

AYLIK GASTRONOMİ, YAŞAM  
DERGİSİ EKİM 2024 / SAYI 1

# foods

## DIGITALE

### PETEK DİNÇÖZ

### OSMANLI MUTFAĞINA MERAK SARDI

14 Yılda Dünyaya  
Damga Vuran  
Marka!  
BKE 14. Yaşında

Aile Dizisiyle  
Gündeme  
Gelen Yemek:  
Vardabit Paçası

Swiss Days  
İstanbul 2024  
Şehrin İlgilisi  
Odağı Oldu







KUMIKO

Sushi & More

LEZZETİNDE  
*Sanat Var*

Geleneksel lezzetleri modern sunumlarla harmanlıyor, Japon mutfağının inceliklerini kumiko sanatının eşsiz zarafeti ile yansıtıyoruz.

+90 212 377 88 99  
www.kumikosushi.com.tr  
@kumikosushiandmore

CVK Park Bosphorus Hotel, İstanbul  
Gümüşsuyu, İnönü Cd. No: 8,  
34437 Beyoğlu/İstanbul



# IZAKA T E R R A C E

BOĞAZ MANZARASINDA  
GASTRONOMİ YOLCULUĞUNA  
*Davetlisiniz*

Tarihin zarafetini bugünün ihtişamıyla buluşturan CVK Park Bosphorus Hotel'in teras katında yer alan Izaka Terrace restoran ve bar alanları ile misafirlerini eşsiz İstanbul manzarasında ağırlıyor.

[f cvkparkbosphorus](#)  
[@ cvkparkbosphorus](#)  
[izakaterrace](#)

**CVK**  
HOTELS & RESORTS

Gümüşsuyu Mah.  
İnönü Cad. No. 8 34437  
İstanbul, Türkiye  
T. +90 (212) 377 88 88

# USTALAR YOLDAŞIM OLDU...



**DİNÇER  
KARACALAR**

dincerkaracalar@msn.com

**H**er şey 1987 yılında çok değerli ağabeyim Hakan Odabaşoğlu'nun "Dinçer, Sabah Gazetesi'nde çalışır mısın?" demesiyle başladı. Çalışırım abi ama ne iş yapacağım dediğimde bana şu esprili dille cevap verdi: "Dinçer, sen banyocu olacaksın!" Birkaç saniyelik şaşkınlık sonrası olayı idrak edebildim. Ve kendime Dinçer, sen artık karanlık odacısın dedim. Tabi ilk iş günümde de şampiyonlar ligi gibi bir kadroyla karşı karşıya geldim. Sağıma bakıyorum Can Bartu ve Kenan Erçetingöz, soluma bakıyorum Zafer Mutlu, nurlar içinde yatsın Selahattin Duman, Leyla

Umar, Savaş Ay başka bir tarafta magazin duayen isimlerinden rahmetli ağabeyim Meftun Olgaç ve Aykut Işıklar ile magazin dev kadrosu Hakan Solaker, Tayyar Işıksaçan, Gülbahar Merdivan.

Sabah Gazetesi'nde başlayan bu muhteşem gazetecilik yolculuğum, Meydan Gazetesi, Asil Nadir'in sahibi olduğu Fotospor'da Beşiktaş Muhabirliği ve ardından televizyona transfer ile sürdü. Ve televizyon serüvenim magazin programlarının ilklerinden olan Kanal 6'da Top Secret programında ve HBB'de çeşitli magazin programlarında magazin muhabirliği yaparak geçti. Aylık magazin ve cemiyet dergisi Bonne Vie, Moon Life, Maşetteyiz, Gastrofill, Sektörün Yıldızları dergileri ve Yeni Çağrı Gazetesi'nde de pazar günleri Magazin Notları adlı magazin sayfalarıyla okuyucularıyla buluşurken artık kendi dergimi yapma zamanı geldi dedim.

Magazin ve moda camiasının içinde olmama rağmen uzun yıllardır çevremdeki insanların

beni daha çok yeme içme sektörüne yakın gördüğünü anladım. Bu da bana yolumu belirlemem de büyük etken oldu. Ve isim konusunda acabalar kafamda oluşurken, Sofra dergisinden çok değerli kardeşim Ümit Koray Başcan'ın "Ağabey sana çok güzel bir isim buldum" demesiyle bir anda tamamdır Ümit direk budur dedim ve Foods Digitale hayatıma girdi. Ve ilk sayımızla birlikte Gastronomi ve mekân yazarlarımızla şimdi FoodsDigitale dergisi ile karşınızdayım. Gastronomi ve lezzet duraklarını takip edip, farklı bir bakış açısı ile sizlerin karşısında olacağımız aylık Gastronomi ve Yaşam dergimiz Foods Digitale ile lezzetin izini "Ne Yersen O'sun" mottosu ile sizler için süreceğiz.

Foods Digitale bu aydan itibaren Dijital Basın, Türk Telekom ve Magzter dergilik uygulamalarından ve www.foodsdigitale.com web sitesiyle rahatlıkla ulaşabileceğiniz ve keyifle okuyabileceğiniz şekilde sizlerle olacak. Daima yanımda olan aileme, tüm dostlarıma ve siz değerli okuyucularıma sonsuz teşekkürlerimi sunarım.



**foods DIGITALE**

## YAYIN KURULU

**Genel Yayın Yönetmeni**  
**DİNÇER KARACALAR**  
dincerkaracalar@msn.com

**Yayın Koordinatörü:**  
**NESLİHAN AKBAYDAR**

**Haber Koordinatörü:**  
**SERPİL KARACALAR**

Hakan Solaker  
Şenay Sadıç  
Eren Can Özsaygılı  
Anıl Kurtuldu  
Arzu Çevik  
Ege Üzrek  
Nilüfer Pazvantoğlu  
Beste Ertan

Özlem Mekik  
Jülide Dalyan  
Neslihan Durna  
Sevil Tuğul  
Mukaddes Kaya  
Şükriye Özgül  
Murat Çiçek  
Buğra Özdemir

Bahtiyar Büyükduman  
Nedim Delibaş  
Bülent Vural  
Olca Barış  
Hande Çamur  
İpek Tuzcuoğlu  
Ayşe Duman  
Aliye Gümüş



**ARIS<sup>®</sup>**  
— 1906 —

**“Evet”**

1906'dan beri



[www.arispirlanta.com](http://www.arispirlanta.com)

*Şarkıları ve danslarıyla sahnelere damgasını vuran, ilk İngilizce single'ı yapan, bir kuşağın kendisiyle birlikte büyüdüğü genç ve güzel sanatçı Petek Dinçöz, sahnede olduğu kadar mutfakta da oldukça iddialı. Çocukluk aşkı Nida Büyükbayraktar ile yıllar sonra nikâh masasına oturan ve eşiyle bugün mutlu bir evlilik sürdüren Dinçöz, yıllara meydan okuyan güzelliğiyle de dikkat çekiyor. Peki, bunu nasıl başarıyor? Yaş almamaya çalıştığını ve içtiği suyu bile koklayarak içtiğini söyleyen güzel sanatçı ile uzun bir aradan sonra sevenlerinin karşısına 10 şarkı ile çıktığı arabesk projesini ve mutfaktaki hünelerini konuştuk.*

# PETEK DİNÇÖZ

**"İyi bir gurme olmaya adayım"**



■ **Petek Hanım uzun bir aradan sonra müzik kariyerinize hızlı bir geri dönüş yaptınız. Biraz bu süreçten bahsederek sohbetimize başlayalım. Sevenleriniz sizi nasıl karşıladı?**

- Son 1 yılda 10 şarkı yaparak sevenlerimi bekletmenin acısını çıkardım. Üstüne üstlük branşımın dışında arabesk şarkılara da yer verdim. Çok beğenildi. Evet, bu riskti benim için ama ekibime, ruhuma ve sesime güvendim, başardım.

■ **Sizce arabesk şarkılarınız dinleyici kitleniz üzerinde nasıl bir etki bıraktı?**

- Alışılmış Petek Dinçöz'ün dışına çıktım. Bence doğru zamandı. Sahnede arabesk okuyordum, bunu dinleyicilerimizle paylaşmak beni çok mutlu etti. Beni hiç yalnız bırakmayan, benimle büyüyen, benimle ağlayıp, benimle birlikte gülen, genişleyen bir ailem var. Hepsine çok teşekkür ederim.

**“Ben tek değilim, benim arkam sağlam”**

■ **Sahne performanslarınıza hazırlanırken nelere dikkat edersiniz?**

- Orkestram, modacım, makyözüm, basın danışmanım, fotoğrafçım... Ben tek değilim, benim arkam sağlam. Tek başıma görünsem de marka yönetimi önemli bu konuda. Ajda Pekkan ve Sezen Aksu'yu örnek verebilirim bu konuda.

“Başkaları gibi ortada mum gibi durup, playback yapıp mikrofon sallamıyorum”

■ **Dinleyicileriniz üzerinde nasıl bir etki bıraktığınızı düşünüyorsunuz?**

- Son zamanlarda sahne performansımı izleyenler, dansımla, sesimle, repertuvarımla kendimi çok geliştirdiğimi söylüyorlar. Bu da beni çok mutlu ediyor. Ben başkaları gibi dansçılarla çıkıp, ortada mum gibi durup, playback yapıp mikrofon sallamıyorum. 25 kişilik orkestra ve ekibimle 2 saat canlı türkü, arabesk ve pop okuyorum.







■ Bir yandan da mutlu bir evlilik yürütüyorsunuz. Mutfakla aranız nasıl? Sizi mutfakta sık sık yemek yaparken görmek mümkün mü?

- Evde yemekleri mümkün olduğunca ben yapıyorum. Evimizde sürekli bir tencere yemeği olur. Bazen eşim Nida mutfaka girer et yemekleri tepsi yemekleri yapar.

■ Eşinizle birlikte yemek yapar mısınız?

- Beraber mutfaka gireriz. Eşim güzel yemek yapıyor ama biraz dağınık çalışıyor.

■ Eşinizin yaptığı yemekleri beğeniyor musunuz?

- Fırın yemekler, balıklar, makarnalar hepsini yapar. Geçmişte sektörün içinde olduğu için hepsinden bir şeyler kapmış.

8

“Zeytinyağlı yemekler soframızdan eksik olmaz”

■ Yaparken en çok keyif aldığınız yemek hangisi? Mutfağınızın olmazsa olmazı nedir? Yemek yapmak kadar yedirmeyi de seviyor musunuz?

- Zeytinyağlı yemekler soframızdan eksik olmaz. Neticede İzmirli bir kadını ve hem yemek yapmayı hem de yedirmeyi severim.

“Osmanlı mutfağına merak sardım”

■ Yemek yaparken ilham aldığınız yerler veya tarifler, özellikle takip ettiğiniz bir mutfak kültürü var mı?

- Osmanlı mutfağına merak sardım bu ara. Anadolu mutfağını seviyorum.

■ Seyahatlerinizde farklı mutfaklarla tanışıyor olmalısınız. En etkilendiğiniz

yerel mutfak hangisiydi?

- İtalyan ve Uzak Doğu mutfağını seviyorum.

“Az yemek ve vaktinde yemek benim için önemli”

■ Beslenme alışkanlıklarınızda dikkat ettiğiniz özel kurallar var mı? Örneğin bir diyet tarzı mı benimsiyorsunuz?

- Az yemek ve vaktinde yemek benim için önemli. Geç saatte yemek yemiyorum.

■ Gastronomiye olan ilginizi kariyerinizde değerlendirmeyi düşündünüz mü? Örneğin bir yemek kitabı veya bir restoran projesi var mı?

- Ben sanatçiyim işim sahne. Gastronomi ise ayrı bir iş ama iyi bir gurme olmaya adayım.





■ Türk mutfağı denilince aklınıza ilk gelen lezzet nedir? Kendi kültürümüzün hangi yemeklerini sofranızda sık sık görürüz?

- Et yemekleri, zeytinyağlılar, hamur işleri bizim mutfağımızın olmazsa olmazı.

■ Misafirlerinize özel bir yemek hazırlarken hangi yemeği tercih edersiniz? Sizi yansıtan bir menü oluşturacak olsanız neler eklerdiniz?

- Başlangıç çorba daha sonra zeytinyağlı enginar, taze fasulye, dolmalar daha sonra fırında incik ve tatlı.

■ Yemek yemenin sosyal bir aktivite olduğu düşünülürse, sizin için yemek masasında dostlarla geçirilen zamanın önemi nedir?

- Dostlarımla sohbet etmeyi ve keyifli vakit geçirmeyi seviyorum.

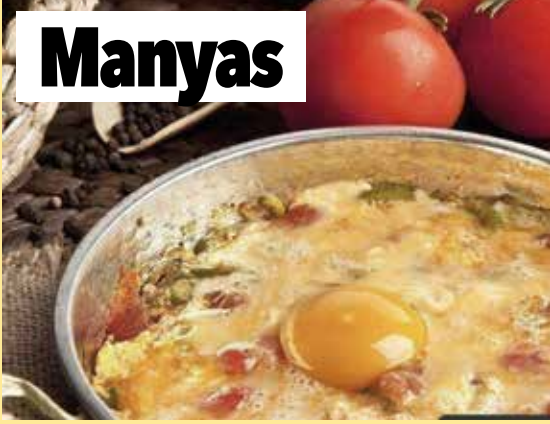
■ Son dönemde gastronomi dünyasında hangi yenilikler veya trendler dikkatinizi çekiyor? Kendi mutfağınıza bu trendler'den bir şeyler kattınız mı?

- Yeni soslar ve bir de değişik yöresel bakliyatlar deniyorum.



## İstanbul'un en seçkin ve lezzetli şarküterişi

### Manyas



*1959 yılında kurulan ve İstanbul'un dört farklı noktasında şubeleri bulunan Manyas Çiftliği Gurme, şehrin en seçkin ve lezzetli şarküterilerinden biridir. Yılların verdiği deneyim ve birikimle müşterilerine kaliteli ürünler sunan firma, gurme lezzetlerin vazgeçilmez adresi haline gelmiştir.*

Manyas Çiftliği Gurme'nin ürün yelpazesi oldukça geniştir. Şarküteri reyonlarında yer alan taze ve organik ürünler, misafirlerinin beğenisini kazanmaktadır. Salam, sosis, pastırma, peynir çeşitleri, zeytinler, reçeller, kuruyemişler ve daha birçok lezzetli ürün, Manyas Çiftliği Gurme'nin raflarında yerini almıştır. Müşterilerine en taze ve en kaliteli ürünleri sunmayı ilke edinen firma, her zaman müşteri memnuniyetini ön planda tutmaktadır. Şık ve

modern tasarımıyla dikkat çeken Manyas Çiftliği Gurme şubeleri, alışveriş yaparken müşterilerine konforlu bir ortam sunmaktadır. Temizlik ve hijyen konusunda titiz davranan firma, müşterilerinin güvenle alışveriş yapmalarını sağlamaktadır.

Manyas Çiftliği Gurme, sadece şarküteri ürünleriyle değil, aynı

zamanda kendi ürettiği özel lezzetlerle de öne çıkmaktadır. Kendi çiftliklerinden elde ettikleri taze malzemelerle hazırlanan özel reçeteler, müşterilerin beğenisini kazanmaktadır.



### Feria

## Feria İstanbul'a Bahçeşehir Gölet 'ten Giriş Yaptı

Birkaç yıl önce İstanbul'da şube açmayı planladıklarını, ancak hem pandemi sürecinin yavaşlaması hem markanın halk tarafından tescil edilmesi hem de uygun mekan aradıkları bilgisini aktaran Tacettin

Bağlamış ; "İstanbul bizim gibi iddialı ve titiz markalar için kolay bir pazar değil. Bu nedenle olacaksa en gözde lokasyondan giriş yapmalıyız fikrinden yola çıkarak Bahçeşehir'i seçtik" dedi. Enfes kahvesi, lezzetli

yemekleri ve ev yapımı tatlılar, samimi ve rahat bir ortamda. Sanatla buluşan kahve keyfi, doğal ve sürdürülebilir lezzetler. Nargile keyfi ve kahve kokusu eşliğinde Feria'da sizlerle.



# Arabica



## Kahve Kültürünün Uluslararası Temsilcisi %ARABICA, Türkiye’de!

Japonya’dan Amerika’ya, Tayvan’dan Ürdün’e, Birleşik Krallık’tan Katar’a yüzlerce mağaza ile kahve deneyimini mükemmelleştiren %Arabica, Türkiye’deki ilk şubesini Bağdat Caddesi’nde açtı.

Dünyanın dört bir yanına yeni dalga kahve deneyimini götüren %Arabica’nın Türkiye’deki ilk mağazası Bağdat Caddesi’nde hizmete açıldı. Eylül 2014’te Japonya’nın Kyoto kentinde ilk mağazasını açan %Arabica, Bean Alive şirketi ortaklığı ile Türkiye’ye yepyeni bir kahve deneyimi sunmayı hedefliyor. 2025 sonuna kadar Türkiye genelinde 10 mağazaya ulaşmayı hedeflediklerini belirten Bean Alive kurucu ortağı Evren Bingöl, kahve tutkunlarını taze kavrulmuş ve çekilmiş kahve çekirdeklerinden gelen aroma ile buluşturmaktan dolayı çok mutlu olduğunu dile getirdi.

Bağdat Caddesi, Şaşkınbakkal’da bulunan %Arabica ile kahve tüketiminde yeni bir soluk getireceklerini belirten Bingöl “3.



dalga kahvecilerin sunduğu kahve deneyimini ve kalitesini geleneksel kahvecilerin işletme mantığı ile kitlesel pazara ulaştıran bir markayı Türkiye’ye getirmek bizim için gurur verici. Dekorasyonundan kullanılan her bir ürüne kadar özenle hazırlanmış ve özel olarak üretilmiş, birçok karakteristik özelliği olan bir marka %Arabica. Taze kahvenin yanı sıra soğuk içecek çeşitleri, lezzetli yiyecekleri ve dondurma bölümüyle de misafirlerimizi geniş bir menü ile ağırlayacağız. İçerisinde yoğunlaştırılmış süt bulunan ARABICA blendinden hazırladığımız Spanish ve Kyoto Latte ise imza kahvelerimiz. Kahvenin kendi tadını dengeleyen bir tatlılık bulunan kahvemizin misafirlerimizin ilgi odağı olacağına inanıyoruz.” dedi.





# Antalya Foodfest Türkiye'nin En Ünlü Şeflerini ağırladı



*“Antalya'dan Dünya'ya” mottosuyla Antalya Büyükşehir Belediyesi tarafından bu yıl 3.sü gerçekleştirilen Uluslararası Foodfest Antalya Gastronomi Festivali'nde lezzet şöleni yaşandı. Gastronomi Festivali dünyaca ünlü Michelin Yıldızlı şefleri ve Türkiye'nin en ünlü şeflerini ağırladı.*

Antalya Büyükşehir Belediyesi tarafından 3.sü gerçekleştirilen Uluslararası Foodfest Antalya Gastronomi Festivali'nin ikinci günü de dolu dolu geçti. Panel, söyleşi ve workshoplar, yarışmalar ve birbirinden çeşitli Antalya lezzetlerinin tanıtıldığı 3. Foodfest Antalya Gastronomi Festivali, Antalyalılardan yoğun ilgi gördü.

Antalya'nın yerel mahsulleri, eşsiz lezzetleri, zengin gastronomisi ve tescil edilmiş 18 coğrafi işaretli ürünleri ile turizm, tarım ve ekonomi alanında geldiği noktayı tüm dünyaya duyurmayı hedefleyen Foodfest Gastronomi Festivali'nde, avakado, mango gibi tropikal meyvelerin hasadı yapıldı.

Festivalin ilk gününde düzenlenen “Global ve Yerel Pazarlarda Antalya Gastronomisi ve Turizm Tanıtımı için Sürdürülebilir Politikalar” panellerinin moderatörlüğünü gastronomi sektörünün önemli isimlerinden Vedat Başaran ve Reha Arar gerçekleştirdi. Beslenme uzmanı Dilara Koçak'ın söyleşiyle devam eden festivalde, açılan stantlarda Antalya mutfağı tanıtıldı.

Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı Muhittin Böcek de Foodfest Antalya Gastronomi Festivali'ni ziyaret ederek, vatandaşlar ile bir araya geldi. Başkan Muhittin Böcek, gastronomi festivaline gösterilen ilgiden büyük bir memnuniyet



duyduğunu söyledi. Başkan Muhittin Böcek, Antalya'yı gastronomi alanında da dünyaya tanıtmak amacıyla başlattıkları festivalin çok büyük ilgi gördüğünü belirterek, “İlk yılımızda Antalya'mızın tavşan yüreği zeytinini tanıttık, ikinci yılımızda türkölere söz olan mor üzümümüzü, bu yıl da coğrafi işaretli ürünümüz avokadoyu tanıtıyoruz. Özellikle Alanya bölgemiz tropikal meyve

üretiminde çok önemli bir yere sahip. 38 tropikal meyveden, 20 tanesinin bölgeye adaptasyonu sağlanarak dünyaya ihracatı gerçekleşiyor. Gastronomi festivalimizle turizme katkı sağlamaya çalışıyoruz. Foodfest Antalya Gastronomi Festivali'ne gösterilen ilgiden çok mutluyuz. Festivalimiz ilerleyen yıllarda daha da büyüyerek devam edecek” dedi.



# Babazade



## Babazade Baklava Ünlü Markaların Gözdesi Oldu

2017 yılından beri İstanbul'da hizmet etmekte olan Babazade Baklava İstanbul'daki en kaliteli restoran ve otellerde ürünlerini sunarak damakları tatlandırıyor. Gaziantep kökenli Babazade Baklavaları, 2016 yılından bugüne İstanbul başta olmak üzere pek çok restoran ve otelde baklavalarını lezzet severlere ulaştırıyor. İstanbul 4. Levent ve Erenköy'de kendi markasıyla açtığı şubeleriyle de hizmet veren Babazade Baklavaları, geleneksel baklavacılığı yenilikçi modern dünyaya da tattırıyor. Üretiminde yenilikleriyle farklı lezzetleri de sunan Babazade Baklavaları, 2017 yılından bugüne vegan baklava üretimi de yapıyor.



**FIRIN-Cİ**



**İSTANBUL  
DİYARBAKIR  
USULÜ  
KEBABI  
SEVDİ!**

Diyarbakır'ın geleneksel lezzetlerini İstanbul'la buluşturan Firin-Ci, Fişekhane'den sonra açtığı Ataköy Marina şubesiyle daha geniş kitlelere ulaştı. Diyarbakır'ın eşsiz mutfağından ilham alan Firin-Ci'nin müdavimleri en çok Diyarbakır usulü kebapı tercih ediyor...

Diyarbakır'da bölgenin yüzyıllardır değişmeyen lezzetlerini müdavimlerine sunan Firin-Ci dört yıl önce Fişekhane'deki şubesiyle İstanbul'a merhaba dediğinde şehrin gastronomi hayatında yeni bir sayfa açıldı. Kısa sürede iyi yemek tutkunları tarafından sevilen Firin-Ci geçtiğimiz günlerde açtığı Ataköy Marina şubesiyle de ulaştığı kitleyi büyüttü. Diyarbakır'ın et yemekleri ve tandırda pişirilen enfes lavaşları başta olmak üzere bölgeye has lezzetlerle adını duyuran restoranda konukların seçimi ise kebab oldu. Diyarbakır usulü hazırlanan kebablar, Çıtır Yağlı Kuzu Sırt, Firin-Ci'nin Spesiyali, Firin-Ci Pidesi, Sıralı Kebab ve en popüler lezzetlerden oluşan Aşçı Tabağı hem Fişekhane hem de Ataköy Marina şubelerinde en çok sipariş edilen yemeklerin başında geliyor.





# Ünlü İsimler Heykel Yaptı



Arzum Onan-Nurdan Uzel

Kemer Country Club'ta geçtiğimiz ay kapılarını açan dünyaca ünlü İtalyan restoranı Serafina, dün keyifli bir etkinliğe ev sahipliği yaptı. Arzum Onan ve Serafina ev sahipliğinde gerçekleşen heykel workshop'una bir çok ünlü ve tanınmış isim katıldı.

Açıldığı günden bu yana yoğun ilgi gören, İtalyan mutfağının orjinal tatlarını şık ambiyans ile misafirlerine sunan Serafina, gerçekleşen heykel workshop'uyla katılımcılara eğlenceli bir gün yaşattı. Nurdan Uzel'in gerçekleştirdiği atölyede katılımcılara verilen eğitimin ardından heykel yapma denemeleri gerçekleşti. Heykel workshop'una katılan isimler arasında Pinar Altuğ Atacan, Burcu Kara, Tuğba Coşkun, Ayşe Tolga, Begüm Kasacı, Samar Dadgar, Zeynep Mayruk Sarıtaş, Sinem Güven, Can Aslantuğ, Gülay Kamaz vardı. Serafina'da önümüzdeki günlerde Arzum Onan ve Nurdan Uzel'le heykel workshop'ları devam edecek.



Tuğba Coşkun



Sinem Güven



Arzum Onan-Sinem Güven-Nurdan Uzel



## Flying Tiger Copenhagen Türkiye'de kapılarını açıyor

Flying Tiger Copenhagen Kanyon mağazasının açılışı öncesi moda, cemiyet, iş dünyasından isimler eğlence dolu bir etkinlikte buluştu. Dün akşam gerçekleştirilen açılış partisi, ünlü simaların akınıyla adeta bir yıldızlar geçidine dönüştü. Coşkulu sunumuyla etkinliğe damgasını vuran Damla Uğurtürk, misafirlere eğlenceli anlar yaşattı. Misafirler Murat Uncuoğlu'nun DJ performansı ve hemen ardından gerçekleşen Yusuf Özer'in

sahne şovuyla eğlenceli dakikalar yaşadı. Açılış etkinliğinde, Flying Tiger Copenhagen CEO'su Martin Jermiin ve Flying Tiger Copenhagen Satıştan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Jens Aarup Mikkelsen, davetlilere markanın Türkiye'ye yatırımından duydukları heyecanı anlattı. Damla Uğurtürk'ün Flying Tiger Copenhagen Türkiye Genel Müdürü Sami Hotek ile gerçekleştirdiği sohbet, davetlilerin markanın gelecekteki

planlarına dair ipuçları verdi. Unutulmaz Bir Açılış Şovu Kanyon'da gerçekleştirilen etkinlikte Damla Uğurtürk'ün geri sayımıyla konfetilerin havada uçtuğu görkemli bir sahne şovu gerçekleştirildi. Davetliler, açılışın ardından mağazayı ziyaret ederek Flying Tiger Copenhagen'ın benzersiz ürünlerini keşfetme fırsatı buldular. Markanın online satış sayfası ve mobil APP'i için etkinlikte start verildi.



Martin Jermiin-Sami Hotak-Jens Aarup Mikkelsen-Julius Schmidt



# Hatay



## Hatay mutfağı bizim işimiz

Hatay Medeniyetler Sofrası Antakya'ya ait neredeyse aklınıza gelebilecek tüm lezzetleri bulabileceğiniz bir mekân. Fırında tuzda bütün kuzu, kebseli kuzu incik, belen tava, zahter kebabı, Yayladağı

kebabı, Harbiye piliç, fırında tuzda tavuk denenmesi gereken lezzetler. Ayrıca acur, humus çeşitleri, biberli ekmek ve sembusek gibi yöresel lezzetler'de var. Beyoğlu Aksaray ve Etiler'de şubeleri bulunuyor.



## Hale tan

## Girişimci kadınlarımızdan Hale Tan Erdem'den doğal sağlık iksiri

Ülkemizin bereketli topraklarında yetişen, lif, vitamin, mineral ve antioksidan zengini incir, girişimci kadınlarımızın ellerinden sofralarımıza geliyor. Aydın'da doğup büyüdüğü bereketli toprakların nimeti "incir" ile atalarından kalma tarifi buluşturan Hale Tan Erdem lezzeti sağlıklı buluşturuyor.

Hale Tan Erdem genç bir girişimci kadın. 16 yaşına kadar yaşadığı Aydın İncirliov'dan ayrıldıktan sonra yaşamını Bodrum'daki sürdürüyor. "Çiftlik ve tarla bahçe işlerini hep çok sevdim" diyen genç kadın, organik ürünlere olan ilgisini zamanla mesleğe dönüştürmüş. Büyük dedesinin özel bir tarifini gıda mühendislerinin çalışmalarıyla hayata geçiren Hale Tan Erdem, "inci kürü" üretimi yapıyor. Ticaret Odası, Ziraat Odası, Aydın İncir Enstitüsü'nden aldığı eğitimlerle kendisini geliştiren Erdem, "bin bir derde deva" dediği ürünlerini instagram hesabından takipçileriyle buluşturuyor.

Hale Tan Erdem'in keyifle hazırladığı incir kürünün içeriğinde, soğuk sıkım zeytinyağı, kuru incir, ceviz, kavrulmuş susam ve çörek otu bulunuyor. Özellikle kahvaltılarda şifa niyetine tüketilebilecek kür tamamen katkı maddesiz hazırlanarak cam kavanozlarda 10 gün bekletilerek yapılıyor. İncir kürünün, kolesterol, şeker hastalığı, cilt güzelliği, karaciğer yağlanması, soğuk algınlığı, diş sağlığı ve bağırsak temizliği için çok faydalı olduğunu söyleyen Hale Tan Erdem'in bu sağlıklı lezzetini almak isteyenler hale\_tan\_erdem (aydın incirliova inciri) instagram adresinden sipariş verebilirler.







**RANCHERO**

## Taco severler, 4 Ekim'de Ranchoero'da buluştu.

Meksikalıların sıklıkla tükettiği ve buğday ya da mısır unuyla pişirilen Tortilla ekmeği, aynı zamanda Meksika mutfağının dünyaca bilinen yiyeceklerinden Taco'nun da ana malzemesini oluşturuyor. Çeşitli soslar ve baharatlar eşliğinde tercihe göre etli, tavuklu veya karidesli olarak

hazırlanan bu özel lezzetin bir de özel günü var. Her yıl 4 Ekim tarihi, Dünya Taco Günü olarak kutladı. Taco tutkunları, Şehrin Meksikalısı Ranchoero'un günlük taze olarak ürettiği tortillalarla hazırlanan tacoları eşliğinde, 4 Ekim'i kendileri ve sevdikleri için keyifli bir güne dönüştü.



## ETİ Sarı Bisiklet Üretimi Eğitimlerini Başlatıyor!

**ETİ**



Türkiye'de hareketli yaşama öncülük eden ETİ, Aktif Yaşam Derneği iş birliğiyle hayata geçirdiği ETİ Sarı Bisiklet projesinin 10'uncu yılında da yeni açılımlarıyla etki alanını genişletiyor.

Bu yıl mesleki ve teknik liselerin eğitim müfredatına "Bisiklet Üretimi Montajı ve Mekanikerliği" ders programının eklenmesi için ilk adımı atan ETİ Sarı Bisiklet, lise öğrencilerine bisiklet üretimiyle mesleki beceri kazandırırken, üniversiteli gençlerden oluşturduğu "ETİ Sarı Bisiklet Elçileri"yle de bisiklet bilincini tüm Türkiye'ye yaymaya hazırlanıyor.

ETİ Sarı Bisiklet, Üsküdar Haydarpaşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile başlattığı iş birliği kapsamında mesleki ve teknik liselerin eğitim müfredatına "Bisiklet Üretimi Montajı ve Mekanikerliği" dersinin eklenmesine öncülük ediyor. Eğitim programlarına eklenmesi için ilk adımı atılan ve 38 hafta sürecek ders kapsamında meslek lisesi öğrencilerinin üreteceği bisikletleri üniversite kampüslerinde



ve liselerde ücretsiz şekilde kullanıma sunacak olan ETİ Sarı Bisiklet, bu yolla gençlerin bisiklete erişimlerini de kolaylaştırmayı hedefliyor. ETİ Sarı Bisiklet ayrıca bisikletin gündelik yaşamın bir parçası haline gelebilmesi için üniversite öğrencilerinden oluşan "ETİ Sarı Bisiklet Elçileri"yle bisiklet sevgisini tüm Türkiye'ye yaymaya hazırlanıyor.



*"Merhaba, Foods Digitale Okurları, güzellik, kozmetik, moda ve stil benim için bir ifade biçimi ve tutkuyla takip ettiğim bir alan. Her ay köşemde, size en yeni trendlerden, kendi tarzınızı nasıl yaratabileceğinizden, güzellik ve kozmetik dünyasındaki gelişmelerden ve markaların özgün tasarımlarından bahsetmek için buradayım. Hadi bu dünyayı birlikte keşfedelim!"*



**Serpil KARACALAR**  
İLE VİTRİN NOTLARI  
serpilkaracalar11@gmail.com



## L'Occitane'dan 28 günlük gençleştirme kürü

Uzun yıllar süren Ar-Ge sonucu üretilen yeni konsantre inci taneleri, cildinizi gözle görülür şekilde dolgunlaştırıyor. Kür gibi yılda 3 farklı zamanda uygulanan ve L'Occitane Immortelle Divine koleksiyonunun en yüksek konsantrasyonu olan tanecikler, Immortelle Süper Özü ve Immortelle Esansiyel Yağı içeriyor. Divine incileri olarak da anılan krem, cilt kalitesini iyileştirmek, nemlendirmeyi artırmak ve cildi daha taze ve parlak bırakmak için formüle edildi.



## Miada Beauty, Doğal Güzelliği Yeniden Tanımlıyor!

Miada Beauty, doğal kozmetiğin en güvenilir isimlerini bir araya getirerek, vücuda ve ruha besleyici bir marka olarak doğdu. Kaliteli ve doğal içeriklerin yanı sıra etik yetiştirme ve üretim süreçleriyle de öne çıkmaktadır. Miada Beauty'nin Kurucusu Şükran Şansal, "Miada Beauty olarak amacımız, doğanın gücünü keşfetmenizi sağlamak ve kendinize olan sevginizi artırmak. Ürünlerimizde kullandığımız en kaliteli doğal içeriklerle, herkesin güzellik standartlarını yeniden tanımlamasına katkıda bulunmayı hedefliyoruz," dedi.

## Beymen Kış Koleksiyonu Selma Ergeç İle Buluşuyor

Beymen Collection, 2024 Sonbahar/Kış Kadın Koleksiyonu için bir kez daha oyuncu Selma Ergeç ile kamera karşısına geçti. Cesur ve kreatif parçaların öne çıktığı yeni koleksiyon, zamansız görünümü markanın yenilikçi DNA'sıyla birleştiriyor.



## Eğlencenin en renkli hali

Watsons Türkiye, enerji dolu renkli dünyasını üçüncü kez gençlerle buluşturdu. Bilgi Üniversitesi Santral İstanbul Kampüsü'nde gerçekleşen Watsons Gençlik Festivali'nde bir araya gelen 10.000'den fazla genç; Gazapizm, Can Bonomo, Yaşlı Amca, Nova Norda ve Paptircem konserleri ve özel DJ performansları ile tüm gün kesintisiz eğlencenin ve benzersiz Watsons deneyiminin tadını çıkardı.



**Flormar'ın Vegan Koleksiyonu "Green Up": DOĞANIN DOKUNUŞUYLA MÜKEMMEL PERFORMANS**

Flormar, renkli kozmetik tecrübesini doğaya saygılı duruşuyla bir araya getirerek çıkardığı vegan koleksiyonu Green Up ile doğadan gelen güzellik mükemmel performansla buluşturuyor. Neredeyse aradığın her makyaj malzemesini vegan formülüyle bulabileceğin Flormar Green Up koleksiyonu yeni renkleri, yeni ambalajları ve yeni ürünleri ile seni bekliyor!



## Acer Iconia X12 AMOLED Tableti Tanıttı

Acer üretkenliği ve eğlenceye dair her türlü deneyimi iyileştirmek için tasarlanmış AMOLED ekranlı tableti yeni Iconia X12'yi (X12-11) tanıttı. Kullanıcılar, çalışma esnasında bölünmüş ekran özelliğinin, multimedya içerikler için yüksek renk kontrastının ve oyun oynarken hızlı 60 Hz yenileme hızına ve 400 nit parlaklığa sahip devasa 12,6 inç AMOLED (2560X1600) panelindeki akıcı karelerin tadını en üst seviyede çıkarabiliyor. Acer Iconia X12 ayrıca, zengin ve etkileyici bir ses deneyimi için dörtlü stereo hoparlörlerle donatıldı.





## Sonbaharın Ritmini Puma İle Yakalayın

Sonbaharın serin esintileri kendini hissettirmeye başladığında, yeni sezonun enerjisini gardıroplarınıza taşımanın tam zamanı. PUMA'nın 2024 sonbahar koleksiyonu, stil ve rahatlığı buluşturan yenilikçi tasarımlarla sonbaharın ritmini yakalamanıza yardımcı olacak. Spor ayakkabıdan eşofman takımlara ceketlerden sweatshirtlere kadar her parça, bu sezonun öne çıkan trendlerini de bir araya getiriyor.

Vakkorama, sokak modasının ikonik markası Sprayground ile güçlerini birleştiriyor!



Moda, sanat ve sporun buluşma noktası Vakkorama, sokak modasının vazgeçilmez markalarından Sprayground ile heyecan verici bir iş birliğine imza atıyor. Bu özel koleksiyon, Sprayground'un karakteristik özgünlük anlayışını, Vakkorama'nın yenilikçi ruhuyla buluşturuyor.

## Terazi ve Akrep Burçlarına Özel Ametist Tasarımları



Ekim ayının burçları olan Terazi ve Akrep'in uğurlu taşı ametist bezeli özel tasarımlı takılar, yıldızların pozitif güçlerini de hayatınıza taşıyor.

Burçlar kuşağında yer alan Akrep ve Terazi, Ariş Pırlanta'nın Ametist Koleksiyonu'nun farklı tasarımlarında hayat buluyor. Burcunuzun uğurlu taşının mücevhere dönüştüğü Ametist, yaydığı güçlü enerji ile ruh halinizi pozitif yönde etkileyecek.

### Yıldızınız daima yanınızda olsun

Hava grubunda yer alan Terazi burcunun şans taşı Ametist doğu astrolojik geleneğine göre Terazi burcunun da esas taşıdır. Ametist, Terazi burcunun ruh halini dengeler ve önceden belirledikleri çizgide kalmalarına yardımcı olur. Eşsiz tasarımlar ile hazırlanan olağanüstü güzellikteki takılarla enerjinizi zirvede hissederken, tüm bakışları da ışıltınız ile üzerinize çekeceksiniz

## Bioderma'dan Dövme Sonrası Onarıcı Bakım

Ekobiyolojiden ve cildin kendisinden ilham alan Bioderma, cildin doğal onarım sürecini destekleyen seçili Cicabio ürünlerini özel fiyatlarla sunuyor. Yenilenen ve güçlendirilmiş formülüyle seride öne çıkan Cicabio Cream+, kanıtlanmış etkisiyle sadece üç saat

sonra mikrobiyom çeşitliliğini cilde geri kazandırırken ciltte iyileşmeyi hızlandıracak bir bandaj etkisi yaratıyor. Güneşin zararlı ışınlarına karşı cildi koruyan onarıcı bakım kremi Cicabio Cream+ SPF50+ ise, dövme sonrası iyileşme döneminde ideal bir bakım sağlıyor.



## 50 Mağaza Açarak Rekora İmza Attı

Türkiye'nin lider ev tekstili ve dekorasyon markası Madame Coco, geçtiğimiz ağustos ayı içinde, yurt içi ve yurt dışında toplamda 50 mağaza açarak, perakende sektöründe benzeri olmayan bir büyümeyi hayata geçirdi. Ev ve yaşam alanlarına zarif ve şık dokunuşlar kazandıran Türkiye'nin

öncü markalarından Madame Coco, bir ay gibi kısa bir süre içinde tam 50 yeni mağaza açarak perakende sektöründeki liderliğini pekiştirdi. Bu başarı, Madame Coco'nun yüksek müşteri taleplerine verdiği güçlü yanıt ve perakende ağını genişletme konusundaki kararlılığını bir kez daha gözler önüne serdi.



# Gerçek Detoks



Uzm.Dyt.

Olca Barış

**Z**aman içerisinde hem yediğimiz besinlerden hem de çevresel etmenlerden dolayı vücudumuzda toksinler biriktiğini biliyoruz. Bu durum vücutta oksidatif stres dediğimiz metabolik sonuçlara neden oluyor ve vücudun arınma ihtiyacı doğuyor. Detoks tam anlamıyla arınma demektir ve gerçek bir detoks yapmak için sadece yediklerimizden değil soluduğumuz havadan, içtiğimiz sudan, endüstriyel atıklardan, teknolojiden uzak durmak gerekir bu da malesef pek mümkün değil.

Son dönemlerde detoks diyetlerinin popülerliği arttığını görüyoruz. Bu diyetlerin içeriğinde genellikle sebze, meyve ve su bulunuyor fakat bu diyetler dünyadaki birçok uluslararası kuruluş tarafından kabul görmemektedir ve karaciğer, böbrek ve bağırsak sağlığını ciddi ölçüde tehdit etmektedir. Sadece sebze, meyve suları ve suyla beslenmenin vücutta toksinlerin arındırılmasını sağladığına dair çok az bilimsel çalışma vardır.

## En Doğal Arınma Kaynağı: Su

Enfeksiyona sebep olan maddelerin dışarı atılmasında en önemli rolü su oynamaktadır. Bu nedenle bol su tüketimi arınmanın en önemli parçasıdır.

Suyun yetersiz tüketimi, sigara kullanımı,

20



alkol, şekerli gıdalar ve tuzun fazla tüketilmesi, sebze, meyveler ve tam buğdayın yetersiz tüketimi, kızartmalar, spordan uzak bir yaşam ve buna bağlı olarak yetersiz antioksidant alımı, omega-3 yağı, selenyum ve çinko gibi minerallerin alınmaması, bağışıklık sisteminin zayıflamasına neden olarak hastalıkların oluşmasına davetiye çıkarmaktadır.

## Detoks Yapmamanız İçin 7 Neden

**1** Öncelikle detoks yapan mükemmel organlara sahipsiniz. Karaciğer ve böbrekleriniz esas detoksifikasyon işini yapan organlarımızdır. Karaciğerinize yardımcı olmak istiyorsanız içtiğiniz alkol miktarını biraz azaltmayı deneyin.

**2** Detoks planları kilit gıda gruplarının elimine edilmesiyle ortaya çıkar. Rafine gıdalarla beraber et-balık-süt ürünlerinin bir kaç gün kesilmesi vücuda zarar vermez ama uzun

sureli olursa tehlike barındırır.

**3** Günlük alınması gereken kalori miktarı kişinin yaşına, boyuna, fiziksel aktivitesine göre değişiklik göstermektedir. Fakat detoks yaptığınız zaman vücut için gerekli enerjiyi almak mümkün değildir. Aldığınız kalori değeri çok düşmektedir.

**4** Detoks yaptığınız zaman düşük kalorigen dolayı fiziksel aktivite yapmak zorlaşır. Herhangi bir şekilde detoks yapmaya kararlıysanız o süredeki fiziksel aktivitenizi kendinizi yormadan yapmaya çalışın. Bu durumu

az yakıt verdiğiniz bir aracı zorlamak gibi düşünebilirsiniz.

**5** Detoksun uzun süreli olması mümkün değildir. Uzun süreli parlak renkli içecekleri tüketecek olursanız bir süre sonra farklı besinlere özlem duymaya başlırsınız. Zayıflamak istiyorsanız geçici çözüm aramayın, ihtiyacınız olan sağlıklı yiyecekleri kararda tüketin, bol su için, iyi dinlenin ve işlenmiş yiyeceklerden kaçının.

**6** Detoks fikrinin kısa sürede kilo dışında plasebo etkisi olduğunu da unutmayın. Çünkü hızlı giden kilo çabuk yerine gelecektir. Hangi durumun size daha çok mutlu ettiğine iyi karar verin.

**7** Kısa süreli detoks uygulamaları yerine kalıcı küçük değişiklikler yapın. Sağlıklı haftaiçi öğünleri için Pazar gününü komple serbest geçirmeyi bir kenara koyun, açık büfe kahvaltınızı sadece tatil günleriyle sınırlayın.





# Ayder Gastronomi Turizmiyle Parlayacak!

Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) Genel Başkanı Gürkan Boztepe, Rize ve Ayder yaylalarını ziyaret ederek bölgedeki gastronomi potansiyelini yerinde inceledi. Boztepe, bölgenin zengin mutfak kültürünü ve yerel lezzetlerini ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtmayı amaçlayan GTD'nin çalışmalarının bir parçası olarak gerçekleştirdiği ziyarette, yerel üreticiler ve işletmelerle bir araya geldi.

## YEREL LEZZETLER VE GASTRONOMİK ZENGİNLİKLER ÖNE ÇIKIYOR

Boztepe, ziyaret sırasında Rize ve Ayder'in hem doğal güzellikleri hem de zengin mutfak kültürü ile Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahip olduğunu vurguladı. Özellikle Rize'nin dünyaca ünlü çayı, Ayder'in ise organik ürünleri ve geleneksel mutfağına dikkat çeken Boztepe, bu değerlerin sürdürülebilir bir turizm anlayışıyla daha geniş kitlelere tanıtılması gerektiğini ifade etti.

## GTD'NİN ÇALIŞMALARI DEVAM EDİYO

GTD, gastronomi turizminin gelişimi için hem yerel hem de ulusal çapta projeler yürütmeye devam ediyor. Gürkan Boztepe, bu ziyaretin GTD'nin bölgede gerçekleştireceği çalışmalar için önemli bir adım olduğunu belirtti. Bölgedeki gastronomi potansiyelinin doğru stratejilerle dünya sahnesine taşınabileceğini ve bu çalışmaların, hem yerel ekonomiye hem de Türkiye'nin gastronomi turizmine büyük katkılar sağlayacağını söyledi.



## Yerel işbirlikleri ve Sürdürülebilir Turizm Vurgusu

Boztepe, sürdürülebilir turizmin önemine vurgu yaparak, yerel işletmelerle iş birliği içinde hareket etmenin bölgenin gastronomik değerlerini koruma ve gelecek nesillere aktarma açısından kritik olduğunu ifade etti. GTD'nin hedefi, Türkiye'nin her köşesindeki gastronomik değerleri keşfederek, bu zenginlikleri dünya ile buluşturmak ve gastronomi turizmi alanında ülkenin konumunu güçlendirmektir. Gürkan Boztepe'nin Rize ve Ayder ziyareti, gastronomi turizmi alanında yeni projelere kapı aralayacak ve bölgenin gastronomi haritasındaki yerini daha da sağlamlaştıracaktır.





## KAVRAM

### Eğitimde Yarım Asırlık Bir Çınar

1974 yılında kurulan Kavram Eğitim Kurumları, Atatürk İlke ve İnkılaplarına bağlı, bilimin ışığında ilerleyen, 21. yüzyıl becerilerini özümsemiş ve inovatif yapısıyla dijitalleşen dünyada öğrencilerine faydalı, insan haklarına saygılı bireyler yetiştirmeyi hedefleyen bir eğitim kurumu. Kurumun temel değerleri arasında disiplin, güven, erdem, bilimsellik, tutku ve inovasyon yer aldığını belirten Kavram Eğitim Kurumları Genel Müdürü Selçuk Işık, "Kavram Eğitim Kurumları olarak, yarım asırlık tecrübemizle eğitimde kalite ve başarıya olan bağlılığımızı sürdürüyoruz" diye konuştu.

### Değişen Müfredata Uyum Sürecimiz

Kavram Eğitim Kurumları'nın, eğitim müfredatındaki değişikliklere hızlı ve etkili bir şekilde uyum sağlamak için çeşitli stratejiler geliştirdiğini ifade eden Selçuk Işık, resmi kaynaklar ve eğitim bültenlerinden düzenli olarak alınan güncel bilgiler doğrultusunda, öğretim planlarımızı zümre başkanları ve öğretmenlerin iş birliği ile güncelliyor, basılı ve dijital içeriklerimizi yeni kazanımlar çerçevesinde revize ettiklerini de sözlerine ekledi. Bunun yanı sıra, öğrencilerimizin bireysel ihtiyaçlarına uygun öğretim stratejileri geliştirerek, farklı öğrenme stillerine uygun yöntemler kullandıklarını da dile getiren Işık, "müfredat değişikliklerine rağmen, öğrencilerimizin eğitim süreçlerine esneklik ve yenilik kazandırarak başarılı olmalarını sağlıyoruz" dedi.

## MEKTEBİM

### Ümit Kalko:

"En Büyük Amacımız Sektördeki Lider Markalardan Biri Olmak"  
Mektebim Koleji kurucu Ümit Kalko, 'Eğitime Yön Veren Liderler Buluşması'nda okul müdürleriyle bir araya geldi. Yaptıkları yatırımlarla tecrübeli bir marka olduklarını aktaran Kalko, en büyük amaçlarının ise sektördeki lider markalardan biri olduğunu söyledi.

Mektebim Koleji yeni eğitim ve öğretim dönemi kapsamında 'Eğitime yön veren liderler buluşması'nı gerçekleştirdi. Dün okulun Silivri kampüsünde gerçekleşen etkinliğin açılış konuşmasını okulun kurucusu olan Ümit Kalko yaptı.

### "TECRÜBELİ BİR MARKA OLDU"

Konuşmasında yaptıkları yatırımlarla ilgili değerlendirmelerde bulunan Kalko, "Her bölgenin ayrı dinamikleri var. Her bölgenin ayrı veli kitlesi, öğretmen kitlesi, öğrenci kitlesi var. Okul binasını yapan kişilerin profilleri farklı, okul kurucularımızın profilleri farklı. Biz bu farklılıkların içinde tecrübe lenerek büyüzüyoruz. Bu farklılıklar zenginliklerimiz diyoruz. Her farklı yerden ama acı ama tatlı tecrübeler elde ediyoruz. Hatalar da yaptık, bedellerini ödedik tecrübeler kazandık. Güzel işler de yaptık gurur duyduk. Bu yaptıklarımızdan sonra da Mektebim hem tecrübeli bir marka oldu hem de genç bir marka olmaya devam ediyor" ifadelerini kullandı.



# Kusursuz Etkinliklerin Dinamosu



Etkinlik denilince aklı ilk gelen markalardan olan Dinamo Events, yeni sezon çalışmalarına hız kesmeden devam ediyor. 2017 yılından itibaren sektörün öncüleri arasında gösterilen ve 'Kusursuz Etkinliklerin Dinamosu' mottosuyla yoluna devam eden Dinamo Events'in kurucusu Serdar Sönmez "Sektörde pandemi kısıtlamaları sonrası yaşadığımız yoğunluk halen devam ediyor. Kurumsal etkinlik odaklı ajanslar için durgun sezon dediğimiz yaz dönemini dahi hiç tempo düşürmeden tam kapasite çalışarak geçiriyoruz bu sene. Pandemi sürecinde sektörde ciddi bir iş gücü kaybı yaşanmıştı sektör değiştirenler ve büyük şehirlerden uzaklaşanlarla. Her sorun kendi içerisinde bir fırsat saklar derler. Bu ölçüde iş gücü kaybı yaşanan bir dönemde yapay zekada yapılan atılımlar ve yapay zeka destekli uygulamalar sektör için büyük avantajlar sağladı. Biz de tüm dünya gibi bu alandaki gelişmeleri yakından takip ediyor ve projelerimize entegre ediyoruz" diyerek değerlendirmede bulundu. Pandemiden sonra en iyi dönemini yaşayan sektör önümüzdeki sezona hızlı bir başlangıç yapacak.





# TİTANİC HOTELS SPOR AKADEMİSİ İLE TATİLİNİZİ HAREKETLENDİRİN!



**Doğanın ritmi, sporun enerjisi ile Titanic Hotels'de farklı bir tatil deneyimi sizi bekliyor.**

“Eğer ‘her yerde spor’ diyenlerdenseniz, Titanic Hotels’de beklentilerinizin en iyi şekilde karşılanacağından emin olabilirsiniz. Tüm Titanic otellerinde yer alan spor akademileri, profesyonel antrenörler eşliğinde sağlıklı bir yaşamın kapılarını aralıyor. Açık ve kapalı spor alanları, yüzme havuzları, tenis kortları, basketbol ve futbol sahaları, en son yeniliklerle donatılmış fitness salonları ile geniş bir yelpazede spor yapma olanağı veriyor.”

Tatilde hem dinlenmek hem de formda kalmak mı istiyorsunuz? Titanic Hotels, size yalnızca dinlenmeyi değil, bedeninizi ve ruhunuzu yenileyecek bir tatil vadediyor. Doğa ile iç içe olmanın huzurunu sporla birleştiren eşsiz bir tatil deneyimine hazır olun. Titanic Hotels’in geniş yürüyüş parkurları, açık havada spor yapmayı sevenler için ideal bir ortam sağlarken, sahil alanında bulunan wood fitness istasyonları da doğayla iç içe spor yapma imkanı sunuyor. Ayrıca havuzda düzenlenen antrenmanlar ile hem serinleyip hem de formda kalmanız mümkün. Son teknoloji kardiyo ve ağırlık antrenman ekipmanlarıyla donatılmış fitness salonları ise havuza ve yeşil alanlara

bakan manzaralar eşliğinde keyifli bir seçenek yaratıyor.

Her yeni güne taze bir nefes alarak başlamak ve her adımınızda doğanın ritmiyle uyum içinde hareket etmek... Titanic Hotels, tatili sadece dinlenmekle sınırlamıyor; sporun özgürleştirici gücünü doğanın cömert kollarında keşfetmenizi sağlıyor. Her yaştan misafir için geniş bir yelpazede sunulan aktiviteler, tatilinizi hareketli ve eğlenceli hale getiriyor. Günde 12-13 farklı grup dersinin yanı sıra birebir özel ders seçenekleri ile herkesin ilgisini çekecek bir program bulunuyor. Pilates, yoga, functional training, kickboks, yüzme ve daha birçok branş, tatil boyunca formda kalmanızı ve keyif almanızı sağlıyor. Titanic Hotels’in spor akademilerinde sertifikalı ve alanında uzman antrenörler ile tüm dersler profesyonel bir şekilde yürütülüyor.

Sporun yaşamımıza kattığı dengeyi, Titanic Hotels’in sakin atmosferinde, bir yandan yeşilin huzuruyla bir yandan da sporun dinamizmiyle buluşturun. Hem yetişkinler hem de çocuklar için tasarlanmış çeşitli aktivitelerle, aile boyu unutulmaz anılar biriktireceğiniz bir deneyim sizi bekliyor.





# WHITE CITY RESORT & SPA'DA CENK GİRGİNOL İLE KAHVENİN MİS KOKULU DÜNYASINA YOLCULUK



Farklı eğlence anlayışı, doğa, spor, müzik, dans, iyi yaşam ve gastronomi gibi her konuda farklı atölye çalışmaları ve workshopları ile Alanya'ya renk katan White City Resort & Spa'da misafirler gastronomi yazarı ve kahve uzmanı Cenk Girginol ile kahvenin tarihine yolculuk yaptılar.

Doğal güzellikleriyle öne çıkan Alanya'da, kalite ve konforun bir arada harmanlandığı özgün mimarisıyla öne çıkan White City Resort and Spa, yaz boyu hazırladığı ilgi çekici etkinlikler ve workshoplar ile tatilinizi taçlandırmaya devam ediyor.

Kahve-Topraktan Fincana ve Kahve –

Fincandan Lezzete isimli kitapları ile ödüller alan Kahve Uzmanı Cenk Girginol, White City Resort & Spa misafirlerine kahvenin hikayelerini ve tarihini anlatarak mis kokulu bir yolculuğa çıkardı. Aynı zamanda kahve yapımına dair verdiği keyifli ipuçları ile misafirlerin gönüllerini fethetti.

5 yıldızlı butik otel yapısını geniş ve konforlu odalarıyla taçlandıran White City Resort and Spa'da deniz manzaralı, sonsuzluk havuzuna doğrudan erişimi olan plaj odaları, süitler ve loftlar gibi farklı konaklama seçenekleri, rahat ve sıcak atmosferi kusursuz hizmet kalitesi ile birleşerek bu yaz da unutulmaz tatillerin adresi oluyor.





## Bursa Gastronomi Festivali'ne muhteşem final

*BURSA – Bursa'nın tescilli lezzetlerini dünyaya duyurmak amacıyla 'Damağımdaki Bursa' temasıyla bu yıl üçüncüsü düzenlenen '3. Bursa Uluslararası Gastronomi Festivali', Bursalı sanatçı Fettah Can'ın muhteşem konseriyle sona erdi. 3 gün boyunca dolu dolu programların gerçekleştiği festival, yurt içinden ve yurt dışından gelen on binlerce gastronomi tutkununun damaklarında unutulmaz tatlar, hafızalarında keyifli anlar bıraktı.*

Bursa'nın sahip olduğu zengin mutfak kültürü ve tescilli lezzetleri, bu yıl 'Damağımdaki Bursa' temasıyla düzenlenen 3. Bursa Uluslararası Gastronomi Festivali'nde bir kez daha vitrine çıktı. Merinos Parkı'nda kentin gastronomi alanındaki potansiyeli gözler önüne serilirken, Bursa'nın duayen sanatçıları Müzeyyen Senar ve Zeki Müren'in isimlerinin verildiği çarşı alanlarında ziyaretçiler farklı lezzetleri tatma imkanı buldu. Bursa Üreten Kadınlar Sokağı'nda kadın dernekleri ve kooperatifleri kendi ürettikleri ürünleri sergilerken, 7 farklı ülkeden 8 yabancı şehir katılım sağladı ve iki yabancı konuk şef festivalde yer aldı. 'Bursa Lezzetleri ve Gastronomi Müzesi' ile katılımcılar görsel şölen yaşarken, festival yarışmalardan konserlere, dinletilerden eğitimlere, söyleşilerden panellere kadar 54 farklı



etkinliğe ev sahipliği yaptı. Festivalin son gününde Şef Dr. Esat Özata, Prof. Dr. Ertuğrul Aksoy moderatörlüğünde düzenlenen 'Gastro Söyleşi'lere Aslıhan Koruyan Sabancı, Ömer Pirge ve Pınar Altuğ Atacan konuşmacı olarak katıldı. İkizler Börek ile 'Börek yeme yarışması', Şef Maxime

Joseph Petit ve Şef Adem Buluş ile 'Açık Mutfak' etkinlikleri, katılımcılara keyifli anlar yaşattı. 'Bedevi' konseriyle müzik dolu bir gün geçiren ziyaretçiler, Bursaspor – Tokat Belediye Plevne Spor maçını da alana kurulan dev ekrandan takip etti.



”

*Swiss Days İstanbul 2024 “Gelecek Yolunuzu Tasarlayın” teması altında Eğitim, Deneyim ve Kariyer alanlarında İsviçre’nin önde gelen firmaları ile binlerce ziyaretçiyi bir araya getirirken, çeşitli İsviçre tatları, atölyeler, yarışmalar ve sahne performansları ile katılımcılara unutulmaz anlar yaşattı.*

“

## ‘Swiss Days İstanbul 2024’ Şehrin İlgisi Odağı Oldu



İsviçre Günleri 2024, İsviçre Başkonsolosluğu, Swiss Business Hub Türkiye (İsviçre’nin Türkiye İhracat ve Yatırım Ofisi) ve Türkiye’de İsviçre Ticaret Odası Derneği iş birliği ile düzenlendi. Etkinliğin hedefi, İsviçre ile Türkiye arasındaki güçlü iş birliğini geliştirilmesiydi.

Bu yıl üçüncüsü gerçekleştirilen İsviçre Günleri; eğitim, deneyim ve kariyer alanlarına vurgu yaparak İsviçre ve İsviçre markalarını tanıtmak amacıyla “Gelecek Yolunuzu Tasarlayın” teması altında düzenlendi. İsviçre müziğini, kültürünü, gastronomisini, teknolojisini ve ekonomisini bir festival tadında İstanbul’a taşıyan İsviçre Günleri 2024,

20 ve 21 Eylül tarihlerinde Yapı Kredi Bomontiada’da gerçekleşti.

İsviçre Günleri 2024 çerçevesinde gerçekleşen panellerde Zurich Sigorta Grubu Türkiye CEO’su Yılmaz Yıldız, İsviçre Federal Mesleki Eğitim ve Öğretim Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Bölüm Başkanı Erik

Svars, Novartis Türkiye Ülke Başkanı Natacha Theytaz, İstanbul Sanayi Odası Genel Sekreter Yardımcısı Dr. Hakan Çoban, Adecco Group Akkodis Türkiye Başkanı Ali Güler, BAU Uygulamalı Bilimler Yüksekokul Müdürü Dilistan Shipman, Hapimag Resort Operasyonlar Başkanı TR/ES/PT/NL/GR/IT Kerem Demirkol, Conrad Hilton İstanbul Genel Müdürü Todorı Kalamaris, ABB Türkiye Başkanı ve Ülke Genel Müdürü Başar Vural, Nestle Türkiye Pazarlama ve Kurumsal İletişim Direktörü Başak Ünal, Logitech Türkiye Genel Müdürü Sinem Erdoğan Yavuz, Weidmann Türkiye Genel Müdürü Tayyar Egeli, Şişli Belediyesi ve İBB Temsilcisi Doç. Dr. Oğuz Demir, Yeniden Biz Yönetim Kurulu Başkanı, Mentor ve Melek Yatırımcı Selen Kocabas, Procter & Gamble Pazarlama Bölüm Başkanı Onur Yaprak, Bahçeşehir Üniversitesi’nden Prof. Dr. Tunç Bozbura, İş İnsanı ve Aktivist Leyla Alaton, Fark Lab / Arya Kurucusu Ahu Serter ve Yanındayız Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Selen Okay Akçalı gibi birbirinden değerli konuşmacılar yer aldı.







**DURSUN EMMİ**

## Kenan Usta'nın mahareti

Göltepe 'ye yolunuz düşerse, 1973 yılında kurulan Dursun Emmi'ye uğramadan geçmeyin. "Neresiydi?" diye emin olamazsanız, içerideki kalabalıktan tanınmanız mümkün. Gösterilen bu ilgiyi karşılar nitelikteki lezzetli et

döneri yemeye doyamayacaksınız. Alüminyum tabak ve bardak kullanmayan Kenan şef onun yerine "dekor olarak kullanılan antika mutfak gereçleri eşliğinde, güveçte pişirilen eşsiz lezzetlerin tadı daha fazla hissediliyor"

## Gaziantep'in Parlayan Yıldızı Şireli Baklava

Gaziantep'in en önemli markalarından Şireli Baklava, kullandığı birinci sınıf ürün kalitesi, hijyen ve usta marifetleriyle baklavaya yeni bir lezzet katıyor. Kaliteli baklavanın doğru adresi olan Şireli Baklava, baklavada lezzet sınırlarını aşıyor. Kalitenin vazgeçilmez kuralı olduğunu söyleyen Şireli Baklava Kurucusu Ümit Karakoç, "Şireli Baklava olarak, müşterilerimize birinci sınıf malzeme ve ustalık marifeti ile kaliteli baklava hizmeti sunuyoruz" diyerek bu konudaki hassasiyetlerini de dile getiriyor.



**ŞİRELİ**



# Burger ve Daha Fazlası: Snob Burger&Pub

SNOB



Klasik pub atmosferini çağdaş bir dokunuşla yeniden yorumlayan Snob, Ataşehir şubesinde Burger&Pub konseptinde hizmet vererek misafirlerine hem doyurucu hem de keyifli bir deneyim sunuyor. Sonob Burger&Pub sadece bir restoran değil, şehrin temposunu yakalamanın da ve sosyalleşmenin de yeni adresi oluyor. Pub & Burger kültürü Snob ile yeniden yorumlanıyor. İstanbul'un en hareketli ve hızlı gelişen bölgelerinden biri olan Ataşehir'de yerini alan Snob, kendine has burgerleri, atıştırmalık tabakları ve zengin bir içecek menüsü ile klasik pub yemeklerine yenilikçi bir dokunuş getirerek misafirlerine eşsiz bir deneyim sunuyor.

# Mavi nin işi iş sanat



HABER  
Anil Kurtuldu

Tefrika Yayınevi, Aslı Öncü'nün kaleme aldığı ve Deniz Öcal'in rengarenk çizimleriyle hayat bulan yeni çocuk kitabı "Topraktan Toprağa - Bir Kompost

Hikâyesi"ni tanıttı. Ebru Baybara Demir'in Topraktan Toprağa Biyobozunur Atık Yönetimi Projesinden ilham alan kitap, küçük okurlara sebze ve meyvelerin pazar

yerlerinden toprağa uzanan dönüşüm hikayesini anlatırken, doğa dostu tarım ve sürdürülebilirliğin önemini eğlenceli bir dille öğretiyor.



# 14 Yıldır Dünyaya Damga Vuran Marka! BKE 14 Yaşında..



TÜRKİYE - ALMANYA - İNGİLTERE - KANADA - HOLLANDA  
BAE - İRAN - İRAK - SUUDİ ARABİSTAN PAKİSTAN - AZERBAJCAN - MAKEDONYA





2010 yılında franchise'ı oldukları, üç şubesiyle satın aldıkları Bursa Kebap Evi'ni 14 yıl içerisinde, 12 ülkede 150 şubesiyle bir dünya markası haline getiren M.Cem ve Caner Helvacı kardeşler, şık mimarisi ile markayı yiyecek içecek sektöründe 'Casual Dining' konseptinde büyüterek, Dünya'da en çok ülkede en çok şubesi bulunan Türk restoran zinciri markası yapmayı başardılar..

### "ÖDÜLLÜ LEZZETLERİYLE TÜRK MUTFAĞINI DÜNYADA TEMSİL EDİYOR"

2016 yılında Uluslararası Lezzet ve Kalite Enstitüsü (ITQI) tarafından gerçekleştirilen "Üstün Lezzet Ödülü"ne layık görülen marka, Ayrıca, 2018 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı başta olmak üzere birçok kurumun desteğiyle düzenlenen Güvenilir Ürün Zirve'sinde, Feed The Future Ödülleri'nin "Hızır Et Ürünü Kategorisi"nde ödül olarak ürünlerinin kalite ve lezzeti bir kez daha tescillenmiş oldu.

### "Ülke ekonomisine önemli ölçüde katkı..."

Hizmet İhracatçıları Birliği tarafından belirlenen, Türkiye ekonomisinin yükselen değeri olarak bilinen hizmet sektörlerinin değerlendirildiği "2022 Yılı İhracat Şampiyonları"nda Bursa Kebap

Evi, "Gastronomi Hizmetleri" kategorisinde ödül alan markalardan biri oldu. Almanya, İngiltere, Kanada, BAE, İran, Irak, Pakistan ve Suudi Arabistan olmak üzere toplamda 8 ülkeye başta et ürünleri olmak üzere Kestane şekeri, Kozahan **Türk Kahvesi ve Kemalpaşa tatlısı gibi yan ürünleri dışında Bursa Kebap Evi** franchise sistemini ve know-how'ını **dünyaya** ihraç eden marka, **2023 yılını 2,5 milyon dolar ihracat ile kapattı. Marka, 2024 yılının sonunda 5 milyon dolar ihracata ulaşmayı hedefliyor.**

Ürün, hizmet ve servis kalitesini standartlaştırarak tüm şubelerinde üstün hizmet anlayışıyla misafirlerini ağırlayan Bursa Kebap Evi, 14 yıl gibi kısa sürede ciddi bir büyüme gerçekleştirdiklerini ve markalarını globale taşımaya yönelik güçlü adımlar attıklarını belirten **Bursa Kebap Evi Yönetim Kurulu Başkanı M. Cem Helvacı,** "Türk iskenderini dünyanın dört bir yanına taşıma vizyonu ile sürdürdüğümüz globalleşme serüvenimizde master franchise anlaşmalarıyla çok önemli bir yol katettik. 14 yıldır geleneksel ve yöresel Türk mutfağı lezzetlerini dünyaya yaymak ve tanıtmak vizyonu ile hareket ediyoruz.

*Bu hedefe ulaşırken sahip olduğumuz yüksek nitelikli personel kadromuz, mutlu franchise (iş ortaklarımız) ve dünya standartlarındaki operasyonumuzla ölçülebilir-denetlenebilir sistemimizi yaymak istiyoruz. Globalleşme vizyonumuzla 5 yıllık projeksiyonda yurt içinde 180, yurt dışında 75 olmak üzere 255 şubeye ulaşmak hedefimiz..." dedi.*

### "BURSA KEBAP EVİ BİR TURQUALITY® MARKASI!"

Bursa Kebap Evi, Türkiye'de Ticaret Bakanlığı tarafından, seçkin Türk markalarına verilen, uluslararası pazarlarda kendi markalarının global bir oyuncu olmasını sağlayan, Türk malı imajının oluşturulması ve yerleştirilmesi amacıyla oluşturulmuş devlet destekli ilk ve tek markalaşma programı olan **TURQUALITY®** markalarından biri.

**Şu anda** yurt içinde 2.500, yurt dışında ise 300 kişiye istihdam sağlayan marka, aynı zamanda yurt dışında franchise anlaşması yaptığı her yatırımcıya şubesinde en az 5 Türk vatandaşını istihdam etme şartı sunuyor.





## Her Anıya Özel Bir Tatil

Yazın büyüsü Akdeniz'de tüm güzelliği ile devam ediyor... Belek'in ışıltılı parlayan sahillerinde, Cullinan Belek sizleri ailece unutulmaz anlar biriktirmeye ya da sevdiklerinizle huzur dolu, özel bir tatilin tadını çıkarmaya davet ediyor. Burada her tatil, kendi içinde ayrı bir hikâye, her an bir keşif...

**Aileler İçin Bir Masal Gibi Tatil**  
Bir aile tatilinin en değerli anları, herkesin kalbine dokunan

o unutulmaz anlardır. Cullinan Belek, çocuklar için rengârenk aktiviteler ve gençlerin enerjisini doruğa çıkaran spor seçenekleriyle ailelerin her üyesi için ayrı ayrı düşünülen bir cennet sunuyor. Akdeniz'in altın sarısı güneşi altında çocuklar kahkahalarla oyunlar oynarken, siz de huzuru ve birlikte olmanın mutluluğunu hissedeceksiniz. Her an, denizin serinliğinde ya da havuz kenarında ailece paylaşılacak anlara dönüşüyor.



## Baştan Çıkartan Lezzet

Ev yapımı hamburger kültürünün popülerleşmesiyle kaliteli hamburgerci sayısı da bir hayli arttı. Eğer siz de lezzetli bir köfteye, yumuşacık hamburger ekmeğine ve çıtır çıtır patates kızartmasına hayır diyemiyorsanız İstanbul'un en iyi hamburgercilerini sizler için araştırdık. İşte İstanbul'da en iyi hamburgeri yiyebileceğiniz mekânlardan biri Komşu Burger

Eğer butik hamburgerci arıyorsanız Komşu Burger tam size göre! Kömür ateşinde pişen etler isteğinize göre 150 veya 200 gram olarak servis ediliyor. Menüye ek olarak patates kızartması yerine soğan halkası da tercih edebilirsiniz.





## Akira Back İstanbul'da

Dünyaca ünlü Michelin Yıldızlı şef Akira Back, 25 Eylül'de JW Marriott İstanbul Marmara Sea'deki restoranında gastronomi tutkunlarıyla ikinci kez bir araya geldi. 2022 yılında Türkiye'de kendi adını taşıyan ilk ve tek restoranını açan Akira Back, konuklarına lezzet dolu unutulmaz bir akşam sundu. Saksafon sanatçısı Zeynep Büyükçınar ve DJ Yavuz Mert Özcan'ın performanslarıyla renklendirilen özel geceye birçok ünlü isim katıldı. Akira Back'in imza yemeklerinin yanı sıra canlı sushi standları da gecenin görsel şölenine eşlik etti, misafirler unutulmaz bir deneyim yaşadı.



## Techno Business Mag Dergisi yayın hayatına başladı

Gazeteci ve yazar Şükriye Tahir Genel Yayın Yönetmenliğinde, TBM Dergisi ilk sayısı ile yayın hayatına başladı. Teknoloji ve iş dünyasının her alanına yönelik yenilikler, haber dosyaları ve özel röportajların yer aldığı derginin Eylül sayısı kapak konusu ünlü siber güvenlik uzmanı Osman

Demircan oldu. Günümüz dünyasında yapay zekanın insanla iletişiminin konu alındığı röportaj büyük ilgi gördü. TBM dergisi kendi platformu techobusinessmag sitesi , Djital Basın, Türk Telekom E -Dergi uygulaması ve tüm dijital platformlarda her ayın ilk günü yayında olacak.







# Team Paribu'dan Spora Destek

*Kripto varlık alanında Türkiye'nin öncü teknoloji şirketi Paribu'nun çatısı altındaki Team Paribu, İhtiyaç Haritası ile birlikte Kahramanmaraş'ta çocuklar ve gençler için çok amaçlı bir spor alanı inşa etti.*

Paribu'nun Türkiye'deki spor kültürünü geliştirme ve yaygınlaştırma amacıyla 2021 yılında kurduğu Team Paribu, sosyal fayda odaklı çalışmalarına bir yenisini daha ekledi. Team Paribu ve İhtiyaç Haritası'nın birlikte yürüttüğü Team Paribu Seninle projesi, 6 Şubat'ta yaşanan deprem felaketi sonrasında deprem bölgesi odaklı çalışmalarını sürdürüyor.

Team Paribu, İhtiyaç Haritası ve Eda Erdem kaptanlığında Team Paribu sporcularının da katkısıyla deprem bölgesinde bulunan çocuk ve gençlerin "sporla iyileşme" sine yönelik çalışmalara bir yenisini daha ekledi. Daha önce bu yaklaşımla hayata geçen "Team Paribu Seninle Spor Alanları" projesi kapsamında deprem bölgesindeki ilk spor alanı Hatay'da inşa edilmişti. 22 Eylül'de ise Paribu Kurucu ve CEO'su Yasin Oral, Team Paribu sporcularından Eda Erdem ve Nafia Kuş ile İhtiyaç Haritası Yönetim Kurulu Üyesi Esra Arslan'ın katılımıyla Kahramanmaraş Team Paribu Spor Alanı'nın açılışı gerçekleştirildi. Bu proje ile 250 çocuk ve gencin sporun iyileştirici gücünden faydalanması bekleniyor.

## Çocuk ve gençler düzenli spor yapma imkânı bulacak

Bu proje sayesinde Hatay'da inşa edilen Team Paribu Spor Alanı'nda olduğu gibi

34



Kahramanmaraş'taki Team Paribu Spor Alanı'nda da 6-18 yaş arası yaklaşık 250 çocuk ve genç bu alanda antrenörler eşliğinde spor yapma imkânı yakalayacak ve yetenekli oldukları branşı keşfedip kendilerini geliştirebilecek. Ayrıca, ilerleyen dönemlerde Team Paribu sporcuları da alana ziyaretlerini devam ettirecek.

Yasin Oral: "Desteklerimize devam edeceğiz" Team Paribu Spor Alanı'nın açılışı öncesinde Paribu Kurucu ve CEO'su Yasin Oral, Team Paribu Kaptanı Eda Erdem, Nafia Kuş ve İhtiyaç Haritası'ndan Esra Arslan projeye ilgili görüş ve düşüncelerini aktardı. Ardından çocuk ve gençler, Eda Erdem, Nafia Kuş ve proje antrenörleri eşliğinde alanda ilk antrenmanlarını gerçekleştirdi.

Paribu Kurucu ve CEO'su Yasin Oral, Team Paribu ve İhtiyaç Haritası iş birliğinde açılan ikinci spor alanı ile ilgili görüşlerini şöyle ifade etti: "Depremden üzerinden 1.5 sene geçti ve Paribu, bölgeye ve bölgedeki insanların ihtiyaçlarına yönelik farklı alanlarda destek sağlayacağı çalışmalarını aralıksız sürdürüyor."

Team Paribu ve İhtiyaç Haritası ile birlikte yürütülen Team Paribu Seninle projesi kapsamında Hatay'daki spor alanının ardından bugün Kahramanmaraş'ta ikinci spor alanımızın açılışını gerçekleştirmekten ötürü mutluluk duyuyoruz. İlerleyen dönemlerde de depremden etkilenen bölgelerin ihtiyaçlarının karşılanmasına destek olmaya devam edeceğiz."





## Şehrin En Yenisi; Kumiko Sushi & More

Kumiko sanatından ve Japon Kültürü'nün sembolü olan kiraz çiçeği Sakura'dan ilham alan Kumiko Sushi & More; CVK Park Bosphorus Hotel'de, sofistike bir atmosferde özgün Uzak Doğu lezzetlerini deneyimlemeye davet ediyor.

İstanbul'un kalbi Gümüşsuyu'nda yer alan CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul'un yeni mekanı Kumiko Sushi & More, Japon kültürünün yalınlığını yansıtan dekorasyonu ile Uzak Doğu mutfağının birbirinden özel lezzetlerini müdavimleriyle buluşturuyor.

10 yıllık CVK Hotels and Resorts güvencesiyle Uzak Doğu mutfağının geleneksel lezzetlerini, sofistike bir estetikle sunan Kumiko Sushi & More, uçsuz bucaksız Japon mutfağını günümüz damak zevkine uygun bir şekilde yeniden yorumluyor. Kendine



has mutfak disiplini ile hem yenilikçi hem de geleneksel bir menü oluşturan ve Kumiko sanatından ilham alarak hazırlanan lezzetler kumiko felsefesi ile tabaklara yansıtılıyor.

Kumiko sanatının kusursuz mükemmeliyetçiliğini

mutfağına taşıyan markanın menüsünde; çorbalardan atıştırmalıklara, salatalardan noodle ve tempuralara, her gün taze gelen balıklar ve Japonya'dan gelen sushi malzemeleriyle hazırlanan sashimiler, nigiriler, maki ve roll'ler yer alıyor.



# Mezzaluna, Yenilenen Atmosferi ile İstinyepark Avm'de

*İtalyan ruhunu ve mirasını, yerel malzemeler ve geleneksel tekniklerle sunan MEZZALUNA; yenilenen tasarımıyla İstinyePark AVM'de misafirlerini ağırlamaya başladı.*



Kapılarını ilk kez 1984 yılında New York'ta açan ve 1995'ten bu yana Türkiye'de gerçek el yapımı İtalyan lezzetlerini yerel malzemelerle sunan MEZZALUNA, logosu ve mimari kimliğini yeniledi. Bu yeniliklerle daha sıcak ve daha samimi bir atmosfer yaratmayı başaran marka, yıllardır ödün vermediği misafirperverliğini ve İtalyan kimliğini

daha da güçlendirdi. 40 yıllık geçmişini, kuruluş tarihi ile logosuna taşıyarak güçlü köklerine vurgu yapan MEZZALUNA, yeni kimliğinde menüden ekip üniformalarına kadar daha samimi bir tasarım dünyası oluşturdu. Restoran; İtalyan ruhunu yansıtan mavi, sarı ve beyazdan ise vazgeçmedi.



## Develi reçelleri ve zeytinyağı ile fark yaratıyor

Dededen toruna devam eden, dört kuşaktır lezzet, kalite, tecrübe ve sevgiden ödün vermeyen 112 yıllık bir efsane Develi 1912 şimdi de reçelleriyle ve doğal sızma zeytinyağı ile kahvaltı sofralarının vazgeçilmezleri arasındaki yerini aldı. Her yıl 1 milyondan fazla misafir ağırlayan, ülke ekonomisine katkı sağlayan, dünyada ilk 100 lokanta arasına girmiş lezzetin öncüsü bir marka olan Develi'nin başarısının sırrı ise atalarından, büyüklerinden öğrendiklerini inovatif bakış açısı ile birleştirmesidir. Lezzeti dillerde dolaşan Develi, bu kez de yaratıcı ve yenilikçi yönüyle hayata geçirdiği yaban mersini, acı biber, yeşil incir, Bodrum mandalina, dağ çileği reçelleriyle ve doğal sızma zeytinyağı ile damaklarda ayrı bir tat bırakıyor.





## Ocakbaşı'nın Ruhu Azize Etiler'de...

Adı şarkılara konu olan Azize Etiler, geçtiğimiz akşam kapılarını açtı. Ocakbaşı Konsepti ile hizmet veren Azize Etiler, 60 kişilik oturma kapasitesi ve menüsü ile kısa sürede büyük beğeni toplayacağı benziyor. Ocakbaşı'nın vazgeçilmezleri arasında bulunan Çiğ Köfte ve Lahmacunu ile ön plana çıkan mekanda 12 çeşit meze bulunuyor. Etilerini Türkiye'nin en önemli hayvancılığın yapıldığı Balıkesir'den bizzat alan Azize Etiler Ocakbaşı'nın satırdan yapılan Adana ve Urfa Kebabı ise şimdiden konuşulmaya başlandı. Ayrıca Azize Kara ve Kanat çeşitleri ise müşterilerin vazgeçilmezleri arasında bulunuyor. Bir ay gibi kısa sürede Etiler'e hareket getiren Azize Etiler Ocakbaşı, şimdiden bu bölgeye büyük renk getirdi denilebilir...







**MICHELIN**  
Rehberleri  
Uluslararası  
Direktör  
Gwendal  
Poullennec

## **MICHELIN Rehberi Türkiye'deki restoran seçkisini 5 Aralık 2024 tarihinde açıklayacak**

*İstanbul, İzmir ve Muğla'nın yeme-içme kültürünün en iyilerinin yer aldığı seçki, İstanbul'da düzenlenecek özel bir törenle açıklanacak.*

Türkiye'deki keşif çalışmalarını sürdüren MICHELIN Rehberi müfettişleri, ek olarak Muğla'daki mekanları da ziyaret etmeye başladı.

Michelin, MICHELIN Rehberi İstanbul, İzmir ve Muğla 2025 seçkisini, 5 Aralık 2025 Perşembe günü İstanbul'da yer alan Four Seasons Hotel Bosphorus'ta düzenlenecek törenle açıklayacak.

MICHELIN Rehberi YouTube kanalında canlı olarak yayınlanacak tören, seçkiye yeni eklenecek olan ve en çok arzulanan MICHELIN Yıldızları, Yeşil Yıldızlar ve Bib Gourmand kategorisinde yer alacak olan

restoranları keşfetme fırsatı sunacak. Sektör profesyonellerinin olağanüstü performansını ön plana çıkaran bir dizi özel ödül de etkinlik sırasında sahiplerini bulacak.

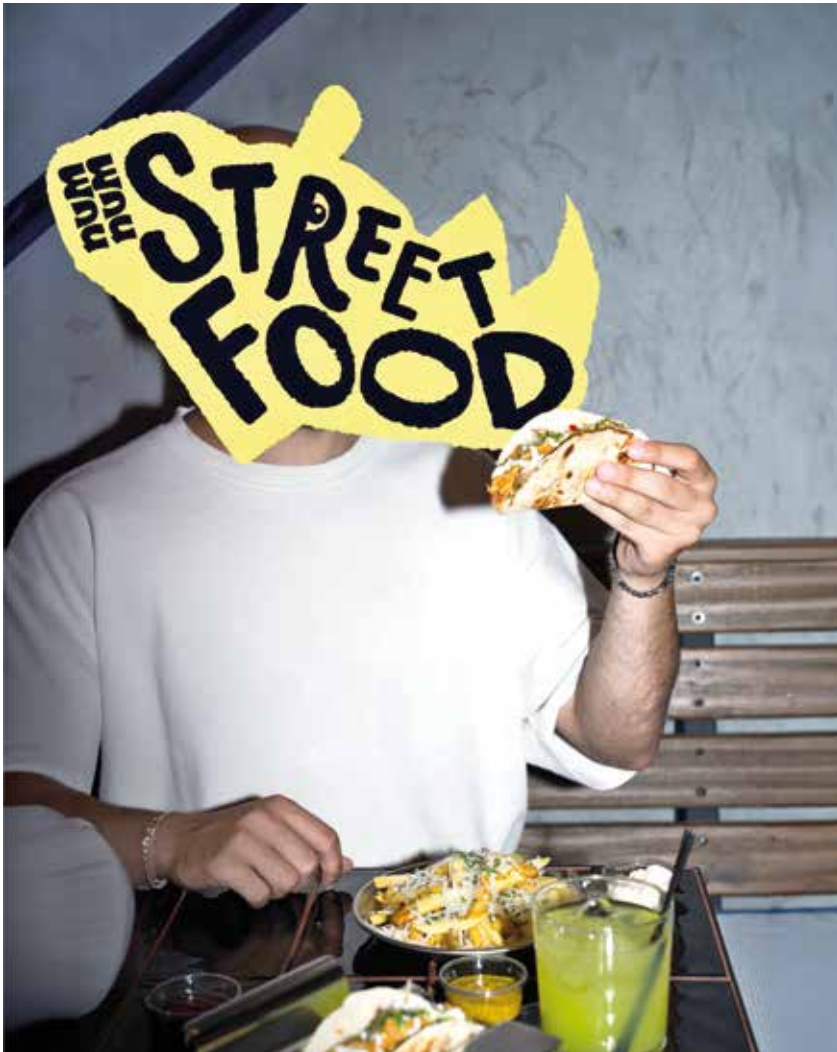
Konuyla ilgili yaptığı açıklamada MICHELIN Rehberi Uluslararası Direktörü Gwendal Poullennec, "MICHELIN Rehberi Müfettişleri bu yıl da İstanbul, İzmir ve Bodrum'daki en iyi restoranları seçmek için seyahat etti. Yeni bölgeleri keşfetmeye devam ederken, Bodrum'un ötesinde Muğla'nın ilave bölgelerini de ziyaret ederek gizli kalmış mutfak hazinelerini bulmaktan heyecan duydular. Tüm seçkimizi resmen açıklamak ve yerel gurmelere ve

uluslararası gezginlere Türkiye'nin yemek tutkunları için gerçek bir cennet olduğunu bir kez daha vurgulamak için sabırsızlanıyoruz" dedi.

Törene, MICHELIN Rehberi İstanbul, İzmir ve Muğla 2025 seçkisinde yer alacak tüm restoranların şefleri davet edilecek.

MICHELIN Rehberi'nin yeni seçkisi, etkinliğin hemen ardından MICHELIN Rehberi internet sitesinde ve MICHELIN Rehberi uygulamasında yayınlanacak. Bu basın bülteni, davetiye niteliğinde olmayıp, etkinlik davetiyeleri ve programla ilgili tüm detaylar ilerleyen günlerde katılımcılarla paylaşılacaktır.





## NumNum, Streetfood ile Gençlere Sokak Lezzetlerini Deneyimletecek

Gastronomi dünyasında iddialı bir giriş yapan NumNum Streetfood, dinamik kitlelere hitap eden ve sokak lezzetlerini modern bir şekilde sunan yeni bir marka olarak dikkat çekiyor. Yıl sonuna kadar 5 yeni şube açmayı hedefleyen NumNum Streetfood, sokak lezzetlerini deneyimleme ve bu kültürü yaymayı amaçlıyor.

Sokak lezzetlerini yenilikçi bir dokunuşla sunan NumNum'ın yeni konsepti Streetfood ile gastronomi dünyasında fark yaratan bir adım atıyor. 1 Eylül itibarıyla Armutlu'da kapılarını açan ilk şubenin ardından, çok yakında İzmir Göztepe'de ikinci şubesi de hizmete girecek. NumNum, genç kitleler için cazip bir seçenek sunarken, NumNum Streetfood ile sokak lezzetlerini deneyimlemeyi ve bu kültürü yaymayı hedefliyor. NumNum Streetfood, 2024 yılı boyunca toplam 5 yeni şube açmayı planlıyor.

### Gençlerin ve oyun severlerin tercihi

NumNum Streetfood, Texas ve Meksika mutfaklarının birleşiminden oluşan Tex-Mex tarzıyla dikkat çekiyor. Menüde, margarita ve bira gibi içeceklerle birlikte zengin sokak lezzetleri sunuluyor. Eğlenceli bir atmosferde, dinamik kitlelere ve oyun severlere hitap eden bu yeni konsept, evlere servis ağı ile de tanınıyor. Sokak lezzetlerini çağrıştıran küçük, rahat bir ortamda, yemeklerin daha hızlı tüketildiği bir restoran deneyimi sunuyor.



# Şehrin Kalbinde Unutulmaz Deneyimler



*Sonbaharın gelişiyle birlikte Grand Hyatt İstanbul, şehrin yoğun temposundan kaçmak isteyenlere unutulmaz deneyimler sunuyor. Şehrin en prestijli adreslerinden biri olan otel, misafirlerini özel etkinliklerle karşılayarak sezon boyunca keyifli anlar yaşatmaya hazır.*

Şehrin içerisinde ama bir o kadar şehrin karmaşasından uzakta Harbiye bölgesinde bulunan konumuyla Grand Hyatt İstanbul, misafirlerini bünyesindeki farklı alanlara davet ediyor. Otelin en özel köşesinde konumlanan The Library Bar, bir British Gentlemen's kulübü havasıyla sonbahar akşamlarında kapılarını açarak sofistike bir deneyim sunuyor. Özenle hazırlanmış imza kokteylleri ve geniş şarap seçkisi ile özel anlarınızı kutlamak için ideal bir buluşma noktası. Haftanın altı günü farklı konseptlerde müzik ve eğlence seçkisi sunan The Library Bar'ın etkinliklerini sosyal medya hesaplarından takip edebilirsiniz.

Executive Chef Yusuf Gülyiye'nin özel

tarifleriyle hazırlanan Akdeniz ve Türk mutfağından eşsiz lezzetlerini sunan Jazz & Brunch etkinliği her Pazar, sizi sevdiğinizle aynı masanın etrafında keyifli anlara davet ediyor. Canlı caz müziği eşliğinde, saat 12:30-15:30 arasında gerçekleşen Jazz&Brunch şehrin en seçkin açık büfesini sunuyor.

Grand Hyatt İstanbul'un saklı bahçesinde yer alan Buz Pisti, yeni sezonda da hem çocuklara hem de yetişkinlere açık havada buz pateni keyfi sunarak, eğlence dolu anlar yaşatıyor. Özel ders, kurslar ve sevdiğinizle serbest kayma anları yaşayabileceğiniz bu keyifli pist haftanın her günü akşam 22:00'ye kadar açık.







**NESLİHAN  
DURNA**

neslihan-durna@hotmail.com

*Şehirlerin tadı  
damağımızda kalan  
lezzetleri ve göz  
doyuran sunumlarıyla  
"ŞEHİRİN TADI" adlı  
köşem ile Foods Digitale  
ailesindeyim .*



## Ada'nın yüz akı ada karası

Avşa Ada'sın da geçtiğimiz günlerde ilk kez bağ bozumu şenlikleri gerçekleşti . Avşa halkının yoğun ilgisiyle karşılanan şenliklerde Marmara Adalar Belediye'si kilolarca sardalya balığı ikram etti . Festival iskele meydanında konserlerle coşku ile geçti.

Ebru Korali önderliğinde seçkin konuklarında davet edildiği bağ bozumu şenlikleri basın mensupları ve turizmcilerinde yoğun ilgisiyle karşılandı.

Balıkesir bölgesinin peynir çeşitliliği ve bilinmeyen şifalı otlarının gün yüzüne çıkarıldığı etkinlikte Nazım Tanrıku'nun derin bilgileriyle; deniz üzümü, gaden, dağ çileği, sandal ağacı, funda, meryem diken, andız otu, güvem konukların dikkatini çekti.

Tuzlu koryoz ve garoz adanın çok eskiden beri yapılan önemli mezelerindendir . Tuzlanmış ve aylarca fermente edilmiş bütün tuzlu kolyozun iç organları ile yapılıyor . Balık salçası diyenlerde varmış . Birde kolyozun iç organlarını fermente ederek yapılanı var tuzla ezilip az asit ile yapılıyor çok hafif bir aromaya sahip meraklıları mutlaka deneyimlemeli 🍷

Seferberlik çöreği ve fakir sucuguda yörenin yokluk zamanında geliştirilmiş tariflerinden

Güzel bir Avşa gezisi ardından Marmara adasına geçiş Avni Jale Özkan Marmara adalar Müzesi ziyaretimiz ve ardından Birol balık restaurantında keyifli sohbetimize eşlik eden midye dolma nefis , kalamar ve günün bombası

patlıcanlı börek üff , daha bitmedi Marmara adasına gelip dondurma yemeden dönülmez böğürtlen ve damla sakızlı favorim 🍷

Van gurme ve gastronomi fuarı Kongre Merkezi'nde gerçekleşti .

Ticaret odası'nın düzenlediği fuara ilgi bir hayli yoğundu . Fuara kıymetli şeflerin katılımı ve yemek showları renk kattı . Cüneyt Asan (Günaydin et ) et show yaparken Harun Dönmez ( Lokmahane ) Konya yöresine ait kayısı et yemeği yaptı ve konuklara ikramda bulunuldu .

Van Ticaret odası başkanı Necdet Takva ve Şef Ali Geyik sahnede şef Neclan Karakaş'ın hayat hikayesini işledi . Dikkat çekici hikayede bir bayanın bir çok zorlukta ayakta kalabilme ve şef olabilme hikayesini dinledik .

Trabzon şehri onur konuğuydu . Horon oyunlarıyla halkı coşturmaya başardılar . Van yöresine ait folklor oyunlarında oynadığı fuar peynir yarışmalarıyla devam etti . Yarışma köylerden ev usulu yapılan peynirlerden oluştu .

Şanlıurfa Milletvekili Cevahir Asuman Yazmacı ve bir çok bürokratın katıldığı fuar Van da büyük ses getirdi .

İran'dan gelen konuk şeflerin kendi mutfaklarını tanıtmasıyla bir çok şehrin lezzetleri bir araya toplanmış oldu . Van'ın otlu peyniri ön plandayken Urfa'nın ( Baskın süt ürünleri) kaymaklı peyniri damak çatlattı .





# Hatay Çiftçisi Toprağına Sahip Çıkıyor



Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği'nin Hatay'da yürüttüğü Tarımsal Üretimde Onarıcı Dönüşüm Projesi'ne katılan çiftçilerin sayısı artıyor. Toprağı onarmayı, 'biyoçeşitliliği korumayı, ekolojik ve ekonomik anlamda dirençli örnekler oluşturmayı amaçlayan projeye katılan çiftçi sayısı 120'ye ulaştı.

Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği'nin, sürdürülebilir tarımsal üretimi yaygınlaştırmak, çiftçilerin refahını artırmak, sağlıklı gıdaya aracasız erişimin temellerini atmak üzere Hatay'da başlattığı "Tarımsal Üretimde Onarıcı Dönüşüm Projesi"nin ikinci dönemi, yeni başvuran çiftçilere yönelik bilgilendirme toplantısıyla başladı.

Buğday Derneği, Ocak 2024'ten bu yana, bir yandan Hatay'ın farklı ilçelerindeki çiftçilere agroekoloji ve onarıcı tarım yöntemleriyle ilgili eğitim ve danışmanlık veriyor, diğer yandan da doğa dostu üretime geçiş dönemindeki çiftçilerin ürünlerini pazarlamalarına destek oluyor.

Projeye yeni katılan çiftçilere yönelik Hatay Güneş Koleji Toplantı Salonu'nda düzenlenen bilgilendirme toplantısında konuşan Buğday Derneği Strateji Kurulu üyesi Oya Ayman, sürdürülebilir üretime niyet eden çiftçilerle birlikte, Hatay'da tarladan sofraya uzanan zincirin bütün halkalarında onarıcı bir dönüşümü hedeflediklerini söyledi.





## Dönerci Kadir Usta Çok yakında Zorlu Center'da



Ünlü sunucu Lokman Dağ'ın ortak olduğu Dönerci Kadir Usta, Zorlu Center AVM'de açılıyor. Kısa sürede lezzeti ve kalitesi ile ünlülerin uğrak mekanı olan Dönerci Kadir Usta, Ümraniye'den sonra Zorlu Center ile döner sevenler ile buluşacak.

Balıkesir ve Tarkya'dan getirdikleri lezzetli etleri özel marinasyonu ile döner sevenlere sunan Kadir Usta, yediden yetmişe herkesin ilgisini çekti. Özellikle ünlülerin de uğrak mekanı olan Kadir Usta, Zorlu Center'a çok yakışacak.







## Doğal ve Sınırsız Kahvaltı Yapmak isteyenlere Özel Mekân Çeşme Bazlama Kahvaltı



Çeşme'nin en güzel tatlarını bir araya getiren Çeşme Bazlama Kahvaltı'da; birbirinden lezzetli bazlamaları, çeşit çeşit peynirleri, kurucusu Nurten Annenin meşhur el yapımı reçelleri ve pişileri ile güne başlamaya ne dersiniz? Çeşme Bazlama Kahvaltı, Alaçatı'nın serpmekahvaltısını özleyenler için keyifli bir güne başlangıç durağı. Çeşme Bazlama Kahvaltı'da sınırsız serpmekahvaltıya bayılacağınıza eminiz. Kahvaltının tadını çıkarmak için erken saatlerde gitmekte fayda var. Nişantaşı ve Kadıköy olmak üzere farklı şubeleri bulunan bu mekanda, ev yapımı reçeller, sucuk, acuka, menemen, pişi, bazlama, haşhaşlı katmer, kuru meyve ve tereyağı gibi lezzetler yer alıyor.



Bazlama Kahvaltısı'nın kurucusu  
Nurten Anne - Dinçer Karacalar



# Mısır'ın Prestijli Otellerine Teknolojik Çözümler sunuyor

*Misafir deneyimini teknolojiyle buluşturan Rezervem, uluslararası büyümesini hızlandırarak Mısır pazarına güçlü bir giriş yaptı.*

Son zamanlarda gözde tatil destinasyonlarından biri haline gelen Sharm El Sheikh'de yoğun ilgi gören Rezervem; Swissotel, Rixos Premium Seagate, Rixos Sharm El Sheikh, Rixos Radamis, Rixos Golf Villas and Suits, Rixos Premium Magawish ve Rixos Premium Alamein gibi prestijli otelleri müşteri portföyüne kattı. Geliştirdiği yeni çözümü Rezervem Hospitality ile otellerdeki alakart restoranların rezervasyon süreçlerini dijitalleştiren şirket, operasyonel verimliliği artırmaya ve misafir memnuniyetini en üst seviyeye taşımaya yar-

dımcı oluyor. Rezervem Hospitality'nin sunduğu Oracle Opera PMS entegrasyonu sayesinde otelde konaklayan misafirler, oda numaraları üzerinden kolayca restoran rezervasyonu yapabiliyor. Aynı zamanda misafirlerin tercihlerine ve davranışlarına dair kapsamlı analizler sunan Rezervem Hospitality, otel yönetimlerinin daha bilinçli kararlar almasını sağlıyor. Kullanıcı dostu ara yüzü ile hem misafirler hem de otel personeli için kullanım kolaylığı sunan bu çözüm, otellerdeki operasyonları sorunsuz hale getiriyor.

Rezervem Kurucusu  
Bekir Topuz

## Gastronomi Şöleni: Claudio Chinali'nin Sürpriz Menüsü Terrazza Italia'da 17 Ekim'de

Farklı kültürlerden mutfak deneyimlerine ev sahipliği yapan Terrazza Italia, Şef Claudio Chinali'nin düzenlediği "Chef's Table" etkinliğinin altıncı buluşmasında, 17 Ekim Perşembe akşamı konuklarını keyifli bir gastronomi yolculuğuna davet ediyor.

İtalyan mutfağının eşsiz lezzetlerini modern dokunuşlarla harmanlayan Şef Chinali, mevsimin en özel ve seçkin ürünleriyle hazırladığı sürpriz menüsünü, şık ve rafine sunumlarla misafirlerine sunacak. Bu özel

etkinlik, katılımcılara sadece benzersiz bir lezzet deneyimi sunmakla kalmayacak; aynı zamanda şefin özgün sunum tekniklerini yakından keşfetme imkanı taniyacak ve kültürlerarası gastronomiyi deneyimleme fırsatı verecek.

İstanbul'un büyüleyici Boğaz manzarasına sahip olan Zorlu Center içerisinde yer alan Terrazza Italia, samimi ve şık atmosferiyle konuklarına unutulmaz anlar yaşatmaya devam ediyor.

Şef Claudio Chinali





**Bülent Vural**

## Başrolde Denizli Kale Biberi...

Akyayla Kahvaltı Evi; serpm ve seçme kahvaltısını hafta içi ve hafta sonları 07:00'den itibaren bulabilirsiniz. Küçük tabaklar ile sundukları reçel, peynir çeşitlerine sucuklu yumurtalı omlet, Kale Biber tatarı, isteğe göre titrek tavşan menemeni bulunuyor. Taze olarak hazırladıkları bezleme ve bazlama kahvaltınıza eşlik ediyor. Denizli Kale biberinin başrol oynadığı kahvaltı yerli ve yabancılar tarafından çok seviliyor. Yöresel ürünlerin satıldığı Akyayla Kahvaltı Evi'nde kahvaltıda tükettiğiniz ürünlerden temin etmeniz mümkün oluyor. Mekan sahibi Tennur Çıldır, başarılı bir girişimci olduğu için sürekli ürünlerini geliştiriyor ve yeniliyor.

**GASTRONOMİNİN BEYFENDİSİ**







## EREN ÖZSAYGILI

erencan.ozsaygili@babazadebaklava.com

*Kaliteli bir işletme annesine muhtaç bir bebek gibidir. Fedakârlık ve ilgi ister. Anneleri olan işletmeleri yazmak için "Cemiyetin Baklavacısından ayın yıldızları" köşem ile foodsdigitale ailesindeyim.*



## Tike'de Kebap Keyfi

Restorantlarda sizin görmediğiniz ama mutfağın içinden gelen bizlerin gördüğü bir çok ufak detay vardır. İşinin sevdalısı olan insanların mekanları da farklı olur. Ayın yıldızlarında işletme sahibinin vizyonundan sunuma, kaliteye, hijyene ve servis kalitesini düşünerek sizleri güvenilir bir yolculuğa çıkarıyorum. İlk durak Tike Zekeriyaköy, açıldığı gün itibariyle kalitesinden ödün vermeyen sayılı mekanlardan biri olarak damakları tatlandırıyor. Mutfağını bildiğimiz bu kaliteli mekanın her gün taze hazırladığı mezelerini ve kebablarını bol kahkahalı masalarda paylaşabilir ve günün yorgunluğunu geride bırakabilirsiniz. Adana kebabını ve Patlıcan kebabını öneriyorum. Kapanışta sevdiğiniz ile paylaşacağınız enfes Babazade Antep Katmerine dikkat! Damakları çatlatabilir...







## MUKADDES KAYA

divamukaddes@gmail.com

## “MUKO İLE MODA”

*Tekstil ve moda dünyası yeni koleksiyonları ile Sonbahar/Kış 2024-25 yılına hızlı bir giriş yaptılar. Zamansız klasik sofistike çizgiler, yenilikçi akımlar ve doğanın tüm renkleriyle birleşen yeni moda anlayışıyla sezona hazırlanan markaları mercek altına alıyoruz.*



### Nazlı Ceren Sonbahar/ Kış 2024 Koleksiyonu: “Poise&Play”

Nazlı Ceren, 2024 Sonbahar/Kış sezonunda sunduğu “Poise&Play” koleksiyonu ile zamansız klasik tasarımın sofistike cazibesini modern kadının dinamik tarzıyla buluşturuyor. Bu yeni koleksiyon, lüks kumaşlar ve incelikle düşünülmüş detayların uyumlu birlikteliğiyle her bir tasarımda şıklık ve neşeyi bir araya getiriyor.

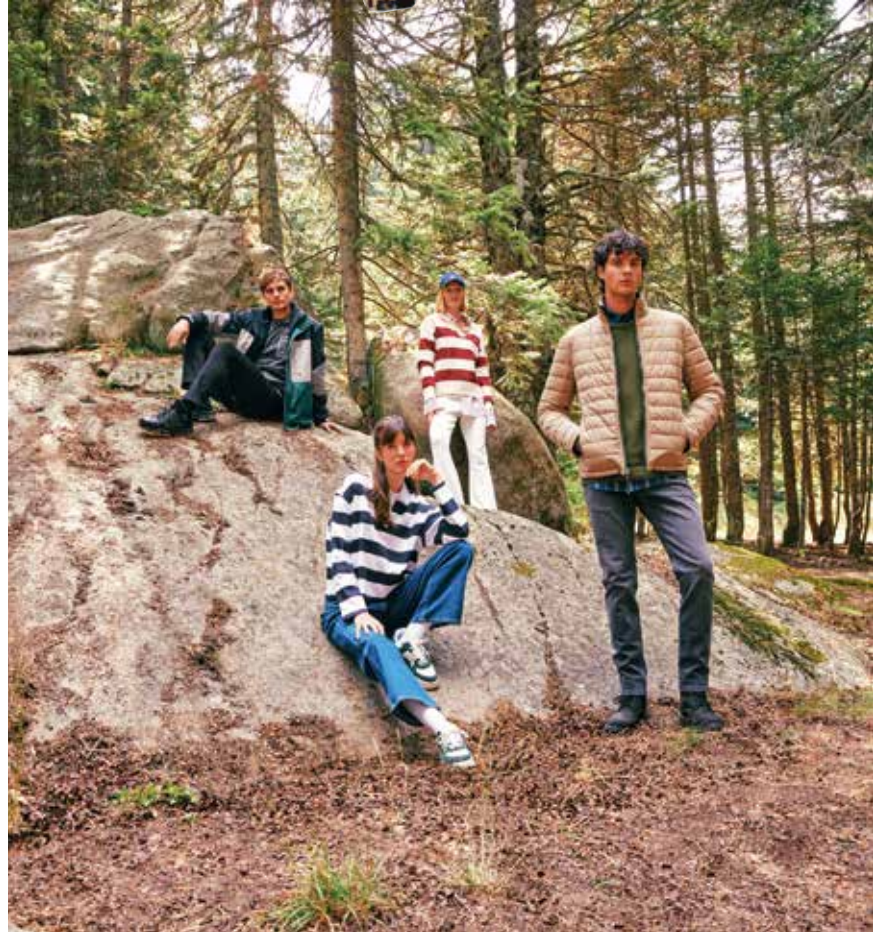
### Nautica Sonbahar/Kış '24: Doğanın Renkleriyle Bütünleş

Nautica, Sonbahar/Kış '24 koleksiyonuyla doğanın huzurunu şehir yaşamının enerjisiyle buluşturarak zamansız bir stil yaratıyor. Doğadan ilham alarak kentsel hayatla harmanlanan bu koleksiyon, erkek ve kadın stillerinde konforu ve estetiği bir araya getiriyor. Naturel Softness serisi, monokrom tonlar ve otantik renklerle, bol kesimli pantolonlar, oversize gömlekler ve kalın örgülerle soğuk kış günlerinde sıcak bir şıklık sunuyor.



### Network Sonbahar/Kış 2024-25 Koleksiyonu ile Sofistike İşilti

NetWork Sonbahar/Kış 2024-25 Koleksiyonu, zamansız görünümleri markanın yenilikçi DNA'sıyla birleştiriyor. Yeni sezona modern, göz alıcı, şehirli ve cesur formlardan ilham alan şık ve kozmopolit silüetlerle giren NetWork, moda severlerin markajına giriyor.







**HOUSE OF SILK,  
Sonbahar/Kış 2024  
Koleksiyonu: "Love  
Flames"**

House of Silk, 2024 Sonbahar/ Kış sezonunda "Love Flames" koleksiyonunu sunuyor. Tasarımcı Nilay Kum, güçlü kadınlar ve özgürlüğüne düşkün erkeklerin etkileyici bir yansıması olarak koleksiyonunu öne çıkarıyor.



**Sonbahar serinliğine şıklık katan montlar Lufian'da**

Yaz mevsiminin sıcak günleri yerini serin sonbahar rüzgarlarına bırakırken, gardıroplarımız da yeni sezona ayak uydurmaya başlıyor. Lufian, bu geçiş döneminde

stil ve konforu bir araya getiren yeni koleksiyonuyla, sonbaharın serinliğini kucaklamaya hazır olanlar için birbirinden farklı renk ve modelde seçenekler sunuyor.



**Hemington, Sonbahar-Kış  
24/25 Koleksiyonu Hazır**

Sürdürülebilir lüksün erkek modasındaki temsilcisi Hemington, Sonbahar-Kış 24/25 Koleksiyonu'nda kalite ve tasarımı vurguluyor. Geçmişin ustalık mirasını geleceğe taşıyor. Markanın iplikteki kalite anlayışı ile tasarımdaki ustalığını sergileyen Koleksiyon, erkek modasında yeni bir dönemin kapılarını aralıyor.



# Aile Dizisiyle Gündeme Gelen Yemek: **VARDABİT PAÇASI**

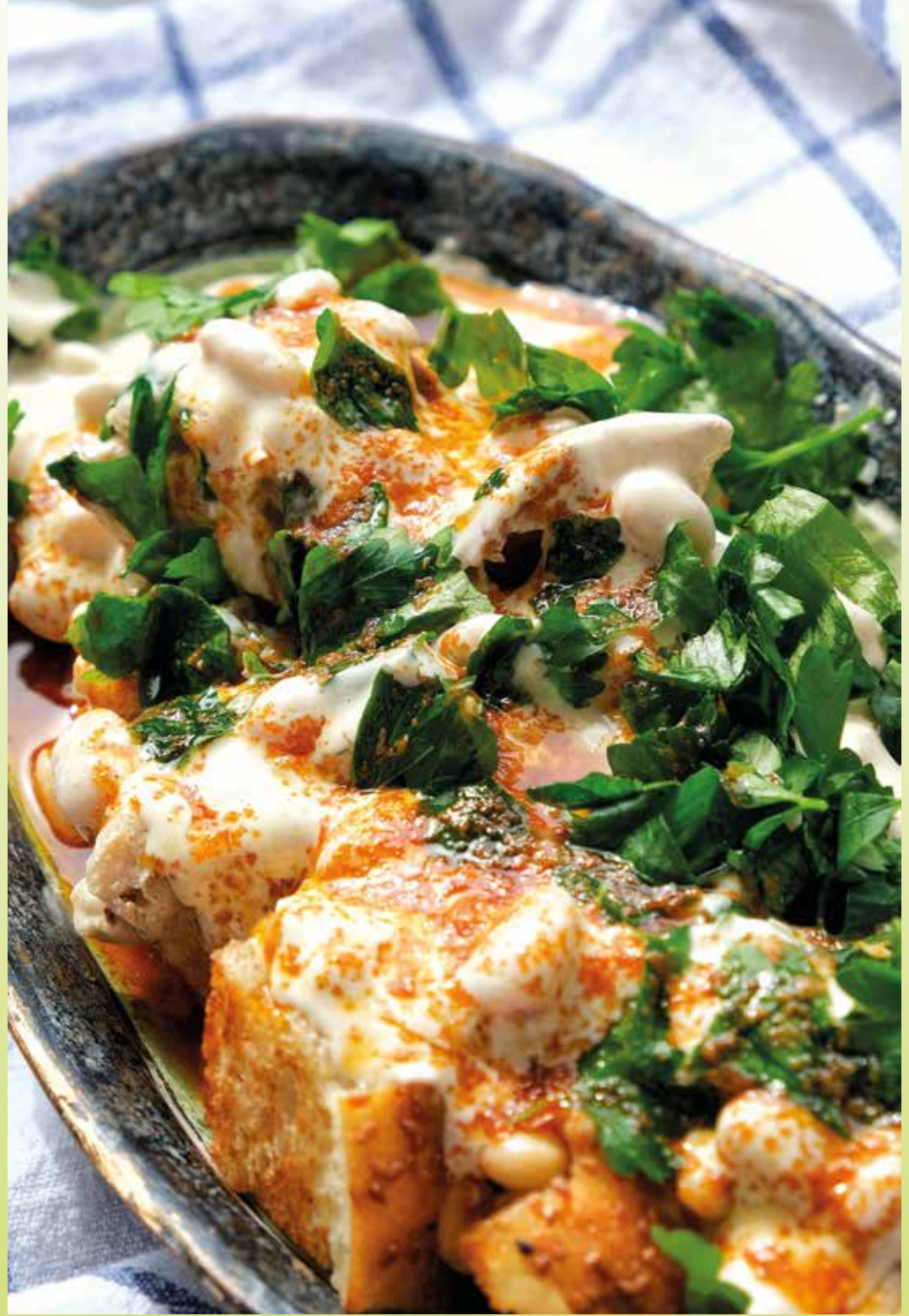
Sevgili Galyalılar ben İç mimar / Aşçı Ege Üzrek sevdiğimiz film ve dizilerdeki yemekleri evde yapabilmemiz için tariflerini araştırıp, deneyip sizlerle paylaşıyorum.

İlk tarifimiz Aile dizisinden çok iyi tanıdığımız Kıvanç Tatlıtuğ'un oynadığı Aslan karakterinin en sevdiği yemek vardabit paçası.

Adana'nın yöresel yemekleri arasında olan Vardabit Paçası hem evdeki malzemeleri değerlendirmek hem pratiklik, hem besleyicilik hem de lezzet açısından çok sevdiğim bir tarif.

Denemenizi öneririm

**3-4 KİŞİLİK**  
**HAZIRLAMA SÜRESİ: 40 DAKİKA**  
**PİŞİRME SÜRESİ: 35 DAKİKA**



## MALZEME LİSTESİ

- Tahin - 1 su bardağı
- Haşlanmış fasulye - 400 gr
- Haşlanmış fasulye suyu - ½ su bardağı
- Yoğurt - ½ su bardağı
- Sıcak su - ½ su bardağı
- Sarımsak - 3 diş
- Limon suyu - ½ adet
- Elma sirkesi - 2 yemek kaşığı
- Kimyon - 1 tatlı kaşığı
- Tuz - 1 çay kaşığı
- Karabiber - 1 tatlı kaşığı
- Pul biber - 1 tatlı kaşığı
- Maydanoz - ½ demet
- Pide ve ya ekmek - ½ pide

Teknik;

Fasulyeler 1 gece önceden suya konu ve yumuşayınca kadar haşlanır suyu atmayın daha sonra tarifte kullanacağız. Hazır haşlanmış fasulye de kullanabilirsiniz suyunu süzerek saklayın. Pidelere kabaca doğranır ve 1 yemek kaşığı tereyağında fırında yada tavada renkleri altın sarısı oluncaya kadar kızartılır. Tahin, yoğurt, fasulye suyu, limon suyu, elma sirkesi, rendelenmiş

sarımsaklar ve baharatlar kıvamı akışkan hale gelinceye kadar güzelce karıştırılır. Kıvamı tutturmak için sıcak suyu en son yavaş yavaş ekleyin. Haşlanmış fasulyeden 3-4 yemek kaşığını ekleyip hafif eze eze karıştırmaya devam edin. Son olarak fasulyelerin geri kalanını ekleyip ezmeden iyice karıştırın. Kızarmış ekmeklerin üzerine hazırladığınız karışımı dökün. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip son olarak acı yağı ekleyin. Afiyetler Galyalı !!!



D'S  
damat

[dsdamat.com](http://dsdamat.com)



Bonus'a özel peşin fiyatına 6 taksit







# HOTIÇ

SONBAHAR  
KIŞ 2024-25

