıklı ara öğün deneyimi sunuyor.

Bim'den Kadın Üreticilere Ve Yerel Üretime Destek



BİM, yerel üretimi ve kadın istihdamını destekleyen iş birliklerini büyütmeye devam ediyor. BİM'in özel markalı ürün portföyüne eklediği cevizli sucuk ve muska, Gaziantepli kadınların el emeğiyle ve

yüksek gıda güvenliği standartlarıyla üretiliyor. Yerel istihdamı destekleyen üretim modeliyle yöresel lezzetlerin korunmasına yardımcı olan BİM, kadınların ve bölgenin ekonomik kalkınmasına destek oluyor.

BİM, güçlü yatırımlarıyla kadınların üretime ve istihdamına katılımlarını desteklemeye devam ediyor. Gaziantepli kadın üreticilerden tedarik edilen yöresel lezzetler cevizli sucuk ve muska, Türkiye'nin

dört bir yanındaki BİM mağazalarında tüketicilerle buluşuyor. Üretim her aşamasında kadınların emeği olan ürünler, Türkiye'nin dört bir yanında bulunan BİM mağazalarındaki yerini alıyor.

Porland ve KEDV'in kadın emeğine değer katan iş birliği devam ediyor

Türkiye'nin küresel porselen markası Porland, tasarım ve üretim gücünü toplumsal faydaya buluşturmaya devam ediyor. Marka, 2022 yılında başlattığı Kadın Emeğini Değerlendirme Vakfı (KEDV) iş birliğine devam ederek kadınların ekonomik bağımsızlığına katkı sağlamayı sürdürüyor. Porland, kadın tasarımcıların imzasını taşıyan seçki ile kadın emeğini tasarım diliyle görünür kılıyor. Kadın figürlerinden ilham alan özgün desenlerin hayat bulduğu koleksiyonda; estetik detaylarla zenginleştirilmiş servis tabakları, zarif çizgilere sahip ikili kahve fincanı takımları ve günlük kullanımı anlamla buluşturan kupalar yer alıyor.



Her bir parça, güçlü kadın silüetlerini ve çok katmanlı anlatıları modern bir yorumla sofralara taşıyor. Bu koleksiyon sadece bir ürün serisi olmasının ötesinde; üretimin, yaratıcılığın ve dayanışmanın anlamlı bir ifadesi haline geliyor. Satışından elde edilen kârın KEDV'e aktarılmasıyla bu özel tasarım serisinde yer alan her ürün, kadınların ekonomik olarak güçlenmesine katkı sunan somut bir değere dönüşüyor.

Hayat Dolu Kadınlara Dolu Dolu LAV

"Dolu Dolu LAV, Hayat Dolu LAV" mottosuyla hayatın her anına estetik ve keyif katan LAV, 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde tüm kadınları kendilerine ayırdıkları anların tadını doyusuya çıkarmaya davet ediyor. Sağlıklı tariflerden kahve ritüellerine kadar günün her saatinde birbirinden özgün koleksiyonlarıyla eşlik eden marka, küçük anları büyük mutluluklara dönüştürüyor. Hayatın temposu içinde kadınların kendine ayırdığı o küçük molalar, bugün her zamankinden daha kıymetli. Bir fincan kahveyle verilen kısa bir ara, evde hazırlanan sağlıklı bir tarif ya da sadece anın tadını çıkarmaya ayrılan



birkaç dakika... Hayatın her anına keyif katan LAV, kadının kendi iç dünyasıyla kurduğu bu özel anlara estetik ve özenli tasarımlarıyla eşlik ediyor. Günün her saatinde uyum sağlayan zamansız tasarımlarıyla LAV koleksiyonları, kahve saatlerinden sofralara uzanan anları birer keyif ritüeli haline getiriyor.



Pirge ile Arda Türkmen mutfakta dönüşümü başlatıyor

Profesyonel mutfaklardan evlere uzanan Pirge, ünlü şef Arda Türkmen ile yeni bir iş birliği baş-

lattı. "Mutfaklarda Dönüşüm Başlıyor" mottosu ile gerçekleştirilen iş birliği kapsamında Pirge'nin mutfaklara kazandırdığı keskinlik, paslanmazlık ve tasarım mükemmelliğini Arda Türkmen temsil edecek. Mutfakta yormayan, süreci kolaylaştıran ve yemek yapmayı profesyonelliğe ve keyfe dönüştüren keskinlik anlayışının temsil edildiği, ilk olarak Pirge Profi Bıçak serisi ile başlayan iş birliği, yeni bıçak serilerinin de sürece dahil olmasıyla uzun yıllar devam edecek.

Doğanın İzinde Tasarlanan Sofralar: Karaca Earth Collection Fatih Tutak Serisi

Sofra grubundan mutfak ürünlerine, küçük ev aletlerinden ev tekstiline kadar pek çok ihtiyacı kullanıcılarının beğenisine sunan Karaca; Türkiye'nin dünyaca tanınan şefi Fatih Tutak iş birliğiyle tasarlanan "Karaca Earth Collection Fatih Tutak Serisi" doğanın yalın estetiğini sofralara taşıyor.

Geniş ürün yelpazesi ile paylaşılan her ana değer katan Karaca; Türkiye'nin dünyaca tanınan şefi Fatih Tutak iş birliğiyle, geleneklere ve doğanın sunduklarına saygı duyan "Karaca Earth Collection Fatih Tutak Serisi" ni hayata geçirdi. Sofralara yeni ve güçlü bir yorum getiren, modern, sade ve organik formlarıyla dikkat çeken seri; 57 parça 12 kişilik yemek takımı, 26 parça 6 kişilik kahvaltılık seti ve tekli ürün alternatiflerinden oluşuyor.



Saloon Burger, zengin menü çeşitliliğiyle her damak zevkine hitap eden lezzetler sunuyor. Dozurucu içerikleriyle

öne çıkan "Yeni Lezzetler" kategorisindeki Mini Burger Mix, tek pakette beş farklı mini burgeri bir araya getirerek eşsiz bir deneyim yaşıyor. Köfte burger, cheeseburger ve kadri burger gibi sevilen tatları aynı kutuda buluşturan bu özel seçenek; karar vermekte

Doyurucu menüler, özel fiyatlarla Saloon Burger'de

Burger, geniş ürün yelpazesi, farklı tatları bir arada sunan alternatifleri ve zengin içerikleriyle her anı lezzetli bir mola dönüşürüyor. Bol seçenekli kombinasyonları sayesinde hem hızlı hem de tatmin edici bir yemek arayanlar için ideal bir tercih sunuyor.

Sheriff Burger + Mega Patates + Mega İçecek + Sufle + Su



zorlananlar ve birden fazla lezzeti aynı anda denemek isteyenler için ideal bir alternatif oluşturuyor. Saloon

Soğuk Kahve Artık Mevsim Tanımıyor

Soğuk kahvenin sadece yaz aylarında tüketildiğini düşünüyorsanız, yanılıyorsunuz! Tatlı ve kahve tutkunlarının vazgeçilmez adresi Magnolia Shop'ta soğuk kahve ritüeli yılın 12 ayına yayılıyor. Son iki yılın Kasım-Ocak dönemi satış verilerini paylaşan marka, soğuk kahve tüketiminde geçtiğimiz yıla göre yüzde 56'lık bir artış olduğunu ortaya koyuyor. Bu yeni



nesil kahve deneyiminin en keyifli eşlikçisi ise Magnolia Shop'un imza tatlıları oluyor. Günümüzde kahve artık sadece bir içecek değil, günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası.

Polonez'den Tütsülenmiş Jumbo Sosis ailesine yeni üye: Cheddarlı!

Şarküteri dünyasının köklü markası Polonez, tütsülenmiş jumbo sosis ailesini yeni bir lezzetle genişletti. Yarım asıra yaklaşan deneyimiyle Türk mutfagının vazgeçilmezleri arasında yer alan marka, bu kez cheddar peynir severlere özel yeni bir lezzet sunarak sofralara renk katıyor. Yüzyıllardır kullanılan tütsüle-

me tekniklerini günümüz mutfak trendleriyle harmanlayan Polonez,

özellikle meşe ve kayın ağaçlarının talaşları ile fümeliği ürünleriyle dikkat çekiyor. Özenle seçilmiş ağaç çeşitlerinin aromasıyla benzersiz bir tat sunan Jumbo sosis, şimdi cheddar peynir severlere özel cheddarlı versiyonuyla raflardaki yerini aldı.



Korkmaz Plaza Collection ile kahvaltı sofraları baharın canlı renkleriyle buluşuyor

Yenilikçi üretim anlayışıyla ürün portföyünü genişletmeye devam eden Korkmaz, sofralara baharın canlılığını taşıyor. Korkmaz Plaza Collection 25 Parça Kahvaltı Takımı, sade ve modern tasarımıyla kahvaltılarını estetik bir deneye dönüştürüyor. Günlük kahvaltılardan özel davetlere kadar her sofrada düzen ve şıklığı bir araya getiriyor. Mutfakta işlevselliği ve sağlıklı kullanım deneyimini ön planda tutan Korkmaz, Plaza Collection Kahvaltı Takımı ile şıklık ve fonksiyonelliği bir araya getiriyor. 25 parçalık set, sade ve zamansız tasarımı her mutfak stiline uyum sağlıyor.

Günlük kahvaltılardan özel davetlere kadar her sofrada düzen ve estetik sunarak, kahvaltı keyfini daha özel ve keyifli hale getiriyor. 6 adet Servis Tabak, 3 Adet Kayık Tabak (20 cm), 4 Adet Kayık Tabak (10 cm), 6 adet Çay Bardağı ve 6 adet Çay Tabakları içeren Korkmaz Plaza Collection; çeyiz alışverişleri, ev hediyesi veya mutfak yenilemeleri için ideal bir seçenek sunuyor.



Köklü Zeytincilik'ten Yüksek Polifenollü Zeytinyağı

Bağırsıklığın düşmeye başladığı mevsim dönüşümünde vücudunuzun ihtiyacı olan sıvı altın, Köklü Zeytincilik'ten geliyor.

Köklü'nün yüksek polifenollü zeytinyağları, sofralara şifa getiriyor.

Doğa uyanırken vücudumuzun da yenilenmeye ihtiyaç duyduğu nisan ayında, mutfakların başrol oyuncusu zeytinyağı, bir yemek malzemesi olmanın ötesine geçerek bir "yaşam iksirine" dönüşüyor. Ayvalık'ın asırlık ağaç-

larından gelen mirası modern teknolojiyle buluşturan Köklü Zeytincilik, bahar detoksu yapmak isteyenler için yüksek polifenollü ve düşük asitli özel serileriyle sağlığı sofraların merkezine koyuyor. Kıştan çıkan ve mevsim geçişlerinde yorgun düşen bünyeler için en doğal destek, zeytinyağının kalbinde saklı olan polifenollerdir. Köklü Zeytincilik'in "Erken Hasat" yöntemiyle ve soğuk sıkım teknikleriyle elde ettiği zeytinyağları, antioksidan değerlerini en üst seviyede koruyarak vücudu serbest radikallere karşı koruyor.

Cipso, dördüncü reklam filminde gençlere 'Cipso ile modunu çitirdat' diyor!

Türkiye'de cips sektörünün en sevilen markalarından, yüzde 100 yerli üretilen Cipso'nun ünlü oyuncu Giray Altınok'un rol aldığı dördüncü reklam filmi yayınlandı. 'Cipso ile modunu çitirdat!' sloganıyla yayınlanan reklam filmi; Altınok'un, ilham bulamadığı için şarkı yazamayan bir grup müzisyen genç ile Cipso'nun en yeni kutu cips ürünü Cipso Tube'u tanıştırmasını esprili bir dille konu alıyor. Cipso Tube başta olmak üzere Cipso ürünlerinin sadece bir atıştırmalık olarak değil; gençlerin enerjilerini, yaratıcılıklarını ve sosyal anlarını besleyen bir deneyim olduğunu da vurgulayan reklam filmi; ürünlerin lezzetinin, çitirtisinin ve enerjisinin gençlere nasıl ilham verdiğini anlatıyor.



Ton Balığında Kalite, Bilinçli Tercihle Başlar

Türkiye'yi ton balığı ile tanıştıran Dardanel, geniş ürün portföyü, yüksek kalite standartları ve üretim anlayışıyla iyi ton balığı tüketiminin bilinçli bir seçimle başladığına dikkat çekiyor.

Sağlıklı ve lezzetli ürünleriyle öne çıkan Dardanel, ton balığını yalnızca hızlı bir çözüm olarak değil; bilinçli tercihlerle sofralarda güvenle yer bulan kaliteli bir besin olarak konumlandırıyor.



Sofraların Değişmeyen Geleneği: Bir Fincan Türk Kahvesi

Ramazan ayında iftar ve sahur sofraları yalnızca bir öğünü değil, aile bağlarını ve kültürel değerleri de bir araya getiriyor. Paylaşma ve ikram kültürümüzü pekiştiren bu sofralarda, sohbetlerin en önemli eşlikçilerinden biri ise Türk kahvesi oluyor. Ramazan'da iftar ve sahur sonrası içilen kahve; hem köklü bir geleneği yaşatan bir ritüel hem de paylaşımın sembolü olarak Ramazan akşamlarının vazgeçilmez bir parçası haline geliyor. Kurukahveci Mehmet Efendi de bu geleneğin doğal bir parçası olarak, nesillerdir süregelen bu sıcak buluşmalara eşlik ediyor.



Teksüt'te 8 Mart Kadınlar Günü şenlik havasında kutlandı

Türkiye'nin en büyük süt ve süt ürünleri kuruluşlarından Teksüt, Balıkesir'in Gönen ilçesindeki fabrikasında 8 Mart Kadınlar Günü'nü kutladı. Personelinin neredeyse yarısı kadınlardan oluşan Teksüt'te kadın çalışanlar için 8 Mart anısına bir tören düzenlendi, kadın çalışanlara özel olarak hazırlanan hediyeler verildi.

Teksüt, sadece süt ve süt ürünleri sektöründe değil, tüm Türk gıda işletmeleri arasında kadın istihdamına büyük önem veren bir marka olarak öne çıkıyor. Sosyal hayatın içinde üreten, kendini geliştiren ve emek veren kadınları destekleyen Teksüt'te üretimden planlamaya ve yöneyme kadar her kademede kadın çalışanlar yer alıyor.



Evde Barista Deneyimi: Electrolux Explore 8 Manuel Espresso Makinesi

Electrolux, kahve tutkunlarının evde profesyonel kahve deneyimi yaşayabilmesi için geliştirdiği Explore 8 Manuel Espresso Makinesi ile mutfaklara barista kalitesinde kahve hazırlama imkânı sunuyor. Güçlü basınç sistemi, hassas sıcaklık kontrolü ve kullanıcı dostu tasarımıyla öne çıkan Explore 8, kahve demleme sürecini keyifli bir ritüele dönüştürüyor.

Modern yaşamın hızına rağmen kahve hazırlama deneyimini daha kontrollü ve kişisel hale getirmek isteyen kullanıcılar için tasarlanan ürün, gelişmiş teknolojisi sayesinde her fincanda dengeli aromanın ve ideal kıvamın elde edilmesini sağlıyor.

Cevizli Baklava Raflardaki Yerini Aldı

İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) iştiraki İstanbul Halk Ekmek (İHE), sosyal belediyeçilik anlayışını temel gıdanın ötesine taşıyarak Ramazan ve bayram sofralarının vazgeçilmez lezzeti baklavayı İstanbullularla buluşturdu. Kaliteli, sağlıklı ve ekonomik ürün vizyonunu tatlı kategorisine de yansıtan İHE, yeni ürünü Cevizli Kuru Baklava ile ürün yelpazesini 58'e çıkardı.

1978 yılından bu yana İstanbul halkına el değmeden üretilen sağlıklı ve ekonomik un ve unlu mamuller sunan İstanbul Halk Ekmek, temel gıda alanındaki üretim ve kalite anlayışını tatlı kategorisine de taşımış oldu. Halk Ekmek büfelerinde satışa sunulan Cevizli Kuru Baklava, İHE'nin sadece ekmek değil, sofraların her ihtiyacında İstanbulluların yanında olduğu



bir kez daha kanıtladı.

İstanbulluların ekonomik şartlarda kaliteli tatlıya ulaşmasını hedefleyen ürün, 350 gramlık özel ambalajlarda 300 TL'ye satışa sunuluyor.

Arı sütü, kadın arıcılarımızın ellerinde değerlenecek

Balparmak Arıcılık Akademisi, 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü vesilesiyle kadın arıcıları bir araya getirerek, "Arı Ürünleri Üretimi" konusunda verdiği eğitimle farkındalık yarattı. Türkiye'de arıcıların ağırlıklı olarak bal üretimine odaklandığını kaydeden Balparmak Ar-Ge ve Kalite Direktörü Dr. Emel Damarlı, kadın arıcılara çağrı yaparak, "Kaliteli arı ürünlerinize talibiz" dedi. Kadın arıcıların özellikle arı sütü üretiminde, el maharetleri ve titizlikleri nedeniyle erkek arıcılara göre çok daha avantajlı olduğunu

ifade eden Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Banu Yücel, "Bal üretiminin yanı sıra, arı ürünü üretim çeşitliliğinizi arı sütü, propolis ve polenle zenginleştirirseniz hem gelirinizi artırır hem de ekonomik risklerinizi azaltırsınız" şeklinde konuştu.



Bu kavanozun özünde meyve var

Kahvaltı sofralarının vazgeçilmez eşlikçisi reçeller, Pol's Gurme ile hem sağlıklı hem de lezzetli bir deneyime dönüşüyor. Pol's Gurme Reçelleri, çilekten ahududuya, vişneden ayvaya kadar pek çok farklı meyve çeşidiyle sofralarınızı renklendiriyor.

Mevsiminde toplanan en kaliteli meyveleri, besin değerlerini koruyarak kavanozlara taşıyan Pol's, kahvaltı ritüellerini gurme bir dokunuşla yeniden tanımlıyor. Pol's Gurme Reçel Serisi içinde Pol's Gurme Çilek Reçeli, Ahududu Reçeli, Vişne Reçeli, Ayva Reçeli, Şeftali Reçeli, Portakal Reçeli ve Böğürtlen Reçeli gibi geniş bir seçki yer alıyor. Özenle seçilmiş meyvelerden hazırlanan bu lezzetler, sabah keyfinize eşlik ederken temiz içeriği ile tatlı ihtiyacınızı güvenle karşılıyor.

Her kavanozda doğallık var

İlave şeker, koruyucu, renklendirici ya da tatlandırıcı gibi katkı maddelerinin hiçbirini içermeyen Pol's Gurme reçeller, sadece meyvelerin kendi doğal tadını ve besin değerlerini koruyarak hazırlanıyor. Buna ek olarak, içeriğindeki chia tohumu her kavanoza ayrı bir besin zenginliği katıyor; lif açısından güçlü bu küçük tohumlar, reçeli sıradan bir lezzetten işlevsel bir kahvaltılık alternatifine dönüştürüyor.

Vegan beslenmeye uygun olan Pol's Gurme Reçelleri, özel cam kavanozunda serin ve kuru ortamda uzun süre taze kalabiliyor. Pol's, üretiminde kaliteyi ve doğallığı ön planda tutarak, her kavanozda gerçek meyve lezzetini tüketiciye ulaştırmayı başarıyor.



DAVIDOFF CAFÉ, Brezilya'nın eşsiz lezzetini fincanınıza taşıyor

DAVIDOFF CAFÉ'nin yeni serisi Origins Brezilya, Brezilya'nın eşsiz topraklarından gelen aromalarla kahve tutkunlarına benzersiz bir lezzet yolculuğu sunuyor. Kahvenin tek bir üretim bölgesinden elde edildiği temsil eden Single Origin özelliğiyle öne çıkan bu özel seri, Brezilya'nın en seçkin bölgelerinden gelen %100 Premium Arabica çekirdeklerinden üretiliyor.

DAVIDOFF CAFÉ, kalite ve özgünlük arayışının bir yansıması olan Origins Brezilya serisini kahve severlerin beğenisine



sundu. Brezilya'nın eşsiz topraklarından gelen aromaları fincanlara taşıyan ve Single Origin özelliğiyle öne çıkan Origins Brezilya serisi, kahve tutkunlarına benzersiz bir lezzet yolculuğu sunuyor. Seri, her yudumda daha fazlasını istemeye değer bir deneyim vadediyor.

Cafer Erol'da Güllaç ve Çikolatalı Tüm İhtişamıyla İftar Sofralarında

İftarda ağza atılan ilk lokmada, sahurun sessizliğinde paylaşılan her tatta ve yaşanan her anda Cafer Erol yüzlerce yıllık ustalığıyla geleneğin inceliğinde ve lezzetin zarafetinde var olmaya devam ediyor.

1807'den bu yana ustalıkla taşıdığı geleneksel tatları modern dokunuşlarla buluşturan Cafer Erol, Ramazan'a özel hazırladığı seçkisiyle sofralara lezzet katıyor. İftar sofralarının baş tacı hurmalar, ustalığın imzasını taşıyan baklavalara ve iftar sofralarının zarif tatlısı güllaç ile Ramazan'ın



bolluk ve bereketi hoş bir birliktelik içinde karşılanıyor. Farklı coğrafyalardan gelen doğal, dengeli tadı ve yumuşak dokusuyla öne çıkan hurmalar iftar sofralarının en sade başlangıcı oluyor.



Metro Chef'ten Kurutulmuş Biber, Kabak ve Patlıcan Çeşitleri

Metro Türkiye, kendi markası Metro Chef ile Türk mutfaklarının köklü lezzetlerinden biri olan kurutulmuş sebze çeşitlerini raflarına taşıyor. Güneşte kurutulan, katkı maddesi ve koruyucu içermeyen ürünler; dört mevsim standart lezzet, pratik hazırlık ve güvenilir kalite sunuyor. Yerel mutfak kültürünü

destekleyen ürün portföyünü genişleten Metro Türkiye, yeni eklenen ürünlerle birlikte Metro Chef Kurutulmuş Dolmalık Ailesi'ni büyütüyor. Daha önce raflarda yer alan Dolmalık Kuru Patlıcan ve Dolmalık Kuru Biber çeşitlerine ek olarak, Dolmalık Kabak ve Dolmalık Karpuz Biber de ürün ailesine dahil oluyor.



Nespresso'dan kahve tutkunlarını mutlu edecek Mart kampanyası

Benzersiz kahve deneyiminin referans noktası Nespresso, kahve tutkunlarını mutlu edecek bir kampanya başlattı. 10-23 Mart tarihleri arasında geçerli kampanya dahilinde termoslardan kapsüllere kadar birçok hediye bulunuyor. Nespresso, mart ayı özelinde başlattığı kampanya ile kahve

tutkunlarını mutlu ediyor. İkonik kahvelerle kendisini şımartmak ve favori kahvesini her an yanında taşımak isteyenler için Nespresso, 10-23 Mart tarihleri arasında butik, mobil uygulama, internet sitesi ve müşteri hizmetlerinden yapılacak farklı kategorideki alışverişlere termos ve kapsül kahve hediye ediyor.

Urfarm: Urfa'nın Süt Mirasıyla "Sade Yağ" Geleneğini Dünyaya Taşıyor

Mezopotamya'nın kalbi Şanlıurfa'da doğan Urfarm, 25 yıl önce küçük bir çadırdan başlayan üretim serüvenini bugün 7.000 m²'lik modern tesislerinde sürdürüyor. Şirket, 3.800 aileden yılda 11.000 ton süt toplayarak hem bölge üreticilerini destekliyor hem de Anadolu'nun otantik süt ürünleri mirasını küresel pazarlara taşıyor.

Urfarm, geleneksel üretim tekniklerini ileri teknolojiyle buluşturarak hem kalite standartlarını yükseltiyor hem de yerel kalkınmaya öncülük ediyor.

Urfarm'ın simge ürünlerinden Urfa Sade Yağı, ivesi koyunlarının sütünden üretiliyor ve %99'a varan saflık oranıyla öne çıkıyor. Yüksek yanma ısısı (250 °C'ye kadar) sayesinde kızartmalarda ve pişirmede üstün performans sunuyor. Laktozsuz ve kazeinsiz yapısı sayesinde kolay sindiriliyor ve alerjen riskini azaltıyor. A, D, E ve K vitaminleri ile doymamış yağ asitleri bakımından zengin içeriğiyle bağışıklık sistemini destekliyor. Amber rengi, aromatik kokusu ve ipeksi dokusuyla hem geleneksel hem modern mutfaklarda fark yaratıyor.

Binlerce yıllık tariflere sadık kalınarak üretilen Urfa Sade Yağı; yoğurttan başlayarak yayıklanma ve arıtma süreçlerinden geçiyor, üç aylık olgunlaşma dönemi sonunda sofralara ulaşıyor. "Birçok gıda uzmanının her mutfaka girmesi gereken bir süper gıda" olarak tanımlanıyor.

Urfarm, kaliteyi şansa bırakmıyor. Harran Üniversitesi ile iş birliği içinde kurulan çiğ süt laboratuvarı

sayesinde, süt üretiminin her aşaması titizlikle denetleniyor. Bu sistem, izlenebilirlik, gıda güvenliği ve coğrafi özgünlüğün korunması açısından Türkiye'de öncü bir model sunuyor.



Bonna'nın 2026 Koleksiyonlarıyla Sunum Sanatı Yeni Bir Boyut Kazanıyor



Bonna, 2026 kataloğunda yer alan yeni koleksiyonlarıyla profesyonel mutfakların sunum anlayışını yeniden yorumluyor. Doğadan ilham alan dokular, reaktif sır teknolojisiyle oluşan özgün renk geçişleri ve güçlü form yapılarıyla öne çıkan Cresta Bazalith, Fuji, Nicole, Lavis ve Clair serileri;

estetik, dayanıklılık ve işlevselliği bir araya getirerek şeflerin sunumlarına sofistike bir karakter kazandırıyor. 2014 yılından bugüne HoReCa sektörüne özel çözümleriyle öne çıkan, gastronomi profesyonellerine kaliteli ve estetik sunum ekip-

manları sunan Bonna, 2026 kataloğunda yer alan yeni koleksiyonlarıyla estetik, işlevsellik ve dayanıklılığı bir araya getirerek profesyonel mutfakların sunum anlayışını zenginleştiriyor.

Salon du Chocolat İstanbul, 11-12 Aralık 2026'da Çikolata Dünyasını Yeniden İstanbul'da Buluşturuyor



Çikolata ve pastacılık dünyasının en prestijli uluslararası etkinliklerinden Salon du Chocolat, ikinci İstanbul edisyonu ile 11-12 Aralık 2026 tarihlerinde İstanbul Kongre Merkezi'nde, "İlham Veren Lezzetler" temasıyla gerçekleşiyor. Sözen Group temsilciliğinde hayata geçirilen Salon du Chocolat

İstanbul 2026, dünyaca ünlü şefleri, sektör profesyonellerini ve çikolata tutkunlarını İstanbul'da bir araya getirmeye hazırlanıyor. Çikolatanın büyüklü dünyasını keşfetmek, sektör profesyonelleriyle buluşmak ve ilham verici deneyimler yaşamak isteyen herkes için tasarlanan Salon du

Chocolat İstanbul 2026, kapsamlı programıyla dikkat çekiyor. Etkinlik, hem B2B 'Profesyonel Sektör', hem de B2C 'Nihai Tüketici ve Çikolata Severler' için kurgulanan yapısıyla gastronomi ve pastacılık alanında bilgi paylaşımı, iş birliği ve deneyim fırsatları sunmayı hedefliyor.



Çocukların favori tatları Thermomix® TM7 ile mutfakta

Modern mutfak teknolojisini pratiklik ve yaratıcılıkla buluşturan Thermomix® TM7, 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı'nda çocuklarına özel lezzetli sürprizler hazırlamak isteyen ailelere ilham veriyor. Thermomix ekosisteminin dijital tarif platformu Cookidoo® üzerinde yer alan eğlenceli ve pratik tarifler sayesinde, çocukların çok sevdiği tatlılar evde kolay ve keyifli bir şekilde hazırlanabiliyor.

Thermomix® TM7'nin teknolojisi ve çok yönlü pişirme fonksiyonları sayesinde tek bir cihazda karıştırma, doğrama, pişirme ve tartma gibi birçok işlem gerçekleştirilebiliyor.

Söke İle Sağlıklı Ve Formda Lezzetler

Doğanın uyanışıyla birlikte mutfaklarda da taze bir başlangıç zamanı! Türkiye'nin 63 yıllık güvenilir un markası Söke, nisan ayının gelişiyle birlikte "hafif beslenme" dönemini başlatıyor.

Kışın ağırlığından kurtulup baharın enerjisini sofralarına taşımak isteyenler için Söke; lif oranı yüksek, sindirimi kolay ve besleyici un çeşitleriyle "formda kalmanın" en lezzetli yolunu sunuyor. Bahar aylarında artan enerji ihtiyacına



karşılık, daha hafif ve fonksiyonel gıdalara yönelimin arttığına dikkat çeken Söke, mutfaktaki uzmanlığını bu kez "fit lezzetler" konseptiyle birleştiriyor.



PizzaLazza'da lezzetin kaynağı değişti:

San Marzano etkisi

PizzaLazza, pizzalarında kullandığı sosları bir üst seviyeye taşıyarak San Marzano tipi domateslerle hazırlanan yeni nesil soslarını tüketicileriyle buluşturuyor. Doğal yapısı, dengeli aroması ve karakteristik tatlı-ekşi lezzetiyle öne çıkan San Marzano tipi domatesler, PizzaLazza pizzalarına yepyeni bir lezzet deneyimi katıyor. Pizza mutfağının önde gelen yerli markası PizzaLazza, kalite ve lezzet odaklı yaklaşımıyla tüm pizzalarında San Marzano tipi domateslerden üretilen sosları kullanmaya başladı.

Sezonun Favorileri

10 Büyüleyici Bahar Rotası



Bahar gelmek üzere; çok yakında etrafı mis gibi çiçek kokuları saracak, güneş yakmadan içimizi ısıtacak ve şehirler çiçeklerle renklenecek. Eğer siz de bu mevsimde yeni bir rota hayali kuruyor, doğanın uyanışına başka bir şehirde tanıklık etmek istiyorsanız plan yapmanızın tam zamanı.



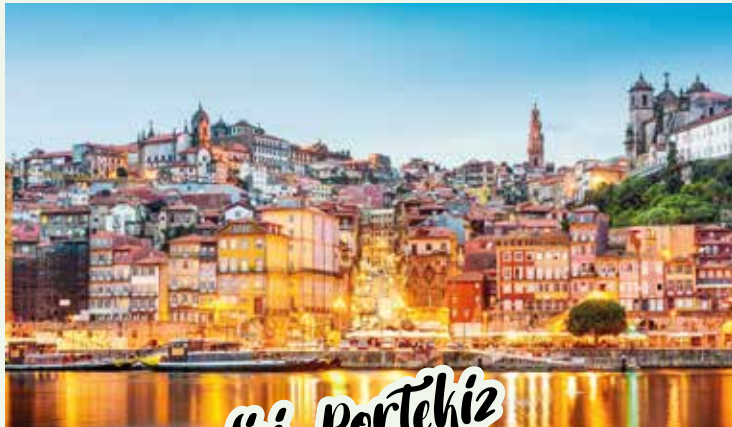
Toskana, İtalya

Toskana'yı ziyaret etmek için pek çok neden var ama ilkbahar bu bölgeyi bambaşka bir hale dönüştürüyor. Val d'Orcia'nın kıvrımlı tepeleri yeşilin binbir tonuyla çeviriyor, bağlar uyanıyor, zeytinlikler taze bir canlılık kazanıyor. Floransa'nın meydanlarında yürümek çok daha keyifli oluyor; güneş yakmıyor, hafif bir serinlik keşiflere eşlik ediyor. Siena ve San Gimignano gibi Orta Çağ kasabalarında taş sokaklar yumuşak bir bahar ışığıyla fotoğraf karelerine dönüşüyor.



Colmar ve Alsace Köyleri, Fransa

Alsace, yarı ahşap evleri, renkli cepheleri ve göz alıcı köyleriyle Fransa'nın en karakteristik bölgeleri arasında yer alıyor. Colmar merkezde kanallar boyunca yürüyebilir, Küçük Venedik çevresinde fotoğraf molaları verebilir ve Marche Couvert'de yerel lezzetleri keşfedebilirsiniz. Colmar'dan sonra Eguisheim, Riquewihr ya da Kaysersberg'e doğru kısa bir rota çizerek üzüm bağları arasından ilerlemek baharda mutlaka şans vermeniz gereken deneyimler arasında.



Douro Vadisi, Portekiz

Porto, renkli cepheleri ve Douro Nehri'ne bakan manzarasıyla yılın her döneminde etkileyici bir görünüm sunuyor. Ancak ilkbaharda şehir çok daha dikkat çekici bir atmosfere ev sahipliği yapıyor. Ribeira'da sabah yürüyüşü yapabilir, Dom Luís I Köprüsü'nden gün batımını izleyebilirsiniz. Şehrin yokuşlu sokaklarında dolaşıp küçük kafelerde mola vermek için de en keyifli dönem bahar ayları oluyor. Nehir boyunca tekne turu yapabilirsiniz.



Oaxaca, Meksika

Oaxaca, kolonyal mimarisi, canlı meydanları ve güçlü gastronomi kültürüyle Meksika'nın en karakterli şehirleri arasında yer alıyor. İlkbaharda hava daha dengeli; sokaklarda yürümek, tarihi merkezdeki pastel tonlu binaları keşfetmek çok daha keyifli oluyor. Zocalo Meydanı'nda sabah kahvenizi içebilir, Santo Domingo Kilisesi ve çevresindeki müzeleri gezebilirsiniz. Şehrin etrafındaki üretim köylerine kısa bir rota planlayarak eşsiz bir gastronomi deneyimi yaşayabilirsiniz.



Essaouira, Fas

Essaouira, beyaz ve mavi tonlara boyanmış evleri, Atlantik kıyısındaki konumu ve sanat dolu dokusuyla Fas'ın en zarif durakları arasında yer alıyor. İlkbaharda hava daha ılıman; surların üzerinden okyanusa bakarak yürümek, rüzgarın taşıdığı tuz kokusunu hissetmek ayrı bir keyif oluyor. Medina sokaklarında el işi dükkanlarını keşfedebilir, küçük galerilere uğrayabilir, limanda taze deniz ürünlerini tadabilirsiniz.



Samos Adası, Yunanistan

Samos, taş dokulu köyleri, üzüm bağları ve berrak koylarıyla Ege'nin en özel adaları arasında bulunuyor. İlkbaharda ada çiçekleniyor, kıyı yollarında yürümek, deniz kenarında uzun kahvaltılar yapmak için bu aylar en ideal dönem oluyor. Kokkari'de sahil boyunca dolaşabilir, Vathy'nin dar sokaklarında küçük kafelere uğrayabilirsiniz.



Mostar, Bosna-Hersek

Mostar, nostaljik sokakları ve Neretva Nehri'nin turkuaz rengiyle Balkanlar'ın en etkileyici şehirleri arasında yer alıyor. İlkbaharda hava yürüyüş için ideal oluyor; tarihi çarşıda dolaşıp Mostar Köprüsü'nü farklı açılarından izleyebilirsiniz. Köprü'nün çevresindeki kafelerde Bosna kahvesi molası vermek, şehrin ritmini hissetmek için güzel bir başlangıç.



Gabala, Azerbaycan

Gabala, Kafkas Dağları'nın eteklerinde konumlanan, doğayla iç içe bir kaçış noktası. İlkbaharda dağ manzaraları yeşile dönüşüyor, göller ve orman yürüyüş parkurları en canlı haline kavuşuyor. Nohur Gölü çevresinde sakin bir yürüyüş yapabilir, teleferikle Tufandağ'a çıkıp geniş vadileri izleyebilirsiniz. Şehir merkezine yakın şelalelere kısa doğa rotaları planlayabilirsiniz. Özellikle Yeddi Gözəl Şelalesi baharda daha etkileyici görünüyor.



Akyaka, Muğla

Akyaka, Gökova Körfezi'nin kıyısında, ahşap mimarisi ve sakin atmosferiyle Ege'nin en zarif durakları arasında yer alıyor. İlkbaharda Azmak Nehri çevresinde yürüyüş yapmak, suyun üzerindeki tekneleri izlemek ve okalptüs kokusunu içinize çekmek eşsiz bir deneyim vadediyor. Sabah saatlerinde nehirde kısa bir tekne turuna çıkabilir, ardından sahil boyunca uzanan yürüyüş yolunda denize karşı kahve molası verebilirsiniz.



Jeju Adası, Güney Kore

Jeju Adası, volkanik arazileri, şelaleleri ve kıyı yürüyüş rotalarıyla Güney Kore'nin en büyüleyici bahar rotası alternatifleri arasında yer alıyor. İlkbaharda ada sarı kanola çiçekleri ve kiraz ağaçlarıyla renkleniyor; manzaralar kartpostalları anımsatıyor. Seongsan Ilchulbong Krateri'ne gün doğumunda tırmanabilir, Manjanggal Lav Tüneli'nde volkanik oluşumları keşfedebilirsiniz.

GIZIA Cruise 2026

Stil, Gastronomi ve Zamansız Zarafetin Kesişim Noktası



Moda sofraya konuk olurken, gastronomi stilin ayrılmaz bir parçasına dönüşüyor. GIZIA, Cruise 2026 koleksiyonu ile modayı gastronomi ve çok katmanlı bir estetik deneyimle buluşturan rafine bir anlatı sunuyor. Koleksiyon, stilin yalnızca giyilen bir form değil yaşanan, hissedilen ve paylaşılan bir yaşam biçimi olduğunu vurguluyor. GIZIA için stil, kusursuz bir silüetten kumaşın tenle kurduğu duygusal bağa, zamanın yavaşladığı seçkin sofralardan mimari detaylara uzanan bütünsel bir deneyim alanı... Bu yaklaşım, markanın estetik vizyonunu yalnızca moda ile sınırlamayan, farklı disiplinleri bir araya getiren çağdaş bir yaşam dili olarak da konumlanıyor.

Cruise 2026 koleksiyon çekimlerinde gastronomi, bu estetik evrenin doğal bir uzantısı olarak ele alınıyor. Tabak kompozisyonu ile kumaşın kurgusu aynı özenle şekillenirken; renk, doku ve oran dengesi ortak bir tasarım perspektifinde buluşuyor. Bu disiplinler arası yaklaşım, koleksiyona güçlü bir görsel ve duygusal derinlik kazandırıyor.

Tarihi dokusuyla öne çıkan Fişekhane GIZIA'da gerçekleştirilen çekimler; stil, mimari ve gastronomiyi tek bir hikaye altında birleştirerek çok boyutlu

bir deneyim sunuyor. Mekânın karakteri, koleksiyonun zamansız estetiğini tamamlayan güçlü bir arka plan oluşturuyor.

Rafine Bir Stil Ritüeli

GIZIA Cruise 2026 koleksiyonu, günün farklı anlarına uyum sağlayan, özenle kurgulanmış bir gardırop yaklaşımı sunuyor.

Gündüz saatlerinde güçlü terzilik detayları ön plana çıkarken akşam silüetlerinde akışkanlık ve zarif hareket dikkat çekiyor. Zahmetsiz ama etkileyici, güçlü ama rafine bir feminenlik ise koleksiyonun temel kodlarını oluşturuyor.

Modern şehirli kadının gün içindeki değişken ritmine uyum sağlayacak şekilde tasarlanan koleksiyon; iş yaşamından akşam davetlerine uzanan akışta bütüncül ve dengeli bir şıklık sunarken her bir görünüm, fonksiyonellik ile estetik arasında kusursuz bir denge kuruyor.

GIZIA için gerçek lüks; bir anın estetikle, bir sofranın stille ve bir yaşam biçiminin zamansız bir duruşla kesiştiği noktada tanımlanıyor. Cruise 2026 koleksiyonu ise bu anlayışı yansıtan çağdaş ve uluslararası bir stil ifadesi sunuyor.



Şef Sadece Yemek Yapmaz: Marka, Hikâye ve Güven İnşa Eder



Arda Türkmen



Hazer Amani

Bir zamanlar şef olmak, mutfağın sınırları içinde tanımlanan bir meslekti. Ocak başında geçirilen uzun saatler, ustalıklı hazırlanan tabaklar ve mesleğin getirdiği sessiz disiplin...

Şefin dünyası çoğunlukla mutfağın duvarlarıyla çevriliydi.

Onu tanıyanlar, yemeklerini tadanlarla sınırlıydı. Ama bugün artık bu sınırlar ortadan kalktı.

Şeflik; mutfaktan taşan, hayatın içine karışan, insanlara dokunan bir kimliğe dönüştü.

Artık bir şef, sadece yemek yapan biri değil; anlatan, öğreten, ilham veren ve en önemlisi güven inşa eden bir figür.

Çünkü gastronomi artık yalnızca bir ihtiyaç değil, bir deneyim.

Ve bu deneyimin merkezinde artık yemek kadar, o yemeği yapan insan var.

Lezzetin Ötesinde: Duyulara Dokunan Bir Dil

Bir yemeğin lezzetli olması önemlidir. Ama bir yemeği unutulmaz yapan şey, çoğu zaman lezzetin kendisi değil; yarattığı duygudur.

Bazen bir tabak bazen bir çocukluk anısını hatırlatır. Bazen bir aile sofrasını, bazen de geçmişe duyulan özlemi...

İşte bu yüzden mutfak sadece fiziksel bir üretim alanı değil, aynı zamanda duygusal bir hafıza alanıdır.

Şefin görevi burada başlar.

Çünkü bir şef, yalnızca malzemeleri bir araya getirmez.

Anıları, duyguları ve kültürü de bir araya getirir. Bugün insanların bir yemeğe bakışı değişti. Artık sadece "lezzetli mi?" sorusu yeterli değil.

"Bu yemek bana ne hissettiriyor?" sorusu daha güçlü bir hale geldi.

İşte bu dönüşüm, şefliğin doğasını kökten değiştirdi.

Anlatmanın Gücü

Eskiden bir şefin en büyük başarısı, yaptığı yemeğin beğenilmesiydi.

Bugün ise bu başarıya bir şey daha eklendi: anlatabilmek.

Çünkü artık bir yemeğin değeri sadece tadıyla değil, hikâyesiyle de ölçülüyor.

Bir tarifin arkasındaki neden, kullanılan tekniğin sebebi, malzemenin seçilme hikâyesi...

Bunların hepsi artık yemeğin bir parçası. Ve bu

noktada şef, bir anlatıcıya dönüşür.

Anlatmak; sadece bilgi aktarmak değildir. Bir duyguyu geçirmek, bir düşünceyi paylaşmak ve bir bağ kurmaktır.

İnsanlar bir şefi dinlediğinde, sadece tarif öğrenmek istemez. Onu anlamak ister.

Onun mutfağa bakışını, yaklaşımını ve dünyasını görmek ister. Bu yüzden bugün bir şefin dili, en az mutfağı kadar güçlü olmalıdır.

Güven: Görünmeyen Ama En Güçlü Malzeme

Bir yemeğin içinde un, yağ, tuz olabilir. Ama bir şefin en önemli malzemesi görünmez: güven.

Güven, zamanla oluşur. Tutarlılıkla büyür. Samimiyetle güçlenir.

İnsanlar sizi izlediğinde, sizi dinlediğinde ya da tarifinizi denediğinde, aslında bir karar verir: "Sana güveniyorum."

Ve bu güven, bir şefin en büyük sermayesidir.

Çünkü insanlar sadece iyi yemek yapanı değil, doğruyu anlatanı takip eder.

Bir tarifin püf noktasını eksik söylemek, bir bilgiyi yüzeysel geçmek, ya da samimiyetten uzaklaşmak...

Bunların her biri, bu görünmeyen bağı zayıflatır.

Ama doğru anlatmak, açık olmak ve gerçek kalmak; bir şefi yalnızca izlenen değil, güvenilen biri haline getirir.



Arzu Öztürk

Mutfaktan Taşan Bir Meslek



Maksut Aşkar



Ceyda Baza

Bilginin Dönüşümü: Saklamak Değil Paylaşmak

Geçmişte mutfakta bilgi saklanırdı. Ustalar bazı tarifleri sadece kendine ait tutar, püf noktalarını paylaşmazdı. Çünkü bilgi, bir güçtü. Ve o gücü kaybetmemek önemliydi.

Ama bugün bambaşka bir çağdayız. Artık bilgi saklandıkça değil, paylaşıldıkça büyüyor. Bir tarifi incelemeyi anlatmak, bir tekniğin mantığını açıklamak, insanlara "neden"leri göstermek...

Bunların hepsi şefin değerini azaltmaz.

Aksine, onu daha güçlü kılar.

Çünkü bugün insanlar sadece sonuç görmek istemiyor.

Süreci anlamak istiyor.

Ve bu anlayış, şef ile izleyici arasında çok daha derin bir bağ kuruyor.

Görünmek ve Hatırlanmak Arasındaki Fark Bugün içinde bulunduğumuz çağ, görünürlüğü çok kolay olduğu bir çağ.

Herkes bir şeyler paylaşabilir.

Herkes bir şekilde dikkat çekebilir.

Ama dikkat çekmek ile iz bırakmak aynı şey değildir.

Bir şef için önemli olan; kısa süreli görünürlük değil, uzun süreli hatırlanabilirliktir.

Bu da ancak bir duruşla mümkündür.

Tutarlı olmak, aynı çizgide ilerlemek, ve en önemlisi kendine sadık kalmak...

Çünkü insanlar zamanla şunu fark eder: Gerçek olan kalır, yapay olan unutulur.

Şefliğin Yeni Tanımı

Bugün bir şefi tanımlamak için sadece "iyi yemek yapıyor" demek yeterli değil.

Yeni dünyada bir şef; İyi bir anlatıcı, Güvenilir bir kaynak, İlham veren bir figür, Kültürü taşıyan bir temsilci olmak zorunda.

Çünkü gastronomi artık sadece bir meslek alanı değil, aynı zamanda bir iletişim alanı. Bu alanda var olmak isteyen bir şef, kendini sadece mutfakla sınırlayamaz.

İz Bırakan Şef Olmak

Bugün dönüp baktığımızda şunu çok net görüyoruz; şef olmak, sadece yemek yapmak değildir.

Bir hikâye anlatmaktır. Bir kültürü yaşatmaktır. Bir duyguyu aktarmaktır. Ve insanların hayatına dokunmaktır.

Bir tabak hazırlanır, servis edilir ve biter. Ama o tabağın hissettirdiği şey kalır. İşte gerçek şeflik tam burada başlar.

Eğer bir şef; yaptığı yemekle bir duygu bırakabiliyorsa, anlattığıyla bir iz oluşturabiliyorsa ve insanlara güven verebiliyorsa...

O artık sadece iyi bir şef değil, gerçek anlamda kalıcı bir isimdir.

Mutfaktan taşan bu mesleğe sahip çıkmak hepimizin görevi. Lezzetle, sağlıklı kalın.



Rafet İnce

En Mutlu Gününüz Mandarin Oriental Bodrum'da Bir Masala Dönüşüyor



Bodrum Yarımadası'nın en büyüleyici koylarından biri olan Cennet Koyu'nda konumlanan Mandarin Oriental, Bodrum, zarafetle tasarlanan düğün deneyimi ve kişiye özel hizmet anlayışıyla, hayatın en özel 'evet'lerine benzersiz bir atmosfer sunuyor.

Bodrum'un en etkileyici manzaralarına sahip, eşsiz doğasıyla öne çıkan Cennet Koyu'nda yer alan Mandarin Oriental, Bodrum, özenle tasarlanan organizasyonları, rafine detayları ve seçkin olanaklarıyla hayalleri gerçeğe dönüştürürken, düğün organizasyonları için tercih edilen seçkin adreslerden biri olmaya devam ediyor.

Mandarin Oriental, Bodrum; ayrıcalıklı ve kişiye özel hizmet anlayışı, konfor ve lüks kavramlarını bir üst seviyeye taşıyan yaklaşımıyla unutulmaz bir düğün hayal eden çiftlerin ilk tercihlerinden biri olmaya devam ediyor. Cennet Koyu'nun büyüleyici atmosferiyle çevrelenen açık alanları, özenle hazırlanan yaratıcı menüleri ve özgün, kişiselleştirilmiş spa deneyimleriyle Mandarin Oriental, Bodrum, çiftlerin evliliğe attıkları ilk adıma zarafetle eşlik ediyor.

Farklı beklenti ve davet kurgularına yanıt verebilen birbirinden özel alanlarıyla Mandarin Oriental, Bodrum, her düğünü çiftlerin hayallerine göre şekillendiriyor. Her aşamanın kusursuz ve sorunsuz ilerlemesini sağlayan özel düğün danışmanı, planlamadan kutlamanın son anına kadar tüm detayları titizlikle ele alıyor; böylece çiftler yalnızca o eşsiz anın keyfini çıkarmaya odaklanabiliyor.

Mandarin Oriental, Bodrum'un en yeni davet mekanı Sea Pearl Terrace, kesintisiz Cennet Koyu manzarasıyla davet seçeneklerini bir üst seviyeye taşıyan yeni bir mekân olarak öne çıkıyor. Ege Denizi'ne bakan, 1.275 metrekare genişliğindeki bu etkileyici açık hava alanı, panoramik manzarası eşliğinde 450'ye kadar misafiri ağırlayabiliyor ve Mandarin Oriental, Bodrum'un davet seçeneklerine sofistike bir dokunuş katıyor.

Zeytin ağaçlarıyla çevrili Olive Garden Beach, Mandarin Oriental, Bodrum'un ikonik davet alanlarından biri olarak, eşsiz koy boyunca uzanan konumuyla hem törenler hem de kutlamalar için büyüleyici bir atmosfer sunuyor. 3.858 metre-

karelik geniş alana yayılan bu özel sahil mekânı, 1.000'e kadar misafiri ağırlayabilen kapasitesiyle sahil kenarında görkemli ve unutulmaz organizasyonlara ev sahipliği yapıyor.

DÜĞÜN HAZIRLIKLARINA İYİ YAŞAM DOKUNUŞU VE AYRICALIKLI BAKIMLAR

Düğün öncesinde yoğun temponun yarattığı stresi geride bırakmak, düğün sonrasında yenilenmek ve tazelenmek isteyen çiftler için uluslararası ödüllü The Spa at Mandarin Oriental, Bodrum, en özel anlarda da ayrıcalıklı bir eşlik sunuyor. 12 terapi odası, üç güzellik bakım odası, Ege Denizi'nin engin mavisine bakan açık hava kabinleri, özel kese odalı hamamları, sauna, kapalı ve açık yüzme havuzlarıyla düğün hazırlığından balayına uzanan süreci rafine bir deneyime dönüştüren The Spa at Mandarin Oriental, Bodrum, çiftlerin bu özel yolculuğunu daha da unutulmaz kılıyor. Doğal içerikli kürleri, ödüllü terapi seçenekleri, geleneksel Türk hamamı ritüelleri ve bütünsel bakım anlayışıyla hem bedensel hem ruhsal bir yenilenme sunan The Spa at Mandarin Oriental, Bodrum, evlenecek çiftlere ve misafirlerine benzersiz bir iyi yaşam deneyimi yaşıyor.

2026 yılında, dünyanın en prestijli seyahat platformlarından Forbes Travel Guide tarafından üst üste dördüncü kez "5 Yıldız" ile derecelendirilen ve Bodrum'daki tek "Forbes 5 Star" unvanına sahip olan Mandarin Oriental, Bodrum; doğanın büyüleyici yeşiliyle Ege'nin etkileyici mavisini buluşturan mimarisi, zarif ihtişamı ve sofistike dokunuşlarıyla yalnızca düğünlere değil, bekarlığa veda kutlamalarından geleneksel kına gecelerine uzanan pek çok özel ana ev sahipliği yapıyor. Yarattığı ayrıcalıklı ambiyans ve kusursuz hizmet anlayışıyla Mandarin Oriental, Bodrum, bu eşsiz destinasyonda birbirlerine "evet" demek isteyen çiftlerin öncelikli tercihi olmaya devam ediyor.



21 Ülkede Tek Tat

Espressolab'ın Başarı Formülü

Espressolab, üç kıtaya yayılan güçlü varlığı ve 21 ülkede 400'ü aşan mağaza ağıyla, kahveyi yalnızca bir içecek olmaktan çıkarıp küresel bir deneyim standardına dönüştürüyor. Standartlaşmış kalite anlayışı, sürdürülebilir üretim yaklaşımı ve deneyim odaklı gastronomi vizyonunu aynı potada eriten marka; her fincanda aynı dengeyi, aynı karakteri ve aynı güven duygusunu sunarak dünya çapında istikrarlı bir lezzet dili inşa ediyor.

Espressolab olarak Türkiye'de yükselen yeni nesil kahve anlayışının temsilcisi olarak global ölçekte büyümenizi sürdürüyorsunuz. Bu süreçte mağazalarınızda sunduğunuz lezzet ve gastronomi yaklaşımını nasıl kurguluyorsunuz?

Bugün 3 kıta ve 21 ülkede, 400'ü aşkın mağazayla faaliyet gösteriyoruz. 2025 yılı boyunca dünya genelinde 100 milyonu aşkın misafiri ağırladık. Bu ölçek, lezzet yaklaşımımızı daha da netleştiren bir sorumluluk getiriyor. Biz her ülkede aynı kalite standardını sunmayı temel ilke olarak görüyoruz. Çekirdeğin karakterini doğru yansıtan, dengeli ve tutarlı bir fincan; bulunduğumuz coğrafyadan bağımsız olarak aynı disiplinle hazırlanıyor.

Yeni bir ülkeye adım attığımızda lezzet anlayışımızı yeniden tanımlamıyoruz; mevcut kalite sistemimizi aynı bütünlükle hayata geçiriyoruz. Kavurma parametrelerimiz, reçetelerimiz ve servis standartlarımız belirli ve ölçülebilir bir çerçevede ilerliyor. Espressolab'e gelen bir misafir; Almanya'da da, Katar'da da, Güney Afrika'da da aynı tat dengesiyle karşılaşiyor. Bu süreklilik hem güven duygusunu hem de küresel ölçekte istikrarlı bir kalite algısını güçlendiriyor.

Global kahve trendlerinde imza içecekler, yerel tatların modern yorumları ve fonksiyonel içerikler öne çıkıyor. Espressolab bu dönüşüm içinde lezzet geliştirme sürecini nasıl şekillendiriyor?

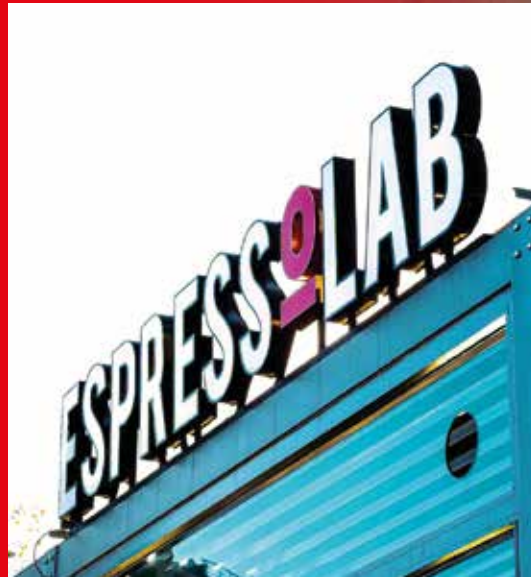
Kahve sektörü bugün çekirdeğin kalitesinden öte içeceğin formu ve içerik yapısı üzerinden de dönüşüyor. Bitkisel bazlı süt alternatifleri, düşük şekerli



Şehnaz Demirdal

reçeteler, cold brew varyasyonları ve fonksiyonel içeriklerle zenginleştirilmiş içecekler daha fazla talep görüyor. Örneğin matcha'nın küresel ölçekte yükselişi de bu genişleyen içecek kültürünün bir parçası. Tüketici hem lezzet hem içerik açısından daha bilinçli tercihler yapıyor; bu durum ürün geliştirme süreçlerini daha detaylı analiz gerektiren bir alana taşıyor.

Biz bu dönüşümü sistemli bir şekilde ele alıyoruz. Yeni bir ürünü değerlendirirken trend potansiyelinin yanı sıra reçetenin dengeli yapısına ve uzun vadeli sürdürülebilirliğine odaklanıyoruz. Roastery altyapımız sayesinde kavurma parametrelerini düzenli olarak analiz ediyor, yeni içecekleri kapsamlı test aşamalarından geçiriyoruz. Küresel eğilimleri takip ederken kendi lezzet çizgimizi net biçimde koruyoruz. Ürün gamımızı geliştirirken temel hedefimiz; karakteri belirgin, tekrar tercih edilen ve kalite standardımızla uyumlu içecekler sunmak.



Espressolab CMO'su
Ersin Kefeli

Daha Dengeli, Daha Şeffaf ve Daha Sürdürülebilir

Kahve üretiminde hem iklim koşulları hem de maliyet yapısı önemli gündemlerden. Espressolab olarak üreticiye ve sürdürülebilirliğe yönelik ne gibi çalışmalar yürütüyorsunuz?

Kahvenin değeri üretim aşamasında başlıyor. Bu nedenle üreticiyle güçlü ve uzun vadeli ilişkiler kurmayı önceliklendiriyoruz. Seedtrace iş birliğiyle kahvenin çiftlikten fincana uzanan yolculuğunu dijital olarak izlenebilir hale getirdik. Misafirlerimiz içtikleri kahvenin hangi çiftlikte üretildiğini, hangi rakımda yetiştiğini ve nasıl işlendiğini görebiliyor. Bu şeffaflık hem üretici emeğini görünür kılıyor hem de tedarik zincirinde güveni güçlendiriyor.

Sürdürülebilirliği daha geniş bir çerçevede ele alıyoruz. Üretici tarafında gelir istikrarını destekleyen iş birlikleri kurarken, kavurma ve lojistik süreçlerinde verimliliği artırmaya odaklanıyoruz. Mağazalarımızda atık azaltımı, ileri dönüşüm uygulamaları ve kaynak

kullanımını optimize eden operasyonel düzenlemeler hayata geçiriyoruz. Enerji verimliliği ve ambalaj tarafında daha sorumlu çözümler geliştirmeye devam ediyoruz. Üretimden sunuma uzanan tüm zinciri daha dengeli, daha şeffaf ve daha sürdürülebilir bir yapıya taşımak temel yaklaşımımız.

Kahve bugün ritüeli, lezzet katmanları ve sunum diliyle daha bilinçli bir gastronomi deneyimine evriliyor. Çekirdek menşei, demleme yöntemi ve tat profili üzerine artan farkındalığı nasıl değerlendiriyorsunuz?

Kahve son yıllarda belirgin biçimde derinleşti. Çekirdeğin yetiştiği bölge, işleme yöntemi ve kavurma profili fincandaki aromayı doğrudan belirliyor; bu da lezzeti daha katmanlı hale getiriyor. Asidite dengesi, gövde yapısı ve tat notaları artık daha bilinçli biçimde değerlendiriliyor. Demleme yöntemi seçimi de bu deneyimin önemli bir parçası. Tüketici ne içtiğini, nasıl hazırlandığını ve hangi sürecin ürünü olduğunu

bilmek istiyor. Bu ilgi kahve kültürünü daha rafine bir alana taşıdı.

Roastery içinde konumlanan Espressolab Atelier'de bu yaklaşımı daha yoğun bir deneyime dönüştürdük. Özel çekirdekler sunarken kahvenin hikâyesini de paylaşıyoruz. Farklı demleme yöntemlerini deneyimleme imkânı da sağlayarak tadım atölyeleri ve workshop'larla sürecin teknik tarafını anlaşılır bir şekilde aktarıyoruz. Misafirlerimiz aromatik yapıları karşılaştırabiliyor, farklı gövde ve asidite dengelerini deneyimleyebiliyor. Bu ortamda kahve, lezzetle birlikte bilgi ve paylaşım üzerinden ilerliyor.

Bizim için deneyim gastronomik olduğu kadar bütünsel bir yapı. Atelier'de başlayan bu yolculuk etkinlikler ve atölyelerle devam ediyor; O-Club üyelik sistemi de bu süreci dijital tarafta destekliyor. Misafirlerimiz kahve içmenin yanı sıra sürece katılıyor ve deneyimin parçası oluyor. Kahveyi lezzet, keşif ve sosyal etkileşimin bir araya geldiği bir alan olarak ele alıyoruz.

Hedef 1000 Mağaza

Lezzet yaklaşımı, sürdürülebilirlik çalışmaları ve deneyim alanındaki yatırımlarınızı göz önünde bulundurduğumuzda, Espressolab'ın önümüzdeki döneme dair öncelikli hedefleri neler olacak?

Kahve sektörü bugün ölçek ve kalite ekseninde eş zamanlı bir dönüşüm içinde. Üretim tarafında şeffaflık ve sürdürülebilirlik daha belirleyici hale gelirken, tüketici tarafında deneyim ve kalite beklentisi aynı hızla yükseliyor.

Bu iki eksenli birlikte okuyabilen yapılar önümüzdeki dönemde daha güçlü bir konuma yerleşecek. Biz de büyümeyi bu çerçevede kurguluyoruz; yeni mağazalar açarken bulduğumuz her pazarda aynı lezzet disiplini ve deneyim anlayışını sürdürmeye odaklanıyoruz. Son dönemde farklı coğrafyalarda açtığımız mağazalarla küresel varlığımızı genişletirken, bu yapıyı mevcut kalite yaklaşımımızla birlikte ilerlettik.

Önümüzdeki hedefimiz 1000 mağazaya ulaşmak.

Bu büyümeyi sürdürülebilir tedarik modeli, sürekli gelişen ürün gamı ve deneyim yatırımlarıyla birlikte ele alıyoruz. Sürdürülebilirlik çerçevesinde projeler geliştirmeye, üretici odaklı iş birliklerimize ve toplumsal fayda alanındaki çalışmalarımıza devam edeceğiz. Bütünsel yaklaşımımızın da bir çıktısı olarak Cape Town mağazamızla üst üste iki yıl 'Dünyanın

En İyi 100 Kahve Dükkanı' arasında yer aldık. Bu başarılarımızı diğer mağazalarımıza da taşıyarak

geliştirmeyi amaçlıyoruz.

Kahve her dönemde kendini yeniden üreten bir alan; biz de bu dinamizmi disiplinli bir altyapı ve güçlü bir deneyim anlayışıyla karşılamayı sürdüreceğiz.



Gastronomi dünyası basın ve influencerlar aynı sofrada buluştu



Gastronomi, seyahat ve kültür alanında hazırladığı nitelikli içeriklerle dikkat çeken Gastrofill Dergisi, geleneksel iftar davetinde ulusal basın temsilcilerini ve sosyal medya dünyasının tanınmış influencerlarını aynı sofrada buluşturdu. İstanbul Boğazı'nın seçkin noktalarından Cheshme Lounge'da gerçekleşen davet, sıcak atmosferi ve özenle hazırlanan menüsülle Ramazan ruhuna yakışan bir buluşmaya sahne oldu.

Lezzet ve misafirperverlik bir aradaydı

Gecenin ev sahipliğini üstlenen davet sahibi Onur Kılıç, davetlilerle bire bir ilgilenerek konuklarına unutulmaz bir iftar deneyimi yaşattı. Samimi karşılması ve misafirperverliğiyle dikkat çeken Kılıç, gastronomi dünyasının önemli isimlerini ağırlamaktan duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Şef Özcan Cömert'ten özel iftar menüsü

Gecenin mutfak tarafında ise Özcan Cömert imzası vardı. Şef Cömert'in hazırladığı özel menü, Ramazan sofralarının geleneksel lezzetlerini modern dokunuşlarla buluşturdu.

İftar sofrasında mercimek çorbası, beğen-dili köfte, çıtır bademli profiterol ve Ramazan'ın vazgeçilmez tatlısı güllaç davetlilere sunuldu. Lezzetlerin zarif sunumu ve dengeli menüsü, konuklardan tam not aldı.

"Gastrofill bir hayalin ürünü"

Gecede kısa bir konuşma yapan Gastrofill Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Murat Çiçek, derginin üç yıl önce büyük bir heyecanla yola çıktığını belirterek bu yolculuğun kendisi için özel bir anlam taşıdığını vurguladı.

Çiçek konuşmasında şu ifadeleri kullandı: "Gastrofill'i kurarken amacım, meslek hayatım boyunca edindiğim tüm birikimleri bu dergiye yansıtabilme. Bugün geldiğimiz noktada bunun karşılığını görmek büyük mutluluk. Bu yolculukta bana her zaman destek olan manevi babam ve meslek büyüğüm Orhan Vural, Her zaman desteğini hiçbir zaman esirgemeyen Sevgili Abim Gültekin Kaya'ya ve kıymetli yazarlarımıza teşekkür ediyorum."

Her yıl büyüyen bir gastronomi platformu

Okurları, yazarları ve paydaşlarıyla birlikte büyüyen Gastrofill Dergisi'nin her yıl üzerine koyarak ilerlediğini belirten Çiçek, derginin gastronomi dünyasında güçlü bir medya platformu haline gelme yolunda emin adımlarla ilerlediğini ifade etti.

Lezzetin, dostluğun ve sohbetin bir araya geldiği iftar daveti; gastronomi dünyasının temsilcileri, basın mensupları ve influencerların keyifli sohbetleriyle geç saatlere kadar devam etti. Gecenin sonunda davetliler, bu anlamlı buluşma için Gastrofill ailesine teşekkür etti.



Şef Özcan Cömert

Doğup Büyüdüğüm Caddenin Buluşma Noktası Cafe Cadde'den Ataşehir'e Uzanan Hikâye

90'lar ve Cadde Ruhu

Benim gençliğim Bağdat Caddesi'nde geçti. Hatta sadece gençliğim değil, karakterimin bir parçası orada şekillendi desem abartmış olmam. O yıllarda cadde dediğimiz şey bugünkü gibi sadece alışveriş yapılan bir yer değildi; bir yaşam biçimiydi. Caddeyi düşündüğümde zihnimde ilk beliren yer hep Cafe Cadde olur. Sultan ve Turan Turanlı'nın yarattığı o atmosfer, aslında bir mekândan çok daha fazlasıydı. Orası bizim buluşma noktamızdı. Bazen saatler süren sohbetlerin, bazen kahkahaların, bazen de tek başına oturup hayatı izlediğimiz anların adresiydi. Masalarda sadece yemek yenmezdi; dostluk kurulurdu. Yan masadan tanıştığın biri, birkaç gün sonra hayatının parçası olurdu. O dönem caddeye takılmak bir alışkanlık değil, bir kimlikti.



Meltem Özturan
@gastrocadde

Bir Dönemin Kapanışı: Kentsel Dönüşüm

Zaman her şeyi değiştiriyor. Şehir büyüyor, dönüşüyor, yenileniyor... Ama bazı değişimler insanın içine dokunuyor.

Bağdat Caddesi'nde başlayan kentsel dönüşümle birlikte Cafe Cadde'nin olduğu bina da yıkıldı. O köşe masa yok artık. O

duvarlar, o tanıdık sesler, o atmosfer... Hepsi fiziksel olarak silindi.

Ama ben hâlâ oradan her geçtiğimde o mekânı görüyorum. Hafıza dediğimiz şey tam olarak bu. Mekân gider, ama yaşanmışlık kalır.

İkinci Nesil: Aynı Ruh, Yeni Hikâye

Bu hikâyenin en güzel tarafı, bir kapanışla bitmemesi. Tam aksine, yeni bir başlangıca dönüşmesi.

Doruk Turanlı, bu mirası sadece devam ettirmekle kalmadı; ona yeni bir vizyon kattı. İngiltere'de aldığı işletme

eğitimi ve ardından Le Cordon Bleu'deki mutfak disiplini, işi bambaşka bir seviyeye taşıdı.

Önce Strada açıldı. Ardından kısa süre içinde Machi geldi. Benim için bu mekanlar sadece yeni restoranlar değil; eski bir hikâyenin devamı.

Oraya her gittiğimde, Cafe Cadde'deki o ruhun izlerini hissediyorum. Farklı bir konsept, farklı bir sunum ama aynı samimiyet...





Masalar Değişti, Anlamı Derinleşti

Son yıllarda gastro-nomide en net gördüğüm değişim şu: Artık insanlar sadece karın doyurmaya gitmiyor. Deneyim yaşa-

maya gidiyor.

Masalar büyüdü, tabaklar paylaşımaya açıldı, sohbetler uzadı. Aynı masada bir yanda şarap, diğer

yanda kokteyl... Ortada paylaşılan tabaklar... Bu yeni düzen aslında eski alışkanlıklarımızın modern yorumu.



Yeni Durak: Süreyya Lokanta

Bu hikâyenin Ataşehir'deki yansıması ise Süreyya Lokanta.

İçeri adım attığınız anda mekân size bir şey anlatıyor. Yüksek tavanlar, şömine, açık mutfak... Hepsî bir sıcaklık hissi yaratıyor. Yazın bahçesi ise bambaşka bir deneyim

sunuyor.

İsmi Süreyya Ağaolu'ndan alması ise mekâna ayrı bir anlam katıyor. Bu sadece bir restoran değil; aynı zamanda bir hikâye taşıyıcısı.

Menüde ise geçmişle bugün dengeli bir şekilde buluşuyor:

Fırınlanmış bal kabağı sinkonta, hengel mantısı, şaraplı ekmekte kokoreç...

Odun ateşinde kuzu karski, günün balık yahni...

Ve akşam saatlerinde imza kokteyller...

Her tabakta sadece lezzet değil; bir fikir, bir geçmiş ve bir yorum var.

Cadde Değişir, Ruh Kalır

Bugün Cafe Cadde yok. Ama ben hâlâ o ruhun içinde yaşıyorum.

Strada, Machi ve Süreyya Lokanta... Hepsî bu hikâyenin farklı bölümleri.

Ben her gittiğimde aynı şeyi hissediyorum:

Bir masaya oturuyorum... sohbet başlıyor... ve zaman bir anda geçmişe gidiyor. Cadde değişti, mekanlar değişti... ama o duygu, o samimiyet ve o bağ hâlâ aynı.

BİR KADININ CESARETİ İLE BAŞLAYAN HİKÂYE

Bir zamanlar, Anadolu'da bir lokanta adını almaya başlamış, yuluzlu erkeklerce uğrasın girmişti. Ancak güçlü bir kadın bu alayı değiştirdi ve sofralar daha fazla lokantalar için zarf hale geldi.

Bir kadının cesaretiyle yaklaşık 100 yıl önce İstanbul'un bu köşesinde, İngiliz Süreyya Lokantası'na ilham verildi.

İstanbul Lokanta Kurumu



Bodrum'da Pastory Food Demo Day Rüzgarı Esti

Turizm ve gastronomi dünyasının merakla beklediği Pastory Food Demo Day, 31 Mart – 1 Nisan tarihlerinde Bodrum'da hayat buldu. Akif Budak ve Adnan Olgun imzasıyla düzenlenen etkinlik, Horeca sektörünün önde gelen buluşmalarından biri olarak öne çıktı ve 41 yerli ve küresel firmanın katılımıyla dev bir iş birliği platformuna dönüştü.

Sektör Profesyonelleri Bodrum'da Buluştu

Etkinlik, Merve Akıncı Seyis'in sunumuyla iki gün boyunca dört ayrı oturumda gerçekleşti. Distribütörler, tedarikçiler, şefler ve basın mensuplarının yoğun ilgi gösterdiği buluşma, sektör profesyonellerine yeni iş birlikleri ve networking fırsatları sundu.

Bu özel organizasyona, Türkiye Küçük Oteller Derneği (TÜRKODER) Başkanı Ertan Ustaoglu ve Başkan Yardımcısı Bülent Sancakdar da katıldı. Sektörün güçlü isimlerinin katılımıyla etkinlik, hem bilgi paylaşımı hem de sektörel iş birlikleri açısından önemli bir platform oldu.

Şeflerden İlham Veren Workshoplar

Bodrum'un eşsiz atmosferinde gerçekleşen etkinlikte, ünlü şefler Hazer Amani, Şenol Demirtaş, Erkan Yeşil, Zeki Kara, Yıldız Öz Samaha, Esra Tokelli ve Ayten Saner, workshoplarla gastronomi vizyonlarını katılımcılarla paylaştı. Katılımcılar, hem yeni tarifler öğrenme hem de sektördeki yenilikleri yerinde deneyimleme şansı buldu.

Sağlıklı beslenme alanının önde gelen isimlerinden Dr. Ender Saraç, sıfır atık yaklaşımıyla dikkat çekti. Enginar kabuklarından detoks yöntemlerine uzanan sunumuyla katılımcılara sürdürülebilir beslenmenin ipuçlarını verdi ve "7 sayısının şifresi"ni paylaşarak merak uyandırdı.

Akif Budak'tan Etkinlik Vurgusu

"Çok Gezen Gurme" olarak tanınan Akif

Budak, Pastory Food Demo Day'in başarısını şöyle özetledi:

"Biz mükemmeliyetçi bir ekibiz. Her alanda profesyonel çalışır, birbirimizi destekler ve birlikte başarıya ulaşırız. Pastory Kurucu Ortağı Adnan Olgun'a bu etkinliğin çok etkili olacağını söylediğimde bana inanmamıştı. Şimdi ise telefonlarına yetişemiyor."

Pastory Food'un Yolculuğu ve Gelecek Planları

Kurucu ortak Adnan Olgun, Pastory Food'un sekiz yıl içinde 52 yurtiçi ve yurtdışı distribütörlüğe ulaştığını belirtti.

Şirket, pastacılık ürünlerinin yanı sıra kahvaltılık ve içecek portföyünü de geliştirerek bugün yaklaşık 1.500 müşteriye hizmet veriyor. Olgun, Milas'ta yaptığı iki büyük depo yatırımıyla Kuşadası bölgesine de hizmet vermeye hazırlandıklarını söyledi.

Etkinliğe katılan tüm paydaşları bir araya getirmenin hedeflendiğini belirten Olgun, sözlerini şöyle tamamladı:

"Bu yıl ilk kez düzenlediğimiz Pastory Food Demo Day ile sektördeki tüm ortaklarımızı buluşturduk. Restoranlarımızı, kafelerimizi şeflerimizi bir araya getirerek güçlü bir birliktelik sağladık. Bu etkinlik, önümüzdeki yıllarda daha da büyüyerek sektörde kalıcı bir buluşma noktası olacak."

Turizm ve Gastronomiye Yeni Bir Soluk

Pastory Food Demo Day, sadece bir ürün tanıtımı değil, aynı zamanda sektörde bilgi paylaşımı ve iş birliği kültürünü destekleyen bir platform olarak dikkat çekti. Katılımcılar, yeni trendleri keşfederken, işletmelerini geliştirecek fikirler ve ilham dolu anılarla Bodrum'dan ayrıldı.

Bodrum'un eşsiz manzarasında

gerçekleşen bu buluşma, gastronomi ve turizmin kesişim noktasında geleceğe dair umut ve heyecan yaratan bir deneyim olarak kayıtlara geçti.





Savaşın Gölgesinde Turizm:

Ortadoğu'da yükselen gerilim, turizmin görünmeyen damarlarını tek tek etkiliyor. Bu etkinin en çarpıcı görüntülerinden biri, bu yıl ITB Berlin fuarında ortaya çıktı. Her yıl yoğun ilgi gören Ortadoğu standlarının boş kalması, aslında sadece bir fuarın değil, küresel turizm dengelerinin değiştiğinin açık bir göstergesiydi.

O boş standlar, Berlin'de kaldı sanıldı.

Oysa etkisi çok daha uzağa, Türkiye'nin sahillerine ve Karadeniz'in yaylalarına kadar uzandı.

Türkiye turizmi uzun yıllardır Ortadoğu pazarıyla güçlü bir bağ kurmuş durumda. Özellikle Karadeniz bölgesi, bu ilişkinin en somut örneklerinden biri. Trabzon, Rize ve çevresi; doğası, serin iklimi ve kültürel yakınlığıyla Körfez turistleri için adeta bir cazibe merkezi haline gelmişti.

Öyle ki, son yıllarda bölge turizmi neredeyse bu pazara bağımlı bir yapı geliştirdi. Trabzon'da yabancı turistlerin büyük bölümünü Körfez ülkelerinden gelen ziyaretçiler oluştururken, Suudi Arabistan başta olmak üzere birçok ülke ana kaynak pazar haline geldi.

Ancak bugün tablo değişiyor.

Karadeniz'de Sessizlik: En Kırılgan Bölge

Ortadoğu'daki savaşın etkisi, Türkiye genelinde hissedilse de en kırılgan yapı Karadeniz'de ortaya çıkıyor. Çünkü bu bölge, doğrudan Ortadoğu turistine bağlı bir turizm modeli üzerine kurulu.

Sektör temsilcileri, savaşın uzaması halin-

de özellikle Trabzon turizminin ciddi şekilde etkilenebileceğini açıkça dile getiriyor.

Daha şimdiden sinyaller alınmaya başlanmış durumda:

- İran pazarında Nevruz dönemine yönelik düşüş beklentisi
- Körfez ülkelerinden gelen rezervasyonlarda yavaşlama
- Yaz sezonu öncesi belirsizlik

Aslında bu kırılma yeni değil. Daha önce de bölgesel dalgalanmalar nedeniyle Trabzon'da turizm sezonunun beklentilerin altında başladığı ve özellikle Körfez kaynaklı turist sayısında düşüş yaşandığı görülmüştü.

Bugün yaşanan kriz ise bu etkiyi çok daha derinleştirme potansiyeli taşıyor.

Bağımlılığın Bedeli

Karadeniz turizminin en büyük avantajı, aynı zamanda en büyük riski haline gelmiş durumda:

Tek pazara bağımlılık.

Yıllarca yüksek harcama yapan Ortadoğulu turistler sayesinde hızla büyüyen bölge, şimdi aynı hızla bir daralma riskiyle karşı karşıya. Çünkü o turist gelmediğinde, alternatif pazar henüz yeterince güçlü değil.

Geçmiş yıllarda doluluk oranlarının %100'lere ulaştığı dönemlerden, %50 seviyelerine düşüşlerin yaşandığı sezonlara geçiş bunun en somut göstergelerinden biri olmuştur.

Bugün yaşanan jeopolitik kriz, bu kırılgan yapıyı yeniden ortaya çıkarmış durumda.



Akif Budak

@cokgezen.gurme



AMIZ
UNYA

Berlin'den Karadeniz'e Uzanan Sessizlik



Savaş Nereye Gidiyor, Turizm Nereye Evriliyor?

Tüm sektörün zihnindeki temel soru aynı: Bu savaş nereye evrilecek? Eğer çatışma kısa sürede kontrol altına alınırsa, Karadeniz başta olmak üzere Türkiye turizmi hızlı bir toparlanma yaşayabilir. Çünkü Ortadoğulu turist, Türkiye ile duygusal ve kültürel bağ kurmuş bir profil.

Ancak savaşın uzaması veya bölgesel olarak genişlemesi durumunda risk büyüyor. Bu durumda:

- Karadeniz'de sezon ciddi darbe alabilir
- Türkiye genelinde "bölge algısı" nedeniyle talep yavaşlayabilir
- Son dakika rezervasyon eğilimi kalıcı hale gelebilir En kritik senaryo ise uzun süreli belirsizlik.

Bu durumda turizm ne tamamen durur ne de tam anlamıyla toparlanır.

Sektör gri bir alanda sıkışır.

Yine de Umut Var mı?

Tüm bu tabloya rağmen Türkiye için kapılar tamamen kapanmış değil.

Karadeniz özelinde:

- Yeni pazar arayışları (Avrupa, Türk Cumhuriyetleri)

- Kış ve doğa turizmi çeşitliliği
 - Gastronomi ve yayla turizmi gibi alternatif ürünler
- ön plana çıkabilir. Nitekim bölgenin dört mevsim turizm hedefiyle Ortadoğu dışı pazarlara açılma çabaları da hız kazanmış durumda.

Bir Bölgenin Hikâyesi

Berlin'de boş kalan standlar, Antalya'da iptal edilen rezervasyonlar, Trabzon'da yavaşlayan sezon... Hepsi aslında aynı hikâyenin parçaları. Turizm, sadece bavullarla değil; güvenle, istikrarla ve öngörülebilirlikle hareket eden bir sektör.

Karadeniz bugün bu hikâyenin en hassas noktası.

Çünkü en çok büyüyen, en hızlı etkilenen olur.

Ama aynı zamanda en hızlı toparlanan da olabilir.

Çünkü insanlar seyahat etmekten vazgeçmez.

Sadece doğru zamanı bekler.

Ve o zaman geldiğinde, Karadeniz'in yaylaları yeniden dolacak, otel ışıkları yeniden yanacak, ve bugün hissedilen o sessizlik, yerini yeniden hareketliliğe bırakacak.

Türkiye Genelinde Etki: Farklı Dinamikler

Karadeniz'de tablo daha sert olsa da Türkiye genelinde etki daha dengeli ilerliyor.

- Antalya, Bodrum ve Marmaris gibi destinasyonlar daha çeşitli pazarlara sahip

- Avrupa pazarı, kısmen denge unsuru oluşturabiliyor

- Büyük şehir turizmi (İstanbul gibi) daha dirençli kalabiliyor

Ancak yine de Ortadoğu pazarındaki daralma, özellikle lüks segmentte hissedilir bir boşluk yaratıyor.



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 in dogal.tr



Bir Bağbozumu Hikayesi

Karadeniz mutfağı denince zihinlerde beliren mısır, hamsi ve kara lahananın ötesinde; sessiz, derin ve mor bir hafıza saklıdır: Üzüm. Rize ve Trabzon'un dik yamaçlarında boy veren kokulu siyah üzümler, sadece bir meyve değil, bir coğrafyanın karakteridir.

Yokluktan Doğan Karakter

Pepeçura, aslında bir "yokluk zekâsı" ürünüdür. Süt ürünlerinin lüks, şekerin ise nadir olduğu dönemlerde, Karadeniz insanı elindeki en güçlü hammaddede; bağ bozumuyla gelen o ekşi-tatlı üzüm suyuna tutunmuştur. Sözlü gelenekle bugüne taşınan bu reçete, bağ bozumu dönemlerinde kurulan kazanların etrafında şekillenen kolektif bir hafıza pratiğidir. Ancak bu nostaljik anlatının ötesinde, pepeçura müthiş bir teknik denge barındırır. İyi bir pepeçurayı belirleyen şey malzeme listesinin kısalığı değil, mısır ununun üzüm suyuyla girdiği o ipeksi etkileşimdir.

Yapılış Aşamaları

1. İpeksi Pepeçura (Ana Gövde)

1 Litre Kokulu Üzüm Suyu
60 g Mısır Unu (İnce çekilmiş)
80-120 g Şeker
Bir tutam tuz

Yapılış: Mısır unu, üzüm suyunun bir kısmıyla soğukken açılır. Orta ateşte sürekli karıştırılarak, nişastanın tamamen jelatinleşmesi ve pürüzsüz, parlak bir doku kazanması sağlanır.

2. Fındıklı Crumble

80 g Tereyağı & 80 g Un
60 g Esmer Şeker & 70 g Kırılmış Karadeniz Fındığı

Yapılış: Tüm malzeme kum kıvamına getirilerek 160°C'de 15-18 dakika altın sarısı renk alana kadar pişirilir. Bu katman, tatlının yumuşak dokusuna kıtırılık katar.

3. Vanilyalı Hafif Krema ve Redüksiyon

200 ml Süt / 100 ml Krema / 40 g Şeker / Vanilya Çubuğu

Sos: 300 ml Üzüm Suyu (Yarıya inene kadar çekirtilmiş)

Üzüm Redüksiyonu

Redüksiyon, bir sıvıyı kaynatarak suyunu uçurma ve lezzetini hapsedme işlemidir. Pepeçura'nın o meşhur "buruk" tadını bu sosla tabağa imza olarak atacağız. Hazırlanışı: 300 ml taze sıkılmış kokulu üzüm suyunu küçük bir sos tenceresine alın ve Kısık ateşte, sıvı miktarı tam yarıya (yaklaşık 150 ml) inene kadar yaklaşık 15-20 dakika kaynatın.

Püf Noktası: Sos, kaşığı arkasını kaplayacak bir yoğunluğa (napé kıvamı) ulaştığında ateşten al. Soğudukça daha da kıvamlanacaktır. Bu işlem şekeri karamelize ederken asiditeyi parlatır.

Vanilyalı Hafif Krema

Bu krema, üzümün keskin asiditesini dengeleyen yumuşak bir yastık görevi görür.

Hazırlanışı: 200 ml süt, 100 ml krema ve 40 g şekeri bir tencereye koyun. Vanilya çubuğunu boyuna ortadan ikiye bölün, içindeki siyah tohumları bıçağın sırtıyla kazıyıp süütün içine atın. Çubuğun kendisini de aroma vermesi için tencereye atabilirsiniz. Karışımı çok kısık ateşte ısıtın. En kritik noktası sütü asla fokur fokur kaynatmayın. Sadece kenarlarından hafif kabarcıklar çıkana kadar ısıtın ve şeker eriyince ocaktan alın. Oda sıcaklığına gelene kadar vanilya çubuğu içinde kalsın, ardından çubuğu çıkar ve pürüzsüz bir doku için süzgeçten geçirin.

**PASTA
MARKETİ**
Bilgi Atesok



Modern Bir Yorum: Gastronomik Bir Dönüşüm

Bugün pepeçurayı, geleneksel dokusuna sadık kalarak modern mutfağın teknikleriyle yeniden kurguluyoruz. "Pepeçura", ipeksi bir doku, çıtır bir kontrast ve aromatik bir derinlik arayışının sonucudur.



Pepeçura

TABAKLAMA VE SUNUM

Modern bir sunumda katmanlaşma esastır. Tabağın tabanına yerleştirilen fındıklı crumble'ın üzerine, kalıpla şekillendirilmiş ipeksi pepeçura oturtulur. Vanilyalı krema, bir bulut hafifliğinde eşlik ederken; yoğunlaştırılmış üzüm sosu, tabağa son bir asidite ve parlaklık dokunuşu yapar. Pepeçura, doğru teknikle modern mutfağa rahatlıkla adapte edilebilecek kadar güçlü bir genetiğe sahiptir. Önemli olan, o karakteristik kokulu üzümün burukluğunu modern dokuların arkasında kaybetmemektir. Afiyet olsun...





Saraydan Günümüze Uzanan Bir Lezzet

Osmanlı saray mutfağında şekillenen turşu geleneği bugün hâlâ Türk mutfağının en güçlü miraslarından biri olarak yaşamaya devam ediyor. Anadolu'nun farklı bölgelerinde hazırlanan turşular, bu köklü gastronomi kültürünün günlük hayatımızdaki yansımasıdır.

“ Her kavanoz turşu, aslında geçmişten günümüze uzanan bir mutfak hafızasının küçük ama güçlü bir temsilcisidir. ”

Osmanlı Saray Mutfağında Ekşinin Zarafeti

Osmanlı saray mutfacı, yalnızca ihtişamlı yemekleriyle değil, tatların dengesiyle kurduğu incelikli gastronomi anlayışıyla da dikkat çeker. Bu sofraların mütevazı ama vazgeçilmez eşlikçilerinden biri ise turşuydu. Mevsim sebzelerinin sabırla fermante edilmesiyle hazırlanan turşular, saray aşçılarının maharetiyle padişah sofralarında ekşinin en zarif haline dönüşüyordu.

Osmanlı mutfağında lezzet dengesi büyük önem taşırdı. Tatlı, tuzlu, ekşi ve baharatlı aromaların bir arada bulunması saray mutfağının temel prensiplerinden biriydi. Turşular da bu dengeyi sağlayan önemli unsurlardan biri olarak özellikle et yemekleri, pilavlar ve ağır saray yemeklerinin yanında servis edilirdi. Saray mutfağında turşu yalnızca bir saklama yöntemi değil, aynı zamanda aşçıların ustalığını gösterdiği özel bir hazırlık süreciydi.

Padişahların Favori Turşuları

Osmanlı padişahlarının damak zevki oldukça zengindi ve saray aşçıları bu zevklere uygun tarifler hazırlamak için büyük çaba gösterirdi. Bazı turşular, belirli padişahların sofralarında özellikle öne çıkardı.

II. Mahmud ve Lahana Turşusu

19. yüzyıl Osmanlı mutfağında oldukça popüler olan lahana turşusu, ince doğranmış lahanaların sirke ve baharatlarla hazırlanmasıyla yapılırdı. Özellikle et yemeklerinin yanında servis edilen bu turşunun II. Mahmud'un sofralarında sıkça yer aldığı bilinir.

IV. Murad ve Acılı Biber Turşusu

Keskin ve güçlü aromaları seven IV. Murad'ın, acılı biber turşusunu sevdiği rivayet edilir.

Sarımsak, sirke ve zeytinyağıyla hazırlanan bu turşu, saray sofralarında karakterli bir lezzet olarak öne çıkardı.

II. Abdülhamid ve Kornişon Turşusu

Küçük ve çıtır salatalıklarla hazırlanan kornişon turşusu, II. Abdülhamid döneminde saray mutfağının sevilen garnitürlerinden biri olarak bilinir. Özellikle pilav ve et yemeklerinin yanında tercih edilirdi.

Kanuni Sultan Süleyman ve Çeşnili Havuç Turşusu

Osmanlı mutfağında tatlı ve ekşi dengesi sıkça kullanılırdı. Şeker ve aromatik baharatlarla hazırlanan havuç turşusunun, Kanuni Sultan Süleyman döneminde saray sofralarında özel günlerde sunulan lezzetlerden biri olduğu anlatılır.

Saray Aşçılarının Turşu Sırları

Saray mutfağında turşu yapımı büyük bir titizlik gerektirirdi. Mevsiminde toplanmış sebzeler seçilir, ardından sirke, tuz ve aromatik baharatlarla hazırlanan karışımlarla küplere yerleştirilirdi. Defne yaprağı, karanfil, kimyon ve sarımsak gibi baharatlar turşulara karakteristik aromalar kazandırirdi.

Turşular genellikle serin ve karanlık ortamlarda haftalarca bekletilirdi. Bu süreç, hem doğal fermentasyonun oluşmasını sağlar hem de lezzetin tam anlamıyla oturmasına yardımcı olurdu.



Prag'da 3 Gece 4 Gün: Masalsı Sokaklar Tarih ve Lezzet Durakları

İlk bir Prag günü, 3 gece 4 gün sürecek keşif dolu yolculuğumuz başlıyor. Otelimize yerleşir yerleşmez kendimizi şehrin kalbi olan Eski Şehir'e atıyoruz. Çünkü Prag, özellikle gece ışıkları altında adeta bir masal diyarına dönüşüyor.

Hava kararmaya yüz tutmuşken, her saat başı figürlerin hareket ederek çaldığı ünlü astronomik saati izlemek için Prag Astronomik Saati'nin önünde yerimizi alıyoruz. 15. yüzyıldan kalma bu saat yalnızca zamanı değil, Orta Çağ'ın evren anlayışını da yansıtan büyüleyici bir mekanizma. Rivayete göre saati yapan usta, aynı eseri başka bir şehirde yapmasını diye kör edilmiş; o da intikam olarak saatin mekanizmasını bozmuş. Prag'ın gizemli hikâyelerinden yalnızca biri...

Akşam yemeği için rotamızı yerel lezzetler sunan Lokál'e çeviriyoruz. Burada denediğimiz şinitzel oldukça lezzetliydi; ancak Viyana'da yediklerimizin yerini tutmadığını da söylemeden geçemeyeceğim. Yemek sonrası kendimizi sokaklara bırakıyoruz. Charles Köprüsü üzerinde yürürken her köşeden yükselen melodiler eşliğinde şehri izlemek, Prag gecelerinin büyüsunü en iyi hissettiren anlardan biri.

İkinci gün kahvaltı için Au Gourmand'da mola veriyoruz. Taze kruvasanlar ve kahveyle güne keyifli bir başlangıç yaptıktan sonra, nostaljik bir deneyim için tarihi tramvayla kısa bir şehir turu yapıyoruz. Ardından rotamızı Prag Kalesi'ne çeviriyoruz. 9. yüzyıldan bu yana ayakta olan ve dünyanın en büyük antik kale komplekslerinden biri olarak kabul edilen bu yapı, Prag'ın tarihine açılan etkileyici bir kapı niteliğinde.

Kale gezisinin ardından Slavia Cafe'de mola veriyoruz. Nazım Hikmet'in de sıkça vakit geçirdiği bu kafe, hem atmosferi hem de lezzetleriyle oldukça keyifli. Kahveleri ve tatlıları başarılı, fiyatları ise oldukça makul.

Keşfe devam ederken dünyanın en dar sokaklarından biri olan Vinarna Certovka'ya uğruyoruz. O kadar dar ki, karşılaşmaları önlemek için girişine trafik lambası yerleştirilmiş. Ardından Malá Strana'nın taş sokaklarında dolaşarak eski Prag'ın ruhunu hissediyoruz.

Akşam yemeği için oldukça farklı bir deneyim sunan Výtopna Railway Restaurant'ı tercih ediyoruz. Siparişlerin minyatür trenlerle masaya ulaştırıldığı bu restoranda hamburgerler beklentimizin üzerindeydi. Güzel bir yürüyüşle günü noktalyoruz.

@Rotamı belirledim
Seda Özkan



Üçüncü günümüzde sabahı Bakeshop'ta karşıyoruz. Kahve ve hafif atıştırmalıkların ardından şehri keşfetmeye devam ediyoruz. Sosyal medyada sıkça karşımıza çıkan Dans Eden Ev'i görmek için uğruyoruz. Frank Gehry ve Vlado Milunić tarafından tasarlanan bu modern yapı, dans eden bir çifti andıran formuyla dikkat çekiyor. Açıkçası "mutlaka görülmeli" diyebileceğim bir yer değil; ancak merak edenler için kısa bir durak olabilir.

Vltava Nehri üzerinde düzenlenen tekne turları da oldukça popüler. Şehri farklı bir açıdan görmek isteyenler için

güzel bir alternatif olsa da biz Prag'ı yürüyerek keşfetmeyi tercih ediyoruz.

Sonraki durağımız Wenceslas Meydanı. Çek tarihinin önemli olaylarına sahne olmuş bu meydan, özellikle Kadife Devrim ile anılıyor. Günümüzde ise mağazaları, kafeleri ve canlı atmosferiyle şehrin en hareketli noktalarından biri.

Yolumuza devam ederek Barut Kulesi'ne ulaşıyoruz. Gotik mimarinin etkileyici örneklerinden biri olan bu kule, geçmişte şehrin giriş kapılarından biri olarak kullanılmış ve bir dönem barut deposu olarak hizmet verdiği için bu ismi almış.



Prag gezisinin olmazsa olmazlarından biri de Trdelník denemek. Biz de "Trdlo"da bu tatlıyı tadıyoruz. Oldukça lezzetli, ancak yoğun şekerli yapısıyla herkese hitap etmeyebilir.

Alışveriş için rotamızı Pařížská Caddesi'ne çeviriyoruz. Dünyaca ünlü markaların sıralandığı bu cadde, lüks alışverişin merkezi. Kısa bir alışveriş molasının ardından günü tamamlayıp otelimize

dönüyoruz.

Dördüncü gün ise dönüş zamanı... Bu günü özellikle market alışverişine ayırıyoruz. Her gittiğim ülkede yerel marketleri gezmeyi severim; çünkü o ülkenin günlük yaşamına dair en samimi detayları burada bulduğumu düşünüyorum. Prag'da da yerel ürünlerle bavulumuzu doldurduktan sonra, bu masalsı şehre veda ederek havaalanının yolunu tutuyoruz.





» KIRTASIYE RAF
RAF SİSTEMLERİ «

» ECZANE
DEKORASYON «

» MAĞAZA
DEKORASYON «

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

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

Deęisimi Hissedin..!

RAFYAP[®]
DİZAYN
MARKET EKİPMANLARI ve DEPOLAMA RAF SİSTEMLERİ



» MARKET EKİPMANLARI «

» DEPO RAF SİSTEMLERİ «

» YAPI MARKET RAF SİSTEMLERİ «

**RAFYAP VE RAFSO
BİR GRUP ŞİRKETİDİR.**

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

RAFYAP[®]
DİZAYN
MARKET EKİPMANLARI ve DEPOLAMA RAF SİSTEMLERİ

**2026
Yazına
Doğru:**

Kadehlerde "Bilinçli Keyif" ve Yerellik Rüzgarı

Henüz takvimler yazı göstermese de, gastronomi dünyasının mutfağında 2026'nın serinlik kodları şimdiden yazılmaya başladı. İstanbul'un teraslarından Ege'nin gizli koylarına, Kaş'ın begonvilli sokaklarından Bodrum'un hareketli plajlarına kadar bu yaz ne yudumlayacağımıza dair heyecan verici işaretler alıyorum.

Eğer 2025'i "arayış ve geçiş yılı" olarak geride bıraktysak, 2026 yazının kesinlikle "bilinçli keyif" (pleasure culture) ve duysal

derinlik yılı olacağını öngörüyorum. İşte bu yaz gastronomide ve barda bizzat deneyimlemeyi beklediğim, radarımda olan o trend tahminleri şu şekilde.

1. Yerelliğin "Modern" Rönesansı: Anadolu Botaniği

Bu yaz bence Türkiye'nin yerel değerleri kadehlerde altın çağını yaşayacak. Sadece "yerli şarap" demekten bahsetmiyorum; kokteyllerde Çeşme damla sakızı, Datça bademi, Bodrum mandalinası ve Hatay'ın zahteri gibi coğrafi işaretli ürünlerin çok daha rafine şekilde işlendiğini göreceğiz. Özellikle "Anason Devrimi" dediğim bir akım bekliyorum; anason notalarını sadece geleneksel soframızda değil, modern miksolojide "bitter" olarak veya ferahlatıcı uzun içeceklerin (long drinks) içinde çok daha sık duyacağız. Kendi toprağımızın aromalarına olan bu dönüş, 2026'nın en samimi imzası olacak.

2. "Low & No-ABV": Kalite Odaklı Hafiflik

Dünyada yükselen "bilinçli tüketim" akımı, 2026 yazında Türkiye'de de ana akım haline gelecek. Tahminimce artık masalarda sadece "alkollü veya alkolsüz" ayrımı değil, "düşük alkollü ama yüksek aromalı" seçenekler (Low-ABV) başrolde geçecek. Distile edilmiş alkolsüz içkiler, ashwagandha gibi adaptojenlerle hazırlanan kokteyller, sadece susuzluğu gidermekle kalmayıp bedeni ve ruhu sakinleştirmeyi vaat ediyor. Yaz akşamüstü içkilerinde (Aperitivo saati) daha hafif, ertesi sabahı düşünmeyen ama lezzetten de ödün vermeden bir yaklaşım göreceğiz.

3. "Swicy" ve Umami: Ezber Bozan Eşleşmeler

Tatlı ve baharatın (Sweet & Spicy) o kışkırtıcı dansı, yani "Swicy", bu yaz bence en çok konuşacağımız başlık olacak. Acı biberli margaritaları çok sevdi ama 2026'da çıta yükseliyor. Kalamansi, yuzu ve miso gibi doğulu dokunuşların yerel meyvelerle buluştuğu, hatta içine bir tutam "tuzlu/savory" notaların eklendiği kokteyller bekliyorum. Özellikle çok yetenekli Türk miksolojist dostlarımızın harikalar çıkaracağına eminim. Domates suyu bazlı içeceklerin ötesine geçen, havuç, pancar ve hatta deniz börülcesi gibi malzemelerin kullanıldığı "gastronomik bardaklar" bu yazın en büyük sürprizi olabilir.

HAZIRLAYAN:

Ozan Vural

YouTube: @OzanVuralYT



4. "Highball" ve Saf Keyif

Kendi adıma en heyecanlandığım trend ise Highball kültürünün geri dönüşü. Özellikle viski ve cin severlerin, bu içkileri kışın ağırlığından kurtarıp yazın ferahlığına taşıyacağını düşünüyorum. Kaliteli bir spirit'in, el yapımı aromalı sodalar ve içine taze botanikler dondurulmuş kristal buzlarla eşleştiği o yalınlık... "Az çoktur" felsefesi bardağa yansırken, içkinin kendi karakterini bastırmayan ama ona ferahlık katan bu servis biçimi bence 2026 yazının centilmenlik nişanı olacak.

5. Doku ve Tekstür: Sadece Tat Yetmez!

Bu yaz içeceklerimizin sadece tadına değil, dokunusuna da odaklan-

cağız. Nitro köpüklerin ipeksi yumuşaklığı, yoğurtla berraklaştırılmış (milk punch) karışımların kadifemsi hissi ve bardaktaki o buz gibi berraklık... 2026 yazında bir içeceği sadece "içmeyeceğiz", onu hissedeceğiz. Sunumlarda ise o abartılı süslemelerin yerini, tek bir büyük kristal buzun veya minimalist bir yaprağın zarafeti alacak.

Kısacası dostlar; 2026 yazı kadehimizdeki hikayeyi okuduğumuz, yerelliği modernle harmanladığımız ve her yudumun tadını "bilinçli" bir şekilde çıkardığımız bir mevsim olacak gibi görünüyor.

Şimdiden hepimize keşif dolu, ferah ve lezzetli bir yaz dilerim. Bardağınızdaki o ilk yudumda bu satırları hatırlamanız dileğiyle!

Şerefe!



Oscar Geceesinde Türk İmzası Parladı

98 'inci düzenlenen Academy Awards, Los Angeles'taki Dolby Theatre'da görkemli bir törenle gerçekleşti. Tüm dünyanın gözünü çevirdiği gece, yalnızca ödüllerle değil, sahne arkasındaki gastronomi deneyimiyle de konuşuldu.

GOVERNOR'S BALL: OSCAR'IN EN ÖZEL ALANI

Törenin hemen ardından düzenlenen Governors Ball, yine gecenin en dikkat çeken buluşma noktası oldu. Oscar kazananlarının, heykelciklerine isimlerini lazerle yazdırmak için sıraya girdiği bu alan; duygusal anların ve kutlamaların merkezidir. 200'ü aşkın lezzetin sunulduğu bu özel davet, dünyanın en prestijli açık büfelerinden biri olmayı bir kez daha kanıtladı.

WOLFGANG PUCK İLE GELEN GELENEK

Oscar mutfağının efsane şefi Wolfgang Puck, 32

yılı aşkın süredir bu dev organizasyonun gastronomi vizyonunu belirlemeye devam ediyor. Açık mutfak konseptini Amerika'da yaygınlaştıran öncü isimlerden biri olan Puck, dünyanın farklı gastronomi merkezlerindeki restoranlarıyla etkisini sürdürüyor.

KARACA ÜÇÜNCÜ KEZ OSCAR SOFRASINDA

Türk markası Karaca, dünyanın en prestijli kırmızı halı töreninin resmi davet yemeğinde bu yıl üçüncü kez yer aldı. Türkiye'de başlayan büyüme yolculuğunu global arenaya taşıyan marka, bugün 43 ülkede 2000'in üzerinde satış noktasıyla faaliyet gösteriyor.

Karaca, bu yıl yalnızca seçkin yemek takımlarıyla değil; ilk kez Hollywood sofralarına taşıdığı 316+ serisi çatal, kaşık ve bıçak seti ile de dikkat çekti. Uçak, gemi ve lüks saat üretiminde kullanılan özel çelikten üretilen bu seri; pas ve korozyona karşı yüksek dayanımıyla öne çıkarken, Oscar gecesine yakışan bir servis deneyimi sundu.





"EN İYİ YEMEK EN İYİ TABAKLARI HAK EDER"

Wolfgang Puck, Karaca ile olan iş birliğini şu sözlerle değerlendirdi:

"En iyi yemek en iyi tabakları hak eder. Karaca sayesinde ihtiyacımız olan her şeye sahibiz. Çirkin bir tabakta mükemmel bir



yemek yaparsanız bile o yemek mükemmel görünmez."

Türkiye ile olan bağını sık sık dile getiren ünlü şef, kendisini "yarı Türk" olarak tanımlarken; Karaca ürünlerini yalnızca Oscar gecesinde değil, kendi restoranlarında da kullandığını ifade etti.

HOLLYWOOD SOFRASINDA TÜRK DOKUNUŞU

Karaca'nın Red Carpet koleksiyonuna ait tabaklar, Wolfgang Puck imzalı özel menüyle birleşerek gecenin en şık sunumlarından birine dönüştü. Karaca CEO'su Fatih Karaca ve dünyaca ünlü şef Fatih Tutak'ın da Oscar haftasında mutfakta yer alması, bu güçlü iş birliğinin sahadaki yansıması oldu.

MENÜDE TÜRK LEZZETLERİNE YOĞUN İLGI

Türk mutfağı bu yıl da Oscar büfesinin yıldızları arasındaydı.

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı'nın girişimiyle başlayan süreç, her geçen yıl daha da güçleniyor.

Gecede öne çıkan lezzetler:

- Karadeniz pidesi (vejetaryen ve kuzu etli seçeneklerle)
 - Antep fıstıklı baklava
- Özellikle baklava, Hollywood yıldızlarının bile diyetini bozan tatlar arasında yer aldı.



GELECEK YILIN SİNYALİ VERİLDİ

Gastrofill'e ulaşan bilgilere göre, önümüzdeki yıl Oscar sofralarında Fatih Tutak imzalı "Earth" koleksiyonunun kullanılması planlanıyor.

Oscar gecesi sona erdi ama etkisi sürüyor.

Bu yıl bir kez daha görüldü ki; Hollywood'un en büyük gecesinde yalnızca yıldızlar değil, markalar ve kültürler de sahne alıyor.

Ve o sahnede Türkiye, artık çok daha güçlü.



SEVGİYLE
ÜRETTİK
SAYGIYLA
SUNUYORUZ



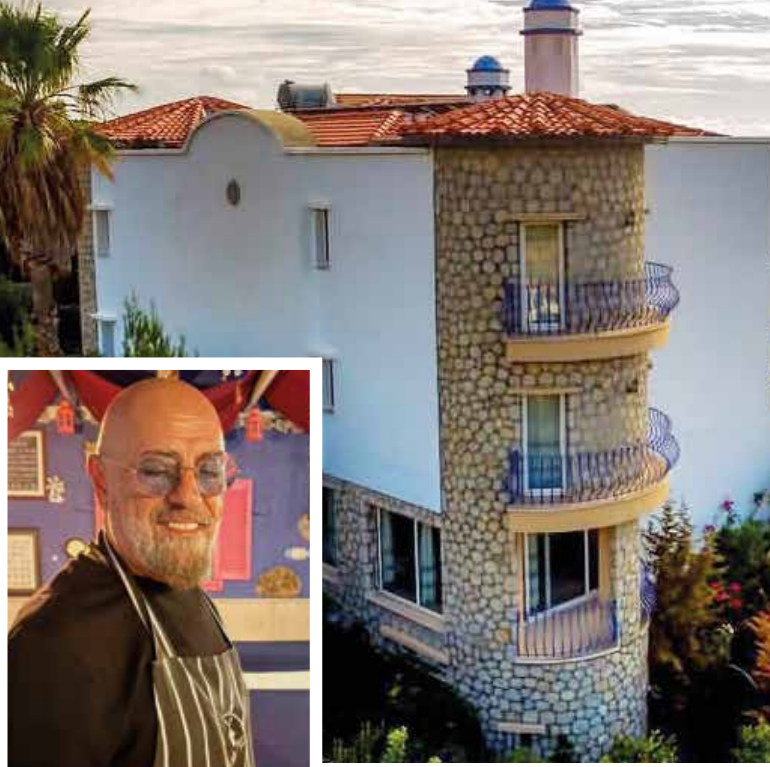
GÖLAL TARIM HAYVANCILIK ÜRÜNLERİ İTH. İHR. SAN. VE TİC. A.Ş.

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



Bülent Sancakdar

Villa Aşina: Datça'nın Ruhunu Tabığa Taşıyan Yer

Virajlarıyla korkutan değil, aksine her kıvrımında manzarasıyla büyüleyen bir yolculuktur Datça Yarımadası... "Yolu kötü" diyenlere aldırma; direksiyon başında biraz dikkat, biraz da sabır yeter. Çünkü varacağınız yer, tüm bu virajların fazlasıyla karşılığını verir.

Ege ile Akdeniz Arasında Bir Masal

Datça; Gökova ve Hisarönü körfezlerinin arasında, iki denizin mavisini bir araya getiren eşsiz bir coğrafya. Türkiye'nin pek çok tatil beldesine kıyasla hâlâ sakin, hâlâ kendine özgü. Kalabalığın değil, doğanın sesi baskın burada. Rüzgârı temiz, denizi berrak, zamanı yavaş...

Eski çağlardan bu yana şifa ve uzun ömürle anılan bu topraklar için Strabon'un söylediği rivayet edilen söz boşuna değil:

"Tanrı sevdiği kullarını uzun ömürlü olmaları için Datça Yarımadası'na bırakır."

Datça: Bir Yolculuktan Fazlası

Knidos Antik Kenti'nde tarihe dokunup, badem ağaçları arasında yürüyüp, serin koylarda yüzdükten sonra anlıyorsunuz: Datça sadece bir tatil değil, bir his.

Belki de bu yüzden Can Yücel'in o meşhur dizeleri hâlâ dillerde:

"Beni Datça'ya gömün..."

Ve siz de bir gün o virajlı yollardan geçip Datça'ya vardığınızda, aynı şeyi düşünebilirsiniz.

Ege ile Akdeniz'in buluştuğu Datça'da zaman yavaşlar, doğa konuşur. Villa Aşina ve Bülent Sancakdar'ın ilham dolu mutfağıyla bu yolculuk, sadece bir gezi değil; lezzet ve huzurla yazılmış bir hikâyeye dönüşür.

Datça'nın Üç B'si: Bal, Badem, Balık

Datça'nın ruhunu anlamak için üç kelime yeter: bal, badem ve balık. Özellikle badem ağaçlarının şubat sonunda çiçek açtığı dönem, adeta bir şiir gibidir. Bu ilhamı en iyi hissedenlerden biri de Can Yücel... Datça'ya olan bağlılığı ve dizeleri hâlâ rüzgârda yankılanır.

Kekik kokulu balı, taptaze deniz ürünleri ve doğallığını kaybetmemiş mutfağıyla Datça, gastronomiyle doğanın kusursuz bir birleşimi.

Zamanın Yavaşladığı Yer

Datça'da günler acele etmez. Özellikle sonbaharın "sarı yaz" döneminde, meltemin durduğu akşamlarda kurulan uzun sofralar, sohbetin ve lezzetin en saf hâlini sunar. Denizin kıyısında bir kahvede saatler geçirmek, burada yapılacak en kıymetli aktivitelerden biridir.

Bir Lezzet Durağı: Villa Aşina

Datça'nın ruhunu yalnızca doğasında değil, mutfağında da hissedebileceğiniz özel adreslerden biri: Villa Aşina. Bu 17 odalı butik otelin sahibi Bülent Sancakdar, aslında bir yüksek inşaat mühendisi. Ancak

Datça'ya olan tutkusu, onu bambaşka bir yola sürüklemiş. Doğayı gözlemleyen, fotoğraflayan, her detayını hisseden Sancakdar; bu birikimi mutfağına taşıyarak ortaya ilham verici tabaklar çıkarıyor. Onun mutfağı sadece yemek değil, bir hikâyeye anlatılmış...

Bir gün batımında gökyüzünün pembeye çalan tonlarından ilham alarak yarattığı "Pembe Sultan", ya da Knidos Feneri'nin ışığının ayla buluşmasından esinlenerek hazırladığı "Narlı Tavuk"... Her tabakta bir an, bir duygu, bir Datça hikâyesi saklı.

Akdeniz Mutfağının Rafine Dokunuşu

Villa Aşina'nın mutfağında Akdeniz'in zarif ve dengeli lezzetleri ön planda. Gün içinde ev yapımı çörekler, kurabiyelerle sıcak bir misafirperverlik hissi yaşarken; akşam sofralarında deniz ürünleri, yerel otlar ve yaratıcı dokunuşlarla unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunuluyor.

Bülent Sancakdar'ın yaklaşımı net: doğaya saygı, ürüne sadakat ve hayal gücü. Datça'nın bademinden, denizinden çıkan balığa; dağlarında yetişen kekikten sofraya uzanan bu yolculuk, her lokmada hissediliyor.



Ordu'nun Lezzet Cenneti: Atabeyoğlu Lezzet Çiftliği

Karadeniz'in büyüleyici doğasında, kuş sesleri eşliğinde meyve ağaçları arasında yürüyüş yapmak ve ardından özenle hazırlanmış sofralara konuk olmak... Ordu'da konumlanan Atabeyoğlu Lezzet Çiftliği, tam da bu deneyimi sunan özgün bir yaşam alanı olarak öne çıkıyor.

Kurucusu Hakan Bey'in doğaya ve hayvancılığa adanmış uzun yılların birikimiyle şekillenen bu özel mekân, 15 yıllık kanatlı hayvan yetiştiriciliği tecrübesinin ardından yaklaşık on yıl önce gastronomi dünyasına adım atmasıyla bugünkü kimliğine kavuşmuş. Bugün Atabeyoğlu, yalnızca bir restoran değil; doğa, üretim ve lezzetin buluştuğu bütüncül bir deneyim noktası.

Doğanın İçinde Bir Kaçış Noktası

Ordu Merkez Burhanettin Köyü'nde 22 dönümlük geniş bir arazi üzerine kurulu çiftlik, ziyaretçilerine şehir hayatından uzaklaşabilecekleri doğal bir atmosfer sunuyor. Üzüm, elma, armut ve böğürtlen gibi mevsimsel ürünlerin yetiştirildiği meyve bahçeleri, çiftliğin üretim odaklı yapısını ortaya koyuyor.

Hasat edilen bu ürünler, restoranda komposto ve doğal meyve suları olarak sofralara taşınarak "tarladan sofraya" anlayışının güçlü bir örneğini oluşturuyor.

Çiftliğin dikkat çeken bir diğer bölümü ise 45 farklı kanatlı türüne ev sahipliği yapan mini hayvanat

bahçesi. Özellikle çocuklar için eğitici ve keyifli bir deneyim sunan bu alan, mekânı aynı zamanda bir "doğa okulu"na dönüştürüyor.

Gastronomide Zenginlik ve Çeşitlilik

Çiftlik deneyiminin şehir merkezine taşındığı Atabeyoğlu Restoran, bugün 180'i aşkın lezzet seçeneğiyle dikkat çekiyor. Günlük olarak sunulan 9 farklı çorba alternatifi ise mutfağın çeşitliliğini ve iddiasını ortaya koyuyor. Karadeniz mutfağının köklü tatları, modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanırken, ortaya hem geleneksel hem de yenilikçi bir lezzet dili çıkıyor. Mekânın benimsediği "7'den 70'e herkes için lezzet" yaklaşımı, geniş bir kitleye hitap etmesini sağlıyor.

Yaratıcı Dokunuşlar, Özgün Tarifler

Atabeyoğlu mutfağı, klasik reçetelerin ötesine geçerek yenilikçi denemelere de kapı aralıyor. Menüde yer alan "suşi çiğköfte", "Ordu usulü su böreği", "simit pide" ve "pizza burger" gibi özgün yorumlar, farklı tat arayışında olan gastronomi meraklıları için dikkat çekici alternatifler sunuyor.

Bu yaratıcı yaklaşım, mekânı yalnızca yerel bir restoran olmaktan çıkarak deneyim odaklı bir gastronomi durağı haline getiriyor.

Sofradan Eve Uzanan Lezzet

Deneyim, restoranla sınırlı kalmıyor. Mekân bünyesinde yer alan satış alanında, Ordu'nun yöresel ürünleri ziyaretçilerle buluşuyor. Fındık, bal ve çeşitli doğal ürünler, bu lezzet yolculuğunu evlere taşıma imkânı sunuyor.

Atabeyoğlu Lezzet Çiftliği, doğa ile gastronomiyi bir araya getiren yapısıyla Ordu'nun gastronomi haritasında özgün bir konuma sahip. Üretimden sunuma kadar her aşamada doğallığı ve çeşitliliği merkeze alan bu yaklaşım, mekânı yalnızca bir restoran değil; aynı zamanda bir deneyim alanı haline getiriyor.

Karadeniz'in yeşil dokusu içinde, lezzetin ve doğanın uyumunu keşfetmek isteyenler için Atabeyoğlu, güçlü bir alternatif olarak öne çıkıyor.



Gelenekten İlham Alan, Şef Yorumu ile Yeniden Tanımlanan Bir Ocakbaşı Deneyimi

istanbul'un gastronomi sahnesi, son yıllarda klasik lezzetleri modern dokunuşlarla yeniden yorumlayan mekânlarla zenginleşiyor. Bu dönüşümün dikkat çeken temsilcilerinden biri olan Perran Ocakbaşı, geleneksel ocakbaşı kültürünü estetik, teknik ve lezzet açısından yeni bir seviyeye taşıyor.

Mekânın ismi, kimliğinin önemli bir parçasını oluşturuyor. "Ocakbaşı"nın güçlü ve köklü çağrışımını, daha zarif ve dengeli bir ifade ile tamamlayan "Perran", restoranın hem feminen hem maskülen karakterini yansıtan bilinçli bir tercih. Bu isimlendirme, mekânın genel yaklaşımının da bir özeti niteliğinde: gelenek ile modernite arasında kurulan

dengeli bir köprü.

Mekânsal Tasarımda İncelikli Bir Dil

İç mimari, yalnızca bir dekorasyon unsuru değil, deneyimin ayrılmaz bir parçası olarak ele alınmış. Nilüfer Tanyeri

González imzasını taşıyan

tasarımda; niş detayları, derinlikli yüzeyler ve sıcak materyaller modern çizgilerle harmanlanıyor. Bu yaklaşım, klasik ocakbaşı atmosferinin samimiyetini korurken, çağdaş bir şıklık sunuyor.

Pazar Ritüeli: Perran Döneri

Restoranın en dikkat çekici ritüellerinden biri, yalnızca pazar günleri sunulan "Perran Döneri". Dana ve kuzu etinin eşit oranlarda harmanlanmasıyla hazırlanan bu özel reçete, haftanın tek gününe ayrılmış olmasıyla bir beklenti ve sadakat unsuru yaratıyor.

Deneyim ve Süreklilik

Ranchero Restaurant ailesinin gastronomi birikimiyle şekillenen Perran Ocakbaşı, yalnızca bir restoran değil, aynı zamanda deneyim odaklı bir mutfak anlayışı sunuyor. Caddebostan ve Kalamış'taki konumlarıyla şehir hayatına entegre olurken, yaz sezonunda Yalıkavak'ta devam eden serüveniyle mevsimsel bir dinamizm de yakalıyor.

Perran Ocakbaşı; geleneksel Türk mutfağının güçlü mirasını, çağdaş gastronomi anlayışıyla yeniden yorumlayan, hem mekânsal hem de lezzetsel açıdan bütünlüklü bir deneyim sunuyor. İstanbul'da ocakbaşı kültürünü farklı bir perspektiften deneyimlemek isteyenler için dikkatle izlenmesi gereken bir adres.

Şef Dokunuşuyla Güçlenen Bir Mutfak

Mutfakta ise Türkiye'nin önde gelen kebab ustalarından Mehmet Keskin yer alıyor. Şefin yaklaşımı, Doğu ve Güneydoğu Anadolu mutfağının otantik lezzetlerini koruyarak onları teknik ve sunum açısından yeniden yorumlamak üzerine kurulu. Bu vizyon, restoranın gastronomik kimliğini belirleyen en önemli unsurlardan biri.

Menüde öne çıkan ara sıcaklar arasında Süryani usulü haşlanmış içli köfte ve perde pilavı dikkat çekiyor. Ana yemeklerde ise Haşhaş Kebabı, Fıstıklı Kebap, Çıtır Beyti ve Tike Kebabı gibi klasiklerin yanı sıra, şefin özgün yorumlarını taşıyan tabaklar da yer alıyor. Özellikle "Kurabiye Et" ve "Pirzola Sini Tava", teknik ve lezzet dengesi açısından öne çıkan seçenekler arasında.

Mezede ve Tatlıda İmza Yaklaşım

Ocakbaşı kültürünün vazgeçilmez olan mezeler, Perran'da ayrı bir özenle ele alınıyor. Perrane, muhammara, fellah köfte ve ispanak borani gibi seçenekler, klasik reçetelerin dengeli ve rafine yorumları olarak sofraya geliyor. Özellikle mekâna özgü Perrane, karakteristik lezzetle öne çıkan bir imza tabak.

Tatlı menüsünde ise geleneksel lezzetlerin modernize edilmiş versiyonları dikkat çekiyor. Kaymak dolgulu kadayıf ve yöresel peynirle hazırlanan helva, bu yaklaşımın başarılı örnekleri arasında.

Perran Ocakbaşı



Johnny
Roxburgh



Alexandra
Vonk



Elizabeth
Dillingham

Sofralar Sergisi, Sanat ve Sofra Tasarımını Londra'nın kalbine taşıyor

Dünyanın ilk ve Tek Uluslararası Sofralar Sergisi olma özelliğine sahip Sofralar Sergisi, Londra Özel Edisyonu ile başarısını sınırların ötesine taşıyor. Sofralar Sergisi, 10–12 Nisan 2026 tarihlerinde Londra merkezli RSVP Club iş birliğiyle lüks etkinlik dünyasını bu kez sanat odaklı yeni bir vizyonla bir araya getirmeye hazırlanıyor.

Uluslararası prestije sahip Sofralar Sergisi, global tasarım dünyası ile lüks etkinlik ve konaklama sektörünü buluşturan yapısını 2026 yılında bu kez Londra'ya taşıyor. The Savoy London'da gerçekleşecek Londra Özel Edisyonu, RSVP Club iş birliğiyle kurgulanan stratejik bir uluslararası buluşma modeli sunuyor. Konferans programı, stratejik B2B görüşmeler ve gala & ödül gecesiyle yapılandırılan bu özel edisyon; çok katmanlı ve sonuç odaklı bir içerik çerçevesi ortaya koyuyor.

"The Art of Design": Sanat Eserlerinden Sofraya

Londra Özel Edisyonu'nun teması "The Art of Design" olarak belirlendi. Bu konsept kapsamında her tasarımcı, bir sanat ustasından ilham alarak kendine özgü bir sofraya kurgulayacak. Van Gogh, Yayoi Kusama, Matisse, Botticelli ve Raffaele Monti, Osman Hamdi Bey gibi isimlerin ölümsüz eserleri, lüks etkinlik estetiği perspektifiyle yeniden yorumlanacak.

Sergide yer alacak tasarımcılar ve ilham kaynakları:

Rob Van Helden – Rob Van Helden Floral Design | İlham: Van Gogh

Ricky Paul – Ricky Paul Flowers | İlham: Yayoi Kusama

Johnny Roxburgh – Johnny Roxburgh Designs & Paula Rooney – Paula Rooney Floral Design | İlham: Matisse

Katya Hutter – Katya Hutter Floral Design | İlham: Botticelli

Elizabeth Dillingham – Mae Dae Weddings | İlham: Raffaele Monti

Meltem Tepeler – KM Events | İlham: Osman Hamdi Bey

Her bir sofraya, klasik sanat referanslarını çağdaş etkinlik tasarımı diliyle bir araya getirerek mekânı bütüncül bir deneyim alanına dönüştürecek. Sergi tarihinde ilk kez uygulanacak bu yaklaşım, sanat ile ağırlama kültürü arasında doğrudan bir bağ kuracak.

Sergiden Gala'ya Uzanan Yapı

Üç gün sürecek program, sanat odaklı sofraya tasarımlarını sektörel etkileşimle birleştirecek.

Program; 10 Nisan 2026'da Park Hyatt London River Thames'te düzenlenecek isteğe bağlı Hoş Geldiniz Gecesi ile başlayacak.

11 Nisan'da The Savoy Hotel London'da gerçekleşecek Sofralar Sergisi Açılış Gecesi ile devam edecek.

12 Nisan 2026'da The Savoy'da düzenlenecek sempozyum programı, sektör liderlerini bir araya getirecek. Aynı gün gerçekleşecek B2B toplantılar; markalar, otel grupları, destinasyon profesyonelleri ve etkinlik planlayıcıları arasında odaklı iş geliştirme fırsatları sunacak.

Programın finali ise aynı akşam The Chancery Rosewood'daki Gala & Ödül Gecesi ile tamamlanacak.

Lüks Etkinlik Ekosistemi İçin Stratejik Bir Buluşma

Londra Özel Edisyonu, yalnızca bir sergi değil; lüks düşün ve etkinlik endüstrisinin uluslararası ölçekte konumlandığı bir platform olarak tasarlandı. Sanat referanslı sofralar; konaklama sektörünün üst segment temsilcileri, global etkinlik planlayıcıları ve kreatif liderler arasında disiplinlerarası bir diyalog ortamı kuracak.

Uluslararası bir vizyonla hayata geçirilen Sofralar Sergisi Londra Edisyonu; Türk Hava Yolları'nın resmi havayolu partnerliği, Elle Decoration Türkiye'nin basın sponsorluğu ve İstanbul Kongre ve Ziyaretçi Bürosu'nun stratejik desteğiyle gerçekleştirilecek.

Sofralar Sergisi & RSVP Club Londra Özel Edisyonu, sınırlı katılım modeli ve B2B odaklı yapısıyla lüks etkinlik dünyasında seçici ve stratejik bir buluşma noktası sunacak.

Sofralar Sergisi & RSVP Club – Londra Edisyonu:

10–11–12 Nisan 2026

The Savoy London

Conrad Istanbul Bosphorus'ta MEYHANE AKŞAMLARI Manzara Restoran'da Başlıyor!

Conrad Istanbul Bosphorus'un Boğaz'a nazır konumlanan seçkin restoranı Manzara Restoran, şimdi her ayın belirli günlerinde düzenlenecek özel meyhane akşamları ile misafirlerini yeni bir deneyime davet ediyor.



Nisan ayında başlayacak 'Meyhane Akşamları', 10 Nisan'da, kanun sanatçısı Aytaç Doğan ve ekibi, 17 Nisan tarihinde ise ud sanatçısı Ömer Gürsoy solistliğinde Özdemir Güz Orkestrası Manzara Restoran sahnesinde fasıl severlerle buluşuyor.

Bu özel akşamlarda, Manzara Restoran şefleri, kendine özgü dokunuşlarıyla ve pişirme teknikleri ile hazırladıkları geleneksel meyhane lezzetlerini sunuyor. Farklı bölgelerden ilham alan, yöresel ve organik ürünlerle hazırlanan zengin meze seçkisi, taze deniz ürünleri ve ocakbaşı lezzetleri geleneksel meyhane gecelerinin eşlikçisi oluyor.

Zerdeçalı bakla fava, Arnavut biberi ve manda yoğurduyla hazırlanan atom, Çengelköy bademli kuru cacık, Tokat yaprağıyla sarılan zeytinyağı yaprak sarma ve çemensiz Kastamonu pastırmasıyla hazırlanan paçanga böreği gibi klasik lezzetlere; üç peynirli fesleğenli Girit ezmesi, Mezopotamya usulü humus, çifte kavrulmuş tahinle hazırlanan mutebbel ve Antep biber salçalı muammara eşlik ediyor. Saroz'dan gelen torikle hazırlanan lakerda meze seçkisini tamamlıyor.

Manzara Restoran şeflerinin özel soslarıyla marine edilen levrek marin ile özgün pişirme tekniğiyle hazırlanan ahtapot menünün öne çıkan lezzetleri arasında yer alıyor. Kuzu ve tavuk etleri Balıkesir'den, deniz ürünleri ise Çanakkale bölgesinden temin ediliyor. Organik ve mevsimsel ürünlerin kullanıldığı menü, Antakya usulü tahinli çıtır balkabağı gibi özgün tatlarla zarif bir final yapıyor.

Program Akışı:

19.00 Akşam Yemeği

21.00 – 23.00 Canlı Performans/ Fasıl

Nisan ayının belirli akşamlarında 19.00 – 00.00 saatleri arasında gerçekleşecek bu ayrıcalıklı deneyim için şimdiden yerinizi ayırtın. İstanbul'un katmanlı kültürünü, canlı müzik eşliğinde yaşamak için Manzara Restoran sizleri bekliyor.

Selay®

Lezzetindeki Sır
Sosunda Gizli...

Hayatınızı tatlandırmak için
Bir tutam...

Selay®

Tavuk Sosu
CHICKEN SAUCE
صلصة الدجاج

Geleneksel
tatlı yapma sanatında

Karapürçü Madde
İçermez

Net 45 gr



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 tattarla 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



Hangi Gıdayı Nasıl Pişirmeliyiz?

Yemek pişirmek, yalnızca lezzeti etkileyen bir süreç değil; aynı zamanda gıdaların besin değerini doğrudan etkileyen önemli bir bilimsel dönüşümdür. Uygulanan pişirme yöntemi, kullanılan sıcaklık, süre ve hatta pişirme kabının materyali; vitaminlerden minerallere, protein yapısından yağ bileşimine kadar birçok unsuru değiştirebilir.

Bu nedenle gıdaları nasıl pişirdiğimiz en az "ne pişirdiğimiz" kadar önemlidir.

Isı ve Dönüşüm: Fayda mı Kayıp mı?

Isıl işlemler, gıdalardaki zararlı mikroorganizmaları yok ederek güvenliği artırırken, bazı hassas besin öğelerinde kayıplara yol açabilir.

En Riskli Yöntem: Kızartma

Isıl işlem yöntemlerinden en sakıncalı olan ise kızartma yöntemidir. Kızartma yönteminde kullanılan yüksek ısı, besin kaybına neden olurken, gıdanın yağ çekmesi kalori değerini artırır. Ayrıca yağın tekrar tekrar kullanılması, zararlı bileşiklerin oluşumuna yol açabilir. Bununla

birlikte doğru sıcaklık kontrolü ve uygun yağ seçimi ile bu riskler azaltılabilir. Özellikle kızartmalarda zeytinyağının kullanımı, sağlık açısından faydalı görülen bu yağın zararlı hale dönüşmesine yol açabilir. Bu nedenle yüksek sıcaklığa dayanıklı ayçiçeği yağı gibi ürünlerin tercih edilmesi önerilmektedir.

Sote mi Kavrma mı? İnce Çizgi

Isıl işlem yöntemlerinden bir diğeri de soteleme yöntemidir. Yüksek ısıya rağmen kısa süreli uygulandığı için besin değerlerini büyük ölçüde koruyabilir. Ancak bu işlem uzun süre yapılırsa kavrma işlemine dönüşür. Kavrma işleminde besin kaybı artarken, istenmeyen zararlı bileşikler ortaya çıkabilir. Öte yandan, kavrma sırasında oluşan aromatik bileşikler lezzeti artırır. Bu nedenle kavrulmuş kuruyemiş gibi ürünler daha cazip gelir.

Izgara ve Fırın: Kontrollü Lezzet

Izgara ve fırınlama yöntemleri özellikle et ürünlerinde yaygın olarak tercih edilir. Bu yöntemler proteinlerin yapısını değiştirerek sindirilebilirliği artırabilir. Ancak çok yüksek sıcaklıklar ve uzun süreli pişirme, istenmeyen kimyasal bileşiklerin oluşmasına neden olabilir. Özellikle mangalda yoğun dumana ve aleve maruz kalan etlerde kanserojen bileşikler oluşabilir. Bu nedenle kontrollü pişirme büyük önem taşır.

Haşlama: Doğru Bilinen Yanlışlar

Haşlama yöntemi en sağlıklı yöntemlerden biri olarak görülse de, suda çözünen vitaminler (C ve B grubu) yüksek sıcaklık ve uzun sürelerde suya geçer veya parçalanır. Bu nedenle haşlama suyunun çorba ya da soslarda değerlendirilmesi besin kaybını azaltmak açısından önemlidir.



Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu

En Sağlıklı Yöntem: Buharda Pişirme

Buharda pişirme, besin değerinin en yüksek oranda korunduğu yöntemlerden biridir. Gıdanın suyla doğrudan temas etmemesi, vitamin ve mineral kaybını minimuma indirir.

Hız ve Verim: Düdüklü Tencere

Basıncılı pişirme, yani düdüklü tencere kullanımı, kısa sürede yüksek sıcaklığa ulaşarak hem mikroorganizmaları yok eder hem de pişirme süresini kısaltır. Bu da özellikle baklagiller gibi uzun sürede pişen gıdalar için büyük avantaj sağlar.

Modern Mutfak Tekniği: Sous Vide

Son dönemde mutfaklarda öne çıkan sous vide yöntemi, vakumlanan gıdaların düşük sıcaklıkta (50–85°C) uzun süre pişirilmesine dayanır. Bu teknik, ani ısı değişimlerini ortadan kaldırarak besin kaybını minimuma indirir ve daha kontrollü bir pişirme sağlar.

Lezzet mi Sağlık mı? Doğru Denge

Lezzet ve besin değeri arasında çoğu zaman bir denge söz konusudur. Kızartma, kavurma ve mangal gibi yöntemler daha yoğun lezzetler sunarken, besin kaybı açısından dezavantajlı olabilir. Ancak doğru tekniklerle bu yöntemler daha sağlıklı hale getirilebilir. Aynı şekilde haşlama ve buharda pişirme gibi yöntemler de doğru aromalarla zenginleştirildiğinde son derece lezzetli sonuçlar verebilir.

Doğru Yöntem, Doğru Beslenme

Pişirme yöntemleri yalnızca lezzeti değil, beslenme kalitesini de belirleyen kritik bir faktördür. Bu farkındalıkla hareket ettiğimizde, yemeklerimizi hem daha lezzetli hem de daha besleyici hale getirmek mümkün.





Ateşin Sanata Dönüştüğü Yer: "Dünyanın En Güzel Restoranı" Unvanlı Leña, Maxx Royal Bodrum'da!

Lüks yaşamın dünya çapındaki temsilcisi Maxx Royal Bodrum, yeni sezonda gastronomi dünyasında büyük ses getirecek bir iş birliğine imza atıyor. 3 Michelin yıldızlı dünyaca ünlü şef Dani García'nın ödüllü restoran konsepti Leña, Akdeniz'deki en yeni ve iddialı adreslerinden biri olarak Türkiye'deki ilk restoranını Maxx Royal Bodrum bünyesinde açıyor.

Marbella şubesiyle 2021 yılında "Restaurant & Bar Design Awards" tarafından Dünyanın En Güzel Restoranı seçilen Leña, bu prestijli

tasarım vizyonunu Bodrum'un ruhuyla buluşturuyor.

İspanyol Ateşi Bodrum'da Gastronomi Deneyimine Dönüşüyor

İspanyolcada "odun" anlamına gelen Leña, ismiyle de sahip olduğu gastronomi felsefesini yansıtıyor. Şef Dani García'nın imzasını taşıyan bu konsept; duman, köz ve odun ateşinin büyüleyici uyumu üzerine kurulu. Geleneksel İspanyol pişirme tekniklerinin modern ve yenilik-

çi dokunuşlarla harmanlandığı restoranda, her tabak şefin ürüne duyduğu derin saygıyı yansıtıyor.

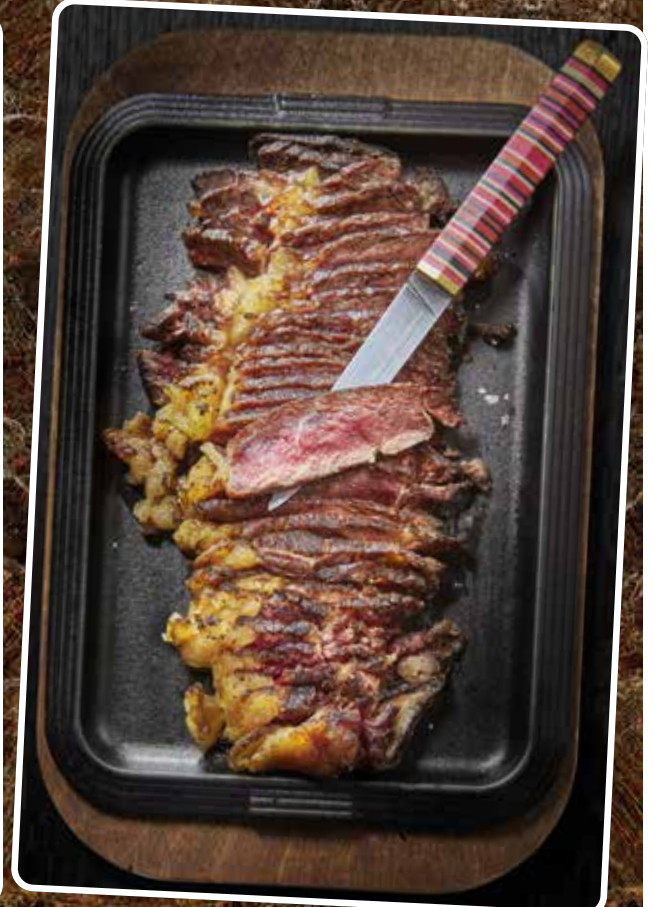
Bir Steakhouse'tan Çok Daha Fazlası: Leña'nın İmza Menüleri

Leña Bodrum'un menüsü, bir steakhouse restoranından çok daha fazlasını vadediyor. Katalan mutfağına zarif göndermeler içeren menüde, şefin imza dokunuşlarını taşıyan efsanevi burgerinden ızgaralara kadar pek çok özel tat yer

alıyor.

Ödüllü Tasarım ve Sofistike Atmosfer

Marbella'daki şubesiyle 2021 yılında "Restaurant & Bar Design Awards"ta dünyanın en güzel restoranı ödülüne layık görülen Leña'nın tasarım vizyonu, Bodrum'un ruhuna uygun bir estetikle yeniden yorumlanıyor. Ahşabın ve ateşin sıcaklığını hissettiren dekorasyon, lüks ve konforu bir araya getirerek misafirleri içeri girdiği andan itibaren etkisi altına alıyor.





Türkiye'nin Yeni Ekmeği Konya'da Şekilleniyor

Tarım ve Orman Bakanlığı öncülüğünde başlatılan Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Kampanyası'nın ilk uygulama noktası Konya olurken, yeni nesil ekmek standartlarının geliştirilmesinde Eksun Gıda Konya Un Fabrikası kritik bir rol üstlendi.

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hayata geçirilen ve Sağlık Bakanlığı'nın desteklediği "Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Kampanyası", Türkiye'de ekmek tüketim alışkanlıklarını daha sağlıklı bir zemine taşımayı hedefliyor. Bu kapsamda pilot il olarak belirlenen Konya'da yürütülen çalışmalar, sektörün önemli oyuncularını bir araya getiriyor.

Projede öne çıkan paydaşlardan biri olan Eksun Gıda Konya Un Fabrikası, yeni ekmek standartlarının geliştirilmesi sürecinde aktif rol aldı. Bakanlık koordinasyonunda yürütülen çalışmalarda Ar-Ge, üretim denemeleri ve kalite analizleri titizlikle gerçekleştirildi.

1,5 Yıllık Ar-Ge ve Test Süreci

Yaklaşık 1,5 yıl süren pilot uygulama boyunca; reçete optimizasyonu, standardizasyon testleri ve üretim süreçlerine yönelik kapsamlı denemeler yapıldı. Bu süreçte hedef, hem besin değeri yüksek hem de tüketici alışkanlıklarına uygun yeni bir ekmek standardı oluşturmak oldu.

Geliştirilen yeni modelle birlikte, fırınlarda satılan beyaz ekmeklerin en az yüzde 40 oranında tam buğday unu içermesi planlanıyor. Ayrıca, ekmeğe koyu rengini vermek amacıyla kullanılan kavrulmuş malt ununun kullanımının tamamen kaldırılması hedefleniyor.

"Teknik Katkı Sağlamaktan Gurur Duyuyoruz"

Eksun Gıda Grubu Başkanı ve CEO'su Hasan Abdullah Özkan, projeye ilişkin değerlendirmesinde sürecin önemine dikkat çekerek şunları söyledi:

"Tarım ve Orman Bakanlığı liderliğinde yürütülen bu proje, toplum sağlığı açısından önemli bir dönüm noktası niteliğinde. Eksun Gıda olarak bilgi birikimimiz ve uzman kadromuzla bu süreçte teknik katkı sağlamaktan büyük gurur duyuyoruz. Böylesine değerli bir projede yer alma fırsatı sunan Bakanlık yetkililerine teşekkür ederiz."

Türkiye Geneline Yayılması Hedefleniyor

Pilot uygulamanın tamamlanmasının ardından geliştirilen yeni ekmek modelinin ilk etapta kamu kurumlarının yemekhanelerinde kullanılması, ardından ise ülke genelinde yaygınlaştırılması planlanıyor. Bu dönüşümün, hem tüketici sağlığına hem de ekmek üretim standartlarına uzun vadeli katkı sağlaması bekleniyor.



**Eksun Gıda Grubu
Başkanı ve CEO'su
Hasan Abdullah
Özkan**



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



Ege'den
sofranuza

gedikpilic.com [gedik.pilic](https://www.instagram.com/gedik.pilic) [gedikpilic](https://www.facebook.com/gedikpilic)



Birçok lezzetli
Gedik Pilic tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.



Yaza Girmeden



Kiş aylarının soğuk ve kapalı havalarından çıkıp yazın ve baharın neşesine kavuşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Bu süreçte akıllara gelen en önemli şey "Yaza Hazır Mıyız?" Baharın gelmesiyle doğanın kendini yenilemesi gibi insan da kendini yenileme ihtiyacı duyar. Aslında böyle hissetmemiz gayet doğaldır. Konuya uzman bir diyetisyen gözüyle baktığımda bu süreç zayıflama, fit olma sürecinden çok metabolik yenilenme fırsatı olarak değerlendirilirse daha doğru bir yaklaşım sergilenmiş olur. Bu doğrultuda dikkat etmemiz gereken birkaç husus size yol gösterici olabilir.

Sirkadiyen Ritimle Uyumlu Beslenme

Sirkadiyen ritim, vücudumuzun doğal biyolojik saatine uygun 24 saatlik döngüsüdür. Yaşamımızı gün ışığına uyumlu hale getirmek de diyebiliriz. Bu sistem güne güneşin doğuşuyla başlayarak gündüz kortizolü ve uyanıklığı artırmayı sağlarken, gece de melatonin ile vücudu uykuya hazırlamaya yardımcı olur. Uyku düzenine ek olarak vücut sıcaklığı, sindirimi ve hormon salınım süreçlerini ve enerji seviyeleri de bu sistemden etkilenmektedir. Sirkadiyen ritme uygun yaşamak, insülin duyarlılığı-

nı artırarak kilo yönetimini kolaylaştırır. Bu süreçte kişi gece geç saatte yeme ihtiyacı hissetmeyeceği için uyku kalitesi artar, obezite riski azalır.

Öğün Zamanlaması: Kahvaltıyı atlamayın, yumurta ve peynir gibi proteinlere ağırlık verin. Bu şekilde tokluk sürenizi uzatmış olursunuz. Akşam yemeğini gün batımından önce yiyin. Metabolizma gece yavaşladığı için hafif ve sindirimi kolay besinler tüketin.

Uyku Düzeni: Her gece aynı saatlerde, karanlık ortamda 7-8 saat kaliteli uyumaya özen gösterin. Yetersiz uyku açlık hormonu ghrelini artırır, bu yüzden iştahınız artar.

Mavi Işık Etkisi (Dijital Detoks): Gece mavi ışığa uzun süre maruz kalmak hem uykuya geçişi zorlaştırır hem de uyku hormonu melatonin baskılayarak kilo artışına yol açabilir. Mavi ışık yayan cihazlardan uzaklaşmak uykuya dalmayı kolaylaştırırken uyku kalitesini de artırmaktadır. Uyumadan bir saat önce teknolojik cihazları bırakın.

Arimna Yöntemi: Uzun süreli gece açlığı (10-12 saat) hem insülin seviyelerinizi iyileştirir hem de yağ yakımını destekler. Akşam yemeği ile sonraki günün kahvaltısı arası 10-12 saat olmasına dikkat edin.

Beslenmede Çeşitliliği Sağlama

Sağlıklı beslenmenin en önemli koşullarından biri her besin grubundan yeterli ve dengeli miktarda tüketmektir. Günlük beslenmemizde tam tahıl, kuru baklagil, meyve/sebze ve sağlıklı yağlara yer vermek kilo yönetimi için gereklidir.

Renkli Beslenin (Gökkuşuğu Kuralı): Öğünlerinizde farklı sebze ve meyvelere yer verin. Her renk farklı vitamin ve antioksidan demektir.

Tam Tahıl ve Baklagillere Yer Verin: Beyaz yerine tam buğday, çavdar, bulgur veya yulaf tercih edin. Haftada 2-3 gün kurubaklagil tüketerek proteini çeşitlendirin. Bu besin grupları hem kan şekerinizi dengeler hem de tokluk sürenizi uzatır.

Sağlıklı Yağlar: Ceviz, badem, fındık gibi kuruyemişler ve zeytinyağını günlük beslenmenize eklemeyi ihmal etmeyin. Sağlıklı yağlar tokluk süresini uzatır ve kolesterolünüzü düşürür. Omega-3 ve E vitamini içerikleriyle de kalp sağlığını korur.



Metabolik Bir Reset

Hidrasyon (su tüketimi)

Yeterli su tüketimi metabolizmayı hızlandırarak, tokluk hissi sağlayarak ve ödem atımını destekleyerek kilo yönetiminde kritik bir rol oynar. Su, sindirim ve yağ yakımı süreçlerini ve rimli hale getiren önemli bir unsurdur. Kilogram başına 35 ml tüketmeye özen gösterin.

Tüm bunlarla birlikte, göz ardı edilmemesi gereken önemli bir nokta olarak; yazı girerken mucizevi ve hızlı kilo kayıplarını amaçlamak

yerine, vücudun biyolojik saatiyle uyumlu bir yenilenme yolculuğuna çıkmayı deneyin. Sirkadiyen ritme sadık kalarak, tabağınızı mevsimin renkli gıdalarıyla zenginleştirerek, yeterli su tüketimini bu süreci kalıcı ve sürdürülebilir bir yaşam tarzına dönüştürebiliriz. En etkili metabolik reset, sandalyenin üç ayağı diyebileceğimiz; kaliteli bir uyku, düzenli hareket ve dengeli beslenmedir.

Dilerseniz "Haftalık Metabolik Takip Çizelgesi" için sosyal medya hesabım üzerinden iletişime geçebilirsiniz.

Hareket ve Uykunun Etkisi

Düzenli fiziksel hareket ile kaliteli uyku metabolizmanın hızlanmasını, ghrelin hormonunu artırarak ve leptin hormonunu baskılayarak açlık tokluk hormonlarının dengelenmesini sağlayarak kilo yönetiminin temelini oluşturur. Yetersiz uyku vücudun yağ depolama eğilimini artırırken, egzersiz de kas kütleini koruyup yağ yakımını destekler. Yeterli uyku ve düzenli spor, sağlıklı kilo kaybı için en etkili kombinasyondur. Hareketi günlük hayatın bir parçası haline getirin, günde 7000 adımı hedefleyin.

Bestenme Güncesi
Hilal Bakkaloğlu





GALETAS

Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi



SÖZBİR

Galeta Unları

www.galetas.com



ÇITIR ÇITIR, SAĞLIKLI LEZZET



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

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



Rixos Mısır'a uluslararası arenadan çifte ödül!

Rixos Mısır, global turizm sektörünün iki dev referans kaynağı olan HolidayCheck ve British Airways Holidays tarafından ödüllendirildi. Gerçek kullanıcı deneyimlerine dayanan bu sonuçlar, Rixos'un misafir memnuniyetinde ulaştığı küresel standartları bir kez daha tescilledi.

HolidayCheck 2026 değerlendirmelerinde; Rixos Premium Magawish Suites & Villas, Rixos Sharm El Sheikh Adults Only 18+ ve Rixos Premium Seagate, "Recommended Hotel" listesinde yer alarak dünyanın en çok önerilen otelleri arasına girdi.

Öte yandan British Airways Holidays tarafından verilen Customer Excellence Award 2025 kapsamında ise Rixos Sharm El Sheikh ve Rixos Premium

Seagate, müşteri deneyiminde üst segmentte konumlanarak büyük bir başarıya imza attı.

Erkan Yıldırım: "Misafir memnuniyeti bizim için sonuç değil, stratejinin kendisi"

Rixos Mısır Otelleri CEO'su Erkan Yıldırım konuyla ilgili yaptığı açıklamada şunları söyledi:

"HolidayCheck ve British Airways gibi doğrudan misafir geri bildirimleriyle şekillenen değerlendirme kaynaklarından gelen bu ödüller, bizim için yalnızca bir başarı göstergesi değil; doğru stratejinin güçlü bir teyididir. Bugünün misafiri yalnızca konaklama değil, bütünsel bir deneyim satın alıyor. Biz Rixos

olarak bu deneyimi her aşamada yeniden tanımlıyor ve sürekli geliştiriyoruz. Mısır'daki operasyonlarımızı büyütürken odağımız her zaman aynı: global ölçekte yüksek memnuniyet ve güçlü marka değeri yaratmak."

Avrupa pazarında güçlenen talep ve rekabet avantajı

Özellikle İngiltere ve Almanya pazarlarından gelen yoğun talep, bu uluslararası referanslarla yeni bir ivme kazanıyor. Rixos Mısır otelleri; sunduğu benzersiz fiyat-performans dengesi ve "erişilebilir lüks" anlayışıyla, artan seyahat maliyetlerine rağmen rakip destinasyonlara karşı elini güçlendiriyor.



İstanbul'da Bir Rus Mutfağı Masası ve Nostalji

İstanbul'un çok katmanlı gastronomi haritasında bazı mekânlar vardır; sadece yemek sunmaz, bir hafıza, bir kültür ve hatta bir duygu taşır. Mama's Bakery tam olarak böyle bir yer. Kapıdan içeri girdiğiniz anda sizi karşılayan şey yalnızca bir kafe atmosferi değil; bir annenin mutfağı, bir ülkenin nostaljisi ve göçle taşınmış bir kimlik hissi. Mekânın o sıcak ve samimi enerjisi, sizi doğrudan çocukluğa, anneye ya da babaanne evinde kurulan sofralara götürüyor. Kendinizi huzurla yemek yerken buluyorsunuz.

Masaya gelen tabaklara baktığınızda bu duygunun somutlaştığını görüyorsunuz. Buharı tüten pelmeni'ler, sade ama karakterli sunumlarıyla Rus mutfağının "gösterişsiz ama derin" estetiğini taşıyor. Özellikle etli Rus mantısı, beklentimin ötesinde bir dengedeydi; hamurun inceliği, iç harcın sulu yapısı ve sade servis, mutfağın kendine güvenini ortaya koyuyor. Yanında gelen smetana ile birlikte her lokma, ev yemeği hissini daha da derinleştiriyor.

Ama benim için masanın yıldızı tartışmasız pancar çorbası, yani borş. Pancar zaten çok sevdiğim bir malzeme; o topraklı aroması ve yoğun karakteriyle her zaman güçlü bir tat sunar. Burada etli versiyonuyla servis edilen borş ise hem doyurucu hem de katmanlı bir deneyim yaratıyor. Et suyunun derinliği ile pancarın haff tatlılığı arasındaki denge oldukça başarılı.

Gelelim benim için bu deneyimin en keyifli bölümüne: Tabiki tatlı. Tatlıya düşkün biri olarak içinde çok iyi; ancak içlerinden biri açık ara öne çıkıyor: Medovik (ballı pasta). Kat kat ince hamur ve bal aromalı krema ile hazırlanan bu tatlı, hem hafif hem de yoğun bir lezzet sunuyor. Çayın yanında ise bambaşka bir deneyime dönüşüyor. Açıkçası Medovik, benim favorilerim arasında özel bir yere yerleşti.

Menüde yer alan Napolyon, Vatrushka ve "Şeftali" tatlısı gibi seçenekler de oldukça iştah açıcı; hepsi birbirinden lezzetli. Ama Medovik'in o dengeli tatlılığı ve nostaljik hissi, onu bir adım öne taşıyor. Bu tatlıları yerken sadece bir şey yemiyorsunuz; bir kültürün ev içi hafızasına dahil oluyorsunuz.

Mama's Bakery'nin en güçlü yanı da tam olarak burada: sadece lezzet değil, his sunuyor. Mekânın nostaljik atmosferi, sizi bir restoranda değil, bir aile evinde gibi hissettiriyor. Bu da deneyimi sıradan bir yemeğin ötesine taşıyor.

Sonuç olarak, Mama's Bakery benim için yalnızca iyi yemekler sunan bir yer değil; aynı zamanda huzur, nostalji ve güçlü bir kültürel anlatı barındıran bir durak. Özellikle etli borş, pelmeni ve Medovik (ballı pasta), favorilerim arasında yerini çok net aldı. İstanbul'da kendinizi bir anlığına başka bir coğrafyanın evinde hissetmek istiyorsanız, burası kesinlikle uğramaya değer.



Tülay'ın Mekan Defteri
Tülay Türken





Manava Bakery



DoubleTree by Hilton Bodrum Işıl Club Ultra All Inclusive Resort 11 Nisan'da Yeni Sezonu Karşılıyor

Bodrum'un gözde koylarından Torba'da yer alan DoubleTree by Hilton

Bodrum Işıl Club Ultra All Inclusive Resort, 11 Nisan itibarıyla yeni sezon için kapılarını açıyor. Ege'nin turkuaz sularıyla çevrili tesis, ultra her şey dahil konsepti, ayrıcalıklı hizmet anlayışı ve doğayla iç içe atmosferiyle hem yerli hem de uluslararası misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor.

Denize sıfır konumunda mavi bayraklı plaja sahip tesis, bahçe ve deniz manzaralı oda, aile odaları ve süit seçenekleriyle konforu ön planda tutan bir konaklama deneyimi sunuyor. Zarif detaylarla tasarlanan ferah yaşam alanları huzurlu bir atmosfer yaratırken, yenilenen Spa & Wellness uygulamalarıyla misafirlere hem bedensel hem zihinsel olarak yenilenme imkânı sağlıyor. Daha hareketli bir tatil tercih edenler için basketbol, tenis ve plaj voleybolundan kano, deniz bisikleti ve jet ski'ye uzanan spor alternatifleri ise gün boyu enerjiyi yüksek tutuyor.

Yeni sezonda tesis, gün boyunca yayılan akti-

viteler ve akşam programlarıyla tatil deneyimini daha da zenginleştiriyor. Spor aktivitelerinden eğlenceli yarışmalara, sahil etkinliklerinden canlı performanslara uzanan programlar sayesinde misafirler günün her saatinde farklı bir deneyimle karşılaşılıyor. Gün batımından sonra ise müzik, canlı performanslar ve sürpriz etkinliklerle Işıl Club'ın akşam atmosferi hareketleniyor.

Yenilenen Kids Club ile Miniklere Özel Bir Dünya

Çocuk misafirler için hazırlanan Kids Club alanı, yeni sezonda zenginleşen programlarıyla miniklere eğlenceli ve yaratıcı bir dünya sunuyor. Yaş grupla-

rına özel tasarlanan atölyeler, takım oyunları, sanat ve el işi etkinlikleri ile gün boyu devam eden aktiviteler, çocukların hem keyifli vakit geçirmesine hem de yaratıcılıklarını geliştirmesine olanak tanıyor.

Yeni sezonda tesisin gastronomi dünyası da yeni dokunuşlarla zenginleşiyor. Mutfak ekibinin başına geçen Şef Kaan Yıldırım, uluslararası deneyimini ve modern yorumunu Işıl Club mutfağına taşıyor. Menü tasarımından ürün seçimine kadar her aşamada kalite, mevsimsellik ve yerel lezzetler ön planda tutulurken, konuklara tatil deneyimini tamamlayan rafine bir gastronomi yolculuğu sunuluyor.

Ana restoran Panorama, farklı mutfaklara odaklanan tematik akşamlarla dünya lezzetlerini bir araya getirirken; gün batımına karşı konumlanan Skorpina A La Carte Restoran ise deniz ürünleri odaklı menüsüyle sahil atmosferinde keyifli akşam yemeklerine evsahipliği yapıyor. POCO'da İtalyan mutfağının seçkin lezzetleri sık bir ortamda servis edilirken, Sunset Bar canlı performanslarıyla akşam saatlerinin eğlenceli buluşma noktası olmaya devam ediyor.

Evcil hayvan dostu olan DoubleTree by Hilton Bodrum Işıl Club Ultra All Inclusive Resort, Ege'nin doğal dokusuyla uyumlu atmosferi, zenginleşen deneyimleri ve yenilenen lezzet duvarlarıyla misafirlerini yeni sezonda da konforlu ve keyifli bir Bodrum tatiline davet ediyor.



Baklava ve Değişmeyen Lezzet Mirası



Anadolu'nun kadim mutfak kültüründe bazı tatlar vardır ki, yalnızca damakta değil hafızada da iz bırakır. İşte baklava, tam olarak bu tarifi karşılığdır. Osmanlı saray mutfağında günümüze uzanan bu eşsiz lezzet, yüzyıllardır bayram sofralarının baş köşesinde yer alırken; paylaşmanın, bereketin ve misafirperverliğin en güçlü sembollerinden biri olmayı sürdürüyor.

Bugün Bursa gibi köklü gastronomi şehirlerinde baklava, sadece bir tatlı değil; bir kültür taşıyıcısıdır. İncecik açılan hamurun sabırla kat kat dizilmesi, özenle seçilen iç malzemesi ve ustalıklı dökülen şerbeti... Tüm bu detaylar, geçmişten günümüze aktarılan bir mirasın parçasıdır.

Osmanlı'dan Günümüze: Sofraların En Zarif Misafiri

Baklava, Osmanlı döneminde saray mutfağının en prestijli tatlılarından biri olarak bilinir. Özellikle bayramlarda ve

özel günlerde sunulan bu lezzet, zamanla halkın da vazgeçilmez haline gelmiştir. Misafire ikram edilen bir dilim baklava, aslında bir saygı ve değer göstergesidir.

İlginçtir ki, bazı yörelerde baklavanın yoğun şeker oranını dengelemek için yanında ayranla servis edilmesi de gelenek haline gelmiştir. Tatlı ve tuzlunun bu dengesi, damakta farklı bir deneyim yaratırken, Anadolu'nun yaratıcı mutfak kültürünü de gözler önüne serer.

Gelenekten Geleceğe: Modern Baklava Yorumları

Günümüzde baklava, klasik formunun yanı sıra modern dokunuşlarla da karşımıza çıkıyor. Soğuk baklava, midye baklava, çikolatalı yorumlar ya da farklı sunum teknikleri... Tüm bu yenilikler, aslında geleneğin dönüşerek yaşamasının en güzel örneklerinden biri.

Ancak bu dönüşümde önemli olan, özünden kopmadan ilerleyebilmek. İşte bu noktada Hacı Hasan Oğulları gibi yarım asırlık markalar, geleneği koruyarak yeniliğe kapı aralayan önemli temsilciler arasında yer alıyor.

1970'ten Bugüne: Bir Lezzetin Küresel Yolculuğu

1970 yılında temelleri atılan Hacı Hasan Oğulları, bugün yalnızca yerel bir marka değil; Türk baklavasını dünyaya tanıtan güçlü bir lezzet elçisi. 5 kıtada 100 ülkeye ulaşan ihracat ağıyla, Anadolu'nun bu eşsiz tatlısını global sahneye taşıyor.

Markanın başarısının ardında ise değişmeyen bir prensip yatıyor: kaliteden asla ödün vermemek.

10.000 metrekarelik modern üretim tesisinde geliştirilen yenilikçi çözümler, hijyen ve kalite standartlarını en üst seviyeye taşıırken; %60 kadın istihdamı ile sosyal sorumluluk alanında da örnek bir model ortaya koyuluyor.

Bugün tüketiciler yalnızca lezzet değil, aynı zamanda güven, hikâye ve sürdürülebilirlik arıyor. Bu yüzden köklü geçmişe sahip markalar, daha fazla tercih ediliyor.

**Bak Ne Buldu
Ne Buldu
Tuğçe Aksulu**



“

Baklava, sadece şerbetli bir tatlı değildir. O; sabrın, emeğin, ustalığın ve kültürel sürekliliğin kat kat işlenmiş halidir. Her lokmada geçmişin izlerini, her dilimde geleceğin umutlarını taşır.

”



KudoKudo'dan Küresel Marka Hamlesi: Yeni Marka

Uluslararası restoran zinciri Kudo-Kudo, dünya genelindeki restoran ağını tek bir marka çatısı altında birleştirmek amacıyla kurumsal kimliğini yenileyerek yeni markası KUKiDU'yu duyurdu. Şirket, 2009 yılından bu yana oluşturduğu kalite ve güven mirasını koruyarak modern restoran deneyimini yansıtan yeni marka kimliğiyle küresel büyüme stratejisini hızlandırmayı hedefliyor.

KudoKudo, yeni markalaşma hamlesini İstanbul'da Bayrampaşa Wish More Hotel'de düzenlediği iftar programında kamuoyuna açıkladı. Şirket yetkilileri, 10'dan fazla ülkede 100'ü aşkın şubeye ulaşan markanın elde ettiği başarının ardından markalaşma sürecinde yeni bir aşamaya geçildiğini belirtti.

KudoKudo Türkiye Genel Müdürü Hakan Arslantürk, geçtiğimiz kasım ayında Beşiktaş'ta açılan ilk KUKiDU şubesinin bir "yaratıcı laboratuvar" olarak konumlandırıldığını ifade etti. Arslantürk, bu şubede yeni marka konseptinin müşteri deneyimi,

operasyonel verimlilik ve ürün geliştirme süreçleri açısından test edildiğini, müşterilerden alınan geri bildirimlerin değerlendirilmesiyle yeni modelin başarıyla hayata geçirildiğini söyledi.

Dönüşüm sürecinde markanın köklü mirası korunurken, görsel kimlikten iç mekân tasarımına kadar birçok alanda yenilikçi bir yaklaşım benimsendi. Genç neslin beklentilerine uygun yeni ürünler geliştirilirken, markanın imzası haline gelen klasik fried chicken lezzetlerinin korunmasına da özen gösterildi.

Arslantürk açıklamasında, ürünlerin her zaman olduğu gibi el yapımı ve taze olarak hazırlanacağını vurgulayarak, "Güveninizi kazanan o eşsiz lezzet, hiçbir değişiklik olmadan aynı kalacaktır" ifadelerini kullandı.

Etkinlikte konuşan şirketin İcra Kurulu Başkanı ve COO'su Firas Aljahani ise yeni marka stratejisinin şirketin uluslararası büyüme hedeflerinin önemli bir parçası olduğunu belirtti. Aljahani, "Dünya çapındaki tüm şubelerimizi modern, dinamik ve ilham verici yeni isimimiz KUKiDU altında birleştir-

me kararı aldık. Bu değişim sadece bir isim değişikliği değil, aynı zamanda yılların deneyiminin ve küresel büyüme vizyonumuzun bir yansımasıdır" dedi.

Yeni marka kimliği uluslararası arenada da karşılık bulmaya başladı. Son aylarda Katar, Kosova, Umman ve Ruanda'da yeni kimlikle franchise sözleşmeleri imzalanırken yeni şubeler de açıldı.

Şirketten yapılan açıklamaya göre KUKiDU, bundan sonraki tüm uluslararası yatırımlar için kullanılacak tek marka olacak. Mevcut KudoKudo restoranlarının dönüşümü ise kademeli bir plan doğrultusunda gerçekleştirilecek. Dönüşüm sürecinin Ramazan Bayramı sonrasında Türkiye'deki şubelerden başlaması planlanıyor.

Şirket ayrıca yeni marka stratejisi kapsamında 2026 yılı sonuna kadar şube sayısını iki katına çıkarmayı ve KUKiDU markasını daha geniş coğrafyalara taşımayı hedefliyor. Yeni küresel marka çatısı altında iş ortaklarına daha güçlü pazarlama ve operasyonel destek sunulması planlanıyor.



K U K i D U

Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu





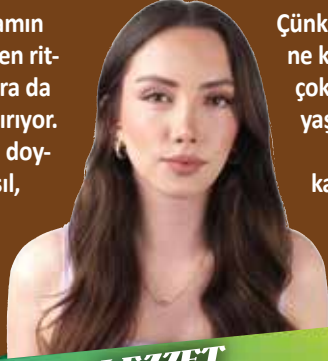
Snack Box

Yeni Nesil Bir Gastronomi Dili

Modern yaşamın hızla değişen ritmi, sofralara da yeni bir form kazandırıyor. Artık yemek yalnızca doymakla ilgili değil; nasıl, ne kadar ve ne şekilde tükettiğimiz de en az lezzet kadar önem taşıyor. Rotamız tam da bu dönüşümün merkezine. Son dönemde sosyal medyada hızla yayılan bir akım dikkat çekiyor: snack box'lar. Ancak bu kez karşımızda olan, yalnızca bir atıştırma kutusu değil; düşünülmüş, dengelenmiş ve neredeyse tasarlanmış bir yeme içme dili.

Kimi zaman küçük bir metal kutunun içine yerleştirilmiş birkaç parça kuruyemiş ve bir kare çikolata ile karşımıza çıkıyor bu anlayış; kimi zaman ise bölmelere ayrılmış tabaklarda peynir küpleri, taze sebzeler, ekmeğin dilimleri ve aromatik dokunuşlarla zenginleşiyor. Ortak noktaları ise aynı: fazlalıktan uzak, ama anlamdan zengin bir bütünlük sunmaları. Her bir parça, rastgele seçilmiş gibi değil; aksine bilinçli bir tercihin sonucu olarak yerini buluyor.

Bu yeni nesil snack yaklaşımı, aslında modern insanın tüketimle kurduğu ilişkiye de ayna tutuyor. Büyük porsiyonlar ve yoğun tabaklar yerini, daha küçük ama daha dengeli kombinasyonlara bırakıyor. Birkaç dilim salatalık, bir parça labne ve yanında küçük bir tatlı dokunuşu... Hepsi bir araya geldiğinde yalnızca fiziksel bir doyum değil, aynı zamanda zihinsel bir tatmin de yaratıyor.



LEZZET ROTASI
Aybüke Kurnaz

Çünkü burada mesele, ne kadar yediğimizden çok, nasıl bir deneyim yaşadığımız.

Görselliğin bu kadar ön planda olduğu bir çağda, snack box'ların estetik dili de kaçınılmaz olarak önem kazanıyor. Renklerin kontrastı, malzemelerin

geometrik yerleşimi ve boşlukların bile bir tasarım unsuru haline gelmesi, bu küçük düzenlemeleri adeta birer kompozisyona dönüştürüyor. Bu yüzden her kutu ya da tabak, yalnızca hazırlanıp tüketilen değil, aynı zamanda izlenen ve paylaşılan bir ana dönüşüyor.

Farklı coğrafyaların etkisi de bu akımın en dikkat çekici katmanlarından biri. Bir köşede Orta Doğu esintili baharatlı bir peynir, diğerinde Batı mutfağından bir kraker, yanında taze sebzeler ya da küçük tatlı dokunuşlar... Hepsi bir araya geldiğinde ortaya çıkan şey, sınırları olmayan bir lezzet haritası oluyor. Bu da snack box'ı yalnızca pratik bir çözüm olmaktan çıkarıp, küçük ölçekli bir gastronomi keşfine dönüştürüyor.

Sonu olarak, yeni nesil snack box anlayışı yalnızca bir trend değil; aynı zamanda değişen yaşam biçimlerinin güçlü bir yansıması. Azla yetinmenin değil, azın içindeki değeri fark etmenin bir ifadesi. Her parçası düşünülmüş bu küçük dünyalar, modern hayatın karmaşası içinde sade ama etkili bir durak sunuyor. Ve belki de en önemlisi, bize şunu hatırlatıyor: Bazen en iyi deneyimler, en küçük detayların içinde gizlidir.



Yazın En Ayrıcalıklı Buluşma Noktası



Akdeniz'in eşsiz doğasıyla kişiselleştirilmiş lüks deneyimini buluşturan Ela Excellence Resort Belek, yeni sezonu karşılamaya hazırlanıyor. Gastronomiden iyi yaşam deneyimlerine, çocuklara özel keşif ve eğlence alanlarından sahil keyfine uzanan çok katmanlı resort dünyasıyla Ela Excellence Resort Belek, misafirlerini yaz boyunca dinlenme, keşif ve iyi hissetmenin bir araya geldiği ayrıcalıklı bir deneyime davet ediyor.

Ela Excellence Resort Belek, "Mindful Feelwell Luxury" yaklaşımıyla şekillenen deneyim anlayışıyla, misafir deneyimini merkeze alan, iyi yaşam, gastronomi ve sürdürülebilirliği buluşturan yeni nesil resort anlayışını sunuyor. Ela'da yaz; sadece bir tatil değil, iyi hissettiren anların, keşiflerin ve birlikte geçirilen zamanın değer kazandırdığı özel bir deneyime dönüşüyor.

Akdeniz'in doğasıyla iç içe konumlanan Ela Excellence Resort Belek'te günler, denizle buluşan huzurlu sabahlarla ve gün boyu süren keyifli ritimle şekilleniyor. Açık ve kapalı yüzme havuzları, su kaydırakları ve çocuklara özel havuz alanları misafirlerin enerjisini artırırken; Ela'nın denize sıfır konumu, özel plajı ve iskelesi, günün her saatinde Akdeniz'in

berrak mavisıyla buluşma fırsatı sunuyor. Spor aktiviteleri, su sporları ve gün boyu devam eden eğlence programları ise Ela'da geçirilen zamanı dinlenme, hareket ve keşfin bir araya geldiği canlı bir yaz deneyimine dönüştürüyor.

Rafine lezzetler, eşsiz menüler

Resortun farklı mutfaklardan ilham alan restoranları, şef dokunuşlarıyla hazırlanan özgün lezzetleri ve zarif atmosferleriyle, günün her saatinde misafirlere sofistike bir gastronomi deneyimi sunuyor.

Hayat Main Restaurant'ın yanı sıra resort bünyesinde yer alan yedi farklı a la carte restoran, tatili farklı mutfakların karakteriyle zenginleştiriyor. Uzak Doğu mutfağını sahneye taşıyan Akari Teppanyaki Restaurant'ta şeflerin misafirlerin önünde gerçekleştirdiği etkileyici teppanyaki şovları, akşam yemeklerini unutulmaz bir gastronomi performansına dönüştürürken; La Perla Restaurant, Akdeniz mutfağından ilham alan menüsüyle deniz ürünlerini rafine tatlarla

buluşturuyor.

Denize sıfır konumda yer alan Galata, gün içinde 12+ konseptiyle sakin ve sofistike bir beach club atmosferi sunarken, akşam saatlerinde Akdeniz esintili taverna ruhuyla keyifli buluşmaların adreslerinden biri oluyor.

DİNLEN, YENİLEN, İYİ HİSSET

Ela'da tatil, bedeni ve zihni yeniden dengeleyen bir iyi yaşam deneyimi sunuyor. 4500 metrekarelik alana yayılan ElaZen Health & Spa, doğal içerikli uygulamaları ve kişiye özel bakım seçenekleriyle misafirlerini dingin ve yenileyici bir atmosferle buluşturuyor. Doğal içerikli bakım ritüelleri, farklı terapi seçenekleri ve kişiye özel wellness deneyimleri ile ElaZen, kendilerine zaman ayırabilecekleri özel bir alan yaratıyor.

Ela Excellence Resort Belek



ÇOCUKLAR İÇİN KEŞİF DOLU BİR DÜNYA

Ela'da tatil çocuklar için eğlence, keşif ve yaratıcılığın bir araya geldiği özel bir deneyime dönüşüyor. Resort'un en özel alanlarından biri olan Everland Kids World, Baby Club'dan Teens Club'a uzanan farklı yaş gruplarına özel programlarıyla çocuklara özgürce keşfedecekleri ilham verici bir dünya sunuyor.

Montessori yaklaşımından ilham alan yaratıcı atölyeler, Robotics Coding ve Art & Recycling etkinlikleri, Little Chefs mutfak aktiviteleri ve Magic Show ile Bubble Party gibi sahne programları, küçük misafirlerin günlerini eğlence ve yaratıcılıkla zenginleştiriyor.

Ela Excellence Resort Belek'te yaz planlarını erkenden yapmak isteyen misafirler için özenle tasarlanmış konaklama paketleri de bulunuyor. Family Fun & Relaxation Package, Ladies Escape, Haftasonu Wellness Paketi, Doğum Günü Paketi ve Long Stay avantajları, misafirlere farklı beklentilere uygun ayrıcalıklı tatil alternatifleri sunuyor.

Özak Global Holding'in kişiselleştirilmiş lüksün konforunu sunan markası Ela Excellence Resort Belek, sürdürülebilir kalite anlayışı ve yüksek hizmet standartlarıyla konuklarına her sezon yenilenen ayrıcalıklı bir resort deneyimi vadediyor.



Işıklarıyla Büyüleyen Şehir



**KEŞFETMEYE
VAR MISIN?**
Pelin Şaylan

Macaristan'ın başkenti Budapeşte, Orta Avrupa'nın en romantik şehirlerinden biri. Tuna Nehri'nin iki yakasındaki Buda ve Peşte şehirleri, Zincir Köprü'nün inşa edilmesiyle birbirine bağlanmış ve şehrin adı da Budapeşte olmuş. Buda şehrin daha tarihi ve manzaralı kısmıyken, Peşte ise canlı ve modern yüzü. Orta Avrupa turlarının gözbebeği olan Budapeşte, aynı zamanda tasarım alanındaki başarısıyla

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağ'ında yer alıyor. **Havalimanından şehir merkezine ulaşım:** Havalimanından 100E numaralı otobüse binerek Deák Ferenc tér durağında indiğinizde şehrin tam merkezine ulaşıyorsunuz. Buradan metroya aktarma yaparak şehrin farklı noktalarına kolayca ulaşabilirsiniz. BudapestGO uygulamasını indirerek seyahatiniz süresince biletinizi pratik bir şekilde alabilirsiniz.



Ne Yenir?

Macar mutfağı, doyurucu yemekleri ve özellikle paprika kullanımıyla oldukça ünlü. Mutlaka denemeniz gereken lezzetler arasında gulaş, langos, paprikalı tavuk ve chimney cake bulunuyor.

Budapeşte'nin büyüüne bir kez kapıldıktan sonra, aklınızın bir köşesinde hep o ışıklı akşamlar kalacak. Burası size sadece bir seyahat değil, tıpkı benim gibi yıllar sonra tekrar gelme isteği uyandıracak. Farklı rotalarda görüşmek dileğiyle, hoşça kalın.

Gezilecek Yerler

Zincir Köprü: Buda ve Peşte'yi birbirine bağlayan, şehrin simgesi haline gelmiş en etkileyici köprüsü. Üzerinde bulunan aslan heykelleri nedeniyle Aslanlı Köprü olarak da biliniyor.

Buda Kalesi: UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan büyük bir kompleks. Kalenin içinde Budapeşte Tarih Müzesi, Macaristan Ulusal Galerisi ve Milli Kütüphanesi bulunuyor.

Matthias Kilisesi ve Balıkçı Tabyası: Macar göçmen çadırlarına benzeyen konik çatılarıyla Balıkçı Tabyası adeta bir masal şatosunu andırıyor. Matthias Kilisesi'nin çatısı ise tamamen Zsolnay porselenleriyle kaplı ve oldukça görkemli. Budapeşte, Zsolnay ve Herend porselenlerinin doğduğu şehir olarak da biliniyor. Şehirdeki üst sınıf restoranların

çatılarında da bu porselenleri görmek mümkün. Fotoğraflarınızı rahatça çekip gezebilmeniz için buraya sabah erken saatlerinde gitmenizi tavsiye ederim.

Gellért Tepesi: Budapeşte'yi kuşbakışı izleyebileceğiniz en etkileyici noktalardan biri. Bundan tam 12 yıl önce şehre ilk gelişimde, akşam ışıklarıyla Budapeşte'yi tepeden izlerken hayran kalmış ve yeniden buraya gelmek istemişim. Kısmet bu günlereymiş :)



Budapeşte

Parlamento Binası: Tuna Nehri'nin kenarında yer alan ve Budapeşte'nin simgesi haline gelen bu yapıyı akşam ışıklarıyla görüp etkilenmemek mümkün değil.

Kahramanlar Meydanı: Budapeşte'nin en görkemli ve en önemli meydanlarından biri. Macar tarihini simgeleyen anıtlarıyla dikkat çekiyor. Meydanın merkezinde yer alan Milenyum Anıtı, Macarların Karpat Havzası'na yerleşmesinin 1000. yılı anısına yapılmış. Yaklaşık 36 metre yüksekliğindeki sütunun tepesinde baş melek Cebrail'in heykeli bulunuyor. Anıtın üstünde barışı ve savaşı, çalışmayı ve refahı, bilgiyi ve zaferi simgeleyen semboller; kolonlarda ise Macaristan tarihine damga vurmuş kralların ve önemli kişilerin heykelleri yer alıyor. Bu nedenle meydan yalnızca turistik bir nokta değil, aynı zamanda Macar tarihinin en güçlü sembollerinden biri. Meydanın arkasında bulunan Vajdahunyad Kalesi de görülmeye değer.

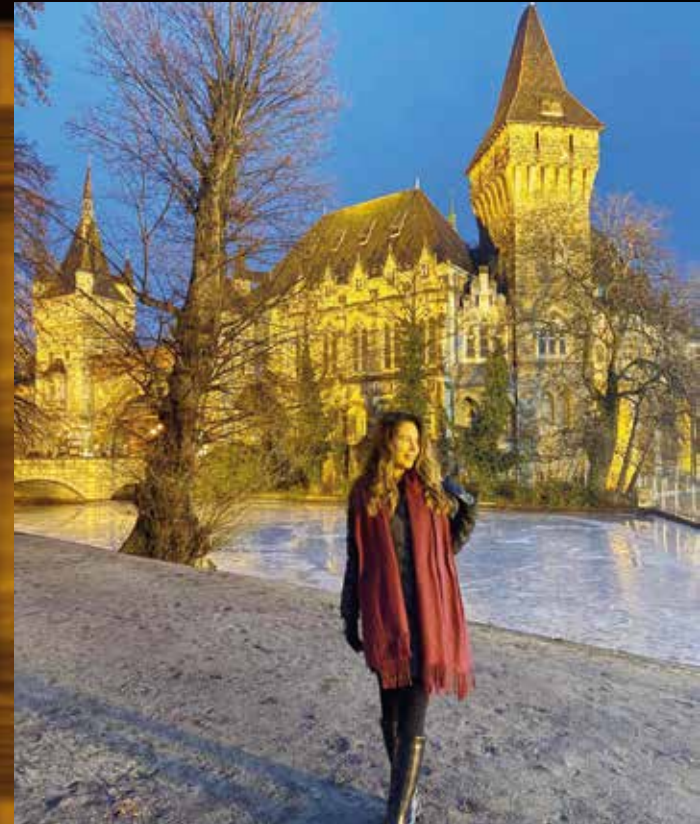
Széchenyi Termal Hamamı: Avrupa'nın en büyük termal hamamlarından birinde yorgunluk atarak seyahatinize keyifli bir mola ekleyebilirsiniz.

Váci utca: Şehrin trafiğe kapalı, mağazalar ve kafelerle dolu en ünlü alışveriş caddesi.

Tuna Nehri Kenarındaki Ayakkabılar: İkinci Dünya Savaşı sırasında katledilen Macar Yahudiler anısına, Tuna Nehri'nin beton zeminine sabitlenen altmış çift ayakkabıdan oluşuyor. Sanatçılar, farklı biçimlerdeki çocuk, kadın ve erkek ayakkabılarını temsil ederek; cinsiyet, kimlik ve meslek gibi kavramlara gönderme yapıyor ve kurbanların unutulmamasını amaçlıyor.

New York Cafe: Altın varaklı süslemeleri, dev avizeleri ve tavan freskleriyle burası dünyanın en ünlü kafesi. Gün boyu devam eden piyano ve keman dinletisiyle kendinizi adeta bir sarayda hissedeceksiniz. Buraya kadar gelmişken o meşhur 24 ayar altın tozlu kahveyi içip kendinizi şımartmayı ihmal etmeyin :)

Parisi Udvar Cafe: Budapeşte'deki kahve keyfinizi zirveye taşıyacak bir mekân. Art Nouveau ve Neo-Gotik mimariyle inşa edilen, görkemli bir cam kubbeyle taçlandırılmış bu yapı adeta bir sanat eseri. Bu etkileyici ambiyansla bir kahve molası vermenizi şiddetle tavsiye ederim.



EŞSİZ Bir
Koyda
EŞSİZ
Bir Yaz

D Maris Bay 22 Nisan'da Sezonu Açıyor

Datça Yarımadası'nda Ege ve Akdeniz'in keşiştiği eşsiz bir noktada konumlanan D Maris Bay, 22 Nisan'da yeni sezonunu açıyor. Bu yaz otel; dünya markası restoranlar, Dior iş birliğiyle tasarlanan özel alanlar, Barry's'in yüksek enerjili antrenmanları ve uluslararası spor yıldızlarının katılımıyla gastronomi, moda ve aktif yaşamın buluştuğu benzersiz bir yaz deneyimi sunuyor.

Gastronominin Dünya Markaları D Maris Bay'de

D Maris Bay, gastronomi dünyasının önde gelen markalarını bu sezon da bir araya getiriyor. Modern Japon mutfağının global temsilcisi Zuma, Akdeniz'in ikonik beach restoranı La Guérite, Yunan mutfağının modern yorumlarını sunan Manos, dünya çapında tanınan Nusr-Et ve otelin özgün lezzetlerini sunan D Maris Kitchen, bu yaz da misafirlere seçkin bir gastronomi deneyimi sunuyor.

130 yılı aşkın geçmişiyle İtalya'nın köklü gastronomi adreslerinden Aurora Capri, D Maris Bay'de misafirlerle buluşmaya devam ediyor. Dünyaca ünlü İtalyan miksolog Giancarlo Mancino ile gerçekleştirilen iş birliği kapsamında hazırlanan imza kokteyller gün batımında Lobby Terrace ve Green Hill'de sunulurken, Zuma x Silence Beach konsepti de bu yıl öğle saatlerinde Zuma'nın imza lezzetleriyle misafirlerini ağırlamayı sürdürüyor.



Wellness, Spor ve Yenilenme ile Dolu Bir Yaz

D Maris Bay'de wellness deneyimi, doğanın ritmiyle uyum içinde tasarlanan programlarla misafirleri karşılıyor. Çam ormanları ve deniz manzarasıyla çevrili Mytha Spa, yoga, meditasyon ve bedensel farkındalık pratiklerini içeren aylık aktivitelerle yaz boyunca sakinleşme ve yenilenme alanı sunuyor.

Bu sezon aktif yaşam programının öne çıkan iş birliklerinden biri ise Los Angeles merkezli global fitness markası Barry's. Yüksek yoğunluklu interval antrenmanlarıyla (HIIT) tanınan Barry's, 3-10 Temmuz tarihleri arasında D Maris Bay'de gerçekleştireceği sabah ve gün batımı grup antrenmanlarıyla yaz sezonuna yüksek enerji katacak.

Tenis ve Padel Dünyasından İkonik İsimler D Maris Bay'de

Kariyerinde 30'dan fazla ATP çiftler şampiyonluğu bulunan, Australian Open ve US Open Grand Slam zaferleri elde eden tenisçi Jamie Murray, Lux Tennis iş birliği kapsamında 3-9 Ağustos tarihleri arasında D Maris Bay'de düzenlenecek özel tenis programlarına liderlik ederek tenis tutkunlarıyla bir araya gelecek.

Padel dünyasının saygın koçlarından Gustavo Pratto ise 21-24 Temmuz tarihlerinde gerçekleşecek özel padel etkinliklerinde misafirlerle buluşacak. Dünya sıralamasının zirvesindeki oyuncular Arturo Coello ve Agustín Tapia'nın koçu olan Pratto, profesyonel padel dünyasında geliştirdiği antrenman metodolojileriyle tanınıyor.

Modanın Kalbi D Maris Bay'de Atıyor

D Maris Bay ile ikonik Fransız moda evi Dior arasındaki iş birliği bu sezon yeni bir boyut kazanıyor.

Markanın ikonik Riviera estetiği, D Maris Bay'in havuz alanında ve Dior butiğinde özel olarak tasarlanan dekoratif dokularla yeniden hayat buluyor.

Mücevher tasarımının usta ismi Sevan Bıçakçı ve plaj modasının öncü markaları Eres, Mantero 1902 ve Cult Gaia yaz boyunca Informal mağası içerisinde hizmet veriyor. Odalarda ise bu yıl ilk defa misafirleri, Byredo'nun ikonik Gypsy Water koleksiyonuna ait özel banyo ürünleri karşılıyor.

Maris Kids Club Dünya Standartlarında Yeni Bir Döneme Giriyor

D Maris Bay, aile deneyimini bu sezon çocuk deneyimi ve bakım danışmanlığı alanında dünyanın önde gelen markalarından Worldwide Kids ile yaptığı iş birliğiyle güçlendiriyor. Yeniden tasarlanan Maris Kids Club, çocukların yaratıcılığını ve sosyal gelişimini destekleyen oyun, sanat, doğa keşfi ve fiziksel aktivitelerden oluşan kapsamlı bir program sunuyor.

Bu iş birliğiyle D Maris Bay, Luxury Childcare Association'ın Türkiye'deki ilk flagship üyesi olarak aile odaklı konaklama alanında uluslararası standartlarda yeni bir adım atıyor.

Yaz Geceleri Müzik ve Eğlenceyle Şekilleniyor

D Maris Bay, yaz boyunca uluslararası DJ performanslarıyla Datça Yarımadası'nda müziğin ritmini yükseltiyor. Sezon boyunca sahne alması planlanan isimler arasında elektronik müzik dünyasının sevilen sanatçıları Claptone, Bob Sinclar, Aaron Sevilla, Desiree ve Arkadyan yer alıyor.

D Maris Bay'de yaz boyunca düzenlenen gala konserleri devam ederken, geçmiş yıllarda Eros Ramazzotti, Sophie Ellis-Bextor, Seal ve Alan Parsons gibi dünya yıldızlarını ağırlayan etkinliklerin bu sezonki programı ilerleyen dönemde açıklanacak.

D Maris Bay, yeni sezonunda doğa, gastronomi ve yaşamın ritmini bir araya getiriyor. 22 Nisan'dan itibaren misafirlerini ayrıcalıklı bir yaz deneyimine davet ediyor.



Exclusivo

Fabro®

TRADIZIONE NATURALE

Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 [fabro_foods](https://www.instagram.com/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



Nutella Dolgulu Tart Dev Cookie: Tek Dilimde Yoğun Lezzet Deneyimi

Son yıllarda pastacılık dünyasında yükselen trendlerden biri olan "dev cookie", klasik kurabiyeyi bambaşka bir boyuta taşıyor. Tart formunda hazırlanan ve dilimlenerek servis edilen bu özel ürün, hem görsel hem de lezzet açısından etkileyici bir alternatif sunuyor. Özellikle iç dolgusunda kullanılan Nutella ile tatlı severlere unutulmaz bir deneyim yaşıyor.

Dışı hafif çıtır, içi ise yumuşak ve yoğun dokulu olan bu dev cookie, klasik kurabiye tarifine göre daha kalın hazırlanır. İç kısmına

yerleştirilen akışkan çikolata dolgusu, ürünün en dikkat çekici unsurudur. Fırından çıktığında hafif akışkan kalan bu dolgu, her dilimde sürpriz bir lezzet sunar.

Genellikle üçgen dilimlere ayrılarak servis edilen bu tatlı, hem paylaşılabilir yapısıyla sosyal ortamlara hitap eder hem de porsiyon kontrolü açısından pratiklik sağlar. Üzerindeki çikolata parçaları ve altın tonlarındaki kızarmış yüzeyi, ürüne rustik ve iştah açıcı bir görünüm kazandırır.

Kafelerde ve butik pastanelerde sıkça karşımıza çıkan Nutella dolgulu tart dev cookie, özellikle kahve eşlikçisi olarak tercih edilir. Yoğun çikolata aroması sayesinde sade kahvelerle mükemmel bir denge oluşturur.

Modern pastacılığın yaratıcı dokunuşlarından biri olan bu ürün, klasik tatları yenilikçi sunumlarla buluşturmak isteyen şefler için güçlü bir vitrindir. Hem göze hem damağa hitap eden bu lezzet, menülere farklılık katmak isteyen işletmeler için de dikkat çekici bir seçenektir.

Hazırlanışı

1. Hamurun Hazırlanması

- Tereyağı, esmer şeker ve beyaz şekeri pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Yumurtaları ekleyip tekrar çırpın.
- Ayrı bir kapta un, karbonat ve kabartma tozunu karıştırın.
- Kuru karışımı sıvı karışıma ekleyip sadece birleşene kadar karıştırın.
- Çikolata parçacıklarını spatula ile hamura yedirin.

2. İç Dolgunun Hazırlanması

- Nutella'yı yağlı kağıt üzerine yayın ve dondurucuda yaklaşık 30–40 dakika bekletin (şekil alması için).

3. Şekillendirme

- Hamurun yarısını tart kalıbına yayın.
- Donmuş Nutella'yı ortasına yerleştirin.
- Kalan hamurla üzerini kapatın ve kenarlarını iyice bastırın.

4. Pişirme

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 25–30 dakika pişirin.
- Üzeri kızarıncaya çıkarın, içi hafif yumuşak kalmalıdır.

5. Servis

- Ilıdıktan sonra dilimleyin.
- Dilerseniz yanında dondurma ile servis edin.





Sevir'in Mutfağı
Sevil Karaca

MALZEMELER

- 200 g tereyağı (eritilmiş ve ılıtılmış)
- 80 g esmer şeker
- 140 g beyaz şeker
- 2 adet büyük yumurta
- 380 g un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 280 g çikolata parçacıkları
- İç Dolgu için**
- 400 g Nutella



Türkiye'nin Mavi Koylarına Açılan Yeni Platform Geliyor

Türkiye'nin eşsiz mavi koylarında tekne turu yapmak isteyenler için yeni bir dönem başlıyor. Günübirlilik tekne turlarından VIP mavi yolculuk deneyimlerine kadar deniz üzerindeki birçok deneyimi tek bir platformda bir araya getirmeyi hedefleyen Mavi Bilet, çok yakında kullanıcılarla buluşmaya hazırlanıyor. Turizm sektöründe giderek büyüyen deneyim turizmi trendine teknoloji odaklı bir çözüm sunmayı hedefleyen platform, Türkiye'de büyük ölçüde geleneksel yöntemlerle satılan tekne turlarını dijital bir altyapıyla daha

erişilebilir hale getirmeyi amaçlıyor.

Türkiye'de deniz turizmi dijitalleşme sürecine giriyor. Özellikle Ege ve Akdeniz kıyılarında yoğun ilgi gören günübirlilik tekne turları, çok yakında yeni bir platform üzerinden daha erişilebilir hale gelmeye hazırlanıyor. Deniz üzerindeki deneyimleri tek bir çatı altında toplamayı hedefleyen Mavi Bilet, kullanıcıların tekne turlarından farklı mavi yolculuk deneyimlerine kadar birçok aktiviteyi kolayca keşfedip satın alabileceği bir sistem sunmak için gün sayıyor.

Yılda 6 Milyon Kişinin Katıldığı Bir Pazar

Türkiye'nin özellikle Muğla kıyılarında yoğunlaşan günübirlilik tekne turlarına her yıl milyonlarca kişi katılıyor. Sektör verilerine göre yalnızca bu bölgede yılda yaklaşık 6 milyon kişinin tekne turu deneyimi yaşadığı tahmin ediliyor.

Mavi Bilet, bu büyük pazarı dijital bir platform üzerinden daha organize ve erişilebilir hale getirerek hem kullanıcı deneyimini geliştirmeyi hem de sektörün daha düzenli bir yapıya kavuşmasına katkı sağlamayı hedefliyor.

Platformun ilk etapta Fethiye, Ölüdeniz, Göcek, Bodrum, Marmaris, Kaş, Demre ve Kuşadası gibi Türkiye'nin en popüler mavi tur rotalarında aktif olması planlanıyor.



Deniz Üzerindeki Deneyimler Tek Platformda

Mavi Bilet platformu üzerinden kullanıcılar çok yakında farklı deniz deneyimlerini tek bir noktadan inceleyip kolayca satın alabilecek. Platformda ilk etapta günübirlik klasik mavi turların yanı sıra VIP mavi tur deneyimleri, çocuklara özel olarak tasarlanan Toys Boat konsepti, farklı koyları kapsayan rota turları ve yemekli özel deneyim paketleri yer alacak. Kullanıcılara hem klasik hem de farklı temalara sahip deniz deneyimleri sunmayı hedefleyen platformun, ilerleyen dönemlerde dalış turları, kabin charter seçenekleri, balık avı turları ve cruise deneyimleri gibi yeni kategorilerle genişletilmesi planlanıyor. Böylece deniz üzerindeki birçok farklı deneyimin tek bir platform üzerinden keşfedilebildiği kapsamlı bir yapı oluşturulması hedefleniyor.

Güvenli ve Standart Bir Deniz Deneyimi

Mavi Bilet yalnızca bir satış platformu olmanın ötesinde, deniz deneyimlerinde güvenlik ve hizmet standartlarını yükseltmeyi de hedefliyor. Platform üzerinden sunulan turlarda misafirlerin güvenliğini ön planda tutan çeşitli uygulamalar hayata geçiriliyor. Bu kapsamda tüm deneyimlerde ferdi kaza sigortası sunulurken, özellikle Fethiye ve Göcek bölgelerinde olası durumlara hızlı müdahale edebilmek için acil destek ekipleri hazır bulunuyor. Ayrıca teknelerde belirlenen hizmet ve hijyen standartlarıyla daha düzenli, güvenli ve konforlu bir deniz deneyimi sunulması amaçlanıyor.

Türk Mavi Sularındaki Deneyimler Çok Yakında

Web sitesi ve mobil uygulama üzerinden hizmet verecek olan Mavi Bilet, çok yakında kullanıcılarla buluşacak. Platformun hedefi, deniz deneyimlerini tıpkı bir etkinlik bileti satın alır gibi kolay hale getirmek. Platformun ortaya çıkış hikayesini anlatan Mavi Bilet Kurucu Ortağı Çağlar Paliç, "Deniz turizmi Türkiye'nin en güçlü potansiyellerinden biri. Ancak bu deneyimlere ulaşmak çoğu zaman zor ve dağınık bir süreç olabiliyor. Mavi Bilet ile insanların deniz üzerindeki deneyimlere hızlı, güvenilir ve kolay bir şekilde ulaşabileceği yeni bir yapı kurarak, Türkiye'nin mavi yolculuk kültürünü dünyaya daha güçlü şekilde tanıtmayı hedefliyoruz." ifadelerini kullandı.



Mavi Bilet
Kurucu Ortağı
Çağlar Paliç



Sağlıkla!



**T - Olive
&
Olive Oil Co.**

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





Frankofon Büyükelçiler makaron atölyesinde

Institut français Türkiye'nin Frankofoni ayı kapsamında Başkent Üniversitesi Gastronomi Bölümü ile birlikte düzenlediği Makaron Atölyesi'ne katılan Frankofon ülkelerin büyükelçileri, öğrencilerle birlikte ülkelere has lezzetlerden oluşan makaronlar yaptı.

Fransa Büyükelçisi Isabelle Dumont, Belçika Büyükelçisi Hendrik Van de Velde, Bulgaristan Büyükelçisi Anguel Hristov Tukulakov, Lüksemburg Büyükelçisi Daniel Da Cruz, Mısır Büyükelçisi Wael Badawi, Moldova Büyükelçisi Oleg Serebrian, Yunanistan Büyükelçisi Theodoros Bizakis ve Uruguay Elçi-Müsteşarı Frederico Carreno'nun katıldığı makaron atölyesinde konukları Başkent Üniversitesi kurucusu Prof. Dr. Mehmet Haberal ve üniversite rektörü Prof. Dr. Hakan Özkardeş ağırladı.

Konuk büyükelçiler, ülkelere özgü lezzetlerden oluşan makaronları Fransa Büyükelçiliği baş aşçısı şef Julien Moulières ve Başkent Üniversitesi Gastronomi Bölümü 3. Sınıf öğrencileri ile birlikte hazırlayarak süslediler ve konuklara sundular.

Etkinlikte Gastronomi Bölümü atölyeleri ve çikolata üretim atölyesini ziyaret eden konuk büyükelçilere üniversite yetkilileri tarafından Başkent Üniversitesi ve eğitim

programlarının da tanıtımı yapıldı. Etkinlik sonunda konuşma yapan Bulgaristan Büyükelçisi Anguel Hristov Tukulakov, Prof. Dr. Mehmet Haberal ve üniversite yetkililerine teşekkür ederken 400 milyon kişi ile Fransızca'nın dünyada en çok konuşulan 4. Dil olduğunu, 170 milyon öğrenci ile en çok öğrenilen ikinci dil olduğunu ve Fransızca konuşulan ülkelerin küresel ticaretin yüzde 20'sini ve dünya GSYH'sinin yüzde 16'sını temsil ettiklerini belirtti. Daha sonra söz alan Mısır Büyükelçisi Wael Badawi Türkiye'de Fransızca öğretiminin güçlü bir

okul ve üniversite ağı tarafından gerçekleştirildiğini vurgulayarak her yıl 12 binden fazla öğrencinin Fransızca öğrendiğine işaret etti. Badawi, Türkiye Fransız Kültür Merkezi'ne düzenlenen kültür ve sanat etkinlikleri nedeniyle teşekkür ederken, gastronomi alanı dahil Fransızcadan Türkçeye geçen 5 binden fazla kelime bulunduğunu ve dillerin de tıpkı kültürler gibi etkileşim halinde olduğunu ifade etti. Son olarak söz alan Belçika Büyükelçisi Hendrik Van de Velde, Frankofoninin bir paylaşma sanatı olduğunu ve her geçen gün daha çok

Türk şefin Frankofon şeflerle çalışarak edindikleri teknik birikimi Anadolu'nun zengin ürünleri ile harmanlayarak Türk gastronomisinin Michelin Rehberi'nde yer almasını sağladıklarına dikkat çekti ve Türkiye'nin gastronomi alanında yıldızın parladığını söyledi.

Etkinlik, büyükelçilerin hazırladığı makaronların tadımı, Gastronomi Bölümü öğrencileri tarafından hazırlanan kokteyl ile devam etti ve geleneksel pasta kesimi ile son buldu.





Mat Görünen Cildinin İhtiyacı: CeraVe Sağlıklı Cilt Bariyeri + %10 Saf C Vitamini

Cilt bariyeri biliminin öncüsü CeraVe, dermatologlarla* birlikte geliştirdiği bilim temelli formülleriyle uzun vadeli cilt sağlığını desteklemeyi hedefliyor. CeraVe, sağlıklı cilt bariyeri yaklaşımını merkeze alan ürün ailesi Skin Renewing ile cilt bariyerini korurken cilt tonunu aydınlatıyor, ince çizgi ve kırışıklık görünümünü azaltıyor, cilde daha dolgun bir görünüm kazandırıyor.



MUKO İLE Her telden

Markaların sezon hazırlıkları tüm hızıyla sürerken, cilt bakımında devrim niteliğinde yenilikleri ve birbirinden lezzetli seçenekleri sizin için seçtik.

Mukaddes Kaya



Provoq ile Şehir ve Doğanın Denge de Buluştuğu Yeni Bir Sezon

Ayakkabı Dünyası'nın 2026 İlk-bahar-Yaz Provoq Koleksiyonu, şehir hayatının temposu ile doğanın yalın estetiğini aynı zeminde buluşturuyor. Doğal tonlardan beslenen sofistike renk paleti, hafif yapılar ve zamansız silüetlerle birleşerek her yaşa ve yaşam tarzına hitap eden bütüncül bir stil sunuyor.



Dardanel Şefin Lezzetleri ile 8 Dakikada Romantik Sofralar

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.



Shake Shack'ten Yeni Video Serisi "Neden Her Şekli Güzel"

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.



Mastercard® Priceless™ ve The Bulums'tan Sıra Dışı Bir İş Birliği

Mastercard® Priceless™ ve The Bulums iş birliğiyle hayata geçen "Signature Pearl Experience", katılımcıları gerçek incilerle kendi imza kolyelerini tasarladıkları rafine bir deneyime davet ediyor. Yıl boyunca devam edecek seri, Mastercard kart sahiplerine özel olarak Priceless platformunda erişime açıldı.



SPX, Merrell'in Agility Peak 6 koşu ayakkabısıyla zorlu parkurlarda maksimum performans sunuyor

SPX mağazalarında satışa sunulan Merrell'in trail koşu segmentindeki Agility Peak 6 modeli ayakkabılar, zorlu parkurlarda konfor, dayanıklılık ve güçlü zemin tutuşu arayan koşucular için geliştirildi.

Ruhunuzu Isıtacak Küçük Bir Mola 'Voger Sapanca'

Butik otelcilikte konforu, estetiği ve özgün deneyimi bir araya getiren VOGER, Alaçatı'dan Bodrum'a uzanan zarif yolculuğunu şimdi Sapanca'nın büyüleyici doğasında sürdürüyor... Doğanın kalbinde konumlanan VOGER Sapanca, göl manzarasının dinginliğiyle VOGER'e özgü incelikli yaşam anlayışını kusursuz bir uyumla buluşturuyor.





KALİTENİN FARKINI

Hissedin

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

Türkiye'nin zeytin ve turşusunu biz depoluyoruz.



ÜN PLAST

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

Gsm: +90 (236) 413 15 78

E-mail: info@unplast.com

www.unplast.com

Museum Hotel



İngiltere'nin Köklü Gazetesi The Times'ta

Kapadokya'nın seçkin konaklama adresi Museum Hotel, İngiltere'nin 241 yıllık köklü gazetesi The Times'ın lüks yaşam sayfalarında yayımlanan kapsamlı bir seyahat yazısında yer aldı. Gazetenin seyahat yazarı Aurelia Donaldson, "My holiday in a (very posh) cave" (Çok şık bir mağarada tatilim) başlıklı yazısında Museum Hotel deneyimini, geçmiş ile bugün arasında kurduğu güçlü bağ ve Kapadokya manzarasıyla birlikte ele aldı.

"Yaşayan Müze" yaklaşımı dikkat çekti

The Times yazısında öne çıkan başlıklardan biri, Museum Hotel'in "Living Museum" (Yaşayan Müze)

konsepti oldu. Donaldson, otelin mimarisiyle bütünlüklenen Hitit, Roma, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine ait eserlerin mekânın atmosferine güçlü bir karakter kazandırdığını aktardı. Yazıda, bu eserlerin klasik bir müze düzeninden farklı olarak yaşam alanlarının içinde konumlanmasının, oteli daha kişisel ve katmanlı bir deneyim alanına dönüştürdüğü vurgulandı.

Kayaya oyulmuş 34 oda ve özgün mimari detaylar

Yazıda, Museum Hotel'in 34 odasının doğrudan kayaya oyulmuş yapısına, yüksek tonozlu tavanlarına, kemerli kapılarına ve taş dokusunu tamamlayan



sıcak aydınlatma anlayışına da yer verildi. Özellikle üç Imperial Pool Suite'te bulunan kayaya oyulmuş özel havuzlar, dikkat çeken detaylar arasında gösterildi.

Lil'a Restaurant: "Otelin Gerçek Yıldızı"

The Times yazarı, 2025 yılında 2 Michelin Key ile ödüllendirilen Museum Hotel'in restoranı Lil'a için "otelin gerçek yıldızı" ifadesini kullandı. Özellikle kahvaltı deneyimi öne çıkarılırken; sıcak ekmekler, yerel peynirler, tereyağları, bölge balı, menemen ve Türk kahvesiyle şekillenen sofranın, manzarayla birlikte yavaş ve keyifli bir deneyim sunduğu aktarıldı.



"Gerçekdışı Balon Manzarası ve Günlük Ritüel"

Museum Hotel'in vadilere bakan panoramik konumu ve gün doğumunda gökyüzünü dolduran sıcak hava balonları da yazının dikkat çeken bölümleri arasında yer aldı. Donaldson, günün ilk ışıklarıyla birlikte vadiler üzerinde süzülen yüzlerce balonun izlenmesini, etkisini kaybetmeyen özel bir sabah ritüeli olarak anlattı.



Bu Ekmek Genç Tutuyor!

Bütünsel Güzellik Koçu ve "Köklerden Gelen Güzellik" kitabının yazarı Selda Özkök, hem besleyici hem de gençleştirici özellikleriyle öne çıkan bol tahıllı, tohumlu ve çekirdekli ekmek tarifini paylaştı. Antioksidan, protein, vitamin ve lif deposu olan bu tarifin cildi besleyip yenilediğini ve gençlik sürecini uzattığını vurgulayan Özkök, ketojenik diyet veya eliminasyon diyeti yapanlar için de son derece lezzetli bir alternatif olduğunu söylüyor.

Günümüzde tahıl, tohum ve çekirdek gibi doğal içeriklerin güzellik ve cilt bakımındaki önemi giderek daha fazla konuşuluyor. Antioksidanlar, sağlıklı yağlar ve liflerle zengin bu besinler, artık yalnızca mutfakta değil; güzellik rutininin de vazgeçilmez bir parçası haline geliyor. Bütünsel Güzellik Koçu ve yazar Selda Özkök, tahıllı ve tohum-

lu ekmeklerin sadece tok tutan değil, aynı zamanda kilo kontrolüne yardımcı olan besinler olduğunu belirtiyor. Evdeki malzemelere ya da o günkü istek ve ihtiyaca göre tariflerinde ufak değişiklikler yaparak yepyeni lezzetler yarattığını anlatan Özkök, "Köklerden Gelen Güzellik kitabında" da paylaştığı ve takipçilerinin de yoğun ilgi gösterdiği "gençleştirilen ekmek tarifini paylaştı.

Kekik, biberiye, kuru domates, zeytin, ceviz, lor peyniri, beyaz peynir, mavi haşhaş ve kuru üzümün ekmeklere hem lezzet hem de sağlık kattığını vurgulayan Özkök, iki dal pırasa ya da bir avuç ıspanakla börek lezzetinde ekmekler, kuru meyvelerle ise kek yerine geçen rüstik ekmekler yapılabildiğini anlatıyor. Güzel ve sağlıklı olmak isteyenlere özellikle sabah kahvaltılarında beyaz ekmek yerine ince bir dilim bu ekmeklerden yemelerini öneriyor.

Selda Özkök'ün Östrojen Bombası, Tahinli Ekmek Tarifi Malzemeler

- 3 yumurta
- 1 su bardağı tahin
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 yemek kaşığı keten tohumu
- 1/2 su bardağı kıyılmış ceviz, susam

Hazırlanışı ve Uygulanışı

Yumurtalar derin bir kapta çırpılıyor. Susam hariç diğer malzemeler sırayla eklenerek çırpılmaya devam ediliyor. Kek hamuru kıvamına ulaşınca malzeme yağlı kâğıt serili fırın kabına boşaltılıyor. Baton kek kalıbı bu ölçülerle denk geliyor. Üstüne bolca susam serpip 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika pişiriliyor. Kürdan ya da bıçak yardımıyla içinin pişip pişmediği kontrol edilebilir. Piştikten sonra bir saat dinlendirilmesi gerekiyor.



Çocukların favori tatları Thermomix® TM7 ile mutfakta

Modern mutfak teknolojisini pratiklik ve yaratıcılıkla buluşturan Thermomix® TM7, 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı'nda çocuklarına özel lezzetli sürprizler hazırlamak isteyen ailelere ilham veriyor. Thermomix ekosisteminin dijital tarif platformu Cookidoo® üzerinde yer alan eğlenceli ve pratik tarifler sayesinde, çocukların çok sevdiği tatlılar evde kolay ve keyifli bir şekilde hazırlanabiliyor.

Thermomix® TM7'nin teknolojisi ve çok yönlü pişirme fonksiyonları sayesinde tek bir cihazda karıştırma, doğrama, pişirme ve tartma gibi birçok işlem gerçekleştirilebiliyor. Bu sayede aileler mutfakta daha az zaman harcarken çocuklarıyla birlikte yaratıcı tarifler hazırlayarak keyifli anlar yaşayabiliyor. Cookidoo® platformuyla entegre çalışan Thermomix® TM7, yemek yapmayı yalnızca bir mutfak rutini olmaktan çıkararak ailelerin

birlikte deneyimlediği eğlenceli bir aktiviteye dönüştürüyor.

23 Nisan'a özel hazırlanan tarifler arasında hem eğlenceli hem de lezzetli seçenekler öne çıkıyor. Vişneli Çikolatalı Muffin ve Bol Çikolatalı Muffin, yumuşak dokusu ve yoğun çikolata aromasıyla çocukların en sevdiği tatlı alternatifleri arasında yer alırken; Sütlü Çikolatalı Mısır Gevreği Topları, pratik yapımıyla mutfakta çocuklarla birlikte hazırlanabilecek eğlenceli tariflerden biri olarak dikkat çekiyor.

Renkli ve eğlenceli sunumlarıyla öne çıkan Lollipop tarifleri, çocukların hayal gücünü mutfağa taşıyor. Muzlu Çilekli Yoğurtlu Dondurma ise doğal meyve lezzetiyle hem ferah hem de hafif bir tatlı alternatifi sunuyor. Thermomix® TM7 ile hazırlanan bu tarifler, çocukların damak tadına hitap ederken mutfakta geçirilen zamanı da keyifli bir deneyime dönüştürüyor.



Mutfakta yaratıcılık ve eğlence bir arada

Thermomix® TM7'nin gelişmiş teknolojisi ve Cookidoo® platformundaki geniş tarif arşivi, ailelerin mutfakta yeni lezzetler keşfetmesini kolaylaştırıyor. Cihazın Rehberli Pişirme özelliği sayesinde tarifler adım adım takip edilebiliyor; böylece hem mutfakta deneyimi az olan kullanıcılar hem de çocuklarıyla birlikte yemek hazırlamak isteyen aileler için süreç çok daha pratik hale geliyor.

23 Nisan'da çocuklarına unutulmaz bir bayram sürprizi yapmak isteyen aileler için Thermomix® TM7, hem eğlenceli hem de lezzetli tariflerle mutfakta ilham vermeye devam ediyor.



Peyden

bizden 



Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

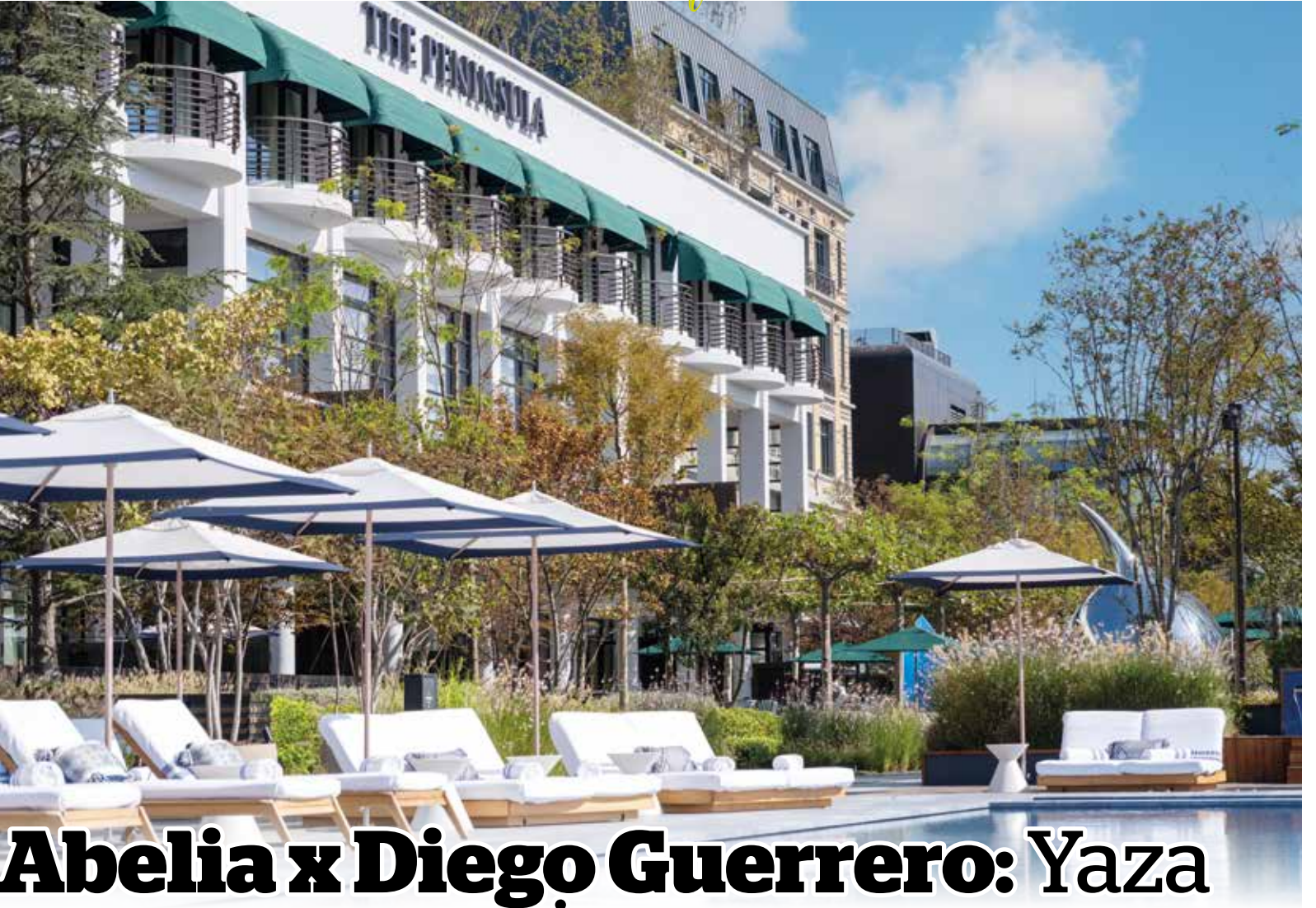
ÖNALLAR
1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788
S Ü T





Abelia x Diego Guerrero: Yaza Damga Vuran İspanyol Lezzetleri

The Peninsula'da

Uluslararası gastronomi dünyasının seçkin isimleriyle gerçekleştirdiği iş birlikleriyle öne çıkan The Peninsula İstanbul, bu yaz iki Michelin yıldızlı İspanyol şef Diego Guerrero ile özel bir işbirliğine imza atıyor.

Boğaz'ın kıyısındaki konumuyla bu yaza iddialı bir başlangıç yapmaya hazırlanan Abelia x Diego Guerrero, Mayıs ayı itibarıyla İspanyol Akdeniz mutfağına cesur ve çağdaş bir yorum sunacak.

The Peninsula İstanbul, otelin farklı alanlarına yayılan dünya standartlarındaki gastronomi deneyimleriyle; farklı mutfaklardan ilham alan yaratıcı menüleri ve her damak zevkine hitap eden zengin seçeneklerini bir arada sunuyor. Otelin tarihi Yolcu Salonu'nda konumlanan The Lobby'den, Antik İpek Yolu'ndan ilham alan iddialı tatlılarıyla Türkiye'nin ilk iki Michelin yıldızlı

şefi Fatih Tutak danışmanlığındaki GALLADA'ya kadar, The Peninsula, şehrin en heyecan verici gastronomi destinasyonlarından biri olarak ününü pekiştiriyor.

İki Michelin yıldızlı İspanyol şef Diego Guerrero tarafından The Peninsula için özel olarak tasarlanan yaz restoranı, İspanyol-Akdeniz mutfağından ilham alıyor; Akdeniz'in karakteristik ürünlerini İspanyol gastronomisinin rafine teknik ustalığıyla birleştiriyor. The Peninsula'nın Executive Şefi Andreas Block ve mutfak ekibi ile birlikte aylar süren bir ön hazırlık sonrasında, çağdaş ve yenilikçi bir bakış açısıyla hazırlanan bu menü misafirlerin beğenisine sunuluyor.

Muhteşem Boğaz manzarası eşliğinde misafirlerini ağırlayan Abelia x Diego Guerrero, Akdeniz'in rahat zarafetini yansıtan enerjik menüsü ile renkli bir yaz deneyimi vaat ediyor.



Şef Diego Guerrero bu özel işbirliği ile ilgili düşüncelerini; "The Peninsula ile bu iş birliği için çok heyecanlıyım. Benim için, olağanüstü bir mekânda, İspanya ile Türkiye arasında gastronomik bir köprü kurma ve İspanyol ürünlerini ve bu ürünleri ön plana çıkarma fırsatını temsil ediyor." sözleriyle aktarıyor.

The Peninsula İstanbul Genel Müdürü Jonathan H. Crook ise şu sözleri paylaşıyor:

"The Peninsula İstanbul olarak misafirlerimize her zaman sıra dışı gastronomi deneyimleri sunmayı hedefliyoruz. Şef Diego Guerrero'nun yaratıcılığı, hassasiyeti ve İspanyol ürünlerine duyduğu derin saygı, onu Abelia için doğal bir iş birliği ortağı haline getiriyor. Bu iş birliği, İspanya ile Türkiye'nin gastronomi kültürlerini bir araya getirerek yaz aylarında Boğaz'ın enerjisiyle uyumlu özel bir gastronomi buluşması sunuyor."

Boğaz'ın kıyısında büyüleyici manzarasıyla Abelia x Diego Guerrero, Mayıs-Eylül döneminde Perşembe'den Pazartesi'ye 19:30-23:30 saatleri arasında misafirlerini ağırlayarak İstanbul'da unutulmaz bir deneyim sunacak.



Doğadan Gelen Sağlık,

Özcanlar Güvencesiyle



ozcanlartarimisletmeleri.com



ÖZCANLAR

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

■ + 90 539 836 07 12

■ info@ozcanlartarimisletmeleri.com

Susona Bodrum'da her an kendi ritminde yaşıyor



Zarafetle şekillenen anlar

Susona Bodrum, yalnızca gastronomiyle değil, aynı zamanda bütünsel yaşam deneyimiyle de öne çıkıyor. Özel plajları, iskeleleri, mavi bayraklı sahili ve spa alanı ile misafirlerine her alanda sofistike bir atmosfer sunuyor.

Aileler için sunulan yeni Aile Süiti, iki özel havuz, geniş yaşam alanı ve donanımlı mutfağıyla altı kişiye kadar konaklama imkânı sağlayarak Susona deneyimini daha da kapsamlı hale getiriyor.

Yaz aylarında hizmet veren Kids Club ise 2-12 yaş arası çocuklar için eğitici ve yaratıcı aktivitelerle dolu özel bir program sunuyor.

Susona Bodrum, Türk mitolojisinden ilham alan ismiyle suyun dinginliğini, dönüşümünü ve duygusal derinliğini temsil ediyor. Bu yaklaşım, markanın tüm deneyimlerine yansırken, "Dalgalarla dans et, denizle birlikte hareket et." mottosu ile bu sezon da misafirlerini Ege'nin doğal ritmine davet ediyor.



Susona Bodrum, LXR Hotels & Resorts, yeni sezonda misafirlerini Ege'nin büyüleyici doğası ve zamansız güzelliğiyle buluşturan ayrıcalıklı bir deneyime davet ediyor. Eşsiz Ege manzarası, denize uzanan özel iskeleleri, doğayla iç içe odaları ve zarif tasarıma sahip alanlarıyla Susona Bodrum; huzur, konfor ve incelikli lüksü bir araya getirerek unutulmaz bir atmosfer sunuyor.

Susona Bodrum, LXR Hotels & Resorts, yeni sezonda misafirlerini Ege'nin doğası, ışığı ve yaşam ritminden ilham alan bir deneyime davet ediyor. Bodrum'un en özel koylarından Torba'da konumlanan Susona Bodrum, 16 Nisan itibarıyla kapılarını açıyor.

Burada tatil tek bir tempoya

bağlı değil; günün enerjisi, dinginliği ve anın ruhu misafirin tercihiyle şekilleniyor. Denizin kıyısında başlayan sabahlar, gün içinde keşif ve sosyalleşme anlarına dönüşürken, akşamları Ege'nin yalın güzelliği eşliğinde kendi akışında ilerliyor.

Toplam 70 oda, süit ve villadan oluşan Susona Bodrum, lüksü bir kaçıştan öte, her misafirin kendi ritmini bulduğu bir deneyim olarak yeniden tanımlıyor. Özel plaj ve mavi bayraklı alanlarıyla eşsiz bir deneyim sunan Susona Bodrum lüksü gösterişten uzak, mekân, ritim ve doğanın uyum içindeki deneyimleriyle yaşıyor.



Yerel malzemelerle şekillenen eşsiz rafine tatlar

Susona Bodrum'da gastronomi, bu bütünsel deneyimin kalbinde yer alıyor. Executive Şef Kaan Yıldırım'ın liderliğinde şekillenen mutfaklar, yerel malzemeleri çağdaş tekniklerle buluşturarak Ege'nin özünü yeniden yorumluyor.

Ege denizine karşı manzarasıyla, sabah kahvaltısından akşam yemeğine uzanan servisin de Akdeniz mutfağının rafine lezzetlerini sunan otelin ana restoranı Ezi, mevsimsel malzemeler, yerel tedarik anlayışı ve sezgisel bir servis akışıyla hizmet veriyor.

Susona Bodrum bünyesindeki OctoZen, gün batımının zarif ritmini rafine deniz ürünleri eşliğinde deniz kenarında ayrıcalıklı bir deneyime dönüştürüyor. Restoran; Susona Bodrum'un canlı gündüz enerjisi ile akşam ritüeli arasında bir geçiş sunarak misafirleri samimi, sofistike ve yavaş akan bir sosyal ana davet ediyor.

Susona Bodrum'un gündüz ruhunu yansıtan Suyah, havuz ve deniz etrafında müzik, gastronomi ve sosyal etkileşimi bir araya getirirken, özel

kabinler, kişiselleştirilmiş hizmet ve deniz yoluyla sunulan ayrıcalıklı erişimle misafirlerine tamamen kendi ritimlerinde, rafine ve zahmetsiz bir deneyim sunuyor.

Susona Bodrum'un sezonluk gastronomi ifadesi olan Malva, Michelin tarafından tavsiye edilen rafine konseptiyle Ege mutfağına kök salan yaklaşımını Bodrum ve İstanbul arasında yıl boyunca yayılan bir fine dining deneyimine dönüştürüyor.



CAFÉkeyf®

Buz Gibi Serinlik, Farklı Tatlarda

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



www.cafekeyf.com

 [cafekeyf_official](https://www.instagram.com/cafekeyf_official)

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

Pastavilla Sağlık Seferberliği Kapsamını Genişletti: Çalışanlara ve Ailelerine Tarama Desteği

Pastavilla Genel Müdürü Dilara Arslan'ın kendi deneyiminden yola çıkarak 2025 yılında başlattığı sağlık seferberliği, kısa sürede güçlü bir farkındalık hareketine dönüştü. 36 yaşında, herhangi bir risk faktörü bulunmamasına rağmen meme kanseri tanısı alan Arslan, kadın sağlığına ve erken teşhisin önemine dikkat çekmek amacıyla şirket bünyesinde kapsamlı bir tarama programı başlattı.

Bu kapsamda Pastavilla'da çalışan 900 kadın için düzenli bir tarama süreci oluşturuldu. 40 yaş altındaki kadın çalışanlara meme ultrasonu, 40 yaş ve üzerindeki çalışanlara ise mamografi desteği sağlanırken, eğitim programlarıyla erken teşhisin önemi konusunda farkındalık kazandırıldı.

Sağlık seferberliğinin ikinci aşamasında ise uygulamanın kapsamı genişletildi. Pastavilla, çalışanlarının birinci derece yakınlarını da sürece dahil ederek sağlık taramalarına teşvik eden yeni bir uygulamayı hayata geçirdi. Birinci derece yakınlarını meme kanseri taramasına götüren çalışanlara sağlık desteği ödemesi yapılacak. Böylece şirket içinde başlayan bu uygulama, ailelere ve daha geniş bir toplumsal çerçeveye yayılan bir farkındalık hareketine dönüşüyor.

Dilara Arslan bu yaklaşımı şu sözlerle anlatıyor:

"Çalışanlarımız kadar aileleri de bizim için çok kıymetli. Bu nedenle sağlık seferberliğinin ikinci adımını hızla hayata geçirerek çalışanlarımızın birinci derece yakınlarının da taramalara ulaşmasını teşvik eden bir sistem kurduk. Amacımız, erken teşhis bilincini yalnızca iş yerinde değil, ailelerimiz ve çevremiz aracılığıyla daha geniş bir topluma yayabilmek."

Pastavilla Genel Müdürü Dilara Arslan, erken teşhisin önemine dikkat çekerek tüm kadınlara düzenli kontrollerini ihmal etmemeleri çağrısında bulunuyor:

"Bu süreç bana zamanın ne kadar kıymetli olduğunu öğretti. Tedavi sürecim hâlâ devam ediyor. Kemoterapi sürecim tamamlandı ancak akıllı ilaç tedavim sürüyor. Bu süreçte en net gördüğüm şey, erken teşhisin hayat kurtardığı gerçeği oldu. İlk adımda çalışanlarımız için tarama ve farkındalık sürecini başlatmıştık. Bu süreç devam ederken ikinci adımı da hızla hayata geçirdik. Sağlık seferberliğini yalnızca kadın çalışanlarımızla sınırlı tutmak istemedik ve tüm çalışanlarımızı sürece dahil etmiş olduk."

Çalışanlarımızın eşlerini, çocuklarını annelerini ve kız kardeşlerini sağlık kontrollerine götürmeleri durumunda sağlık primi desteği sağlıyoruz. Böylece erken teşhis bilincinin yalnızca iş yerinde değil, ailelerimiz aracılığıyla daha geniş bir çevreye yayılmasını hedefliyoruz."



PASTAVILLA®

ŞIK SOFRALARIN İMZA LEZZETİ

AVOYA

Signature

ESİZ
MİNERAL
DENGESİ

562mg/L
Magnezyum

196mg/L
Kalsiyum

41mg/L
Sodyum

2623mg/L
Bikarbonat





Terrazza Italia'nın Yenilenen İlkbahar Menüsü Misafirlerini Bekliyor

İtalyan mutfağının zarafetini Türk mutfağından ilham alan detaylarla buluşturan Terrazza Italia, Executive Şef Claudio Chinali'nin imzasını taşıyan yenilenen bahar menüsüyle misafirlerini sıradışı bir lezzet yolculuğuna davet ediyor. Baharın tazeliğinden ilham alan bu özel seçki, gastronomi tutkunlarına unutulmaz bir deneyim sunuyor.

İtalyan mutfağının dünyaca ünlü geleneksel lezzetlerini ve Türkiye'nin zengin yerel mutfağını profesyonel bir bakış açısıyla, modern tekniklerle yeniden yorumlayan Terrazza Italia, İstanbul'un ayrıcalıklı buluşma noktalarından biri olmaya devam ediyor. Şık ve samimi atmosferinde misafirlerine ev konforunu zarafetle buluşturan seçkin bir deneyim sunuyor.

Yenilenen ilkbahar menüsünde; suda pişmiş kök kereviz, Beluga mercimek ragu, porçini mantarı, siyah sarımsak püresi ve kereviz yağı ile hazırlanan Kereviz Çorbası;

grana padano fondü, ıstiridye mantarı, ıspanak, fındık ve balzamik sirke eşliğinde sunulan Pizzetta Dana Bresaola; dana bonfile, kuşkonmaz, roka, kapari ve bagna cauda sos ile servis edilen Dana Carpaccio; siyah trüf mantarı ve ricotta peynirli Ravioli Plin ile Tagliolini Carbonara öne çıkan lezzetler arasında yer alıyor.

Bruschetta Kuzu Ciğer karamelize soğan ve çavdar ekmeği ile, Kırmızı Karides ise siyah havyar, peynir ve limon şekerlemesi ile sunuluyor.

Eşsiz Tatlarla Sıradışı Bir Tatlı Deneyimi

Menünün tatlı bölümünde; kayısı sorbe, arı poleni, süt köpüğü ve tuile ile tamamlanan Ballı Panna Cotta hafif ve zarif dokusuyla bahar sofralarına tatlı bir dokunuş katarken, mascarpone dondurma, marsala sabayon, espresso, fındık ve çikolatanın bir araya geldiği "This Not Tiramisu!" ise klasik tiramisunun modern ve yaratıcı bir yorumu olarak öne çıkıyor.





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

Tarihi Yarımada'da Özel Bir Gastronomi Deneyimi



Tarihi Yarımada'nın kalbinde, Binbirdirek'in etkileyici atmosferinde konumlanan Hotel Komana Binbirdirek bünyesindeki Sentez Restaurant, özel akşam deneyimiyle misafirlerini ağırlıyor. Şehrin geçmişten bugüne uzanan hafızasını arkasına alan mekân, geleneksel sofraları mutfak odağında yeniden ele alarak zamansız bir deneyim sunuyor.

Tarihi dokuyu hissettiren mimarisi ve İstanbul'un geçmişine açılan manzarasıyla Sentez Restaurant, sofralara yalnızca lezzet değil, aynı zamanda güçlü bir mekân deneyimi de katıyor. Tarihi Yarımada'nın silüetine karşı kurulan sofralar, buluşmaları şehirle bütünleşen özel bir ana dönüştürüyor.

"Şeflerin Sofrası" konseptiyle hayata geçirilen bu özel deneyim, İstanbul gastronomi sahnesinde nadir rastlanan bir pop-up formatı olarak öne çıkıyor. Sentez Restaurant, bu buluşmayla sofraları hafızada kalıcı bir gastronomi deneyimine dönüştürmeyi amaçlıyor.

Özel menü, gastronomi dünyasının tanınan isimlerinden Cem Ekşi ile Sentez Restaurant mutfağının şefi Fatih Anıl Demirci iş birliğiyle hazırlandı. Menü, geleneksel tariflerden ilham alırken çağdaş mutfak teknikleri ve dengeli lezzet kurgusuyla farklı bir yorum kazanıyor. Böylece deneyim, yalnızca bir akşam yemeği olmaktan çıkarak paylaşım ve hatırlama duygusunu öne taşıyan bütünlüklü bir sofraya dönüşüyor.

Menü; kuru kayısı dolma, dolgulu hurma ve limonlu halhal ile başlıyor. Ramazan pidesi ve fıstıklı tulum sarma sofranın ilk sıcak eşlikçileri olurken, tandır çorbası başlangıca derinlik katıyor. Paylaşım bölümünde marine domates, sürklü humus, konak muhammarası, lorlu kabak, ekşili lahana sarma ve beyaz dutlu kıymalı börek gibi Anadolu'nun farklı lezzet hafızalarından izler taşıyan tatlar yer alıyor.

Ana yemeklerde ise yorum daha da belirginleşiyor. Bozalı levrek; Vefa boza, tarçın, leblebi ve yenibahar ile sunulmuş sınırları zarif biçimde genişletiyor. Keçiboynuzlu kuzu tandır ise firik pilav ve pastırmalı Brüksel lahanası eşliğinde servis ediliyor. Uzun pişirme teknikleriyle hazırlanan bu tabaklar, klasik mutfak modern bir yaklaşımla yeniden yorumluyor. Tatlı bölümünde elmalı baklava, kavruk ceviz dondurması ve tereyağlı sütlaç yer alıyor; final ise hafif ve dengeli bir kapanış sunuyor.

Sentez Restaurant'ta gerçekleşen bu özel gastronomi deneyimi; iki şefin ortak yorumu, mekânın tarihi atmosferi ve özgün konseptiyle İstanbul'da sofralara farklı bir perspektif getiriyor. Gelenekten ilham alan ama bugünün mutfak diliyle yeniden şekillenen bu yaklaşım, lezzeti bir deneyime dönüştürüyor.



Restoranlarda Görünmeyen İsraf: ZAMAN KAYBI

Personel maliyetlerinin cironun %50'sine yaklaştığı ve işgücü maliyetlerinin yıllık bazda %34,2 arttığı yeme-içme sektöründe, işletmeler artık gıda israfının yanı sıra manuel operasyonların yarattığı zaman kaybının finansal yüküyle de mücadele ediyor.

Türkiye'de yeme-içme sektörü, gıda enflasyonu ve artan operasyonel maliyetlerin kaskacında zorlu bir ekonomik sınav veriyor. Türkiye İsrafı Önleme Vakfı'nın (TİSVA) 2025 Yılı İsraf Raporu verilerine göre, her yıl yaklaşık 23 milyon ton gıda israf edilirken, bu kaybın önemli bir kısmı ev dışı tüketim kanallarında gerçekleşiyor. Sektör paydaşları mutfaktaki zayıf kontrol altına almaya odaklansa da güncel veriler, asıl finansal sızıntının işgücü ve zaman yönetimi tarafında yaşandığını ortaya koyuyor.

İstanbul Ticaret Odası (İTO) Restoran Komitesi'nin güncel analizlerine göre, dünya genelinde işçilik maliyetlerinin toplam ciro içindeki payı %25 seviyelerindeyken, Türkiye'deki restoranlarda bu oran %45-50 aralığına yükselmiş durumda. Personel giderlerinin işletme üzerindeki baskısı her

geçen gün artarken, TÜİK'in son İşgücü Girdi Endeksleri raporu saatlik işgücü maliyetinin yıllık bazda %34,2 arttığını ortaya koyuyor. Bu tablo, verimsiz yönetilen her bir dakikanın işletme sermayesinden doğrudan eksilmesi anlamına geliyor.

Manuel stok takibi ve adisyon süreçleri nedeniyle harcanan zaman, personelin verimliliğini düşürürken işletme sahiplerini de operasyonel körlüğe itiyor. Sektörde dijitalleşme artık bir tercih değil, verimsizliğin temel nedenlerinden zaman kaybını durdurmak için finansal bir önlem olarak öne çıkıyor.



NarPOS Kurucu Ortağı ve CEO'su İlyas Akça

"En Büyük İsraf Zaman Hırsızlığında"

Sektörün kronikleşmiş verimlilik sorununu değerlendiren NarPOS Kurucu Ortağı ve CEO'su İlyas Akça, işletmecilerin mutfaktaki zayıf kadar operasyonel zaman yönetimine de odaklanması gerektiğini vurguluyor: "Birçok işletmeci, operasyonel maliyetleri kontrol altına alma çabasıyla çalışan motivasyonunu doğrudan etkileyen kısıtlamalara yöneliyor veya stok denetimini sağlamak için manuel süreçlere hapsolüyor. Oysa bu yaklaşım, işletmenin asıl sermayesi olan yönetim

zamanının ve ekip enerjisinin kontrolsüzce israf edilmesine neden oluyor."

Yeme-içme sektöründe israfın sadece gıdayla sınırlı olmadığını; operasyonel hantallığın kaybettiği yönetici ve personel zamanının da önemli finansal kayıplara neden olduğunu belirten Akça, "2026'nın yüksek maliyetli ekonomik ikliminde işletmecilerin teknolojiyi kendilerini rutin denetim süreçlerinin takipçisi olmaktan kurtaracak ve enerjilerini hizmet kalitesine ya da büyümeye yönlendirmelerini sağlayacak bir verimlilik kaldıraç olarak kullanmaları gerekiyor" dedi.

Veriye Dayalı Yönetimle Verimlilik ve Motivasyon

14 binden fazla işletmenin tercih ettiği NarPOS'un sunduğu NarBOSS yönetim uygulaması ve POS sistemine entegre stok takip çözümü, işletme sahiplerine tüm şubelerdeki stok hareketlerini mobil cihazları üzerinden gerçek zamanlı izleme imkanı sağlıyor. Sistem sayesinde bir ürünün eksilmesi; personel üzerinde huzursuzluk yaratan manuel denetimler yerine; ikram, iptal veya masadan dönüş gibi net veri çıktılarıyla şeffaflıyor. Bu yaklaşım, işletmecinin operasyonel yükünü azaltırken, personelin üzerindeki baskıyı kaldırarak hizmet kalitesine odaklanılmasına olanak tanıyor.

POS sistemiyle tam entegre çalışan dijital stok yönetimi, personelin manuel sayım için harcadığı verimsiz zamanı ortadan kaldırarak operasyonel hızı artırıyor. Nitelikli işgücü maliyetinin zirveye çıktığı günümüz koşullarında dijitalleşme; sadece gıda israfını değil, aynı zamanda personelin motivasyonunu ve işletmeye olan bağlılığını koruyan bir mekanizma olarak öne çıkıyor.

Personel performans takibi ve gelişim raporları sayesinde işgücü verimliliğini ölçülebilir kılan NarBOSS, aynı zamanda masa doluluk oranlarını canlı izleyerek işletme içi akışın optimize edilmesine olanak sağlıyor.





Kastamonu'nun saklı lezzeti: Kara Çorba

Kastamonu mutfağının en özgün lezzetlerinden biri olan Ağa Çorba olarak da bilinen Kara Çorba, Pınarbaşı ilçesinin doğasından gelen şifayı sofralara taşıyor. Kastamonu Pınarbaşı ilçesinde tavuk eti ve kızamik bitkisiyle hazırlanan bu çorba, yöre halkı tarafından sevilerek tüketiliyor.

Bölgede kızamik olarak bilinen Berberis vulgaris bitkisi, doğadan

toplanıp kaynatılarak kızamik ekşisine dönüştürülüyor. Bu ekşi kavanyolarda saklanarak yıl boyunca kara çorba yapımında kullanılıyor.

Malzemeler (8 kişilik)

Tavuk
1 soğan
2 yemek kaşığı kızamik ekşisi
2 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber, pul biber
100 gram tereyağı

Yapılışı

1. Kara çorba için tavuk, haşlanmak üzere uygun bir tencereye alınır.
2. Bütün soğan, 8 gram tuz, 2 litre su ve 5 gram karabiber ilave edilerek haşlanır.
3. Elde edilen tavuk suyu çorba yapmak üzere ayrılır.
4. İki litre tavuk suyuna 10-15 mililitre kızamik ekşisi eklenir ve karıştırılır.

5. 20 gram un, 500 mililitre soğuk su ile karıştırılıp kaynayan çorbaya eklenir, çorba 5 dakika kaynatılır.

6. İlk aşamada haşlanan tavuktan küçük parçalar haline getirilmiş 100-150 gram tavuk eti ayrılır ve 100 gram tereyağında 5 gram karabiber, 8 gram tuz ilave edilerek 1 dakika kızartılır.

7. Pişen çorbaya tavuklar ilave edilip servis edilir.

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' NİN ÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"



BN | PRIVÉ

Harcadıkça **Kazan**

Konakladıkça ParaPuan kazanın, ayrıcalıkları dilediğiniz gibi yaşayın.

Detaylı bilgi için: bnhotels.com.tr

