

foods

Aylık Gastronomi ve Yaşam Dergisi
Aralık 2024 – Yıl : Sayı:3

DIGITALE

Alanya'nın en renkli
festivali'nde muhteşem son

"Restart" menopoz
devrimi kampı gerçekleşti

Nefise karatay ile 'zamana hükmedin'

Gastronominin En Prestijli
Ödülleri Dağıtıldı

Yılbaşı masalları: Kutlamaların
en büyüleyici adresleri

Işıl Işıl Bir Başlangıç
İçin Öneriler

Simit:
Sokak
Lezzetinden
Çoğrafi
İsarete
Yölcülük

STAR AŞILI GECE

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



DİNÇER KARACALAR

dincerkaracalar@msn.com
@dincerkaracalar

FOODS DIGITALE'NİN SİZLERLE KUTLADIĞI İLK YENİ YILI

Foods Digitale, gastronomi dünyasından farklı mutfakların eşsiz lezzetlerini deneyimlemeye, kültürel boyutunu keşfetmeye ve mutfakla ilgili kendi gurme yolculuğunda her şeyi öğrenmeye meraklı herkes için çok keyifli bir buluşma noktası oldu.

İlk sayımızdan itibaren sizlerle birlikte heyecanlı ve maceralı bir yolculuğa atıldık. Ve dergimizi daha da geliştirmek için özveriyle çalışmaya koyulduk. Sizden aldığımız geri dönüşler bize büyük bir yol gösterici oldu. Sizlerin de katkılarıyla dergimizi daha donanımlı daha keyifli ve bilgilendirici, gastronomi dünyasında olan her şeyden haberdar olabileceğiniz bir hale getirdik. Hızla büyüyen deneyimli ekibimizle, en kaliteli ve en kapsamlı hizmeti sunabilmek için özveriyle çalışmaya devam ediyoruz.

Her ay, birbirinden farklı ve lezzetli tarifler, mutfak ipuçları ve gastronomi

dünyasından haberler hazırlıyoruz. Mutfakla ilgili güncel trendleri ve gelişmeleri daha yakından takip ederek sunmak konusunda yine sizlerin değerlendirmeleriyle doğru yolda olduğumuzu görüyoruz. Ve 2025'de de bu yolda ilerleyerek mutfak sanatlarıyla ilgili farklı bakış açılarını sunan içerikler üretmeye yine sizlerin katkılarıyla devam edeceğiz. Hedefimiz, Foods Digitale ailesi olarak, yeni yılda daha da özel işlere imza atarak sizlerin beklentilerini üst seviyede karşılayabilmektir. Yeni yılda, ufuk açıcı özgün içeriklerle sizlerle birlikte ilerleyeceğimiz keyifli bir yıl olması dileğiyle, Foods Digitale ailesi olarak sizlerin ve tüm sevdiklerinizin yeni yılını yürekten kutluyoruz.

Macera dolu ve inanılmaz keyifli bu yolculukta, 2025'de sağlıklı, mutlulukla, huzurla ve neşyle yenilen lezzet yemeklerin olduğu sofralarda buluşmak dileğiyle...

Saygılarımızla

foods DIGITALE

**İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın
Yönetmeni**
Dinçer Karacalar

İnternet Editörü
Hande Arslan Çamur

KATKIDA BULUNANLAR

Gizem Dinçbaş
Mukaddes Kaya
Özlem mekik

Aliye Gümüş
Bülent Vural
Serpil Karacalar

Neslihan Akbaydar
Özge Gürçan

Yönetim Yeri
Hamidiye mh gonca sok B :104
Kağıthane / İSTANBUL

Reklam Rezervasyon : 0535 735 07 07
www.foodsdigitale.com
@foodsdigitale

İÇİNDEKİLER



Türk Mutfağının Haritası: Afyon'un Kaymağından Rize'nin Hamsisine, Edirne'nin Ciğerine Lezzet Yolculuğu



Bu sonbahar, Türk mutfağına gönül vermiş bir şef olarak katıldığım üç önemli gastronomi festivalinde hem tanıdık lezzetlerle yeniden buluştum hem de unutulmaz deneyimler yaşadım. Her biri kendi coğrafyasının ruhunu yansıtan bu festivallerde, mutfak kültürümüzü yerel üreticiler ve gastronomi meraklılarıyla paylaşmak benim için büyük bir keyifti.

Gastro Afyon (27-29 Eylül)

Afyon'da 27 ile 29 Eylül tarihlerinde düzenlenen Gastro Afyon Festivali, ülkemizin en kıymetli lezzetlerini bir araya getiren adeta bir mutfak şöleniydi. Yakından tanıdığım Afyon'un meşhur kaymağı, sucuğu ve haşhaşıyla hazırlanan tarifler, her zamanki gibi büyüleyiciydi. Yerel tatların korunması ve yeni nesillere aktarılması gerektiğine her zaman inanıyorum. Yerel üreticilerin emeğiyle ortaya çıkan ürünleri sahnede sergilemek ve bu lezzetleri yeni tariflere dönüştürmek işimin en keyifli yanlarından biri. Festivalde yaptığım sunumda, yerel tatların korunmasının ve gelecek nesillere aktarılmasının önemini vurguladım. Türk mutfağının sürdürülebilirliği üzerine konuşurken, mutfağımızın ne denli zengin bir mirasa sahip olduğunu bir kez daha hissettim.

Gastronomi Rize

Karadeniz'in kalbi Rize'de 11 ile 13 Ekim'de gerçekleşen etkinlikte, doğanın ve emeğin harmanlandığı sofralarla buluştum. Bu defa sahnede değil, Rizeli kadınların hazırladığı yöresel lezzetlerle dolu sofralarda samimi sohbetlere katıldım. Karalahana sarması,



Özlem Mekik



@özlemmekik

hamsili pilav gibi bölgeye özgü tatlar eşliğinde, Karadeniz mutfağının köklü geleneklerini ve bu lezzetlerin taşıdığı kültürel mirası konuştuk. Rizeli kadınların emek dolu sofraları ve misafirperverliği, bölge mutfağının samimi ruhunu bir kez daha gözler önüne serdi.

Topraktan Sofraya Edirne (1-3 Kasım)

Trakya'nın bereketli topraklarında, Edirne'de 1 ile 3 Kasım'da düzenlenen Topraktan Sofraya Festivali ise benim için çok özel bir deneyimdi. Ana sponsorları Kent Boringer ve Aysan Yağlarına sonsuz teşekkürlerimi sunarken, mutfağa girmesem de festival boyunca birbirinden değerli şeflerle bir araya geldim. Onlarla Türk mutfağının farklı ve benzersiz yönleri üzerine keyifli sohbetler ettik. Edirne'nin meşhur tava ciğeri, peyniri ve diğer yerel lezzetleri, etkinlik boyunca ziyaretçilerle buluştu. Ünlü şeflerle Türk mutfağının farklı

yönlerini tartışmak ve Trakya mutfağının eşsiz tatlarını keşfetmek bu festivalin en unutulmaz yanlarından biriydi. Her bir şefin mutfağına olan tutkusu ve Türk gastronomisine katkıları bu etkinliği daha da değerli kıldı.

Her bir etkinlikte, Türk mutfağının zenginliğini ve derinliğini bir kez daha hissettim. Bu festivaller, mutfağımızın farklı yönlerini tanıtmak ve yeni nesillere aktarmak için büyük bir fırsat sundu. Afyon'dan Rize'ye, Edirne'den tüm Türkiye'ye uzanan bu lezzet yolculuğunda yanımda olan tüm şef dostlarıma teşekkür ederim: Cüneyt Asan, Hazer Amani, Bedrettin Aydoğdu, İzzettin Oral, Esra Tokelli, Emine Demirci, Yıldız Öz Samaha, Neslihan Durna, Ceyda Özdemirli ve Gonca Elif Özbekar. Bu muhteşem isimlerle birlikte olmak bu festivali benim için unutulmaz kıldı.

Türk mutfağının kalbinden sofralarımıza uzanan bu yolculuk, bizim kültürel zenginliğimizin bir yansıması. Bu deneyimlerin, bu tür etkinliklere katılmanın mutfak kültürümüzü daha geniş kitlelere tanıtmaya yolunda önemli bir adım olduğuna inanıyorum.

Diyetisyen Perspektifi: Yılbaşı Sonrası Detoks

Yılbaşı gecesi, leziz sofralar ve tatlı anılarla dolu bir kutlama... Ancak yeni yılın ilk günlerinde bedenimiz, bu eğlenceli kaçamakların ardından biraz dinlenmeye ve toparlanmaya ihtiyaç duyabilir. Aşırı şeker, yağ, tuz ve alkollü içki tüketiminin getirdiği ödem, sindirim sorunları ve enerji düşüklüğünü geride bırakmak için yeni yıla taptaze bir başlangıç yapmaya ne dersiniz?

Sağlıklı bir yılın ilk adımı, bedeninizin dengesini yeniden bulmasına destek olmak! İşte yılbaşı sonrası bedeninize hak ettiği özeni göstereceğiniz detoks tüyoları...

1. Sıvı ile Yenilenin

Detoksun temel taşı sudur. Toksinlerin atılmasını desteklemek ve vücut dengesini korumak için günlük en az kilogram başına 30-35 ml su tüketmeyi hedefleyin. Suyunuzu taze limon, nane veya salatalık ekleyerek lezzetlendirebilirsiniz.



Olçay Barış



Uzman Diyetisyen
@olcaybaris

2. Hafif ve Besleyici Öğünler Tercih Edin

Midenizi yormayan, sindirimi kolay bir beslenme düzenine geçiş yapın. Posa içeriği yüksek, düşük kalorili ama doyurucu öğünler planlayın.

Örnek bir gün:
Kahvaltı

- 1 dilim peynir
- 1 haşlanmış yumurta
- Bol taze yeşillik (maydanoz, roka, dereotu gibi...)

● 1-2 dilim salatalık
Öğle

- Bir kase unsuz sebze çorbası

Ara Öğün

- 1 bardak kefir
- 2 tam ceviz
- 1 porsiyon meyve

Akşam

- Izgara sebzeler (kabak, brokoli, havuç gibi...)

Yanında 100-150 gram ızgara et, tavuk veya balık

3. Tuz ve Şekeri Azaltın

Aşırı tuz, ödemin başlıca sebeplerinden biridir. Yemeklerinizde tuz yerine zerdeçal, kimyon, kekik gibi baharatlar kullanarak lezzetlendirmeyi deneyin. Şeker ihtiyacınızı ise taze meyvelerle karşılayarak rafine şekerden uzak durun.

4. Alkol ve Kafeini Sınırlayın

Yılbaşında biraz fazla kaçırmış

olabilirsiniz, bu nedenle bir süre alkollü içki tüketimine ara vererek karaciğerinizi dinlendirin. Kafein alımını da günde 1-2 fincan ile sınırlandırarak bedeninize iyilik yapabilirsiniz.

5. Hareketle Canlanın

Hafif tempolu yürüyüş, yoga veya dans gibi aktivitelerle kan dolaşımını artırabilir, toksinlerin vücuttan daha hızlı atılmasına yardımcı olabilirsiniz. Egzersizi bir yaşam biçimi haline getirmek, uzun vadede hem ruh hem beden sağlığınıza büyük katkı sağlar.

6. Antioksidan Gücünden Yararlanın

Antioksidan ve anti-inflamatuar etkili besinlerle vücudunuzu tazeleyin. Limon, salatalık, taze nane, zencefil, yaban mersini ve tarçın gibi malzemelerle hazırlanan detoks içecekleri harika bir destekçidir.

İşte basit bir tarif:

- 1 litre su
- 1 salatalık dilimleri
- 1 dilim limon
- 1 tutam taze nane
- 1 tatlı kaşığı yaban mersini
- 1 çubuk tarçın

Son Söz: Sağlıklı Bir Yıl Sizinle Olsun

Yılbaşı sonrası beslenme düzeni, yalnızca kısa vadeli rahatlama değil, aynı zamanda uzun vadeli sağlıklı alışkanlıklar kazandırmak için de bir fırsattır. Bireysel ihtiyaçlarınızı göz önünde bulundurmayı ve gerektiğinde bir diyetisyenden destek almayı unutmayın. Yeni yıl, sağlığınıza birlikte size mutluluk ve huzur getirsin!

Sef Rüzgar Sünbül'den... Tatlı Krizlerine Hurma Dokunuşu

Basit Malzemeler, Büyük Lezzetler!

Tatlı krizlerinizde mutfağınızda bulabileceğiniz birkaç basit malzeme ile harikalar yaratmak mümkün. Şef Rüzgar Sünbül'ün özel tarifleriyle Trabzon hurmasını keşfe çıkıyoruz. Bu enfes meyve, tatlılarınıza hem doğallık hem de zengin bir lezzet katacak. İşte Trabzon hurmasının hikâyesi ve yaratıcı tarif önerileri!

Trabzon Hurmasının Büyülü Dünyası

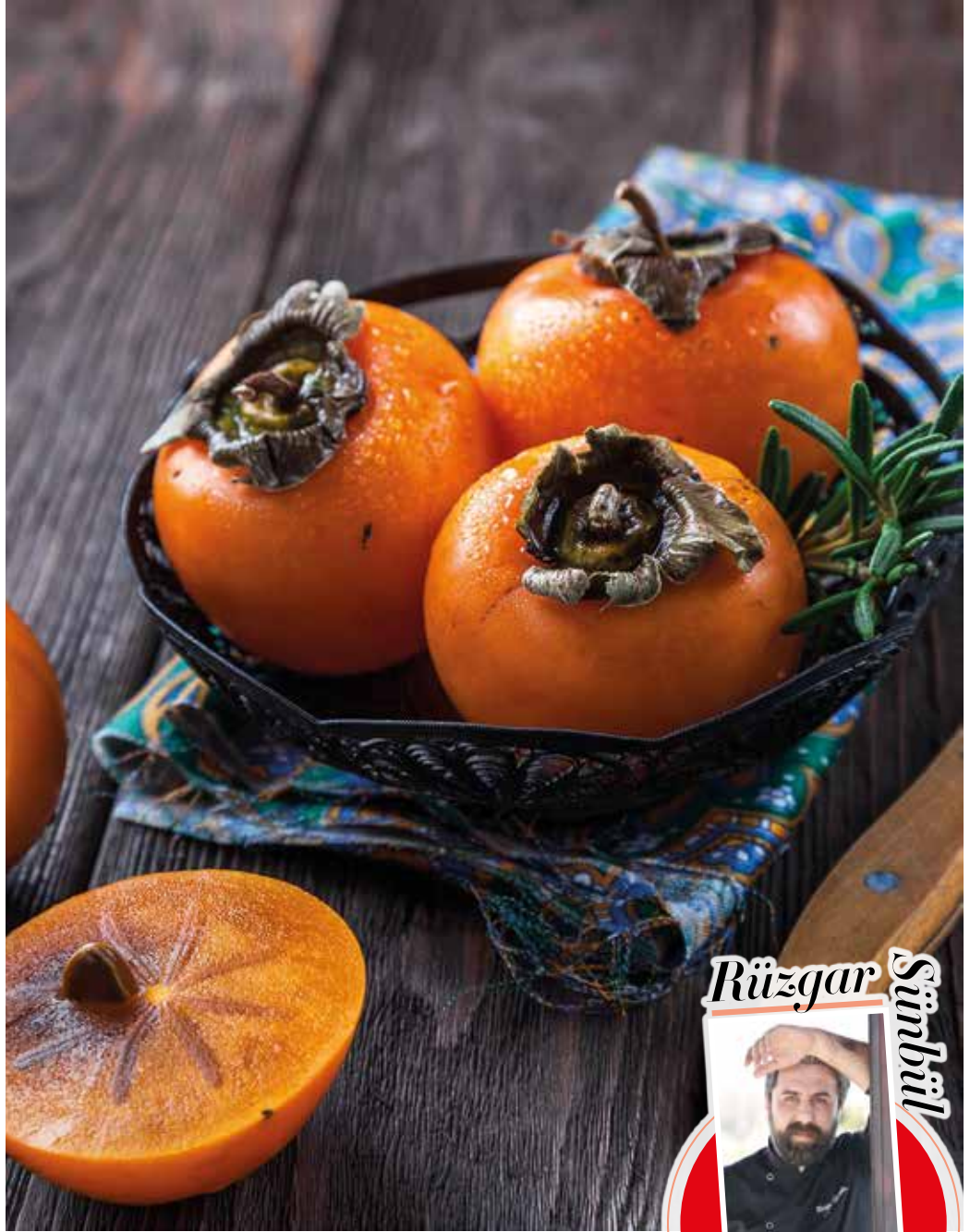
Trabzon hurması, bilimsel adıyla "Diospyros kaki", halk arasında "cennet hurması" ya da "Japon hurması" olarak da biliniyor. Türkiye'de özellikle Akdeniz, Marmara ve Karadeniz bölgelerinde yetiştirilen bu meyve, ülkemize 1930'larda ülkemize geliyor ve o zamandan bu yana sofralarımızı süslüyor.

Faydaları Saymakla Bitmez!

- ▶ Zengin Antioksidan Deposu: A, B ve C vitaminiyle potasyum, kalsiyum ve çinko açısından oldukça zengindir.
- ▶ Bağırsıklık Dostu: İçerdiği fenolik bileşikler sayesinde vücudunuzu hastalıklara karşı korur.
- ▶ Kansere Savaşır: Antioksidan özellikleriyle kansere karşı kalkan görevi görür.
- ▶ Göz Sağlığını Destekler: İçerdiği A vitaminiyle görme yetinizi güçlendirir.
- ▶ Bağırsak Sağlığı İçin İdeal: Lifli yapısıyla sindirim sisteminizi düzenler.
- ▶ Cilt Dostu: Cildinize tazelik kazandırır ve dökülmelere karşı korur.

Dikkat Edilmesi Gerekenler!

Trabzon hurması taze ya da kurutulmuş olarak tüketilebilir. Ancak aşırı tüketimden kaçınmak gerekiyor, özellikle şeker hastaları!



Trabzon Hurmasından İlham Alan Tarifler

Bu basit ama lezzetli tariflerle Trabzon hurmasını yeniden keşfedin. Şef Rüzgar Sünbül'ün önerileriyle sofralarınıza hem sağlık hem de lezzet katın. Afiyet olsun!

1. Trabzon Hurması Tatlısı

Malzemeler

- ▶ 3 adet olgun Trabzon hurması
- ▶ 1 su bardağı toz şeker
- ▶ 1 çay bardağı ceviz içi
- ▶ 1 tatlı kaşığı tarçın
- ▶ 1 paket vanilya
- ▶ 2 su bardağı su

Yapılışı

1. Hurmaların kabuklarını soyup dilimleyin.
2. Bir tencereye hurmaları yerleştirin, üzerine toz şeker, ceviz, tarçın ve suyu ekleyin.
3. Kısık ateşte hurmalar yumuşayana kadar pişirin.
4. Vanilyayı ekleyip karıştırın, tatlıyı soğutarak servis edin.

2. Trabzon Hurması Puding

Malzemeler

- ▶ 2 adet olgun Trabzon hurması
- ▶ 2 su bardağı süt
- ▶ 3 yemek kaşığı nişasta

- ▶ 1/2 su bardağı toz şeker
- ▶ 1 çay kaşığı vanilya

Yapılışı

- ▶ Hurmaları püre haline getirin.
- ▶ Süt, nişasta ve şekeri bir tencerede kısık ateşte koyulaşana kadar pişirin.
- ▶ Karışıma hurma püresi ve vanilyayı ekleyip karıştırın.
- ▶ Koyulaşan pudingi kaselere doldurun ve soğutarak servis edin.

3. Trabzon Hurması Reçeli

Malzemeler

- ▶ 5 adet olgun Trabzon

hurması

- ▶ 4 su bardağı toz şeker
- ▶ 1 limon suyu
- ▶ 2 su bardağı su
- ▶ 1 çubuk tarçın

Yapılışı

- ▶ Hurmaları soyup küp şeklinde doğrayın.
- ▶ Su ve şekeri tencerede kaynatın.
- ▶ Şeker eriyince hurmaları ve tarçın çubuğunu ekleyin, hurmalar yumuşayıp şurup koyulaşana kadar pişirin.
- ▶ Limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynatın.
- ▶ Reçeli kavanozlara doldurun soğumaya bırakın.

ESKİ ORTAKLAR AVRUPA'DA OTEL ZİNCİRİ KURACAKLAR

Ünlü iş insanı Metin Şen, geçtiğimiz hafta Amerika Birleşik Devletleri'nin New York kentinde önemli bir buluşmaya imza attı. Şen, geçtiğimiz yıl Türkiye'deki Serafina restoran zincirinin hisselerini bir yatırımcıya devretmişti. Bu devir işleminin ardından, eski ortakları olan Serafina'nın kurucuları Fabio Granato ve Vittorio Assaf ile bir süre bir araya gelmeyen Metin

Şen, bu ziyaretle birlikte gelecekteki olası projelere dair yeni sinyaller verdi.

New York'ta gerçekleşen bu buluşmada Metin Şen ve eski ortaklarının, özellikle New York ve Avrupa'da otel ve restoran yatırımları üzerinde görüşmeler yaptı. Serafina markasını dünyaya açmak isteyen ekip, bu yatırımlarla uluslararası pazarda güçlü bir yer edinmeyi hedefliyor.



Harem Chocolate Klasik Tatları Yılbaşı Özel Kutusunda



25 yıldır en kaliteli hammaddeleri, özgün tariflerle bir araya getiren Harem Chocolate'ın eşsiz tatları, kutlama döneminde uçan balonlarla süslü kırmızı kutularda yerini aldı.

İmza tatlarını yılbaşı ambalajları ile süsleyen Harem Chocolate, sevdiğiniz ya da kendiniz için seçebileceğiniz özel hediye alternatifleri sunmaktadır. Paylaşımılık çikolata çeşitlerinin yer aldığı kutular kalabalık gruplar için mükemmel bir

hediyeye seçeneği olurken; roş, trüf ve farklı lezzetlerin bir araya geldiği kutular, daha özel ve bireysel hediyeye tercihleri için ideal. Her damak zevkine hitap eden, özenle hazırlanan çikolatalar, Harem Chocolate'ın yılbaşı koleksiyonunda her yaşta çikolata severin bayılacağı eşsiz bir hediye olarak hazır. Harem Chocolate mağazalarında sizi ve sevdiğiniz bekleyen bu lezzetleri keşfedin ve yeni yılı tatlı bir dokunuşla karşılayın!



Gastronometro, İtalya'nın Köklü Tariflerine Ev Sahipliği Yaptı

Bu yıl "Akdeniz Diyeti ve Köklere Dönüş: Sağlık ve Gelenek" temasıyla İtalya Başkonsolosluğu tarafından düzenlenen İtalyan Mutfağı Haftası kapsamında, 19 Kasım'da Metro Türkiye bünyesinde yer alan Türkiye'nin ilk gastronomi keşif platformu Gastronometro'da özel bir akşam yemeği düzenlendi. İstanbul'un en yeni

İtalyan restoranı Monteverdi'nin Şefi Nicole Scandella tarafından yerel tatların sürdürülebilirliği odağında hazırlanan özel menü ile İtalya'nın köklü tarifleri davetlilere sunuldu. İtalyan Mutfağı Haftası kapsamında Gastronometro'da üçüncü kez gerçekleştirilen bu özel akşam yemeğinden bir gün önce ise 90 genç

şef adayı ile bir demo etkinliği düzenlendi. Gastronomi eğitimi alan lise ve üniversite öğrencilerine yönelik düzenlenen etkinlikte Şef Nicole Scandella, yemek daveti için hazırladığı tariflerden ikisini demo olarak hazırladı ve İtalyan mutfağının ipuçları hakkında bilgiler verdi.



Doğanay Şalgam Yanına Yakışan Lezzetleri Tanıttı

Tüm Türkiye'ye şalgamı tanıtmayı başaran Doğanay Şalgam, şimdi de tüm sofralarda her yemeğin yanında şalgamla yer almak için harekete geçti. Başlattığı yenilik hareketiyle önce şişe ve logosunda değişikliğe giden Doğanay Şalgam, ardından bugünlerde dillerden düşmeyen "Yakışır Doğanay Şalgam!" söylemiyle yeni reklam filmini yayınladı. Bu lezzet her yemeğin yanına "Yakışır" dedirtmeyi amaçlayan Doğanay Şalgam, bunun en güzel örneklerini sergilemek için Feriye'de ağırladığı konuklarına özel bir gastronomi deneyimi yaşattı. Doğanay İçecek Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Gözde Balkan'ın ev sahipliğinde gerçekleşen davette Executive Chef Birkan Erköylü'nün hazırladığı "Şalgamın yanına yakışan lezzetler" menüsünde etsiz çiğ köfte, kağıtta levrek, simit, mini hamburger, taco, risotto gibi farklı tatlar davetlilerden tam not aldı. Yeme – İçme Uzmanı Oğul Türkkan'ın katkısıyla hazırlanan şalgam içerikli kokteyller de davetlilerin büyük beğenisini kazandı.





Şef Mehmet Yalçinkaya: "Yemek Milliyetçiliği Zorunluluktur"

Milas'ın coğrafi işaretli ürünlerine dikkat çekmek amacıyla düzenlenen 10. Milas Zeytin Hasat Şenliği, 10. Milas Zeytin Hasat Şenliği, 16-17 Kasım tarihleri arasında Milas Atapark'ta gerçekleşti. 16 Kasım Cumartesi günü başladı. Şef Hazer Amani ve Şef Mehmet Yalçinkaya'nın söyleşileriyle renklenen etkinlikte; şef Hazer Amani, Milas zeytinyağının adeta bir Hollywood yıldızı olduğunu vurgularken, şef Mehmet Yalçinkaya ise yemek milliyetçisi olmanın zorunlu olduğunu ve Batılılaşmanın

etkisinden çıkılması gerektiğini söyledi. Bilgilendirici ve keyifli etkinliklerin ardından şenliğin ilk günü, Enbe Orkestrası konseri ile ikinci günü ise ünlü müzisyen Emre Fel muhteşem performansı ile coşkulu bir kapanışa sahne oldu

2 gün boyunca bilgilendirici ve eğlenceli programıyla yoğun ilgi gören şenliğin ilk gününde; Şef Hazer Amani, Doğa Çitçi ve Maria Ekmekçioğlu'nun katıldığı söyleşide, Milas

coğrafi işaretli ürünlerinin tanıtımı ve yerel kalkınmadaki önemi konuşuldu. Şef Mehmet Yalçinkaya'nın söyleşisinde ise Memecik zeytininin bölge ve Avrupa'daki önemi ele alındı. Şenliğin ilk günü Türk müziğinin unutulmaz eserlerinden dünya klasiklerine uzanan geniş bir repertuar sunan ENBE Orkestrası, izleyicilere unutulmaz anlar yaşattı. İkinci günü ise ünlü müzisyen Emre Fel sahne alarak muhteşem performansı ile coşkulu bir kapanışa sahne oldu.



The Marmara Group İmzalı M Chocolate ile Şık ve Lezzetli Yeni Yıl Hediyeleri

35 yıllık deneyimi ve ustaca hazırlanmış tarifleri ile çikolata dünyasında benzersiz bir yere sahip olan M Chocolate, yılbaşı sepetlerinde sunduğu birbirinden lezzetli çikolatalarıyla yeni yılın coşkusunu tatlı bir keyfe dönüştü-

rüyor. The Marmara Group'un 35 yılı aşkın deneyimi ile üretilen M Chocolate, el yapımı artisan çikolataları ve zengin seçenekleriyle çikolata severlere benzersiz bir deneyim sunuyor. Her biri özenle seçilmiş malzemelerle üretilen ve

el işçiliği ile hazırlanan çikolatalar, yılbaşına özel olarak hazırlanan 'M Chocolate Yılbaşı Sepetleri'nde sevdiğinizle paylaşabileceğiniz, şıklığı ve lezzeti bir araya getiren yeni yıl hediye seçeneği olarak öne çıkıyor.

Canlılar pastırma dragos şubesini açtı

Canlılar Pastırma, İstanbul Anadolu Yakası'nda Dragos şubesini açarak Kastamonu'nun yöresel lezzetleri bir araya getirdi. Canlılar Pastırma'nın sahibi Gökhan Karaosmanoğlu, Kastamonu pastırmasını ve yöresel lezzetlerini tanıtmak amacıyla açılan yeni şubenin önemine vurgu yaparak, "Kastamonu'yu küçük bir dükkâna sığdırmaya çalıştık" dedi.

"Kastamonu Pastırmasını Daha Fazla Kişiye Ulaştırmak İçin Çabalıyoruz"

Gökhan Karaosmanoğlu, Kastamonu pastırmasının yanı sıra yöresel ürünleri daha geniş bir yelpazede sunmayı hedeflediklerini belirtti. Karaosmanoğlu, "Aile olarak dört nesildir pastırmacılık yapıyoruz. Kastamonu'da İstanbul yolu üzerinde dinlenme tesisimiz ve fabrika satış mağazamız da var. Dragos şubesiyle Kastamonu'nun lezzetlerini daha fazla kişiye ulaştırmayı amaçladık" şeklinde konuştu.

"Kastamonu'nun Tüm Lezzetlerini Tek Çatı Altında Topladık"



Karaosmanoğlu, ürünlerinin tamamen katkısız ve doğal olduğunu vurguladı: "Pastırmalarımız ve sucuklarımız tamamen doğal kurutma yöntemiyle hazırlanıyor, hiçbir ısıtma işlemi görmüyor ve katkı maddesi içermiyor. 100 yıl önceki geleneksel yöntemlerle, bakır ölçeklerle hazırlanıyor." Dragos şubede sucuk, pastırma, kavurma ve çemenin yanı sıra Kastamonu'nun meşhur çekme helvası, Tosya pirinci, İhsangazi siyez bulguru, üryani eriği, el



yapımı sirke, reçel ve bal çeşitleri gibi birçok yerel üründe bulunuyor.

Karaosmanoğlu, "Kastamonu'da aklı gelebilecek her şeyi burada buluşturduk," diyerek yerel ürünleri tanıtmaya devam edeceklerini ifade etti.

Mayaana'dan atalık tohumlarla ekşi mayalı ekmek

Geleneksel ekmek yapımının modern temsilcisi Mayaana, atalık tohumları kullanarak ürettiği ekşi mayalı ekmekleriyle damaklara nostaljik bir yolculuk sunuyor. Kökleri Anadolu topraklarına dayanan atalık buğday tohumları, Mayaana'nın titizlikle yürüttüğü mayalama süreciyle buluşarak eşsiz bir lezzete dönüşüyor.

Mayaana, bu doğal ve katkısız ekmekleri üretirken, Anadolu'nun kadim tarım mirasını yaşatma misyonunu benimsiyor. Firmanın ekmeklerinde kullanılan atalık tohumlar, genetik olarak hiç bozulmamış ve endüstriyel tarımın olumsuz etkilerinden korunmuş tohumlardan elde ediliyor. Bu özel tohumlar, geleneksel ekşi maya tekniğiyle harmanlanarak, her bir dilimde doğallığın tadını hissettiriyor. Sağlık açısından

faydalı probiyotik özellikler barındıran ekşi maya, bağırsıklık sistemini destekleyen, sindirim kolay ve besin değeri yüksek ekmeklere dönüşüyor. Mayaana'nın bu doğallık odaklı yaklaşımı, sağlıklı ve lezzetli ekmek arayışında olanların tercihi oluyor.

Sağlıklı Yaşamın Anahtarı Mayaana Ekmeklerinde!

Atalık tohumlarla hazırlanan Mayaana ekmekleri, günümüzün yapay katkı maddeleri ve koruyucularla dolu gıda dünyasına sağlıklı bir alternatif sunuyor. Geleneksel yöntemlerle üretilen ekmekler, eski toprakların izlerini taşıyarak sofralarınıza ulaşıyor. Mayaana, her lokmada sağlığı ve doğallığı sunarken, Anadolu'nun köklü ekmek kültürünü de yaşatmaya devam ediyor.





YENİLİK
HYUNDAI IONIQ 9



Tasarım ve teknolojinin harika uyumu

Güney Koreli otomotiv üreticisi Hyundai, son teknoloji tasarım ve yenilikçi elektrikli araç teknolojisini bir araya getiren, geniş iç mekana sahip, üç sıralı ve tamamen elektrikli SUV modeli olan IONIQ 9'u tanıttı. Universal Island 2.0 kokpitliyle etkileyici bir mekana sahip olan otomobil, yüksek kapasiteli piliyle 620 km'lik sürüş menzili vadediyor.

Hyundai Motor Company, son teknoloji tasarım ve yenilikçi elektrikli araç teknolojisini bir araya getiren, geniş iç mekana sahip, üç sıralı ve tamamen elektrikli SUV modeli olan IONIQ 9'u tanıttı. Dünya lansmanı Amerika, Los Angeles'teki ikonik Goldstein House'da gerçekleştirilirken aracın tasarım özellikleri de mekanın orta yüzyıl modern mimarisine önemli bir gönderme yapıyor.

2030 yılına kadar 23 adet yeni EV modelini tanıtmayı planlayan Hyundai, IONIQ modelleriyle tüm dikkatleri üzerine çeken aynı zamanda EV dünyasında liderliği de hedefliyor. Sırasıyla 2022 ve 2023'te Dünya Yılın Otomobili Ödülleri'nde (WCOTY) üç kez birincilik kazanan Hyundai, IONIQ 5 ve IONIQ 6'nın ardından şimdi de IONIQ 9 ile bu başarıyı sürdür-

mek istiyor.

"Aerosthetic" tasarım, şık ve sofistike bir görüntü sunuyor

IONIQ 9'un şık 'Aerosthetic' adı verilen tasarım dili, oldukça şık bir dış görünüm sunuyor. Hyundai'nin aerodinamik inovasyonu ile hazırlanan gövde, son derece sofistike ve fütüristik bir stil olarak harmanlanıyor. IONIQ 9'un ön tasarımı, LED ışık ünitelerine ve alt ön panele entegre edilmiş parametrik pikseller içeriyor ve bu da otomobile benzersiz bir görüntü katıyor.

IONIQ 9'un silüeti, akıcı bir aerodinamik profil ve dijital yan aynalarla donatıldığında sadece 0,259 Cd'lik düşük bir sürtünme katsayısı yaratıyor. Pürüzsüz ve kavisli bir tavan çizgisiyle devam ettirilen tasarımda enerji kullanım verimliliği, gövdenin altındaki hava akışının yumuşatılması ve dengelenmesiyle elde ediliyor. Tekerlek ve lastik direncinin azaltılmasıyla da artırılan verimlilik için ilk kez yeni bir çift hareketli aktif hava kapağı (AAF) sistemi uygulanmış. Aero-optimizasyon çözümleri arasında 3D şekilli gövde altı örtüsü, aerodinamik tekerlekler ve gizli antenler yer alıyor.

Bayram
Bayramçavuş

bayramca@mynet.com
2bayram1cavuş



LANSMAN
ALFA ROMEO JUNIOR

Alfa romeo'ya gençlik aşısı

İtalyan premium otomobil üreticisi Alfa Romeo'nun tüm dünyada büyük beğeni toplayan en genç üyesi "Junior", tamamen elektrikli ve hibrit motor seçenekleri ile Türkiye'de satışa sunuldu. İstanbul'da düzenlenen lansman ve ilk sürüş etkinliği ile tanışma fırsatı bulduğumuz "Junior" markaya özgü tasarım anlayışı ve kompakt boyutlarıyla Alfa Romeo'yu daha fazla otomobil severle buluşturacak.

Eylül ayında online olarak ön satışına başlanan Alfa Romeo'nun yeni sportif SUV'u Junior, İstanbul'da düzenlenen ilk sürüş etkinliği ile Türkiye pazarına giriş yaptı. Kompakt sınıfta iddialı boyutları ve Alfa Romeo'ya özgü benzersiz tasarım anlayışını yansıtan Junior, pazarda elektrikli motor seçeneğinde Elettrica ve Elettrica Speciale, hibrit motor seçeneğinde ise Ibrida ve Ibrida Speciale donanım seviyeleri ile müşterileriyle buluşuyor.

Junior Elettrica, yüksek enerji yoğunluğuna sahip 54 kW's batarya ile 156 beygir güç üreterek WLTP ölçümlerine göre birleşik 410 kilometre ve şehir içerisinde ise 590 kilometre menzil sunuyor. 100 kW DC hızlı şarj istasyonlarında batarya yüzde 20'den yüzde 80 kapasiteye 30 dakikadan daha kısa sürede şarj edilebiliyor. Junior'un hibrit motor seçeneği Ibrida ise 136 beygirlik içten yanmalı motoru 21kW'lık elektrikli motor ile birleştiren Hibrit sistemi sayesinde performanstan ödün vermeden düşük yakıt tüketimi sağlıyor.

Kompakt sınıf için iddialı boyutlara sahip olan Junior, ilk bakışta göze çarpan hatları, 4,17 metre uzunluk, 1,78 metre genişlik ile Alfa Romeo'ya özgü benzersiz tasarım anlayışını yansıtıyor. Junior'un arka bölümü "coda tronca" (kesik kuyruk) tasarım detayıyla efsanevi Giulia TZ'ye gönderme yapıyor. Otomobil cesur görü-

nümünü, «3+3» ve Full LED farlarla tamamlıyor. Elektrikli ve kolaylıkla erişilebilen bagaj kapasitesiyle, 415 litreye varan geniş hacim sunuyor. Alfa Romeo Junior; tüm bu özelliklerinin yanı sıra 180 derece geri görüş kamerasıyla da sürücünün park manevralarını kolaylaştırıyor.



Elmas Cakkar



@elmascakkar_



Dubai Çikolatası: Gelenekten Lükse Bir Lezzet Yolculuğu

Dubai çikolatası, Orta Doğu'nun zengin tatlarını lüks çikolata kültürüyle buluşturarak kendine özgü bir yer edinmiş. Özellikle gurme tatların ön planda olduğu Dubai'de, geleneksel lezzetlerin modern dokunuşlarla harmanlanması, bu çikolatayı bence gerçekten benzersiz kılıyor.

Tabii, bu çikolata çılgınlığı kadar eleştireni de bol. Ama ben tadına baktığımda yalnızca tek bir şey düşündüm: "Off, niye bu bizim aklımıza gelmemiş?" Sonuçta Antep ve Urfa fıstığı gibi hazine bizde! Çikolata trendi yalnızca Türkiye'yi değil, dünyanın birçok ülkesini etkisi altına almış durumda. Ancak Dubai'ye gittiğimde orijinalini bulmak düşündüğümde daha zor oldu. Çoğu markette taklit ürünler vardı. İlginç bir şekilde, internet üzerinden sipariş yalnızca 14:00-17:00 arasında yapılabiliyormuş ve bu

seçenekler daha uygun fiyatlıydı. Sonunda hem orijinalini hem de taklidini deneme şansını buldum.

Orijinal Dubai çikolatası, daha ilk ısıyıkta çıtır çıtır bir tat bırakıyor. Fıstık ve kadayıf aromalarının damağınızda yarattığı o kalıcı lezzet, gerçekten unutulmaz. Türkiye'ye döndüğümde, orijinaline en yakın tadı bulmak için birkaç farklı marka dedim ve en iyi sonucu Palude Pastanesi'nde, Elif Karayel şefin hazırladığı çikolatalarda buldum. Lotuslu ve Antep fıstıklı çeşitleri, orijinaldeki hafif ama zengin tat dengesini başarıyla yansıtıyor.

Normalde tatlıya çok düşkün biri değilim. Ama Dubai'deki orijinal çikolatanın yarısını tek başıma bitirdiğimi fark ettiğimde, bunun ne kadar hafif ve lezzetli olduğunu anladım. Abartıldığı kadar varmış ve bu trend kesinlikle hak ettiği ilgiyi görüyor!



ALANYA'NIN EN RENKLİ FESTİVALİ'NDE MUHTEŞEM SON



Alanya Belediyesi'nin bu yıl 3. kez düzenlediği Tropikal Meyve Festivali, üç gün boyunca birbirinden renkli etkinlikler, stantlar, atölyeler, yarışmalar ve konserler eşliğinde gerçekleştirildi. Festivalin son gününde Belediye Başkanı Osman Tarık Özçelik, emeği geçen herkese teşekkür etti.

Alanya Belediye Binası arkasında kurulan alanda gerçekleştirilen 3. Alanya Tropikal Meyve Festivali tamamlandı. Festivalin son günü yine renkli görüntülere sahne oldu.

US VE KORKMAZEL HEM EĞLENDİRDİ HEM ÖĞRETTİ

Vatandaşlar eğlence dolu bir Pazar günü geçirebilmek için festivalin üçüncü gününe de yoğun ilgi gösterdiler. Sabah saatlerinde stantların açılmasıyla başlayan son günün ilk konuğu Şef Nevin Us oldu. Şef Nevin Us 'Tropikal Meyveli Ekmekler' atölyesini gerçekleştirdi ve katılımcılara birbirinden lezzetli tarifler verdi. Belediye Başkan Yardımcısı Hasan Servet Ünlü, Us'a, hediye takdim etti. Ardından festivalin sunuculuk görevini üstlenen ünlü televizyoncu Elif Korkmazel, 'Sıfır Atık Mutfaklar ve Öneriler' adlı atölyesinde vatandaşlarla buluştu. Evlerde çöpe atılan pek çok ürünle neler yapılabileceğini anlatan Korkmazel'e, Belediye Başkan Danışmanı Nazmi Zavlak, hediyesini takdim etti.

FESTİVAL MUTFAĞINDA SEVINÇ VE AKKOYUN VARDI

Tüm Türkiye'de tanınan ve sevilen şeflerden olan Eyüp Kemal Sevinç, son gün sahneye çıkan isimlerden oldu. Şef Sevinç, tropikal meyvelerin Türk Mutfağı'ndaki yeri ile ilgili lezzet dolu bir atölye gerçekleştirdi. Belediye Başkanı Osman Tarık Özçelik vatandaşlarla birlikte programı takip etti. Festivale yoğun ilgi gösteren halka teşekkür eden Başkan Özçelik, Şef Sevinç'e, sanatçı Merve Karlı'nın portakal temalı Alanya tablosunu hediye etti. Festivalin son konuğu ise oyuncu yazar ve televizyon yıldızı Açelya Akkoyun oldu. Alanya'nın Tropikal Mutfağı atölyesi ile lezzetli tarifler veren Akkoyun, izleyicilerin sorularını da yanıtladığı bir söyleşi yaptı. Alanya Belediye Başkanı Osman Tarık Özçelik, Açelya Akkoyun'un yemeklerini tattı ve sanatçı Merve Karlı imzalı bir tablo hediye etti. Başkan Özçelik ve Açelya Akkoyun, festival mutfağında görev alan Alanya Üniversitesi Gastronomi Bölümü öğrencilerine sertifikalarını verdi.

EN AĞIR AVOKADO 760 GRAM

Festivalin son gününde En Ağır Avokado Yarışması da gerçekleştirildi. 760 gramlık avokadosuyla Ali Hüddoğlu birinci, 605 gramla Sabri Türkyılmaz ikinci ve 551 gramla üçüncü olan Recep Karaçomak üçüncü olarak yarışmayı tamamladı. Kazanan isimlerin ödülleri Başkan Özçelik takdim etti. Başkan Özçelik festivalde emeği geçen herkese ve katılım gösteren tüm vatandaşlara teşekkür etti.



DEĞİŞİMİN KENDİSİ OL!

Yeni bir yıla girerken, sofralarımızda sadece lezzet değil, gezegenimizin geleceğine dair bir farkındalık da olsun! Gastronominin değişen dünyasında sürdürülebilirlik artık bir trend değil, bir yaşam biçimi haline geldi. 2025'te bitkisel gıdalar, hem mutfaklarımızda hem de menülerde yıldız gibi parlayacak. Yulaf bazlı krema ile yapılan hafif tatlılar, yerel üreticilerden gelen taze sebzelerle hazırlanan yaratıcı tabaklar, hatta mercimek ve bezelyeden elde edilen proteinlerle süslenmiş enfes yemekler...

Gastronomi dünyası artık sadece lezzeti değil, aynı zamanda etik değerleri ve çevre bilincini de kucaklıyor. Özellikle bitki bazlı menüler, restoranların ve mekanların yenilikçi yüzü oldu. Şehirdeki en havalı mekanlarda, fermente sebze garnitürlerinden egzotik bitkisel süt bazlı içeceklerle kadar birçok yaratıcı seçenek görüyoruz.

Yeni yıl sadece yeni umutlar değil, aynı zamanda yeni gastronomik keşifler de getiriyor. İster evde olun, ister şehrin en gözde mekanında, bu yılbaşı sofranızda sürdürülebilir bir dokunuş mutlaka yer alsın. Mahatma Gandhi, "Dünyada Görmek İstediyim Değişimin Kendisi Ol!" demiş. Siz de sürdürülebilir bir gelecek için değişime sofralarınızdan başlamaya ne dersiniz?

Ebru Akdağ



@ebruakdag





CarrefourSA Bayilik Buluşmaları Antalya ile Devam Ediyor

Sabancı Holding ve Carrefour Grup iştiraki CarrefourSA, bayilik sistemiyle büyümeye devam ediyor. Küçük esnaf ve girişimcilerle buluşmak amacıyla başlattığı Bayilik Buluşmaları'nın bir sonraki durağı Antalya oldu. 65 ilde 520 esnaf ve girişimciye ulaştıklarını söyleyen CarrefourSA İcra Kurulu Üyesi Bulut Batum, "Antalya başta olmak üzere çevre illerde yatırımlarımıza devam ederek bayi ağımızı büyütürken, yerel ekonomi ve istihdama katkı sunarak büyüyeceğiz" dedi.

Sabancı Holding ve Carrefour Grup iştiraki, Türkiye perakende sektörünün öncü markası CarrefourSA 70 ilde 1200 mağazası ve bayileri dahil olmak üzere 15.000 kişiye ulaşan kadrosu ile müşterilerine doğru ürün, doğru üreticiden doğru fiyata ulaştırırken; küçük esnaf ve girişimciyi desteklediği bayilik sistemiyle de büyümeye devam ediyor.

Küçük ve orta ölçekli esnafla girişimcilere,

CarrefourSA güvencesiyle ticaret yapma imkânı sunduğu bayilik sisteminde 520 bayiiye ulaşan CarrefourSA, esnaf ve girişimcilerle büyümek için başlattığı Bayilik Buluşmaları'nın üçüncüsüne Antalya'da devam etti. Antalya Lara Gurme CarrefourSA'da gerçekleşen buluşmada CarrefourSA İcra Kurulu Üyesi Bulut Batum, potansiyel bayi ve girişimcilerle bir araya gelerek CarrefourSA'nın bayilik sisteminden ve yatırımlarından bahsetti.

Meze bizden muhabbeti sizden

Najda Erbaş İstanbul'un Üsküdar İlçesinin Bağlarbaşı semtinde doğup büyümüş, eğitimi İstanbul'da tamamladıktan sonra uzun yıllar bankacılık sektöründe çalışan bir anne olarak kurumsal hayatın stresini hep mutfakta atmış. Doğup büyüdüğü evin Ermeni mutfak kültürünün izlerini taşıyan muhabbet dolu sofralarını, tadıyla kokusuyla belleğinde yaşatmasına aracılık eden yemeklerin tariflerini bu ay piyasaya çıkan ilk kitabında bir araya getirmiş.

Kitapta yer alan yemek tarifleri Najda Erbaş'ın annesinin ve yayasının (anneannesinin) mutfaklarından günümüze taşınan reçetelerden oluşuyor. Erbaş bu reçetelerin bazılarını olduğu gibi kitabına aktarırken, bir kısmını da günümüze uyarlayarak paylaşmış. Bunu da okuyucunun doğup büyüdüğü evin mutfağından kendi mutfağına taşınan özellikle bayram ve kutlama yemeklerine ait tariflere sofrasında yer açarak, günümüzde bu kültürü yaşatıp geleceğe taşıyabilmesi için yapmış.

Najda Erbaş'ın kitabı kendisinin ve ailesinin hikâyesiyle başlıyor. Büyüdüğü evin mutfağına pişen klasik lezzetlerle devam



Mutfağı hep çok sevdim. Uzun yıllar bankacılık sektöründe çalışan bir anne olarak kurumsal hayatın stresini hep mutfakta yendim.

Kıymetli bir armağan olacağını düşünerek çocuklarıma birer tarif defteri hazırlamayı planlarken, ailemin sofralarında tadıp sevdiğim, kendi evimde de sıkça hazırladığım, bazılan unutulmaya yüz tutan lezzetlerin tariflerini sizlerle paylaşmaya karar verdim.

Bizlerin muhabbet dolu sofralarında her zaman yeri olan tarifleri, umarım sizler de aynı muhabbetle sofralarınıza taşır, benim de sık sık kulaklarımı çinlatırsınız.



Meze Bizden Muhabbeti Sizden NAJDA ERBAŞ

Meze Bizden
Muhabbeti Sizden
NAJDA ERBAŞ



ediyor. Takip eden bölümlerde okuyucuyu günümüz lezzetlerinden unutulmuş lezzetlere, sıcaklardan bayram klasiklerine, pilakilerden dolmalara, biberli mezelerden enginarlı mezelere, yoğurtlu ve peynirli mezelerden deniz mahsullü mezelere uzanan bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor. Bu ay raflardaki yerini

alan kitabın sadece gastronomi ve mutfak kültürüne ilgi duyan okurların değil, yemek yapmayı seven, mutfak kültürüne ve tarihine ilgi duyan herkesin hem kütüphanesinde hem de mutfağında bulunması gerektiğine inanıyorum.



Titanic mardan palace'ın etkileyici atmosferinde gastronomi rüzgarı esti

Titanic Mardan Palace, bu kez farklı bir etkinlikte misafirlerini ağırladı. Ulu Önderimiz Atatürk, aramızdan ayrılışının 86. yılına ithafen hazırlanan etkinlikte sevgi ve özlemlerle anılırken, onun meşhur yemek sofralarına kısa bir yolculuk yapıldı. "Atamızın Sofrasında..." etkinliğinde, Şef Elif Edes tarafından hazırlanan Atatürk'ün damak tadına uygun, geleneksel lezzetlerden oluşturulan özel menü misafirlere sunulurken, bu yemeklerin tarihçesi ve Atatürk'ün sofradaki alışkanlıkları hakkında da bilgiler verildi.

Dünyanın en etkileyici şehirlerinden İstanbul'u dört farklı mimari ile anlatan, Türk ve Avrupa kültüründen ışıltılı bir koleksiyona sahip müzeyi andıran Titanic Mardan Palace'ın etkileyici

atmosferinde gerçekleşen etkinliğe Elif Edes'in yanı sıra Ayşe Tolga, Tolga Balta, Ayşe Kucuroğlu, Sinem Ertem, Sedef Çalarken, Ayfer Yavi ve Çağrı Bozkurt gibi isimler katıldı.

Gastronomide Liderlik

Misafirlerine her zaman keyifli bir yeme-içme deneyimi yaşatan Titanic Mardan Palace, zengin Türk mutfağını uluslararası tatlarla harmanlayarak gastronomi dünyasındaki öncülüğünü perçinliyor. Etkinlik süresince misafirler, Antalya'nın zengin yöresel mutfak kültürünü de keşfetme imkânı buldular. Titanic Mardan Palace'ın usta şefi Seyit Tezgel, Antalya'nın yerel lezzetlerini modern dokunuşlarla bir araya getirerek özel sunumlar

hazırladı. Misafirler, bu sunumlar eşliğinde bölgenin geleneksel tatlarını deneyimleyerek benzersiz bir lezzet yolculuğuna çıktılar. Titanic Mardan Palace, Antalya mutfağının en seçkin örneklerini şık bir ortamda sunarak misafirlerine unutulmaz bir gastronomi deneyimi yaşattı. Etkinlik boyunca konuklar, Atatürk'ün sevdiği lezzetler eşliğinde Türk mutfağının köklü mirasına doğru bir yolculuk yaptılar. Şef, misafirlerine özel olarak yaptığı Anyalya turuncundan ev yapımı reçeller ayrıca beğeni topladı. Titanic Mardan Palace, her zamanki gibi uluslararası gastronomi dünyasında öne çıkan ve Türk mutfağını en üst düzeyde temsil eden anlayışıyla hem geleneksel hem de modern tatları bir araya getirdi.

İstanbul turizm fuarı, büyüyen talep ile 2025'te 3. kez yeniden zirvede



"Network ve iş bağlantıları yapmaya hazır mısınız?" mottosuyla yola çıkan İstanbul Turizm Fuarı, 25-26 Eylül 2025 tarihlerinde Yenikapı - Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezi'nde 3. kez kapılarını açıyor. Türkiye ve dünyadaki turizm profesyonellerini bir araya getirerek yeni iş birliklerinin oluşmasına olanak sağlayan fuar, aynı zamanda yeni ürün ve hizmetlerin tanıtımının yapılacağı geniş bir platform yaratmaya devam ediyor. B2B odaklı ve sadece profesyonellere açık olan fuar, otel-agenta kontratları için tam anlamıyla bir buluşma noktası olacak. Fuar kapsamında gerçekleştirilecek Turizm Zirvesi, Travel Tech ve Gastro Zirvesi, sektöre yeni trendler ve vizyonlar kazandırarak profesyonellere ilham verecek. Fuarın ilk günü akşamı düzenlenecek olan ITF Gala Party ise eğlencenin zirveye taşındığı unutulmaz bir deneyim sunacak.



“Restart” menopoz devrimi kampı gerçekleşti

Menopoz sürecine bambaşka bir pencereden bakmak isteyen kadınlar için adeta bir devrim...

Pozitif yaş alma lideri ve Restart kurucusu Pinar Özdemir Hotiçin'ın özenle tasarlayıp organize ettiği wellbeing kampı serisi bu kez farklı bir konu ile gerçekleşti. “Menopoz Devrimi” isimli bu özel buluşmada, sağlıklı yaş almanın en önemli aşamalarından biri olan menopoz konusu, bilimsel bir bakış açısıyla ele alındı. Uzman konuşmacılar ve özel deneyimlerle zenginleştirilen üç günlük kamp, doğanın tüm renklerini, orman havasını ve kuş seslerini hissedebileceğiniz Sapanca'da, NG Enjoy'da gerçekleşti.

Menopoz yolculuğunun yeniden tanımlandığı bu kampta, kadının döngüleri, menopoz efsaneleri, menopozun evreleri ve bu süreçte yaşanan fiziksel, zihinsel ve ruhsal dönüşümler kapsamlı bir şekilde ele alındı. Kamp boyunca katılımcılar;



hormon dengesi, tedavi yöntemleri, beslenme ve takviyeler üzerine bilgilendirilirken, öz şefkatlerini güçlendirecek ve menopoz sürecini şifalandıracak özel deneyimlerle bu dönemi daha sağlıklı ve güçlü bir şekilde nasıl karşılayabileceklerini keşfettiler. Kamp; kundalini yoga ile menopozu onurlandırma meditasyonu, Shinrin Yoku- Orman Banyosu deneyimi, uygulamalı aromaterapi ve cilt bakımı seansları ve spa deneyimiyle zenginleşti.



Lezzeti yetiştiği topraklardan gelen 'alanya avokadosu'



Atalardan kalan topraklarda yıllardır çiftçilik yapıyoruz. 9 yıl önce sevdiğimizize hediyeler göndererek başlayıp, sonrasında işe dönüşen online satış hikayemiz ile de bu topraklarda yetişen meyveleri tüm Türkiye'ye en taze haliyle ulaştırmaya çalışıyoruz.

Başta avokado ve diğer tropikal meyveler olmak üzere bölgemizde yetişen her türlü meyveyi direk ya da işleyerek, katkısız koruyucusuz en doğal haliyle sofralara ulaştırıyoruz.

Türkiye'de avokado deyince artık akla direk Alanya geliyor.

Avokado tropikal ve subtropikal iklim meyvesi olduğundan Akdeniz bölgesinin iklim koşullarında, avokado yetiştiriciliği verimli bir şekilde yapılıyor. Şu an bölgede yaklaşık 8-10 çeşit avokado yetiştiriliyor. Gün geçtikçe de bu çeşitlilik ve üretim artıyor.

Alanya'nın iklimi ve verimli toprakları bölgede yetişen avokadoları çok daha lezzetli, çok daha kaliteli hale getiriyor. Özellikle Alanya bölgesinde yetiştirilen 'Fuerte Avokado', lezzet, aroma ve yağ oranı olarak diğer tüm bölgelerde yetişen fuerte avokadolarından çok daha farklı, çok daha yukarıda. Hal böyle olunca, 2018 yılında Alanya bölgesinde yetişen fuerte avokado 'Alanya Avokadosu' olarak coğrafi işaret almış ve tescillenmiştir. Alan-

ya avokadosu, yetiştiği coğrafi alan dolayısıyla, içerdiği yağ oranı ve önemli vitamin ve mineraller ile öne çıkmakta olup, diğer meyvelere kıyasla yağ ve protein oranı oldukça yüksektir. Fuerte avokado yağ oranı literatüre göre %17-20 arasında iken, Alanya bölgesinde yetişen fuerte avokadolarında bu oran %22 lere çıkmaktadır. Dolayısıyla faydalı yağ oranı da daha yüksektir. Kolesterol dengesini sağlamaktan tutun da, kalp damar sağlığını desteklemeye, toksinleri vücuttan atmaya gibi pek çok faydası vardır avokadonun.

Alanya avokadosunun hasat süresi de diğer avokado çeşitleri-

ne göre daha uzun olduğundan, uzunca bir süre tüketebildiğimiz, tadına en aşına olduğumuz, avokado deyince ilk aklımıza gelen lezzet ve aroma Alanya avokadosudur. Hasat dönemi mevsimin gidişatına göre, ekim ortasından sonra başlayıp mart-nisana kadar devam etmektedir. Bahçelerimizde ilaçsız tarımla yetiştirilen ve pestisit analizleri yaptırılan avokadolarımızı @avokadobahcenizalanya instagram adresinden sipariş ederek güvenle sofralarınızda tüketebilirsiniz. Şu an Alanya avokadosunun hasadının en güzel dönemiymişken, bol bol bu lezzeti tatmaya davet ediyoruz.



ARIS®
— 1906 —

“**Evet**”

1906'dan beri



www.arispirlanta.com

Juan Valdez'den Sürdürülebilirlikte Bir İlk: Geri Dönüştürülmüş Fişler!



Dünyaca ünlü kahve markası Juan Valdez, kahve sektöründe bir ilke daha imza atarak çevre dostu çözümler sunmaya devam ediyor. Artık Türkiye'deki şubelerinde geri dönüştürülmüş fişler kullanarak, doğal kaynakları koruma ve atık miktarını azaltma konusundaki kararlılığını bir kez daha kanıtıyor. Bu adım, sadece kahve tutkunlarına kaliteli ürünler sunmakla kalmayan, aynı zamanda çevresel sürdürülebilirlikte de fark yaratan bir markanın duyarlılığını gözler önüne seriyor.

Juan Valdez, kahve zincirleri arasında bu öncü adımı atarak çevre dostu markalar arasındaki yerini güçlendirdi. Geri dönüştürülmüş fişler kullanımıyla marka, hem çevreye olan duyarlılığını artırıyor hem de kaynakların daha verimli kullanılmasına katkı sağlıyor. Kahve severler, artık her siparişlerinde yalnızca kahve keyfi yaşamayacak,

aynı zamanda sürdürülebilir bir geleceğe de katkıda bulunacaklar.

Juan Valdez, bu çevreci hamlesiyle sektördeki diğer markalara da ilham vermeyi hedefliyor. Honest Holding Kurumsal İletişim ve Pazarlama Direktörü Tuğçe Tanju Atlı, bu yeni adımı şu sözlerle vurguluyor:

“Her siparişinizde, sürdürülebilir bir geleceğe birlikte katkıda bulunduğunuzu unutmayın. Daha yeşil bir dünya için sizinle birlikteyiz.”

Bu uygulama, Juan Valdez'in sadece kaliteli kahve sunma misyonuyla kalmayıp, aynı zamanda çevresel duyarlılığını artırma yönündeki kararlılığını da gözler önüne seriyor. Marka, geri dönüştürülmüş fişlerin kullanımıyla sürdürülebilirliğe yönelik somut bir adım atarak, daha yeşil bir dünya için harekete geçmeye devam ediyor.

Havelka 23. yaşını kutluyor!

İstanbul'un özgün buluşma noktası Havelka, 23 yıldır farklı lezzetleri ve samimi atmosferiyle misafirlerine keyifli anlar sunmaya devam ediyor. Her damak tadına hitap eden zengin menüsüyle, dostlarla geçirilen güzel anların adresi olan Havelka, yeni yaşında da kaliteli hizmet anlayışını sürdürüyor.

İstanbul'un samimi ve özgün mekanı Havelka, 23. yılına girmenin mutluluğunu yaşıyor. Üç farklı şubesiyle misafirlerine sıcak ve rahat bir atmosfer sunan Havelka, zengin menüsü ve özenli hizmet anlayışı ile 2002 yılından bu yana İstanbul'un vazgeçilmez adreslerinden biri olmayı sürdürüyor. Geniş menüsünde her damak tadına

hitap eden çeşitlilik sunan Havelka, atıştırmalıklar, taptaze salatalar, özenle hazırlanan pizzalar, burgerler ve daha birçok lezzetle ziyaretçilerine unutulmaz bir deneyim vadediyor. Misafirlerinin kendilerini rahat ve özgür hissedeceği bu alanlarda, dostlarla geçirilen keyifli anların tadını çıkaran Havelka, 23 yıldır İstanbul'un popüler buluşma noktalarından biri olarak öne çıkıyor. Misafirlerinin kendilerini rahat ve özgür hissedeceği alanlar sağlayan Havelka, ziyaretçilerine eğlenceli aktiviteler de sunuyor. Shuffleboard ve langirt gibi oyunlarla misafirlerine keyifli vakit geçirme olanağı sunan mekanda bu aktiviteler büyük ilgi görüyor.



Cem Kivircik



@cemkivircik
kivircik@gmail.com

DJI'nin Üç Yeni Ürünü Türkiye'de Satışta



DJI'nin Türkiye distribütörü Karfo Karacasulu, teknoloji meraklılarını heyecandıracak üç yeni ürünü Osmo Action 5 Pro, Air 3S ve Neo modellerini Türkiye pazarına sundu. Yaratıcı içerik üreticilerine ve profesyonellere hitap eden bu ürünler, yenilikçi özellikleriyle dikkat çekiyor.

Osmo Action 5 Pro, aksiyon kamerası kategorisinde öncü bir cihaz olarak öne çıkıyor. 1 inç CMOS sensörü, 10-bit renk kaydı ve 13.5-stop dinamik aralık gibi özellikleri sayesinde her ışık koşulunda çarpıcı detaylar sunuyor. Düşük ışıkta SuperNight modu ve 4 saate kadar pil ömrü, macera severlerin ihtiyaçlarını fazlasıyla karşılıyor.

Air 3S, seyahat tutkunları için geliştirilmiş çift kameralı bir drone. 1 inç CMOS ana kamera ve 70mm orta telefoto kamerasıyla sinematik çekimler yapma imkânı sunuyor. 45 dakikalık uçuş süresi ve çok yönlü engel algılama sistemiyle güvenli bir deneyim sağlıyor.

DJI Neo, kompakt tasarımıyla taşınabilirliği ön plana çıkarıyor. Sadece 135 gram ağırlığındaki Neo, QuickShots modlarıyla yaratıcı içerikler oluşturmayı kolaylaştırıyor. Güvenli tasarımı ve kullanıcı dostu arayüzü sayesinde hem amatörler hem de profesyoneller için ideal bir seçenek.

**Dışarıdayken Kapınızı Telefonunuzdan Görüntüleyin: EZVIZ DP2C**

Ev güvenliğini artıran akıllı teknolojilerle tanınan EZVIZ, kullanıcılarına sunduğu DP2C Akıllı Kapı Görüntüleyici ile yaşamı kolaylaştırıyor. Bu yenilikçi cihaz hem kapı dürbünü kamerası hem de kapı zili olarak çalışıyor ve uzaktan erişim imkanı sunuyor.

EZVIZ DP2C, ultra geniş görüş açısı, gece görüşü, 1080P video kalitesi ve uzun pil ömrüyle dikkat çekiyor. Kablosuz tasarımıyla, kullanıcılar hem içeriden hem de dışarıdan kapı önündeki hareketleri takip edebiliyor. Mobil uygulama üzerinden gelen ziyaretçilerle görüntülü konuşma yapabilir, gizliliği korumak için ses değiştirme özelliğini kullanabilirsiniz.

155 derecelik geniş açılı lensi ve PIR hareket algılama sensörü sayesinde, DP2C, tüm hareketleri anında tespit ederek mobil uyarılar gönderiyor. Gece görüşü ve otomatik mod geçişi, her zaman net görüntüler sunuyor. 4,3 inçlik renkli ekranı, özellikle yaşlılar ve çocuklar için kolay kullanım sağlıyor.

Evde olmadığınızda bile ev güvenliği kontrolünüz altında. EZVIZ DP2C, modern tasarımı ve akıllı işlevleriyle, güvenli ve bağlantılı bir yaşam için ideal bir çözüm sunuyor.



Bursa Kebap Evi Artık Bir TURQUALITY® Markası!



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 oldu.

Bir Türk markası olan Bursa Kebap Evi’ni TURQUALITY® ile taçlandırmanın ve ülkemizde gastronomi sektöründe bu programa kabul edilen markalar arasında olmanın kıvancını yaşadıklarını vurgulayan Bursa Kebap Evi Yönetim Kurulu Başkanı M.Cem Helvacı, “Elbette bu kabul bir sonuç değil bir başlangıç bizim için. Türkiye’de doğup global bir marka olmak, ülkemizdeki başarı yolculuğumuzu yurt dışında da devam ettirmek en büyük amacımız. Bir Türk markası olarak ülkemizi global pazarlarda da güçlü şekilde temsil etmeye devam edeceğiz. Bu vesileyle bizleri bu yönde teşvik eden “dünyanın ilk ve tek markalaşma programını” hayata geçiren devletimize teşekkürlerimizi sunuyoruz.” dedi.

Türkiye’nin sadece lezzetini değil, kültürünü de tanıttıklarını belirten M.Cem Helvacı, “Avrupa ve Amerika kıtalarında daha çok ülke ve şehirde, devamında da Dünya’nın farklı coğrafyalarında Bursa Kebap Evi lezzetlerini misafirlerimizle buluşturmak öncelikli hedeflerimiz arasında yer alıyor. Geleneksel ve yöresel Türk mutfağı lezzetlerini dünyaya yaymak ve tanıtmak vizyonu ile hareket ediyoruz. Bu hedefe ulaşırken sahip olduğumuz yüksek nitelikli personel kadromuz ve dünya standartlarındaki operasyonumuzla ölçülebilir-denetlenebilir sistemimizi yaymak istiyoruz” dedi.

Hedefledikleri stratejik pazarlarda en çok tercih edilen yeme-içme markalarından biri olmayı amaçladıklarını belirten Bursa Kebap Evi Yönetim Kurulu Başkanı M.Cem Helvacı, “Şu anda birçok



ülkeden franchising talebi alıyoruz ve bu talepten gurur duyuyoruz. Bu büyümeyi yönetirken de sektöre yenilikler getirmeye ve yaptığımız her işi “Bursa Kebap Evi” imzası ile yapmaya devam etmek istiyoruz. Globalleşme vizyonumuzla 5 yıllık projeksiyonda yurt içinde 180, yurt dışında 75 olmak üzere 255 şubeye ulaşmak hedefimiz...”

Yurtdışı yatırımlarımıza devam edeceğiz”

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 1 milyon doların üzerinde ihracat ile kapattı. Marka, 2024 yılında ise 2 milyon dolar ihracata ulaşmayı hedefliyor. Birbirinden özel lezzetleri en şık şekilde beğeniye sunan Türkiye’nin ödüllü iskender markası Bursa Kebap Evi Yönetim Kurulu Başkanı M. Cem Helvacı, “Kaliteli ürünlerimiz, yıllara dayanan tecrübemiz ve iyi hizmet anlayışımızla hem yurt içinde hem de yurt dışında yer alan şubelerimizde misafirlerimizi ağırlıyoruz.

Her şubemizde standartlaştırdığımız kaliteli hizmet anlayışımızla müşteri memnuniyetini maksimum seviyeye çıkarmaya özen gösteriyoruz. Güçlü ve yenilikçi yönetim kadromuz ve başarılı franchise yapılanmamız sayesinde yurt dışında yatırımcıların güvenini kazanarak hızlı bir büyüme grafiği çizdik. Dünyanın dört bir yanında Türk mutfağının unutulmaz tatlarını beğeniye sunarken, ürünlerimizi de toplamda 8 ülkeye ihracat gerçekleştiriyoruz. Böylelikle Türk mutfağının eşsiz lezzetlerini tüm dünyaya tanıştırıyoruz. İhraç ettiğimiz hizmet ve ürünlerle ülke ekonomisine döviz kazandırıyoruz. Türk mutfağında önemli bir yere sahip lezzetlerimiz ve konseptimizle globalde büyümeye devam ediyoruz. Bir Türk markası olarak Londra, Mannheim ve Toronto gibi dünyanın önemli marka şehirlerinde şubelerimizi açıyoruz. Bu başarı bizi gururlandırıyor. Aldığımız ödüller ile de daha emin adımlar ile yolumuza devam ediyoruz. Bu yıl 1 milyon doların üzerinde ihracat ile kapatıyoruz. 2024 yılında ise 2 milyon ihracat hacmine ulaşma hedefindeyiz... Bunun yanı sıra yarattığımız istihdamla da ülke ekonomisine katkı sunuyoruz. Şu an yurt içinde 2.500, yurt dışında ise 300 kişiye istihdam sağlıyoruz. Aynı zamanda yurt dışında franchise anlaşması yaptığımız her yatırımcıya şubesinde en az 5 Türk vatandaşını istihdam etme şartı sunuyoruz.” dedi.

2010 senesinde M.Cem Helvacı ve Caner Helvacı’nın kurmuş olduğu Helvacı Group tarafından satın alınan Bursa Kebap Evi, inovatif ve dinamik yönetim şekliyle 10 yıl gibi çok kısa sürede Türkiye’de 115 şube, yurtdışında Almanya, İngiltere, Kanada, BAE, İran, Irak, Suudi Arabistan, Hollanda, Pakistan olmak üzere 21 şubesiyle, toplamda 10 ülke 150 şubesiyle faaliyetlerine devam etmektedir. Bursa Kebap Evi, Dünya’da en çok şubesi olan Türk restoran zincir markasıdır.



Tamirane: 15 Yıldır Lezzet ve Akustik Deneyimlerin Buluşma Noktası

İstanbul'un eğlence ve dünya mutfağında öncü mekânlarından Tamirane, 15 yıldır sunduğu eşsiz lezzetler, canlı müzik etkinlikleri ve sıra dışı atmosferiyle misafirlerine unutulmaz deneyimler yaşıyor. Maslak UNIQ İstanbul ve AKASYA AVM'deki şubeleriyle İstanbul'un iki yakasında kültür ve eğlenceyi buluşturan Tamirane, her anı keyifle dolu bir dünyaya kapı aralıyor!

İstanbul'un dünya mutfağı ve eğlencede

öncü mekânı Tamirane, 15. yılını kutlarken, misafirlerine unutulmaz lezzet ve müzik deneyimleri sunmaya devam ediyor. 2009 yılında "Repair & Enjoy Yourself" mottosuyla yola çıkan Tamirane, İstanbul sosyal yaşamının vazgeçilmez bir parçası haline gelirken kaliteli hizmet anlayışıyla lezzet, müzik ve eğlenceyi bir araya getiren benzersiz bir atmosfer yarattı.

Yenilikçi yeme-içme ve alternatif eğlence anlayışının öncülerinden olan Tamirane,

misafirlerinin ihtiyaç ve tercihleri doğrultusunda sürekli olarak konseptini geliştirmeye devam ediyor. Her ziyareti eşsiz bir deneyime dönüştüren Tamirane, taptaze ve kaliteli malzemelerle hazırlanan bowllar, pizzalar, burgerler ve ızgara çeşitleri gibi geniş bir yelpazeye sahip olan menüsüyle dünya mutfağından seçkin lezzetler sunuyor. Donuk ürün kullanılmadan hazırlanan tüm yemekler, doğallık ve özenle misafirlerle buluşturuluyor.

Yeni Yılı Birlikte Kutlamanın Tadı Metro ile Yine Bir Başka!

Yılbaşını eşsiz kılan, sevdiğimizle birlikte olduğumuz anlar! Bu anları lezzetli sofralar ve keyif dolu ortamlar yaratarak yaşamak içinse ihtiyacınız olan her şey Metro'da. Özel anların hazırlanmasında hem profesyonel şeflerin hem de evdeki şeflerin yardımcısı olan Metro Türkiye, yılbaşına özel yüzlerce ürünü raflarına taşıyor. Dilediğiniz boyda yılbaşı ağaçları ve topları, renkli süsler ve çeşit çeşit dekoratif ürünlerin yanında, kalabalık yılbaşı sofraları için ihtiyaç duyduğunuz her türlü gıda ürünü Metro Türkiye mağazalarında sizleri bekliyor.

2025'i karşılamak için

sayılı günler kaldı; yılbaşına özel sofralar ve ortamlar için hazırlıklar başladı. Yeni yıla eğlenceli, renkli ve yılbaşı ruhuna uygun bir atmosferde girebilmek için gıda ürünlerinin yanı sıra birbirinden farklı dekorasyon ürünleri tüm Metro Türkiye mağazalarında yerini aldı. Yeni yıla yönelik hazırlıklarıyla restoran ve oteller müşterileri için özel süslemeler ve menü hazırlıkları yaparken, kendi evinde kutlama yapmak isteyenler de Metro markalı gıda ve dekorasyon ürünleriyle konuklarını bir profesyonel şef gibi ağırlayabilmeyi yanı sıra ev ortamını da renkli bir hale getirebiliyor.



Şehrin en prestijli yılbaşı gecesi ziyade fasıl'da



Yeni Yıl Işıltısını Ziyade Fasıl'da Yaşayın. Yeni yılı karşılamaya hazırız. Ya siz?

Eşsiz lezzetler, fasıl, müzik ve sahne gösterilerinin bulunduğu muhteşem bir geceye hazır mısınız? Ziyade Fasıl, 2025 yılına coşkuyla merhaba demek isteyenleri İstanbul'un en prestijli yeni yıl kutlamasına davet ediyor. Şef Özlem Mekik imzası ile özel yılbaşı seçim menüsü, her biri özenle hazırlanmış mezelerden geleneksel tatlarla, ana yemeklerin incelikli sunumlarına kadar damaklarda bir şölen yaratacak.

2025 yılında 20. yılını kutlayacak olan Ziyade Fasıl; geleneksel fasıl anlayışı ile Türk Sanat Müziği'nin en sevilen eserleri, dolup taşan eğlenceli programı ve yeni nesil meyhane anlayışındaki ayrıcalıkları ile gecenizi şenlendiriyor. Üstelik Flamenko dansları, Roman show, oryantal ve zenne gösterileri ile gecenize renk katarak, yeni yılın ilk dakikalarında büyüleyici bir deneyim vadediyor.

Ziyade Fasıl'ın Büyülü Atmosferinde Yeni Yılı Karşılayın

Şehrin büyüleyici merkezine karşı konumlanan Ziyade Fasıl, tarihi dokusuyla misafirlerine nostalji dolu bir deneyim sunarken; modern dekorasyon detayları ve eşsiz ambiyansıyla muhteşem bir geceye ev sahipliği yapıyor. Yılbaşında zarafeti, eğlenceyi

ve keyifli sohbetleri bir araya gelen mekânda, İstanbul'un kendine özgü ruhunu hissedecek, yılın ilk dakikalarına Ziyade Fasıl'ın eşsiz atmosferinde merhaba diyeceksiniz.

Şef Özlem Mekik Ayrıcalığı ile Yılbaşı Menüsü Lezzet Şölenine Dönüşüyor.

Yeni yıl, Ziyade Fasıl'da hem gözünüzü hem de damağınızı şenlendirecek bir lezzet şöleniyle sizleri karşılıyor. Şef Özlem Mekik'in eşsiz dokunuşlarıyla hazırlanmış yılbaşı menüsü tam size layık.

Mezeler:

Ziyade Fasıl'ın yılbaşına özel başlangıç mezeleri geceye damgasını vuracak. Ekşi Elmalı Kabak Sızma, Köpoğlu, Muhammara, Lübnan Usulü Humus gibi mezeler, eşsiz tatlarla adeta damaklarda iz bırakacak. Sekiz Otluk Ziko, Ziyade Usulü Çiğ Köfte ve Balkabağı Sintonka gibi özgün seçenekler de sofranıza zenginlik katacak.

Salata:

Narlı Roka & Domates Salatası, taze roka ve narın mükemmel uyumu ile sofranıza şenlendirirken, keyifli sohbetlerinize eşlik edecek.

Ara Sıcaklar:

Geceye Etli Pazı Sarma ve Ziyade Börek gibi enfes ara sıcaklarla devam ederken, yılbaşının vazgeçilmez lezzeti olan kestaneli iç pilavlı yılbaşı hindisi sofranıza şenlendirecek.



Ana Yemek:

Mantar Soslu Dana Biftek, patates püresi ile sunulacak, ana yemekteki mükemmel lezzetlerin zirveye ulaşmasını sağlıyor. Ziyade Fasıl'ın şeflerinin elinden çıkan bu özel tabak, geceyi muhteşem kılmak için bir neden.

Tatlılar:

Tahinli Çıtır Kabak Tatlısı ve İrmik Helvası gibi geleneksel tatlarla sofranızı taçlandırıyor, yılbaşı kutlama gecenizin enerjisini ve neşenizi tatlandırıyoruz.

Elbette taptaze mevsim meyveleri ile yılbaşı menünüzün mükemmel finalini sağlıyoruz.

Yeni Yıl Coşkusu Ziyade Fasıl'da

Ziyade Fasıl'ın yılbaşı gecesi için hazırlanan programı, siz değerli misafirlerimize dopdolu bir eğlence sunuyor. Fasıl ekibi sahneye çıkmadan önce, özenle hazırlanmış mezelerinize ve sohbetinize eşlik eden canlı DJ performansı ile sıcacık bir karşılama sizleri bekliyor.

Ayrıca kanun, klarnet, keman, perküsyon ve vokallerden oluşan Ziyade Fasıl Ekibi, Türk Sanat Müziği'nin en sevilen eserleri ile sahnede yerini alıyor. Misafirler şarkılara eşlik ederken, eğlencenin ritmi giderek artacak ve yeni yılın ilk saatlerinde eğlenceniz doruklara ulaşacak. Fasıl aralarında ise; 90'lar 2000'ler dj performansları ile akşamınız renklenecek. Flamenko Dans Gösterisi, Roman, Oryantal ve Zenne şovları ile unutulmaz bir yılbaşı gecesi sizlere eşlik edecek. Gecenizi anlamlı kılacak ve yeni yılın sonsuza dek hafızanızda yer etmesi için Ziyade Fasıl'da yerinizi ayırtın.

#ziyadeolsun

Rezervasyon ve Detaylı Bilgi için:

www.ziyadefasil.com resmi web sayfamızı ziyaret edebilir.
0533 293 58 83 numaralı bilgi ve rezervasyon hattımızı arayabilirsiniz.



Nefise karatay ile 'zamana hükmedin'

Türkiye'nin ilk ve tek silisyum içeren kolajen ailesi Wellcare Collagen Beauty Boost'un marka yüzü Nefise Karatay oldu.

Tüketici Sağlığı alanının inovatif markası Wellcare; saşe, likit, toz kavanoz ve tablet olarak farklı formlara sahip, Türkiye'de ilk ve tek Silisyum içeren 'Wellcare Collagen Beauty Boost kolajen ailesi' serisiyle büyümeye devam ediyor.

Nefise Karatay'ın katılımıyla Vega Ajans'ta düzenlenen tanıtım lansmanında; Türkiye'de üretilen ve ülkemizde ilk ve tek silisyum içeren kolajen takviyesi olan Wellcare Collagen Beauty Boost ürün ailesi, "Zamana Hükmedin" sloganıyla sunuldu.

Wellcare Collagen Beauty Boost ürün ailesinin marka yüzü Nefise Karatay'ın ev sahipliğinde Vega Ajans'ta düzenlenen lansmana; Aslı Tandoğan, Oylum Talu, Özge Ulusoy, Ceren Aksan, Fatoş Kabasakal, Şebnem Schaefer, Yusuf Day, Ayça Varlıer, Akasya Aslıtürkmen, Ahmet Berksoy, Lale Cangal, Brenda Brein, Gökhan Mumcu, Yağmur Kalyoncu katıldı.

Nefise Karatay'ın güzellik sırlarını anlattığı toplantıda; kolajen ve silisyumun birlikte kullanımı hakkında bilgiler de paylaşıldı.

Etkinlikte, sahip olduğu aromalarla 2023 yılında Amerika Tat Ödülü'ne layık görülen Wellcare Collagen Beauty Boost ürün ailesinin tadımı yapıldı.



Emsan'dan Yeni Göbeklitepe Koleksiyonu: Antik Anadolu Mirasını Sofranıza Taşıyın

Emsan, "tarihin sıfır noktası" olarak nitelendirilen, dünyanın en eski tarihî yapısı olarak arkeoloji tarihine damgasını vuran Göbeklitepe'nin mistik atmosferini modern mutfaklara taşıyan yeni koleksiyonu ile mutfak severlere yepyeni bir deneyim sunuyor. Bu özel seri, bronz tonlarındaki

zarif rengi ve doğal dokusuyla Göbeklitepe'nin ruhunu evlerinize getiriyor.

Emsan, Göbeklitepe Koleksiyonu ile antik Anadolu'nun zengin mirasını modern mutfaklara taşıyor. Her bir parça, tarihin derinliklerinden ilham

olarak geçmiş ile günümüz arasında zarif bir köprü kuruyor. Göbeklitepe'nin güçlü sembolizmini ve eşsiz atmosferini yansıtan tasarımlar hem estetik hem de işlevsel özellikleriyle dikkat çekiyor.

Göbeklitepe'nin ilhamını taşıyan Emsan Göbeklitepe Koleksiyonu, antik Anadolu'nun zengin mirasını ve estetiğini modern mutfaklara getiriyor. Koleksiyonun her bir parçası, geçmişin derinliklerinden günümüze uzanan zarif bir köprü niteliğinde.



**Das
3917
5. yılını
kutluyor**



Türkiye'nin en popüler kayak oteli DAS 3917, 5. yılını gastronomi, sanat, müzik ve eğlenceyle taçlandırdığı görkemli bir programla kutluyor. Sezon açılışı 20-22 Aralık tarihlerinde Erciyes Dağı'nın büyüleyici

manzarası eşliğinde heyecanla beklenen "DAS WINTERMANIA" ile gerçekleşecek. Festival boyunca Avangart Tabldot, Sam Shure, Drumstone, Ilda Karr, Orkun Bozdemir, Saruu ve Saygun gibi ünlü DJ'lerin performanslarıyla

müzik severlere unutulmaz anlar yaşatacak. DAS Après alanında yapılacak "Après Ski" etkinlikleri ve sürpriz programlarıyla DAS 3917'de kayak tatili her zamanki gibi kendine özgü festival havasına dönüşecek.



İstanbul'un yeni tadı: Sil Baştan Cihangir

İstanbul'un göz alıcı Boğaz manzarası eşliğinde, lezzet ve atmosferin buluştuğu Sil Baştan Cihangir, eğlence ve yemek tutkunlarının vazgeçilmez adreslerinden biri! Şehrin en popüler semtlerinden Cihangir'de yer alan restoran, hem modern hem de samimi atmosferiyle misafirlerini ağırlıyor.

Aynı anda 300 kişiyi ağırlama kapasitesine sahip olan Sil Baştan Cihangir, özellikle gün batımında sunduğu manzarasıyla büyüleyici bir deneyim vaat ediyor. İstanbul Boğazı'nın altın renklerine büründüğü anlarda, lezzet dolu bir akşam yemeğiyle burada vakit geçirmek ise en özel anların başında geliyor.

Lezzet Hikayesi Boğaz Kadar Derin

Sil Baştan'ın mutfağı, özenle hazırlanmış mezeleri ve imza tabaklarıyla adından sıkça söz ettireceğe benziyor. Menü'nün her detayı, damaklarda iz bırakacak bir hikaye anlatıyor. Geleneksel tatların modern dokunuşlarla buluştuğu bu menüde; deniz mahsullerinden sebze, taze otlardan aromatik soslara kadar her şey, her lokmada Boğaz'ın ferahlığını hissettiriyor. Özellikle şefin özel spesiyalleri olan balık mezeleri lezzet tutkunlarını adeta bir keşif yolculuğuna çıkarıyor.

Manzara ve Ambiyansın Kusursuz Uyumunu

Sil Baştan Cihangir yalnızca bir yemek mekanı değil; aynı zamanda ruhunuzu dinlendiren bir kaçış noktası. Boğaz'ın kollarında, modern dekorasyonun sıcak detaylarıyla harmanlanan atmosfer, hem



şehrin enerjisini hissetmek hem de bundan kaçmak isteyenleri büyülüyor.

Bir Yer Değil, Bir Deneyim

Cihangir'in dinamizmini Boğaz'ın dinginliğiyle buluşturan bu eşsiz mekan, misafirlerine kendini yenileme, hayatın karmaşasından "Sil Baştan" başlama şansı sunuyor.

Hayatınıza hem tat hem de manzara katmak için bir yer arıyorsanız, Sil Baştan Cihangir sizleri bekliyor.

Safak Güven

@safakguven
safakguven89@gmail.com





Doritos ve House of SuperStep İkonik Flamin' Hot Lime Koleksiyonunu Çıkardı!

Doritos ve sokağın ritmini takip eden özgür ruhların “evi” House of SuperStep modayı ve lezzeti bir araya getiriyor ve Flamin' Hot Lime koleksiyonunu bizlerle buluşturuyor.

İkonik Doritos Flamin' Hot Lime'in cesur havasını ve House of SuperStep'in güncel moda akımlarından aldığı ilhamı yansıtan bu özel koleksiyon; ateş gibi renkler, lime'in ekşi ferah dokunuşu ve cool parçalarla dikkat çekiyor.

Koleksiyon; 1 forma, 2 sweatshirt, 2 tişört, 1 çorap ve 1 bandanadan oluşuyor. Her bir parça, Flamin' Hot Lime'in özgün tarzını yansıtan detaylarla dolu. Bu koleksiyon, House of SuperStep'in yenilikçi ruhuyla birleşerek, benzersiz bir stil deneyimi sunuyor.

Renkler, desenler ve detaylarla şekillenen koleksiyon, Doritos Flamin' Hot Lime'in özgün ve cesur dünyasını House of SuperStep'in yarattığı eşsiz alışveriş deneyimiyle buluşturuyor. Bu iş birliği, moda ve lezzet tutkunlarını özel ve farklı bir deneyime davet ediyor. Doritos x House of SuperStep koleksiyonu, Bağdat Caddesi ve Galataport House of SuperStep mağazalarında ve çevrimiçi platformlarda tutkunlarını bekliyor!

Şekerci Cafer Erol Globalleşme Yolunda Rotasını Avrupa'ya Çevirdi

Şekerci Cafer Erol 218 yıllık köklü geçmişi ve eşsiz tatlarıyla Londra'da açtığı yeni mağazasıyla yurt dışı yatırım hamlesini sürdürüyor. Türkiye'nin köklü markalarından biri olan Şekerci Cafer Erol yaklaşık iki yıl önce başlattığı uluslararası açılım stratejisiyle 1800'lü yıllardan bugüne uzanan tatlarını şimdi de Avrupa'ya taşıyor.

Londra'nın prestijli bölgelerinden Knightsbridge'te dünyaca ünlü marka Harrods'ın hemen yanında yer alan mağaza özel bir davetle kapılarını açtı. Markanın 4. kuşak ve 5. kuşak temsilcileri Nurtekin Erol ve Hakan Erol'un ev sahipliğinde gerçekleşen açılış törenine başta

Türkiye'nin Londra Büyükelçisi Osman Koray Ertaş olmak üzere çok sayıda Türk ve yabancı davetli katıldı. Şekerci Cafer Erol yeni mağazasının konsepti ve burada verdiği hizmetle uluslararası alanda kendisini daha etkili ve güçlü bir şekilde tanıtmayı hedefliyor.



Gastronominin En Prestijli Ödülleri Dağıtıldı

Bir yılı aşkın süredir titizlik ve şeffaflıkla yürütülen değerlendirmeler sonucunda hazırlanan 'İncili Gastronomi Rehberi', görkemli bir ödül töreniyle gastronomi dünyasını bir araya getirdi. Hürriyet Gazetesi, Karaca ve Jumbo iş birliğiyle Conrad İstanbul Bosphorus'ta hayata geçen törende, 4 ve 5 'İnci' alan restoranlara ödülleri takdim edildi. Rehberde ilk kez eklenen Unilever Food Solutions tarafından belirlenen 'Geleceğin Menüleri' Ödülleri ve 'Proje Ekibi Özel Ödülleri' de sahiplerini buldu.

Hürriyet, Karaca ve Jumbo iş birliği ve DS Automobiles, Hilton, Unilever Food Solutions destekleriyle hayata geçirilen Türkiye'nin en prestijli gastronomi ödülleri verildiği 'İncili Gastronomi Rehberi' ödül töreni Conrad İstanbul Bosphorus'ta düzenlendi. Rehberdeki 4 ve 5 'İnci' alan restoranların açıklandığı geceye Demirören Medya Ticari Grup Başkanı Emrah Kurtoğlu, Demirören Medya İnsan Kaynakları Grup Başkanı Elif Karacaoğlu, Demirören Medya Gazete Reklam Satış Grup Başkanı Orçun Çevikoğulları, Karaca Grup CEO'su Fatih Karaca, Jumbo Genel Müdürü

Hakan Zihnioğlu, DS Automobiles Türkiye Pazarlama Direktörü Çağrı Kutay, Hilton Türkiye Bölgesinden Sorumlu Kıdemli Pazarlama Müdürü Beyza Sinem Çağlar ve Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya, Kafkasya Genel Müdürü Yılmaz Tokgöz ile yeme-içme dünyasının önde gelen isimleri katıldı.

İncili Gastronomi Rehberi 2024-2025 Ödül Töreni bu yıl da restoranlar, balık lokantaları, et-kebab yerleri, sokak yemekleri mekanları, meyhaneler, lezzet durakları, yeni açılan mekanlar ve bağ rotaları olmak üzere pek çok farklı kategoride gastronomi dünyasının en iyilerini ödüllendirdi. Ödül töreninde, rehberde yer alan 5 İncili 21 restorana ve 4 İncili 79 restorana ödülleri takdim edildi. 'Asırlık Mekanlar'a saygı plaketleri verilirken 'Proje Ekibi Özel Ödülü' ve 'Geleceğin Menüleri' ödülleri ilk kez bu yıl kazananlarıyla buluştu. Ayrıca lansmanı Londra'da yapılacak İncili Gastronomi Rehberi'nin altıncı versiyonu İngilizce olarak basılmaya hazırlanıyor. Rehberde bu kez Londra'daki Türk restoranları ve Türklerin açtığı restoranlardan bir seçki de yer alacak.



5 İNCİ SAHİBİ MEKANLAR

7 Mehmet
Aheste
Alaf
Araka
Arkestra
Casa Lavanda
Herise İstanbul
Hiç Lokanta
Kitchen Bodrum by Osman Sezener
Lucca by the Sea
Maçakızı
Mikla
Neolokal
Nicole
Od Urla
Sankai by Nagaya
Seraf Vadi
Sunset Grill & Bar
Teruar Urla
TURK Fatih Tutak
Urla Vino Locale

ASIRLIK MEKANLAR

Baylan Pastanesi 1923- 101 Yıl
Filiba Köftçisi 1893-131 Yıl
Hasan Kolcuoğlu 1910-114 Yıl
İmam Çağdaş 1887-137 Yıl
Orkide Pastanesi 1885 – 139 Yıl
Tahmis Kahvesi 1638 – 386 Yıl
Tarihi Ali Baba 1920 – 104 Yıl
Tarihi Beşçeşmeler Simit Fırını 1810 – 214 yıl
Topçu Kebap 1885 – 139 Yıl

PROJE EKİBİ ÖZEL ÖDÜLLERİ

Gamze Cizreli
İnanç Çelengil
Rudolf Van Nunen

GELECEĞİN MENÜLERİ ÖDÜLLERİ

Alaf Kuruçesme
Bi Nevi Deli
BigChefs
Muutto Anatolian Tapas Bar
Octo
Safranhan Brasserie-Divan Çukurhan

4 İNCİ SAHİBİ MEKANLAR

Akira Back	Karma Restaurant
Alma	Kebapçı Etiler
Alma Table	Kebapçı İskender Yavuz
Amavi	İskenderoğlu
Antiochia	Kıyı
Apartiman	Lacivert
Asmalı Cavit	Lokanta 1741
Atilla Heilbronn Fine	Lokanta by Divan
Dining Restaurant	Lokanta Göktürk
Avlu Four Seasons	Lucca
Sultanahmet	Malva Restaurant
Balmumu Dükkan Lokanta	Mitu Alaçatı
Banyan Restaurant	Mürver
Barbarossa	Mutfak Sanatları Merkezi
Basta Neo Bistro	Muutto Galataport
Bebek Baylan	MYK Denizden Bodrum
Beyti	MYK Restoran By Mehmet
Biz İstanbul	Yalçinkaya
Bodrum Galliard Cove	Naru Bodrum
House	Nazende
Bulla	Ocak
Buono Italiano	Octo
Chayote Nirvana	Okra
Cipriani İstanbul	Onbaşılar Kebap
Çok Çok Pera	Orfoz Restaurant
Da Vittorio	Orkide Pastane & Restoran
Develi Samatya	Pandeli
Dragon	Paper Moon
Efendy İstanbul	Rayiha Restaurant
Fauna	(Baharat Müzesi)
Filo D'olio Vadi İstanbul	Restaurant Markus
Foxy Nişantaşı	Roka İstanbul
Frankie Galataport	Shang Palace
Gallada	Spago
Hakkasan Bodrum	Spice Market
Hişvahan	Sushi Manga
Hodan	Şans Restaurant
Horasan Balık	Terrazza Italia
House Of Kamer	The Red Balloon
Restaurant	Trilye
Hünkar	Tuti Restaurant
İskender Tarihi Ahşap	Ulus 29
Dükkan	Zuma Bodrum
Karaköy Lokantası	





KAVRAM EĞİTİM KURUMLARI 50'NCİ YILINI KUTLADI

Kavram Eğitim Kurumları, 50'nci yılını İstanbul'da düzenlenen bir törenle kutladı. Eğitim ve sanat dünyasından birçok ismin katıldığı gecede yarım asrı geride bırakmanın gururu vurgulanırken, kurumun bu eğitim yolculuğunda elde ettiği başarılar, davetlilerle paylaşıldı.

Törene, CHP Kars Milletvekili İnan Akgün Alp, Kavram Eğitim Kurumları Kurucusu ve Onursal Başkanı Bahattin Durmuş, TÖDER Başkan Yardımcısı, Eğitim Girişimcisi ve Yönetim Kurulu Üyesi Ümit Kalko ile Kavram Eğitim Kurumları Genel Müdürü Selçuk Işık ve Mehmet Ali Aydınlar'ın yanı sıra çok sayıda davetli katılım sağladı. Sanat camiasından Nefise Karatay, Ege, Reyhan Karaca ve İpek Tuzcuoğlu gibi ünlü isimler de gecede Kavram Eğitim Kurumları'na destek veren isimler olarak yerini aldı.

ALP: NİCE 50 YILLAR DİLİYORUM

Gecede bir konuşma gerçekleştiren CHP Kars Milletvekili İnan Akgün Alp, "Kavram bizim bir değerimizdir. Kars'ın iki kıymetli eğitimcisi tarafından kurulmuş ve bugün de

Ümit Bey tarafından daha ileriye götürülüyor. Ben önce kendi şehrim adına öncelikle teşekkür ediyorum eğitime kattıkları için ve nice 50 yıllar diliyorum" dedi.

KALKO: KAVRAM EĞİTİM KURUMLARI'NIN 50 YILI, BÜYÜK BİR BAŞARI HİKAYESİ

Kavram Eğitim Kurumları Yönetim Kurulu Üyesi, TÖDER Başkan Yardımcısı ve eğitim girişimcisi Ümit Kalko, kurumun 50'nci yılını kutlarken bu başarıya ulaşmanın arkasındaki zorluklara ve kazançlara değindi. Kalko, eğitime olan inancı ve Kavram Eğitim Kurumları'nın sağlam adımlarla büyümesinin arkasında yatan unsurları şu şekilde anlattı:

"Bir eğitim kurumunun ve eğitime yatırım yapan bir grubun 50'nci yılına gelmiş olması gerçekten büyük bir başarı. Bu 50 yıl boyunca ülkemizin yaşadığı ihtilallere, depremlere, ekonomik krizlere ve eğitim mevzuatındaki sayısız değişikliklere rağmen Kavram Eğitim Kurumları'nın bugün Türkiye'nin 75 bölgesinde farklı şubeleri, on binlerce öğrencisi ve binlerce çalışanıyla var olmayı

sürdürmesi büyük bir gurur kaynağı."

'MARKALAR, KURUCULARININ VİZYONLARINI TAŞIRLAR'

Kavram Eğitim Kurumları'nın bu noktaya gelmesinde Onursal Başkan Bahattin Durmuş'un büyük emeği olduğunu belirten Kalko, "Sayın Bahattin Durmuş, Kavram markasının kurulmasında ve gelişmesinde sektörümüzün duayeni olarak çok büyük bir rol üstlendi. Markalar, kurucularının vizyonlarını taşırlar. Bahattin Bey'in hayata bakış açısı, dürüstlüğü ve çalışkanlığı, Kavram markasına sinmiş durumda" dedi.

DURMUŞ: EĞİTİM GÖNÜL İŞİDİR, PARAYLA YAPILMAZ

Kavram Eğitim Kurumları Kurucusu ve Onursal Başkanı Bahattin Durmuş, eğitimde yarım asırlık başarılarını ve geleceğe dair umutlarını paylaştı. Durmuş, "Yarım asır. İnşallah asırlık da olacak Kavram. 50'inci yılımızı doldurduk, 51'inci öğretim yılına başladık. Öyle yoğun, öyle dolu, öyle keyifli geçti ki, hakikaten büyük keyif aldım" diye konuştu.

GANT'TEN YENİ YIL HEYECANINA EŞLİK EDEN HEDİYELER

Yeni yıl yaklaşırken sevdiğiniz mutlu etmenin yolu zamansız tasarımlardan geçiyor! 75 yıldır ikonik Amerikan spor giyimine yön veren GANT, yüzlerce hediye seçeneğiyle yılbaşı heyecanınıza ortak oluyor. Sonbahar/Kış 24 Koleksiyonu'nun yanı sıra, markanın 75 yıllık arşiv replikalarından sınırlı sayıda üretilen GANT 75. Yıl Özel Koleksiyonu da birbirinden özel hediye alternatifleri ile GANT mağazalarında ve gant.com.tr adresinde sizleri bekliyor.

Moda ve sanatın harmonisi: Denim Jacket Art Pieces koleksiyonunda!

Sanatla modanın kesiştiği yaratıcı projelere de imza atan Boyner, ürün ve sanatın buluştuğu "Art Pieces" koleksiyonunun üçüncüsünü hayata geçirdi. Sneaker ve Tote Bag Art Pieces koleksiyonlarından sonra şimdi de Denim Jacket Art Pieces koleksiyonu Boyner'de yerini aldı. Birbirinden değerli 10 sanatçının ellerinde birer sanat eserine dönüşen denim ceketler sınırlı sayıda tasarlanarak, Boyner Cadde ve boyner.com.tr'de sanatseverlerle buluştu.



Mukaddes

Kıyafet



"MUKO İLE MODA"

divamukaddes@gmail.com

Yılın son ayında moda ve tekstil dünyası özel koleksiyonlarıyla ve seçkileriyle vitrinlerdeki yerini aldı. Yen bir yıla şık girmeniz için seçimlerimizi yaptık.

TAGG Sonbahar Kış 2024, 'SOMEONE ELSE'

TAGG kurucusu ve kreatif direktörü Gökay Gündoğdu, Sonbahar Kış 2024 sezonunda, çalışma hayatındaki insanları gözlemleyerek incelikli bir tavırla yorumladığı 'SOMEONE ELSE' koleksiyonunu hayatımıza dahil ediyor.



Koton'dan Yılbaşı İşıltısını Yansıtan Koleksiyon:Koton X Melis Ağazat

Koton, yeni yılın coşkusunu yansıtan, Melis Ağazat iş birliğiyle hazırladığı, Koton X Melis Ağazat Koleksiyonu'nda, country stiline doğal cazibesini ve şehirli kadının göz kamaştırıcı şıklığını bir araya getiriyor. Sınırlı sayıda üretilen 'Skirtly Yours'



konseptiyle sunulan özel koleksiyon, 71 parçalık geniş ürün yelpazesıyla modaseverlere benzersiz bir stil deneyimi sunuyor. Bu sezon "Country Glamour" ve "Winter Glam" olmak üzere iki ana tema etrafında şekillenen koleksiyon, çarpıcı detayları ve etkileyici tasarımlarıyla öne çıkıyor.



RAMSEY 2024-25 KOLEKSİYONU İLE ERKEKLERİN KIŞ STİLİNİ YENİDEN YARATIYOR

'Somaesthetics' temasıyla hayata geçen RAMSEY 2024-25 Sonbahar/Kış Koleksiyonu, erkeklerin kış stilini yeniden yaratıyor. Koleksiyonda yer

alan lüks kumaşlarla üretilen zamansız parçalar, konfor ve şıklığı bir arada sunarak modern erkeğin ihtiyacına yanıt veriyor.



NETWORK GENÇ MİLLİ FUTBOLCU SEMİH KILIÇSOY'UN STİL SPONSORU OLDU

Zamansız ve modern stilin öncüsü NetWork, Türkiye Milli Futbol Takımı ve Beşiktaş Futbol Takımı'nın genç oyuncusu Semih Kılıçsoy'un önümüzdeki bir sene boyunca stil sponsoru oldu. Gerçekleşen iş birliği kapsamında; azmi ve başarısıyla adından söz ettiren milli genç oyuncumuz Semih Kılıçsoy, genç yaşında edindiği başarılar ile parlayan ışığını ve sahadaki cesur ve güçlü duruşunu NetWork'ün ışığı ve gücüyle birleştirdi.

HOTİÇ VE ÇAGEV SANATLA İYİLEŞTİRMEYE DAVET EDİYOR!

Hotiç, çok özel bir koleksiyonu ayak-kabı tutkunlarıyla buluşturuyor. Çocuk Aile Gelişim ve Eğitim Vakfı (ÇAGEV) iş birliğiyle hayata geçirilen "Sanatla İyileşiyoruz" projesi kapsamında hazırlanan koleksiyon, sanatın iyileştirici gücünü moda ile buluşturuyor.





Yılbaşı masalları: Kutlamaların en büyüleyici adresleri

Yılbaşı, hem geride bıraktığımız yılın muhasebesini yapıp hem de yeni başlangıçlar için heyecan duyduğumuz, eşsiz bir dönüm noktası. Bu özel geceyi nerede geçireceğiniz, anılarınızı ne kadar unutulmaz kılacağınızın da anahtarı. Yeni yılı karşılamak için sevdiğinizle sıcak bir ortam mı, yoksa dünyaca ünlü bir meydana ışıl ışıl kutlamalar mı hayal ediyorsunuz? Peki ya, enfes gastronomik tatlarla dolu bir sofrada yeni yıl dileklerinizi tutmaya ne dersiniz?

Yıl başında farklı bir deneyim arayanlar için işte Avrupa'nın dört bir yanından birbirinden büyüleyici, unutulmaz rotalar...



1. Paris, Fransa: Işıltının başkenti

Paris, yılbaşında başka bir kimliğe bürünür; romantizmin ve ihtişamın şehri, yılbaşı gecesi unutulmaz bir şölen sunar. Eyfel Kulesi'nin ışık gösterileri eşliğinde Champ de Mars'ta bir piknik havasında yılbaşını karşılayabilirsiniz. Şehirdeki şık restoranlarda yeni yıl yemeği menülerini tatmak ise ayrı bir keyif. Özellikle foie gras (kaz ciğeri), escargot (salyangoz) ve Fransız tatlısı buche de Noel yılbaşının vazgeçilmez tatları arasında.

Paris'in en ünlü meydanlarından Champs-Elysees, gece yarısı muhteşem bir buluşma noktasıdır. Burada havai fişek gösterileri izleyebilir, ardından Seine Nehri'nde bir gece tekne turuyla şehrin ışıltısını farklı bir açıdan keşfedebilirsiniz.

2. Londra, İngiltere: Thames Nehri'nin büyüüsü

Yılbaşı kutlamalarında Londra, her zaman listenin başında yer alır. Thames Nehri boyunca düzenlenen havai fişek gösterileri dünya çapında ünlüdür ve London Eye ile Big Ben'in çevresi bu şovun kalbidir. Kutlamaların başlamasıyla birlikte şehir, ışıkların ve müziğin adeta bir parçası haline gelir.

Gastronomik bir deneyim arıyorsanız Londra'nın ünlü pub roast yemeklerini deneyebilir, gece yarısına doğru sıcak bir mulled cider (baharatlı elma şarabı) eşliğinde şehrin enerjisine kendinizi bırakabilirsiniz. Borough Market'te yılbaşına özel kurulan stantlar ise hem sokak lezzetleri hem de alışveriş için harika bir seçenek.

3. Prag, Çekya: Orta Avrupa'nın yılbaşı masalı

Yılbaşında Prag, karla kaplanmış taş sokakları, gotik mimarisi ve tarihi meydanıyla adeta bir masal şehrine dönüşür. Eski Şehir Meydanı'nda kurulan yılbaşı pazarı, sıcak bir dilim trdelnik (tarçınlı hamur tatlısı) ve baharatlı sıcak şarap eşliğinde gezilebilecek en keyifli yerlerden biri.

Akşam yemeği için nehir kenarındaki geleneksel restoranlarda Çek mutfağının vazgeçilmez svickova (kremalı et sosu) ve yanında bir kadeh yerel bira tercih edebilirsiniz. Gece yarısında Charles Köprüsü'nden şehrin eşsiz manzarası eşliğinde dilek tutmak ise unutulmaz bir deneyim sunar.

4. Atina, Yunanistan: Mitolojinin ışıltısı

Yıl başında Atina, tarihi dokusuyla

geçmişle bugünü harmanlayan benzersiz bir atmosfer sunar. Akropolis'in ışıklandırılmış ihtişamını izlerken Monastiraki Meydanı'ndaki kutlamalara katılabilirsiniz. Şehirde geleneksel Yunan yılbaşı yemekleri tatmak da ayrı bir zevk. Özellikle vassilopita (şans getirdiğine inanılan bir tür yılbaşı keki) ve Yunan mezeleri yılbaşı sofralarının yıldızlarıdır.

Gece boyunca Syntagma Meydanı'ndaki havai fişek gösterilerini izledikten sonra, Plaka bölgesinde yerel tavernalarda Yunan müzikleri eşliğinde eğlenceye devam edebilirsiniz. Yeni yılı karşılamak için daha otantik bir yer hayal etmek zor.

5. Barcelona, İspanya: Akdeniz Esintisi

Barcelona, yılbaşını sıcak bir Akdeniz esintisiyle karşılamak isteyenlerin tercihi. Plaça d'Espanya'daki görkemli ışık gösterileri ve Montjuic Fıskiyesi'nin müzikle dans eden görüntüsü eşliğinde yeni yıl coşkusuna katılabilirsiniz.

Yemek konusunda ise Barcelona sizi asla hayal kırıklığına uğratmaz. Yeni yıl sofralarında deniz ürünlerinden hazırlanan paella, yanında yerel şaraplar ve tatlı olarak geleneksel turrón mutlaka denemeniz gereken tatlar arasında.



İspanyolların 12 üzüm geleneği, her saat vuruşunda bir üzüm yiyerek yeni yıla şansla başlamayı vaat eder. Bu ritüel hem eğlenceli hem de lezzetli bir deneyim sunar.

6. Zermatt, İsviçre: Alp Dağları'nın zirvesinde



Karlar altındaki Zermatt, yılbaşında adeta bir kış masalına dönüşür. İsviçre'nin bu büyüleyici köyünde, yılbaşı gecesi özel olarak düzenlenen kayak gösterilerini izleyebilir veya sıcak bir dağ evinde İsviçre fondüsü eşliğinde yeni yılı karşılayabilirsiniz.

Matterhorn Dağı'nın görkemli manzarası eşliğinde yürüyüş yapmak ya da ünlü Glacier Express ile bir tren turuna çıkmak, Zermatt'taki günlerinizi unutulmaz kılar. Kutlamalar sırasında servis edilen sıcak şarap ve kestaneler ise bu kış atmosferini tamamlar.

7. Tromsø, Norveç: Kuzey Işıklarının Altında

Doğa ile iç içe bir yılbaşı geçirmek istiyorsanız, Tromsø tam size göre. Kuzey ışıklarının büyüleyici dansını izlemek hem romantik hem de eşsiz bir deneyim sunar. Akşam yemeği için Norveç mutfağından ren geyiği eti ya da somon balığı gibi yerel lezzetleri tatmayı unutmayın.

Gece yarısı, Arctic Cathedral'de düzenlenen yılbaşı konseriyle ruhunuzu dinlendirebilir, ardından Tromsø'nun ünlü barlarında kutlamalara devam edebilirsiniz.

8. Berlin, Almanya: Avrupa'nın parti başkenti

Berlin, yılbaşı kutlamalarında Avrupa'nın en çarpıcı şehirlerinden biri olarak öne çıkar. Şehirdeki en büyük etkinlik, Brandenburg Kapısı ile Zafer Sütunu arasında düzenlenen devasa yılbaşı kutlamasıdır. Canlı müzik, ışık gösterileri ve etkileyici havai fişekler eşliğinde on binlerce kişi yeni yılı coşkuyla karşılar. Berlin'de yılbaşının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olan Pfannkuchen (Alman usulü donut) ve sıcak şarap eşliğinde şehrin sokak pazarlarını gezebilirsiniz. Daha hareketli bir akşam isteyenler için Berlin'in ünlü gece kulüplerinden birinde sabaha kadar süren partiler, yılbaşı eğlencenizi doruk noktasına taşıyacaktır. Daha sakin bir tercih isteyenler, Spree Nehri üzerinde düzenlenen tekne turlarıyla şehrin tarihi dokusunu gece ışıkları altında keşfedebilir.

9. Viyana, Avusturya: Klasik müzik ve zarafet

Viyana, yılbaşında zarafetiyle büyüleyen bir şehirdir. Şehirde yılbaşı kutlamaları, Stephansplatz'dan başlayan Silvesterpfad (Yılbaşı Yolu) etkinlikleriyle başlar. Bu rota boyunca kurulan stantlarda sıcak şarap, yerel atıştırmalıklar ve tatlılar sunulur. Aynı zamanda vals dersleri gibi eğlenceli aktivitelerle yeni yılı kutlamak oldukça popülerdir.

Yeni yılın ilk günü için Viyana Filarmoni Orkestrası'nın düzenlediği Yeni Yıl Konseri, klasik müzik sevenler için eşsiz bir deneyim sunar. Şehrin ünlü kafelerinde bir fincan sıcak kahve eşliğinde Sachertorte ya da Apfelstrudel tatmak da mutlaka yapılması gerekenler arasında. Yeni yılı karşılayacağınız şehir, sadece bir destinasyon değil, aynı zamanda hayallerinizin gerçekleştiği bir anıya dönüşecek. Her bir rota, yılbaşının ruhunu en özel haliyle hissetmeniz için sizleri bekliyor. Şimdiden mutlu yıllar...





Dönerci Kadir Usta

%100 Yaprak Döner



Türkiye'nin En iyi Dönercisi

BOĞAZ KATINDA

0212 360 12 12

f @ donercikadirusta

www.donercikadirusta.com

Şehrin Lezzeti: Gastronomi Dünyasına Eşsiz Bir Yolculuğa Hazır Mısınız?



Gastronomi ve turizm sektörlerinin hızla dinamiklerine ayak uyduracak yeni bir dergiyle tanışmaya hazır olun! Şehrin Lezzeti ,

Genel Yayın Yönetmeni Bülent Vural'ın yönetiminde hazırlanan bu özel dergi, "şehrin tadına varın" mottosunu benimseyen Gastronomi, Turizm, Festival ve Yaşam içerikli hazırlanıyor.

Bülent Vural "Gastronomi, turizm ve yaşamı harmanlayan bu eşsiz dergiyle okuyucularımızı tanıştırmak için heyecan içindeyiz! Lezzet, kültür ve yaşam dolu bir dünyanın kapılarını arayacağız" dedi.

Şehrin Lezzeti dergisine "yeni nesil gazete bayisi" olan dijital dergi uygulama platformları ve www.sehrinlezzet.tr web sitesinden ulaşılabilir.



Nostalji ve zarafet yılbaşı sofralarında buluşuyor

Yılbaşı sofraları, sevdiklerimizle bir araya gelip anıları paylaşmanın ve yeni yıla umutla bakmanın en keyifli yollarından biri... Korkmaz, bu özel akşam için tasarladığı Jolly Koleksiyonu ile unutulmaz bir gecenin atmosferini tamamlıyor. Yeşil ve kırmızı tonlarında ekose desenlerin yer aldığı koleksiyon; kurşun asker, kar tanesi ve at figürleriyle sofralara yılbaşı ruhunu getiriyor.

Yılın en ışıltılı ve heyecanlı zamanı geldi... Tatlı bir telaşın başladığı bu dönemde, sofralar da her zamankinden daha özenli ve gösterişli hale geliyor. Korkmaz, bu özel akşamı daha da unutulmaz kılmak için geleneksel yılbaşı renkleri olan yeşil ve kırmızının zarif uyumunu nostaljik bir şıklıkla birleştirdiği Jolly Koleksiyon ile sofraları daha büyüleyici bir hale getiriyor.





Bülent Kurat



**GASTRONOMİNİN
BEYFENDİSİ**
denizligurme

Simit, vazgeçilmez sokak lezzetlerinden biri. Karnınızı doyurmak için pratik bir çözümdür. Sadece İzmirlilerin "gevrek" dediğini, düşünüyorsanız. Yanılıyorsunuz. Çünkü Anadolu'nun farklı bölgelerinde, farklı şekilde "gevrek" adı altında simit satılıyor. Günümüzde, klasik susamlı simidin yanı sıra, üzerine farklı tohumlarla yapılmış simit çeşitlerini de görmek mümkün.

Simit, yalnızca kahvaltılı sofralarının değil, akşamüstü çay saatlerinin de baş tacıdır. Üstelik dünyanın pek çok yerinde simidin bir ya da birkaç özelliğini taşıyan lezzetler mevcut. Örneğin:

- Almanya:** Pretzel, Berliner,
- Amerika:** Bagel (Beygıl), Doughnut (Donat), Pancake (Penkek),
- Belçika:** Waffel (Vafel),
- Fransa:** Croissant (Kruvasan), Brioche (Briyoş), Crêpe (Krep)
- İngiltere:** Scone (Skoan), Muffin (Mafin)
- İskandinavya; Danish Pastry (Danimarka Kekleri)
- Japonya:** Rice Cake (Pirinç Kurabiyesi)
- Meksika:** Tacos (Tako),
- Rusya:** Pirozhki (Piroşki)
- Tayland:** Krok (Hindistancevizi Kurabiyesi)

Buldan'ın Meşhur Simiti
Denizli'nin Buldan ilçesi, kendine özgü simidiyle adından söz ettiriyor. Bu simidi diğerlerinden ayıran en önemli özelliği, bol susamlı olması ve odun ateşinde kara fırınlarda, tepsilerin içinde

Simit: Sokak Lezzetinden Coğrafi İsarete Yönelim

pişirilmesidir. Hamurunda yalnızca un, tuz, maya ve su bulunuyor; pekmez, şeker, tatlandırıcı ya da yumurta kullanılmıyor.

Simit, halka şeklini aldıktan sonra suyla ısıtılan yerli susamlarla kaplanıyor. Daha sonra halkalar genişletilip tepsilere diziliyor ve kara fırında odun ateşinde pişiriliyor. Fırından çıkan simitler taptaze şekilde satışa sunuluyor.

Buldan'da ayrıca görünüm olarak Buldan simidine benzeyen bir başka lezzet daha var: Buna Sütlü Simit diyorlar. Hamur içinde böreklik yağ, sıvı yağ, yumurta ve şeker bulunuyor. Sütlü simit, klasik simide göre daha yumuşak

olduğunu belirteyim.

Buldan'da sabah saat 06.00'dan akşam 18.00'e kadar simit üretiliyor. Sürekli taze ve sıcak simitleri gün boyu bulabilirsiniz. Tavsiyem taze ve sıcak sıcak yemenizdir. Buldan simidi, Türk Patent ve Marka Kurumu'na coğrafi işaret başvurusu yapıldığını tescillenmesine az kaldığını hatırlatayım.

Bu özgün lezzet, hem Buldan'a hem de Denizli'ye büyük katkılar sağlamaktadır. Tüm ilçelerin gastronomi değerlerine sahip çıkarak coğrafi işaret almaları tavsiyemdir. Güzel sofralarda buluşmak dileğiyle...



JUMBO ve BASE İş Birliğiyle Sanat ve Tasarımın Buluşması

Jumbo, 77 yıllık tarihindeki zamansız tasarımları sanatla buluşturarak, sürdürülebilirlik ve çevre bilincine dikkat çeken bir projeye imza atıyor. Türkiye'nin dört bir yanından genç sanatçıları sanatseverlerle buluşturan BASE'in 8. edisyonu kapsamında, "JumboxBase Zamanın İzinde" sergisi The Ritz-Carlton Residences, İstanbul B Blok'ta

sanatseverlerle buluştu.

Jumbo'nun tekrar üretimi mümkün olmayan zamansız tasarımları Aslı Aydemir, Delfin Demirgüleş, Elif Demir Tura, Elmas Ertekin, İrem Ilgim Aydoğdu, Kardelen Semerci, Merve Yenigeldi, Nagihan Çakal, Şule Atak, Tuğçe Dilber, Zeynep Ayan tarafından yeniden yorumlanarak sanat

eserine dönüştürüldü. Bu özel sergi, estetik ve işlevselliği bir araya getirerek geri dönüşüm konusuna farklı bir bakış açısı sunuyor. Enstalasyonlar, sanatın gücüyle sürdürülebilirlik kavramını daha geniş kitlelere ulaştırmayı hedefliyor.



Susamla Açılan Büyülü Kapı: The Book of Tahini Kitabı Çıktı

5 bin yıllık bilinen geçmişiyle tahin, coğrafyamızda filizlenen en büyük değerlerden biri. Günlük yaklaşık 100 ton üretim kapasiteyle dünyanın en büyük tahin üreticisi olmayı başarmış Tunas- Çelikler Gıda Yönetim Kurulu Üyesi Hüseyin Çelik, Ketebe Yayınları etiketiyle okurla buluşan

The Book of Tahini'nin tanıtım toplantısını, 29 Kasım'da, Fişekhanede gerçekleştirdi. "Geçtiğimiz yıllarda Dünyanın ilk tahin butiği olma özelliğini taşıyan 'The Levant Tahiner'i açmıştık. Şimdi de tahin üzerine dünyanın ilk ve tek kitabını çıkardık. Biz tahine gönül verdik" ifadelerini kullanan

Çelik, The Book of Tahini kitabıyla basın mensupları ve davetlilerle bir araya geldi. Kitap, tahinin 5000 bin yıllık tarihini merkeze alınca, toplantı da alışlagelmiş kitap tanıtım toplantılarından farklı gerçekleşti. Tanıtım toplantısı tahinden yapılan tatlıların deneyimi ile tamamlandı.

Mutfağın ardındaki derin hikâyeler Gastromasa sahnesindeydi

Gastronomi dünyasının nabzı, bu yıl dokuzuncu kez İstanbul'da düzenlenen Gastromasa Uluslararası Gastronomi Konferansı'nda attı. "Legacy & Menu" (Miras ve Menü) temasıyla gerçekleştirilen etkinlik, yalnızca şeflerin değil, mutfağın ardındaki derin hikâyelerin de sahneye çıktığı bir kutlamaya dönüştü. İstanbul'un benzersiz dokusuyla buluşan Gastromasa, katılımcılara yalnızca bir etkinlik değil, çok boyutlu bir deneyim sundu.

Haliç Kongre Merkezi'nde 13-14 Kasım'da bir araya gelen sektör profesyonelleri, yatırımcılar, şefler ve gastronomi meraklıları, dünyanın dört bir yanından gelen ünlü şeflerin sunumlarına tanıklık etti. Bu yılın bir diğer dikkat çekici noktası, Gastromasa Pastry, Gastromasa Bar ve Gastromasa Hospitality gibi yan bölümlerin derinliği oldu. Pastacılıktan içecek kültürüne, ağırlamadan sürdürülebilirlik temalarına kadar her konu, kendine özgü bir sahnede yer buldu. Gastromasa Bar, yeni nesil miksoloji trendlerinden yerel malzemelerin bar kültürüne etkisine kadar birçok farklı perspektifi bir araya getirdi.

Etkinlik, gastronomi dünyasına yön veren önemli isimlerin açılış konuşmalarıyla başladı. İstanbul Valisi Davut Gül, ülkemizin zengin gastronomi mirasının önemine dikkat çekerken, Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin, gastronomi turizminin bir şehir için taşıdığı değeri vurguladı. Sözen Group CEO'su ve Gastromasa Kurucusu Gökmen Sözen ise, Türkiye gastronomisinin uluslararası platformlardaki yerini güçlendirmek adına bu tür organizasyonların önemine değinerek, etkinliğin global bir marka haline geldiğini belirtti.

Dünya ve Türkiye Gastronomisi Bir Aradaydı

Konferansa, aralarında Quique Dacosta, Massimiliano Alajmo, Eneko Atxa, Paolo Casagrande, Sven Wassmer, Jean-Philippe Blondet, Viki Geunes, Emmanuel Pilon, Leonor Espinosa, Enrique Olvera, Antonio Bachour, Carlo Cracco, Andrea Aprea, Søren Selin, Junghyun Park, Paco Roncero, Pía León, Amaury Bouhours, James Knappett ve



Patrick Roger gibi gastronomi dünyasının önde gelen ünlü şeflerinin yer aldığı 60 şef, pastry şef, sommelier ve miksojistik katıldı. Türkiye’den ise gastronomi, turizm ve ağırlama sektörlerinden uzman 250 profesyoneli ağırladı. Şeflerin menü yaratım süreçleri, miras hikâyeleri ve yenilikçi mutfak teknikleri, oturumlarda ele alınan başlıca konular oldu.

Antonio Bachour: “Aktarmak, ateşi canlı tutmak demektir”

İspanya’dan Quique Dacosta, doğanın tasarım ilhamını tabaklarına yansıtırken; Peru’da Pía León, biyolojik çeşitliliğin gastronomik bir güce dönüşümünü paylaştı. Leonor Espinosa ise Kolombiya mutfak mirasını toplumsal bir dönüşüm aracı olarak ele aldı.

Menü, bir bölgenin kültürünün, tarihinin ve coğrafyasının tercümesi adeta. Bu fikri en güçlü şekilde yansıtan isimlerden biri de İtalya’nın ünlü şefi Massimiliano Alajmo oldu. Geleneksel tatları inovatif dokunuşlarla yeniden yorumlayan Alajmo, “Her tabak, bir geçmişin hikâyesini anlatır ve geleceğe miras bırakır,” diyerek menünün bir restoranın ruhunu nasıl taşıdığını gözler önüne serdi.

Dünyaca ünlü pasta şefi Antonio Bachour, pasta şefliğinin yalnızca tekniklerde ustalaşmak olmadığını dile getirdi. Bachour, “Eğer her şeyi kendimize saklarsak, tutku söner. Aktarmak, ateşi canlı tutmak demektir. 25 yılı aşkın bir süredir bu ilkeyi gerçeğe dönüştürüyoruz ve dünya çapında 70’den fazla ülkede her yıl binlerce çırağı eğitiyoruz” dedi.

Gastromasa, yalnızca lezzetleri değil, bir mirası kutladı

Bu organizasyon Türk mutfağının dünyaya açılan kapısı... Gastromasa, mutfağın mirasını koruyarak, inovasyonu teşvik ederek ve kültürel çeşitliliği kucaklayarak gastronominin geleceğine ışık tutuyor. Konferans boyunca dünyanın farklı köşelerinden gelen şeflerle yemek hikâyeleri üzerinden kurulan bağ, mutfağın aslında evrensel bir dil olduğunu yeniden hatırlattı.

Gastromasa, yalnızca lezzetleri değil, bir mirası kutladı. Geriye kalan tek şey, bu mirası her birimizin kendi sofralarımıza nasıl taşıyacağı sorusu! Şimdiden gelecek yılın heyecanını hissediyoruz!



Pia Leon



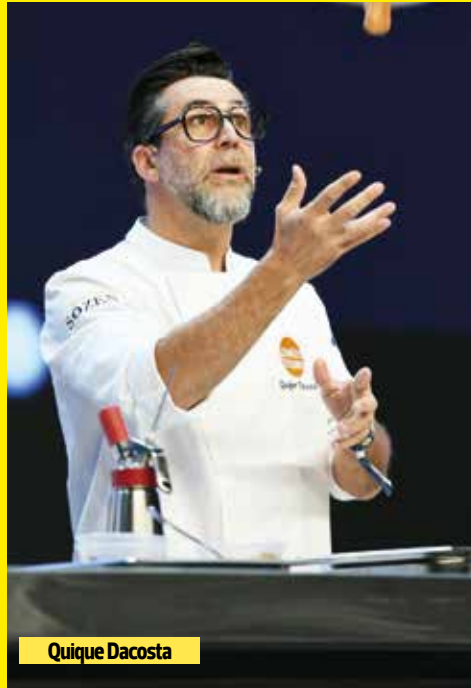
Carlo Cracco



Patrick Roger



Leonor Espinosa



Quique Dacosta



Mitsharu Tsumura



Merve Tüfekçi



Neslihan Akbaydar-Şükriye Tahir- Merve Tüfekçi-Dinçer Karacalar

MERVE TÜFEKÇİ EMRE'DEN ŞİFA SANATI SERGİSİ...

Şifa Sanatçısı Merve Tüfekçi Emre 'Healing Art By Healing Hands' ismini verdiği ilk sergisini 42 Maslak'ta konumlanan Artopol Galerisi'de sanatseverlerin beğenisine sundu. Her tablosuna sanatla birlikte şifa yükleyen başarılı sanatçı, "Yaşam alanlarınızda bulduğunuz her şey sizi gülümsetsin ve iyi hissettirsin." diyor. Sergi 31 Aralık tarihine kadar ziyaretçilere açık olacak.

1986 İstanbul doğumlu Merve Tüfekçi Emre, sanat eğitimini Parsons The New School for Design'da tamamladı. Zamanla içsel yolculuğunda derinleşerek Kişisel Gelişim, Enerji Eğitimi ve Sanat Terapisi alanlarında uzmanlaşarak, farklı disiplinlerle

çalışmaya başladı. Sanatçı, resimleri ile yalnızca estetik bir deneyim sunmayı değil, aynı zamanda izleyiciyi kendi içsel yolculuğuna davet etmeyi hedefliyor. Her bir tablo, bir dönüşüm hikâyesi anlatıyor. Bastırılmış duyguların serbest bırakıldığı, özgürleşmenin kutlandığı birer meditasyon alanı sunuyor.

Tüm eserlerde coşku ve mutluluk var!

Eserleri ile ilgili bilgi veren Şifa Sanatçısı Merve Tüfekçi Emre, "2018- 2019 dönemi benim dönüşüm yaşadığım, yeniden dönüştüğüm, küllerimden yeniden doğduğum, kabuk değiştirdiğim bir zamandı. O dönem çok eser yaptım. Hepsini

benim içimde, ne zaman coşkuyu bulsam o zaman yaptığım tablolar olma özelliğini taşıyor. Hiçbir zaman mutsuzken, 'Resim çiziyim moralim düzelsin' demiyorum. İçimde coşkuyu, o tanrısallığı hissettiğimde hemen bir şeyler çıkarmak, renklerle çalışmak istiyorum. O coşkuyu akıtıyorum resimlerime. Burada sunta üstüne, kraft kâğıt üstüne, tuval üstüne, beyaz kâğıda, karton üstüne, tahta üstüne yapılmış 45 eser var." dedi.

"Ruhunuzu yücelten resim ve objeleri tercih edin."

Sağlık ve mutluluk için pozitif duyguların ne derece önem taşıdığına dikkat çeken Merve Tüfekçi Emre, "Yaşam alanlarınızda bulduğunuz

her şey sizi gülümsetsin ve iyi hissettirsin. Kafa karışıklığı, kaygı ve mutsuzluk hissi veren hiçbir şeyi yaşam alanlarınızda bulundurmayın. Sağlığınız ve mutluluğunuz için sizde pozitif duygular ve düşünceler uyandıran, ruhunuzu yücelten resim ve objeleri tercih edin. Burada gördüğünüz her tablo Şifa Sanatı uygulanarak yapıldı. Sizi gülümsetmesi, kalbinizi sevgiyle doldurması ve yaşam enerjinizi yükseltmesi niyeti ile bu sergiyi gezebilirsiniz. Tabloları gezerken önce derin bir nefes alın, yavaşça nefesinizi verirken gülümseyin, tabloya bakın; sevgiyi, şifayı ve mucizeleri kalbinize kabul edin. Şifa olsun." şeklinde konuştu.

Şef Danilo Zanna'ya Ospitalita Italiana Ödülü



İtalyan mutfağının benzersiz lezzetlerini sunan Filo D'olio, Şef Danilo Zanna tarafından kurulan bir restoran zinciri. Her şubesi farklı bir İtalyan şehriden ilham alıyor: İstanbul şubesi Roma'yı, Bağdat Caddesi şubesi Milano'yu, Bursa şubesi Sicilya'yı ve İzmir şubesi ise Floransa'yı yansıtıyor. Her şubenin menüsü, o şehrin kültürünü ve mutfak geleneklerini özgün bir şekilde sunuyor.

Filo D'olio'nun İzmir şubesi

geçtiğimiz günlerde, İtalya'nın prestijli gastronomi ödüllerinden Ospitalita Italiana'ya layık görüldü. Ospitalita Italiana, İtalyan mutfağını ve kültürünü dünya çapında en iyi şekilde temsil eden şeflere ve restoranlara verilen bir ödül. Ödül sahipleri, yalnızca yemeklerindeki lezzetle değil, aynı zamanda İtalyan misafirperverliğini ve mutfak geleneğini yayma konusundaki katkılarıyla değerlendiriliyor. Filo D'olio İzmir, Türkiye'de bu ödülü kazanan tek

İtalyan restoranı olma başarısına sahip.

Şef Danilo Zanna, sadece yemekleriyle değil, misafirperverliği ve kültürel katkılarıyla da bu prestijli ödüle değer görüldü. Her tabakta İtalyan kültürünü yansıtan sunumlarıyla unutulmaz bir hale gelen ödül gecesinde misafirleriyle özel olarak ilgilenen Zanna, zarafetiyle büyük beğeni topladı. Davette İtalyan

geleniyle hazırlanan pastayı konuklar sabırla bekledi. Gece, Zanna'nın şaşırtıcı bir pizza servisiyle açıldı. Bu jest, şefin İtalyan mutfak geleneklerine olan bağlılığını bir kez daha gözler önüne serdi.

Danilo Zanna'nın başarısının ardında sadece yemek konusundaki uzmanlığı değil, aynı zamanda insanlara olan sıcak yaklaşımı ve kültürleri bir araya getirme yeteneği yatıyor.

İşıl İşıl Bir Başlangıç İçin Öneriler

Yılbaşı, yeni bir yılın kapılarını zarif bir şekilde araladığımız, umutla dolu bir başlangıç. Tüm şehir işıl işıl parlıyor, sofralar zarif detaylarla süsleniyor, her köşe neşe ve sevgiyle dolup taşıyor. Sevdiklerinizle geçireceğiniz o büyüğü geceye adım atarken, 2024'ün ilk anlarını unutulmaz kılacak benzersiz deneyimler sizi bekliyor. Yılbaşı kutlamalarınızı geçirmek isteyebileceğiniz keyifli otel önerilerini sizlerle paylaşıyoruz. 2025'in size mutluluk, sağlık ve başarı getirmesini dileriz, yeni yılınız kutlu olsun!

The Peninsula İstanbul'un her köşesinde yeni yıl ruhu

The Peninsula İstanbul, 22 Aralık'ta Noel lezzetlerinden oluşan büfesi ve canlı müzik eşliğinde gerçekleşecek olan Noel arifesi brunch'ıyla The Lobby'de misafirlerini ağırlayacak. 31 Aralık akşamı, 20'nci yüzyılın başlarından kalma tarihi yolcu terminali binasının yüksek tavanlı ikonik mekânı The Lobby'de özenle hazırlanan The Peninsula yılbaşı gala yemeği ve manzarasıyla büyüleyen GALLADA ve Topside Bar'da özel menü ve eğlence seçenekleriyle The Peninsula İstanbul'un her köşesine yeni yıl ruhu hâkim olacak. 2024'ün ilk gününe ise, özel yeni yıl brunch'ı sunulacak. Ayrıca, sevdiklerine The Peninsula İstanbul zarafetinde bir hediye vermek isteyenler için The Peninsula Spa ve Wellness Merkezi'nin hediye sertifikaları; masaj, hamam ve vücut bakımlarından oluşan zengin seçenekleriyle benzersiz bir yılbaşı armağanı sunuyor.



Kristal Kar'da Yılbaşı Keyfi

Dünyanın en uzun kayak pistlerinden birine ve Sadece Alplerde bulunan kristal kar kalitesine sahip Kars Sarıkamış'ta hizmet veren Duja Chalet, kış sezonunu açtı. Duja Chalet, 144 odası, kapalı yüzme havuzu, 500 kişilik toplantı salonu ve çocuk kulübüyle misafirlerine hizmet veriyor. Hiç kayak sporu ile tanışmamış misafirler, Duja Chalet'de ücretsiz temel kayak eğitim dersi alabilecekler. Duja Chalet, yılbaşına özel programı ve repertuarı ile Türk pop müziğinin başarılı sanatçısı Sinan Güler'ü misafirleri ile buluşturacak. Pek çok gösteri ve etkinliğin yer alacağı programda, çocuklar için de gün ve gece boyunca devam edecek etkinlikler yer alırken, gece kulübü de unutulmaz bir akşam için hizmet verecek. Duja Hotels ekibi, şömine başında çocuklar ve Noel baba buluşması ve dans gösterileriyle özel bir yılbaşı gecesi için misafirlerini ağırlamaya hazır.

Rixos Mısır'da Eğlence Bitmeyecek!

Yılın bu en özel zamanında, sıcak atmosferi, ılıman iklimi ve vizesiz olması sebebiyle Mısır seçeneklerin başında geliyor. Muhteşem konserler ve şovlarla yeni yıla girmeye hazırlanan Rixos Mısır otelleri 31 Aralık 2024 gecesinden Ocak ayının ilk haftasını kapsayacak şekilde geniş bir program hazırladı. Rixos Mısır, Cote d'Azur Gala Band ve Mert Aydın'ın performanslarıyla heyecan verici bir kadroyla yeni yıla girecek. Kutlamalar 2 Ocak'ta Dj Lunnas ile devam edecek ve 3 Ocak'ta Tuncay Kayış & Golden Trombone Orkestrası ve Birol Tokat'ın sahne performansları ile sürecek. 4 Ocak'ta Dj Lunnas sahne alırken, 5 Ocak'ta Behzat Gerçeker & Enbe Orkestrası ve 6 Ocak'ta dünyaca unlu DJ Willy William ile etkinlikler



tamamlanacak. Rixos Sharm El Sheikh'in 31 Aralık Yılbaşı Gecesi'nde, Birol Tokat ve dünyaca unlu Hollandalı Dj Mike Williams'in performanslarıyla konuklarını ağırlayacak. Kutlamalar, 1, 2, 5 ve 6 Ocak'ta Mert Aydın, 2 ve 6 Ocak'ta DJ Twins, 3 Ocak'ta Cote D'azur Gala Orkestrası

ve DJ Willy William, 4 Ocak'ta Dj Lunnas ve 6 Ocak'ta Claps Band Show'un gece şovlarıyla devam edecek.



Raffles İstanbul, Lezzet ve Eğlence Dolu

Raffles İstanbul, 31 Aralık akşamını lezzet ve eğlenceli bir programla taçlandırıyor. 19.00'dan 01.30'a dek sürecek kutlamalar, Lavinia'da "Hoş geldin Kokteyli" ile bir kadeh şampanya ve "canapéler" eşliğinde başlayacak. "Fine dining" konseptli yılbaşı gala yemeğinde; yedi aşamalı yılbaşı menüsü ve sınırsız premium yerel şarap çeşitleri, Raffles Terrace'ta DJ performansı eşliğinde misafirlere servis edilecek. Saat 22.00'den itibaren hem loca hem de bistro düzenine sahip Long Bar'da Barbaros Orkestrası'nın müzik ziyafetiyle başlayacak. 2025'in ilk dakikalarının ardından, 00.30-01.30 arasında gerçekleşecek "After Party" ise nefis atıştırmalıkları ve eğlenceli melodileriyle tüm duvarları cezbedecek. Küçük misafirlerin de daima düşünüldüğü Raffles İstanbul'da; çocuklar için tasarlanacak özel bölümde çocuk büfesi, oyun ablası, sihirbaz etkinliği, PlayStation oyunları, mini sinema ile miniklere neşeli anlar yaşatılırken, uyku odasında yorgun düşmüş ufak konuklar ağırLANacak.

D-Resort Göcek'te İyi Yaşam ve Yeni Yıl Coşkusu

Doğayla iç içe yenilenmek isteyenler için D-Resort Göcek, yeni yılı Göcek koyunda karşılamak isteyenleri 31 Aralık'ta Olives'te düzenlenecek yılbaşı programına davet ediyor. Olives, yılbaşı akşamı için hazırlanan özel menüsü ve canlı müzik programıyla unutulmaz bir gece vad ediyor. 31 Aralık günü saat 19.30'da başlayacak program, 21.00'den itibaren ise quintet canlı müzik performansı eşliğinde devam edecek. Başlangıçtan tatlıya kadar özenle hazırlanan yeni yıl menüsünde, odun fırınında pişmiş feta peynirli pancardan fırınlanmış yılbaşı hindisine, kestaneli truffle mousse gibi tatlılara kadar özel lezzetler yer alıyor. Yeni yılın ilk sabahında ise otelde konaklayan misafirleri, D-Spa'da sunulan ayrıcalıklar ile yılın ilk gününe yenilenmiş bir başlangıç yapma imkânı bekliyor.



BN Hotel Thermal&Wellness Yılbaşı Özel Konseri

Yemyeşil doğası, narenciye bahçeleri arasındaki muhteşem konumu, şifalı termal suları, sunduğu lezzetler ve mimarisiyle Türkiye'deki "luxury termal" kavramını hayata geçiren ilk ve tek lüks otel olma özelliğine sahip Mersin'deki BN Hotel Thermal & Wellness, tüm detayları incelikle düşünülmüş bir yeni yıl programı hazırladı. Konuklara, 31 Aralık akşamı, Türkiye'nin en sevilen sanatçılarından biri olan Yaşar İpek eşlik edecek. Gala akşamına özel hazırlanan set menülerle yılbaşı akşamı eşsiz bir gastronomi şölenine dönüşecek. Yaşar İpek'ten önce Deniz Bedük'ün yer alacağı gala programına katılmayı tercih etmeyen misafirler için de Defne Restaurant'ta Sevdâ Hummadi sevilen şarkılarını söyleyecek.

Hilton İstanbul Bomonti'den Dolu Dolu Program

Hilton İstanbul Bomonti, 31 Aralık gecesine özel dolu dolu iki programla misafirlerine yılbaşı coşkusunu yaşatmaya hazırlanırken, eforea Spa'nın Kasım ve Aralık aylarına özel olarak sunduğu kampanyalarıyla yılın yorgunluğundan arınarak 2025'e taze bir başlangıç yapmaya davet ediyor. The Globe Restaurant, yılbaşı için özel hazırladığı menüsünde; sous vide yöntemiyle pişirilmiş bonfile, polenta kreması, kızarmış Belçika endiviyeni, kuşkonmaz ve balkabağı fondan gibi özel lezzetler sunuyor. Canlı müzik performansları ile mekânın yeni yıl programı, misafirlerine gece boyunca eğlence dolu saatler vad ediyor. Eğlenceyi bir adım öteye taşımak isteyen misafirler için Cloud 34'te yılbaşı partisi devam ediyor. Hilton İstanbul Bomonti'nin 34'üncü katında yer alan Cloud 34, house müzik ve DJ performanslarıyla eğlenceyi katlıyor. İmza kokteyller ve özel menü seçeneklerinin yanı sıra Uzak Doğu mutfağından esintiler taşıyan tatlar misafirlerin beğenisine sunulacak.



STAR AŞILI GECE

Elffarma Moon life dergisi 14. Yıl balosu iş, sanat, cemiyet dünyasının katılımı ile Shangri-La Bosphorus hotelde gerçekleşti. sunuculuğunu Demet Şener ve Özlem Yıldız'ın yaptığı gecede Fatih Ürek muhteşem şarkılarıyla gelen misafirleri doyusya eğlendirdi. İş, sanat ve cemiyet hayatının ünlü simaları geceye katılım sağladılar. Esin Demirören, Ergül Azaphan, Nilgün Esinli, Sinem Yıldırım başta olmak üzere Cem Özer, Gani Müjde, Petek Ertüre, Emel Yıldırım ve bir çok isim

geceye renk kattılar.

Elffarma Yön. Kur. Bşk Elif Öztürk Türkiye'ye yeni getirdiği star aşısı ve Alliance dolgu ürünlerini Türkiye'nin öneli hekimleri ile birlikte gecede tanıtımını yaptı. Özellikle bayanlar tarafından büyük ilgi gören ürünler genç görünüme büyük etkisinin olduğu anlatıldı.

Elif Öztürk " Türkiye'ye önemli iki ürünü getirmekten son derece mutluyuz firmem ve ekip arkadaşlarıma, Hekimlerimize sonsuz teşekkür ediyorum" dedi.



Dincer Karacalar, Sinem Yıldırım







Türkiye'nin Michelin Serüveni: Bir Rehber mi, Bir Proje mi?

Dünyanın prestijli restoran değerlendirme sistemlerinden biri olan Michelin Rehberi'nin Türkiye 2025 İstanbul, İzmir ve Muğla restoran seçkisi, İstanbul'da Four Seasons Hotel Bosphorus'ta düzenlenen törende açıklandı. 2025 seçkisi, 32 yeni adresle zenginleşirken, Türkiye'deki tavsiye edilen mekân sayısı İstanbul'da 77, İzmir'de 24 ve Muğla'da 31 olmak üzere toplam 132'ye ulaştı. Bu başarının ardında mutfaklarımızın zenginliğini ve şeflerimizin yeteneğini görmek mümkün. Ancak her başarı hikâyesi gibi, bu süreç de eleştirilerden azade değil!

Türk gastronomi sektöründeki birçok kişi, - buna ben de dahil- Michelin Rehberinin idealist bir rehber olmaktan çok bir turizm geliştirme aracı olduğunu düşünüyor. Bunun temelsiz bir iddia olmadığını söylemek gerek. Rehber giren bazı beklenmedik mekânların seçilmesi, turizm bölgelerine yapılan ani övgüler ve Michelin'in küresel ölçekte yaşadığı skandallar bu algıyı pekiştiriyor. Dürüst olmak gerekirse biz de buna alıştık. Evet, rehberin anonim gurme incelemelerinden çok, turizmi canlandırmaya yönelik bir misyon üstlendiğini biliyoruz. Ancak bu, iyi restoranların hak ettiği tanınırlığı kazanması, hatta bazılarının iflasın eşliğinden dönmesi açısından önemli bir işleve sahip.

Öne Çıkanlar...

İstanbul'daki sekiz Michelin yıldızlı restoran, unvanlarını korumayı başardı. Şef Emre Şen'in Casa Lavanda restoranı hem

yıldız hem de Yeşil Michelin Yıldızı kazanarak dikkatleri üzerine çekti. Daha önceden hak edilen bu ödül nihayet yerini buldu! Vegan fine dining konseptiyle Telezzüz ve doğal tarım ürünleriyle fark yaratan The Barn da Yeşil Yıldız'la ödüllendirildi. Bu başarılar, çevre dostu mutfak anlayışının rehberdeki yerini giderek sağlamlaştırdığını gösteriyor.

Ancak eksikler de göz ardı edilemez! Misal; Basta NeoBistro ve Şef Kaan Sakarya ve Şef Derin Arıbaş... Sürekli neden bu seçkide yer almıyor diye sorduğum isimlerin başında geliyor. Emeği ve yemeğiyle hak ettiği değeri görmediğini düşünülen mekânların rehberde yer almaması eleştirileri beraberinde getiriyor elbette. Meyhane kültürümüzün ve sokak lezzetlerimizin hâlâ rehberde tam anlamıyla entegre olamaması, "Michelin için hangi formatlar uygun?" sorusunu da gündeme taşıyor.

Bib Gourmand: Uygun Fiyat mı, Karışık Ölçütler mi?

Bib Gourmand kategorisi, "uygun fiyatlı ama mükemmel" restoranları öne çıkarıyor. Ancak bu kategoride yer alan mekânların çok farklı fiyat aralıklarında olması kafa karıştırıcı. Lüks bir restoranla mütevazı bir börekçinin aynı kategoride değerlendirilmesi, rehberin tutarlılığına dair soru işaretleri bırakıyor akıllarda.

Tüm bu tartışmaların ötesinde, Michelin Rehberi'nin Türkiye'ye sağladığı katkılar yadsınamaz. Bu platform, başarılı şeflerimizi uluslararası sahneye taşıyor, genç yeteneklere iş ve staj imkânları sunuyor, yatırımcıların ilgisini çekiyor. Daha da önemlisi, Türk mutfağını dünya gastronomi literatürüne sokarak kültürel bir tanıtım görevi üstleniyor. Michelin Rehberi Türkiye'de, umarız eksiklere rağmen daha adil ve kapsayıcı bir yaklaşım geliştirmeye devam eder.



MICHELIN Rehberi 2025 Seçkisi – İstanbul

MICHELIN Rehberi 2025 Seçkisi – İzmir

Restoran	Derecelendirme
Narınmor	Bir MICHELIN Yıldızı - Yeni
OD Urla	Bir MICHELIN Yıldızı
Teruar Urla	Bir MICHELIN Yıldızı
Vino Locale	Bir MICHELIN Yıldızı
Adil Müftüoğlu	Bib Gourmand
Aslında Meyhane	Bib Gourmand - Yeni
Asma Yaprağı	Bib Gourmand - Yeni
Ayşa Boşnak Börekçisi	Bib Gourmand
Beğendik Abi	Bib Gourmand
Hiç Lokanta	Bib Gourmand
LA Mahzen	Bib Gourmand
Tavacı Recep Usta	Bib Gourmand
Amavi	Tavsiye Edilen
Birinci Kordon Balık Restoran	Tavsiye Edilen - Yeni
Gula Urla	Tavsiye Edilen - Yeni
Hus Şarapçılık	Tavsiye Edilen - Yeni
İsabey Bağevi	Tavsiye Edilen
Kasap Fuat	Tavsiye Edilen
Kasap Fuat Çeşme	Tavsiye Edilen - Yeni
Levan	Tavsiye Edilen
Ortaya Alaçatı	Tavsiye Edilen - Yeni
Ristorante Pizzeria Venedik	Tavsiye Edilen
Scappi	Tavsiye Edilen - Yeni
SOTA ALAÇATI	Tavsiye Edilen

MICHELIN Rehberi 2025 Seçkisi – Muğla



İSTA





'Herkes Biliyor Ki Döner Türkiye'nin'

Wilma Elles ve Orhan Kılıç, döneri sahiplenmeye çalışan Almanya'ya için Madera Restoran'da gerçekleşen 'Orada Dur' basın toplantısına katıldı. Komagene & Bereket Döner Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Mevlüt Ceyhun Tekdemir'in ev sahipliğindeki etkinlikte iki isim, basın mensuplarının karşısına çıktı. Bereket Döner yetkilileri, dönerin Osmanlı bilgini Takiyeddin Efendi'den ünlü seyyah Evliya Çelebi'ye uzanan dönerin 1000 yıllık sürecini belgelerle sundu. Alman oyuncu Elles, "Türkiye'yi tebrik etmek istiyorum. Çok değerli bu. Türkiye değerlerini, miraslarını ve lezzetlerini tescil etmek önemli... Dünyada değerler kaybolabiliyor. Döner tabii ki Türkiye'nin..."

Almanya'da döner çok seviliyor. Mükemmel bir yemek. Yoğun iş hayatında döner, ekonomik ve hızlı çözüm oluyor. PR stratejisi

olabilir, döner Almanya'da ciddi bir yatırım. Herkes biliyor ki döner Türkiye'nin... Almanya dönerde lahanayı kullanıyor. Almanlar, lahanayı tescil edebilir. Dönere lahanayı kullanılması bir çeşidi sadece" dedi.

"Dönerin Selçuklu zamanına kadar giden tarihçesi var" Uzun yıllar Almanya'da yaşayan Kılıç, "32 yaşına kadar Almanya'daydım. Türkiye'de yapılan dönerle oradaki ayrı... Almanlar içine konan sosları var. Biz de içine patates ve soğan koyuyoruz. Hamburger ve döner Almanya'da çok tüketiliyor. Almanlar sanırım, 'Türkiye'deki başka kendilerinde başka' gibi düşünüyor. Dönerin Selçuklu zamanına kadar giden tarihçesi var. Biz genellikle kültürel miraslara kafamızı yormuyoruz. Ben bunun tescili için sonuna kadar ekibin yanlarında olacağız" diye konuştu.





Kurumsal Hediyelerde Yeni Bir Çağ: **Datça Murat Çiftliği'nin Değer Katan Hediyeleri**

Hediye seçimi, özellikle kurumsal dünyada bir teşekkür ya da kutlamanın ötesinde anlam taşır. Marka değerlerini, ilişkileri ve özeni ortaya koymanın en zarif yollarından biridir. Datça Murat Çiftliği, Anadolu'nun bereketli topraklarından gelen doğal lezzetleri ve kadın üreticilerin zarif dokunuşlarıyla bu anlamı yeniden tanımlıyor.

Yıllardır doğallık, sürdürülebilirlik ve yerel üretime olan bağlılığıyla bilinen Datça Murat Çiftliği, yeni yıl kutlamalarından doğum günü jestlerine, geçmiş olsun mesajlarından hoş geldin hediyelerine kadar birçok özel an için ideal kurumsal hediye seçenekleri sunuyor.

Kadın Emeği ve Yerel Üreticilerin Gücü

Datça Murat Çiftliği'nin hediyeleri yalnızca doğal lezzetler sunmakla kalmıyor; aynı zamanda bir hikâye anlatıyor. Yerel üreticilerin katkısı ve kadın emeğinin ince dokunuşlarıyla hazırlanan bu kutular, hediye edilen kişilere doğallığı ve emeğin değerini hissettiriyor.

Hediyelerinizle Hikaye Anlatmanın Yolu : Sizin İçin Seçtiklerimiz

Her biri ayrı bir özenle hazırlanmış hediyeler arasında seçim yapmak zor olsa da kurumsal hediye kutularında bir fark yaratmak istiyorsanız, aşağıdaki öneriler tam size göre:

1. Yeni Yıla Özel Paket:

Eğer yeni yıl ruhunu tam anlamıyla yansıtmak isterseniz, bu kutu tam size göre!

İçinde yer alan organik kuruyemişler, lavanta kesesi, yılbaşı ruhunu taşıyan çam ağacı şeklindeki mum ve zeytin çiçeği kolonyası ile hem zarif hem de özenli bir tercih. Kadın üreticilerin dokunuşlarıyla tamamlanan bu kutu, şıklığı ve doğallığı bir araya getiriyor.

2. Doğal Anadolu Lezzetleri:

Klasikleşmiş tatlardan vazgeçemeyenler için bu kutu ideal bir seçim. Organik pekmez, katkısız bal ve doğal kuru meyvelerle dolu bu kutu, Anadolu'nun doğallığını ve zenginliğini yansıtıyor. Hem geleneksel bir bağ kuruyor hem de modern bir sunumla dikkat çekiyor.

3. Hoş Geldin Kutuları:

Yeni başlayan ekip arkadaşlarınıza ya da iş ortaklarınıza sıcak bir "Merhaba" demek için, içerisinde bademli Türk kahvesi, sıcak çikolata ve sağlıklı atıştırmalıkların yer aldığı bu kutu tam bir samimiyet örneği. Zarif ambalajıyla markanızın inceliğini en iyi şekilde yansıtıyor.

Neden Datça Murat Çiftliği Hediyeleri?

- Yerli Üreticiden Doğal Lezzetler: Anadolu'nun bereketli topraklarından katkısız ve sağlıklı ürünler.
- Kadın Emeğiyle Şık Detaylar: Kadın üreticilerin zarif dokunuşlarıyla tasarlanmış anlamlı hediyeler.
- Her Bütçeye Uygun Seçenekler: Esnek kutu seçkisiyle her ihtiyaca uygun çözümler.
- Sürdürülebilirlik ve Doğallık: Çevre



dostu üretim ve sürdürülebilir değerlerle hazırlanmış hediyeler.

● Zamanında ve Güvenli Teslimat:

Siparişten teslimata kadar profesyonel ve güvenilir bir süreç.

Marka Değerlerinizi Anlamlı Dokunuşlarla Yansıtın

Kurumsal hediye seçiminde anlamlı dokunuşlar bırakmak, ilişkileri güçlendiren en önemli unsurlardan biridir. Datça Murat Çiftliği, sunduğu yerel üretim destekli ve kadın emeğiyle hazırlanan zarif kutularıyla bu alanda fark yaratıyor. Hem markanızı temsil eden özel tasarımlarla öne çıkıyor hem de hediyein her aşamasında profesyonel hizmet sağlıyor.

Yeni yılın heyecanını ve anlamını, Datça Murat Çiftliği'nin kurumsal hediye kutularıyla paylaşarak özel bir bağ kurabilirsiniz. Doğallığın ve emeğin değerini bu zarif kutularda bulacaksınız.



Haber

Diñer Karacalar

KKTC Gastronomisi Efendy Restoran'da Tanıtıldı

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) gastronomisini tanıtmak amacıyla düzenlenen özel bir basın kahvaltısı, 5 Aralık 2024 tarihinde Somer Sivriođlu'nun sahibi olduğu Efendy Restoran'da gerçekleştirildi. Etkinlik, KKTC'nin kültürel ve gastronomik zenginliklerinin uluslararası alanda tanıtılmasını hedefleyen önemli bir organizasyon oldu.

Etkinlikte, Ak Parti Kurucularından 24. Dönem milletvekili ve Anayasa Komisyonu Üyesi Belma Satır, Ak Parti Milletvekili Nilhan Ayan, 27. Dönem Kültür ve Turizm Bakan yardımcısı Özgül Özkan Yavuz,

Eski Turizm Bakanı Bülent Akarcalı, KKTC Turizm Çevre ve Kültür Bakanına vekaleten Müsteşar Sayın Serhan Aktunç, KKTC İstanbul Başkonsolosu eski Turizm Bakanı Bülent Akarcalı, ünlü tarihçi Sema Soykan, beslenme uzmanı Prof. Dr. Oğuz Özyaral, Türkiye Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) Başkanı Gürkan Boztepe gibi isimler yer aldı.

Türkiye Gastronomi Turizmi Derneği'nin Emlak Komitesi Başkanı Semih Sarıalioğlu ile GTD'nin KKTC Temsilcisi ve CTS İnşaat Sahibi Ceyhun Tunalı, "Yavru Vatan Kıbrıs" ile kültürel ilişkilerin daha da güçlenmesi adına katılımcıları Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ni ziyaret etmeye davet etti.

KKTC GASTRONOMİSİ MİSAFİRLERE TANITILDI

Etkinlik sırasında, KKTC'nin kendine özgü gastronomik ürünleri misafirlere ikram edildi. Hellim peyniri ve özel peynir çeşitlerinden oluşan sunumlar büyük ilgi gördü. Etkinliğin sonunda konuklara, KKTC'nin sembolü haline gelen hellim peyniri ve özel peynir tahtaları hediye edildi.

Basın mensuplarına ve GTD üyelerine özel olarak düzenlenen bu etkinlikte, KKTC'nin zengin gastronomik kültürüne dikkat çekilerek, Türkiye ve KKTC arasındaki bağların gastronomi üzerinden de güçlendirilmesi hedeflendi.



VAROLUŞ VE ÖTESİ

Hepimizi saran bu zemheri karanlıkta bir mum ışığı olabilmek

ARILIK 2024 SAYI 9

Jeoloji Mühendisi
Serkan Güney
**Obsidiyen Ayna,
başka âlemlere
geçiş kapısı mı?**

Kimya Bilimci-Yazar
Hülya Kavuzlu ile
**Kuran'ın Algoritması ve
Levhî Mahfuz Gerçekleri**

Psikiyatrist
Uz. Dr. Yasemin Şimşek
**"Acilen toplumun
eğitilmeye
ve sakinleşmeye**

UKKD Başkanı
Osman Aykut Özalp
**Bilinçaltının
gizemli gücünü
nasıl yönetebiliriz?**

Gazeteci - Yazar
Melda Tunçel
**Yeni Yıldan
Dile Senden
Ne Dilersen**

Dr. Astrolog,
Şenay Devi ile

**Hint Astrolojisine Göre
2025**

Kişisel Gelişim ve Spiritüel Dergi

VAROLUŞ VE ÖTESİ

Hepimizi saran bu zemheri karanlıkta bir mum ışığı olabilmek

HASIM 2024

g Aytac Öner
**Türkiye aslında
rtner mi?**

Yazar
n ile
**Ekiltepe ve Ahit Sandığı'nın
gizemleri**

er Algül
nan'ı uyandır"

vor
nda mı?

Rüya Okuyucusu
Zeynep Ergen

**"Hayra yormazsan
hayat yorar!"**

Kudret-i Nefes Akademisi
**İnsanın en büyük hizmeti
frekansını yükseltmektir"**

Araştırmacı Murat Özbilgin
**İlmi nücumu ile günlerin
hayırlı ve nahıs saatleri**

Satürn'ü Tathı Cadı
**Plüton artık Kova Burcunda
"Kendinize hak gördüğünüzü
başkasına çok görmeyin!"**

Varoluş ve Ötesi Dergisi yayın hayatına başladı

Gazeteci – Yazar ve Spiritüel Danışman Neslihan Akbaydar Genel Yayın Yönetmenliğinde, Kişisel Gelişim ve Spiritüel Dergi Varoluş ve Ötesi, yayın hayatına başladı.

Kendimizi bulma yolculuğunda, kişisel gelişim ve spiritüel alanda okuyucularıyla "Hepimizi saran bu zemheri karanlıkta bir mum ışığı olabilmek" mottosuyla buluşan Varoluş ve Ötesi Dergisi, bilgilendirirken

düşündürmek, farkındalık yaratırken hafifletmek, kendimizi, varoluşu ve ötesini sorgulamak için yola çıktı. Varoluş ve Ötesi, bilim, ilim, kadim bilgiler, felsefe,

Neslihan Akbaydar



arkeloloji, mitoloji, tarih, astroloji, inanç ışığında özel konukları ve içerikleriyle okuyucularına farklı bir bakış açısı sunmayı hedefliyor. Spiritüel Araştırmacı ve Nefes Koçu Simge Aytaş Danışmanlığında Varoluş ve Ötesi,

kişisel gelişim, farkındalık, spiritüel uygulamalar alanında Ocak 2025 sayısından itibaren Fizik ve Felsefe insanı Araştırmacı Yazar Işık Kızıltuğ'un da katılımıyla çok değerli araştırmacı, yazar ve eğitimcilerden oluşan güçlü yazar kadrosu ve özel röportajlarıyla yayında olacak.

Çok sesli ve açık görüşlü bir yayıncılık ilkesiyle hareket eden Varoluş ve Ötesi Dergisi, varoluşveotesi sitesi, uluslararası yayın Magzter, Türk Telekom ve dijitalbasın e-dergi platformlarından her ay okuyucularıyla buluşacak.



Yeni Yılın Parıltısını Yanaklarınıza Taşıyın

Yeni yıl yaklaşırken hepimiz o büyülü atmosferi bir parça da olsa hayatımıza katmanın yollarını arıyoruz. Parıltılı sokaklar, ışıltılı süsler ve sıcak bir heyecan... Bu ruhu makyajınıza taşımak ise artık çok kolay! Golden Rose Baked Blush On serisi, yılın en ışıltılı döne-

mine yakışır bir dokunuşla karşınızda. Golden Rose Baked Blush On serisi, ipeksi dokusuyla cildinizde adeta bir sanat eseri yaratıyor. Özel "baked" teknolojiyle üretilen formülü, gün boyu kalıcılık sağlarken doğal bir ışıltıyla yanaklarınızı aydınlatıyor.



Yeni Yılda Misafirlerini Bekliyor

İstanbul'un yeni lezzet noktası Karkas Ocakbaşı, ikinci şubesi ni Boğaz'ın en özel noktalarından biri olan Rumeli Hisarı'nda açtı. Özenle seçilen et ve kebab çeşitlerinin nefes kesen Boğaz manzarasıyla buluştuğu bu yeni mekan, yeni yılda da fix menü ile misafirlerine unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunuyor.

Serpil Karacalar



serpilkaracalar11@gmail.com
@serpilkaracalar

Bu ayki köşemde, yeni yılın en dikkat çeken trendlerini keşfederken, tarzınızı ve yaşam alanlarınızı güzelleştirecek fikirlerle buluşacaksınız. 2025, hayal ettiklerinizi gerçeğe dönüştüreceğiniz bir yıl olsun!



Phlox baby ile atopik ciltler için etkili koruma

Bebeklerin hassas cilt yapısına uyum sağlamak için geliştirilmiş olan Phlox Baby Yüz & Vücut Losyonu, atopik cilt yapısına sahip bebeklerde sıkça görülen kuruluk, kaşıntı ve kızarıklığı yatıştırmaya yardımcı olur. Atopik cilt, dış etkenlere karşı savunmasızdır ve özel bakım gerektirir. Phlox Baby, atopik ve hassas ciltleri korumak için düzenli nemlendirme sağlayan, doğal içeriklerle formüle edilmiş ürünleri ile bebeklerin cilt sağlığını destekler.



Yılbaşı akşamında göz kamaştıracak tasarımlar

Kişiyeye özel mücevherleriyle her biri eşsiz tasarımların mimarı Lion Diamond, günün her anı. özel günlerin de vazgeçilmezi. Lion Diamond, yılbaşı akşamı şıklığını tamamlayacak mücevherleri sunuyor.

18 ayar altın üzerine mihlanan pırlantalar, modern duruşuyla yılbaşı akşamına şıklık katacak. Kolyeden bilekliğe, yüzükten küpeye birbirinden güzel modeller ustaların hünerli ellerinde sanat eserine dönüşerek yılbaşı akşamında da tarzını ortaya koyan kadınların tercihi oluyor.



Adidas ile CMYLMZ Kampüste

adidas, spor, sanat ve yaratıcılığı bir araya getiren projelerine bir yenisini ekledi. "CMYLMZ Kampüste" konseptiyle hayata geçen etkinlik serisinde, Cem Yılmaz, üniversite kampüslerini ziyaret ederek gençlerle bir araya geldi.

İlk olarak Eskişehir Anadolu Üniversitesi ve Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde düzenlenen söyleşilerde, Cem Yılmaz öğrencilerle kariyerinden ve yaratıcı süreçlerinden bahsederken, mizahla dolu keyifli anlar yaşandı. Etkinlikler sırasında öğrenciler, Cem Yılmaz'a mizahın sırları, günlük hayattan nasıl esinlendiği ve yaratıcı bir kariyer inşa etmenin püf noktaları gibi pek çok konuda sorular sordu.



Yeni yılın ilk sabahında ruhunuza ve bedeninize iyi gelecek, bambaşka bir çay deneyimi yaşamaya ne dersiniz?

Türkiye'nin yenilikçi çay markası Beta Tea, yeni yılda yeni tatlar, farklı aromalar keşfetmek isteyen çay tutkularına özel konsept bir seçki sunuyor. Birbirinden farklı lezzetlerin harmanlandığı Harmony, Detox, Discovery ve Serenity çeşitlerinden oluşan Tea Bag Selection serisiyle çayın büyüleyici aromasını her yudumda hissettiren marka, tüm Tea Bags çeşitlerini bir arada topladığı Silindir Karma Kutular ile çay severlere 28 farklı çay deneyimi yaşıyor. Her damak zevkine uygun bir tat sunan Tea Bag Selection, yılbaşında sevdiklerine farklı ve özel bir armağan arayışında olanlar için de mükemmel bir seçim.



Lokantanın fine dining'i abdi bey lokantası

Lezzetin yeni adresi Karaköy'ün kalbinde, İstanbul'un tarihi dokusunda Anadolu mutfağının unutulmaz tatlarını modern dokunuşlarla yorumlayan Abdi Bey Lokantası'nda... Şık ambiyansı, özel sunumları, imza lezzetlere eşlik eden yöresel tatlarıyla klasik lokanta yaklaşımına elegant bir yorum katan Abdi Bey Lokantası, İstanbul yeme-içme hayatının en özel mekanları arasında yerini almaya hazırlanıyor. Abdi Bey Lokantası, fark yaratan konsepti, ayrıcalıklı hissettiren lezzetleri ve misafir memnuniyetine odaklanan hizmet kalitesiyle lokantanın 'fine dining'i' olarak misafirlerini ağırlıyor.

Atelier ile zarafet ve ışılının büyüüne katılın

Atelier Rebul'ün yılbaşı koleksiyonu, 80'lerin ihtişamını ve şıklığını modern bir zarafetle sunarak ikonik charm aksesuarları ile hediye sanatıyla ve Apple Cinnamon, Palo Santo Wish Kit gibi yılbaşının heyecanla beklenen ikonik kokularının yepyeni tasarımlarıyla büyüleyici bir atmosfer yaratıyor. Her bir parça, hediye verme sanatını incelikle yansıtarak, sevdiğinizlerle paylaşacağınız anlam dolu anları özel kılıyor.



DFN'den Çikolata Kaplı Badem Dolgulu Yeni Nesil Hurma "Tangesir"

DFN, Türkiye pazarına sunduğu "Tangesir" ile atıştırmalık kategorisine yeni bir soluk getiriyor. Pozitera'nın 20 yıllık perakende deneyimiyle DFN, sağlıklı ve şık bir alternatif sunan bu yenilikçi ürünle dikkat çekiyor. Tangesir, önümüzdeki dönemde Türkiye genelinde birçok satış noktasında tüketicilerle buluşacak. DFN, hurmayı yalnızca bir meyve

olmaktan çıkararak atıştırmalık kategorisinde yeni bir standart belirliyor. Türkiye pazarına "Tangesir" adıyla sunulan bu yenilikçi ürün, günlük hayatın keyif anlarını zenginleştiren özel bir lezzet deneyimi sunuyor. Özenle seçilen hurmalar, doğal olgunlaşma sürecini tamamladıktan sonra üstün kaliteli çikolata ve taze bademle buluşturuluyor.



BURSA KEBAP EVİ SUUDİ ARABİSTAN'DA 4.ŞUBESİNİ KHAJİ'DE AÇTI!

Yurt dışında en çok şubesi bulunan Türk restoran zinciri Bursa Kebap Evi; 2022 yılında Abdullah Al Othaim Investment Company ile master franchise anlaşması imzaladıktan sonra 2023 senesinde iki, 2024 senesinde iki olmak üzere toplam-

da 4 şubeye ulaştı. BKE, yıl sonuna kadar Dammam, Hafr Al Batın şubelerinin de açılışını yaparak Suudi Arabistan'da şube sayısını 7'ye yükseltecek. Markanın Suudi Arabistan'da hedefi 2025 yılında 10, beş yıl içinde 30 şubeye ulaşmak...

Mozart Bruge

Kaburgadan Şaraba Masal Gibi Lezzet Yolculuğu



Eren Özsaygılı



Yılbaşı yaklaşırken, Türkiye'ye birkaç günlük bir ara vererek Belçika'daki Mozart Bruge'ü keşfetmenizi tavsiye ediyorum. Bu mekân, Cemiyetin Baklavacısının favori kaburgacılarından biri olarak öne çıkıyor. Mütevazı bir girişim olarak başladığı yolda, konuklarını bambaşka bir atmosfere taşıyor. Sıcak bir karşılama ile mekâna adım attığınızda, kendinizi adeta bir kütüphanede gibi hissediyorsunuz.

Mozart Bruge'ün en ünlü yemeği, "Spareribs" yani yiyebildiğiniz kadar kaburga. Benim en sevdiğim detay ise kaburga ile sunulan üç farklı sos: Mozart sosu, klasik sos ve seasoned sos. Her biri, bu lezzetli kaburgayı farklı bir boyuta taşıyor. Bu keyifli yemeği, Mozart'ın kendi markalı Syrah şarabı ile tatlandırabilir; sevdiğinizle birlikte bu benzersiz mekânda keyifli bir akşam geçirebilirsiniz.

Çalışanların gülyüzlülüğü, servis hızı ve şık sunumları ise gerçekten takdire değer. Bu tür mekanlarda aldığınız kaliteli hizmet, gülyüz ve içten karşılama hem sevindirici



hem de ülkemizde bazen eksikliği hissettiğimiz bir hizmet anlayışını sorgulamama sebep oluyor.

Mozart Bruge'daki leziz akşam yemeğinden sonra, Bruge sokaklarında adeta bir masalın içindeymişsiniz gibi dolaşabilirsiniz. Şehirdeki nehir kenarındaki mekânlarda ise bölgenin ünlü ve lezzetli biralarını denemenizi kesinlikle öneririm.



İTALYAN VE TÜRK MUTFAĞININ BULUŞMA NOKTASI; TERRAZZA İTALIA

İtalyan mutfağının zarafetini Türk mutfağından ilham alan detaylarla buluşturan Terrazza Italia, yenilenen menüsüyle misafirlerini unutulmaz bir lezzet yolculuğuna davet ediyor. Şef Claudio Chinali'nin yerel malzemeleri modern ve zarif tekniklerle harmanladığı bu özel menü, eşsiz bir gastronomi deneyimi sunuyor. Yeni menünün başlangıçlarında, hem İtalyan hem de Türk mutfağından esinlenmiş özel tatlar öne çıkıyor. Siyah Kabak Tempura, Nane ve manda yoğurduyla tamamlanan bu hafif başlangıç, modern dokunuşlarıyla

dikkat çekiyor. Kıtır "Afyon" Patates Terin - Siyah trüf köpüğüyle zenginleştirilmiş, Türk mutfağından esinlenen yaratıcı bir lezzet. Ana yemeklerde, İtalyan mutfağının eşsiz lezzetleri modern dokunuşlarla yeniden yorumlanıyor. Dana Ragù ve Beşamel Soslu Yeşil Lazanya - Parmesan sabayon ve çıtır parmesan ile tamamlanan klasik bir lezzet. Rize Çayı ile Marine Edilmiş Kuzu Sarma- Bezelye püresi, konfit domates ve taze patates eşliğinde Türk mutfağının zenginliğini yansıtıyor. Menünün tatlı bölümünde, tanıdık tatlar modern yorumlarla yeniden hayat



buluyor. This is Not a Tiramisu - Mascarpone dondurma ve espresso detaylarıyla dikkat çeken, eğlenceli ve özgün bir tatlı. Bitter Çikolatalı Tart- Poşe armut ve kırmızı şarap sosuyla sofistike bir kapanış sunuyor. Terrazza Italia, geniş menüsüyle her damak tadına hitap ediyor. Vegan seçenekleri yerel malzemelerle zenginleştirilmiş özel tatlarıyla herkesin kendine uygun bir lezzet bulması mümkün. Menüye eşlik eden imza kokteyller ise bu gastronomi deneyimini taçlandırıyor.



Dünya Türk Kahvesi Günü

İstanbul'da kahvenin ilk kavruğu yerde, Beta Yeni Han'da kutlandı

16. yüzyılda İstanbul'da kahvenin ilk kavruğu yer olan tarihi Beta Yeni Han, 5 Aralık Dünya Türk Kahvesi Günü'nü çok özel bir etkinlikle kutladı. Beta Gıda tarafından bu yıl üçüncü kez gerçekleştirilen ve Türk kahvesinin zengin ve derin köklerinin keşfedildiği organizasyonda ayrıca İstanbul'un ilk kahve müzesi, Beta Yeni Han 1554 Kahve Müzesi hizmete açıldı.

5 Aralık Dünya Türk Kahvesi ve Kültür Günü Festivali Beta Yeni Han'da kutlandı. Kahveseverler, 16. yüzyılda İstanbul'da kahvenin ilk kavruğu yer olan tarihi Beta Yeni Han'da bu yıl üçüncü kez gerçekleştirilen festivalde bir araya geldi.

Kahvenin tarihi, kahve hikâyeleri, kahve seremonisi, kahve demleme gibi kahveye dair pek çok konunun keyifli sohbetlerle aktarıldığı etkinliğe Fatih Belediye Başkanı Mehmet Ergün Turan ve çok sayıda protokol katıldı. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırma Derneği Başkanı Nuri Çolakoğlu (TKKA), Beta Gıda İstanbul Şube Mü-

dürü Hatice Uğur ve Arzum Elektrikli Ev Aletleri Yönetim Kurulu Başkanı Murat Kolbaşı konuşmacı olarak yer aldı.

Ressam Mücella Balyemez'in kahve ile hazırlanan Kahve Sanatı eserlerinin sergilendiği günde, Beta Yeni Han ekibi tarafından tarihte saraylarda kahve ikramında uygulanan kahve seremonisi canlandırıldı. Beta Yeni Han'ın geçmişten günümüze gelişimini ele alan video film gösterim gösterimi oldukça ilgi çekerken, Türk kahvesi kültürünü destekleyen Beta Yeni Han pazarlama ekibi tarafından hazırlanan özel maniler etkinliğe renk kattı. Türk Kahvesi Günü'ne özel ikramlıkların yer aldığı festivalde ayrıca kumda kahve standında bakır cezveler ile geleneksel Türk kahvesi ikramı yapıldı. Katılımcılar birbirinden leziz Beta kahveleri, Beta Gıda'nın tadım ikramlarıyla birlikte deneyimle şansını yakaladı.

Yavuz Kuyumcu



@yvzkynt

YILBAŞI KEYFİNİ TUĞRA RESTORAN'DA YAŞAYIN

Michelin Rehberi'nde tavsiye listesinde yer alan ve Gault & Millau ödüllü Tuğra Restoran, 31 Aralık gecesi yeni yıl için oluşturduğu özel menüsüyle lezzet tutkunlarını ağırlıyor. Şef Emre İnanır'ın benzersiz ve özgün tariflerinden oluşan özel yılbaşı menüsü,

Çırağan Sarayı'nın büyüleyici atmosferi içinde akşam yemeği boyunca şıklık ve zarafetin buluştuğu benzersiz bir deneyim sunuyor. Osmanlı ve Türk mutfağının dünyaca ünlü ve Servis Ödüllü restoranı Tuğra, yeni yıla özel eşsiz bir lezzet şöleni ile konuklarını ağırlıyor.





Nevizade'de Bir Geleneği Yaşatmak: Tarihi Degustasyon Ocakbaşı

İstanbul'un tarih kokan semti Nevizade'nin kalbinde yer alan Tarihi Degustasyon Ocakbaşı, geçmişle bugünü buluşturan güzel bir mekân. Tarihi Degustasyon Meyhanesi'nin mirasını devralarak, ocakbaşı lezzetleriyle yeniden hayat bulan bu mekân, anılarla dolu duvarları ve samimi atmosferiyle adeta bir zaman yolculuğu sunuyor.

Mehmet Can Tan ve Şirin Tan kardeşler, çocuk yaşlarından itibaren ocak başında başlayan çıraklık hikâyelerini, yılların verdiği deneyimle Degustasyon'a taşımış. Ustaları İskender'in rehberliğinde Türkiye'nin dört bir yanındaki saygın ocakbaşı restoranlarında yıllarca çalışarak olgunlaşan ikili, şimdi kendi mekânlarında ustalıklarını konuşuyor. Degustasyon'un hikâyesi, yalnızca sunduğu lezzetlerle değil, bulunduğu mekânla da dikkat çekiyor. Mehmet Can Tan, İstanbul'a döndüğünde Nevizade'deki tarihi mekânı keşfederek, kardeşi Şirin ile burada bir sayfa açmaya karar veriyor. Mehmet Can, "Dükkanın tarihine ve güzelliğine hayran kaldık" diyor.

Sırrı Kalitesinde Saklı

Degustasyon'un mutfak sırrı, kullandıkları malzemenin kalitesinde yatıyor. Etlerini, Kurtuluş'taki özel bir kasaptan temin eden mekân, yalnızca kıvrıkcık erkek kuzu eti kullanıyor ve kasaplığını kendisi yapıyor. Menüde Adana kebaptan kuzu şişe, vegan lahmacundan taş fırında hazırlanmış pidelere kadar geniş bir yelpaze sunuluyor. Soğuk mezeler günlük hazırlanırken, humus ve köz patlıcan gibi ara sıcaklar her zaman taze ve özenle servis ediliyor. Tatlılar arasında ise el yapımı kabak tatlısı ve fıstık ezmesi öne çıkıyor.

Sabah 10'dan gece yarısına kadar açık olan Degustasyon Ocakbaşı, 70 kişilik kapasitesiyle hem nostaljik bir deneyim yaşamak isteyenleri hem de lezzet tutkunlarını ağırlıyor. Mekânın en iddialı olduğu lezzet Adana kebab olsa da diğer ürünlerin hakkını yememek gerekiyor. Benim favorim ise uykuluk.

Nevizade'nin ruhunu yaşatan bu özel mekân, tarih, lezzet ve samimiyeti bir arada arayanlar için bir gelenek haline gelmeye aday.

D'S
damat

dsdamat.com



Bonus'a özel peşin fiyatına 6 taksit



HOTIÇ

SONBAHAR
KIŞ 2024-25

