

A VISION

4 Mevsim
Yaz - 2025
Sayı: 1

EGE RAPSODİSİ

Ege'nin Uçlarında
Ayvacık'tan
Bababurnu'na...

DÖNGÜSEL RESTORAN

Köşebaşı'nda
Yeşeren Söyleşiler
Elif Üngör

BARCELONA

Akdeniz'in Kalbinde
Bir Sofra: Barselona

ETİK STİL

Moda Değişir,
Değer Kalır

USLA AKADEMİ

Mutfak Sanatlarında
Geleceği Tasarlıyor

 ID Fine

Fine Stoneware
Koleksiyonu ile Tanışın:

 **ROOTS**
by ID Fine

Celesta

www.idfine.com.tr

   idfineporcelain

 idfine-porcelain



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2025



DESIGN
AWARD
2025





editörden

Bazı başlangıçlar sadece bir başlangıç değildir. Onlar bir niyettir. Bir duruş, bir davettir... A Vision işte böyle bir fikirle yola çıktı: zamansız, rafine ve sorumluluk sahibi yaşamın izini süren bir yayın olmak için.

Bu ilk sayımızla birlikte, dört mevsimi sürdürülebilir bir bakışla kucaklayacak bir yolculuğa başlıyoruz. Dergimizin temelinde yatan düşünce basit ama derin: Güzel olan, kalıcı olmalı. Ve kalıcılık; doğaya, kültüre, emeğe, geçmişe ve geleceğe gösterilen özenle mümkündür.

Sürdürülebilirliği bir seçenek değil, bir yaşam biçimi olarak görenler için, her sayfası özenle seçilmiş içeriklerle dokunmuş, dört mevsimi kucaklayan bir dergi. Gastronomiden modaya, seyahatten sanata uzanan içerikler, estetik olduğu kadar etik bir duyarlılıkla derlendi. Biz, güzelliğin estetik kadar etikle de ilgili olduğunu düşünüyoruz. Bu yüzden A Vision, sadece stil sahibi değil; bilinçli bir yaşamın da ifadesi.

İlk sayımızda Kuzey Ege'nin dingin yollarına uzanıyor, Barselona sokaklarında kayboluyoruz. Gastronomi dünyasındaki sezonsal tatlılara kulak verirken USLA Akademi'nin ilham verici eğitim mutfağına konuk oluyoruz. Miksolojiden ilham verici tariflere uzanan yaratıcı lezzet arayışımız, Şehrin Ritmi sayfalarında yaz mevsiminin konserleri, sergileri, bienalleri ve gastronomi dünyasına yön veren yeni kitaplarıyla zenginleşiyor. Sürdürülebilir modaya dair bakışımızda ise yalnızca kıyafetleri değil, değerleri de yeniden tanımlıyoruz.

Bu vizyonun simgesi, logomuzdaki küçük ama derin anlamlar taşıyan bir işarette hayat buluyor. "A" harfinin üzerinde zarifçe duran kuş figürü...

İlk bakışta özgürlükten ilham alan bir martı gibi görünüyor. Ama dikkatle bakıldığında, aslında zamanı gösteriyor: Saat 9'u 5 geççe... Mustafa Kemal Atatürk'ün hayata veda ettiği o an.

Bu ikonun içinde hem yas hem umut var!

Bir ulusun kalbinin sustuğu, ama vicdanının sonsuza dek çarpmaya devam ettiği bir zaman damlası... Kuş figürüyle birleştiğinde ise bu an, yalnızca bir matem değil; özgürlüğe, ilerlemeye ve aydınlığa kanat çırpın bir vizyon haline geliyor.

Çünkü biz, geleceğe bakarken geçmişini yanımıza alıyoruz. Bir saat gibi zamanı, bir kuş gibi hayali, bir vizyon gibi sorumluluğu taşıyoruz.

Aliye Gümüüş

Bu
Logonun
İçinde
Hem
Yas
Hem
Umut
Var!

İÇİNDEKİLER

Mercek: Usla Akademi.....	10
Bir Kuzey Ege Rapsodisi.....	13
Sorumlu Restoran Hareketi.....	20
Moda Değişir, Değer Kalır.....	22
Gülbin Özbey	
Akdeniz'in Kalbinde Bir Sofra: Barselona	24
Kök Toprak ve Bir Tutam Yapay Zeka.....	27
Kahvaltı: Bir Öğünden Daha Fazlası.....	30
Nilhan Aras	
Dayanışmanın Adı, Toprağın Sesi.....	32
“Doğayla İnatlaşmak Yerine Onunla İş Birliği Yapıyoruz.....	35
Elif Üngör	
Bağırsak Dostu Beslen, Gezegen Dostu Yaşa.....	38
Dr. Melis Durası	
Bitki Bazlı Mutfığın Sessiz Devrimi.....	40
Şef Bahtiyar Büyükduman	
İstanbul'da Yaz, Saz, Haz, Caz.....	44



KÜNYE

Bu dergi Aziz Ebay Holding'e bağlı şirketler olan, Akkomarka Restoran Topluluğu, Akkol Catering Grup, AA Yatırım katkıları ile hazırlanmıştır

Dergi Adı: A Vision

Yayın Türü: Yaygın, süreli yayın – lifestyle, sürdürülebilir yaşam kültür ve seyahat dergisi

Yayın Periyodu: Yılda dört kez (Mevsimlik)

Sayı: 1

Ücretsiz olarak dağıtılır.

Yayıncı: Aziz Ebay Holding

İmtiyaz Sahibi: Elif Üngör

Hukuk Danışmanı: Ertan Hukuk Bürosu

Reklam ve İş Birlikleri: Melike Yiğenoğlu

e-posta : melike.yigenoglu@akkomarka.com

Tel: +90 (531) 651 42 23

Tasarım ve İçerik

Sade Film & Gastronomi

Genel Yönetmen: Ebru Köktürk Koralı

Genel Yayın Yönetmeni: Aliye Gümüş

Sanat Yönetmeni: Elvan Altun

Grafik Tasarım: Tunahan Balta

Fotoğraf Editörü: Güner Koralı

Katkıda Bulunanlar: Gülbin Özbey, Dr. Melis Durası, Nilhan Aras, Şebnem Kaymaz

Yayın Adresi: Sade Film & Gastronomi

İletişim: editor@sadefilm.com.tr

Sosyal Medya: @avision2025

Baskı: Zirve Ofset Tasarım

Dağıtım: Maltepe Mah. Litros Yolu Sok. 2. Matbaacılar Sitesi

No: 1NF8 Zeytinburnu, İstanbul

Tel: 0 212 892 70 40

A Vision Dergisinin her türlü isim ve yayın hakkı, T.C. yasalarına uygun olarak Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince Aziz Ebay Holding'e aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf, illüstrasyon harita ve konuların her hakkı saklıdır. Aziz Ebay Holding'in izni alınmadan hiçbir yolla çoğaltılamaz. Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine, basılan haberlerdeki ve söyleşilerdeki görüşler şahıslara aittir.

SEKTÖRÜN MARKASI İNOKSAN DÜNYA MUTFAKLARINA KALİTE SUNUYOR!

45.yıl

45 yıldır, Türkiye ve dünyadaki sayısız mutfağa attığımız imzamızla, sektörümüze sağlamış olduğumuz katma değerlerimizle ve endüstriyel mutfak sektöründe **başardığımız ilklerimizle bir adım ilerde olabilmenin mutluluğunu yaşıyoruz.**



İNOKSAN
www.inoksan.com

Çağrı Merkezi
0850 290 44 00

inoksan @inoksankitchen inoksanmutfak in company/inoksan

**5 KİTADA
100'Ü AŞKIN ÜLKEDE
DÜNYANIN TÜM
MUTFAKLARINDAYIZ!**

bakış

*Zamana iz bırakan gelişmeler,
küçük ama etkili dönüşümler...
Sürdürülebilir dünyanın
nabızı bu sayfalarda atıyor.*



Türkiye'nin İlk Coğrafi İşaretli Şarabı: AdaKarası

2023'te tescillenen AdaKarası üzümü ve ondan üretilen AdaKarası şarabı, Türkiye'nin ilk coğrafi işaretli şarabı olarak kayıtlara geçti. Avşa Adası'nın özgün koyu renkli, sıkı yakut taneli AdaKarası üzümünden geleneksel yöntemlerle elde edilen bu şarap, hem bölgenin iklim ve toprak özelliklerinin hem de geçmişi 1800'lere dayanan Rum bağcılık mirasının nadide bir yansıması. Marmara, Akdeniz ve Karadeniz iklimlerinin izlerini taşıyan mikroklima; kumlu-killi toprak, rüzgarlar ve ısı farkları sayesinde üzümler yavaş olgunlaşıyor ve yüksek yıllanma potansiyeli kazanıyor. AdaKarası şarabı bölgenin ekonomisi açısından da büyük önem taşıyor.



Büyülübağ markasının kurucusu Alp Törüner, bu tescilin Türkiye şarapçılığına ve bölge ekonomisine önemli bir katkı sunduğunu vurguluyor. Tescil sürecinde Avrupa Birliği ülkelerinde üretilen şarap modelleri örnek alınarak hazırlanan belge, gelecekteki şarap tescilleri için bir referans noktası oluşturuyor. AdaKarası üzümünün hasadı, her yıl Avşa Adası'nda kutlanıyor. Bu yıl 6 ve 7 Eylül'de "Bir Başkadır Avşa" temasıyla gerçekleşecek.



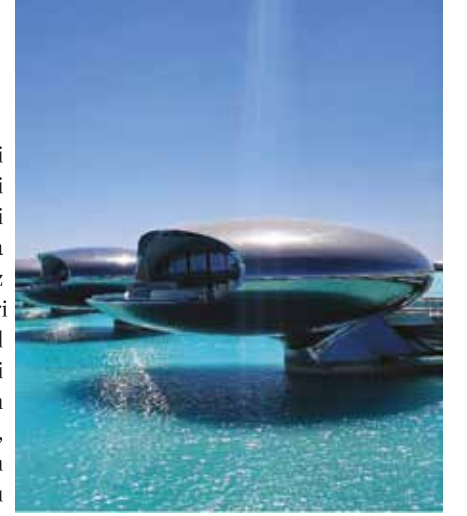
Kıyı Esintileriyle Dolu Bir Miras: **Adaçayı**, Ark of Taste'e Girdi

Marmara Denizi'nin kalbindeki Marmara Adası hem biyolojik hem kültürel mirasıyla öne çıkıyor. Bu mirasın en zarif örneklerinden biri, adaya özgü Salvia fruticosa türü adaçayı. Kireçli ve iyi drene topraklarda, Akdeniz benzeri iklimin ve deniz esintilerinin etkisiyle yetişen bu aromatik bitki, yüzyıllardır adalıların mutfağına, sağaltıcı pratiklerine ve gündelik yaşamına eşlik ediyor. Ancak endüstriyel ölçekli vahşi hasatlar, çoğu zaman kökünden sökerek yapılan devlet ihaleli toplamalar, bitkinin doğal döngüsünü tehdit ediyor.

Kuraklık, sıcaklık artışı ve iklim dengesizlikleri de habitatı giderek kırılganlaştırıyor. Yerel üreticilerin ekonomik olarak desteklenmemesi ise, geleneksel bilgi aktarımını kesintiye uğrattırıyor. İşte bu noktada, Slow Food hareketinin Ark of Taste listesi devreye giriyor. Ark of Taste, yerel, geleneksel, özgün ve kaybolma riski taşıyan ürünleri belgeliyor, tanıtıyor ve korunmaları için kamuoyu bilinci yaratıyor. Marmara Adası Adaçayı'nın bu listeye dahil edilmesi yerel değerlerin korunması, sadece bir bitkiyi değil, onun çevresindeki yaşam ağını da yaşatmak anlamına geliyor. Gümüş-yeşil, kadifemsi yaprakları ve mor-beyaz arası tübüler çiçekleriyle tanınan Marmara Adası Adaçayı'nın aroma profili, adanın mineralce zengin arazisinden, mevsim döngülerine uyumlu gelişiminden ve doğal gölgelik alanlarda kurutulan yaprakların geleneksel işleminden kaynaklanıyor. Hafif acımsı, biberli ve reçineli tadı; narenciye ve nane notalarıyla zenginleşiyor.

Lüksün Yeni Sınavı: **Kızıldeniz'de Güneşle Çalışan Bir Tatil Köyü**

Sürdürülebilirlik, artık sadece iyi niyetli bir hedef değil; iklim krizinin eşliğindeki dünyada, her yeni yapılaşmanın vicdani bir sorumluluğa dönüşmesi anlamına geliyor. Suudi Arabistan'ın Kızıldeniz kıyısında açılan Shebara Resort, mimari ya da lüksten çok daha fazlasını temsil ediyor: Gezegenle uyumlu yaşamın yeni bir prototipi olma iddiasını. Sheybarah Adası'nda kurulan bu su üstü tatil köyü, tümüyle güneş enerjisiyle çalışan altyapısıyla dikkat çekiyor. Yansıtıcı paslanmaz çelikten yapılmış 73 küresel



Ali Lajami

villa, ışığı yansıtarak çevresel ısınmayı azaltıyor. Sualtı yaşamının turizm uğruna tahrip edilmediği, tersine onunla yaşama fikrinin merkezde olduğu bir anlayışı temsil etmeye çalışıyor. Tesisin enerji ihtiyacı, özel olarak kurulan bir güneş enerjisi çiftliğinden karşılanıyor. Bu, özellikle turizm sektöründe hâlâ fosil yakıt bağımlılığı sürerken, anlamlı bir dönüşüm adımı.

Shebara'nın örneği, Maldivler'de karbon ayak izi hesaplı tatil anlayışına geçen markalar, Kenya'daki olabildiğince düşük iz bırakan eko-kamplar ya da sadece ekonomik büyümeye odaklanmak yerine "brüt ulusal mutluluk" ilkesine yaslanan Bhutan'ın turizm modelini hatırlatıyor. Geleceğin turizmi, yalnızca lüksle değil, gezegene ve yerel yaşam döngülerine duyulan saygıyla tanımlanacak.

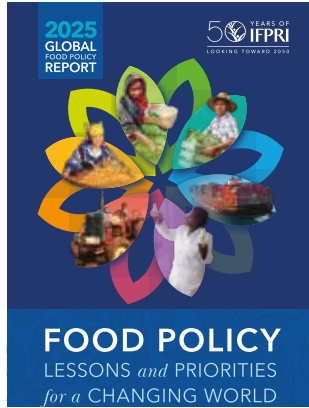
Gıda Politikalarının Yeni Rotası:

Sürdürülebilirlik ve Eşitlik

Uluslararası Gıda Politikası Araştırma Enstitüsü (IFPRI), 50'nci yılına özel yayımladığı 2025 Küresel Gıda Politikası Raporu'nda, gıda sistemlerinin dönüşümünde politika araştırmalarının stratejik önemini ve geleceğe dair öncelikleri detaylı biçimde ele aldı. Rapora göre, dünyada her 4 kişiden 1'i'si ağırlıklı beslenmeye erişemiyor. İklim değişikliği, savaşlar ve ekonomik krizler gıda sistemlerini kırılganlaştırıyor. Tarım sektörü, küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık 3'te 1'ini oluşturuyor. Emisyonların azaltılması, üretimi düşürmeden, toprak yönetimi ve tüketim alışkanlıklarındaki dönüşümle mümkün. Ancak küresel kamu desteklerinin yalnızca yüzde 5'i sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik ediyor; bu oran artırılmalı.

Bu hem çiftçi refahını hem de ekolojik dengeyi korumanın anahtarı olarak görülüyor. Raporda ayrıca, teknolojik yeniliklerin ve veri temelli karar mekanizmalarının gelişmekte olan ülkelerdeki küçük ölçekli çiftçilere erişiminin artırılması gerektiği vurgulanıyor. IFPRI, gıda politikalarının sadece üretimi değil, eşitlik, sağlık ve çevresel sürdürülebilirliği de önceliklendirmesi gerektiğini belirtiyor.

Kaynak: ifpri.org



Tor Alva: 3D Bir Gelecek Yükseliyor

İsviçre'nin güneydoğusundaki Mulegns köyü, 20 Mayıs 2025'te açılan çarpıcı bir yapıyla dikkatleri üzerine çekti: Tor Alva. Romanşça'da "Beyaz Kule" anlamına geliyor. Beş katlı, 3D baskı teknolojisiyle inşa edilen yapı, dünyanın en yüksek 3 boyutlu yazdırılmış kulesi olmasının yanı sıra, kültür, teknoloji ve sürdürülebilir mimariyi bir araya getiren ilginç bir yapı. Yapının en çarpıcı yönlerinden biri, 3D baskı sayesinde hem çevreci malzemelerin kullanılması hem de geleneksel kalıpların aşılması. Her sütunun ayrı ayrı tasarlanmış karmaşık formları, mimaride kişiselleştirilmiş üretimin ve dijital zanaatkarlığın geleceğine işaret ediyor.

ETH Zürih ve Origen Kültür Vakfı iş birliğiyle hayata geçirilen proje, nüfusu hızla azalan Mulegns'e kültürel bir nefes kazandırmayı amaçlıyor. 32 özgün beton sütunla çevrelenen yapı, kırsal bir köyde sanatla mimarinin nasıl yeniden hayat bulabileceğini gözler önüne seriyor. Tor Alva'nın mimari tasarımı, ETH Zürih'ten Prof. Dr. Benjamin Dillenburger ve Michael Hansmeyer'e ait. İnce dallı sütunlar arasında yükselen kubbe tiyatro, sadece görsel değil, mekânsal olarak da bir sanat eseri.



Markaların Çevreci Kimlikleri Ambalajları!

Areda Piar Araştırma Şirketi'nin Türkiye genelinde 1100 kişiyle gerçekleştirdiği "Sürdürülebilirlik Algi Araştırması" çevreye duyarlılık ve sürdürülebilir ürün tercihleri konusunda önemli sonuçlar ortaya koyuyor. Katılımcıların yüzde 71'i organik ve doğa dostu ürünleri önemli bulurken, yüzde 65,2'si geri dönüştürülebilir ambalajı öncelikli görüyor. Üretimde enerji ve su tasarrufu ise yüzde 51'lik bir kesim için değer taşıyor.

Temizlik ürünlerinden sonra yüzde 70,8 ile ikinci sırada yer alan gıda, bilinçli tüketimde kritik rol oynuyor. Araştırma, çevre dostu ürünlerin satın alma kararlarını etkilediğini vurgulasa da tüketicilerin yüzde 47,7'si fiyatın önceliğini koruduğunu belirtiyor. Markaların çevreci kimlikleri ise en çok ürün ambalajları üzerinden anlaşılıyor; tüketicilerin yüzde 54,8'i ambalaj üzerindeki çevre bilgilerini takip ediyor. Plastik poşetlerin ücretli hale gelmesi de çevre bilincini artırıyor: yüzde 61,1'i bez çanta kullanmaya başladı, yüzde 53'ü ise poşet tüketimini azalttı. Su ve enerji tasarrufu alışkanlıkları da yaygın; yüzde 89,7'si musluk açıkken dışı fırçalamıyor, yüzde 75,5'i enerji tasarruflu ampul tercih ediyor. Sonuçlar, Türkiye'de çevre duyarlılığının giderek arttığını ve sürdürülebilir gıda ile ürün tercihlerinin geleceğin tüketim alışkanlıklarını şekillendirdiğini gösteriyor.

“Efeler Yolunda” Adımlar Toprağa, Tatlar Zihne Kazınıyor

Efeler Yolu, Avrupa Konseyi Kültür Rotaları ağına dahil edilmiş; Lonely Planet rehberinde yer alan ve Green Destinations “Top 100 Stories” listesine girmiş bir yürüyüş rotası. Yalnızca yürüyüşçüler için işaretlenmiş bir güzergâh gibi görünse de aslında yerel üretimin, kültürel belleğin ve kırsal yaşamın birbirine dokunduğu bir yaşam alanı. İzmir’in Bornova ilçesinden başlayıp, Aydın sıradağlarını aşarak Selçuk’taki Meryem Ana Evi’nde sonlanan bu 513 kilometrelik rota, her etabı bir köyde sonlandırıyor. Bu da konaklamanın dağda değil, köyde yapılmasını sağlıyor. Böylece hem yürüyüşçü hem de köylü için sürdürülebilir bir ekonomik döngü yaratılıyor. Bu yıl İzmir Valiliğinin ev sahipliğinde Ödemiş ve Tire’de düzenlenen Efeler Yolu Gastronomi Günleri, söz konusu rotayı sadece doğa yürüyüşçülerinin değil, gastronomi meraklılarının da gündemine taşıdı. İzmir Valisi Dr. Süleyman Elban’ın altını çizdiği üzere, bu havza yalnızca doğasıyla değil, incir, zeytin, kestane ve tıbbi aromatik bitkileriyle de dikkat çekiyor. Üstelik bu ürünlerin üretiminde kimyasal ilaçlamanın ve gübrelemenin olmaması, bölgeyi sürdürülebilir tarım açısından öne çıkarıyor.

“Hayalet köy” olarak bilinen Lübbey’de başlayan gezimiz, Ödemiş Arkeoloji ve Etnografya Müzesi ile Kent Arşivi ziyaretleriyle devam etti. Bu duraklar, yörenin yakın geçmişiyle bağ kurmak için güçlü birer kaynak. Ardından coğrafi işaretli Töngül Pide ve Ödemiş Tulum Peyniri’nin tadımı yapıldı. Her lokma, yalnızca bir lezzet değil, yüzyılların alışkanlığıydı.

Akşam, Çakırağa Konağı’nda İzmirli Şef Osman Sezener’in hazırladığı özel menüyle sona erdi. Menüde yerel ürünler başroldeydi. Nohut mayasıyla yapılan ekmekten zeytinyağına, her malzeme doğrudan bu topraklardan geliyordu. Konağın avlusunda düzenlenen Efe gösterisi ise, yemeğin hemen ardından, geçmişle bugün arasında güçlü bir bağ kurdu.



Tire’de Pazar Kalabalığı ve Yerel Sofralar

İkinci gün Tire’de başladı. Ahilik geleneğine uygun şekilde dualarla açılan Tire Pazarı, 1450’lerden günümüze taşınmış çok eski bir Pazar. Tak Tak Kebabı ve Tandır Çorbasıyla güne başlamak, buradaki yaşam ritmini yerinde gözlemleme fırsatı sundu. Tire Süt Kooperatifi ziyareti, bölgedeki üretim modelinin nasıl kolektif bir yapıya dönüştüğünü anlatması açısından önemliydi.

Kaplan Köyü ise günün en dikkat çekici duraklarından biriydi. Yenilebilir otlar, nohut mayalı Kahrat ekmeği, çamur peyniri, lalengi, Tire köftesi ve lor tatlısı gibi özgün tatlar, bu köyün yalnızca coğrafi değil, gastronomik zenginliğini de gözler önüne serdi. Ayrıca, Anadolu Parsı’nın en son burada görüntülenmiş olması, bu bölgenin yalnızca mutfağıyla değil, doğasıyla da korunması gereken bir alan olduğunu hatırlattı.



USLA Akademi

Gastronomi eğitimi yalnızca teknik bilgi vermekle kalmıyor; aynı zamanda bir kültür, bir duruş ve bir yaşam biçimi inşa ediyor. USLA Akademi, çağdaş mutfak dünyasının ihtiyaçlarına yanıt veren vizyoner yaklaşımıyla, sektöre yalnızca şef değil; düşünen, sorgulayan ve fark yaratan profesyoneller kazandırıyor. USLA Akademi'nin Şefi ve Eğitmeni Cemre Temim ile kurumun eğitim felsefesini, sektörel vizyonunu konuştuk.

Gastronomi dünyası hızla değişiyor hem teknik hem de değerler anlamında. USLA Akademi, mutfak sanatları eğitiminde hangi temel beceri ve değerleri önceleyerek yola çıkıyor? Günümüzde gastronomi eğitiminin en önemli sorumluluğu sizce nedir?

USLA Akademi olarak yalnızca iyi yemek pişirmeyi öğreten bir kurum değiliz; aynı zamanda sektöre çağdaş mutfak kültürünü içselleştirmiş, düşünebilen, sorgulayan ve değer odaklı profesyoneller kazandırmayı hedefliyoruz. Teknik becerilerin yanı sıra hijyen, sürdürülebilirlik, meslek psikolojisi, ekip çalışması, etik üretim, israfla mücadele ve yerel ürünlere saygı gibi konular da eğitimin merkezinde yer alıyor. Bugünün gastronomi eğitiminin en önemli sorumluluğu ise öğrenciyi yalnızca mutfağa değil, profesyonel hayata hazırlamak; mesleği bir zanaat olarak öğretmenin ötesine geçerek bir duruş kazandırmaktır.

USLA Akademi'nin fiziksel yapısından da söz edebilir misiniz? Kanyon'daki kampüsünüzde nasıl bir öğrenme ortamı sunuyorsunuz? Mekânın konumu, altyapısı ve teknik donanımı eğitime nasıl katkı sağlıyor?

Kanyon AVM'de yer alan kampüsümüz, şehrin merkezinde ama bir o kadar da ilham verici bir atmosfer sunuyor. Akademimizde son teknoloji endüstriyel mutfaklardan uygulamalı pastacılık ve çikolata sınıflarına, teknolojik altyapıya sahip toplantı odalarımızdan workshop sınıflarımıza kadar her detay, gerçek bir profesyonel mutfak deneyimini birebir yaşatmak için tasarlandı. Ayrıca akademi bünyesindeki restoranlarımız sayesinde öğrencilerimiz yalnızca mutfakta değil, hizmet alanında da sektörel deneyim kazanıyor. Bu bütüncül yapı, teknik yeterlilikle birlikte güçlü bir uygulama becerisi geliştiriyor.

USLA Akademi’de verilen uzun/kısa dönemli eğitimler, atölyeler ve workshop’lar katılımcılara nasıl bir deneyim sunmayı hedefliyor? Bu programların kapsamlarını biraz açar mısınız?

USLA’da hem kariyer hedefi olan profesyonel adaylara yönelik akademik eğitimler hem de gastronomi meraklılarına yönelik kısa dönemli ya da günlük workshop’lar sunuyoruz. Profesyonel programlarımız MEB onaylı ve uluslararası geçerliliğe sahip içeriklere sahipken, kısa dönemli programlarımız ise hem öğretici hem de keyifli bir deneyim sunmayı hedefliyor. Katılımcılar, sıfırdan ekmek yapımından ileri düzey pastacılığa, global mutfaklardan yerel lezzetlere kadar çok geniş bir yelpazede eğitim alabiliyor.

Profesyonel şef adaylarının yanı sıra gastronomiye ilgi duyan meraklılara da açık programlar sunuyorsunuz. Bu katılımcı çeşitliliği eğitim yaklaşımınıza nasıl yansıyor?

USLA’da profesyonel kariyer hedefleyen şef adayları ile gastronomiye ilgi duyan mutfak meraklılarını farklı programlarla buluşturuyoruz. Akademik eğitimlerimiz daha disiplinli, yoğun ve meslek odaklı bir yapıya sahipken; workshop ve kısa dönemli atölyelerimiz, evde keyifle yemek yapmak isteyenlere yönelik, daha esnek ve deneyim odaklı bir içerik sunuyor.

Zaman zaman misafirlerimiz hangi eğitimin kendilerine uygun olduğunu ayırt edemeyebiliyor. Bu noktada yönlendirmelerimizle ihtiyaçlarına en uygun programı birlikte belirliyoruz. Eğitimcilerimiz, farklı öğrenme stillerine göre adapte olabilen esnek ve iletişim odaklı bir yaklaşım benimsiyor. Bu da USLA’yı yalnızca bir eğitim kurumu değil, aynı zamanda herkesin mutfakta yer bulabildiği bir gastronomi topluluğu haline getiriyor.



USLA Akademi, sektörün değişen ihtiyaçlarına ve güncel gastronomi trendlerine nasıl uyum sağlıyor? Eğitim programları ne sıklıkla ve hangi kriterlerle güncelleniyor?

USLA’da güçlü bir temel eğitim yapısı var; ancak bu yapı durağan değil, gelişime açık ve esnek bir şekilde tasarlandı. Programlarımızı sektörün güncel ihtiyaçları, global trend raporları ve eğitimci şeflerimizle yaptığımız düzenli değerlendirmeler doğrultusunda sürekli olarak güncelliyoruz. Mesleğin beraberinde getirdiği psikolojik zorlukları da göz önünde bulundurarak içeriklerimize meslek psikolojisi gibi destekleyici modüller ekledik.

Sürdürülebilirlik, öncelikli gündemlerimizden biri. Bu çerçevede sıfır atık yaklaşımı, bitki bazlı mutfaklar, fermentasyon teknikleri ve modern sunum stilleri gibi güncel konuları eğitim programımıza entegre ediyoruz. Bu dinamik yapı sayesinde hem öğrencilerimizi geleceğe hazırlıyor hem de sektörel değişimlere karşı sürekli güncel kalıyoruz.



Sürdürülebilirlik, artık gastronomi dünyasının kaçınılmaz bir gündemi. USLA bu ilkeyi eğitim süreçlerinde nasıl ele alıyor? Uygulamalarda öne çıkan örnekler neler?

Sürdürülebilirlik bizim için geçici bir trend değil; eğitimin ayrılmaz bir parçası ve mesleki bir sorumluluk. Eğitimlerimizde “kökten yaprağa” gibi bütünsel yaklaşımları uygulamalı olarak aktarıyor, öğrencilerimizi yerli üreticiyle doğrudan temas kurmaya teşvik ediyoruz. Böylece tedarik zincirinin hem etik hem de çevre dostu bir şekilde işlemesine dikkat çekiyoruz.

Sürdürülebilirlik ve atık yönetimi eğitimlerimizde hem teorik bilgiye hem de mutfak içi uygulamalara yer veriyoruz. Öğrencilerimiz ile kompost tesisimize sektör ziyareti yaparak, konuyu yerinde gözlemlmelerini ve içselleştirmelerini sağlıyoruz. İsrafla mücadele ise eğitimlerimizin temel unsurlarından biri. Örneğin, artan malzemelerin değerlendirilerek yaratıcı reçetelere dönüştürülmesi, mezunlarımızın mutfak pratiklerinde doğal bir refleks haline getirmeyi hedeflediğimiz alışkanlıklardan.

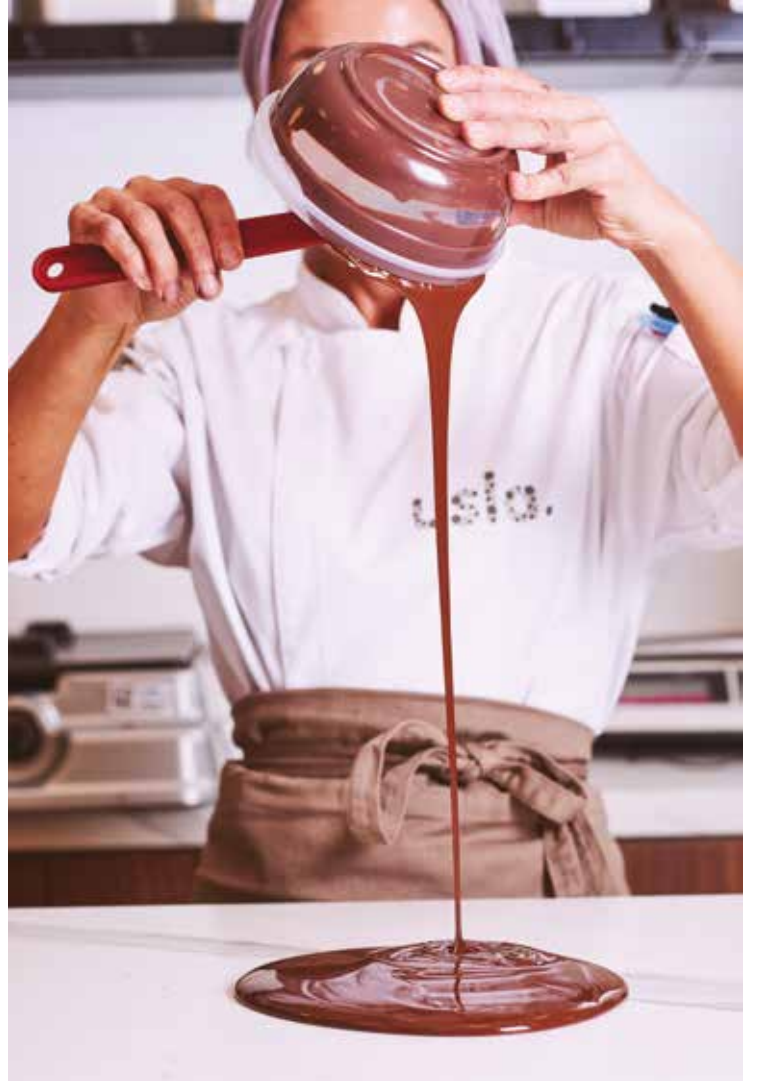


Gastronomi dünyası hem teknik hem de değerler açısından dönüşüm içinde. USLA Akademi'nin bu değişime karşı hazırlıkları neler? Geleceğe dönük vizyonunuzda neler öne çıkıyor?

USLA Akademi olarak geleceğe yalnızca mutfak perspektifiyle değil, gastronomiyi bir yaşam kültürü olarak ele alan bütünsel bir anlayışla bakıyoruz. Vizyonumuzun merkezinde; sürdürülebilirlik, dijitalleşme, yerel değerlerin korunması, kültürel aktarım, disiplinler arası iş birlikleri ve mesleki yaratıcılığın desteklenmesi yer alıyor.

Gastronomi artık yalnızca pişirme tekniklerinden ibaret değil; toplumla, doğayla, teknolojiyle ve ekonomiyle kesişen çok katmanlı bir alan. Bu nedenle sadece mutfak değil; servis, işletme, üretim, iletişim gibi gastronominin tüm alanlarına dokunan profesyoneller yetiştiriyoruz. Şeflikten servis yönetimine, girişimcilikten eğitmenliğe kadar farklı uzmanlık alanlarında sektöre değer katabilecek yetkinlikleri kazandırmayı amaçlıyoruz.

Bu vizyon doğrultusunda mentorluk sistemimizi güçlendiriyor, katılımcılarımızın potansiyellerini keşfederek onları yaratıcı, çözüm odaklı ve sorumluluk sahibi profesyoneller olarak sektöre kazandırıyoruz. Geleceğin meslek dinamiklerine hazırlanmak adına AR-GE yatırımları yapıyor, uluslararası iş birlikleri kuruyor ve hibrit eğitim modellerine yatırım yapıyoruz. İletişim ise tüm bu sürecin merkezinde yer alıyor. Özellikle yeni jenerasyonu anlamak, onların dilini yakalayabilmek ve gastronomi dünyasının nereye evrildiğini doğru analiz edebilmek, USLA'nın geleceğe dönük vizyonunun temel taşlarını oluşturuyor.



Usla Akademi mezunları sektörde nasıl bir konum elde ediyor? Mezunlarınızla ilişkinizi nasıl sürdürüyor, kariyer yolculuklarını nasıl destekliyorsunuz?

USLA Akademi mezunları, Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen restoranlarında, otellerinde ve mutfak girişimlerinde güçlü pozisyonlar üstleniyor. Şeflikten yönetici pozisyonlara, ürün geliştirmeden danışmanlığa kadar geniş bir yelpazede etkili roller üstleniyorlar.

Mentorluk desteği, kariyer yönlendirmesi, sektörel bağlantılar ve sürekli eğitim olanaklarıyla mezunlarımızın profesyonel yolculuklarında yanında olmayı sürdürüyoruz. Yeni dönemde bu ağı daha da güçlendirmeye odaklandık. Düzenli olarak gerçekleştireceğimiz “Mezun Buluşmaları” ve “USLA Talks” gibi etkinliklerle hem mezunlarımız arasındaki dayanışmayı hem de sektörel olan bağlarını dinamik tutuyoruz.



rota

*İzlerimiz bu kez Kuzey Ege'de
Yavaş bir yolculuk, tanıdık ama
her seferinde başka görünen bir
kıydan başlıyor.*



Bir Kuzey Ege Rapsodisi

Kuzey Ege; doğayla uyumun, kültürel çeşitliliğin, toprağa duyulan saygının ve zamanla kurulan derin ilişkinin coğrafyasıdır. Truva'nın gölgesinde başlayan bu hikâye, Kazdağları'nın serinliğinde olgunlaşır; Ayvalık'ın taş sokaklarında zeytin kokusuyla gezinir, Cunda'da Rum şarkılarının hâlâ yankılandığı taş sokaklara siner. Bozcaada'nın rüzgârında savrulan üzüm yapraklarından Edremit'in bereketli ovalarına kadar uzanan bu topraklar, doğayla birlikte yaşamının ve onunla çatışmadan üretmenin mümkün olduğunu gösterir.

Kazdağları, mitolojide İda Dağı olarak bilinir. Homeros'un "ılıman rüzgârlar dağı" dediği bu zirveler, tanrıların gözdesi olmuş; dünyanın ilk güzellik yarışması dağın eteklerinde, Paris'in hakemliğinde Aphrodite, Hera ve Athena arasında düzenlenmiştir. Zeus'un Hera ile evlendiği yerin de burası olduğu rivayet edilir. Ancak Kazdağları yalnızca mitolojik bir sahne değildir; bugün de doğurgan bir ekosistem olarak varlığını sürdürür. Alpler'den sonra Avrupa'nın en yüksek oksijen oranına sahip bölgelerinden biri olarak kabul edilir. Edremit Körfezi'nden yükselen deniz nemiyile dağdan inen serin havanın buluşması, bu coğrafyanın havasını adeta doğal bir gençlik iksirine dönüştürür. Bu yüzden Kazdağı'nın havası, yalnızca mecazi değil, gerçek anlamda da "anti-aging" etkisiyle anılır.

Kazdağları, şifalı termal kaynakların da beşiğidir. Güre, Altınoluk, Bostancı gibi yerlerde yerin altından çıkan mineralli sular, binlerce yıldır hastalıklara çare, ruhlara huzur olmuştur. Roma döneminden bu yana kullanılan bu sıcak sular, bugün modern spa kültürüyle birleşmiştir.

İnsanı da bir başkadır bu bölgenin. Egelilerin konukseverliği abartısız, dostluğu sadedir. Kazdağı eteklerinde bir Tahtacı ninesi, size bir avuç cevizle birlikte bir dua uzatır. Ayvalık'ta taş evin penceresinden duyulan Rum ezgisi, geçmişle bugünü aynı sohbete davet eder. Cunda'da sabah erken saatlerde balıktan dönen kayıkların sesiyle uyanırsınız; Bozcaada'da ise rüzgâr, hem üzümün sesini hem de eski bağ evlerinin hikâyelerini fısıldar.



Sütün Sessiz Coğrafyası

Kuzey Ege'de sürdürülebilirlik bir kavram değil, kuşaktan kuşağa devredilen bir sezgi. Yerel üreticiler, küçük aile çiftlikleri, doğayla uyumlu tarım yöntemleri... Süt ve peynir ise Kuzey Ege mutfağının sessiz devleridir. Balıkesir, Türkiye'nin peynir hazinesidir. Keçi, koyun, inek ve manda sütü; her ilçede değişen tekniklerle işlenmiş; 50'yi aşkın peynir çeşidiyle rafine bir zenginliğe sahiptir. Ezine'nin tuzlu, beyaz ve kalıplaşmış peynirleri; Gönen'in lor, Susurluk'un Mihaliç'i, Havran'ın kelle peyniri, Ayvalık'ın kirli hanım peyniri... Her biri yörenin suyunu, havasını, merasını, üretim geleneğini yansıtır.



Bu bölge aynı zamanda Tuncel Kurtiz'in gönlünü bıraktığı yerdir. Bahçesine zeytin diken, ağaca şiir okuyan, toprağa eğilen bir aktör olarak, Edremit Çamlıbel Köyünde yaşadığı yıllarda "dünyaya ait" olmanın ne demek olduğunu bize sessizce anlatmıştı. Mezarı bile gösterişsizdir; ama altında kök salan ağaçlar, onun doğayla kurduğu derin bağı sessizce hatırlatır.



Kuzey Ege'ye gitmek için mevsim gerekmez. Yazın balıkla dolar sofralar, kışınsa zeytinyağlı yemekler yavaşlayan zamana eşlik eder. Ve her seferinde, döndüğümüzde içimizde bir zeytin fidanı daha yeşerir.

Bir Zeytin Riviera'sı...

Kuzey Ege kıyıları, aynı zamanda "Zeytin Riviera'sı" olarak bilinir. Edremit'ten Ayvalık'a, Küçükkuyu'dan Gömeç'e kadar uzanan bu kıyılarda, dağların denize bakan yamaçları zeytinle bezelidir. "Delice" adı verilen yabani zeytinler, doğru zamanda aşılanır ve yıllarca emek verilerek üretime kazandırılır. Bu ağaçlardan elde edilen "delice yağı" nadir bulunur ve pahalıdır; ancak asıl kıymeti, doğanın sabrına duyulan saygıdır. Özellikle Ayvalık zeytinyağı, 2004 yılında Türkiye'de coğrafi işaret tescilli alan ilk zeytinyağı olarak kalite ve benzersizliğini resmi olarak tescillemiştir. Düşük asidite oranı ve soğuk sıkım yöntemiyle öne çıkan aroması, bu yağın eşsiz kalitesini ve bölgenin zeytin üretimindeki seçkin yerini gösterir.

Burunda Kekik, Damakta Bal

Zeytinliklerin içinden geçerken, gözünüze taş evler, kulaklarınıza çocuk sesi, burnunuza kekik ve adaçayı kokusu gelir. Çünkü Kuzey Ege, aynı zamanda endemik bitki cennetidir. Kazdağı Milli Parkı'nda yalnızca bu dağa özgü yüzlerce bitki türü bulunur: geven, nane, kekik, adaçayı... Bölgede onlarca farklı kekik türü yetişir. Özellikle Ayvalık çevresinde doğal olarak yetişen "İzmir kekiği" (Origanum onites), hem yoğun aroması hem de yüksek uçucu yağ oranıyla en kıymetlilerindendir. Tüm bu bitkisel zenginlik, Kazdağı balına eşsiz bir tat verir. Kestane ve geven balları koyu renkli, aromatik ve şifalıdır. Bu ballar, şimdi UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine aday.

Ege'nin Uçlarında Ayvacak'tan Bababurnu'na...



Ege Denizi'nin maviyle karıştığı, rüzgârın ve tuzun kokusunun hafifçe dokunduğu Ayvacık, Çanakkale'nin en uzun kıyı şeridinde sahip. Burada dağlar, denize doğru usul usul yürür gibi paralel uzanır; birbirini kucaklayan koylar ve küçük köyler arasında denizle toprağın eski, görünmez bir sözleşmesi saklı gibidir.

Assos, Anadolu'nun en iyi korunmuş antik yapılarından biri olan Athena Tapınağı'yla insanın aklını ve ruhunu aynı anda tutar. Binlerce yıl önce tanrıça Athena'nın kutsandığı bu yer, bilgelik ve direncin simgesi olarak UNESCO Dünya Mirası adayları arasındadır. Behramkale'deki taşların her biri ustalığın, sabrın ve doğayla uyumun nişanesi olmuştur.

Kazdağı'nın eteğindeki Adatepe, doğayla dertleşmiş gibi taş evlerini korurken, sürdürülebilir ekoturizmin örneklerinden biridir. Ayrıca Türkiye'nin ilk köy müzesiyle geleneklerin canlı kalmasını sağlar. Yeşilyurt'un zeytin ağaçları, organik tarımıyla toprağın bereketini en samimi haliyle sunar; köyün sokakları Osmanlı'dan Rumlara uzanan hikâyeler taşır. Burada yetişen zeytin türleri, soğuk sıklımda ayrı bir kalite kazanır.

Tuzla, Osmanlı'nın erken klasik dönem izlerini koruyan sessiz bir tarih kitabı gibidir. Hamamların, medreselerin taş duvarlarında zamanın ağır adımları duyulur. Babakale'de ise başka bir dünya saklıdır: 17'nci yüzyıldan kalma kaleleri ve bakır işlemeciliği, geçmişin bugünle buluştuğu yerlerde yaşam bulur.

Ayvacak'tan Bababurnu'na giden yol sadece mesafe değil; zamanın, tarihin ve doğanın kucaklaştığı, insanın kendini yeniden keşfettiği bir serüvendir. Bababurnu, Anadolu'nun ve Asya kıtasının en uç noktası olarak, ufukta gün batımının büyüsunü gözler önüne serer; deniz feneri ışığıyla yol gösterir.

Ege'nin başladığı yer olarak tanımlanan Küçükkuyu, zeytinlikler ve denizin kucaklaştığı yollarda, Afrodit'in güzellik suyunun hâlâ aktığı çeşmesiyle mitolojinin ve doğanın iç içe geçtiği özel bir köşedir. Afrodit Çeşmesi, mitolojiye göre Afrodit'in güzellik suyuyla yıkandığı yer olarak bilinir ve halk arasında hâlâ cilde iyi gelmesiyle meşhurdur.

Dağların aromatik kokusu; kekik, mercanköşk ve adaçayı, Bergama çevresinde kadınlar tarafından dağlardan toplanır. Bu bitkiler yalnızca çay olarak değil, aynı zamanda doğal ilaç olarak da kullanılır. Bölge ekonomisi, turizmin yanı sıra zeytincilik ve zeytinyağı üretimi, halı dokumacılığı, peynircilik ve hayvancılıkla beslenir.



Kazdağı'nın eteklerinde, Assos, Behramkale ve Antik Liman'a yakın konumuyla Manici Çiftlik, bölgenin ilk sürdürülebilir oteli olarak agro-turizm anlayışını bir deneyime dönüştürüyor. 17 taş villa ve 10 lüks safari çadırı, ekolojik yaşam prensipleriyle tasarlanmış. Organik tarım uygulamaları, toprağın bereketini sofraya taşıyan bir özenle yürütülüyor. Çiftlik yaşamını, çevre dostu bir mimariyle buluşturan çiftlik, Ayvacık'ın doğasına saygılı, çağdaş bir yorum niteliğinde.

Kazdağı'nın sadece bu bölgede yetişen, endemik göknar ağaçlarının gölgesinde konumlanan Nadas, sürdürülebilirlik ilkesinden hareketle hizmet sunuyor. Doğal ve lokal ürünlerle hazırlanan mutfak, bölgenin zenginliğini sofraya taşıyor. Bisiklet turları, yoga kampları ve arınma terapileriyle 16 yaş üzeri misafirlerini ağırlayan Nadas, doğada beden ve ruhun uyumlu buluştuğu bir sığınak gibi.



Kazdağı'nın eteklerinde, Ayvacık'ın Ahmetçe Köyü'nde yer alan Simurg Inn, adını mitolojik Zümrüd-ü Anka kuşundan alıyor. Beşi deluxe oda, üçü taş ev olmak üzere toplam sekiz birimde sade şıklık ve doğal malzemelerle hizmet veriyor. Açık havuz, sauna, özel plaj alanı ve teras gibi olanaklarla birlikte, doğadan sofraya uzanan yaratıcı şef menüsüyle de bölgenin gastronomik ruhunu yansıtıyor.

Gecikme, Gel: Ayvalık Seni Bekliyor

*“Gecikme, gel, çünkü içimde sabırsızlık var.”
Sappho*

Midilli’de doğan Sappho, bu coğrafyanın rüzgârını dizelerinde sakladı. Aşkı, doğayı, dostluğu ve ayrılığı Midilli’nin kayalıklarından Ayvalık’a taşıyan Ege’nin tuzlu soluğudur onun şiiri. Belki de bu yüzden, Ayvalık’a ilk kez gelen birinin içinde tuhaf bir tanışıklık duygusu uyanır. Sanki daha önce orada bulunmuş, o taş sokaklardan geçmiş, cumbalı evlerin gölgelerinde soluklanmış gibi...

Ayvalık; geçmişin sesini hâlâ yankılayan sokakları, zanaatkarların izini taşıyan taş duvarları, üretimin sürekliliğinden beslenen kültürüyle başka bir zaman dilimine geçiş kapısı gibidir. Ayvalık’ta sabah ışığı evlerin yüzlerine düştüğünde, bir köşe başında Sappho’nun dizeleri, bir kapı eşiğinde Sabahattin Ali’nin yürüyüşü canlanır sanki.

Zaman; telaşla tüketilmez, zeytinyağında kısıp ateşte çevrilir gibi ağır ağır yaşanır burada. Bunu en iyi hissettiren yerlerden biri Macaron Mahallesi’dir. İsmi Rumca “macaron” yani mercanköşk bitkisinden alan taş konaklarla çevrili mahalle, cumbalarına mor salkımlar düşen evler, mahalle aralarında açılmış atölyeler, yerel lezzetler sunan küçük lokantalar... Ayvalık’ın kimliğini taşıyan yerleşimlerinden biridir. Ve hâlâ, yanlışlıkla “makaron” dediğinizde sizi düzelten esnaf, bu mahallenin köklerine olan bağlılığını sessizce hatırlatır!

Sırtınızı Macaron’un taş sokaklarına verip yürüyerek Şeytanın Kahvesi’ne ulaşabilirsiniz. Burası yalnızca Ayvalık’ın değil, Türkiye sinemasının da belleğinde yer etmiş bir durak. 1950’den bu yana hizmet veren, Şerif Gören’in Ay Büyürken Uyuyamam adlı filmi başta olmak üzere pek çok filmin kadrajına girmiş Şeytanın Kahvesi’nde, üçüncü kuşak işletmeci Suat Kaçak’ın ellerinden içtiğiniz koruk suyunun tadı başka yerde yoktur.





Ayvalık'ı kuşbakışı izlemek için en iyi yerlerden biri Şeytan Sofrası'dır. Efsaneye göre bir zamanlar şeytanın bastığı taşa ayak izi kaldı. Gerçekten de o kayanın üzerinde, bir insan ayağını andıran çukur hâlâ durur. Fakat ne efsane ne de taş; burayı unutulmaz yapan asıl şey günbatımıdır.

Ayvalık'ın mimari dokusu yalnızca evlerde değil, ibadet yapılarında da güçlü bir şekilde hissedilir. Saatli Camii, 19'uncu yüzyılda Agios Yannis Kilisesi olarak inşa edilmiş, Cumhuriyet'in ilk yıllarında camiye dönüştürülmüş bir yapı. Saat kulesi hâlâ yerinde, hem zamanı hem geçiciliği hatırlatıyor.

Her pazar günü, eski eşyaların kurduğu sessiz müzayedeye tanık olmak isterseniz Ayvalık Antika Pazarı'na uğrayın. Buradaki her şeyin kimisi Rum göçmenlerden, kimisi Cumhuriyet'in ilk yıllarından, kimisi bir Ayvalıklı ninenin sandığından çıkıp gelmiştir.

Ayvalık denince yalnızca sahil akla gelmemeli. Denize sırtınızı dönüp biraz içeri girdiğinizde Kozak Yaylası sizi karşılar. İzmir ve Balıkesir arasında yer alan bu yayla, Türkiye'nin en verimli çam fıstığı ormanlarına ev sahipliği yapar.

Karadan Kopamayan Ada: Cunda

Ayvalık kıyılarından bakıldığında, Ege'nin dingin sularında kendine yer edinmiş bir ada çıkar karşınıza: Cunda. Resmi adıyla Alibey Adası. 1964 yılında inşa edilen ve Türkiye'nin deniz üzerine kurulmuş ilk taş köprüsü olma özelliğini taşıyan bağlantısıyla, kara yoluyla erişilebilen tek ada olma ayrıcalığını da taşır. Aynı zamanda 2017 yılında tamamlanan modern bir yaya köprüsü ile Lale Adası'na bağlanır. Lozan Antlaşması sonrası Türkiye'deki ilk ve en büyük mübadele yerleşimlerinden biri olan Cunda, 1924'teki nüfus değişimiyle Rum nüfusun ayrılıp, Midilli'den gelen Türk ailelerle yeni bir kimlik kazandı. Ada, tarih boyunca Rum Ortodoks kültürünün önemli merkezlerinden biri olmuş; bu mirası koruyarak bugünün ruhuna taşımıştır.

Adanın merkezinde sizi ilk karşılayanlardan biri, Taksiarhis Kilisesi olur. 1873 yılında yapılmış bu yapı, Ayvalık ve Cunda'nın en önemli tarihi yapılarından biridir. Uzun yıllar terk edilmiş olan bu kilise, Rahmi M. Koç Müzecilik ve Kültür Vakfı tarafından restore edilerek 2014 yılında müzeye dönüştürülmüş. İçinde eski oyuncaklar, denizcilik aletleri, el yazması kitaplar gibi farklı dönemlere ait pek çok nesneyle karşılaşabilirsiniz.



"Cunda Taksiarhis Rahmi Koç Müzesi galerisinden alınmıştır"

Cunda Adası'nın batısında, Ayvalık Adaları Tabiat Parkı sınırları içinde yer alan Ortunç Koyu; doğallığı korunmuş yapısı ve Mavi Bayrak sahibi temiz deniziyle öne çıkar. Koy çevresinde doğayla iç içe vakit geçirmek isteyenler için yürüyüş ve bisiklet rotaları yer alır. Denizaltı yaşamı oldukça zengin olduğundan, dalış meraklıları için de elverişli bir bölgedir. Kamp yapmak isteyenler için belirlenmiş alanlar bulunur; ancak ateş yakmak kesin olarak yasaktır. Ortunç, Cunda'nın en korunaklı kıyılarından biridir.

Girit ve Midilli mutfağından izler taşıyan yemekleriyle, otlar ve zeytinyağı başrolde. Balıkçı tekneleri hâlâ sabah erken saatlerde limana yanaşır. Akşam yemeğinde servis edilen balığın birkaç saat önce tutulduğunu bilmek, yemeğe farklı bir değer katar. Mevsimindeyseniz papalınayı taze yakalayıp kızartan lokantalara rastlarsınız. Denizden çıkan her şey, sadelikle buluşur burada. Ahtapot yahni, kabak çiçeği dolması, radika, acı ot, deniz börülcesi, sakızlı muhallebi... Ve elbette ada rakısıyla tamamlanan sofralar.

Kirli Hanım Peyniri

Norveç'te 2023 yılında 42 ülkeden 4 bin 502 peynirin katıldığı World Cheese Awards'ta dünyanın en iyi peynirleri arasında bronz madalya kazanan Kirli Hanım peyniri, lorun kurutularak tüketilen hali olarak tarif ediliyor. Keçi ve koyun sütü karışımından üretilen bu peynir, fırınlama tekniğiyle kurutularak olgunlaştırılıyor; üzerindeki doğal küf tabakası hem adını hem de aromasını belirliyor.



Çerez Niyetine Ege'nin Tadı: Papalina

Ayvalık mutfağı zeytinyağlılar, lor tatlısı, sakızlı kurabiyelerle doludur ama bir lezzet vardır ki sabah tutulur, öğlen kızartılır, akşama kalmaz: Papalina. Sardalyanın yavrusu olarak da tanınlanır; ancak papalina, sadece küçüklüğüyle değil, incecik kılçığı ve ağızda dağılan dokusuyla da ayrılır. Taze yakalandığında ayıklanmadan, unlanıp zeytinyağında kızartılır. Yanına bir dilim limon, bir parça beyaz ekmeğe yeter.



Taş Kahve

Cunda'nın en bilinen ve en sahici buluşma noktası olan Taş Kahve, 1800'lü yıllardan kalma bir Rum kahvesi. Sarımsak taşından duvarları, yüksek camlı pencereleri ve mermer masalarıyla yıllara meydan okuyan yapının içerisinde uçuşan kuşlar buranın bir seremonisi gibidir. Mekâna adını kazıyan en özel lezzet, dibek kahvesidir. 150 yılı devirmiş tarihi dibek taşı, Girit'ten mübadele sırasında getirilmiş; o günden bu yana aynı taşa, 30 kilogramlık tokmaklarla kahve dövülür. Geleneksel yöntemle elenip pirinç cezvelerde pişirilir.



Cunda Despot Evi

Midilli Metropoliti Ignatios'un 1862 yılında taş ustalığına ve zarafetine emanet ettiği Despot Evi, sadece bir yapı değil, aynı zamanda bir dönemin tanığıdır. Zamanında dini yönetim merkezi olarak kullanılmış; halk arasında "Despot'un Konağı" olarak anılmaya başlanmıştır. Neo-klasik mimarisi, yüksek tavanları, geniş taş avlusu ve detaylı süslemeleriyle bölgedeki en dikkat çekici sivil mimari örneklerinden biridir.

Uzun yıllar kaderine terk edilen Despot Evi, çeşitli dönemlerde restorasyon çalışmalarıyla yeniden ayağa kaldırılmış ve kültürel belleğe kazandırılmıştır. Mimari ihtişamının yanı sıra sinema ve sanat dünyasının da ilgisini çekmiştir. "Hayat Bayram Olsa", "Kambur", "Ah Dede Vah Dede" ve "Av Zamanı" gibi Yeşilçam klasiklerinden son dönemin popüler dizileri "Şeref Sözü" ve "Üç Kız Kardeş" gibi pek çok yapımın setine ev sahipliği yapmıştır.

Günümüzde lüks butik otel olarak hizmet veren Despot Evi, sessiz lüks, kişiselleştirilmiş deneyim ve tarihî atmosfer arayanlar için adada saklı bir vaha niteliğindedir. Geniş taş avlusu, yüksek tavanlı odaları, deniz manzaralı terasları ve restoranlarında konuklarını samimiyet ve incelikte ağırlar.



Köşebaşı Cunda

Türkiye'nin ilk "sorumlu restoran" hareketlerinden birini başlatan Köşebaşı, yıllardır geleneksel Adana ve Tarsus mutfağını özgün reçeteleriyle günümüze taşıyor. Sürdürülebilirlik, yerel üreticiyle iş birliği ve kültürel mirasa saygı gibi değerleri mutfağının merkezine yerleştiren Köşebaşı, bu anlayışı Cunda Adası'nın en özel köşelerinden birinde de yaşıyor. Cunda Despot Evi'nin tarihi duvarları arasında konumlanan Köşebaşı Cunda, sadece bir restoran değil; güne kahvaltıyla başlayıp gün batımını yakamozlarla uğurlayan bir deneyim mekânı. Misafirlerini, Adana ve Tarsus mutfağının özgün tatlarıyla karşılayan restoran, her şeyin ev yapımı olduğu menüsüyle hem yerli hem yabancı lezzet tutkunlarını ağırlıyor.



Deniz kenarındaki 150 kişilik bahçesi ve 50 kişilik iç salonuyla farklı buluşmalara ev sahipliği yapan Köşebaşı Cunda, kahvaltudan akşam yemeğine kadar her öğünü bir sofraya dönüşen hikâyeye çeviriyor. Etli tariflerin yanında vegan seçenekleri ve zengin kokteyl menüsüyle geniş bir yelpaze sunuyor.

📍 **Adres:** Cunda Adası, Mektep Sok. No:2 D: 2 Ayvalık
Balıkesir | Telefon: +90 533 355 10 10

Midilli'ye Bakmak Yetmez, Duymak Gerek

Nobel Ödüllü, Midillili Şair Odiseas Elitis'in Midilli Adası için söylediği; "Dünyanın hiçbir yerinde Güneş ve Ay o kadar ahenk içinde batmaz, başka hiçbir yerde güçlerini o kadar eşit paylaşmazlar" sözü, adanın atmosferini bizlere betimler. Mitolojiye göre adanın ilk kralı, Güneş Tanrısı Helios'un oğlu Makaras'tır. Makaras'ın kızı Methymna ile evlenen Tesalya kahramanı Lesvos, adaya adını verir. Yunanistan'ın üçüncü büyük adası olan Midilli'nin yüzde 40'ı zeytin ağaçlarıyla örtülüdür; bu yüzden ona "Zümrüt Ada" da denir.

Ayvalık'a komşu Midilli Adası, Odiseas'ın yanı sıra; Sappho, Namık Kemal, Barbaros Hayrettin Paşa gibi tarihe mal olmuş birçok kişiye de ev sahipliği yapmıştır. Ayvalık'tan bakıldığında karşıda görülen Midilli Adasından zaman zaman çan sesleri duyulur; bu, denizden yansıyan seslerin doğal bir akustik olayıdır.

Adanın batısında, Sigri bölgesinde bulunan Taşlaşmış Orman, 20 milyon yıl öncesine dayanan fosilleşmiş ağaç kalıntılarıyla büyüler. UNESCO koruması altındaki bu alan, Lesvos Geoparkı'nın önemli bir parçasıdır. Sigri ve Eressos, doğal dokusunu korumuş sakin plajlarıyla öne çıkar. Sigri'nin altın sarısı kumları ve rüzgâra açık kıyıları, rüzgâr sörfü yapanların gözdesidir. Skala Eressos, hem berrak denizi hem de dingin atmosferiyle Midilli'nin en huzurlu köşelerinden biridir. Agios Isidoros, Petra ve Anaxos gibi plajlar, Midilli'nin kuzeyinde ve doğusunda daha hareketli bir kıyı yaşamı sunar. Petra Plajı'ndan denize girerken gözünüz mutlaka dev bir kayanın üzerine inşa edilmiş, 114 basamakla ulaşılan Panagia Glykofilousa Kilisesi'ne takılır. Manzara kadar yol da ilham vericidir; bazen bir tepeye tırmanmadan denizin hakkını veremezsiniz. Vatera, adanın en uzun plajı olarak 7 kilometreyi aşan sahil şeridiyle dikkat çeker. Genişliği ve sakinliğiyle aileler için ideal bir tercih olan Vatera, aynı zamanda yer yer taşlık yapısıyla doğal korunaklı koylar da sunar.

Kalloni Sardalyası, Mutfanın Özel Bir Cevheri

Deniz ürünleri adanın vazgeçilmezidir. Özellikle küçük hamsi, "Gavros Tiganitos" adıyla çıtır çıtır kızartılır; ada halkının ve ziyaretçilerinin favorisidir. Kuzu etiyle hazırlanan "Kydonato" ise üzüm yaprağına sarılarak fırınlanır.

Kalloni sardalyası, Midilli mutfağının özel bir başka cevheridir. Papatya tarlası gibi uzanan Kalloni iç denizinde doğal olarak çoğalan bu küçük balık, tuzlama yapıldığında sadece bir gün içinde tüketilmeye hazır olur. Doğru pişirildiğinde suyunu kaybetmeden Midilli uzosuyla şahane bir uyum yakalar.



Mezeleri de en az ana yemekler kadar çeşitlidir. "Skordalia," sarımsaklı patates ya da badem püresi olarak hazırlanır ve balıklarla birlikte servis edilir. "Lathera" adı verilen zeytinyağlı sebzeler -fasulye, kabak, enginar gibi-, taze otlarla zenginleşir. Sarı mercimekten yapılan "Fava," zeytinyağı ve limonla tatlandırılarak sofralarda yer bulur.

Tatlılar, Ege'nin klasiklerinden "Revani" ile taçlanır. "Loukoumades" ise kızartılmış küçük hamur toplarının bal veya şurupla tatlandırılmasıyla hazırlanır. Ada mutfağının diğer özgün tatlarından "Kouloura" ise susamla bezenmiş gevrek simit benzeri atıştırmalıklardır; tuzlu veya tatlı versiyonları vardır.

Midilli'nin gastronomik zenginliğinin temelinde ise soğuk sıkım zeytinyağı yer alır. Sofraların vazgeçilmez anason aromalı "Ouzo" ise adanın simgesidir. Hem yerel halk hem de ziyaretçiler, bu geleneksel içkiyi Midilli'nin tatlarıyla birlikte keyifle yudumlar.

Her yıl temmuz ayında Mytilene ve Plomari kasabasında düzenlenen Uzo Festivali, adanın yaz etkinliklerinin doruğudur. Canlı müzik performansları, yerel ürün tadımları ve uzo üreticilerinin katıldığı festivalde, 40'tan fazla uzo markası ziyaretçilere sunulur.

Plomari'deki Barbayannis Uzo Müzesi, 150 yılı aşkın bir süredir süregelen Barbayannis ailesinin uzo üretim geleneğini gözler önüne serer. Geleneksel imbikler, şişeleme ekipmanları ve tarihi belgeler müzede sergilenirken, ziyaretçiler uzo tadımı yapma imkânı bulur.

Sonbaharın tatlı kutlaması Agiasos Kestane Festivali ise her Kasım ayında köyün meşhur kestanelerini anmak üzere düzenlenir. Ziyaretçiler, taze kestane tadımı yaparken geleneksel müzik ve dans gösterileriyle adanın kültürel zenginliğine ortak olur.

Ayvalık'tan Midilli'ye İDO feribotları ile ulaşmak mümkün.

Rüzgârın Taşıdığı Ada: Bozcaada

Ege Denizi'nin kuzeyinde, rüzgârın ve tuzun hafızasında asırlardır yer tutmuş bir kara parçası... Bozcaada. Çanakkale'ye bağlı bu küçük ama karakteri büyük ada, sadece deniziyle değil; bağıyla, taş sokaklarıyla, yerel sofralarıyla ve takvimine yayılan kültürel etkinlikleriyle çok daha fazlasını vad ediyor.



Türkiye'nin köyü olmayan tek ilçesi ve üçüncü büyük adası olan Bozcaada'nın tarihi yalnızca Rumlarla Türklerin birlikte yaşadığı günlerle sınırlı değil. Antik çağda Tenedos adıyla bilinen ada, mitolojide Poseidon'un oğlu Tenedos'un adına gönderme yapar. Bozcaada şarabı, o dönemlerde "Tanrıların içkisi" sayılırdı. Binlerce yıldır varlığını sürdüren Karalahna ve Kuntra üzümleri, bu geleneğin yaşayan tanıkları. Ada hâlâ her bağbozumunu bir ritüel gibi yaşar.

Bozcaada'da zaman, takvim yapraklarıyla değil, bağbozumuyla, şiirle, panayırda ölçülür. Her etkinlik, adanın kendi dokusuna ait bir parçayı gün yüzüne çıkarır.



Ayazma Panayırı 26 Temmuz 2025

Aya Paraskevi günü, adanın Rum mirasının hâlâ canlı tutulduğu bir gün. Ayazma'daki küçük manastırda toplanan kalabalık, tahta masalar etrafında buluşur; sırttaki ezgileri, yaşlı çınarların gölgesinde yankılanır. Bu panayırda Bozcaada, sınırları aşan bir hafıza mekânı olur.

Ozanın Günü ve Homeros Okuması 1 - 3 Ağustos 2025

Gazeteci Haluk Şahin'in öncülüğünde başlayan bu etkinlik, her yıl farklı bir ozan adaya davet ediyor. Şiir okumaları ve Homeros'un İlyada destanının çok dilli performanslarıyla ada, bir süreliğine Ege'nin edebi belleği haline geliyor.

Bağbozum Festivali 15 Ağustos - 7 Eylül 2025

Üzüm güzeli seçiliyor, en iyi Çavuş üzümü oylanıyor. Ada kalesi içindeki konserler, bağıyla övünen bir adanın, bu emeği sahneye taşıma şekli. Bağbozum burada bir festival değil, bir şükran ifadesi.

Bozcaada Caz Festivali 5 - 7 Eylül 2025

Aya Paraskevi manastırının avlusunda, çınar ağaçlarının altında kurulan sahnede üç gün boyunca Türkiye'nin önde gelen caz sanatçıları sahne alıyor. Ada, o üç gün boyunca rüzgârla birlikte cazı da taşıyor.

Zeytin Hasadı Şenliği 11 - 14 Eylül 2025

Zeytin, adada bağ kadar kıymetli. Hasat zamanı ise, hem bir emek paylaşımı hem de şenlik. Atölyeler, müzikler, sohbetler eşliğinde doğayla birlikte olmanın yeni yolları keşfediliyor.

Bozcaada Uluslararası Ekolojik Belgesel Festivali (BİFED) 8 - 12 Ekim 2025

2014'ten beri düzenlenen bu festival, Türkiye'de çevre temalı en nitelikli belgesel buluşmalarından biri. Sadece doğaya değil, sinemanın gücüne de alan açıyor. Bozcaada burada bir sahne değil, bir bilinç mekânı oluyor.



Sorumlu Sofralar, Yaşanabilir Bir Gelecek İçin Sorumlu Restoran Hareketi

Birleşmiş Milletler Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre, her yıl üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri, yani yaklaşık 1,3 milyar ton gıda atık olarak israf ediliyor. Bu; su, toprak, enerji harcamaları dahil yıllık küresel ekonomik kaybın 1 trilyon dolar değerinde olduğu anlamına geliyor. Türkiye'deki geniş tanımlı gıda israfı kapsamında yıllık 8 ila 11 milyon ton kayıp bildiriliyor.

Sorumlu Restoran Hareketi'nin Misyonu

Akkomarka Restoran Topluluğunun öncülüğünde başlatılan "Sorumlu Restoran Hareketi", gıda sektöründe sürdürülebilirliği temel alan bir inisiyatif. Bu hareket, "Gıda Atık Döngüsü" projesi ile restoranlardaki gıda artıklarını dönüştürülebilir hale getirerek anlamlı bir fark yaratıyor.

"Gıda Atık Döngüsü" Projesinin İşleyişi

- Köşebaşı, Lokanta Safderun, Ken Sushi, Snob Streetfood, Snob Pub, Ali Ocakbaşı, Ristorante Umberto, Mr. Meat, Yamo Sushi, Skola Roastery, Allday Artisan Catering, Donkey ve Yemekhazır! gibi birçok katılımcı restoran sürdürülebilirlik yolunda ilerliyor.
- Atık gıdalar ayrıştırılarak **elektrikli araçlarla kompost tesislerine** gönderiliyor.
- Bu atıklardan hem **organik gübre** hem de laboratuvar testleriyle analiz edilen **evcil hayvan mamaları** üretiliyor.
- Çiftçilere destek amacıyla dağıtılan gübreler, **yerel tarımı güçlendiriyor**.
- Hazırlanan mamalar hem restoranlarda misafirlere ücretsiz sunuluyor hem de hayvan barınaklarına bağışlanıyor. Böylelikle **ayda yaklaşık 4 bin cana destek sağlanıyor**.

Etki ve Amaç

- Her yıl 2,5 milyon misafire ulaşılan restoran zincirlerinde kaynaktaki küçük değişiklikler büyük çevresel faydalara dönüşüyor.
- Proje verileri ve ölçümleri ışığında, gıda atıkları **sıfır hedefiyle kontrol altına alınıyor**.
- Sürdürülebilir tüketim kültürü oluşturmak üzere **çok daha fazla restoranın bu harekete katılması hedefleniyor**.

Neden Bu Kadar Önemli?

- Çünkü gıda atıkları **dünyanın en büyük sera gazı kaynaklarından biri**: Üretimden, tüketim düzeyinde atıklar doğrudan çevreye zarar veriyor.
- Aynı zamanda sosyal bir sorumluluk; milyonlarca insan açlıkla karşı karşıya. Gıda atıklarının **yüzde 60'ı evlerden, yüzde 28'i gıda hizmet sektörü, yüzde 12'si perakendeciden** kaynaklanıyor.
- Sosyal ve çevresel faydanın yanı sıra ekonomik etkinlik de sağlanıyor; satın almalarda israfın azalmasıyla maliyet kontrolü de gelişiyor.
- Sorumlu Restoran Hareketi**, güncelliği, kapsamı ve sürdürülebilir çözüm yaklaşımı ile hem Türkiye'de hem de dünyada örnek teşkil ediyor. Gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için **akılcı, gerçekçi ve yenilikçi** adımlar atmaya devam ediyor. Gıda israfı ve sürdürülebilir restoran uygulamaları hakkında detaylı bilgiye www.sorumlurestoranhareketi.com erişebilirsiniz.



Sorumlu Restoran Hareketi (SRH) Nedir?

Sorumlu Restoran Hareketi, yiyecek ve içecek işletmelerinin enerji, atık, su kullanımı ve servis süreçlerini sürdürülebilir ve sorumlu şekilde yönetmesini amaçlar. Doğaya saygılı ve etik değerlere sahip işletmelere rehberlik ederek sürdürülebilirlik farkındalığı yaratır.



SORUMLU
RESTORAN
HAREKETİ

Daha fazla bilgi için



Kaynağında Azalt!

Sorumlu Restoran Hareketi'nin "Gıda Atık Döngüsü" projesi kapsamında, "Kaynağında Azalt" prensibiyle satın alma ve üretim aşamalarında gıda atığını azaltmak için personele eğitimler verilerek hammadde kullanım optimizasyonu yapılır.

Garnitürü Sor!

Misafirlere farkındalık kazandırmak için sürdürülebilirlik amacımız anlatılarak gıda atıklarının %25'ini oluşturan yan ürün ve garnitür tercihileri kendilerine bırakılarak gıda israfının önüne geçilmeye çalışılır.

Yeniden Tüketime Teşvik Et!

"Yeniden Tüketime Teşvik Et" prensibiyle sofrada oluşan atığın önlenmesi amacıyla misafirlere yeniden tüketime teşvik edilir ve sofrada kalan yiyeceklerinin isteklerine bağlı olarak 100% geri dönüşümlü ambalajlar ile paketlenerek, daha sonra tüketim için yanlarına almaları tavsiye edilir.

Geri Dönüşümü Sağla!

"Gıda Atık Döngüsü'nün son adımı olan "Geri Dönüşümü Sağla" aşamasında, tüm aşamaların uygulanmasına rağmen kalan gıda atıkları kompost tesisinde gübre ve hayvan mamasına dönüştürülerek, katılımcı restoranlarda misafirlere ücretsiz dağıtılır. İş birliği yapılan barınaklara gönderilen organik mama, yapılan laboratuvar testleri ve besin analizleri ile minik dostlarımızın sağlıklı beslenmesine katkı sağlar.

etik stil



Moda Değişir, Değer Kalır

“Slow fashion” yani yavaş moda anlayışı, kaliteye, zamansızlığa ve sorumlu tüketime odaklanıyor. Sürdürülebilir moda işte tam da bu yavaş moda hareketinden besleniyor.”



Gülbin Özbey

Moda endüstrisi, dünyanın en büyük kirlilik kaynaklarından biri olarak gösteriliyor. Hızla değişen trendler, düşük maliyetli üretim ve aşırı tüketim alışkanlıkları çevresel sorunları beraberinde getiriyor. Bu tablo karşısında doğan ve giderek büyüyen bir kavram var: *Sürdürülebilir moda*.

Sürdürülebilir moda, çevresel etkileri en aza indiren, uzun ömürlü ve geri dönüştürülebilir ürünleri destekleyen bir yaklaşım. Bu anlayış sadece doğayı değil, üretim sürecindeki işçileri, hayvanları ve tüketicileri de gözetiyor. Kısacası, sürdürülebilir moda; doğaya zarar vermeyen, adil ve bilinçli bir moda anlayışını temsil ediyor.

Hızlı Modanın Karşısında Yavaş Moda

“Fast fashion” yani hızlı moda markaları, düşük fiyatlarla sık koleksiyon çıkararak tüketicuyu sürekli yeniyi almaya teşvik ediyor. *“Slow fashion”* yani yavaş moda anlayışı, kaliteye, zamansızlığa ve sorumlu tüketime odaklanıyor. Sürdürülebilir moda işte tam da bu yavaş moda hareketinden besleniyor.



Türkiye’de Sürdürülebilir Moda: Yeşeren Bir Alan

Türkiye’de tekstil sektörü ekonominin lokomotiflerinden biri. Bu kadar güçlü bir sektörde sürdürülebilirlik ilkelerinin yerleşmesi çok önemli. Son yıllarda bazı öncü markalar ve tasarımcılar hem yerel üretimi destekleyerek hem de ekolojik ayak izini azaltarak bu alanda örnek oluyor. Sudi Etuz markası yerel üretimi destekliyor ve geri dönüştürülmüş kumaşlara koleksiyonlarında yer veriyor. Tasarım anlayışı çağdaş ama aynı zamanda doğayla barışık.

Minimalist çizgileriyle tanınan Nude, üretim süreçlerinde çevreye duyarlı yöntemler kullanıyor. Doğal ve organik materyalleri tercih eden marka, zamansız tasarımlarla fazla tüketime karşı duruyor. Gül Ağış’ın kurduğu Lug Von Siga markası, kültürel mirası modaya taşıyor. Koleksiyonlarında geleneksel Türk motifleri ve sürdürülebilir kumaşlar bir araya geliyor. Marka aynı zamanda karbon ayak izini azaltma konusunda da adımlar atıyor.

Sadece Marka Değil, Tüketici de Dönüşmeli!

Sürdürülebilir moda sadece üreticilerin değil, tüketicilerin de sorumluluk almasını gerektiriyor. Daha az ve kaliteli alışveriş yapmak, ikinci el ürünleri tercih etmek, kıyafetleri onarıp yeniden kullanmak bu dönüşümün parçaları. Ayrıca sosyal medya aracılığıyla sürdürülebilirliği savunan içerik üreticileri, bu konuda önemli farkındalık yaratıyor. Bilinçli bir tüketici kitlesinin doğması, markaların da politikalarını değiştirmesinde itici güç oluyor.

Sürdürülebilir moda; geçici trendlerin ötesine geçen, daha yaşanabilir bir dünya için moda anlayışını kökten değiştirmeyi öneren bir yaklaşım. Türkiye’de bu alanda atılan adımlar umut verici. Ancak daha çok markanın, daha çok tüketicinin bu dönüşümün parçası olması gerekiyor. Çünkü moda sadece ne giydiğimizle değil, nasıl yaşamak istediğimizle ilgilidir.

Akdeniz'in Kalbinde Bir Sofra Barselona



Akdeniz'in kıyısındaki bu güzel şehir yaz boyunca serin plajları, festivalleri ve birbirinden iyi restoranlarıyla adeta insanı keşfe çıkmaya, sokaklarında yaşamı hissetmeye çağırır. Katalunya Meydanı'ndan Kristof Kolomb heykeline kadar uzanan La Rambla Caddesi, her daim kalabalık, neşeli ve şehrin kalbinde atan bir ritim gibidir.

La Rambla'ya açılan La Boqueria, bölgede yetişen en taze meyve, sebze, et ve deniz ürünlerinin satıldığı sadece bir pazar yeri değil; aynı zamanda geleneksel mutfakçı yansıtan, çevresindeki özel mekânlarla tamamlanan zengin bir gastronomi deneyimi sunar. 1836'dan beri açık olan ve şehrin kalbi olarak tanımlanabilecek bu pazar, yılda yaklaşık 11 milyon ziyaretçiyi ağırlıyor. Esnaflar kalabalıktan ve turistlerin fotoğraf çekmesinden zaman zaman rahatsız olsa da geleneksel ticareti yaşatmak ve Katalan mutfakçının kültürel mirasını korumak için titizlikle çalışıyorlar.



Geçtiğimiz yıllarda kaybettiğimiz Barcelona gastronomisinin önemli simgelerinden Şef Juanito'nun mekânı Pinotxo, sabahın erken saatlerinde kapılarını açar ve pazara ürün getiren balıkçı ile çiftçileri kahveyle karşılar. Öğleye kadar gelen müşteriler çoğunlukla çevrede yaşayan yerel halktır. Öğle yemek servisi başlayıp akşam yemeğiyle birleşirken, sadece Pinotxo'da değil pazardaki tüm yeme içme işletmelerinde gün boyunca yer bulmak oldukça zordur.



Barcelona'yı sıradan bir şehirden çok daha fazlasına dönüştüren şey ise, Gaudi'nin hayal gücüdür. Doğadan aldığı ilhamla şekillendirdiği organik formlar, çarpıcı renkler ve farklı materyalleri ustalıkla kullanma becerisi sayesinde şehir, baştan sona özgün bir sanat eseri gibidir. Sagrada Família'nın yükselen kuleleri, Park Güell'in mozaiklerle bezenmiş kıvrımları ve Casa Batlló'nun masalsi cephesi, yalnızca yapılar değil, Barcelona'nın kendini ifade etme biçimidir.

*Gaudi, Barselono'ya
Ruhunu verdi*



Katalan mutfakçı, Akdeniz'in zeytinyağı, deniz ürünleri ve taptaze sebzeleriyle Pirene Dağları'nın av eti ve mantarlarını bir araya getirir. "Mar i Muntanya" yani "deniz ve dağ" lezzetleri, tavuğun yanında karides veya mürekkep balığıyla pişen pirinç yemeklerinde kendini gösterir. Sofralardan eksik olmayan "pa amb tomàquet" yani domatesli ekme, zeytinyağı ve sarımsakla ovulup üzerine rendelenmiş domates sürülmüş, basit ama karakterli bir başlangıçtır. Bu kocaman ama sade lezzet, Katalan mutfakçının özünü anlatır: Gösterişten uzak, samimi; malzemeye ve zamana dirençli.

La Rambla'ya sadece birkaç adım mesafedeki Los Caracoles, kentin ruhunu en iyi yansıtan restoranlardan biri olarak öne çıkar. Adı “Salyangozlar” anlamına gelen Los Caracoles, 190 yılı aşkın süredir popülerliğini koruyor.



📍 Los Caracoles

Şehrin bir diğer popüler yeme içme bölgesi ise Enric Granados Caddesi'dir. Barcelona'nın en iyi restoranlarına ev sahipliği yapan bu cadde, farklı ve popüler mutfakları, eklektik karışımları ve uzun yıllardır burada olan geleneksel yemek ustalarını bir araya getirir.



Lezzetli ve şık bir akşam yemeği için Bardot'u, Sicilya mutfağı deneyimi için Mizzica'yı, Anadolu mezeleri ve kebaplarıyla İspanyolların kalbini fetheden Ali Ocakbaşı'nı tercih edebilirsiniz.



📍 Mizzica



Enric Granados yalnızca harika yemekler sunan bir cadde değil; aynı zamanda ziyaretçilerine olağanüstü ürünleri deneyimleme fırsatı da verir. Aile şarap üreticisi David Moreno'dan enfes Arjantin etlerine (Deli Argentino) ve yerel fırınlara kadar birçok seçenek görmek mümkün. Turistlerin uğrak noktalarından uzak, yerel mahallede alışveriş yapıyormuş hissi veren bu caddeyi görmeden Barcelona'dan ayrılmayın.

Los Caracoles

Adres: Escudellers 14. | Telefon: +34 93 301 20 41

Mizzica

Adres: Enric Granados 9. | Telefon: +34 93 365 88 46

Bardot

Adres: Enric Granados 147. | Telefon: +34 93 200 22 14



Ali Ocakbaşı

Türk mutfağının olmazsa olmazı kebabı, orijinal tariflerle ve modern sunumla Barcelona'ya taşıyan Ali Ocakbaşı, kısa sürede şehrin en çok konuşulan mekânlarından biri haline geldi. Avrupa'da Amsterdam'dan sonra ikinci şubesini burada açan ve Akkomarka çatısı altında yer alan marka, Barcelona'da Türk gastronomisini temsil eden ilk adres olarak önemli bir eşiği geride bırakıyor.

Enric Granados Caddesi'nin tam kalbinde yer alan Ali Ocakbaşı'na adım attığınızda, sadece lezzetli yemekler değil, yeni nesil ocakbaşı kültürünü deneyimlediğinizi hemen hissediyorsunuz. Ferah, 90 kişilik mekânda, geleneksel mezelerden, kebaplara; vegan alternatiflerden zengin menüye kadar pek çok seçenek sizi bekliyor. Burası sadece bir restoran değil, bir buluşma noktası. Her lokmada biraz Türkiye, biraz misafirperverlik ve çokça lezzet var.

📍 Ali Ocakbaşı

Adres: Enric Granados 69. | Telefon: +34 667 18 86 78

Taste

Kök, Toprak ve Bir Tutam Yapay Zekâ

Aliye Gümüş



2025'in gastronomi dünyasında trend olan artık sadece ne yediğimiz değil; nasıl, neden, kimden ve neyle birlikte yediğimiz. Bu da sofraları yalnızca bireysel değil, kültürel ve politik bir alan haline getiriyor. Gıda üzerinden dünyayı yeniden okumak isteyen herkes için yeni bir çağ açılıyor: Şeffaf, sürdürülebilir, duyusal ve hikâyesi olan bir çağ.

Dünyanın gündemi değiştiğinde, sofralar da değişiyor. 2025 yılı, gastronominin yalnızca damakta değil, kültürde, ekonomide, iklim politikalarında ve teknolojiye de ciddi bir karşılığı olduğunu bir kez daha hatırlatıyor. Sofralar artık sadece yemekle değil; sürdürülebilirlik, etik üretim, yerel değerlerin yeniden keşfi ve duyular arası deneyimle kuruluyor.

Amerikan Ulusal Restoranlar Derneği'nden Avrupa Birliği'nin tarım raporlarına, Innova Market Insights'ın küresel veri analizlerinden EIT Food'un geleceği şekillendiren projeksiyonlarına kadar çok sayıda otorite, bu yılın gıda dünyasını belirleyen ortak başlıkları ortaya koyuyor. Liste başında; işlevsel gıdalar, düşük karbon ayak izi, hipergerçekçi et ikâmeleri ve yerel tatların küreselleşmesi var. Ancak bunlar artık yalnızca birer trend değil; gastronominin yeni normları haline geliyor.

Bu dönüşümün izlerini Türkiye’de de görmek mümkün. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısındaki artış, yalnızca mutfak mirasını korumakla kalmıyor, aynı zamanda küresel ölçekte görünürlüğü olan yeni lezzet öykülerinin doğmasına olanak tanıyor. Avrupa Birliği’nin 2025 tarihli tarımsal ürünler bülteninde yer alan Erzincan tulumu, Aydın çam fıstığı, bu anlamda önemli örnekler. Bu ürünün hem sürdürülebilir üretim modeli hem de yerli üreticiyi merkeze alan yapısı, gastronominin sosyal sorumluluk boyutunu da gözler önüne seriyor.

Diğer yandan, yeni nesil şehir restoranları menülerine hem gelenekseli hem de teknolojiyle evrilmiş yeniyi aynı zarafetle dahil ediyor. İstanbul’da sıfır atık felsefesiyle çalışan The Barn, Casa Lavanda, İzmir’de Od Urla’nın mikro mevsimselliği temel alan tabakları, bu çizgide öne çıkan örneklerden bazıları... Restoranlar artık kûratöryel lezzet deneyimlerinin sahnelendiği laboratuvarlara dönüşüyor



Fermentasyonun Yeniden Doğuşu

2025’te dikkat çeken başka bir eğilim, “iyi hissettiren yemekler” kavramı. İşlevsel gıdalar ve adaptojenik içerikler menülerde daha fazla yer buluyor. Avokado, zencefil, fermente ürünler, matcha ya da ashwagandha gibi malzemeler; yalnızca sağlıklı beslenme için değil, zihinsel denge ve bağışıklık gibi faktörleri de gözetenek öne çıkıyor. Bu anlayışın bir yansımasını da İstanbul’daki Telezzüz gibi vegan fine dining restoranlarda görmek mümkün. Klasik lezzetlerle oynamadan, onları sezonsal ve bitki temelli yeniden üretmek artık gastronomi dünyasının yeni akımı.

Teknoloji de gastronomide giderek daha fazla söz sahibi. Yapay zekâyla geliştirilen menüler, gıda izlenebilirliği sağlayan blokzincir altyapısı ve kişiselleştirilmiş tarif önerileri, 2025’in gastronomi dünyasında alışıldık kavramlar. ABD merkezli Datassential’in raporuna göre, özellikle lüks segmentte kişisel veriyle eşleşen yemek önerileri ve genetik profillemeye bazlı diyetler, restoran tercihlerinden market alışverişlerine kadar her alanı etkiliyor.

Bütün bunların arasında, geçmişe yönelen bir başka akım daha dikkat çekiyor: fermentasyonun yeniden doğuşu. Hem tat hem de sağlık odaklı yaklaşımıyla kimchi, kombucha, miso, kvass gibi geleneksel fermente ürünler yeniden popülerleşiyor. Türkiye’de, Slow Food’un Yeryüzü Pazarı’nda öne çıkan el yapımı sirkeler, Şile’nin kestane balı sirkesi gibi rafine ürünleri bu trendin yerli yansımaları arasında. Aynı şekilde, Anadolu’nun geleneksel “tarhana”, “hardaliye” ve “boza” gibi fermente zenginliği, yeni nesil gastronomlar için yeniden keşfedilen hazineler arasında.



Tüm bu gelişmelerin ortak noktasında, gastronominin çok yönlü bir anlatı biçimi olduğu gerçeği yatıyor. Artık tabakta gördüğümüz yalnızca yemek değil; doğaya karşı sorumluluk, üreticiyle kurulan bağ, geçmişle kurulan estetik bir diyalog ve geleceğe dair bir vizyon.

2025’in gastronomi dünyasında trend olan artık sadece ne yediğimiz değil; nasıl, neden, kimden ve neyle birlikte yediğimiz. Bu da sofraları yalnızca bireysel değil, kültürel ve politik bir alan haline getiriyor. Gıda üzerinden dünyayı yeniden okumak isteyen herkes için yeni bir çağ açılıyor: Şeffaf, sürdürülebilir, duysal ve hikâyesi olan bir çağ.

Yazın Yükselen Yıldızı Vegan Tabaklar

Yaz sofralarının yükselen yıldızlarından biri vegan tabaklar. Özellikle enginar carpaccio, fırınlanmış kabak çiçeği dolması, zeytinyağlı karpuz salatası gibi yaratıcı dokunuşlarla hazırlanan menülerde hem ferahlık hem zarafet hâkim. Kokteyller ise lavanta, tarhun, karadut sirke gibi içeriklerle doğadan ilham alıyor.



Yaz Tatlarının Dili

Yaz sofralarında tatlılar da artık daha hafif ve rafine: keçi sütü panna cotta, reyhanlı dondurma, koruklu muhallebi gibi seçenekler klasik reçetelerin dışında. Soğuk demlenmiş bitki çayları, buzlu fermente içecekler ve düşük alkollü kokteyller de menülerin ayrılmaz parçası.

Yaz için 5 Yerel Malzeme

Datça Bademi

Türkiye’nin en rafine bademlerinden biri. İnce kabuklu, aromatik ve yoğun yağlı yapısıyla, yaz salatalarından soğuk tatlılara kadar her tarife zarif bir dokunuş bırakıyor.

Taze Aydın İnciri

Haziran sonundan itibaren tezgâhlarda boy gösteren taze incir, yazın en zarif meyvelerinden. Salatalarda, ızgaralarda, fermente içkilerde kullanıldığında gerçek bir aromatik katman sunuyor. Peynirle de nefis bir ikili oluyor.

Bodrum Mandalinası Kabuğu (Kurusu)

Yaz kokteyllerine acı-tatlı bir derinlik katıyor. Kurutulmuş haliyle infüzyonlarda, soslarda ve bitter yapımında tercih ediliyor.

Reyhan

Ege’nin mor kokusu... Soğuk şerbetlerde, dondurmalarda ve fermente içeceklerde kullanılıyor. Aynı zamanda karpuzlu yaz salatalarında hafif bir baharat etkisi yaratıyor.

Koruk (Olgunlaşmamış Üzüm)

Asiditesiyle dengeleyici, serinletici ve nostaljik. Sirkesiyle yapılan mezeler, soğuk çorbalar ve balık marinasyonları yaz sofralarının gizli kahramanı.



Yaza Karides Yakıştır Şef Çiğdem Alagök'ten Sarımsaklı Zencefilli Karides Izgara

Denizden tabağa uzanan yolun en kısa ve en leziz hâli belki de karidedir. Özellikle yaz akşamlarında... Karides, fazla malzeme istemez. Hafif, aromatik bir tabakla sofraya başka bir tat katmak mümkün. Şef Çiğdem Alagök'ün *Apiko: Balık Tarifleri El Kitabı*'nda yer verdiği "Sarımsaklı Zencefilli Karides Izgara" tarif, tam da bu düşünceyle hareket ediyor. Sarımsak ve taze zencefilin kokusu ızgarada pişerken havaya karışıyor, karides ise limonla buluştuğunda yazın kendisi oluveriyor. İşte, kolay ama etkileyici bu tarifi detayları...

Malzemeler

1 kg	Jumbo Karides
100 ml	Zeytinyağı
150 ml	Ayçiçek Yağı
10 g	Zencefil, İnce Kıyılmış
1 baş	Sarımsak
10 g	Tatlı Ekşi Sos
1 adet	Limon Kabuğu Rendesi
Yarım	Limon Çubuğu (Lemongrass), İnce Doğranmış
1 adet	Defne Yaprağı
1 tutam	Taze Kekik
	Beyaz Toz Biber
	Tuz

Hazırlanışı

Bir tencerede kaynamakta olan suyun üzerine mayonez tenceresini koyun ve ocağı kapatın.

Sırasıyla ayçiçek yağı, zeytinyağı, zencefil, bir diş ince doğranmış sarımsak, limon kabuğu rendesi, defne yaprağı ve taze kekiği mayonez tenceresine ekleyip 30 dakika bekletin. Bu teknik sayesinde yağ hafif ısınır, tüm egzotik aroma vericiler aktive olur ve aromalar yağa nüfuz eder.

Mayonez tenceresini sıcak suyun üstünden alın. Tuz ve beyaz biberi ekleyip karışıma ekleyin. Karıştırıp, kenara alın.

Jumbo karideslerin kabuklarını soymadan içini ve üst kısmındaki bağırsaklarını temizleyin.

Karidesleri hazırladığınız zencefilli marinasyon yağına alıp buzdolabında bir gece dinlendirin.

Minimum 16 saatin sonunda pişirmek için şişlere dizin ve üst kısımlarına birer diş sarımsak takın.

Izgarada orta kısık ateşte yaklaşık 8-10 dakika karidesleri kabuklu şekilde pişirin.

Hazır olduğunda bir fırça yardımıyla üzerine tatlı ekşi sos sürüp servis edin.



Bar Tezgâhında Yeşil Devrim

2025'in miksoloji dünyası, deneyimi merkeze alıyor; israfa, tekdüzeliğe ve yüzeyselliğe karşı duruyor. Bu yılın bar menüsü: bilinçli, yaratıcı, kapsayıcı. Alışıldık reçeteler yerini yerel kaynaklı malzemelere, sıfır atık ilkesine ve çok duyulu deneyimlere bırakıyor.

2025 yılı itibarıyla bar tezgâhlarının üzerindeki cam kadehler sadece içecek değil, aynı zamanda zamanın ruhunu da taşıyor. Miksoloji artık yalnızca kokteyl hazırlamak değil; sürdürülebilir bir yaşam biçimi, kültürel keşif ve bireysel farkındalık sunan bir sahne. Alışıldık reçeteler yerini yerel kaynaklı malzemelere, sıfır atık ilkesine ve çok duyulu deneyimlere bırakıyor.

Sahnenin yıldızları sıfır atık kokteyller. Barmenler artık limon kabuğundan sirke, kahve telvesinden şurup, bayat ekmekten bitter çıkararak her malzemeye ikinci bir hayat sunuyor. Sürdürülebilirlik artık bir seçenek değil, kokteylin temel yapı taşı. Londra'daki Tayer + Elementary, New York'taki Double Chicken Please ya da Barselona'nın Paradiso gibi öncü barlar bu anlayışı menülerine değil, mutfak felsefelerine entegre ediyor.

Ama sadece çevreye değil, bedenimize de daha nazik davranmak isteyen bir kuşak var karşımızda. Alkol oranı düşürülmüş ya da tamamen alkolsüz seçeneklerin yükselişi tesadüf değil. Sağlıklı yaşam öncelik kazandıkça, kokteyller de buna ayak uyduruyor. Zerdeçal, zencefil, ashwagandha gibi antioksidan içeriklerle zenginleştirilen içecekler tercih ediliyor.

Miksoloji artık sınır tanımıyor; coğrafi, kültürel ya da duyuşsal... Barmenler, Japon yuzu ile Brezilya cachaçasını aynı bardakta buluşturuyor. İstanbul'da Klein Garten, Bangkok'ta Asia Today, Amsterdam'da Flying Dutchmen Cocktails gibi mekânlar, kokteyli bir tür pasaport gibi kullanarak dünya lezzetlerini birbirine bağlıyor.

Sadelik Yeniden Değer Kazanıyor

Bu dönemde sadelik de yeniden değer kazanıyor. Minimalist kokteyller, malzeme sayısını azaltarak esas olanın ne olduğunu yeniden hatırlatıyor. Kaliteli bir cin, birkaç damla vermut ve doğru sıcaklıkla hazırlanmış bir Martini, karmaşıklığın her zaman derinlik anlamına gelmediğini kanıtıyor. Hem estetik hem operasyonel avantaj sunan bu yaklaşım, barlar için de sürdürülebilirliğin pratik bir parçası hâline geliyor.

Fakat miksojünün en heyecan verici sınırı belki de deneyimsel alan. Kokteyl artık beş duyuyla deneyimlenen bir performans dönüşüyor. Sunumda duman efektleri, servis esnasında değişen renkler, kokuyla entegre edilmiş müzikler; hepsi dijital yorgunluk yaşayan bir kuşağın gerçek temas arayışına yanıt. Müşterinin ruh haline göre öneri sunan yapay zekâ destekli sistemler, bardaki deneyimini kişisel bir ritüele dönüştürüyor. Her ziyaret, her içki benzersiz, çünkü artık algoritmalar damak tadınızı da tanıyor.



Türkiye’de Kahvaltı: Bir Öğünden Fazlası...

“Kahvaltı, Türkiye’de sadece bir öğün değil; kültürel kimliğin, aidiyetin ve ekonomik dönüşümün iç içe geçtiği benzersiz bir ritüel.



Nilhan Aras

Kahvaltı, Türkiye’de gerek içeriği gerekse yüklendiği anlamlarla kendi kültürünü yaratmış bir öğün. Çorba ve ıhlamur, adaçayı gibi bitki çaylarıyla başlayan öyküsü zaman içinde epeyce değişmiş, önceleri sağlık için bir gereklilik olan kahvaltı bugün kültürün, emeğin ve ekonomik dönüşümün birleştiği yeni bir alan haline gelmiş, gastronomi ve turizm alanlarında önemli bir ekonomik değer olmuştur.

Gündelik yaşam içinde kimileri kahvaltısız başlayan günü devirmekte zorlanırken kimileri için kahvaltı “Her gün aynı şeyleri yemekten bıkmıyor musunuz?” sorusuna denk gelen bir sevimsizliktir. Biz bu zıtlığın hangi tarafında olursak olalım şu çok açıktır ki; Türkiye’de kahvaltı sosyal, kültürel ve coğrafi bir kimliğin ifadesidir. Kahvaltıda ne yersiniz, kiminle yersiniz, ne zaman ve nerede yersiniz... Tüm bu sorular ve daha fazlasına verilecek cevaplar aidiyet değerini anlatır. Ayrıca kahvaltı duygu dünyamız için de önemli bir referanstır. Daha çok peynir ve kahvaltı üzerine çalışan araştırmacı Deniz Ekin bir yazısında kahvaltı için şöyle diyor: “Kahvaltının yokluğu ya da kötü temsili, en azından kahvaltıyı sevenler için, mutsuzluk sebebi olur ki, kişi bunu iliklerinde hisseder. Bundan ötürü, kahvaltının çocukluk anılarımız arasındaki yeri özeldir; çünkü anlattığı, anımsattığı şeyler aslında nasıl bir insan haline geldiğimize de işaret eder. Biz o sıra pek anlamayız, yani çocukken; ama bir gün gelir, kahvaltının bir öğünden çok daha fazla şey olduğunu; aile, sıcaklık, güven, neşe, eğlence ve dahası olduğunu fark ederiz. İnsanın belli bir yaşta sonra kahvaltıya düşkün olması belki de bundandır; asıl istediği yemek değil de baştan başlamak, olmadı çocukluğunu bir yerden yakalamaktır. Neyse ki, mutfağımız bu ilgiyi fazlasıyla karşılayabilecek zenginlikte.”

Kahvaltı günün ilk öğünüdür, masaya oturulduğunda gün henüz sıfır noktasındadır, gece uyku vaktine dek yaşanacak her şey onun üstüne eklenerek günü yeniden inşa edecektir. Bu, günlük döngünün başlangıç noktası olan kahvaltı tam da bu nedenle bazılarımız için tazelik, ferahlık duygusu verir, bazılarımız içinse günün ilk enerji istasyonudur. O nedenle hepimiz kahvaltımızı ihtiyacımıza uygun şekilde hazırlarız.



*“Her lokması,
yaşamın, anıların
ve toplumsal bağların
hikâyesini anlatır”*

Türkiye’de kahvaltının temel özelliklerini sıralayacak olursak; birleştirici özelliğinden başlamak en doğrusu olur. Bu yalnızca, uzun saatlere yayılan, hatta neredeyse ikindiye uzayan kahvaltılar için böyle değildir. Hafta içi günlerde ayaküstü geçirilen kahvaltılar için de böyledir. Evde yiyememişse, yoldan aldığı simit, peynir, çay üçlüsü; sandviç, kahve ikilisi ya da sütle karıştırılan müsli gibi karışımlarla atlatmaya çalıştığı kahvaltılarda dahi kişi yalnız olmadığını bilir. Hemen yanında, simidini paylaştığı birisi yoksa bile, o anda kendisi gibi davranan milyonlarca insan olduğundan emindir. Mutlaka otobüs durağına elindeki simit, sandviç poşetiyle koşan; vapurun açık kısmında, trende, bir çay ocağının tablasında, iş yerindeki masasında, sınıftaki sırasında hızlıca sandviçini yiyip çayını içen insanlar vardır. Aynı şekilde, yine işine ya da okuluna yetişmek ya da sadece güne başlamak için tek başına oturduğu masada sütün içine attığı gevrekleri hızlıca yiyenler. Günler süren koşturmacadan sonra gelen hafta sonu kahvaltıları ise evde ya da dışarıda, tüm ailenin ve dostların bir araya geldiği, geniş zamana yayılan öğünler haline gelir. Asıl amacın bir arada olmak olduğu bu büyük buluşmalar şerefine menüler genellikle diğer günlerde olduğundan daha farklı ve zengindir. Tüm çeşitler ahenkli bir sıra ile getirilir sofraya. Önce pişi, börek gibi sıcak hamur işleriyle peynir, zeytin, tereyağı, reçel ve bal gibi soğuklar; ardından pişirilerek hazır edilen yiyecekler, örneğin çırpılmış yumurta, ızgara sucuk; daha sonra tatlılar, meyveler; üzerine de kahve.



Evet, ikinci olarak kahvaltılarımızın bu zenginliğinden söz etmek gerekir. Süt ve süt ürünleri yumurta, zeytin ve zeytinyağı, şekerli ürünler, et şarküteri ürünleri, hamur işleri, salatalar ve salata malzemeleri en temel kahvaltılık grupları olsa da bunlara çorbaları, bazı mezeleri eklemek de mümkündür. Her bir gıda grubunu oluşturan ürünler ise ayrı bir zenginliktedir. Türkiye'nin Coğrafi İşaretlerinin çoğunun peynir, zeytin ya da ekmek gibi doğrudan bir kahvaltılık ya da menemene doğranan domates, biber gibi kahvaltılık hammaddesi ürün olduğunu düşünmek zenginliğin boyutu hakkında hızlıca fikir verebilir.

Kahvaltılarımızın bir diğer özelliği ise her bölgede kendine has ayrı bir karakterinin olmasıdır. Hepimiz biliyoruz ki; zeytinyağı temalı Ege kahvaltısı ile un, tereyağı, kaymak ve peynirin ağırlıklı olduğu Van kahvaltısının, bir öğün adını işaret etmenin dışında pek de benzerliği yoktur. Aynı şekilde İstanbul kahvaltısı denildiğinde akla, martılarla paylaşılan simit ve yanında çay gelir. Antakya'da zahterin, Samsun'da pidelerin, Balıkesir'de peynirin çeşitleri ağırlıktadır.

Her yörenin, coğrafyasına ve kültürel pratiklerine bağlı olarak kürdüğü kahvaltılı sofraları bu özellikleriyle yaklaşık yirmi yıl önce evlerin dışında görülmeye başladı. Kahvaltılı servis eden gastronomi işletmeleri ilk yıllarda hem sayıca çok azdı hem de daha çok yerel halka hizmet veriyordu. Ancak gastronominin ve gastronomi turizminin yükselen değeri haline gelmesi ve her geçen gün daha çok dikkat çekmesiyle birlikte bir yandan yerli ve yabancı turist ağırlamaya, bir yandan da kendilerine “pişici”, “kaymakçı”, “Van kahvaltıcısı” vb. bir uzmanlık alanı belirleyerek ilerlemeye başladılar. Böylece, Türkiye’de kahvaltılı bir sektör haline gelerek kendi ekonomisini yarattı. Biz tüketicilere düşense tadını çıkarmak, çünkü bizim buralarda kahvaltılı bir öğünden fazlası...



Dünyada Sabah Rutinleri: Kimi Tatlıyla Kimi Tuzluyla

“Kahvaltı en önemli öğündür” mottosu, 19’uncu yüzyıl İngiltere’inde, sanayi işçilerinin uzun çalışma günlerinde enerji sağlaması için büyük ve besleyici kahvaltılar yapmaları teşvik edilince ortaya çıkar.

ABD’de kahvaltı genellikle pancake, yumurta bacon ve kahve kombinasyonudur; porsiyonlar oldukça büyük ve kalori yüksektir.

Avustralya'da kahvaltıda avokado tostu çok yaygındır; üzerine genellikle yumurta veya baharatlar eklenir, sağlıklı ve hızlı bir seçenek olarak görülür.

Endonezya’da “nasi uduk” adlı hindistancevizi sütüyle pişirilmiş pirinç, kahvaltının baş tacıdır. Genellikle baharatlı tavuk veya yumurta ile servis edilir.

Fransa'da kahvaltı çoğunlukla kruvasan ve kahveyle sınırlıdır; öğünler hafif ve hızlı geçer. Aksine öğle ve akşam yemekleri daha uzun ve sosyalleşmeye açıktır.

Hindistan kahvaltı bölgesel olarak çok çeşitlidir; güneyde “idli” (fermente pirinç kekleri) ve “dosa” (ince krep) popülerken, kuzeyde daha çok bir tür gözleme olan “paratha” ve çay tercih edilir.

İtalya'da kahvaltı genellikle tatlıdır; bir espresso ve yanında genellikle reçelli ekmek, bisküvi tercih edilir.

İsveç'te kahvaltı, “fika” adı verilen kahve molalarıyla iç içe geçer. Kahve yanında mutlaka tarçınlı çörek ya da kek olur.

Japonya'da kahvaltı, genellikle piring, miso çorbası, balık, yosun ve turşu gibi dengeli ve hafif yiyeceklerden oluşur. Renk, tat ve dokuların uyumu çok dengelidir.

Kore'de kahvaltı, çorba, pirinç, sebze ve çeşitli küçük tabaklardan oluşan dengeli ve çok çeşitlidir; bu sayede gün boyu zinde kalmak hedeflenir.

Mısır'da kahvaltıda “ful medames” denilen baharatlı ve zeytinyağı pişmiş bakla yahnisi tercih edilir; bu protein deposu yemek, sabah enerjisi için tercih edilir.

Rusya'da kahvaltıda genellikle “kasha” adı verilen yulaf veya diğer tahıllardan yapılan sıcak bir lapadır; hem besleyici hem doyurucudur.

Yunanistan'da kahvaltı genellikle yoğurt, çok çeşitli ekmek, hamur işi ve taze meyvelerden oluşur.



kök ve sofr



Dayanışmanın Tadı, Toprağın Sesi

Zamanın hızına kapılıp geçip giden her öğünde unuttuğumuz bir şey var: soframızdaki her lokma, bir emeğin, bir hikâyenin, çoğu zaman da görünmeyen birinin eseri. “Kök ve Sofra” bu sesi duyurmak, toprağa kök salmış üreticilerin ve kolektif dayanışmayla varlık bulan kooperatiflerin emeğine ışık tutmak için var. Çünkü bir sofranın adil, temiz ve sürdürülebilir olması; üretim biçiminden tüketim tercihinin kadar uzanan bir sorumluluk meselesi.

Dünya genelinde kooperatifler yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sosyal dönüşümün de temel taşı olarak görülüyor. Uluslararası Kooperatifler Birliği'nin (The International Cooperative Alliance - ICA) 2023 yılı verilerine göre, bugün dünyada 1 milyardan fazla insan bir kooperatifin üyesi ve bu oluşumlar dünya genelinde 280 milyondan fazla kişiye istihdam sağlıyor. Tarım, el sanatları, gıda ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren kadın odaklı kooperatifler ise bu yapının en dirençli damarını oluşturuyor. Zira kadın emeği yalnızca ürün yaratmıyor, aynı zamanda yaşam alanlarını da dönüştürüyor.

Ticaret Bakanlığı'nın 2024 yılına ait güncel verilerine göre, Türkiye'de 600'e yakın kadın kooperatifi faaliyet gösteriyor. Bu sayı, son on yılda yaklaşık üç kat artarak dikkat çekici bir yükseliş sergiledi. Bu kooperatiflerin çoğu, kırsalda sürdürülebilir üretim modelleri kurarak hem yerel ekonomiye katkı sağlıyor hem de göçü tersine çevirmeye yönelik güçlü adımlar atıyor. Gıda israfına karşı yürütülen yerel projelerden atalık tohumların korunmasına; doğa dostu üretim tekniklerinden kadın istihdamını teşvik eden girişimlere kadar geniş bir alanda etkilerini hissediyoruz.

Gıdanın Geleceğini Yerelin Dayanıklılığı Belirliyor

Küresel krizlerin -pandemiden iklim değişikliğine- gölgesinde, gıdanın geleceğini yerel olanın dayanıklılığı belirliyor. Küçük üreticiler, kısa tedarik zincirleri ve kooperatifler, toprağın sesine kulak veren bir ekonomik modelin somut yansımaları. Bu model sadece karbon ayak izini küçültmekle kalmıyor, aynı zamanda toplumsal cinsiyet eşitliği, adil ticaret ve kırsal kalkınma için de birer kaldıraç görevi görüyor. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2022 tarihli raporları da bu dönüşümün, yani küçük ölçekli yerel üretimin, kooperatifleşmenin ve topluluk temelli gıda sistemlerinin desteklenmesinin, gıda güvenliği, iklim kriziyle mücadele ve kırsal yoksulluğun azaltılması açısından ne denli kritik olduğunu açıkça ortaya koyuyor. FAO'ya göre, dünya çapındaki gıda üretiminin yüzde 70'inden fazlası küçük çiftçiler tarafından sağlanıyor; bu da onları hem gıda sisteminin bel kemiği hem de sürdürülebilirliğin asli aktörleri haline getiriyor.

“Kök ve Sofra”, toprağın belleğini taşıyan üreticilere, emekle biçimlenen kooperatiflere ve geleceğe ilham verecek sürdürülebilir sofralara bir saygı duruşu. Bu ilk sayıda, üç ayrı kadın kooperatifinin hikâyesiyle başlıyoruz: Erişte keserken birlikte büyüyen, meyve kuruturken çocuklarına umut olan, bahçesinde kompost yaparken geleceğe rehberlik eden kadınların hikâyeleriyle...

Dantel Değil, Ekonomi Örüyorlar

İtalya'da bir kadın kooperatifi cezaevinde kuruldu. Made in Carcere adlı kooperatif, kadın mahkumların atık kumaşlardan aksesuar ve kıyafet üretmesini sağlıyor. Ürünler, etik moda markaları tarafından satılıyor.

Kenya'da bir köy sadece kadınlardan oluşuyor.

Umoja adlı köy, 1990'da erkek şiddetinden kaçan kadınlar tarafından kuruldu. Kadınlar burada el sanatları ve geleneksel takılar üretip kooperatif mantığıyla kendi ekonomilerini döndürüyor.

Nepal'de kadınlar, Himalaya eteklerinde lavanta ve limon otu yetiştirerek, çoğunlukla erkek mülkiyetinde olan topraklar üzerinde kooperatif yoluyla üretim yapıyor.

Bu sayede mülkiyetleri olmasa da gelir elde edebiliyor, kooperatif kazançlarıyla çocukların eğitimini destekliyorlar.

Hindistan'da Self-Employed Women's Association (SEWA), dünyanın en büyük kadın kooperatiflerinden biri.

194 binden fazla kadını temsil eden bu kooperatif, temizlik işçisinden çiçekçiye kadar kayıt dışı alanda çalışan kadınları sosyal güvence ve örgütlenmeye buluşturuyor.

Brezilya'da kadınlar şiddete karşı kooperatif kurdu.

Coopa-Roca adlı tekstil kooperatifi, ev içi şiddet mağdurlarına hem terapi hem iş imkânı sağlıyor. Tasarımlar uluslararası moda markalarıyla iş birliklerine uzanıyor.

Avustralya'da yerli kadınlar geleneksel bitki bilgisini kooperatif yoluyla turizme kazandırıyor.

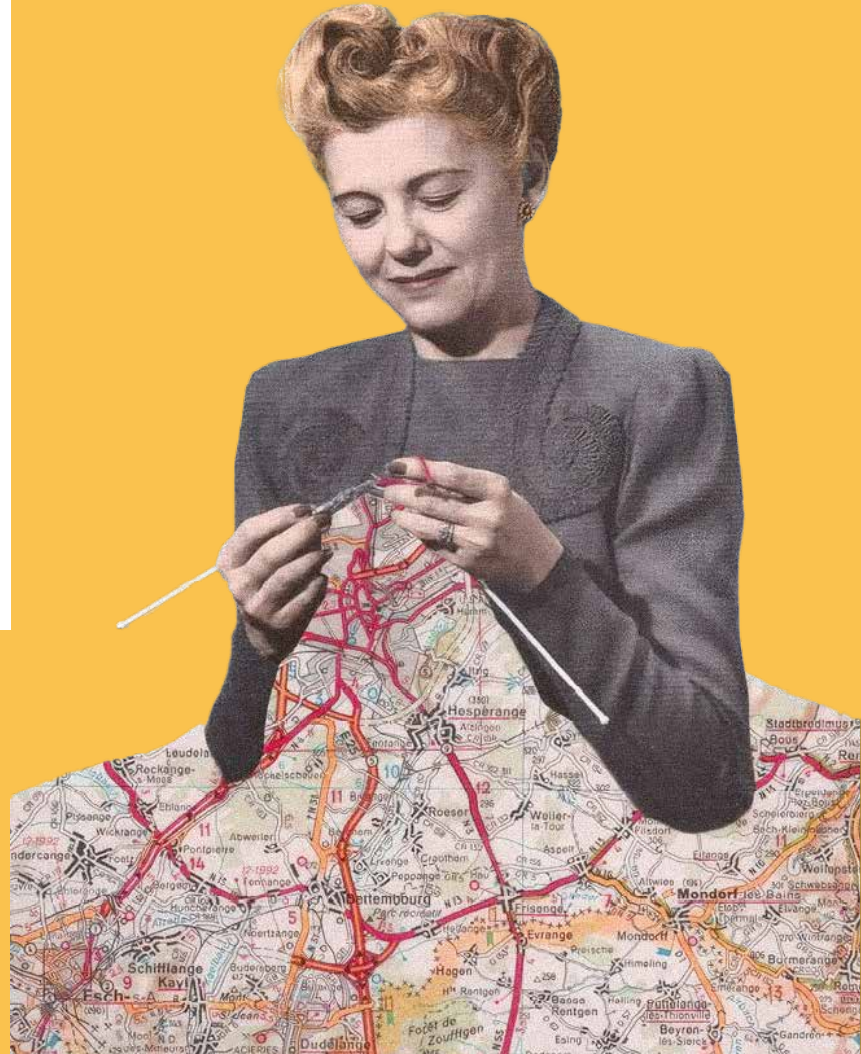
Aborjin kadınlarının yürüttüğü bu girişimler, doğayla uyumlu yaşam bilgisini modern dünyayla buluşturuyor.

Fransa'da kadın kooperatifleri çocuk bakımı gibi “görünmeyen işler”i görünür kılmak için örgütleniyor.

Bu sayede bakım emeği hem sosyal güvence altına alınıyor hem de kadınlar kendi ekonomik alanlarını yaratıyor.

Türkiye'de ilk kadın kooperatifleri 1990'ların sonunda kuruldu.

Bunlardan biri olan S.S. Beypazarı Kınalı Eller Kadın Kooperatifi hem üretim hem turizm açısından örnek gösterilen ilk girişimlerden.



Beypazarı Kıvalı Eller Lezzet Atölyesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Ankara'nın batısında, taş konakları, derin vadileri ve tarihi İpek Yolu güzergâhındaki konumuyla dikkat çeken Beypazarı, sadece mimarisiyle değil, yüzlerce yıllık mutfak mirasıyla da öne çıkan bir ilçe. Bu belleği yaşatmak, geleneksel üretimi sürdürülebilir hale getirmek amacıyla kurulan Beypazarı Kıvalı Eller Lezzet Atölyesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, 2010 yılında küçük bir atölyeyle başladığı yolculuğunu, bugün kolektif bir üretim modeliyle sürdürüyor.

Kooperatifin ürün yelpazesi, yöre mutfağının temel taşlarını içeriyor. Cevizli ev baklavası, kış hazırlıklarının vazgeçilmezi olan tarhana, elde kesilen yumurtalı erişte, yaprak sarması gibi klasikler, hijyenik koşullarda, geleneksel yöntemlere sadık kalınarak üretiliyor. Bu ürünler sadece nostalji yaratmakla kalmıyor; aynı zamanda kadın emeğini görünür kılarak kırsalda istihdama da katkı sunuyor.

Elbette Beypazarı denince akla ilk gelenlerden biri de kurusu. Sert, kırı yapısıyla uzun süre bayatlamayan bu geleneksel atıştırmalık, geçmişte kervanlara ve uzun yolculuklara dayanıklılığıyla eşlik etmiş; bugünse çayın yanına nostaljik bir tat olarak geri dönüyor. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 2013 yılında coğrafi işaretle tescillenen bu kurabiye, un, süt, tereyağı, yaş maya, tuz, margarin ve tarçınla hazırlanıyor. Bazı tariflerde mahlep de kullanılıyor. İsmiyle tezat oluşturacak şekilde oldukça sert olan bu kurabiye, uzun süre bayatlamadan saklanabiliyor. Öyle ki doğru şekilde muhafaza edildiğinde bir yıla kadar tazeliğini koruyabiliyor. Üretimi de ciddi bir ustalık ve sabır gerektiriyor. Hamur, geleneksel olarak taş fırınlarda, meşe odunu ateşinde pişiriliyor. Ardından, kurutma işlemi için 12 ila 14 saat arasında fırında bekletiliyor. Daha yumuşak sevenler içinse “yaş kuru” adıyla bilinen bir çeşidi de bulunuyor. diyen Kıvalı Eller, hem yöresel üretimin sürekliliğine katkı sunuyor hem de kadın emeğinin görünürlüğünü artırıyor.



Urla Kadın Kooperatifi

İzmir'in bereketli kıyılarında, tarih boyunca üretimin ve paylaşmanın merkezi olmuş Urla'da, kadın emeğini dayanışmayla buluşturan bir oluşum: Urla Kadın Kooperatifi. 2014 yılında Urla Belediyesi öncülüğünde, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin “Yarımada Sürdürülebilir Stratejik Kalkınma Planı” kapsamında kurulan kooperatif, Kadının Emeğini Değerlendirme Vakfının (KEDV) sağladığı eğitim desteğiyle 80 kadın ortağın imzasıyla hayata geçiyor.

Kuruluşundan bu yana Birleşmiş Milletlerin 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri doğrultusunda, özellikle de toplumsal cinsiyet eşitliği, insana yakışır iş ve ekonomik büyüme başlıklarında kararlı adımlar atan kooperatif, yalnızca ekonomik değil sosyal anlamda da kadınların güçlenmesini amaçlıyor. Kadınların yaşamın her alanında daha aktif rol alabilmeleri için çeşitli eğitim programlarıyla desteklediği bu oluşumda liderlik, girişimcilik, hijyen, ürün tasarımı, gıda güvenliği, pazarlama ve kooperatifçilik gibi pek çok alanda yoğun emek ve eğitimler verilmiş. İlk üretimlerini ev mutfaklarında yapan Urla Kadın Kooperatifi üyeleri, bugün unlu mamullerden pastacılığa, konserve üretiminden gıda tasarımına kadar pek çok alanda kendi üretim alanlarında çalışıyor. 2018 yılında markalaşma yolunda önemli bir adım atarak “Urla Karya” adıyla kendi markalarını tescilleyen kooperatif, tüm ürünlerini artık bu marka adı altında, barkodlu sistemle satışa sunuyor. Urla'nın zeytinlikleri, bağları ve tarihi taş evleriyle şekillenen yaşam kültüründen ilham alan kooperatifin pastanesi ise ilçeye gelenlerin uğrak noktası olmaya başlamış bile.



Tokat Erzak Kadın Kooperatifi

Tokat'ın bereketli topraklarında, Emirseyit beldesinde başlayan Erzak Kadın Kooperatifi'nin hikâyesi, bağbozumunun ritmiyle ilerleyen bir kolektif emeğin, sabrın ve vizyonun meyvesi. 2019 yılında yedi kadının bir araya gelerek kurduğu Erzak Kadın Kooperatifi, Tokat'ın tarımsal zenginliğini kadın emeğiyle harmanlıyor, bölgenin özgün ürünlerini hem yerelde hem de uluslararası pazarda görünür kılıyor.

Kooperatifin adı ve logosu, bu üretim birliğinin ne kadar özenle kurgulandığını gösteriyor. “Erzak”, yalnızca uzun ömürlü gıdaları değil; aynı zamanda Emirseyitli Rençper ve Zanaatkar Kadın kimliğini temsil ediyor. Logodaki yedi üzüm tanesi ise birden fazla anlam taşıyor: Kurucu yedi kadını, Tokat'ın yedi ovasını ve Türkiye'nin yedi bölgesini simgeliyor. Her üzüm tanesinin içine işlenen kadın silüetleri ise bu birliğin öznesinin kadınlar olduğunu hatırlatıyor.

Erzak Kadın Kooperatifi, bağcılıktaki uzmanlığını daha da derinleştirerek, yalnızca bağda yetişen ürünlere odaklanan bir üretim stratejisi benimsemiş. Kooperatifin ürün portföyünde; coğrafi işaretli Tokat yaprağı, katı ve sıvı üzüm pekmezi, cevizli sucuk, üzümle tatlandırılmış kuşburnu marmelatı ve belki de en dikkat çeken, tatlı üzüm tarhanası yer alıyor.

Ürünler, bağ bozumuyla birlikte mayıs ayında hazırlanmaya başlıyor ve üretim ekim sonuna kadar devam ediyor. Kooperatif gönüllülük esasıyla çalışıyor, dolayısıyla üretim süreci de duygusal bir bağlılıkla örülüyor. Erzak Kadın Kooperatifi, sadece yerel halkın değil; kamu destekleri ve kalkınma ajanslarının da ilgisini çekmiş durumda. Kooperatif, Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın (OKA) 2019 yılı Kırsal Kalkınma ve Tarımda Dönüşüm Programı kapsamında “Yerel Tat, Tokat'a Değer Kat” projesiyle hibe desteği alarak üretim kapasitesini artırma yolunda somut adımlar attı. Bugün 15 kadının aktif olarak üretimde yer aldığı kooperatif, Tokat'tan Dubai'ye uzanan bir ihracat ağına da sahip.



Yeşeren Söyleşiler



İstanbul'un kalbinde, Nakkaştepe'de toprağa kök salan bir restoran markası... Köşebaşı, Akkomarka Restoran Topluluğu çatısı altında kurduğu kendi bostanında pestisitsiz üretim yaparak hem sürdürülebilir mutfakın hem de doğayla uyumlu gastronomi anlayışının örneklerinden birini sergiliyor. Kalite ve Kurumsal İletişimden Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Elif Üngör, bu yaklaşımın özünü özetliyor: “Bir restoran, doğayla uyumlu üretimin mümkün olduğunu gösterdiğinde, bir endüstri de dönüşebilir.”



Elif Üngör

*“Bizim attığımız
hiçbir adım önyargı
barındırmaz.”*

Günümüzde restoran dünyası yalnızca tabakta sunduğuyla değil, o tabağın ardındaki yolculukla da değerlendiriliyor. Gastronominin yeni dili, izlenebilirlik, şeffaflık ve etik üretim üzerinden kuruluyor. Bu dönüşümün içinde bazı markalar ise sadece izlemekle yetinmiyor; doğrudan toprağa dokunuyor, kendi elleriyle üretmenin sorumluluğunu üstleniyor.

İşte bu dönüşümün çarpıcı örneklerinden biri: Akkomarka Restoran Topluluğu çatısı altındaki Köşebaşı. Markanın Kalite ve Kurumsal İletişimden Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Elif Üngör ile bir araya geldik. Sadece kompost tesislerinden, cam dönüşümünden bahsetmedik; aynı zamanda şehrin ortasında toprağa kök salan, pestisitsiz üretim yapılan, temiz tarımın örneklerinden biri olan Köşebaşı Nakkaştepe'deki bostanlarının nasıl şekillendiğini anlatan bir yolculuğa tanıklık ettik.

Bir restoran markasından çıkıp doğrudan toprağa uzanmak, sizin için neyin simgesiydi? Bu adımı ilk olarak ne zaman attınız? Bu proje markanızın ruhuna nasıl bir katman ekledi sizce?

Köşebaşı'nın da bağlı olduğu Akkomarka Restoran Topluluğu olarak, 2019 yılında başlattığımız Sorumlu Restoran Hareketi ile somut ve kararlı adımlar atmaya başladık. Sürdürülebilirlik yolculuğumuz, restoranlarımızda kendi etki alanımızı sorgulamakla başladı. İlk olarak kaynağında azaltma yaklaşımını benimsedik. Tüm ekiplerimize üniversitelerin ilgili bölümlerinden eğitimler aldırarak. Aynı zamanda misafirlerimizi bilinçlendirmek için görsel kampanyalar hazırladık. Bu süreçteki en öncelikli tespitimiz, masada kalan yenmemiş garnitürler oldu ve bu ürünleri misafir tercihinine göre servis etmeye başladık.

Gıda israfını azaltmak adına, yeniden tüketime teşvik ettiğimiz bir sistem kurduk. Misafirin tabağında kalan ama aslında yenmeye uygun ürünlerin, geri dönüşümlü ambalajlarla yeniden tüketim için alınmasını sağlayarak, bu ürünlerin değerini artırmayı hedefledik. Ancak tüm bu çabalarımıza rağmen atığı tamamen sıfırlamak mümkün olmadı. Bunun üzerine kurduğumuz kompost tesisiyle, restoranlarımızdaki gıda atıklarını evcil hayvan mamasına ve gübreye dönüştürerek atığımızı sifıra indirmeyi başardık. Ürettiğimiz mamaları ve gübreleri misafirlerimize ücretsiz olarak sunuyor; aynı zamanda sivil toplum kuruluşlarına mama, kadın kooperatiflerine de gübre desteğinde bulunuyoruz.

2024 itibarıyla başlattığımız cam dönüşüm projesiyle, restoranlarımızdan çıkan cam şişeleri granül haline getirip geri dönüşüm firmalarına teslim ediyoruz. Bu proje sadece doğaya duyduğumuz saygının değil, aynı zamanda toplum sağlığı ve kaçak alkolle mücadeledeki sorumluluğumuzun da bir yansıması. Sürdürülebilirlik bizim için kâğıt üzerinde bir ifade değil; kendi alanımızda ne yapabileceğimizi sorgulamak, adım atmak ve sonuca ulaşmak demek. Temiz enerji kullanımı, su tasarrufu, atık yönetimi... Her alanda sıra sıra, bilinçli adımlar atmayı benimsiyoruz.

Köşebaşı Nakkaştepe'de kurduğumuz bostan da bu zincirin önemli bir halkası. Misafirlerimize duyduğumuz saygının ve sağlıklı gıdaya olan inancımızın bir sonucu olarak, temiz tarım uygulamasını başlattık. En azından kendi restoranlarımızın ihtiyacını karşılayacak kadar üretim yapmak ve pestisitsiz ürünlerle misafirlerimizi buluşturmak istedik. Bu proje, markamıza toprağa basan, doğaya temas eden yepyeni bir katman ekledi.

Pestisitsiz tarım denince çoğu kişinin aklına zorluklar, verimsizlik ya da romantik bir ideal geliyor. Siz bu sistemi kurarken en çok hangi önyargıyla mücadele ettiniz ve onu nasıl dönüştürdünüz? Ne kadarlık bir alanda, hangi ürünleri ekip biçiyorsunuz?

Bizim attığımız hiçbir adım önyargı barındırmaz. İnarırsak yaparız; geçmişte de yaptığımız tüm çalışmalarda yolumuz hep böyleydi. Zaten sürdürülebilirlik de inanmadan olmaz. Biz bu projeye sadece sonuç odaklı değil, süreç odaklı yaklaştık. Toprakla kurduğumuz bu ilişkiyi kısa vadeli kazançlarla değil, uzun vadeli değerlerle inşa ettik. Yaklaşık 2 bin metrekareslik alanda domates, biber, patlıcan, maydanoz, dereotu, roka, marul gibi temel ürünleri ve karadut, çilek gibi meyveleri tamamen pestisitsiz olarak yetiştiriyoruz. Toprağın neye ihtiyacı olduğunu dinleyerek ilerliyoruz, doğayla inatlaşmak yerine onunla iş birliği yapıyoruz. Zorluklar elbette olacak ama bu, sabrı ve doğanın dilini daha iyi öğretecek.



Bir ürünün tohumdan tabağa olan yolculuğuna bu kadar yakından tanıklık etmek, mutfak ekiplerinizin yemek yapma biçimini değiştirdi mi? Şeflerin bu sürece dair duygusal ya da yaratıcı tepkileri neler oldu?

Kesinlikle değiştirdi. Artık sadece bir malzeme değil, bir hikâye taşıyorlar mutfaka. Şeflerimiz, domatesin arkasındaki emeği, güneşi, suyu, mevsimi düşündükçe tabağa daha fazla saygı gösteriyor. En önemlisi, artık mutfağımızda "israf" kavramına karşı çok daha hassas bir bilinç var. Mutfakta sadece el değil, vicdan da çalışıyor artık.

Sizce bir restoranın "etik" olması ne anlama geliyor? Lezzetin ötesinde, tabakta görmek istediğiniz görünmeyen değerler neler?

Etik, benim için kolayı değil, doğruyu seçmek. Sadece lezzetli yemekler sunmak değil, o yemeğin nasıl üretildiği, kimler tarafından, hangi koşullarda hazırlandığı gibi görünmeyen değerleri de önemsemek. İnsan sağlığına etkimizi bilmek ve misafir sağlığını her şeyin ötesinde tutarak, tüm süreçleri kalite ve hijyen değerlerimize göre planlamak. Tabakta emeği, doğaya saygıyı, insana değeri, şeffaflığı ve sorumluluğu görmek istiyoruz. Etik olmak; görünmeyeni görünür kılmakla başlıyor.





Bu sistemin içinde sadece doğa değil, aynı zamanda insan emeği de var. Tarım alanlarınızda çalışan ekiplerle aranızda nasıl bir bağ kuruldu? Toprakla kurulan bu ilişki, topluluk bilincinizi nasıl etkiledi?

Bostan, bizim için bir ekosistem yarattı. Sadece sebze değil, bağ da ürettik. Tarım ekibimizle restoran ekibimiz arasındaki bağ güçlendi. Ekipler birbirinin emeğini anlamaya başladı. Ortak bir üretim kültürü doğdu. Artık sadece aynı markanın çalışanları değil, aynı toprakta iz bırakan insanlar olduk. Bu da bize şunu gösterdi: sürdürülebilirlik sadece çevre değil, insan ilişkileriyle de başlar.

Gastronomi dünyasında “izlenebilirlik” giderek daha çok konuşuluyor. Ancak izlemek bazen yeterli olmayabiliyor. Sizce gerçek sorumluluk nerede başlıyor: Etiketin, menünün, yoksa niyetin ötesinde bir yerde mi?

Gerçek sorumluluk, niyeti eyleme dönüştürmekte başlıyor. Etiket ve menü sadece birer araç. Esas olan, o etiketi hangi değerle taşıdığınız. İzlenebilirlik bizim için bir pazarlama argümanı değil, işimizin temeli. Ürünün nereden geldiğini söylemek yetmez; o yolu birlikte yürümek gerek. Akkomarka Restoran Topluluğu'na bağlı tüm mutfakların en temel özelliği, kalite ve hijyen bilinci ile yönetilmesidir. Bu da izlenebilir olmanın en temel unsuru.

*“Etik olmak;
görünmeyeni görünür
kılmakla başlıyor.”*



Siz bu modeli örnek bir hareket olarak tanımlıyorsunuz. Peki, ileride başka restoranlara ya da üreticilere bu sistemi aktarmak gibi bir hayaliniz var mı?

Köşebaşı markası, Akkomarka Restoran Topluluğu'na ait; yılda 3 milyona yakın misafiri ağırlayan, 60 şubelik büyük bir yapının parçası. Bu da bize, yaptığımız her doğru uygulamanın geniş bir kitleye dokunma potansiyeli sunduğu anlamına geliyor. Şu an kendi bünyemizde, farklı restoranlarımızda küçük ölçekli bostan uygulamaları başladı bile. Hedefimiz; bu modeli sadece bir şube özelinde değil, grubun tamamına yaymak ve sürdürülebilir tarımı mutfaklarımızın doğal bir parçası haline getirmek. Bu bostanı hiçbir zaman sadece bize ait bir girişim olarak görmedik. Aksine, bu uygulamanın sektör genelinde yaygınlaşmasını istiyoruz. Bilgi ve deneyimimizi paylaşmaktan çekinmiyoruz; çünkü inandığımız şey şu: Bir restoran, doğayla uyumlu üretimin mümkün olduğunu gösterdiğinde, bir endüstri dönüşebilir.

Bağırsak Dostu Beslen, Gezegen Dostu Yaşa: *Sporcu Sağlığında Yeni Dönem!*



Dr. Melis Durası

Sabah kahvaltısında avokadoya yer var ama gezegende hâlâ kutuplar eriyor. Spora gidiyorsun, shaker plastik. Smoothie yapıyorsun, çilek Şili'den gelmiş. Dur! Çünkü bu yazı sana hem bedenini hem de dünyayı daha az yormayı öğretecek. Üstelik detoks çorbası içmeden!

Artık yalnızca fit görünmek değil, akıllı, sürdürülebilir ve doğaya saygılı yaşamak revaçta. Yeni nesil sağlık anlayışı; bilinçli beslenmek, sürdürülebilir yaşamak ve doğaya saygılı seçimler yapmak üzerine kurulu. Sağlığını sadece aynadaki görüntüyle değil, hücrelerinden bağırsak florana kadar her şeyiyle kucaklayan bir sporcu profili yükseliyor. Ve bu profilin en önemli kahramanı: mikrobiyotamız!

Kahve mi İçsem, Probiyotik mi Alsam?

Sabah kahvaltısında avokadoya yer var ama gezegende hâlâ kutuplar eriyor. Spora gidiyorsun, shaker plastik. Smoothie yapıyorsun, çilek Şili'den gelmiş. Dur! Çünkü bu yazı sana hem bedenini hem de dünyayı daha az yormayı öğretecek. Üstelik detoks çorbası içmeden!



Sporcunun Sessiz Koçu: Mikrobiyota

“Bağırsak florası” deyince hâlâ sadece probiyotik yoğurtları düşünenler varsa, henüz mikrobiyota evrenine sadece giriş yaptılar demektir. Asıl keşif içeride başlıyor! Vücudumuzda yaşayan trilyonlarca bakteri, sadece sindirimle değil; bağışıklık, enerji, stres yönetimi ve spor performansıyla da doğrudan ilgili. Kas yapısını artırmak için harcadığın çabanın bir kısmını bağırsak sağlığına ayırmak, performansını ikiye katlayabilir.

Bağırsaklar Konuşuyor, Sen Dinliyor musun?

İlk kural: “Mikrobiyotayı tanı, çünkü o senden daha zeki olabilir.” Bağırsaklarımızda yaşayan bakteriler, sadece yediğimiz nohutun sindirimiyle ilgilenmiyor. Aynı zamanda ruh halimizi etkiliyor, bağışıklığımızı şekillendiriyor ve hatta spor performansımızı yönlendiriyorlar.

Bilimsel olarak adı “gut-brain axis”, biz ona “bağırsak beyin hattı” diyelim. Hani bazen canın hiçbir şey yapmak istemez, motivasyon yerlerde? İşte o an, belki de bağırsak floranda bir drama dönüyordur. Lütfen, o flora biraz sevgi göster: lif ver, fermente gıdalarla şımart ve arada bir şekerli paketli gıdalardan uzak tut. Bağırsakların influencer’dır: iyi beslenirse seni zirveye taşır, kötü beslenirse story’ni çöpe atar.



Bitkisel Beslenme: Kas Yaparken Gezegen Kurtar

“Et yemeden spor mu yapılır?” diyenler hâlâ varsa, onları mercimek proteinli fit köfteyle tanıştıralım.

Sürdürülebilir sporcu olmak, “bitkisel proteinle de gayet kas yapılır” mottosunu benimsemekle başlıyor. Çünkü artık biliyoruz ki; hayvansal ürünlerin üretimi, karbon salınımından su tüketimine kadar pek çok çevresel soruna yol açıyor. Eğer performansını artırmak istiyor ama gezegenin de nefes almasını diliyorsan; şu üçlüyle barış:

Baklagiller: Bitkisel proteinin kraliyet ailesi.

Tahıllar: Hem karbonhidrat, hem lif hem doyum.

Renkli sebzeler: Mikrobiyotanın Instagram filtresi gibi; her biri ayrı hava katıyor.

Araştırmalar gösteriyor ki, bitkisel ağırlıklı diyetle beslenen sporcular daha az inflamasyon yaşıyor, toparlanmaları hızlanıyor ve bağırsak sağlığı daha iyi oluyor. Hem doğayı hem bağırsaklarını sev, biri olmadan diğeri tam olmaz.



Su İç ama Şişeni Değiştir

Hadi artık paslanmaz çelik mataraya geçelim, ne dersin? Çünkü sürdürülebilirlik sadece tabakta değil, çantada da başlıyor. “Fit görünmek istiyorsan, doğa dostu görünmelisin” çağı başladı.

Bu yılın favori aksesuarları:

Cam su şişeleri (Filtreli olanlar ekstra cool.)

Bambu kulplu spor çantaları

Atıksız enerji topları için silikon saklama kapları

Sadece kaslarını değil, alışkanlıklarını da dönüştür.

Melis'ten 5 Sürdürülebilir Alışkanlık

1- Her güne bir probiyotikle başla: Fermente gıdalar ya da kaliteli probiyotik destekler bağırsak dostlarıyla bağıni güçlendirir.

2- Lifli beslen, bakterilerine şölen yarat: Haftada en az 2 gün tamamen bitkisel beslendiğin “green day” yap.

3- Mevsim sebzeleriyle “meal prep” yap: Avokado Ocak'ta değil, Temmuz'da güzeldir.

4- Yerel pazarları keşfet: Gıda zincirini kısalt, karbon ayak izini azalt.

5- Spor ekipmanını sorgula: Vegan, doğa dostu malzemelerle üretilmiş ürünleri tercih et.

Unutma; en sürdürülebilir alışkanlık, sürdürülebilir düşündürmektir. Spor bir yaşam tarzıysa, bu tarzın temelinde artık sadece kalori değil, karbon izi de var. Kendi florana, kendi vücuduna, kendi dünyana sahip çık. Çünkü senin performansın, sadece podyumda değil, doğada da yankı buluyor.

Sporcuysan Zihin de Kas Gibi Çalışmalı

Herkes bench press yapıyor ama kimse dopaminini doğru kullanmıyor. Mikrobiyota ile zihinsel sağlık arasında güçlü bir bağ var. Yani bağırsaklarını düzgün besle, serotonin dans etsin! Sağlıklı bir mikrobiyota, serotonin üretimini destekliyor. Yani kendini daha enerjik ve dengeli hissetmene katkı sağlıyor. Hatta bazı araştırmalar, bağırsak dengesizliklerinin “mental yorgunluk” ile bağlantılı olabileceğini söylüyor. Bir çikolata krizinin aslında bağırsak florandaki dengesizlikten kaynaklandığını bilmek, alışveriş sepetini yeniden düzenlemene neden olabilir!

Fermente gıdalar (örneğin; kefir, kombucha, lahana turşusu...) sadece sindirim sistemini değil, ruh halini de destekliyor. Özellikle antrenman öncesi veya sonrası, sindirimi kolay bir probiyotik destekli ara öğün: hem performans hem mod artışı garanti!

Bonus: Günde 30 farklı bitkisel gıda tüketenlerde mikrobiyal çeşitlilik artıyor. Bu da hem sağlık hem zihin açıklığı demek. Kısacası: Yedikçe güzelleş, sindirdikçe parıld!

Sporcu Ama Stil Sahibi: Lifestyle

Sürdürülebilirlik

Spor kombinini yaparken düşündün mü, o taytın hammaddesi nereden geldi? Kıyafetlerimiz de sürdürülebilir olmalı. Polyesterin doğada çözünmediğini biliyor musun? O yüzden şu adımlarla daha “green fashion” bir sporcu olabilirsin:

Organik pamuk ya da bambu bazlı taytlar

Geri dönüştürülmüş malzemelerden üretilmiş spor sütyenleri

İkinci el, ama birinci kalite ürünlerle spor dolabına renk kat

İyi görünmek sürdürülebilir olduğunda, iç huzurun da yanında geliyor. Çünkü hem kendine hem dünyaya iyi davranmanın enerjisi başka.

Sürdürülebilirlik: Sadece Bedenin İçin Değil, Gelecek İçin

Her seçimin bir iz bırakıyor. Tabağına koyduğun yiyecekten, tercih ettiğin giyim markasına kadar hepsi doğaya mesaj gönderiyor. Sürdürülebilir bir sporcu olmak demek; doğaya yük olmadan performans göstermek demek. Bedenin senin gezegenin. Ona nasıl davrandığın, dünyaya nasıl davrandığını da gösteriyor. Ve unutma: sağlıklı bir gelecek için önce kendi ekosistemini iyileştirmen gerekiyor.



Yazar Dr. Melis Durası

Moleküler biyoloji, genetik ve beslenme uzmanı, aynı zamanda mikrobiyom tutkunu bir akademisyen. MD NutriAcademy'nin kurucusu. Bağırsak sağlığı, mikrobiyota, sürdürülebilir yaşam ve kadın sporcular üzerine projeler yürütüyor. Bilimle stilin, sporla doğanın kesiştiği yerde yaşayanlardan.



şef



Şef
Bahtiyar Büyükduman

Bitki Bazlı Mutfağın *Sessiz Devrimi*

Şefler artık sadece lezzetin değil, sorumluluğun da peşinde

Michelin Rehberi'nin 2020 yılında başlattığı Yeşil Yıldız uygulaması, bu yeni anlayışı tescilleyen uluslararası bir dönüm noktası olarak öne çıkıyor. Sürdürülebilirlik kriterlerini karşılayan restoranlara verilen bu özel yıldız, yalnızca teknik ustalık ya da sunum estetiğini değil, aynı zamanda etik duruşu ve çevresel hassasiyeti ödüllendiriyor. Ödül, bir mutfak ne yaptığı kadar neden yaptığını da önemseyen yeni gastronomi çağının simgesi.

Türkiye'de bu yıldızın izini süreceğiniz adreslerden biri, adı gibi zarif ve anlamlı bir yer: Telezzüz. İstanbul'da kentle kırsalın birbirine değdiği Kuzguncuk'ta konumlanan bu restoran, yalnızca Türkiye'nin değil, Avrupa'nın da ilk vegan fine dining örneklerinden biri... Yola çıktığı ilk yıl, Michelin Yeşil Yıldız ile onurlandırıldı. Ardından Gault & Millau gibi uluslararası rehberlerden aldığı ödüller Telezzüz'ün yalnızca niyetinin değil, uygulamasının da dünya standartlarında olduğunu gösteriyor. Elbette bu başarı, bir gecede oluşmuş bir tablonun değil, yıllar süren içsel ve entelektüel bir yolculuğun ürünü. Çünkü Telezzüz'ün mutfak, yalnızca tariflerle değil; düşünceyle, hafızayla, sezgiyle, toprakla ve zamanla kurulmuş bir sofradır.

İşte bu sofranın ardında, alışıldık şef portrelerinden oldukça farklı bir figür duruyor: Bahtiyar Büyükduman. O, gastronominin merkezine yalnızca lezzeti değil; etiği, tarihi ve duyarlılığı da yerleştiren bir isim. Arkeolojiden mutfağa uzanan yolu, toprağın altından tabağın üstüne taşınan bir bilgelikle şekillenmiş. Ona göre yemek, duyuşsal olduğu kadar düşünsel bir eylem.



Sadelikte Saklı Ustalık...

Şef Büyükduman'ın hikâyesi, sabırla açığa çıkarılmayı bekleyen, zamana ve emeğe ihtiyaç duyan bir yolculuk. Arkeoloji ile başlayan bu yolculuk, İstanbul Üniversitesi Klasik Arkeoloji bölümünde kazandığı bakış açısıyla şekillenmiş. "Arkeoloji eğitimi, çalışırken temele, kökene inmeyi öğretti," diyor ve ekliyor: "Antik yemek teknikleri ve sofrâ kültürü üzerine yaptığım araştırmalar, malzemeleri atıksız değerlendirme fikrini besledi. Yemek yemenin bir ritüel olduğu fikrine de bu sayede daha içkin bir bağ kurdum."

Modern mutfaklarda nadiren karşımıza çıkan bu tür bir bakış Telezüz'ün her tabağında hissediliyor. Yemek, yalnızca bir tüketim nesnesi değil, bir anlatı biçimi. "Bir yemeğin hikâye anlatabilmesi için yaşamın kendisine dokunması gerekir," diyor Şef Büyükduman. Bu, onun mutfağında duyuşsal bir gösteriden çok daha fazlası. Anılar, duygular ve geçmişe ait izler, birer lezzet katmanına dönüşüyor. Her yemek, hem yapan hem yiyen için bir yansıma alanı. Bir bakıma, tarafları hikâyenin bir parçası yapıyor.

Telezüz'ün menülerinde sade ve net tatlar öne çıkıyor. Ancak "sade" kelimesi, burada yüzeydeki yalnlıktan çok daha derin bir anlam taşıyor: "Benim için sade; az malzeme değil, zorlamadan ve doğal bir şekilde bir araya gelen bileşenlerin uyumudur. Abartının ve zorlamanın olmadığı, ürünlerin tekil özelliklerine saygı göstermekten doğar." Kısacası şefin mutfağında gösterişe yer yok!

Sebzâ bahçesi, onun için yalnızca bir tedarik alanı değil; aynı zamanda zihinsel bir sığınak. "Bahçeyle uğraşmak doğayla doğrudan temas etme imkânı sunuyor. Zaman ve karmaşadan uzaklaşıp başlangıca dönüyorsunuz. Bir tabağın başlangıcına inmek, doğayı, gastronomiyi ve emeği daha iyi anlamak ve yorumlamak adına eşsiz bir bakış açısı sağlıyor."

Bir Şehri Bir Tabağa Sığdırmak Zor!

Bitki bazlı mutfaklarla ilgili Avrupa'daki deneyimleriyle Türkiye'deki yaklaşımı karşılaştırmak neredeyse kaçınılmaz! Aradaki fark büyük olsa da Şef Büyükduman umudunu kaybetmiş değil: "Avrupa bu alanda daha ileride ama bu kapanamayacak bir fark değil. Doğru bakış açısı ve yorumlarla çok hızlı şekilde o seviyelere gelmemiz mümkün. Türk mutfağındaki malzeme zenginliği ve geçmişten gelen tekniklerle büyük bir potansiyele sahibiz." Yurtdışındaki deneyimlerinde Türk mutfağından esintilere ve tanıdık malzemelere rastlamak hem şaşırtıcı hem de umut verici olmuş onun için. "Kültürel mirasımızı yeniden okumamız gerekiyor," diyor.



Bitki bazlı mutfaklarla ilgili Avrupa'daki deneyimleriyle Türkiye'deki İstanbul gibi çok katmanlı bir şehri bir tabağa sığdırmak mümkün mü? "Zor," diyor, "çünkü İstanbul kaprisli, anlaması güç, çok yüzölçü bir şehir. Herkese farklı görünür." Onun bu şehri mutfağa taşıma yöntemi ise parçalarla çalışmak. Anılar, semtler, dokular, sokaklar... Tüm bunlar birleşerek bir tabakta yeniden hayat buluyor.





Ne Yediysem Oyum

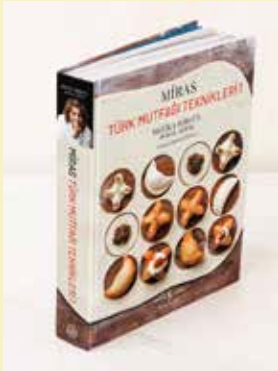
Oğul Türkkkan, Can Yayınları - Mundi Serisi

Elinizdeki kitap, bilgiçlik taslayan bir “gurmelik” kitabı değil, hakikaten ne yediyse o olduğuna inanan, onu o yapan iki kültür dünyasını da sofrasına taşıyan bir yeme içme sevdalısının, bu sevdayı başkalarıyla paylaşmak için yarattığı bir kitap... Ne Yediysem Oyum'da Türkkkan, kendi bilgi dünyasından damıttıklarıyla okuru hem yerel mutfaklarımız hem de dünya mutfakları arasında bir tura çıkaracak ve sadece bildiklerini anlatmakla kalmayacak, okuru yemek üstüne düşündürecek birçok soruyu da aklına düşürecek...

Apiko: Balık Yemekleri El Kitabı

Çiğdem Alagök, Alfa Yayınları

Deniz ürünlerinin sürdürülebilir yaşamın temel kaynaklarından biri olduğuna inandığı için bu alanda uzmanlaşan Şef Çiğdem Alagök, yıllardır edindiği deneyimlerle sardalyadan somona, tekirden hamsiye, kalkandan istakozu kadar 59 lezzetli reçeteyi Apiko'da balık severlerle paylaşıyor. Türkiye'nin ilk gastronomi bölümü mezunlarından olan Çiğdem Alagök'ün kitabı Apiko, dünyanın en prestijli gastronomi ödüllerinden biri olan Gourmand World Cookbook Awards tarafından deniz ürünleri kategorisinde en iyi 5 kitap arasına girdi!



MİRAS: Türk Mutfağı Teknikleri 1

Refika Birgül, Burak Arpak Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları

Miras: Türk Mutfağı Teknikleri-1, Türk mutfağını tarif veya tarih üzerinden değil, ilk kez teknikler üzerinden ele alarak, yemek yapmanın temel prensiplerini ve yöntemlerini detaylı şekilde açıklayan bir kitap. Türkiye'nin önde gelen yemek yazarlarından ve şeflerinden Refika Birgül, Burak Arpak ve ekibinin 9 yıllık çalışmasıyla hazırlanan kitap, Türk mutfağındaki zengin teknik çeşitliliğini ve bu tekniklerle hazırlanan tarifleri gözler önüne seren bir başlangıç niteliği taşıyor.

Obur Yazılar

Levon Bağış, Aras Yayıncılık

Yemek kültürü ve şarap uzmanı Levon Bağış'ın Agos gazetesindeki "Obur" başlıklı köşesinde 2013 ile 2020 yılları arasında kaleme aldığı yazılardan oluşan bir seçki. Bağış, yeme-içme üzerine yazdığı yazılarda yalnızca tarifler veya eleştiriler sunmaz. Her bir yazısında, yemek kültürüne dair derin bilgi ve deneyimlerini, adeta sohbet eder gibi okuyucuya aktarır. Bağış'ın "obur" yazıları, gazetelerin eski fıkra yazarlarını andıran bir üsluba sahip. Bu nedenle Obur Yazılar, sadece aynı zamanda yaşamı daha lezzetli hale getirmek isteyen herkes için önemli bir hazine niteliği taşıyor.





İstanbul'un yazı, şehrin enerjisinin taşıdığı, her köşesinden başka bir ritmin yükseldiği bir mevsimdir. Geceleri açık hava konserleriyle dolup taşan sokaklar, gün batımında dansa açılan Boğaz manzaralı mekânlar, akşam buluşmaları, plaj sefaları... Vapurla püfür püfür Adalar'a, Moda'ya kaçırlır. Şehrin tam ortasında kısa bir tatile çıkılmış gibi hissedersin. İstanbul, yazın hem serin hem hareketlidir. Hem kaçılacak hem de kalınacak bir şehirdir. Güneş uzar, müzik yükselir, şehir kendini gösterir. Gelin, İstanbul'un yaz konserlerine ve sergi takvimine birlikte göz atalım.

İstanbul Kültür Sanat Vakfı tarafından düzenlenen İstanbul Müzik Festivali 53. yılını, hemen ardından gelen Caz Festivali ise 32. yılını kutluyor; şehir birbirinden iyi konserler, sergiler ve buluşmalara sahne oluyorlar.

Adanın Ritmi: Leros Sanatla Buluşuyor

Leros, bu yaz uluslararası bir sanat buluşmasına ev sahipliği yapıyor. Perasma'nın düzenlediği Leros Projesi, dünyanın dört bir yanından sanatçıları adaya davet ederek, adadan ilham alan üretimleri destekliyor. Amaç, adanın sesini, tarihini ve ruhunu farklı teknik ve anlatım biçimleriyle yeniden yorumlamak. Program; film gösterimleri, sahne performansları, atölyeler ve gastronomik deneyimlerle oldukça zengin bir içerik sunuyor.

Etkinlik, yalnızca bir sanat organizasyonu değil; adanın yerel topluluğuyla kurulan güçlü iş birlikleriyle aynı zamanda bir sosyal paylaşım alanı. Kadioğlu Konağı, Roma Sineması, Yankı Duvarları ve Lakki İlkokulu gibi mimari karakteri olan yapılar sergi mekânlarına dönüşüyor. Adanın mutfak sahnesi de bu dönüşüme eşlik ediyor. Leros, artan gastronomi turizmine rağmen ürünlerinin özgünlüğünü korumakta kararlı. Ziyaretçilere yalnızca lezzet değil, adanın kültürünü ve ruhunu yansıtan gerçek bir mutfak deneyimi sunuyor. Leros'a Bodrum Yalıkavak'tan İDO feribotlarıyla ulaşmak mümkün.

28 Haziran – 14 Eylül 2025

Leros Adası, Yunanistan





Sahanın Devinden Sahneye: DJ Diesel Regnum'da

Basketbolun efsane ismi Shaquille O'Neal, sahne adıyla DJ Diesel olarak elektronik müzik sahnesinde enerjisini yeniden tanımlıyor. Regnum Carya Pearl Event Area'da sahne alacak olan O'Neal, dubstep ve trap türlerindeki yüksek enerjili setiyle Antalya'nın ritmini yükseltecek. Tomorrowland, EDC Las Vegas ve Lollapalooza gibi dünyanın önde gelen festivallerinde sahne alan DJ Diesel, yalnızca dev fiziğiyle değil, şaşırtıcı sahne enerjisiyle de elektronik müziğin en dikkat çeken isimlerinden biri hâline geldi.

2 Ağustos 2025

Regnum Carya Pearl Event Area – Antalya



Kuzeyin Derin Sesi: Wardruna Harbiye'de

İskandinav mitolojisinin kadim ezgileri, doğa ritüelleri ve güçlü vokaller bu kez Harbiye semalarında yankılanacak. Nordik folk müziğinin önde gelen grubu Wardruna, İstanbul Harbiye Cemil Topuzlu Açıkhava Tiyatrosu'nda sahneye çıkıyor.

Vikings ve Assassin's Creed: Valhalla gibi kült yapımlara da müzikleriyle katkı veren grup, geleneksel enstrümanlar ve Eski İskandinav dilleriyle oluşturduğu mistik atmosferle modern zamanlara başka bir dünyanın kapılarını aralıyor. Yeni albümleri Birna ile doğaya, mitolojiye ve zamana seslenen Wardruna, İstanbul'da unutulmaz bir müzik gecesi yaşatmaya hazırlanıyor.

9 Ağustos 2025

Harbiye Cemil Topuzlu Açıkhava Tiyatrosu – İstanbul



Halsey Yeniden İstanbul'da!

Alternatif rock, elektronik ve pop müziği özgün bir tarzda harmanlayan Amerikalı müzik ikonu Halsey, Yenikapı Etkinlik Alanı'nda hayranlarıyla buluşmak üzere yeniden İstanbul'a geliyor. 2022 yılında gerçekleşen ve kapılarda kilometrelerce kuyruk oluşan, enerjisiyle hafızalara kazınan ilk İstanbul konserinin ardından, Halsey bu kez ikinci kez şehre konuk oluyor. Türk kültürüne olan ilgisini sık sık dile getiren sanatçı, bu özel gecede en sevilen şarkılarını İstanbullu hayranları için seslendirecek.

Henüz 17 yaşında söz yazarlığıyla müzik dünyasına adım atan Halsey, YouTube ve SoundCloud'da yayımladığı şarkılarla dikkat çekmiş; 2014 tarihli Room 93 EP'siyle müzik endüstrisine güçlü bir giriş yapmıştı. Biletler Biletinal'da satışta...

21 Ağustos 2025

Yenikapı Etkinlik Alanı



Orta Dünya'nın Son Perdesi Volkswagen Arena'da

Sinema tarihinin en büyük epik yapımlarından Yüzüklerin Efendisi: Kralın Dönüşü, şimdi sinematik anlatımın ötesine geçen bir deneyimle geliyor. 11 Oscar ödüllü başyapıt, dev perdede orijinal diliyle gösterilirken, sahnede 250 kişilik bir orkestranın canlı performansı ile eş zamanlı olarak hayat bulacak. İstanbul Film Orkestrası, Sirene Korosu ve Beşiktaş Çocuk Korosu'nun katılımıyla gerçekleşecek bu dev prodüksiyon, müziğin anlatıya nasıl yön verdiğini bir kez daha hatırlatacak. Piu Entertainment imzalı etkinlikte seyirciler; Minas Tirith'in yükselen surlarını, Pelennor Çayırlarındaki savaşı ve Aragorn'un tahta yürüyüşünü hem izleyip hem hissedecek.

18 Ekim 2025

Volkswagen Arena – İstanbul

Sergiler Festivaller Buluşmalar

Müze Gazhane

130 yıllık bir sanayi anısı...

Dumanın yerini müziğin, kömürün yerini düşüncenin, çarkların yerini hayal gücünün aldığı bir dönüşüm hikâyesi... Müze Gazhane, İstanbul'un kalbinde, Kadıköy'de yaşayan bir belleğe dönüştü.

Endüstriyel mirasın bu eşsiz yapısı, artık sadece bir müze değil; sergilerden konserlere, atölyelerden festivallere uzanan çok katmanlı bir kültür durağı. Yerel hafızasını, kamusal ruhunu ve gençliğin enerjisini evrensel bir vizyonla buluşturuyor.

İBB'nin özellikle gençlere armağan ettiği bu alan, İstanbul'un geleceğini geçmişin gücüyle yeniden kuruyor.

Müze Gazhane etkinlik takvimine @muzegazhane adresinden takip etmek mümkün.

Marmara Adası Edebiyat Festivali

Galimi Çınarlı Kırsal Kalkınma ve Turizm Derneği, Marmara Adası Dostları Derneği ve Gündoğdu Köyü Güzelleştirme Derneği'nin çabalarıyla, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Marmara Adalar Belediyesi ve adalıkların destekleriyle gerçekleştirilen, katılan yazarlar ve okurların ilgisiyle dikkat çeken Marmara Adası Edebiyat Festivali (MAEF) bu yıl da 31 Temmuz ile 3 Ağustos tarihleri arasında yazarları, okurları, edebiyatseverleri adada buluşturuyor.

50'li 60'lı yıllardan başlayarak bir dönem yazarlarının, sanatçıların tatil mekânı olan, ada yaşamına karışıp eserlerini yazdıkları, balıkçılarla balığa çıkıp ada sakinleriyle dostluklar kurdukları Marmara Adası'nda, edebiyat rüzgârlarını yeniden estirmek amacıyla gerçekleştirilen Edebiyat Festivali bu yıl yine tanınan, sevilen yazarları ağırlıyor.

31 Temmuz- 3 Ağustos 2025

Marmara Adası

Anadolu'nun Bitki Mirası

Yaz boyunca mis kokulu, ince çizimli, hafızaya kazınan bir sergi var: "Anadolu'nun Bitki Mirası". Bu özel seçki, Anadolu'nun bitkisel belleğine büyüteç tutuyor. Türkiye'den 47 bitki ressamının 80 eseri aracılığıyla binlerce yıldır insanla iç içe yaşayan bitkiler çizime, renge ve sabra dönüşüyor. Tahıllar, sebzeler, meyveler; şifa, tat ve koku için kullanılan türler...Bu seçkide iklim kriziyle daralan tarımsal çeşitlilik ve sanayileşmiş üretim modellerine karşı, yerel türlerin taşıdığı genetik ve kültürel miras hatırlatılıyor.

16 Mayıs – 10 Ağustos 2025

Salt Beyoğlu – Mutfak Alanı



İstanbul Modern Sanat Müzesi

Yüzen Adalar

İstanbul Modern'in dokuzuncu koleksiyon sergisi, yalnızca sergi salonlarını değil, müzenin farklı alanlarını da içine alarak çağdaş sanatın izini sürüyor.

4 Mayıs 2023 – 20 Temmuz 2025

Ömer Uluç – Ufuk Çizgisinden Öteye

Sanatçının 1960'lardan 2010'a uzanan üretiminden seçilen desen, kolaj, heykel ve karışık teknikli eserleri bir araya geliyor.

21 Mart – 12 Aralık 2025

Chiharu Shiota – Dünyalar Arasında

Japon sanatçı Chiharu Shiota'nın hafıza ve kimlik temalarını ipliklerle ördüğü çarpıcı yerleştirmeleri, görülmesi gereken bir deneyim sunuyor.

6 Eylül 2024 – 25 Ocak 2026

Ziyaret Saatleri

Salı, Çarşamba, Perşembe, Cumartesi, Pazar & 10.00-18.00

Cuma - 10.00-20.00

Pazartesi -Kapalı

Ücretsiz Giriş Bilgisi

Perşembe günleri 10.00-14.00 arasında, Türkiye'de ikamet eden ziyaretçiler için ücretsiz.

Salı günleri 10.00-14.00 arasında, 18-25 yaş arası gençler için ücretsiz.

İstanbul'un Aydınlık 100'ü Sergisi

İstanbul'un modernleşme sürecinde bir dönüm noktası olan elektriğin yaygınlaşması tarihi belgeler ışığında yeniden yorumlanıyor. İstanbul Bilgi Üniversitesi Silahtarağa Arşiv ve Paribu iş birliğiyle düzenlenen "İstanbul'un Aydınlık 100'ü Sergisi", kapılarını ziyaretçilere açtı.

Silahtarağa Elektrik Santrali'nin bugüne kadar gün yüzüne çıkmamış tarihi harita ve planlarının yer aldığı sergi, 20'nci yüzyıl İstanbul'unda elektriğin yaygınlaşma süreci odağında kentin gelişimini belgeleyen en kapsamlı koleksiyonu sunuyor. Sergide, 1914-1983 yılları arasında faaliyet gösteren ve Osmanlı Devleti'nin kent ölçekli ilk elektrik santrali olan Silahtarağa Elektrik Santrali'nin arşivinde yer alan harita ve planlar yer alıyor. Bu eserler, İstanbul'un elektrik altyapısının gelişimini belgelemekle kalmıyor, aynı zamanda kentin mimari, kültürel, sosyal ve ekonomik dönüşümüne de ışık tutuyor.

26 Mayıs – 21 Kasım 2025

santralistanbul Enerji Müzesi

Arter

Koray Arış – İçinde Yaşadığımız Deri

Sanatçının farklı dönemlerine ait heykelleri, atölyesinden gelen izlerle birlikte mekâna özgü bir kurguda buluşuyor. Deri, form, hafıza... Her biri bir başka çağrışımın kapısını aralıyor.

12 Aralık 2024 – 3 Ağustos 2025

Kader Attia – Asesinos! Asesinos!

Cezayirli-Fransız sanatçı Kader Attia, Latin Amerika'daki diktatörlük rejimlerinin karanlık gölgesine ışık tutuyor. Şiddet, cezasızlık ve kolektif hafızanın katmanlarını büyük ölçekli bir yerleştirmeye sorguluyor.

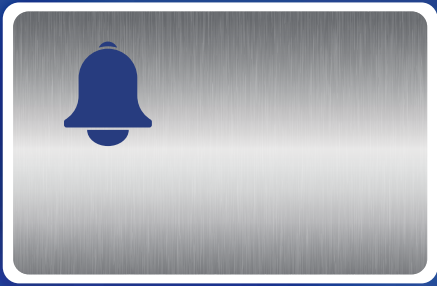
3 Ağustos 2025

Ziyaret Bilgisi

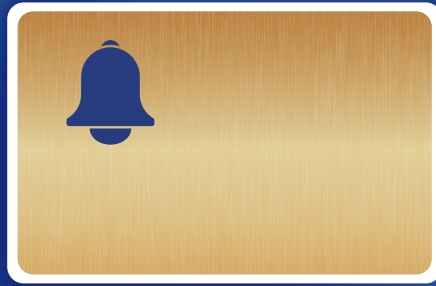
- Perşembe günleri tüm ziyaretçilere sergi girişleri ücretsizdir.
- Engelli ziyaretçilerin bir refakatçisi için de giriş ücretsizdir.
- Sergi biletleri, Arter'in tüm galerilerini kapsar.

reztoran

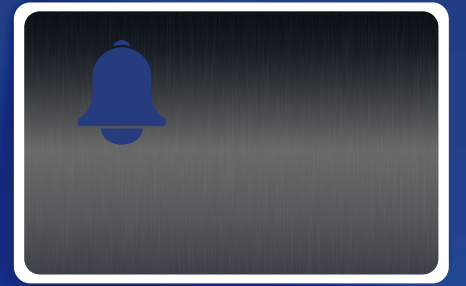
*Rezervasyon yap,
online sipariş ver,
reztoran ile
card
daha fazla **indirim kazan.***



*Silver Card'a
%10 İndirim!*



*Gold Card'a
%15 İndirim!*



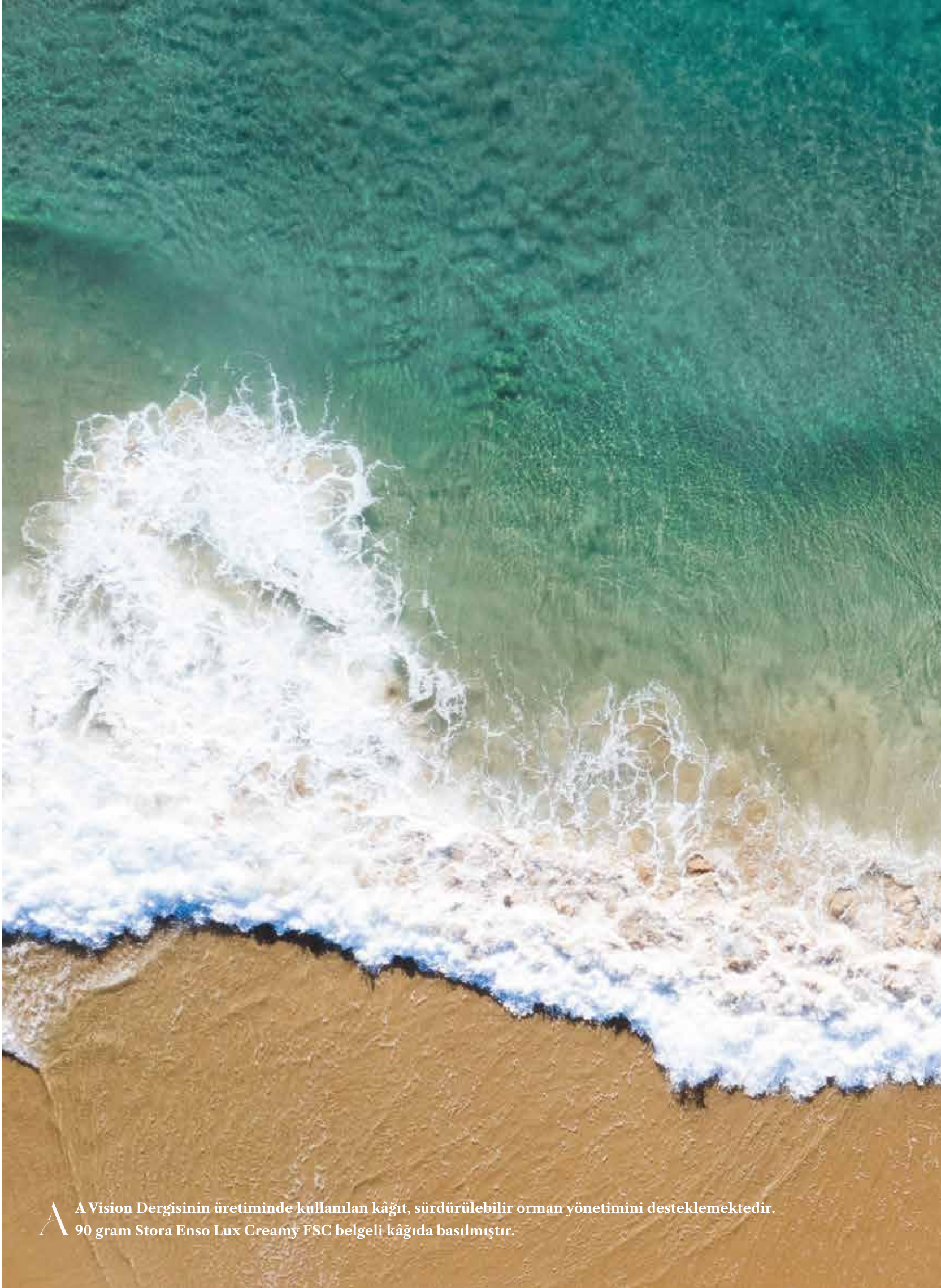
*Black Card'a
%20 İndirim!*



Hemen İndir

Fırsatlardan yararlanmak için
hemen uygulamayı indirin !





A Vision Dergisinin üretiminde kullanılan kâğıt, sürdürülebilir orman yönetimini desteklemektedir.
90 gram Stora Enso Lux Creamy FSC belgeli kâğıda basılmıştır.