

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

sonbahar 2020



HAFİF BİR *Sonbahar* MENÜSÜ

ŞEHRE YAKIN KAÇIŞ NOKTALARI / MEHMET YALÇIN YAZDI: ŞARAP BAĞDA BAŞLAR...
/ ETKİLEYİCİ MÜCEVHER TASARIMLARI / PARK ŞAMDAN @ SUNSET: UYUMLU BİRLİKTELİK
/ ÖNLEMLERİMİZ TASDİKLENDİ: SUNSET SERTİFİKALI BİR MARKA!

ÖLMEK İÇİN ZAMAN YOK

YAKINDA SİNEMALARDA



JAMES BOND'S
CHOICE



SEAMASTER DIVER 300M
007 EDITION

Ω
OMEGA

OMEGA Boutique: Abdi İpekçi Cad.
No: 65/A Maçka İstanbul Tel: +90 212 230 06 71

SAMSUNG

Televizyon deneyiminizi deęiřtirin



The Serif



The Frame

SAMSUNG

Benzersiz Gerçeklik QLED 8K





Performans Yeniden Yüklendi

Fer Mas Oto Tic. A.Ş.
Kuruçeşme Cad. No: 27 Kuruçeşme/İstanbul
Tel: (0212) 263 30 01

Birmot Antalya
Altınova Sinan Mah. Serik Cad.
No: 301 07170 Kepez/Antalya
Tel: (0242) 225 18 18

Birmot Ankara
Söğütözü Mah. Söğütözü Cad. No: 2
Koç Kuleleri C Blok No: 8-9 Çankaya/Ankara
Tel: (0312) 220 55 02

Mengerler Bursa
Ovaakça Santral Mah. İstanbul Cad.
No: 644 Osmangazi/Bursa
Tel: (0224) 261 11 14



Motor: 2.0 L4, Azami Güç 330 HP/450 Nm, Azami Hız 263 km/s, 0-100 km Hızlanma: 5.7 sn.
Yakıt Tüketimi (karma) 8.5-9.6 lt/100km, CO₂ Emisyonları (karma) 192-216 g/km.
İlanda belirtilen veriler, versiyona göre değişiklik gösterebilir.

Yapı Kredi Crystal sahipleri Sunset Grill & Bar'ın en gözde müşterileridir.

Yapı Kredi Crystal sahibiyse Sunet Grill & Bar'da
%20 indirim ayrıcalığından yararlanırsınız.

**CRYSTAL KARTIN AYRICALIKLARINDAN
YARARLANMAK İÇİN:**

CRYSTAL YAZIN, BİR BOŞLUK BIRAKIN,
TCKN BİLGİNİZİ **4421**'E GÖNDERİN.

PAHADA AĞIR ŞEYLERİ ALMANIN EN HAFİF YOLU



GO FURTHER, GO FASTER.



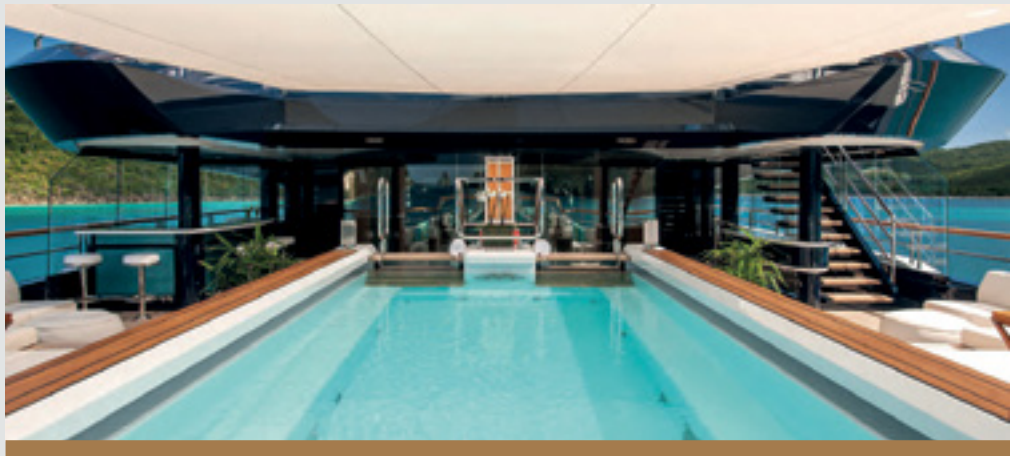
SIRENA YACHTS

58 / 58 COUPE / 64 / 88 RPH

A brand of  SIRENA MARINE

 SirenaYachts  /sirenayachts

www.sirenayachts.com



Charter &

- Experience the magic onboard.
- Exploring the world in comfort.
- The Sea is Calling. Answer it Royally.
- Your dreams... From sea to shore.
- Only with the unique and best ever built yacht Solandge

IMPERIAL SEA
MARINE

SALES | CHARTER | MANAGEMENT

www.imperialseamarine.com
info@imperialseamarine.com



BENETTI 56 m. | 2012
2x 1880 HP CAT / 12 guests in 6 cabins € 22.950.000



COLUMBUS 40 m. | 2015
2x 1920 HP MTU / 10 guests in 5 Cabins € 10.900.000



SUNSEEKER 34 m. | 2009
2x 2434 HP MTU / 10 guests in 5 cabins € 4.250.000



MANGUSTA 108 ft. | 2013
2x 2600 HP MTU / 9 guests in 4 cabins € 4.500.000



CUSTOM LINE 100 ft. | 2012
2x 2639 HP MTU / 10 guests in 5 cabins € 5.600.000



CRN 42 m. | 2010
2x 1400 HP CAT / 11 guests in 5 cabins € 10.950.000



MAIORA 35 m. | 2009
2x 2736 HP MTU / 10-12 guests in 5 cabins € 4.250.000



BENETTI 108 ft. | 2016
2x 1850 HP CAT / 10-12 guests in 5 cabins € 7.800.000



MANGUSTA 105 ft. | 2017
2x 2400 HP MTU / 8-10 guests in 4 cabins € 4.500.000



RIVA DUCHESSA 92 ft. | 2015
2x 2400 HP MTU / 9 guests in 4 cabins € 4.500.000

NESPRESSO

YENİ NESPRESSO ATELIER

KAHVENİZLE TARZİNİZİ YANSITIN

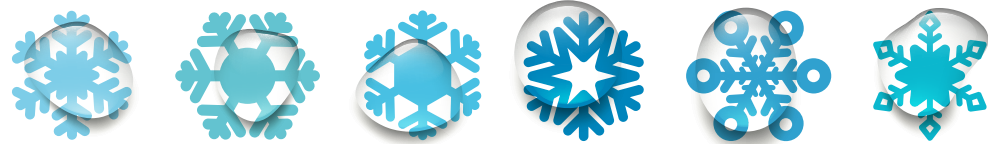




VÜCUDUNUZ EŞSİZ. ONU EŞSİZ BİR SUYLA BESLEYİN.

Her bir kar tanesi birbirinden farklıdır, tıpkı insanlar gibi eşsiz ve biriciktir.
Bu eşsizlikten ilham alarak altı benzersiz kar tanesini ve yalnızca
Uludağ'ın kar suları ile yetişen altı farklı çiçeği şişelerimize taşıdık.
Dengeli mineral yapısına sahip suyumuzun doğallığını koruduk, el değmeden şişelere doldurduk.
Pürsu ailesi olarak, Uludağ ve Nazilli'deki kaynaklarımızla suyun en taze halini size ulaştırıyoruz.

Pürsu, dengeli mineral yapısıyla vücudunuzun eşsiz dengesini korur.
Dünyada benzeri olmayan onlarca çiçeğe hayat veren Uludağ,
bu eşsiz lezzeti sunar.





DEĞERLİ SUNSET DOSTLARI,

Dünya farklı bir dönem yaşıyor. Pandemi öncesi ve sonrası olarak ikiye bölünen hayatımızı daha rahat yaşanabilir kılmak için biz de var gücümüzle çalışıyoruz. Yürürlüğe soktuğumuz yeni hijyen uygulamalarını ve güvenli turizm sertifikasını nasıl aldığımızın detaylarını bu sayımızda bulabileceksiniz.

Her ne kadar pandemi dünyaya hakim olsa da, hayatın pozitif yönlerini unutmadan keyifli vakit geçirme isteğimizden vazgeçmemeliyiz. Biz de bu bakış açısıyla sizlere bir sürpriz yapıp, son derece olumlu geri dönüşler aldığımız Park Şamdan@Sunset projesini başlattık. Bu işbirliğinin hikayesini ilerleyen sayfalarda okuyabilirsiniz.

25 yılımızı ardımızda bıraktığımız 2020 senesinde bildiğiniz üzere birçok özel proje hazırladık. Bunlardan ilki olan *Sunset Cookbook*'da menümüzden en beğenilen yemeklerimizin tariflerini hikayemizle birlikte ele aldık. İkinci projemiz, çağdaş sanatın dünyadaki önemli isimlerinden Burhan Doğançay'ın *Koniler* serisinden eserleri üzerlerinde taşıyan özel fincanlarımız, bir diğeri ise yine Doğançay elinden çıkma logosuyla Alize şarabımızdı. Sınırlı sayıda hazırladığımız tüm bu "eserleri" Sunset'ten satın alabileceğinizi bir kez daha hatırlatmak isterim.

25 yılımızın son projesi ise üzerinde bir yıldan uzun süredir çalışarak hayata geçirdiğimiz *Sunsetter 25. yıl özel sayısı* oldu. Sunset'in fotoğraflı belgesel niteliğindeki bu yayını adreslerinize gönderdik, beğendiğinizi umuyorum.

Hepinize taze başlangıçlar olması dileğiyle iyi okumalar dilerim.

Barış Tansever



Visa Premium sahiplerine **TemizPlus üyeliği hediye!**

Kuru temizlemeden lostraya, yıkamadan ütüye kadar birçok hizmette **%15 indirim sağlayan TemizPlus üyeliği** için **Temiz uygulamasına Visa Premium* kartınızı eklemeniz yeterli. Üstelik bir yıl boyunca teslimat ücreti ödemeyeceksiniz!**

Detaylı bilgi **Temiz** uygulamasında.

*Visa Platinum veya Visa Infinite



Ingredients



STARTER

AJANDA 26
SONBAHAR AYLARININ ETKİNLİK TAKVİMİ

KISA HABERLER 30
TRENDLER, STİL VE ALIŞVERİŞ ÜZERİNE

YENİLİK 42
SELDA JEWELLERY'DEN ETKİLEYİCİ TASARIMLAR

KİTAP 44
GÜÇLÜ KADINLARI!

DEKORASYON 46
DOĞANIN TONLARI VE MAVİ...

TREND 50
BÜYÜLEYİCİ MÜCEVHERLER BİR ARADA

KÜÇÜK YUDUMLAR 54
MEHMET YALÇIN'IN YAZISI

TIPS FROM SEMİ 56
DÜNYADAN YEME-İÇME VE STİL TRENDLERİ

MAIN COURSE

YEMEK 58
SUNSET'İN YENİ MENÜSÜ

SUNSET MÜDAVİMİ 66
EVİN TÜMAY



SALES | CHARTER | MANAGEMENT



MONDOMARINE 42 m. | 2008
2x 2285 HP MTU / 6 cabins € 6.900.000



PERSHING 115 ft. | 2013
2x 3700 HP MTU / 4 cabins € 5.950.000



RIVA CORSARO 100 ft. | 2018
2x 2638 HP MTU / 5 cabins € 7.200.000



CUSTOM LINE 960 96 ft. | 2017
2x 2520 HP MTU / 5 cabins € 5.800.000



RIVA DOMINO 86 ft. | 2014
2x 2400 HP MTU / 4 cabins € 4.500.000



AZIMUT GRANDE 35 m. | 2017
2x 2400 HP MTU / 5 cabins € 9.800.000



FERRETTI 112 ft. | 2003
2x 2000 HP MTU / 5 cabins € 2.850.000



CERRI FLYING SPORT 102 ft. | 2016
2x 2600 HP MTU / 4 cabins € 5.500.000



FERRETTI NAVETTA 28 m. | 2018
2x 1200 HP MAN / 5 cabins € 5.800.000



RIVA 66 ft. | 2018
2x 1550 HP MTU / 3 cabins € 2.700.000



· SUNSETTER ·

Yönetim
Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Kimya Çulha

Yayın Kurulu
Alize Tansever, Yasemin Demirkan

Görsel Tasarım
Onur Berberoğlu

Prodüksiyon:
İMAGO MEDYA A.Ş.

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

Katkıda Bulunanlar
Burak Teoman, Haydar Erçin,
Mehmet Ateş

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

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

Baskı
A4 Ofset Matbaacılık
San.ve Tic. A.Ş.
Otosanayi Sitesi, Yeşilce Mah. Donanma
Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul
0212 281 64 48
www.a4ofset.com
sertifika no 44739

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

SUNSET MÜDAVİMİ 68
HAKAN TİFTİK

RÖPORTAJ 70
*PARK ŞAMDAN@SUNSET'İ BARIŞ TANSEVER
VE ERSOY ÇETİN'DEN DİNLEDİK*

GÜNDEM 76
*GÜVENLİ BİR RESTORAN DENEYİMİ
İÇİN NELER GEREKİYOR...*

RÖPORTAJ 80
*DR. AYŞEGÜL ÇORUHLU VE
DR. TUĞÇE HÜRKAL PANDEMİYE DAİR
YENİ BİLGİLERİ PAYLAŞTI*

RÖPORTAJ 84
*ÖDÜLLÜ PRODOM ŞARAPLARINI
MARKANIN KURUCUSU MEHMET ATAY ANLATTI*

DESSERT

APERATİF 88
SONBAHAR İÇİN NEFİS KOKTEYLLER

GEZİ 92
ŞEHRE YAKIN SAKİN ROTALAR

SON BAKIŞ 98
*SUNSET'İN 25 YILINA AİT
ARŞİV BİLGİLERİNİ İÇEREN ÖZEL SAYIMIZ ÇIKTI!*



ferretti-yachts.com

FERRETTI
YACHTS

FERRETTI
YACHTS
EXCLUSIVE DEALER

DENTUR
TURİZM ve YATÇILIK TİCARET A.Ş.

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

450 | 550 | 670 | 720 new | 780 | 850 | **920** | 960

3 EKİM



DANSIN RİTMİ

Osmanlı Saray dansları ve Anadolu'nun farklı bölgelerinin danslarının çağdaş bir koreografi ile sunulduğu gösteri, tarihsel ve kültürel etkinlikleriyle tanınan Hodjapasha'nın otantik atmosferinde, 360 derece görsel efektler ve muhteşem kostümler eşliğinde deneyimlenebilir. Fuaye alanında bulunan *Dervish Experience* sergisi de program öncesinde ziyarete açık.

15 EKİM'E KADAR



BAHÇE TİYATROSU

Yeşillikler içinde, hijyen ve sosyal mesafe kurallarına uygun olarak tasarlanan KüçükÇiftlik Bahçe Tiyatrosu, COVID-19 tedbirlerine uygun olarak düzenlenmiş yeni oturma düzeniyle farklı tiyatro gruplarının sevilen oyunlarına ev sahipliği yapıyor. Mey Diageo kurumsal desteğiyle gerçekleştirilen organizasyon kapsamında; tiyatro severler Eylül ayı boyunca aralarında DOT, Duru Tiyatro, Oyun Atölyesi, Süheyl ve Behzat Uygur Tiyatrosu'nun da bulunduğu birçok tiyatronun oyunlarını izleyebilir.

9-10 EKİM



RAW SQUARE

Techno ve yan türlerini icra eden birçok ismin 2 ayrı sahnede buluşacağı RAW Square konseri 9-10 Ekim tarihlerinde Volkswagen Arena'da gerçekleşecek. Kısacası, hızlı, enerjisi ve dansı yüksek iki uzun gece sizleri bekliyor. 18 yaş sınırının olduğu konserde sahne alacak isimler arasında Exilles live, JKS, Kobosil, Nico Moreno, Nur Jaber ve Stephanie Sykes var.

2 VE 31 EKİM



SUNSET DOLUNAY GECESİ

Bu ay içinde 2 dolunay keyfini çıkarabilirsiniz!

7 EKİM



SERTAB'IN MÜZİKALİ

Sertab Erener'in 4 yıl önce hayal edip gerçekleştirmek için yola çıktığı müzikal; şiiri, müziği ve koreografiyi birleştiriyor. Zorlu PSM sahnesine Beyhan Murphy'nin yenilenen koreografileri ve 1967'den bugüne 200'den fazla Broadway oyununun ışık tasarımını yapan Tony Ödüllü Ken Billington'ın ilk kez Türkiye sahnesinde gerçekleşecek ışık şovuyla Sertab'ın tecrübesi ve sesinin birleşeceği eşsiz müzikal sezon boyunca Turkcell Sahnesi'nde!

SHANGRI-LA CATERING İLE,
SİZE ÖZEL TASARLANAN BİR LEZZET YOLCULUĞU

Executive Chef Ercan Yamantürk ve ekibinin hazırladığı en özel tatları, Shangri-La Bosphorus, İstanbul hizmet anlayışı ile size getiriyoruz.

Zarif aperitifler, uluslararası mutfaklardan özgün tarifler ve daha birçok eşsiz lezzet; kişiye özel servis ve Shangri-La Cares güvencesi ile buluşuyor.

Detaylı bilgi ve rezervasyon: 0212 275 88 88, E-mail: slib.sales@shangri-la.com



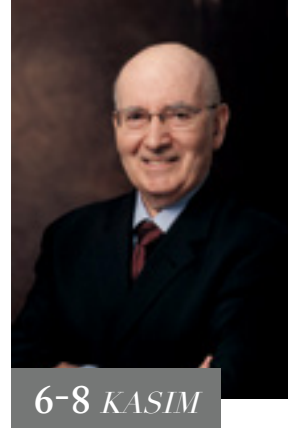
Kasım 2020

30 KASIM CUMA



SUNSET FULL MOON NIGHT

Ay tutulmasına karşı bir akşam yemeği yemek için Sunset rezervasyonunuzu yaptırmayı unutmayın...



6-8 KASIM

DİJİTAL ZİRVE

Dünyanın en büyük dijital zirvesi *World Marketing Summit International*, Prof. Dr. Philip Kotler öncülüğünde pazarlamanın duayenlerini bir araya getiriyor. Zirvenin bu yılki teması *Kritik Zamanlarda Fikirler*. Summit bu yıl ilk kez online olarak pazarlama dünyasını bir araya getirecek. Dünyanın 104 ülkesinde eş zamanlı olarak düzenlenecek olan eWMS, 48 saat süreyle pazarlama profesyonelleri, yöneticiler ve liderlerden oluşan 5 milyondan fazla kişiye ulaşacak.

2 KASIM



MUTFAKTA DEVRİALEM

MSA'dan, 8 gün boyunca, haftada 16 saat, 8 farklı ülkenin mutfağına konuk olacağınız bir program geliyor: Yeniliğe açık yemek tutkunlarının beklendiği bu eğitimde birinci hafta İspanya, ardından Fransa, İtalya, Türkiye, Meksika, Hindistan, Tayland ve Çin mutfaklarında bir lezzet seyahati sizi bekliyor. Eğitim süresince katılımcılar 14 kişilik mutfakta, kendi özel istasyonlarında tek kişi olarak çalışacaklar.

15 KASIM'A KADAR



ARTER'DE YENİ SEZON

Sezonu 5 sergiyle karşılayan Arter'de, güvenli bir ziyaret için alınan tedbirler yeni sezonda da devam ediyor. *Dinleyen Gözler İçin* başlıklı sergi, müzik ve sesle bağ kuran yapıtları bir araya getiriyor. Sezonun bir başka sergisi, *Yağmur Ormanı V* başlıklı etkileşime açık yapıt. Alev Ebüzziya Siesbye'nin *Tekerrür* başlıklı kişisel sergisi ise sanatçının özel olarak ürettiği yüksek pişirilmiş çanakları bir araya getiriyor. *Gök cisimleri Üzerine* ve *KP Brehmer: Büyük Resim* ise ilgi çekecek diğer sergiler.

ONCE UPON A TRY

Londra'daki Museum of Brands'in Google Arts & Culture işbirliğiyle gerçekleştirdiği ücretsiz online sergi *Once Upon a Try - Inventions & Discoveries*, tüketim alışkanlıklarımızın ve ürünlerinin zaman içindeki değişiminde ve gelişiminde büyük rol oynayan gelmiş geçmiş en ilham verici ambalaj tasarımlarını, icat, keşif ve yenilikleri merkezine alıyor.



PINAR

Fonksiyonel içecek ile

YAŞAMINA DEĞER KAT

VİTAMİN B6
NİASİN



SAĞLIKLI
CAM ŞİŞE

ŞEKER İLAVESİZ





POP MONOGRAM

Louis Vuitton'un *LV Monogram Giant* motifiyle bir araya gelmiş, canlı tonlara ve büyütülmüş grafik baskılara sahip *LV Crafty Koleksiyonu*, ince işçilikle pop stilini ustaca harmanlıyor. Tasarımlar, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren önem kazanmış iki sanatsal oluşumdan ilham alıyor; grafiti sanatı ve neo-ekspresyonizm. Krem ve kırmızı veya sonbahar renklerinden ilhamla krem ve karamel olmak üzere iki renk şemasında sunulan *LV Crafty* deseni, modaevinin ikonik parçalarından *Onthego*, *NéoNoé* ve *Boîte Chapeau Souple*'da kendisine yer buluyor.



21. YÜZYIL İHTİŞAMI

Ünlü İtalyan markası Sergio Rossi'nin, markanın arşivlerinden ve 2000'lerin ihtişamından ilhamla hazırladığı *srTwenty Koleksiyonu*, kusursuz kalite ve işçiliği feminen tasarımlarla buluşturuyor. Küt burun detayı ve kum saati formlu topukların ön planda olduğu koleksiyonda stiletto'lardan terlik ve sandaletlere, bağcık detaylı bootie'lerden uzun çizmelere pek çok model yer alıyor. Özellikle, 60 ve 90 mm topuk seçenekleri ile göz kamaştıran *srTwenty* pump modelleri, sonbahar alışveriş listemize ilk sıradan giriş yaptı; bekleme listelerini de hatırlatalım!



YENİ PASHA

Cartier'nin imza saatlerinden olan ve ilk kez 1985'te spor lüks bir saat olarak lanse edilen *Pasha* geri döndü. Bugüne kadar pek çok versiyonu üretilen ünlü model bu yıl 41 mm ve 35 mm olmak üzere iki boyda satışa sunuluyor. Orijinaline benzer özellikleriyle dikkat çeken yeni versiyonun çelik, pembe ve sarı altın seçenekleri mevcut.



MODERN DÖNEM

Escada, 2020 Sonbahar-Kış sezonunda İngiliz tasarımcı Emma Cook'un yaratıcı yönlendirmesiyle yeni bir modern döneme giriyor. Renk ve desenlerin cesur kullanımı, modern terzilik, lüks kumaşlar, süsleme ve güçlü silüetler gibi markanın bir zamanlar sahip olduğu çeşitli kategoriler tekrar ön plana çıkıyor. Renk paletinin yapı taşları, taba, şampanya, bordo, siyah ve beyazdan oluşan klasik tonlar. Yeşil, sarı, pembe ve pas renginin de eşlik ettiği kolaksiyon retro-klasik tarza mükemmel bir örnek.



DOSTLARA ÖZEL COUTURE

Moncler'in köpek aksesuarlarından oluşan *Polddo Dog Couture Koleksiyonu*, kullanışlılık ile koruyuculuğu birleştiriyor. Yüksek teknoloji ürünü kumaşlarla hazırlanan klasik yeleklerle patili dostlar da modayı takip edecek.

ÇÖL MODU

Amerikan kültürünü farklı bir bakış açısıyla yorumlayan Palm Angels, Clarks Originals işbirliğiyle yeni bir ayakkabı koleksiyonuna imza attı. Kanyonları ve zorlu dağlarıyla ziyaretçilerini maceraya davet eden Batı Amerika'dan ilham alan koleksiyon, Clarks'ın klasik çöl botlarının kum ve siyah tonlarında iki yeni yorumunu sunuyor.





ŞEFİN ÇAKISI

Kamptan şehir hayatına kadar her alanda kullanılan çok fonksiyonlu çakılar üreten Victorinox, tasarımı ve fonksiyonlarıyla mutfakların baş köşesinde yer alacak bir ürün daha tasarladı. Fondü çatalından peynir bıçağı ve tırbuşona kadar tüm detayların düşünüldüğü 8 fonksiyonlu Victorinox 0.8313.W Cheese Master Çakı, birbirinden lezzetli peynir tabakları ve fondüler hazırlarken sizi adeta profesyonel bir şefe dönüştürecek.



AMALFİ STİLİ

Zamansız, modern ve şık *Bloomsbury Amalfi Coast* kapsül koleksiyonunun yeni üyesi *Positano*, turkuaz, turuncu ve taba renkleri ile İtalya'nın ikonik sahillerinden ilham alıyor. El çantası olarak da kullanılabilen *Positano* için Bali'den gelen bambular Türk kadınlarının zanaatkarlığı ile yüzde yüz el işçiliği ile örülmüş.



70'LERDEN GELDİLER

Tom Ford, 2020 Sonbahar-Kış erkek koleksiyonu ile 1970'lerin Los Angeles ruhunu günümüze taşıyor. Ünlü fotoğrafçı Bob Richardson'ın 1966 yılında Donna Mitchell ve Baron Alexis De Waldner ile gerçekleştirdiği fotoğraf çekiminden ilham alan koleksiyon, insan vücudunun kusursuzluğunu vurguluyor. Siyah, beyaz ve gri gibi zamansız renklerin yanı sıra eğlenceli pembe ve leylak tonlarının da dikkat çektiği koleksiyon; geniş silüetleri, dökümlü pantolonları, süet kovboy ceketleri, parlak saten kumaştan takımları ve hacimli paltoları ile cesur moda severlere hitap ediyor.



YENİ LAND ROVER DEFENDER DÜNYAYA ŞEKLİNİ VER



ABOVE & BEYOND



70 yıldan uzun süredir herkesi kendine hayran bırakan Defender, yeni tarzıyla geri dönüyor. Hiçbir şeyin imkansız olmadığını kanıtlayan Yeni Land Rover Defender ile dünyayı limit tanımadan keşfedebileceğiniz yeni maceralara hazır mısınız?

2.0 lt 240 BG motor seçeneği ile Yeni Land Rover Defender, Borusan Otomotiv Land Rover Yetkili Satıcıları'nda.

landrover.com.tr

Borusan Otomotiv



ZARİF VE DİNAMİK

Longines, Conquest Classic koleksiyonunda pastel tonları dinamik çizgilerle buluşturuyor. Modern kadının ihtiyaçlarına göre tasarlanan koleksiyon, markanın simgesi haline gelen zarafeti usta bir şekilde çağdaş gelenekler ve çizgilerle harmanlıyor. Üç farklı kasa çapı seçeneği olan modeller arasında pırlantalarla bezeli kasaların, paslanmaz çelik ya da çelik ve pembe PVD kaplamanın bir arada kullanıldığı versiyonlar dikkat çekiyor. Koleksiyondaki modellerin hepsi quartz mekanizma ile donatılmış.



YAZ SONRASI BAKIMI

Leke sorunu yaşayan hassas ciltler için leke görünümünün azaltılmasına yardımcı, aydınlatıcı ve sıkılaştırıcı etkili gece bakım kremi Bioderma'dan: Pigmentbio Night Renewer Cream, içeriğinde bulunan kolajenle cildi sıkılaştırıyor, yaşlanmanın gözle görünür belirtilerini önüyor ve lekelerle karşı güçlü bir etki sunuyor.



İMZA PARFÜMLER

Atelier Rebul, yıldönümünü Eylül ayında çıkardığı özel bir koleksiyon ile kutluyor. Markanın imza parfümleri, 125. Yıl Özel Gold Collection'ın bir parçası olarak som altın rengi şişeler ve şık siyah el yapımı kutularla sunuluyor. Sadece 1895 adette sınırlı, her biri numaralandırılmış olan parfümler arasında Mısır Çarşısı'ndaki baharatlardan ilham alan İstanbul, Atelier Rebul'ün doğum yeri olan Pera'ya övgü niteliğindeki Pera ve markanın kuruluş yılıyla adlandırılan 1895 de var.

GÜÇ VE CESARET

Gucci kreatif direktörü Alessandro Michele'nin aslan motifine olan tutkusu yeni *Lion Head* Koleksiyonu'na hayat verdi. Güç, cesaret, bilgelik ve asaletin simgesi olarak modaevinin pek çok koleksiyonunda karşımıza çıkan bu etkileyici motif şimdi renkli taşlar ve pırlantalarla bezeli 18 ayar beyaz ve sarı altın küpe, kolye, yüzük ve bilezikleri süslüyor.



*Bu saati özel yapan şey,
her ayrıntısındaki ustalık ve deneyimdir.*

Tıpkı Özel Bankacılık hizmetlerimiz gibi.

Teknik birikim ve deneyimimizle her ihtiyacınızı en ince ayrıntısına kadar düşünerek stratejiler geliştiriyor, sizin için en uygun yatırım seçeneklerini sunuyoruz.

İşte, yıllar boyu süren birlikteliğimizin sırrı bu...



✂ STARTER



SÜPER KADINLAR

Wonder Woman, asıl adıyla Temissira Prensesi Diana, annesi Kraliçe Hippolyta tarafından kilden yaratılmış ve Yunan Tanrıları tarafından büyülü güçlerle donatılmış bir kadın süper kahraman. Kadın haklarının erken savunucularından Margaret Sanger'dan esinlenilerek All Star Comics tarafından çizilen Wonder Woman ilk kez 1941 yılında ses getirmişti. Gerek çizgi roman dünyasında, gerekse sinemada defalarca konu edilen karakter şimdi üç yeni Miu Miu tişört tasarımını süslüyor. Tam da kadının gücü, eşitlik gibi konuların gündemi meşgul ettiği şu sıralarda kadın kahraman desenlerine bürünmek çoğu modaseveri memnun edecek.

COCO'NUN İZİNDEN

İlk kez 2015'te lanse edilen ve markanın kurucusu Coco Chanel'in yarattığı maskülen gardırobun tamamlayıcısı rolünü üstlenen *Boy Friend* saatin yeni versiyonları da klasik, feminen saatçilik kodlarını ters yüz ediyor. Koleksiyon, çelik küçük boy ve pırlantalı çelik orta boy modellerle genişliyor.

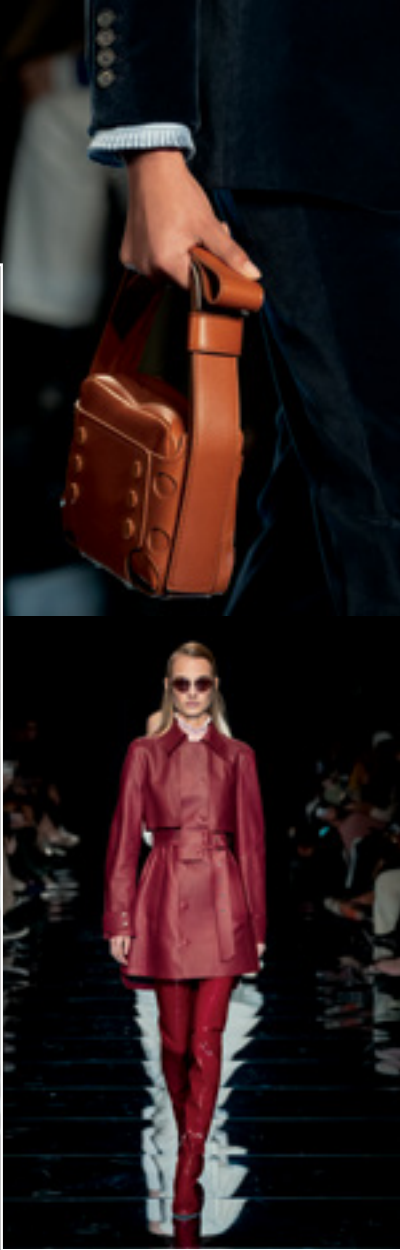


SOHO SOKAKLARI

Michael Kors 2020 Sonbahar Aksesuar Koleksiyonu'nun yıldızlarından olan SoHo omuz çantası, ilhamını New York'un ikonik mahallesinin arnavut kaldırımlı sokaklarından, sanat galerilerinden ve lüks butiklerinden almış. Farklı renklerde ve büyük boy tasarlanan çanta; zincir askı, kapitone deri, dama deseni, kilit kapama ve metalik detaylarıyla öne çıkıyor. Hem clutch hem de omuz çantası olarak kullanılabilen model gündüzden geceye geçiş için ideal.



mesa BODRUM
DEMİRBÜKÜ
VİLLA / REZİDANS



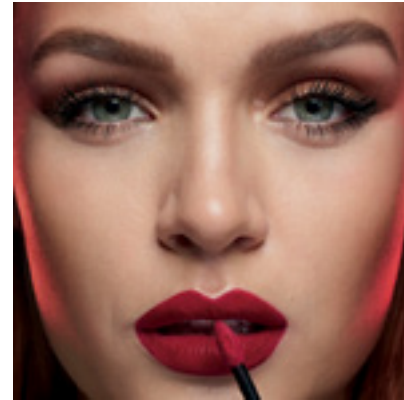
FÜTÜRİSTİK ZARAFET

Sportmax 2020 Sonbahar-Kış Koleksiyonu, sezonu fütüristik feminen görünümlerle karşılıyor. Markayla özdeşleşen dış giyim yine odak noktasında: Pelerin, palto ve ceketler; abartılı omuzlar, çıkarılabilir yakalar ve dekoratif detaylar ile yenilikçi bir görünüme sahip. Piliili hacimli etekler ve dökümlü bluzların yanı sıra renkli deriler de koleksiyonun başrolünde.



KUSURSUZ CİLT MAKYAJI

François NARS'ın moda ve güzelliğe olan tutkusundan doğan NARS'ın Tinted Glow Booster'ı mükemmel bir ten makyajı vadediyor. Yüzün yüksek noktalarına veya tüm yüze uygulandığı anda cilde doğal bir aydınlık katan ürün, tek başına veya fondötenle karıştırılarak kullanılıyor ve cildin ışıltısını artırıyor. Sınırlı sayıda üretilen ve cildi aydınlatmak için mikro inciler içeren formülüyle Tinted Glow Booster, içeriğindeki Jojoba Hydraglow Complex ile anında nem desteği de sunuyor.



KAHRAMANINI SEÇ

Maybelline New York ve Marvel işbirliğiyle ortaya çıkan ve sınırlı sayıda üretilen *Marvel X Maybelline* makyaj koleksiyonu, Marvel karakterlerini Maybelline New York'un popüler ürünleriyle bir araya getiriyor. Super Stay Matte Ink Likit Mat Ruj da onlardan biri. Rujdan beklentisi kalıcılık olanların "süper kahramanı" 16 saate kadar süper kalıcılık sağlıyor.

SEZON SÜRPRİZLERİ

Christian Louboutin, yeni sezonda bir kez daha her şeyin onun için bir ilham kaynağı olabileceğini kanıtladı. Tasarımcı, en sevdiği modelleri dip-dyed tekniği ile camgöbeği, sarı, pembe ve optik beyaz gibi renklerle süslemiş. Ayrıca, gündüz ve gece için olmak üzere iki stili barındıran ve Paris'i tasvir eden Cabata Paris çantaları yaratmış. Kısacası, 70'lerden esinlenen retro parçalardan oluşan bu kapsül koleksiyon yine arzu nesneleriyle dolu!



MASERATI TARİHİNİN İLK ELEKTRİKLİ MODELİ: GIBLI HYBRID

Maserati, tarihinin ilk elektrikli modeli olan Ghibli Hybrid'i dünya çapında düzenlenen online lansmanda tanıttı. Tasarımında hibrit teknoloji tüm araçları ve temsil ettikleri yeni dünyayı tanımlayan mavi detaylarla tanıtılan Ghibli Hybrid, efsanevi üç dişli mızrak logosunun yer aldığı ön ızgarasından başlayarak iç ve dış tasarımında yenilikçi stil unsurlarını barındırıyor. Performansla beraber, daha az yakıt tüketimi ve emisyon seviyesini hedefleyen Ghibli Hybrid'de; 48 voltluk bataryalı hibrit sistemi ile 330 HP güç ve 450 Nm tork değeri sunan benzinli motor yer alıyor. Otomobille sürücü arasında bağ kuran yeni Maserati Connect programı ve kişiselleştirilebilir kullanım tercihlerine imkan tanıyan MIA (Maserati Intelligent Assistant) bilgi-eğlence sistemi ise Ghibli Hybrid'in modern çağın tüm gereksinimlerini karşıladığının altını çiziyor. Maserati'nin elektrikliye geçiş stratejisinin ilk hamlesini oluşturan ve Eylül ayından itibaren üretime başlanacak olan yeni Ghibli Hybrid'in ardından markanın ilk tamamen elektrikli modelleri olan yeni GranTurismo ve GranCabrio ise 2021 yılında görücüye çıkacak.



EN YENİ MODELLER

Omega, pırlanta kenarlı saati *De Ville*'in en yeni parçalarını tanıtıyor. Artık daha da fazla seçeneğe sahip serinin yeni 36 ve 39 mm ebatlardaki paslanmaz çelik ve 18K Moonshine™ altın Trésor modelleri, Omega'nın kadın saatçilik geleneğini sürdürüyor, saat değiştirmek isteyenlere duyurulur.



YENİ DÖNEMİN TATİLİ

Tarihçi, seyahat yazarı ve profesyonel rehber Saffet Emre Tonguç, etkileyici fotoğrafların eşlik ettiği çok şık bir kitap çıkardı. *Butik Oteller... Ege ve Akdeniz'den Seçtiklerim* için Tonguç, Eceabat'tan Antalya'ya Ege ve Akdeniz sahillerini 46 gün boyunca adım adım gezmiş. Tonguç'un, tek tek deneyimleyerek yazdığı bu kitabın en önemli özelliği, "yeni normal" prosedürlerin uygulanmaya başlandığı dönemde otellerin aldığı önlemlerle birlikte en iyi hizmeti veren mekanların, tamamıyla bağımsız şekilde bir araya getirilmiş olması.

Zamansız Seyir

DENİZ VE TEKNEİN MEVSİMİ OLMADIĞINI HERHALDE BU YIL OLDUĞU KADAR İDRAK ETMEMİŞTİK! DAHA ‘PRIVATE’ ALANLARA İHTİYAÇ DUYDUĞUMUZ BU DÖNEMDE, BAHÇELER VE TEKNELER PEK ÇOĞUMUZ İÇİN NEFES ALMA NOKTASI HALİNE GELDİ. HAL BÖYLE OLUNCA BİZ DE GÖRKEMLİ TEKNELERİ VE İÇ AÇAN DENİZ GÖRÜNTÜLERİNİ BİR ARAYA GETİRDİK...

BOL ÖDÜLLÜ TASARIM

Bir rekora imza atarak 5.500'ün üzerinde gövde tasarlamış olan Stefano Righini'nin baştan çıkarıcı tasarımıyla karşımıza çıkan Azimut Grande 25 Metri'nin iç dizaynında da dünyanın yaşayan en iyi 100 tasarımcısı arasında gösterilen Achille Salvagni ismi bulunuyor. Geniş flybridge sunan 26.6 metrelik tekne; 4+2 kabin, maksimum 28 knots hız, 7.200 litre yakıt kapasitesi gibi özelliklere sahip.



FARKLI BİR SEÇENEK

Zuretti tarafından tasarlanan 2006 yapımı Benetti Tradition 100, mükemmel durumda bir ikinci el seçenek. 30.20 metre uzunluğu ile oldukça geniş iç hacme sahip Benetti Tradition 100, 10 kişiyi misafir edebiliyor.



TIPKI EV GİBİ!

Dış tasarımında mimar Flippo Salvetti imzası bulunan Ferretti 1000, markanın amiral gemisi olarak daha net formlara dayanan bir stil müjdeliyor. Tüm teknik üstünlüklerinin yanı sıra 40 m2'lik yaşam alanı ve 10 m2'lik donanımlı mutfakıyla öne çıkan tasarım harikasının sloganı da zaten 'Tıpkı Ev Gibi!'



KOMPAKT VE PRATİK

Tam uzunluğu 18,58 metre olan Sirena 58'de 3+1 kamara adedi mevcut. Dış tasarımında Frers Naval Architecture&Engineering imzası bulunan Sirena 58'in seyir hızı ise 16 knot.



YENİ VE GÜÇLÜ

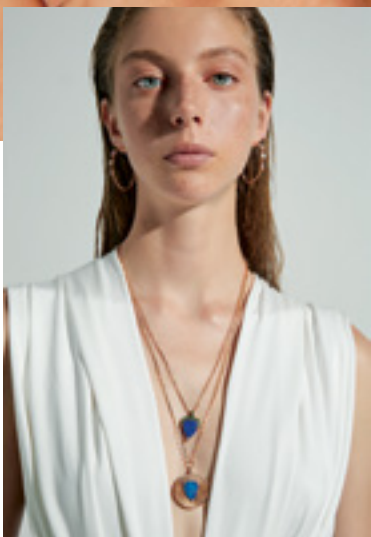
Pershing 7X, teknolojiyle performansı birleştiren, Fulvio De Simoni imzası taşıyan yeni bir tasarım. 21.4 metrelik uzunluk ve 5.32 metrelik enine sahip tekne 42 knot seyir hızına sahip. Maksimum 50 knot hıza ulaşan tasarım harikasında geniş alanlı kamaralar göz dolduruyor.





ATEŞ VE SU

Yeni bir takı markasını tanıştırmak istiyoruz size: Selda Jewellery ateş ve su enerjilerini koleksiyonlarına taşımış. Selda Jewellery ateş ve su enerjilerini koleksiyonlarına taşımış. Markanın tasarımcısı Selda Akgül, ateş ile kadının ışığını ve cesaretini; su ile de duruluğunu temsil etmeyi hedeflemiş. Markanın *Dragon Lady Koleksiyonu*, ilhamını ateş elementinden alıyor. Koleksiyonun ana formu olan ejderha; korkusuzluğun, gücün, cesaretin sembolü niteliğinde. Bu koleksiyondaki zarif yüzüklerden birkaç tanesini rahatlıkla yan yana kullanabilirsiniz. *Treasures of The Sea Koleksiyonu*'nun esin kaynağı ise su elementi. Denizin derinliklerinde saklı hazinelerden ve doğal taşlardan ilhamla; duru ve gizemli bir kadın simgeleniyor... Denizin maviliğini ve güneşin suya yansımaları bize geçiren opal taşı, *Treasures of The Sea* tasarımları ile hayatımıza renk katmaya hazır!



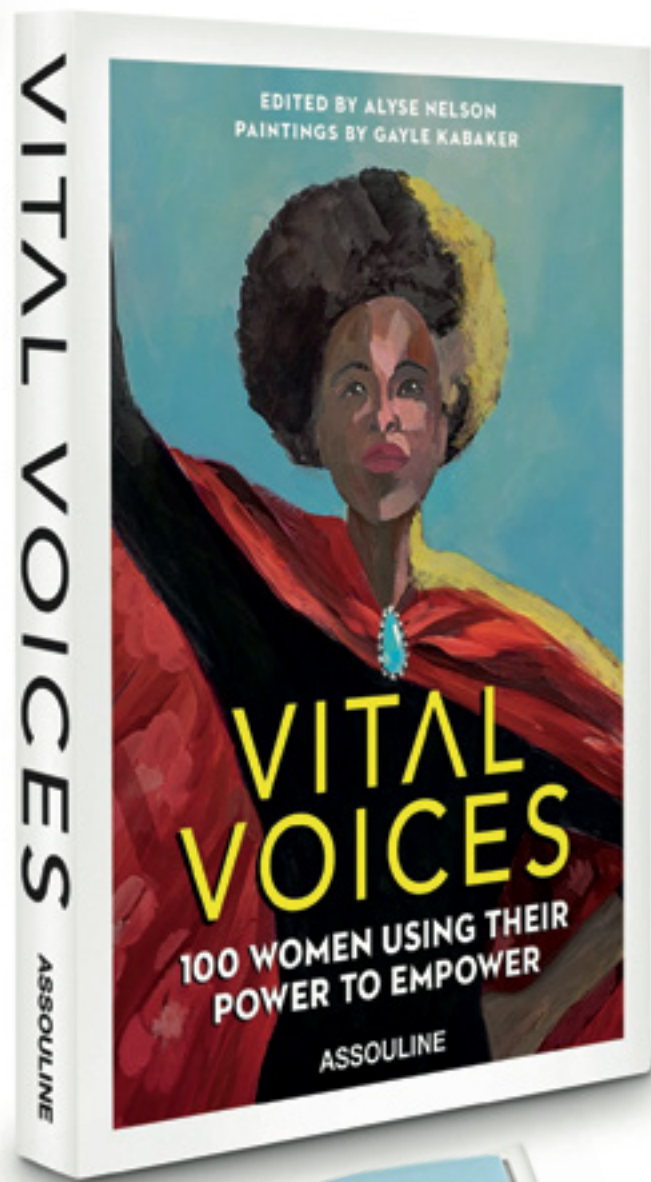
DISCOVER WORLD FAMOUS LUXURY BRANDS

in Istanbul Airport.

atu
DUTY FREE

**TRAVEL
HAPPY**

BVLGARI / CELINE / ETRO / FENDI / FURLA / HERMÈS / LONGCHAMP
LORO PIANA / LUXURY TIMEPIECES / MICHAEL KORS / MONTBLANC
PAUL&SHARK / SALVATORE FERRAGAMO / ZEGNA



İLHAM VEREN KADINLAR

Güçlerini diğer kadınları güçlendirmek için kullanan 100 cesur ve yaratıcı kadın özel bir kitapta buluştu: *Vital Voices: 100 Women Using Their Power to Empower*.

Güçü yeniden tanımlayan 100 küresel kadın lidere ithaf edilmiş bir eser... Assouline Yayınevi'nden çıkan ve Türkçe'ye *Hayati Sesler: Güçlendirmek için Güçlerini Kullanan 100 Kadın* olarak çevrilebilecek kitap, Washington'daki John F. Kennedy Center'da düzenlenen aynı isimli bir sergiye eşlik ediyor. Editörlüğünü kadınları güçlendirmeyi hedefleyen sivil toplum kuruluşu Vital Voices Global Partnership başkanı Alyse Nelson'ın yaptığı, illüstrasyonlarında Gayle Kabaker'ın imzası olan kitap; Diane Von Fürstenberg, Hillary Rodham Clinton, Malala Yousafzai, Bozoma Saint John, Jacinda Ardern, Arundhati Katju gibi dünyanın etkili kadınlarına ait ilk ağızdan anlatı ve alıntılar içeriyor. İçten ve ilgi çekici bir anlatımla, her lider kişisel hikayelerini, fikir ve önerilerini okuyucularla paylaşarak bize dünyanın kadınların liderliğine ne denli ihtiyaç duyduğunu bir kez daha gösteriyor.

Her birinin başarı hikayesi kendine has olsa da, bu 100 ses hep birlikte kültürler, sektörler ve nesiller üzerinde kadın liderliğinin dönüştürücü gücünü gösteriyor.



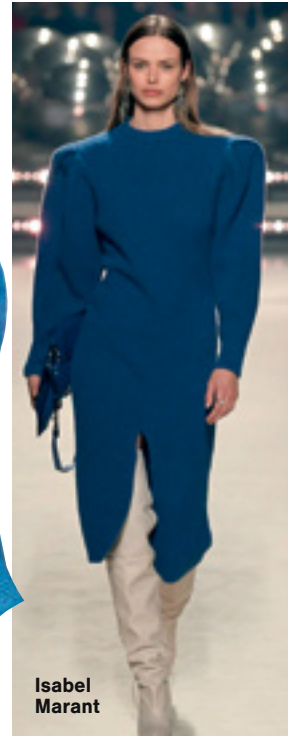
Old Bazaar™

• Change Routine, Enjoy Turkish Delight •



atu
DUTY FREE

Take Turkish Hospitality Home



DİNGİN MAVİ

Amerikan renk enstitüsü Pantone tarafından 2020 yılının rengi seçilen klasik mavi, modadan mimariye tüm trendleri yeniden şekillendirdi. Sakin, rahatlatıcı, güven veren mavi, sonbahar-kış sezonunda zamansız ve dingin karakterini tüm tonlarıyla moda ve dekorasyona da taşıdı.

İYİ BİR BUZDOLABI İÇİNDE GÜNEŞİ SAKLAR.

Gün döngüsü teknolojisi **VitaminZone** ile meyve ve sebzeler uzun süre tazeliklerini korurken vitamin değerlerini de kaybetmiyor.

VitaminZone





DOĞANIN RENKLERİ

Safra beji, zeytin yeşili, gün batımı turuncusu, sonbahar yapraklarının sarı kahveleri, toprağın tüm renkleri... Dünyaca ünlü trend tahmin şirketi WGSN, önümüzdeki sezonun renklerinin doğadan geleceğini söylüyor. Bu trendin etkilerini şimdiden podyumlarda ve dekorasyonda görmek mümkün.



Vista Alegre Atlantis Carolina



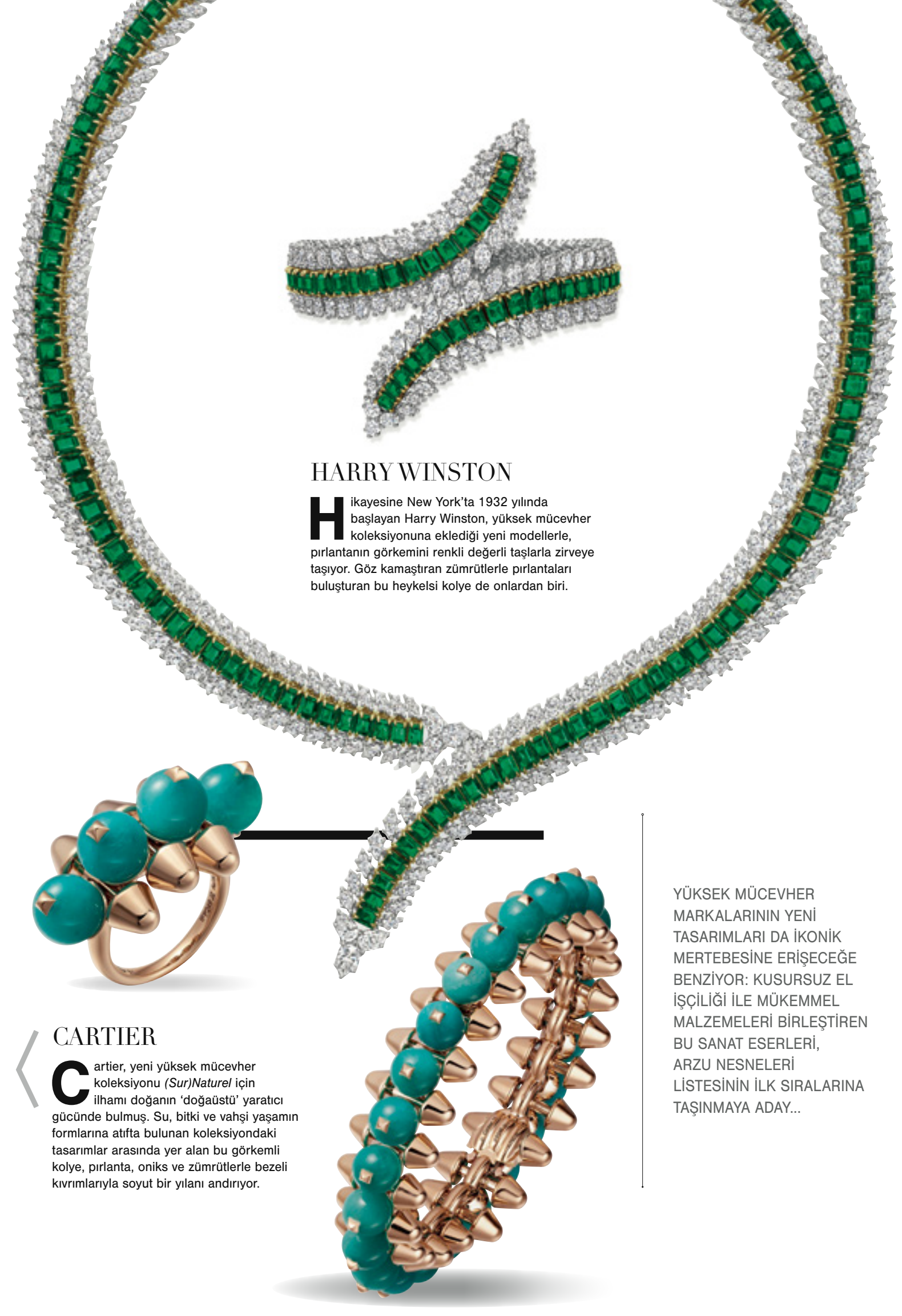
Sevan Bıçakçı

www.sevanbicakci.com

SHOWROOM 1 (Near the GRAND BAZAAR) Gazi Sinan Paşa Sk. No:12, NURUOSMANİYE / İSTANBUL Phone: 0212 520 45 16
 SHOWROOM 2 (ZORLU SHOPPING MALL) Barbaros Bulvarı, Zorlu Center, BEŞİKTAŞ / İSTANBUL Phone: 0212 353 66 33
 SHOWROOM 3 Miami Design District 140 NE 39th Street, Suite 205, 33137 MIAMI / FLORIDA Phone: 1.786.409.7156
 SHOWROOM 4 Sevan Bıçakçı Ankara, Arjantin Caddesi No:10 KAVAKLIDERE / ANKARA Phone: 0312 427 27 58

Renklerin Dansı

MÜCEVHER DÜNYASININ YENİ KLASİKLERİ, DEĞERLİ DOĞAL TAŞLARLA
ALTININ IŞIĞINI İMZA TASARIMLARDA BULUŞTURUYOR.



HARRY WINSTON

Hikayesine New York'ta 1932 yılında başlayan Harry Winston, yüksek mücevher koleksiyonuna eklediği yeni modellerle, pırlantanın görkemini renkli değerli taşlarla zirveye taşıyor. Göz kamaştıran zümrütlerle pırlantaları buluşturan bu heykelsi kolye de onlardan biri.



CARTIER

Cartier, yeni yüksek mücevher koleksiyonu (*Sur*)*Naturel* için ilhamı doğanın 'doğaüstü' yaratıcı gücünde bulmuş. Su, bitki ve vahşi yaşamın formlarına atıfta bulunan koleksiyondaki tasarımlar arasında yer alan bu görkemli kolye, pırlanta, oniks ve zümrütlerle bezeli kıvrımlarıyla soyut bir yılanı andırıyor.



YÜKSEK MÜCEVHER MARKALARININ YENİ TASARIMLARI DA İKONİK MERTEBESİNE ERİŞECEĞE BENZİYOR: KUSURSUZ EL İŞÇİLİĞİ İLE MÜKEMMEL MALZEMELERİ BİRLEŞTİREN BU SANAT ESERLERİ, ARZU NESNELERİ LİSTESİNİN İLK SIRALARINA TAŞINMAYA ADAY...

İSTER MODERN
MÜCEVHER
TASARIMLARINI
BEĞENİN, İSTER DAHA
'CHARGE' GÖRÜNÜME
SAHİP OLANLARI...
DÜNYACA ÜNLÜ
MARKALAR HER TARZA
UYABİLECEK YENİ
KOLEKSİYONLARLA
KARŞIMIZDA...



BVLGARI

Roma'nın sonsuz ihtişamı ve güzelliği, renkli ve olağanüstü yüksek mücevherciliğe ilham oluyor. Romalı mücevher markası Bvlgari, yeni yüksek mücevher koleksiyonu *Barocko* ile adeta yaşamı ve güzelliği kutluyor. Mücevher evi, koleksiyonla vermek istediği umut ve iyimserlik mesajlarını canlı renklerle, olağandışı ışık efektleriyle, fantastik şekillerle ve zarif detaylarla yansıtıyor. Koleksiyondaki muhteşem Lady Arabesque gerdanlık, safir, turmalin, zümrüt, pırlanta ve pembe altının sanat eserini andıran bir kombinasyonu.

MESSIKA

Mücevher evinin kurucusu Valérie Messika, geleneksel yüksek mücevherciliğin sınırlarını zorlamayı seviyor. Bu kez Vahşi Batı temasıyla ahşap, pırlanta ve pembe altını harmanlayan tasarımcının *Black Hawk* koleksiyonuna ait yüzük ve küpeler, Orta Amerika'ya özgü Ziricote adlı ahşap ile yapılmışlar.



ADLER

A bartsız bir güzelliğe ve feminen bir duruşa sahip olan *Sundersand Koleksiyonu*, safir ve pırlantalarla bezeli çok renkli ya da monokrom görünümler sunuyor. Pırlantaların kusursuzca çevrelediği safirleriyle bu pembe safir ve pırlantalı pembe altın yüzük ve takımı olan küpeler ise zarafetiyle büyülüyor.



YENİ TASARIMLARIN
YANI SIRA, BİRÇOK
MARKADA ESKİMEYEN
KLASİKLERİN YENİLENMİŞ
VERSİYONLARI DA
KARŞIMIZA ÇIKIYOR.
HEPSİNİN ORTAK
NOKTASI İSE; KESİNLİKLE
KUSURSUZLUK!

POMELLATO

İtalyan mücevher evi, renkli değerli ve yarı değerli taşlarla yarattığı tasarımlarıyla ünlü. Rengarenk taşları pırlanta ve pembe altınla bir araya getiren Pomellato'nın imza koleksiyonlarından olan *Iconica*'da yer alan beyaz ve pembe altın yüzükler; üzerlerinde turmalin, safir, tsavorit, spinel, zirkon, tanzanit, demantoid, ametist ve pırlanta taşıyorlar.



KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**ŞU GÜNLERDE BAĞLAR
KIPİR KIPİR, HASAT
SEZONU BAŞLADI.
AMA BAĞBOZUMU
SADECE EMEKLE DEĞİL,
MİLYON DOLARLIK
TEKNOLOJİLERİN
YARDIMIYLA YAPILIYOR
ARTIK...**

Sarap Bağda Yapılır

Sabahın alacasında yüksek tavanlı garajdan motor homurtuları geliyordu. Az sonra garajdan bilimkurgu filmlerinde görülenleri andıran dev araçlar çıkmaya başladı. Metalden bir örümceği andıran traktör, adam boyundaki tekerlekleriyle dikkat çekiyordu. Marifeti, bir insanın sıra aralarından zor geçebileceği sıklıktaki bağa girince anlaşıldı. Asmaların arasından değil, üzerinden geçiyordu. Dev tekerlerin biri bir sıra arasında, diğeri de paraleldeki sıra arasında ilerliyor, sürücü bağa adeta bir kuleden bakar gibi kuşbakışı bakıyordu.

Diğer teknoloji canavarı da yaklaştığında, onu da ahtapota benzettim. Aracın iki yanında uzayan demir çubukların uçlarında fil hortumlarını andıran ucu hafif kıvrık hortumlar vardı. O da Türkiye'nin en sıkışık bağına yavaşça girdi, hortumlarla asmalara kükürtlü bir su püskürtmeye başladı. Şaşkınlığımı gülümseyerek izleyen bağ

müdürü, "Bu dev oyuncaklara on binlerce avro ödedik. Asmaların 1 metreye 1 metre aralıkla dikildiği bu kadar yoğun bir bağa başka araçlarla girmek mümkün değildi..." dedi.

Türkiye'nin en büyük monoblok bağlarından Eceabat'taki 1.700 dönümlük Porta Caeli'de gördüğüm bu manzara, son zamanlarda bağlarımızda rastlanan alışılmadık sahnelerden sadece biri. Bağların bu denli sık dikilmesinin nedeni de asmaların suya erişmek için birbirleriyle



yarışarak daha derinlere kök salmaları, toprağın değişik katmanlarından beslenerek şaraplara "mineralsi" çeşniler ve farklı tatlar vermeleri.

BAĞLAR ARTIK UZAY ÜSSÜ GİBİ

Modern şarap teknolojisine milyonlarca dolar yatırım yapılan bağlarımızdan biri de Kavaklıdere'nin Kapadokya'daki Manisa-Kemaliye'deki Pendore'si. 2 bin dönümü geçen bu dev bağ sık sık helikopter ve drone'larla gözleniyor, parsellerin olgunluğu ve bağ zararlılarının dadanıp dadanmadığı izleniyor. Hassas kalibrasyonlarla delinip asmaların dibine döşenmiş yüzlerce kilometre uzunluğundaki borulardan, bilgisayarla kontrol edilerek "damla sulama" yapılıyor. Amaç kurak dönemlerde su stresine giren asmaların

ölmeyecek kadar su alması, asla da fazla sulanıp gevşek dokulu, sulu üzümler vermemesi... Bağların şaraplarında çıta öyle yükseğe konulmuş ki, beyaz Misket üzümlerinin hasadı gece yarısı, madenci lambaları takmış işçiler tarafından yapılıyor. Her şey, üzümlerin aromalarının taze ve canlı kalması, güneş görüp baygınlaşmaması için...

Bir diğer durak, Doluca'nın Çanakale'deki Alçıtepe'si. Bağın girişinde küçük bir meteoroloji istasyonu göze çarpıyor. Bağcılar meteorolojiden gelen genel verilere güvenmiyor, anlık ve noktasal verileri -hem de parsel parsel- kendileri alıyor. Bir köşede toprağa giren çubuklar görüyorum. Gülüyorlar: "Onlar mı?.. Topraktaki su oranını ölçen, damla sulamaya gerek olup olmadığını bize bildiren bilgisayara



bağlı nem sensörleri... Bu aygıtlar sayesinde çoğu kez bağa gelmeden bile baği izleyebiliyoruz."

Ankara'ya uzanıp Kalecik'teki Vinkara bağlarını ziyaret ettiğimizde, burada teknolojinin yanı sıra antik geleneklere de yer verildiğini görüyoruz. Kalecik Karası üzümleri "goble" denilen yere yakın tarzda ya da telli bağda değil, direklere sarınarak dikine yükseldiği bir tarzda deniyor. Romalılar zamanından kalma "arbarello" denilen bu teknik, İtalya'da bile nadir uygulanıyor. Deneme üretimi yapılan Arbarello'lu parselin şarabını tadıyor, diğer parsellerin Kalecik Karaları'ndan çok daha zarif ve ince nüanslı buluyoruz.

Türk şarapçılığı için umut veren bu manzaralar, bağbozumunun henüz başladığı şu günlerde bağlarımızın sadece birkaçından. Ziyaret edemediğimiz nice başka bağda da yeni teknikler, yeni olanaklar, yeni uygulamalar deniyor.

Şarapçılık, "Al topuklu güzel kızlar / Üzümleri ezerler" türkülerinin naifliğinde bir iş değil artık; yapay zekaya varan yeniliklerin denendiği, büyük yatırımların yapıldığı modern bir bilim dalı.

Varlığı neredeyse hissedilmeyen incecik kristal kadehlerde, füzyon mutfağlarının sofistike tabaklarıyla eşleşen ve tatları damaktan dakikalarca silinmeyen şaraplar, hiç de kolay ortaya çıkmıyor. Öyleyse, artık yaza dahil olduğunu rahatlıkla iddia edebileceğimiz şu sıcak Eylül günlerinde, kâh ellerinde makasla üzüm kesen, kâh bilgisayar karşısında mouse ile bağbozumunu yöneten tüm kol ve kafa emekçilerine, iyi bir hasat dileyiyle...

TIPS FROM SEMI
SEMI LICHY

2020 İLKBAHAR VE YAZ AYLARINI PANDEMİNİN TÜM DÜNYAYI ETKİSİ ALTINA ALMASIYLA GEÇİRDİK. TEDBİRLERLE DOLU, SAHİLDE VE TEKNELEERDE YAŞANAN YAZDAN SONRA, EYLÜLÜN GELMESİYLE BİRLİKTE ŞEHRE DÖNÜŞ BAŞLADI. DÜNYADA VE ÜLKEMİZDE VİRÜSÜN ETKİSİ GASTRONOMİYİ PANDEMİ ÖNCESİ VE SONRASI OLARAK İKİYE AYIRDI; DÜZEN DEĞİŞTİ, YENİ KURALLAR GELDİ. BU İLGİNÇ DÖNEMİN YENİLİKLERİNE GELİN YAKINDAN BAKALIM...

NOSTALJİK BİR
TAT: BAYLAN

Çocukluğum ve gençliğimde en sevdiğim şeylerden biri Beşiktaş'dan vapura binip Kadıköy Baylan'da Kup Griye yemeye gitmekti. Her ne kadar yıllar geçse de ve Baylan Bebek'te açılrsa da ben halen vapura binip martı seslerini dinleyip Asya tarafına geçiyor ve Kup Griye'yi orada yiyorum. Vapur keyfini yaşayıp giderseniz, sizi geçmişe taşıyan bir dekor ve muazzam bir tat bekliyor olacak. Baylıyorum memleketimin kaybolmayan lezzetlerine...



TREND ALARMI: BATI AFRİKA MUTFAĞI

Bu sene yeme-içme trendleri arasında Batı Afrika Mutfağı ilk sıralarda yerini alacak gibi görünüyor. Yemek yazarlarının radarına giren bu mutfak birçok baharatı biraraya getirmesiyle tanınıyor. Yeni başlayanlar için önereceğim yemek ise fıstık ezmeli acılı kızarmış tavuk kanatları/spicy peanut chicken wings.



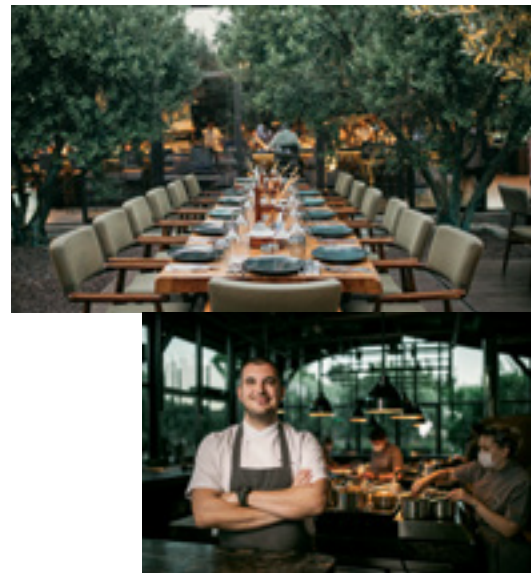
SEACUTERİ

Şarküteri kavramına bir ek olarak deniz ürünleri şarküterileri bu kışa damga vuracak. Ülke olarak somon pastırma, çiroz gibi ürünlere aşına olduğumuzdan fazla yabancılik çekmeyeceğiz. Menülerde dry-aged ya da kürlenmiş deniz ürünleriyle karşılaşmaya hazır olun.

YENİ DONDURMALAR

İstanbul pandemi sürecini sancılı geçirse de yeni mekanlar yüzünü gösteriyor. Bu yılın trend mekanları arasında “dondurma dükkanları” yer alıyor.

Dondurma dükkanları genellikle “İtalyan Gelatosu” yani İtalyan dondurması üzerine kurulu, ancak en son açılan Miami Milk bu konsepti alt üst ediyor. Yenilik ve yaratıcılık peşindeyseniz Miami Milk'in çeşitlerini seveceksiniz. Bergamotlu Earl Grey'li dondurmadan krem peynirli bisküvili dondurmaya kadar birçok seçenek mevcut.

URLA'NIN ÖNLENEMEYEN
YÜKSELİŞİ

Osman Sezener'in Odurla ile başlattığı Urla akımı yeni mekanların açılması ile devam ediyor. En yeni adreslerden biri ise “Teruar Urla”. Üzüm bağları ve zeytin ağaçları arasında kalan otel ve otelin içindeki Teruar restorandan oluşan müessesede sadelik ön planda. Lokal ve yalın lezzetleri ortaya çıkaran Teruar'ın mutfağına da büyük yatırım yapılmış. Mekanın kurucusu ve chef'i Osman Serdaroğlu. Bu şık ve sofistike restorana yeni sezonda uğramakta fayda var derim.





Rengarenk Bir Sezon!

YENİ SEZONU KARŞILARKEN, EXECUTIVE CHEF'İMİZ FABRICE CANELLE
RENGARENK VE BİR O KADAR LEZZETLİ BİR MENÜ YARATTI.
BU YENİ TATLARLA TANIŞMANIZ İÇİN SİZİ BEKLİYORUZ...

fotoğraflar BURAK TEOMAN



IZGARA SOMON,
AJI AMARILLO EMÜLSİYON VE DENİZ BÖRÜLCESİ İLE

PARMESAN RISOTTO,
YAZ TRÜF MANTARLARI VE KIRMIZI KALİFORNİYA BİBERİ KÖPÜĞÜ İLE





KORNET STEAK TARTAR,
KITIR LAVAŞ, TRÜF YAĞI, MİSKET LIMONU VE ROKA İLE

SİYAH İNCİR TEMPURA,
PORTAKAL YAĞI VE FRAMBUAZ SOS İLE





KARPUZLU BUZ PARÇACIKLARI,
MİKRO FESLEĞEN İLE



AHTAPOT,
TROPİKAL SOS
VE TAZE YAZ
MEYVELERİ İLE



BUFFALO MOZZARELLA SALATASI,
ORGANİK BEBEK DOMATES, MİKRO FESLEĞEN, LİMON,
PORTAKAL, PARMESAN TUILLE VE BALZAMİK İLE



IZGARA KUZU MADALYON,
FIRINLANMIŞ KAYISI, NANE, PUL BİBER, KİMYON VE PORTAKAL YAĞI İLE



Sunset Lobster Linguini

Erin Tümay
YÖNETİM DANIŞMANI



Nobu, Londra



L'Atelier Robuchon, Paris

FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...
İstanbul klasiklerim Sunset ve Ruby. Bodrum'da Moon Beach benim için bir klasik. Ayrıca bu sene Loft Elia'yı da çok beğendim. Londra'da Nobu, Paris'te ise L'Atelier Robuchon favorilerim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK
Lobster Linguini ve İskender Kebab.

YEMEKLE İLİŞKİNİZE DAİR...
Yemek sevmeyen bir çocukmuşum. 4 yaşına kadar bana yoğurtlu pilavdan başka bir şey yedirememiş annem. Sonrası iştah iğneleri, ama onlar da nafile. Bana yemekten keyif almayı öğreten rahmetli babam olmuştur; okul çıkışlarında bana kendi elleriyle hazırladığı yemeklerle.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?
Çok mecbur kalmadıkça mutfağa girmeye çalışıyorum. Becerim sadece hayatta kalmaya yetebilecek kadar. Abartı değil inanın!

YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?
Çok var, saymakla bitmez. Vazgeçilmez-

lerim arasında fastfood hamburger, bol çikolata soslu profiterol var mesela. Üstelik sonrasında pek pişmanlık da duymam. Belirli miktarlarla sınırlı kaldıkça; kendini ödüllendirmekle ve hayattan keyif almakla doğrudan ilgili görüyorum.

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VAR MI?
Özellikle tükettiğim bir gıda yok. Gıda çeşidi açısından dengeli yemeye ve miktarın kontrollü olmasına dikkat ediyorum. Sağlıklı olmak adına kaçınılan pek çok gıdanın alternatifi gösterilerek 'organik' ya da 'doğal' diye nitelendirilen gıdaların da en az diğerleri kadar sağlıklı olmadığına inanıyorum. Yani bana yağmurdan kaçarken doluya tutulmak gibi geliyor. Kaliteli malzeme kullandığına inandığım yerlerde ise tereddüt yaşamadan yapıyorum seçimlerimi.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...
Genelde iki öğün yerim. Kahvaltıyı sabah uyanır uyanmaz yapamam. Diğer ana öğünüm genelde erken bir akşam yemeği olur. Ara öğün ise kahve, belki yanında bir kurabiye. Genelin aksine meyve veya kuruyemiş düşkünlüğüm yoktur, pek tüketmem.

SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKIYOR MUSUNUZ?
Öğün sayısı genelde değişmez. Seyahat ettiğim yerde hem mutlaka daha önceden bildiğim ve sevdiğim bir yere, hem de yeni bir yere kesin giderim.

BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖZELLİKLE ÖNEM VERDİĞİNİZ NEDİR?
Eğer sosyal bir yemek ise, sohbetin keyifli olmasını ve uyum ararım. En az hangi yemeğin yendiği kadar önemli bence.

SUNSET SİZİN İÇİN...
En başta Sunset kelimesinin kendisi! (kelimenin hakkı ancak bu kadar güzel verilebilirdi). Ardından tabii ki kalite, ambiyans.

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?
Ayda 2 veya 3 kez Sunset'teyim.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?
İtalyan ya da Türk mutfağı.

SAMİMİ ARKADAŞLARINIZLA EVDE BİRLİKTE BİR ŞEYLER ATIŞTIRACAKSINIZ; MENÜNÜZ NE OLUR?
Şarap-peynir veya şarap-meyve olabilir.

GÜRAL PORSELEN



Digibone Collection

gural.com.tr



İrfan Tiftik
BORUSAN OTOMOTİV, CEO



Tirilye Restaurant, Ankara



7Mehmet, Antalya

FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

İzmir Deniz Restoran, Ankara Tirilye, Adana Yüzevler, Antalya 7 Mehmet yurtiçi seyahatlerim sırasında en çok ziyaret ettiğim mekanlar. İşim dolayısıyla yoğun yurtdışı seyahatlerim oluyor; gittiğim tüm şehirlerde mutlaka lokal yemekleri tadacağım yerlere gitmeye çalışırım.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Favorim hamburger! Bir de, yemek sayılamayabilir ama tava veya ızgarada pişmiş baharatlı güzel bir sucuğa tok olsam bile hayır diyemem.

YEMEĞE İLİŞKİNİZE DAİR...

Küçükliğimde iştahım pek yokmuş ve çok fazla yemek seçermişim. Ana menüm makarna ve köftedydi. Makarna da kıymalı spaghetti, hep yoğurt ile yerdim. Genelde haftasonları ailecek dışarı yemeğe çıkardık; küçük olmama rağmen hangi sıra ile ne yenir, hangi yemekle ne içilir o yaşlarda gözlemleyerek öğrenme şansım oldu.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Yemek yapmayı çok severim, hatta bir dönem hobilerim arasındaydı. Çeşitli zeytinyağlılardan özel soslu makarnalara, değişik et yemeklerinden fast food sayılabilecek hamburger, kumru vs gibi her türlü yemeği yaparım.

YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR “GUILTY PLEASURE” VAR MI?

Birçok kişinin yiyip sonradan pişman olduğu şeyleri hiçbir pişmanlık duymadan afiyetle yerim! Özellikle güzel soslu makarnalar, baklava, şöbiyet cinsi tatlılar kaçırarak istemediğim lezzetlerdir.

SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA VAR MI?

Sağlıklı beslenmeyle ilgili genel bir yaklaşımım yok. Hatta birçok kişinin sağlıksız olarak görebileceği birçok yemeği yerim. Benim için lezzet önemlidir. Değişik tatları denemeyi severim.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...

Günde iki öğün yemek yerim. Öğlen yediysem akşam yemek yemem, eğer akşam için bir yemek programı varsa öğlen yemem. Açlığa karşı dayanıklı bir yapım var sanırım, kahvaltı ve öğlen yemeği yemeden akşama kadar çalıştığım günler çoktur.

SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKIYOR MUSUNUZ?

Zaten az öğün yediğim için seyahatlerde de bu dengeyi koruyabiliyorum. İş gezilerimin en zor tarafı hemen hemen her akşam bir yemek olması. Ailecek yaptığımız seyahatlerimizde ise, daha önce görmediğimiz yerler için arkadaşlarımızdan tavsiye alıp farklı

mekanlar denemeyi tercih ediyoruz.

BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖZELLİKLE ÖNEM VERDİĞİNİZ NEDİR?

Özelikle ilk defa yemeğe çıktığım birisini tedirgin edip de gözlemlemeyi sevmem. Fakat aynı masayı paylaştığım kişilerin sofraya adabına uymaları daha keyifli vakit geçirmemi sağlar. Çatal-bıçak tutuşundan yemek yeme tarzına kadar her şey önemli. Tabii ki bu ilk defa tanıştığınız biriyle bir iş yemeği ise yemek yeme alışkanlıkları birçok ipucu verir: Ne kadar sabırlı, değişikliklere ne kadar açık...

SUNSET SİZİN İÇİN...

Sunset, kendimi evimde gibi hissettiğim ve uzun yıllardır geldiğim bir mekan. Hem lezzetleri hem de sıcak ortamı beni her zaman mutlu etmiştir. Özellikle de personelin sıcak ve samimi tutumu. Ama Sunset deyince ilk aklıma gelen “karides tempura”!

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Haftada en az bir kez. Bazen üst üste 2-3 gün bile geliyorum. Pandemi öncesi, özellikle yabancı misafirlerimizi getirmekten çok memnun kaldığım bir restoran olduğunu da söylemek isterim. Lezzetleri, kusursuz servisi ve eşsiz manzarası güzel İstanbul'umuza gelen yabancı misafirleri her zaman cezbetmiştir.



MINI ELECTRIC

TUTKU DOLU ENERJİ YÜKLÜ.

YENİ MINI ELECTRIC.





Klasikler Birliği

YILLAR ÖNCE EĞLENCE HAYATINA PARK ŞAMDAN VE ŞAMDAN İLE BAŞLAYIP, SUNSET İLE DEVAM EDENLER İÇİN SÜPER BİR HABERİMİZ VAR! BU İKİ EFSANE MARKA GÜÇLERİNİ SUNSET'İN BAR BÖLÜMÜNDE BİRLEŞTİRDİ; BU MARKA İŞBİRLİĞİNİ ERSOY ÇETİN VE BARIŞ TANSEVER'DEN DİNLEDİK.

Sunset ile Park Şamdan birlikteliği nasıl başladı?

EÇ: Aslında senelerdir tanışıyoruz; sanırım '90 yılıydı, ilk karşılaşmamız. Sonradan Barış Sunset'i kurunca da gayet yakından takip ettim. Son derece ciddi, özenli bir çalışma şekli vardı. Hizmet sektöründe aynı markayı 25-26 yıl götürmek zordur. Özellikle aynı çizgiyi tutturmak, hele de üzerine ilave ederek aynı yolda yürümek çok zordur. Dolayısıyla kendisini zaten takdir ederdim. Bu sektöre çok giren ve çıkan oldu; hevesle veya büyük bütçelerle girdiler ama kalıcı olmadılar. Yani belli bir kaliteyi tutturup, aynı kaliteyle 25 yıl devam etmek zordur. Aynı şeyi ben Ahmet Çapa'da da görmüştüm. Park Şamdan markasının da 40. senesine geldik. Taviz vermeden ilerlemek kolay değildir, örneğin mekana sık gelen müşteri bile belli bir süre sonra mekandaki bir şeyleri, kendi zevkine göre değiştirmek ister. Oysa benim öğrendiğim ve tatbik ettiğim şudur: Müşteriden ileride duracaksın ama el mesafesini kaybetmeyeceksin. Dolayısıyla, Barış'ın yaptığı çok doğruydı. Sağlam bir ekiple, doğru kararlarla ilerleyince semeresini de görüyorsun.

İşbirliğine gelince; bir sabah Barış beni aradı, 'Les Ottomans'ı bırakmışsın, birlikte bir şeyler yapsak mı?' diye. Aynı gün öğleden sonra bir daha aradı, buluştuk ve oturup konuştuk. Toplam 48 saatte detayları da hallettik ve el sıkıştık. Sonuçta nasıl bir işbirliği olacağını biliyordum, boşluğa atmadım



kendimi. Kendisi de böyle düşünüyordur herhalde! Tutucu müşterilerimizden bile çok olumlu yorumlar aldık açıkçası.

Bu işbirliğiyle birlikte bizleri neler bekliyor?

BT: Bu işbirliğini Sunset'in girişindeki bar kısmında gerçekleştirdik ve burayı Park Şamdan@ Sunset olarak hayata geçirdik. Atıştırmalık menüde Sunset ve Park Şamdan klasik lezzetleri yer alıyor. Ama isteyen Sunset'in sushi ve yemeklerinden de sipariş verebilir. Ayrıca burada Sunset ekibinin yanında 7 kişilik bir Park Şamdan ekibi de hizmet veriyor. İki markanın barmeni de farklı kokteyller hazırlıyor. Dolayısıyla iki markanın da misafirleri yabancılik çekmeyecek. Bunun yanı sıra Park Şamdan@Sunset adı konulmamış bir 'private club' mantığıyla çalışıyor: Yemek için çok kısıtlı yer bulunduğu için mutlaka rezervasyon yaptırılması gerekiyor. Belli bir saatten sonra 'guest list'te olmak önemli zira mekan küçük, pandemi nedeniyle de kapasite azaldığı için sadece tanıdık ve müdavimlere hizmet vermeyi tercih ediyoruz.



BEN HER ZAMAN BİR GECE ÖNCENİN ADİSYONLARINI KONTROL ETMEYE ÇALIŞIRIM Kİ; BİR MİSAFİRİMİZİN AKLINA BİR ŞEY TAKILIP ARAYIP SORARSA, HEMEN CEVAP VEREBİLEYİM. ÇÜNKÜ BAZEN MİSAFİRLERİMİZ SİPARİŞ ETTİKLERİNİN ÜCRETİNİ BİLMİYOR VE HESAP GELİNCE ŞAŞIRABİLİYORLAR. BU NOKTADA BEN DEVREYE GİRİP HEMEN AÇIKLAMAYI YAPIYORUM VE DURUM AYDINLIĞA KAVUŞUYOR.

ERSOY ÇETİN



AHMET ÇAPA 1980'DE PARK ŞAMDAN'I KURARKEN, ŞU ANDA 'STREET FOOD' DENEN LEZZETLERİ, BİR FINE DINING RESTORANININ MENÜSÜNE KOYMUŞTU. MİNİK KÖFTELER, PUF BÖREĞİ, KOKOREÇ, PAÇA ÇORBASI GİBİ LEZZETLER PARK ŞAMDAN İÇİN ARTIK BİRER KLASİK. BU TİP BİR RESTORANDA BÖYLE ATIŞTIRMALIKLAR SUNMAK, HELE O DÖNEMDE, OLDUKÇA YENİLİKÇİ BİR ADIM.

ERSOY ÇETİN



Saat kaçta geliyor Park Şamdan@Sunset misafirleri?

EÇ: Genelde 17:30 gibi hareket başlıyor. 21:00'den sonra ise tabii ki sosyal mesafeye dikkat ettiğimiz- bir yoğunluk oluyor. Ayrıca kışla yaz arasında şöyle de bir fark var: Ofisinden çıkan biri, güneşli güzel bir günde eve gitmek istemiyor, onun yerine buraya gelip içisini yudumluyor. Yani yazın biraz daha erken başlıyoruz.

Park Şamdan restoran ve eğlence sektöründe ikonik bir isim. Markanın enerjisini korumak ve yükseltmek için neler yaptınız?

EÇ: Klasik olacaksın ama eski olmayacaksın! Bu söz klişe gibidir ama gerçektir.

Ben önceden Celal Çapa ile ortaktim: Safari, Home Store, Home Jardin... Günün birinde dedim ki 'Celal ben ortaklıktan çıkıyorum, ya hisselerimi al ya da bir başkasına satacağım.' Almam deyin-



ce, başkasına sattım çıktım. Bir ay sonra Ahmet Çapa aradı beni, Celal Çapa ile ortaklığımızın bittiğini duymuş, buluştuk. 'Ben artık yorulduğum, işi teslim edeceğim kimse de yok, gel beraber yürütelim Park Şamdan'ı' demesiyle 1997'de Park Şamdan yıllarım başladı. İşte işi bu şekilde teslim almak zaten büyük bir sorumluluğu getiriyor.

Park Şamdan gibi bir markayı bunca sene ayakta tutmanın, çitayı hep yükselterek ilerlemenin getirdiği zorluklar yaşadınız mı?

EÇ: Klasığı eskiye çevirmeden, bir nebze çağa uyarlayarak ilerlemek gerekiyor. Fazla klasik olmak da iyi değil. Mesela Paris'teki Brasserie Lipp 40 senedir aynı dekor,



DERGİCİLİKTE İŞLETMECİLİĞE UZANAN YOL

Bu sektöre ilk girişim şöyle oldu: Celal ve Ahmet Çapa Discorium'u açtıklarında, Paul McMillen ile Discorium dergisini hazırladım. Bu arada da bir arkadaşımın Discorium'daki bardak altlıklarına ve bar üstlerine sponsorluklar buluyordum. Ardından Plaza kapanıp Piazza açılırken, prim ile anlaştım. Yine

sponsorluklar bularak adım atmış oldum bu sektöre. Sonra Trattoria, Cartoon, Cinema Bar geldi.

Trattoria için Ahmet Çapa New York'a gidip İtalyan bir aşçı buldu, getirdi. O zamanlar İstanbul'da doğru düzgün İtalyan restoranı yoktu; İtalyan denince akla sadece makarna gelirdi! Bu

İtalyan aşçı mutfak için bir pizza fırını, bir de kocaman bir mermer masa istedi. O mermer masayı meğerse gerçek risotto yapmak için istemiş: Haşladıktan sonra pirinci neredeyse tek tek masaya yayıp soğutuyordu, burada pirinç kendi sıcaklığıyla pişmeye devam eder ve bu şekilde lapa olmazmış. Oysa biz o güne kadar risottoyu sadece haşlar ve

malzemelerle karıştırdık. Her neyse, bu kadar titiz bir çalışma ile menü hazırlandı ve Trattoria açıldı. Garsonlara da İtalyanca yemek isimleri için eğitim verdik ama müşteriler için de bayağı bir yenilik oldu. İşte Osso Bucco, Capellini, Gnocchi gibi yemekler sipariş edildiğinde ilk seferlerde garsonlar karıştırıp, yemekleri gelişi güzel servis ediyordu, müşteriler de karışıklığı

anlamıyordu. O dönemler İstanbul'un gerçek İtalyan mutfacı ile tanışması bu şekilde oldu. Hatta müşterilerden 'İtalyan mutfacı; makarna filan iyi-güzel de, işte ağırladığımız misafirlerimize köfte, bonfile vb. daha ağır bir şeyler de koysanız menüye' diyenler oluyordu. Oysa şimdi İtalyan mutfacı Türkiye'de nereye geldi.

ERSOY ÇETİN

ESKİDEN 'ÜNLÜ' MEKANLARA PATRONLAR, İŞ SAHİPLERİ GİDİYORDU. SUNSET, İLK DEFA PROFESYONELLERİ, BEYAZ YAKALILARI BİR ARAYA GETİREN BİR MARKA OLDU. SUNSET'İN BAŞARISI, TÜRKİYE'NİN SANAYİLEŞMESİ VEYA HİZMET SEKTÖRÜNÜN BÜYÜMESİYLE ÇOK ORANTILI İLERLEDİ.

BARIŞ TANSEVER

BENCE İNSANLAR
PARALARINI MALA-MÜLKE
YATIRMANIN BİR ŞEYE
YARAMADIĞINI GÖRDÜLER
BU DÖNEMDE. BAKİ KALAN
ŞEY GÜZEL GEÇİRİLEN
ANLAR. SONUÇTA UÇAĞIN
OLSA BİLE UÇAMADIN!
EVDE GEÇİRDİĞİMİZ
BU SÜREÇTE HERKES
GÜNLERİNİ TELEVİZYON
SEYREDEREK GEÇİRDİ,
KISACA HERKES
EŞİTLENDİ.

BARIŞ TANSEVER



PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

aynı menü ile devam eder, kimse de bir eleştiride bulunmaz. Oysa bizde mutlaka farklılıklar getirmek gerekiyor. Köklü değişiklikler yapamamak da, yenilikler yapmalıyız. Ama Park Şamdan'ı korumak adına kendi adıma büyük bedeller ödemedim; Park Şamdan da bana çok şey kattı; karşılıklı bir enerji oluştu. Aslında bu önemli marka Ahmet Çapa'dan sonra kaybolup gidebilirdi.

Kendinizi nasıl şarj ediyorsunuz?

EÇ: Evdeki boş zamanlarımda şarj oluyorum. Eskiden fotoğrafçılığa çok düşkündüm; hatta çok detaylı fotoğraf ekipmanlarım vardır. Evde bambaşka bir dünyam vardır, hiç akla gelmeyecek şeyleri araştırıp öğrenmek isterim. Örneğin pazar günü beni kimse evden çıkaramaz, o 24 saat sadece benimdir. Sürekli kalabalıklar içinde olunca bu şekilde yenileniyorum. Aslında kalabalıkta, yani çalışırken de gelen misafirlerimizin yanında en fazla 10 dakika kalıp, biraz sohbet edip kalkarım. Bu şekilde dengeyi kurunca kalabalık da beni rahatsız etmiyor. Hatta bence bizim işin avantajları var: Mesela sabah 07:00'de kalkmak zorunda değilim, iş yoğunluğuna göre saati belirleyip işe geliyorum.

BT: Pazar günü hiçbir şey yapmama durumu bende de var, evden çıkmam hiç. Bunun yanında işletmecilik bence mükemmel bir iş, çünkü her şeyden önce insanların mutlu anlarını paylaşıyoruz. Misafirlerin keyifli anlarına katkıda bulunmak çok hoş.

EÇ: Bunu şu şekilde açıklayabilirim; Saat 17:30 gibi perdeleri açılan bir tiyatro düşünün. Katı kuralları olan bir tiyatro eseri değil de, daha improvize, seyirciyle interaktif iletişim kurulan bir oyun hayal edin; seyircinin ruh haline göre ilerleyen. İşte bizim işimiz böyle bir şey. Dekor sabit, başrol geliyor, figüranlar geliyor, müzik başlıyor. Aynı tiyatrodaki gibi, o gecenin atmosferine, oyuncuların ruh haline göre ortamı idare etmek gerekiyor.

Sizin favori mekanlarınız hangileri?

Bir kere Michelin 1 ve 2'lere gitmem. Gideceksem de 3 yıldızlısına giderim. Çünkü hem pahalı hem



zevk vermiyor. Genelde değişik mutfakları denemek isterim. Paris'te Apicius ve Chez Andre'yi severim. New York'ta Bilboquet, Smith & Wollensky, Le Cirque, hotdog yemek içinse Broadway'deki Papaya King.

ŞİMDİ PANDEMİYLE
BİRLİKTE İNSANLARIN
ÇOĞUNDA BİR
CARPE DIEM MODU
GÖRÜYORUM: MADEM
Kİ YAŞIYORUZ,
SAĞLIKLIYIZ; İKİ KADEH
ŞARABIMIZI İÇELİM,
GÜZEL BİR YEMEK
YİYELİM, KEYFİNİ
ÇIKARALIM, HAYAT
KISA GİBİ.

ERSOY ÇETİN

30 YILLIK DOSTLUK...

Park Şamdan ve Ersoy Çetin'le yollarımız esasında neredeyse 30 sene önce kesişti. Ben Boğaziçi'nde okurken aynı zamanda okul dışında parti organize ederdim. 1991'de Yeniköy Şamsa'da efsane bir Wall Street Night organize etmiştim Celal Çapa'yla ve çok başarılı olmuşum. Bir sene sonra yine Celal Çapa, Ersoy Çetin ve Levent Pensoy'un sahip olduğu, o zamanların en hot mekanı Çağlayan'daki Home Store'da bir 14 Şubat Valentine's Day partisi için Home Store'u kapatmıştım. Celal Çapa bana müthiş güvenirdi, mekanı ağzına kadar dolduracağıma inanıyordu. Ersoy Çetin de merakla bekliyordu performansı... 14 Şubat geldi çattı, benim büyük hayallerim

karlar altında kaldı! O geceyi unutamıyorum; inanılmaz bir kar yağdı ve benim bir aylık hazırlıklarım kara kışa yenik düştü. O gece büyük bir hayal kırıklığıyla Celal abi ve Ersoy Çetin'le, üçümüzden ve başka kimse olmayan Home Store'u kar daha da fazla yağar ve mahsur kalırız diye çok geç olmadan terk ettik.

Çok üzül müştüm çünkü çok hazırlık yapmıştım, öğrenciydim ve ara sıra buna benzer partiler organize edip para kazanıyordum. O gece ise bırakın para kazanmayı bu sefer sorumluluklarımı dahi yerine getirecek bir durum bile yoktu; kimse gelememişti!

Celal abi ve Ersoy Çetin bana büyüklük yaptılar: Güzel bir viski ısmarlayıp beni avuttu-

lar, o geceye ait yükümlülüklerimi de affettiler.

Celal Çapa'yla ilişkim zaten en başından beri bir baba oğul gibiydi halen de birbirimizi çok sever ve güveniriz .O gecedan sonra da Ersoy Çetin'le olan dostluğum hep devam etti. Les Ottomans'daki Park Şamdan'ı kapattığını öğrenince kendisini aradım ve yaz için bir planı var mı diye sordum.

Ersoy Bey yazın yaz sezonunu dinlenerek geçireceğini ifade ettiğinde, cesaretimi toplayıp kafamdakini paylaştım; 'Sunset'in girişindeki bar kısmını Park Şamdan@Sunset yapalım' diye. Böylece yılların müessesesi kapanmamış olacaktı, ayrıca yılların emektarları olan çalışanlarına da Sunset'in kapısını açmayı teklif ettim. 48 saat sonra Ersoy'la prensiplerde el sıkışmıştık gerisi teferruat.

Bence müthiş bir bera-

berlik gerçekleştirdik; iki köklü müesseseyi nazıkçe evlendirmeyi başardık. Yüzlerce müdavimimizden süper pozitif feedback aldım. Park Şamdan, Şamdan geleneğinin en son ayakta kalan temsilcisi ve İstanbul'un seçkin ve köklü ailelerinin gençliğinin geçtiği değerli bir müessese, Sunset'le örtüşen çok tarafı var. Son yıllarda İstanbul birçok badirelerden geçti, gece hayatının önemli markaları çok darbe aldı, hatta bazıları yok oldu. Pandemi de bu sürecin üzerine tuz biber ekti.

Şimdi akıllı olma ve birlikten güç doğar felsefesini uygulama zamanı. Herkesin İstanbul'u terk ettiği bir yaz yaşamamıza rağmen, Sunset'in bar kısmındaki yoğunluğumuz Park Şamdan'la olan işbirliği sonrası neredeyse dörde katlandı. Maddi ve manevi olarak yaptığımız işin doğru olduğuna inanıyorum.

BARIŞ TANSEVER





Güvenli Hayat

GERÇEKTEN DE İLGİNÇ DÖNEMLERDEN GEÇİYORUZ; BUNDAN SADECE BİRKAÇ AY ÖNCE BİZE DIŞARI ÇIKMANIN LÜKS SAYILACAĞINI SÖYLESELER, GÜLÜP GEÇERDİK HERHALDE. ANCAK OLMAZ DİYECEĞİMİZ OLDU VE BUGÜN GELDİĞİMİZ NOKTAYI ANLATMAYA GEREK YOK, HEPİMİZ AYNI ŞEYLERİ YAŞIYORUZ NE DE OLSA...

Pandemiden olabildiğince uzak durmak için en birinci ve kesin kural; temizlik. Özellikle kendi evimiz dışında vakit geçirmek istediğimizde hijyen daha da önemli hale geliyor, zira kendi yapmadığımız temizlikten emin olmamız zorlaşıyor. İşte bu tip güven duymanın zor olduğu durumlara karşı bir nevi 'geçerlidir' pasaportu sayılan Sağlık Bakanlığı onaylı sertifika, hijyen kurallarının tümüne uyan müesseselere verilerek misafirler için bir rahatlama sağlıyor. Birçok kuralı olan sertifikayı, ancak tüm yönergelere uyan işletmeler alabiliyor.

Sunset de süreci hızlı bir şekilde yönetip, sertifika almak için gerekli tüm maddelerini uygulayarak misafirlerini güvenle ağırlamaya devam ediyor. Şimdi gelin bu maddeleri detaylıca

tanıyalım:

Sunset'e gelenleri girişte önce termal kamera karşılayarak ateş ölçüyor. Ekranda anında ateşin derecesi belirliyor ve 38 derece üzerindeyse, içeri alınmıyorsunuz. Maske ve el dezenfektanı istasyonlarından ilki de giriş kapısında yer alıyor. Ayrıca girişe hijyen paspası



İÇİNDE BULUNDUĞUMUZ
DÖNEMDE TEMİZLİK
VE MESAFE EN ÖNEMLİ
TEDBİRLERİN BAŞINDA
GELİYOR. BAKANLIKÇA
VERİLEN 'GÜVENLİ TURİZM
MÜESSESESİ SERTİFİKASI',
İŞTE TÜM BU KURALLARI
YERİNE GETİREN
MEKANLARA VERİLİYOR.
SUNSET DE, SERTİFİKAYA
SAHİP BİR MARKA OLARAK
TÜM ÖNLEMLERİ
ALMIŞ DURUMDA.



edildiğinde garsonlar sizin için servis ediyor.
Bir önemli nokta daha: Peçeteler dezenfekte
edildikten sonra el değmeden paketlenerek misafi-
re sunuluyor. Ayrıca masalara ve salona kolonya
ve dezenfektan yerleştirildi.
En önemli farklılıklardan biri ise; bulaşmaya
sebeup olmamak için QR kodu ile menü kullanımı-
na geçilmesi, tabii ayrıca basılı menü arzu eden
misafirlere özel pvc kaplı ve her misafirden sonra
dezenfekte edilen menülerin servis edildiğini de
belirtelim..

Sunumları yapan personelin ve kirli servis
toplayan personelin ayrı görevliler olması da bir
diğer önemli nokta.
Yine POS cihazlarının çarpaz bulaşmaya
neden olmaması amacıyla, kullanım öncesi ve
sonrası dezenfekte edildiğini söyleyelim.
Sanitasyon ve genel temizlik denince yine
ekstra önlemler devreye giriyor: Sunset, her
zamanki temizlik ve sanitasyon planına gazlı
dezenfeksiyon yöntemini ekledi. Mekan her gece
sonunda ozon gazı ile dezenfekte ediliyor.
Misafir tuvaletleri ve çalışan tuvaletlerinin her
biri için temizlik sorumlusu tüm temas alanlarını
sürekli temizleyip dezenfekte ediyor. Zaten tüm
tuvaletlerdeki musluklar sensörlü olarak deęiř-
tirildięi için hiçbir yere dokunmadan ellerinizi
yıkayabiliyorsunuz.
Güvenli vade hizmeti; işte birçoğumuzun kafa-
sını kurcalayan nokta! Bu konuda da içiniz rahat
olmalı zira vade aracınızı teslim almadan önce
ve sonra ellerini dezenfekte ediyor. Zaten vade
maske ile çalışıyor, eldiven takmıyor. Koltuğa ise,
teslim edilirken kaldırılan tek kullanımlık malzeme
seriliyor.
Son olarak vade aracı teslim ederken direksi-
yon, vites ve kapı kollarını dezenfekte ediyor.

SUNSET'TE, TEMİZLİĞİN
YANI SIRA GÜVENLİ ÜRÜN
TEDARİĞİ KONUSUNDA DA
BİRÇOK ÖNLEM ALINDI.
ÖZELLİKLE TESLİM
ALMA VE DEPOLANMA
PROSEDÜRLERİNİN
YENİLENMESİYLE
HASSASİYET MAKSİMUM
DÜZEYDE.



Zencefilli kolonyalar
tüm masalarda yer alıyor.

da yerleştirildi; içeri girmeden önce bu pas-
pasa basıyorsunuz ve içeri dezenfekte olarak
giriyorsunuz. Mekanın yine çeşitli noktalarında
otomatik el dezenfektanı istasyonlarını görmek
mümkün.
Gelelim sosyal mesafeye... Zaten muhteşem
bir terasa sahip olan Sunset bu konuda şanslı.
Ancak yine de artık her masanın arasında en
az 1,5 metre mesafe bulunuyor. Ayrıca mekanın
salonu dahil olmak üzere tüm alanlarda azami
çalışan sayısı belirlenmiş durumda. Bunun ya-
nında tüm çalışanlar aralarında sosyal mesafe
bırakarak çalışmak üzere eğitim aldı. Son ola-
rak restoranda yoğunluk olabilecek alanlarda
zemine 1 metre mesafe işaretlemesi yapıldı.
Çalışan sağlığı da en önemli konuların ba-
şında geliyor elbette. Bu konuya ilişkin olarak
tüm restoran çalışanları için Covid-19 tarama
testi yapıldı. Zaten işe gelişte tıpkı misafirlere
olduğu gibi personele de ateş ölçümü yapı-
yor ve herhangi bir rahatsızlık hissedene içeri
alınmıyor. Tüm bunların yanında, personelden
misafire, personelden personele veya misa-
firden personele yaşanabilecek tüm bulaşma
tehlikelerini önlemek için personelin çalışma
şeklinde, görev tanımında ve kıyafetlerinde ek
düzenlemeler getirildi.
Örneğin personelin dinlenme zamanlarında

fiziksel mesafesini maksimum düzeyde koruya-
bilmesi için yemekhane kullanımı, mola, duş vb.
olanakları için ek hijyenik önlemler ve düzenleme-
ler gerçekleştirildi.

HERKESİN KAFASINI KURCALAYAN SORU: GÜVENLİ ÜRETİM

Yemeğin masaya gelene kadarki sürecini merak
ediyorsanız; endişelenmemeniz için tüm süreci
aktaralım:
Sunset, tedarikçi kontrolü protokolünü Co-
vid-19 önleme ile ilgili yeniden revize ederek tüm
tedarikçilerin hassasiyetlerini maksimum seviye-
de artırmasını talep etti. Hammadde tedarikinde
olası bulaş riskine karşı teslim alma ve depolama
prosedürü yenilendi. Tüm bu önlemlerin sonucu
olarak gıda hazırlama ve pişirme süreçlerinde hali
hazırda uyulan gıda güvenliği kuralları ürünlerin
güvenli olarak üretilmesini sağlamakta.
Sunumun güvenli olması için ise, zaten göre-
ceğiniz üzere, Sunset servis personeli maske ile
hizmet veriyor.
Temas alanını azaltmak için masa üzeri de-
koratif objeler ve tuz karabiberlik kaldırıldı, talep

Kalkanımız Bilgi

PANDEMİ İLE YOĞUNLAŞAN GÜNDEMDE, SAĞLIKLA İLGİLİ YENİ BİLGİLERİ TAKİP ETMEK ŞART. BİZ DE KENDİ ALANLARINDA UZMAN OLAN İSİMLERE SORULAR YÖNELTİTİK. CEVAPLARDA EN ÇOK ÜZERİNDE DURULAN, TEMKİNLİ OLMAK GEREKTİĞİ...

DR. TUĞÇE K. HÜRKAL,
GÖĞÜS HASTALIKLARI UZMANI

Covid-19 hakkında yeni bilgiler var mı? Kabul edilen risk grubu hala 65 yaş üzeri mi?
Corona virüs salgınının dünyada tüm hızıyla devam ettiği bu süreçte; her ülkenin sosyo-kültürel ve demografik özellikleri göz önüne alınarak, risk grupları belirlenmeli. Avrupa ülkelerinde ağırlıklı nüfus ortalaması 55-60 yaş üstü olması sebebiyle onlar 65 yaş ve üstünü risk grubu olarak belirlediler, ancak bu yaş aralığının Türkiye için 45-50 yaş ve üstü olarak belirlenmesi daha doğru olacaktır. Bizler de takipli kronik hastalığı olan hastalarımızda 45 yaş ve üstüne riskli grup olarak belirliyoruz ve ona göre önlemlerimizi alıyoruz.

Bu hastalığın en sevdiği organ akciğer mi? Kalıcı hasar bırakma ihtimali dendiğinde ne anlamalıyız?

Corona virüs üzerinde yapılan son analizlere göre, virüs genotipinde 614 nolu kromozom üzerinde bir aminoasit mutasyonu gerçekleştirdi ve bu mutasyon virüsün yapışma proteini kabul edilen spike protein yapısının yüzeyinde genişleme yarattı; böylece daha sıkı ve güçlü tutunma özelliği sağladı. Bu da bulaştırmacılık gücünde artış olarak kliniklere yansımına neden olur. Henüz bu mutasyonun daha ölümcül ya da daha hasarlı bir akciğer yaratığına dair veri ve bilgi yok.

Akciğerleri korumak için neler yapabiliriz?

Akciğerin, organ olarak besinlerden etkilenen bir yapısı yoktur. Dolayısıyla, akciğer sağlığını korumada en etkin yol, enfeksiyondan uzak ve temiz hava solumaktır. Bu sebeple, enfeksiyon ataklarının önlenmesi için izlenebilecek en iyi yol, güçlü bağışıklık oluşturabilmek ve kirli hava sahalarında (tütün ve tütün kullanım ortamları, kirli hava, yoğun dezenfektan ve kimyasal madde kokularına maruz kalma vb) uzak durmaktır.

Koruyucu önlem olarak aşılar hakkında ne söylemek istersiniz?

Öncelikle zatürre aşılardan bahsedelim; zatürre aşıları 2 tiptir ve bakteriyel enfeksiyonların doku hasarı oluşturmasını engellemek için yapılan aşılardır. Ülke aşı politikası gereği 65 yaş üstü bireylere yapılması gerekli aşılardır. Kısacası 30-60 yaş aralığındaki herkes zatürre aşısı olmalı mı

sorusuna cevap; hayır! Bu yaş aralığında kişinin sadece ağır-kontrolsüz bir kronik hastalığı var ise, ağır viral ve bakteriyel zatürre geçirmiş bir akciğere sahipse uzman hekimi ile görüşüp aşı için değerlendirilmelidir. Peki, zatüree aşıları virüslerden korur mu; viral zatürrede hasarı kısmi engellediği ve viral enfeksiyonun zatürreye dönüşme oranlarında kısmi azalma sağladığına dair bilimsel yayınlar bulunmaktadır.

Grip aşılarna gelince: Riskli kabul edilen gruplar, 65 yaş üstü, genç kuşakta özellikle sağlık çalışanları, öğretmenler ve evlerde çocuk ve sağlık bakımı veren kişiler, kronik hastalığı olanlar, bağışıklığı baskılanmış olan kişiler ve kanser hastaları grip aşısı yaptırmalı.

Hangi önlemleri almamızı önerirsiniz?

Bakteri ve virüsler hayatımızda daha önceden de olduğu gibi hep olacaklar ama artık daha güçlüler. Bu sebeple koruyucu akciğer sağlığı ve güçlü bağışıklık daha da önem kazandı. Güçlü bağışıklığın temel unsurlarını unutmamalıyız:

“Egzersiz + iyi uyku + makul stres + doğru beslenme + kişiye uygun vitamin desteği.”

“BU DÖNEMDE AKCİĞER SAĞLIĞI VE GÜÇLÜ BAĞIŞIKLIK DAHA DA ÖNEM KAZANDI. GÜÇLÜ BAĞIŞIKLIĞIN TEMEL UNSURLARINI UNUTMAMALIYIZ: EGZERSİZ + İYİ UYKU + MAKUL STRES + DOĞRU BESLENME + KİŞİYE UYGUN VİTAMİN DESTEĞİ.”

“KORUNMAK İÇİN BİZİM YAPABİLECEĞİMİZ; SAVUNMA SİSTEMİNE DESTEK VEREN D VE C VİTAMİNLERİ İLE ÇİNKO, MÜRVER ÖZÜ GİBİ DESTEKLERİ YERİNE KOYMAK OLABİLİR. BURADA D VİTAMİNİ ÇOK BÜYÜK YER TUTUYOR ÇÜNKÜ GERİYE DÖNÜK İSTATİSTİKSEL ÇALIŞMALAR, COVID-19’DAN CAN KAYBI DURUMU İLE EN YÜKSEK PARALELLİĞİ D VİTAMİNİ EKSİKLİĞİNDE BULDULAR.”



DR. AYŞEGÜL ÇORUHLU

BİYOKİMYA UZMANI

Covid19’a karşı nasıl zırhlanmalıyız?

İlk zırh elbetteki virüsle aramıza mesafe ve bariyer koyabilmek. Kalabalık ortamlarda yakın temasta olmamak ilk kural. Bariyer yani sınır demişken, vücudumuzun da bir sınır koruma sistemi var. Yani zırhımız ilk önce virüsün de giriş yolu olan dış yüzeyle temas eden alanları-mız. Buralar nereler; cilt-akciğerler (burun nefes yolu), sindirim sistemi (ağız, mide, bağırsak tüm sistem). Demek ki virüse karşı ilk zırh bu alanlar. Ne yapabiliriz?

Virüsün yapıştığı reseptörünün olduğu mukozalar dediğimiz kısım; bu solunum ve sindirim sistemi mukozaları. Dışarıdan gelen yabancı ajana karşı savunma sisteminde bu mukozaların sağlam olması önemli. Sağlamlıktan kasıt, yeterli mukus üretebilen, silia dediğimiz küçük ipliksi fırçacıkları iyi çalışan ve IgA denen mukoza

bağışıklığında önemli immunglobulinin yeterli olması gerekir. Akla probiyotikler ile bağırsak sağlığını korumak, colostrum gibi immunglobulin destekleri kullanmak gelebilir. Bu zırhın ilk katmanı.

İkinci katmanı ise virüsün içeri girdikten sonraki, savunmamıza karşı savaşı oluşturur. Burada makrofajlar, lenfositler vs pek çok savunma sistemi devreye girer. Bizim yapabileceğimiz savunma sistemine destek veren, D vitamini, çinko, mürver özü, C vitamini gibi destekleri yerine koymak olabilir.

Burada D vitamini çok büyük yer tutar çünkü geriye dönük istatistiksel çalışmalar, Covid-19’dan can kaybı durumu ile en yüksek paralellliği D vitamini eksikliğinde buldular.

Diğer bir paralellik ise ağır hastalanan kişilerin metabolik olarak sağlıklı olmadığını, özellikle kilo, diyabet metabolik sendrom gibi, aslında beslenmeyle ve yaşam şekliyle düzeltilebilecek hastalıklara sahip olduğunu gördüler. O halde

temel virüs zırhı yaşam şekli ve beslenmeyi ideale getirmeye çalışmak, istenmeyen kiloları bir an önce vermek olmalıdır.

Covid19’un vücutta kalıcı hasarlar bırakabileceği de konuşuluyor, bu hasarları en aza indirmek için yapmamız gereken bir şeyler var mı?

Kalıcı hasar konusunu konuşmak için erken. Ancak şu an için Long Covid denen, uzamış Covid-19 sonrasında hasarlar söz konusu. Özellikle akciğerdeki hyalen membran hastalığı konusu iyileşmek için zaman alacak gibi görünüyor. Tat ve koku duygusunun da geri dönmesi zaman alıyor. Bana göre asıl mühim konu, Covid sonrası otoimmün hastalıkları artışı olacaktır. Bu şu demek, Covid-19 geçirenlerde, Covid’e karşı verilen bağışıklık cevabının bir yan tesiri olarak, vücudumuz Covid yerine, Covid’den sonra kendi dokularına da saldırabilir. Bu tip otoimmün hastalıklar tüm dünyada görülüyor ve yayın yapılıyor. Bu durum buzdağının üstü olabilir ve zaman geçtikçe dünyayı artmış bir otoimmün hastalıklar silsilesi sarabilir.

Çözüm virüse bulaşmamak elbette. Ama olmuş ise, Covid-19 atlattım deyip rahatlamamak, sağlıklı yaşam kurallarına daha da çok riayet etmek lazım. Covid-19 sonrası ilk 6 ay-1 sene daha sıkı check-up yaptırıp olabilecek hastalıkları erken tespit etmek lazım.

Beslenmemizi ne şekilde düzenleyelim?

Yardımlı olacak besinler var mı?

Beslenmede şimdiye kadarki tüm doğrular burada da geçerli. Hücre hücredir derim hep. Herhangi bir sağlık sorununda veya konu böyle bağışıklık ise veya sonrasındaki otoimmüniteden kaçmak ise, hepsinde doğrular aynıdır. Bunun için ekstra başka cevap aramak tam analitik düşünemiyor olmak demektir: Her ne sağlıksız ise onlardan kaçıp, her ne sağlıklı ise onları tüketmek gerekir. Sağlıklı yiyeceklerin ne olduğunu sıralamak gereksiz. Ancak sağlığın bir ayağı olan uyku-uyanıklık döngüsünün önemini hatırlatmak doğru olur. Erken vakitte yatıp iyi bir uyku alamamış bir kimsenin bağışıklığının iyi olduğundan söz edemeyiz. Gece uykusuz kalırsanız gripten uçuğa pek çok hastalık hemen sizi bulur. Saat 23:00’de karanlık ve serin odada yatıp sabah güneşle uyanmak bağışıklığı doğru beslenme kadar garantiler. ‘Food gurusundan’ bol şey yok, ‘spor guruları’ da çok. Şimdi bize ‘sleep guruları’ lazım. Bu uyku uyanıklık döngüsüne sirkadiyen iç saat ayarı diyoruz, ‘sirkadiyen guru’ da lazım! Kısacası insanın biyolojik bütünlüğü sadece

yeme-içmeden ibaret değil.

Hastalığın vücut sıvılarını nefes almayı zorlaştıracak şekle getirdiği tanımı doğruysa, özel bir beslenme şekli ile bu durumu minimuma indirebilir miyiz?

Akciğerdeki duruma hyalen membran durumu deniyor. Solunum zorluğu yapan durum. Akışkan akciğer sıvısı katılaşabiliyor, esnek akciğer dokusu sertleşebiliyor. Bu konu beslenme ile çözülebilecek bir konu değil. Ancak olayın hücresel düzeyinde, sülfür (sarımsak, brokoli, soğan, karnabahar grubu) ve sistein (selenosistein, n-asetil sistein, S-adenozil metionin) içeren bileşilerin, glutatyon öncülü maddelerin (lor peyniri, enginar vs) ve C vitamini içeren besinlerin desteği olabilir. Ben bu dönemde kolajen kullanımını hatalı buluyorum. Hayalen membran hastalığı dediğimiz hastalık, hasarlanmış akciğer dokusunun aşırı kolajen cevabı oluyor zaten. Tıpkı bazı insanlardaki kabark iyileşen yara izleri gibi düşünelim. Yani fazla stimülasyon var. Bir literatüre dayandırmadığımı belirterek bunun ileride inceleme konusu olabileceğini düşünüyorum. Benzer bir akciğer durumu olan kistik fibroz hastalığında (burada da akciğerde fibroz-nedbe oluşuyor), tedavi desteği olarak kolajen yapan ön maddeler beslenmeden çıkarılıyor.

Tedavi çok ilerledi. Korkmamak ama temkinli olmak lazım.

“HÜCRESEL DÜZEYDE; SARIMSAK, BROKOLİ, SOĞAN, KARNABAHA GRUBU GİBİ SÜLFÜRLÜ GIDALARIN, SİSTEİN İÇEREN BİLEŞİLER İLE LOR PEYNİRİ VE ENGİNAR GİBİ GLUTATYON ÖNCÜLÜ BESİNLERİN DESTEĞİ OLACAKTIR.”





Ödüle Uzanan Yöl

ÖDÜLLÜ ŞARAPLARIYLA ÖNE ÇIKAN PRODOM MARKASININ YARATICISI
MEHMET ATAY BAĞLARI NASIL KURDUĞUNDAN ŞARAP ÜRETİMİNE
TÜM SERÜVENİNİ ANLATTI.

Atay Holding'in asıl işi olmamasına rağmen şarapçılık oldukça ön plana çıktı. Nasıl karar verdiniz şarap işinde büyümeye?

Yurtdışında okurken şaraba olan merakımdan dolayı seyahatlerimi şarap-yemek eşleşmesine göre planladım. Fransa'ya yapmış olduğum seyahatlerimde vaktimi

şatolarda şarap tadımı yaparak değerlendirdim. Daha sonra Türkiye'ye döndüğümde ben de bağ tahsis edip şarap yapmak üzere yola çıktım. Terk edilmiş maden sahalarında yaptığımız plantasyonların içerisinde bir bağ tahsis ettik, bu tahsis işlerine başlarken bana başta Enis Güner, Coşkun Güner ve Sevilen Ailesi öncülük etti. İlk

şarabımızı 2006-2007 senelerinde Sevilen fabrikasında üretim yaparak başladık.

Üzüm bağlarını alma kararınızın sürecinde neler yaşandı?

Üzüm bağlarını tahsis ederken Fransız danışmanımız eşliğinde toprak analizlerini yaptırıp, bunun uygunluğuna göre anaç ve



klon seçimlerinin teruara uygun olanlarını seçtik ve en doğru şekilde dikimini yaptık.

Üzümlerin toplanıp üretime gitme aşamasında hangi adımlar izleniyor?

Aydın Savrandere ve Denizli Güney bağlarımızdaki üzümlerden önce numune alınıp, laboratuvarında analiz edilip olgunluğuna göre toplama kararı veriliyor. Ardından 12-13 kiloluk kasalara toplanıp, frigofirik araçlar ile işletmeye naklediliyor, ertesi güne kadar soğuk hava depolarımızda dinlendirildikten sonra işleniyor. İşlenme aşamalarında da iyi bir seleksiyon yapıp üretime aktarıyoruz.

Hangi üzüm türlerinden şarap üretiyorsunuz?

Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Öküzgözü, Kalecik Karası, Merlot, Misket, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc .

Ödüllü şaraplarınız tesadüfi olmasa gerek; sadece şarap üretmeyi değil, iyi şarap ortaya çıkarmayı önceden hedeflediniz mi? Ödüllü şaraplarınızdan bahseder misiniz?

Öncelikle iyi şarap iyi bir bağdan gelen üzümle olur,

“TÜRK ŞARAPÇILIĞININ İHRACAT ŞANSI YABANCI ÜZÜMLERLE DEĞİL DAHA ÇOK TÜRK ÜZÜMLERİYLE OLABİLİR. BU SAYEDE DE TÜRK ÜZÜMLERİNİ TÜM DÜNYAYA TANITMIŞ OLURUZ.”





kötü bağdan-kötü üzümünden iyi bir şarap yapamazsınız. Buradan hareketle biz iyi bir bağ yapalım, üzümümüzü düzgün yetiştirelim, düzgün bir şekilde işletmemize getirelim, doğru bir şekilde işleyelim düşüncesiyle başladık. Ödül almak için bu işe başlamadık. İyi, kaliteli, güzel, içilebilir bir şarap yapmayı planladık. İlk yaptığımız şaraplarda yarışmada ödül aldık, tabii bu

bizim şevkimizi artırdı. 3333 şişe şarap ile başlamıştık daha sonra bu sayı bugünlerde 120 bin şişelere çıktı.

Petit Verdot bir teruar şarabı; bunun ne demek olduğunu sizden dinleyebilir miyiz?

Fransız danışmanımız ile yaptığımız çalışmalarda ilk olarak toprağımızın yapısını tespit ettik ve son 20 yılın meteorolojik verilerini alıp en uygun üzümün Petit Verdot olduğuna karar verdik; bu şekilde ilk diki mi yapıldı. Petit Verdot kupajda kullanmak üzere Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc üzümleri ile üçlü bir karışım olması için başladığımız serüvenimizde ilk karışım da Petit Verdot oranının fazla olmasından dolayı onun için ayrı bir şişeleme yapılmasını tercih ettik, dolayısıyla ilk Monosepaj Petit Verdot'muz bu sayede ortaya çıktı. Onun da ödül almasından sonra Petit Verdot Monosepaj şarabımızın üretimini devamı ettirdik.

Türk şarapçılık sektörünü nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türkiye'de çok köklü, uzun yıllar çalışan, çok değerli aile şirketlerimiz var. Onların



katkısı, butik üreticilerimizin ortaya çıkması ve bağlara yapılan yatırımların artmasıyla 2005 yılından itibaren şarap sektöründe kaliteli şarap üretimi arttı.

Şunu da belirtmek isterim ki; Türk şarapçılığının ihracat şansı yabancı üzümler-

le değil daha çok Türk üzümleriyle olabilir. Bu sayede de Türk üzümlerini tüm dünyaya tanıtmış oluruz. Tabii dışa açılımda devlet desteği kesinlikle kaçınılmazdır. Buna göre uygun düzenlemeler ile amacımıza ulaşabiliriz.

Son yıllarda sektörün zorlukları oldu, bu konuda söylemek istedikleriniz var mı?

Şaraptaki ÖTV ve KDV büyük rakamlar oluşturuyor dolayısıyla üreticiye mali anlamda büyük yük biniyor. Diğer ithal alkoller karşısında haksız bir rekabet söz konusu oluyor. Bunun dengesini sağlamak gerekiyor. Bilindiği üzere yaşadığımız pandemiden dolayı turizm sektöründe çok büyük bir azalma oldu; bağlantılı olarak da satışlar azaldı. Ancak ÖTV ve KDV konusunda iyileştirme yapılırsa çiftçinin de bağcının da önü açılacağından zorlukların üstesinden bir nebze de olsa gelebileceğimizi düşünüyorum.

Şarabın, iyi şarap olması için hangi özelliklere sahip olması gerekir?

Daha önce de söylediğim gibi şarap bağda başlar. Bağın tahsis, yeri, üzüm cinslerinin seçimi, sonrasında üzümlerin bakımı, beslenmesi, sulanması çok önemli. Bunlar doğru yapıldıktan sonra, doğru zamanda, sağlıklı bir şekilde ezilmeden, sıcağa maruz kalmadan toplanıp işletmeye getirilip, çok sıcak olmadan ayıklanıp, temizlenip, kırılıp, mayayla buluşturulması gerekiyor ve devamındaki fermantasyon neticesinde iyi bir şarap çıkmaması için bir sebep yok.

Sizin favori şaraplarınız?

Sevilen Centum ve 900 Fumé Blanc, Château Leoville Las Cases, Château Margaux, Château Cheval Blanc, Masseto.

İyi şarap seçme kriterlerimiz ne olmalı?

Öncelikle fiyat kalite dengesi doğru, damakta dengeli, meyvemsi olmalı.

Bir sonbahar akşamında arkadaşlarınıza evde yemek verecek olsanız, menünüz ve eşleşme yapacağınız şaraplar hangileri olurdu?

Prodom Rose'yle beraber deniz tarağı, Prodom Chardonnay ile mavi kuyruk karides, Prodom Syrah-Petit Verdot-Cabernet Franc ile birlikte Kars kazı, son olarak da Prodom Tatlı Misket ve tiramisu.

“ŞARAP BAĞDA BAŞLAR: BAĞIN TAHSİSİ, YERİ, ÜZÜM CİNSLERİNİN SEÇİMİ, SONRASINDA ÜZÜMLERİN BAKIMI, BESLENMESİ, SULANMASI ÇOK ÖNEMLİ. BUNLAR DOĞRU YAPILDIKTAN SONRA, DOĞRU ZAMANDA, SAĞLIKLI BİR ŞEKİLDE EZİLMEYEN, SICAĞA MARUZ KALMADAN TOPLANIP İŞLETMEYE GETİRİLİP, TEMİZLENİP, KIRILIP, MAYAYLA BULUŞTURULMASI GEREKİYOR VE DEVAMINDAKİ FERMANTASYON NETİCESİNDE ORTAYA İYİ ŞARAP ÇIKIYOR.”

Güneşi Yakala

HER NE KADAR SONBAHARA GİRMIŞ OLSAK DA, GÜNEŞ IŞINLARINDAN KOPMAK İSTEMİYORUZ. BARMENİMİZİN HAZIRLADIĞI GÜNEŞ RENKLERİNİ TAŞIYAN FERAHATICI KOKTEYLLERLE BU HEDEFE ULAŞMAK KOLAY!

fotoğraflar BURAK TEOMAN

SUNSET SPICE

ADINDAN DA ANLAŞILACAĞI GİBİ EGZOTİK AROMALARA SAHİP KOKTEYL; HAVANA CLUB 3 ANOS, PORTAKAL SUYU, LİMON SUYU, ÇARKİFELEK PÜRESİ, TABASCO SOS İLE HAZIRLANIYOR.



CİN TONİK

TÜM ZAMANLARIN EN KLASİK KARIŞIMLARINDAN BİRİ GÜNCELLENMİŞ OLARAK KARŞINIZDA: MONKEY 47, ŞEKERSİZ TONİK, GREYFURT DİLİMİ, MİSKET LİMONU DİLİMİ, ARDIÇ TOHUMU VE BİBERİYE İÇEREN İÇKİ HAFIF BİR AKŞAM ÜSTÜ İÇİN İDEAL.



PRINCESS OF PERSIA

HAVANA CLUB 3 ANOS, BEYAZ
ŞEFTALİ PÜRESİ, ELMA SUYU,
MİSKET LİMONU SUYU, GRENADİN
VE KAKULE İLE HAZIRLANAN
KOKTEYLDE BASKIN TAT TAZE
MEYVE AROMALARI OLARAK
ÖNE ÇIKIYOR.



SMOKE ON THE ROCKS

CHIVAS 12, ARDBERG,
MİSKET LİMONU SUYU,
FÜME BAL VE KURU İNCİR
BİRLİKTELİĞİ KLASİK TEN
VAZGEÇEMEYENLERİ
MEMNUN EDECEK.



MOSCOW MULE

ABSOLUT ELYX, MİSKET
LİMONU SUYU VE EV YAPIMI
ZENCEFİL BİRASI KARIŞIMI
BAHARATLI LEZZETLERİ
SEVENLER İÇİN...

Yakın Rotalar

PANDEMİ GÖLGESİNDE YAŞAM STİLLERİMİZLE BİRLİKTE TATİL ALIŞKANLIKLARIMIZ DA DEĞİŞTİ. UÇAKLA YURTDIŞI SEYAHATLERİNİN YERİNİ OTOMOBİLE YAKIN MESAFE YOLCULUKLAR ALIRKEN, YENİ TRENDLER ARASINDA DOĞAYA KAÇIŞ, VİLLA KİRALAMA, KALABALIKTAN UZAK ADRESLER VE BUTİK OTELLER ÖNE ÇIKIYOR. PEKİ, ARABAYLA GİDEBİLECEĞİNİZ SAKİN YERLER NERELER? İŞTE, SONBAHARIN KEYFİNİ ÇIKARABİLECEĞİNİZ YAKIN ROTALAR...



Huzurlu ve şık: SİMURG INN

A dını, efsanelere konu olan, küllerinden yeniden doğan zümrüd-ü anka kuşundan yani 'Simurg'tan alan, bu sıra dışı butik otel, Kuzey Ege'nin Midilli Adası'na bakan Kaz Dağları'nın yamacına konumlanmış. Simurg Inn, ormanla iç içe eşsiz manzarası ve şehir kaosundan uzak konumu ile misafirlerine günlük ritüelleri arasında unuttukları bir çok detayı hatırlatmayı vadediyor. Mekanın ev sıcaklığı yayan dekorasyonu baştan sona yaratıcısı aynı zamanda mücevher tasarımcısı olan Dilara Karabay'ın ince zevkiyle şekillenmiş. 12 ay açık olan Simurg Inn'in taş ana binasındaki farklı tarzlarda dekore edilmiş 5 şık deluxe odalarına geniş araziye yayılmış 3 adet taştan ve içi sedirden yapılmış sepmatik kulübeler eşlik ediyor. Her bir odanın açıldığı eşsiz manzara sizi içine girer girmez büyülemeye yetecek şekilde minimal, sakın ve konforlu tasarlanmış. Tüm gününüzü keyifle geçirmek

isteyeceğiniz bu odaların yanı sıra ana binada aile veya arkadaş grupları için geniş ve ferah bir sosyal alan da bulunuyor. Covid-19 çerçevesinde alınan tedbirleri ile öne çıkan mekanda güvenlik girişinde ateş ölçümü yapılarak misafirler karşılanıyor. İç ve dış alanlarda yüzde 100 temiz hava garantisi sunan otelin tüm odalarında ve ortak kullanım alanlarında sık aralıklarla ozonla dezenfekte işlemi yapılıyor. Odalarda bakteri, mantar ve mikropları önlemek için nano teknoloji tekstil ürünleri tercih ediliyor. Otelin mutfağında Simurg Inn'in 32 dönümlük arazisinde yetiştirilen tamamı doğal olan ürünler kullanılıyor. Otele ait belirli adette kişinin girebildiği özel plajda ise sosyal mesafeli şezlonglar ve özel hijyen kurallarına uygun şekilde servis sunulan bir hizmet anlayışı dikkat çekiyor.

SONBAHARDA HAFTASONU KAÇAMAKLARI YAPMAK İSTEYENLER İÇİN MİNİ BİR REHBER HAZIRLADIK. ARABAYLA GİDİLEBİLECEK MESAFEDEN BULUNAN BU ADRESLERİN ORTAK NOKTALARI; PANDEMİ DÖNEMİNDE GÜNDEM ALINAN HİJYEN KURALLARINA SIKI SIKIYA BAĞLI OLMALARI.



ŞİLE'NİN HUZURLU VE SAKİN BİR BÖLGESİNDE YER ALAN CASA LAVANDA OTEL'DE HEM SPA HEM DE ÖZEL LEZZETLERİ TADABİLECEĞİNİZ RESTORAN YER ALIYOR. DOĞAL İÇERİKLERLE HAZIRLANAN LEZZETLERİN KATKISIZ OLARAK HAZIRLANDIĞINI DA VURGULAYALIM.



Doğanın Kalbinde: CASA LAVANDA

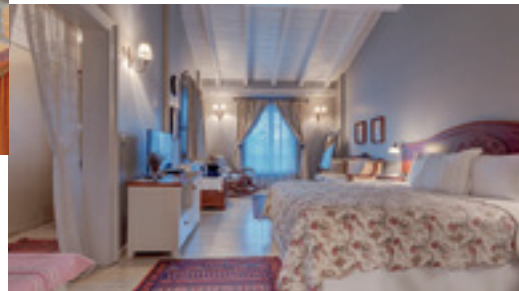
Doğayla baş başa, sakin, huzurlu... Şile'nin Ulupelit Köyü'nde yer alan Casa Lavanda, 21 bin metrekareye yayılan yeşil alanı, 14 ferah odası, gastronomik mutfağı ve Balili terapistlerce prestijli aromaterapi markası Darphin'in bakım ve masajlarının sunulduğu Casa Lavanda Darphin Spa ile sizi özel bir deneyime davet ediyor. İstanbul'dan yalnızca 45 dakikada ulaşabileceğiniz butik otel, etkileyici bir peyzaja sahip bahçesi ve restoranında özel davetlere de ev sahipliği yapıyor.

Casa Lavanda Restaurant, chef Emre Şen'in



lezzetleriyle gastronomik bir çekim noktası konumunda. A la carte ve tadım menülerinde Rafine Akdeniz Mutfacı, dünyanın ve Türkiye'nin dört bir yanından gelen yerel tatlar eşliğinde yeniden yorumlanıyor. Burada hazırlanan reçeteler için doğal, katkısız ve en taze ürünler yerel üreticilerden alınıyor.

Çağlar öncesinden gelen doğal yöntemleri günümüz teknolojisiyle harmanlayan Casa Lavanda Darphin Spa ise cildinize genç, duru ve sağlıklı bir görünüm, bedeninize enerji ve zindelik kazandırırken, ruhunuza huzur vermeyi vad ediyor.



Şıarmak serbest: RICHMOND NUA WELLNESS-SPA

Orman ve göl manzarasının keşiştiği Sapanca Gölü; kıyısında dinlenmeyi sağlık ve huzur ritüeline dönüştürmek isteyenler için ideal bir adres. Yeşil ve mavinin göz alabildiğine uzandığı, orman ve göl manzarası ile kendi içine yolculuk ettiğiniz, birbirinden farklı masajlar ve bakımlarla yenilediğiniz bir tatil...

Avrupa'nın en donanımlı spa alanı ve uluslararası alanda aldığı pek çok prestijli ödülle "Destinasyon Spa" kavramının geliştiricisi olan adres, İstanbul'a kısa sürüş mesafesinde sizi eşsiz bir atmosfere davet ediyor. Türkiye'nin ilk ve tek destinasyon spa'sı, farklı su terapileri, sağlıklı menüleri, uzman terapistleri ve kişiye özel programları ile kusursuz bir spa deneyimi sunuyor.

20'si Suite, 14'ü Deluxe, 97'si Superior toplam 131 odanın tamamı, ev samimiyetini spa rahatlığı ile birleştirerek ruhsal ve bedensel dinginliği garantiliyor.

Otelin üç restoranından biri olan Terranua, göl kenarında, yemyeşil bir bahçenin ortasında, havuzun hemen yanı başında bulunuyor. Burada Akdeniz mutfağının seçkin lezzetlerini tadabilirsiniz. Türk ve dünya mutfağı sunan Aqua Restoran & Bar, yazın göl kenarındaki bahçe alanında, kışın ise otelin atrium alanında canlı müzik eşliğinde à la carte olarak hizmet veriyor. Stone Restoran'da ise zengin bir açık büfe kahvaltı ve Sağlık Köşesi sizi bekliyor.

Richmond Nua'da geçireceğiniz zamanı en fazla keyif alacağınız şekilde değerlendirmek için kişiye özel hazırlanan programları denemenizi öneriyoruz. Burası, yılın 365 günü detoks imkanı sunan tam bir huzur ve arınma adresi.

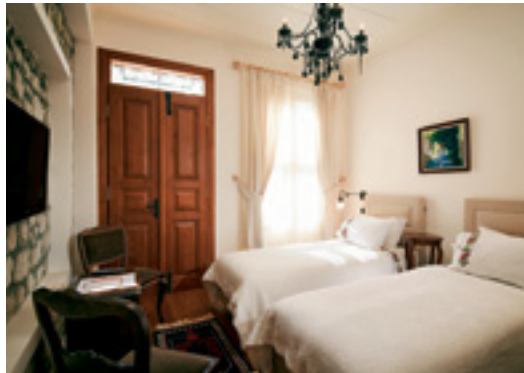
KİŞİYE ÖZEL BAKIMLARLA YENİLENMEK İÇİN SAPANCA GÖLÜ KİYISINDA KONUŞLANAN RICHMOND NUA WELLNESS-SPA'YI ADRES LİSTENİZE ALABİLİRSİNİZ. ÖZEL MASAJLARA EŞLİK EDEN HARİKA MANZARA İLE DİNLENİP ŞARJ OLMAK GARANTİ!





Nostaljik Yolculuk: LATİFE HANIM KONAĞI

Bozcaada'nın ünlü Rum Mahallesi'nde yer alan Latife Hanım Konağı 1900'lü yılların başında inşa edilmiş ve adanın ilk Rum belediye başkanının evi olarak kullanılmış. 2011 yılında adanın dokusuna uygun bir şekilde tamamen orijinaline sadık kalınarak restore edilip, iç dekorasyonda klasik öğelerden yararlanılmış ve geçmişin dokusuna uygun bir atmosfer yaratılmış. Nostaljik ve modern detayları bir arada sunan otelin tüm odaları ev sıcaklığında. Bozcaada Kalesi'ne 400 metre mesafede konumlanan otelin kuzeybatısında da Meryem Ana kilisesi yer alıyor. Terasında, doğal bir şekilde adada ürettikleri zeytinyağı ve sebzelerin de açık büfe olarak servis edildiği mükemmel bir kahvaltıyı takiben, adanın en güzel koylarında senenin yorgunluğunu huzurlu bir ambiyansta, doğa ve denizle iç içe atabilirsiniz.



İSTANBUL'A YAKIN
KAÇIŞ NOKTALARI
DENDİĞİNDE İLK AKLA
GELEN YERLERDEN BİRİ
OLAN BOZCAADA, YEREL
DOKUYA UYUMLU DOĞAL
YAPILARI VE SEVİMLİ
OTELLERİYLE DİKKAT
ÇEKİYOR.



Rüzgar Tanrısının Evi: OTEL KAİKİAS

Otel Kaikias'ın sahipleri Handan ve İsmail Beydilli, yarattıkları alanı şöyle anlatıyorlar: “İkimizin kökeni de adalardan. Birbirine çok yakın iki Ege adası, Bozcaada ve Midilli'den. Okurken tanıştık, mimar olarak döndük Bozcaada'ya. Çocuklarımız burada doğdu, büyüdü. Bu arada adayı keşfedenler çoğaldı. Onlara bağ evleri tasarladık, onlarca, yüzlerce... Rum kültüründen kalan değerleri biriktirmeye çoktan başlamıştık. 2001 yılında ada, üzüm ve şarap kültürünü tasarım becerimizle birleştirdiğimizde

ortaya çıkan Otel Kaikias oldu. Otelimizin adını sürekli etkisi altında kaldığı kuzeydoğu rüzgarından esinlenerek koyduk. Mitolojide Kaikias, kuzeydoğu rüzgar tanrısının adıdır. Kuzeydoğu rüzgarı binlerce yıldır bu adaya şekil vermiş, bir çok şekli de yeniden yorumlamış ve biçimlendirmiş.”

Otelde 4 VIP, 4 Junior Suite ve 12 Double oda bulunuyor. Ayrıca ada Rumlarından İstirati Dali'nin doğup büyüdüğü, orijinaline uygun restore edilen tarihi bir yalıda da konaklamak mümkün. Denize sıfır yalının üst katında 50 metrekarelik bir oda, önünde ise 32 metrekarelik teras bulunuyor. Evin altında yer alan kayıkhanesi bölümlü de aslına sadık kalınarak yenilenmiş. 40 metrekarelik mekanın denize bakan geniş bir terası bulunuyor. Otelin önündeki meydanda yer alan tek katlı taş yapı cafe-bar olarak hizmet vermesinin yanı sıra sergi ve seminer amaçlı olarak da kullanılıyor.

SONBAHAR DÖNEMİNDE
İYİCE ROMANTİK BİR
ATMOSFERE BÜRÜNEN
BOZCAADA, ADALARA
ÖZGÜ ORJİNAL
RUM MİMARİSİNİN
YANI SIRA LEZZET
HAZİNELERİ İÇEREN
RESTORANLARIYLA ÖNE
ÇIKIYOR.





25 YEARS OF EXCELLENCE

Sunset'in 25. yılını kutlarken birbirinden özel projelerin müjdesini veren Barış Tansever, bildiğiniz üzere önce *Sunset Cookbook*, ardından Burhan Doğançay imzalı *Koniler* serisini taşıyan fincanları hayata geçirmişti. Bu özgün eserleri halen Sunset'ten satın alabileceğinizi bu vesileyle tekrar hatırlatmış olalım...

Son olarak ise Sunset arşivi niteliğinde bir çalışma ile 25 yılımızı arkamızda bırakıyoruz: Sunset'in kuruluş hikayesinden 25 yıllık fotoğraf arşivine, ekipteki isimlerin anılarından klasik lezzetlere ve ünlü misafirlerin keyifli anlarına kadar Sunset'e dair her şeyi bir araya getiren bu özel dergi çalışmasında geçmişe doğru bir yolculuğa çıktık. Keyifle okumanızı diliyoruz.



THE

5



NESPRESSO

YENİ NESPRESSO ATELIER

KAHVENİZLE TARZINIZI YANSITIN



what else?

tr.buynespresso.com

Nespresso Boutique: Nişantaşı • Suadiye • İstinyePark • Zorlu Center • Vadistanbul • Kanyon • Akasya

Nespresso Müşteri İletişim Merkezi: 0800 211 01 00 (ücretsiz hat) / 444 20 21

@nespresso.tr