

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

kış 2016/17



Sunset

2017'yi Yeniliklerle Karşıyor

**MENÜDE YENİ LEZZETLER, WARM-UP PARTİLERİ,
BARDAN FARKLI KOKTEYLLER**

**OSMAN MÜFTÜOĞLU İLE SAĞLIKLI YAŞAM ÜZERİNE / RENGARENK KIŞ ÇORBALARI
/ İSTANBUL'UN YEMEK OKULLARI / URLA ŞARAPÇILIK'IN HİKAYESİ: CAN ORTABAŞ ANLATIYOR
/ MÜZİK PROFESÖRÜ BİROL GİRAY / BEDRİ BAYKAM İLE SANAT ÜZERİNE**



LE SILLA

®



ELIE SAAB



BEYMEN BEMOJI

#BeymenBemoji

shop online [beymen.com](https://www.beymen.com)

Google Play ve Google Play logosu Google Inc. kuruluşunun ticari markalarıdır.

B E Y M E N



Unparalleled performance, for all of life's roads.
Bentayga.

Bentley İstanbul

Bentley İstanbul: Doğuş Center Maslak / Maslak Ahi Evran Street No: 4 34398 Maslak şişli/İSTANBUL

Tel: +90 (212) 381 47 47 www.bentley.com.tr

Doęuř Otomotiv

Average CO₂ emissions of Bentayga (g/km) 292, average fuel consumption (l/100km) 12,8

THE NEW QUATTROPORTE. BY MASERATI.



YENİ MASERATI QUATTROPORTE.

Maserati, otomotiv tarihinde ilk kez 1963 yılında bir sedan gövdesine yarış motoru yerleştirerek bir efsane yaratmış oldu: Quattroporte. Bir spor otomobilin, çekici İtalyan detaylarıyla kusursuz buluşması... Akıllı Q4 dört çeker sisteminin yenilikçi twin turbo V8 ve V6 benzinli motor seçeneklerinin yanı sıra V6 turbo dizel versiyonuyla gücü hissedin. Ayrıca yenilenen bilgi-eğlence sistemiyle keyifli ve güvenli bir sürüş deneyimi yaşayın.

Yeni GranLusso veya GranSport paketlerinden birini seçerek yolculuğunuza efsaneyle başlayın.

Fer Mas Oto Tic. A.Ş.

KURUÇEŞME CAD. NO: 29 KURUÇEŞME/İSTANBUL Tel: 0212 263 30 01

Web: www.fer-mas.com.tr E-mail: info@fer-mas.com.tr



MASERATI

Quattroporte

SAMSUNG

Galaxy S7 edge

ONUNLA
DAHA FAZLASINI
#YAPARSIN



Samsung Galaxy S7 edge, şık görünümü, suya ve toza dayanıklı tasarımı ve fark yaratan kamera özellikleriyle bir akıllı telefondan daha fazlasını sunuyor. Yeni Mavi Mercan renk seçeneğiyle de göz kamaştırıyor.

Düşük ışıkta bile daha parlak fotoğraflar¹

Galaxy S7 edge'in daha fazla ışık sağlayan F1.7 diyafram değerine sahip ön ve arka kamerası ile karanlık ortamlarda daha aydınlık fotoğraflar çekebilirsiniz. Üstelik karanlıkta selfie çekerken ekranı flaş olarak kullanabilir, Güzel Yüz Modu ile yüzünüzü sarı ışıkla aydınlatarak daha doğal selfie'ler yakalayabilirsiniz. Ayrıca profesyonel fotoğraf makinelerinde kullanılan, akıllı telefonlar arasında ilk kez Galaxy S7 edge tarafından sunulan 12MP Dual Pixel teknolojisi, hızlı otomatik netleme yaparak hiçbir anı kaçırmamanızı sağlıyor.

Daha fazlasını sunan aksesuarlar

Galaxy S7 edge, aksesuar seçenekleriyle³ yepyeni deneyimler sunuyor. Gear VR⁴ ile sanal gerçeklik deneyimi yaşayabilir, Gear 360 ile en güzel anlarınızı 360 derece kaydedebilirsiniz. Galaxy S7 edge'inizi Gear S3 ile bluetooth bağlantısıyla eşleyerek akıllı saatinizden çağrı yapıp cevaplayabilir, bildirimlerinizi takip edebilirsiniz. Ayrıca taşınabilir şarj cihazı, telefonunuzu hızlı şarj ettiği gibi kendisi de hızlı şarj oluyor.⁵ IconX bluetooth kulaklık ise hem kablolu oluşt hem de teknolojik özellikleriyle günlük hayatınızı kolaylaştırıyor.

Gear VR



Suya dayanıklı akıllı tasarım

Galaxy S7 edge'inize su dökülse ya da onu suya düşürseniz bile endişelenmeyin. Suya dayanıklı tasarımıyla sağanak yağmurun altında bile rahatça kullanılıyor.² Arka yüzünü kaplayan 3D kavslü cam ise sıkı ve rahat bir kavrama sunarak Galaxy S7 edge'inizin elinize mükemmel bir şekilde oturmasını sağlıyor.



Gear S3 frontier



Ece Gözen

Uluslararası ödüllü genç moda tasarımcısı

Halil Kayıkcı

Uzaya gidecek Türk genci

Ömer Faruk Saydam

Paletli Yüzme
Gençler Dünya Şampiyonu

Umut Delimehmet

Lisedeyken çektiği kısa film
Cannes Film Festivali'nde gösterilen yönetmen

Yasemin Zengin

Dağ Koşusu
Balkan Şampiyonu

¹ Bu özellik dual pixel sensör, büyük pikseller ve F1.7 lens sayesinde sağlanır. Fotoğrafın aydınlık seviyesi, ortam ışığına bağlıdır. ² Cihazın suya dayanıklılığı, saf suda 15 metre derinliğe ve 30 dakikaya kadar yapılan IP68 testi sonucuna dayanır. Bu sınıflandırmaya göre, cihaz bu koşullarda suya dayanıklıdır. ³ Aksesuarlar ayrı satılmaktadır. ⁴ Gear VR 13 yaş üstü çocuklar için uygundur. Kutudan çıkan sağlık ve güvenlik uyarılarını okuyunuz. ⁵ Hızlı şarj özelliği sadece paketin içinden çıkan şarj cihazı ile mümkündür.

Go Chase
Your Sunset....



Bu ayrıcalıklar sadece bana özel!



- Ücretsiz Otopark ve Vale
- Güvenlik ve Pasaport Noktalarından Hızlı Geçiş
- Business Check-in
- Uçuş Kapısına Kadar Özel Ring Aracı
- Duty Free'de İndirim ve Ayrıcalıklı Kasa
- Ücretsiz Lounge Keyfi
ve çok daha fazlası...

Havalimanında Ayrıcalığın Kartı

TAV İşletme Hizmetleri A.Ş.

@TAVPassport



444 25 75

WORLDWIDE WELCOME

Havalimanı işletmeleri ve yolcu hizmetlerinde bir dünya markası olan, TAV İşletme Hizmetleri'nin gücüyle 100'den fazla havalimanında size karşıla ve uğurlama hizmetleri sunuyor; dünyanın dört bir yanında, sizi evinizdeymiş gibi hissettirmek için çalışıyoruz.

Dünya çapındaki havalimanlarında
özel asistanlı karşıla ve uğurlama

Tüm uçuş ve güvenlik işlemlerinde
özel asistanlık hizmeti

Tüm güvenlik noktalarından
hızlı geçiş hizmeti

Porter
hizmeti

Özel yolcu salonlarına
giriş ayrıcalığı

www.AirportEasy.com
world wide welcome

Hizmetler; terminal, şehir ve ülkelere göre farklılık gösterebilir.



SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

Dünyanın zor günlerden geçtiği şu günlerde geleceğe dair hepimiz içimizde yeni umutlar taşıyoruz, taşımalyız. Sunset ailesi olarak biz bunu yapıyoruz. 2017'ye girerken yeni yılın heyecanını yaşıyor ve siz değerli misafirlerimize Sunset'te yaşayacakları sürpriz yenilikler için tüm hızımızla çalışmaya devam ediyoruz.

Sunset Brasserie, sıcak ortamıyla kısa sürede dostların bir araya geldiği bir mekan oldu. 2016 sonunda başladığımız, "Warm-up" happy hour partilerine yeni yılda da devam edeceğiz. Warm-up partilerle iş çıkışınızı keyifli hale getirmek, geceye iyi bir başlangıç yapmak için takipte kalın!

Çok yakında Sunset Brasserie'de başka yenilikler de göreceksiniz. Sıcak ve enerjik ortamına uygun olarak genç bir ekip sizi Brasserie'de karşılıyor olacak. Yaratıcı mutfak direktörümüz Fabrice Canelle'in paylaşım konseptli özel menüsüne miksojistlerimizin hazırladığı kokteyller eşlik edecek. Farklı DJ'lerin çalacağı Sunset Brasserie'de keyifleneceğinizi ve dostlarınızla güzel zaman geçireceğinizi umuyorum.

Sunset'in klasik lezzetlerinin yanına mevsimin bize sunduğu ürünler ile hazırladığımız yeni tatlar ekledik. Onları elinizde tuttuğunuz Sunsetter dergisinin sayfalarını karıştırırken göreceksiniz. Kış mevsimine uygun rengarenk çorbalar ve bar ekibimizin yeni kokteyllerini de burada size tanıtıyoruz. Aynı zamanda müdavimlerimiz olan dostlarımız, sağlıklı yaşamın gurusu Osman Müftüoğlu, Urla Şarapçılık'ın kurucusu Can Ortabaş ve sanatçı Bedri Baykam ile yaptığımız keyifli sohbetleri de okuyacaksınız. Ama hepsi bu kadar değil, başlayın Sunsetter'in sayfalarını çevirmeye...

Hepinizin keyifli bir 2017 yılı geçirmesini diliyorum...

Barış Tansever

Fransız gazeteci Franklin Loufrani, ☺ ikonunda sadece gülen bir surat değil, geleceği de görerek 1972 yılında bu ikonun isim ve ticari kullanım haklarını aldı. Bu vizyonu sayesinde, günümüzde değeri milyonlarca dolara ulaşan bir şirketin temelini atmış oldu.



VARLIK YÖNETİMİ BİR VİZYON İŞİDİR.

Yapı Kredi Private Banking'in profesyonel varlık yönetimiyle tanışın, yepyeni yatırım fırsatlarını herkesten önce keşfedin.



İçindekiler



STARTER

AJANDA 20

BU KIŞ NELER YAPACAĞIZ

KISA HABERLER 26

YEME İÇME DÜNYASINDAN HABERLER VE DAHA FAZLASI

TASARIM 40

İLİO MARKASI TASARIM ÜRÜNLERİYLE DİKKAT ÇEKİYOR

TASARIM 42

*ALTIN DETAYLAR GİYİMDEN
DEKORASYONA TASARIM DÜNYASINDA*

MÜZİK 46

MÜZİK PROFESÖRÜ BİROL GİRAY İLE RÖPORTAJ

KÜÇÜK YUDUMLAR 49

MEHMET YALÇIN'IN KALEMİNDEN MİKSOLOGLAR

MAIN COURSE

YEMEK 50

SUNSET'İN MENÜSÜNDEKİ YENİ TABAKLAR

RÖPORTAJ 60

*PROF. DR. OSMAN MÜFTÜOĞLU İLE
SAĞLIKLI BESLENME ÜZERİNE*

YEMEK 64

SUNSET MENÜSÜNDEN RENGARENK ÇORBALAR

RÖPORTAJ 70

*URLA ŞARAPÇILIK KURUCUSU
CAN ORTABAŞ İLE ŞARAP ÜZERİNE*



simple is beautiful

Alba Collection

by Joe Doucet



**Paşabahçe
Mağazaları**

ve dünyadaki
seçkin noktalarda.

nudeglass.com

f t i /nudeglass

İçindekiler



· S U N S E T T E R ·

Yönetim
Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Kimya Çulha

Yayın Kurulu
Alize Tansever, Leyla Melek

Görsel Tasarım
Onur Berberoğlu

Yayın Danışma Kurulu
Fabrice Canelle, Hiroki Takemura,
Erol Arslan, Gazi Akyol,
Süleyman Şen

Katkıda Bulunanlar
Eda Dilber, Burak Teoman,
Haydar Erçin, Zeynep Keleş, Nejat Çifçi

Reklam, Rezervasyon
Ebru Tansever
ebru.tansever@sunsetgrillbar.com

Sunsetter,
Sunset Grill&Bar'a ait bir markadır.
İçinde kullanılan tüm yazı ve fotoğrafların
yayın hakkı Ulus Turistik Tesisler ve Yat. Tic.
A.Ş. firmasına aittir. İzin alınmadan ve kaynak
gösterilmeden kullanılamaz.
İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2
Ulus Park Beşiktaş İstanbul
+90 (212) 287 03 57-58
Üç Ayda Bir Yayınlanır

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar
sunsetgrillbar.com

KOKTEYL 74
*SUNSET MİKSOLOGLARINDAN
BARA YEPYENİ KOKTEYLLER*

İSTANBUL 78
ŞEHİRİMİZDEN YEMEK OKULLARINI DERLEDİK

DESSERT

ART @ SUNSET 82
BEDRİ BAYKAM VE SUNSET

TEDARİKÇİ HİKAYESİ 88
YERLİ BURRATA ÜRETİCİSİYLE RÖPORTAJ

SUNSET MÜDAVİMİ 91
NAZAN SOMER ÖZELGİN

SUNSET MÜDAVİMİ 92
ERDAL YILDIRIM

GEZİ 93
*KIŞ AYLARINDAKİ KISA
KAÇAMAKLARINIZ İÇİN ÖNERİLER*

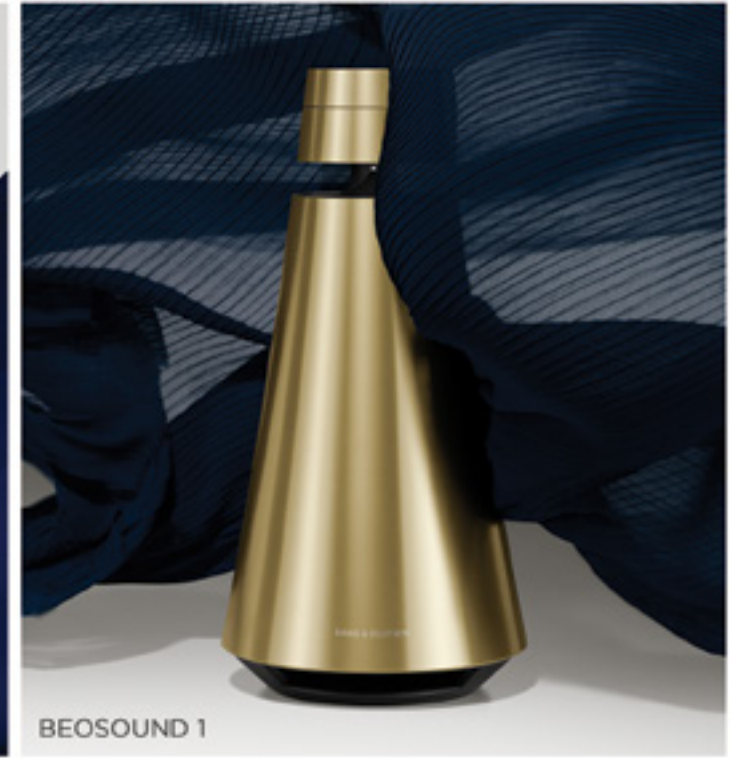
OTOMOBİL 94
EFSA NE MARKA MASERATI'NİN HİKAYESİ

SUNSET PARTY 96
*MASERATI LEVANTE SPONSORLUĞUNDA
SUNSET WARM-UP PARTY*

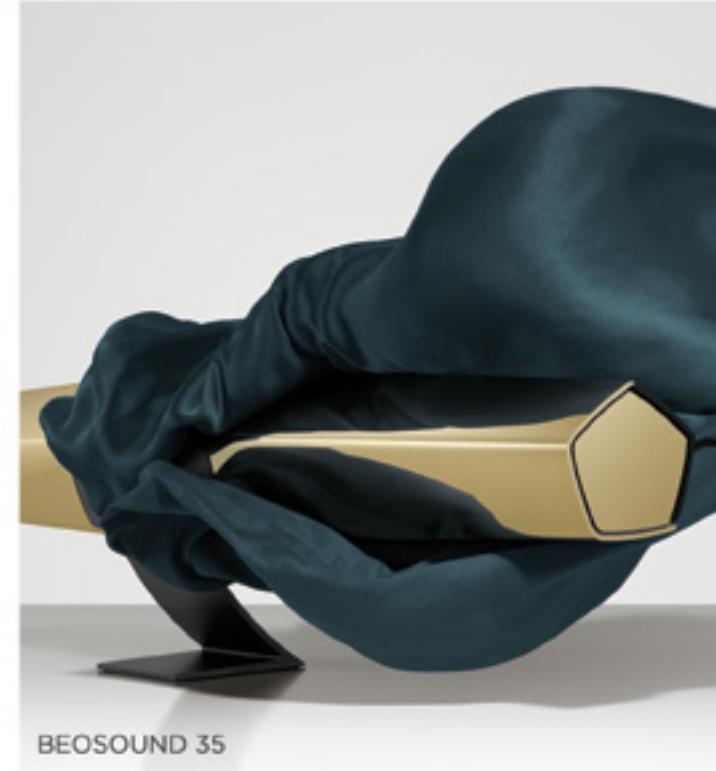
SONSÖZ 98
*DÜNYANIN EN ÜNLÜ ŞAMPANYA EVİNİN
TARİHİNDEN SAYFALAR*



BEOLAB 18



BEOSOUND 1



BEOSOUND 35



BEOVISION 14

COOL MODERN COLLECTION

BANG & OLUFSEN

Abdi İpekçi Caddesi No:25 Nişantaşı İSTANBUL | Turan Güneş Bulvarı No:100 Çankaya ANKARA

www.bang-olufsen.com | www.beoplay.com

TAM MEVSİMİ

Denizden: Istakoz, Yengeç, Hamsi
Tarladan: Kale, Greyfurt



14 ARALIK 2016, ÇARŞAMBA



SUNSET DOLUNAY PARTİSİ

30 ARALIK

YENİ YIL KONSERİ



İstanbul Devlet Senfoni Orkestrası'nın Yeni Yıl Konseri, Lütfi Kırdar Konser Salonu'nda gerçekleşecek. Bu konser aynı zamanda İstanbul Tango Festivali'nin de açılış konseri niteliğinde.

Aralık 2016

31 ARALIK'A KADAR

ALIŞVERİŞ FIRSATI



Singapur Havayolları, 31 Aralık'a kadar satın alınan Economy ve Business sınıfı biletlerle, Hong Kong için özel fiyat avantajları sunuyor. Seyahatseverler, bu biletleriyle 31 Ağustos 2017 tarihine kadar seyahat edebilecekler. Hong Kong'ta son derece renkli bir yılbaşı geçirebilir veya yazın hem alışveriş, hem de denizin tadını çıkarabilirsiniz. Singapur Changi Havalimanı, 31 Mart 2017 tarihine kadar Changi havalimanından transit olarak geçiş yapan tüm Singapur Havayolları yolcularına da, havalimanında harcayabilecekleri 20 Singapur Doları değerinde hediye çeki sunuyor.

31 ARALIK



Yılbaşı gecesini Sunset'in büyüleyici ortamında geçirmeye davet ediyoruz sizi... Önce Sunset Brasserie'de bar ekibinin hazırladığı kokteyllerinizi yudumlayıp, sonrasında masanızda "a la carte" kış menümüzden istediğiniz yemeği seçebilirsiniz. Sunset'in etkileyici kavından istediğiniz şarabı da sipariş etmeyi unutmayın.



iPhone 7

iPhone 7 ve iPhone 7 Plus, Pupa mağazalarında ve pupadankapınıza.com'da sizi bekliyor.

pupabilisim.com.tr pupadankapınıza.com pupanda.com f t p pupabilisim i pupa_bilisim y pupatv App Store Pupa Center

Caddebostan | Akmerkez AVM | İstinyePark AVM | Aqua Florya AVM | Forum Kayseri AVM | Samsun Piazza AVM
Eskişehir Espark AVM | Bursa Korupark AVM | Forum Gaziantep AVM | İzmir Agora AVM | İzmir Mavibahçe AVM

pupa | Premium Reseller

TAM MEVSİMİ

Denizden: Midye, Barbunya
Tarladan: Pancar, Elma



7 OCAK'A KADAR

KAÇIŞ ROTASI



Kaçmak istediğimizde sığındığımız adalardan biri Bosch'un evreni. Kendi Yüzüklerin Efendisi hikayemizi onun karakterleriyle yaratabileceğimiz harikulade bir evrenin efendisi Hieronymus Bosch. Arcimboldo'nun meyveler ve çiçeklerden yaptığı yaratıcı portreler ve Brueghel hanedanının sakinleştirici kırsal portreleri ile tam bir gündemden kaçış rotası. "Bosch, Brueghel, Arcimboldo" adlı sergi 7 Ocak'a kadar Le Baux-de-Provence'deki The Carrières'de görülebilir.

6 OCAK

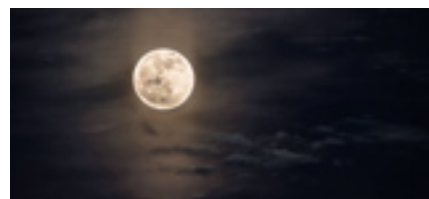
OPERA GECESİ



Yılın İstanbul'daki ilk klasik müzik konseri, İstanbul Devlet Senfoni Orkestrası'nın yenilenen Emek Sineması sahnesinde vereceği konser olacak. Konser, operaseverler için özel bir gece olmasını sağlayacak.

12 OCAK 2017, PERŞEMBE

SUNSET DOLUNAY PARTİSİ



Ocak 2017

31 OCAK'A KADAR

PALMIRA'NIN GİZEMİ



İngilizce yayınlanan yaşam kültürü dergisi Cornucopia, internet sitesi üzerinden satışa çıkardığı kültürel yayınlarla da gündemde. Ocak ayı sonuna kadar geçerli olan bir kampanyayla Suriye'deki tarihi Palmira kentini John Henry Haynes'in objektifinden anlatan Palmyra 1885 kitabını kargo ücreti ödmeden sipariş edebilirsiniz.

12-17 OCAK

MODA İSTANBUL'DA



Mercedes-Benz Fashion Week Istanbul, moda dünyasının nabzını tutmaya devam ediyor. Sonbahar/Kış 2017 koleksiyonlarının sergileneceği 9. Mercedes-Benz Fashion Week Istanbul 12-17 Ocak 2017 tarihleri arasında, Zorlu Performans Sanatları Merkezi'nde modaseverlerle buluşacak.

21-29 OCAK

ARTİZAN KAHVE



Mutfak Sanatları Akademisi'nin Ocak ayı içerisinde iki hafta sonu ister üç, ister dört gün için katılabileceğiniz workshop'unda kahve ile ilgili merak ettiğiniz tüm soruların cevaplarını bulacaksınız. Kahveseverler, yerinizi ayırtmayı unutmayın!

3 aylık hediye Netflix sadece Vodafone Red'de

Ödüllü orijinal dizi ve filmlerin keyfini çıkarın.

Vodafone



NETFLIX

NETFLIX ORJİNAL DİZİSİ

HOUSE 
of **CARDS**

Tüm bölümler şimdi yayında



Her ekranda sizinle

Hediye Netflix sadece Red Elite, 4.5G Red 10 ve Red Elite'te geçerlidir.

Hediye Netflix üyelikleri dışında, diğer Red Tarifelerindeki aboneler aylık 9,90 TL'ye 3 ay yurtiçinde geçerli aylık 1 GB paket alımlarıyla faydalanabilmektedir. 3 aylık Netflix üyeliği otomatik tanımlanır. Yeni gelen ve mevcut aboneler içindir. Standart Netflix üyeliği (aynı anda 2 cihazdan yayın/HD) için geçerlidir. İzlemek için Netflix uyumlu cihaz (mobil cihazlar, Smart TV, PlayStation) ve internet bağlantısı gereklidir. Netflix hakkı devredilemez, paraya çevrilemez, değiştirilemez veya birleştirilemez. 3 ay sonunda isteğe göre, Netflix üyeliği aylık 27,99 TL'lik standart pakette mevcut üyelik koşulları kapsamında ücretlendirilecektir, aksi takdirde otomatik sonlandırılacaktır. Değişiklik hakkı Vodafone ve Netflix'te saklıdır. Kampanya 29.10.2016 - 25.03.2017 tarihleri arasında geçerlidir. Detaylar: netflix.com/termsfuse ve vodafone.com.tr

Subat 2017

TAM MEVSİMİ

Denizden: Kalkan
Tarladan: Hindiba,
Muz



11 ŞUBAT 2017, CUMA



SUNSET DOLUNAY PARTİSİ

11 MART'A KADAR

SOKAK KÖPEKLERİNİN HİKAYESİ



Ekrem Işın küratörlüğünde ve Catherine Pinguet danışmanlığında hayata geçirilen sergi, İstanbul'un sokak köpeklerinin tarih boyunca süren maceralarını gözler önüne seriyor. İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, Meşrutiyet Caddesi No: 47, Tepebaşı.

MADAME TUSSAUDS İSTANBUL'DA



Dünyanın en ünlü balmumu müzesi Madame Tussauds'nun 21'inci merkezi İstiklal Caddesi'ndeki Grand Pera binasında kapılarını açtı. Grand Pera projesinin ilk 2 katında 2 bin metrekarelik bir alanda eğlenceli, interaktif ve eşsiz bir eğlence sunmaya hazırlanan merkez tarih, bilim, sinema, müzik, spor ve parti bölümlerinden oluşuyor. Balmumu figürler için hazırlık sürecinde hayatta olan kişiler için İstanbul, Barselona ve Los Angeles'ta 3 saati bulan detaylı fotoğraf çekimi ve ölçüm süreci yaşanmış. Üç boyutlu modelleme aleti ile ünlülerin yüzlerinin maskı oluşturulmuş.

14 ŞUBAT

NEFES KESİCİ BİR GÖSTERİ



Çağdaş dansın en heyecan verici topluluklarından Larry Keigwin and Company, nefes kesici bir gösteri için 14 Şubat'ta İş Sanat sahnesine çıkıyor. New York'lu dansçı ve koreograf Larry Keigwin tarafından kurulan topluluk sahnede, çağdaş dansı teatral hassasiyetle buluşturma-sıyla dikkat çekiyor. Bale ve çağdaş dansı, gündelik jestler ve popüler kültür referanslarıyla harmanlayan topluluğun repertuvarının yıldızı ise 2007 yılında prömiyeri yapılan Bolero başlıklı gösteri.

WHAT OTHERS DON'T HAVE.



Unmistakable style, understated and elegant, immediately recognisable. Half a century of market-changing innovation. Safety, reliability and comfort in its DNA from the start. This is what distinguishes your Ferretti yacht and makes it unique.

450NEW | 550 | 650 | 700 | 750 | 800 | Altura 840 | 850NEW | 870 | 960

DENTUR TURİZM VE YATCILIK TİCARET A.Ş. - Zincirlikuyu Meydanı No:96 - 34400 Levent - İstanbul - TURKEY
Tel: +(90)-212-2750755 - Fax: +(90)-212-3369212 - dentur@denturyat.com - www.denturyat.com

FERRETTI
YACHTS

A Ferretti Group Brand

FERRETTI-YACHTS.COM



SOĞUK SIKIM CHIA TOHUMU YAĞI

Ada çayı gibi Lamiaceae familyasından olan ve anavatanı Orta Amerika olan Chia bitkisi tohumu yağının pek çok sağlık faydası bulunuyor. Bitkisel Omega 3 olan ALA (Alfa Linolenik Asit) miktarını yüksek oranda içeren Chia Tohumu Yağı, metabolik sendromda destek olarak kullanılmasının yanı sıra kilo vermede de dolaylı bir etkiye sahip. Yine yapılan çalışmalara göre Chia Tohumu Yağı antienflamatuar, kan sulandırıcı, antidiyabetik, kalp hastalıklarına karşı koruyucu, antihipertansif, kolesterol ve trigliserit düşürücü özellikleri ile birçok hastalıkta destek olarak kullanılabilir. Zade Vital Cold Press Chia Tohumu Yağı sadece eczanelerde satılıyor. Yumuşak kapsül formunu tercih eden yetişkinler günde 1, 2 kapsül şeklinde kullanılabilir, sıvı form ise haricen günde 2 kez ince bir tabaka halinde lezyon bölgesine sürülerek uygulanabilir.



LÜKS EV TAKASI

150 ülkede 65 binden fazla ev kaydına sahip dünyanın en büyük ev değiş tokuş sitesi HomeExchange.com, birden fazla evi olanlar için HomeExchange Gold'u yarattı. Üyeler, 'Gold Değiş Tokuş Uzmanları'na telefon, e-posta ya da canlı destek ile istedikleri zaman istedikleri yerden ulaşabiliyorlar. Bu yeni hizmet, geleneksel HomeExchange hizmetlerine ek olarak tüm dünyada para ödemedensiz ev değiş tokuşu imkanı sağlıyor.



VODKA ON THE ROCKS

Ünlü konyak üreticisi Hennessy ailesinin bir ferdi olan Kilian Hennessy'nin yarattığı Kilian parfümleri, Moskova'da 2012 yılında açtığı ilk butiğinin şerefine VODKA ON THE ROCKS – MOSCOW isimli bir parfüm piyasaya çıkarmıştı. Şimdi bu narkotik koku, bütün KILIAN müşterilerinin huzurunda. Buzda soğutulmuş votka kokusunu yaratması için Kilian, ünlü burun Sidonie Lancesseur ile çalıştı. Lancesseur, parfüm için kişniş ve kakule gibi baharatları aldehitte buluşturdu.



PALOMA PICASSO'NUN ZEYTİN YAPRAKLARI

Tiffany&Co. için hazırladığı koleksiyonlarla dikkat çeken tasarımcı Paloma Picasso'nun yeni koleksiyonunun adı 'Olive Leafs'. Tasarımcının 'sığınağım, huzur bulduğum yer' diye tanımladığı evinin bahçesindeki zeytin ağaçlarından ve bu ağaçların yapraklarının güneş ışığındaki yansımalarından ilham alınarak tasarladığı koleksiyon, Tiffany&Co. Nişantaşı ve Zorlu Center mağazalarında.



KAŞ VE KIRPIK BESİNİ

Yüzde 100 doğal içeriklere sahip dünyanın ilk organik sertifikalı kirpik ve kaş besleyici ürünleri; LashFood, BrowFood. Bu ürünler, tedavi edici güçlü bitkisel ve diğer saf içeriklerle formüle edilen Phyto-Medic kompleks içerir. Kirpikler ve kaşlar bitkilerin yeniden yapılandırıcı gücüyle doyurularak, cilt tahriş edilmeden gözle görülür şekilde değişir.



SUSHI YASTIĞI

Ürünleriyle şimdiye kadar 97 ayrı ülkede 35 milyon insana konforlu uyku sunan İtalyan yatak markası Magniflex, yeni nesil yastıklarını Türkiye'de satışa sundu. Markanın koleksiyonundaki en dikkat çeken ürün ise "Sushi" yastığı. Visco malzemeden üretilen yastık, kıvrılarak rulo haline gelebiliyor ve özel kılıfında çok küçük bir alan kaplıyor. Bu sayede, yastığından ayrı kalamayanlar, uzun seyahatlerinde ya da kısa yolculuklarında kişisel konforlarını zahmetsizce yanlarında taşıyabiliyor.



✂ STARTER



SPORTİF SARIŞIN

Biondina markasının hikayesi spor tutkunu, spor yaparken stil sahibi alternatifler arayan, ancak istediklerini bulamayan iki yakın dostun, Burcu Esmersoy ve Merve Gökner İnal'ın kendileri için kişiselleştirdikleri tarzları ile başlıyor. Biondina, isminin ilhamını kurucularını temsilen, İtalyanca'da sarışın anlamına gelen Biondina kelimesinden alıyor. Biondina tasarımları arasında, dikişsiz, adeta bedenle ikinci bir ten gibi buluşan, esnek, terletmeyen, vücudu toparlayan "Power Seamless", deforme olmayan "Flow", Gahl Sasson işbirliğiyle hem sporda, hem de günlük yaşamda fark yaratan astrolojik "StarTee" gibi benzersiz yaklaşımlar yer alıyor. www.biondinastyle.com.tr



GODIVA 90 YAŞINDA

Premium çikolata kategorisinde dünya lideri Godiva, kuruluşunun 90'ıncı yılını Brüksel, Londra ve New York'un ardından İstanbul'da verdiği özel bir davetle kutladı. Ünlü Sanatçı Ahmet Güneştekin'in Godiva'nın 90'ıncı yıldönümü için hazırladığı sanat eseri, Güneştekin Sanat Merkezi'nde sergilendi. Güneştekin'in "Lady Godiva'nın Başkaldırısı" eseri davetlilerden büyük beğeni topladı. Godiva'nın 90. Yıldönümü kutlamasında, Godiva'nın özel olarak tasarladığı Gold Yıldönümü ve Yeni Yıl koleksiyonlarının da tadımı yapıldı.

İKİ BÜYÜK KAYIP



Geçtiğimiz günlerde 87 yaşında hayatını kaybeden efsanevi golfçü Arnold Palmer, dünya çapında 93 turnuva kazanmasıyla olduğu kadar buzlu çayına limonata eklemesiyle de ünlü. Hatta onun bu karışımını Arnold Palmer ismiyle yurt dışında herhangi bir café'de sipariş edebilirsiniz. 1960'lı yılların bu popüler serinletici içeceği geçtiğimiz yıllarda yeniden keşfedildi ve 100 milyon dolara Arizona İçecek Ltd. şirketi tarafından hakları satın alındı.



McDonalds'ın ünlü Big-Mac hamburgerini yaratan Michael James Delligatti de bu kış, 98 yaşında hayata gözlerini yumdu. İlk kez 1967 yılında, Pennsylvania'daki bir McDonalds restoranda satışa sunulan susamlı hamburger ekmeği içerisindeki çift hamburger köftesi içeren BigMac, en ünlü hamburger olarak ün yaptı.



Kaybolmayan değerler için

Bizim için varlık, kuşaktan kuşağa aktarılan bir emanettir. Akbank Private Banking'in uzmanlık ve deneyimiyle, yatırımlarınız ve varlıklarınız nesiller boyunca korunur, değer kazanır.

• İstanbul (Bağdat Cad., Etiler Merkez, Ataşehir, Nişantaşı, Yeşilköy) • Ankara • Bursa • İzmir

**Türkiye'nin
en iyi
özel bankacılık
hizmeti***

*EUROMONEY
2006, 2008, 2010, 2011, 2012,
2013, 2014, 2015, 2016

AKBANK

Private Banking

✂ STARTER



ERKEKLERE ÖZEL

Ağaç özlerinden elde edilen aktiflerle zenginleştirilmiş nuxe men serisi, erkekler için çok amaçlı bakım sunar.



APPLE MAPS'LE REZERVASYON

iPhone ve iPad kullanıcıları, TheFork entegrasyonu sayesinde Apple Maps ile Avrupa ve Güney Amerika'daki 30.000'den fazla restoranı keşfedip, kullanıcı yorumlarını inceleyerek özel avantajlarla en iyi masayı rezerve edebilecek. TheFork, iOS10 işletim sistemine sahip iPhone ve iPad kullanıcıları için, direkt rezervasyon yapılmasını sağlayan Maps uzantısını geliştiren ilk ekiplerden biri... Apple Maps üzerinden TheFork ile anında rezervasyonun aktif olduğu ülkeler, Türkiye, Fransa, Belçika, İsviçre, İspanya, İtalya, Hollanda, Danimarka, İsveç, Portekiz ve Brezilya.



YENİ YILA YENİ ŞANS

Yeni yılda size ve sevdiklerinize şans getirecek aksesuarlardan almak isteyebilirsiniz. Alexander McQueen'in nazarı temsil eden göz clutch'ları ya da Fatima'nın eli motifli takılar ve aksesuarlar mağazalarda sizi bekliyor.



Alexander McQueen



ŞAMPİYONLARIN SAATİ

2017 Resmi MotoGP saat koleksiyonu, iki adet Tissot T-Race MotoGP Limited Edition saat modeliyle geliyor. Bir tanesi 2017 parça ile limitli otomatik bir model; diğeri gücünü quartz makineden alan 5000 parçadan oluşan bir seri üretim. Bu saatler, sayaçlarından bileziğine kadar, motosikletin dinamik ve sağlam görünümünü yansıtan ayrıntılara sahip. Otomatik model, rose gold PVD kasasında şampiyonların tarzına sahip. Quartz versiyon, koyu gri PVD kasası ve şık mavi detayları sayesinde daha koyu ve gizemli bir görünüm ortaya koyuyor. Bu sınırlı sayıdaki parçalar, kask kutusuyla satışa sunuluyor.



Bir kıvılcım ile başladı... Bir **ikon** yaratıldı.



Farkı yaşamak için Gaggeneau.

30 yıldır bu fırını mükemmelleştiriyoruz. Son dokunuşumuz kendine özgü tasarımını vurguluyor: 90 cm genişlikte etkileyici kapısı, sizi sınırsız lezzet yolculuğuna davet ediyor.

Bu yenilenmiş el yapımı sanat eseri, prensip, beceri ve değerlerimizin doruk noktasıdır. 333 yıldır çelik ile çalışmamıza ithafen ismini EB 333 olarak değiştirdik. EB 333 bizim için her zaman bir fırından öte olup, başyapıt yaratma sürecinde verdiğimiz sözdür.

Daha fazla bilgi için, www.gaggeneau.com'u ziyaret edebilirsiniz.

GAGGENAU
333 years in the making



SOFİSTİKE MUTFAKLAR

Lineadecor'un Fila Serisi, mat ve parlak kapak seçenekleriyle mutfağınızda sofistike bir etki yaratıyor. Ayrıca, farklı boyutlardaki çekmece ve dolaplarıyla mutfağa düzen getiriyor, akıllı fikirlerle hayatı kolaylaştırıyor. Bulaşık makinesini boy dolabının içinde yerden yüksekte konumlandırarak daha ergonomik bir kullanım da sunuyor.



YENİ BİR ÖDÜL

TAV Grubu CEO'su Sani Şener, Türkiye ve Fransa arasındaki ikili ilişkilere yaptığı katkılardan dolayı "Légion d'honneur" nişanına layık görüldü. İstanbul Beyoğlu'nda bulunan Fransız Sarayı'nda düzenlenen törende Şener'e nişanı Fransa'nın Ankara Büyükelçisi Charles Fries takdim etti. Fransa İmparatoru Napolyon Bonapart tarafından olağanüstü hizmetlerde bulunan kişileri onurlandırmak üzere 1802 yılında oluşturulan "Légion d'honneur", Fransa'nın en yüksek dereceli sivil nişanıdır. TAV Grubu CEO'su Sani Şener geçmişte Türk mühendisliğinin uluslararası düzeyde gelişimine katkılarından dolayı KTÜ Makina Mühendisliği Fakültesi tarafından, mühendislik dalında TAV'daki görev süresi boyunca Proje ve Risk Yönetimi konusunda başarıları nedeniyle de Amerikan Helenik Üniversitesi tarafından işletme dalında onur doktorasına layık görüldü.



HERMES AKLI

Hermès, Apple'ın akıllı saati Apple Watch için tasarladığı yeni şık kayışını görücüye çıkardı. Teknoloji devi Apple, akıllı saati Apple Watch'u sadece bir teknoloji ürünü olarak değil aynı zamanda bir moda ürünü olarak gördüğünü her fırsatta dile getiriyor. Geçtiğimiz sene Fransız Moda markası Hermès ile yaptığı işbirliği ve geçtiğimiz ay çıkan yeni Apple Watch kayışı da bu durumun son örneklerinden.



www.lateliercache.com

Beymen Akasya AVM, İstinye Park - V2K Designers Akmerkez, Nişantaşı, Suadiye
L'Atelier Cache Showroom Hüsrev Gerede Cd. 100/2 Teşvikiye (212) 327 80 80

✂ STARTER



MÜCEVHER RENKLERİ

Kış aksesuarları mücevher renklerinde! Ayakkabı ve çantalarda zümrüt, yakut, topaz tonları pek moda. Hatta kimi aksesuarda birkaç mücevher rengi birden kullanılmış.

FARKLI BİR ŞARAP DENEYİMİ

Tasarım parfüm butiği kurucuları Birgül Ulucan Öztürk ve Gamze Ulucan ile Anatolian Vineyards'ın kurucuları Türkiye'nin ilk yerleşik yabancı önoloğu Jean Luc Colin ve Suna Uçar'ın ortak projesi Beyond Wine, Türk ve dünya şarapları içerisinde en çok hissedilen 40 aromayı bir deneyim setinde bir araya getirdi. Beyond Wine koku ve kitap seti, La Déesse "Parfüm Tasarım Workshop" hediyesi, Anatolian Vineyard "Duyuların Keşfi" atölyesi ve IWSA Wine&Dine etkinliklerinden birine ücretsiz katılım çekleri ile birlikte Nişantaşı Tasarım Parfüm Butiği La Déesse Nişantaşı ve Cihangir Le Cave ve www.beyondwine.com.tr 'de satışa sunuluyor. Fiyatı: 1.980 TL.

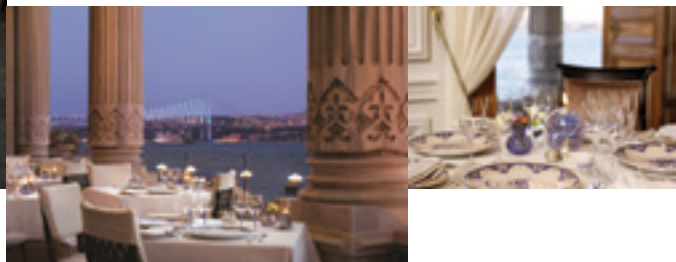


RANGE ROVER'A SAAT

Zamanın ustası Zenith, lüks ve konforlu araçlarıyla öne çıkan Land Rover ile güçlerini birleştirdi. Zenith saatleri ve Land Rover işbirliğiyle üretilen El Primero Range Rover Special Edition; incecik hatları, spor çizgileri, son teknoloji kullanımı ve yüksek performanslı profiliyle büyük beğeni topladı.

OSMANLI MUTFAĞININ DÜNYAYA AÇILAN KAPISI

Tuğra Restaurant, Çırağan Hotel Kempinski, İstanbul'un saray bölümünün birinci katında ve muhteşem bir Boğaz manzarasına sahip... Saray arşivlerinden elde edilmiş reçetelerle oluşturulmuş zengin, leziz Osmanlı menüsü ve üstün hizmet kalitesiyle Türk ve dünya restoranları arasında tartışılmaz bir yeri var... Tuğra'da servis edilen yemeklerin birçoğunun kendine ait bir geçmiş hikayeleri var. Tuğra Restaurant, birçok önemli ödülünün yanı sıra yakın zamanda Business Insider Amerika edisyonu "Hayatınız Boyunca Yemek Yemeniz Gereken 40 Muhteşem Restoran" ve Architectural Digest'in "Dünya'nın En Muhteşem Deniz Kenarı Restoranları" listelerinde yer aldı. Restoran her gün 19.00 – 23:00 saatleri arasında açık.



ARÇELİK'TEN TÜRKİYE'NİN İLK OLED TV'Sİ

Hayatın daha önce yaşamadığın duygusu ve rengi, derinlerde gizli.

Daha derin siyahta yaşayan daha canlı renkler. Kusursuz 4K görüntü kalitesi. Büyüleyici detaylar.

HDR

3D SOUND

WIDE COLOR GAMUT



arçelik

OLED TV

Ünlü Tasarımcılar

YAPI KREDİ PRIVATE BANKING'LE MBFWI'DA İLK KEZ 3D ÇİZİM YAPTI

TÜRKİYE'Yİ ÖZEL BANKACILIKLA İLK KEZ TANIŞTIRAN YAPI KREDİ PRIVATE BANKİNG, SPONSORLARI ARASINDA BULUNDUĞU MERCEDES BENZ FASHION WEEK İSTANBUL'DA KATILIMCILARINA VE MÜŞTERİLERİNE ÇOK ÖZEL BİR ETKİNLİK SUNDU. YAPI KREDİ PRIVATE BANKİNG, ÖZEL LOUNGE'INDA ÜNLÜ MODA TASARIMCILARIYLA BİRLİKTE İNOVASYON VE TEKNOLOJİYİ BİRLEŞTİREN "TILT BRUSH" UYGULAMASI SAYESİNDE MÜŞTERİLERİNE HEYECANLI VE ŞAŞIRTICI BİR DENEYİM YAŞATTI.



Bahar Korçan

Türkiye'yi özel bankacılıkla ilk kez tanıştıran Yapı Kredi Private Banking, sponsorları arasında bulunduğu ve ilkbahar Yaz 2017 koleksiyonlarının sunulduğu Mercedes Benz Fashion Week İstanbul'da katılımcılara ve müşterilerine çok özel bir etkinlik sundu. Yapı Kredi Private Banking, özel lounge'ında ünlü moda tasarımcılarıyla birlikte inovasyon ile teknolojiyi birleştiren "tilt brush" uygulaması sayesinde müşterilerine heyecanlı ve şaşırtıcı bir deneyim yaşattı. Bahar Korçan, Hande Çokrak, Mehtap Elaidi ve Zeynep Tosun'un "tilt brush" tekniği ile kendi tasarımlarını yarattığı etkinlikte, katılımcılara da sanal gerçeklik gözlüğü ile dijital ortamda üç boyutlu çizimler yapma olanağı sunuldu.

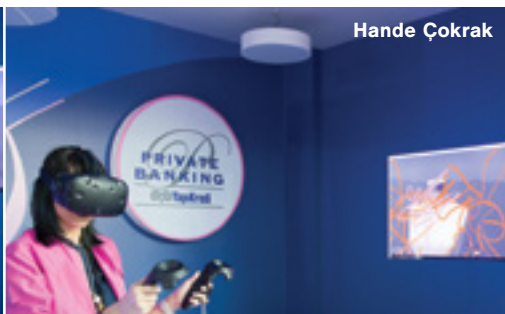
Yapı Kredi Private Banking olarak müşterilerinin hem finansal hem de finansal olmayan tüm ihtiyaçlarını karşılamayı öncelikli hedef olarak belirlediklerini

söyleyen Yapı Kredi Özel Bankacılık ve Varlık Yönetimi Pazarlama ve Ürün Yönetimi Direktörü İmre Tüylü, şu değerlendirmede bulundu: "Yapı Kredi Private Banking olarak Türkiye'ye özel bankacılığı getirmenin yanı sıra bu alanda ülkemizde ilk olan birçok hizmeti de hayata geçirdik. Deneyimli kadromuzla müşterilerimizin her alanda yanlarında olma-ya, onları özel hizmetlerimizle ayrıcalıklı kılmaya ve özel hissettirmeye odaklanıyoruz. Dünyadaki gelişmeleri, teknolojik değişimleri yakından takip ederek hizmetlerimizi buna göre şekillendiriyoruz. Giderek dijitalleşen dünyada müşterilerimize yenilikçi ürün ve hizmetler sunuyor, onların hayatlarını daha da kolaylaştırıyoruz.

Moda tutkunlarını buluşturan MBFWI'da bu yıl da yer alarak hem müşterilerle bir arada olma fırsatı yarattıklarını hem de Yapı Kredi Private Banking'in yenilikçi yaklaşımını bir kez daha gözler önüne serdiklerini belirten Tüylü, "Yapı Kredi Private Banking olarak geleceğin inovasyon ve teknoloji ile yakalanacağını bilinciyle hareket ediyoruz. Önümüzdeki dönemde de teknolojiyi yenilikçi uygulamalarla bir araya getirdiğimiz etkinliklerimize devam etmeyi planlıyoruz. Ocak ayında gerçekleşecek MBFWI'da da sponsorluğumuz devam edecek, keyifli etkinliklerimizle misafirlerimizi özel lounge alanımızda ağırlamaya devam edeceğiz." dedi.



Mehtap Elaidi



Hande Çokrak

LOOK GOOD
WHEN
LANDING.

DUTY FREE RETAIL.
NOW IN MAIN HALL.
Duty free is valid for international passengers only.

TRAVEL HAPPY

atv
DUTY FREE

✈ TURKEY | GEORGIA | TUNISIA | MACEDONIA | LATVIA | SAUDI ARABIA | OMAN | USA

f facebook.com/atudutyfree t twitter.com/atudutyfree i instagram.com/atudutyfree y youtube.com/atudutyfree in linkedin.com/company/a.t.u



DÜNYANIN EN İYİ BARMENİ İLK KEZ BİR KADIN *Jennifer le Nechet*

Paris'teki Café Moderne'de çalışan Fransız kadın barmen Jennifer Le Nechet, "World Class Yılın Barmeni" yarışmasının dünya finalinde açtığı Steampunk temalı pop-up barda yaratıcılığının sınırlarını zorlayarak, birbirinden farklı kokteylleri ile jüriyi kendine hayran bıraktı.

2016 yılında sekizinci yılını kutlayan ve dünyanın bu alandaki en büyüğü olan Diageo World Class yarışmasına bu yıl yaklaşık 10.000 barmen katıldı, ancak yalnızca 56'sı Miami'ye gitmeye hak kazandı. Önümüzdeki yıl ise Meksika, finallere ev sahipliği yapacak.

Her etapta farklı hünerlerini sergileyen barmenler, teknik, kişilik, tat bilgisi ve süre

baskısı altında ne kadar iyi performans sergileyebildikleri gibi çeşitli kriterlere göre değerlendirildiler. Barmenler, Diageo Reserve portföyünün önde gelen markaları arasında yaptıkları seçimler ile hem klasik kokteyller hazırladılar hem de kendi özel tariflerini yarattılar. Birbirlerinin yanı sıra zamana karşı da yarışan yarışmacılardan 10 dakika gibi kısa bir sürede sekiz ana içkiyi karıştırarak kendi kokteyllerini hazırlamaları istendi.

Şampiyon Bir Kadın

Yarışmada birincilik ünvanını kazanan ilk kadın barmen olan Jennifer Le Nechet, yarışma sonrası yaptığı açıklamada, "Çok şaşkınım, hala inanmıyorum; özellikle böyle dünyanın en büyük yetenekleriyle karşılaştıktan sonra, "Dünyanın En İyi Barmeni" ünvanını ülkeme kazandırmak benim için çok büyük bir onur. Burada geçirdiğim bir haftalık süre bana lezzetin sınırlarını zorlamaya devam ederek, kokteyllerle bütün duyuların nasıl harekete geçirilebileceğini keşfetmem için ilham verdi. Gelecekte yaşayacağım deneyimler için şimdiden sabırsızlanıyorum" diyerek duygularını paylaştı.

Yarışmayı kazanan Le Nechet'yi macera dolu seneler bekliyor. Başarılı barmen, "Di-



ageo Reserve Marka Elçisi" olarak tüm dünyayı dolaşarak, yarışmalarda jüri üyeliği yapacak ve dünyanın her bir köşesinde kendi imzası ile kokteyller hazırlayacak. Sektörün en iyilerinin isimlerinin açıklanacağı organizasyona katılacak Le Nechet, "World Class Onur Listesi"nin sekizinci üyesi olacak.

Ödül gecesinde, Meksika'nın World Class Yılın Barmeni 2017 Dünya Finali'ne ev sahipliği yapacağı açıklandı. Jüri üyesi ve P(OUR)'un kurucusu Alex Kratena konu hakkında şunları söyledi: "Bu yılki standartlar karşısında jüri üyeleri olarak hepimizin ağız açık kaldı. Gerek klasik bir kokteylin hazırlanması gerekse de imza bir içkinin yapımı konusunda yarışmacıların tümü büyük bir başarı örneği sergiledi. Geline inovasyon seviyesi herkesi şaşırtacak düzeydeydi."

İçki sektörünün en üst noktasında konumlanan Diageo'nun World Class programı, yarışmaya ev sahipliği yapmanın yanı sıra bar personeline destek ve eğitim sağlıyor; ayrıca ticaretin ileride geleceği noktaya zemin hazırlayan araştırmalara yatırım yapıyor.



IN CASE OF
DELAYS, BE
FASHIONABLY LATE.

TRAVEL HAPPY

atuu
DUTY FREE

DUTY FREE RETAIL.
NOW IN MAIN HALL.

Duty free is valid for international passengers only.

✈ TURKEY | GEORGIA | TUNISIA | MACEDONIA | LATVIA | SAUDI ARABIA | OMAN | USA

f facebook.com/atudutyfree t twitter.com/atudutyfree i instagram.com/atudutyfree y youtube.com/atudutyfree in linkedin.com/company/a.t.u

BİR TASARIM MARKASI OLAN İLİO, İSTANBULLU TASARIM STÜDYOSU DEMİRDEN DESIGN'IN ÜRÜNÜ. YÜZLERCE YILLIK EL İŞİ CAM USTALIĞI GELENEĞİMİZİ ÇAĞDAŞ DÜNYANIN TASARIM ANLAYIŞIYLA BİRLEŞTİREREK, İSTER ZARİF VE SADE, İSTER İHTİŞAMLİ VE DUYGUSAL HER TÜRLÜ MEKÂNA ÜRÜNLERİYLE ZAMANSIZ BİR GÜZELLİK KATIYOR.



Neyzen Bardak ve Sûrahi Takımı– Nil Deniz

İstanbul İlio

İstanbul'da dört tasarımcı tarafından 1994 yılında oluşturulan Demirden Design tasarım grubu, 2008 yılında hayata geçirdikleri İlio markalarıyla dikkat çekiyor. Markanın ürettiği ev aksesuarları ve özellikle de cam sofraya ürünleri tasarım ve kaliteleriyle öne çıkıyor. Geçtiğimiz aylarda ECNP Galerisi'ndeki sergisiyle dikkatimizi çeken İlio ürünleri ayrıca, yurt içinde ve dışında pek çok prestijli ödülün de sahibi oldu.

Beş bin yıllık bir geçmişi olan camın en önemli ve 'büyüklü' malzemesi kumdur. İlk cam ustaları kumu antik çağların kutsal akarsularından, Fırat, Dicle ve Nil'in yataklarından alıp, biraz kireç ve soda külüyle, bazen de bir miktar doğal boyayla karıştırmayı; bu karışımı çok yüksek ısılarla eritmeyi; bu ateşten sıcak, yarı akışkan eriyiği birbirinden güzel kaplara, çanaklara

dönüştürmeyi öğrenmişler.

Daha sonraki zamanlarda, Romalı cam ustaları cam üfleme ve cam kalıplar yapmayı öğrenmiş. İyi ki öyle olmuş: Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkenti Konstantinopolis'e, yani günümüzün İstanbul'una taşınırken bu kıymetli bilgiler de beraberinde taşınmış, şehrin hünerli cam ustaları tarafından da bin yılı aşkın süreyle yaşatılmış. 19. yüzyılda Osmanlı padişahı III. Sultan Selim, Mevlevi Mehmet Dede'yi Murano ustalarının yanında yetiştirmesi için Venedik'e göndererek Doğu'yla Batı'nın cam sanatlarının kaynaşmasını sağlamış, Beykoz bölgesindeki cam üreticileri de tarihten gelen bu ustalığı günümüze kadar sürdürmüşler. İlio cam ve kristal üreticileri işte bu yüce geleneğin hayat-ta kalan az sayıda mirasçılarıdır.

Forest Bardak Serisi - Demir Obuz



Cube Servis Tabakları - Sema Obuz



El Yapımı Saf Kristal

Tüm İlio cam ürünleri el yapımıdır. İstanbul'un yüz-yıllar boyunca süregelen cam işçiliği geleneğini sürdüren deneyimli ustalar tarafından elde üflenir, elde kesilir, elde parlatılır. Her parça tek ve her farklılık onu yapan elin selamını taşır. İlio bardak serileri saf, kurşunsuz kristaldir; olağanüstü zerafetini, dayanıklılığını ve parlaklığını kristalin özelliklerinden alır. Aynı zamanda İlio kristali çevre ve sağlık dostudur, kurşun içermez, geleneksel kurşun kristallerinin aksine, bardak ve sürahilerde kullanılması herhangi bir sağlık riski taşımaz.



Landscape Mermer Tabaklar - Mehtap Obuz



Ice Drop Mumluk - Mehtap Obuz

DEMİRDEN DESIGN TASARIMCILARI

MEHTAP OBUZ

/ TASARIM DİREKTÖRÜ

1988 senesinde ODTÜ Mimarlık Fakültesi, Endüstriyel Tasarım Bölümü'nden mezun. Markaları İlio ve Demirden Design ile iki kere başarılı tasarım yönetimi ödülü olan Management Europe ödülünü aldı.

DEMİR OBUZ

/ TASARIM DİREKTÖRÜ

1996 senesinde Mimar Sinan Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Endüstriyel Tasarım Bölümü'nden mezun oldu. İlio için yaptığı 'twig'

masif ahşap tabure Türkiye için bir ilk olan İF gold ürün tasarımı ödülüne layık görüldü. Birçok ürün tasarımı İF, Design Plus, Design Defined, Red Dot ve EDIDA ile ödüllendirildi.

SEMA OBUZ

/ YARATICI YÖNETMEN

1988 senesinde Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü'nden mezun oldu. İlio markasının kurumsal kimlik ve iletişim tasarımı ile İF iletişim tasarımı kategorisinde gold ödüle layık görüldü. İlio için

tasarladığı 'cube' yemek takımı EDIDA – Türkiye masaüstü tasarımları kategorisinde ödül aldı.

NİL DENİZ

/ TASARIM YÖNETİCİSİ

İstanbul Teknik Üniversitesi, Mimarlık Bölümü'nden 2001 senesinde mezun oldu. 2003'de New York'ta Pratt Institute'da Endüstriyel Tasarım programında yüksek lisans eğitimini tamamladı. İlio markası için tasarladığı Happycell bardak serisiyle İF, Design Plus ve EDIDA - Türkiye masaüstü tasarımları ödülleriyle layık görüldü.

İLİO BARDAK SERİLERİ SAF, KURŞUNSUZ KRİSTALDİR; ZERAFETİNİ, DAYANIKLILIĞINI VE PARLAKLIĞINI KRİSTALİN ÖZELLİKLERİNDEN ALIR. AYNI ZAMANDA İLİO KRİSTALİ ÇEVRE VE SAĞLIK DOSTUDUR, KURŞUN İÇERMEZ, GELENEKSEL KURŞUN KRİSTALLERİNİN AKSİNE, BARDAK VE SÜRAHİLERDE KULLANILMASI HERHANGİ BİR SAĞLIK RİSKİ TAŞIMAZ.

Altın Detaylar

ALTININ İŞİLTİSİ HAYATIMIZIN HER ALANINDA KENDİNİ GÖSTERİYOR. BİR KUTLAMA DÖNEMİ OLAN KIŞ MEVSİMİNDE ALTINI ÜZERİMİZDE TAŞIMAYI SEÇEBİLİRİZ. ÖZELLİKLE ALTIN TONLARINDAKİ AKSESUARLAR DİKKAT ÇEKİYOR.



Crate&Barrel,
altın biyeli
şarap kadehleri

Sofra



Luxuria,
servis tabağı



Paşabahçe Omnia,
Ela Cindoruk tasarımı
Zarife çay bardağı



Katy Briscoe,
servis



Armaggan,
üç farklı boy sini



Symphony, küvet



Bessa, Gaudi,
sehpa

Koket, Nymph,
aydınlatma

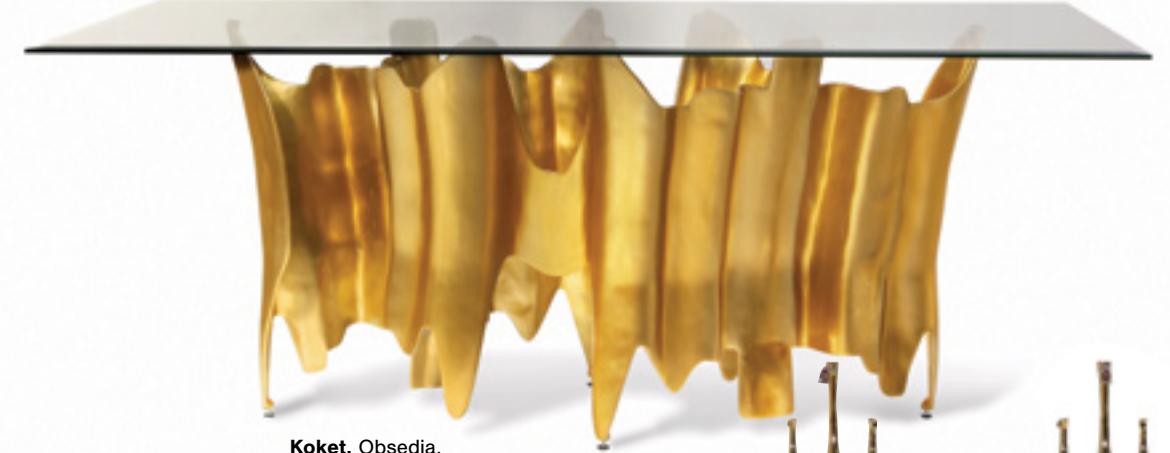


Mobilya



Crate&Barrel,
Clarendon,
ayna

EVİNİZE MOBİLYA YA DA AKSESUAR ALACAKSANIZ, ALTIN TONLARINDAKİ ÜRÜNLERİN BİR HAYLİ REVAÇTA OLDUĞUNU SÖYLEYEBİLİRİZ. AYDINLATMALARDAN, SEHPALARA VE HATTA YEMEK MASALARINA KADAR PEK ÇOK BÜYÜK PARÇALAR ALTIN DETAYLAR TAŞIYOR.



Koket, Obsedia,
yemek masası



Crochet,
ikili lavabo



Eden,
havluluk

Moda



Alberto
Guardioni



Suno



Hilfiger



Erdem



Lanvin



Ermanno
Scervino



Ralph Lauren



Chanel



Erdem



Christian
Louboutin



Kilian, Moonlight
parfüm kokulu
bileklik



Frey Wille, bileklik

Kozmetik

Diana Vreeland,
Daringly Different,
parfüm



Bond No 9, Amber, Parfüm

Maison Francis Kurkdijan,
À la rose, duş jeli



Maison Francis Kurkdijan,
Baccarat, parfümü yolculuk seti



Christian
Louboutin,
ruj

Moresque,
Contessa, parfüm



Sospiro,
Wardasina, parfüm

Aksesuar

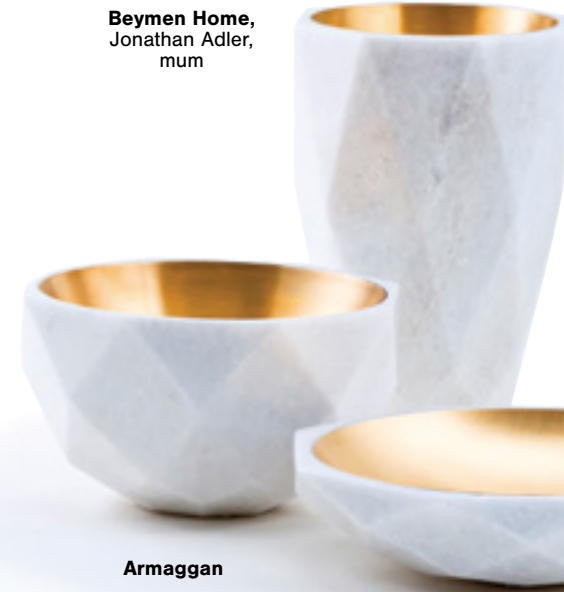


Beymen Home,
Jonathan Adler,
mum

Harvey Nichols,
Kelly Wearstler



Harvey Nichols,
Kelly Wearstler



Armaggon



Vakko Home

KOZMETİK DÜNYASI DA ALTININ ETKİSİNDE... ALTIN İŞİLTİLER TAŞIYAN GÖZ FARLARI, DUDAK PARLATICILARI VE HATTA ALTIN PARÇACIKLARI İÇEREN PARFÜMLER PARFÜMERİLERDE SİZİ BEKLİYOR.

34 YIL ÖNCE DJ KABİNİNE GEÇTİĞİ İLK GÜNDEN BU YANA SADECE TÜRKİYE'DE DEĞİL, DÜNYA GENELİNDE SAYISIZ BAŞARIYA İMZA ATAN BİROL GİRAY, PARÇALAR VE DİNLEYİCİLER ARASINA KURDUĞU KÖPRÜYÜ ÜÇ FARKLI TEMEL ÜZERİNE İNŞA ETMESİYLE AYRICALIK KAZANIYOR. SENELER İÇİNDE EFSANEVİ KULÜPLERDE PERFORMANS SERGİLEMEİNİN YANI SIRA FG VE LOUNGE FM'LERİN KURUCU ORTAKLIĞI İLE 10'A YAKIN ALBÜME DE ADINI YAZDIRAN MÜZİK ADAMI, ÇOK YÖNLÜ KARIYERİNİN HİKAYESİNİ VE SEKTÖRÜN AKİBETİNİ ANLATIYOR.

EDA DİLBER

MÜZİK PROFESÖRÜ:

Birol Gıray

Öncelikle sizi daha yakından tanıyalım... Müziğe duyduğunuz ilgi ne zaman başladı ve kariyerinizi bu doğrultuda planlamaya nasıl karar verdiniz? Gençlik yıllarımda korkunç bir dans tutkum vardı ve müziğe karşı çok ilgiliydim. Arkadaş partilerinde çalarak DJ'liğe ilk adımları attım. Henüz liseyi bitirmeden, dönemin en iyi diskolarından birinde performans sergileme fırsatı yakalamış ve müzik çalmayı öyle sevmiştim ki başka hiçbir şey düşünemez olmuştum zaten.

Mesleğe adım attığınız yıllardan bugüne kadar yaptığınız çalışmaları detaylandırır mısınız? Kurucuları arasında bulunduğum Staras ve Power FM'deki görevlerimin yanında, organizasyon alanında Ahmet San ile çalıştığım dönemde Michael Jackson, Madonna, Pavarotti, Elton John, Metallica, Guns'n Roses gibi isimleri Türkiye'de ağırladık.

1997 yılında hayata geçirdiğimiz ve hala ülkemizin en önemli müzik organizasyonlarının arkasında yer alan Production Department'ı takiben, ortağım Can Tanca ile 1999'da FG (Future Generation), 2005'de de Lounge FM'i yarattık. Daft Punk, Jamiroquai, The Prodigy ve türünün önemli örneklerinden sayısız ismi, Global Gathering ve Godskitchen gibi global etkinlik markalarını Türkiye'ye getirmenin yanı sıra, 2004'ten beri Electronica Festival'i, 2006'dan bu yana ise Chill-Out Festival'i gerçekleştiriyoruz. Tüm bunlara ek olarak, yaklaşık 30 senedir 'BeeGee' projesiyle müzik prodüksiyonuna ve DJ'lik kariyerime kesintisiz devam ediyorum.

Türkiye'de DJ'liğin yaygınlaşmasına öncülük eden biri olarak, iyi bir DJ olmak için uyulması gereken en önemli kriterleri nasıl sıralarsınız? Şu anki teknoloji ile seçtiğiniz parçalar arasında ge-

çiş yapmak her zamankinden çok daha kolay olsa da unutulmaması gereken en önemli konu, çaldığınız müziğin sizi ne kadar yansıttığı ve her bir parçanın ve seçkinizin bir bütün halinde orijinal olması. Bunun dışında, elbette çok fazla pratik, sabır, zaman ve iyi ahlak gerekiyor.

Elektronik müzik son yıllarda tüm dünyayı etkisi altına almış durumda. Siz, жанрlar arasındaki popüleriteyi küresel anlamda nasıl değerlendiriyorsunuz?

Küresel anlamda değerlendirmek oldukça zor. Almanya'daki tekno sevdası başka bir ülkede yok mesela. Ibiza'ya gittiğinizde ise aradığınız ne varsa bulabiliyorsunuz. Amerika'da, içerik ne olursa olsun konu 'show business' ise üretim, sunum şekli ve dünyaya ihracat yapmak için eşsiz ve çok büyük bir 'scene' var. Elektronik müzikte, yeteneğiniz varsa kendi başınıza çok hızlı bir biçimde üretim yapabiliyorsunuz. Böyle bir imkan mevcutken, bu türün çok daha fazla vakit ve bütçe gerektiren diğer müzik üretim şekillerinin yerini almasını çok normal görüyorum.

Paris ve İstanbul'da yaşıyorsunuz. Son dönemde bu şehirlerde en çok hangi müzik türü rağbet görüyor?

Üç, dört senedir yeni bir yorum kazanan deep house, gene house çerçevesindeki çeşitli downtempo varyasyonları; özellikle etnik ve electronica tercih ediliyor. Ayrıca, son dönemde tekno tekrar hayatıma giriyor. Geçtiğimiz yıllarda popüler olan tech-house türünün ise bir süre daha devam edeceği kanaatindeyim.

Gün geçmiyor ki piyasada yeni bir parçanın varlığından haberdar olmayalım. Peki, sizce neden hiçbir şarkı müzikseverler üzerinde 90'ların hitlerinin etkisini yaratamıyor?

Elektronik müzik kolay üretilbildiği gibi çok kolay da tüketilebilen bir tür. Ayrıca 7'den 70'e bilgisayar kullanabilen herkes, bir parça yaratabilir. Üretim potansiyeli bu kadar yoğun olunca, hızlı başarı yakalama isteğine cevap verme anlamında müzikal trendler fazlasıyla yönlendirici oluyorlar. Bu nehre kapılınca da kişiye özgü yetenek ve farklılıklar zamanla kaybolabiliyor. Hala ve sürekli çok iyi parçalar çıkıyor ancak üretim böylesine yoğunken aslında en önemli beceri, bunları aradan çekip çıkartabilmek.

Geçmişten bugüne Türkiye'de DJ'liğin geldiği noktayı nasıl yorumlarsınız? Her geçen gün yeni bir mekanın kapılarını açması sektöre canlılık kazandırırken, diğer yandan tecrübe ve seçiciliğin azalmasına mı sebep oluyor?

Bahsettiğiniz durum sadece Türkiye değil, dünya için de geçerli. Artık yeni 'rock star'lar, DJ'ler. Elektronik müzik, hiç olmadığı kadar revaçta. Arz-talep dengesi mevcudiyetini sürdürdükçe, her geçen gün yeni



mekan ve DJ'ler varlık gösterecek. Müzik direktörleri iyi seçimler yaptıkları, trendleri takip ettikleri ve seçimleriyle mekanlara karakter kazandırdıkları sürece işletmeler uzun ömürlü olabilir. Diğer DJ'lerin ürettikleri parçaları belli bir liste dahilinde arka arkaya çalan DJ ve mekanlar ise zaman içerisinde kaybolacaklardır.

Yurt dışında da en az buradaki kadar büyük işlere imza attınız. 'Bee Gee' müziğini Avrupalı müzikseverlerle tanıştırmamız nasıl gerçekleşti? 1988 yılında Londra'da, dönemin en 'high society' gece kulübünde çalmaya başladım ve uzun süre yurt dışında kaldım. 2007 senesinde 'Ivy' isimli şarkımı piyasaya çıkardım ve bunun neticesinde birçok ülkede müzik çalma şansını yakaladım.

Dünya jet-set'inin ziyaret ettiği kulüpler tarafından tercih edilmenizi neye bağlıyorsunuz? Çok da büyük olmayan bir camiadan bahsediyoruz aslında; eğer siz bu insanlara dünyanın herhangi bir yerinde iyi müzik çalmış ve gerçekten mükemmel bir partiye imza atmışsanız, bu sosyete mensupları tarafından duyulacak ve diğer ülkelerdeki partilerde de çalmak için kolları sıvayacaksınız demektir.

Kariyerinizin dönüm noktasını nasıl tanımlarsınız? Londra'daki Annabel's'in sahibi Mr. Mark Birley ile bir partide tanışmam diyebilirim. Onu takip eden yıllarda ise ortağım Can ile senelerdir süren dostluğumuzun bir getirisi olarak FG ve Lounge FM'leri kurmamız, bu markaların festivallerini beraber yaratmamız, bugüne kadar yüzbinlerce kişinin katıldığı davet ve partiler gerçekleştirmemiz.

Unutamadığınız anılarınız içinde hangi olay ve isimler var? Kemer Country'nin eski sahibi rahmetli Esat (Edin)

"SUNSET, YEMEK MUZİĞİ KONUSUNDA ÇOK İYİ SEÇKİLERE SAHİP, KLASİK DURUŞUNU BOZMAYAN MÜZİK ADAMLARI İLE ÇALIŞTI VE İSTİKRARINI HİÇ BOZMADI."



“SUNSET’İN 20 SENEYE YAKIN DJ’LİĞİNİ ÜSTLENMİŞ OLAN YENER (KATIRCIOĞLU) AĞABEYİ BURDAN SAYGI VE RAHMET İLE ANIYORUM. TÜRKİYE’DEKİ TARTIŞMASIZ EN İYİ MEKAN DURUMUNDA SUNSET. LOUNGE KISMINDA DA YENİLİKÇİ ANLAYIŞ VE ONUN GETİRDİĞİ OLMAZSA OLMAZLARIN ARKASINDA DURMANIN BAŞARILARI YAŞANIYOR.”

ağabey ile tanışmamız ve Chill-Out Festival için bize kapılarını açması, Türkiye’de müzik ve medya mecralarında satış-pazarlama dahisi olarak tanım-ladığım, çok şey öğrendiğim Ali Karacan ve elbette üzerimde çok emeği bulunan duayen Ahmet San ve Staras dönemi. Hepsi çok önemliydi benim için.

Radyoculuk, DJ’lik ve peşi sıra gelen albümler... Deneyimlediğiniz bu üç alanı, size verdikleri hazların seviyesine göre numaralandırır mısınız?

Hepsinde amaç aynı; müzik çalmak. 1) Radyodaki amaç, görmediğiniz dinleyiciye bir öngörü yaparak müzik sunmak.

2) DJ’likte amaç, müzik ve dans dışında her şeyi bertaraf etmek.

3) Yaptığım parçalarla da yorumlarımı ortaya koya-bildiğimi düşünüyorum.

Ülkemizde, sizin gibi dünya çapında ün kazanmış müzik adamlarının sayısı bir elin parmaklarını geçmiyor. DJ’lerin yurt dışında adlarını duyuramamalarının sebebinin neye bağlıyorsunuz?

Artık sadece DJ’lik yaparak isminizi duyurmanız çok zor. Eskiden DJ’lik biraz daha farklı bir nite-likteydi; dans ettirmek ve iyi bir ortam sunabilmek adına çalışırdınız. Ancak şu an, prodüksiyonlarınızın hissettirdiği duygu ve enerjiyi hem kendinizin hem de başkalarının parçalarıyla yeniden yorumlamak durumundasınız. Prodüksiyon yaparken ise gerçek-ten özgün bir şeyler üretebilmek veya var olandan çok daha güçlü yorumlar katabilmek gerekiyor. Ben ise bu işi çok uzun süredir 360 derece ve tüm boyutlarıyla yaşıyorum. Neyin gelip geçtiğini, kim-lerin ve nelerin iyiye gittiğini doğru gözlemlemek, tüm bunlara göre nasıl bir yol almak gerektiğini öngörmem, benim konsantrasyonumu oluşturuyor. Bu gerekli konsantrasyon sağlanıp yeteneklerle bir-leştirildiği taktirde, gelecekte dünyada ülkemizden de önemli müzik insanlarını göreceğimizi ümit edi-yorum. Bu konuda da arkadan gelenlere her türlü

desteği vermek artık misyonlarımdan biri.

Dijital mecralar, yeni parçalara kolay yoldan ulaşımı sağlıyor. Sanatçıların single yöneliminin nedeni de şüphesiz, tüketim hızından doğan ‘eskime’ çekincesi. Teknolojinin yol açtığı bu dönüşümler, yavaş yavaş albümlerin sonunu mu getiriyor?

EP ve single'lara yönelimin sebebi elbette dinle-me ve hızlı tüketim alışkanlıkları ancak bu duru-mun albümlerin sonunu getirdiğini düşünmüyorum. Albümlerin yakın gelecekte daha ilgi çekici ve iyi pazarlanabilir bir formatta tekrar güçleneceklerine inanıyorum.

Sunset’in yemek ve lounge kısımlarında çalan müzikleri nasıl değerlendiriyorsunuz?

Sunset, yemek müziği konusunda çok iyi seçkilere sahip, klasik duruşunu bozmayan müzik adamları ile çalıştı ve istikrarını hiç bozmadı. Restoranın 20 seneye yakın DJ’liğini üstlenmiş Yener (Katircioğlu) ağabeyi burdan saygı ve rahmet ile anıyorum. Tür-kiye’deki tartışmasız en iyi mekan durumunda Sun-set. Lounge kısmında da yenilikçi anlayış ve onun getirdiği olmazsa olmazların arkasında durmanın başarıları yaşanacaktır.

Bir mekanda ses sistemi neye göre dizayn edilmeli? Hem restoran hem de gece kulübü olarak hizmet veren işletmelerde bu sistemin doğru işlemesi için nasıl bir yol izlenmeli?

Sevdiğiniz insanlarla veya iş amaçlı fark etmez, ni-hayetinde sosyal bir ortamda yemek, sadece tabak ya da masayla sınırlı kalmıyor. Servisi yapan perso-nel ve ışık kadar önemlidir müzik ve müziğin size ne kadar dengeli bir ton ve volümde verildiği. Ses tasarımının kesinlikle önemle değerlendirilmesi ge-reken, bu konuda uzman yaklaşım sergileyebilecek partnerlerle çözüme ulaştırılacak bir konu olduğunu düşünüyorum. Müzik değişimi ise dengeli ve uzun süreye yayılarak dikkatle yapılmalı, ani volüm ve tını değişikliklerinden kaçınılmalı.

Yemek müziği listesi oluştururken hangi noktalar üzerinde durulmasını önerirsiniz?

Ben her zaman, müşteri kitlesinin profilini iyi ana-liz etmenin işin sırrı olduğunu düşünenlerdenim. Yaş grupları ve yaşam tarzının da iyice planlanma-sı gerekiyor. Menüdeki yemekler ve çalan şarkılar arasında bir bağ kurulmasını şiddetle tavsiye edi-yorum. Ne denli araştırmacı ve samimi bir kimlikle yaklaşırsanız bu konuya, ortaya o kadar iyi bir liste çıkacaktır, inanın.

Yemek esnasında DJ yerine playlist tercih edilmesi müşterilerin algısını ne yönde etkiler? Müzik doğru seçilip yemeği doğru süslediği süreç, kaynağın ne olduğunun çok da önem teşkil etmedi-ğini düşünüyorum.

KUÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN



BİRKAÇ YIL ÖNCESİNE KADAR RESTORANLARIN GÖLGESİNDE KALAN BARLARIMIZ YENİDEN CANLANIYOR, ADETA BİR DEKOR GİBİ DURAN RESTORAN BARLARI DA YENİ MÜDAVİMLERİYLE HAYAT BULUYOR. BARMENLER USTALAŞIYOR, KOKTEYLLER DE GÜZELLEŞİYOR...

Miksologlar Geliyor

Hey gidi günler... Barmenlerin duayeni Vefa Zat başkanlığında oluşturulan teftiş ekibiyle yapılan “o meş’um” turu nasıl unutulabilir? Bundan 10 yıl önceydi ve Vefa Zat Gusto dergisi için bir araştırmayı yönetiyordu. Bir akşamüzeri başlayan tur, İstanbul’un en ta-nınmış barlarının yarım düzinesine yapılan ziyaretlerle geceyarısına kadar sürdü. Ekip barlarda tezgâha yanaşıyor, barmenle ufak bir sohbetten sonra birer kadeh Dry Martini ısmarlıyordu. Gece boyunca her barda farklı bir sürpriz yaşandı. Bazılarında Martini mar-kalı beyaz vermutun sek, yani “dry” olanı buz ve limon ilavesiyle geldi. Kiminde tatlı vermut “bianco” sunuldu, kiminde de Dry Martini’nin hakikisine yakın kokteyllerle karşılaşıldı. Ama Dry Martini’yi kokteylin “Y” biçimindeki ka-dehi yerine “long drink” bardağına koyanlara dahi rastlandı. Altı mekânın sadece bir tanesi aslına yakın bir Dry Martini sunabilmişti... O da bırakın usta barmen Vefa Zat’a, kokteyli dünyaya tanıtan James Bond’a bile kalp krizi geçirebilecek kusurlarla doluydu.

Günümüzde ise bu kara tablo anılara ka-rıştı. Artık hemen her ciddî barda işinin ehli, hatta profesör edalı bir barmen mutlaka kar-şınıza çıkıyor. Kiminin tezgâhını bakımlı fiçiler



süslüyor, negroni’ler, old fashioned’lar önce-den hazırlanıp bunlarda ekstradan dinlendi-riliyor. Çoğu barmenin ortak özelliği, kendi bitter’larını kendileri imal etmeleri. Günler, geceler boyu üşenmeden ot ve kökleri eziyor, kaynatıyor, süzüyor ve ortaçağ simyacılarını andırırçasına iksir gibi bitter’lar hazırlayıp kü-çük şişelerde özenle önlerine diziyorlar. Ve özel karışımlarını bunlarla çeşnilendiriyorlar.

Yeni kuşak barmenler, uluslararası ya-rışmaların da gediklieri. Büyük içki şirket-lerinin dünyanın dört yanında düzenlediği yarışmalara özel koçlar eşliğinde hazırlanı-yor, finallerden önce heyecandan uyku bile uyumuyorlar. Çoğu sürekli internette, abone oldukları dergilerin, getirttikleri kitapların haddi hesabı yok. İçlerinde henüz yurt dışına çıkmamış olanları bile, zihniyet olarak birer “dünya vatandaşı”.

Günümüz barlarının kahramanlarının ilgi alanları çok zengin... Sadece içkileri güzel-leştirmek için yarışmıyor, sunumda da kıran kırana rekabet ediyorlar. Onları hafta sonla-rında esprili bir şeykir ya da özel bir karaf bulabilmek için bitpazarlarında dolaşırken de görebilirsiniz, müzayedelerde antika bir ka-deh için pey sürerken de. Havada şişe atıp

tutmayı, saçlarını atkuyruğu toplayıp sükse yapmayı ise pek sevmiyorlar doğrusu. Göste-rişten çok işin özülüyle ilgili bir kuşak bu.

Barlarımızı sadece içki servisi yapılan kö-şeler olmaktan çıkaran, kendilerine barmen-den çok “miksolog” denilmesinden hoşlanan yeni kuşak karışım ustaları, yiyeceklerle de bir şef kadar meraklılar. Kimi ıslı malt viskisinin yanında garni olarak Boşnak kuru eti sunu-yor, kimi de sunacağı viskiye uygun düşecek özel çikolatalar yaptırıyor. Lâf aramızda, genç miksolojistler fırsat buldukça mutfağa uza-nıp, şeflerle sohbet görüntüsü altında “sanayi casusluğu” yapmaktan da geri durmuyor...

Bugünlerde İstanbul’un dünyanın da dik-katini çeken şık barlarında -kuşkusuz, Sun-set’in harika Boğaz manzaralı ve yeni dekorlu barı da bunların başında- bu tezgâh arkası çılgınlarına rastlarsanız, sakın içkinizi sadece “viski” ya da “votka” gibi jenerik bir ifadeyle ısmarlamayın. Mutlaka markasını söyleyin, buz tercihinizi de belirtin... Kokteyl mi? Mojito ya da Caipirinha seviyor olabilirsiniz. Ama bir kereye özgü onu unutun, sizin için gecelerini ve gündüzlerini harcayan genç adama “Sizin spesiyaliteniz nedir?” diye sorun. Pişman ol-mayacağınıza eminiz...

✂ MAIN COURSE

FIRINDAN Yeni Çıktı

SUNSET'İN YARATICI MUTFAK DİREKTÖRÜ CHEF FABRICE CANELLE YÖNETİMİNDE HER SEZON MEVSİMİNDE VE TAZE MALZEMELERLE YENİLENEN MENÜSÜ, MÜDAVİMLER TARAFINDAN BÜYÜK İLGİ GÖRÜYOR. SUNSET'İN ALIŞTIĞINIZ KLASİK LEZZETLERİ, MENÜDE HER ZAMANKİ YERLERİNİ KORURKEN DÜNYADAKİ DEĞİŞEN ANLAYIŞA UYGUN OLARAK “EN TAZE, EN KALİTELİ VE EN ÖZGÜN” TABAKLAR DA HER SEZON YENİ LEZZETLER OLARAK KARŞINIZA ÇIKIYOR.



TURŞULANMIŞ PANCARLI RISOTTO,
ROKA YAPRAKLARI, FIRINLANMIŞ MAKADAMYA FINDIĞI, DEREOTU
VE ZERDEÇALLI BAL KÖPÜĞÜ İLE



BABY İSPANAK SALATASI,
BALKABAĞI VE ARMUT DİLİMLERİ, ARDIÇ TOHUMU TOZU, FRANSIZ KEÇİ PEYNİRİ,
GLAZE CEVİZ PARÇALARI, ADAÇAYI YAPRAKLARI VE BALZAMİK SOS İLE



EV YAPIMI BOURBON BBQ SOSLU SERBEST GEZEN TAVUK GÖĞSÜ,
SICHUAN BIBERİ İLE GLAZE EDİLMİŞ AYVA DİLİMLERİ İLE



IZGARA BONFILE,
ZEYTİN TAPENADE, ARDIÇ MEYVESİ VE BIBERİYE İLE FIRINLANMIŞ ARMUT DİLİMLERİ VE KUMKAT YAĞI İLE



PORTAKAL ÇİÇEĞİ İLE BUHARDA PİŞİRİLMİŞ DENİZ LEVREĞİ,
SICAK KİNOA VE KİŞNİŞLİ GOJİ EMÜLSİYON İLE



BUHARDA PİŞİRİLMİŞ YEŞİL KUŞKONMAZ,
LİMÖN SUYU, PARMESAN KIRINTILARI, PARMESAN ESPUMA VE FESLEĞEN YAĞI İLE



KÖRİ VE KİŞNİŞ TOZU İLE TATLANDIRILMIŞ IZGARA KUZU BONFİLE MADALYONLARI,
SEBZELİ RİSOTTO VE NANE YAĞI İLE

FIRINLANMIŞ LANGUSTİN VE ZENCEFİLLİ ALASKA YENGEÇ,
BEYAZ TRÜF YAĞI, YUZU KÖPÜĞÜ VE YASEMİN ÇAYI TOZU İLE





BUFFALO SÜTÜ BURRATA,
MANDALİNA DİLİMLERİ, KIRMIZI HINDİBA, ROKA YAPRAKLARI, KAVRULMUŞ ÇAM FISTIĞI,
PORTAKAL VE LİMON KABUĞU RENDESİ, FESLEĞEN VE PORTAKAL YAĞI İLE



WASABI MASAGO SHAKE ROLL

SPICY GREEN TUNA ROLL

SUNSET'İN ZENGİN
SUSHI MENÜSÜNE DE İKİ
YENİ LEZZET EKLENDİ. SUSHI
SİPARİŞİNİZİ VERİRKEN YENİ
SUSHİ'LERİ DE LİSTEYE
EKLEMİYİ UNUTMAYIN.



GEÇTİĞİMİZ GÜNLERDE
ŞİLE'DE BİR OTEL
BÜNYESİNDE KAPILARINI
AÇAN YAŞASIN HAYAT
KLİNİĞİYLE PROF. DR.
OSMAN MÜFTÜOĞLU,
TÜRKİYE'DE DÜNYA
STANDARTLARINDA BİR "İYİ
YAŞAM MERKEZİ" KURARAK
YILLARDIR VAR OLAN
HAYALİNİ GERÇEKLEŞTİRDİ.

OSMAN MÜFTÜOĞLU İLE Yaşasın Hayat



Şile'de yeni açtığınız Yaşasın Hayat Kliniği'nin uzun süredir var olan bir hayaliniz olduğunu biliyoruz. Bu hayalinizi ve nasıl gerçekleştirdiğinizi bize anlatır mısınız?

Yaşasın Hayat konsepti daha iyi bir hayatın anahtarları olduğunu düşündüğüm bir dizi yaşam tarzı değişikliklerini ve iyileştirmelerini içeriyor. Bunları gazete yazılarım ve televizyon programlarımda tekrarlasam da bugüne kadar pratik uygulamalarını da yapabileceğimiz bir mekânımız olmadı. Şile'deki "Sağlıklı Yaşam Merkezi"nde işte bu hayalimizi gerçekleştirmeye çalışacağız.

Yaşasın Hayat Kliniği nasıl bir yer? Burada ne gibi tedaviler, eğitimler uygulanıyor?

Yaşasın Hayat sağlık yaklaşımının integratif bir esası var. Modern tıpla geleneksel tıbbi birleştirmeye, bedenle ruhu bir arada değerlendirip tedavi etmeye, bedeni tek tek hücreler, organlar ve sistemler gibi değil de, bir bütün olarak görmeye, hastalıkların sonuçları ile değil nedenlerini bulup çözmeye uğraşan farklı bir sağlık yaklaşımı. Fonksiyonel bir yaklaşım. Bu yaklaşım dünyada da hızla yükselen yeni bir sağlık trendi. Adına da "fonksiyonel" veya "integratif" sağlık yaklaşımı deniyor. Bu yaklaşımda esas olarak tedaviden ziyade korunmaya, arınmaya, hafiflemeye ve yaşam tarzı yanlışlarından uzaklaşmaya öncelik veriliyor.

Üç farklı beslenme akımına uygun programlar uygulanacağı açıklandı. Neden böyle bir şey tercih ettiniz?

Şile'de üç farklı beslenme anlayışını iç içe uygulayacağız. Sindirim ve hazım sağlığını önceleyen Mayr konsepti, insülin direncini çözmeyi hedefleyen Hayat diyeti ve uzun yaşamla detoksu birleştirip 5 gün vegan, 2 gün medikal fasting yaptıran 5/2 diyeti. Üçünün de hedefi aynı: Daha hafif, daha keyifli, huzurlu bir hayat. Konseptin temelinde Dr. MAYR'ın sindirim temelli sağlık ve beslenme yaklaşımı olacak.

Sanıyorum bu kliniğin Türkiye'de bir benzeri yok. Yaşasın Hayat Kliniği'ni Türkiye'deki örneklerle ve yurt dışındaki benzerleriyle kıyaslar mısınız?

Bizim uyguladığımız konseptler Amerika'da ve Avrupa'da pek çok merkezde uygulanan konseptler. Birçok sağlıklı yaşam merkezinde, örneğin MERA-NO'da, BUCHIVGER'de de bu konseptler uygulanıyor. Biz Şile'de bizim hayat tarzımıza uygun, geleneksel beslenmemize uygun, kültürümüze uygun değişimler yapmaya çalıştık.

Biraz da Yaşasın Hayat Kliniği ekibinden bahseder misiniz? Kimlerle birlikte çalışacaksınız burada?

Projenin içinde değerli birçok doktor arkadaşım var.

Onların fikirlerinden ve emeklerinden de istifade edeceğiz. Mesela Dr. Sepp Fegerl... Dr. Hasan İn-sel... Dr. Murat Keklikoğlu... Bu isimler bizzat süreçlerin içinde olacak veya danışman olarak süreçleri yönetecekler.

Bu klinikle kimlere hitap ediyorsunuz? Gelenler ne kadar kalacak merkezde?

Sağlıklı yaşamı hedefleyen, fazla kilolarından kurtulmak ve detoks yapmak isteyen, huzuru, keyfi ve aktiviteyi özleyen, sağlık sorunlarına karşı bedenini, ruhunu güçlendirmek isteyen herkesin Şile Yaşasın Hayat Sağlıklı Yaşam Merkezi'nden faydalanabileceğini düşünüyorum. Misafirlerin kalma süreleri sağlık sorunlarına, problemlerine aradıkları çözümlere, beklentilerine ve olanaklarına göre planlanacak ve mutlaka kişiye özel, pratik, uygulaması kolay, bize uygun çözümler üretilecek.

Yaşasın Hayat Kliniği'nde kalan birinin günü nasıl geçecek? Daha iyi anlayabilmemiz için ayrıntılı olarak bize anlatabilir misiniz?

Sağlıklı bir gün nasıl geçirilmeli ise misafirlerimize onun örneklerini yaşatacağız. Aktivite, sağlıklı beslenme, mutfak okulu, sağlıklı yaşama yönelik sohbetler, konferanslar, ortak yaşanan deneyimler, detoks uygulamaları, beden ve ruh terapileri, yoga, meditasyon, geleneksel sağlık uygulamaları ve hatta daha genç ve güzel bir cilt için lazım olan her şey programın içinde yer buluyor.

Beslenmeyle ilgili okuyucularımıza ne gibi öneriler verirsiniz? Günümüz insanı beslenmeyle ilgili en çok ne gibi hatalar yapıyor? Aslında nasıl beslenmeliyiz, nelere dikkat etmeliyiz?

Sağlıklı beslenmenin üç temel unsuru hiçbir zaman değişmiyor. Doğallık, geleneklere uygun beslenme usullerinden ayrılmamak ve çeşitlilik, yeterlilik ve denge unsurlarından asla taviz vermemek.

Beslenme dışında dikkat etmemiz gerekenler nelerdir?

Sağlıklı yaşam sadece iyi beslenmeyle başarılabilecek bir iş değil. Mesela aktivitesiz biri iseniz asla sonuç alamazsınız. Uykusuz iseniz asla yeterince başarılı olamazsınız. Stresinizi yönetmiyorsanız süreci her zaman, her an sabote edebilirsiniz.

Kendi beslenme düzeninizden biraz bahseder misiniz? Osman Müftüoğlu ne yer, ne içer? Sağlıklı olmadığını bildiği halde yediği ama sonra pişman olduğu birşeyler var mıdır mesela?

Yiyip içtiklerime dikkat ettiğimden emin olabilirsiniz. Yazdıklarımı ben de olabildiğince uygulamaya çalışıyorum 25 yıl öncesine kadar ben de sigara içen, fazla kilolu biriydim ve yeteri kadar hareket etmiyordum. Şimdi bunların hepsini pişmanlık olarak değil, hata olarak görüyorum.

"YAŞASIN HAYAT KONSEPTİ
DAHA İYİ BİR HAYATIN
ANAHTARLARI OLDUGUNU
DÜŞÜNDÜĞÜM BİR DİZİ YAŞAM
TARZI DEĞİŞİKLİKLERİNİ VE
İYİLEŞTİRMELERİNİ İÇERİYOR.
ŞİLE'DEKİ "SAĞLIKLIL YAŞAM
MERKEZİ"NDE İŞTE BU
HAYALİMİZİ GERÇEKLEŞTİRMeye
ÇALIŞACAĞIZ."

“SUNSET SADECE BİR İSTANBUL DEĞİL, BİR DÜNYA MUTFAĞI KLASİĞİDİR. DE. MUTFAĞIYSA İSTANBUL’UN EN SAĞLIKLI, LEZZETLİ VE EN GÜVENİLİR MUTFAKLARINDAN BİRİDİR BENİM İÇİN.”

Kendinize sağlıklı yaşam notu verecek olsanız 10 üzerinden kaç puan verirsiniz?
Sekizi rahat veririm, dokuzu zorlarım.

Sunset Grill&Bar’ın müdavimisiniz. Sunset’i tercih etme sebebiniz nedir?
Sunset benim için sadece bir İstanbul değil, bir dünya mutfacı klasiğidir. Sadece mutfacı için değil, sınırsız ambiyansı ve mükemmel personeli nede niyle de vazgeçilmez bir İstanbul klasiğidir.

Sunset’te genellikle ne yersiniz?
Balık ürünleri, ördek ve sushi’ler önceliğimdir. Japon mutfacını da pek boş bırakmıyorum.

Sunset’in ve Sunset Brasserie’nin menülerine uzman gözüyle baktığınızda sağlık açısından nasıl değerlendirirsiniz?
Sunset mutfacı İstanbul’un en sağlıklı, lezzetli ve en güvenilir mutfaklarından biridir benim için.

Gastronomik olarak en çok hangi şehirleri seversiniz ve oralarda hangi restoranlarda neler yersiniz?
Michelin yıldızlı mutfaklara pek de rağbet etmem.

Lokal yemekleri yapan ve geleneksel pişirme usullerini kullanan yerel ailelerin işlettiği küçük restoranları tercih ediyorum.

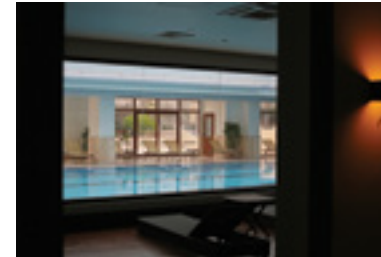
Yemek pişirir misiniz?
Yumurta pişirmeyi bile bilmiyorum!

Uzun yaşamın sırları neler size göre?
Kendinize iyi bakıyorsanız, sağlığın yönetilebilir bir süreç olduğuna inanıyor ve gereğini yapıyorsanız ve biraz da şansınız varsa uzun yaşamayı siz de hak edebilirsiniz.

Yakın gelecekte tıpta ne gibi gelişmeler olmasını, hangi tedavilerin bulunmasını bekliyorsunuz?
Fonksiyonel ve integratif tıbbın ön plana geçeceğine, ipi önlüyici tıbbın göğüsleyeceğini düşünüyorum.

Son olarak da gelecek planlarınızı sorayım. Bir sonraki hedefiniz nedir?
Yaşasın Hayat Sağlıklı Yaşam Merkezleri’ni ülke çapında yaygınlaştırmak ve sağlıklı yaşam önerilerimin uygulama sonuçlarını içeren ürünleri, Türk halkıyla buluşturmak.

“YAŞASIN HAYAT / ŞİLE”



İstanbul’un deniz ve orman beldesi Şile’de faaliyetlerini sürdüren BW Şile Gardens Otel, Türkiye’nin en iddialı sağlıklı yaşam merkezi Yaşasın Hayat’a evsahipliği yapıyor. Prof. Dr. Osman Müftüoğlu ve Yaşasın Hayat Enstitüsü danışmanlığında kasım ayı ortasında kapılarını açan bu merkezde ulusal ve

uluslararası deneyimli sağlık uzmanları da bilgi ve birikimlerini sağlıklı yaşam tutkunları ile paylaşacak. Yaşasın Hayat, Şile sadece Türkiye’de değil, uluslararası alanda da iddialı bir “wellness ve detox” merkezi olmayı amaçlıyor.

Aktivite, dermal ve body terapi uzmanları kişiye özel egzersiz aktiviteleri, orman,

çim ve kumsal yürüyüşleri, aqua gym, yoga, sauna, özel cilt ve beden terapi paketleri gibi yenilikçi metotlarla bambaşka bir sağlık programı sunacak. Sağlıklı dokunuşlarla yapılacak enerji verici ve relaks terapiler, vücut maske ve peeling’leri, hamam, cilt bakımları ruh ve bedene şifa verecek.

Sunulacak Hizmetler
● Kilo Kaybı
● Bedensel ve Ruhsal Detoks
● Holistik ve Geleneksel Sağlık Uygulamaları
● Sağlıklı Yaşlanma
● Hastalık Önleyici Sağlık Bilinci
● Doğal Hayat Aktiviteleri
● Sağlıklı Yaşam Yaklaşımlarının Tartışıldığı “Hayat Okulu”

www.yasasinhayatsile.com, www.silegardens.com.tr

ONYX Serisi İle Tanıştınız mı? Türkiye’nin İlk Yerli Bone Porseleni

GÜRAL
BONE PORCELAIN *Quality*



GÜRALLAR

gural.com.tr

TÜRKİYE’DE İLK KEZ BONE PORSELEN ÜRETEN GÜRAL PORSELEN’DEN

RENGARENK *Kış Çorbaları*

SUNSET'İN MENÜSÜNE EKLENEN BİRBİRİNDEN RENKLİ ÇORBALARIN TADI DAMAĞINIZDA KALACAK. KIRMIZI PANCAR ÇORBASI, TURUNCU BALKABAĞI ÇORBASI, SÜTLÜ KAHVE TONUNDAKİ MANTAR ÇORBASI... HER BİRİ İÇERİĞİNDEKİ MALZEMELERİN DOĞAL RENGİNİ TAŞIYOR. BU LEZZETLİ ÇORBALAR SOĞUK KIŞ GÜNLERİNDE İÇİNİZİ ISITACAK.

FIRINLANMIŞ BALKABAĞI BISQUE, VANİLYALI SÜT KOPUGU İLE



IZGARA KESTANE BISQUE, TÜRK KAHVESİ KOPUGU İLE

SİYAH BORAZAN MANTARI BISQUE, ZERDEÇALLI BAL KÖPÜĞÜ İLE

ROKA BISQUE, LIMON KÖPÜĞÜ İLE



YERELMASI BISQUE, BEYAZ TRÜF YAĞI VE YERELMASI CIPSİ İLE



PANCAR BISQUE, PORTAKALLI SÜT KÖPÜĞÜ İLE

CAN ORTABAŞ

Urla Sarapçılık İle Dünyaya Açılıyor

ŞARAPÇILIK URLA'DA, BİNLERCE YIL ÖNCESİNDEN GELEN BİR KÜLTÜR... CUMHURİYET DÖNEMİNDE MÜBADELE YILLARINDAN SONRA YOK OLMAKLA YÜZ YÜZE KALAN BU KÜLTÜR, GÜNÜMÜZDE YENİDEN DOĞUYOR. CAN ORTABAŞ'IN URLA'DA, 90'LI YILLARDA KURDUĞU BAĞLARDAN TOPLANAN ÜZÜMLER, URLA ŞARAPÇILIK'IN ŞARAPLARINA DÖNÜŞÜYOR...



Bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

İzmirli'yim, Karşıyaka'da vapur iskelesinin karşısında doğdum. Karşıyaka'da yüzdüm, genç milli oldum, basket oynadım. Halen Karşıyaka'da oturuyorum ama Urla'da bir yatırım yaptık, Çeşme'de de evimiz var. Hayatım İzmir-Urla-Çeşme üçgeni arasında geçiyor. Tüccar bir aileden geliyorum. Babam, sanayi odası ve ticaret odası başkanlığı yaptı. Ben de üniversiteyi bitirdikten sonra kendi işimi kurdum.

Şaraba ilginiz nereden geliyor?

Gençliğimde şarap içmeye başladım. Sevdikçe ilğim arttı. Sonra 2, 3 bin şişelik bir koleksiyonum oldu. Evimi yaparken çok güzel bir mahzen de yaptım. Bu arada Urla'daki yamaçlardaki eski bağ setlerini keşfettim.

Bölgede şarap çok eskilere dayanıyor. Bölgenin tarihini biraz anlatır mısınız bize?

Arkeolojik kazılardan Urla'da antik dönemlerden beri şarapçılık yapıldığını biliyoruz. Birinci Dünya Savaşı öncesi sadece Karaburun Yarımadası'nda 72 milyon litre şarap üretiliyormuş. Bugün tüm Türkiye'de, bunca yatırımdan sonra bile bu rakam ancak 69 milyon litre... Bunun nedeninin İslamiyet'le pek ilgisi yok çünkü Osmanlı'nın kontrolünde 500, 600 sene burada şarapçılık yapılmış. Üstelik de şarapçılık altın çağlarını yaşamış. Ama cumhuriyetle birlikte mübadele başlıyor. O dönemler, şarapçılıkla uğraşan gayrimüslim kesimdi, buraya getirilen halk ise bağcılık bilmiyordu. İşte o zamandan sonra yöre şarapçılığı için büyük bir yıkım başlamış. Ayrıca 19. yüzyılda da bağlara tüm dünyada etkin olan Flok-

sera denen bir hastalık gelmiş. Bağcılar buna bir formül bulmuş; Amerikan asma çubuğuna Floksera zarar veremiyor. Onun üzerine aşılamaya başlıyorlar ve şarapçılık kurtuluyor. Ama asıl etken olan mübadele. Bence cumhuriyetin en büyük kayıplarından biri mübadeledir.

Siz şarapçılığa yatırım yapmaya nasıl karar verdiniz?

Ben bölgedeki şarapçılığın geçmişini okuyunca ilğim arttı ve bu işe yatırım yapmaya karar verdim. Ormanların altında, Uzbaş Çiftliği'mizde birçok yerde bağ terasları bulduk. Onları sonra röneve ettirdik. Çiftlikte Cabernet bağımızda, toprak altında Klazomenai dönemine ait benim boyumda küp bulduk. Düşünün, açtığımızda içi hala şarap kokuyordu.

Hangi şaraplık üzümleri üretiyorsunuz?

Bizde tür olarak hem yerli üzümler hem de enter-nasyonal çeşitler var. Bugün dünyada yüzlerce yıldır

“URLA BÖLGESİNİN YEREL ÜZÜMÜ OLARAK URLA KARASI'NDAN HEP BAHSEDİLİRDİ AMA ARAYINCA HİÇBİR YERDE BULAMADIK. ÜÇ SENELİK ARAYIŞTAN SONRA KARABURUN YARIMADASI'NDA ÜÇ AYRI YERDE URLA KARASI OLDUĞUNU DÜŞÜNDÜĞÜMÜZ ÇOK ESKİ OMCA LAR BULDUK. BİLİNE N YER Lİ YA DA YABANCI HİÇBİR ÜZÜME AİT OLMADIĞINI SAPTAYINCA DA URLA KARASI OLDUĞUNU ANLADIK VE ÇOĞALTMAYA BAŞLADIK. ONU DA SİCİLYALI NERO D'AVOLA DEDİĞİMİZ CİNSLE BLEND ETTİK.”





2Rooms Hotel, Urla Şarapçılık bağları ve şaraphanesinin yanında yer alıyor ve gerçekten de sadece iki odası bulunuyor.

“BİRİNCİ DÜNYA SAVAŞI ÖNCESİ SADECE KARABURUN YARIMADASI’NDA 72 MİLYON LİTRE ŞARAP ÜRETİLİYORMUŞ. BİRKAÇ YIL ÖNCE TÜM TÜRKİYE’DE, BUNCA YATIRIMDAN SONRA BİLE BU RAKAM ANCAK 69 MİLYON LİTREYDİ...”

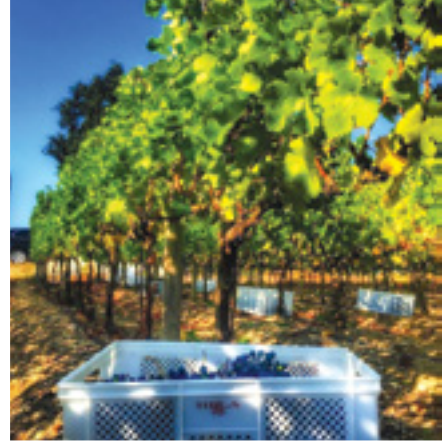
benzer iklimlerde iyi sonuçlar vermiş çeşitler var. Biz öncelikle bunları seçtik; Cabernet, Merlot, Syrah gibi çeşitlerimiz var ama bunun dışında Öküzgözü, Kalecik Karası, Boğazkere, Papaz Karası ve Ada Karası gibi yerli üzümlerden de şarap yapıyoruz. Türkiye’de de son zamanlarda öne çıkan üç isim var; Kalecik Karası, Boğazkere, Öküzgözü. Kalecik Karası bence zaten çok iddialı değil, üç, beş sene yaşıyor. Geriye Öküzgözü ve Boğazkere kalıyor. Öküzgözü Elazığ’dan, Boğazkere ise Diyarbakır’dan. Diyarbakır ile Urla iklim açısından bakıldığında aslında birbirine çok yakın oldukları ortaya çıkıyor. Kuru, kurak, nem yok. Yani toprak yapısı farklılığı dışında çok şey birbirini tutuyor. Biz Bo-

ğazkere’ye klon seleksiyonu yaptık. Bu çalışmaların sonunda hepimizi sevindiren bir ürün elde ettik. Belki de Boğazkere’yi Ege daha iyi yaşatacak. Çünkü Diyarbakır’da GAP projesiyle beraber sulanan alanlar fazlalaştıkça yazın nem oranları yükseliyor. İyi ki Boğazkere’yi buraya getirdik diyoruz. Belki Urla’dan üçüncü ya da dördüncü jenerasyon, Fransa’dakinden çok daha iyi bir Cabernet üretecek. Keşke olsa...

Bu arada bölgenin yok olmu şüzümlerinden Urla Karası’nı yeniden canlandırdık. Bir diğer çeşidimiz Bornova Misketi. O da yozlaşıyordu ve klon seleksiyonu yaptık. Klon seleksiyonundan sonra Sympoium diye yarı tatlı bir şarap yaptık; yurt dışında altın ödül aldı.

Yeniden canlandırdığınız Urla Karası’nın hikayesini anlatır mısınız?

Urla bölgesinin yerel üzümlü olarak Urla Karası’ndan hep bahsedilirdi ama arayınca hiçbir yerde bulamadık. Kayıp... Şarapçılık öldüğü için bağlar sofralık üzüm bağlarına, tütün tarlalarına çevrilmiş. Üç sene arayıştan sonra Karaburun Yarımadası’nda üç ayrı yerde Urla Karası olduğunu düşündüğümüz çok eski omcalar bulduk. Sabancı Üniversitesi’yle birlikte bir TUBİTAK projesi hazırladık. Uzun bir



çalışma sonunda DNA’larından bilinen herhangi bir yabancı çeşide veya bilinen yerli bir çeşide ait olmadığını ampelografik çalışmalarla da destekledik. Ve çoğaltmaya başladık. Onu da Sicilyalı Nero d’Avola dediğimiz cinsle blend ettik. Bu blend de bize birincilik getirdi. İlk üretimimiz olan şarap dört ayda tükendi.

İşin sırrı nedir? İyi şarabın formülü var mı size göre?

Şarap yaparken üzümlün klonu, toprak, budama şekliniz, şarap yapma tekniğiniz, o senenin o bölgede nasıl geçtiği önemli... Tüm bunların nasıl bir araya geldiği şarabın nasıl olacağını belirleyecektir. Türkiye’de önoloji, önolog yok. Fransa’da bugün yüz binin üzerinde önolog var. Türkiye’de ise şarabı gıda mühendisleri ya da kimya mühendisleri yapıyor.

Şaraphanenizde tadım yeriniz ve iki odalı bir oteliniz de var...

Urla bir “hayat tarzı”. Burada sanatçılarla, yazarlarla, başbakanlarla, krallarla tanıştım. Kesinlikle bir çekim merkeziyiz. Yeni şaraphaneler kuruluyor. Birkaç yıla kadar burada 8, 10 butik üretici olacağız. Çevrede yeni butik oteller de açılıyor. İçinde şarabın, gastronominin de olduğu bir turizm projesi bu.



İnsanlar gelip şaraphanemizi ücretsiz ziyaret edip, tadım yapabiliyorlar. Otelimiz ise gerçekten de iki odalı; “The Two Rooms Hotel”. Buranın havasını, sukunetini sevenler kalıyor, yer bulmak neredeyse imkansız. Ama daha büyük, yeni bir otel ya da bir restoran açmak gibi bir niyetim yok. O bambaşka bir iş. Herkesin, her işi yapmasından yana değilim.

İki oğlunuz var. Onlar da sizinle birlikte mi çalışıyor?

İkisi de üniversitede işletme okuyor. Şu anda başka ilgi alanları olsa da ileride beni yalnız bırakmayacaklarını düşünüyorum. Onlara hep şunu söylüyorum; bu iş keyif işi. Çok para kazanmazsınız ama önemli insanlarla tanışırsınız. Keyifle iş yaparsınız.

Sunset, İstanbul’da sık geldiğiniz mekanlardan. Şaraplarınız da burada çok tercih ediliyor... Sunset’te ne yersiniz?

Sunset, İstanbul’da sevdiğim mekanlardan. Barına da gelirim, yemeğe de... Çok sıcak bir atmosferi var. Yemeklerini de beğeniyorum. Sushi’si çok güzel mesela...

“BOĞAZKERE DİYARBAKIR ÜZÜMÜ. DİYARBAKIR İLE URLA İKLİM AÇISINDAN BAKILDIĞINDA ASLINDA BİRBİRİNE ÇOK YAKIN. KURU, KURAK, NEM YOK. YANI TOPRAK YAPISI FARKLILIĞI DIŞINDA ÇOK ŞEY BİRBİRİNİ TUTUYOR. BİZ BOĞAZKERE’YE KLON SELEKSİYONU YAPTIK. BU ÇALIŞMALARIN SONUNDA HEPİMİZİ SEVİNDİREN BİR ÜRÜN ELDE ETTİK. BELKİ DE BOĞAZKERE’Yİ EGE DAHA İYİ YAŞATACAK ÇÜNKÜ DİYARBAKIR’DA GAP PROJESİYLE BERABER SULANAN ALANLAR FAZLALAŞTIKÇA YAZIN NEM ORANLARI YÜKSELİYOR.”

✂ MAIN COURSE

SUNSET'İN BARINDA *Yenilikler Var*

SUNSET'İN BAR EKİBİ KIŞIN GELMESİYLE İÇİMİZİ ISITACAK KOKTEYLLER
HAZIRLADI BİZİM İÇİN. HAYDİ ŞEREFE...



SUNSET MULE



DRUNK VANILLA



✂ MAIN COURSE

FULLMOON NIGHTS



TURKISH PENICILLIN



MY GEISHA



CITRUS GARDEN



DAĞIN YENİ ARMAĞANI,
ULUDAĞ PREMIUM
DOĞAL KAYNAK SUYU.

ULUDAĞ'IN KALBİNDEN

Uludağ
PREMIUM

Gastronomi Aşkına!

TECRÜBELİ VE DONANIMLI AŞÇILAR YETİŞTİREREK YİYECEK-İÇECEK SEKTÖRÜNE PROFESYONEL İŞ GÜCÜ KAZANDIRMA MİSYONU İLE FAALİYETLERİNİ SÜRDÜREN DÖRT BAŞARILI KURUMUN; MSA, LE CORDON BLEU, CHEF SCHOOL VE USLA'NIN ÇALIŞMA ŞEKİLLERİNİ MERCEK ALTINA ALDIK.

EDA DİLBER



ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ – LE CORDON BLEU

2012 senesinde, bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'na yer açmaya hazırlanırken dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumlarından Le Cordon Bleu ile işbirliği içine giren Özyeğin Üniversitesi, düzenlediği sertifika programlarıyla pişirme yeteneğini geliştirmek isteyenleri renkli ve lezzetli bir dünyaya buyur ediyor. Bu ortaklık kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndaki mutfak sanatları dersleri, yurt dışında önemli platformlarda başarılarını kanıtlamış Le Cordon Bleu master şefleri önderliğinde yürütülüyor. 20'den fazla ülkede, 40'ı aşkın uluslararası okulda üniversite öğrencileri ve farklı meslek gruplarından yılda toplam 20.000 öğrenciyi eğitim veren işletmenin geçmişi ise 16. yüzyıla dayanıyor. Fransa Kralı III. Henri tarafından kurulmuş ve za-

ferlerini şatafatlı ziyafetlerle kutlayan Saint-Esprit Şövalyeleri'nin sembolünde bulunan mavi kurdele, mutfaktaki mükemmeliyetin simgesi olarak Le Cordon Bleu'nün ismini oluşturmuş. 1895'te La Cuisiniere Cordon Bleu dergisinin yayımcısı, gazeteci Marte Distel tarafından Paris'te hizmete açılan okulun ünü, açılışından itibaren dünya genelinde hızla yayılmış. Eğitimini burada tamamlayan Julia Child'ın ünlü bir aşçı ve yemek yazarı olması da 1950'lerde kurumun tanınırlığını artıran etmenlerden bir tanesi. Bugün ise Fransa menşeli gurme merkezinin öğrencileri, Michelin yıldızlı restoranlarda tecrübelerini pekiştirmiş şefler ya da prestijli yarışmaları kazanarak çeşitli ünvanlar elde etmiş isimlerin klasik Fransız mutfakçı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgilerinden faydalanıyorlar.



MSA (MUTFAK SANATLARI AKADEMİSİ)

2004 yılında açılan MSA, kuruluşundan bu yana Maslak'taki kampüsünde lezzet avcılarını onlarca farklı eğitim programıyla mest ediyor. Profesyonel aşçılık ve pastacılık-ekmekçilik eğitim mutfakları, uygulamalı barmanlık ve mikoloji sınıfı ile özel tasarlanmış şarap mahzeni, mutfakseverlere yönelik etkinlikler için tasarlanmış mutfaklar, konularına göre düzenlenmiş uzmanlık mutfakları, kahve eğitimi sınıfı, seminer odaları, Türkiye'nin ilk ve tek mutfak oditoryumu, Yeme-İçme Konulu Uzmanlık ve Nadir Eserler Kütüphanesi, yiyecek-icecek tarihi konusunda özel bir koleksiyona sahip müze ve MSA mutfağından çıkma ürünlerin satıldığı Okulun Dükkanı adlı bölümü içine alan tesis, gastronomi tutkunlarına sağladığı imkanlarla bugün dünyanın en iyileri arasında gösteriliyor. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı özel bir okul olmasının yanında, dünyanın en büyük akreditasyon kurumlarından İngiltere kökenli City & Guilds, İskoç SQA ve Pearson/Ed Excel tarafından onaylı Türkiye'deki tek okul ünvanıyla da benzerlerinden ayrışıyor. Senede 1.200'ü aşkın profesyonel şef adayını sektöre kazandıran akademi, Profesyonel Yiyecek-İçecek İşletmeciliği eğitim programıyla kendi işletmesini açma hedefindeki kişilere her türlü bilgi ve birikimi vadediyor. Profesyonel eğitimlerin haricinde, MSA'da her ay meraklılarına özel workshoplar düzenleniyor; dünya mutfaklarından profesyonel pişirme tekniklerine kadar birçok ders, eğitmen şef kadrosu tarafından veriliyor. Marka veya şirketlere özel etkinlik, toplantı ve workshoplar da cabası; özel menüler eşliğinde düzenlenen organizasyonlarda, 28 kişi profesyonel şeflerle aynı anda çalışabiliyor. Kampüste bulunan Electrolux Auditorium ise yalnızca MSA öğrenci ve mezunlarının değil, Türkiye ve dünya genelindeki sektör mensuplarının sayısız yönden yararlandıkları, mükemmel teknik altyapıya, mutfak donanımına ve konfor standartlarına sahip benzersiz bir oluşum niteliğini taşıyor.

msa.com.tr, (0212) 290 35 50



KADİR HAS ÜNİVERSİTESİ – CHEF SCHOOL

2007 yılında kurulmuş eğitim ve üretim merkezi İstanbul Culinary Institute, Türkiye'de uygulamalı restoranı ile hizmet veren ilk profesyonel aşçılık eğitimini başlatması ve pek çok farklı programa ev sahipliği yapmasıyla biliniyor. Seminer ve etkinlikler düzenleyerek Türk mutfağının tanıtım ve gelişimi ile uluslararası bilgi paylaşımına katkı sağlama amacı güden enstitünün Kadir Has Üniversitesi iş birliği ile hayata geçirdiği Chef School, 2012'den bu yana faaliyetlerini sürdürüyor. Geçtiğimiz seneden itibaren üniversitenin Cibali Kampüsü'nde

eğitim vermeye başlayan okulun hedefi; sektörün gereksinim duyduğu profesyonel aşçıları, Türk ve Osmanlı lezzetlerini geliştirip dünya mutfaklarıyla harmanlayacakları düzeyde yetiştirmek. Tüm öğrencilerin aynı ürünleri kullanarak reçeteleri uygulamalarını öngören öğretim sistemi kapsamında, işlerinin ehli eğitmenler her derste şef adaylarına bire bir pratik yaptırıyorlar. Çağdaş ve tarihi dokuların birleşiminden oluşan yerleşkede, tecrübe ve bilgiler keyifli, eğlenceli şekilde aktarılıyor. Eğitimleri boyunca farklı projeler kapsamında birçok defa hazırladık-

ları yemekleri seçkin davetlilere sunan öğrenciler, spor salonu, bilgi merkezi, sosyal alanlar ve eğlence faaliyetleri gibi Kadir Has Üniversitesi bünyesindeki kişilerin yararlandığı tüm imkanlardan yararlanmanın yanı sıra dış alan etkinlikleri sayesinde sektörün geneline dair bilgi sahibi olma şansını yakalıyorlar. Ayrıca Chefschool, öğrencilerini stajlarda gösterdikleri başarılarına göre sınıflandırıyor ve bu süre içinde eğitmenler tarafından rutin kontroller gerçekleştiriliyor. chefschool.net, chefschooll@khas.edu.tr



TÜRKİYE'DE BU DÖRT KURUMUN DIŞINDA DA PROFESYONEL CHEF YETİŞTİREN OKULLAR MEVCUT. AYRICA DAHA FAZLA MEKANDA DA MERAKLILARI İÇİN KISA SÜRELİ YEMEK KURSLARI VERİLİYOR. SUNSET'İN JAPON EXECUTİVE CHEF'İ HİROKİ TAKEMURA'NIN DA BU OKULLARDAN BİRİNDE PROFESYONELLER İÇİN OLMAYAN BİR SUSHİ KURSU VAR.



USLA (ULUSLARARASI SERVİS VE LEZZET AKADEMİSİ)

25 yılı aşkın bir süredir otelcilik ve yiyecek-içecek sektörlerinde sertifikalı ve diplomalı eğitimler veren USLA, American Hospitality Academy International Hotel Management Schools (AHA-IHMS)'un İstanbul kampüsü ve Türkiye'nin ilk uluslararası otel işletmeciliği ve aşçılık akademisi olma özelliğini taşıyor. Öğrencilerine çok kültürlü bir ortam sunan akademi, profesyonellik ve kaliteli hizmet anlayışının ışığında, sürekli gelişen iki sektöre uluslararası kalitede teorik ve uygulamalı eğitim almış aşçılar yetiştirerek mevcut iş gücünü artırmayı amaçlıyor. Şef adaylarına bireysel kalitelerinin temel taşlarını oluşturacak değerler aşılama hedefleyen kurum, saygı, dürüstlük, uyum, açık fikirlilik ve çözüm odaklılık gibi nosyon ve meziyetlerin önemine her fırsatta vurgu yapıyor. Mecidiyeköy'de, toplam 2300 metrekaarelik sekiz katlı binada; 22 kişinin aynı anda ders alabileceği tam donanımlı iki adet

Electrolux profesyonel mutfak, Arçelik tarafından yapılmış 20 kişilik workshop mutfak, demo otel odası simülasyon sınıfı, ön büro simülasyon sınıfı, MOC barista eğitim sınıfı, Yemek Fotoğrafçılığı eğitimleri için stüdyo sınıfı, teori derslerine yönelik sınıf, kütüphane, fitness alanı, soyunma odaları, depolar ve kış bahçesine sahip 8752-Akademik Lezzetler adlı restoran bulunuyor. Tüm servislerini otelcilik ve yiyecek-içecek sektörlerinin ihtiyaçlarına göre tanımlayarak sürekli geliştiren ve yeme-içmeyi yaşam biçimi kabul etmiş herkese ulaşan USLA, hizmetlerini Sertifikalı ve Diplomalı Profesyonel Eğitim Programları, İK Süreç Yönetimi ve Kurumsal Eğitim Programları, Restoran ve Catering Hizmetleri, Life Style Programları şeklinde dört ana başlığa ayırıyor.

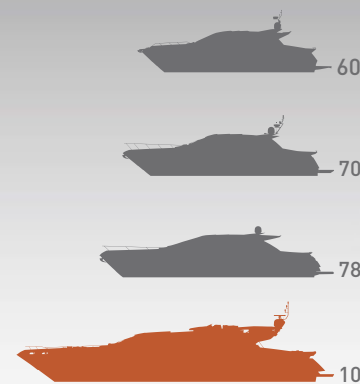
usla.com.tr, 0212 211 87 52

NUMARINE



NEW MODEL

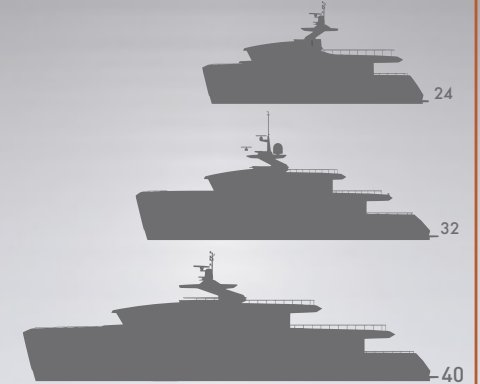
HARD TOP SERIES

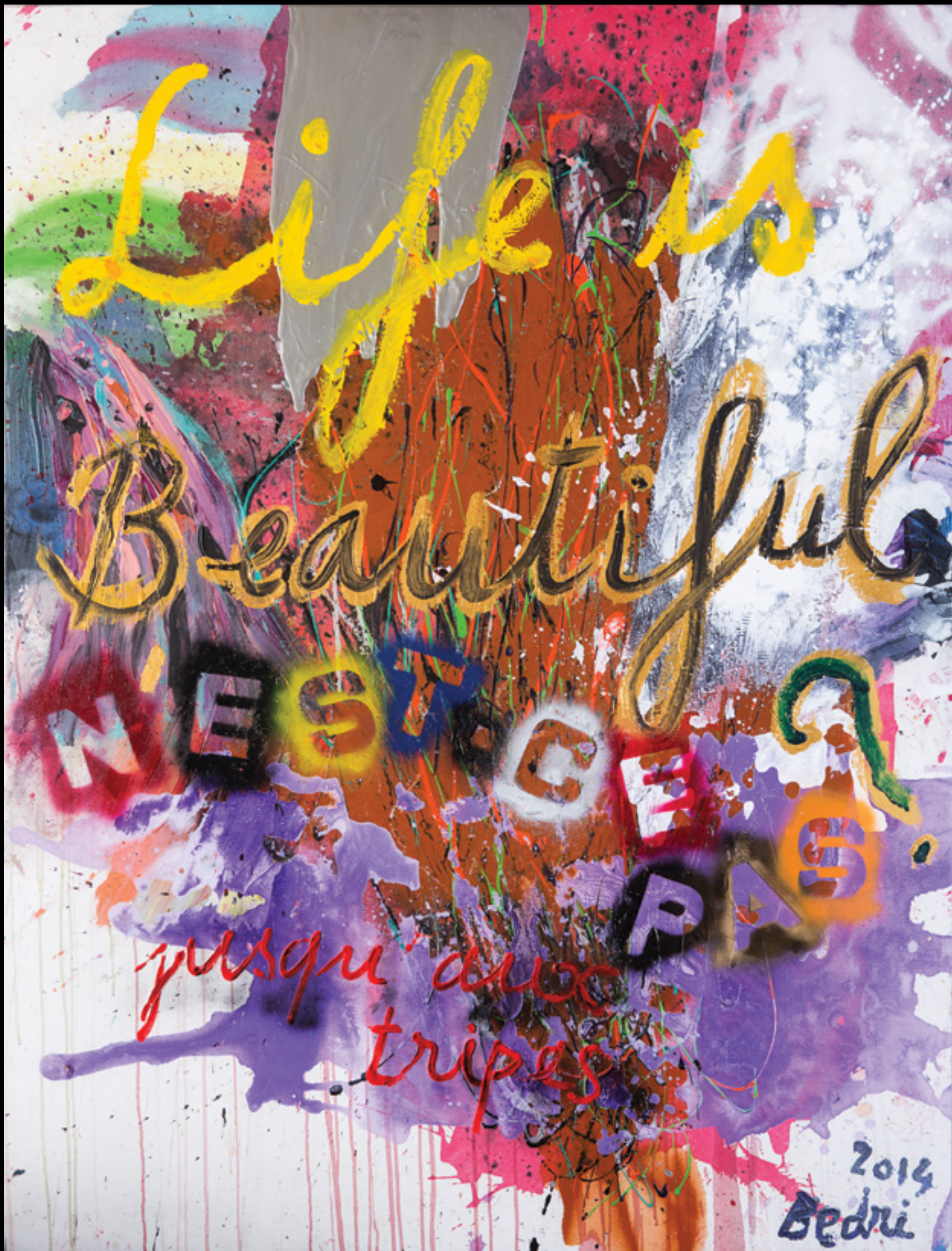


FLYBRIDGE SERIES



EXPLORER SERIES





Art @ Sunset

BEDRİ BAYKAM:

"BARIŞ TANSEVER UZUN SÜREDİR BENİM BİR İŞİMİ ALMAK İSTİYORDU. SONUNDA ONUN HAYAT FELSEFESİNİ YANSITAN, ÜZERİNDE 'LİFE İS BEAUTİFUL, N'EST-CE PAS?' YAZILI GRAFİTİ İŞİMDE KARAR KILDI. BU İŞİMİN TAŞIDIĞI MESAJ, BARIŞ TANSEVER'İN BU MEKANDA İNSANLARA VERMEK İSTEDİĞİ MESAJLA DA UYUMLU. "



“Yazar Bedri Baykam, Ressam Bedri Baykam’dan Şikayetçi!”

SUNSET’İN YILLARDIR MÜDAVİMİ OLAN BEDRİ BAYKAM İLE, PİRAMİD SANAT MERKEZİ’NİN 10. YILINI KUTLADIĞI HAFTA SUNSET’TE BULUŞTUK. SANAT, POLİTİKA, YEMEĞLE DOLU KEYİFLİ BİR SOHBET GERÇEKLEŞTİRDİK.

LEYLA MELEK
fotoğraflar BURAK TEOMAN

Seul’den yeni döndünüz. Ne için oradaydınız?

On yıldır Uluslararası Plastik Sanatlar Derneği’nin Türkiye başkanıyım. Bir yıldır da Uluslararası Plastik Sanatlar Derneği’nin UNESCO resmi partneri olan uluslararası sanat dernekleri birliğinin de başkanlığını yapıyorum. Kore’nin Suncheon kentindeki bir doğa parkında ekolojik sanat festivali gerçekleştirdik. Çok güzel bir sergi oldu.

Çoğu dış mekan heykel olan eser vardı ve 20’yi aşkın ülkeden toplam 58 sanatçı katıldı. Çok güzel dört gün geçirdik.

Yurt içinde ve dışında çok yoğun programı olan biri olduğunuzu biliyoruz. 2016 yılını nasıl geçirdiğinizi anlatır mısınız?
Uluslararası Plastik Sanatlar Derneği’nin başkanı olmadan önce dünya ve Avrupa yönetim

kurullarının üyesiydim. 2011 yılında derneğe Türkiye adına bir teklifte bulunmuştum. Leonardo da Vinci’nin ölüm günü olan 15 Nisan’ın Dünya Sanat Günü olmasını önermiştim. O yıl bu önerim Meksika’da kabul gördü ve kutlanmaya başladı. Ve bugüne kadar pek çok ülke, 15 Nisan haftasını Dünya Sanat Haftası olarak kutlamaya başladı. 2016’da üç ayrı ülkede etkinliklere katıldım. Önce Los Angeles’taki sa-

nat galerilerinin düzenlediği etkinlikte onur konuğuydum. Oradan Meksika’ya uçtum. Benim de katıldığım bir grup sergisi vardı, onun açılışına katıldım. Sonra da Türkiye’ye döndüm ve Dünya Sanat Haftası etkinliklerinin sonuncusu olan gala gecesine yetiştim. Dolayısıyla bu özel haftayı üç ayrı ülkede kutlamış oldum. Bu yıl içinde ayrıca Suudi Arabistan’da başka bir sanatçıyla arasında gelişen husumet sonucu Allah’a ve dine küfrettiği iddia edilerek ölüme mahkum edilen sanatçı Ashraf Fayadh’ın affedilmesi için krala bir mektup yazmıştım. Bu konu benim için önemliydi, affın gerçekleşmesi için bir hayli uğraş verdim ve sonunda kararın ertelendiği haberini telefonla beni arayarak verdiler. İstanbul’da 2006 yılı sonunda kurduğumuz Piramid Sanat’ın da 10. yılını da özel bir koleksiyon sergisiyle kutluyoruz. Piramid’in güzelliği, bağımsız bir sanat merkezi olması. Başka yerlerde yapılamayan siyasi paneller, sergiler, erotik, nü sergiler yapabiliyoruz. Genç sanatçıları destekliyoruz.

2017 yılında sizi nerelerde göreceğiz?

Yine çok yoğun bir programınız mı var?

Her zamanki gibi kişisel ve grup sergilerim olacak. 2017 yılında basılacak olan yayına hazırladığımız kitaplarımız var. 2017 yılında Berlin’de bir sergim olacak, o yüzden Berlin Belediye Başkanı’yla görüşmeye gidiyorum. ABD Başkanı John F. Kennedy’nin ölümünün 50. yıldönümünde burada açtığım bir sergi vardı. O sergiyi Berlin’e taşıyoruz. Kennedy’nin o ünlü sözü; “Ich bin ein Berliner”i söylediği mekan olan Belediye Sarayı Rathaus Schönbourg’da gerçekleştiriliyor. Sonra Kiev’de de bir sergim olacak. Hepsini anlatmayayım. Yurt içinde ve dışında çok yoğun bir programım olacak yine her zamanki gibi.

İşin organizasyon kısmıyla da çok ilgilisiniz.

Çalışmaya nasıl vakit buluyorsunuz?

Piramid Sanat’tan Öykü Eras bana çok yardımcı oluyor. Ayrıca eşim Sibel’in de çok büyük desteğini görüyorum. Tüm Piramid Sanat ekibi de operasyonların içinde, sergi hazırlıklarını yürüten çok deneyimli insanlar.

Bir gününüz genellikle nasıl geçiyor? Ne zaman resim yaparsınız?

Bu sabah mesela; benimle tanışmak isteyen bir sanatçı vardı. Onunla görüştüm. Şimdi sizinle röportajdayım. Sonra Fenerbahçe’nin maçı var. Ona gideceğim. Çalışmaya, resim yapmaya ancak gece vakit ayırabiliyorum. Piramid Sanat içerisinde stüdyom var. Çalıştığım geceler genellikle sabah 5’e kadar resim yaparım. Ama bunu bile önceden planlamak zorundayım. Gün geliyor televizyondaki bir siyasi tartışma programına katılıyorum, onlar da gece geç saatlere kadar sürüyor biliyorsunuz.

Kendinizi nasıl bir sanatçı olarak tanımlarsınız?

Birçok sanatçının işlerinde az değişiklik vardır. “O

da şunu yapan adam...” diye tanımlarsınız. 25 yaşında yazdığım manifestomda böyle tanımlamalara sığmayan, özgür, risk alan, yeni kapılar aralayan bir sanatçı olacağımı söylemiştim. 60 yaşımı yakında dolduruyorum ve bu sözümü tuttum diyebilirim. Bir işin benim tarafımdan yapıldığını uzaktan bakarak anlayabilirsiniz. Ama ben yalnızca kolaj ya da grafiti yapan, yalnızca soyut ya da figüratif işleri olan, yalnızca erotik ya da siyasi konular işleyen bir sanatçı değilim. Bunların hepsini yaparım. Ayrıca bunların üstüne mekan düzenlemesi, kavramsal sanat, video sanat da yaparım. Kendime bu özgürlük lüksünü sunarım. Sanat tarihi çalışmalarım var. Ayrıca 4D işlerim var; 25, 30 kat derinliği olan işler. Boyayla olan ilişkiye de önem veriyorum. Genellikle her dönem yarattığım işleri o seride tamamlayıp sürekli yeni kapılar açma peşindeyimdir. Böyle risk almak, çağdaş bir sanatçı için önemli bir olgudur.

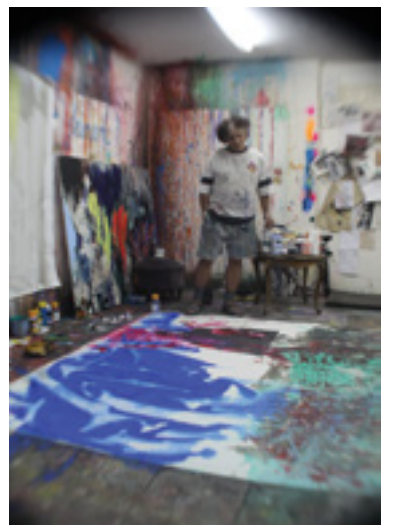
Türkiye’deki sanat ortamıyla ilgili neler söyleyebilirsiniz?

İnsanlar sanatın para değil, sanat olduğunu unuttular. Bu, geçici olduğuna inandığım bir furya. Türkiye, bir elin parmaklarını geçmeyen çağdaş sanat müzesine sahip. Hepsi de özel teşebbüsler. Devletin çağdaş sanat müzesi kurmadığı bir ülkede yaşıyoruz. Devletin bu konuya ilgisi, katkısı, bütçesi yok ne yazık ki. Böyle bir ortamda insanlar sanatla olan ilişkilerini parayla müzayedelerde kurmaya çalışıyorlar. Bir sanatçının, sanatın, akımın kimliği, stili, tarihçesi, eserin ne anlama geldiği, kilit bir resim olup olmadığını bilmeden, sırf belli bir imzaya sahip olmak için ya da bir resmi “çok ucuza düşürmek” için, bazen de hava atmak için pahalıya almak için müzayedelere gidiyorlar. Belli sanatçıları şu ya da bu nedenle takip ediyorum demiyorlar. Bazıları da sanatı kendi iş adamlığı zekalarını gösterebildikleri farklı bir alan olarak görmeye başladılar. Türkiye’de çağdaş sanatın 30 yıllık bir geçmişi var. Çok yeni. Bu kadar genç bir ortamda bu tavırları çok tehlikeli buluyorum çünkü işin temelini zayıflatabilir. Anne-çocuk arasındaki ilişkiyi düşünün. Sevgiye dayalı, asla paraya dayalı olmayan bir ilişkidir bu. Sanatın anlamı, içeriği haricinde sadece paraya dayalı böyle bir ilişkiyi yanlış buluyorum. Sanatın galerilerde izlenmesi, atölyelerde toplu görülmesi, neyin neden yapıldığının anlaşılması için önemli.

Dünya sanat ortamında benzer durumlar var mı?

Yeni zengin Uzakdoğu ülkelerinde bazı sanat eserlerinin fiyatlarının sonuna sıfır ekleme trendi var. Bir lira etmesi gereken bir eser, bir anda 100 lira olarak fiyatlandırılabilir. Bunun da geçici bir furya olduğunu düşünüyorum. Ama tüm dünyada sanat eserlerinin fiyatları çeşitli şekillerde manipüle edilmeye çalışılıyor. Bir müzayedede 10 kişinin dansıklı dövuşle el kaldırarak fiyat artırmasıyla sahte bir

“ÇALIŞMAYA, RESİM YAPMAYA ANCAK GECE VAKİT AYIRABİLİYORUM. PİRAMİD SANAT İÇERİSİNDE STÜDYOM VAR. ÇALIŞTIĞIM GECELER GENELLİKLE SABAH 5'E KADAR RESİM YAPARIM. AMA BUNU BİLE ÖNCEDEN PLANLAMAK ZORUNDAYIM. GÜN GELİYOR TELEVİZYONDAKİ BİR SİYASİ TARTIŞMA PROGRAMINA KATILIYORUM, ONLAR DA GECE GEÇ SAATLERE KADAR SÜRÜYOR BİLİYORSUNUZ.”



"YAYINLANMIŞ OLAN 27 TANE KİTABIM VAR. SİYASİ KİTAPLAR, OTOBİYOGRAFİM, KİMİ 500, 600 SAYFALIK KİTAPLAR... ŞU ANDA YEDİ KİTAP ÜZERİNDE BİRDEN ÇALIŞIYORUM, HEPSİ DE YAYINLANDIĞINDA 'VAY ANASINI' DEDİRTECEK KİTAPLAR. AMA RESSAM BEDRİ BAYKAM O KADAR BASKIN Kİ, VAKTİMİN ÇOĞUNU RESİM YAPMAYA VE ONUNLA İLGİLİ İŞLERE AYIRDIĞIM İÇİN YAZMAYA VAKİT BULAMIYORUM."



eder oluşturulabilir. Ya da yurt dışında bir sergi yapıp, tanıdıklara eserlerini satın alırlar var. Sahte "sold-out" sergiler bunlar. Ben dernek başkanı olduğum için Türkiye'de bu konudaki bütün şikayetler bana geliyor. Biliyor musunuz Fransa'da müzayecilere Commissaire Priseurs deniyor. Bu kişilerin hem sanat tarihi hem de hukuk okumuş olması gerekiyor. Türkiye'deyse hisse senedi piyasasında oynayıp batmış bile olsanız bu işe girebiliyorsunuz. Herhangi bir devlet denetimi yok.

Röportajımızın başında yayına hazırladığınız kitaplarınızdan bahsettiniz. Ressam Bedri Baykam ve yazar Bedri Baykam arasındaki ilişki nasıl?

Yazar Bedri Baykam, ressam Bedri Baykam'dan şikayetçi. Yayınlanmış olan 27 tane kitabım var. Siyasi kitaplar, otobiyografim, kimi 500, 600 sayfalık kitaplar... Şu anda yedi kitap üzerinde birden

çalışıyorum, hepsi de yayınlandığında 'vay anasını' dediyecek kitaplar. Ama ressam Bedri Baykam o kadar baskın ki, vaktimin çoğunu resim yapmaya ve onunla ilgili işlere ayırdığım için yazmaya vakit bulamıyorum. Kitaplarımı yazmak için birkaç seneliğine bir yere gitmem lazım. Aklımda bir roman var mesela; onu yazmak için üç ay Avustralya'da yaşamam lazım.

Oğlunuz Suphi de sanatla ilgili mi?

Suphi 18 yaşını doldurmak üzere. 'Gidiyorum' diyebilecek yaşa geldi. İyi bir sanat gözü var. Babası, dedesi yüzünden değil, tamamen kendi kararıyla Türkiye'nin içinde bulunduğu durumdan dolayı siyasete girdi. CHP gençlik kollarında siyaset yapıyor. Ben, 2003 yılında CHP Genel Başkanlığı'na aday olmuş biriyim. Atatürk sevgimiz aileden geliyor. Çok köklü birşey bu. Seyahat tempomla vaktimin 3'te 1'i yurt dışında geçiyor. Ama ülkemi



Cabaret Paris, 180x245 cm. 4D work, 2010

terketmeyi hiç düşünmedim. Bu ülke çok değerli ve çok güzel bir ülke. Yıllardır terör örgütleri ülkeyi batıramadı. Ülkede olan biten herşeye rağmen işlerin bir yürüme şekli var. Atatürk temeli iyi kurmuş.

Önerilen yeni başkanlık sistemi hakkında ne düşünüyorsunuz?

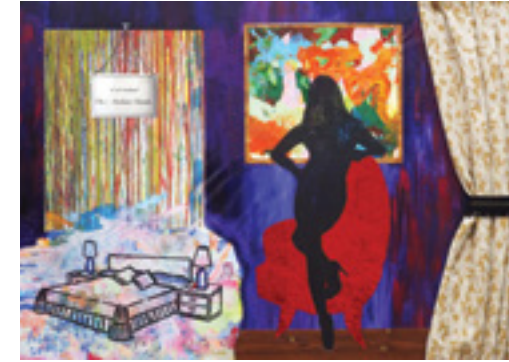
Ben güçler ayrılığına, parlamenter rejime inanan biriyim. Türkiye gibi eğitim sorununu çözememiş, halkının hatırı sayılır kısmı lise, üniversite okumamış bir ülkede başkanlık sistemine gitmek intihar olur. Kaldı ki, getirilmek istenen sistemin ne Fransa'daki, ne de ABD'deki sistemle alakası yok. Parlamentonun süs görevi göreceği ve bütün güçlerin bir 21. yüzyıl sultanının elinde olacağı bir ucube sistemden bahsediliyor. Konunun yalnızca bugünü değil, yarının da düşünülmesi gerekir. Yarın, öbür gün Türkiye kendini nükleer savaşların ortasında bulabilir. İç savaşla yok olabilir. Laikliğin ve çağdaş yaşamın yok olduğu bir ülke haline gelebilir. Afganistan'da eskiden çekilmiş fotoğraflar görüyoruz. Mini etekli kızların fotoğrafları. Şimdi o kızlar kara çarşaf üzerine güneş gözlüğü takarak sokağa çıkabiliyorlar. Taliban'ın, DEAŞ'ın kuklası, cariyesi olmuşlar. Türkiye, bugüne kadar bu noktaya gelmediyse bunu sadece Atatürkçülük'e borçludur.

Tekrar sanata dönecek olursak, sanatla ilgili bugünlerde sizi ne heyecanlandırıyor?

1987 yılında 1. İstanbul Bienali'nde bir manifesto yayınlamıştım. Orada demiştim ki, "Bundan sonra art, sanat dallarının birbiriyle karışımından oluşacak. Mimari, çevre, resim, heykel ayrımları olmayacak. Bir füzuya gidilecek." Benim o yıl yaptığım sergi, bunların bileşiminden oluşuyordu. Bugün de "interdisciplenary art" dediğimiz multi-medya sanat yapılıyor. Dijital ve teknik olanaklar kullanılıyor. Dünya sanatında bizi heyecanlandıran işler bunlar.

Sunset'e sık geldiğinizi biliyoruz. Sunset'te neyi seviyorsunuz?

Yemeklerini seviyorum. Manzarasını seviyorum. Güleriyüzlü ve profesyonel ekibini seviyorum.



à cet instant chez Madame Claude. Mixed media on canvas, 170x240 cm, 2016

En çok ne yersiniz burada?

Kebap yemem, onu kebabçıda yerim. Sunset'te sushi de yerim, t-bone steak gibi etlerini de. Ördek tabaklarını, farklı salatalarını denerim. Menünün zengin ve insanı özgür bırakan çeşitliliğini seviyorum. O gün, damak tadı çok farklı frekanslarda olan kişiler, Sunset'te birlikte mutluluğu bulabilir. Tek bir restoranda bu kadar farklı frekandaki lezzetlerin en kaliteliğini bir arada bulmak neredeyse imkansızdır. Ama Sunset öyledir; en iyi sushi, en iyi İtalyan pasta, en iyi et... Ayrıca şarap konusunda da öyle iddialıdır.

Fransız chef Fabrice Canelle ekibe katıldıktan sonra menüdeki değişimleri izliyor musunuz?

Menüdeki nüans farklarını izliyoruz. Menü çok başatlı. Ben buradan demokratik yapıcı eleştiri hakkımı kullanmak isterim. Çikolata sufle burada çikolata sos ile sunuluyor ama Türk damağı beyaz sos ve pudra şekeri ile sever. Bunu da Maitre d'Hotel'e önerecek kadar samimi hissediyorum kendimi. Ama onun dışında ben Sunset'in sunduğu geniş yelpazeli menüsünden son derece memnunum.

Yurt dışına sık çıkıyorsunuz. Nerelerde, ne yersiniz; bize biraz tüyo verir misiniz?

Paris'te yüzyılların yükünü taşıyan Procopie'ta yemeyi severim. New York'ta gitmeyi çok sevdiğim bir restoran vardı. Adı The Cupping Room ama birkaç yıl önce kapandı. Üzüldüm. California'da Berkeley'de Chez Panisse'e giderim. Sık sık gittiğim restoranlar dışında yeni yerler keşfetmeyi de severim. Ülke mutfağı olarak da Thai ve Japon mutfaklarını beğenirim.

Sunset'in iç mekanında asılı olan bir işiniz var. Onun hikayesini bize anlatır mısınız?

Biz Barış Tansever'le 30 yıldır tanışırız. Beni atölyemde, Piramid Sanat'ta, Contemporary İstanbul'da ziyaret etmiştir. Yıllardır sanatımı izliyordu ve bir işimi almak istiyordu. Sonunda onun hayat felsefesini de anlatan bir işimde karar kıldı. Üzerinde "Life is Beautiful, N'est-ce Pas" yazan grafiti bir iş bu. Mesaj, onun buraya gelen insanlara da vermek istediği mesajla da uyumlu.

"SUNSET'İN YEMEKLERİNİ SEVİYORUM. MANZARASINI SEVİYORUM. GÜLERYÜZLÜ VE PROFESYONEL EKİBİNİ SEVİYORUM. SUNSET'TE SUSHİ DE YERİM, T-BONE STEAK GİBİ ETLERİ DE... ÖRDEK TABAKLARINI, FARKLI SALATALARINI DENERİM. MENÜNÜN ZENGİN VE İNSANI ÖZGÜR BIRAKAN ÇEŞİTLİLİĞİNİ SEVİYORUM."

İTALYA'DAN GETİRDİĞİ MANDALARIN SÜTLERİNİ TADINA DOYULMAZ YOĞURT, KAYMAK VE İTALYAN PEYNİRLERİNE DÖNÜŞTÜREN BUFFA, KALİTELİ MAMULLERİNE EK OLARAK DÜNYA STANDARTLARINDAKİ ÜRETİM TEKNİĞİYLE DE RADARIMIZA TAKILMAYI BAŞARIYOR. SATIŞ VE PAZARLAMA SORUMLULARI ALİ ARAL İLE EREN YELKENCİOĞLU, FİRMANIN İŞLEYİŞİNİ ANLATIRKEN TÜKETİCİLERE ÖNERİLERDE BULUNMAYI DA İHMAL ETMİYORLAR.

EDA DİLBER

Gizmeyi Asan Ürünler!



Kandıra Mandacılık'ı hayata geçirme ve İtalyan peynirlerini üretme fikri nasıl doğdu? Bu hedef doğrultusunda ne gibi ön çalışmalar yaptınız?

Kandıra Mandacılık, 2013 yılında Ömer Aral ve Niyazi Yelkencioğlu ortaklığında kuruldu. Kuruluş hikayesi çok ilginç aslında. Türkiye’de iyi mozzarella yiyemektен şikayetçi iki arkadaşın üretme ve emeklilik hayali olarak başlayan iş, böyle büyük bir yatırıma dönüştü. İyi mozzarella için iyi süt, iyi süt için de iyi manda gerekti. Bir sene boyunca İtalya’daki çiftlikler gezildi, İtalyan ustalar ve çiftlik sahipleriyle fikir alış-verişlerinde bulunuldu ve bunun sonucunda, Nisan 2014’te ilk olarak 200 tane dişi mandamız İtalya’dan Kandıra’ya ayak bastı.

Çiftliğin faaliyetlerinden kısaca bahseder misiniz?

Kocaeli’nin Kandıra ilçesinde bulunan çiftliğimizde şu anda 450 tane mandamız var ve günde bir buçuk ton süt üretiliyor. Sütümüzün bir bölümünü İstanbul’daki müşterilerimize satıyor, diğer kısmını da kendi üretimimiz için kullanıyoruz.

Kandıra’daki 60 dönümlük arazinin, İtalyan manda çiftliklerinin mimarisinden esinlenilerek yapılandırıldığı bilgisi web sitenizde (www.buffa.com.tr) mevcut. Buradan yola çıkarak, çiftliğinizin oluşum sürecinde İtalya’daki tesislerin hangi özelliklerini uyguladığınızı söyleyebilirsiniz?

Doğrudur, modern İtalyan çiftliklerinin özelliklerinden faydalandık. Gezdiğimiz modern çiftliklerin vasıflarını kendimize örnek aldık. Hijyenik bir ortam yaratmaya büyük özen gösterdik. Mandalarımızın her türlü ihtiyacının karşılanması ve hayat tarzlarının İtalya’daki gibi olması önemliydi. Sıyırıcılar, masaj aletleri ve yazın kullanılmak üzere otomatik duş sistemleri yaptık. Yavru mandalar için ayrı bir bölüm hazırladık.

Çiftliğinizde barındırdığınız İtalyan mandalarının yapısal özelliklerini tanımlar mısınız? Ürün verimliliğini sağlamak için hayvanlara ne tür bir bakım ve beslenme programı uyguluyorsunuz?

Çiftliğimizdeki İtalyan mandalar aslında Anadolu mandaları ile aynı özelliklere sahipler. Fakat mandalarımızın beslenme formülleri İtalyan veterinerimiz tarafından özel olarak hazırlanıyor. Günlük ve haftalık olarak en yüksek oranda, en kaliteli sütü sağlamak için özel yemler kullanıyoruz. Ayrıca, İtalyan veterinerimiz ayda bir kere Türkiye’ye gelerek mandalarımızın genel kontrolünü de yapıyor.

Mandalardan süt elde etme işlemini biraz açar mısınız? Bu süreçte dikkat edilmesi gereken kriterler var mı?

Sağım işlemi, sabah ve akşam olmak üzere günde iki kere gerçekleştiriliyor. Mandaların meme sağlığı için süt sağımında hijyen kurallarının uygulanmasına büyük özen gösteriyoruz. En yüksek verime sahip

sütü, mandalarımızın ikinci ve üçüncü doğumlarından sonra elde ediyoruz.

Peynir üretme işlemini biraz detaylandırır mısınız? Süt sağımından peynirlerin paketlenmelerine kadar geçen süreçte ne gibi uygulamalar yapıyorsunuz?

Peynir üretimi, sabahın erken saatlerinde sağımhane gelen sütün mayalanması ile başlıyor. Mayalama işlemi bittikten sonra mozzarella ve burrata üretimine başlanıyor. Mozzarella’nın suyundan da Ricotta üretimi gerçekleşiyor. Üretim bittikten sonra ise ürünler müşterilerden gelen siparişlere göre paketlenmeye başlıyor.

Manda sütü ve peynirinin inek ile keçi ürünlerinden farklarını nasıl açıklarsınız?

İyi bir multivitamin kaynağı olan manda sütü, inek ve keçi sütünden yüzde 58 daha fazla kalsiyum, yüzde 40 daha fazla protein ve daha az kolesterol içerir. Yağ oranı yüzde 8’dir. Kalsiyum, demir, fosfor gibi mineralleri diğer sütlere kıyasla içeriğinde daha fazla oranda barındırır, bu sebeple de anne karnındaki bebeklerin gelişimine ve çocukların sağlıklı büyümesine çok katkısı vardır. Ayrıca, manda sütünden yapılan yoğurt, kaymak, peynir gibi ürünlerin kalp ve kanser hastalarına çok yararı dokunur.

Buffa markasını benzer üretim yapan firmalardan ayırtıran başlıca unsurları nasıl sıralarsınız?

Buffa olarak, kendi mandalarımızdan en yüksek hijyenik koşullarda elde ettiğimiz süttен üretim yapıyoruz. Fabrikamız hemen çiftliğin yanında olduğundan, sütün yapısı bozulmadan en kısa sürede sağımdan soğuk tanka, soğuk tanktan da direkt üretime alıyoruz. Peynir üretiminde işlerinin ehli İtalyan, yoğurt, kaymak ve tereyağı üretiminde de tecrübeli Türk ustalarla çalışıyoruz. Bütün ürünlerimiz çiftliğimizdeki mandaların sütünden üretiliyor ve kesinlikle kaliteden ödün vermiyoruz.

Sunset’e hangi ürünlerinizin gönderimini yapıyorsunuz?

Sunset’e yüzde 100 manda sütünden üretilen Burra-



“BURRATA PEYNİRİNİN RAĞBET GÖRMESİNİN MOZZARELLA’NIN SALTANATINA GÖLGE DÜŞÜRDÜĞÜNÜ DÜŞÜNÜYORUZ. ÖZELLİKLE TÜRKİYE’DEKİ RESTORANLARDA BURRATA’YA ÖZEL BİR İLGI OLDUĞUNU İNKAR EDEMEYİZ. BU, SUNSET’E DE VERDİĞİMİZ BİR ÜRÜN.”



Ömer Aral, Ali Aral, Eren Yelkencioğlu, Niyazi Yelkencioğlu

“MOZZARELLA VE BURRATA PEYNİRLERİNİN ANTRE OLARAK, KAHVALTIDA VE SALATADA, RİCOTTA’NIN MAKARNA, SALATA, BÖREK, CHEESECAKE VE KAHVALTIDA, MASCARPONE’NİN DE TATLI YAPIMINDA KULLANILMASINI ÖNEREBİLİRİZ.”

ta ve kaymağımızı tedarik ediyoruz.

Sunset dışında onlarca restorana ve aynı zamanda çok sayıda markete de ürün temin ediyorsunuz. Kalitenizi ve standartınızı korumak için ne gibi önlemler alıyor, hangi noktalara dikkat ediyorsunuz?

Öncelikle kesinlikle müşteri ayırt etmiyoruz. Bütün müşterilerimize aynı yakınlık ve ehemmiyeti gösteriyoruz. Kalite ve standartımızı korumak içinde hijyene çok önem veriyoruz. Hijyenik koşullarda en lezzetli ürünleri elde ediyoruz.

İtalyan peynirlerinin kendi aralarındaki popüleritelerini nasıl değerlendirirsiniz? Mesela sizce, kremalı versiyonu olan burrata’nın son dönemde sıkça rağbet görmesi, mozzarella’nın menülerin başlangıç kısmında sürdürdüğü saltanata gölge mi düşürdü?

Açıkçası burrata peynirinin sıkça rağbet görmesinin mozzarella’nın saltanatına gölge düşürdüğünü düşünüyoruz. Özellikle Türkiye’deki restoranlarda burrata’ya özel bir ilgi olduğunu inkar edemeyiz ama bu durumdan şikayetçi değiliz. Buffa’nın burrata’sı da İtalyan şefler tarafından çok beğeniliyor. Aslında burrata, genelde İtalya’nın küçük bir bölümü ile Amerika’da meşhur olan bir peynir. Ama bize göre, yüzde 100 manda sütünden üretilen buffalo mozzarella’nın lezzeti bambaşkadır.

Marketten peynir alırken, iyi ve kaliteli ürün seçebilmek adına hangi detaylara dikkat etmeliyiz?

Biz kesinlikle herhangi bir katkı maddesi kullanmadığımız için ürünün katkı maddesiz olması gerektiğini düşünüyoruz. Ayrıca, son kullanma tarihi çok yakın veya geçmiş ürünlere eğer hemen tüketilmeyecekler ise dikkat edilmesi gerektiğine inanıyoruz.

Kesildiğinde içinden sütü akmayan, krema kıvamından uzak mozzarella’ların doğru

yöntemlerle üretilmediklerini iddia edebilir miyiz?

Kıvamları, mozzarella’ların hangi şartlarda saklandıklarına bağlı olduğundan böyle bir genelleme yapmak doğru olmaz. Biz çalıştığımız tüm otel ve restoran şeflerine, ürünleri soğutucudan çıkardıktan sonra en az 15 dakika oda sıcaklığında bekletip servis etmelerini öneriyoruz.

Hangi İtalyan peynirinin hangi ürün ve yemeklerle, nasıl tüketilmesini önerirsiniz?

Mozzarella ve burrata peynirlerinin antre olarak, kahvaltıda ve salatada, ricotta’nın makarna, salata, börek, cheesecake ve kahvaltıda, mascarpone’nin de tatlı yapımında kullanılmasını önerebiliriz.

İtalyan mandalarını, Avrupa’dan ithal edilen makineler ve tecrübeli peynir ustalarıyla aynı çatı altında buluşturuyorsunuz. Buna dayanarak, İtalya’da üretilen peynirlerle birebir aynı lezzette ürünler ortaya koyduğunuzunuzu belirtir miyiz?

Evet, kesinlikle. Biz rahatlıkla söyleyebiliriz ki İtalya’daki birçok yerden daha kaliteli ve lezzetli ürünler üretiliyoruz. Tabii ki buna, ürünlerimizi tadan müşterilerimiz karar verecektir fakat tattıklarında bize hak vereceklerine ve farkımızı göreceklerine inanıyoruz.

Süt ve süt ürünlerinin saklama koşulları ile tüketimine yönelik bize önerebileceğiniz püz noktaları var mı?

Biz her gün müşterilerimize, içlerine kesinlikle herhangi bir katkı maddesi eklemeyen ürettiğimiz taze ürünlerin sevkiyatını yapıyor ve kendilerine bir-iki gün içinde tüketimi gerçekleştirmelerini tavsiye ediyoruz. Tabii katkı maddesi bulunmadığı için ürünlerin raf ömrü kısa oluyor. Ayrıca, ürünleri +5 derecede saklamalarını ve servis etmeden önce en az 15-20 dakika oda sıcaklığında bekletmelerini de öneriyoruz.



Nazan Somer Özelgin

YAPI KREDİ BANKASI,
GENEL MÜDÜR YARDIMCISI
/ PERAKENDE BANKACILIK

1- Yemek yemeyi sevdiğiniz üç şehir...
İstanbul, Londra, Lizbon.

2- Bu şehirlerdeki favori mekanlarınız ve lezzetleriniz...
Sunset, Nobu London, Sea Me Lizbon.

3- Sunset’teki favori yemekleriniz hangileri?
Yeni menüdeki çıtır ördeği çok beğendim.

4- En sevdiğiniz yemek...
Sunset’in buharda levreği.

5- En sevdiğiniz ülke mutfağı...
İtalyan, Türk ve Japon.

6- Yemek yapıyor musunuz?
Nadiren.

7- Yemeyi çok sevdiğiniz ama yedikten sonra pişman olduğunuz bir “guilty pleasure” var mı?
Tüm tatlılar, özellikle çikolatalı olanlar.

8- Yemek rutininizi anlatabilir misiniz?
Sağlıklı bir sabah kahvaltısı ve öğle yemeği vazgeçilmezim, akşamları çorba ve salata ile

yetinmeye çalışıyorum.

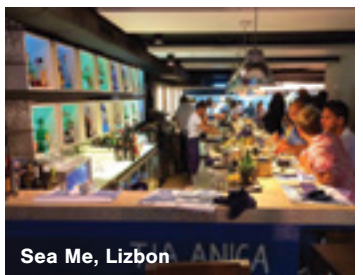
9- Seyahatlerde bu rutinin dışına çıkıyor musunuz?
Seyahatlerde bol kaçamak yapıp, bulunduğum yerin lezzetlerini tatmayı ihmal etmiyorum.

10- Sunset’i üç kelimeyle tanımlar mısınız?
Lezzet, kalite ve samimi misafirperverlik.

11- Sunset’e ne sıklıkla geliyorsunuz?
Oldukça sık, hem özel hem de iş yemeklerim için birinci tercihim diyebilirim.

12- Bugüne kadar yemeğini en beğendiğiniz, en etkilendiğiniz restoran..
Tek bir restoran adı söylemek çok zor ama beni şaşırtan restoran olarak Lizbon’daki 100 Maneiras’ı söyleyebilirim.

13- Evinizde davet verdiğinizde favori menünüz...
Zeytinyağlı enginar, Fırında mayadanozlu bonfile, yanında karnıbahar püresi ve fırınlanmış sebzeler, Fırınlanmış kabak tatlısı veya kadayıflı muhallebi.
Gamze Bursa tarifleriyle...





Erdal Yıldırım

KOÇ VAKFI GENEL MÜDÜRÜ

1- Yemek yemeyi sevdiğiniz üç şehir...
İstanbul (herşeye rağmen), Roma, Paris.

2- Bu şehirlerdeki favori mekanlarınız ve lezzetleriniz...

İstanbul'da, Sunset dışında, Mikla, Lavanda, Delicatessen; Roma'da Agate e Romeo ve Quinzi e Gabrieli; Paris'te La Tour d'Argent ve Le Relais de l'Entrecote.

3- Sunset'teki favori yemekleriniz hangileri?

Sushi menüsünün tamamı, yuzu soslu bütün antreler ve Sunset Fillet.

4- En sevdiğiniz yemek...

Makarna ve kuzu pirzola. Birincisi için Lavanda'da yediğimiz yaban domuzu etinden yapılmış "ragu" soslu "angel hair"; ikincisi için Saint Julien'deki aynı adlı lokantada yediğimiz efsane tabağı örnek verebilirim.

5- En sevdiğiniz ülke mutfağı...

İtalyan.

6- Yemek yapıyor musunuz?

Misafir gelince evet.

7- Yemeyi çok sevdiğiniz ama yedikten sonra pişman olduğunuz bir "guilty pleasure" var mı?

Tatlı çok fazla sever ve çok az yerim. Geçen hafta

işte müthiş bir burma kadayıf, üstelik kaymakla beraber yedim. Hâlâ suçluluk duyuyorum!

8- Yemek rutininizi anlatabilir misiniz?

Yemekten çok içki rutinim var: Hafta içi akşamları bir şişe kırmızı; hafta sonu gündüz yarım şişe beyaz, akşam yine kırmızı şarap... Yemeğe gelince, sabahları kendi yaptığım granola; öğlen işte çorba/salata/et ya da balık; akşam olabildiğince hafif, ne varsa...

9- Seyahatlerde bu rutinin dışına çıkıyor musunuz?

Maalesef. Kahvaltıda kendimi şımarttığım oluyor. Hep granolayla nereye kadar...

10- Sunset'i üç kelimeyle tanımlar mısınız?

Barış (Tansever olan), dostlar, mutluluk.

11- Sunset'e ne sıklıkla geliyorsunuz?

Maalesef eskisi kadar sık değil. Yine de "mûdavım" sayılıyım, ne de olsa "topraktan girdim".

12- Bugüne kadar yemeğini en beğendiğiniz, en etkilendiğiniz restoran...

Agate e Romeo.

13- Evinizde davet verdiğinizde favori menünüz...

Domates soslu makarna, salata, fırında kuzu pirzola, tatlı yerine tatlı şarap.

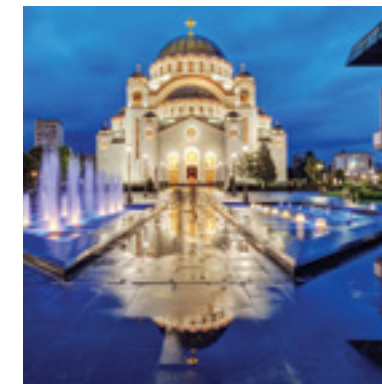
Kış Turları

DÜNYANIN FARKLI NOKTALARINDA, KIŞ AYLARI ÇOK BAŞKA YAŞANIYOR. KARLAR ALTINDAKİ BİR ŞEHİRDE TATİL YAŞAYABİLECEĞİNİZ GİBİ FARKLI COĞRAFYALARDA ÇIKACAĞINIZ BİR CRUISE İLE GÜNEŞİN VE DENİZİN DE TADINI ÇIKARABİLİRSİNİZ.



BUDAPEŞTE

Tuna nehrinin iki yakasında kurulu olan Macaristan'ın başkenti Budapeşte, tam anlamıyla bir romantizm kenti olarak misafirlerini karşılıyor. Osmanlı'dan da izler taşıyan kent, görkemli yapıları, müzeleri ve kafeleri ile unutulmaz bir tatil vaat ediyor. Macar Folkloru ve Çıgan Gecesi'ne katılıp müzik ve dans dolu bir gece geçirebilir, Tuna Nehri üzerinde bir tekne turuna katılabilirsiniz.



VİZESİZ BELGRAD

Tatile ayıracak çok fazla zamanınız yoksa, mesela iki gecelik bir Belgrad turu en ideal seçim olacak. Balkanlar'ın en güzel şehirlerinden Belgrad tarihi dokusu, özgün lezzetleri ve karakteristik mekanları ile yeni yılda sizi bekliyor. Vizesiz gidebileceğiniz ve eğlencenin tadını çıkarabileceğiniz Belgrad, son dönemde en popüler destinasyonlar arasında olduğundan, planınızı bir an önce yapın deriz!



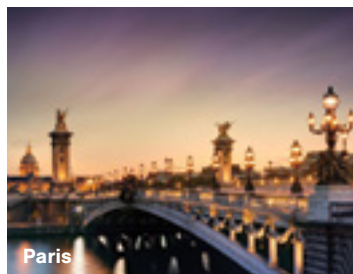
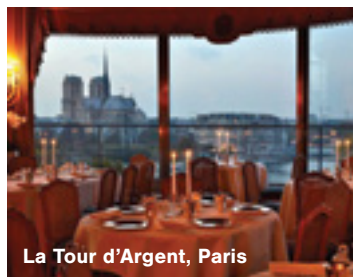
EDINBURGH

İngiliz kraliyet ailesinin göz bebeği, Oscar'lı unutulmaz film Braveheart'ın ilham kaynağı, ünlü edebiyatçıların biricik şehri, şatolar diyarı Edinburgh, her zaman ambiyansı ve ruhu ile masalsı deneyimler yaşatan dünyanın en özel rotalarından... Müzeleri, pubları, doğası, kasabaları, geleneksel lezzetleri ile seyahat severler için fark yaratan oldukça asil bir şehirdir. Her adımında kendinizi asilzade hikayelerinin bir baş kahramanı gibi hisseder, şatolarında çocukluğunuzdan kalma masalların karelerini anımsarsınız. Edinburgh'da birbirinden özel şato otellerde konaklayabilirsiniz.



ROMA

Büyüleyici tarihi dokusu ile yılbaşında görkemli kutlamalara sahne olan Roma da mutlaka gitmeniz gereken şehirlerden biri... Roma'nın zengin tarihi mirasının temsilcilerinden Colosseum, Vatikan Meydanı, İspanyol Merdivenleri ve Aşk Çeşmesi, kar yağışı altında gözünüze bir başka güzel görünecek.



BİRİNCİ DÜNYA SAVAŞI BAŞLAMADAN ÖNCE MASERATİ KARDEŞLER TARAFINDAN KURULAN MASERATİ, YARIŞ OTOMOBİLLER ÜRETMEK KONUSUNDAKİ İDDİASINI, 1963 YILINDA SEDAN BİR OTOMOBİLİN GÖVDESİNE YERLEŞTİRDİĞİ YARIŞ MOTORUYLA YARATTIĞI DEVRİM NİTELİĞİNDEKİ MODELİ QUATTROPORTE İLE PEKİŞTİRMİŞ OLDU. MASERATİ’NİN 2016 YILINDA LANSE ETTİĞİ SUV MODELİ LEVANTE, MARKA İÇİN BİR KİLOMETRE TAŞI OLDU. MASERATİ’NİN 1914’DEN BUGÜNE SÜREGELEN HİKAYESİNİ İLGİYLE OKUYACAĞSINIZ.



Levante

1914’TEN BUGÜNE Maserati

Alfieri, Ettore, Ernesto ve Bindo Maserati kardeşler tarafından kurulan ve logo olarak deniz tanrısı Neptün’ün mızrağını kullanan Maserati, geçmişte olduğu gibi günümüzde de yarışçı ruhu ve gücünü temsil ediyor. Maserati’nin kuruluş öyküsü, Birinci Dünya Savaşı öncesine dayanıyor. “Societa Anonima Officine Alfieri Maserati”yi kurmadan önce çeşitli motor ve motosiklet firmalarında çalışan Maserati kardeşler, yeni gelişmekte olan otomotiv sektörüne girmeye karar verdi. Finansal engelleri aşınca kadar Fiat ve Isotta gibi şirketlerde test pilotu ve teknisyenlik gibi görevlerde de çalıştılar. Aralık 1914 tarihinde Maserati resmen kurulduğunda Ettore 20, Ernesto ise henüz 16 yaşındaydı.

Maserati’nin İlk Yarış Otomobili

Birinci Dünya Savaşı süresince İtalyan Ordusu için buji üretimi gerçekleştiren Maserati, Isotta markalı araçları modifiye ederek yarış versiyonlarını hazırlamaya başladı. Maserati kardeşler, 1926 yılında Tipo

26’yı gün ışığına çıkardı. 1.5 litre hacmindeki aşırı beslemeli, 8 silindirli motoru 5300 d/d’de 120 HP güç üreten bir otomobildi.

Aynı yıl katıldığı Targa Florio’da kendi sınıfında birinciliği elde eden Tipo 26, 1929 yılında da Mille Miglia’yı kazandı. Yine 1929’da iki adet Tipo 29 motor bloğunun bir araya getirilmesiyle geliştirilen V16 motorlu Tipo V4, 246 km/s’lik son hıza ulaşarak dünya rekoru kırdı. Daha sonra Alfieri Maserati, teknolojik olarak daha gelişmiş olan 1088 cc’lik silindir hacmine sahip turbo beslemeli 350 HP’lik motorla donatılmış 4CTR modelini geliştirdi. Bu model Alfieri’nin en son eseri oldu ve Maserati kardeşlerin en ünlüsü 3 Mart 1932’de hayata gözlerini yumdu.

Maserati, 1939 yılında Orsi Ailesi tarafından satın alındı. Yeni yönetim ile birlikte Alberto Massimino, mühendislik bölümünün başına getirildi. Fakat İkinci Dünya Savaşı’nın da etkisiyle bir durgunluk dönemine giren Maserati, 1946 yılında Nice ve Marsilya Grand Prix’lerini kazanarak rekabet gücünü kaybetmediğinin ilk sinyallerini verdi. Savaş sonrasında geliştirilen ilk model olan A6 Sport’un gövdesi Pininfarina imzası taşıyordu.

İtalyan üretici, 1954 yılında A6 G54 adı verilen ve yarış otomobilinden dönüştürülmemiş yepyeni bir spor otomobil tanıttı. Bu sırada Fangio gibi efsane pilotlarla pistlerde Ferrari ve Talbot’lara kök söktürmeye



1957-3500 GT



1967-Ghibli

devam eden Maserati, gerçek bir güç makinesi olan, 4.5 litre 400 HP’lik 8 silindirli motorla donatılan 450S modeliyle 1957 yılında Dünya Şampiyonluğu’nu elde etti.

Konforlu bir spor otomobil üretebilme düşüncesinden yola çıkan Maserati, 1957 yılında 3500 GT modelini gün ışığına çıkardı. 1962 yılında ise tanıtılan Sebring ise 3500 GT modelinin geliştirilmiş bir versiyonu olarak satışa sunuldu. ZF tarafından geliştirilen beş ileri vitesli manuel ve üç ileri vitesli otomatik şanzımanla donatılan Sebring modelinden 1968 yılına kadar sadece 444 adet üretildi. Sebring’den bir yıl sonra ise 3500 GT’nin şasisi kullanılarak geliştirilen bir başka model olan Mistral’in satışına başlandı.

Lüks Sedan Quattroporte

Lüks bir sedana sahip olmak isteyen İtalyan üretici, 1963 yılında birinci nesil Quattroporte’yi satışa sundu. Bu aracın üç kapılı sportif karoserli versiyonları ise Mexico adıyla aynı yıl gün ışığına çıktı. Firmanın Ghia tarafından tasarlanmış Ghibli modeli ise 1966 yılından itibaren satışa sunuldu. 1968 yılında Orsi Ailesi, Maserati’yi Fransız otomobil üreticisi Citroen’e sattı. Citroen de Maserati’nin teknoloji birikimini kendi otomobillerinde kullanmaya başladı.

1976 yılında De Tomaso tarafından satın alınan Maserati, aynı yıl Kylami adını verdiği yeni coupe’siyle görücüye çıktı. De Tomaso’nun Pantera modelinin altyapısının kullanıldığı Kyalami’yi üçüncü nesil Quattroporte izledi. 1993 yılında Fiat Auto, Maserati’nin yüzde 50 hissesini alarak kanatları altına aldı. Aynı yıl Ghibli’nin özel versiyonları satışa sunulurken, 1996 yılında Ouattroporte’nin motor seçeneklerine 3.2 litrelik yeni V8 motor eklendi. 1999 yılında yine Fiat çatısı altında yer alan Ferrari’ye bağlanan Maserati’nin tüm



Quattroporte

hisseleri satın alınarak, Ferrari’ye devredildi.

2003 yılı içerisinde dördüncü nesil Quattroporte’yi tanıtan Maserati’nin, 2008 yılı sonunda global satışları bir önceki yıla göre yüzde 17’lik artışla 8 bin 600 adete ulaştı. Maserati, en yüksek satış adetlerine Kuzey Amerika pazarında ulaştı. Bunu İtalya ve İngiltere takip ederken, Maserati’nin 2007 yılının ardından 2008 yılında da rekor satış adetlerine ulaşmasında yeni Quattroporte modeli kadar daha güçlü motor seçeneğiyle donatılan GranTurismo modeli de etkili oldu. GranTurismo’yu, şık cabrio modeli GranCabrio takip etti.

Maserati, 2013 yılında ilk kez aynı yıl içinde iki yeni model pazara sundu. Bu kapsamda markanın 6’ncı nesil Quattroporte modeliyle üst orta sınıftaki dört kapılı sedanı Ghibli dünya yollarında boy göstermeye başladı. Ghibli’de ilk kez 3.0 litrelik V6 dizel motor kullanılarak markanın tarihinde bir ilke daha imza atıldı. Maserati bu dönemde önemli bir stratejik karar aldı ve 1.3 milyar dolarlık yatırımla üretim kapasitesini 2015 yılına kadar 50.000 araca çıkarmayı hedeflediğini duyurdu. Yeni nesil Quattroporte ve Ghibli modelleri bu stratejinin ilk adımlarını oluşturan iki önemli model oldu.

Dünya otomotiv endüstrisinde 100 yıl boyunca ayrıcalıklı konumunu istikrarlı bir şekilde sürdüren Maserati, İtalya’da gerçekleştirilen 100. yıl buluşması ve yıl boyunca süregelen etkinliklerle otomotiv endüstrisinde ne kadar özel bir yere sahip olduğunu bir kez daha gösterdi.

Lüks Suv Levante

2016 yılında ise; markanın üretim stratejisinin önemli bir adımını oluşturan lüks ve sportif SUV modeli Levante, Cenevre Otomobil Fuarı’nda resmen tanıtıldı. Adını hafif esintiden ansızın şiddetli bir fırtınaya dönüşebilen bir Akdeniz rüzgârı olan Levante’den alan Maserati’nin SUV’u lanse edildiği ilk günden bu yana büyük ilgi görüyor. Ülkemizde, Tofaş çatısı altında Maserati ve Ferrari markalarının distribütörlüğünü yürüten FerMas tarafından, Temmuz 2016 itibarıyla satışa sunulan Maserati Levante, Türkiye’de ikisi benzinli olmak üzere üç motor seçeneğiyle müşterilerinin beğenisine sunuluyor.

ADINI HAFİF ESİNTİDEN ANSIZIN
ŞİDDETLİ BİR FIRTINAYA
DÖNÜŞEBİLEN BİR AKDENİZ
RÜZGÂRI OLAN LEVANTE’DEN
ALAN MASERATİ’NİN 2016
YILINDA LANSE ETTİĞİ SUV’U,
İLK GÜNDEN BU YANA BÜYÜK
İLGİ GÖRÜYÖR.

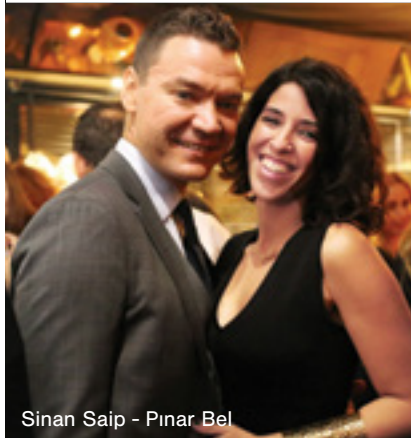


Geceye Isınma Turları

“WARM-UP” KONSEPTİYLE
SUNSET GRİLL & BAR’DA
BAŞLAYAN HAPPY HOUR SAATLERİ
EĞLENCE DÜNYASINA YENİ BİR
SOLUK GETİRDİ. İLKİ MASERATİ
İŞBİRLİĞİ İLE GERÇEKLEŞTİRİLEN
SUNSET WARM-UP HAPPY
HOUR PARTİSİ İÇİN SUNSET’İN
TERASINA MASERATİ’NİN 2016
YILI İÇERİSİNDE ÇIKARDIĞI
İLK SUV’U OLAN LEVANTE
GETİRİLDİ. GECEYE, SUNSET
MÜDAVİMLERİYLE BİRLİKTE
İSTANBUL GECE HAYATININ DA
SEVİLEN İSİMLERİ KATILDI.



Erdal Batmaz, Feyyaz Öncel,
Barış Tansever, Atilla Köksal



Sinan Saip - Pınar Bel



Aydın Özdalga, Barış Tansever, Rengin - Sedat Zincirkıran



Gonca Ünsal,
Pelin Ozaner



Hande Oğuz,
Esra Kaktüs Üstünkaya,
Uğur Dilber



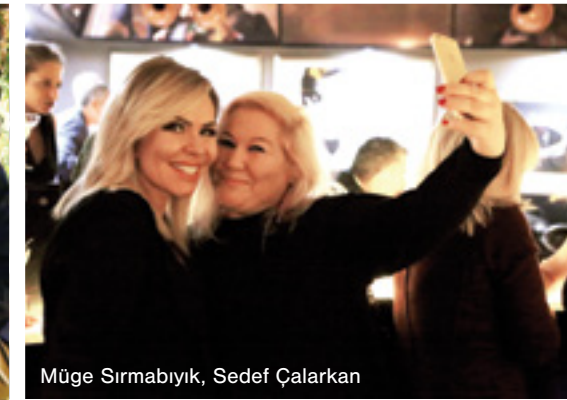
Deha Türkel, Simin Demokan, Zsofia Kakas,
Ozan Özkan, Ulvi Süvarioğlu



Halit Aytekin, Bengü Erdenen, Murat Beken,
Şerefcan Emre, Kaan Akman, Kerem Aykanat



Erol Memioğlu,
Hüseyin - Denise Nicole Geliş,
Barış Tansever



Müge Sırmabıyık, Sedef Çalarkan

SUNSET, WARM-UP HAPPY
HOUR PARTİLERİNDE, AKŞAM
SAAT 18:00-21:00 SAATLERİ
ARASINDA ÜNLÜ DJ'LERLE
VE ÜNLÜ BARMENLERİ
AĞIRLADIĞI ETKİNLİKLERLE
İSTANBULLULAR İÇİN YENİ
BİR SOLUK GETİRDİ. SUNSET
WARM-UP PARTİLERLE İŞ
ÇIKIŞINIZI KEYİFLİ HALE
GETİRMEK, GECEYE İYİ BİR
BAŞLANGIÇ YAPMAK İÇİN
TAKİPTE KALIN!

DÜNDEN BUGÜNE Şampanya

FRANSA'NIN KUZEYDOĞUSUNDAKİ CHAMPAGNE BÖLGESİNDE ÜZÜM BAĞCILIĞININ TARİHÇESİ ROMA DÖNEMİNE DAYANIR. BÖLGEDEN TARİH BOYUNCA ARALARINDA FRANKLAR, GOTLAR, BURGUNDİYALILAR, VANDALLAR VE HUNLAR DA BULUNAN İSTİLAÇI KAVİMLER DALGALAR HALİNDE GELİP GEÇMİŞ, ANCAK ÜZÜM BAĞLARI KİLİSE TARAFINDAN KORUNMUŞ VE GELİŞTİRİLMİŞTİR. ÜRETİM YÖNTEMLERİNİN GELİŞTİRİLMESİNE DE EN BÜYÜK KATKIYI YİNE BÖLGEDEKİ MANASTIRLARDA YAŞAYAN KEŞİŞLER SAĞLAMİŞTİR. ÜRETİLDİĞİ İLK GÜNDEN BERİ DÜNYANIN EN ÜNLÜ VE EN BÜYÜK ŞAMPANYA EVİNİN İLGİNÇ TARİHÇESİ...



“ŞAMPANYA” BİR ALFRED HITCHCOCK FİLMİ

Hitchcock'un 1928 tarihli sessiz komedi filmi “Şampanya”, başlangıç ve bitiş sahnelerinin çekimlerinin bir şampanya kadehinin dibinden çekilmiş olmasıyla ünlüdür.



ALMAN KLASİK MÜZİK BESTECİSİ LUDWIG VAN BEETHOVEN

Beethoven'ın 8 nolu sonatı aynı zamanda “Şampanya Sonatı” olarak bilinir.



GEMİLERİN İSİM VERME TÖRENLERİ

Geleneksel gemi isim verme törenleri yüz-yıllar içinde ortaya çıkmış olup çoğunlukla iyi şans getirmesi için bir şişe şampanyanın denize indirilmekte olan geminin pruvasında kırılması adettendir. Cambridge Düşesi de bu İngiliz adetine uyarak 2013 yılında “Bu gemiye Royal Princess adını veriyorum. Tanrı onu ve tüm mürettebatını kutsasın.” Sözleriyle bir şişe Nebuchadnezzar'ı geminin pruvasında kırmıştır.



SPOR KUTLAMALARI

Gerek bireysel sportif başarıların kutlanmasında, gerekse dünyanın en şaşıla spor müsabakalarının sponsorluğunda, şampanya sportif zafer kutlamalarının bir ikonu haline gelmiştir ve şeref kürsüsünün şampanya püskürtülerek ıslatılması bir gelenek haline gelmiştir.

MARKİZ DE POMPADOUR, VERSAILLES SARAYI VE KRAL XV. LOUIS

Fransız kralı XV. Louis'nin metresi olan Markiz de Pompadour zamanının en güçlü kadınlarından biri olmanın yanı sıra aynı zamanda saray çevrelerinde trend belirleyici bir rol de oynamaktaydı. De Pompadour'un şampanyayı tüm Avrupa saraylarının aranan şarabı haline getirmekte büyük etkisi olmuştur. De Pompadour yılda 200 şişe şampanya sipariş etmekteydi. Kral XV. Louis yaşamının çoğunda sadece şampanya içmiş, doktoru da krala sağlığı için her öğünle birlikte şampanya içmesini öğütleyerek bu alışkanlığa destek olmuştur.

“Şampanya bir kadının güzelliğini arttıran tek içkidir.”

*Markiz de Pompadour,
Fransa Kralı XV. Louis'nin metresi.*



FRANSIZ FATİHİ NAPOLÉON BONAPARTE

Napoleon'un tüm Avrupa sathındaki muhteşem zaferleri birçok kutlama fırsatını da beraberinde getiriyordu. Bu partilerde süvariler şampanya şişelerini kılıçları ile açmayı adet haline getirmişlerdi.

“Şampanya! Zaferde onu hak eder; yenilgide ise ona ihtiyaç duyarsınız.”

Napoleon Bonaparte, 18. Yüzyıl Fransız Fatihisi



Yeni BMW 7 Serisi

www.bmw.com.tr



Sheer
Driving Pleasure

LÜKSÜN ZİRVESİ. YENİ BMW 7 SERİSİ.

Zamanın ötesinde bir teknoloji ve hayallerinizin ötesinde bir deneyim sizi bekliyor. Modern lüksün, tasarım, inovasyon ve konforla buluştuğu Yeni BMW 7 Serisi Borusan Otomotiv Yetkili Satıcıları'nda.

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.



Sevan Bıçakcı



www.sevanbicakci.com

SHOWROOM 1 (ZORLU SHOPPING MALL) Barbaros Bulvarı, Zorlu Center, BEŞİKTAŞ / İSTANBUL Phone: 0212 353 66 33
SHOWROOM 2 (Near the GRAND BAZAAR) Gazi Sinan Paşa Sk. No:12, NURUOSMANİYE / İSTANBUL Phone: 0212 520 45 16
SHOWROOM 3 Miami Design District 140 NE 39th Street, Suite 205, 33137 MIAMI / FLORIDA Phone: 1.786.409.7156