foodandtravel.com.tr

TÜRKİYE FOOD and TRAVEL

HAZİRAN 2021

13 TL / KKTC 16 TL

48 SAATTE SİNOP, RODOS, SANTANDER



Masmavi bir merhaba!
YENİ BODRUM

Renkli, meyveli, eğlenceli
BUZDAN LEZZETLER

Her daim iyi hissettiren
YAZ SALATALARI

Seyahatin en özgür hali
Karavan Kampı

GURME SEYAHAT
ANTALYA BERLİN

MC YAYINCILIK
06
9 771308 513004

SU ALTINDAN İZMİR TROYA MÜZESİ ODUNPAZARI İSHAKPAŞA SARAYI KOPENHAG



İçinde bulunduğumuz bu zorlu dönemde
S.Pellegrino'nun gastronomi camiasına verdiği
desteği keşfedin!

S.PELLEGRINO®

#SupportRestaurants
HAREKETİ DEVAM EDİYOR



DETAYLI BİLGİ İÇİN
WWW.SANPELLEGRINO.COM/TR/TR

EDİTÖR MEKTUBU

Sahibi
MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri
Tic. Ltd. Şti. adına;
Genel Müdür Can Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü
Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr
Genel Yayın Yönetmeni
Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr
Yazı İşleri Müdürü
Melih Uslu - melih.uslu@foodandtravel.com.tr
Görsel Yönetmen
Murat Selek - murat.selek@mcyayincilik.com
Yemek Editörü
Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr
Danışma Kurulu
Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Coşkun Aral,
Erol Kaynar, Fikret Atalay, Hülya Aslantaş,
Serhat Gürpınar
Katkıda Bulunanlar
Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt,
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer, Şevket Kızıldağ,
Ece Nur İkibudak, Sena Denizhan
Sorumlu Müdür
Can Doğusal

Reklam Koordinatörü
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Rezervasyon
0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

Yönetim Yeri:
MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi
Abdullah Sokak No: 4 Daire: 5
Beyoğlu – İstanbul Tel: 0212 245 00 40
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah.
Hasan Basri Cad. No: 4 34885
Sancaktepe – İstanbul Tel: 0216 585 90 00
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre, Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK Tüm hakları saklıdır.
FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır. Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz. Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAAHHÜT EDER.
Bu derginin Türkçe yayın hakları MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

katkıda bulunanlar



Gastronominin geleceğini şekillendireceği düşünülen 50 genç isim açıklandı. İçlerinde bir tane de Türk var: Ata Cengiz. Gastronomi dünyasının merakla beklediği "Gastronominin Geleceğini Yönlendirecek 50 Genç" başlığı altındaki liste, Basque Culinary Center ve 50 Best Restaurants iş birliğiyle hazırlanmıştı. Gastronomi dünyasındaki değerlerin kabuk değişimine güzel bir örnek teşkil etti bu liste. Çünkü biliyoruz ki yeni nesil gastronomi dünyasında, artık sadece lezzetli tabaklar konuşulmuyor. Yemek ve içecek dünyasındaki değişimin ardındaki hikâyeler araştırılıyor, tartışılıyor, ortaya çıkarılıyor ve arkalarındaki isimler onore ediliyor. İdol şefler, iyi bir tabak hazırlamaktan daha öte misyonları olduğunun çoktan farkına vardılar.

Değerlendirmeler yedi kategoride yapılmış: Oyunu değiştiren üreticiler, öncü aktivistler, teknolojik çözüm üretenler, eğitimle dönüşümü tetikleyenler, inovatif bilimsel çalışmalar, ağırlama sektörüne uygulanabilir yeni fikirler ve yaratıcı girişimciler. Gıda atığını önlemek üzere geliştirilen projeler, çiftçiye yönelik eğitimler, dünyanın ilk yüzde 100 sıfır atık restoranını kuran şef, üçüncü dünya ülkelerinde sektörün kadın çalışanlarının haklarını korumaya hayatını adayanlar...

Ata 28 yaşında, Boğaziçi Üniversitesi İşletme Fakültesi mezunu. Çoğumuz belki ilk kez duyacak belki, ama "Tarlamvar" projesiyle o, dünyadaki gastronomi otoritelerinin dikkatini çoktan çekmiş. Çiftçiler ve tüketiciler arasındaki köprüyü kısaltma fikrinden yola çıkmış, Ata. Hedefi çiftçiler için daha adil, tüketiciler için daha şeffaf bir ticaret ortamı için "sürdürülebilir" bir sistem yaratmak olmuş. Unutmayın! Sizin için ufak gibi görünen bu katkı, toprakla uğraşan bu insanların hayatına sandığınızdan çok daha büyük bir dokunuş.

Gelelim bu ay sizin için hazırladıklarımıza... Doğal plajları, sağlıklı sofraları ve az bilinen adresleriyle Bodrum, bu yaza değer katacak. Gurme seyahatlerde ise iki güçlü dosyamız var: Akdeniz'in uçsuz bucaksız sahillerinde berrak deniz, parlak güneş ve lezzet üçlüsünü doğa ve keşifle birlikte sunan benzersiz bir rotadayız: Kemer - Tekirova - Çıralı. Peki deli dolu Berlin'i ne kadar tanıyorsunuz? Ona bakınca yaratıcı mimarisinden yeme - içme ve kahve kültürüne dek özgün karakterini koruyan semtler bütünü göreceksiniz. Hepsi ve daha fazlası dergimizin sayfalarında...

Ebru Erke GENEL YAYIN YÖNETMENİ

CHRISTIE DIETZ



Christie'nin incelikli gözlemleriyle Berlin'e çok daha yakından bakmaya ne dersiniz? Yemeği, gezmeyi ve yazmayı çok seven Christie, Almanya'yı zaten tanıyordu, ancak bu özel ülkenin bağlarına adım atınca ona âşık oldu. Deneyimli kalem, ayrıca uzun zamandır yazıyordu da… Ancak artık gezdiği yollar boyunca ödüller de toplamaya başladı. Renkli başkent Berlin'i incelikle soylulaştırılan Kreuzberg ve Neukölln semtlerinde gezinmek için ona katılın.

İçindekiler



16 Yaz Salataları
20 Buzdan Lezzetler
26 Karavan Kampı
34 Antalya
42 Bodrum
50 Berlin
67 Sinop, Rodos, Santander





Haziran 2021

ANTRE

6 **ANTRE** Sazdan kulübeler kasırgalara karşı.
8 **GEZİ HABERLERİ** Su altından İzmir; Yolda lastiğiniz patlarsa; Havuzda lens kullanımı; Avrupa'da en kalabalık şehirler; Kapadokya'da mistik buluşma; Avrupa Konseyi ödüllü 3 müze.
12 **YEMEK HABERLERİ** Geyikli zeytinyağı markalaşıyor; Minik dev bezelye; Kolay serinlik; Kumlubük'te sezon; Yaz çorbası; Sürk peyniri.
14 **MEKÂN** Paris'e ışınlayan pastane.
25 **EDEBÎ SOFRALAR** İstanbul kesintisiz lezzet şölenleri sunuyor bizlere.
47 **ARKEO** Antik Pedasa şehri gün yüzüne çıkıyor.

YEMEK

16 **MEVSİMİNDE / YAZ HAFİFLİĞİ** Zinde ve enerji dolu hissettirecek, sağlıklı, üstelik oldukça pratik onlarca farklı öğün hazırlayabilmek için ihtiyacınız olan tek şey mevsim yeşillikleri ve biraz hayal gücü.

20 **DÜNYA MUTFAĞI / ÇUBUKTA DONDURMA NEŞESİ** Yaz sıcaklarına ilaç gibi gelecek kolay buzlu dondurma tariflerini isterseniz gün içinde tatlı bir kaçamak, isterseniz akşam yemeğinden sonra eğlenceli ve hafif bir serinlik olarak servis edin.

GURME SEYAHAT

34 **GÜNEŞİN EVİNDE** Güneşin tadını güneyde çıkarmanın tam zamanı. Çıralı'dan başlayıp Tekirova ve köylerini dolaşarak Kemer'de sonlandırdığımız bu keyifli rota, şahane duraklara ve türlü maceralara göz kırpıyor.
50 **BENİM GÜZEL MAHALLEMDE** Berlin'e biraz yakından bakınca incelikle soylulaştırılan, ama yapılan binalarda olduğu kadar yeme - içme ve kahve kültüründe de kendine özgü özelliklerini koruyan semtler bütünü göreceksiniz. Kreuzberg ve Neukölln'ü bizimle gezmeye ne dersiniz?.















SEYAHAT

26 **KARAVAN KAMPÇILIĞI** Doğayla iç içe bolca vakit geçirme ve istenildiği zaman yer değiştirme olanağı sunan karavan tatillerine ilgi her geçen gün artıyor. İşte en iyi kamp adresleri ve püf noktalarıyla Türkiye'de karavan tatilinin tekerlek izleri…

32 **CAN DOSTLARLA SEYAHAT** Tatilleri çok seviyor, ancak sevimli dostlarınızdan ayrılamıyor musunuz? Can yoldaşlarınızla seyahat ederken dikkat edilmesi gereken konuları sizler için derledik.

42 **HER YAZ BODRUM** Kesme şekeri andıran kireç beyazı evleri, mavi bayraklı koyları ve tarihi mekânlarıyla ünlü Ege'nin yaşlanmayan balıkçısı Bodrum'da herkese uygun bir tatil seçeneği mutlaka var.

48 **İZMİR'DE BAŞKA BİR TURİZM** Mobil turizm uygulaması VisitİzmirI, 30 ilçeyi kapsayan 11 kategori ve 2 bin 300'den fazla noktayla erişime açıldı.

60 **3 MUHTEŞEM OTOMOBİL ROTASI** Issızlığın ortasında bir masal şatosunu anımsatan İshak Paşa Sarayı'nın eşsiz silüeti, Avrupa'nın en güzel sahil manzaralarının bir kısmını sunan İrlanda kıyıları ve Danimarka taşrasının bitmeyen sürprizleri eşliğinde Avrupa'nın görülmeye değer üç yolu sizi bekliyor.

ARKA SAYFA

66 **İNFO**

67 **48 SAAT** Sinop, Rodos, Santander

74 **TARİF DEFTERİ**

77 **BİENAL** Dijital dönüşüm ve yaşam

78 **BİR BİLENE SORDUK** Fabio Brambilla

TARİF DEFTERİ

MEVSİMİNDE

74 **LİMONOTU SOSLU DENİZTARAĞI VE YEŞİL PAPAYA SALATASI**

74 **KAVRULMUŞ BADEMLİ FETTUŞ**

74 **ŞERMULA SOSLU KAMUT BUĞDAYI SALATASI**

75 **OSSAU-İRATY, KUŞKONMAZ VE KRUTON SALATASI**

DÜNYA MUTFAĞI

75 **KIZARMIŞ MARŞMELOV VE ÇİLEKLİ DONDURMA**

75 **TUTTI FRUTTİ ÇUBUKLAR**

76 **KARPUZ, ÇİLEK VE LİMONLU ÇUBUKLAR**

76 **LAKTOZSUZ PORTAKALLI KREMA DONDURMA**

76 **TUZLU BANOFFEE DONDURMA**

Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...



SAZDAN KULÜBELER KASIRGALARA KARŞI

Avustralya'nın kuzeydoğu açıklarında bir ada ülkesi olan Yeni Kaledonya'da mimari bir harika yükseliyor: Tjibaou Kültür Merkezi. Geçitler, galeriler ve performans mekânlarından oluşan bu dev sanat kompleksi, New Caledonia olarak anılan adanın başkenti Noumea'da bulunuyor. Bu yapılar dizisinin sıra dışı mimarisi, adanın yerlileri olan Kanakların geleneksel sazdan kulübeleri örnek alınarak inşa edilmiş. 30 metre yüksekliğindeki bu görkemli yapılar, kasırga gücündeki rüzgârlara karşı koruma sağlayabiliyor. Nasıl mı? Teknoloji harikası havalandırma panelleri sayesinde. Güneybatı Pasifik'in berrak gölüyle ve çevredeki ormanlarla tezat oluşturan bu göz alıcı parlak panellerin, gerçek saz kulübelerin soluk rengini alması ise sadece zamanlama ile ilgili bir mesele... Fransa'ya bağlı adanın kültürel önemini fark etmesini sağlayan merkezin mimarı Renzo Piano ise Pritzker ödülüne sahip.

Dünya Lezzetleriyle
Benzersiz Bir Akdeniz Deneyimi...











MANDARIN ORIENTAL
BODRUM

mandarinoriental.com/bodrum | +90 252 311 18 88

GEZİ Haberleri

HAZIRLAYAN: MELİH USLU



SU ALTINDAN İZMİR

Antik çağ, Bizans ve Osmanlı dönemlerini kapsayan yelkenli ve kürekli gemi batıklarıyla ilgili heyecan verici bir araştırma projesi hayata geçiyor. Böylece eski çağ denizcilerinin yaşamları, kullandıkları gemiler, ticaret yolları, sığınma yerleri, koyların su altı birikimi, tarih, arkeoloji, ticaret, seramik ve amfora özellikleri gibi bilgiler gün yüzüne çıkacak. İzmir Körfezi'nde su altı kültür mirasını ortaya çıkarmak, korumak ve kültür turizmine kazandırmak amacıyla Dokuz Eylül Üniversitesi (DEÜ) ile İzmir Kalkınma Ajansı (İZKA) arasında protokol imzalandı. Güzelbahçe, Urla, Karaburun ve Foça ilçelerinde gerçekleştirilecek saha çalışmalarıyla su altı kültür varlıkları tespit edilerek raporlanacak. Buluntuların su altı kültür turizmine kazandırılması, yerinde koruma ve sergilenmesinin yanı sıra, orta ve uzun vadede İzmir'de bir deniz savaş tarihi müzesinin kurulmasına zemin oluşturulacak.

YOLDA LASTİĞİNİZ PATLARSA...

İleri sürüş teknikleri uzmanı Mert İntepe, yolda lastik değiştirilmesi gibi bir durumla karşılaşıldığında yapılması gereken ilk işin kişinin kendisinin ve aracının güvenliğini korumak olduğunu söylüyor. İntepe'nin açıkması şöyle: "Türkiye'de araç sahiplerinin yangın tüpü, reflektör gibi güvenlik ekipmanları genelde bagajda durur. Oysa yangın tüpünün yeri ön koltuk altıdır. Reflektör ve reflektörlü yeleğin ise sürücünün araçtan inmeden ulaşabileceği bir konumda olması gerekir. Güvenli yere geçtikten sonra lastik değiştirmek için belirli bir sıralamaya uyulması şarttır. Birinci sıraya bijonları gevşetmeyi koyabiliriz. Sonra krikoyla aracın kaldırılmasına sıra gelir. Aksi halde bijonlar gevşemez, lastik döner, sorun yaşanır."





HAVUZDA LENS KULLANIMI

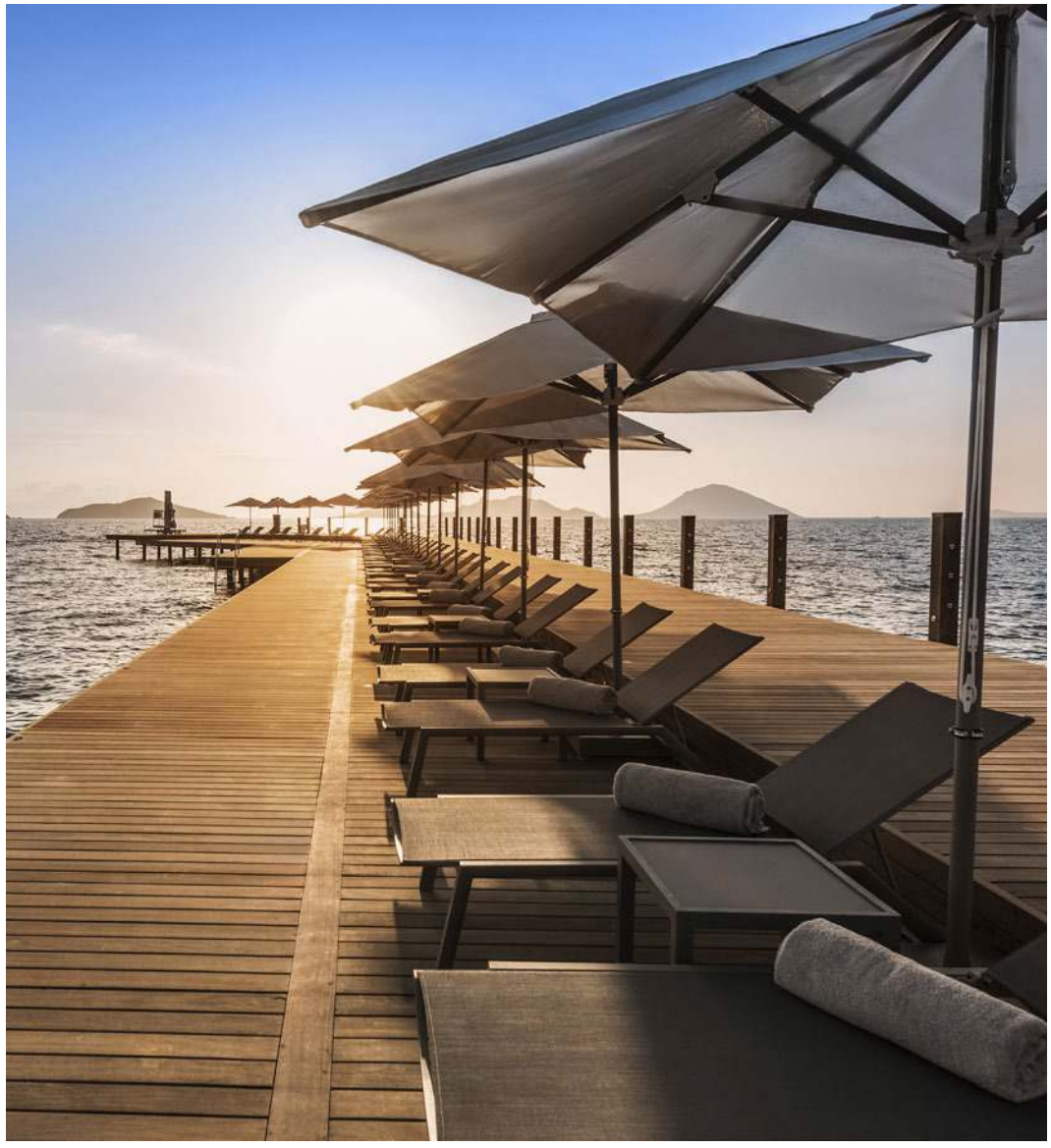
Yüzme sezonu açılırken bu önemli konunun detaylarını göz hastalıkları uzmanı Op. Dr. Yusuf Avni Yılmaz veriyor bizlere. Deneyimli hekim, "Mecbur değilseniz havuz veya denize lens olmadan girmenizi tavsiye ediyoruz. Ancak çok yüksek numara gözlük veya kontakt lens kullanan kişilerin görmesi çok düşük olacağından lens kullanma zorunluluğu ortaya çıkar. Bu durumda da muhakkak tek kullanımlık lensler, su geçirmeyen yüzme gözlüğüyle beraber kullanılmalı. Yüzme sırasında gözlere su girerse göz tahrişi ve enfeksiyon riskinizi azaltmak için kontakt lensler mümkün olan en kısa sürede çıkarılmalı. Yüzme gözlüğü takmak, gözün su ile temasını keserek hem olası enfeksiyondan ve tahrişten korunmaya yardımcı olur hem de su altında daha net bir görüş sağlar. Yumuşak kontakt lenslerin yüzerken gözünüzde kalma olasılığı daha yüksek olsa da gözeneklidirler. Bunlar kimyasalları, bakterileri emerek göz tahrişi ve enfeksiyon riskini artırırlar. Ayrıca yüzme havuzlarındaki tatlı su, yumuşak lenslerin gözlere yapışmasına neden olarak önemli rahatsızlıklara neden olabilir" diyor.



EGE ESİNTİSİ

Akdeniz ve Ege'yi birleştiren eşsiz coğrafyası, pek çok endemik bitkiye ev sahipliği yapan doğası ile tatil severlerin gözdesi olan **Swissôtel Resort Bodrum Beach**, yaza hazır.

Misafirlerine unutulmaz deneyimler sunan Swissôtel Resort Bodrum Beach, Ege'ye özgü zarafet ve Alplerin şıklığından esinlenerek tasarlanan odalarıyla büyük beğeni topluyor. Tesisin restoran ve barları gün boyu keyifle yenen yemeklere, enerji veren atıştırmalıklara, dinlendirici içeceklere ve en kaliteli içkilerin yudumlandığı unutulmaz gecelere ev sahipliği yapıyor. Havuz kenarındaki Café Swiss, her damak zevkine hitap edebilen açık büfe lezzetleriyle güne mükemmel bir kahvaltıyla başlamak isteyenleri ağırlıyor. The Beach Restaurant & Bar, öğle yemeğinde bol alternatif arayan misafirlerin vazgeçilmez noktası. Yûhi Restaurant ise Uzak Doğu esintilerini Ege kıyılarında arayanlar için lezzetli seçenekler sunuyor. Swissôtel Resort Bodrum Beach, 2021 sezonunda yepyeni bir lezzet durağına da ev sahipliği yapıyor: Başarılı Şef Erol Akayay'ın imzasını taşıyan, Slow Food akımından esinlenilerek taze ve mevsimsel ürünlere hazırlanmış özel menüsüyle hizmet veren Brezza Restaurant, misafirlerine İtalya'nın bölgesel çeşitliğiyle oluşturulmuş, farklı tatların harmanlandığı deneyimler yaşatıyor. Bu lezzet yolculuğuna Turgutreis'in eşsiz gün batımı da eklendiğinde misafirlere unutulmaz akşamların tadını çıkarmak kalıyor.
swissotel.com/hotels/bodrum-beach









ADVERTORIAL



İŞTE AVRUPA'DA EN KALABALIK ŞEHİRLER

Statista verilerinden elde edilen bilgilere göre 2021 yılında Avrupa'nın en kalabalık şehirleri açıklandı ve İstanbul'un 16 milyona yaklaşan nüfusu ile ilk sıraya yerleştiği saptandı. Listenin ikinci sırasında Moskova yer alırken, üçüncü sırada Paris, dördüncü sırada Londra, beşinci sırada ise Madrid'in bulunduğu kaydedildi. İlk 20'de yer alan kentlere bakıldığında en fazla İngiltere'deki şehirlerin yer alması dikkat çekti. Böylece 14'üncü sırada Manchester,15'de Birmingham 20'de ise Leeds'in yer aldığı görüldü. Avrupa'nın en kalabalık şehri İstanbul ile ilgili basına yansıyan haber adetleri de incelendi. Ajans Press'in dijital basın arşivinden derlediği bilgilere göre bu yıl basında çıkan İstanbul konulu haber adedi, 144 bin 443 oldu. İstanbul en çok turisti ağırlamasıyla, yabancıların ev alma konusunda tercih noktası olmasıyla, iş ağının geniş olmasıyla medyada kendisine yer buldu.



KAPADOKYA'DA MİSTİK BULUŞMA

Dünyaca ünlü bisiklet rotaları organizasyonu Boostcamp, bu yıl 10-13 Haziran tarihleri arasında yeni bir lokasyon ile karşınızda. Bu yıl "yine hiç bitmesin isteyeceksin!" sloganıyla düzenlenen Boostcamp Mystic Rise konsepti, bu kez Kapadokya'nın mistik atmosferinde gerçekleştirilecek. Türkiye'nin ve dünyanın dört bir köşesinden gelen katılımcılar, tam dört gün boyunca farklı rotalarda mesafe ve hız grupları seçenekleri ile keşfetmeye doyacak. Ürgüp, Göreme, Uçhisar ve Avanos çevresinde yapılacak sürüşlerin büyük çoğunluğu, sıcak asfaltta gerçekleştirilecek. Erciyes Dağı tırmanışı ise organizasyonun zirvesi olacak. boostcamplive.com



Avrupa Konseyi Ödüllü 3 Müze

Avrupa Konseyi'nin himayesinde Avrupa Müze Forumu (EMF) tarafından verilen ve en saygın müzecilik ödülleri arasında gösterilen Avrupa Yılın Müzesi Ödülleri, geçtiğimiz günlerde sahiplerini buldu. Pandemi nedeniyle geçen yıl ertelenen yarışmada 2020 ve 2021 yılı için ödüle değer görülen müzeler, YouTube'da çevrimiçi yayınla duyuruldu. Çanakkale'deki Troya Müzesi 2020, Eskişehir'deki Odunpazarı Modern Müze de 2021 yılı için Avrupa Yılın Müzesi Özel Ödülü'nün sahibi oldu. Ayrıca Bayburt Kenan Yavuz Etnografya Müzesi'ne de yarışmada 2021 Silletto Ödülü verildi. Peki bu müzeleri ne kadar tanıyoruz?

1- TROYA MÜZESİ

3 bin metrekare sergi salonu, 11 bin 200 metrekare kapalı alana sahip olan yeni Troya Müzesi'nin inşasına 2013 yılında başlanmış. Müzenin giriş rampasının duvarlarında bulunan nişlerde Troya antik şehrinin farklı katmanları, mezar taşları, büyük boy heykeller, sahne canlandırmaları ve büyük boy fotoğraflarla anlatılıyor.

2- ODUNPAZARI MODERN

Eskişehir'in Odunpazarı semtinde 2019 yılı sonbaharında açılan Odunpazarı Modern Müze ya da diğer adıyla OMM, koleksiyoner Erol Tabanca tarafından kurulmuş bir çağdaş sanat müzesi. Kengo Kuma ve Associates (KKAA) tarafından tasarlanan müze, "odun pazarı"ndan esinlenilerek dizayn edilmiş. Ziyaretçilerine multidisipliner sergiler ve çeşitli kamusal programlardan oluşan dinamik bir içerik sunan müzenin kalıcı koleksiyonu, 1950'lerden günümüze dek uzanan pek çok sanatçının eserlerinden oluşuyor. omm.art

3- BAYBURT KYE MÜZESİ

Bayburt'a 40 kilometre uzaklıktaki Demirözü ilçesinin Beşpınar köyünde bulunan müzede tüm yapılar ve eşyalar, 1950-1980 yılları arasındaki görüntüleriyle sergiliyor. Köy geleneklerinin canlandırıldığı müzede, geçmiş yıllardaki sosyo-kültürel yaşamı simgeleyen eşyalar ve mekânlar yer alıyor. Müze, köy evi, su değirmeni, tiyatro - açık hava sineması, Dede Korkut Kütüphanesi, tandırlık, aşhane, mescit, salıncak ve kuş evinden oluşuyor. kenanyavuzetnografyamuzesi.org



METT
HOTEL & BEACH RESORT
BODRUM

Book your stay at METT Bodrum, the newest lifestyle destination of the Turkish riviera.
T. +90 252 316 48 48
mettsocialliving.com/bodrum

YEMEK Haberleri

HAZIRLAYAN: GAYE ŞAHİN



GEYİKLİ ZEYTİNYAĞI MARKALAŞIYOR

Zeytinyağı üretimimizin önemli merkezlerinden Çanakkale Geyikli'ye özgü zeytinyağları, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilen resmi coğrafi işaret onayını alarak markalaşma yolunda önemli bir adım attı. 2019 yılı verilerine göre Çanakkale'de toplam 307.257 dekar alanda zeytinlik bulunuyor. Geyikli bölgesi ise bu zeytinliklerin yaklaşık yüzde 30,33'üne sahip. Geyikli'deki önde gelen zeytinyağı üreticilerinden Olivoyage Zeytinyağları marka kurucusu Oya Zingal; coğrafi işaret onayının tüm bölgeye getireceği ekonomik faydanın altını çizerken geleneksel üretim bilgisinin korunması adına da çok kıymetli bir gelişme olduğuna değiniyor. Geyikli zeytinyağlarının ayırt edici özellikleri arasında bölgenin Akdeniz ve Karadeniz iklimleri arasında geçiş yaşaması ve yıl boyu değişik yönlerde rüzgâr alması oldukça etkili. Böylece açık denizden gelen yüksek oranda oksijen ve iyotun da katkısıyla zeytinler daha yavaş ve geç olgunlaşıyor. Aroma bileşenleri yoğunlaşıyor. 'Gourmet' serisiyle ürün gamını geliştiren Olivoyage, elle toplanan zeytinlerine sadece soğuk sıkım yöntemi uyguluyor ve herhangi bir katkı maddesi kullanmıyor. Olivoyage'ın filtresiz yüksek polifenol natürel sızma zeytinyağları kadar yüzde yüz doğal elma sirkeleri de iddialı ürünleri arasında. Olivoyage.com.tr





MİNİK DEV BEZELYE

Yüksek lif ve protein kaynağı bezelye, mutfakta pratik lezzetler yaratabileceğiniz minik devlerden. Bu sağlıklı yeşili dip sos yaparak kızarmış ekmeklerin üzerinde ya da cipslerin, salatalık ve havuçların, atıştırmalıkların yanında servis edebilirsiniz. 450 gram bezelye, ufak doğranmış yarım kırmızı soğan, bir diş sarımsak ve bir küçük demet nanenin yapraklarını püre haline gelene kadar rondodan geçirin. Elde ettiğiniz karışıma 100 gram süzme yoğurt ekleyip rondoyu kısa bir süre daha çalıştırın. Sosunuzu bir kaba aktarıp içine ince doğranmış acı kırmızıbiber, biraz kimyon ve lime suyu ekleyerek karıştırın. Dilediğiniz gibi tatlandırıp servis edebilirsiniz.



KOLAY SERİNLİK

Bastıran sıcakları buz gibi bir granitayla uzaklaştırabilirsiniz. Dondurmanın ilk formlarından biri olduğu kabul edilen granita için basitçe; suyu dondurup buz haline getirmek diyebiliriz. Dikkat etmeniz gereken nokta sorbe ve dondurmanın tersine granitada bolca buz kristali elde etmek. Suyu şekerle birlikte kaynatın, içine dilediğiniz meyveyi atın. Kaynatmaya devam edin. Ateşten alıp soğutun. Sonra karışımı buzluğa bırakın. 2 saat sonra bir çatal yardımıyla buzları kırarak içine karıştırın. 2 saat daha bekletin. Granitanız hazır!





KUMLUBÜK'TE SEZON

Marmaris turizminin köklü adreslerinden Emre Otelleri sektördeki 34 yıllık serüvenine hız kesmeden devam ediyor. Mavi Bayraklı plajında yaz sezonunu açan marka, her yıl milli yüzücüleri de ağırlıyor. Sıfır atık yönetimi uygulayan Emre Otelleri'nin mutfağında ise bölgeye ait lokal lezzetlere, organik ve doğal malzemelere öncelik veriliyor. Kumlubük bölgesindeki on dönüm arazilerinde yetiştirilen organik meyve ve sebze, Marmaris Bölgesi'ne has zeytinler, otel mutfağında harmanlanıp sunuluyor. Yakın dönem planları arasında misafirlerine Kumlubük'teki bu arazide yetişen meyve sebzeleri dalından toplatarak tattırmak da yer alıyor. Emre Beach Otel ve Emre Otel'in toplam 291 oda ve 815 yatak kapasitesi var. Marmaris'te kendine ait plajı ve iskelesi olan sayılı işletmeler arasındalar ama 1'i kapalı toplamda 4 farklı yetişkin havuzu ve 1 tane çocuk havuzu da bulunuyor.

YAZ ÇORBASI

Soğuk servis edilen İspanyol usulü gazpacho, hem tok tutan hem de serinleten harika bir yaz sofrası alternatifi. 300 gram kadar kuşkonmazı haşlayın ve buzlu suda şoklayın. Bu işlemi yarımşar demet nane ve maydanoz için de tekrarlayın. Malzemeye biraz da sarımsak ve soğan ekleyip blender'dan geçiririn. Karışımı süzgeçle iyice süzün, dilediğiniz baharatlarla ama mutlaka bol karabiberle tatlandırıp tuzunu ekledikten sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Üzerini kıyılmış maydanozla, salatalık dilimleriyle veya çırpılmış kremayla süsleyerek zenginleştirebilirsiniz. İçine buz atabilir ya da üzerine buz rendeleyebilirsiniz. Seçtiğiniz mevsim sebzeleriyle farklı versiyonlarını denemeyi ihmal etmeyin!



AMBAR



SÜRK PEYNİRİ

Antakya denilince akla önce sokak lezzetleri geliyor ama bölgenin ev yemekleri en az sokak lezzetleri kadar güçlü. Hemen her ev kendi peynirini yapmayı sürdürüyor mesela. Turuncu rengiyle göz alan bol baharatlı sürk peyniri çoğunluğun favorisi. Bu peynir için birkaç farklı çeşit baharat kullanılıyor. Tarif evden eve değişse de genelde beyaz çökelek peynirine, biber salça, kuru kekik, siyah çörekotu, çok az rezene, kişniş ve kimyon katarak hazırlıyorlar. Çökelek peynirini ve baharatları geniş bir kapta iyice yoğurduktan sonra top top yuvarlayıp koni şekli verin. İki gün boyunca yağlı kağıt üzerinde güneşte bekletirseniz peyniriniz hazır.

MEKÂN

SÖYLEŞİ: ORKUN BULUT

Yedi yıl önce romantik, zamansız, ikonik ve butik bir Fransız pastanesi hayaliyle yola çıkan Hilal Özdek'in Nişantaşı'nda açtığı La Patisserie Lune'dan içeri girer girmez kendinizi Paris'in ara sokaklarında bir kafeye adım atmış gibi hissediyorsunuz. Gelin bu lezzetli mekânı ve şefini daha yakından tanıyalım.



PARİS'E IŞINLAYAN PASTANE

Yedi yıl önce markanızı kurma fikrini nasıl edindiniz?
Küçük yaşlarda kafamda belirlediğim bir konsept vardı: Romantik, zamansız, ikonik ve butik bir Fransız pastanesi. Ankara'dan gelip - gittiğim yıllarda bu konseptin en iyi Nişantaşı'nda olabileceğine karar verip, yedi yıl önce soluğu İstanbul'da aldım.

Türkiye'de tatlı denilince geleneksel lezzetler akla gelir. Sizin yenilikçi duruşunuzda temellerinizi nasıl oluşturdunuz?
Bizim tatlılarımız şerbet, süt, fıstık, fındık ve badem üzerine. Ağır lezzetlerimiz var, ama Fransız tatlıları da birçok lezzeti barındıran yoğun tatlardan oluşuyor. Bu ikisini birbirinden hafif bir harmanla ayırdım. Bizim damak tadımıza uygun, ancak klasiğinden kopmadan onları hafifleştirip kendi dokunuşumu kattım. Böylece daha özel ve daha hafif oldular.

Fransız tatlılarına benzer lezzetleriniz var. Fakat tattığımızda boulangerie lezzetlerinden çok daha hafif hissediyorsunuz. Yorumlamanızı ve tekniğinizi anlatır mısınız?
Bizler muhallebi ve sütlaç çocuklarıyız. Her ne kadar şerbetli tatlılarımız olsa da esasen kaşıklanan muhallebi vardır kültürümüzde. Ben de bu kıvama çok yakın, ancak lezzetli ve farklı dokunuşlarla alışık olduğumuz tatları Fransız ekolleriyle bağdaştırdım. Bu şekilde misafirlerim görsel olarak yenilikçi, tat olarak hikâyemize çok yakın olan tatlılarımı çok beğeniyor.

Glutensiz lezzetleriniz de çok tercih ediliyor. Tatlılara sağlıklı dokunuşlarınızı yorumlar mısınız?
İstanbul, Avrupai bir şehir. Nişantaşı da en Avrupai semtler arasında. İnsanların vücut formalarına ve sağlıklı yaşama daha fazla dikkat etme eğilimi, günümüzün trendlerinden biri. Damak tadının gelişmesiyle birlikte çok şey değişti. Üç sene öncesine kadar kimse lattesine badem sütü ya da soya sütü istemiyordu. Trendler artık sadece modada, sağlıkta ve benzeri alanlarda değil. Beslenmenin de bir trendi var. Bunun iyi tarafı şu ki "moda" diye sağlıklı beslenme akımı yaratılıyor. Belki de çoğu insan hiç farkına varmadan bu akıma dahil oluyor. Laktozsuz, şekersiz ve glutensiz diye bir beslenme türü son zamanların modası. Bunu trend olduğu için uygulayan da var, farkındalığı açık olduğu için yapan da. Yeni dünyaya ayak uydurup, ihtiyaçlar ve talepler doğrultusunda değişmek de başarının ve uzun ömürlü olmanın altın kuralı aslında.

Yedi yıl, Türkiye'de bir marka için oldukça uzun bir süre. Konseptinize sadık kalarak başarınızı nasıl kalıcı kıldınız?
Sektörümüzdeki en önemli ayrıntı, aynı

tatlıyı hep aynı standartta sunabilmektir. Aynı kalitede, aynı görünümde ve dediğim gibi aynı lezzette... Örneğin bir misafirim beş sene sonra tekrar gelip, “dacquoise” yediğinde yine aynı tadı bulabilmeli. Bu da kalıcılığın ve sürekliliğin en önemli kuralıdır. Müşterilerimiz, bizde aynı düzeni ve enerjiyi bulabildiği için müdavimimiz olmuştur. Bu durum açıldığımızdan beri böyle... Sürekli işinin başında olmak da iş dünyasının bir numaralı kuralı tabii ki...

Sizce Türk damak tadı hangi tatlılara yatkın. Gelecekte bir değişim olacak mı?
Memleketimiz coğrafi konumu nedeniyle oldukça şanslı biliyorsunuz. Çok verimli topraklarımız ve kaliteli ürünlerimiz var. Biz her zaman fıstıkçı, bademci olacağız (gülümsüyor). Kültürümüz ve mutfağımız, dünyada öne çıkmış bir konumda olduğundan her zaman öncü olmaya devam edeceğimizi düşünüyorum. Bizim damak tadımız, yoğun şerbetlilerden hafif muhallebilere kadar geniş bir yelpazeye sahip. Bu konuda da çok şanslı olduğumuzu düşünüyorum. Diğer yandan gelecekte çok büyük değişimler olacağını öngörüyorum. Ancak bizler bunu görür müyüz bilemiyorum.

Mor Çatı Derneği’ne desteğinizle tanınıyorsunuz. Diğer yandan yıl boyu sürecek bir çalışmanız var. Bundan biraz bahsedebilir misiniz?
Mor Çatı, uzun zamandır yapmak istediğim ve çok hassas olduğum bir projeydi. Bu sene yedinci yılıma denk gelmesini de oldukça büyülü buluyorum. Açıkçası yedi rakamının enerjisi ve bilgeliği beni heyecanlandırıyor. 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü için çıkardığım, yoğun ilgi üzerine tüm yıla yaydığım bir proje bu. Özel olarak tasarladığımız macaron ve ekler kutusundan alarak projeye yüzde 40 bağış yapmış oluyorsunuz. Diğer bir ifade ile bağış yapmanın en tatlı yolu bu...

Yedi yıl boyunca en çok tercih edilen ve size göre en farklı lezzetleriniz hangileri?
Açıldığımız günden beri spesiyalim olan “dacquoise”, aslında macaronun kaburgasından oluşturduğum bir ürün. Vitrinimin sultanı ve glutensiz. Badem unundan, vanilya özlü pasta kremasından ve taze çilekten oluşan, ağızda eriyen muhteşem bir lezzet. Aynı şekilde fıstık rulo da glutensiz. Fıstık unundan, vanilya özlü pasta kremasından ve taze çileklerden oluşan bir rulo bu. İnanın bütün bu spesiyallerim için çok uzak yerden gelen misafirlerim var. Bu tatlıları, sadece La Patisserie Lune’de deneyebilirsiniz. Herkesi bekleriz.
Bilgi için: www.lapatisserielune.com.tr









YAZ HAFİFLİĞİ

Zinde ve enerji dolu hissettirecek, sağlıklı, üstelik oldukça pratik onlarca farklı öğün hazırlayabilmek için ihtiyacınız olan tek şey mevsim yeşillikleri ve biraz hayal gücü.

YAZI VE TARİFLER: NİCOLA GRAİMES
FOTOĞRAFLAR: MATT RUSSELL

TARİFLER SAYFA 74'TE



LİMONOTU SOSLU DENİZ TARAĞI VE YEŞİL PAPAYA SALATASI
Tayland'ın rayihalarından esinlenerek hazırlanan bu hafif ve enerjik salatanın üzerine burada ızgara deniztarağı kullandık, ancak siz somon, levrek, yengeç, karides ya da kalamar gibi diğer deniz ürünleriyle de hazırlayabilirsiniz. Eğer yeşil papaya bulamazsanız ham kavun bulmayı deneyebilirsiniz.



KAVRULMUŞ BADEMLİ FETTUŞ

Popüler bir Lübnan salatası olan fettuşa canlı, gevrek sebzeler ile narenciye aromalı ve antepfıstığı yağıyla yapılmış bir sos ekleyerek yorum katabilirsiniz. Geleneksel olarak fırınlanmış Arap lavaş ekmeğiyle servis edilen fettuşu bu tarifte isli toz bibere bulayıp fırınladığımız bademlerle servis ediyoruz. Antepfıstığı yağı bulamazsanız sosunuzu tarifteki ölçüyü biraz artırarak zeytinyağıyla da yapabilirsiniz.



ŞERMULA SOSLU
KAMUT BUĞDAYI
SALATASI



OSSAU-İRATY, KUŞKONMAZ VE KRUTON SALATASI

Ossau-iraty orta sertlikte bir Fransız koyun peyniri. Bu peynirin kuruyemiş aromalı tadı ve kremsi dokusu, salatanın içinde kullanılan pancarın topraksı tadıyla mükemmel bir uyum yakalıyor. Dilerseniz Ossau-iraty peyniri yerine parmesan, Gruyère ya da emmental de kullanabilirsiniz.

ÇUBUKTA dondurma NEŞESİ!

Çocuklarınıza bu dondurmaları hazırlamakta ya da onlarla birlikte mutfağa girmekte hiç zorluk çekmeyeceksiniz emin olun! Yaz sıcaklarına ilaç gibi gelecek kolay buzlu dondurma tariflerini isterseniz gün içinde tatlı bir kaçamak, isterseniz akşam yemeğinden sonra eğlenceli ve hafif bir serinlik olarak servis edin.



KIZARMIŞ MARŞMELOV VE ÇİLEKLİ DONDURMA

TARİFLER SAYFA 75'DE



TUTTI FRUTTİ ÇUBUKLAR

TARİFLER SAYFA 75'DE



KARPUZ, ÇİLEK VE LİMONLU ÇUBUKLAR

TARİFLER SAYFA 76'DA



LAKTOZSUZ PORTAKALLI KREMA DONDURMA

TARİFLER SAYFA 76'DA



TUZLU BANOFFEE DONDURMA

TARİFLER SAYFA 76'DA

SÖYLEŞİ: MELİH USLU

İstanbul kesintisiz lezzet şölenleri sunuyor bizlere





Bugüne dek daha çok fotoğraflarıyla tanıdığımız Özden Karababa, son kitabı "İstanbul'un Yüzleri"nde Cem Mansur'dan Mercan Dede'ye, Serra Yılmaz'dan Zeynep Oral'a birbirinden özel 10 ismin iştah açan favori adreslerini buluşturuyor.

Bugüne dek sizi daha çok fotoğrafçı kimliğinizle tanımıştık, derken "İstanbul'un Yüzleri" ile çıkageldiniz. Kitap yazma fikri nasıl oluştu? Yaptığım her projede yeni bir şey öğrenmeye gayret ediyorum. Fotoğraf sergileri, seminerler, röportajlar derken kitap yazmaya da yöneldim. Aslında bundan önce bir fotoğraf kitabı yapmıştım. "İstanbul'un Yüzleri"nden daha küçük boyutta, 10 transgender ile yaptığım röportajlardan oluşan bir kitaptı ("Becoming Who I am)". "İstanbul'un Yüzleri" ise çok uzun zamandır aklımda olan bir projeydi aslında ve çok keyifli, değerli bir dokümanter çalışma olduğunu düşünüyorum.

Uzunca bir süredir Hollanda'da yaşıyorsunuz, ancak kitabınız geride bırakılmış bir şehre ödenen vefa borcu gibi… İstanbul'un en çok nelerini özlüyorsunuz? İstanbul öyle bir şehir ki uzakta da sizinle ilişkisini kesmiyor. İstanbul ben olma serüvenimde büyük rol oynamış, beni kendine âşık etmiş, masallardaki gibi efsunlu bir şehir benim için. Bu yüzden minnettarlığımı, vefa borcumu bu kitapla ödemek ve belgelemek istedim. İstanbul'un canlı, dinamik, sürprizli havasını ve Boğaz'ın güzel kokusunu çok özlüyorum.

Kitabınızda Cem Mansur, Mercan Dede, Serra Yılmaz, Zeynep Oral gibi İstanbul'u farklı ve renkli yönleriyle anlatabilecek çok özel isimlerle röportajlarınız var. Bu listeyi nasıl belirlediniz? Öncelikle yine toplam 10 kişi ile röportaj yapmaya ve farklı meslek gruplarından kendi mesleklerinde çok başarılı olmuş, İstanbul eksenli kişileri seçmeye karar verdim. İlk olarak zaten tanışıyor olduğum için Cem Mansur ve Ergun Gündüz ile haberleştim. Sonra mesela istediğim kategoride Tedx'leri taradım. Arzu Kaprol, Talat Kırış ve Sanem Oktar bu şekilde listeme girdi. Gazeteci kategorisinde Zeynep Oral aklıma gelen ilk isimdi ve aynı şekilde oyuncu olarak Serra Yılmaz da… Ardından biraz da tesadüflerle Mercan Dede, Aylin Yazıcıoğlu ve Ufuk Tarhan da katılmayı kabul edince listem tamamlandı. Bu kadar güzel, değerli isimlerle ortak bir çalışma yapabildiğim için çok mutluyum.

Kitabınıza katılımcıların yapmaktan hoşlandıkları şeyler, sevdikleri mekânlar ve rotalarla örülü "zamansız bir İstanbul rehberi" diyebiliriz. Önerilen favori adreslerle ilgili minik tüyolar verebilir misiniz? Mesela Aylin Yazıcıoğlu'dan yeni gastro sırlar var mı? Evet, kitapta hem özel bir rehber bölümü hem de gezerken keyifle okunacak söyleşiler var. Her isim İstanbul'da ilk üç favorisinin yanı sıra, İstanbul'un lezzetleri, hafta sonu gezintisi, özel tasarımcılar, müzeler, alışveriş tutkusu gibi kategoriler altında da tavsiyelerde bulunuyor. Aylin Yazıcıoğlu'nun ilk üç favorisinden biri, Kınalıada'daki Jash. Restoran, 1930'larda Pangaltı'da kurulan Şirin Meze Evi'nin devamı niteliğinde. Dördüncü kuşaktan Dayk Miricanyan ile Şirinyan biraderlerin annesi Luisa'nın tarifleri Jash'ta sürdürülüyor. Benim de İstanbul'da mutlaka gidilecekler listemde. Gerçekten de çok zengin, dolu bir liste.

İstanbul, yemekleri ve sokak lezzetleriyle güzel… Kitabın iştah açıcı bir yönü de var. Öyle değil mi? Kesinlikle… Kitapta o kadar farklı, lezzet mekânlarından bahsediliyor ki dediğiniz gibi insan yutkunmaya başlıyor. İstanbul bu anlamda tam anlamıyla bir şölen sunuyor bize. Türkiye mutfağının çeşitliliğinin yanı sıra, mekânların sunduğu ambiyans, bazen bir esnaf lokantasının gıcırdayan tahta masası, bazen Boğaz'dan gelen tatlı esinti ve bazen de girer girmez sizi meditatif bir dünyaya sokan bir bahçe de inanılmaz bir zenginlik, bütünlük sunuyor insana. Yani hem midesini hem de beynini sevindirmek isteyenler için harika bir rehber, "İstanbul'un Yüzleri".

SEYAHATİN EN ÖZGÜR HALİ:

Karavan Kampçılığı

Doğayla iç içe bolca vakit geçirme ve istenildiği zaman yer değiştirme olanağı sunan karavan tatillerine ilgi her geçen gün artıyor. İşte en iyi kamp adresleri ve püf noktalarıyla Türkiye'de karavan tatilinin tekerlek izleri...

Yazı ve fotoğraflar: MELİH USLU



Pandemi süreci, birçok konuda olduğu gibi seyahat alışkanlıklarımızı da değiştirdi. Artık doğanın huzur veren dinginliğini alabildiğine hissetmek, bir kamp ateşinin çıtırtısında yıldızlarla dolu gökyüzünü izlemek ve ertesi güne okuyarak, yüzerek ya da çevre gezileriyle başlamak hemen herkesin hayali... Bunu yaşamanın en iyi yollarından biri ise karavan tatilleri... Bir tür "gezer otel" sistemini ayağımıza getiren karavan yolculuklarının geçmişi, 1900'lü yılların ilk çeyreğine kadar uzanıyor. Bu yaşam biçiminin dünyada en gelişmiş olduğu ülkelerin başında gelen Almanya'da 6 milyondan fazla karavan sahibi olduğu, bir o kadar insanın da kiralama yoluna gittiği biliniyor. Alman Turizm Birliği'ne göre Almanya'da karavan ve kamp tipi konaklamalarda geceleme sayısı, geçen yıl 26 milyonu bulmuş. Keza Fransa'da karavanlara yönelik 3 bine yakın kamp alanının hizmet verdiği biliniyor. Peki Türkiye'de durum ne?

MERAKLISI ARTIYOR

Karavan kültürüne yönelik girişimler Türkiye'de de yeni değil. Kamp ve Karavan Derneği, 1966 yılında beri faaliyetlerini sürdürüyor. Ayrıca Trakya'dan Antalya'ya uzanan tam dokuz derneğin oluşturduğu bir de Ulusal Kamp ve Karavan Federasyonu'muz var. Resmî rakamlara göre halen Türkiye'de 5 binden fazla karavan dolaşım halinde. Aracını karavana çevirenler buna dahil değil. İstatistikler, ülkemizde karavana yönelik talepte geçtiğimiz yıla kıyasla yüzde 30'luk artış olduğunu gösteriyor. Araştırmalara bakılırsa bugün Türkiye nüfusunun dörtte biri, potansiyel karavan müşterisi... Sektör profesyonellerine göre Türkiye'nin turizm hedeflerine ulaşabilmesi için karavancılardan elde edilecek gelirlerin çok büyük önemi var. Zira Batı ülkelerinin karavan turistleri, araç başına günde ortalama bin avro harcıyor. Karavan üreticisi bir firmanın genel müdürü Hüseyin Taşkın, Türkiye'nin bu tür seyahatler açısından çok büyük potansiyel taşıdığını, kamp seçeneklerinin çeşitlenme hızının arttırılmasıyla ülkemizin Avrupa'nın karavan üssü olabileceğini belirtiyor. Öte











Üstten başlayarak: Ekincik'te yalnız bir iskele; Marmaris kıyılarında seyir molası; Kaunos Kral Kaya Mezarları; pratik kamp sofrası. Karşı sayfada: Bördübet - Amazon rotasında bir karavan sakini (üstte); Ekincik Kamping'in renkli sandalyeleri (altta).

yandan konuya ilişkin yayımlanan güncel analizler, artık karavan hayatının emeklilik rüyası olmaktan çıktığını ve son dört yıldır, 25-45 yaş grubu beyaz yakalı çalışanların bu kültüre ilgiyle yaklaştığını gösteriyor.

KARAVANDA HAYAT ZOR MU?

Aslında sanıldığı kadar zor değil, hatta birçok karavan tutkununa göre son derece eğlenceli. Günümüzdeki karavan teknolojisi, insanın ihtiyaçlarını en küçük ayrıntısına kadar düşünmüş ve olağanüstü bir dizayn ustalığıyla çözmüş. Modellerine göre uzunlukları beş ile yedi metre arasında değişen bu hünerli araçlar, onlara yakıştırılan "14 kollu dev" tanımlamasına uygun düşüyor. Bakın karavanlar ne tür hizmetler sunuyorlar yolcularına? Her şeyden önce hafta sonlarında bile bir yerlere gidip, doğa ile iç içe olabiliyorsunuz. Sıcak su, tuvalet ve her türlü ihtiyacınızı karavan ile halledebiliyorsunuz. Ayrıca buzdolabı, ocak, içme suyu deposu, banyo, elbise dolabı, yemek odası ve yataklar hayatı kolaylaştırıcı unsurlar arasında. Kalorifer tesisatı sayesinde dört mevsim tatile çıkma ayrıcalığı da cabası… Önemli bir karavan markasının Türkiye distribütörü Hüseyin Gencer, pandemi koşullarıyla birlikte karavanın hobi olmaktan çıktığını, artık ihtiyaca dönüştüğünü ifade ediyor. Karavan tutkusuyla tanınan seyahat yazarı ve fotoğrafçı Özcan Yurdalan ise "Belli bir yerde konaklayarak her gün aynı şeyleri görebilirsiniz. Ama karavan bambaşka! İnsanları en çok değişikliğin dinlendirdiği doğruysa karavanın üstünlüğü tartışılabilir mi?" diyor. Karavanla tatil özgürlüğünün maliyetlerine gelince... Karavan fiyatları, donanımına göre 60 bin ila 400 bin TL arasında değişiyor. Bu rakamlar bütçenizi aşıyorsa kiralamayı da tercih edebilirsiniz. Son dönemde sayıları artan kiralama şirketleri aracılığıyla karavanlara günlük, 500 ila 1500 TL arasında ödemek gerekiyor.

YOLA ÇIKIYORUZ!

Karavan kültürünün Türkiye'deki güncel algısından biraz bahsettikten sonra son rotamdan deneyimler aktarmak istiyorum sizlere. İstikametimiz, Muğla'nın güneybatısında yer alan Köyceğiz Gölü'nün denize karıştığı su labirentinin ardındaki Ekincik Koyu… Hedefimiz, dört kişilik grubumla birlikte bu yeryüzü cennetinde kamp kurup, kendimizi doğanın kucağına bırakmak… Kaunos'ta Kral Kaya Mezarları'nın ışıl ışıl parladığı Dalyan akşamlarını geride bıraktıktan sonra, Ekincik'e doğru uçsuz bucaksız ormanların kokusu sarmalıyor bizi. Hamitköy'den çıkıp köprüyü geçtikten sonra ilk uzun rampayı tırmandığınızda, tepede bir manzara molası verin derim. Hapisane Adası'nın hizasına geldiğimizde çam ağaçları yoğunlaşıyor. Söylentilere bakılırsa bulunduğumuz bölge, Türkiye'de artık sayıları çok azalmış orman kartallarının Anadolu'daki en önemli yaşam alanlarından biri. Biz göremedik, ama şansınız varsa belki siz kayalardan Köyceğiz Gölü'ne doğru süzülen kartallara tanıklık edebilirsiniz. Yol biraz ileride, sol istikamette şifalı havuzlarıyla ünlü Sultaniye Kaplıcaları'na doğru ikiye ayrılıyor. Biz sağdan devam edip orman içine doğru rampayı tırmanıyoruz. Ayaklarımızın altındaki Köyceğiz Gölü manzarası bir kayboluyor, bir ortaya çıkıyor. Ormanlarla kaplı el değmemiş vadiler arasında kıvrılarak son tepeyi aştığımızda ise Ekincik Koyu'nun muhteşem manzarası beliriyor karşımızda… Önce yeşillikler



EN İYİ KAMP ADRESLERİ





Koronavirüs salgını nedeniyle kalabalık ortamlara girmek yerine açık havada, doğaya yayılarak karavan kampı yapabilirsiniz. Şehirlerin kalabalığından uzakta kamp yapabileceğiniz belli başlı alanlar şöyle: Trakya'nın Karadeniz kıyılarından başlayarak Türkiye'nin Ege ve Akdeniz sahillerine uzanan hat üzerinde, karavan kampı için elverişli 100'e yakın alan bulunuyor. Karavancıların ihtiyaç duyabileceği her türlü hizmetin sunulduğu kamp alanlarının büyük çoğunluğu, ülkemizin Güney Ege kıyılarında yer alıyor. Karavanla tatilin en gözde rotaları ise Marmaris'ten başlayarak Bördübet Amazon, Çubucak, Hisarönü Evcan, Gökova, Akyaka Orman Kampı, Akbük - Ören, Datça Aktur, Köyceğiz, Ekincik Koyu, Dalyan, Sarıgerme, Fethiye Kabak Koyu, Kaş, Olimpos, Manavgat, Alanya İncekum, Anamur ve Taşucu'ndaki kampları kapsıyor. Ayrıca Göller Bölgesi de karavan hayatının yıldızı yükselen adreslerinden. Özellikle de Salda ve Kovada Gölleri ile Eğirdir'de Can Ada ve Altınkum ilk akla gelen yerlerden bazıları.

Sağdan başlayarak saat yönünde: Van Gölü kıyılarında karavancılar; Rize tepelerinde çay hasadı; Eskişehir'de ferah bir kamp alanı; Antalya'da gün batımı saatlerinde yolculuk; Ayder Yaylası yakınlarında ormanın kalbine açılan bir köprü.





KARADENİZ'İN HAVASI BAŞKA!

Tatillerini karavanıyla Trakya'da ve İstanbul yakınlarında geçirmek isteyenler Rumelifeneri, Kırkaleli'nde Kıyıköy, İğneada Longoz Ormanları; Edirne Gökçetepe Tabiat Parkı, Saros Körfezi; Kocaeli Ormanya ve Aytepe Yaylası, Yalova Erikli, Bursa Misi ve Yedigöller'i; Kuzey Ege'den vazgeçemeyenler ise Kazdağı Zeytinli, Cunda Ada Kampı, Erdek Ant, Ayvalık, Altınoluk Şahinderesi, Assos Gargara, Gökçeda, Çeşme Paşalimanı, Seferihisar Mona, Eski Foça İngiliz Burnu ve Kuşadası Dilek Yarımadası gibi yerleri tercih ediyor. Kapadokya'nın meşhur Kaya Kampı'nı ve Kızılçukur'u da listemize eklememizde yarar var. Bir Tutkudur Karavan Derneği Başkanı Hayriye Yıldız ise pek çok karavancı gibi Karadeniz'i favori tatil adresi olarak görenlerden. Yıldız, "Yaz aylarında Ege ve Akdeniz'de sıcaktan yanıyorsunuz. Karavancılar için bu iyi değil, arabada yatıyorsunuz çünkü... Oysa Karadeniz'in yüksek kesimleri yazın en sıcak günlerinde bile serin. Gruplar halinde yaptığımız karavan rotalarıyla temmuz ve ağustos aylarında Karadeniz'e gidilmesi gerektiğini herkese göstermiş olduk, hatta buna haziran da dahil. Karadeniz, karavancılar için mükemmel bir yer." diyor. Başkan Yıldız'a hak vermemek zor. Peki Karadeniz'de nerelere gidebilirsiniz? İşte gözde adresler: Kerpe Kayalıkları, Akçakoca, Amasra Büyükliman; Sinop Bahçeler Mevkii, Yuvam ve Orman Kampı; Amasya Borabay Gölü, Ordu Yason Burnu, Giresun'un Piraziz Şeyhli Ekoturizm Köyü, Artvin'de Kafkasör Yaylası, Şavşat Karagöl… Yolunuz açık, oksijeniniz bol olsun!









içinde şirin Ekincik Köyü'nü geçiyoruz. Sonra henüz turistik tesis kalabalığına boğulmamış pırıl pırıl bir koya ulaşıyoruz. Her yer orman, upuzun bir kumsal ve denizin sonsuz maviliği hemen önümüzde… Plaj tek kelimeyle çok güzel ve deniz tertemiz görünüyor. Burası ilk bakışta Fethiye'deki Kelebekler Vadisi'nin daha geniş ve ferah bir versiyonu gibi… Bulutlara dair peşi sıra yaptığımız benzetmeler eşliğinde neşeli kahkahalarımız dalga seslerine karışıyor.

BU CENNET BİZİM!

Karavan ve çadır kampı seçmemiz zor olmuyor. Ekincik Kamping'te insanın, hayatın tüm streslerini ve yorgunlarını geride bırakabilmesi için ideal bir ortam var. Az sonra kampın işletmecisi Alper Mertoğlu ile tanışıyoruz. Fizik mühendisi Mertoğlu, uzun yıllar İstanbul'da telekomünikasyon ve IT sektörlerinde çalıştıktan sonra büyük şehre küsenlerden. Motosiklet gezgini ve lisanslı yüzücü olduğunu söyleyen Mertoğlu, bir yolculuk sırasında keşfettiği Ekincik'in hayallerindeki yer olduğunu fark etmiş. Mertoğlu, Ekincik'i daha çok Ege ve Akdeniz'deki benzer koyları kalabalık bulan, alternatif tatil arayışındaki deneyimli kamp severlerin tercih ettiğini söylüyor. Burada insanın ruhunu ve bedenini yenileyen doğa manzaraları ile bol oksijenin verdiği enerjiyle güne erkenden başlanıyor. Öğle güneşi bastırmadan ve gün batımına yakın saatler, deniz keyfinin en güzel anları… Güneşin en yakıcı saatleri, sakin bir ağaç veya çardak altında ya da karavanınızda kestirmek için en uygun anlar. Bol yıldızlı ve rüzgârsız gecelerde kumsalda uzun saatler oturmak, uzanmak, gitar çalmak ve sohbet etmek ise bulunmaz bir ayrıcalık. Yatak çarşafları ve havlu konusunda titizseniz bile endişe etmeyin! Kamp alanında bulunan makinelerde cüzi bir ücret karşılığı çamaşırlarınızı yıkatabiliyorsunuz. Restoran ve ortak oturma - dinlenme alanlarında genellikle televizyon bulunmuyor. Yanı sıra müzik yayını da yapılmıyor. Çünkü Ekincik'i tercih eden kampçıların hemen hepsi, sessizliğin değerini biliyor. Ben bu tespitleri yaparken güneş usulca alçalarak denizin sonsuz maviliğini göz alıcı bir kızıllığa boyuyor. Koyda günbatımlarının adı konmamış bir kutsallığı var sanki. Güneş ya arkadaş grupları halinde uğurlanıyor ya da yalnızlığın huzurlu suskunluğuyla… Tıpkı bizim yaptığımız gibi…



Hayvanlardan destek almanın gizemli sanatı

Yoga felsefesi ile adından söz ettiren ve bu çerçevede kendisini takip edenlere başka dünyaların kapılarını açan Çetin Çetintaş, "Hayvanlardan Destek Almanın Gizemli Sanatı" isimli yeni kitabını okurlarıyla buluşturdu. Yaptığı çalışmalar ve verdiği eğitimler ile uluslararası bir üne kavuşan ve düşüncelerini birçok insana temas ettiren Çetintaş, yoga eğitmeni olmanın doğurduğu yazarlık kimliğiyle de adından söz ettiriyor. Yeni kitabında insan ve hayvan ruhuna değinen Çetintaş, hayvanların yaşamımızdaki önemini unutmayıp ön satıştan elde edilen geliri hayvan barınaklarına bağışlayacak. Okurları ve takipçileriyle bağ kurmaya her zaman önem veren Çetintaş, kitabında "ruhumuzda ortaya çıkmaya çalışan hayvan hangisi?" ve "ihtiyacımız olan niteliklerimizi uyandırabilmek için hangi hayvan arketipini benliğimizde canlandırmalıyız?" gibi sorulara cevap da veriyor. Okuruna yaşam ile doğa arasında yolculuk yaptıran ve ilişki kurduğumuz hayvanların hangi elementlerle ilişkili olduğunu ve bu elementlerin hangi niteliklerimizi çalıştırdığını anlatan yazar; "arketip nedir?" ve "hayvan arketipleri insan üzerinden nasıl çalışır ve bu çalışmanın sonucunda ne uyandırır?" gibi konuları ele alıyor. Okuyucunun, özellikle ihtiyaç duyduğu nitelikleri uyandırmak üzerine gerekli çalışmaları da bu kitapla sunuyor.



Tatilleri çok seviyor, ancak sevimli dostlarınızdan ayrılamıyor musunuz? Can yoldaşlarınızla seyahat ederken dikkat edilmesi gereken konuları sizler için derledik.

CAN DOSTLARLA *seyahat*

Yurt içi ve yurt dışı seyahatlerinizde evcil hayvanlarınızı yanınızdan ayırmadan bu güzel anları onlarla da paylaşabilmeniz mümkün. FOOD and TRAVEL Türkiye dergisi editörleri, evcil hayvan ya da hayvanlarınızla sorunsuz bir seyahat için neler yapmanız gerektiğini araştırdı. İşte beş adımda can dostlarınızla yolculuğun püf noktaları…



1 VETERİNER KONTROLÜ

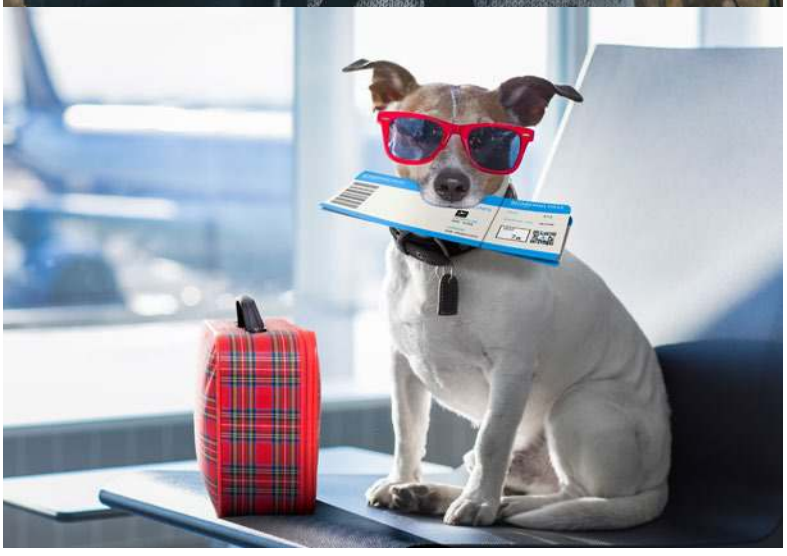
Seyahat öncesi mutlaka evcil hayvanınızı bir veterinere götürün ve bir sağlık raporu temin edin. Hayvanınızın sağlıklı bir durumda ve aşılarının eksiksiz olduğundan emin olun. Bu kontrolü seyahat tarihinizden birkaç hafta önceye denk getirin ki gerekli aşılar yapıldıktan sonra, aşının etkisi seyahat öncesinde kendini gösterebilsin. Unutmayın! Kuduz titre (titrasyon) testi ise AB ülkeleri tarafında zorunlu kılınmış olup, seyahatten en az üç ay öncesinde yaptırılmış olması gerekiyor. Aksi taktirde seyahat keyfiniz tam bir hayal kırıklığına dönüşebilir. Dikkat…

2 REZERVASYON

Nereye seyahat edeceğinizi belirledikten sonra evcil hayvanınız için de yer ayırtın. Uçaklarda evcil hayvan taşımak için bir kota vardır ve bu nedenle rezervasyonunuzu geç kalmadan yapmanız gerekmektedir.

3 PASAPORT

Evcil hayvanlarla gerçekleştireceğiniz yurt dışı seyahatlerinizde “Pet Travel Scheme” (PETS) Sistemi’ni uygulayan ülkeler olduğunu bilmenizde yarar var. Bunun anlamı şu: Zaman kaybetmeden can dostunuz için bir “evcil hayvan pasaportu” temin etmeniz gerekiyor. Seyahat yapacağınız ülkenin büyükelçiliğinden daha fazla bilgi talep ederek evcil hayvanınızla rahat bir şekilde yurt dışına çıkabilirsiniz.



4 TAŞIMA ÇANTASI

Her havayolu firmasının kendi evcil hayvan taşıma koşulları bulunmaktadır. Buna göre eğer dostunuzla beraber kabinde yolculuk yapacak iseniz, uçuş öncesinde havayolu şirketinin belirlemiş olduğu ölçülere uygun taşıma çantasını mutlaka temin edin. Bu noktada maalesef hoşunuza gitmeyecek bir haberimiz var: Evcil hayvanınız eğer sekiz kilonun üzerindeyse sizinle yolculuk yapamayacak, kargo bölümünde taşınacaktır. Ama fazla dert etmemenizi salık veririz. Bu zorululuğu yaşayacak ilk kişi değilsiniz. Yüz binlerce insan bu deneyimi yaşıyor ve herhangi bir sorunla karşılaşmıyor.

5 EVCİL HAYVANINIZIN EŞYALARI

Evcil hayvanınızın tasması, maması, su kapları, oyuncağı ve yatağı gibi eşyalarını yanınıza alın. Olası acil durumlar için ilk yardım kiti, havlu, ıslak mendil ve benzeri hijyen ürünlerini de eksik etmeyin. Deniz kenarı, güneşi bol bir tatile gidecek iseniz, evcil hayvanınızı güneşten korumak için mutlaka bir gölgelik bulundurun.





Büyük fotoğraf: Maxx Royal Kemer Resort'ta Tangerine Beach Club'ın da içinde bulunduğu beyaz koy. Üstte soldan sağa: Chimera-Yanartaş'ın sönmeyen alevleri; Likya Yolu için yapılan sevimli tabelalar; Çamyuva tepelerinde eğlenceli bir atv turu; Çay eşliğinde Yörük usulü gözleme.





GÜNEŞİN EVİNDE

Güneşin tadını güneyde çıkarmanın tam zamanı. Çıralı'dan başlayıp Tekirova ve köylerini dolaşarak Kemer'de sonlandırdığımız bu keyifli rota, şahane duraklara ve türlü maceralara göz kırpıyor.

YAZI: GAYE ŞAHİN
FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR ÖLÇER



EcoFun Park Adventure ile Göynük Kanyon'unda zip fly.

SEYAHAT BİLGİLERİ

Antalya'nın Kemer İlçesi, Beldibi, Çamyuva, Göynük, Tekirova ve Kiriş gibi farklı mevkileri, onlarca doğal güzellik, antik kent, mağara ve plajıyla bölgenin en önemli turizm destinasyonlarından biri.

ULAŞIM

Kemer, Antalya'ya 40 kilometre uzaklıkta. Bölgede araçla yolculuk rahat, mesafeler yakın. Dilerseniz havaalanında araç kiralayarak şehir için ulaşımınızı kolaylaştırabilirsiniz .

Havaalanından Kemer merkezi yaklaşık 40 dakika uzaklıkta. Ayrıca Antalya merkezden hareket eden deniz otobüsleri gün boyu belirli saatlerde Kemer seferi düzenliyor. Seferleri seyahat gününüzde teyit etmeyi ihmal etmeyin. Kemer.bel.tr'den ayrıntılı bilgi alabilirsiniz.

MUTLAKA YAPIN

EcoFun Park Adventure'da heyecanla flört edin. Burası dört dörtlük bir tesis. Güvenle eğlenceli aktivitelerine katılabilirsiniz. Eğitmenleri ilgili ve donanımlı. Kanyon yürüyüşü, atlayışlar ve zipping fırsatlarını kaçırmayın. Göynük Kanyonu, Kemer; ecofunadventurepark.com

Kafile Turizm'le mutlaka atv turu yapın. Tahtalı'nın eteklerinde, Çamyuva Kuzdere Köyü'nde yapılan keyifli safari için yurtdışından Avrupa normlarında güvenlik ekipmanları kullanılıyor. Kafile Turizm, Quad Safari, Çamyuva

Likya Yolu'nda yürüyün. Tarihî yolun ikinci etabı antik kentlerle dolu. Tekirova ve Çıralı'nın pek çok noktasından yola dahil olmak mümkün. Yaklaşık bir ay süren yürüyüş genelde etaplara bölünerek ve farklı zamanlarda kalınan yerden devam edilerek tamamlanıyor.

Sayısız doğa harikasını koynunda uyutan Akdeniz öyle uçsuz bucaksız bir güzellikler gezegeni gibi ki, Toros'un sedirleri arasından denize bakmak, üzerinde kısacık ömrünü tamamlayan insanoğlundan çok daha kudretli olduğunu hatırlamaya ve derin bir nefes almaya yetiyor. Sanki bu ağaçlar, mavi koylar yıllardır bir gençlik iksiri içiyor da kimseler canını çok fazla yakamıyor.

Bölgede sayısız alternatifin arasında Çıralı'dan başlayarak Tekirova ve köylerini dolaşıp Kemer'e yönelmeye karar verince, rota üzerindeki durakların türlü maceralara da göz kırptığını fark ediyoruz. Hedef bu kez bolca aksiyon madem, asırlardır içinden sönmeyen alevler fışkıran Chimera'dan daha uygun bir başlangıç olmaz. Sürdürülen doğal ve organik yaşam kadar antik zenginlikleriyle de farklılaşan bilge Çıralı'nın iki kilometre kuzeybatısında yüksek bir tepedeki Yanartaş, efsanelerin hakkını veriyor. Bunların en bilineni, Yanartaş'ın içinde Chimera adlı, aslan ve keçi başları da olan dev bir ejderha yaşadığını rivayet ediyor. Vadideki serpantinitler içindeki doğalgaz, üç ana bölümden dışarıya taşarak yanıyor. Ancak bu manzaraya kavuşmak için uzunca bir tırmanışa hazır olmak gerek. Beydağları Milli Parkı içinden başlayan dik merdivenler çok geniş olduğu için tempolu tırmanış zorlaşıyor; inmek de çok kolay değil. Tepeye tırmandığınız anda alevlerin başında ellerindeki çubuklara sucuk geçirmiş turistleri bulabilirsiniz. Hem alevleri hem de denize bakan muhteşem manzarayı görebilmek için güneş batmadan önce orada olmak lazım.

Çıralı, doğal sit alanları üzerinde konumlanmış. Kurulduğu 1930'lardan bu yana da tarım için elverişli hale gelmesi için uğraşılmış. Çıralı'nın endemik çeşitliliği, sahip olduğu özel flora organik tarımın, ekoturizmin gelişimine son derece uygun. Öyle ki bölgede sivrisinekler bile rahatsızlık verecek boyutta üreyemiyor. Ayrıca deniz kaplumbağaları caretta caretta'ların da Akdeniz'deki son üreme alanlarından. Bu bölge için büyük şans, çünkü caretta caretta'ların üremesi için gereken koşulların









Sol üstten saat yönünde: Phaselis'te bulunan büyük Antik Tiyatro; Akdeniz Bahçesi'nde konaklayabileceğiniz evlerden birinin önü; Kemer limanında Ayışığı Plajı; Tahtalı Dağı zirvesinden manzaralar.









Soldan sağa: Çıralı pansiyon ve restoranlarının hemen hepsinde yeşil ağaçların gölgesine kurulan sedir ve hamaklarda serinlemek mümkün; Sibel's Four Seasons mutfağından güveçte keçi eti tabağı, keçi peynirli meyveli salata, humuslu karabuğday ekmek ve ayran; büyülü Akdeniz kıyılarından manzara.
Sağ sayfada: Bölgede açık hava kahvaltılarının keyfi başka.

NEREDE KALMALI?

Viverde Hotel Berke Ranch Tahtalı Dağı eteklerinde, portakal ve nar bahçeleri arasında hizmet veren volkanik İkiz Tepeler manzaralı Berke Ranch, sevimli müstakil evler şeklinde tasarlanan odalara sahip. Çamyuva Mah. Akcasaz Mevkii No: 15 Kemer; 0242 818 03 33; hotelberke.com
Oleandro Pension Çıralı'da temiz bir aile işletmesinde konaklamak, güzel bir kahvaltı alabilmek istiyorsanız Oleandro'yu seçebilirsiniz. Ulupınar Mah. Çıralı Sok. No: 540 Çıralı-Kemer; 0242 825 72 13; oleandropension.com
Maxx Royal Kemer Resort Türkiye'nin en iddialı otelleri arasında gösterilen Maxx Royal'in dağ yamacına konumlanan odaları, kendine ait koyları ve leziz yemekler sunan fine dining restoranları var. Kiriş Mah. Sahil Yolu Cad. No: 88 Kemer; 0242 813 60 60; maxxroyal.com
Akdeniz Bahçesi Çıralı'nın en güzel bahçesine sahip müstakil evlerde konaklama imkânı sunan butik otel, aynı zamanda sertifikalı bir organik meyve yetiştiricisi. Ulupınar Köyü Çıralı Mah. No: 485; akdenizbahcesi.com

sağlanması zahmetli; bu da Çıralı'yı imara açmak, sahile büyük oteller kondurmak gibi emellerin önüne geçebiliyor. Ulupınar Çevre Koruma ve Geliştirme, ayrıca Organik Tarım Kooperatifi gönüllü gençlerle birlikte hem organik yetiştiriciliğe hem de caretta caretta'ların üremesiyle ilgili koşulların sağlanmasına destek veriyor. Caretta caretta'lar geceleri denizden çıkıp sahile yürüyerek yumurtalarını gömüyor. Temmuzun ikinci yarısından sonra yumurtadan çıkan yavruların da denize ulaşmaları gerek. Bu dönemde gece denize girilmemesi, yavruların asla denize bırakılmamaları gerek. Eğer yavrular yürümeden denize ulaşırsa erişkin olduğunda yumurtlamak için sahile gitmeleri gerektiğini de öğrenemiyor.

Antalya ve civarının en güzel sahillerinden biri olan Çıralı'nın denizi berrak, sahili alabildiğine yeşilin arasında uzanıyor. Çıralı'da balığa doyabileceğiniz, yörenin lokal lezzetlerine dokunabileceğiniz bir adres ararsanız Oleandro Pension ve Restaurant'ı deneyebilirsiniz. Mekânın sahipleri bölgeyi iyi biliyor. Taze balıklar, mezeler ve Yörük mufağından küçük dokunuşlarla kurdukları ağaç altı restoranları hayli keyifli.

Toros dağlarındaki Yörük kültürünün başlıca ürünleri yoğurt ve peynir. Buğdaydan, özellikle Akdeniz'in bu bölgesinde bolca bulunan keçi etinden çok farklı çeşitte yemekleri var. Serbest otlayan ve yüksekte en iyi yeşillikle beslenen keçinin eti gerçekten farklı bir lezzette. Oteller turistlerin beklentilerini karşılamaya yöneldiği için genelde yöresel çok fazla lezzet sunamıyor. Çıralı'nın avokado ağaçlarından avokado püresi, dut, narenciye gibi meyve sunumları dışında yemekler genelde standart. Yörük mutfağına dair ise gözlemeciler dışında herhangi bir adres bulmak pek mümkün değil. Nazar Kafeterya keçi peynirin-

den gözlemeyi tadabileceğiniz adreslerden. Yörüklerin toprak sacda pişirdiği, yufka ekmeklerinden gözlemenin tadı başka. Yanında tazecik kuzukulağıyla servis ediyorlar. Kullandıkları yufka ve peynir, zeytin ve zeytinyağı kendi yapımları. Dağdan topladıkları kedikuyruğu otu ve adaçayı gibi seçenekleri var. Kömürde semaver çayları gözlemeye çok yakışıyor. Yörük usulü bol nohutlu tarhana çorbası mutlaka tadılması gerekenlerden. Yörük düğününe denk gelirseniz kazanlarda pişirdikleri keşkek, un helvası ya da et türlerinden tatma şansı da yakaladınız demektir. Günlük yemeklerin hepsi kömür ateşinde ağır ağır pişiriliyor.

Çıralı'nın girişinde yer alan Herbişi isimli dükkân, tam bir şifa yuvası. Yerel bitkileri kullanan, çaylar, doğal kremler, reçeller üreten ekip, sabunlarını yenilebilir soğuk sıkım zeytinyağıyla yapıyor, bitkilerin kendi doğal yağından başka bir şey de katmıyorlar. Aslında yola, doğal sabunla çamaşır yıkayıp, herkesi kimyasal deterjanlardan vazgeçirmek için bir çamaşırhane kurarak çıkmışlar ama bölge halkı, anında leke çıkarıp köpürmeyen doğal deterjana ısınamamış. Oysa Çıralı'da altyapı ve arıtma yok, dolayısıyla kullanılan her kimyasal direkt denize karışıyor.

Herbişi'den çıkıp sahilde asırlık fıstık ağaçlarının arasında uzun bir uzun bir yürüyüş yaptıktan sonra sürgülü ahşap kapısını aralayıp yemyeşil ağaçları ve rengârenk çiçekleriyle göz alan huzurlu bir bahçeye giriyoruz. Burası Serpil Kılıç ve oğlu Kudret Kılıç tarafından işletilen Akdeniz Bahçesi. Yetiştirdikleri sertifikalı organik malzemelerden ev yemekleri pişirdikleri sevimli bir restoranları var. Narları, pekan cevizleri ve avokadoları şahane. Meyveleri kadar yemyeşil bahçeyi süsleyen begonvil, manolya ve zambakları da göz alıyor. Bu huzurlu bahçe, hem Çıralı'dan bir başka hem de Çıralı'nın ta kendisi. Ailelerin rahatça konaklayacağı beş adet müstakil evleri var.

Bahçeden çıkıp arabaya atlayınca yol bizi Ulupınar'a, yaz sıcaklarında Antalyalı turistlerin kaçtığı alabalıkçılara çıkarıyor. Çiftlik alabalıklarını güveçte ve odun fırınında pişiriyorlar. Gereksiz yağ, salça ve kaşar gibi eklemeler yapmadan sade hazırladıkları balık çok lezzetli. Öğle sıcağında bile gelseniz gürül gürül akan şelalelerin arasında serinleyebiliyor olmanız şahane.

Yollar, yokuşlar, gezdiğimiz yeşil köyler boyunca ne zaman kafamızı yukarıya kaldırsak tüm heybetiyle Tahtalı Dağı'nın sislerin arasından beliren suretiyle karşılaşıyoruz. Bir zamanlar Zeus'un yaşadığı rivayet edilen dağın sahip olduğu flora ender rastlanacak bir zenginlikte. Eteklerindeki sedir ağaçlarının yanı sıra 800 üzerinde bitki türünden, 23 kadar da bu bölgeden başka yerde rastlanmayan özel çeşitten bahsediliyor. Dağın milli park kapsamında korunması büyük önem taşıyor, ancak bizde turistik tesisler yapımına odaklanılması şaşırtmıyor. 2365 metredeki zirvesine teleferikle çıkmanın cazibesine biz de kapılıyoruz. 80 kişilik dev panoramik teleferiklerle hizmet veren Olimpos Teleferik, 4350 metrelik hattıyla dünyanın en uzunlarından. Tekirova istikametindeki teleferik sapağından girince orman içinden yukarıya doğru tırmanarak tesislerine ulaşıyorsunuz. Yarım saatte bir hem yukarıya hem de zirveden aşağıya teleferikler kalkıyor. Yukarıda dilediğiniz kadar zaman geçirmek serbest. Kalkışla birlikte boşlukta olma hissi ilk başta ürkütüyor, ancak yükseldikçe fantastik boyutu da yükselen mükemmel manzarayı seyre





NEREDE YEMELİ?

(Covid önlemleri kapsamında restoranların servise açık olup olmadıklarını ziyaretinizden önce arayarak kontrol etmenizi tavsiye ederiz.)

Oleandro Restaurant Çıralı'da yemyeşil bir bahçede, çiçeklerin arasında güzel bir sofraya oturmak, iyi balık ve meze tatmak için Oleandro'yu tercih edin. Ulupınar Köyü, No: 35 Çıralı-Kemer; 0242 825 72 19; oleandropension.com

Sibel's Four Seasons Cafe&Restaurant Ev yapımı mevsim lezzetlerini güzel bir ambiyansta tadabilirsiniz. Beycik Köyü No: 3 Kemer; 0242 816 12 92; 0533 375 72 97

Akdeniz Bahçesi Çıralı'nın çiçekler içindeki bu zarif bahçesinde organik yetişen malzemelerin kullanıldığı lezzetli ev yemekleri tadabilirsiniz. Ulupınar Köyü Çıralı Mah. No: 485; 0242 825 72 98; akdenizbahcesi.com

Nazar Cafeterya Gözleme ve nohutlu tarhana çorba için manzaralı sedirlerine kurulabilirsiniz. Yazır Mah. Yenbey Mevkii Olympos Yolu; 0535 888 87 08

Tangerine Beach Club Mavi beyaz bir koyda, turuncu sandalyeleriyle konuklarını karşılayan canlı ve neşeli mekânMaxx Royal Kemer Resort, Kiriş Mah. Sahil Yolu Cad. No: 88 Kemer; 0242 813 60 60; maxxroyal.com



dalmak her şeyi unutturuyor. Dağın zirvesinde bir restoran ve turistik birkaç mağaza var. Adrasan'dan gelen dağcıların burada kurduğu bir tür salıncak, sıkıca bağlananları tepede boşluğa doğru sallıyor. Cesareti olanları tebrik ederek bu kez zirveden kendini boşluğa bırakacak yamaç paraşütçüleri seyre dalıyoruz. Dağın zirvesine teleferikle çıkıp seyretmek bile bu kadar yoğun adrenalin yaşatırken sislerin arasından paraşütle atlayabilmek neler yaşatıyor kim bilir? Sislerin arasında dağın zirvesinde olmak inanılmaz bir deneyim. Gönül, keşke turistik hizmet derdine zirveyi beton kaldırımla kaplamak gibi yanlışlardan bir an önce dönülse diyor.

Teleferik sonrası Tekirova'nın muhteşem koylarında deniz molası verebilirsiniz. İçinde iki ayrı su mağarasının bulunduğu Üç Adalar, Tekirova'ya bağlı ve dalış yapanlarla dolu. Kendinizi Phaselis Antik Kenti'nin üç farklı limanından suya bırakmayı seçerseniz, şahit olacağınız manzaraların tarifi zor. Antik Yunan döneminden bugüne gelen kentin kemerli kapısı bir zamanlar nasıl bir güzelliğe açıldığını anlatmaya yetiyor. Girişindeki kuzey limanın hemen ardından orta liman, devamında bir ana cadde uzanıyor. Bu caddede yaşam alanlarını, hamamları, antik tiyatroyu, daha ileride ise mezarlarını görebilirsiniz. Caddenin sonunda daha büyük ve kum sahiliyle güney limanı başlıyor. Kalıntılar genelde Roma ve Bizans döneminden.

Phaselis'in büyüsünden kopmak zor. Yüzümüzü tamamen Çamyuva ve Kemer merkezine dönmeden önce methini duyduğumuz Beycik'e doğru yola çıkıyoruz. Likya Yolu'nun bir kısmının da geçtiği bu güzel köyde dağ havasını doya doya soluyoruz. Köyün pek çok yerinde karşınıza çıkan Likya dönemi kalıntılarının, otlayan keçileri izlemenin, yeşil bahçelerin, dağ çiçeklerinin tadını çıkarmak gerek.

Ferah bir bahçenin içinde yanan loş ışıkların arasında beliren bir açık mutfak dikkatimizi çekiyor. İçeride güzel şeyler piştiğini tahmin etmek zor değil. Sibel's Four Seasons, Kemer civarında bulabileceğimizi pek sanmadığımız türden bir restoran. Birkaç yıl önce Sibel Hatapoğlu tarafından açılan şık sunum ve eşleşmelerle dolu bu özel restoranın mutfağında kardeşi Zuhal Hatapoğlu var. Sibel Hatapoğlu ise artık Avusturya Viyana'da açtığı yeni restoranın başında. Mevsim malzemelerinden sağlıklı ev yemekleri pişiren mekân, aynı zamanda bir yemek atölyesi. Bahçede tandır yanıyor. İçinde pişen ekmekler nefis. Hangi meyvenin zamanıysa onun tartı masada. Yediğimiz nefis keçi etinin üzerine bestelden tadıyoruz. Bestel yörüklerin incir reçeli usulünün adı. Önce inciri kurutup öyle reçel yapıyor, tatlı niyetine ikram ediyorlar.

Beycik Köyü'nden aşağıya inerken Çıralı'ya 20 kilometre kala ormana doğru bir yoldan sapıyoruz. Burada Ayşe Dirikman ve Süleyman Kalıpçı'nın kurduğu bir nevi Orta Dünya'nın misafiriyiz. Ormanın içinde toprak yollardan, derenin üzerinden geçip ahşap evlerine varıyoruz. Kurdukları Flora Akdeniz Bahçesi'nin arazisini 80 bin kilometre yol yaptıktan sonra bulup aşık olmuş, üzerinde önce kendilerine sonra da tanrı misafirlerine yetecek bir yaşam alanı inşa etmişler. Etraflarını çeviren ormanda Akdeniz'e özgü bitkilerin yetiştiriciliğiyle uğraşıyorlar. Suları dağdan geliyor, elektrikleri ise kurdukları güneş paneli üretiyor. Kalmak









Üstte soldan sağa: Phaselis Antik Kenti'nin limanından denize girmek büyük keyif; kediotu denilen ve çayı yapılan bölgeye özgü bitki yükseklerde yetişiyor; Çıralı'nın fıstıkçamları. Altta: Yörük usulü gözleme yapılırken; Kemer sahillerinden manzara; Ulupınar'da keçi kavurma; Çamyuva'nın simgeleri arasında sayılan İkiz Kayalar.

isteyenler için ahşap evler inşa etmişler. Günlük işlerine elinizden ne geliyorsa yardım ederek konaklayabiliyorsunuz.

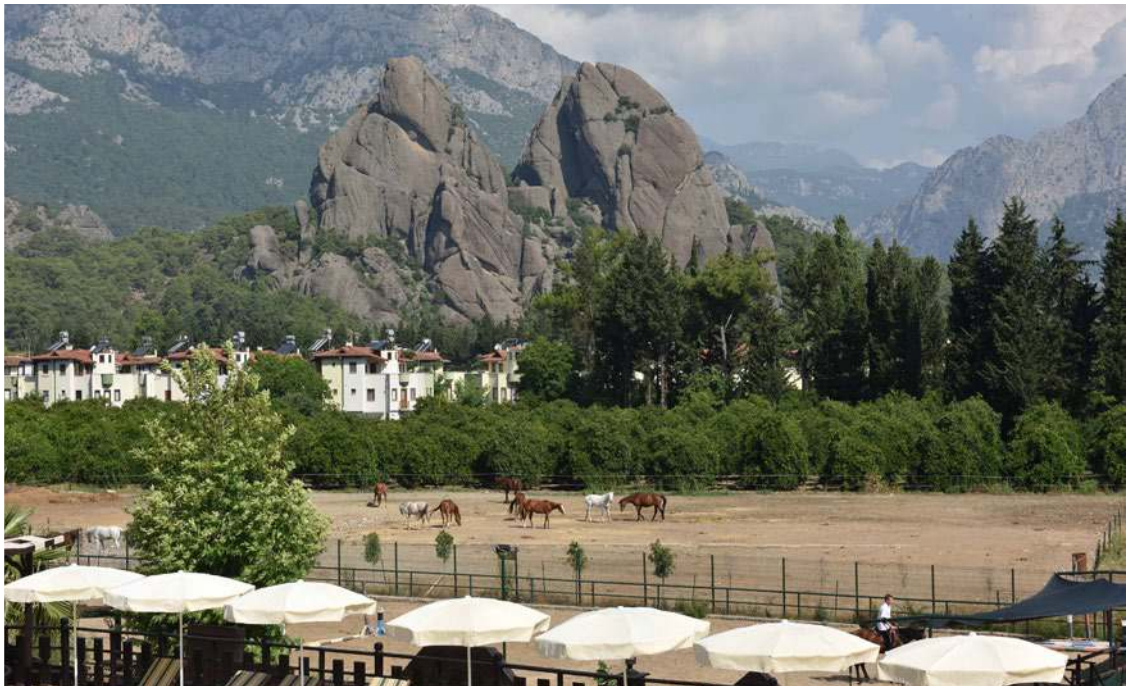
Çamyuva Beycik'ten farklı değil. Yemyeşil bol ağaçlı, yüksekleri muazzam deniz manzaralarına hakim. Buradaki evimiz ise Viverde Hotel Berke Ranch. Bölgenin simgesi İkiz Kayalar otelin restoranından elinizi uzatsanız değecek kadar yakın. Çamyuva ile Kemer merkezi arasında kalan bu yanyana duran kayalar volkanik. Otel aynı zamanda bir at çiftliği, ders alıp etraftaki güzellikleri at üstünde keşfe çıkabiliyorsunuz. Odalar geniş bahçelerin, çiçeklerin arasında müstakil evler gibi konumlandırılmış.

Atv turlarından birine katılmak için mutlaka zaman ayırmak gerek. Gece cip safarisinden quad motora, aklınıza gelebilecek türlü aksiyon bölgeden soruluyor. Atv turu öncesinde toprak zeminde kısa bir ders alınıyor. Sonra ekip halinde tepelere doğru heyecanlı yolculuk başlıyor. Atv kullanmak göründüğü kadar kolay değil ama göründüğünden çok daha zevkli. Üstelik Çamyuva'nın yüksek manzaraları işin içine girince gerçekten unutulmayacak bir deneyime dönüşüyor. Safari hızımızı kesmiyor, eğitmenlerimizin iştahla bahsettiği Göynük Kanyonu aktivitelerine aklımız düşüyor bu kez. En iyi 10 trekking parkuru arasında kabul gören kanyon, ayrıca Likya Yolu'nun önemli bir etabı. Kemer'den Göynük Kanyon'u girişine araçla varmak çok kısa sürüyor. Burada EcoFun Adventure Park tarafından kurulan tesiste eğitmen ve rehberler eşliğinde zip fly ve body rafting yapmak mümkün. Suların oyduğu vadilerin arasında akan sayısız şelale altınızdayken, büyük bir halata bağlanıp hızla kayılan 'zipping'i asla es geçmeyin. Kanyonu tepesinde uçarken izlemek büyük heyecan. Body rafting içinse EcoFun ekibinin cipleriyle kanyonun ana girişine çıkılıyor. Burada size verilen kıyafetleri giyerek yaklaşık bir saat sürecek kanyon yürüyüşü için suyun içine giriyorsunuz. Dağdan inen buz gibi suların arasında gerçekten nefes kesen bir kanyon yürüyüşü başlıyor. Belirli yerlerde su yükselip alçalıyor.

Bu kadar heyecan bizi iyice acıktırınca, yemek vakti soluğu Kemer'in en güzel üç koyuna birden hakim oteli Maxx Royal'de alıyoruz. Kemer merkezinde dağ yoluna doğru sıralanan dizi dizi otelin en sonunda kurulu dev tesisin konumu çok avantajlı. 24 saat açık restoran bölümünde farklı seçenekler var. Tangerine Beach Club'ın sahilinde taze kesilen leziz sushi'lerden mutlaka tadın. Tangerine diğer restoranlardan ayrı, su sporlarının da yapıldığı bembeyaz bir sahilin üzerinde kurulu. Dağın yamacındaki yeşillik, dekorasyonda kullanılan ahşap ve taşlar, restoranların ve denizin konumu oteli Türkiye'nin en iddialıları arasında saymak için yeterli.

Yavaş yavaş akşam inmeye başlarken Kemer merkezinde sıralanan dükkânlar, masalarını dizen balıkçılar ve liman hareketleniyor. Limana yakın konumlanan Ayışığı Plajı ve Parkı yıllardır turistlerin gözdesi. Deniz tertemiz, işletmeler agresif değil. Keyifle tur atıp dilediğiniz yerden denize girebiliyorsunuz. Limana yakın ve çok merkezi olmasına rağmen denizin ve etrafın bu kadar temiz kalmasına şaşırmamak elde değil. Akdeniz'de yüzmeyi ayrıcalıklı kılan en önemli detay ise denizin yeşilin ortasında kaybolan muazzam konumu.

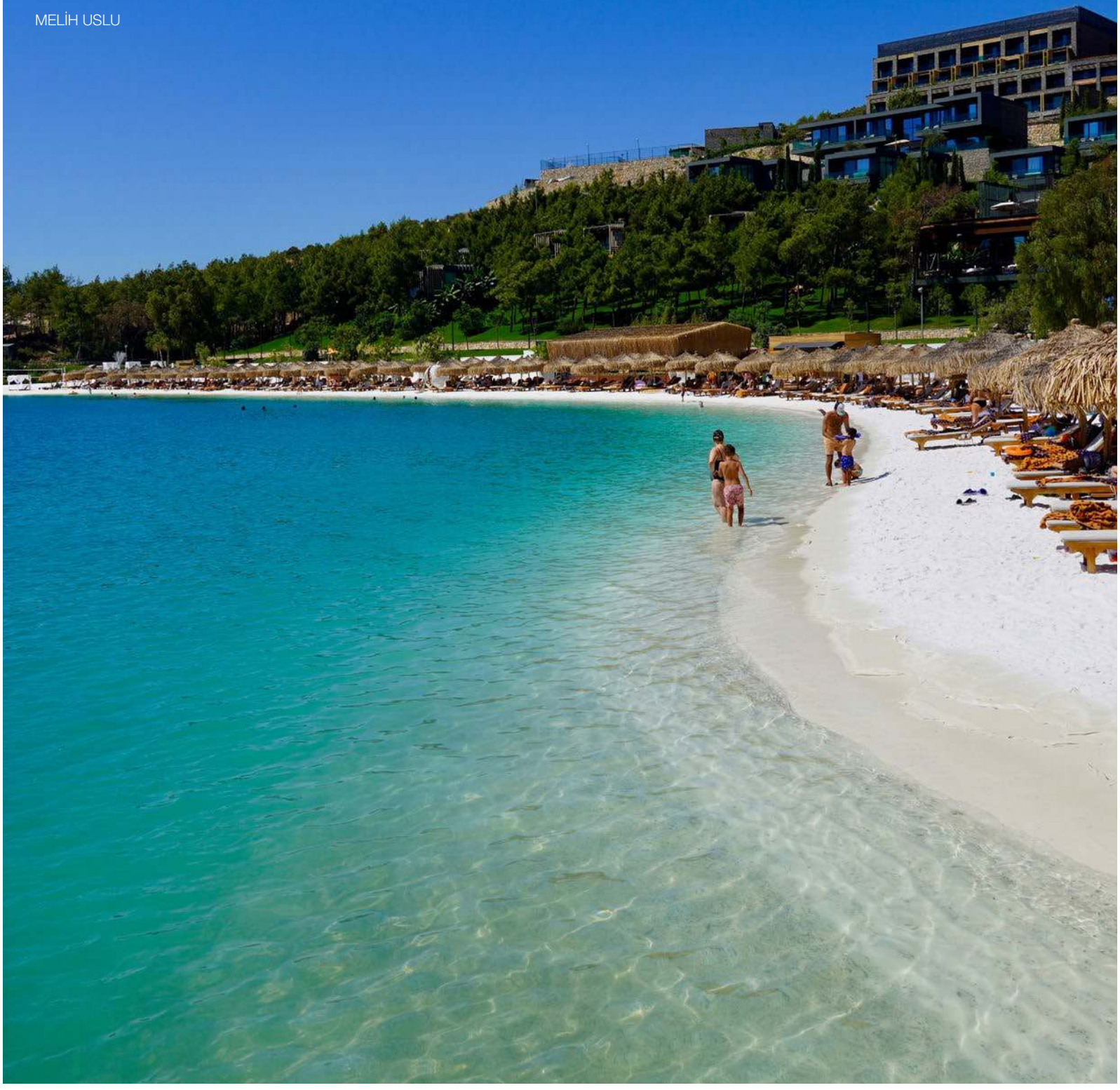




HER YAZ
Bodrum

Kesme şekeri andıran kireç beyazı evleri, mavi bayraklı koyları ve tarihi mekânlarıyla ünlü Ege'nin yaşlanmayan balıkçısı Bodrum'da herkese uygun bir tatil seçeneği mutlaka var.

MELİH USLU









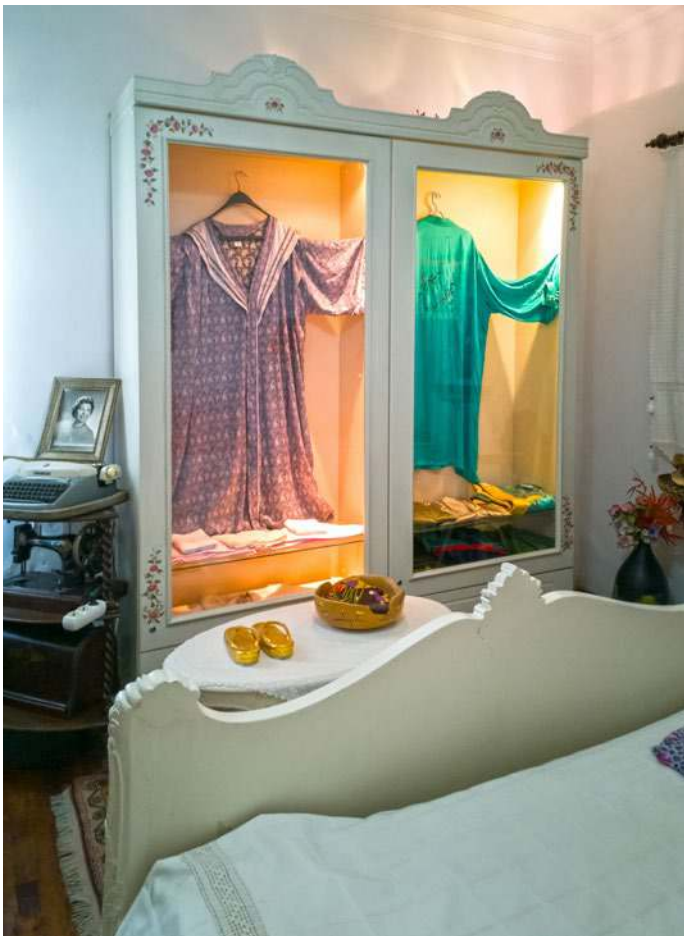


Sol üstten başlayarak saat yönünde: Gümüşlük'te restoran masaları; Bodrum konuklarına mutluluk dağıtıyor; Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi'nde tarihi eserler; gün batımı saatlerinde Bodrum Kalesi.

Bodrum, Türkiye'de tatil ve yaz denince akla gelen ilk yerlerden biri. Bugüne dek hakkında çok şey konuşuldu, belki sayısız defa keşfedildi. Ama o yine de hep güzelliklerine yenilerini kattı. Sırt çantalı gezginleri de memnun etti, konforun zirvelerinde gezinenleri de… Zaman zaman yorulsa da hep ayakta kalmayı başardı. Onun için "Her gece Bodrum" sözü boşuna söylenmedi. Hızlı geceleri, ıssız patikaları, minik doğal plajları ve ilginç lezzetleriyle her kesim için bir cazibe merkezi olmayı sürdürdü. İşte huzurlarınızda Bodrum…

ULUBURUN'UN GİZEMİ

Halikarnas Balıkçısı'nın "Sanma ki sen geldiğin gibi gideceksin, senden öncekiler de böyleydiler; akıllarını hep Bodrum'da bırakıp gittiler" sözleriyle tanımladığı Bodrum, binlerce yıllık köklü bir geçmişe sahip. Bodrumlu tarihçi Herodot'a göre kent, MÖ binli yıllarda Dorlar tarafından kurulmuş. Halikarnassos denilen antik yerleşimden sonra Bizans ve Türk Beylikleri bölgeye hâkim olmuş. Kanuni Sultan Süleyman döneminde ise Osmanlı topraklarına katılmış. Yörenin tarihi mirasına tanıklık etmek için gezmeye Bodrum Kalesi'nden başlıyoruz. Rodos Şövalyeleri tarafından inşa edilen kalenin asıl sürprizi, loş dehlizlerinde sakladığı Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi. Müzede sergilenen koleksiyonun en ilginç parçası, 3 bin 400 yıllık geçmişiyle dünyanın bilinen en eski batıklarından biri olan Uluburun Batığı. İçinden çıkarılan kargoda, Mısır Kraliçesi Nefertiti'nin firavunluğunu kanıtlayan altın mühür de var. Kalede ve mavi yolculuk teknelerinin sıralandığı kordon boyunda gezindikten sonra çarşıya uzanıyoruz. Bodrum tişörtleri, deri sandaletler, el yapımı cam eşyalar, otantik takılar, süngerler, dev deniz kabukları ve mercanlarla dolu tezgâhlardan eli boş ayrılmak çok zor. Bütün yılın yorgunluğunu üzerimizden alan püfür püfür Ege rüzgârları eşliğinde istikametimiz, Bodrum koyları.





KÜÇÜK, DOĞAL KUMSALLAR

Tamamına yakını mavi bayraklı olan Bodrum plajlarının kumsal ve iskele partileri de çok meşhurdu. Ta ki pandemi dönemine kadar... Bugünse tatil köyleriyle göz dolduran Torba'da alışveriş ve yemek için seçenek bol. Ağaçlı Koyu'nun doğusundaki Gümbet, otel, pansiyon ve tatil köyleriyle dolu. Bodrum'dan gelen gezi teknelerinin uğrak noktası olan koyda, küçücük doğal kumsallar saklı. Gümbet'in kapı komşusu olan Akvaryum Koyu, günlük tur teknelerinin vazgeçilmez durağı. Mandalina bahçeleriyle bezeli Turgutreis'in kıyıları su sporları için ideal. Eski yel değirmenleriyle ünlü Yalıkavak hem karadan hem denizden gelen misafirlerini şık lokantalarında ağırlıyor. Detaycı bir ruhla sezona giren Yalıkavak Marina ise tekneler için üst seviyede konfor sağlıyor. Civardaki plaj kulüpleri, deniz ve güneş keyfini seçkin müzikler ve ikramlar eşliğinde bir tür açık hava partisine dönüştürüyor. Koylarda hayat, hemen her gün benzer şekilde yaşanıyor. Bodrum'da uzun kahvaltılarla başlayan gün, öğle saatlerinde uyku ve istirahat saatleriyle, akşamüstleri ise güneş ve deniz banyosuyla sürüyor. Gün boyu tüm yorgunluğun atılmasından sonra, güneşin batışıyla birlikte restoranlara ve eğlence mekânlarına akılıyor. Bodrum plajlarında zaman geçirmekle yetinmezseniz, sizi Ege'nin serin sularıyla buluşturacak üç alternatif daha var: Dalış ve yelken okulları ile artık Bodrum ile özdeşleşen mavi yolculuk. İnce kumlu plajları ve gece kulüpleriyle ünlü Bitez, bol rüzgârlı sığ deniziyle Bodrum'un sörf ve yelken merkezi. Bozulmamış su altı planktonları ve gizemli batıklarıyla dalış tutkunlarına unutulmaz anlar vaat eden Bodrum'da çok sayıda dalış noktası bulunuyor. Bodrum tatilin renklendirebileceğiniz en eğlenceli aktivitelerden biri de tekne turları. Günübirlik, üç günlük ya da haftalık olarak yapılan mavi turlarda Bodrum çıkış ve dönüşlü Gökova Körfezi, Datça ve Bozburun Yarımadaları ile Marmaris turlarından birini tercih etmek elinizde. Uzun turlar için zamanınız yoksa Bodrum Limanı'ndan kalkan günübirlik turlara da katılabilirsiniz. Issız koylarda yüzme molalarının verildiği turlarda öğle yemeğinde ızgara çeşitleri, balık ve salata var.









RÜZGÂRLI YARIMADA

Yalıkavak yakınlarındaki Sandima ile Gümüşlük'ün tepesindeki Karakaya, Bodrum'un yüz yıl önceki halini göstermek ister gibi. Güllük civarındaki Bargylia Antik Kenti, Bizans döneminden kalma kalıntılarla dolu. Bölgede lezzet molası için en ideal yer, çok eski dönemlerden beri doğal liman olarak kullanılan Kuyucak Limanı. Mütevazı bir Bodrum kasabasının kanaatkâr insanlarını tanımak içinse Gümüşlük'e uzanmanız gerek. Akşam yemeğini teknede değil de sahildeki restoranlarda almayı tercih edenler için seçenek fazla. Denizin yakamozlandığı bu gümüş köyde, Myndos Antik Kenti'nin sular altına gömülmesinden 2 bin yıl sonra bile hâlâ suyun dibindeki batıkları görme şansınız var. Gümüşlük gösterişli turistik etkinlikler sunmasa da burada denize giriliyor, Tavşan Adası'na yürünüyor ve nefes kesen gün batımları izleniyor. Bodrum'un az bilinen bir başka gizli hazinesi de Mazıköy. Güllük'ü geçtikten sonra Güvercinlik'ten sola ayrılıp Mumcular istikametini takip ettiğinizde ulaşabileceğiniz bu bakir Ege köyü, billur gibi denizi, yemyeşil doğası, anıt ağaç ve kayalıkları ile tam bir yeryüzü cenneti. Mazı sahili, yılın en sıcak günlerinde bile serinliğini kaybetmiyor. Pırıl pırıl parlayan kumsallarda, zakkum çiçeklerinin gölgesinde denize girmenin keyfine doyum yok. Upuzun kumsal ve kayalıklar, güneşlenmek ve balık tutmak için elverişli. Sahildeki iskeleden tekne kiralayıp civar koyları keşfetmek size kalmış. Tarihi harabelerin bulunduğu Kisebükü ören yerine uğramak ise artık bir gelenek. Hamam, sarnıç ve kilise gibi kalıntıların bulunduğu koy, mavi yolculuk teknelerinin de vazgeçilmezi. Köy meydanında satılan el dokuması halı ve kilimler, Mazı'nın sürprizlerinden...

Karşı sayfada sol üstten başlayarak saat yönünde: Zeki Müren Müzesi'nde sanatçının kişisel eşyaları; Bodrum'da tüplü dalış; Ege otları eşliğinde zeytinyağlı mezeler; rüzgârlı tepeleri süsleyen tarihi yel değirmenleri; Bodrum Kalesi.

Sol üstten başlayarak saat yönünde: Beyaz badanalı bir sokak; Zai Bodrum'da sanatsal detaylar; Bodrum Pazarı'nda mor havuçlar; gün batımında seyir keyfi.





ANTİK PATİKALARDA

Artık Bodrum'un çevresine açılma vakti gelmedi mi? Bodrum'un son yıllarda yıldızı yükselen tatil beldelerinden biri olan Yalıçiftlik'e uzanıyoruz bu kez de. Bodrum'a karayoluyla yaklaşık yarım saat uzaklıktaki Yalıçiftlik'e, çam ormanları arasında kıvrıla kıvrıla uzanan keyifli bir yolculuk sonunda ulaşılıyor. Son yıllarda otel ve tatil köylerinin sayısı hızla artan Yalıçiftlik, Bodrum'un belki de en güzel denizinin bulunabileceği koylara sahip. Karaada'dan sonraki ilk koyda, Gökova Körfezi'nin girişini gösteren çakıllı bir sahil ve etrafa serpiştirilmiş birkaç restoran bulunuyor. Sahilin doğu tarafı kumsal, biraz daha ilerideki ıssız kayaların arasında tek başına denize girmek ve güneşlenmek çok keyifli... Gökova Körfezi'nin dünyaca ünlü panoramasına bakan ormanlarla kaplı tepelerde uzun yürüyüşler yapmak, tekne turlarına katılmak, sevdiklerinizle baş başa kalabileceğiniz sakin kumsallar bulmak, yörenin konuklarına sunduğu ayrıcalıklardan birkaçı. Karialılardan kalma kalıntılara rastlamak da hiç zor değil. Ayrıca köy evlerinden el dokuması halı ve kilimler de satın alabilirsiniz. Yalıçiftlik'in dört kilometre ilerisindeki Çiftlikköy ise balı, inciri ve taş evleriyle ünlü. Özetle Bodrum'da herkese göre bir şeyler mutlaka var. Haydi öyleyse bu yaz yine "Bodrum" diyoruz.



Antik PEDASA şehri gün yüzüne çıkıyor





Antik çağda Karia Uygarlığı'nın heyecan verici liman kenti olan Bodrum'da önemli bir gelişme yaşanıyor. İlçedeki antik kentlerden Pedasa'da yapılacak kazı ve ayağa kaldırma çalışmalarının yol haritası şekilleniyor. Pedasa'da yapılacak çalışmalara ilişkin imzalanan destek protokolü kapsamında geniş katılımlı bir toplantı gerçekleştirildi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Arkeoloji Bölümü Başkanı Prof. Dr. Adnan Diler, bundan sonra yapılacak çalışmaların izleklerini oluşturduklarını söyledi. Kazı sürecinde açığa çıkan kalıntıların restorasyonu ve bu değerlerin öne çıkarılması yönünde toplantı yaptıklarını belirten Diler, şunları kaydetti: "Bu toplantıda altı çizilen konu, antik kule oldu. Çünkü bu yapının bulunduğu yerden bütün yarımadayı görme fırsatı var. İkinci olarak Gebe Kilise konuşuldu. Bu alanda neler yapılabilir bunu konuştuk. Duvarında, taş dolgusunda ve içinde kaçak kazı ile oluşmuş bir tahribat var. Bunların giderilmesi yönünde projeler hazırlanacak."

TROYA'NIN KADİM DOSTU

Homeros'un aktardığı bilgilere göre Pedasa'da Anadolu halklarından Lelegler yaşıyordu. Leleg halkı, antik çağda Çanakkale'nin güneyindeki Pedasos şehrinde yaşarken Troya Savaşı sonrasında güneye inerek Karia bölgesinde Halikarnassos civarına yerleşmiş. Antik belgelerde Troya Savaşı sırasında ve sonrasında Karialılarla birlikte anılan Lelegler, Karia bölgesinde, bugünkü Bodrum Yarımadası'nda sekiz kent kurmuş. Kurulan bu şehirlerin en önemlilerinden biri de Pedasa. "Pedaseslıler, Halikarnassos'un ötesinde kıyıdan içeride oturuyorlardı." diyen Herodot, Pedasa'nın lokalizasyonu ile ilgili bilgiyi veriyor bizlere. Bu görüş, 2008 yılında Pedasa'nın tapınak terasında bulunan bir yazıtla kesinlik kazanmış. Pedasa'da yerleşim merkezindeki surla çevrili akropol ile nekropol (mezarlık) alanlarının yanı sıra; tarım terasları, çiftlik evleri ve diğer kamusal yapılar gibi bir Leleg kentini oluşturan tüm unsurlar mevcut. Pedasa'da bugüne dek sürdürülen kazı ve araştırmalar, MÖ geç 2'inci bin yıldan itibaren başlayan ve Bizans dönemi sonlarına (MÖ 13'üncü yüzyıl) kadar uzanan bir sürece ait kalıntı ve buluntuları gün yüzüne çıkarmış. Tarihi kaynaklarda adından sıkça söz edilen Pedasa Antik Kenti'nde geçtiğimiz yıllarda yüzey araştırmaları yapılmıştı.

İZMİR'DE BAŞKA BİR TURİZM



Mobil turizm uygulaması **VisitİzmirVisitİzmir**, 30 ilçeyi kapsayan 11 kategori ve 2 bin 300'den fazla noktayla erişime açıldı.

Korona virüs sonrası sürece yönelik turizmde dijitalleşmenin ilk adımı, İzmir'de atıldı. Böylece İzmir, dijital turizm altyapısını tamamlayan Türkiye'deki ilk şehir oldu. İzmir'i gezmek isteyenler, cep telefonuna indirilebilen VisitİzmirVisitİzmir mobil turizm uygulaması sayesinde şehrin 2 bin 300'den çok noktası hakkında bilgi alarak dilediği yere dilediği zaman erişebilecek.

Projeyle ilgili açıklamalarda bulunan İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İzmir Vakfı Başkanı Tunç Soyer, VisitİzmirVisitİzmir mobil turizm uygulamasının amaçlarının metropol ve kırsal alanda bir bütün olarak şehrin refahını artırabilmek olduğunu söyleyerek, "Başka bir turizm mümkün anlayışımızın bir örneği olan bu yenilikçi çalışma, şehirdeki tüm kurumların vizyon ortaklığının bir sonucu. Turizmin dünya genelinde dijitalleştiği ve küçük ölçekli turizmin yaygınlaştığı pandemi sürecinde önemli bir adım attık. İzmir dijital turizm altyapısını tamamlayan ilk şehir oldu. VisitİzmirVisitİzmir sayesinde turistler, İzmir'in 30 ilçesinde, 12 ay boyunca farklı noktaları ziyaret edebilecek. Şehrin az bilinen yüzlerce cazibe noktasına kolayca erişerek turizm sektörünün ve esnafımızın ekonomisini büyütecek." dedi.

KENTE YENİ VİZYON

Başkan Tunç Soyer, turizmde dijitalleşmeye de vurgu yaptı. İzmir'in, tüm zenginlikleriyle dijital dünyada var olmasının büyük önem taşıdığını belirten Soyer şöyle konuştu: "Hızla değişen ve dönüşen günümüz dünyasında dijitaldeki varlığınız çok önemli. Biz de bu amaçla şehrimizin tüm paydaşlarıyla birlikte VisitİzmirVisitİzmir Projesi'ni başlattık. Bir şehir vizyonu ortaklığıyla hareket ettik. Bu proje, İzmir Vakfı tarafından hazırlanan İzmir Turizm Tanıtım Stratejisi'nin ilk önemli adımı niteliğinde. Proje kapsamında vakfımız, İzmir Kalkınma Ajansı ile birlikte 40 uzmanın desteğini alarak bir yıl süreyle çalıştı. Projeye Sun Express de ortak oldu ve tüm aşamaları destekledi. Veri toplamayla başlayan ve kapsamlı bir dijital turizm ansiklopedisine dönüşen VisitİzmirVisitİzmir'in altyapısında güçlü bir envanter var. Bu nedenle VisitİzmirVisitİzmir, şehrimizin olağanüstü zenginliğini ortaya koyan ve noktalar arasında erişimin nasıl olacağını gösteren bir dijital turizm altyapısı. "Başka bir turizm mümkün" anlayışımızın bir örneği olan bu projenin ana amacı, şehrimizin refahını metropol ve kırsal alanda bir bütün olarak artırabilmek. Projenin bir paydaşı olan tüm kurumlara ve İzmir Vakfı'nın tüm üyelerine teşekkür ediyorum."

TÜMÜYLE YERLİ

İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin yazılım şirketi İzmir Teknoloji (eski adıyla ÜNİBEL) tarafından tümüyle yerli yazılımla gerçekleştirilen şehir rehberi niteliğindeki VisitİzmirVisitİzmir hem mobil uygulama hem de internet sitesi üzerinden hizmet veriyor. VisitİzmirVisitİzmir'in tüm içeriğine visitizmir.org internet sitesi üzerinden erişilebiliyor. Google Play ve App Store'dan ücretsiz indirilebilen uygulamanın Türkçe ve İngilizce olmak üzere iki dil seçeneği bulunuyor.

2 bin 300'den fazla tarihi ve turistik noktaya dair bilgi, fotoğraf ve

Karşı sayfadan başlayarak saat yönünde: Konak Meydanı'nda bisikletli kadınlar; Selçuk'ta St. John Bazilikası; sokak lezzeti midye dolmalar; Alaçatı kıyıları.









videonun yer aldığı uygulama, İzmir'in tarihi, kültürel, doğal zenginliklerini keşfetmek isteyenlere rehberlik ediyor. Konum bilgisi ile bu noktalara nasıl ulaşılabileceğini harita üzerinden gösteriyor. Bergamalı sepet ustasından Çeşme'deki lüks otellere, İzmir'in 8 bin 500 yıl öncesine uzanan ilk yerleşim yeri Yeşilova Höyüğü'nden müze ve sanat galerilerine ya da az bilinen doğa alanlarına ve bu alanlardaki canlılara kadar tüm noktalara dair detaylı bilgilere VisitİzmirVisitİzmir üzerinden ulaşılabiliyor.

GÜNCEL ŞEHİR REHBERİ

Projenin ilk ayağında İzmir Kalkınma Ajansı tarafından oluşturulan uzman ekipler, gastronomi, tarih ve kültür, somut olmayan kültürel miras, doğa ve kırsal gibi 11 farklı kategoride İzmir'in turistik cazibelerine dair yazılı ve görsel bilgileri dijital veri tabanına işlemiş. 12 ayda tamamlanan dijital turizm altyapısı, konunun uzmanları ve VisitİzmirVisitİzmir kullanıcıları tarafından düzenli olarak güncellenecek, sisteme yeni bilgiler girilecek.

CANLI BİR PLATFORM

VisitİzmirVisitİzmir, aynı zamanda bir sosyal medya platformu ve tanıtım mecrası olarak tasarlanmış. VisitİzmirVisitİzmir uygulaması ile kullanıcılar, İzmir'in turistik değerlerine dair yorum yapabiliyor ve fikirlerini diğer kullanıcılarla paylaşabiliyor. Bütün bunların yanı sıra, kullanıcı kendi turizm noktalarını beğenip, favorilerine de ekleyebiliyor ve yepyeni noktalar önerebiliyor. VisitİzmirVisitİzmir, duran, statik bir yazılım değil. Etkileşim halinde sürekli gelişen ve büyüyen bir altyapı olarak sürekli güncelleniyor. Şehirdeki güncel etkinlikleri ve yenilikleri kullanıcılarına ulaştıran VisitİzmirVisitİzmir, İzmir'in tanıtım mecrası olarak da işlev görüyor.

BENİM güzel MAHALLEMDE

Berlin'e biraz yakından bakınca incelikle soylulaştırılan, ama yapılan binalarda olduğu kadar yeme - içme ve kahve kültüründe de kendine özgü özelliklerini koruyan semtler bütünü göreceksiniz. Kreuzberg ve Neukölln'ü bizimle gezmeye ne dersiniz?

YAZI: CHRISTIE DIETZ FOTOĞRAFLAR: UTA GLEISER





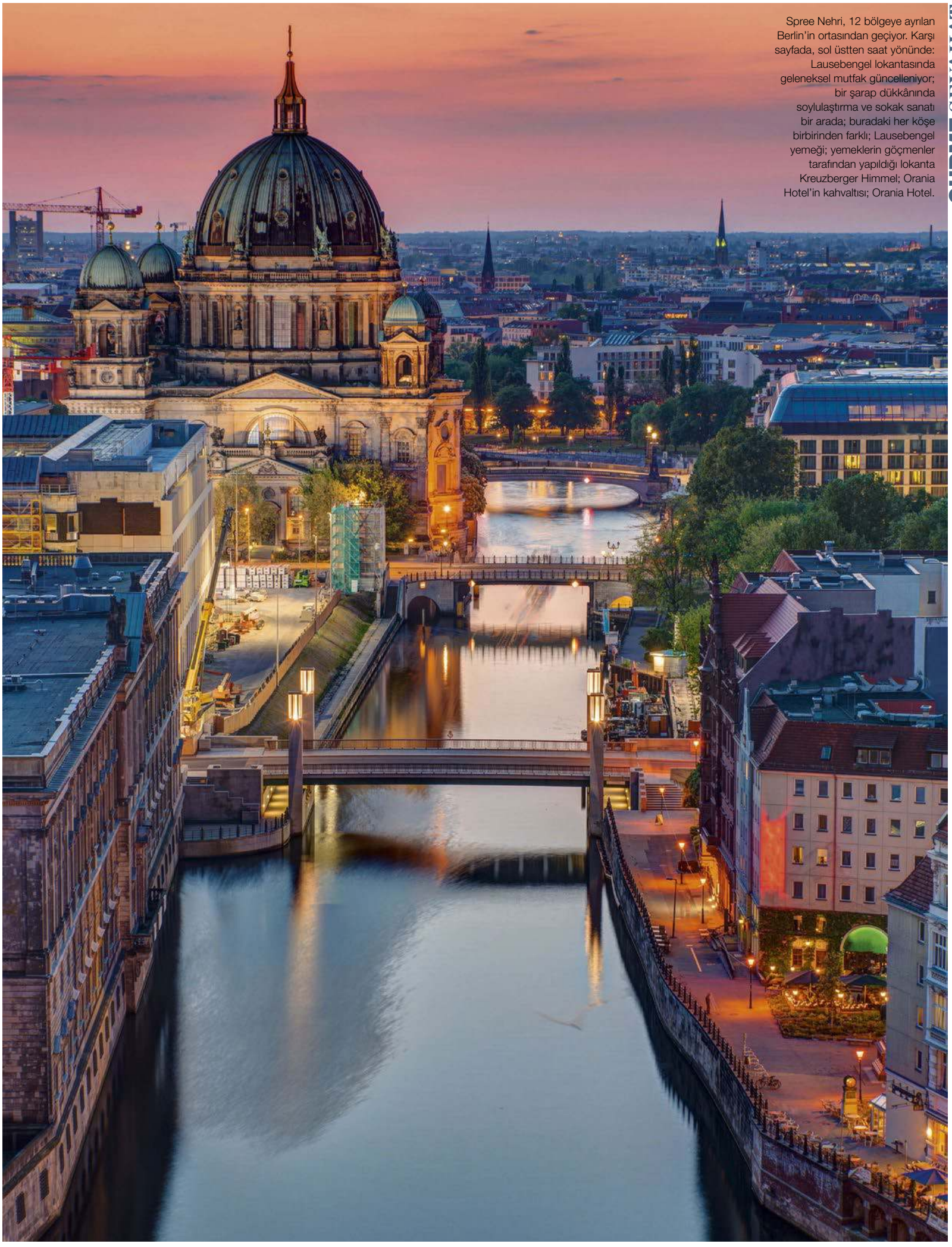






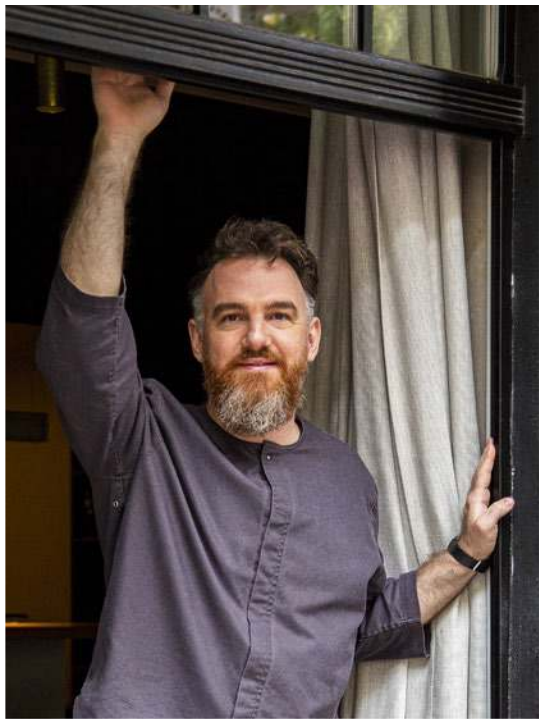






Spree Nehri, 12 bölgeye ayrılan Berlin'in ortasından geçiyor. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Lausebengel lokantasında geleneksel mutfak güncelleniyor; bir şarap dükkânında soylulaştırma ve sokak sanatı bir arada; buradaki her köşe birbirinden farklı; Lausebengel yemeği; yemeklerin göçmenler tarafından yapıldığı lokanta Kreuzberger Himmel; Orania Hotel'in kahvaltısı; Orania Hotel.













SEYAHAT BİLGİSİ

Spree Nehri'nin kıyısındaki Berlin, Almanya'nın başkenti ve en büyük şehri. Kreuzberg ve Neukölln, kentin güneyinde yer alıyor. Para birimi avro. Berlin'de yerel saat, Türkiye'nin bir saat gerisinde. Türkiye'den Berlin'e uçuşlar yaklaşık üç saat sürüyor.

ULAŞIM

Türk Hava Yolları ve Pegasus Havayolları'nın İstanbul'dan Berlin'in yeni Brandenburg Willy Brandt Havaalanı'na doğrudan uçuşları bulunuyor.

KAYNAKLAR

Visit Berlin, bölgenin turizm web sitesi ve seyahatinizi planlamanıza yardımcı olacak bilgilerle dolu. Ülkenin resmî turizm kurulu olan Alman Ulusal Turizm Bürosu da kontrol edilmeye değer. visitberlin.de, germany.travel

Philipp Reichel, kendi kavurduğu çekirdeklerle şeker renkli bir latte yaparken, son 5-10 yılda Berlin'in kahve delisine döndüğünü söylüyor. Cumartesi sabahı, Kreuzberg semtinin meşhur kapalı pazarı Markthalle Neun'daki salaş kafesinde ve hemen yanındaki kahve dükkânında güneşin tadını çıkarıyoruz. Kruvasan hamuruyla yapılmış tuzlu pasta, masanın üzerinde duruyor. Philipp, kahvenin şehir genelinde oldukça popüler olmasına rağmen, asıl kahve bölgesinin kesinlikle Kreuzberg olduğunu söylüyor. "Yarım saatlik bir yürüyüş alanında en az beş kahveci var" diyor. Bu bölgede sürdürülebilirliğe odaklanma ve hem çevresel hem de sosyal açıdan sorumlu iş uygulamalarına sadıklık güçlü. Örneğin Philipp'in kafesi Kaffee 9 ve kahve dükkânı Vote, şehrin bu havalı köşesindeki pek çok kişinin ahlakını yansıtıyor. Yerel halka Orta ve Güney Amerika ile Afrika'dan tamamen izlenebilir adil ticaret kapsamında üretilen özel kahveler sunan Philipp'in Berlin merkezli kahve projelerinden sadece ikisi bunlar. "Kahve çekirdekleri-








Karşı sayfada, sol üstten başlayarak saat yönünde: CODA'daki yedi tatlıdan biri; pasta şefi René Frank; René'nin Michelin yıldızlı yemeklerinin her öğesi sıfırdan yapılıyor; 21 Gramm eski bir şapelde yer alıyor; iç mekânındaki masalar; kafe stili restoranı yerel halkın kahvaltı için favori noktası; yabani ottan yapılmış limonata; 21 Gramm'ın kabarık pankekleri; Albatross Fırını; Markthalle Neun'daki bir tezgâh; 21 Gramm'da poşe yumurta ve mantar; terasta kahve hazırlanıyor.

mizle politik olarak duruşumuzu göstermek istiyoruz" diyor ve ekliyor: "Amacımız kahveyi sömürge unsuru olmaktan çıkarmak."

Bölünmüş bir kent tarihine sahip Berlin'in coğrafi bir merkezi yok. Kreuzberg ve komşusu Neukölln de dahil 12 bölgede sayısız küçük semt var. Her birinin de kendi tarihi, karakteri ve kültürü mevcut. Sadece bu iki bölgede bile her köşeyi döndüğümüzde kendimizi sürekli Alice'in aynasından geçiyor gibi hissediyoruz. Zira her yer birbirinden tamamen farklı. Gitgide soylulaşan Schillerkiez çevresinde dolanıyoruz. Bölge, hâlâ eski özelliğini tamamen kaybetmemiş küçük kafeler, galeriler ve barlarla dolu. Landwehr kanalı boyunca koşanlar, köpeğini gezdirenler petank oynayan hipster'lar görüyoruz. 1727'de Bohemyalı göçmenler tarafından kurulan tarihi bölge Rixdorf'u keşfettikten sonra, ucuz kebapçıları ve späti'leriyle (gece geç saatlere kadar açık dükkânlar) canlı ve gürültülü Kottbusser Tor'dan geçiyoruz. Kapalı pazar yeri Markthalle Neun, kapılarını ilk kez 1892'de açmış. Kentteki herkes olmasa da pek çok kişi burayı Kreuzberg'in mutfak merkezi olarak görüyor. Yemek severler için turistik bir yer olmasına rağmen, yerel halk için güvenilir bir alışveriş noktası ve Berlin restoranlarına bölgesel ürünler tedarik etmeye devam ediyor.

Neukölln'ün Arnavut kaldırımlı arka sokaklarda yarım saatlik bir yürüyüş sonrası, Philipp'in iki ruh eşiyle tanışıyoruz: Bistro Bichou'nun eski sahipleri olan yerel yemek kahramanları Marion Coulondre ve Thomas Giese. Fransız - Alman çiftin yemek kültürü, Fransız mutfağına dayalı basit yemeklerden oluşuyor. İkili, yemek sevdalarını ve tariflerini yerel halkla çevrimiçi olarak paylaşıyor ve bizim için en güzel yemeklerini yapıyorlar. Armutla pişirdikleri etleri, patates püresi ile cam kavanozda servis ediyorlar. Marion, şeffaflık ve izlenebilirlik konusunda sözde bir tavır sergilemiyor. İster yerel kasaptan et olsun, ister Yunanistan'daki bir kooperatiften zeytinyağı olsun, yalnızca bağımsız üreticilerden mal tedarik ediyor. Dışarıdaki bir bankta, ev yapımı fermante












Sol üstten saat yönünde: Markthalle Neun peynircisi; Lausebengel yemeği; Markthalle Neun'da uzman yemek tezgâhları; pazarda yapılmış trüf mantarlı makarna; Five Elephant Roastery'den Kris Schackman; Isla café'de içkiler; Böhmisches Dorf'ta; pasta alle erbe; Domberger-Brot-Werk'in ünlü ekşi mayalı ekmeği. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Yerel ekmekler; baharatlı chai çöreği; sıfır atık şampiyonları Marion ve Thomas; Marion ve Thomas'ın hamurları; Albatross Fırını'nda Queen A; basit ve zarif bir tatlı; Orania Berlin Oteli; Thomas Giese'in armutla pişmiş eti; Albatross ekmeği.

NEREDE KALMALI?

Orania Berlin Tarihi 1913'e uzanan ve canlı Oranienstrasse'de yer alan bu görkemli otelin harika bir restoranı ve barı var (bkz. Nerede yemeli?). Çift kişilik odalar, 156 avro'dan başlıyor. Oranienstrasse 40, 10999, 00 49 30 6953 9680, orania.berlin

The Dude Şehir merkezinin en eski binalarından birinde yer alan bu samimi butik otel, U-Bahn hattındaki Kreuzberg'e kolay bir atlama noktası. Odalar, Bose bluetooth ses sistemleri ve Mısır pamuğundan nevresimlerle donatılmış. Çift kişilik odalar, 70 avro'dan başlıyor. Köpenicker Str. 92, 10179, 00 49 30 4119 88100, thedudeberlin.com

Michelberger Hotel Kreuzberg'de kanalın hemen diğer tarafındaki eski bir depodan dönüştürülen otel, eksantrik olarak dekore edilmiş odalara sahip. Yaz aylarında otelin kalbi, hareketli avlusunda atıyor. Çift kişilik odalar, 100 avro'dan başlıyor. Warschauer Str. 39–40, 10243, 00 49 30 2977 8590, michelbergerhotel.com

The Yard Mitte ile Kreuzberg sınırında, sakin bir konumda güzel bahçeleri ve sağlıklı yaşam alanıyla minimalist bir otel. Çift kişilik odalar, £127 avro'dan başlıyor. Alexandrinenstrasse 125, 10969, 00 49 30 2592 3890, hotel-theyard.berlin

zencefilli limonatasını yudumlarken, bize bu bölgede benzer düşünen insanlardan bahsediyor: "Sıfır atığa doğru küçük adımlar atıyor, atığı elimizden geldiğince azaltıyor ve yeniden kullanıyoruz" diyor.

Baharatlı chai ekmeği ikiye ayrılıyor: Üstü yumuşacık ve altı yapışkan. Buradaki hamur işleri, çay demlemek için yapılan bir chai karışımıyla taze olarak hazırlanıyor. Malzemelerin ve ürünlerin geri dönüştürülmesine yönelik bu tür fikirler, şehrin her yerinde giderek daha fazla uygulanıyor. Marion kısaca, "Berlin yeşil olmak istiyor" diyor ve ekliyor: "Pek çok mekân bu fikri destekliyor. Umarım bu bir trendden fazlasıdır." Marion, Neukölln'ün mutfak ortamının son birkaç yılda ne kadar değiştiğini açıklıyor: "Çok çeşitli yerler var ve hepsi birbirini iyi tamamlıyor. Yine de rekabet yok. Hepsi ellerinden gelenin en iyisini yapıyor."

Neukölln'deki sessiz bir sokakta, Landwehr kanalına yakın bir noktada tamamen tatlılardan oluşan yedi çeşit sürpriz tadım menüsüyle tanınan iki Michelin yıldızlı CODA'nın ön camlarına kalın, gri perdeler çekilmiş. Perdeler, dışardakilere çok az şey gösteriyor. İçeride ise mekâna teatral bir etki kazandırıyor. Baş aşçı René Frank, "Restoranın dışını belirgin hale getirmek istemiyoruz. Bu mahallede tek başına istediğini yapıyorsun; perdeler insanların buraya bakmamasını sağlıyor." diyor.

Yedi çeşit tatlı mı? René'nin elinden çıkanlar, Batı Avrupa'da "tatlı" kelimesiyle özdeşleştirilen geleneksel şekerli tatlılar değil. Pasta şefi, "Burada tatlı gelişmedi," diye açıklıyor. Dünyada tatlı anlayışındaki farklılıklardan ilham alarak, diğer kültürlerin belirli malzemeleri nasıl kullandığına bakıyor ve ardından bunları kendi progresif yöntemiyle yorumlamak için klasik teknikleri kullanıyor. Yumuşak, kubbe şeklindeki bir sığır kekinde kemik iliğini kullanırken, İran muhallebisinden esinlenmiş. CODA'nın ortak yaratıcısı, tasarımcı Oliver Bischoff, "Pastanın geri kalanı bademden oluşuyor" diyor ve hemen ekliyor: "Yani neredeyse geri kalanı, her zaman on şey daha oluyor." Çörek dokulu kekte hafif bir jambon tadı var. Bir tane yiyince mutlaka bir tane daha istiyorsunuz. Bardaki uzun taburelere oturuyoruz, önümüzdeki tezgâhın üzerinden lezzetli yemekler geçiyor. Miso ve fındık soslu fermante soya fasulyesinden yapılmış churro tatlıları; meyan kökü tuzu ve cevizli dondurma ile haşlanmış patlıcan; ev yapımı yoğurt, biraz kornişon tuzu, bir bardak uçuk pembe şeftali brendi ve köpüklü sakenin eşlik ettiği raclette peyniriyle doldurulmuş mısırlı waffle sandviçleri... René ve ekibi sadece mevsimsel malzemeler kullanıyor; olabildiğince bu bölgeden ve Markthalle Neun aracılığıyla satın almaya çalışıyor. "Aralık ayında menüde kayısı olabilir, ama temmuzda turşu yapılmış kayısılar var" diyor.

Her yemeğin ve onunla eşleştirilmiş her içkinin her bir bileşeni sı-



















Soldan sağa: Isla Coffee'nin panna cotta'sı; Böhmisches Dorf Mahallesi; Isla Coffee'de atıştırmalık; Kreuzberger Himmel; restoranda. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Kreuzberger Himmel meze tabağı; servis elemanları göçmenlerden oluşuyor; Suriye yemekleri; burada yemekler sıcak ve rahat bir atmosferde sunuluyor.








fırdan yapılıyor. Yoğun aromalı jelibonların (bir numaralı yemek) içindeki kurutulmuş ve toz haline getirilmiş pancardan erik sorbeye ve çikolatalı musa kadar her şey... René, "Bu tozları yapmak son derece zamanımızı alıyor" diyor ve sözünü tamamlıyor: "Ama bizim için eğlenceli bir zorluk."

Arnavut kaldırımları ve grafitileriyle bira dükkânları ve neon tabelalarıyla CODA çevresindeki sokaklar, cazibeyi ve kararlılığı eşit ölçüde dengeliyor. Türk, Lübnan, Filistin ve Suriye mutfaklarının Neukölln sakinlerinin çeşitliliğini yansıttığı, bir zamanlar Berlin Duvarı ile bölünmüş geniş bir cadde olan kalabalık Sonnenallee, sadece kısa bir yürüyüş mesafesinde. Buradaki fırınların vitrinlerinde baklavalar, restoran menülerinde falafel ve Adana kebapları, marketlerin önündeki standlarda ise taze hurmalar görüyorsunuz. Beş kilometre uzunluğundaki caddenin her iki tarafında, -kentsel dönüşüme rağmen- ara sokaklara girdiğiniz an bir peynir dükkânına ya da doğal şarap barına rastlayacaksınız. Sonnenallee, Orta Doğu lezzetleriyle şekillenmeye devam ediyor. Gürültülü, yoğun Kottbusser Tor Mahallesi'nden geçerek Kreuzberg'e geri dönüyoruz. Doğusunda Spree Nehri ve onunla birlikte eski Doğu Berlin olan bölge, tarihsel olarak Berlin'in en yoksul bölgesiydi. Uzun zamandır alternatif hayat tarzıyla ünlü ve bugün karşıt kültürlerden 1960'lı ve 1970'li yıllarda Almanya'ya gelen Türk işçilerin ailelerine kadar çeşitli topluluklara ev sahipliği yapıyor. Bugün Kreuzberg ve Neukölln, teknoloji ve medya girişimleri biçiminde gelişen yaratıcılığın merkezinde yer alıyor ve dinamik, çok kültürlü, hızla gelişen bir yeme-içme sahnesine sahip.

Kreuzberg'in kuzeyindeki huzurlu, burjuva mahallesi Gräfekiez'de geziniyoruz. Güzel Wilhelm tarzı binalara, küçük bağımsız kafelere ve dükkânlar göreceğiniz yemyeşil sokaklara sahip. Kaffee 9'daki hamur işlerinin geldiği yer olan, popüler Albatross Bakery'nin uzun pencerelerinde kabak çekirdekli ekmeklerin minimalist bir görüntüsü var. Kısa bir yürüyüş mesafesinde, geniş ve yeşil bir park şeridine bakan sokağın köşesinde Janosch Thomsen, bizi mahallesindeki gastropub'ı Lausebengel'de karşılıyor. "Bu bölgeye derinden bağlıyım" diyor bize. "Caddenin karşısında doğdum ve hemen yan tarafta büyüdüm." diye

NEREDE YEMELİ?

21 Gramm Güzel bir şekilde dönüştürülmüş bir şapelde yer alan bu kafe - bar ve restoran, yerel halkın kahvaltı için sık sık geldiği bir mekân. Menüde dereotu ve acı biber turşusuyla servis edilen, ekşi mayalı tost ekmeği üzerinde mantar ve haşlanmış yumurta, mascarpone peyniriyle doldurulmuş hurma ve krepler öne çıkıyor. Kahvaltı ve kahvenin fiyatı, 12 avro'dan başlıyor. Hermannstrasse 179, 12049, 00 49 30 7679 5810, 21gramm.berlin

Albatross Pastanesi Burası kült statüsüne sahip bir fırın. Spesiyaliteleri arasında karamelize kruvasan hamurundan yapılmış, üzerine tuz serpilen hamur işi Queen A var. Her gün sabah 08.00'den itibaren açık. Erken gidin ve sıraya girmeye hazır olun. Hamur işlerinin fiyatı, 2 avro'dan başlıyor. Graefestrasse 66/67, 10997, albatrossberlin.com

Café Botanico Bu eksantrik ve davetkâr kafede sunulan İtalyan yemekleri, mekânda permakültür yöntemiyle yetiştirilen organik yabani otlar ve sebzeler içeriyor. Verandada bir masa seçin ve serinletici yabani ot limonatasıyla bir tabak "pasta alle erbe"nin tadını çıkarın. Üç tabaklık yemek (şarap hariç), kişi başı 25 avro'dan başlıyor. Richardstrasse 100, 12043, 00 49 30 8962 2000, cafe-botanico.de

CODA René Frank'in iki Michelin yıldızlı, yedi servisli tadım menüsünün her bir tabağı, yaratıcı bir içecekle eşleştirilmiş bir tatlıdan oluşuyor ve unutulmaz bir deneyim vaat ediyor. Saat 19.00'da atıştırmalıklar ve içecekler içeren yedi tabaklık tadım menüsünün fiyatı, 136 avro'dan başlıyor. Saat 22.00'de atıştırmalıklar ve içecekler içeren dört çeşit tadım menüsü ise 82 avro'dan başlıyor. Friedelstrasse 47, 12047, 00 49 30 9149 6396, coda-berlin.com

Eins44 Eski bir içki fabrikasında yer alıyor. Burada sunulan modern Avrupa menüsü, haftalık olarak değişiyor. Nitelikli şarap listesi ise hem doğal hem de geleneksel şarapları içeriyor. Şefin özel yemeği erikli dana yanakları, mutlaka denenmeli. Üç tabaklık yemek (şarap hariç) kişi başı 51 avro'dan başlıyor. Elbestrasse 28/29, 12045, 00 49 30 6298 1212, eins44.com

Five Elephant Neukölln - Alt - Treptow sınırına yakın konumdaki bu mekân hem kendi kahvesini çekirdeklerden çekiyor hem de kafe hizmeti sunuyor. Philadelphia cheesecake'i muhteşem. Kahve ve pastanın fiyatı, 5,80 avro'dan başlıyor. Reichenberger Str. 101, 10999, fiveelephant.com

Isla Coffee Döngüsel ekonomi modeline sahip, gösterişsiz bir kafe. Dolgun böğürtlenli panna cotta ve çıtır bir lezzet. Brunch ve kahve kişi başı, 5,80 avro'dan başlıyor. Hermannstrasse 37, 12049

Jaja Fransız usulü içki paylaşma tutkusuna sahip Fransız - Alman bir çift tarafından işletilen doğal bir şarap barı ve dükkânı. Peynir tabağı sipariş edip içeride oturun veya bir şişe şarap alıp sokağa çıkın. Üç tabaklık menü, onlarla eşleşen şaraplarla beraber kişi başı 50 avro'dan başlıyor. Weichselstrasse 7, 12043, 00 49 30 5266 6911, jajawein.de

Kreuzberger Himmel Yerel girişim Be An Angel e.V. tarafından yürütülen entegrasyon projesinin bir parçası. Mekânda mülteciler tarafından hazırlanıp sunulan sayısız lezzet var: Taze Suriye yemekleri, koyun peyniri ile servis edilen pideler, narlı hamur işleri... İki tabak yemek (içecek hariç), kişi başı 25 avro'dan başlıyor. Yorckstrasse 89, 10965, 00 49 17 1785 8939, kreuzberger-himmel.de

Orania Restaurant & Orania Bar Bu lüks, ama rahat otel restoranında akşam yemeği çok eğlenceli. XBerg ördek menüsü (iki veya daha fazla kişi için, içkiler hariç) kişi başı 65 avro'dan başlıyor. Oranienpl. 17, 10999, 00 49 30 6953 9680, orania.berlin

Velvet Bar Loş aydınlatma ve zarif, abartısız dekor, mevsimsel olarak hazırlanan kokteyllere fon hazırlıyor. Altı ay boyunca yakındaki bir parktan toplanan ladin kozalaklarına aşılanmış korn ciniyle yapılan Old Fashioned Twist'i deneyin. Kokteyllerin fiyatı 12 avro'dan başlıyor. Ganghoferstrasse 1, 12043, 00 49 163 4605031, velvet-bar-berlin.de




KREUZBERGER
HIMMEL


Be an Angel











Yukarıdan aşağıya: Café Botanico; Neukölln; Eins44 personeli; Velvet Bar. Karşı sayfa, büyük fotoğraftan saat yönünde: Eins44 restore edilmiş bir bar; Velvet'in miksolojisti Ruben Neideck; eski bir birahanede yer alan Kindl Çağdaş Sanat Merkezi; Eins44'teki modern Avrupa yemeklerinden; restoranda eski usuller yenileriyle buluşuyor.

KAÇIRMAYIN

Jüdisches Museum Berlin Avrupa'nın en büyük Yahudi müzesi. Tartışmalı Polonyalı - Amerikalı mimar Daniel Libeskind tarafından tasarlanan çarpıcı bir binada bulunuyor. Müze, Almanya'daki 2 bin yıllık Yahudi yaşamını sanat, film, belge ve etkileşimli sergilerden oluşan koleksiyonlarla anlatıyor. Lindenstrasse 9-14, 10969, jmberlin.de

Markthalle Neun Kreuzberg'in büyük pazarı, Berlin'in yeme - içme sahnesinin kalbini oluşturuyor. Burası, perşembe akşamları kapılarını dünyanın dört bir yanından lezzetler servis eden sokak yemeği satıcılarına açıyor. Eisenbahnstrasse 42/43, 10997, markthalleneun.de

Neukölln Haftalık Türk pazarı olarak da bilinen alışveriş adresi, Landwehr kanalının kıyısında kuruluyor. Türk lezzetleri, yerel ekmekler, peynir çeşitleri ve tekstil ürünleri bulunuyor. Salı ve cuma günleri sabah 11.00'den akşam 18.30'a kadar açık. Maybachufer 12047.

Tempelhofer Feld Bir zamanlar geçit törenlerine ev sahipliği yapan bu alan, önce havaalanına ve şimdi de halka açık bir parka dönüştürülmüş. Burada piknik yapmak, uçurtma uçurmak, paten kaymak veya bahçelerde dolaşmak harika.

GURME SÖZLÜĞÜ

Blutwurst Doğranmış etten yapılan koyu renkli, kanlı sosis.

Bockwurst İnce öğütülmüş etten yapılmış, suda pişen veya ızgarada pişirilen sosis.

Currywurst Kabuklu veya kabuksuz sosis. Domates sosu, köri tozu ve patates kızartması ile servis ediliyor.

Königsberger klopse Kapari krema soslu dana köftesi.

Milchkaffee/schwarzkaffee Sıcak sütlü veya sade kahve.

Pfannkuchen Marmelatlı çörek.

Senfeier Hardal sosunda yumurta.

ekliyor. Janosch, tüm hayatını Türk ve Arap topluluklarıyla beraber geçirmiş; dünyanın farklı yerlerinden gelen göçmenlerin Berlin'e getirdiklerini takdir ediyor. Özellikle de yemekleri… "Currywurst denemeden önce döner kebap yedim" diyerek gülümsüyor. Lausebengel, daha önce bir bar ve canlı müzik mekânıymış. Janosch da mekânın bu tarihini ve güzelliğini yansıtan detayları korumaya kararlı. Örneğin eski barın orijinal formunu ve ahşap zeminini. Eşinin ve üç yaşındaki oğlunun yaptığı resimleri ekleyerek ve parka bakan pencerelerden giren doğal ışığı kullanarak kendi kişisel dokunuşlarını da katmış. Bugün bar, geleneksel Alman bira üreticilerinden gelen 10 farklı çeşit bira sunuyor. Menüde de "daha genç bir nesil için yeniden tasarlanmış geleneksel Berlin mutfağı" yer alıyor. Haşlanmış jambon, lahana turşulu bockwurst ve hardal soslu yumurta gibi Berlin yemekleri, şehrin geleneksel bar kültürünün klasikleri. Ancak Janosch, tarihsel olarak bize eskiden bu tür yemeklerin sadece açlığı bastırmak için yendiğini söylüyor: "Bunlar kötü yemeklerdi, şefler pişirmezdi."

Berlin'e 11 yıl önce taşınan Dortmund doğumlu şef Julian Hansmeier, pek çok Almanın en sevdiği çocukluk yemeklerine kendi modern dokunuşunu gerçekleştiriyor. Krema yoğunluğunda kapari sosuyla yaptığı Doğu Prusya köfteleri königsberger klopse dillere destan. Bu yemek, patates püresi, pancar kökü, Frenk soğanı yağı ve çiçek yapraklarıyla servis ediliyor. Panko çıtır kaplama kan sosisi kroketleri, "Berlin'in en iyi kan sosisini" satan bir Neukölln kasabından temin ediliyor. Dışı altın rengi ve çıtır, içi ise yumuşak ve lezzetli; isli elma sosu ve kırmızı soğan turşusuyla servis ediliyor. Janosch, eski Doğu Almanya'da epey popüler olan (ve yağlı etle yapılan) baharatlı Rus çorbası soljanka'yı üzerine yoğurt eklenmiş ve parlak yeşil dereotu yaprakları serpilmiş, ızgara kırmızıbiber ve salamura sebzelerden oluşan hafif vejetaryen bir kâse olarak yeniden yaratmış.

Pek çok kişi için Oranienstrasse, hareketli kulüpleri, mağazaları ve restoranları ile bölgenin özünü yakalayan bir cadde. Landwehr kanalının diğer tarafında, çok farklı bir sokak köşesinde Orania. Restoranın şefi ve genel müdürü Philipp Vogel, Kreuzberg'i yemek yoluyla taçlandırıyor. Orania Berlin Oteli'ndeki şık bar ve restoran, Oranienstrasse'de yer alıyor. Londra, Viyana ve Şanghay'daki en iyi restoranlarda çalışan Alman şef, bir ördeğin tamamını dört yemekte, dört farklı şekilde kullandığı Xberg ördeği menüsünün, Kreuzberg'in çok kültürlü dönüşümünü temsil ettiğini söylüyor. Önce kırmızı - kahverengi renklerde et suyunda pişmiş, hafif baharatlı dolgun ördek mantısı dashi geliyor. İkinci yemek, kızarmış bütün ördek. Küçük lokmalara ayrılıp taze soğan, zencefil, esmer şeker ve hoisin sosu ile krep haline getiriliyor. Çıtır çıtır fıstık ve kızarmış soğanla tatlı ve ekşi salatalık parçalarıyla da tatlandırılıyor. Göğüs eti, lav ızgarasından sıcak geliyor. Tatlı, biberli bir sosta servis edilen pembe göğüs dilimlerine ekşi elma turşusu ve pak choi eşlik ediyor. Biz dördüncü yemeği, -soluk sarı yumurta sarısı ile kızarmış ördek pilavı- bitirdiğimizde midemizde sadece bir bardak bitki likörü için yer kalmıştı.

Seyahatimizi Neukölln'de, ödüllü miksologlar Ruben Neideck ve meslektaşlarının yerel çiftçilerden gelen veya yemiş toplama gezilerine ait malzemelerle zarif kokteyller hazırladığı şık Velvet Bar'da bitiriyoruz. Menü, mevsime göre haftalık olarak değişiyor ve çilek, yalancı iğde veya incir yaprağı gibi meyve ile botaniklere odaklanıyor. Berrak, bal rengi bir Old Fashioned Twist, büyük bir buz küpünün üzerinde duran yeşil renkli bir çam kozalağıyla birlikte servis ediliyor. Berlin'in içinden ve çevresinden gelen uluslararası içkiler ve malzemelerin karışımında, Neukölln ve Kreuzberg'in mutfak zenginliğini özetleyen bir kokteyl olduğunu bile söyleyebilirsiniz. Evet, gerçekten de eğlenceli ve gösterişli. Yeme - içme opsiyonları, pastanelerden falafele, kan sosisinden kemik ilikli keklere kadar mahallelerin kendisi kadar çeşitli. İster kavrulmuş kahvenin tadını çıkarın, ister sokaktan bir atıştırmalık alın veya Michelin yıldızlı bir restoranda oturun, ilgi çekici caddelerden geçerek mutfak hedefinize doğru ilerlemek eğlencenin bir parçası.

Food and Travel, Berlin'e Alman Ulusal Turizm Ofisi ve Visit Berlin misafirliğinde seyahat etmiştir.










31
32
33
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
56
57
59
62
63
64
66
67
68
69
70
71
72
81
82
83
85
86
87
88
89
90
92
93
94
95
96
97







Issızlığın ortasında bir masal şatosunu anımsatan İshak Paşa Sarayı'nın eşsiz silüeti, Avrupa'nın en güzel sahil manzaralarının bir kısmını sunan İrlanda kıyıları ve Danimarka taşrasının bitmeyen sürprizleri eşliğinde Avrupa'nın görülmeye değer üç yolu sizi bekliyor.

AĞRI DAĞI'NDAN KOPENHAG'A

3 muhteşem otomobil rotası



İran sınırı yakınlarında yöre kadınları (sağda). Karşı sayfada, sol üstten başlayarak saat yönünde: İshak Paşa Sarayı'nda sütunlu salon; Doğubayazıt'taki yerel müzede etnografik eşyalar; iri Iğdır kayısıları; gökkuşağı altında İshak Paşa Sarayı.





Ağrı'dan Doğubayazıt'a
TÜRKİYE

Anadolu'nun çatısı Ağrı Dağı'nın eteklerindeki tarihi ilçe Doğubayazıt, görkemli Osmanlı mirası İshakpaşa Sarayı, sürprizli pasajları ve bereketli sofralarıyla yazı karşılamaya hazırlanıyor.

Yazı: MELİH USLU

1829 yılında ilk kez karşılaştığı Ağrı Dağı'na hayranlıkla bakan ünlü Rus Şair Puşkin şöyle demiş: "Efsanevi dağa var gücümle baktım". Halk ozanlarının söylenceler düzdüğü dağ, kendisine var güçle bakılmasını hak ediyor gerçekten de… Çünkü burası Yaşar Kemal'in "Ağrı Dağı Efsanesi" adlı kitabında anlattığı gibi aşka ve inanca bolca konu olan yerlerden biri. Bu görkemli dağ, Hristiyanlar tarafından da kutsal kabul ediliyor. Ayrıca bölgenin, Mem ile Zin, Kerem ile Aslı, Siyabend ile Hace gibi Anadolu kültüründe önemli bir yere sahip olmuş pek çok aşk hikâyesine de hayat verdiği biliniyor.

Ağrı Dağı ile Doğubayazıt arasındaki sulak alanlar, kuş gözlemcileri için gerçek bir hazine. Tendürek dağlarından gelen akarsularla beslenen bu alanlarda çayır delicesi, erguvani, balıkçıl, boz ördek ve kızıl gaga başta olmak üzere onlarca kuş türüyle tanışmak mümkün. Bu muhteşem dağı fotoğrafladıktan sonra, İshak Paşa Sarayı'nın yolunu tutuyoruz. Dev volkanik kütleleriyle çevrelenen saray, Doğubayazıt'taki ıssız bir platonun kıyısında masalsı bir zarafetle yükseliyor. 1685 tarihinde Çolak Abdi Paşa'nın girişimleriyle yapımına başlanan sarayın tamamlanması tam 99 yıl sürmüş. Osmanlı ve Selçuklu mimarisinin eşsiz bir sentezini sergileyen saray, 7 bin 600 metrekarelik bir alan üzerine kurulmuş. Sarayın çevresi ise bir açık hava müzesi gibi: Urartu Kalesi, Eski Bayazıt Cami, Ahmedi Hani Türbesi, Keşişin Bahçesi… Her biri ziyaretçilerini bekliyor.

Doğubayazıt'ta hayat erken başlıyor. Kepenkler her sabah yeni umutlarla açılıyor, tabureler eşik önlerine çıkarılıyor. İlçenin bin bir renkli pasajları ise Doğu Anadolu'nun renk ve ses ambarları gibi… İran, Azerbaycan, Orta Doğu ve Kafkasya başta olmak üzere, dünyanın dört bir yanından gelen ürünler, burada alıcısına sunuluyor. Seylan çayından İran hurmasına, Hint işi ahşap işlerden Rus yapımı nostaljik gramofonlara kadar burada hemen her şey satılıyor. En yükseği üç ya da dört katı geçmeyen pasajlar, genellikle günün erken saatlerinde ve öğleden sonra 2 ile 4 saatleri arasında rağbet görüyor.

İlçenin görülmeye değer yerlerinden biri olan Meteor Çukuru ise İran'a açılan Gürbulak Sınır Kapısı'na çok yakın. Alaska'daki benzerinden sonra dünyanın ikinci büyüğü olarak anılan çukurun, 1892 yılında düşen büyük bir göktaşı tarafından oluşturulduğu açıklanmış. Derinliği 60, çevresi ise 70 metreyi bulan çukur silindirik bir kuyuyu andırıyor. Koruma altına alınan çukurun çevresinin park alanına dönüştürülmesi hedefleniyor. Yörenin doğal güzelliklerini keşfetmek isteyenler için bir önerimiz daha var: Balık Göl. İlçeye 60 kilometre uzaklıktaki bu doğal alan, 2 bin 300 metreye ulaşan rakımıyla Anadolu'nun en yüksek göllerinden biri. İlçenin deneyimli turizmcilerinden Metin Eryılmaz'ın söylediğine bakılırsa gölün çevresi kelebek türleri açısından çok zengin bir gözlem alanı.

Doğubayazıt'tan Diyadin'e giderken yolunuza pastoral tabloları anımsatan manzaralar eşlik edecek. Önce yalçın dağlarla çevrili iki bin rakımlı İpek Geçidi'ni aşacaksınız. Diyadin Kaplıcaları, şifalı termal havuzları, kır lokantaları ve yıldızlı otelleriyle sağlık turizmi için önemli bir merkez. Yerel turizm yetkililerinin söylediğine bakılırsa bu kaplıcalar, dünyadaki yedi önemli şifalı sudan birine sahip. Bu termal kaynaklar, Davut, Köprü ve Yılanlı adı verilen üç farklı kaplıcadan oluşuyor. Yakın çevresinde konaklama seçenekleri de bulunan kaplıcaların romatizmadan deri hastalıklarına, stresten mide rahatsızlıklarına kadar pek çok şikâyete deva olduğu biliniyor. Kaplıcanın yakınlarındaki Meya Vadisi ise üç bin yıllık kaya evleriyle dolu.

Mutlaka yemelisiniz: Yöre sofraların gözbebeği Abdigör köftesi hazırlanması son derece zahmetli bir yiyecek. Şöyle ki kırmızı et, macun kıvamına gelene kadar dövülüp soğanla birlikte portakal büyüklüğünde toplara dönüştürülüyor. Daha sonra bu toplar haşlanarak pilavla birlikte servis ediliyor.

Mutlaka almalısınız: Beyaza çalan açık rengiyle tanınan Ağrı Aladağ çiçek balı, 2 binli metrelerde elde ediliyor. Az şekerli ve yoğun kıvamlı bu bal, kekik kokularını da hissettiriyor.







an droicead
trad. music every night



Cork'tan Donegal'a
İRLANDA

Kıyıyı kucaklayan Vahşi Atlantik Yolu'nda seyahat ederken Emerald Adası'nın sunduğu en iyi şeyleri keşfedin. Dahası Batı Avrupa'nın en büyük sufr and turf (deniz ürünü ve kırmızı et) hazinelerinden bazılarını deneyimleyin.



İrlanda'nın güneybatı ve batı uçları boyunca uzanan bu inanılmaz 2 bin 414 kilometrelik rota, Cork'tan Donegal'e Avrupa'nın en güzel sahil manzaralarından bazılarını sunuyor. Vahşi Atlantik Yolu boyunca köpüren okyanusun üzerinde yükselen kayalıklar, mükemmel kumsallar ve sonsuz sayıda tablo gibi sahil köyleri var. Bu, iştahla girişilecek bir rota: Yeşil tarlalar ve tatlı Atlantik suları, en iyi köpüklü Guinness veya İrlanda'nın hızla gelişen özel yapım bira sahnesinden bir bardak ile mideye indirilen deniz ürünleri; organik sığır eti, peynir ve sebzelerden oluşan ziyafetten vazgeçiyor. Çoğu insan, sürüş sırasında yolun okyanus tarafında kalmak için aşağıdan yukarıya doğru olan rotayı tercih ediyor. Yollar yer yer yavaş ilerliyor olabilir, bu yüzden tek seferde acele etmek yerine rotayı birkaç bölüme ayırın.

Wild Atlantic Way'in en popüler kısmı, English Market ve yerel ürünlerden ilham almış yemekleri efsanevi olan Farmgate Café'de kaliteli sofralar ile bir ferforje isyanına ev sahipliği yapan Cork şehrinde başlıyor. Arbutus ekşi mayası ile ördek rilletlerinden veya pazardan taze taze et ve balık seçeneklerinden oluşan günlük spesiyalitelerle öğle yemeği yiyin.

Buradan rota, güneybatı Cork ve Kerry kasabalarının kıyı şeridini takip ediyor. Dramatik yollar, Star Wars benzeri Skellig Michael dahil, açık deniz adalarının manzaralarıyla yarımadalar boyunca ilerliyor. Bölgenin en ünlü sürüşleri, -Kerry, Dingle ve Beara halkaları- yaz aylarında kalabalıklarla dolup taşabilir. Ancak her seviyeye uygun birçok dolambaçlı yolda bisiklet gezintisi ve yürüyüş hatları var. wildatlanticway.com bu rotalara başlamak için en iyi yer ve manzarayı huzur içinde içinize çekmek için yeterli uzaklaşma imkânını sunuyor. Akşamları, yengeç ve karides ziyafeti kaldığınız yerden sadece birkaç metre ötede. Cahersiveen, Kerry'deki QCs Seafood Restaurant, aile tarafından işletilen filolarının o gün taze olarak getirdiği deniz ürünlerini servis ediyor.

Sırada, County Clare var. Burası tartışmasız Vahşi Atlantik Yolu'nun, nispeten küçük bir alan boyunca dünyaca ünlü turistik mekânlardan oluşan geçit töreni ile en çok tadını çıkaracağınız kısmı. Burada Burren'in eşsiz ay manzarasını ve Neolitik mezarları, yükselen Moher kayalıklarını ve Lahinch çevresinde iyi sörf alanlarını bulacaksınız. Ayrıca Lough Derg kıyılarındaki Wilde Irish Chocolates'ta bir zanaatkâr fabrikası turu, tatlıya düşkün olanları yoldan çıkarmak için birebir.

Bir sonraki durak olan Galway şehri, pub ceilidh'leri, canlı müzik ve muhteşem yemekleriyle haklı bir üne sahip. Aniar'dan JP McMahon gibi ünlü şefler, Galway'i üs haline getirdi. Galway Körfezi istiridyeleri manşetlere taşınırken yerel sebzeler, süt ürünleri, et ve toplanmış lezzetler de burada devrim niteliğinde kullanıma sunuldu. Enda McEvoy's Loam'da Connemara, açık havada kurutulmuş kuzu eti ve ev yapımı lardo gibi yerel şarküteri ürünlerini deneyin. Tadım menüsünde yemeklere karnabahar, mineçiçeği ve kemik iliği, maymunbalığı, brokoli ve kuzu, şalgam ve nane dahil olabiliyor. Peynir seçkisi de keşfetmeye değer.

Kalabalıklar kuzeye doğru gittikçe azalıyor. Ancak Mayo, Sligo ve Donegal'de boşluk ve keşif duygusu, çoğu kişi için en sona saklanan cevher. Manzaralar daha engebeli, sahiller daha rüzgârlı ve tam anlamıyla içine dalıyorsunuz. Buradaki deniz yosunu sadece koklayıp yenmekle kalmaz, içinde yıkanabilirsiniz de. Westport, Mayo'daki Port Mór, göze çarpan birkaç yemek mekânından biri. Frankie Mallon'un sarımsaklı tereyağlı Clew Bay yengeç pençeleri, uzun bir kuyruk oluşturuyor.

Nerede olursanız olun, deniz kenarındaki çiftçi pazarlarından antik anıtlara kadar yol boyunca pek çok kez yoldan çıkma olasılığını küçümsemeyin.

Mutlaka yemelisiniz: Galway yemek turları, gündüz ve akşam yemek yürüyüşleri ile viski gezileri sunuyor. Galway Körfezi suşisinden peynirlere ve taze meyveli turtalara kadar her şeyi tadın.

Mutlaka kalmalısınız: Sligo'da lüks ve görkemli bir inziva yeri olan Coopershill, rotada mükemmel bir başlangıç veya bitiş noktası sunuyor. Açık havda yanan ateş, inanılmaz yemekler ve geniş, aydınlık yatak odaları sizi bekliyor.

Harita ile maceraya hazırlık (üstte). Karşı sayfada, sol üstten başlayarak saat yönünde: Geleneksel sodalı ekmek; Glenbeigh istiridyeleri; Corleggy keçi peynir; vahşi doğada kıvrılan Atlantik Yolu; Valentia Adası Çiftlik Evi Mandırası'nın bir sakini; Shannon sahil şeridi; Dingle'da bir pub; servise hazır istiridyeler.

Kopenhag'dan Skagen'e
DANİMARKA

Viking tarihi, uçurtma sörfü, Baltık adaları, Lego Evi, nefes kesen İskandinav manzarası ve dünyanın en ileri yemek başkentlerinden birinde bir başlangıç noktası.





Başkentin sofistike damak tadından Avrupa'nın coğrafi duraklarından birini oluşturan ve gittikçe daralan kum birikintisine kadar Danimarka'da yolculuk etmek, nazik; ama son derece ödüllendirici bir maceradır. Ülkenin yeni İskandinav yemek sahnesine getirdiği yorum, gurmelerin ilgisini çekiyor. Ancak Danimarka, aynı zamanda Avrupa'nın en gözden kaçan tarihi yerlerinden biri. Ülkenin trenle keşfedilmesi kolay ve tüm büyük merkezlerde pek çok otobüs seçeneği ve muhteşem bisiklet yolları (artı kiralanması kolay bisikletler) olduğu için arabaya da ihtiyacınız olmayacak.

İster mükemmel sokak yemeklerini ve yerel biraları deniyor, ister popüler Vesterbro'daki yenilenmiş köşe başı barlarında havalı çocuklarla takılıyor veya Mes ya da Alchemist restoranlarında çok beğenilen bir rezervasyonun peşinde koşuyor olun, Kopenhag elbette iştahınızın ilgisini üzerine çekecek. Bunun ötesinde kentin pek çok müzesi Danimarka'nın en iyileri arasında yer alırken, bir elektrik santralinin tepesinde bulunan Copen Hill kayak pisti ve öne çıkan yeni Ørestad semti gibi sıra dışı kentsel cazibe merkezleri, şehrin cesurca yenilikçi çizgisinin altını çiziyor.

Batıya gitmeye başlamadan önce, -özellikle yaz aylarında buradaysanız- geri dönmeyi düşünebilirsiniz. Danimarka'da bir yolculuk planlamak, en güzel yaz tatili mekânlarından biri olan Bornholm'a sırtınızı dönmek demek. Vaktiniz varsa feribot, hızlı katamaran veya kısa bir uçuşla dolambaçlı bir yol çizmek buna değer. Baltık Denizi'nin ortasındaki bu huzurlu ada, Danimarkalılar tarafından güneşli iklimi, bozulmamış plajları ve Aakirkeby'deki Kadeau ile geleneksel sahil Stammershalle Badehotel'deki Lassens gibi keyifli sahil mekânlarında servis edilen iyi yemekleriyle seviliyor.

Jutland, -Danimarka'nın Kuzey Almanya'dan fırlayan kısmı- bu güzergâhın geri kalanını oluşturuyor. Ribe'de Viking ve Orta Çağ tarihine hayran kalmayı, Legoland ve Billund yakınlarındaki Lego House'ta sunulan olağanüstü eğlenceyi görmeyi ve ülkenin rüzgârlı batı kıyısında biraz rüzgâr veya uçurtma sörfü yapmayı düşünebilirsiniz. Danimarka'nın bilinmeyen kahramanı ve ikinci şehri Aarhus, ARoS ve Moesgaard Müzesi'nde muhteşem modern sanat eserlerine sahip. Burada yaklaşık 2 bin 500 yıl önceden kalma, çamurda korunmuş bir Danimarkalı olan Grauballe Man keşfedilmeyi bekliyor. St Paul's Apothek ustalıkla hazırlanmış kokteyllerle eşleştirilmiş, sürekli değişen modern İskandinav yemekleri menüsü sunuyor.

Danimarka'nın kuzey ucundaki Skagen'de yolculuğunuzu sonlandırmadan önce biraz zaman ayırıp, eğlenceli ve post-endüstriyel Aalborg'un yenilenmiş sahilini keşfedin. Dahası Penny Lane'de taze pişmiş ekmek ve makaronları deneyin. Bu kasabadaki barış ve ışık duygusu, ülke genelinde bulunabilen hygge rahatlık hissinin bir tür öncüsü sayılıyor. Bu güzergâh, sahil boyunca manzarayı ve yaşamı yorumlayan güzel çalışmaların mirasını bırakmış sanatçıları uzun zaman cezbetmiş. Yemekler başlı başına buraya gelmeye değer: Günün taze balıkları, kasabanın rıhtımında gece - gündüz tekne kenarında servis ediliyor. Şef Jack Cramer'ın yerel kaynaklı bir İskandinav tadım menüsü sunduğu Ruth's Gourmet, yerel doğal kilerden harika bir şekilde faydalanıyor: Istakoz ve tavşanla, kalkan hayal edin.

Mutlaka yemelisiniz: Lezzetli Danimarka smørrebrød (üstü açık) sandviçleri, kadehte yerel bira ve organik şarap mı? Michelin yıldızı mı? Kopenhag'daki Selma, arpacık soğanlı pancar – kuşburnu, ringa balığı, crème fraîche ve karabuğday, limon kremalı kızarmış deniz tarağı gibi yemeklerle kaçırılmayacak bir mekân. Garantili…

Mutlaka kalmalısınız: Dünyanın en eski ikinci eğlence parkı olan ve geçmişi 1843'e dayanan Tivoli Bahçeleri'ne beş dakikalık yürüme mesafesinde butik tarzı konaklama sunan Andersen Hotel, Kopenhag'da iyi bir üs. Her gün 17.00-18.00 arası, şarap saati ile lobi salonunda diğer konuklarla sosyalleşebilirsiniz.

Sol baştan: Taze uskumrular; Kopenhag Fredericiagade'de açık panjurlar; Holmen Kilisesi'nin silüeti. Karşı sayfada, sol üstten başlayarak saat yönünde: Sürüş arasında manzara seyri; Kopenhag'ın ahenkli mimarisi; molada sağlıklı atıştırmalıklar; kırsalda gezinmek.



ZEYTİNYAĞINDA ABONELİK ZAMANI

Sağlıklı zeytinyağı severlerin tercihi Neoliva, Türkiye'de bir ilki gerçekleştirerek erken hasat - soğuk sıkım zeytinyağını, "aylık abonelik" sistemiyle taze ve düzenli olarak evinize getiriyor. Pandemi nedeniyle market alışverişi alışkanlıklarının internete taşınmasıyla zeytinyağı tedariğinde de alternatif ve kolay hizmetler ortaya çıkmaya başladı. Bu alanda fırsatı değerlendirmek ve tüketiciye kolaylık sağlamak isteyen Neoliva Zeytinyağları, aylık zeytinyağı aboneliği sistemini devreye aldı. Peki abonelik sistemi nasıl işliyor? abone.neoliva.com.tr adresini ziyaret ederek ihtiyacı olan yağ miktarını seçen tüketici, zeytinyağını aylık olarak belirlediği tarihte adresinde teslim alıyor. Tüketicinin ödeme bilgileri güvenli ödeme altyapısı İyzico ile korunuyor. Üyelik için herhangi bir ön ödeme ve taahhüt almayan Neoliva, tüketicinin tercihini değiştirmesine fırsat vererek aboneliği istenildiği an iptal etme yetkisi sunuyor. Ayrıca abonelik başladığında tüketici, Neoliva bahçesindeki bir zeytin ağacına dilediği ismi de verebiliyor. Ürün kalitesi ve doğallığını daima verimin önünde tutan Neoliva, çevreye olan etkiyi en aza indirgeyen sürdürülebilir çalışmalarla gelecek nesillere de yaşanılır bir doğa bırakmaya çalışıyor. Yüz yaşını geride bırakmış ağaçlardan erken dönemde elle hasat edilen zeytinler, aynı gün içerisinde soğuk sıkım yöntemiyle tüketicinin sofrasına geliyor. Sahip olduğu güçlü meyvemsi aromalar ve düşük asit oranıyla taptaze zeytinyağı deneyimi sunan Neoliva, zeytin bahçelerinin sadece zeytin ağaçlarından oluşmaması gerektiğini de savunuyor. Neoliva kurucu ortağı Ekin Özgün üretim felsefelerini şu sözlerle açıklıyor: "Mono kültürün, ürünün lezzet ve kendine has olması konusunda habitata yararlı olmadığını, zeytin ağaçlarının diğer meyve ağaçlarıyla Ege bölgesinin yüzyıllar boyunca ev sahipliği yaptığı çeşitli dağ otlarıyla beraber büyümesi gerektiğine inanıyoruz. Dallarında sincapların, köklerinde kirpilerin gezindiği bir bahçede organik yapıyı koruyarak üretimimizi devam ettiriyoruz. Bu felsefeyle organik, erken hasat, soğuk sıkım zeytinyağını, çok özel bulduğumuz abonelik sistemimizle tüketiciye ulaştırıyoruz."



EZBER BOZAN LEZZETLER

"Sağlıklı yemek lezzetsizdir" mottosunu yıkan İnkase, gerek dünya mutfağını gerekse geleneksel lezzetlerimizi kâse konsepti ile bir araya getiren modern mutfağa sahip bir işletme olarak tanınıyor. 2018 yılı yazında ilk misafirlerine kapılarını açan İnkase, o tarihten itibaren her gün gelişen ve yenilenen mutfağı ile sağlıklı beslenmeyi ilke haline getirmiş. Kâsede yenebilecek her şeyi, en sağlıklı yöntemlerle pişirip, en doğal ve en lezzetli haliyle sunan İnkase'in menüsünde vegan, vejetaryan ve gluten hassasiyeti bulunan kişiler için de çorba, başlangıç ve kâse yemekleri ile tatlı seçenekleri bulunuyor. Müşteri portföyünün büyük bir çoğunluğu sporculardan, diyetisyenlerden, sağlıklı beslenmeye ve yenilikçi yaklaşımlara açık insanlardan oluşan İnkase, mevsim geçişlerinde yeni tatlar geliştirerek, misafirlerinden gelen öneriler ve talepler doğrultusunda menülerini revize ediyor. Pandemi kısıtlamaları döneminde sadece paket servis ve gel-al hizmet ile çalışmaya devam eden bu sağlıklı lezzet adresi, gelen bölgesel talepler doğrultusunda ikinci mutfağını Ataşehir'de açmış. Henüz birkaç ay önce hizmete giren bu mekân, sadece paket servis yapmak üzere yola çıkmış.





Türkiye'de ve dünyada bir ilk olarak Ataşehir Adıgüzel Meslek Yüksekokulu tarafından müfredata eklenen "Yavaşlık" dersini alan öğrencilerin "Yavaşlığa İlişkin Tutumlarının Yavaşlık Dersi Öncesi ve Sonrası Ölçümü ve Değerlendirilmesi" başlıklı proje sunumu, Ataşehir Adıgüzel Meslek Yüksekokulu Müdürü Prof. Dr. H. Rıdvan Yurtseven ve Müdür Yardımcısı Öğr. Gör. Rahşan Pektaş tarafından 8 Haziran tarihinde Cittaslow Academy Webinarları içerisinde yapılacak. Yavaşlık dersi, Cittaslow Türkiye Bilim Kurulu üyeleri tarafından hazırlanan ve Adıgüzel Eğitim Vakfı Yayınları tarafından yayınlanan "Yavaşlık" kitabı ilham alınarak verilecek. Cittaslow International Genel Sekreteri Pier Giorgio Oliveti ve Cittaslow International Bilim Kurulu üyelerinin katılımıyla yapılacak Cittaslow Academy Webinarları, 5-11 Haziran tarihleri arasında gerçekleştirilecek.

48 saat

SİNOP



İnsanın üzerindeki tüm yorgunlukları alan bir havası var, Sinop'un. Rıhtım boyu uzun bir yürüyüşe çıkıp seslere kulak verin yeter ki: Balıkçı takalarının pat patları, kayalıkları döven dalgalar, esnaf selamlaşmaları ve bitmeyen martı çığlıkları... Zamanı telaşsızca tüketen sokak aralarında manzara farklı değil. İnsanı her daim sarıp sarmalayan rehavet duygusu hep kalıcı sanki… Şehrin üzerine kurulduğu minik yarımadanın kuzeyinde bulunan Boztepe'deki mahallelere "ada" deniyor, ama **Sinop'un her yeri ada gibi...** Derler ya Venedik'i görmek için şehre karayolundan, ona âşık olmak içinse denizyolundan adım atmalısınız. **İşte Rodos böyle bir yer.** Her iki

RODOS



yanda bronz geyik heykellerinin yükseldiği limandan içeriye doğru sokulurken ada güzelliklerini sunmaya başlıyor. Büyük Üstatlar Sarayı'nın burçları, yükselen kalenin surları, İbrahim Paşa Camii'nin minaresi ve Rodos'un özgün taş evleri ziyaretçilerini yavaş yavaş büyülüyor. İşte o an Alphonse de Lamartine'in sözlerine hak veriyor insan: "Rodos, çiçek buketlerini andıran palmiyelerin, incirlerin, hurmaların; çan kuleleri, kubbeler ve minarelerle iç içe geçtiği bir adadır."

SANTANDER



Kuzey İspanya'nın alımlı şehri Santander ise Orta Çağ'dan kalma kraliyet oyun alanını, kentsel plajlar ve kıskanılacak mutfakla bir araya getirerek hafta sonu kaçamağı için ideal bir yere dönüşüyor.



El yapımı tekne maketleri (solda). Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: İnceburun Deniz Feneri; Sinop Kalesi'ne sırtını vermiş Diyojen Heykeli; Akliman'da balıkçı tekneleri; bol cevizli Sinop mantısı; Akgöl'de ahşap bir iskele; Erfelek'teki şelalelerden biri; yerel bir portre; hamsi tava servisi.

SİNOP

Türkiye'nin en kuzeyindeki ince bir yarımada üzerine kurulan Sinop, zamanı telaşsızca tüketen sokakları ve neşeli insanlarıyla Karadeniz'de bir rüyalar adası gibi…

YAZI: MELİH USLU

Neden gitmeli? Çevreye bakarak bile zamanı anlayabilirsiniz Sinop'ta. Pastanelerden yayılan mis gibi çörek kokusu, kahvaltı vaktini işaret eder. Otomobil seslerinin artması, nasıl işe gitme saatlerini anlatıyorsa sahil kahvehanelerinin hareketlenmesi de öğle paydosunu hatırlatır. Denizden dönen teknelerden kasa kasa balığın lokantalara taşınmasıyla akşamüstü saatleri gelmiştir artık. Mendirekteki ışık çakar gemilere selam durduğunda ise güneş denizin üzerini kızıla boyamıştır çoktan. Gün batımından önce kaleye tırmanıp Karadeniz'in sonsuzluğuna karşı seyre daldıysanız, akşam ziyafeti için liman çevresindeki restoranlara uzanmanın vaktidir. Menüde mi? Elbette balık ve deniz ürünlerinin en tazesi sizi bekliyor.

Ne yapmalı? İskandinavya fiyortlarını anımsatan kıyılarıyla Hamsilos Koyu; dalgalı deniziyle sörfçüler için eşine az rastlanır güzellikte olanaklar vaat eden, ada manzaralı Akliman ve siyah kumlarıyla ünlü Karakum Plajı'yla Sinop, yaz aylarında "kuzeyin Bodrum'u" nicedir. Yakın çevresinde de beklenmedik zenginlikler saklı kentin. Sarıkum'un kayın ormanlarında gezinen yılkı atları ile dalgalı denize açılan pudra kıvamındaki kumullar gibi… Dilerseniz Sarıkum Gölü'nden yaban kuşlarının havalanmasını izleyip zakkum ve zambak tarlalarının kokusunu içinize çekebilir, doğal koruma alanı seçilmiş ahşap evlerden oluşan eski köyleri ziyaret edebilirsiniz. Sinop'un en heyecanlı keşif noktalarından biri de Türkiye'nin en kuzeyinde bulunan deniz feneri. Şehir merkezinden 22 kilometrelik yolculukla ulaşılan fenere, "Türkiye'nin en kuzey ucunu görünüz" levhalarını izleyerek varmak mümkün. Yolun son beş kilometresinde yerleşim iyice seyrekleşip, yerini pastoral manzaralara bırakıyor. Tahta çitlerle çevrili yeşil tepeler, keçi sürüleri ve alabildiğine yalnızlık duygusu eşliğinde denize doğru kıvrılıp giden yolun ucunda müthiş bir fotoğraf saklı: Hırçın dalgaların dövdüğü bazalt kayalıkların hemen üzerinde bembeyaz zarif gövdesiyle yükselen İnceburun Deniz Feneri, asırlardır ekmeğini denizden çıkaran yöre insanının koruyucu meleği.

Ne yemeli? Üzümlü, cevizli, tahinli, kıymalı ve peynirli çeşitleri yapılan "nokul" adlı yöresel çöreğin yanı sıra, cevizli mantı ve mevsimin Karadeniz balıklarını deneyebilirsiniz.

Ne alınır? Ahşaptan yapılmış tekne maketleri, el yapımı balıkçılık malzemeleri ve oya işleri, liman çevresindeki dükkânlarda satılıyor.

Nerede kalınır? Şehir merkezinde konaklamayı tercih edenler için Tersane Bölgesi'ndeki oteller iyi bir seçim olabilir. Akliman ve Karakum sahilinde, farklı kalitede hizmet sunan otel ve pansiyonlar daha çok yaz sezonunda tercih ediliyor.

Son dakika Sinop'u tanımak için mutlaka çevre turuna çıkmanız gerek. Taş kiremitli köy evleri, iskelesi, mağarası, el dokumaları ve doğa hazinesi Akgöl'ü ile anılan Ayancık; 1990'lı yıllarda turizme açılan Tatlıca Şelaleleri'yle ünlü Erfelek ve kalesiyle öne çıkan Boyabat gibi ilçeler, Sinop seyahatinizin durakları olmaya aday yerler arasında.

İpucu Kentin girişinde karşılaştığımız, antik çağın kudretli imparatoru Büyük İskender'e söylediği "Gölge etme başka ihsan istemem" sözüyle ünlenen filozof Diyojen'in altı metrelik mermer heykeli, Sinop'un köklü tarihini hatırlatıyor bizlere. Adını mitolojideki su perisi Sinope'den aldığı rivayet edilen kentteki yaşam izleri, 5 bin yıl öncesine kadar iniyor. Geçmişi Amazon Kraliçesi Sinova'dan denizci Arganotlara kadar uzanan Sinop, Karadeniz'in çalkantılı sularından kaçan gemiler için güvenli bir sığınak olmuş yüzyıllarca. İstanbul gibi büyük şehirlerden gelenler için şaşırtıcı ölçüde mütevazı görünen Sinop'un şehir merkezi de keyifli bir gezi seçeneği. Tarihi Sinop Cezaevi'nden yarımadanın ucuna doğru devam eden ana yolun bağlandığı Sakarya Caddesi, kentin ticari merkezi. Caddenin ortalarındaki 1214 tarihli Alaaddin Camii, kentin en eski İslam eseri. Adliye ve valilik binalarının bulunduğu meydandaki Sinop Müzesi ise ülkemizdeki en eski müzecilik girişimlerinden biri.

SEYAHAT BİLGİLERİ

Nasıl gidilir? THY, İstanbul'dan Sinop'a haftanın her günü karşılıklı seferler düzenliyor. Ankara ve İzmir'den Sinop'a ise aktarmalı uçuşlar mevcut.

Kaynak Sabahattin Ali'nin bütün şiirleri ve öyküleri ile Tolga Ersoy'un "Sinop Hanı" kitapları, bu yolculuk için iyi birer seçim olabilir.

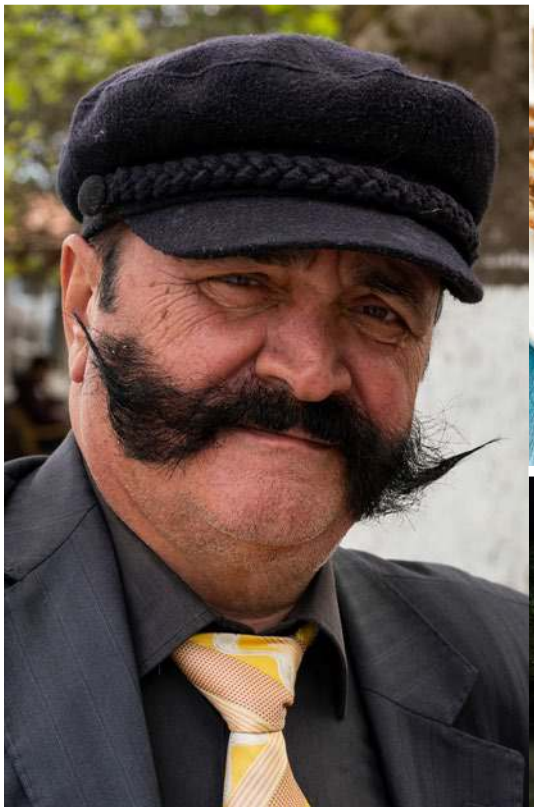
AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	2	2	4	7	12	16	19	20	16	12	7	3
Max °C	8	9	12	15	19	24	27	28	24	19	15	10
mm	81	64	67	49	34	24	20	24	51	80	78	102



















Eski kentte tipik bir sokak (solda). Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Monolithos'tan ada kıyılarına bakış; adanın gözde plajlarından Lindos; kalamar tava; liman girişinde karşılıklı yükselen bronz geyik heykelleri; ada usulü musakka; limanda bir balıkçı; Lindos akropolünde antik sütunlar.

RODOS

Bu Orta Çağ şehrinin sessiz arka sokaklarında yürüyünce mimari harikalar, gizli teras kafeler ve güzel Bizans kiliseleri ile karşılaşmak garantili.

Neden gitmeli? Bu eski başkentin eklektik mimarisi, çalkantılı geçmişine tanıklık ediyor. 2 bin 400 yıl önce kurulan Rodos, dünyanın en büyük bozulmamış Orta Çağ şehirlerinden biri ve UNESCO dünya mirası sit alanı. Eski Yunanlıların, haçlı şövalyelerin, Osmanlı tüccarlarının ve daha yakın zamanda 1950'lerin göz alıcı jet sosyetesinin oyun alanında herkes izini bırakmış. Ancak bu, Rodos'un kendine has karakterini koruyan yerliler için bir gurur kaynağı. Sessiz arka sokaklarda dolaşmak ve sıcak akşamlarda çatı terasında oturup, bulabileceğiniz en taze balıklardan bazılarının tadını çıkarmak için ideal bir yer.
Ne yapmalı? Eski düz çatılı taş binalar arasında kıvrılan sakin Arnavut kaldırımı yollarda dolaşın. Bodur Osmanlı camileri, kubbeli Bizans kiliseleri ve Orta Çağ hanlarının önünde yer alıyor. Kepenkli pencereler, limon ağaçları, parlak çiçekler ve kiremitli avluların manzarasını sunan yarı açık kapıların dizildiği dar sokaklara bakıyor. Çoğu turist, adanın komutanının eski ikametgâhı olan Büyük Üstat Sarayı'na (Şövalye Sokağı'nın batı ucunda, şehrin en yüksek noktası) gitmek için kestirme yola giriyor. Ancak asıl şaşırtıcı olan Arkeoloji Müzesi. 15'inci yüzyıldan kalma bir hastanede yer alan antik eserler ve Orta Çağ kalıntıları, mevcut her yüzeyi süslüyor. Lawrence Durrell'in seyahat kitabı "Reflections on a Marine Venus"un ilham kaynağı olan Thalassia Afroditi'ne bakın. Şehrin yukarısındaki yüksek bir sırtta beyaz çiçeklerle dolu bir tarlaya yerleşmiş Akropolis'e gidin. Kobalt denizinden dağlık Türkiye'ye uzanan çarpıcı bir manzara var. Yan tarafta 2 bin 200 yıllık bir stadyum ve Pythian Apollo Tapınağı yer alıyor.
Nerede kalmalı? Hotel Casino Rodos (casinorodos.gr), göz kamaştırıcı bir parıltının doruk noktası. Şık odalara, muhteşem manzaralara sahip ve çok geniş. Jakuzili küvet, Bulgari ürünleri ve kişisel uşak ile eksiksiz hizmet sunuyorlar. Cava D'Oro (cavadoro.com), tümü yerel taşlar kullanılarak iyi bir şekilde restore edilmiş 10 odası ve iki süiti olan 800 yıllık bir otel. Eski şehirde 15'inci yüzyıldan kalma bir binada yer alan Marco Polo Mansion (marcopolomansion.gr), güzel Osmanlı tarzı tasarıma ve yemyeşil bir bahçeye sahip küçük bir butik tesis.
Ne yemeli? Eski şehirde, çok sayıda turistik yerden uzaklaşmak ve gizli cevherleri bulmak gerçekten işe yarıyor. Burada Retsina'dan bir milyon mil uzakta muhteşem deniz ürünleri ve hafif yerel şaraplar deneyebilirsiniz (CAIR şaraphanesinden gelen şarapları tavsiye ederiz). Eski şehrin kalbindeki Romeo Garden Restaurant (00 30 224 102 5186; Menekleous Caddesi 7-9), yerel halk arasında popüler ve kendi balıkçı tekneleri tarafından yakalanmış taze deniz ürünleri servis ediyor. Alexis Taverna (00 30 224 107 0522; Aristotelous Street 33; alexis4seasons.com) Rodos'un en iyi restoranlarından biri. Şeften sadece size özel bir tadım menüsü hazırlamasını isteyin. Neye karar verilirse kaliteli Yunan şarapları ile uyumlu olacaktır. Eski kentin kalbinde yer alan Restaurant Bar Wonder (restaurantwonder.gr) adını, bir zamanlar şehrin limanının girişinde dikili, dünyanın yedi antik harikasından biri olan Rodos Heykeli'nden almış. Heykel çoktan yok olmuş, ancak wonder (harika), iddialı ismine kesinlikle uyan lezzetli Akdeniz yemekleri servis etmeye devam ediyor. Geniş terasa sahip ayrı barı, yemek sonrası bir içki için mükemmel. La Rosa (Hotel Casino Rodos'ta, bkz. Nerede kalmalı?), lüks 1950'leri yeniden yaşayacağınız mekân.
Son dakika Eski şehrin kuzeyindeki Pyli Amboise kapısından güneydeki Pyli Karetou kapısına giden hendek yolunu kullanın. Dönüş yolculuğunuzu Alhadef, Aristotelous ve Ippoton sokakları üzerinden yapın. Kısa bir süre içinde eski kentin çoğunu göreceksiniz.
İpucu Mümkünse açık havada bir masa ayırtın, zira birçok restoranın içinde yemek için çekici bahçeler ve teraslar var.

SEYAHAT BİLGİLERİ

Para birimi avro. Rodos ile Türkiye'nin yerel saatleri arasında zaman farkı yok.
Nasıl gidilir? Rodos'a Marmaris Limanı'ndan feribotla yaklaşık 1,5 saatte ulaşmak mümkün.
Kaynaklar Rodos ile ilgili detaylı turistik bilgiler için rhodestravels.com adresini ziyaret edin.
Kitap Lawrence Durrell tarafından kaleme alınan "Reflections on a Marine Venus", Rodos'un güneşte ağartılmış manzarasının ve ışıltılı sularının şiirsel bir keşfi.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	12	12	13	15	18	22	25	26	24	20	17	13
Max °C	14	15	16	18	22	26	28	29	27	23	19	16
mm	209	145	89	48	18	1	0	0	19	86	153	239

















Carabelas Açık Hava Müzesi'nde bir denizkızı (solda). Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Tipik tapas barları; Cantabria'ya özgü meşhur sobao tatlısı; balık pazarında deniz ürünleri; Puerto Chico'da tekneler; El Sardinero Plajı; kuşbakışı Santander şehri; Meryem'in Göğe Kabulü Katedrali (Catedral de la Asunción); Faro de Cabo Mayor kayalıklarında beyaz gövdeli deniz feneri; Calderón rıhtımında yüzücü çocuk heykelleri.

SANTANDER

Kuzey İspanya'nın tacı Santander'de hayatın tatlı yönüne adanmış kıyı şeridi boyunca taze deniz ürünlerinin tadını çıkarın.

Neden gitmeli? Bir zamanlar İspanya kraliyet mensuplarının oyun alanı olan Santander, kentsel plajlarını kıskanılacak bir mutfakla bir araya getirerek hafta sonu kaçamakları için ideal bir yere dönüşüyor. El Sardinero'nun belle-époque zarafeti bir yana, modern Santander belki şehirlerin en güzeli değil. Ancak Cantabria'nın başkenti, İspanya'nın kuzeyine özgü renkli ortamlardan en iyi şekilde yararlanan ilgi çekici bir yer. Oysa 1941 yılında şehir merkezinde büyük bir yangın çıktı ve tarihi yapıların çok azı günümüze kalabildi. Yine de şehrin bugünkü ileriye dönük görünümü, ortada açılan çarpıcı modernist Centro Botín'de özetlenmiş vaziyette.

Ne yapmalı? Uzayıp giden Santander Körfezi, Cantabria'nın başkenti olan bu liman şehrine mükemmel bir giriş imkânı sunuyor. Feribotların suya atlayan çocukların bakır heykellerinin önünden geçerek Paseo de Pereda kordonunda boy göstermesini izleyin. Ardından ilgi çekici bir deniz biyolojisi müzesi ve akvaryumu olan Museo Marítimo del Cantábrico'da kendinizi Cantabrian Denizi'nin derinliklerine bırakın. Diğer yandan Centro Arqueológico Muralla de Santander'de eski yeniyle buluşuyor. Burada tarihi 1187 yılına kadar uzanan eski kapılardan geçebilir ve şehir surlarının bazı kısımlarını görebilirsiniz. Mekân, neoklasik binaların çevrelediği şaşırtıcı Plaza Porticada'ya ilginç bir yorum getiriyor.

Mimari yama işi, Catedral de la Asunción'a (aslında iki bağlantılı kilise) inerken dikkat çekiyor. Çiftin en eskisi olan Iglesia del Santísimo Cristo'daki cam zeminler, Roma döneminden kalma kazıları ortaya çıkarıyor. Sade iç mekânlar ise Magdalena Yarımadası'nın en yüksek noktasında bulunan Palacio de la Magdalena'nın zenginliğiyle tam bir tezat oluşturuyor. 1908-1912 yılları arasında kraliyet yazlık ikametgâhı olarak inşa edilmiş ve günübirlik turlar, şehrin tarihi hakkında fikir veriyor.

Ne yemeli? Mercado de la Esperanza, taze Cantabrian balığı ve çeşitli şarküteri ürünleri, peynir, meyve ve sebzelerle dolu. Ayrıca şehrin sokaklarını süsleyen birçok tapas barından birinde bir şeyler atıştırın. Ahtapot pinchos ve hamsinin bir Cantabria lezzeti olduğunu bilmekte yarar var.

Ne alınır? Eve götürmek için kendinize bir konserve yerel hamsi de alın.

İpucu İşte şehrin karakteristik mekânlarından biri: Menéndez Pelayo Kütüphanesi. 1982 yılında Ulusal Sanat Anıtı ilan edilen yapı, birçok klasik ve Barok unsur içeriyor. Cantabrialı bir yazar, tüm bibliyografik mirasını ve içinde yaşadığı yapıyı, her zaman bir arada tutulması şartıyla şehre bağışlamış. Quevedo, Lope de Vega ve Menéndez Pelayo'nun el yazmalarının da aralarında bulunduğu 45 binden fazla eser, kütüphanenin ahşap raflarını zenginleştiriyor. bibliotecademenendezpelayo.org

Son dakika Kraliyet ziyaretçilerinin 19'uncu yüzyılın sonlarında hoş kokulu Piquío Bahçelerinin önündeki altın kumlu plajlarda "dalga banyoları" yapmaya başladıkları zamandan beri popüler olan zarif bir mahalle ve plaj El Sardinero'da biraz zaman geçirin. Renzo Piano tarafından tasarlanan yeni sanat merkezi Centro Botín'deki sergilerden birini mutlaka görün. Bu, katedrale yakın rıhtımda yükselen mimari bir harika.

Ötesi Cabárceno Doğa Parkı, Santander'e sadece 17 kilometre uzaklıkta bulunuyor. Roma döneminden kalma bir demir madeninde yer alan parkın 750 hektarı, beş kıtadan 150 nadir hayvan türüne ev sahipliği yapıyor. Daha fazla koruma sağlamak için önde gelen araştırma merkezleriyle ortaklaşa çalışan park yönetimi, hayvanların doğal yaşam alanlarını taklit edecek şekilde tasarlanmış manzaralarda gezinmesine izin veriyor. Birçoğunun vahşi doğada görebileceği en yakın şey bu. Daha sonra çam ve ıhlamur ağaçlarıyla çevrili patikalarda karstik manzarayı izlemek için kendinize biraz zaman ayırın.

SEYAHAT BİLGİLERİ

Para birimi avro. Santander'in yerel saati, Türkiye'den bir saat geride.

Nasıl gidilir? Santander'e ulaşmanın en pratik yolu, İstanbul'dan Bilbao'ya uçmak. Bilbao'ya 102 kilometre uzaklıktaki Santander'e tarifeli tren seferleri düzenleniyor ve bu yolculuklar yaklaşık üç saat sürüyor.

Kaynaklar Şehir ve yakın çevresiyle ile ilgili ayrıntılı bilgi için turismo.santander.es internet adresine göz atabilirsiniz.

Kitap Araştırmacı - yazar Manuel Llano'nun "Cantabria Mitleri ve Efsaneleri" kitabını okuyabilirsiniz.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	6	5	7	8	11	14	16	17	15	13	9	6
Max °C	12	12	15	16	19	22	23	24	22	20	15	13
mm	120	107	105	114	92	72	61	63	81	111	160	112


LA CASA DEL INDIANO




35
40













TARİF DEFTERİ

Yemeklerinizin daha lezzetli ve 'adil' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

MEVSİMİNDE / SALATALAR
SAYFA 16 - 19

LİMONOTU SOSLU DENİZTARAĞI VE YEŞİL PAPAYA SALATASI

4 KİŞİLİK

1 adet yeşil papaya, soyulmuş, ikiye kesilmiş ve çekirdekleri çıkarılmış
1 adet salatalık, 10 cm'lik tek bir parça boyutunda
1 adet kırmızı şili biber, çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış
12 adet deniztarağı, hazırlanmış
zeytinyağı
bir avuç kişniş yaprağı

Limonotu sosu için
2 adet misket limonunun suyu, taze sıkılmış
1 çorba kaşığı esmer şeker
1 çorba kaşığı balık sosu
1 tatlı kaşığı kök zencefil, kabukları alınmış ve doğranmış
2 adet limonotu sapı, dış yaprakları alınmış ve iyice doğranmış

Bıçakla papayayı uzun ve ince şeritler halinde doğrayın. Salatalığı mandolin dilimleyici yardımıyla ince parçalara kesin. Papaya, salatalık ve şili biberleri birlikte bir kaseye koyun.
Sos için verilen tüm malzemeleri bir kapta, şeker iyice eriyene kadar karıştırın. Sosu hazırladığınız papayalı karışımın üzerine dökün. İyice karıştırın. 15 dakika malzemeler ve sos birbirilerine iyice geçene kadar bekleyin. Salatayı servis tabaklarına bölün.
Deniztarağını küçük bir fırçayla zeytinyağına bulayın. Yüksek ateşte ısıttığınız demir bir tavada, her iki yüzü de yalnızca 1 dakika pişecek kadar ızgara yapın. Deniztarağını salatanın üzerine yerleştirin ve kişnişle süsleyin.



KAVRULMUŞ BADEMLİ FETTUŞ

4 KİŞİLİK

1 çorba kaşığı acı toz kırmızıbiber
60 g badem, kabukları soyulmuş, beyaz
2 adet göbek marul, küçük boy
250 g çeri domates, dalları üzerine bırakılmış, ikiye kesilmiş
1 adet salatalık, uzunlamasına dörde bölündükten sonra küçük parçalar halinde kesilmiş
8 adet küçük boy turp, yuvarlak dilimlere kesilmiş
5 çorba kaşığı nane yaprağı
5 çorba kaşığı maydanoz yaprağı
1 tatlı kaşığı tane kimyon, hafif kavrulmuş

Portakal ve antepfıstıklı sos için
3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
3 çorba kaşığı fıstık yağı
1 küçük boy portakalın suyu ve kabuklarının rendesi
1 tatlı kaşığı tane kişniş, hafif kavrulmuş

Fırını 180 dereceye ısıtın. Toz biberi, sos malzemelerinden 1 çorba kaşığı zeytinyağıyla karıştırın. Tuz ve karabiber ekledikten sonra içine bademleri atın. Bademleri karışımla iyice kapladıktan sonra bir pişirme kağıdına aktarın.
Kağıt üzerine güzelce yaydığınız bademleri fırında 15-20 dakika kadar, bir kez yüzlerini çevirerek pişirin. Hafif altın rengini almaya başladıklarında fırından alın ve dinlenmeye bırakın.
Bu sırada portakal ve fıstık sosunu hazırlayın. Bütün sos malzemelerini küçük bir kavanoza koyun. Tuz karabiberle tatlandırın. Tüm malzeme birbirine iyice karışana kadar sallayın.
Küçük marul yapraklarını geniş bir servis kabına dizin. Domatesleri, salatalık ve kırmızıbiber, nane, maydanoz ve turpları üzerine ekleyin. Kaşık yardımıyla sosu salataya karıştırın. Kavrulmuş kimyonla ve bademlerle süsleyerek servis edin.

ŞERMULA SOSLU KAMUT BUĞDAYI SALATASI

400 g çeri domates, saplarıyla birlikte
1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
150 g kamut buğdayı (tercihen kavılca buğdayı da kullanabilirsiniz)
200 g mevsim yeşilliği
2 adet taze kişniş yaprağı, büyük boy, doğranmış

Şermula sos için
1 adet limon turşusu ve 2 çorba kaşığı turşunun suyu
4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
2 adet sarımsak dişi, ezilmiş
1 tatlı kaşığı kimyon, zencefil ve kişniş tozu karışımı
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber

Fırını 200 dereceye ısıtın. Domatesleri zeytinyağıyla birlikte geniş bir pişirme kabına alın 15- 20 dakika fırınlayın. Domatesler kendilerini bırakmaya başladıklarında fırından alın.
Bu sırada kamut buğdayını bir tencereye koyun. Üzerini bolca suyla kaplayın. Suyu kaynama noktasına getirin ve ocağın altını kısın. Kapağı yarı kapalı bir şekilde kısık ateşte 10-12 dakika pişirmeye devam edin. Buğdayları süzün, servis kabına alın. Üzerine mevsim yeşillikleri ve kişniş yapraklarını ekleyin.
Sosu için, bir kaşık kullanarak limon turşusunun etli iç kısımlarını çıkarın. Kabuklarını iyice doğrayın. Tüm sos malzemeleriyle birlikte geniş bir kapta iyice karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Kaşıkla sosun yarısını salatanın üzerine dökün. İyice karışması için hafif karıştırın. Domatesleri üzerine yerleştirin. Kalan sosu tekrar üzerine dökün. Hemen servis edin.



OSSAU-İRATY, KUŞKONMAZ VE KRUTON SALATASI

4 KİŞİLİK

4 adet köy ekmeği, kabaca krutonluk parçalara kesilmiş
3 çorba kaşığı zeytinyağı
400 g kuşkonmaz, uç kısımları alınmış
150 g karışık taze salata yaprağı
4 adet küçük boy pancar, kağıt inceliğinde doğranmış
100 g koyun tulum peyniri, çok ince dilimlenmiş

Sosu için
6 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
½ limon
½ portakalın suyu, taze sıkılmış
1 adet sarımsak dişi, kabuğu soyulmuş ve ikiye bölünmüş

Fırını 200 dereceye ısıtın.
Fırın ısınırken sosun bütün malzemelerini küçük bir kavanoza koyun. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra iyice sallayarak birbirilerine karıştırın. Bir kenarda bekletin.
Ekmek krutonları küçük bez bir torbaya koyun. 2 kaşık zeytinyağı ilave edin. Krutonlar yağı iyice emene kadar torbayı sallayın. Bir pişirme tepsisine krutonları yayın. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Bir kez yüzlerini çevirin ve altın rengini almaya başladıklarında fırından alın.
Kalan zeytinyağıyla kuşkonmazları fırçalayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kuşkonmazları bir başka pişirme tepsisine alın. 10 dakika, bir kez çevirerek pişirin. Renk almaya başladıkları anda fırından alın.
Bu sırada bir servis tabağına salata yapraklarını dizin. Pancar ve turpları üzerine ekleyin. Kaşıkla dilediğiniz kadar sos ilave edin. Malzemeler iyice birbirine geçene kadar yumuşak hareketlerle karıştırın. Üzerini koyun peynirinden kestiğiniz ince dilimler, fırınlanmış kuşkonmazlar ve krutonlarla süsleyin.

DÜNYA MUTFAĞI / DONDURMA
SAYFA 20 - 24

KIZARMIŞ MARŞMELOV VE ÇİLEKLİ DONDURMA

8 ADET

300 g çilek, içi çıkarılmış ve yarıya bölünmüş
50 g şeker
200 g yoğurt
25 g marşmelov, büyük boy
1 tatlı kaşığı vanilya özü
100 ml krema, çırpılarak hafifçe koyulaştırılmış

8'li ya da 8 adet buzlu dondurma kalıbı

50 gram çileği küpler halinde kesin. Kalan çilekleri bir kaseye koyun ve şekerle karıştırın. Yaklaşık 1 saat kenarda bekletin.
Şekerli çilekleri suyuyla birlikte bir rondoya koyun ve pürüzsüz olana kadar çekin. Yoğurdu ekleyin ve tekrar çekin. Çilekli yoğurdun yarısını kalıplara paylaştırın ve kalanını soğukta bekletin. Kalıpları dik konumda katılaşana kadar yaklaşık 1 saat dondurun.
Marşmelovları şişlere geçirin ve hafifçe eriyip karamelize olana kadar ateşte (veya ızgara altında) kızartın. Soğumaya bırakın. Sonra kabaca doğrayın.
Marşmelov parçalarını, vanilyayı ve önceden küpler halinde kesilmiş çilekleri nazik hareketlerle çırpılmış kremaya karıştırın. Kalıplar arasında bölüştürün ve 1 saat daha dondurucuda bekletin.
Kalan çilekli yoğurdu ilave edin ve tamamen katılaşana kadar 4-6 saat dondurun. Servise hazır olduğunuzda, kalıpları hızlı bir şekilde önce sıcak suya daldırın, ardından kalıplarından çıkarın.



TUTTI FRUTTİ ÇUBUKLAR

8 ADET

250 g şeker
2 adet portakalın suyu
1 adet limonun suyu
2 adet misket limonunun suyu
125 g taze ahududu

8 adet buzlu dondurma kalıbı

Şekeri ve 500 ml suyu bir tavaya koyun. Şeker eriyene kadar karıştırarak hafifçe ısıtın. Ateşin altını açın ve 1 dakika kaynatın. Ateşten alın ve tamamen soğumaya bırakın.
Portakal, limon ve misket limonu sularını ayrı kaselere koyun ve her birine yeterli miktarda şeker şurubu karıştırarak kalan şurupla birlikte kase başına yaklaşık 150 ml sıvı verin. (Eklediğiniz şurup miktarı meyvelerinizin ne kadar meyve suyu sağladığına bağlıdır.) Ahududuları kalan şeker şurubunun 100 ml kadarıyla birlikte rondoya alın. Pürüzsüz olana kadar karıştırın. Tadına bakın ve gerekirse daha fazla şurup ekleyin.
Kalıpların yaklaşık dörtte birini portakal şurubu ile doldurun. Tamamen katılaşana kadar, 1 saat dondurun. Buzluktan çıkarın ve misket limonlu karışımı ekleyin. Sertleşene kadar tekrar dondurun ve işlemi sırasıyla ahududu ve limon karışımı için tekrarlayın. Kalıplar dik duracak şekilde buzlukta yaklaşık 4-6 saat dondurun. Servis yapmaya hazır olduğunuzda, kalıpları bir veya iki saniye sıcak suya daldırın, ardından yavaşça dışarı çekin.



KARPUZ, ÇİLEK VE LİMONLU ÇUBUKLAR

8-10 ADET

300 g çilek, içi çıkarılmış ve yarıya bölünmüş
3 çorba kaşığı pudra şekeri, elenmiş
500 g karpuz
1 adet limonun suyu

8-10 adet küçük boy buzlu dondurma kalıbı ve çubuğu

Bir kapta çilek ve şekeri karıştırın. Suyunu salması için ara ara karıştırarak 1 saat bekletin. Karpuzun kabuğunu kesin, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Çilekleri, meyvelerin sularını, karpuzu ve limon suyunu birleştirip blender'da hepsini birlikte çekin. Karışımı kalıplar arasında bölüştürün. Kalıplar dik duracak şekilde buzlukta yaklaşık 4-6 saat dondurun. Servis yapmaya hazır olduğunuzda, kalıpları bir veya iki saniye sıcak suya daldırın. Ardından buzlu dondurmalarınızı yavaşça dışarı çekin.

LAKTOZSUZ PORTAKALLI KREMA DONDURMA

10 ADET

1 adet olgun muz, kabaca doğranmış
250 ml portakal suyu, taze sıkılmış
1/4 adet olgun avokado
250 ml Hindistan cevizi veya badem sütü
1-2 damla doğal vanilya özü

10 adet küçük boy buzlu dondurma kalıbı ve çubuğu

Tüm malzemeleri rondo veya blender içinde birleştirin, pürüzsüz olana karıştırın. Karışımı bir sürahiye aktarın ve kalıplar arasında eşit olarak bölüştürün. Kalıplar dik duracak şekilde buzlukta yaklaşık 4-6 saat dondurun. Servise hazır olduğunuzda, kalıpları bir veya iki saniye sıcak suya daldırın, ardından buzlu dondurmalarınızı yavaşça dışarı çekin.



TUZLU BANOFFEE DONDURMA

8 ADET

4 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı kakao
2 adet muz, doğranmış
300 ml krema
25 g şeker
25 g haşlanmış badem
Deniz tuzu, tatlandırmak için
4 çorba kaşığı karamel sos

8 adet buzlu dondurma kalıbı
2 adet küçük boy pişirme kağıdı, tepsiye serilmiş

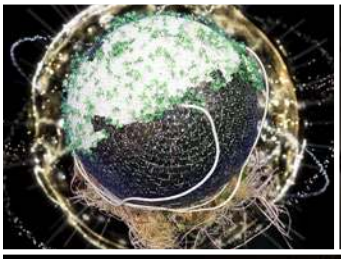
3 çorba kaşığı bal ve kakaoyu bir kaseye koyun, pürüzsüz olana kadar iyice karıştırın.
Muz, krema ve şekeri rondoya alın ve tamamen pürüzsüz olana kadar birlikte çekin. Muzlu kremayı kalıplara dökün. Kakao şurubunu üzerine gezdirin ve bir çubuk şiş ile karıştırarak dalga görünümü almasını sağlayın. Kalıplar dik duracak şekilde buzlukta yaklaşık 4-6 saat dondurun. Bu sırada bademleri 1 çorba kaşığı soğuk su ve kalan 1 çorba kaşığı balla birlikte küçük bir tavaya koyun. Şurup kaynamaya başlayana kadar hafifçe ısıtın. Ve bademler glaze olana kadar 3-4 dakika kaynamaya bırakın. Bademleri yağlı kağıt üzerine aktarın ve tuz serpin. Bademleri tamamen soğutun, ardından kabaca doğrayın.
Servis yapmadan yaklaşık 20 dakika önce kağıt kaplı fırın tepsisini dondurucuya koyun. 10 dakika sonra, kalıpları hızlı bir şekilde sıcak suya daldırın ve ardından buzlu çubukları yavaşça dışarı çekin. Buzlu dondurmaları soğutulmuş kağıda yerleştirin ve üzerlerine karamel gezdirip glaze bademlerden serpin. Isıyı ayarlamak için tekrar 10 dakika dondurun ve servis edin.

DİJİTAL DÖNÜŞÜM VE YAŞAM

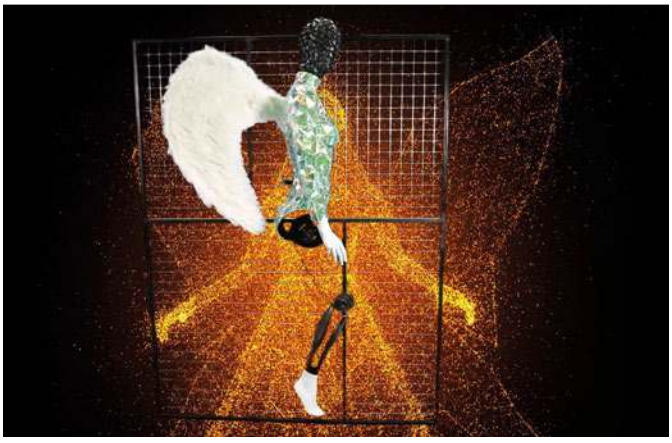
2017 yılından bu yana gerçekleştirilen STEM+ Sanat Bienali'nin 3'üncüsü, 19 Haziran'a kadar dijital platformlarda devam edecek. stemsanatbienali.com adresinden izlenebilen bienalin bu yılki teması, "Dijital Dönüşüm ve Yaşam" olarak belirlendi. Etkinlik, dünyada tüm süreçleri dijital olarak yürütülen ilk STEM+ Sanat Bienali olma özelliğini taşıyor.











Küratörlüğünü Doç. Dr. Ebru Yetişkin'in yaptığı bienalde yer alan 21 eser, "Siborglaşma", "Yaşam Sanatı" ve "İleri Dönüşüm" olarak üç tema altında sergileniyor. Bienal kapsamında ayrıca öğrencilerin eserlerine dair röportajları ile sanatçılar Candaş Şişman, Ayşe Gül Süter, Pınar Akkurt, Bager Akbay ve Dr. Kürşad Özdemir'in de kendi çalışmaları üzerinden STEM ve sanat birlikteliği, günümüz sanatı ve üretimi üzerine bienal özelinde verdikleri röportajlar yer alıyor.

Bu yıl pandeminin getirdiği zorluklar nedeniyle eğitimin de büyük oranda dijital platformlardan gerçekleştiğini vurgulayan Bahçeşehir Koleji Genel Müdürü Özlem Dağ, "Dijital Dönüşüm ve Yaşam" başlığı altında düzenlenen bienalin öğrencilerin psikolojisi, dijital dönüşümün yaşamdaki yansımalarına bakışı ve geleceğe dair tasarıları açısından söyleyecek pek çok sözü olduğunun altını çiziyor. Genel Müdür Özlem Dağ, sözlerine şöyle devam ediyor: "Türkiye'nin dört bir yanında bulunan kampüslerimizden lise öğrencilerinin dijital dönüşüm ve yaşama dair algılarını sanat yoluyla ifade ederek ortaya çıkardığı eserleri dijital ortamda paylaşıyoruz. 2017 yılından bu yana düzenlediğimiz STEM+ Sanat Bienali bu yıl ilk kez tüm süreçleri dijital ortamda yürütülerek hayata geçiriliyor. 2017 yılında dünyanın ilk STEM+ Sanat Bienali'ni gerçekleştiren Bahçeşehir Koleji olarak bu bienali dijital ortamda gerçekleştirerek de bir ilke imza atıyoruz. Eğitimin yoğun olarak dijital platformda gerçekleştiği, yaşamın her alanında dijitalleşmenin etkisini hissettiğimiz bir dönemden geçiyoruz. Gençlerin bu süreçlere dair algılarının ne denli çeşitli olabildiği, günümüz ve geleceğin sanatına dair bilgi ve tasarılarının varabildiği boyutlar bakımından 3. STEM+ Sanat Bienali, çok dikkat çekici bir platform. Sanata ilgi duyan her yaş grubundan insanın ama en çok da yetişkinlerin, gençlerin gelecek algılarını anlayabilmesi için de bu bienalin özellikle önemli olduğunu düşünüyorum."

Bu yıl ilk kez bağımsız bir küratörle gerçekleştirilen Bahçeşehir Koleji STEM+ Sanat Bienali'nde bu görevi, İstanbul Teknik Üniversitesi öğretim üyesi Doç. Dr. Ebru Yetişkin üstlendi. Bilim, sanat ve teknoloji ekseninde çalışan ve yeni medya kültürünü eleştirel bir yaklaşımla inceleyen Yetişkin, bienalin akademik altyapısının oluşturulmasından çalışmaların gerçekleştirilmesinde öğretmen ve öğrencilere rehberlik yapmaya, dijital ortamda gerçekleşen bienaldeki eserlerin prodüksiyon süreçlerinden serginin görsel dilinin tasarımına dek her alanda katkıda bulunduğu bienal hakkında şunları söyledi: "3. STEM+ Sanat Bienali, birlikte öğrenme ve birlikte üretme pratiği açısından muazzam bir deneyim ortamı oluşturdu. Sanatçılar, öğretmenler, öğrenciler ve okul yöneticileriyle birlikte olağanüstü bir uyum içinde çalıştık. Yaşamı sürdürmenin en büyük değer olduğunu bir kez daha kavradığımız bu dönemde dijital dönüşümün gündelik hayatımıza nasıl katkıda bulunduğunu merak ettik ve araştırdık. Pınar Akkurt ve Ayşe Gül Süter ile birlikte gerçekleştirdiğimiz atölyelerde elektronik atıkları eser üretimi için yeniden kullanarak değerlendirmeyi, bugünün tekno-bilimsel gelişmeleri göz önünde bulundurarak geleceği hayal etmeyi ve yaşadığımız her anı bir sanat eseri olarak nasıl yaratabileceğimizi keşfettik. Öğretmenler, bu atölyelerde öğrendikleri bilgileri öğrencilerle paylaşarak aynı zamanda günümüz sanatı açısından bir başka bilgi üretim yolu keşfettiler. Bilim, teknoloji, mühendislik ve matematik disiplinlerini kullanarak bugün toplumsal dönüşümün nasıl gerçekleştiğini sanat eserleriyle birlikte açığa çıkarmaya çalıştık, sorgulamaya açtık ve geleceğe dair umudu beslemeye yöneldik. Değişen toplumsal yaşama ve gelecek tasarımına yön verecek duygu ve düşünceleri pekiştirmeyi amaçlayan 3. STEM+ Sanat Bienali'ne herkesi davet ediyoruz."

Bir Bilene Sorduk

FABIO BRAMBILLA

Mandarin Oriental, Bodrum & Mandarin Oriental Bosphorus, Istanbul'dan Sorumlu Bölge Şefi (Executive Area Chef of Mandarin Oriental, Bodrum & Mandarin Oriental Bosphorus, Istanbul) Fabio Brambilla ile lezzetli bir sohbet…







Mandarin Oriental ailesindeki yeni göreviniz hakkında neler söylemek istersiniz? Fabio Brambilla'nın 40 yılı aşkın tecrübesi, Mandarin Oriental, Bodrum'un mutfağına nasıl yansıyacak? Her şeyden önce dünyanın en lüks otel, resort ve rezidanslarına sahip Mandarin Oriental, Bodrum ailesinin bir parçası olmak beni heyecanlandırıyor. Tıpkı olması gerektiği gibi, öğrendiklerimi -ve öğreneceklerimi- büyük bir takım ruhu içerisinde ekip arkadaşlarımla paylaşmaktan mutluluk duyuyorum. Misafirlerimize en lüks kişiselleştirilmiş servisi verebilmek için tüm şeflerime pozitif bir enerjiyle yemek yapmayı, daima en iyiyi sunabilme yaklaşımını benimsemeyi ve her bir misafire ayrı ayrı özen göstermeyi öğütlüyorum.

Menüleri oluştururken hangi noktaları dikkate alıyorsunuz? En taze ürünleri kullanmak, yemeğin yapımı ve servisine ilişkin felsefemin önemli kısmını oluşturuyor. Malzemeleri harmanlarken sade bir uyum yaratıyor, görselliği ikinci planda bırakıyorum. İki tabak arasında tat odaklı bir iletişim hattı kuruyorum. "Yemek hayattır" inanışını, hazırladığım menü aracılığıyla insanlara aktarmak istiyorum. Bu, yemeğin miktarını abartmaktansa kalitesini en üst seviyeye çıkarmayı gerektiren bir dünya kültürü ve ifade şekli… Menüdeki her bir yemek ve malzemenin diğerinden farklı bir duyusal mantığının olduğunu göstermeyi amaçlıyor ve onları en iyi şekilde servis edebilmek için tat ve koku gibi duyusal özelliklerini en üst seviyeye taşıyacak uygun teknikleri seçiyorum. Alçak gönüllü bir duruş sergiliyor, gösterişten kaçınıyorum. Bununla birlikte bir kültür ifadesi olarak ürünlere kendimden bir şeyler katma, onlara gerekli önemi verme ve bir yaşam deneyimi anlamı yükleme zorunluluğu hissediyorum.

Mandarin Oriental, Bodrum'un yeme içme noktalarında bu sene bolca yenilik var, onlardan kısaca biraz bahseder misiniz? Aramıza yeni katılan restoranlar Hakkasan, Atelier di Carne by Dario Cecchini ve Lucca by the Sea'nin yanı sıra, klasikleşmiş mekânlarımız Kurochan by IOKI ve Blue Beach ile birlikte misafirlerimize eklektik, dinamik ve gurme deneyimler yaşatacağız. Atelier di Carne'nin müthiş etleri, Hakkasan'ın mükemmel ördeği ve dim sum'ı, Kurochan by IOKI'nin Asya ve Peru yemekleri, Lucca by the Sea'nin Akdeniz lezzetleri, Blue Beach'in atıştırmalıkları ve salataları ile konuklarımız, Asya'dan Akdeniz'e uzanan leziz dokunuşların keyfini çıkaracaklar.

Fabio Brambilla'nın mutfakta olmazsa olmazları nedir? Yemekten başka hiçbir şeye önem vermiyorum. Birçok restoran bunu unutup, içerikten çok stile odaklanıyor. Benim menülerim daima sezonluk ürünlerin üzerine inşa edilir ve en önemli içeriği tutkudur. Şefliği seviyorum. Mutfak öylesine geniş bir alan ki hayatım boyunca yemek yapsam dünyanın bir bölgesini bile bitirmeme yetmez. Stilimi dört kelimeyle tarif edebilirim: Taze, doğal, lezzetli, dinamik. Ruhuma ve aklıma dokunan her tadın, çocukluğumla bir ilişkisi var. Ana lezzetinin üstünün örtüldüğü gösterişli yemekleri sevmem. Kalbim ve zihnim, et ve balık gibi gıdaların fazla pişirilmesini reddeder. Tatlı - ekşi soslu basit bir salataya hiçbir zaman hayır demem, fakat turunçgillerin keskin aromalarından uzak dururum.

Yemeklerini yapmayı ve yemeyi en sevdiğiniz mutfaklar hangileri? Günümüzün popüler şeflerinin değil, benim felsefemi yansıtan şeflerin yaptıklarıyla ilgileniyorum. Yemeklerini pişirmeyi ve yemeyi en sevdiğim mutfak ise beni çocukluğumun lezzetli anılarına götüren "anneanne mutfağı!"

Birçok kişi sizi örnek alırken, siz kimlerden esinleniyorsunuz? İnsanların beni mutfakta rol model gibi görmesini beklemiyorum. Çalıştığım ülkelerde her zaman tutkumu, yemeğe duyduğum saygıyı, felsefemi ve benim için öncelikli olan şu yaklaşımı yansıtmaya çalışıyorum: "Tekerleği tekrar keşfetmeye çalışmadan, yemeği basit ve lezzetli tut!" Eğer söz konusu tavrım sevilmeme sebep oluyorsa bu beni çok gururlu ve mutlu kılar ve yoluma devam etmem için güç verir. Size bir de tavsiye: Başarısızlığa uğramaktan asla korkmayın! Hatalar bazen size zarar vermek yerine, teknik meselelerden ekip arkadaşlarınızla ilişkilerinize kadar birçok konuda kendinizi değiştirmeniz veya geliştirmenize yol açar. Ekip arkadaşlarımla gerçek bir sadakat ve bağlılık çerçevesinde paylaşmak, yardımlaşmak, etkili bir iletişim kurmak ve onlara yol gösterip değer vermek, mutfakta her daim önceliğim oldu. Yapılan her işe tutkuyla bağlanmak gerektiğine inanıyorum. Kimden esinlendiğime gelince, mutfak yönetiminden akıl hocalığına kadar her şeyiyle Alain Ducasse.

TAV Passport

TAV PASSPORT'LULARIN AYRICALIKLARI ŞİMDİ ÇOK DAHA DEĞERLİ

Havalimanlarında ve hayatın her anında sizlere bir çok ayrıcalık sunan TAV Passport, tüm hizmetlerinde yaptığı güncellemelerle güvenli seyahat deneyimleri için yanınızda...



Güvenli Seyahat Deneyimi

Ayrıcalıklarınız hakkında bilgi almak için lütfen web sitemizi ziyaret edin ve sosyal medya hesaplarımızı takipte kalın.

@TAV Passport

10 YIL

www.tavpassport.com

0 850 222 25 75