

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

Sonbahar 2018



SONBAHARA ÖZEL,
FABRICE CANELLE İMZALI

ıncirli tatlar

OSMAN MÜFTÜOĞLU İLE RENKLERDEN GELEN SAĞLIK ÜZERİNE SOHBET
/ TÜRKİYE'DEN ÇARPICI GOLF DESTİNASYONLARI / YOĞUN AROMALI KOKTEYLLER
/ SUNSET'İN YILLARDIR EN BEĞENİLEN KLASİK LEZZETLERİ

CHANEL

COCO MADEMOISELLE



YENİ EAU DE PARFUM INTENSE

CHANEL.COM



ŞEHİRİ YENİDEN KEŞFET. YENİ MINI 3 KAPI VE 5 KAPI.

mini.com.tr

Görseldeki otomobiller MINI Cooper S 3 Kapı ve MINI Cooper S 5 Kapı olup kullanılan dış tasarım renkleri, jantlar ve diğer opsiyonlar sadece bu modeller için geçerlidir. Seçeneklerin çeşitliliği ve kombinasyonları diğer MINI modellerinden farklılık gösterebilir. Detaylı bilgi için Borusan Otomotiv MINI Yetkili Satıcıları ile iletişime geçiniz.



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

Yapı Kredi Crystal sahibiyseñiz Sunset Grill & Bar'da
%20 indirim ayrıcalığından yararlanırsınız.

PAHADA AĞIR ŞEYLERİ ALMANIN EN HAFİF YOLU



YapıKredi
Crystal



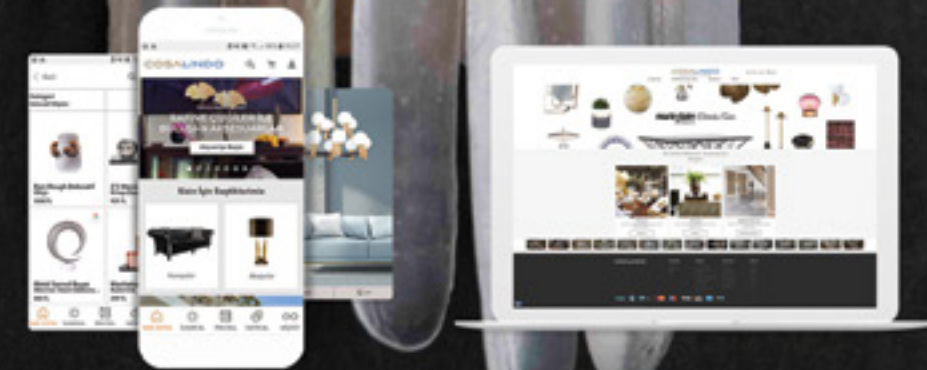
COSALINDO
TASARIM - MİMARİ - YAŞAM TARZI

Mimari Ofis: Bou Interior & Architecture
Fotoğraf: Emre Dörter

COSALINDO

TASARIM - MİMARİ - YAŞAM TARZI

Stil sahibi mekanlardan *ilham alın,*
tasarım ürünleri *keşfe çıkın.*

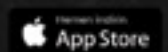


Iceberg Aplik | Bou Art & Design

Bizi Takip Edin



cosalindo.com





mesa BODRUM
DEMİRBÜKÜ



VİLLA | REZİDANS | OTEL
SADECE SİZE ÖZEL BİR KOYDA
EŞSİZ BİR YAŞAM



LAND OF DETAILS. LAND OF CHOOSERS.

FAZLASINI DÜŞLE, EN İYİSİNİ SEÇ.



MOBİLYADAN AKSESUARA DÜNYANIN ÖNDE GELEN MARKALARINI SUNAN
GHANBARİ, SİZİ EN İYİLERİ KEŞFETMEYE DAVET EDİYOR.

Ghanbari
E. 1987

FURNITURE, LIGHTING, ACCESSORIES **FOR CHOOSERS**





Berluti
Paris

Exclusive Collection

SIGNATURE
N^ψ79

Özel
destinasyonlarda
kişiyeye özel hizmetler,
eşsiz her şey dahil
konforuyla buluşuyor...

Club Med ^ψ
uluslararası tatiller
her şey dahil deneyimler



WORLDWIDE WELCOME

Havalimanı işletmeleri ve yolcu hizmetlerinde bir dünya markası olan, TAV İşletme Hizmetleri'nin gücüyle 500'den fazla havalimanında size karşılama ve uğurlama hizmetleri sunuyor; dünyanın dört bir yanında, sizi evinizdeymiş gibi hissettirmek için çalışıyoruz.

Dünya çapındaki havalimanlarında özel asistanlı karşılama & uğurlama

Tüm uçuş ve güvenlik işlemlerinde özel asistanlık hizmeti

Tüm güvenlik noktalarından hızlı geçiş hizmeti

Porter hizmeti

Özel yolcu salonlarına giriş ayrıcalığı

www.AirportEasy.com
world wide welcome

Hizmetler; terminal, şehir ve ülkelere göre farklılık gösterebilir.

Hayalinizdeki Tatil TAVPORT.COM'la Parmağınızın Ucunda!

Dünyanın her yerine uçak biletleri, turlar, otel seçenekleri, havalimanı transferleri ve araç kiralama fırsatlarıyla dört mevsim ayrıcalıklı seyahatlerin adresi **TAVPORT.COM!**



@TAVPORT.com   444 25 75

TAVPORT.COM



SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

Bir mevsimi daha arkamızda bıraktık; yaz tüm enerjisiyle hızlıca geçti. Şimdi şehre dönüş zamanı...

İstanbul sonbaharda ayrı güzel; doğası, muhteşem Boğaz manzarası, balık sezonunun başlaması, mevsimin bize getirdiği taptaze ürünler... Sunset'te yeni dönemin çalışmaları başladı, öğle ve akşam menümüzde yeni lezzetler kapıda. Denizin ve toprağın bize sunduğu yenilikleri şeflerimiz Fabrice Canelle ve Hiroki Takemura kendi yorumlarıyla hazırladıkları tabaklarda sizlere sunmaya hazır. Şeflerimiz à la carte menümüzde sunacakları sürpriz lezzetlerin yanında misafirlerimize iki farklı "Tasting" menüsü hazırlıyorlar. Biri Akdeniz, diğeri ise Japon mutfağı. Biz Sunset'in menüsünü dünyanın birçok yerini gezerken aynı zamanda muhteşem lezzetler deneyimleyebileceğiniz "farklı mutfaklara seyahat" olarak tanımlıyoruz. Bu nedenle sizlere şimdiden iyi yolculuklar diliyorum.

Sunset'te yaşadığımız ayrı bir heyecanı da sizlerle paylaşmak isterim. Bu sene 25. yaşımızı dolduracağız. Sunset çok özel ve müstesna bir yer. Hatta dünyanın en güzel ve en özel yerlerinden biri diyebilirim. Bu nedenle sorumluluğumuz ve hedeflerimiz büyük.

Biz Sunset'te her zaman ilklerin ve en iyinin peşinde koştuk, koşturmayaya da devam edeceğiz. Bizim sorumluluğumuz kalıcı olmak, yaşanmış hatıraların ve tecrübelerin ışığında biriktirdiklerimizi Sunset'e tekrar geri vermek ve İstanbullularla hatta onların yabancı misafirleriyle paylaşmak. Hayalimiz Sunset'i Sunset yapan siz değerli dostlarımızla daha nice 25 seneler yaşamak.

Nice güzel anılar biriktireceğimiz keyifli bir sezon diliyorum.

Barış Tansever

YENİ JAGUAR I-PACE

ELEKTRİK ÇAĞINA YOLCULUK



Hayal gücünün hayal olmaktan çıkıp gerçek bir güce dönüştüğü, zamanımızın çok ötesinde, yepyeni bir çağ başlıyor. Şimdi, olağanüstü performansın elektrikle buluştuğu Yeni Jaguar I-PACE ile tanışma zamanı.

Tüm bildiklerinizi geride bırakan Yeni Jaguar I-PACE, Borusan Otomotiv Yetkili Satıcıları'nda.

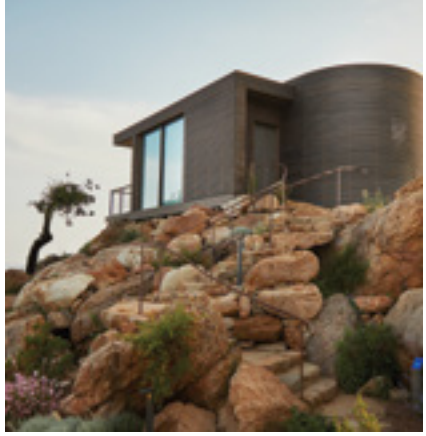
Tamamen elektrikli Yeni Jaguar I-PACE, 480 km menzil, 400 BG ve 0 emisyonu sahiptir.

JAGUAR-TURKIYE.COM

THE ART OF PERFORMANCE

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.

Ingredients



STARTER

AJANDA 26
SONBAHARIN ETKİNLİK TAKVİMİ

KISA HABERLER 32
*YENİ SEZONA GİRERKEN TRENDLER,
STİL VE ALIŞVERİŞ ÜZERİNE*

KAÇAMAK 42
*SİCİLYA'DA KISA BİR TATİLE
NE DERSİNİZ?*

STİL 44
GUCCİ EV DEKORASYONUNA EL ATTI

KİTAP 46
*ÜNLÜ MARKALARDAN
ARZU NESNESİ KİTAPLAR*

KÜÇÜK YUDUMLAR 52
VERMUTUN MUHTEŞEM DÖNÜŞÜ ÜZERİNE

TIPS FROM SEMİ 54
DÜNYADAN YEME-İÇME VE STİL TRENDLERİ

MAIN COURSE

YEMEK 56
*SUNSET'İN YILLARDIR VAZGEÇİLMEYEN
KLASİK LEZZETLERİ*

İSOKYO

contemporary | pan-asian

Paylaşmaktan keyif alacağınız lezzetler,
canlı ve rengarenk gecenize
eşlik edecek enfes kokteyller.

Şehrin ödüllü Pan-Asya Restoran'ı Isokyo:
Deneyin. Tadına varın. Keyfini çıkarın.

 /isokyoistanbul

Zorlu Center, Raffles İstanbul 1. Kat
+90 212 924 0244



Ingredients



1890'lı yıllarda, gazlı içeceklerin fırlayan tıpları büyük bir sorundu. William Painter, eşsiz vizyonuyla hem bu sorunu çözecek hem de hayatımıza süs eşyası hatta oyuncak olarak bile girecek kapaklar tasarladı. Kapakların patenti hala Painter'ın kurucusu olduğu şirkette, şirket ise Fortune 500 listesinde...



VARLIK YÖNETİMİ BİR VİZYON İŞİDİR.

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



MEVSİM LEZZETİ	66
<i>FABRICE CANELLE'İN İNCİRLE YARATTIĞI MEVSİMLİK TATLAR</i>	
RÖPORTAJ	74
<i>OSMAN MÜFTÜOĞLU İLE RENKLERİN TAŞIDIĞI SAĞLIK ÜZERİNE</i>	
DESSERT	
SUNSET MÜDAVİMLERİ	78
<i>MAYA PORTAKAL BİTARGİL, İSMAİL ESİN</i>	
ART @ SUNSET	80
<i>SZYMON OLTARZEWSKI İMZALI MERMER HEYKEL SUNSET'TE</i>	
RÖPORTAJ	82
<i>MEHMET GÜRS İLE DÜNYADAKİ İLK 50 RESTORAN ARASINA GİRMESİNİ VE ANADOLU MUTFAĞINI KONUŞTUK</i>	
GEZİ	86
<i>TÜRKİYE'DEKİ GOLF DESTİNASYONLARI</i>	
İÇKİ	92
<i>SONBAHARA YAKIŞAN YOĞUN LEZZETLİ KOKTEYLLER</i>	
KEYİF	96
<i>EĞLENCELİ SUNSET GECELERİNDEN KARELER</i>	

· SUNSETTER ·

Yönetim

Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Kimya Çulha

Yayın Kurulu

Alize Tansever, Yasemin Demirkan

Görsel Tasarım

Onur Berberoğlu

Prodüksiyon:

İMAGO MEDYA A.Ş.

Yayın Danışma Kurulu

Fabrice Canelle, Hiroki Takemura,
Erol Arslan, Gazi Akyol,
Süleyman Şen

Katkıda Bulunanlar

Burak Teoman, Haydar Erçin,
Mehmet Ateş

Reklam, Rezervasyon

Ebru Tansever

ebru.tansever@sunsetgrillbar.com

Sunsetter,

Sunset Grill&Bar'a ait bir markadır.
İçinde kullanılan tüm yazı ve fotoğrafların
yayın hakkı Ulus Turistik Tesisler ve Yat. Tic.
A.Ş. firmasına aittir. İzin alınmadan ve kaynak
gösterilmeden kullanılamaz.

İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2

Ulus Park Beşiktaş İstanbul

+90 (212) 287 03 57-58

Üç Ayda Bir Yayınlanır

Baskı

A4 Ofset Matbaacılık

San.ve Tic. Ltd. Şti.

Otosanayi Sitesi, Yeşilce Mah. Donanma

Sok. No: 16 Kağıthane / İstanbul

0212 281 64 48

www.a4ofset.com

sertifika no 12168

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar

@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

Eylül 2018

20-23 EYLÜL



CONTEMPORARY ISTANBUL

Tarih değişikliği yapan CI, bu yıl sanatseverleri kasım yerine eylülde ağırlıyor. 20 - 23 Eylül arasında İstanbul Kongre Merkezi ve Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı'nda gerçekleşecek olan CI, 13. yılında.

25 EYLÜL SALI

SUNSET DOLUNAY PARTİSİ



Sunset Dolunay Partisi'ni takviminize not edin!

12 EYLÜL



SPA ZAMANI

Yazın bitmesiyle birlikte, cildi ve ruhu yeni sezona hazırlamak gerekiyor. Hele bir de yaz tatilini uzun tuttuysanız, şehre adaptasyon için mutlaka bir Spa'ya gidip kendinizi ödüllendirin. Tarabya Otel'in Spa'sı Therapia'yı denemeye ne dersiniz?

15-16 EYLÜL İSTANBUL İKİNCİ EL FESTİVALİ

"Atma değerlendirdi, tüketimi azalt, mutlu ol" mottosuyla karşımıza çıkan İstanbul İkinci el Festivali'nde tasarımcılar, antikacılar, kullanmadığı ürünleri satanlar biraraya geliyor. Uygun fiyata sık bir şeyler almak istiyorsanız 15-16 Eylül'de yolunuzu Lifepark'a düşürmeye bakın.



20-23 EYLÜL

ISTANBUL COFFEE FESTIVAL



20 - 23 Eylül arasında İstanbul Küçük Çiftlik Park'ta düzenlenecek festival ile birbirinden farklı aromalarda kahve çeşitlerini tatma imkanı bulacaksınız. Kahve ve müziği birleştiren etkinliğe mutlaka uğrayın.

WHAT OTHERS DON'T HAVE.



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

450 | 550 | 650 | 700 | 780 NEW | 850 | 920 NEW | 960

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



a Ferretti Group brand

FERRETTI-YACHTS.COM

24 EKİM ÇARŞAMBA



SUNSET FULL MOON PARTY

Dolunaya ve enfes Boğaz manzarasına karşı bir akşam yemeği yemek için Sunset rezervasyonunuzu yaptırmayı unutmayın...

28 EKİM



DAİMA SERTAB

İstanbul'un yeni eğlence markası Meydan Beşiktaş içinde yer alan Türkiye'nin en büyük konser salonlarından biri olan Dorock XL Stage, kapılarını Eylül başında açmıştı. Birçok farklı sanatçıyı ağırlayan ve ileri teknoloji ses sistemiyle harika bir konser deneyimi sunan mekanda Sertab Erener'i dinlemek çok keyifli olacak.

27 EKİM



CHEF'S TABLE MUTFAK AKADEMİSİ

Pasta ve ekmek yapmayı öğrenmek istiyorsanız, chef Serkan Bozkurt önderliğindeki sekiz haftalık kurs sizin için doğru adres. 27 Ekim'de başlayan eğitimde, spatula, soyma bıçağı ve mutfak önlüğü de hediye ediliyor.

22 EYLÜL - 4 KASIM



İSTANBUL TASARIM BİENALİ

"Okullar Okulu" başlığını taşıyan 4. İstanbul Tasarım Bienali'nin küratörü Jan Boelen. Arter, Akbank Sanat, Pera Müzesi, Salt Galata, Studio X İstanbul ve Yapı Kredi Kültür Sanat ev sahipliğinde gerçekleşen etkinlik, hem tasarımın hem de tasarım eğitiminin üretimini ve çoğaltılışını sorgulama imkanı sunuyor. 22 Eylül - 4 Kasım 2018 arasında.

27 EKİM



AYVALIK ESİNTİSİ

Ressam Gülseren Kayalı'nın tuval üzerine akrilik boya ve karışık teknik kullandığı, Cunda-Ayvalık konulu sergisi 8 Ekim'e kadar Galeri Selvin'de.

STOP BOATING. START PERSHING.



PERSHING

STAND OUT

PERSHING 140 **108** 92 82 74 70 62 5X

PERSHING-YACHT.COM

A FERRETTI GROUP BRAND

PERSHING
EXCLUSIVE DEALER

DENTUR
TURİZM VE YATÇILIK TİCARET A.Ş.

DENTUR - TURİZM VE YATÇILIK TİCARET A.Ş.
Zincirlikuyu Meydanı No:96 - 34400 Levent - İstanbul - Turkey
Tel: +[90]-212-2750755 - Fax: +[90]-212-3369212 - dentur@denturyat.com - www.denturyat.com

✂ STARTER

Kasım 2018



11 KASIM'A KADAR

ANTHONY CRAGG SERGİSİ

İzleyicisi ile duygudaşlık kurmayı başarmış olan nadir sanatçılardan biri olan Anthony Cragg'ın sergisi, İstanbul Modern'in geçici mekanında yer alıyor. Heykel sanatının en özgün isimlerinden Cragg'ın işlerini görmek için 11 Kasım tarihine kadar vaktiniz var.

13 KASIM



NARCOS RÜZGARI

Tüm dünyanın Narcos dizisinin jenerik müziği "Tuyo" ile tanıdığı şarkıcı, söz yazarı, şair ve multi-enstrümantalist Rodrigo Amarante, 13 Kasım akşamı Zorlu PSM Studio'ya konuk olmaya hazırlanıyor.

17 KASIM'A KADAR

MÜKEMMEL OLMAYANA ÖVGÜ

17 Kasım tarihine kadar New York'taki Museum at FIT, Fashion and Textile History Gallery'de yer alan sergide, "kusurlu" giysiler sergileniyor. Bitmemiş gibi duran, giyilerek yaşanmışlığı yansıtan tasarımların hikayeleri de en az sergilenen giysiler kadar etkileyici.

28-29 KASIM



FESTİVAL BAŞLASIN

İKSV tarafından düzenlenen 22. Tiyatro Festivali, kasım ayında tiyatroseverlerle buluşuyor. Festivalin ilk sürprizi olan, yenilikçi sahne ve ışık tasarımlarıyla tanınan Nederlands Dance Theater, Zorlu PSM'de ünlü koreografların eserlerinden bir seçki sunacak.

23 KASIM CUMA



SUNSET FULL MOON PARTY

Dolunayın keyfini sürmek için Sunset'te yer ayırdınız mı?

26 KASIM'A KADAR

VENEDİK VE MİMARİ



Dünyanın önde gelen mimarlık etkinliklerinden Venedik Bienali 16. Uluslararası Mimarlık Sergisi 26 Kasım'a kadar ziyarete açık. İKSV'nin koordinasyonunu yürüttüğü Türkiye Pavyonu'nda bu yıl Kerem Piker'in küratörlüğünde Vardiya başlıklı proje yer alıyor.

FEEL LIKE
YOU'RE IN
FIRST CLASS.

TRAVEL
HAPPY

atuu
DUTY FREE

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

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



BAG LADY

Fazla özenilmiş tarz ve fazla yapı saçı ikilisinden sıkılıp, daha özgür bir imaj çizmeye yönelenleri memnun edecek Monse imzalı bu tasarımlara bayıldık! Eski dönemlerin vazgeçilmez olan kese kağıdına benzeyen Monse çantalar, tamamıyla deriden yapılmış. Tasarımların özellikle un paketi görseliyle hazırlanan versiyonu, eğlenceli detay sevenler için.

LEZZETLİ Kokular



NARCISO, NARCISO RODRIGUEZ, EDP.

Bulgar gülü ve odunsu amber notaları birleştiren koku, klasik Narciso Rodriguez parfümlerine oranla daha meyveli, çiçeksi ve taze bir doku sunuyor.



ACQUA DI PARMA, BLU MEDITERRANEO

Bergamot ve deniz esintileri taşıyan parfüm, tam da klasik sevenler için. Pastoral Akdeniz esintilerine sahip koku, sonbaharın ılık akşamlarında kullanmaya çok uygun.



KAROLINA, BY KAROLINA KURKOVA, EDP.

Turunçgiller, zencefil ve taze odunsu notaların birlikteliği ile oluşturulan koku, gerçekten de tam güneşli günleri anımsatan bir formüle sahip.



THÉ DES VIGNES, EAU FRAICHE, CAUDALIE

Portakal çiçeği özleri, tarçın ve yoğun misk notalarını biraraya getiren bu meyveli koku, yaz sonuna geldiğimiz şu günlerde ikinizi açacak.

ARRIVE
IN STYLE.

TRAVEL
HAPPY

atuu
DUTY FREE

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

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

YILDIZLAR GEÇİDİ

Xerjoff markası kurucusu ve kreatif direktörü Sergio Momo'nun imzasını taşıyan Shooting Stars ve Oud Stars koleksiyonlarının en yeni parfümlerini exclusive olarak Beymen mağazalarında ve www.beymen.com adresinde bulabilirsiniz. Serideki parfümler arasından derseniz şekerli-meyveli olanı, derseniz sedir ağacı, tarçın içereni veya amber-gül notalarına sahip olanı seçebilirsiniz.



UNICEF İÇİN #MAKEAPROMISE

Silver Lockit Fluo bileklikleriyle UNICEF ile işbirliğine giden Louis Vuitton, bu birlikteliğin üçüncü yılında, tasarımların neon versiyonlarını hazırladı. Yardıma muhtaç çocuklar için farkındalık yaratmayı hedefleyen bu projeye, bilekliklerden aldığınızda siz de dahil oluyorsunuz: 250 USD etiketli ürünlerin her 100 USD'lik kısmı yardım olarak UNICEF'e aktarılıyor. Projenin başladığı 2016'dan bu yana Silver Lockit Fluo bileklikleri sayesinde, UNICEF'e 5 milyon USD'den fazla bir fon toplanmış.



SHOE-SHI

Milano'da yaşayan Çinli chef Yujia Hu, tutkusu olan modayı mesleğiyle birleştirmiş bir isim. Ailesinin Milano'daki sushi restoranında çalışan genç chef, sushi'yi klasik formunun dışına çıkararak Instagram'da hatırı sayılır sayıda takipçi edinmiş. İkonik spor ayakkabılar ve sokak modası öğeleri ile rapçileri sushi olarak yorumlayan Hu, şimdilik bu yaratımını hobi düzeyinde tutsa da, pek yakında bir marka işbirliği ile karşımıza çıkacak gibi görünüyor.

PANTER GÜÇLENDİ

Cartier'nin klasik Panthère de Cartier saatleri mükemmel bir versiyonla karşımızda: Bileğe iki ve üç tur dolanan bileziklere sahip bu yeni sürüm Panthère de Cartier saatler, iddia ediyoruz, son dönemin en başarılı tasarımlarından.



WE OWN THE BEYOND

A brand new Loft experience...
Larger than life
Pleasure and inspiration
A place where you belong.



MUTFAKTAKİ BİBLÖLAR

Le Creuset'nin pişirme ve sunum ürünleri, birbirinden çekici renkleriyle sadece mutfaklara değil, sofralara da şık bir dokunuş taşıyor. Ürünlerin fazlaca iştah açıcı görüldüğünü belirtmekte fayda var!

ŞEKER RENKLERİ

Sonbaharın gri havasına inat, ünlü modaevleri aksesuarlarını canlı renklerde tasarlamayı seçti. Bu dikkat çekici tonlardaki parçaların en güzel örneklerini Lanvin'de bulduk: Kalın askılarıyla son derece kullanışlı olan çantalar, kesinlikle sezonun olmazsa olmazlarından.



OKYANUS ESİNTİSİ

Okyanusun görkemi ve volkanik taşların sıcaklığından esinlenilerek yaratılan House of Sillage N.003, adaçayı ve baharat esanslarıyla birleşerek, maskülen tarzı vurguluyor. Bu yeni, enerjik olduğu kadar yoğun erkek kokusu, sonbahar-kış aylarına çok yakışacak.



SANAT ESERİ GİBİ MONTLAR

Spor giyime taşıdığı tasarımı dokunuşuyla öne çıkan Moncler, yine şahane bir koleksiyon hazırlamış. Markanın kış sezonu için tasarladığı vücudu saran uzun montlar, sanıyoruz uzun tuvaletlerle birleştirildiğinde çok şık duracak.



GOLD PHANTOM

I M P L O S I V E S O U N D

4.500 W · 108 dB · 14Hz-27kHz
Titanium Tweeter

0 Distortion · 0 Saturation · 0 Background noise

Devialet mühendisleri tarafından kusursuzca üretilen eşsiz Phantom bir hoparlörden daha fazlası.

Fransa'da yaratılan ve kendine özel 108 adet patent ile yapılan Phantom ses dünyasını sonsuza kadar değiştirdi.

Gold Phantom ile ultra yoğun sesin fiziksel etkisini en güçlü şekilde hissedin.

DEVIALET
INGÉNIERIE ACOUSTIQUE DE FRANCE

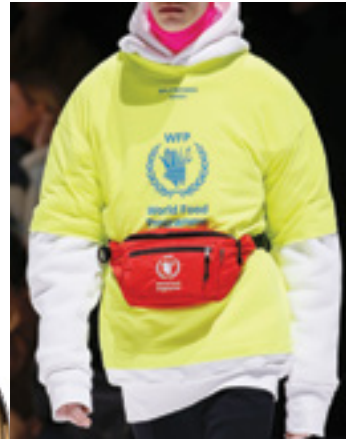
MODAYI SEVEN YILANA SARILIR

Tarih boyunca mücevher ve takı tasarımlarında kendine bolca yer bulan yılan figürü, Roberto Cavalli imzalı kolyede bir kez daha karşımıza çıkıyor. Oldukça görkemli görünen bu “statement” kolye, sanırız kış sezonunun arzu nesnelerinden biri olacak.



ALTIN BAKIM

Formülünde tedavi edici ve yeniden yapılandırıcı özelliğe sahip olan 24 ayar altın bulunan Orogold 24K Yoğun Göz Serumu, göz çevresindeki derin çizgilere karşı savaşıyor. Altın partiküllerinin yanı sıra palmitoil oligopeptid ve C vitamini içeren bakım ürünü, hücresel yenilenme sürecini hızlandırıyor.



HAYAT DEĞİŞTİRMEK

Gittikçe artan küresel açlığa dikkat çekmek için, Balenciaga tasarımcısı Demna Gvasalia, Paris Moda Haftası kapsamında podyuma World Food Programme logosu taşıyan tasarımlar çıkardı. Satın alınan her bir Balenciaga bel çantası için afet bölgelerine 600 paket yüksek enerjili bisküvi yardımı yapılarak Fransız moda evinin hali hazırda yapmış olduğu 250.000 USD'lik bağış destekleniyor.

PARLAMAYA HAZIRLANIN

Yazdan kalan bronzluğu olabildiğince uzun korumak hepimizin hedefi. Ancak, sonbahara girerken rengi korumak mümkün olsa da, cilt matlaşıyor. İşte bu sağlıklı görünümüne karşı, D&G Italian Zest Make Up Collection'da yer alan simli ürünler ile savaşılabirsiniz. Yüzünüzdeki kemikli bölgelere uygulayacağınız simli far veya Glow Stick sayesinde, çok daha taze bir görünüme kavuşacaksınız.



AKBANK

Private Banking

Kaybolmayan değerler için

Bizim için varlık, kuşaktan kuşağa aktarılan bir emanettir.

Akbank Private Banking'in uzmanlık ve deneyimiyle, yatırımlarınız ve varlıklarınız nesiller boyunca korunur, değer kazanır.

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

*EUROMONEY
2006, 2008, 2010, 2011, 2012,
2013, 2014, 2015, 2016, 2017

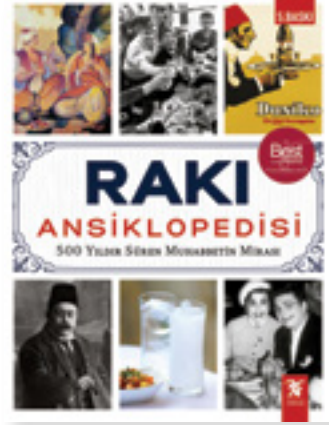


STİL KOLEKSİYONERİ

Gucci'nin sonbahar-kış koleksiyonu; sanat ve obje koleksiyonerlerinden esinlenmiş. Resim, antika, heykel ve nadir bulunan objelere tutkuyla bağlı eksantrik kişiliklerden ilham alan koleksiyondaki her tasarım, farklılığa bir övgü niteliği taşıyor. Canlı renk ve cesur desenlere sahip tasarımlar, ihtişamlı görünümüleriyle bireyselliğin önemini vurguluyor.

ATEŞLİ NEON

Kış koleksiyonlarının öne çıkan trendlerinden biri olan fosforlu renkler, özellikle çanta ve ayakkabılarda dikkat çekiyor. Neon renklerin spor giyimle anılmasına son verecek olan 2018 sürümlü neonlar, sık giyimin vazgeçilmezi olacak gibi görünüyor. Prada'nın heykelsi formlarla birleştiği fuşya stiletolar bu akımın öncülerinden.



RAKİ ADABINA İKONİK KİTAP

Rakı kültürünü tüm yönleriyle kapsayan ve dördüncü baskıya ulaşan Rakı Ansiklopedisi, büyüyen boyutları ve yeni kapağıyla şimdi tam bir görsel şölen sunuyor. 500 yılı aşkın bir zaman diliminde rakı kültürünün temel kavramlarını inceleyen ansiklopedide, farklı alanlardan derlenen maddelerle, rakı jargonundan seçilmiş 600'ü aşkın sözlük maddesi ve incelemeler bulabilirsiniz. Yedi kişilik danışma kurulunun katkılarıyla, 55 yazarın kaleme aldığı 1755 maddelik Rakı Ansiklopedisi, 17. Uluslararası Gurme Kitapları Ödülleri (Gourmand Awards) "Distile Alkollü İçkiler" dalında birincilik ödülüne de sahip.



Cam veya kristalden yapılan küçük rakı sürahesi demek olan karafaki sözcüğü, Fransızcadan dilimize giren ve şarap veya su maşrapası anlamına gelen "carafe" sözcüğünün Rumca türetilerek "küçük" anlamı kazanmasıyla ortaya çıkmış.



25. YILA ÖVGÜ

Kate Spade markasının 25. yılında, tasarımcı Laura Ferrara, tüm koleksiyona bir kutlama havası yansıtmayı hedeflemiş. Kadınları günlük zaferleri kutlamaya teşvik etmeyi amaçlayan Ferrara, Inez ve Vinoodh'un çektiği kampanya fotoğraflarında başrole markanın ikonik çantası olan "Sam"i yerleştirmiş.



TÜY SIKLET

Mutlu Mutfak markasının kurucusu Elif Edes Tapan'ın son kitabı Tüy Sıklet, hafif yemek tariflerinden oluşuyor. Kolay bulunabilen malzemelerle hazırlanabilecek bu hafif lezzetler, Elif Edes Tapan'ın dünyadan farklı tarifleri kendi mutfağıyla harmanlayarak oluşturduklarından meydana geliyor. Kitaptaki tüm yemeklerin protein, lif, karbonhidrat, yağ ve kalori gibi besin değerlerinin hesaplanmış olduğunu ekleyelim.

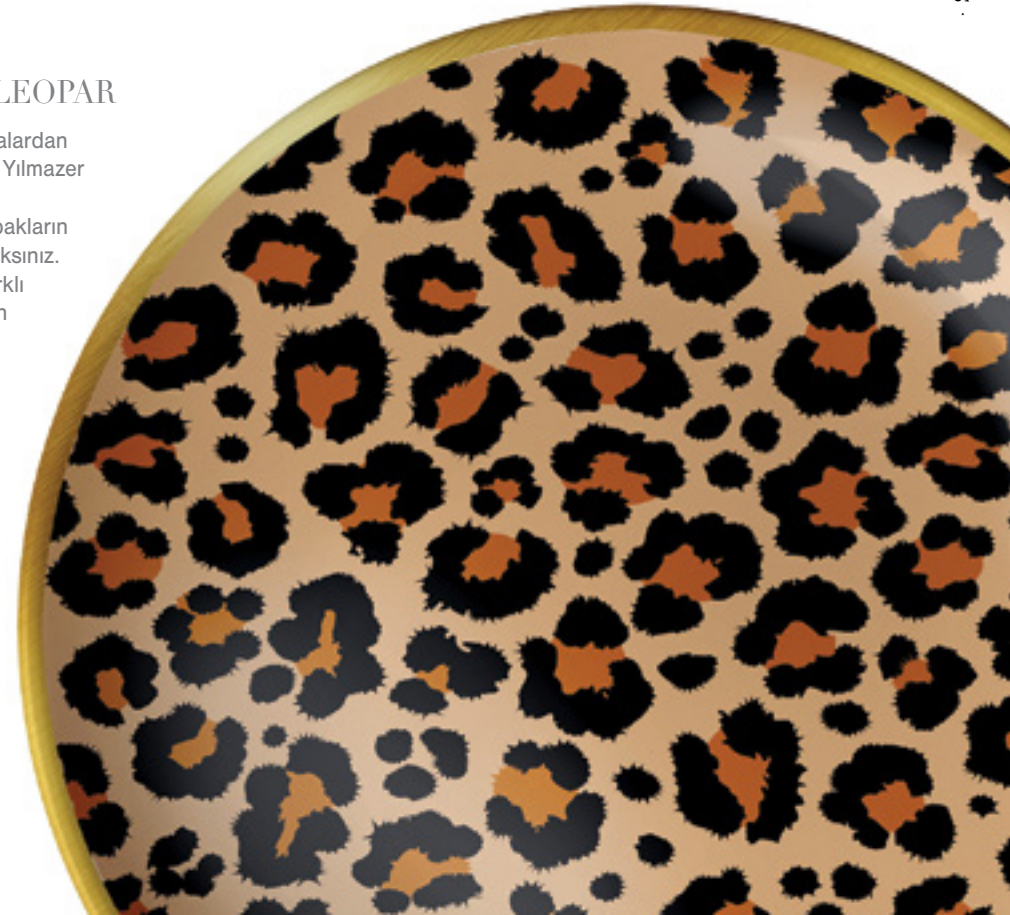


ESTETİK VE TEKNOLOJİ BİRLEŞTİ

Şarap ve şampanya kadehlerinden oluşan sofistike Stem Zero koleksiyonu ile Nude, üstün cam teknolojisi ve tasarım zekasını buluşturmuş. Hafifliği ve inceliği ile fark yaratan Stem Zero koleksiyonundaki ürünler, Şişecam'ın özel "Ion Shielding" teknolojisiyle iki kat daha güçlü ve esnek bir yapıya sahipler.

MASADAKİ LEOPAR

Sade, tekdüze sofralardan sıkıldıysanız, Ömür Yılmaz ve Emre Saraçoğlu tasarımı Katze tabakların albenisine kapılacaksınız. Leopar desenini farklı renklerle buluşturan Katze porselen tabaklar, masalara festival havasını taşıyarak, yemek deneyimine şıklık katacak.



✂ STARTER



SİCİLYA'DA CENNET

Akdeniz'deki ilk Exclusive Collection tesisini Haziran ayında açan Club Med-Cefalù, 310 lüks odası ile Kuzey Sicilya'nın Cefalù Koyuna bakan enfes bir manzaraya sahip. Club Med'in 60 yıl önce keşfettiği 15 hektarlık pitoresk manzaralı arazi'deki proje, 90 milyon Euro yatırımla tamamlanmış. Palermo Havaalanına bir buçuk saat yakınlıktaki konumunun sağladığı ulaşım kolaylığı da bonusu olan tesisin yaz doluluk oranı yüzde 90'ları bulmuş.

Özel servislerinin yanı sıra gurme mutfağıyla da öne çıkan Club Med Cefalù, tesiste bulunan üç restoranında İtalyan ve Dünya mutfağının örneklerini sunuyor. İtalyan sinemasından esinlenen dekoruyla ön plana çıkan Palazzo Gurme Lounge, Michelin yıldızlı İtalyan şef Andrea Berton imzalı yemeklerle lokal lezzetleri modern bir dokunuşla yorumluyor. Bu yeryüzü cennetinde Carita imzalı kişisel bakım ve Spa hizmetleri bulunduğunu da hatırlatalım.



ÖNEMLİ OLAN NEREDEN GELDİĞİN DEĞİL NEREYE GİTTİĞİN.

MAKE LIFE A RIDE.

BMW Motorrad her yolculuğa uygun seçenekleriyle
Borusan Otomotiv Showroom'larında.
Detaylı bilgi için: 0850 252 40 40



BMW Motorrad



/BMWMotorrad.Turkiye



bwmotorradturkiye



@BMWMotorrad_TR

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.



EVDEKİ MODACI

İlhamını Gucci'nin tipik estetik tutkunu tavrından alan Gucci Décor Koleksiyonu, markanın podyumlarından aşına olduğumuz desenlerle bezeli. Neşeli renk kombinleri, iri çiçek motifleri ve farklı objelerde karşımıza çıkan sevimli yaratık figürleriyle, Gucci iç mekanları kişiselleştirme peşinde.

Bir diğer dikkat çekici noktaysa Toskanalı sanatçılar tarafından yapılan sandalyeler. Sadece sırt kısmı 28 saatte tamamlanan sandalyelerin her birinin yapımı tam 64 saat sürüyormuş! Katlanır metal masalar, desenli yastıklar, duvar kağıdı çeşitleri, porselen kupa ve çaydanlıkların da yer aldığı Gucci Décor Koleksiyonu'ndaki tasarımlar, modaevinin imzasını yaşamın içine taşımanın bir başka yolu olduğunu vurgulamak amacıyla, markanın mağazalarında her yere serpiştirilmiş olarak yer alacak.

Son olarak, Gucci App'i indirerek Gucci Décor tasarımlarının kendi mekanınızda nasıl yer alacağını görebileceğinizi de belirtelim.



Koleksiyonun tümüne hakim olan, İtalyanların zanaat ustalığına övgü, hemen her tasarımda hissediliyor. Bu durumun en güzel örneklerinden biri olan yılan tutamaçlı vazolar, 1735'te kurulmuş olan Floransa'nın ünlü markası Richard Ginori tarafından imal edilmiş. Bu tarihi porselen firmasının tecrübesiyle güç birliği yapan Gucci, bu sayede üretimi oldukça zor olan seramik serisini koleksiyona eklemiş. El boyaması ile renklendirilen tasarımlarda örneğin yılan figürlerini tamamlamak yaklaşık olarak beş saat sürüyor.

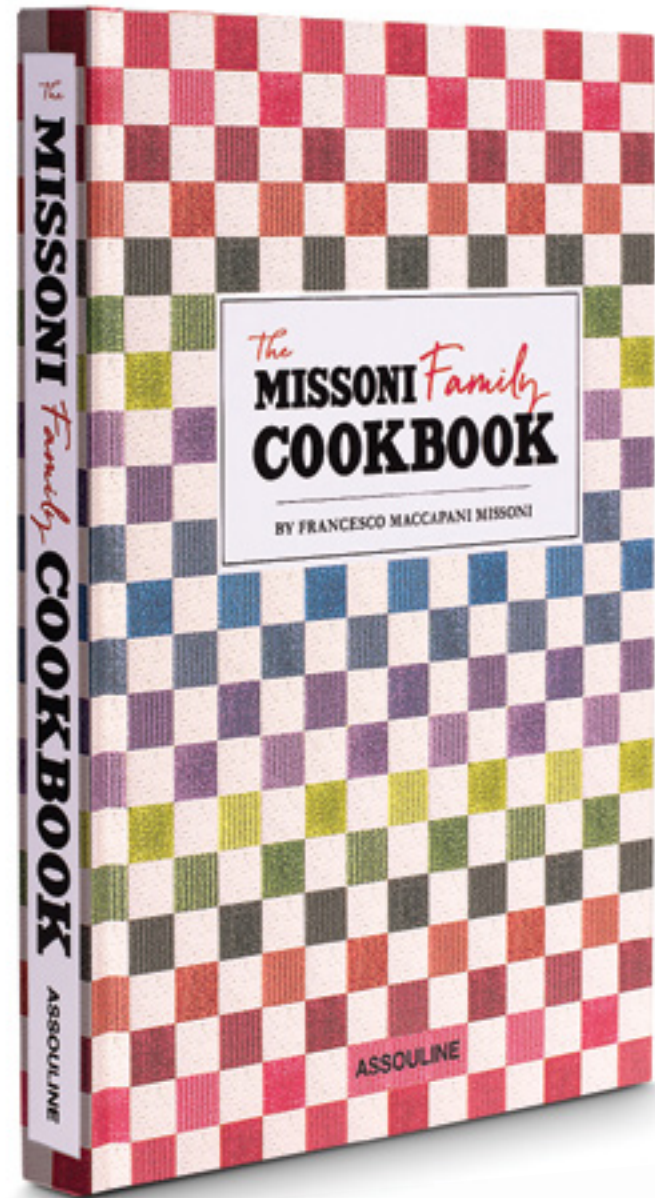
*Bu saati özel yapan şey,
her ayrıntısındaki ustalık ve deneyimdir.*

Tıpkı Özel Bankacılık hizmetlerimiz gibi.

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

İşte, yıllar boyu süren birlikteliğimizin sırrı bu...





YEMEĞE DAVET

Ailesinin nesilden nesile aktarılan mutfak geleneklerini *The Missoni Family Cookbook*'ta toplayan üçüncü kuşak Francesco Maccapani'nin kitabı tam da Missoni'nin moda çizgisinde olduğu gibi rengarenk ve iç açıcı.

Yemek masası etrafında toplanıp kalabalık sofralarda oturmalarıyla ünlü İtalyanlar'ın festival havası taşıyan bu kültürünü kendi ailesininkiyle harmanlayan Maccapani'nin kitabında Missoni'nin tipik stili kendisini hissettiriyor. Assouline Bebek mağazasında bulabileceğiniz kitapta Missoni ailesinin birçok özel tarifi yer alıyor.



Iris Apfel

Paşabahçe Mağazaları ve dünyadaki seçkin noktalarda.

nudeglass / nudeglass.com

Yazdan Kalan

YAZ AYLARINI ANIMSATAN,
BAHÇE ESİNTİLERİNE SAHİP
OBJELERLE SOFRANIZA RENK
KATMAYA NE DERSİNİZ?
FAUNA DESENİ TABAKLAR,
MEYVE FORMLU TASARIMLAR
VE KUŞ BASKILARI KIŞIN
GELİŞİNİ GECİKTİRMEK
İSTEYENLER İÇİN...



Sevan Bıçakcı



www.sevanbicakci.com

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

CHRISTIAN
DIOR'UN TASARIM
YOLCULUĞUNU KONU
EDEN YENİ KİTAPTA
BİRBİRİNDEN ETKİLEYİCİ
FOTOĞRAFLAR
YER ALIYOR.

Bir Döneme Bakış



“Sizi yansıtmayan bir evde yaşamak, başka birinin kıyafetlerini giymek gibidir” diye yazmış günlüğüne Christian Dior. Ünlü tasarımcının dekorasyon ve estetikle olan sıkı bağı ilk defa *Dior and His Decorators* kitabında böylesine detaylı anlatılıyor. Amerikan Vogue'un editörü Hamish Bowles tarafından kaleme alınan önsözyle dikkat çeken kitap, Fransız dekoratif sanatlar uzmanı Maureen Footer imzasını taşıyor.

Belgesel niteliğine sahip eserde Dior'un çocukluğunu geçirdiği villadan ailesinin Paris'teki evine kadar tasarımcının pek fazla bilinmeyen geçmişine tanıklık etmek mümkün. İllüstrasyonlarla bezeli kitapta yer alan modaevinin arşivinden çizimlere ve modacının kişisel dünyasına tanıklık ederken, Dior'un beğenilerini ve özellikle 18. Yüzyıl sanatına olan hayranlığını daha iyi anlıyoruz.

İşte bu hayranlık, Dior'un ünlü New Look silueti şeklinde hayat bulurken, modacı estetik algısını dekoratör



arkadaşları Victor Grandpierre ve Georges Geffroy ile paylaşıyor ve böylece ortaya ayrılmaz bir tasarım üçlüsü çıkıyor. Dior'un hepimizin bildiği müthiş stilinin kodları da bu işbirliği ile yaratılıyor.

Avenue Montaigne'de yer alan ikonik Dior mağazasının etkileyici dekorasyonunda imzası olan Victor Grandpierre, aynı zamanda Miss Dior ve Eau Sauvage parfümlerinin sunum ve ambalajlarını da tasarlamış bir isim.

Dior, 16. bölgede yer alan dairesinin dekorasyonu için ise Georges Geffroy ile çalışmış. Zarif ama eklektik atmosfere sahip dairesi için tasarımcı, otobiyografisine şöyle yazmış: “Kusursuz dekore edilmiş bir mekandansa, içinde yaşayanın beğenilerini ve hatta zaafalarını yansıtan, kısacası kişiliği olan ve yaşayan yerleri tercih ederim.”

Konularında engin bilgiye sahip üç ismin portresini yansıtmalarının yanında, Dior and His Decorators, bir dönemin yaratıcılık tarihini de okura aktarıyor. Dior ve iki estetik tutkunu arkadaşının yenilikçi



CHRISTIAN DIOR'UN
ZARAFETLE ÖZDEŞLEŞEN
NEW LOOK STİLİ BİR
DÖNEME DAMGA VURDU
DESEK ABARTMIŞ
OLMAYIZ. DIOR'UN STİL
TARİHİNE TANIKLIK
ETMEK İSTEYENLER İÇİN
GÖRSEL AÇIDAN OLDUKÇA
TATMINKAR, DETAYLI
BİLGİLER İÇEREN YENİ
KİTAP, KÜTÜPHANENİZDE
YER ALMAYI HAK EDİYOR.

vizyonunun şekillendirdiği döneme tanıklık etmek istiyorsanız, nefis illüstrasyonlar ve fotoğraflarla bezeli bu kitabı elinizden düşüremeyeceksiniz.

● Vendome Press'ten çıkan 272 sayfalık *Dior and His Decorators: Victor Grandpierre, Georges Geffroy and the New Look* ismini taşıyan eser Maureen Footer imzalı.

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**TARİHİN EN ESKİ
İÇKİLERİNDEN, HIPOKRAT'IN
SAĞLIK İKSİRİ VERMUT, UZUN
BİR DEMODELİK SÜRECİNDEN
SONRA KÜLLERİNDEN
YENİDEN DOĞUYOR.
YENİ KUŞAK VERMUTLAR
MÜTHİŞLER...**

Vermutun Muhteşem Dönüşü

Barrel Aged Negroni

Bugünlerde dünyanın seçkin barlarının tezgahlarında, yaldızlı etiketlerle süslü viski ve konyak şişelerinin arasında zaman tüneline çıkıp çıkmışçasına nostaljik görünümlüler de göze çarpıyor. Yakından bakınca üzerlerinde 1600, 1700 gibi tarihleri ve “vermouth” yazısını okuyorsunuz. Bunlar yeni kuşak ama “antik formüllü” vermutlar. Bu unutulmuş, demodelik sınırına itilmiş içkinin yeniden canlanışını, adeta küllerinden doğuşunu simgeliyorlar.

Adını İngilizce’de “wormwood” denilen pelinotundan alan bu içki, aslında insanlığın en eski alkollü içkilerinden. Modern tıbbın kurucusu Hipokrat’ın sağlık iksiri, aslında bir hazım ilacı ve kuvvet şurubu. Günümüzde ise, barmenlerin çeşni vericisi. Hatta pastacıların ve aşçıların da gizli lezzet sırrı...

Yapay lezzetlerle gölgelenmişti

Tarihin en eski içkilerinden vermut, Roma İmparatorluğu zamanından bu yana yapılıyor. Şarabın

şifalı ve aromatik otlar, bitki ve köklerle bekletilmesinden elde ediliyor. Şarap bozulmaya açık olduğundan biraz da alkol eklenerek derecesi yükseltiliyor. Önceleri ilaç olarak kullanılan, zamanla güzel tadı ve karışımlara kattığı çeşni ile yaygınlaşan vermut bir Roma içkisi olduğundan, en iyilerini de uzun yıllar İtalyanlar yapmış. 20. Yüzyılda İtalyanların Cinzano ve Martini & Rosso markalarıyla dünyaya yayılmış, sek cinsinin kullanıldığı Dry Martini ve kırmızısının kullanıldığı Manhattan kokteylleri sayesinde tüm barları fethetmiş. Öyle ki, bir bar kurulurken ilk yapılan birer şişe sek beyaz, tatlı beyaz ve kırmızı vermut bulundurmamak olmuş. Kırmızı vermutun kan yapıcı etkisi nedeniyle gençlere içirilmiş, aileler partilerde çocuklarının yudumlamasına ses çıkarmamış. Türkiye gibi ülkelerde kırmızı vermutun rengi çaya benzediğinden, kimi yerlerde çay bardağında sunularak içki satıldığı kamufle edilmiş. Zaten bir dönem Türkiye’de de fena modaymış, Aral, Sevilen gibi üreticilerin



Manhattan

vermutları kapış kapış satılmış. Hatta Tekel bile hayli beğenilen bir vermutu uzun süre üretmiş.

Ancak 1970’lerde tüm dünyada çılgınlığa varan diyetler, şekerden uzaklaşma, yapay aromaların gelişip içkilere de girerek vermut gibi aromatik içkilerden rol çalması, bu değerli özel şarap türünü gündemden düşürmüştü. Eskisi kadar satamayan ve kazanamayan vermutçuların özensiz üretimleri de, vermutun demodeleşmesine katkıda bulunmuş.

Antik formüller devreye girdi

Bütün gıda ürünleri gibi içkide de bir “premiumizasyon”un yaşadığı günümüzde ise, vermut da bundan nasibini alıyor... Yılların vermut üreticileri, “formula antika” gibi isimlerle unutulmuş reçeteleri devreye sokuyor, daha zengin, daha kaliteli şarap ve alkollü, aynı zamanda da daha az şekerli vermutlar çıkıyorlar. Vermut dünyasında esamileri okunmayan Fransızlar ve İspanyollar da bu alana girip çok iddialı ürünlere imza atıyorlar. Fransızların Quintinye’si mesela, düz şarap ve alkol yerine konyak ve konyaklık üzüm şırasıyla yapıyor, formülünde tam 27 ayrı kokulu bitki kullanılıyor.

İspanyolların Vermut Negre’si ise adı gibi kara, çok koyu renkli. Acı, buruk,

kekre, tatlı... Her şeyden bir parça var. Yine İspanyolların Mancino’su, ünlü barmen Giancarlo Mancino’nun Piemonte’de 2011’den bu yana ürettiği çok yeni bir marka. Hindistan’dan Tayland’a, Vietnam’dan İngiltere’ye pek çok farklı ülkeden 40 farklı botanik 1930’lardan kalma bir değirmende öğütülüyor ve şeker kamışı alkolüne yatırılıyor. Ardından süzdürülerek Trebbiano beyaz şarabına eklenip dinlendiriliyor.

İngilizlerin tadını organik kekikten alan Sacred’ı, İtalyanların yanık portakal kokulu Cocchi di Torino’ları, alkol olarak grappa içeren Venedik’in Aperitivo Poli’si, artık bir şarap ülkesi olan Avustralya’nın Regal Rogues Rosso’su, yeni ya da yenilenmiş moda vermutlar.

Bu çeşitlerin meraklıları da o denli arttı ki, Michelin’li bir restorandan ayrılan iki şef, Londra’nın avangard semti Soho’da Mele e Pere adlı bir vermut barı bile açtılar. Zaten içki severler kadar, şefler ve pastacılar da bu zengin lezzetli artizanal

Bir dönem (60’lar – 80’ler arası) hemen hemen her kibar şehirli ailenin salondaki vitrininde birkaç şişe Tekel likörüyle birlikte bir şişe de fotoğraftaki Aral vermutu bulunurdu. Bunlardan hiç açılmamış bir şişeyi 90’larda Ankara’da açtık, içim özelliği azalmamış, daha bile güzelleşmişti.



Dry Martini

vermutların peşindeler. Zira birkaç damla sek beyaz vermut bir salata sosuna müt-hiş bir çeşni katabiliyor, balık kızartılan tavaya serpilene bir atım vermut balığa başka bir lezzet kazandırabiliyor... Keklerin, pastaların kırmızı vermutla ıslatıldığında kazandıkları ince rayiha da, pastacıları keyiften keyife sürüklüyor.

Adaçayı, andız otu, ardıç, fesleğen, kakule, kantaron, kekik, kinin, kişniş, kulunç otu, melek otu, mürver çiçeği, mercanköşk, nane, papatya, portakal kurusu, rezene, safran, süsen, tarçın, turunç, vanilya, zencefil... Bu denli zengin bir yelpazedeki şifalı ve ıtrılı bitkilerden yapılan, böylesine zengin bir tad ve aroma paletine sahip bir içkinin, uzun yıllardır gölgede kalmış olması zaten bir tuhaftı.

Nihayet, bu tuhaflık sona eriyor...



TIPS FROM SEMI
SEMI LICHY

EYLÜL DEMEK ŞEHRE
DÖNÜŞ DEMEK.
ŞEHRE DÖNÜŞ DE; YENİ
MEKANLARIN, YENİ
TRENDLERİN OLUŞMASI.
YENİ AKIMLAR İSE
GASTRONOMİ TUTKUNLARININ
MERAKLA BEKLEDİĞİ
BÜYÜK BİR ŞÖLEN. PEKİ
YAZ TATİLİNİN BİTMESİYLE
BERABER DÜNYADA VE
ŞEHİRİMİZDE BİZİ NE GİBİ
YENİLİKLER BEKLİYOR
MADDE MADDE
GÖRMEK İSTER MİSİNİZ?



1 Çiçek deyip geçmeyin. Yeni sezonda çiçek her şeye damgasını vuracak gibi gözüküyor; yenilebilir çiçekten lavantaya kadar... 2019'da yeni açılacak havalı cafe'lerin menülerinde bol bol lavantalı kombü çayı ya da mürver çiçekli kokteyl görmeye hazırlanın. Bu ikisinin yanı sıra gül ve amber çiçeği ya da hibiskus da pek çok yemek ve içeceğe, kokteyle aroma katacak.



3 "Farm to table" yani tarladan masaya artık daha ön plana çıkacak. Böylelikle yerel ve küçük üreticiler de daha çok üretim yapabilecek. Bunun sonucunda, restoranların menülerinde bir dönem pabucu dama atılan yerel yemeklerin geri geleceğine şahit olacağız. Çok yakında fine-dining restoranlarımızda pavlova, apfelstrudel gibi tatlıların yerine aşure, keşkül, baklava ya da kazandibi gibi tatlılarımızı harmanlanmış şekilde görürseniz şaşırmayın.



2 Son yıllarda yerel tatlılara ve sokak lezzetlerine inanılmaz bir yaklaşım ve odaklanma var. Bu odaklanma ise kontrast malzemeler ile harmanlanıyor ve restoranlara taşınıyor. Mesela "Adana Taco" gibi.



4 Gıdalarda yeni şekil ve dokuların ön plana çıkmasıyla yepyeni deneyimler yaşatma yoluna gidilecek. Örneğin; yiyeceklerin üstünde modadan ilham alan desenlerle karşılaşacağız. Üç boyutlu kabartmalı pasta ve tatlı kaplamaları, alıslımsın dışında doku ve desen içeren kokteyller hayatımıza girecek.



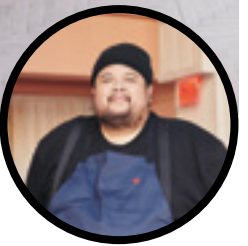
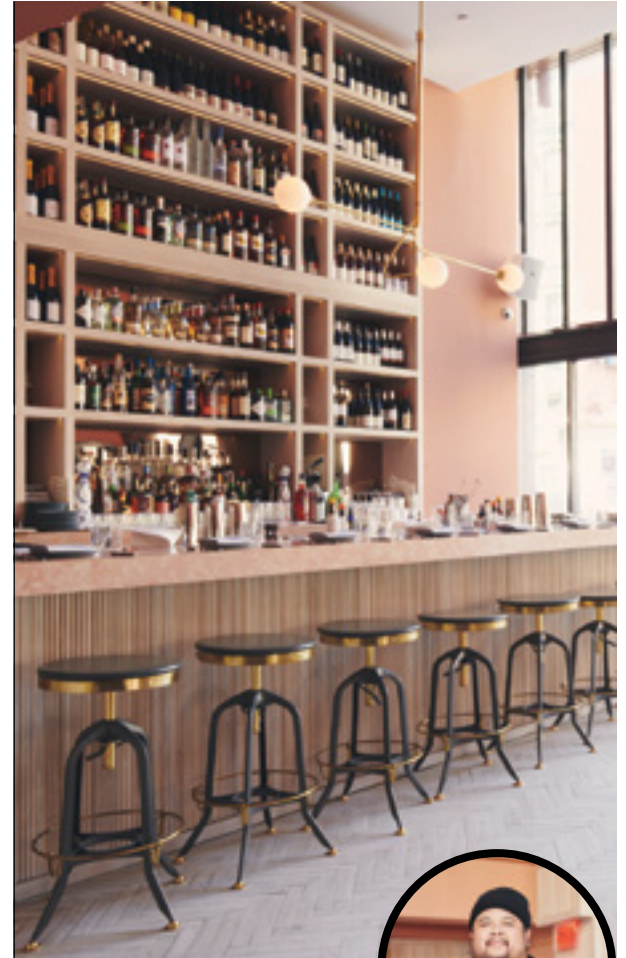
5 Yeni tatlar, yeni keşifler hayatımızda daha çok yer alacak. Dünya teknolojinin gelişmesi ile küçülüyor yani artık her bilgiye çok kısa süre içerisinde ulaşabiliyoruz. Hal böyle olunca da gastronomideki son gelişmeleri anında öğreniyoruz. Yeni tat ve keşiflerden kastım ise son birkaç yılın modası olan kinoa, amarant, karabuğday gibi tatlılara daha da yenilerinin eklenecek olması. Mesela gıda boyalarını tahtından indirmesi beklenen spirulina, ispanak, kereviz gibi sebzelerin şifalı suları hayatımıza girecek.



6 Kontrast ve şaşırtan lezzetler daha ön plana çıkacak. Pek çok kokteylin içine acı eklenecek. Tatlılar da değişecek. Bazı tatlıların içinde tuz kullanımı artacak (tuzlu karamelli puding, dondurma gibi). Şaşırtıcı bir efekti olan bu ufak numaralar, yediğimiz ve içtiğimiz şeyleri biraz daha ilgi çekici hale getirecek. Böylelikle artık sadece şarap ve yemek değil, kokteyl ile yemek uyumu da, hatta tatlı ve kokteyl uyumu yaşanacak.



7 Yenilebilir altın. Yanlış duymadınız; altın. Her yemekte, tatlıda göreceğiz. Kaz ciğerinden tatlıya kadar. Hatta şu andan itibaren New York gastronomisine damga vurmuş durumda. Matcha n More adlı mekan yenilebilir altını külahta, soft-serve matcha ve vanilyalı dondurma üstüne 24 ayar altın kağıt yapııştırıp servis ediyor.



Gastonomi dünyası demek bence New York demek. Bu şehir bence tüm dünyaya yön veriyor. Durum böyleyken gastronomi şehrinin en yenisine bir göz atmak istedim:

The Usual; Chef Alvin Chailan'ın ilk şaheseri "Eggslut"dan sonra son yılların yeme-içme trendi olan "Comfort food" konseptli restoranı. 1 Haziran'da açılan mekan New Yorklular'ın şehre dönüşü ile yeni sezona damga vuracak gibi duruyor.



Vazgeçilmez Klasikler

SÜREKLİ YENİLEYİP YENİ TATLAR EKLEDİĞİMİZ MENÜMÜZDE YER ALAN
KLASİK LEZZETLERİN YERİ BİR BAŞKA. HER DÖNEMİN GÖZDESİ OLAN
BU KLASİKLERİ SİZİN İÇİN BİRARAYA GETİRDİK...

Fotoğraflar BURAK TEOMAN

PEKİN STİLİ ÖRDEK,
JÜLYEN SALATALIK VE YEŞİL SOĞAN, ILIK LAVAŞ,
MİSKET LİMONU, KIŞNIŞ VE HOİSİN SOS İLE



AHTAPOT CARPACCIO,
ÇİN TURBU, ZENCEFİLLİ SALATALIK DİLİMLERİ,
KEREVİZ SAPI VE PONZU SOYA SOS İLE



SUNSET KARİDES TEMPURA,
ACILI KREMA SOS, SHIITAKE MANTAR
VE AKDENİZ YEŞİLLİKLERİ İLE



IZGARA BONFİLE,
YUZU HARDAL SOS İLE



SOMON VE DENİZ LEVREĞİ SASHİMİ,
ZENCEFİL VE YUZU SOYA SOS İLE



IZGARA DENİZ LEVREĞİ,
MİSO SOS VE BALZAMİK İLE



MİSO SOS İLE MARİNE EDİLMİŞ SİYAH MORİNA BALIĞI



BALKABAKLI CHEESECAKE,
FRAMBUAZ VE MANGO SOS İLE



ÇITIR ÇİKOLATALI MOUSSE,
KARAMELİZE CEVİZ İLE

Lezzet Bombası

İNCİRİN TAM MEVSİMİ OLAN SONBAHARA ÖZEL HAZIRLADIĞIMIZ LEZZETLER ARASINDA ANTREDEN SICAK YEMEĞE VE TATLIYA BİRÇOK SEÇENEK BULACAKSINIZ. LEZZET VE SAĞLIĞI BİRLEŞTİREN BU İLAHİ MEYVENİN MEVSİMİ GEÇMEDEN, SİZLERİ FABRICE CANELLE'İN ELİNDEN ÇIKAN TABAKLARI TATMAYA BEKLİYORUZ.

Fotoğraf MEHMET ATEŞ

Eylül ayı dendiğinde akla ilk gelen meyve olan incir, birçok yemek ve atıştırmalığın mükemmel eşlikçisi. Örneğin yanında incirle servis edilen bir antipasti tabağı, doyurucu ve lezzetli olması kadar şık, göz dolduran bir sunum yaratıyor.

Özellikle kabuğu koyu renk olan incir, antioksidan deposu olmasının yanı sıra A, E ve K gibi birçok vitamini bünyesinde barındırıyor. Birçok kültürde neredeyse kutsal addedilen bu nefis meyve, sadece lezzetiyle değil, sağlık deposu olmasıyla da hakediyor ilahi mertebesini.

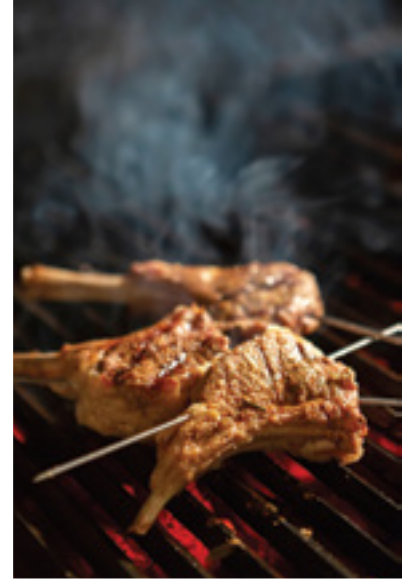
Eşlik ettiği lezzeti yoğunlaştıran, tabaklara zenginlik katan inciri biz de yüceltmek istedik ve chef Fabrice Canelle, siz Sunset dostları için sadece mevsimiyle sınırlı kalacak minik bir incirli menü oluşturdu.

Turp ve incir gibi tezat birlikteliklerin yanı sıra, kaz ciğeri ve fırınlanmış incir gibi doku uyumu yakalayan tatlar hazırlayan Canelle, bu kıymetli meyveyi tempura ve kuzu pirzola ile da birleştirdi.

Sonbahar sona ermeden bu eşsiz lezzetleri tatmayı ihmal etmeyin!

KİŞNİŞ, KİMYON VE LİMON KABUĞU İLE
TATLANDIRILMIŞ KUZU PİRZOLA,
NANE YAĞI, İNCİR SOS VE TAZE İNCİR İLE

Fotoğraflar BURAK TEOMAN



"Kışniş, kimyon ve limon kabuğu ile pişirdiğiniz kuzu pirzola ya da incirle yapılan sos hem tatlı, hem baharatlı, hem de yumuşak bir lezzet katıyor. Nane yağı ise her ikisiyle de her zaman iyi bir birliktelik sağlıyor."

Fabrice Canelle



İNCİR TEMPURA,
MANGO SORBE VE KUMKAT YAĞI İLE

Fotoğraflar BURAK TEOMAN

"Tempuranın çıtırlığının yanı sıra sıcak incirin ağızda bıraktığı sulu lezzet bu tabağın kazananı. Mango sorbe soğukluğuyla bunu dengelerken, kumkat yağı da narenciye aromasıyla tüm lezzetleri bir arada buluşturuyor."

KAZ CİĞERİ,
FIRINLANMIŞ İNCİR, İNCİR YAPRAĞI TOZU, PORTAKAL KABUĞU YAĞI,
MİKRO AMARANT VE MİSKET LİMONLU FESLEĞENLİ LABNE İLE

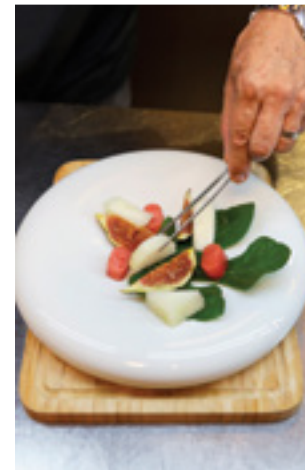
"Her zaman büyük bir uyumu olan kaz ciğeri ve incir farklı dokunuşlarla yine bir arada... Kaz ciğerini maldon tuzu, karabiber ve siyah incir ile hızlıca sote ediyorsunuz. Daha sonra yıllanmış balzamik sirkesi ile glaze ediyorsunuz. Misket limon ve fesleğenli labne ve mikro amarantlar bu mükemmel uyuma eşlik ediyor. Son olarak kuru incir yaprağı tozu ise tüm lezzetlere keskin bir tat çiziyor."





TAZE İNCİR, TATLI KARPUZ DİLİMLERİ,
BAHARATLI TURP, MİKRO FESLEĞEN,
YAZ TRÜF MANTARI DİLİMLERİ VE
CAMPARI KÖPÜĞÜ İLE

Fotoğraflar BURAK TEOMAN



"Siyah incirin yapısı ve tatlı olması, baharatlı turp ile ilginç bir birleşim oluyor, bu lezzet uyumunu trüfte bulunan derin toprak tadı tamamlıyor. Bunlara mikro fesleğen ekleyerek tüm bileşenleri bir lezzet melodisi haline getiriyorsunuz. Bir ısırk aldığınızda bile tüm tatları aynı anda hissedebiliyorsunuz. Campari portakal köpüğü ise oyunun bir parçası; pürüzsüz, hafif Campari, dilinizde soğuk bir cappucino hissi yaratacak."

"Son olarak belirtmek isterim ki güçlü antioksidan özelliğiyle vücudun direncini güçlendiren ve vitamin açısından da oldukça zengin olan incirin tüm yiyeceklerin tanrısı olduğu kabul ediliyor."



**SÖYLEDİKLERİNİ HARFİYEN
TAKİP ETTİĞİMİZ PROF. DR.
OSMAN MÜFTÜOĞLU İLE
BİR ARAYA GELİP RENKLİ
GIDALARIN FAYDASINI
VE ÖNEMLİ BESİN
DESTEKLERİNİ KONUŞTUK.
SUNSET'TE BİR AKŞAMÜSTÜ
YEMEĞİNDE GERÇEKLEŞEN
SOHBETİMİZDE,
MÜFTÜOĞLU'NUN
YEDİKLERİNİ DE MERCEK
ALTINA ALDIK!**

Glutasyon neden önemli?

Glutasyon dünyada çok popüler ve popüler olmayı da fazlasıyla hak ediyor. Glutasyon bir tripeptid; yani üç aminoasidin evlenmesiyle oluşan birleşik bir madde. Aminoasit de proteinin ana yapı taşı. Glutasyonu ağız yoluyla almaya kalktığınızda, mide asidi onu parça parça eder ve dolayısıyla bir işe yaramaz. Glutasyon kazanmak istiyorsanız bir tek yolunuz var; damar yoluyla uygulatacaksınız. Bir de çok yeni, üç-dört aylık bir metod var; bir Fransız çalışma grubu dil altı olarak kullandığında glutasyonun kana hızla karıştığını buldu ve patentini de aldı. Bu hapı çiğnediğinizde, tıpkı eski kalp ilaçları gibi, ağızdaki damarlar yoluyla vücuda giriyor. Ancak tabii, damar uygulamasına oranla doz oldukça düşük oluyor. Kas içi yaptığımız uygulamalarda 1200 mg'lık dozlar veriyoruz. Siz damardan kür olarak yoğun aldığınız glutasyonun yanı

sıra dil altını da kullanırsanız çok daha iyi sonuç alırsınız.

Glutasyon tam olarak neye yarıyor?

Bizi yaşlandıran üç temel faktör var: İlki, iltihaplanma. Yaşlandıkça vücuttaki iltihaplanma artıyor; sinüzit oluyoruz, yaşılanıyoruz ve bu yangı bedeni esir alıyor, daha da kötüsü yaşlanma kalitemizi bozuyor. İkincisi, serbest radikal (SR) saldırısı. Sürekli maruz kaldığımız bu serbest radikaller bizim dışarıdan aldığımız veya vücutumuzda ürettiğimiz kararsız saldırgan moleküller. Yani biz bir makineyiz ve enerji üretiyoruz. Tıpkı otomobiller gibi, enerjiyi üretirken atık maddeler bırakıyoruz. Doğru beslenmeyle bu serbest radikalleri toksin olarak atabiliyoruz. Terle, idrarla veya bağırsaklar yoluyla. Ancak atamadıklarımız, nötralize olmak için sağlıklı hücrelerin zarlarına

saldırıyor ve hücreyi yaşılandırıyor. Sağlıklı bir insan yılda bir kilogramdan fazla SR üretiyor. Sadece bir sigarayla bile 1000'den fazla farklı SR sokuyoruz sistemimize. Dolayısıyla vücutumuzun temel problemi SR; yani alkol, sigara, egzost dumanları, güneşin zararlı ışınları. İşte glutasyon bu noktada SR'e kendi elektronunu vererek, hücreye zarar vermesini engelliyor. C ve E vitaminleri, Coenzym Q10, selenyum, magnezyum; bunlar hep glutasyonu canlandırıyorlar. Yaşlanmanın üçüncü nedeni de hormonal kayıplar.

Kısacası, iyi yaşamak istiyorsak, vücutumuza daha çok glutasyon sokmalıyız. Yaşlandıkça hem SR üretiyoruz hem de glutasyon üretimimiz dibe vuruyor. Kendinize iyi bakarsanız vücutunuz glutasyon üretmeye devam ediyor; örneğin daha çok süflürlü besin (sarımsak, soğan, turp, lahana) tüketerek, C vitamini alarak inaktive olmuş glutasyonu aktive edebilirsiniz. Özellikle ne kadar renkli olursa bu saydığımız besinler, faydaları da o kadar artıyor.

Yaşlanmaya karşı neler yapalım?

Bedensel yaşlanmayı geri döndüremeyiz, ancak kaliteli hayat sürmek için yapmamız gerekenler var. Örneğin ubiquinol takviyesi yapabilirsiniz; ubiquinol, mitokondrilerin çalışmak için ihtiyaç duyduğu Coenzym Q10'in aktive olmuş formu. Vücutunuzda ne kadar Coenzym Q10 varsa, yaşlanmayı o kadar geciktirirsiniz.

Daha kaliteli bir hayat sürmek için neler öneriyorsunuz?

İnsanın kalori ihtiyacı bellidir, ancak sorun doktorlardan kaynaklanıyor. Çünkü doktorlar eğitimlerinde hastalık tedavi etmek üzere ilerliyorlar, hastalığın sebebini ortadan kaldırmak üzere değil. Nedeni; doktorların eğitiminin ilaç sektörü tarafından finanse edilmesi. Sebeple değil, sonuçla uğraşıyorlar. Oysa sizin beslenmenizi yönlendirerek hastalıklara daha az yakalanmanızı sağlamak mümkün. Ne kadar az hastalanırsanız o kadar kaliteli bir hayat sürersiniz. Temel daima sağlıktır; sağlık yoksa huzur da olmaz.

İnsan bedeni bir makina, Ve bu makina termodinamik yasalarına uygun çalışıyor. Kullandığı enerjiyi üretirken aynı zamanda yan maddeler üretiyor. Siz eğer enerjiyi doğru kaynaklardan ve ihtiyacınız kadar, arzu edilen çeşitlilikte alırsanız başınız belaya girmiyor. Çeşitlendirin, dengeleyin ve ihtiyacınız kadar alın.

Glüten şu anda 10-15 yıl önce yağlara yapılan muameleyi görüyor. Bundan yıllar sonra glutenin aklanması mümkün mü?

Hayır, aklanması mümkün değil. Artık tahılların için-

deki glüten miktarı çok fazla. Çünkü glüten, kilo olarak ağır çekiyor, dolayısıyla tahıl daha ağır oluyor, bunun sonucunda daha fazla bedele satılıyor. Ruşeym; buğdayın embriyosu, özü çok faydalıdır, bunu glütenle karıştırmamak gerek. Bunda çok faydalı yağlar var. Ancak unun kullanım süresini de kısalttığından, un üreticileri ruşeymi de ayıklayarak, size sadece nişastayı veriyor. İşte bu da, tıka basa glüten dolu. Buradaki sorun şu: İlki, bugün tükettiğimiz buğday zaten genetik olarak değiştirilmiş, glütteni abartılmıştır. İkincisi, eski usul ekmeklerde ekşi maya kullanılıyordu. Ekşi maya; yani probiyotik, yani yararlı bakteri. Bu bakteriler glütteni yiyerek bize faydalı kısmı bırakıyordu, böylece tüketilen glüten minimum oluyordu. Bugün satışa sunulan tüm pastane ürünleri birer glüten bombası. Glütenin temel özelliği yapışkan olması ve birarada tutması. Bu nedenle yemeklerin çoğunu hazırlarken un ekleniyor, kıvam versin diye. Glüten özellikle bağırsak ve bağırsak duvarı için büyük derd. Ayrıca yabancı bir protein olduğu için, ciltte sivilcelenme, eklemelerde ağrı gibi etkileri oluyor. Ancak şöyle bir durum ortaya çıktı; nasıl olsa glüten suçlu diye, bütün suçlar ona yıkılmaya başladı. Örneğin haşimotonun nedeni glütendir söylemi bu yanlış inanışlardan biridir; bu konuda bir tane çalışma olmamasına rağmen, bir şekilde insanlar buna inanmaya devam ediyor. Tıpta maalesef böyle bir 'çoklaştırma', ticari hale getirme şekli var. Alkali beslenme de öyle. Alkali beslenirsek tabii ki iyi olur, ancak alkali beslenmezsek de çok hasta olmayız. Vücutumuzun kendi asit-alkali denge sistemleri zaten olağanüstü. Yaşlandıkça zayıflıyor. Bir de yaşlandıkça daha fazla hayvansal ürün tüketerek vücutun asit yükünü artırıyoruz. Oysa alkali beslenmeliyiz. Yani sebze, ot yemeliyiz. Aldığınız besinlerde ne kadar çok mineral; magnezyum, potasyum varsa o kadar az asit yükü alırsınız. Ne kadar çok protein varsa o kadar çok asidik olursunuz.

Piştirilme yöntemleri gıdaların asidik-alkali olması üzerinde etkili midir?

Hayır, etkilemez. Sadece C vitamini çiğ gıdalarda daha fazladır. Onun için sabahları bir bardak suyun içine biraz limon sıkıp içilmesini öneriyoruz. Bir şeyi köpürttüğünüzde, maalesef ticari olma yoluna giriyor. Sadece bazıları gerçekten öne çıkarılmayı hak ediyor. Örneğin kolajen. Çünkü gerçekten kolajensiz kaldık. Artık kemikli et kültürü kalktı, hayat koşulları kaldırdı. Ocağı yakacaksınız, 12 saat ve üzeri tencerede kemik kaynatacaksınız; artık hiçbir kadının buna vakti yok. Şimdi ekonomik ve pratik olması önemli. Artık kelle-paça, sakatat yemediğimiz için vücutumuza doğal kolajeni kazandırıyoruz.

**MÜFTÜOĞLU'NUN
BESİN DESTEKLERİNDE
BAŞI ÇEKENLER: KOLAJEN,
D VİTAMİNİ, MAGNEZYUM
VE COENZYM Q10.
SİSTEİN İÇEREN SÜLFÜRLÜ
GIDALARI TÜKETMEK DE
DAHA ÇOK GLUTATYON
KAZANMANIN ÖNEMLİ
BİR YOLU.**

İPUCU:
Ispanak gerçek bir mucize.
Ayrıca ıspanağı pişirmeden,
çiğ yediğinizde müthiş
Coenzym Q10 kazanırsınız.
Kuşkonmaz çok güçlü
C vitamini ve glutatyon
kaynağı. Pancar, karnabahar,
turp da aynı şekilde.



BESLENMENİN ANAYASASI:

- 1- DENGELİ BESLENME; YANI PROTEİN, YAĞ VE KARBONHİDRAT DENGESİNİN KORUNMASI,
- 2- BESLENMEDEKİ ÇEŞİTLİLİĞİN GÖZETİLMESİ,
- 3- VÜCUDUN İHTİYACI KADAR YEMEK.

Bu nedenle kadınlar henüz 40 yaşına varmadan romatizmaya yakalanıyor. Özellikle kuru ve sarkmaya meyilli cilde sahip olanların, kolajen kaybına uğramış olanların önce kür şeklinde kolajen depolarını doldurması önemli. Depolar dolduktan sonra günlük bir bardak kemik suyu ile idame doz şeklinde devam edebilirsiniz. Cilt için kolajen tip 1 ve 3, kemik ve kırıkdağ için de tip 2 alınmalıdır. Burada önemli olan şu: Kemik suyu veya paça çorbasıyla aldığınız kolajenin, işe yaraması için sisteminizde parçalanabilmesi lazım. Ama hazır satılan kaliteli bir kolajen desteğinde zaten parçalanmış oluyor. Hidrolize kolajen çok küçük olduğu için, sistemden atılmadan çalışmasını yapıyor. Kolajenin yanında ciddi olarak D vitamini, Coenzym Q10, magnezyum ihtiyacımız var. Diğerleri daha trend işler.

RENK SAVUNMA ARACI VE SAĞLIKTIR

Bizler gibi bitkiler de mantar saldırısı veya bakteri, mikrop istilasına uğrayabiliyor. İşte bu noktada kendi 'ilaçlarını' kendileri üretiyor; biz bunlara antioksidan diyoruz. Biz de bu besinleri tükettiğimizizde, o bitkinin ürettiği tüm anti-kanser, anti-bakteriyel, anti-iltihap ajanları bünyemize alıyoruz. Kimisi hayvanlardan korunmak için renklenir, örneğin patlıcan kendini böceklerden korumak için mora bürünüyor. Biz insanlar nasıl evrim geçiriyorsak, bitkiler de geçiriyor. Güneşin altında bu kadar çok kalıp ta güzelleşen tek şey domatestir; kabuğu gerginleşir, kırmızısı yoğunlaşır. Hepsı doğanın kendi dengesi. Bu denge içinde, kimisi kanserden korunmak için

renkli madde üretiyor, kimisi de bakteri, mikrop ve mantardan. Bazıları da yaşlanmayı geciktirmek için. Bu faydalar bitkilerin kendileri için geliştirdikleri savunmalar, ama biz onları yiyerek sistemimize aldığımızda aynı faydalar bizde de işe yarıyor. Bir bitki ne kadar yüksekte yetişirse o kadar antioksidan oluyor, mesela pinot noir üzümü. Ne kadar susuz kalırsa, o kadar çok susuzluğa direnç geliştiriyor. Ne kadar çok mantar saldırısına uğramışsa, mantarla savaşmakta o denli etkili oluyor. Üreticiler bitkilerin bu silahlarını biliyor ve ona göre yetiştirme yapıyorlar. Bir üzüm ne kadar mantarla savaşır, ne kadar güneş alırsa ve yüksekte olursa, o denli resveratrol ve antosiyanin üretiyor. Resveratrol, insan vücudunda da hücrenin yaşlanmasını engelliyor. Bir asma ne kadar yaşlıysa, o kadar çok resveratrol üretimi vardır. Sonuçta kendini dış etkenlerden kurtarmak isterken ürettikleriyle bize yardımcı oluyor. Üzüm, aynı zeytin gibi kutsal bir besin. Özelliği şu: Sadece üzümün kendisinde değil, asmanın yaprağında da aynı madde bulunuyor. Örneğin sarma yaptığınızda, üzümün tüm faydalarından aynı şekilde faydalanıyorsunuz.

Salatalarınıza asma yepiği ve dalını katarak, üzümün tüm bu antioksidan özelliklerinden faydalanabilirsiniz. Zeytinin yaprağında da bu antioksidanlar bulunuyor. Zeytin yaprağı çayı bu nedenle çok önemlidir. Aynı şekilde incir, nar, üzüm; bunlar gerçekten çok kıymetli besinlerdir. Şarabın kutsal sayılması boşuna değil.

Dondurulmuş gıdalar hakkında ne düşünüyorsunuz?

Bu çok yanlış bilinen bir konu. Saklamak için uygulanan dondurma yöntemi, gıdaların kullanımını kolaylaştırıyor ve besin değerlerini koruyor. Buzdolabının olmadığı dönemlerde kıyma kavurma veya konserve gibi yöntemlerle gıdalar korunuyordu. Konserveye karşı olanları anlamıyorum; özellikle balıkta bu son derece sağlıklı bir yöntem. Besinler bu şekilde enzimleri sindirilmiş olarak önünüze geliyor. Taze balık her zaman en iyisi değildir. Akşama kadar tezgahda beklemiş balıkta soğuk zinciri korunup, besin öğelerini korumuş balığı tercih ederim. Zeytinyağında ton balığı benim salatalarımın eşlikçisidir.

Renkli besinlerde öne çıkanlara örnek istesek? Kırmızı; likopen deposudur. Domates, şeftali bu gruba girer. Mor; antosiyanin zengindir. Örneğin dut, mor lahana. Mor mu, kara mı dersiniz; kara daha iyidir. Renk ne kadar koyuysa, içindeki antioksidan o kadar çoktur. Ayrıca ebat küçüldükçe faydası artar, örneğin cherry domates normal domatese göre daha faydalıdır; daha çok kabuğu dolayısıyla daha

çok antioksidanı vardır. Berry'lerin hepsi aynı şekilde. Bir çilek yediğinizde 1000 tane tohum yani canlı alıyorsunuz. Havuç, portakal, kayısı gibi turuncular ise lutein ve protein bombalarıdır.

Meyve-sebze yerken dikkat etmemiz gereken noktalar var mı?

Hiçbir meyve yüzde 5'in altında şeker ihtiva etmez. Üstelik meyve olgunlaştıkça içindeki şeker oranı artar. İçerikteki nişasta şekerlenir. Bu durumda kilo yapar ve zarar verir. Yani yarı olgun meyve daima daha iyidir. Muzun yarı olgununu yemeye çalışın. Havucu olgunlaştırmak isterseniz pişirin. Pişmiş havuç kilo yapar ama çiğ havuç yapmaz. Çünkü içeriğindeki nişasta, sindirilebilir nişastaya dönüşür. Öte yandan pişmiş havuçta likopen fazlalaşır. Aynı şekilde, domatesten daha çok likopen kazanmak istiyorsanız, pişirin. Üzerine biraz da yağ gezdirirseniz, likopen bombası olur. Pişirmek proteinler için daha sindirilebilir hale getirmektedir.

ÇEKİRDEKLER ÖNEMLİDİR!

Karpuzun çekirdeğinde arjinin var, en önemli afrodisyaklardan. Karpuz zaten değerli bir besin, ama en kıymetli kısmı beyaz olan bölümleri. Arjinin zenginliği bakımından ilk sırada kabak çekirdeği, ardından karpuz çekirdeği, ayçekirdeği ve yer fıstığı gelir. Ancak tabii ki kavrulmamış olanlar. Kavrulmuş-kızarmış gıdalar daha lezzetli olmakla birlikte vücudu mahveder, bunu unutmamak gerek. Türk mutfağının en büyük sağlık ayıbı yağda kızartmalardır.

Beslenmemizde neleri azaltalım?

Şeker detoksu yapmak çok zor ama minimize etmek şart. Esas düşmanımız gıdaların içine sokulan gizli şekerler, fruktoz. Şeker aynı sigara gibi, tartışılması bile gereksiz bir sağlık zararlısı. Un da aynı şekilde. Şekerin halen daha varlığını sürdürmesinde medya ve reklam sektörlerinin parmağı var. Bizim işimiz insanları bilgilendirmek olmalı, kavga etmek değil.

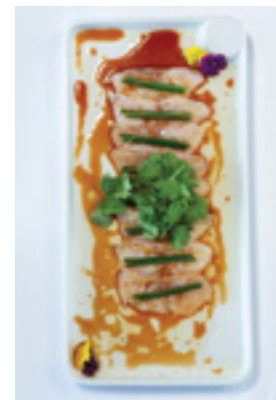
Siz nasıl besleniyorsunuz?

Ben iki öğün yiyorum. Tatlıyı severim ama bu ihtiyacı meyvelerle gideriyorum. İle tatlı yiyeceksem mutlaka tadında bırakıyorum. Sunset'te de sevdiğim tatlılar var ama kenarından tırtıklayıp bırakmaya çalışıyorum. Benim için mutlaka olması gereken proteinler, yağlar, karbonhidratlar. Proteinini de dengelerim. Sunset'teysem mutlaka ördek yerim, şarabımı içerim. Kanatlı hayvandaki protein ile denizdeki balığın ya da dağdaki keçinin proteinini aynı değil, içlerinde yapısal farklılıklar var. Sindirimi en kolay olan balık proteinidir. Çünkü proteinin temel kaynağı kastr ve bir hayvan kasını ne kadar çok kullanırsa protein o denli sıkıdır, komplikedir. Koşan hayvanın eti o nedenle geç pişer. Balık çok hareket etmediği için, proteinini kolay sindirime uygundur. Ancak hareketli bir proteindir, o nedenle balık sonrasında tahin yeriz.

Şeker, kızartma ve unu bana yediremezsiniz. Özellikle patates kızartması. Sağlıklı bir besin olan patatesi fırında veya haşlanmış yerim. Defalarca kullanılmış yağda kızaran patates bir akrilamid, trans yağ bombasıdır ve çok zararlıdır.

“TURBUN, PANCARIN KIRMIZISINI YERİM. KIRMIZILARINDA ANTOSİYANİN VAR. BİZİM EVDE BEYAZ FASULYE DEĞİL, KIRMIZI VEYA SİYAH FASULYE PİŞER. BİR SU BARDAĞI KIRMIZI FASULYEDE, BİR ŞARAP KADEHİNDEKİ KADAR RESVERATROL BULUNUYOR; TAMAMEN AYNI MADDE.”

OSMAN MÜFTÜOĞLU’NUN SUNSET SEÇİMLERİ:



Somon ve Deniz Levreği Sashimi, Zencefil ve Yuzu Soya Sos ile



Ahtapot Carpaccio, Çin Turbu, Zencefilli Salatalık Dilimleri, Kereviz Sapı ve Ponzusoya Sos ile



Izgara Levrek, Izgara Kuşkonmaz ile



**SUNSET
REGULAR**



Paris



Le Stresa, Paris



Toskana



**SUNSET
REGULAR**



**İsmail
Esin**

**ESİN AVUKATLIK ORTAKLIĞI
YÖNETİCİ ORTAK**

**Maya
Portakal
Bitargil**

**PORTAKAL SANAT VE
KÜLTÜR EVİ YÖNETİM
KURULU ÜYESİ&DİREKTÖRÜ**

**FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ
VE LEZZETLERİNİZ...**

Paris'te Le Stresa favorim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

İtalyan ve Japon mutfağının neredeyse tüm yemeklerini çok seviyorum.

YEMEKLE İLİŞKİNİZE DAİR...

Yemek yemek bence neredeyse kutsal, törensel. Özellikle öğle yemekleri büyük keyif ve seremonidir benim için. Yemeğe saygıyı elbette sevgili annem ve babamdan öğrendim; çok küçük yaştan itibaren beni büyük insan kategorisinde yemeklere ve seyahatlerine kattılar.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ,

YAPABİLİYOR MUSUNUZ?

Kızıma ve kocama daha faydalı ve zengin çeşitler sunmak adına son yıllarda yapıyorum, evet. Ancak daha öncesinde çok zayıf olduğum bir alandı.

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

Çikolata, çikolata yine çikolata!

**SAĞLIK İÇİN ÖZELLİKLE TÜKETTİĞİNİZ BİR GIDA
VEYA BESLENMEYLE İLGİLİ TAKINTINIZ VAR MI?**

Hiç yok :). Hemen her şeyi keyifle yerim.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...

Yeme rutinimde artık ara öğünler yer almıyor. Karbonhidrattan da olabildiğince uzak duruyorum. Yeni metoduma göre ilk yemeğimi öğlen 12:00'de yiyorum, son yemeğim ise en geç 20:00'de bitmiş

oluyor. Bir nevi 'fasting' uyguluyorum kısacası. Elbette her gün değil; haftanın üç günü bunu yapmaya çalışıyorum.

**SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA
ÇIKIYOR MUSUNUZ?**

Elbette... Seyahatin en büyük keyfi yemek diyenlerdenim!

**BİRLİKTE İLK DEFA YEMEK MASASINA
OTURDUĞUNUZ BİRİNDE ÖZELLİKLE
DİKKATİNİZİ ÇEKEN/ÖNEM VERDİĞİNİZ NEDİR?**
Yemek adabında olması gereken alışkanlıkların doğal olmasına dikkat ederim.

**SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?
SUNSET SİZİN İÇİN...**

Sunset gençliğimden bugüne klasikleşmiş İstanbul demek benim için. Gururla yabancı misafirlerimizi ağırlayabildiğimiz ilk noktalardan. Müzik her zaman şahane, ambiyans ve yıllardır tanıdık olan yüzler; hem misafirler hem çalışanlar... Şıklığı ve otantik oluşuyla, birkaç jenerasyonla karşılaşabildiğimiz nadir lokasyonlardan.

**EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ
MENÜNÜZ NEDİR?**

Fırında balık ve limonlu çilav.

**SAMİMİ ARKADAŞLARINIZLA EVDE BİRLİKTE
BİR ŞEYLER ATIŞTIRACAKSINIZ; HIZLI
MENÜNÜZ NE OLUR?**

Kışın japon mutfağından örnekler sunarım. Ayrıca eşim Antakyalı olduğu için; şahane Hatay mutfağından lezzetler evimizde her daim mevcut.

**FARKLI ŞEHİRLERDEN FAVORİ MEKANLARINIZ
VE LEZZETLERİNİZ...**

İş seyahatlerinde favori mekan edinebilecek vakit olmuyor. İş dışı seyahatler için ise Toskana köylerindeki her türlü yerel yemek favorim.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Annemin biber dolması ve zeytinyağlı fasulyesi. Liseyi yatılı okuduğum için her türlü yemeği sevmeyi öğrendim galiba; bu sebeple pek yemek seçmem, ama anne yemekleri hep akılda kalıyor.

YEMEKLE İLİŞKİNİZE DAİR...

Yemek yemeyi seviyorum; yani açtığım için değil zevk aldığım için yiyorum. Daha önce detoks yaptım; yaklaşık iki hafta boyunca sadece sıvı tükettim ama hiç açlık hissetmedim. Yani benim ilişkim yemeğin kendisi ile değil yenmesiyle ilgili.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Yemek yapmayı çok seviyorum. Ancak belirli bir tarif üzerine değil, evde ne varsa onunla yemek pişirmeyi seviyorum.

**YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PIŞMAN
OLDUĞUNUZ BİR “GUILTY PLEASURE” VAR MI?**
Tatlılar ve özellikle baklava. Gençlik yıllarımda birkaç porsiyon yemek kötü bir sonuç yaratmıyordu; ama artık tam anlamıyla “guilty pleasure” oldu.

GÜNLÜK YEMEK RUTİNİNİZ...

Genellikle kahvaltı etmem. Gün içinde zamanımın çoğu toplantılarda geçiyor. Eğer toplantı bizim ofiste değilse ne ikram edilirse onu yiyorum. Bizim ofiste ise sabah toplantılarında genellikle kuruyemiş veya simit ikram edilir. Toplantılara katılanların aklını çelmek konusunda tanıdığım en tehlikeli insanlardan birisi ortağım Eren Kurşun. Eğer Eren toplantıda ise bir anda sushi, hamburger veya Gaziantep'ten gelmiş baklava servisi edildiğini görebilirsiniz. İş yemeğindeyse ilk tercihim Sunset. Akşamları genellikle ya hafif yiyorum

ya da hiç yememeyi tercih ediyorum.

**SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA
ÇIKIYOR MUSUNUZ?**

İş seyahatleri beni bu rutinin dışına pek taşıyor; ama aile veya arkadaşlarla yaptığımız gezilerde yeni şeyler denemeyi seviyorum. Son denemem Hong Kong'da “under the bridge spicy crab” idi; belki daha az riskli şeyler denemeliyim! Yakında eşimle kısa bir Toskana seyahati yapacağız. Plan veya rota yok; bakalım en güzel yemeği hangi köyde yiyeceğiz! İş hayatımda sürprizlerden hiç hoşlanmam ama özel hayatımda sürprizlerin peşinden koşuyorum.

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

Ben yemeği, insanları tanımak için ciddi bir fırsat olarak görürüm. Eğer biri beni davet etmişse kişiliği ile ilgili ciddi ipuçları yolda demektir. Siz davet ettiğinizde bu kadar ipucu elde edemiyorsunuz zira davet edilenler genellikle biraz da dikkatli olmayı tercih ediyorlar. En çok ele veren kısım da size servis yapan garsonlara nasıl davranıldığı.

**SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?
SUNSET SİZİN İÇİN...**

Bazen Sunset'e haftada üç kez geldiğim bile oluyor, hatta bazı haftalar evden çok Sunset'te yemek yemişliğim var; eşim bundan biraz şikayetçi sanırım. Lokantada sürpriz sevmem. İstanbul'da davet edildiğim için gittiklerim hariç; yani özgür irademle gittiğim lokanta sayısı altı! Bunların en başında tabii Sunset var. Sunset benim için en çok huzur, rahatlık ve güven ifade ediyor. Kötü bir sürpriz yaşamayacağımı, Gazi Bey ve İsmail Bey'in beni evimdeki kadar rahat hissettireceklerini, Süleyman Bey'in doğru şarabı önereceğini biliyorum; kapıdan içeri girdiğim andan itibaren Sunset'in güvenli ortamındayım.

Art @ Sunset

SONSUZLUĞA UZANAN KELEBEK

SUNSET SANAT KOLEKSİYONUNA KATILAN EN YENİ ESER, MERMER BİR HEYKEL. **SZYMON OLTARZEWSKI** İMZALI 'MOTYL' İSMİNİ TAŞIYAN ESER, KELEBEK FORMUYLA DİKKAT ÇEKİYOR.

15 yıldır Pietrasanta'da yaşayan 1977 doğumlu Polonyalı sanatçı, çalışmalarının baş kahramanı olan kırılğan olmayan mermer aracılığıyla, bu narin bedenlerin evrimleşme hikayesini, onları neredeyse küçük anıtlara dönüştürerek anlatmayı amaçlıyor. Büyük bloklardan yapılan, organik formları yansıtan heykeller; hücreleri ve bedenleri andırıyor.

Sanatçı, bu formları yaratırken, mermerin kullanımını, izleyicinin ilk bakışta sunulan nesneyi tanımaması üzerine kurgulamış. Her zaman sıcak ve canlı olduğu hayal edilen bu hücresel ve bedensel formlar,

Oltarzewski'nin eserlerinde sanki var oldukları bir anda donmuş asil birer taştan ibaretler.

Oltarzewski'nin ele aldığı konular; hücresel dünyadan insana doğru ilerleyen, uzaya ötekine uzanan, mikrokozmos ve makrokozmos arasında sürekli bir diyalog içinde olan evrimi irdeliyor. Her bir parçanın sahip olduğu dengeyle oynarak, parçalara hem tek varlık hem de bütünün bir parçası olarak değer biçerek, basit canlılardan karmaşık organizmalara uzanan bir bağ kuruyor. Sunset'te sergilenmeye başlayan kelebek formlu "Motyl" gibi son eserleri,

daha öncekilerin evrimleşmiş hali olarak kabul ediliyor. Nesneleri hem daha somut hem de soyut olarak yaratan heykeltıraş; bize yabancı olanın bu hücresel yapılar ve iskelet formları olmadığını, yabancılaştırdığımızın organik mimari ve tasarım olduğunu düşünmekte.

İlk olarak 2007 yılında, hem en eski hem de çağdaş heykeltıraşların yaşamayı tercih ettiği, mermer ve bronz üretimiyle ünlü bir Toskana kasabası olan Pietrasanta'da açılmış olan Aria Art Gallery İstanbul'un, Boğazkesen Caddesi 21/A, Tophane'deki adresinde sanatçının diğer işlerini görebilirsiniz.



“HAYATIN MERKEZİ YEMEK” Mehmet Gürs

BİR RESTORANLA YOLA ÇIKIP BİRÇOK MARKAYA ULAŞAN MEHMET GÜRS LEZZET DÜNYASINDA ÖNEMLİ İSİMLERDEN. EN İYİ ÜRÜNLERİN PEŞİNDE KOŞARKEN, HAKKANİYETLİ TİCARET YAPMAYI KRİTERLERİNİN BAŞINA YERLEŞTİREN GÜRS İLE YENİ ANADOLU MUTFAĞI VE DÜNYADA İLK 50 RESTORAN ARASINA GİRMELERİNİ KONUŞTUK.

Sanki yemek yaparken hep bir mesajınız oluyor, yemek pişirmenin arka planında hep bir şeyleri düzeltme, daha iyiye yönlendirme arzunuz var. Yemek sizin için araç mı amaç mı?
Araç mı, amaç mı diye net bir cevap veremiyorum. Mesaj da demeyelim buna, ama bir fikri var. Her konuda daha iyiye ulaşmak için bir efor zaten her-keste olmalı. Bu çaba tabii ki yemek için de geçerli, sonuçta yemek her şeyin temeli: Bir gün yemek yemeyin, bakın akşama ne haldesiniz. Yemek hayatın merkezinde ve hafife alınacak bir mesele değil. Sadece yemeğin kendisi değil, bizim hangi yemeği seçtiğimiz de önemli. Biz hangi yemeği yemeyi seçiyorsak, aslında dünyanın geleceği hakkında bir karar

veriyoruz, bu çok net. Biz sağlıklı yemek yiyorsak, dünyanın toprağı da, denizleri de sağlıklı olur. Tutumlu ve dengeli yemeyi seçiyorsak, bu da dünyaya aynı şekilde yansıyor. Yakın çevremizden yemeyi seçiyorsak, o vakit karbon ayak izinden tutun, iyi tarıma kadar etkileniyor. O yüzden her lokmada, her yemek satın alma kararınızda, restoran seçiminizde aslında hem kendinizin hem çocuğunuzun geleceğine karar veriyorsunuz. Bu yüzden de her yemeğin arkasında bir fikir var. İlle de uzun uzadıya bir felsefe değil, ilk başlarda belki öyleydi ama şu an daha natürel geliyiyor; bazı şeyleri çok doğal, düşünmeden yapıyoruz. Mesela son 10 yıldır ton balığı kullanmıyorum, türleri yok olma tehlikesi altındaki balıkları zaten hiçbir za-

man kullanmadım. Aynı şekilde, mümkün olduğunca küçük üreticinin ürünlerini almaya çalışıyorum, ki büyük üreticiler veya araçlar onları yok etmesin. Bütün bunlar aslında her birimizin yapması gerekenler. İnsanlar bazen çok düşünmüyor ‘ne olacak ki, alt tarafı bir balık’ deyip geçiyor ve onun nasıl üretildiğiyle ilgili düşünmüyor. Oysa bence hem üreticide nasıl yetiştirildiği hem de sofraya gelirken nasıl hazırlandığı çok önemli.

Birçok insan bunları düşünmüyor ama...

Biraz vicdan ve sorumluluk sahibi birinde en doğal olması gereken davranış biçimleri bunlar. ‘Ben çok özelim, çok iyiyim’ diye vurgulamak için söylemiyorum bunu, insanda zaten olması gerekenler bunlar. Dünyaya da baktığımızda, bu yıllardır yapılan bir şey. Aşçılar ve lokantacılar gittikçe daha etkili olmaya başladı; sonuçta kullandığın arabadan daha önemli seçtiğin yemek. Tasarruflu ampül kullanalım, hayatımıza daha az yakıt harcayan cihazları alalım, evet, ama en az bunlar kadar hatta daha önemlisi, seçtiğimiz yemektir. Çünkü tercih ettiğimiz bu yemek, bir üretim prosesinin sonucu: Sağlıklı bir gıda, sağlıklı topraktan geliyor. Toprak sağlıklı olunca, biz sağlıklı oluyoruz, daha uzun yaşıyoruz. Bu, daha az hastane masrafı, daha az ilaç harcaması demek. Bu öylesine bir zincir ki, ‘yemek her şeyin merkezi’ söyleminin altı da tamamen doluyor. Fanatiklik değil, son derece basit ve sade bir düşünce sistemi bu. Ben de bazen yaramazlık yapıyorum elbette, fast food da yiyorum. Oturup büyük bir rakı içmenin sağlıklı olmadığını ben de biliyorum, ama arada içiyorum tabii ki. Ertesi gün başımı ağrıtaçağını bilerek hem de, çünkü o an için iyi geliyor. İlla her yemeğim organik olacak, vegan besleneceğim diye kasmıyorum kendimi.

Et aldığınız üreticilerin hayvanları kafeslerde tutmasına karşı bir yaptırımınız olabiliyor mu?

Olmaz olur mu. Tabii ki oluyor. Küçükbaş hayvanlar için bu tip şartları engelleyebiliyoruz ama Türkiye’de büyükbaş hayvanın nereden geldiğini, nasıl bakıldığını takip etmek çok zor. Bunu ancak çok yüksek miktarda alım yapan büyük restoran zincirleri uygulayabilir, üretim prosesini kendileri kontrol edebilirler. Üreticinin hayvana nasıl davrandığı önemli, ama o hayvana bakan çobana nasıl davrandığı daha da önemli. Çünkü eninde sonunda o insanlar yoksa o iyi ürünler de olmaz. Hepsi bir bütün.

Hayattaki öncelikler önemli. Bu bilincin oturması için; yediğimiz yemeğin ne kadar çok şeyi etkilediğini fark etmemiz gerekiyor. Bunun için de bazı konuları hazmetmiş olmamız gerek. Ekonomik şartlar nedeniyle en ucuz eti almak yerine, her öğünde et yeme şartlanmasından vazgeçebiliriz mesela.



Manda Yoğurdu



Ahtapot ve Tarhana

Kırsaldan kente göç bu hızda devam ettikçe bireyler gıda ekonomisinin parçası haline geliyor. Oysa köydeyken parçası değil, çünkü bahçesiyle, yetiştirdikleriyle kendine ve ailesine yetiyor. Şehre gelince mecburen en ucuzuna yöneliyor, bu da tabii ki endüstriyel olan gıdalar. Bu kez hastalıklar artıyor, zamlar en çok onları etkiliyor. Küçük üreticilerle içli-dışlı olduğumuz için bunları yakından gözlemleyebiliyoruz.

Bir araştırma yapıp, irtibat kurup sonrasında mı köylere üretici ziyaretlerine gidiyorsunuz?

Yaklaşık 10 yıldır yapıyoruz bunu, Tangör (Tan) araştırıyor. İyi ürün için iyi toprak, iyi mera, iyi deniz, iklim, yağmur vs. lazım. Ama bunların hepsinin üzerinde o üreticinin de iyi bir insan olması gerekiyor, yoksa bizim iş yapmamız mümkün değil. Gerçekten ahlaklı ve temiz insanları bulmamız lazım: Hayvanına, ağacına, eşine, çocuğuna, komşusuna iyi davranacak. Ancak bu şekilde ürününü de iyi ürettiğinden, yetiştirdiklerine vermesi gereken önemi verdiğinden emin olabiliyoruz. Ardından ticari ilişkimizi kuruyoruz. Ba-

“İSTANBUL’DA ÇOK AZ YERE YEMEĞE GİDİYORUM. CUMARTESİ SABAHLARI ORGANİK PAZARDA GÖZLEME YERİM. MEKANLARIMIZA TABİİ Kİ ÇOK GİDİYORUZ DOĞAL OLARAK. AMA AĞIRLIKLIL OLARAK EVDE YEMEYİ TERCİH EDİYORUM.”



“HİÇBİR ZAMAN ‘İYİ YEMEK YAPIYORUM’ DEMEDİM. AMA ‘BU YEMEK GÜZEL OLDU’ DERİM. HEMEN ARDINDAN DA ONU NASIL GELİŞTİREBİLECEĞİMİ, NASIL DAHA İYİ HALE GETİREBİLECEĞİMİ DÜŞÜNÜYORUM.”

zen iyi insan oluyor ama ürün daha iyi olabilsin diye oturup neler yapabileceğini konuşuyoruz, destekliyoruz. Tabii en büyük desteğimiz ticari oluyor ve birlikte öğrenerek ilerliyoruz. Bizim için en önemli kriter; lezzetli olması. Lezzetli değilse, üreticisi istediği kadar ahlaklı olsun, iş tıkanır. Sonuçta en büyük amacımız en iyi malı alabilmek. Bazen de alamıyoruz o iyi ürünü, mesela bu sezon karadut dolu ve yağmurdan dolayı çıkmadı. Yıllık yapıyoruz alımlarımızı: Frigorifik kamyonla gidip ne varsa topluyoruz, peşin olarak alıyoruz. Önemli olan hakkaniyetli bir ticaret yapmak. Aracılar ortadan kalkınca, üretici de zaten hak ettiği parayı almaya başlıyor.

Bu sistem sizin için işlerken, etrafına doğru da genişliyor mu?
Elbette, mesela biz gidip bir ürünü beğenince, diğer lokanta sahipleri veya chef'leri de üreticiyle tanıştırabiliyoruz, sadece kendimize saklamak çok bencilce olurdu. Gerçi İstanbul lokanta piyasası oldukça sert bir pazar. Yani gidip de bu üreticiyle gereksiz

pazarlık yapıyorsa veya ödeme uzun bir vadeye yayılıyorsa, o üretici çok hırpalanıyor. Bu nedenle onlarla doğru ilişkiyi sürdürecektik, doğru ve ahlaklı ticaret yapacakları önermeye çalışıyoruz, bu doğal denge buluculuk kendiliğinden oluşuyor.

Dünyadaki ilk 100 restoran arasına girip ödül almak bir baskı mı yarattı yoksa bir rahatlama mı oldu?

Dört sene önce başladı listeye alınmamız. Önce 96. olduk, sonra 56, ardından 51 derken bu yıl 44. olduk. Dünyanın en iyi 50 lokantası arasındayız ama çok da övgülere, ödüllere takılan biri değilim doğrusu.

Bu ödülün yansımaları nasıl oldu?

Bunun geri dönüşleri Türkiye'de çok zor. Tabii ki bir stres yaratıyor, baskı artıyor; tam da bu nedenle ödülleri sevmiyorum. Biz işimize odaklanalım, o yemeği veya servisi nasıl daha iyi hale getiririz kısmını düşünelim, önemli olan o. Tabii şu da bir gerçek; bu kadar yıl uğraştığınızı başkalarının da görüp sırtınızı sıvazlaması iyi geliyor. Biz iyi bir iş yaptığımızı, dünyalı bir lokanta olduğumuzu biliyorduk. Ama tabii takdir görmek iyi geldi. Reel hayatta yansımalarına gelince; başka bir ülkede olsak telefonlar kilitlenir, aylarca yer bulunamazdı. Diğer ülkelerde bu tip bir ödül kazanıldığında mesela üç kişi sadece rezervasyonlara bakıyor. Türkiye'de ise ekonomik ve politik gündem o kadar yoğun ki, insanların yemek yeme önceliği birçok ülkedeki gibi gibi olamıyor. Dükkan dolu, restoran gayet iyi gidiyor ama başka ülkede olsak ödülümüzün daha çok farkında olunurdu. Özellikle İstanbul'a gelen nitelikli turist sayısının azalması da bunda etkili. İstanbul'da sürekli dolu olan başka restoranlar da var ama aslında çok daha fazlası olmalydı.

Mikla'nın 13 yıldır müdavimi olanlar var ve ödülümüzün gayet farkındalar. Ödülü duyup gelenler tabii ki oluyor. Kimi beğeniyor, kimi de beğenmiyor. sonuçta dünyanın en iyi 50 restoranından biri olduğunuz diye herkes sizi beğenecek değil.

Bu ödülün arkasındaki yolda zorluklar yaşıyor mu?

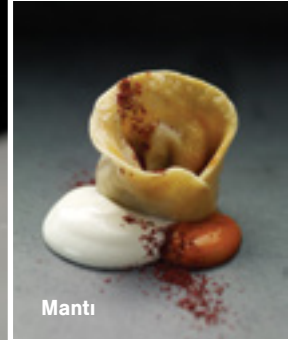
Ben hiçbir şeyi tek başıma yapmıyorum, burada muazzam bir ekiple yapıyoruz her şeyi. Yıllardır birlikte çalıştığımız, aynı dili konuştuğumuz çekirdek ekip ve yeni katılanlarla beraber ortaya çıkıyor yaptıklarımız. Aynı şeylerden heyecan duyuyoruz, aynı şekilde araştırmalar yapıyoruz; büyük bir aileyiz. Burada önemli olan ekibi doğru kurgulayıp, aidiyet duygusunu yaratabilmek. Bu kurumsal bir iş değil, o nedenle başarılı lokantaların hep böyle şahsiyetleri oluyor.

Michelin yıldızına sorgulayıcı yaklaşımınızı açıklamanızı istesek?

Michelin yıldızı çok eskide kaldı ama bir tek o değil, aslında tüm notlandırmalar için söyleyebilirim; doğru sistemler değil. Sonuçta hepsi göreceli; neye, kime göre? Türkiye'ye Michelin yıldızı verilmemesinin tek nedeni ise, rehberin burada çıkmaması, sistemin burada bulunmaması, yoksa yıldızı hak edecek bir mekanın olup olmaması değil. Michelin şimdilerde biraz güncellemeye çalışıyor kendini, örneğin bir sokak lezzetine de yıldız veriyor artık. Ama beğeniler çok göreceli ve kişisel. The World's 50 Best ise biraz daha trendleri belirleyen, daha güncel, yemek konusunda dünyanın nereye doğru gittiği hakkında daha çok ipucu veren bir sıralama. İşin gerçeği; en iyi lokanta diye bir şey yok bu seçimler kişisel deneyimlerle ilgili. Bütün bu yıldızlar, ödüller tabii ki birer gösterge ancak kesin bir doğrulukları olamaz. Aynı şekilde yemek eleştirmenlerinin gazetede köşesinin olması veya çok takipçisinin bulunması da bir yeri eleştirirken ya da överken illa onu haklı kılmıyor. Konu hazır gelmişken; bu eleştirmenlerde benim en çok takıldığım noktalardan biri de bazen çok gadarlaşabilmeleri. Bazen gerçekten hırpalamaya çalışıyorlar, oysa 'Bana göre değildi' demesi yeterli. Bu bana göre, başkalarının kafalarını keserek kendini uzun hissetmeye çalışmak. Eleştiri de övgü de ahlaklı ve bilgili olarak yapılmalı.

Yeni Anadolu Mutfağı'na gelirken...

Bu bir fikir, bir felsefe. Düşündürmek üzere kurgulanmış, bizim bu bölgede yüzyıllardır nasıl pişirip, neşillerdir ne yediğimizi anlatmak üzere yaptığımız bir çalışma. Saklı kalmış lezzetleri daha geniş yayma arzusu. Bu geleneksel tatları ortaya çıkarmakla kalmayıp, güncellemeler ve iyileştirmelerle sunuyoruz. **Ülke boyutunda neler yapılabilir?** Yeme-içmenin milli bir politika olması lazım. Dünya-



“HELSİNKİ'DE BİRKAÇ AY ÖNCE YENİ BİR RESTORAN AÇTIK, ANDREA. AĞIRLIKLIL KUZEYİN MALZEMELERİYLE BURADAN GİDEN TAHİN, SUMAK, İSOT GİBİ TATLARI HARMANLIYORUZ. MENÜDE PAYLAŞMALIK YEMEKLER VE MEZELER YER ALIYOR. RAHAT BİR LOKANTA, ANADOLU İLE KUZEYİN LEZZETLERİNİ BİRLEŞTİREN BİR MEKAN.”

RUHUN DOYSUN

Bu proje, Grundig'in fikriyle hayata geçti. Grundig'in felsefesi yıllardan beri 'Respect Food'. Grundig, birkaç yıl önce, yaptığımız gastro-nomi konferansı YEDİ'ye sponsor olmuştu. YEDİ ismi, Anadolu'nun yedi bölgesi, İstanbul'un yedi tepesinden

geliyor ve yemekle birleşiyor. Bu konferanslarda konuşulan konular sektörde dünya gündemini belirleyen başlıklar oluyor. Bu yıl ikinci yılımız. 'Gıda israfı yaşam israfıdır' mottosunu benimseyen Grundig, bu projeye herkesi kendi mutfaklarından başlayarak gıda israfıyla mücadeleye davet ediyor. Ruhun Doysun,

tüketim bilinci oluşturmak ve doğa ile bütünleşmiş sürdürülebilir bir yaşam için farkındalığı artırmayı, sadeliği tüm hayata yaymayı hedefliyor. Bu yıl gıdanın sağlık üzerindeki iyileştirici etkisine biraz daha fazla değineceğiz. Bir şirketin böyle bir işe girmesini gerçekten çok değerli buluyorum. Gıdaya saygıyı ve

israfı önlemeyi samimi olarak merkezine almış bir markayla çalışmak hakikaten kıymetli. Global olarak da Massimo Bottura'nın Food for Soul'unu destekliyorlar. İzleyeni doğru yemek yapmaya, doğru yemek seçmeye veya satın almaya ikna edersem zaten bu farkındalık hayata geçmiş oluyor.

Golfün Tadını Çıkarın

GOLF TURİZMİ DENİNCE AKLA GELEN ÜLKELERDEN BİRİ OLMAYI BAŞARAN TÜRKİYE'DE, ULUSLARARASI STANDARTLARA SAHİP, BİRBİRİNDEN CEZBEDİCİ GOLF SAHALARI SİZLERİ BEKLİYOR.

Geniş kitlelere hitap etmese de golf, ilgi çekici sporların başında geliyor. Uçsuz bucaksız görünen yemyeşil bir alanda golf oynamanın, neredeyse meditasyon etkisi yarattığı da gerçek.

Rakibin hiçbir müdahalesinin olmadığı, tamamen kişisel çabayla en iyi sonucu alma üzerine kurulu sporun öne çıkan unsurlarından biri de, bir hakem gözetiminde olmadan, karşılıklı güven

esasına göre oynanması.

Bir diğer önemli nokta ise 'golf görgü kuralları'. Örneğin diğer oyuncuların konsantrasyonunu bozabileceğinden, yüksek sesle konuşmak veya hızla hareket etmek hoş karşılanmıyor. Yine oyunculara saygı çerçevesinde, daha hızlı oynayan gruplara öncelik tanınıyor. Alana zarar vermeden oynanması gereken oyun sonunda, 'green'i terk ederken, bulduğunuz gibi bırakmanız gerekiyor.

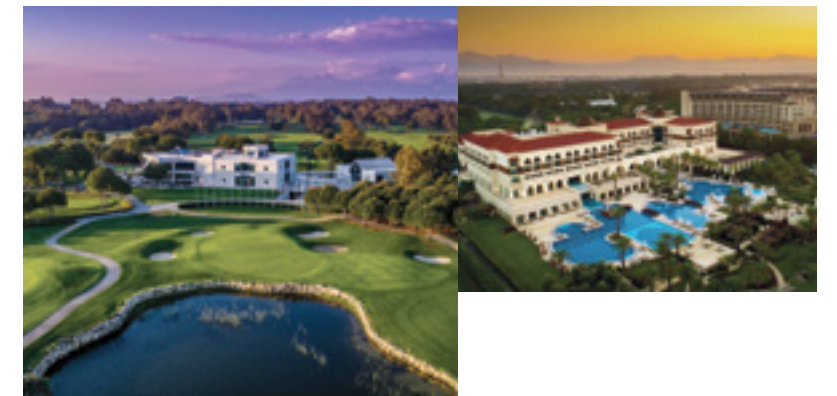
Diğer topla oynanan sporlardan farklı olarak golf sporunun standart bir saha büyüklüğü yok. Golf parkurlarında, oyunu zorlaştırmak için parkur boyunca farklı çim uzunlukları kullanılıyor ve bu zorluk, kazanmayı daha keyifli hale getiriyor.

Kriterleri arasına bilgi ve tecrübenin yanında zarafeti de ekleyen golfe gönül verenler için Türkiye'den harika destinasyonlar derledik. Sporla tatili birleştirmeyi düşünüyorsanız yazımızı okuyun...



Kempinski Hotel The Dome, Akdeniz sahillerinin ve Toros dağlarının doğal güzellikleri arasında yaklaşık 40.000 m2 alan üzerine konumlu. Mimarisi Osmanlı öncesi Selçuklu dönemini yansıtan otelde 139 deluxe oda, 18 suit ve tamamı göl kenarında 16 Royal Golf Villa ve 2 özel Sultan & Pasha Villa yer alıyor. Avrupa'nın önde gelen golf-proje tasarım şirketi European Golf Design mimarları tarafından tasarlanan iki golf sahası; PGA Sultan ve Pasha'nın danışmanlığı ünlü golf profesyoneli ve oyuncusu David Jones tarafından sürdürülüyor. Oyun parkuru iddialı ve kaliteli. Harika hava koşullarına çevredeki doğal güzellikler de eklenince tam anlamıyla golfün tadı çıkıyor. PGA Sultan sahası 71

par ve 6477 metre uzunluğunda olup, golfçülerin en çok sevdikleri sahalardan biri. European Golf Design ve David Jones bu sahanın hazırlanmasında hiçbir kısıtlamaya gitmedikleri gibi, sahanın ormanlık alana olan uyumunu da yakalamayı başarmışlar. Kendinden emin olan golfçüler için tasarlanan bu saha, en iyi oyuncular bile zor bir sınavdan geçiriyor. 5731 metre ve 72 par'ı ile 18 delikli Pasha ise değişik kombinasyonları ile düşük veya yüksek handikapı olan her oyuncuyu zorlayacak nitelikte. Trick-dog legs, kurnazca yerleştirilmiş bunkerler ve eğimli greenler deneyimli golfçülerin bile her vuruşu iki kez düşünmelerini gerektirecek türden. www.kempinski.com





Montgomerie Maxx Royal



BELEK'TEKİ MAXX ROYAL RESORT, 104 HEKTARA YAYILAN SAHASIYLA AKDENİZ'İN EN İYİ GOLF KOMPLEKSLERİNDEN BİRİ SAYILIYOR. DÜNYA LEZZETLERİNİ BİRARAYA GETİREN RESTORANLARIYLA DA, TESİS GOLF TATİLİNİN HAKKINI VERİYOR.

Ünlü golf duayeni Colin Montgomerie'nin imzasını taşıyan Montgomerie Maxx Royal, 104 hektara yayılan 18 çukurlu sahasıyla Akdeniz'in en iyi golf kompleksleri arasında yer alıyor. Golf dünyasındaki prestijli yerini perçinleyen tesisler arasında başı çeken tesis, Türkiye golf tarihinde European Tour'un ilk kez oynandığı saha olması ve bu turnuvaya üç yıl boyunca ev sahipliği yapmasıyla dikkat çekiyor. Prestijli turnuvaların yanı sıra dünyanın önde gelen golf kulüpleriyle beraber düzenlediği turnuvalar ile öne çıkan Montgomerie Maxx Royal, gelenekselleşen organizasyonu Maxx Royal Cup ile ünlü golfçüleri bir araya getirmeye devam ediyor.

Montgomerie Maxx Royal, gece aydınlatılmasına sahip 8 deliği ve uluslararası standartlardaki sahaları ile günün her saatinde eşsiz bir golf deneyimi yaşıyor. Efsanevi golfçülerin ayak izlerini taşıyan saha, ağırladığı prestijli turnuvalar ile dünya golf sahnesinde iddialı bir rol oynuyor. 104 hektarlık bir alanı olan ve sekiz ayrı gölü içerisinde barındıran saha, golf tutkunları için zorlu ve kırılmalı pek çok stratejik alternatif sunuyor. Kulüp içerisinde bir restoran, snack bar ve golf mağazası da bulunuyor.

Donanımlı sahasının yanı sıra beş yıldızlı bir otelle desteklenen golf tesisi, misafirlerini Maxx Royal Golf Resort'un özenli hizmeti ile ağırlıyor. Tüm odaları su-



itlerden oluşan Maxx Royal Belek Resort içerisinde, teknolojik donanımına sahip futbol sahalarının yanı sıra uluslararası standartlarda tenis kortları da bulunuyor. Dünya lezzetlerini bir araya getiren a la carte restoranları, çikolata dükkanı ve pastanesi de bulunan tesiste, misafirlerini Montgomerie Maxx Royal Golfhouse içerisinde ağırlayan bir steakhouse da lezzet severleri bekliyor.

MAXX ROYAL CUP 2018

Bu yıl 3. kez düzenlenen Maxx Royal Cup'ın final ayağı için Montgomerie Maxx Royal'de hazırlıklar devam ediyor. Londra'da Wentworth Golf Club, Amsterdam'da The Dutch Golf Club, Münih'te Eichenried Golf Club, Fransa'da ise Le National Golf Club gibi tanınmış golf sahalarında gerçekleşen turnuvanın; yarı finali Kıbrıs'ta, final ayağı ise yine Montgomerie Maxx Royal'de gerçekleşecek. 5-9 Aralık 2018 tarihlerindeki final ayağında 50 golfçü, nefes kesen bir mücadele için Montgomerie Maxx Royal'de sahaya çıkacak.



Cornelia Golf Resort

Antalya'nın Belek beldesinde konumlanmış, dünyaca ünlü golf ustası Sir Nick Faldo'nun dizaynıyla geliştirilen 27 delikli Cornelia Golf Club, Türkiye'de golf oynayabileceğiniz en iyi sahalarından birine sahip. Dünyadaki benzerlerine eş değer hizmet sunan kulüp, eşsiz Belek manzarasına karşı, Akdeniz rüzgarlarıyla golf keyfi yaşamak isteyenleri bekliyor. Doğa ile iç içe tasarlanmış tam donanımlı antrenman sahasında unutulmaz bir deneyim vaat

eden kulüp, Belek golf kulüpleri içerisinde 4800 m2 kulüp binası, dağ manzarası ve kaliteli hizmetiyle etkileyici bir golf deneyimi yaşıyor. 562 metre uzunluğu ile Türkiye'deki en uzun Par 5 olan Queen Hole 11 gerçek bir Par 5 deneyimi yaşamınıza olanak sağlıyor. Resort bünyesindeki The Leadbetter Golf Akademisi, ünlü sporcu David Leadbetter uzmanlığı ve bakış açısıyla golf eğitimine ayrı bir bakış açısı getiriyor. Cornelia Golf Club David Leadbetter

Golf Akademisi Türkiye'de ilk ve tek The Leadbetter markalı golf akademisi. Halen Avrupa, Amerika Birleşik Devletleri ve Asya'da seçkin golf merkezlerinde faaliyet gösteren The Leadbetter Golf Akademileri dünya çapında bir ağı sahip. Akademi, David Leadbetter'in eğitim teorileri ve golf felsefesini bir araya getirerek golfün her yaş ve yetenekten golfçü tarafından kolay öğrenilebilen bir oyun olduğunu gösteriyor. www.corneliareort.com

27 DELİĞE SAHİP CORNELIA GOLF CLUB, DAĞ MANZARASI İLE DOĞANIN İÇİNDE BİR DENEYİM SUNUYOR. TESİS İÇERİSİNDE YER ALAN THE LEADBETTER GOLF AKADEMİSİ'NDE EĞİTİM ALARAK, TATİLİNİZİ YENİ BİR SPOR ÖĞRENMEYE AYIRABİLİRSİNİZ.



İSTANBUL DIŞINA
ÇIKMADAN GOLF
OYNAMAK İSTEYENLER
İÇİN, KEMER COUNTRY
GOLF KULÜBÜ HARİKA
BİR SEÇENEK. ZORLAYICI
BİR GOLF SAHASINA
SAHİP OLAN KULÜPTE,
ORMAN VE GÖLETLERİN
ARASINDA USTALIKLA
ŞEKİLLENDİRİLMİŞ
TEPECİKLER OYUNA AYRI
BİR KEYİF KATIYOR.

Kemer Country Golf Kulübü, uluslararası standartlarda-ki 18 delikli golf sahası ile İstanbul'da golf denince akla gelen tek adres. USGA standartlarına uygun olarak ünlü tasarımcı Joan Dudok van Heel tarafından tasarlanan golf sahası, zor beğenen profesyonel golfçülere olduğu kadar, yeni başlayanlara da hitap ediyor. Türk Milli Takımı'nın antrenörlüğünü de yapan PGA sertifikalı golf profesyonellerinin hazırladığı kurslar, yeni başlayanların da kısa sürede 18 delikli sahada (73 par- 6.113m) oynamalarını mümkün hale getiriyor. Golfün Türkiye'deki gelişimine büyük katkı yapan ve bu sporda öncü konumda olan kulüpte her yıl 50'nin üzerinde



turnuva düzenleniyor. Belgrad Ormanı'nın yokuşlu tepeleri arasında kurulmuş olan Kemer Country Golf Kulübü, eşine az rastlanan güzellikte ve zorlayıcı bir golf sahası sunuyor. Yemyeşil çim alanlar; orman ve göletler ile ustalıkla şekillendirilmiş tepecikler arasından yolunu çiziyor. Her biri

farklı tasarlanmış delikler; profesyonellere şaşırtıcı ve keyifli bir oyun, başlangıç seviyesindekilere motivasyon vaat ediyor. Oyun sona erdiğinde, zorlukların üstesinden gelindiğinde, Bistro Restaurant veya Driving Range Cafe golfçüleri bekliyor. Golf kulübünde tüm ihtiyaçlarınızı temin edebileceğiniz Proshop, deneyimli caddy'ler ve golf malzemelerini rahatça taşıyacak araçlar, keyifli bir golf deneyimi de var. Otel misafirleri dışında kulüpte golf deneyimi yaşamak isteyen golfçüler, ancak Kemer Country Golf Kulübü'nün üyesi olarak bu ayrıcalığa sahip olabiliyor. www.kemercountry.com



Akdeniz'e açılan beyaz kumlu bir plaj üzerine kurulu beş yıldızlı otel, Belek'te her şey dahil golf tatilinin tadını çıkarabileceğiniz Carya Golf Kulübü ve National Golf Kulübü'ne ev sahipliği yapıyor. Regnum Carya konuklarını iki özel seçenek bekliyor: Projektörlerle aydınlatılmış 18 adet deliği sayesinde gece golfü keyfini yaşayabileceğiniz Türkiye'nin ilk ve tek golf sahası olan Carya Golf Club ve Belek'in ilk golf kulübü 27 delikli National Golf Kulübü. Her iki saha da Amerika'nın en iyi uluslararası mimarları tarafından inşa edilmiş ve geniş oyun sahalarının yanı sıra tam donanımlı bir kulüp binasına sahip. Carya Golf Club'ın Şampiyona Golf Sahası beş kez British Open şampiyonu Peter Thompson tarafından kurulan Thompson Perrett & Lobb Golf Course mimarları tarafından tasarlanmış. Pek çok ünlü golf dergisi tarafından dünyadaki en iyi 100 golf kulübü arasında gösterilen Carya Golf Club, Türkiye'de 18 delikli uluslararası turnuvalara ev sahipliği yapabilen sayılı golf kulüplerinden biri. Aynı zamanda Türkiye'deki ilk ışıklandırılmış golf kulübü. National Golf Kulübü ise 27 delikli Şampiyona Sahası ile tüm

beceri düzeylerine hitap ediyor. Yeni başlayanlar için yüksek eğitimli PGA profesyonelleri vuruşları mükemmelleştirmek için yardımcı oluyorlar. Bir golf dersi veya oyununun ardından, 40 kulvar egzersiz alanı, iki çim egzersiz alanı ve antrenman haznesinden yararlanabiliyorsunuz. Daha fazla bilgi için lütfen www.nationalturkey.com'u ziyaret edin. www.caryagolf.com



BEMBEYAZ KUMLU BİR
PLAJ ÜZERİNE KURULU
OTEL, GECE GOLF KEYFİ
SUNMASIYLA DİKKAT
ÇEKİYOR.
PEK ÇOK ÜNLÜ GOLF
DERGİSİ TARAFINDAN
DÜNYADAKİ EN İYİ 100
GOLF KULÜBÜ ARASINDA
GÖSTERİLEN CARYA GOLF
CLUB, ULUSLARARASI
TURNUVALARA DA EV
SAHİPLİĞİ YAPIYOR.

Kokteyl Mersimi

SONBAHARI, YOĞUN AROMALARA SAHİP, İÇ ISITAN KOKTEYLLERLE KARŞILIYORUZ...



SNAKE BITE



APPLE PIE



PINK FIG

ESPRESSO MARTINI



SUNSETTER MARTINI

Happy BMW Hour



BORUSAN OTOMOTİV,
SUNSET GRILL&BAR'DA
GERÇEKLEŞTİRDİĞİ 'HAPPY
BMW HOUR' DAVETİNDE,
TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ
OLDUĞU BMW MARKASININ
YENİ BMW i8 ROADSTER
MODELİNİ TUTKUNLARIYLA
BULUŞTURDU.



Çağatay-Banu
Sâgnak Erten



Başı Tansever,
Hakan Tiftik,
Uğur Sakarya



Ali Gürsoy,
Hakan Tiftik



Murat Güsar, Ali Esad Göksel, Kemal Gülman



Vural Oger



Sermet Severöz



Turgut Ebrem



Selda Akgül,
Demet Sönmez,
Alize Tansever,
Gülbin Biter

SUNSET'İN MUHTEŞEM
BOĞAZ MANZARASI
EŞLİĞİNDE EĞLENCELİ
BİR GECE YAŞAYAN
DAVETLİLER, YENİ BMW
i8 ROADSTER'I YAKINDAN
TANIMA FIRSATI BULDU.
GELECEĞİ BUGÜNE
TAŞIYAN TEKNOLOJİSİ,
SPORTİF TASARIMI
VE ÜSTÜ AÇIK SÜRÜŞ
KEYFİNİ ELEKTRİKLİ
SÜRÜŞ DENEYİMİYLE
BİRLEŞTİREN YENİ BMW i8
ROADSTER KATILANLARIN
İLGİ ODAĞI OLDU.

İKİ KOLTUKLU BİR
SPOR OTOMOBİL OLAN
BMW İ8 ROADSTER'IN
YENİLİKÇİ PLUG-İN
HYBRİD MOTORU 374
BG VE 570 NM TORK
ÜRETİRKEN, OTOMOBİLİN
0'DAN 100 KM'YE
YALNIZCA 4,6 SANİYEDE
ULAŞMASINI SAĞLIYOR
VE ÜSTÜ AÇIK SÜRÜŞ
KEYFİ SUNUYOR.



Bariş Tansever, Alpaslan Ensari,
Turgay Ozaner, Kemal Kaya,
Okan Atlan, Süleyman Kazmirci,
Emre Mimaroğlu



Selda Akgül, Demet Sönmez,
Tuba Coşar, Alize Tansever,
Gülbin Biter, Şule Leki



Bariş-Alize Tansever, Gamze Şulen, Uğur Sakarya



Hakan Tiftik, Ali Vahabzadeh



Sheer
Driving Pleasure

CEŞARETİNİ
GÖSTER.



YENİ BMW X2.

İlham verici tasarımı ve sınıfında benzersiz performansıylayeni maceralar sizi bekliyor. Şimdi BMW X2 zamanı.



THE LEGEND AMONG ICONS.

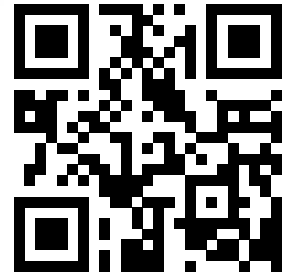


Portugieser Perpetual Calendar.

Ref. 5033: The daring expeditions of the Portuguese seafarers held out the promise of everlasting glory. A worthy legacy of this heroic epoch is the Portugieser Perpetual Calendar. Timelessly elegant, it features trailblazing technology that includes a 7-day automatic movement with Pellaton winding and a power reserve display showing the date until 2499. So converted into human lifetimes,

this model could be working on its legendary status for eternity.

Mechanical movement, Pellaton automatic winding system, IWC-manufactured 52610 calibre, 7-day power reserve with display, Perpetual calendar with displays for the date, day, month, year in four digits and perpetual Moon Phase, Anti-reflective sapphire-glass, See-through sapphire-glass back, Water-resistant 3 bar, Diameter 44.2 mm, Alligator leather strap by Santoni



Watch the video about the
Portugieser Collection

İstanbul: Arte Gioia, İstinye Park Tel: (212) 345 6506 - Greenwich, Zorlu Center Tel: (212) 353 6347 - Unifree Duty Free, Ataturk International Airport Tel: (212) 465 4327

Ankara: Greenwich, Armada Tel: (312) 219 1289 - Panora Tel: (312) 219 9315 **Bursa:** Permün Saat, Korupark AVM Tel: (224) 241 3131

İzmir: Günkut Saat, Alsancak Tel: (232) 463 6111 **Muğla:** Arte, Yalıkavak Marina Bodrum Tel: (252) 385 4429

IWC.COM

IWC
SCHAFFHAUSEN