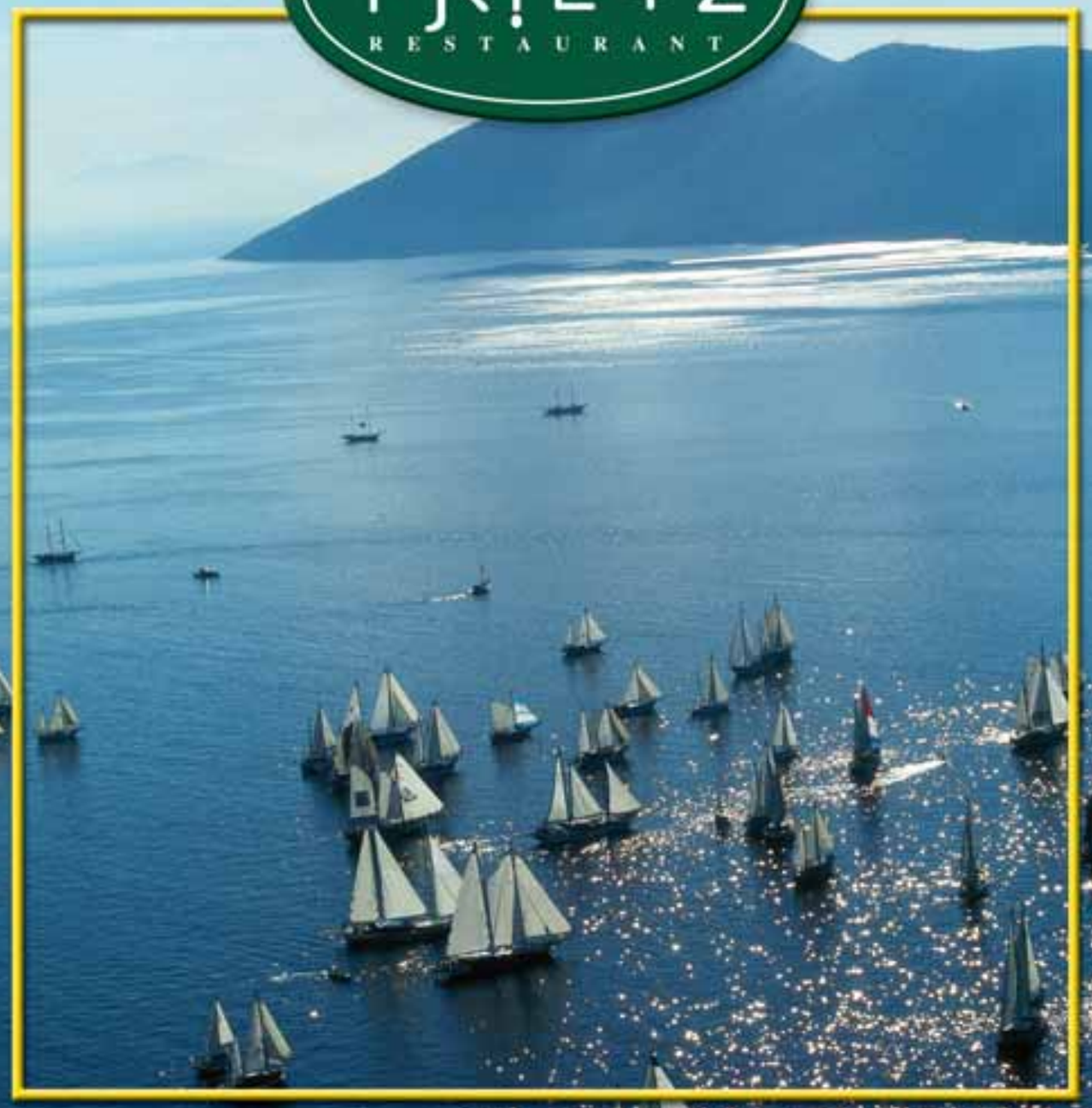
TRİLYE

TRİLYE
RESTAURANT

Sayı : 17



"Sağlık için balık ye,
balık için Trilye..."

Sağlıklı ve lezzetli deniz ürünlerini
size ulaştıran en doğru adres...

İSKENDERUN BALIKÇILIK

Merkez : Anadolu Bulvarı 2. Cadde ATB İş Merkezi 1 Blok No: 241 Macunköy / ANKARA
Tel : (0312) 397 15 85 - 397 68 28 • **Fax :** (0312) 397 57 88
Şube : 3. Cadde Semt Hali Binası No:75/B-11 Bahçelievler / ANKARA
Tel : (0312) 212 66 16 - 212 04 50 - 213 41 88 • **Fax:** (0312) 213 36 01
Web : www.iskenderunbalikcilik.com • **e-mail:** info@iskenderunbalikcilik.com

Gecenin soğuğu kadar
güçlü,

toprağın beyazı kadar
zarif.

Güneş ısıttıkça beyaz toprağı,
kökleriyle suya ulaşmaya çalıştı.

Gün bitti;
güneş, geceye hiç iz bırakmadan
çekip gitti.

Onu terkeden güneşle
daha çok tat;
suya erişebilmek için
büyüttüğü kökleriyle
derinlik kazandı.

Kapadokya'nın güneşi,
gecesi ve toprağı
Avanos'ta
ulaşılmazı yarattı.

Côtes d'Avanos
Beyaz Sek Şarap • Vin Blanc Sec

CÔTES d'AVANOS BAĞLARI · KAVAKLIDERE ŞARAPLARI

2006

Yıl: 5 **Sayı:** 17
Nisan-Mayıs-Haziran 2010
ISSN:1306-6595

Mavi Şemsiye Turizm Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın Müdürü
Süreyya ÜZMEZ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Mahmure ÜZMEZ

Yayına Hazırlayan ve Yayın Koordinatörü
Recep Peker TANITKAN
tanitkan@gmail.com

Editörler
Ayşegül DOĞAN
Zeynep TANITKAN

Kapak Fotoğrafı
Recep Peker TANITKAN

Reklam Servisi
Mavi Şemsiye Turizm Ltd. Şti.

Yayın İdare Merkezi
Trilye Restaurant
Reşit Galip Caddesi
Hafta Sokak 11/B
Gaziosmanpaşa-ANKARA
Tel:(0312) 447 12 00-446 59 76
www.trilye.com.tr

Sayfa Tasarımı
Yusuf MEŞE- (Ajans-Türk)

Baskı & Cilt
Ajans-Türk Gazetecilik Matbaacılık
İnşaat Sanayii A.Ş.
İstanbul Yolu 7. Km. İnönü Mahallesi
Necdet Evliyagil Sokak No: 24
Batıkent / ANKARA
Tel: 03.312 278 08 24 - Fax: 0312 278 18 95
www.ajansturk.com.tr - info@ajansturk.com.tr

Basım Tarihi: 25.03.2010

Dergideki reklamların sorumluluğu firmalara, yazıların sorumluluğu yazarlarına aittir. Bu yayının bir bölümü ya da tamamı yayıncısının izni olmaksızın çoğaltılamaz ve yayınlanamaz.

Yayın Türü: Yerel Süreli Yayın
Üç ayda bir yayınlanır.

HER ŞEYE RAĞMEN

Gerek dünyadaki, gerek Türkiye'deki her türlü olumsuzluklara rağmen Trilye yoluna devam ediyor. İnovasyon çalışmaları sürüyor ve çok güzel sonuçlar alıyoruz. Dokuzuncu yıla girdiğimiz çalışmalarımızda ilk günkü heyecanımız artarak devam ediyor. "Heyecan" çok önemli bir sözcük benim için. Onsuz hiçbir şey olmaz. Her gün yeniden doğuyor, yeni işe başlıyormuşçasına ekibimiz tam yol devam ediyor.

ATEŞ TATLISI

İnovasyon çalışmalarından güzel sonuçlar alıyoruz. Yemek sonundaki oksijen terapisi özellikle yabancıların çok beğenisini topluyor. Çok sevdiğimiz Çalışma ve Sosyal Güvenlik eski Bakanı Ateş Amiklioğlu'nun beni her ziyaretinde getirdiği leblebilerin tozundan yaptığımız "Ateş Tatlısı" çok ilgi gördü ve ocak, şubat ve mart aylarının yıldız ürünü oldu.

Türkiye'nin en çok okunan yeme-içme dergisi Gusto, bu sayısında müthiş bir başlık atmış: "Ankara'nın Ferran Adria'sı". Bizim için elbette onur verici, çok güzel bir mukayese. Biliyorsunuz Ferran Adria dünyanın her yıl en iyi lokantası seçilen, İspanya'daki El Bulli'nin şefi. Ama biz Başkent'in ve Türkiye'nin Trilye'si olmaya devam edeceğiz.

Dergimiz de bu arada 5. yılını doldurdu. Bazı dostlarımız 2 ve 3. sayıdan sonra bu işten vazgeçeriz diye düşünmüşlerdi ama bizim her sayımız bir öncekinden daha güzel olarak, sürekli kredisi artarak devam edecektir.

Sağlıklı ve bol balıklı günler dileğiyle.

Süreyya Üzmez

İÇİNDEKİLER

Trilye'den Esintiler 8
Pazar Günleri Balık Yiyoruz 18
Trilye'nin Çocukları 20
Fırında Otlu Balık 22
Kalamar Bacağı 23
Ton Balığı Salatası 24
Karidesli Avokadolu Salata 25
Ateş Tatlısı 26
Tahinli Profiterol 28
Malezya 30
Santorini 34
Ngorongoro Krateri 38
Lladró 40
Bir Portre: Saffet Tarı 44
Her Şey İnsanla Güzel 46
Denizden Çıkan Sanat 48
Adalarda İstanbul 50
Tavus Kuşu 52
Leblebi 56
Avokado 58
Nostalji Aşk ve Kahve 60
Sağlık 64
Nefertiti 68
Feyha Özsoy 70
Sunpark Ocean Otel 72

www.trilye.com.tr

23

KALAMAR BACAĞI

24

TON BALIĞI SALATASI

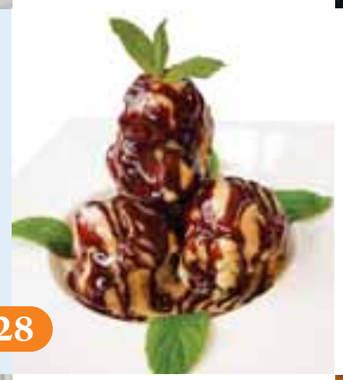
34

SANTORINI

30

MALEZYA

TAHİNLİ PROFİTEROL



28

NGORONGORO KRATERİ

38

26

ATEŞ TATLISI

52

TAVUS KUŞU

56

LEBLEBİ

58

AVOKADO

NOSTALJİ AŞK VE KAHVE

60

NEFERTİTİ

68

Trilye'den Esintiler...

Süreyya Üzmez ve Michelin İş Makinesi Lastikleri Dünya Müdürü Luc Minguet

GASTRONOMİNİN ÇITASINI YÜKSELTENLER

Uçağın yaygın olmadığı dönemlerde zorunlu karayolu seyahatlerinde en çok sıkıntı duyduğum konu karnım acıkınca ne yapacağım olmuştur. Hele yolculuğunuz Siirt'ten İstanbul'a ya da Antalya'ya kadar sürecekse işiniz bir hayli zor. Evde hazırladığınız kumanya ve termostaki sıcak çay bir süre sonra tükendiğinde gözleriniz güzel bir mola yeri arar. Mola yerinde otobüs sayısı çok ise fazla bir şey ifade eder diye aldanmayın. Oraları şirketlerin anlaştıkları ve şoförlerin inisiyatifinde olmayan yerlerdir. Bir yol kenarı parkı veya dinlenme tesisinde çok yoğun bir TIR trafiği varsa ve karnınız da acıkmışsa hemen sinyal lambanızla işaret verip oraya yönelin. Güzel yemek yapan bir lokanta olabileceğinden emin olabilirsiniz.

Dünya devi lastik firması Michelin, bu yoldan hareketle yıllardır gastronomi sektörüne çok büyük katkılarda bulunmaktadır. Bütçesinden özveride bulunarak müfettişlik sistemi kurmuş, çok ciddi ve kurumsal bir kimlikle yürütmüştür bu işi. Çalışan müfettişleri yöneticilerin bile tanımadığını, kimseye torpil yapmadıklarını, rezervasyon yaptırırken bile kendilerini tanıtmadıklarını ve bu işi çok ciddi bir şekilde yürüttüklerini biliyorum. Bu tarafsız değerlendirmeler sonucu restoranlara yıldız veriyorlar. Üç yıldızdan iki yıldıza düşürülen Fransa'nın Cote d'Or Restoranı sahibi ünlü Fransız şef Bernard Loiseau'nun av tüfeğiyle intihar ettiği gerçeği hafızalarımızdan silinmiyor.

MICHELIN

Dünyanın en iyi restoranlarını belirlemek için kullanılan yıldızlı derecelendirme sistemiyle tanınan Michelin Rehberi, gurmelere yönelik referans niteliğinde, çok değerli bir hizmettir. Bugüne kadar bu rehberde maalesef hiçbir Türk restoranı yer almamıştır. 2009 sayısında 22 ülkeden 548 restorana yer verilmiştir. Türkiye'de son zamanlarda basında çıkan haberlerde bazı restoranlara yıldız verileceği, bazılarında Michelin'li şeflerin çalıştığı anlatılmaktadır. İşin gerçeği şudur. Türkiye'de Michelin sistemi henüz kurulmamıştır. Kurulacağının da planladığına dair hiçbir emare yoktur. Avrupa'daki Michelin yıldızlı restoranda çalışan bir aşçının Türkiye'deki restoranı Michelin yıldızı sahip olması anlamına gelmez.

Michelin Rehberini, Michelin Lastikleri'nin kurucusu olan Andre ve Edouard Michelin kardeşler icat etmiştir. İlk rehber 1900 yılında yayınlanmıştır. 1930'lu yılların sonunda oluşturulan yıldız tanımına göre, bir yıldız "çok iyi", iki yıldız "seyahat güzergahını değiştirmeye değecek kadar iyi", üç yıldız "özel bir seyahati hak edecek kadar iyi restoran" anlamına geliyor. Gastronomiye ilgi duymaya ve yemek yazarlığı yapmaya başladığımdan itibaren tüm

yurt dışı seyahatlerimde görülecek tarihi eser, müze gibi yerlere kısa bir zaman ayırdıktan sonra önceden rezervasyon yaptırarak Michelin yıldızlı restoranları sürekli ziyaret etmekteyim. Michelin firmasının yaptığı bu ciddi çalışmayı tarafsız bir gözle takdir etmemek mümkün değildir. Kimliklerini gizleyerek seyahat eden müfettişler, bir yılda yaklaşık 250 restoranda yemek yiyorlar. Hizmetten servise kadar her şeyi gözlüyorlar. Restoranda yemek yerken not almayıp bütün ayrıntıları akıllarında tutuyorlar. Gastronomi dünyasında Michelin yıldızına sahip olmak, edebiyatta Nobel, sinemada Oscar ile eş sayılıyor.

Yeme-içme dünyasında böyle profesyonel ve itibarlı hizmet sunan Michelin Lastik Firmasının İş Makinesi Lastikleri Dünya Müdürü Luc Minguet geçtiğimiz hafta çok kısa bir süre için Ankara'ya geldi ve Trilye'ye uğradı. Türkiye distribütörü, Ankara ve İç Anadolu distribütörlerinin de hazır bulunduğu yemekte Türkiye denizlerine özgü ürünler sunuldu. Son derece babacan tavırlarıyla tüm konukların sempatisini kazanan Luc Minguet'e, Frederic Fourie, Kaan Demirel, Yves Bouillot, Tolga Darcan, Ümit Gürkan, Mustafa Gürkan ve Murat Gürkan da eşlik ettiler. Böyle önemli bir ismin Trilye'de ağırlanması işlerini büyük bir aşk ve heyecanla yapan personelde mutluluk yarattı. Mr. Minguet'in Trilye'ye gelmesiyle, Trilye'nin Michelin yıldızı alacağı yönünde yorumların yapılması bizi ne kadar sevindirse de Türkiye'de henüz böyle bir sistem kurulmadığından dolayı doğruluk payı olmayan yorumlardır. İnşallah günün birinde Türkiye'de de bu sistem kurulur ve Türkiye'de Michelin yıldızı hak eden restoranlar gururla yollarına devam ederler. ●

"TADI DAMAĞIMDA" TRİLYE'DEYDİ

Türkiye'ye artık son yıllarda kendini kabul ettiren, Milliyet Gazetesi'nin gurme yazarı Vedat Milor, Trilye'yi ziyaret etti. 15 Ocak'ta NTV'de yayınlanan programda Trilye'nin fanatikleri Almanya, Hollanda ve pek çok Avrupa ülkesinde ve Türkiye'nin her yerinde ekrana adeta kilitlendiler. Sanki Eurovision Şarkı Yarışmasını izlermiş gibi, programın sonunda notu kıt Vedat Milor'ün Trilye'ye kaç puan vereceği merak ediliyordu. Daha önceleri çoğu kimseden duymama rağmen, hayatımda ilk kez telefonumun kilitlendiğini yaşadım. İki yıldır Türkiye'deki pek çok ünlü mekanı dolaşan Vedat Milor, Trilye karşısında çok etkilenmişti. Ambians ve lezzetten Türkiye'de ilk defa 5 yıldız alan, sizlerin yarattığı Trilye Restoran oldu. Trilye severlerle birlikte nice mutlu güzellikleri birlikte paylaşmaya devam edeceğiz.

ÇEK BÜYÜKELÇİSİNE TRİLYE'DE VEDA YEMEĞİ

Halen Sabah Gazetesinde çalışan deneyimli gazeteci Nur Batur, Türkiye'deki görev süresi dolan yakın dostu Çek Cumhuriyeti Büyükelçisi Bayan Eva Filipi'ye Trilye Restoran'da bir veda yemeği verdi. Dostların bir araya geldiği yemekte Trilye'nin lezzetli menüsü ile unutulmaz bir gece yaşandı.

Türkiye'deki 6 yıllık görev süresi ve özellikle 2009 yılının ilk altı ayını kapsayan Avrupa Birliği Dönem Başkanlığı süresince Büyükelçi Bayan Eva Filipi, gerek Avrupa Birliği konusunda, gerek diğer konularda Türkiye'nin yanında bir tutum sergileyerek, iki ülke ilişkilerini en üst seviyeye çıkardı. Ailesinin daha çok bir Türk ailesi gibi yaşadığını belirten Büyükelçi Filipi, Türk yemeklerine olan ilgisiyle biliniyor. Altı yıllık görev süresi boyunca sık sık Trilye'yi ziyaret eden ve üst düzey misafirlerini özellikle Trilye'de ağırlayan Büyükelçi Filipi, Türk yemeklerinin lezzetine çok alıştığını ve gittiği her ülkede bu lezzeti arayacağını söylüyor.

Nisan 2010 itibariyle Türkiye'den ayrılarak ve yeni görev yeri Şam'a gidecek olan Bayan Filipi, sık sık Türkiye'yi ziyaret edeceğini her fırsatta Trilye'ye de uğrayacağını belirtti.

BÜYÜKELÇİLERİN GÖZDESİ

Trilye'nin Halkla İlişkiler Müdüresi Ayşegül Doğan işine sevgi ve heyecanla yaklaşan ve bu konumunu konuklara yansıtan çok değerli bir personelimizdir.

Zonguldaklı sevilen bir ailenin kızı olan Ayşegül Hacettepe Üniversitesi Amerikan Kültürü ve Edebiyatı mezunudur. Ankara'daki büyükelçiler ve eşleri Trilye'yi tanıdıkları kadar Ayşegül'ü de çok iyi tanırlar ve ailelerinden birisi gibi severler. Sempatik ve etrafa gülücükler saçan güzel Ayşegül sürekli olarak herkese pozitif enerji yaymaktadır.

ÜRDÜN PRENSİ ve PRENSESİ TRİLYE'DE

Cumhurbaşkanlığı Dışpolitika Başdanışmanı Büyükelçi Hüseyin Diriöz ve eşi Sibel Hanım, Merhum İhsan Doğramacı'nın cenaze töreni için Ankara'ya gelen Ürdün Prensi El Hassan bin Talal ve eşi Prenses Sarvath El Hassan çiftini 28 Şubat Pazar günü Trilye'de ağırladılar.

Türk mutfağını oldukça seven Prens ve eşine mantı, deniz mahsüllerinden oluşan soğuk tabağı ve kalkan balığı ikram edildi. Çok sıcak ve samimi bir atmosferde geçen yemek sonunda özel uçağıyla Ankara'dan ayrılan El Hasan, Türk konukseverliğinden çok etkilenmişe benziyordu.

ÜNLÜ ÇELLİST NATALIA GUTMAN TRİLYE'DEYDİ

Trilye ailesine sürpriz yapmayı çok seven işadamı Yüksel Erimtan, en son adını çello yorumculuğunun tarihine yazdırtmış olan Kazak asıllı Rus çellist Natalia Gutman'ı Trilye'ye getirdi. Konserden sonra ünlü Şef Cem Mansur ile birlikte balık keyfi için Trilye'ye gelen Gutman, 4 milyon dolarlık çellosunu da yanından ayırmadı. Türkiye'ye karşı da çok yoğun bir sevgi besleyen Gutman'ın yüzünden mutlu olduğu anlaşılıyordu.

SÜREYYA ÜZMEZ
BALIKLARIMIZI TANITMAYA DEVAM EDİYOR

Trilye Balık Restoranı sahibi değerli gurme Süreyya ÜZMEZ'in konuk konuşmacı olarak katıldığı Ankara Yıldız Rotary Kulübü haftalık olağan toplantısı, 04 Mart 2010 Perşembe günü Ankara Büyükhanlı Otel'de, İsmet DEMİRKOL başkanlığında, Ankara Yıldız Rotary Kulübü üyelerinin katılımı ile gerçekleşti. Engin bilgi ve tecrübesi ile Türk ve Dünya mutfaklarının vazgeçilmez yemeği olan deniz ürünlerinin konuşulduğu toplantının sonunda, gecenin onur konuğu Süreyya ÜZMEZ'e dönem anısına, Ankara Yıldız Rotary plaketi ve şapkası takdim edildi. Daha sonra, kulüp üyeleri ile birlikte gecenin anısına aile fotoğrafı çektirildi.

CESUR ve KARARLI GİRİŞİMCİLER

ABD'de Howard isimli bir doktorun öyküsünü bilir misiniz? Yoksul bir ailenin çocuğu olan Howard, okul giderlerini karşılamak için kapı kapı dolaşarak ev eşyaları satar. Bir gün hiçbir şey satamaz ve karnı da çok acıkır. Bundan sonra çalacağı ilk kapıdan bir şeyler istemeye karar verir. Kapıyı çalan Howard, karşısında sevimli genç bayanı görünce utanır. Yiyecek bir şeyler yerine "Afedersiniz bir bardak su rica edebilir miyim?" der sadece. Genç bayan çocuğun aç olabileceğini düşünerek kocaman bir bardak süt getirir. Çocuk sütü yavaş yavaş sindirerek içtikten sonra "Çok teşekkür ederim, borcum ne kadar?" diye sorar. Genç bayan "Borcunuz yok" diyerek yüzünde sıcak bir gülümsemeyle devam eder "Annem gösterdiğimiz şefkat ve nezaket karşılığı olarak asla bir bedel ödenmesini beklememizi öğretti bize" der. Çocuk "O halde çok teşekkürler, yürekten teşekkür ederim size" der. Howard Kelly, evin önünden ayrıldığı zaman kendisini yalnızca bedensel olarak değil, ruhsal olarak da güçlü hisseder.

Yıllar sonra genç bayan dünyada çok ender rastlanılan bir hastalığa yakalanır. Yöredeki doktorlar çaresiz kalınca hastalığı ile ilgili araştırmalar yapılması için onu büyük kente gönderirler. Dr. Howard Kelly konsültasyon yapması için çağrıldığı hastanın hangi kasabadan geldiğini duyunca heyecanlanır.

Artık genç olmasa da yıllar önce kendisine sevgiyle yaklaşan bayanı ilk gördüğü anda tanır ve onun hayatını kurtarmak için elinden geleni yapar. Dr. Kelly denetlemesi için önüne gelen faturaya şöyle bir bakar ve üstüne bir şeyler yazarak zarfın içine koyup hasta bayanın odasına gönderir. Kadın elleri titreyerek zarfı alır, açmaya korkar. Hastane faturasını ödeyemeyeceğini ve geri kalan yaşamı boyunca bu faturayı ödemek için çalışacağını bilir. Sonunda zarfı açar ve faturaya iliştirilmiş notu görür. Kağıtta şunlar yazmaktadır, "Hastane giderlerinizin tamamı bir bardak süt karşılığı ödenmiştir."

Erol Özel, Ankara'nın tanınmış işadamlarından birisidir. Sohbetlerimizde yakınen tanık olduğum en önemli özelliklerinden birisi çok güçlü bir vefa duygusuna sahip olmasıdır. Pek çok kimseye hiçbir karşılık beklemeksizin yardımcı olur, insanların zor durumlarında yanında olur. Bu özellikleriyle çevresindeki dostları tarafından çok sevilir.

BAŞARIYA TAM ODAKLANMIŞ

Erol Özel yaşantısında hep başarılara odaklanmıştır. Kütahya'daki Tütav Termal Tesisi'nden, Atlı Spor Kulübü'ne kadar zamanında faaliyetleriyle ilgilendiği işlerinde hep zirveye çıkmıştır. Türkiye'de ilk olarak özel hastanecilik konusuna el atmış ve yıllarca atıl kalan bir hastaneyi ünlü Akay Hastanesi konumuna getirmiştir. Zirve yaptığı dönemde inşaat alanındaki faaliyetlerine daha çok yoğunlaşmak üzere hastaneyi devretmiştir.

Sosyal sorumluluk çerçevesinde pek çok yararlı iş yapan Özel, sosyal etkinliklerde de hep öncü olmuştur. Koyu bir Fenerbahçeli olan Özel, başkentteki Fenerbahçeliler'i tek bir çatı altında toplamak için Başkent Ankara Fenerbahçeliler Derneği'ni kurmuş ve bir süredir başkanlığını yapmaktadır.

Kafkas İşadamları Derneği Başkanlığı (KAFİAD) görevini de yürüten Erol Bey, koltuklarının altında pek çok karpuzu düşürmeden taşımaktadır. Erva İnşaat Taahhüt Sanayi ve Ticaret şirketinin Yönetim Kurulu Başkanı olan Özel, son zamanlarda yabancı ülkelerden aldığı yatırım kararlarının ardından dudak uçuklatıcı rakamlarda büyük ihaleler kazanmıştır. Oğulları Orkun ve Orçun Koray, zarif eşi Nevres Hanım onun en yakın yardımcılarıdır.

Bir fincan kahvenin hatırı için canını bile verebilecek kadar vefa duygusuna önem veren, uzun yıllar kopmayan dostluklara sahip olan Erol Özel ülke sevgisini her zaman ön planda tutan bir kişilik yapısına sahiptir.

Girişimciliğin sihirli ve gizli bir yanı yoktur. Kalıtımsal bir yetenek de değildir. O öğrenilebilecek bir disiplindir. Mükemmelliği başaranlar beyinlerinin en becerikli kısımlarına ulaşarak ondan yararlanmada usta olanlardır, onları diğerlerinden farklı kılan budur.

Hiçbir şeye cesaret etmeyen, hiçbir şeye ümit beslemesin. Açılmamış kanatların büyüklüğü bilinmez.

HAYALLERİNE KAVUŞANLAR

DONANIM FARK YARATIR

Mevlüt Çavuşoğlu Alanya doğumludur. Ankara Siyasal Bilgiler Fakültesi Uluslararası İlişkiler Bölümü'nü bitirmiştir. ABD Long Island Üniversitesi'nde Ekonomi dalında master yaptıktan sonra bir süre öğretim görevlisi olarak çalışmıştır. 1993'te Ankara Üniversitesi Avrupa Topluluğu Araştırma ve Uygulama Merkezi'nde "Avrupa Birliği Uzmanlığı"nı tamamlamıştır. Bilkent Üniversitesi'nde doktora programına başlayıp daha sonra İngiltere'de London School of Economics'te "Çevre Ekonomisi ve Sürdürülebilir Kalkınma" konusunda doktora çalışmasına devam ederken aynı zamanda İngiltere'deki Türk Derneği Başkanlığı'nı yürütmüştür.

TÜRKİYE'NİN PROJESİ

1949'da Türkiye, Avrupa Konseyi'ne üye olmuş ve bu teşkilat ile 60 yıl boyunca güzel ilişkiler kurmuştur. Uzun yıllar boyunca konseye hep Avrupalı başkanlar seçilmiştir. Konseyde 7 yıldır Türkiye Delegasyonu Başkanı sıfatıyla uluslararası projelere imza atmış olan Çavuşoğlu, geçtiğimiz günlerde 47 ülke ve 800 milyon nüfusa sahip olan Avrupa Konseyi Parlamenterler Meclisi'ne başkan seçilmiştir. Türkiye'nin projesi olan bu önemli başarıda Çavuşoğlu'nun dünya siyasetindeki derin bilgisi ve tecrübesi çok önemli rol oynamıştır.

Herkese yardım etmeyi seven, güler yüzlü, samimi bir insan olan Mevlüt Bey, farklılıklara saygı gösterme, ayrımcılığı reddetme ve hoşgörüsüzlükle mücadele eden bir tavır içindedir.

Küçük yaşta çiftçilikle uğraşan babasına yardım etmekle başlayan mücadeleci yaşantısı, Türkiye'yi de gururlandıran makama genç yaşta oturması ile zirve yapmıştır. Şu aralar hayallerine ulaşmanın mutluluğunu yaşamakta ve sorumlulukların yükünü hafifletmek için çok daha fazla çalışmaktadır.

Başarı her gün toplanan küçük çabaların tekrarıdır. Başarının sırrı bir hedefi durmaksızın takip etmek ve ısrarla istemektir.

"Zihin haritaları" ve "zihinsel okuryazarlık" kavramlarının sahibi, Forbes Magazine tarafından 1994'te dünyanın en büyük beş uluslararası konuşmacısından biri seçilen Tony Buzan, önemli işlere imza atabilmek için beynin her iki yarısının da etkili şekilde kullanılması gerektiğini vurguluyor. "Tarihin en büyük komutanları, kazandıkları zaferleri beyinlerinin sağ yarısından (hayal gücü) yola çıkarak, sol yarısını (mantığı) kullanmalarına borçludurlar. Hayal gücü olmadan başarı ihtimali zayıftır."

Ak Parti Antalya Milletvekili Mevlüt Çavuşoğlu henüz küçük yaşlarda iyi bir siyasetçi olmayı arzulamış ve ülkesine çok büyük hizmetler yapmayı kendisine hedef koymuş çok değerli bir politikacıdır.

Yabancı konuklarını ağırladığı Trilye'de özellikle öğle yemeklerinde mütevaziliğinden, çevresindekilere gösterdiği samimi davranışlardan, kibarlığından, efendiliğinden etkilenmeyecek kimsenin olacağını tahmin etmiyorum. Kendisinin ne milletvekili olduğunu hissettirir ne de kendisine ufacık bir ayrıcalık yapılmasına izin verir. Pek çok yabancı diplomatla yemek yiyen Çavuşoğlu, muhteşem Japoncası, Almancası ve İngilizcesiyle dikkatleri üzerine toplamaktadır. Yabancı diplomatların Çavuşoğlu'na karşı takındığı içten tavırlar, güler yüzünde hissettikleri samimiyet ülkemiz için ne kadar önemli bir gurur meselidir.

HÜSEYİN ÖZER TRİLYE'Yİ ZİYARET ETTİ

Yıllar önce Tokat'tan Londra'ya gidip örnek bir hayat mücadelesi veren Sofra Restoranları'nın sahibi Hüseyin Özer, geçtiğimiz günlerde üniversite öğrencilerine konferans vermek üzere Ankara'ya geldi. Konferanstan sonra akşam yemeği için Trilye'ye gelen Özer, kendisini tanıyanların yoğun ilgisine maruz kaldı. Türk mutfağının eşsiz lezzetlerini modernize bir sunumla tanıtan Hüseyin Bey'in restoranları ne zaman gitseniz tıklım tıklım dolu.

İngiltere Kraliçesi'nden Başbakan'a kadar herkesin uğrak yeri olan Sofra Restoranları, dünyanın diğer ülkelerinden gelen ziyaretçilerin dikkatini çekiyor. Türkiye için tam bir turizm elçisi gibi çalışan Hüseyin Özer ile ne kadar övünsek azdır. Yolun her zaman açık olsun.

İŞİNİ MÜKEMMEL YAPANLAR

Dünyaca ünlü orkestra şefi Arturo Toscanini kariyerinin zirvesinde 80. doğum gününü kutlarken gazeteciler oğlu Walter'e şöyle bir soru yöneltirler: "Babanızın bunca yıldır yaptıkları arasında en önemli işi, en büyük başarısı nedir sizce?" Walter tereddütsüz şu cevabı verir: "Babam açısından böyle bir şey düşünülemez. Çünkü herhangi bir anda, ne iş yapıyorsa, o iş, babamın hayatının en büyük işidir. İster bir orkestra yönetsin, ister bir portakal soysun, yaptığı her şeye büyük önem verir ve özenle yapar."

Batuhan Tuncer HSBC Bankası Ankara Kurumsal Şubesi Grup Başkanıdır. Tanıdığım günden beri Türkiye'de işini en iyi yapanlardan birisidir. Ne zaman Ankara'nın tanınmış işadamlarından benim restoranımda konuk olanlara kısa ziyaretler planlasam aynı odada Batuhan Bey'le karşılaşmam sürpriz olmaz. Bankasının başarılarını artırabilmek için zaman mevhumu tanımadan yaptığı çalışmalar hem kendisini, hem de bankasını hak ettiği konuma getirmektedir. Ailesine son derece bağlı olan Tuncer bazı hafta sonları da ailesiyle birlikte Trilye'de balık keyfi yapar.

Başarıyı genç yaşta yakalayan Batuhan Bey, Trilye ailesinin en yakın fertlerinden biri gibidir.

Pazar Günleri Balık Yiyoruz...

Wajib - Rola ABDEL SAMAD

Türkiye'nin Lübnan Büyükelçisi Wajib Abdel Samad ve eşi Rola Abdel Samad, hafta içi yoğun geçen görüşmelerinden arta kalan vakitlerde arkadaşlarıyla birlikte pazar günleri Trilye'ye geliyorlar. Trilye lezzetlerini çok seven büyükelçi ve eşi, restorana gelmeden önce humus siparişi vermeyi de ihmal etmiyorlar.

Esra ve Batuhan TUNCER

Esra ve Batuhan Tuncer çifti pazar günleri haftanın yorgunluğunu sevgili oğulları Berkehan ve Oğulcan'la balık yiyerek atıyorlar. Yemeğin sonunda gelen oksijen terapisiyle daha da keyifleniyorlar.

Meltem ÖZCAN Aziz Demir KÜPELİ

Meltem Özcan ve yakışıklı oğlu Aziz Demir Küpeli pazar günleri Trilye'de balık yemeyi çok seviyorlar. Aziz Demir hem Tontik'le oynuyor hem de çok sevdiği kalamar, karides, midye ve hamsinin keyfine varıyor.

Sedat - Neriman YILDIZ

Sedat Yıldız ve eşi Neriman Hanım, torunlarıyla beraber Trilye'de balık yiyerek çok güzel vakit geçiriyorlar. Hepsi de balığı çok seviyor. Torunlar ise kalamarı ayrı bir keyifle yiyorlar.

Sami - Berna ALICI Levent - Kıvanç SÜSOY

Sami Alıcı ve eşi Berna Hanım da Trilye'nin pazar müdavimlerinden. Değerli dostları Levent Süsoy ve eşi Kıvanç Hanım ile sık sık bir araya gelip mevsim balıklarının tadına bakıyorlar.

Banu - Serhat ERGÖÇMEN Pınar - Sabih ATASOY

Banu ve Serhat Ergöçmen, oğulları Doruk ve dostları Pınar ve Sabih Atasoy, Trilye'de pazar günleri "Paella Günü" olduğunu duymuşlar, hemen bizi arayıp rezervasyon yaptırdılar, paellanın ve balığın eşsiz lezzetine vardılar.

Trilye'nin Çocukları

MEHMET ve CANAN MAVİ çiftinin çocukları ZİŞAN ve AYBARS Trilye'yi çok seviyorlar... En son geldiklerinde bize bir de resim çizdiler...

EMRE ve AYNUR USLU'nun kızları IŞIL ECEM Trilye'ye geldiğinde hamsi yemeden gitmiyor, tatlılardan da makomat pie tercih ediyor.

KEMAL ve YILDIZ ŞAHİN'in çocukları YİĞİT GİRAY ve TİBET, karides tava, kalamar tava ve lüfer filetoyu afiyetle yiyorlar.

ZEYNEP ve SÜREYYA ÇETİN TEKİN çiftinin çocukları ÇETİNALP ve KAYRA başlangıçta mutlaka balık çorbası içiyorlar. Ardından levrek ızgara tercih ediyorlar.

Sevilen gazetecilerden Alem Dergisi'nin Ankara Müdürü Baran ile eşi İpek ŞEVİŞOĞLU'nun kızları Zeynep Naz'ın doğduğu günden beri balığa ilgisi çok. Süreyya Üzmez'in "Trilye'nin Balık Sevdası" adlı kitabını inceliyor.

YAŞASIN KIZILDEMİR'in oğlu DEMİRHAN midye dolmasını büyük bir keyifle yerken bize de poz vermeyi ihmal etmiyor...

Fırında Otlu Balık

MALZEMELER:

- 1,5 kg levrek balığı
- 4 adet orta boy domates
- 20 adet çekirdekleri çıkarılmış zeytin
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 8 dal kekik
- 6 dal maydanoz
- 2 dal adaçayı
- 2 dal biberiye
- Yeterince karabiber ve tuz

YAPILIŞI:

Balığı iyice temizleyip 4 parça fileto şekline getirin. Domatesleri dörde bölün, sarımsağı dövün. Zeytinleri, sarımsağı ve domatesleri fırın tepsisine yerleştirin ve üzerinde biraz zeytinyağı gezdirin. Balığı yerleştirip, otlarla birlikte tuz ve karabiber ekleyin. Önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin. Afiyet olsun.

Kalamar Bacağı

Avrupa'daki pek çok balık restoranında kalamar bütün olarak pişirilir. Hatta içinde bulunan beyaz kalker çubuğunu bile çıkarmazlar. Halka şeklinde servis yaptığımız kalamarların kollarını ve ayaklarını atmayın. Kızgın yağda geleneksel usullerle ya da tempura şeklinde pişirin. Lezzetin maksimumunu yakalayın.

Ton Balığı Salatası

MALZEMELER

- 150 gr konserve ton balığı eti
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 adet kuşbaşı doğranmış kereviz sapı
- 1 adet doğranmış dolmalık kırmızı biber
- 100 gr marul yaprakları
- Yeterince karabiber ve tuz

YAPILIŞI

Bir kabın içerisine limon suyu ve zeytinyağını döktükten sonra ton balığını koyup 20 dakika bekletin. Marul yapraklarını ellerinizle parçaladıktan sonra tabağa yerleştirin. Kereviz saplarını ve kırmızı biberi ekleyin. Karışımın üzerine dinlendirdiğiniz ton balığını zeytinyağı ve limon suyuyla birlikte dökün. Turp ve domates ile süsleyerek servis yapın. Afiyet olsun.

Karidesli Avokadolu Salata

Hem çok lezzetli, hem de sağlıklı protein, lif, tekli doymamış yağ, ayrıca C ve E vitaminleri içeren, antioksidan kaynağı bir salata tarifi.

MALZEMELER

- 1 adet avokado
- 4 adet orta boy karides
- 4 adet küçük boy domates
- 2 adet taze soğan
- 1 baş marul
- 50 gr beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 limonun suyu
- 2 çay kaşığı kekik
- Yeterince karabiber ve tuz

YAPILIŞI

Kaynar suyun içinde karidesleri 5 dakika haşlayın ve sudan aldıktan sonra kabuklarını soyun. Beyaz peyniri ufalayın. Bir kabın içine avokado, karides, domates, taze soğan, marul ve beyaz peyniri koyun. Bir çatal yardımıyla zeytinyağı, limon suyu ve kekiği küçük bir kasede çırpın. Tuz ve karabiber ekleyip bu karışımı salataya dökün, sallayarak karıştırın. Afiyet olsun.

Ateş Tatlısı

Önsözde birazcık değindiğim gibi benim çok sevdiğim bir ağabeyim olan, Çalışma ve Sosyal Güvenlik eski Bakanı Ateş Amiklioğlu, Trilye ziyaretlerinde Çorum'un güzel leblebilerinden getirir. Bir gün çocukluğumuzda torbalarla satılan leblebi tozunun güzel bir tatlının hammaddesi olabileceği fikri oluşunca ilk denemelere başladık. Süt, şeker, leblebi tozu ve tarçın hoş bir birliktelik oluşturdu. Menümüzde de en çok satılanların zirvesine oturuverdi.

EMİROĞULLARI
CATERING

MERKEZ: Alacakapı Mahallesi Çarşı İçi Sokak No: 2 Battalgazi / MALATYA • Tel: +90 422 841 44 04 • Faks: 90 422 841 40 80
ŞUBE: Simon Bolivar Bulv. Abdullah Cevdet Sok. No: 20/6 Çankaya/ANKARA • Tel: +90 312 439 10 44 • Faks: +90 312 439 80 44
info@emirogluyemek.com • www.emirogluyemek.com

Tahinli Profiterol

Balıktan sonra yenen tatlıların vazgeçilmezi olmaya başladı. Üç aşamada yapılır. Şu hamurunun hazırlanması, kremanın hazırlanması, tahinli, çikolatalı sosun hazırlanması

ŞU HAMURU

Profiterol, ekler gibi tatlıların yapımında kullanılır. Zor olduğu sanılan bu hamuru, kurallara dikkat etmek koşuluyla kolayca yapabilirsiniz. Şu hamuru pişirilmiş bir tür hamura verilen isimdir.

- Yarım su bardağı süt ve su, 1 tutam tuz, 2 tatlı kaşığı toz şeker ve küçük küplere böldüğünüz 100 gram margarini bir tencerede karıştırarak bir taşım kaynatın.
- 2 su bardağı unu bir kaba alın. Kaynamakta olan karışıma bir kerede boşaltın. Aynı zamanda hepsini iyice karıştırın.
- Hamur top haline geldikten sonra tencereyi ocaktan indirin. Hamur parlak olmalı, tencereye yapışmamalıdır. Hamuru soğumaya bırakın. 10 dakika sonra kabartma tozu ilave edin. Karıştırarak hamura yedirin. Yumurtaları kırıp, mikserde çırpın. Çırpılmış yumurtaları hamura karıştırın.
- Bu hamuru sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisi yağlanmış ve yağlı kağıt ile kaplanmış olmalı. Hamurları seyrek aralıklarla dizin. Hamur pişerken kabaracaktır. Tepsiyi önceden 250 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.
- Pişen hamurları henüz sıcakken tepsiden alın.

KREMANIN HAZIRLANMASI

MALZEMELER:

- 1 kg süt
- 300 gr şeker
- 50 gr nişasta
- 100 gr un
- 1 paket vanilya
- 100 gr tereyağı
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi

YAPILIŞI:

500 gr sütü, 300 gr şekerle kaynatın. Diğer 500 gr sütün içine un, vanilya, nişasta ekleyip birlikte çırpın. Kaynattığınız sütün içerisine karıştırıp, tereyağı, portakal ve limon kabuklarının rendelerini ekleyin, devamlı koyulaşıncaya kadar karıştırın.

TAHİNLİ ÇİKOLATA SOSU

MALZEMELER:

- 1 kg süt
- 250 gr kuvertür
- 125 gr pralin
- 50 gr un
- 25 gr kakao
- 50 gr tereyağı
- 70 gr tahin

YAPILIŞI:

Pralin, un, kakao, tereyağı ve kuvertürü sütle karıştırıp, koyulaşıncaya kadar pişirin. Boza kıvamından biraz ince olsun. Soğuttuktan sonra tahini karıştırıp, içine kremayı koyduğunuz şu hamurunun üzerine dökün. Afiyet olsun.

SÜREYYA ÜZMEZ'İN GÖZÜNDEN

Malezya

YAZI: Süreyya ÜZMEZ • FOTOĞRAFLAR: Koray ÜZMEZ

1996'da Malezya'da yaşayan Karadenizli işadamı arkadaşım Cihangir Orman, Malezya'dan çok önemli bakan ve işadamlarının Ankara'ya geleceğini heyecanlı bir ses tonuyla bildirmişti. Ben de gereken ilgi ve alakayı, tabi ki en çok gastronomi ile ilgili konularda göstermiştim. Soğuk bir kış günüydü. Ankara'dan ayrılacakları saatlerde yoğun bir kar yağışı başladı. Ekvator çizgisi üzerindeki bir coğrafyanın insanları oldukları için onların ülkesine kar yağmaz. Üzerlerinde sadece ince bir ceket vardı. Pardösü ve palto gibi kalın giysilerle zaten hiç tanışmamışlardı.

Uçaklar hava muhalefeti nedeniyle kalkmayınca karayoluyla İstanbul'a gitme kararı veren heyete ısrarla kumanya vermek istedim. Direndiler ama beni kırmadılar. Onlara; "Kara saplanırsınız, karnınız acıkır" demiştim. Tavuk kalçasından kömür ızgarasında çok lezzetli yemek hazırlamıştım. Yanında da kadınbudu köfte. Hepsini sıcak kalması için birkaç kat alüminyum folyo kağıdına sarmıştım. Ayrıca gofret, muz, kolonyalı mendil gibi vazgeçilmezleri de pakete eklemiştim.

Üç saat sonra emekli bir polis arkadaşımın yönettiği araç, Bolu'da kara saplanmış. Malezyalı konuklar çok acıkınca benim zorla yaptırdığım kumanyaları kısa bir sürede tüketmişler. Yedikleri yiyecekler birdenbire dünyanın en lezzetlileri sınıfına yükselmiş.

Mahaddir Mohamed'in Başbakan olduğu dönemde ülkelerine dönen Malezyalılar, Türkiye'den çok etkilenmişlerdi. Benden de Kuala Lumpur'da restoran açmam için ricada bulundular. Kolları sıvayıp güzel bir Türk mutfağı restoranı açmıştım.

Aradan 13 yıl geçtikten sonra aynı arkadaşım Uzak Doğu'nun en görkemli alışveriş merkezi kabul edilen Pavilion İş Merkezi'ne aynı ekibe birkaç takviye yaparak Bosphorus isimli müthiş bir restoran açıyor. Yine son gelişmeleri yerinde izlemek için Ramazan ayının son haftasında tekrar Kuala Lumpur'un yolunu tutuyorum.

HOŞGÖRÜ ve BARIŞ ÜLKESİ

"Selamat datang", Malay dilinde "hoşgeldiniz" demek. Sanki Kapıkule'den Türkiye'ye giriyormuş gibi hissediyorsunuz kendinizi. Ay-yıldızlı Türk pasaportunu gören gümrük görevlisinin gözlerinin içi gülüyor ve hemen oğlum Koray'a soruyor: "İstanbul'da yağmur durdu mu?" Çok teşekkür ediyoruz Türkiye'yi bu kadar yakından takip ettikleri için. Hemen işleminizi yapıyor. Vize yok, Türkiye'den gelenlere ilgi ve sevgi çok.

Yürekten ve sınırsız misafirperverler. Yüzlere ve davranışlara yansıyan bu samimi karşılama dünyanın en misafirperver ülkelerinden birisine geldiğinizi vurguluyor. Farklı kültürler, gösterişli festivaller, milyonlarca Malay, Hintli, Çinli, Pakistanlı ve komşu ülkelerden oluşan kozmopolit bir nüfus. Kimse kimsenin özel hayatıyla ilgilenmiyor, dünyanın örnek alması gereken bir birliktelik.

Uçsuz bucaksız sahiller, 1007 birbirinden güzel ada, cennetin diğer adı Langkawi. 38 tanesi deniz parkı ilan edilmiş. Eski ve yeniyi aynı anda yaşamak mümkün Malezya'da. Hızlı trenden, Petronas Kuleleri'ne kadar modern bir şehir. Şehirden uzaklaştıkça kırsal alandaki eski köyler eski ve yeniyi aynı anda yaşatıyor.

Malezya'da dolaşırken şemsiye hep yanınızda olsun. Hemen her gün tropikal yağmurlar yağıyor.

Ama yağmurlar çok kısa sürüyor. Adalarda tüple dalışlar, skuba dalışları, şnorkelle dalışlar, yüzme, yelkencilik, yatçılık, rüzgar sörfü, balıkçılık, su altı fotoğrafçılığı ideal eğlence imkanları sağlıyor.

Sabah ve Sarawak eyaletiyle birlikte 27 milyon nüfusa sahip Malezya'da nüfusun yarıya yakın kısmı Müslüman, kalanı ise Budist, Hıristiyan, Hindu, Konfüçyus gibi dinlerden oluşuyor. 7 eyaletten oluşan Malezya'nın zaman zaman Türk medyasının eleştiri oklarına hedef olan eyaleti Kelantan 600 bin nüfuslu. Ülkeye girerken tüm turistlerin doldurduğu formda iki maddeyi okuyup imzalıyorsunuz;

Uyuşturucu kullanmak, ticaretini yapmak, tabanca ve ateşli silahlar kullanmak ve bulundurmak ölüm cezası ile cezalandırılır.

Uyuşturucudan evlerine her gün ateş düşen ailelerin yaşadığı dram ve genç evlatlarını kaybeden anneler yok bu ülkede.

KUALA LUMPUR MANHATTAN GİBİ

Malezya'ya ilk gittiğim yıl pek çok bisikletli görmüştüm. Daha sonraları motorsikletliler çoğunluktaydı. Ama 13 yıl sonra üstelik Asya krizinden en çok etkilenen ülkelerden birisi olmasına rağmen Malezya uçmuş. Şimdi caddelerde en lüks Alman ve Japon arabaları, Lombardini, Bentley, Porsche gibi zenginlik göstergeleri araçlar dolaşıyor. Ben daha önceleri New York'un Manhattan'ına benzetmiştim bu şehri. Fakat son yıllarda uçmuş Malezya. Işıl ışıl caddeler, geceleri sokaklarda insan seli, Hard Rock Cafe'de Tarkan'ın coşturan şarkıları. Birbiriyle yarışan modern binaları, iş merkezleri, kelebek bahçesi, mimarisi ve büyüklüğüyle göz kamaştıran merhum Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Vedat Dalokay'ın projesini çizdiği görkemli camiisi, ikiz kuleleri gerçekten insanı büyülüyor.

GENTING HIGHLANDS

2.500 metre rakımlı tepede kurulan, içinde çok büyük bir kumarhane bulunan, 6.500 yataklı Genting Highlands Oteli, dünyanın en büyük otellerinden birisi. Uzak Doğu'nun adeta gözbebeği. Tıklım tıklım dolu. Avustralya'dan bile gelenler var. Kumarhaneye Müslüman Malayların girmesi yasak. Yabancılar pasaportla girebiliyor ve özel bir kart yapılıyor. Güvenlik önlemleri bir hayli sıkı. Paralarını tamamen kaybedenleri evlerine kadar limuzinle götürüp bırakıyorlar! Çok şanslı olup, çok para kazananlara bedava suit oda veriyorlar. İçlerindeki ego onları uyutmayıp tekrar kumarhaneye gönderip kazandıklarını verdirtsin diye. Genellikle de tahminlerinde başarılı oluyorlar.

Her türlü bütçeye uygun resort, otel, bungalow, tatil köyü, pansiyon gibi seçenekler, ucuz alışveriş olanakları ve çeşitliliği bulmak son derece kolay. Türk malları her mağazada hem de ünlü markalar satan yerlerde karşınıza çıkabilir. Malezya'da çok popüler Adidas mağazasında eşimin beğendiği spor kabanın etiketinde "Türk malı" yazdığını görünce çok sevindik. Yine lüks bir erkek kıyafetleri satan mağazadaki birbirinden şık giysilerin Türk malı olduğunu görmek seyahatimizi daha mutlu kıldı. Hele Godiva'nın artık bir Türk firmasına ait olduğunu bilmek ve en prestijli alışveriş merkezlerinin baş köşelerinde Godiva Çikolata mağazalarını görmek ayrıca zevk veriyor insana. Türk markası olan her şeyi satın almak istiyorum. Firmaların prestiji artsın, tekrar sipariş versinler diye bu işi özellikle yapıyorum.

LEZZETLİ MUTFAKLAR

Malezya'da dünyanın tüm uluslarına ait mutfakları ve yerel mutfakları bulabilirsiniz. Ünlü Starhill Gallery'de Luk Yu Tea House denilen yer aslında muhteşem bir Dim Sum mutfağı sunuyor. Acı ve tatlı içiçe. Pirinç unu, soya ve deniz ürünleriyle, bayır turbu, un ve yumurtanın karışımıyla yapılan müthiş lezzetler. Bambu sepette, karidesi pirinç ununa bulayıp haşlayarak yaptıkları yemeği soya sosuyla sunuyorlar. Nasilamak Malayların en ünlü yemeği. Sabah kahvaltısında bile güne bu yemekle başlıyorlar, içinde haşlanmış pilav, yumurta, salatalık, karides, et ve papalinadan küçük balıkların bulunduğu bir tabak. Bir kez denemek lazım.

Mangolu ve liçili tatlıları mutlaka deneyin. Üzerindeki tatlı havyarlar da renk katıyor. İş merkezinde sopayla çalışan, tulumbalı, Amerikalı bir adamın yaptığı tuvalet, lokantalardan çok daha fazla ilgi çekiyor.

Tay mutfağını da Pavilion'daki Celadon Royal Thai Cuisine'de denedik. Vejeteryan tom yam çorbası kıvamındaydı. Tay mutfağı hayata benzer. Pek çok farklı tadı bir arada sunar, tadını aldığınızda acı bile olsa size zevk verir. Yan yana gelmesi imkansız olabilecek şeyleri sunabilir bu mutfak. Yöneticileri biraz burnundan kıl aldırmıyorlar. Celadon Royal Thai Cuisine'de ama gerçek Tay mutfağından biraz uzak özel odadaki yuvarlak masa için ekstra ücret talep edilince tadımız kaçtı.

Fatty Crab, Malezya'ya her gittiğimde ziyaret ettiğim çok güzel bir mekan benim için. Yine tıklım tıklımdı. Salaş ama çok lezzetli yemekler sunuyor Fatty Crab. Ballı hardallı sos ile sunulan yengeci yerken parmaklarınıza dikkat edin. Çöpte özel soslu tavuk da muhteşem.

Yerel ev yemeklerinin kokuları her tarafı kaplıyor tüm alışveriş merkezlerinde. Palmiye yağları da baskın kokusuyla ortamı sarıyor. Pavilion Alışveriş Merkezi'ndeki Bosphorus Turkish Cuisine, batılı yabancıların tam kurtarıcı adresi. Masaya oturur oturmaz sıcacık kabarmış bir lavaş ekmeği, Türkiye özlemini gidercesine sizi kendine çekiyor. Hünkar beğendi, mezeler ve kebaplar kullanılan kuzuların besi farkına rağmen muhteşem lezzetler sunuyor. Prens İskender Rajat'ın çok sevdiği bir mekan burası. Başbakan da çok seviyor ve sık sık konuklarını burada ağırlıyor. Prens, Ramazanın son günü verdiği iftar yemeğinde konuklarına ipek halı hediye etti. Çok mutlu görünüyordu. Başbakan Najib Tun Razak'ın babaannesi Türk. Türk kökenli bir Malezya Başbakanının ülkesi olduğu için Türklere karşı elbette çok sıcaklar. Eski Başbakan Mahaddir Mohamed'in Bodrum gezisi sırasında gazetecilerin özel hayatı ile ilgili yaptıkları habere bir hayli içerlemişler ama kin tutmak yapılarında yok. Cihangir Bey, bir sera kurmuş, orada ünlü Kösederi domatesi ve Çengelköy hıyarını yetiştirmeye başlıyor. Tamamen Türk lezzetlerini Uzak Doğu'ya kabul ettirmeye kararlı. Ayrıca Endonezya'da kurduğu ve 550 kişinin çalıştığı halı fabrikasında da Hereke'den getirttiği orjinal makasları kullanarak dünyada en çok kabul gören Hereke'yi üretmeye başlamış. Ülke için inanılmaz tanıtım yapıyor. Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Melih Gökçek'in ilk döneminde Kuala Lumpur ile Ankara kardeş şehir kabul edilmiş. O da ayrıca ilişkilere sıcak bir hava katıyor.

DÜNYANIN EN KÖTÜ KOKAN MEYVESİ

Durian, Malezya'nın en özellikli meyvesidir. Uçaklarda ve asansörde taşınması yasaklanmış ama afrodizyak olduğu yönündeki söylentiler bu kötü kokulu meyveyi çok cazip kılıyor. Ramboutan, liçi, mangusten, papaya, mango, yıldız meyvesi, pitahaya çok lezzetli tropikal meyveleri Malezya'nın. Her çarşı pazar ziyaretimde bu meyvelerden satın alıyorum. Şeker kamışı suyunu da nerede görsem sıktırıp içiyorum.

BALIK HALİ ÇOK ZENGİN

Malezya'da kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 60 kg civarında, Türkiye'de ise 7,6 kg. O nedenle balıkların buluştuğu toptancı haline gitmeden Malezya seyahati düşünülemez. Sabahın erken saatlerinde balık halindeki açık arttırmaları çocukluğumdan beri severim. Çanakkale'ye ne zaman gitsem, erkenden hale gider, açık arttırmayı izlerim. Toptancıların uydurduğu "Tutan ummasın, yiyen doymasın, beni alıp da satan pulum kadar para kazansın" hurafesine artık kimse inanmıyor. Çünkü pek çok ünlü balık restoranlarına balık temin eden "madrabaz" denilen kişiler balıkçılara direkt tekneden alışveriş yaparak emekçilerin hakkını verebiliyor artık.

Kuala Lumpur'da iki adet toptancı hali mevcut. Bir tanesi büyük alımların yapıldığı, diğeri ise 3,5 kg'lık küçük parçacıklar halinde satışların yapıldığı toptancı hali.

Balık kasalarının arasında yürümek bile bir hayli zor. Mercanlar, vatozlar, hamachiler, ayna balıkları, rengarenk okyanus balıkları, toprak havuzlarda yetiştirilen karidesler, tüketicilere ulaşmak üzere sabahın erken saatlerinden itibaren haldeki yerlerini alıyorlar. Küçük kamyonetlerle gelen satınalmacılar ihtiyaçları kadar balıkları uygun fiyatlarla alıp şehre dönüyorlar. Bizim ülkemizde çöpe atılan domuz balığı, ayna, vatoz gibi türler burada kıymetliler arasında. Kesinlikle ölmeden görülmesi gereken bir ülke Malezya. ●

DÜNYANIN CENNETE EN YAKIN YERİ

Santorini

İlk söz: Santorini masalını yaşamadan ölmeyin.

Aynı zamanda Thira adı verilen Santorini, kesinlikle Akdeniz'in en etkileyici adasıdır. Batı kıyısı boyunca uzanan 60 ile 120 metre arası yüksekliğinde dik yamaçların tepeleri, ara sıra ufak beyaz evlerle bezenmiştir. Doğu'ya doğru yumuşamakta olan bu yamaçlar, burada yerlerini muhteşem kum ve çakıl plajlarına bırakır.

YAZI: Zeynep TANITKAN

Milattan 3.000 yıl önce adanın ilk sakinleri adaya, burada bulunan volkanın şeklini temsil eden ve "yuvarlak" anlamına gelen Strogyle adını vermişlerdir.

Rahat durmayan volkan, MÖ 1450 yılında patlayarak, Caldera adı verilen ve 83 km² büyüklüğündeki alanı kaplayan bir krater oluşturmuştur. Bu felaketten sonra su yüzeyinin üstünde geriye sadece Santorini ve Aspronisi kalabilmiştir. Bu patlama esnasında oluşan dev dalga, Girit'e kadar ulaşmış ve Minos uygarlığının sona ermesine neden olmuştur. Milattan önce 2. yüzyılda gerçekleşen diğer patlamalar, Caldera'nın ortasındaki Palea Kameni, Nea Kameni ve Thirasia adalarının oluşmasına yol açar. Thirasia adasının adı, Doria'lı bir sömürge reisi olan Thira'nın adaya kendi ismini verdiği zamana uzanmaktadır. Santorini adı, Venediklilerin adaya Aziz Irina adına verdikleri bir isimdir.

Yine adı Thira olan başkent, muhteşem bir alanda bulunmaktadır. Uzunlamasına yayılan şehirde ilgi çekici sokaklar, kemerler ve merdivenler bulunmaktadır. Burada, yukarı şehri alt şehre ve burada bulunan iskeleye bağlayan 600 basamaklık bir merdiveni görmek mümkündür. Yokuşu çıkmak için, zengin bir armatörün hediyesi olan çekmeli bir demiryolu kullanılmaktadır; inmek için ise katıra binilmelidir.

Arkeoloji Müzesi ziyaretçilerine, volkanik küllerin altına gömülü bir şehrin keşfedildiği çok ilginç bir sit alanı olan Akrotori'den gelen buluntulardan oluşan bir koleksiyon sunar. Burada bulunan freskolar, orijinallerinin 3 tanesi dışında tümünün Atina'ya taşınmış olması nedeniyle birer kopyadan ibarettir.

50 kilometrelik bir çevre yolu, adanın gezilmesini sağlamaktadır. Adanın en güzel yolu, kuzeye doğru yönelerek şahane deniz ve ada manzaraları eşliğinde Imerovigli'den geçen yoldur. Adanın en güzel yeri ise, bazıları kayadan oyulmuş olan evleri ve yamaçlara asılı kalmış gibi duran kiliseleriyle Oia'dır. Buradan, koyun yamaçlar tarafından neredeyse kapatılıyor olması sebebiyle, volkan kraterinin şekli hakkında fikir edinmek mümkün olmaktadır.

Ada merkezinde bir yükseltinin üstünde, şahane bir alanda yer alan ve kuruluşu çok eski zamanlara dayanan Bizans ve Venedik şehri Pyrgos ve yerel tarzda yapılmış evleri bulunmaktadır.

Adanın güneyinde Monolithos, Kamari, Perissa, Haghios Gorgios gibi plajlar ve turistik tesisler bulunmaktadır. Güneybatısında ise birçok koyun yanı sıra siyah volkanik kumdan oluşan ve kırmızı yamaçlarla çevrelenen Red Beach'i bulmak mümkündür.

Santorini, volkanik kayaların üzüm yetiştirmek için son derece uygun olması sayesinde şarapları ve özellikle yumuşak beyaz şarabı ile ün salmıştır.

Genel kanı şudur ki; dünya gözüyle Santorini'yi görmüş her birey, Yunan Adaları arasında favorinin bu olduğu konusunda hemfikirdir.

Santorini'de batan güneş sanki bu dünyanın güneşi değildir. Ada manzara kavramının ve gece mavisinin anlamını tamamen değiştirmiştir. Güneşin batışına yarım saat kala tepedeki cafelerden birine oturun, bir içki söyleyin, sonra alabildiğine uzanan denizi ve bulunduğunuz yükseklikten kayık gibi görünen devasa gemileri seyredin. Güneşin batmasına yakın en pahalı şarabı açtırın ki ayıp olmasın size bütün hünerlerini gösteren manzaraya. Şarap eşliğinde bir de güneşin batışını seyredin. Eh bu kadar mutluluk herhangi bir insana haftalarca yeter.

Manzaranın sarhoşluğunu üzerinizden attıktan sonra scuba diving yapabilir, teleskopla etrafı seyredebilir, adanın dar sokaklarında gezinebilir, şarap eşliğinde çatlayana kadar deniz ürünleri yiyip binlerce fotoğraf çekebilirsiniz.

Meraklısına bir küçük not "en görkemli kaybeden" Leonard Cohen de adada bir eve sahip. Vaktiniz olursa müziği takip edip bir selam vermeden geçmeyin derim ben.

Son söz: Mavi ve beyazın dünya üzerinde birbirine en çok yakıştığı Santorini masalını yaşamadan ölmeyin. ●

TANZANYA'DA BİR DOĞA CENNETİ

Ngorongoro Krateri

Eski bir volkanın ağzı olan Ngorongoro krateri, 2700 metre yükseklikte. İnsanoğlu daha ortada yokken patlamış ve sonra susmuş. Orada sadece doğal yaşam var. Yol toplam 40 saat sürüyor.

300 kilometrekarelik bir sahada onbinlerce hayvanın iç içe yaşaması inanılmaz bir manzara. Etrafı yüksek yamaçlarla çevrili olduğu için hayvanlar kraterin içinden çıkamıyorlar. Birlikte Kenya ile Tanzanya arasındaki kraterde yaşıyorlar.

Zebralar, antiloplar, leoparlar, çıtalar, impalalar, mandalar, zürafalar, gergedanlar, aslanlar, çakallar, filler, flamingolar... Hangi hayvanı isterseniz var. Ve yaşamlarını sürdüren Masai kabilesini de unutmamak lazım.

Afrika'nın sessizliği içinden gelen bir filin hay-

kırışı bir aslanın kükreyişi, rengârenk kuşların attıkları çığlıklar, canını kurtarmak için kaçan bir antilopun zıplayışları, size bambaşka bir dünya'ya geldiğinizi gösteriyor.

Kraterin içindeki göllerde suyun içinde serinleyen hipopotamları görüyorsunuz. Eğer biraz şanslı iseniz, size çamurlara dalıp gösteri yapanlarıyla bile karşılaşıyorsunuz. Kraterin içini dolaşmak bir gününüzü alıyor..

Ngorongoro'da tam bir doğa cenneti. Krater, 1978 yılından bu yana Dünya Mirası olarak kabul edilmiş ve tamamen koruma altına alınmış.

YAZI: Ali ULAY

Lladró

Lladró ismi ile birlikte hemen İspanyanın Valencia şehrinde doğan Uluslararası alanda büyük bir prestije sahip porselen figürler akla gelmektedir. Bu figürler uzman sanatçılar tarafından elde imal edilmekte olup, evrensel duygu ve hislerin kendine has bir dille farklı tarz ve renklerle ifadesidir.

Her zevk için bir Lladró

Şahsi ve sanatsal bir bakış açısını temsilen, tartışmasız, Lladró dünyasının konusal, biçimsel, renksel ve dokusal olarak dekorasyon ve hediye amaçlı birçok imkanı sunduğunu söylemek gerekmektedir. Klasikten moderne , detaylı ve barok ortamlara, işlevsel ve etnik yaratımlar ile Lladró, her türlü mekana uyum sağlayabilme özelliğine sahiptir. Lladró'nun hemen algılanabilen en tipik figürleri parlak porselen, klasik, ince uzun ve yumuşak renk tonlarına sahip olanlarıdır. Daima evrensel gerekçelerden esinlenilmiş ve geçmişte porselene kazandırılan özelliklerin günümüzdeki zevklerle bağdaşlaşmasının da bir bütünüdür. En tanınmış Lladró eserleri farklı parçaları ile günümüz dekorasyon anlayışına uygun eğilimler içerisindedir. Gres maddesinden yapılan parçalar buna en güzel örnek olarak gösterilebilir. Bu tür eserlerdeki topraksı rengin figüre verdiği sıcaklık ile büyük ebatlı figürler elde edilebilmesi de önemli bir farklılık kazandırmaktadır. Diğer taraftan markanın kataloğuna dahil ettiği yeni koleksiyon da, sentetik hatlar ve mat porselenden yaratılmış ürünlerdir. Bu eserler çağımız erkek ve kadınının duygusallığına uygun diğer ifade yollarını araştıran tarzda eserlerdir.

PORSELEN ŞEHRİ

Lladró'nun öyküsü 1953 yılında çalıştıkları fayans fabrikasındaki işlerini terkederek doğdukları evin bahçesindeki arap tarzı taş fırında ilk porselen parçalarını pişirmeye başlayan ve yaptıkları işten büyük haz alan üç kardeşi anlatır. Valencia şehrine yakın Valencia ovasında bulunan Almàssera'da, Juan, José ve Vicente bugün gerçek olan düşü görmeye başlamışlardır. Günümüzde, o ilk yapılan derme çatma fırına çok yakın bir mevkide bir Porselen şehri oluşmuştur ve bu şehirde halihazırda 1.000 kişi çalışmakta ve tüm kıtalara yayılmış 120'den fazla ülkeye ihraç edilen bu porselen eserlere hayat vermektedirler.

Lladró eserleri insana ve duygularına bağlı evrensel değerlerin ifadeleridir. Aşk, annelik, ruhani değerler, fantaziler, doğa ve geniş konusal kataloğu ile hayatın en iyi anları kutlanmaktadır adeta. Her Lladró eserinin arkasında bize duyguları dile getiren bir geçmiş mevcuttur.

Lladró eserleri işte bu nedenlerle dünyaca tanınmakta ve değerlendirilmektedir, bunun en güzel örneği ise uluslararası müzelerde daimi olarak teşhir ediliyor olmalarıdır. New York'tan Tokyo'ya, Londra, Hong Kong, Moskova ve Madrid gibi şehirlerde açılan Lladró Butikleri artan mağaza ağını dünyanın önde gelen şehirlerine de taşımıştır. Bu butiklere ek olarak beş kıtaya yayılmış 4.000 yetkili satış mağazasını da bu sayıya eklemek gerekmektedir.

El işçiliğinin değeri

Tüm Lladró eserleri Porselen şehrinde elde yapılmaktadır. Bu çok uzun ve karmaşık bir üretim süreci olup, orjinal model tasarımından başlar ve figürün yüksek dereceli fırınlarda pişirilmesi ile tamamlanır. Figürün modelleştirilmesi ve taslak parçalarının çıkartılması, parçaların boyanması ve son olarak verniklenmesi, ürünlere kendine has bir özellik kazandırır. Tüm bu aşamalar Lladró ailesi fertleri ve uzman sanatçılar tarafından yakından denetlenir. Üretimin her safhasında elde edilen bu sanatsal ve teknik kalitenin meyvesi olarak, ifade zenginliği ve ince detayı ile dünyaca ün kazanmış olan eserler doğmuştur.

Lladró eserlerinin en önemli değer unsuru ve Lladró'yu farklı kılan özelliği, bir çok çeşit, renk ve tarzda olan çiçek figürlerinin kullanılmasıdır. Her bir Lladró çiçeği çok hassas bir sürece tabi olup tamamen elde yapılmaktadır. Çiçek yaprakları uzmanlaşmış sanatçılar tarafından tek tek elde monte edilerek eşsiz ve tekrarı mümkün olmayan çiçek figürleri ortaya çıkartılmaktadır. ●

Romantic feelings 30 x 32 cm

ÇİÇEK LENME

Doğaya bir ezgi, şekillerin ve renklerin olağanüstü gösterisi.
Yüzlerce çiçek, binlerce detay,
her yaprağında saatlerce emek
sarfedilerek hayatı kutlayan bir eser.
Bu el işi porselen Lladró Valencia - İspanya
atölyelerinde üretilmiştir.

STRONGBOW
Mobilya & Dekorasyon

Güneş Sokak No: 1
Şili Meydanı
06690 Kavaklıdere
Ankara
Tel. (312) 426 75 13

Yarım Asırlık Efsane

Ankara Üniversitesi Fen Fakültesi'nden Yüksek Kimya Mühendisi olarak mezun olduktan sonra Başkent'e çok özel bir mekan kazandıran Saffet Tarı, seçtiği işi en iyi yapan, çok değerli bir işadamıdır.

Hafta sonunu iple çektiğimiz öğrencilik yıllarında en büyük sıkıntımız sivil elbise giyebilmekti. Eğer yakalanırsanız sonunda büyük cezaları vardı. Ankara'da hiç akrabam yoktu. Ağabeyimin asker arkadaşı, Ankara Üniversitesi Eğitim Fakültesi eski Dekanı Prof. Dr. Nizamettin Koç bize evini açmıştı. Okuldan kahvaltı etmeden ayrılır, Esat Caddesi'ndeki evde üzerimizdeki resmi üniformaları çıkarıp sivil giysilere bürünürdük ve koşa koşa Tunalı Hilmi Caddesi'ndeki buram buram kokularıyla bizi çeken Flamingo Pastanesi'ne giderdik. Nefis poğaçaları midemize indirirdik. Mevsim kış ise sıcak bir sahlep, yaz ise limonata yudumlardık. Hele dondurmaların tadına doyum olmazdı.

Özel çiftliklerde yetiştirilen hayvanlardan elde edilen katkısız sütler, Saffet Bey'in sanki kimya laboratuvarındaymış gibi titiz çalışmasıyla birleşince damaklarda şimşek çaktıran lezzete dönüşüyordu. Kısa ömürlü pek çok mekanın gelip geçtiği Ankara'da bizlere nostalji rüzgarına yelken açtıran bir pastanenin varoluşu, sıcakkanlı personeliyle doyulmaz lezzetler yaratması artık "Bizde de Avrupa'daki gibi yarım asrı geçmiş markalar var" dememize neden oluyor.

JAPONYA ve BELÇİKA GÜNLERİ

1955'te hafif içkili kokteyl salonu ruhsatıyla Ziya Gökalp Caddesi'nde açılan Flamingo Pastanesi, Tunalı, Bulvar, Selanik caddelerindeki diğer şubeleriyle de faaliyetlerine devam etmiştir. Taş yerinde ağırdır diyerek, bir poğaça alan müşterinin bile Saffet Bey'in mah-cemalini görmek istemesi onun Tunalı şubesinde kalmasına neden olmuştur.

Saffet Bey, 1958'de Belçika'nın başkenti Brüksel'de altı ay süren bir fuarda Türk lokumlarını tanıtır. İki pişmiş, Hindistan cevizli v.s. 1970'de ise Japonya'nın Osaka şehrinde Türkiye'nin müthiş tanıtımını yapan bir stand açar. O yıllarda Japonlar Türkiye ile ilgili sadece iki şeyi biliyorlarmış. Birincisi Atatürk, ikincisi Katibim şarkısı. "Üsküdar'a gider iken aldı da bir yağmur, katibime kolalı da gömlek ne güzel yaraşır." Altı ay konakladığı fuar alanında, 10 kız garsona Türkmen kızı kıyafeti giydirir. Hepsine Ayşe, Fatma, Zeynep gibi Türkçe isimler verir. Standta sürekli Türkçe müzikler çalar. Askılı çay tepsilerinde çaylar ikram edilir. Dört yılda bir yapılan bu enternasyonel fuarda Saffet Bey çok güzel tanıtım yapar. Eşi Zafer Hanım günün her saatinde kendisine müthiş destek vererek ülkesini tanıtmak için çaba gösterir. Kısa sürede Japonların sevgisini kazanan çifte Japonya'ya yerleşmeleri için çok güzel tekliflerde bulunulur. Ancak Ankara sevdası ağır bastığı için ülkelerine dönmeyi tercih ederler.

CELAL BAYAR MÜDAVİMDİ

Merhum Cumhurbaşkanı Celal Bayar, Flamingo'ya çok sık gidermiş. Kendi elleriyle gümüş çaydanlıkta çay servisi yapan Saffet Bey'in o günleri anlatırken gözlerinin içi gülüyor. Mesleğini bu kadar seven bir insan çok az tanıyorum. Zeki Müren'in Flamingo'yu ziyareti sırasında kendi el yazısıyla yazdığı yazı hala duvarda çerçeve içinde duruyor. "Dost muhiti kendini hemen hissettiriyor, huzur veriyor" diyerek Flamingo'yu çok güzel özetlemiş sanat güneşi.

Çok iyi derecede Fransızca konuşan Saffet Bey'in her zaman yanında canla başla çalışan ortakları İsmet Bey, İbrahim Bey ve Sinan Bey başarılara ivme katmışlardır. Giyinişiyle, titizliğiyle, engin tecrübesiyle her zaman örnek alınacak, çok bilgili, sürekli okuyan, herkesin saygı duyduğu bir insandır Saffet Tarı.

Kaliteli hizmet, yukarıdan aşağıya doğru gelişen bir olaydır. Ya yukarıda başlar ya da hiç başlamaz. Yönetim, başarı merdivenlerinin tırmanılmasında verimlilik sağlayan en önemli unsurdur. Merdivenin doğru duvara dayalı olup olmadığını liderlik belirler. ●

Süreyya Üzmez

HER ŞEY İNSANLA GÜZEL…

Yalnızlığımda çoğalırım, yalnızlığımı severim desem de sen inanma. Koca bir ailede büyüyen, masada onlarla kaşık sallayan, ekmeği paylaşan, hele Anadolu köylerinde konuk olduğu evlerde yemek tek tabakta ise kaşıklarla yarışan biri yalnızlığa kolay alışır mı?

Yalnızsa yalnızlığı allar pullar, süsler mi?

Süslüyor…

"Yüzlerin, binlerin içinde de insan yalnızdır." diye sözler üretiyor.

Sözü onu aşıyor, adeta ışık hızıyla yayılıyor, yüzlerce, binlerce yalnızın oluyor. Nasıl böyle çabuk yayılıyor o da şaşıp kalıyor. Meğer ne çok yalnız varmış da konumunu savunacak söz ararmış. Mış da mış…

Oysa sen değil misin, fotoğraf sanatı ile uğraşan arkadaşına : "Denizcim, fotoğraflarında insansız tek kare olmasın. Her şey insanla güzel..." diye öneride bulunan.

Annen ve baban yıllarca "Bizim kıblemiz insandır" diye boşuna mı öğretti sana; şimdi kalkmış yalnızlığına methiye diziyorsun…

Bak, Elif Şebnem Akal ne diyor dizelerinde:

"Yalnızlığa dayanırım da bir başınalığa asla.
Yaşlanmak hoş değil duvarlara baka baka.
Bir dost göz arayışıyla...
Saat tıkırtısıyla…
Korkmam
Geçinip gideriz biz mutluluğumla,
Ama
'Günün aydın, akşamın iyi olsun' diyen biri olmalı…
Bir telefon sesi çalmalı ara sıra kulağımda…
Yoksa
Zor değil, hiç zor değil,
Demli çayı bardakta
Karıştırıp bir başına
Yudumlamak doyasıya…
Ama
"Çaya kaç şeker alırsın?"
Diye soran bir ses
Olmalı ya ara sıra…"

Kuşkusuz yalnızlıkta içsesini dinlemek güzeldir. Bazı üretimler yalnızdır. İşte o zaman yalnızlık özlenir ve o yalnızlıkta çoğalır, çoğaltır insan. Üretim öncesi yazacağın, çizeceğin, yaşama katacağın her sanat eylemini biriyle konuşmak, düşünceyi, paylaşmak ya da biten yazıyı, tabloyu, karikatürü, senaryoyu paylaşmak paylaşmasan da kutlama adına bir kadeh kaldırmak insanla güzeldir…

Her şey insanla güzeldir.

Ses sese değmeden ses sel olur akar mı?

GELECEK GÜZELDİR…

Giden yıllar bir daha gelmiyorsa; gelecek güzeldir…

Yaşama tutunmak adına;

Ezberleri bozmak adına,

İz bırakmak, başkalarının derdine kulak vermek adına,

Birey olup bireyselliği aşmak adına gelecek güzeldir.

İlk kez bir yılın tarihini yazarken yüreğim titredi.

Bu duyguyu geçen yıllarda hiç duymadım desem abartmam.

İnsan bazı duyguları hiç unutmaz hele yüreğini titretiyorsa asla.

Yıllardır kaç okura seslendiğimi bilmeden, düşünmeden yazdım.

Bir okur bile ne büyük mutluluktur…

Aklıma düşen yüreğime değen sahipsizlerin sesi olmaya çalışıyorum.

Yüreğime değdiği için okurların da yüreğine değiyor.

Arıyor, soruyor, yazıyorlar…

Günün en nazlı saatlerini yazarak tüketiyorum…

Dostun deyimiyle; sabrı kabule dönüştürmeye isyan ederek!

Yine de ülkemizde öyle olaylar yaşıyoruz ki, gün oluyor onlara benziyor, rutine dönüyoruz.

Rutin'i yazmaya ve tekrara başlıyoruz.

Kalite düştükçe sizi de aşağıya çekiyor.

Siyasetteki 'işportacı söylem' başka ne yaratır ki?

2010'u yazarken yüreğim titredi.

Bu yıl yürekler yansın istemem.

Yine de yanacak gibi…

Yüreği yananları yazmayı inatla sürdüreceğim.

Sessizlerin umudu olmak, birlik ve beraberlikten söz etmek ses vermektir!

YAŞAR SEYMAN
yasarseyman@gmail.com

14 Şubat 2010

DENİZDEN ÇIKAN SANAT

TRİLYE

Sizlere bu başlığa gerçekten yakışan Ankara'daki bir mekândan bahsetmek istiyorum: Trilye'den... Yemek, özellikle balık bir sanat işidir. Resimlerimde konularımın başında gelen denizde balıklar, gökyüzünde kuşlar, yeryüzünde çiçekler ve insanlar benim için çok önemlidir. Trilye güzel bir balık lokantası… Gaziosmanpaşa'da eski bir bağ evi…

Denizi olmayan bir şehirde, yarısı kurumuş bir ağaca sarılan asma yapraklarının adeta bir üzüm ağacına dönüştüğü, vişne, kayısı ve elma ağaçları arasındaki bahçede, güzel bir serinlikte mekanın sahibi Süreyya Üzmez'in tarifleriyle şekillenmiş lezzetli deniz ürünlerini yerken, sanki bir sanat galerisinde sergi gezer gibi size bir dergi eşlik ediyor. Mekânın ambiyansı ve titiz bir hanım tarafından evinde konuklarını ağırlamak istercesine hazırlanan ve sunulan yemeklerin aslında birer sanat eseri olduğunu görüyor, ona saygı duymanız gerektiğini anlıyor ve bir lokantada bulunduğunuzu unutuyorsunuz. Süreyya Bey'in emekli bir asker olmasını hissedeceğiniz ciddiyet ve hatta disiplinle ağırlanıyorsunuz. Süreyya Bey'in zarif eşi Mahmure Üzmez'in varlığını da, yemeklerin kaliteli porselenlerde, renk kombinasyonuna uyularak son derece hijyenik bir ortamda sunulmasında hissediyorsunuz.

İyi bir gurme olmama rağmen, şimdiye kadar bu konuda hiç yazmamıştım. Ama sanata ve sanatçıya saygı duyulan mekânlar benim hep ilgi alanımdadır. Sergilerini dikkatle izlediğim, iyi bir fotoğraf sanatçısı olan Recep Peker Tanıtkan tarafından tasarlanarak üç ayda bir yayımlanan ve konuklara sunulan Trilye isimli dergide, mekânın tanıtımına ilaveten, her sayıda bir sanatçıya ve eserlerine yer verilmesi, ayrıca Türkiye'den ve dünyadan şehirlerin tanıtılması, sanat haberlerinin duyurulması Trilye'ye ayrıcalık sağlıyor. Bu derginin konuklara sunulduğu çantanın espirili ve şık tasarımı konuklara duyulan saygı ve verilen önemin bir göstergesi. Dergiden başka, büyük bir titizlikle Süreyya Bey tarafından hazırlanan, tasarımı ve fotoğrafları Recep Bey'e ait olan her türlü balığın ve yemek tariflerinin yer aldığı "Trilye'nin Balık Sevdası" isimli bir eser de konukların bilgisine sunuluyor. Bu eserin her kütüphanede referans kitabı olarak bulunması gerektiğini düşünüyorum. Sanatta ulaştığım 40 yıl içinde, 11 kişisel katalogum yayımlandı. Ayrıca Dışişleri Bakanlığı Sanat Galerisi Küratörü ve Devlet Güzel Sanatlar Akademisi Mezunları Derneği Ankara Şubesi Başkanı olarak çok sayıda karma ve kişisel sergi katalogu hazırladım. Bu nedenle bir yayının hazırlanmasının ne kadar ciddi ve meşakkatli bir iş olduğunu bilirim. Yaptığınız iş, o işi sevmeniz ve insanlara verdiğiniz değerle kalite bulur.

Benim geç tanıştığım bu mekânı, güzel bir atmosferde, lezzetli deniz ürünleri yemek isteyen herkese tavsiye ediyorum. ●

Hatice Kumbaracı Gürsöz

DENİZİ SEVERİM, HEM DE ÇOK

Adalarda İstanbul...

Kuzey denizini ilk defa gördüğümde şaşırmıştım. Bu beyaz sarı köpüklü su, bu da deniz. İngiltere'ye geçmek üzere geminin güvertesinde yol alırken, hissettim, insanın yüzünü, saçlarını okşayan o rüzgarı, İstanbul'u hatırlattı bana, birdenbire o sarı su mavileşti, deniz oldu.

O günden bu yana her başka deniz, önce İstanbul heyecanı verir, önce İstanbul kokar, sonra deniz olur. Adaları bilir misiniz? Çocukken Dragos tarafından adalardaki ışıkları saymaya çalışırdım. Büyük Adanın karanlıkta sanki incecik bir beli varmış gibi görüntüsü, ışıkları, Heybeli'de Deniz Harp Okulu'nun bayram süslü ışıkları, küçücük Sedef Adası'ndaki 19 ışık, ay ışığı olduğu günlerdeki değişen manzaraları... Zamanı unuturdum.

Yaz yağmurlarının yarattığı telaş, denizin çalkalanması ve yağmurdan sonraki suçsuz, ıslak kokan o deniz, İstanbul... Bir de vapurların süslü parlak görüntüleri, balıkçıların tek tük ışıkları... Ve yaz akşamlarındaki güneşin serin renklerle battığı İstanbul... Benim için hala deniz bu. Dünyanın neresinde deniz görsem, denize girsem, hep İstanbul gelir aklıma. Hani tüm dünyadaki saatler Greenwich'e göre ayarlanır ya .. İşte öyle bir şey!

Denizin rengi, tuzu, soğukluğu, kokusu, mehtaptaki ışığı, güneş batarken, doğarken renkleri, üzerindeki adaları bırakın, ada varsa kaç ışık var, ışık görüntüsü benziyor mu - diye bile bir sınavdan geçer her su, deniz olmadan önce. Ve böylece belki İstanbul'a benzer, biraz, biraz benzer ....

Ben son zamanlarda pek gitmiyorum İstanbul'a. Bana elini verip bu pırıl pırıl ışıklı adaya giden vapurlarda yanımda oturan annem yok artık orada. Beraber Büyük Ada'ya gider sessizliği dinlerdik bir köşede... Altın giysili faytonların tıkırtısı sessizliğe bir derinlik verirdi. Sessizliği dinlemeyi adalarda öğrendim, en gürültülü kalabalık yerlerde bile duyarım, nefesim kesilir, yeter ki canlansın aklımda o ada manzaraları!

Siz de bir gidin adalara, oradan Dragos tarafına bir bakın, belki orada yine ışıkları sayan bir çocuk vardır. Bir de anneniz varsa yanınızda lütfen elini bırakmayın. İstanbul o zaman bir başka oluyor.

İstanbul'a benim için de siz gidin ....

Esen Miessen

8 Ocak 2010 Cuma

HAYVANLAR ALEMİNİN EN SÜSLÜSÜ

Tavus Kuşu

YAZI: Zeynep TANITKAN
FOTOĞRAF: Recep Peker TANITKAN

Hayvanlar aleminin en gösterişli, en güzel kuşu kuşkusuz tavus kuşudur. Kuyruğundaki mavili-yeşilli göz alıcı parlak renklerle, nakış gibi sırmalarla işlenmiş desenlerle adeta "bakın ben buradayım, en güzel benim" der. Ancak "her güzelin bir kusuru vardır" kuralı burada da işlemektedir. Bu gösterişli kuş çok çirkin ayaklara ve daha da kötüsü tahammül edilemez bir sese sahiptir. Biraz da kibirlidir tavus kuşu, zira güzelliğinin farkındadır. Erkek tavus kuşları tüylerini hem dişileri etkilemek için kullanır hem de kendini seyredenlere bu tüyleri yelpaze gibi açarak dolanır durur.

MİTOLOJİDE VE DİNLERDEKİ ÖNEMİ

Tavus kuşu gerek Yunan Mitolojisinde gerekse semavi dinlerde önemli bir yere sahip.

Kıskanç Hera, kocası Zeus'un aşıklarından İo'ya bekçilik etmek üzere 100 gözlü canavar Argos'u görevlendirir. Ancak her şeyi gördüğü rivayet edilen Argos, Hermes'in kendini öldüreceğini göremez. Hera, öldükten sonra Argos'un cennetteki yıldızları temsil eden gözlerini alır ve tavus kuşunun kanatlarına yerleştirir. Hikâyeler bir yana, kanatlarındaki desenlerden dolayı tavus kuşu edebiyatta genellikle göz tasviri ile yan yana kullanılır.

İslam inancında tavus kuşu tüylerinin kötülüğü, kötü ruhları uzak tuttuğuna inanılır, Hindistan'da aşkı, sevgiyi ve yıldızlarla bezeli gökyüzünü temsil eder, Burma tapınaklarında güneşin sembolüdür, antik dönemde asil ve zenginlerin bahçelerinde soyluluk işareti olarak besledikleri bir hayvandır; cennet kuşu adıyla anılır ve çalanlar ölüm cezasına çarptırılır.

Tibet kültüründe, tavus kuşu gökkuşağının bütün renklerini üzerinde barındırır. Bir diğer deyişle bütünlük kavramının somutlaşmış bir örneğidir. Sufi inanışında ise tavusun açılmış kuyruğu ruhun evrene yayılışını simgeler. ●

Evlilik ve Aile Terapisti İlkim Öz'ün Kaleminden...

ÇORUM'DAN TRİLYE'YE

Leblebi

"Leblebi koydum tasa/Doldurdum basa basa" der bir anonim türkü; daha kaç türkü vardır leblebi motifli kimbilir… Kuşkusuz, leblebi halkın sofrasında da yaşamında da; dolayısıyla folklorunda da önemli bir yer tutar. Bir İstanbul klasiğidir; başka yerlerde de var mıdır bilmiyorum; kışın, sımsıcak yeni kavrulmuş, mis gibi kokan leblebinin yanına bir de kuru üzüm katılır ki, kebap olur doğrusu! Rumeli Caddesi'nde hep önünden geçilen kuruyemişçiden bir parça alıp Teşvikiye'ye doğru yiyerek gitmek fena olmaz!
Bir de leblebi tozu; oldum olası bayılırım… Beyaz leblebi de rakıyla iyi meze olur…

YAZI: Muzaffer Ayhan KARA

Trilye'deki leblebi

Fakat, leblebinin Trilye'de bir tatlıya dönüşeceğini rüyamda görsem inanmazdım! Ne var ki, Süreyya bu! Ne yapar yapar, Leblebi Tatlısı'nı Trilye'nin menüsüne eklerdi! Ankara'ya her gittiğimde bir yenilik görmek kaçınılmazlaştı Trilye'de. Bu kez de Leblebi Tatlısı'yla karşılaştım. Enfes bir tat, herkese öneririm.

Çorum leblebisi deyince…

Çorum leblebisinin tarihi yaklaşık üç yüzyıl öncesine kadar gider. Ahmedi Sever ismiyle maruf bir zatın Çorum'da yetişen nohut cinslerinden leblebiyi imal ettiği söylenir. Bundan dolayı leblebinin adı adeta Çorum'la özdeşleşmiştir; "Çorum" denilince "leblebi", "leblebi" denilince de "Çorum" akla gelir.

Çorum leblebisini diğer leblebilerden ayıran, leblebinin hazırlanışı sırasında geçtiği işlemlerdir. Çorum leblebisinin lezzet sırrı, nohutun iriliği ve kavurma işlemindeki beceridir. Damla cinsi nohut kalın kabuklu ve kabuğunu çabuk atma özelliğine sahip olduğundan Çorum leblebisi üretimi için tercih edilir. Öte yandan, iklim de bir etkendir. Ilıman iklim özellikleri, az rutubetli havası, nohudun kavurma işleminden sonra sergilerde bekletilmesi esnasında maruz kaldığı yöreye has rüzgar Çorum leblebisi üretimi için oldukça önemli etkenlerdir.

Leblebi yapmak için ateş tuğlası, kerpiç, tava ve karıştırıcıdan oluşan bir "kavurma ocağı" gerekiyor. Nohutlar elenerek çeşitli boylara ayrılıyorlar. Leblebiyi "Çorum Leblebisi" yapan da kavurma işlemidir. İki kez kavurma işlemi uygulanır. İkinci kavurma işleminden sonra leblebi sıcak olarak çuvallara doldurulup iki gün dinlendirilir. Sonra da nohutlar kuru bir yere serilerek on beş-yirmi gün bekletilir. Üçüncü kavurma işleminden önce nohutlar nemlendirilerek çuvallara doldurulur. Bu çuvallarda bir gün bekletilen nohutların kavurma sırasında kabukları ayrılır. Buna "tek kavrum leblebi" adı verilir. Tek kavrum leblebiler bir iki gün sona, son bir kez daha kavrulup satışa sunulur. Leblebinin acılı, tuzlu veya karanfilli çeşitleri, bu son aşamada gerçekleşir. Şekerli leblebi düşkünleri için şekerli leblebinin nasıl yapıldığını da belirtmek gerekir; bu çeşit de kısa bir son kavurma aşamasından sonra şekerciler tarafından imal edilir.

Birçok derde deva

Bu arada, Çorum leblebisinin bel ağrılarına, diş etlerine, bağırsaklara iyi geldiğini, vücuttaki su miktarını dengelediğini, meniyi çoğalttığını ve idrarı artırdığını; doğurganlığı ise kolaylaştırdığını da söylüyorlar, bizden aktarması…

Bitirirken, Çorum Leblebisi'ni kıskandırmak için bir de Erzincan Leblebisi'ni anmak gerek. Herhalde, Trilye dergimizin okur-yazarlarından Yaşar Seyman hemşehrim bilir örneğin… Onun özellikleri mi? O da bir başka yazıya… ●

Avokado

Avokado, kabuğu yeşil, yenen kısımları beyaz, iri çekirdekli bir meyvedir. Avokadonun anavatanı Meksika ve Guetamala olmakla birlikte günümüzde ülkemizin güney sahillerinde de üretiliyor.

Avokado, tam olgunluğa toplandıktan sonra erişir. Lezzetini anlamak için olgunlaşmasını beklemek gerekiyor. Bunun için hemen tüketmek üzere satın alıyorsanız, bilinenin aksine yumuşak olanı seçmeniz daha iyi. Seçerken aynı zamanda derisinin parlak ve kaygan olmasına, salladığınızda çekirdeğin sesinin gelmesine dikkat edin. Ama eğer birkaç gün sonra tüketecekseniz, sert olanı tercih etmeniz daha iyi olacaktır. Gazete kağıdına sarılan avokadolar birkaç gün içinde yenecek olgunluğa ulaşırlar. Avokadoyu oda ısısında bekletmek gerekir. Buzdolabına koymanız, soğuktan hiç hoşlanmayan bu meyvelere iyi gelmez. Meyve olmasına rağmen, daha çok sebze gibi kullanılır. Limon suyu ile iyi uyum sağlar. Baharatla pişirilen yemeklerle, acılı soslarla kullanılabilir. Giriş yemekleri ve salatalarda da bolca kullanılan avokado, nötr tadıyla çok farklı yerlerde karşımıza çıkar. Bir omletin içine, çorbalara, peynirli makarna soslarına katılabildiği gibi, tatlı olarak hazırlanan, çilekli puding ve sorbelerde de kullanılabilir.

100 gramında yaklaşık olarak 180 kalori vardır. Aynı zamanda diğer meyvelere oranla yüksek potasyum ve C vitamini içerir. Bu kalori değerini ise dokusunda yüksek oranda yağ olmasına borçludur.

Avokado ancak yumuşadıktan sonra yenilebilir. Sert iken acıdır. Yumuşayan avokadonun kabuğu ince şekilde soyulur. (El veya bıçak ile soyulabilir.)

Avokado nasıl yenir?

1. Meyve uzunlamasına ortadan kesilir. Ortadaki iri çekirdek çıkarılır. Meyve ince ince cips gibi doğranır veya ezilir. Tuz, kırmızı veya karabiber ekilir. Limon sıkılır karıştırılır. Arzuya göre biraz taze veya kuru soğan kıyılarak ilave edilir. Maydanoz ve domates ilave edilebilir. Salata gibi yenir, yağ istemez.

2.Soyulmuş ve ezilmiş avokado sarımsaklı yoğurt ile karıştırılır. Limon ilave edilmez, böyle de yenilebilir.

3. Omlet yapılır. Peynir yerine avokado konur.

4. Mantar sote gibi sote yapılabilir.

5. Ezilmiş avokado bal ve ezilmiş cevizle karıştırılır. Bu takdirde tuz, limon, biber ilave edilmez.

Bazı öneriler

1. Avokadoları soyduktan sonra kararmamaları için limonlu suda bekletin.

2. Salatalar için, avokadoları dilimlemek yerine bir kaşıkla oval parçalar çıkardıktan sonra üzerlerine limon sıkarak servis yapabilirsiniz.

3. Çabuk sos hazırlamak için, soyulmuş avokadoyu püre haline getirin. İçine 1 çorba kaşığı rendelenmiş soğan, 1 limonun suyu, 4-5 damla acısso, tuz ve karabiber ekledikten sonra karıştırın. Havuç, salatalık ve kerevizle servis yapın.

4. Avokado tavuğa çok yakışır. Taze bir pidenin veya sandviçin içine haşlanmış tavuk, ince dilimlenmiş avokado, salata yaprakları, domates dilimleri ve taze soğan koyun. Arasına mayonez gezdirin. ●

Nostalji Aşk ve Kahve

"Gönül ne kahve ister ne kahvehane,
Gönül bir dost ister kahve bahane"
dense de insan bir dostun, sohbetin yanında da kahvenin olmasını arzulamıyor değil.

Kahve adında küçücük bir tohumun hikayesi, Türk Kahvesinde, olağanüstü bir lezzete dönüşerek, bu gün milyonları peşinden sürükleyen bir tat haline geldi. Gizem, aşk, huzur, nostalji, saygı gibi karışık ve çelişkili kavramları çağrıştıran kahve, pek çok kişinin vazgeçilmezleri arasında yer alıyor.

Cezve seçiminden kısık ateşte hazırlanışına, fincanlara yavaş yavaş dökülmesinden, törensel bir dikkatle ufak ufak yudumlanmasına kadar başlı başına bir gelenektir Türk kahvesi içmek. Çoğu ailede alışkanlık haline gelen akşam yemeklerinden sonra içilen kahve, huzur vericidir.

Kız isteme sırasında ise saygı ifade ederken köpüklü olan kahve, istenen kız tarafından pişirilerek el becerisinin göstergesi olarak kabul edilir. Ev toplantılarında hanımlar arasında pişirilen kahve sonunda ters dönmüş kahve fincanları bakılacak fallara işaret ederek içilen kahvenin amacını sergiler. Gelen misafire önce bir fincan kahve ikram etmek makbuldür.

TÜRK KAHVESİ TUTKUNU ÜNLÜLER

Bugün, "Türk Kahvesi", klasik müzik arşivinde de unutulmazlar arasına girmiştir. J.S. Bach, o ünlü Kahve Kantatı'nı bir kahve tutkunu olduğu için besteliyor. Kahve kültürü kendi tarihini yarattığı gibi sosyal tarihe de damgasını vurur. Türklere sevgisiyle bilinen Fransız romancı Pierre Loti, kahveye ve İstanbul'a olan sevgisinden dolayı kahvehanelere sürekli gitmiştir. En sevdiği semt olan Eyüp'teki bir kahvehane bugün onun adıyla anılıyor: Pierre Loti Kahvesi. 17. yy.

ve sonrasında Türk Kahvesi tutkunu olan ünlü isimler arasında Madame de Pompadour, Victor Hugo, Dumas, Molière, André Gide ve Honoré de Balzac bulunuyor. Tarih içinde Türk Kahvesi, Türk sosyal yaşantısındaki yerini oluşturduğu gibi, misafirperverlik, kız isteme gibi "allaturca" (Türk usulü) kültür öğelerini de yarattı. Türk kültüründe pek çok güzel şeyi çağrıştıran kahve için "bir acı kahvenin kırk yıl hatırı vardır". Kahvenin, Türk Kahvesinin tarihi, anlatmakla, yazmakla bitmez. ●

BİR LOGONUN ARKASINDA NE VAR?

1 Ekim 2008 tarihli Chicago Sun-Times gazetesinde yayınlanan yazıda, Julius Meinl'in logosu ile kahvenin Viyana'ya Türkler tarafından Viyana kuşatması esnasında getirilmesi ve Türklere ithafen Julius Meinl'in mevcut logosunu oluşturduğunu anlatan bir röportaj yayınlandı.

Chicago Sun-Times

"Kahve çocuğunun arkasında büyük bir hikaye gizli" başlığı ile yayınlanan konuşmada Julius Meinl'in bu logo ile Türklere minnettarlığını gösterdiği belirtilmekte. Viyana kökenli olan Meinl'in hikayesini Kuzey Amerika Julius Meinl yöneticisi Natalie Berg anlatmakta.

1683 yılında Viyana'da yönetimde olan Hapsburg hanedanı Osmanlı ordusu ile Viyana kapılarında savaşmaktadır. Sonunda kuşatma sona erer ve Osmanlı ordusu arkasında çadırlar bırakarak geri döner. Bu sırada devreye Georg Kolschitzky adında bir casus girer. İyi Türkçe konuşan ve Türk gibi giyinerek Osmanlı ordusunun arasına sızan Kolschitzky'den ödül olarak ne istediği sorulunca, çadırlarda bulunan ve deve yemi sanılan yeşil çekirdek dolu yüzlerce çuvalı ister. Kolschitzky bunların kahve çekirdeği olduğunu ve ne işe yaradığını bilmektedir. Çuvalları yüklenir, Viyana'ya gider ve ilk kahvehaneyi açar.

1800'lerde kahve işine giren Meinl ailesi de Türklere minnetlerini bu logo ile ödemek isterler. Çocuk şekli ise dostça olduğu için seçilir. ●

ESTETİK AMELİYATLAR İLE İLGİLİ DOĞRULAR

Prof. Dr Mustafa ŞENGEZER
Estetik, Plastik Rekonstrüktif Cerrahi Uzmanı
Amerikan Plastik Cerrahi Derneği Üyesi

Estetik amaçlı yapılan girişimlerin başarısı elde edilecek sonuçların ne denli doğal görünümlü olduğu ile çok yakından ilgilidir. Asıl amaç yapılan girişim ne olursa olsun diğer insanlar tarafından algılanmamasıdır ve hiçbir zaman estetik prosedürler hafife alınmamalıdır.

Kozmetik cerrahi ancak doğru amaçlara hizmet ettiği sürece yaşamı değiştiren bir deneyim olabilir. Plastik cerrahın hastasına yapılacak girişim konusunda doğru kararı verebilmesi başarıyı getirir. Hekim ne denli donanımlı olursa olsun yapılacak girişim konusunda yanlış karar veriyor ise başarıyı yakalaması söz konusu olamaz.

Estetik ve Plastik Cerrahi alanında gerek ülkemizde gerekse dünya çapında başarılarıyla adını sıklıkla duyduğumuz Prof. Dr. Mustafa ŞENGEZER bu konuyla ilgili merak edilen soruları TRİLYE için yanıtladı...

BURUN AMELİYATI SONRASI İYİLEŞME SÜRECİNDE HASTAYI NELER BEKLER?

Burun ameliyatı hastada görselliği en çok öne çıkaran estetik ameliyatlardan biridir.

Ameliyattan yaklaşık üç ay sonra hasta ve yakınlarının burun ameliyatı ile ilgili girişimi unutmaları gerekir. Bu da kuşkusuz hastanın yeni burnunun yüzünün hatlarını bütünleyen çok doğal görünümlü olmasıyla olanaklıdır. Hastalarımızın en çok merak ettikleri konu ameliyattan sonra burunlarında düşme olup olmayacağıdır. Doğru tekniklerde yapılan bir ameliyattan sonra burundaki şişliklerin kaybolmasından sonra ortaya çıkabilecek burunda düşme kesinlikle söz konusu değildir. Hastalarımız burun ameliyatlarından sonra yaklaşık üç hafta sonra gözlük takabilir, üç hafta sonra havuza girebilirler. Burun ameliyatlarından sonra güneşe çıkmalarında hiçbir sakınca yoktur. Başarıyla gerçekleştirilen bir burun ameliyatından sonra solunum ile ilgili sorunlar yaşayan hastalar doğru hekime ulaşamayan kişilerdir.

MEME BÜYÜTME VE MEME KÜÇÜLTME AMELİYATLARI SONRASINDA İYİLEŞME SÜRECİ NASILDIR?

Başarılı meme büyütme operasyonlarından sonra hastalarda tanımlanamayacak ölçüde özgüven kazancı olur. Hastaların bu girişimden sonra gerçek mutluluğu yakalayabilmeleri için kullanılacak protezin seçimi, protezin kas altına mı veya meme dokusu altına mı konulacağı, protezin konulacağı yuvanın ne denli özenle hazırlandığı gibi birçok faktör önemlidir.

Operasyon sonrası memelerde sertleşme (kapsül) oluşmaması amacıyla alınması gereken önlemlerin yerine getirilmesi çok önemlidir. Bu tür operasyonların doğru hekimlerce yapılmasından sonra ağrı, kol hareketlerinde kısıtlılık, ve özel destekleyici sutyenlerin kullanılması kesinlikle söz konusu değildir. Meme büyütme operasyonları süt vermeyi kesinlikle engellemez. Meme küçültme ameliyatlarında ise; hastalar ameliyat sonrası %80 olasılıkla süt verebilirler. Meme küçültme ameliyatlarından sonra da kol hareketlerinde kısıtlılık olmaz. Hastalarla yeni memenin büyüklüğü konusunda ameliyat öncesi çok dikkatli bir görüşme yapılmalıdır. Bu tür ameliyatlar hastaları büyük memelerden kaynaklanan tüm sıkıntılarından kurtaracağı gibi onlara çok önemli özgüven kazandırır.

LIPOSUCTION AMELİYATLARINDA BAŞARI KRITERLERİ NELERDİR?

Bilindiği gibi liposuction operasyonları zayıflamaya yönelik değildir. Yalnızca vücudu biçimlendirmek amacıyla yapılır ve vücudun belirli bölgelerinde toplanan yağ birikimlerini ortadan kaldırır. Hastalarımızın en çok merak ettiği konulardan birisi liposuction ameliyatlarında sonra kilo alındığında yeniden o birikimlerinin oluşup oluşmayacağıdır. Liposuction sırasında çok fazla miktarda yağ hücresi vücuttan uzaklaştırıldığı için söz konusu yörelerde tekrar birikme olmaz. Liposuction operasyonu planlayan hastaların en çok korktukları konu liposuction yapılan yörelerde oluşabilecek çukurlar ve tümsekliklerdir. Bu durum ancak deneyimsiz hekimlerce yapılan özensiz girişimler sonucunda ortaya çıkabilir. Doğru ellerde 3-4 mm çapındaki kanüllerle yapılan operasyonlar sonucu böylesine bir risk kesinlikle söz konusu değildir. Ayrıca bu tür operasyonlardan sonra emboli nedeniyle ölümler olabileceği konusunda çok yanlış düşünceler vardır. Aslında emboli riski yalnızca liposuction için değil her operasyon için söz konusudur ve pek nadir bir komplikasyondur. Liposuction operasyonlarında 3 ile 4 litre arasında yağ çekilmesi idealdir. Sorumsuz hekimlerce bu sınırların aşılması emboli riskini ortaya çıkarır. Bu nedenle bu girişimin yaptırılacağı doğru hekimin seçilmesi çok önemlidir. İnce kanüllerle yapılan operasyonlar sonucunda morluk ve ağrı söz konusu değildir.

BOTOX VE DOLGU MADDELERİNİN UYGULAMA ALANLARI NELERDİR?

Botox uygulaması günümüzde kırışık tedavisi olarak adlandırdığımız kozmetik amaçlı olarak; avuç içi, ayak altı, koltuk altı bölgelerinde aşırı terleme problemine somut çözüm getirmesi nedeniyle çok yaygın olarak kullanılmaktadır. Doğru noktalara doğru dozlarda uygulandığında son derece başarılı sonuçlar vermektedir. Hastalarda donuk, anlamsız yüz ifadelerine neden olmadıkları gibi çok aydınlık, genç görünümlü, kırışıklardan tümüyle arındırılmış ve hastayı çok iyi hissettiren sonuçlar elde edilir.

Dolgu maddeleri burun çizgileri, ağız köşeleri, yanaklar gibi yörelere uygulandığında çok iyi sonuçlar vermektedir. Bu amaçla kullanılan birçok dolgu maddeleri vardır. Bu maddelerin kimileri sekiz ile on ay arasında kalıcı olabilen geçici dolgulardır. Ayrıca yaşam boyu etkili kalıcı dolgu maddeleri de vardır. Tabiki hastalara kendi yağ dokuları da, dolgu maddesi olarak uygulanabilir. Hangi hasta için hangi tür dolgu maddesinin kullanılması gerektiğini plastik cerrahınız belirleyecektir. Ancak bu tür uygulamaların doğal görünümün elde edilebilmesi, kalıcılık sürelerinin uzun olabilmesi için mutlaka doğru ellerde yapılması gerektiği akıldan çıkarılmamalıdır.

GENELDE YAPTIĞINIZ AMELİYATLAR HAKKINDA BİLGİ VEREBİLİR MİSİNİZ?

Yüz, alın ve boyun germe, kaş kaldırma, göz kapakları, göz torbaları alınması, estetik amaçlı burun düzeltilmesi, meme büyütülmesi ve küçültülmesi, karın germe, liposuction, baldırların kalınlaştırılması gibi estetik ameliyatların yanı sıra kepçe kulak düzeltilmesi, kulak kepçesi yokluğunda kulak kepçesinin yeniden yapılması, trafik kazalarına bağlı yüz ve diğer vücut yörelerindeki izlerin giderilmesi, yüz kemik kırıklarının onarılması, vajina estetiği, penis uzatılması, ben ve cilt kanserlerinin alınması gibi operasyonlar yaptığımız girişimlerden bazılarıdır. Ayrıca dünyada ilk kez çeşitli nedenlerle

penislerini tamamen kaybetmiş hastalarda bacaktaki incik kemiği ve derisinden cinsel işlevi olan penis yapılması yöntemini gerçekleştirdim. Halen dünyada hiç penisi olmayıp penis yapılan ve bu penislerden doğan on bir çocuk vardır. Bu çocukların tümü Türkiye'dedir ve tarafımdan yapılan penislerden doğan çocuklardır. Ayrıca kadından erkeğe cinsiyet değiştirme isteğinde bulunan hastalara da penis yapmaktayım.

ESTETİK AMELİYAT İÇİN YAŞ ÖNEMLİ MİDİR? AMELİYATLAR HER MEVSİMDE YAPILABİLİR Mİ?

Bu konuda kesin kriterler yoktur. Bu durum kişiden kişiye, kalıtsal özelliklerine, yaşına, cildindeki dış faktörler nedeniyle yıpranma sürecine, cildinin yapısına ve bir dizi değişik nedenlere göre farklılıklar gösterir. Ancak kırk beş yaşlarına doğru yüzde yer çekiminin ilk etkileri görülmeye başlar. Bu yaşlarda yüzde yapılacak çene altı liposuction'ı , burun-dudak çizgilerine, dudak köşelerine, yanaklara uygulanacak değişik dolgu maddeleri gibi küçük girişimlerle hastalar daha genç ve daha çekici görünüme kavuşturulabilir. Ancak daha ileri yaşlarda yüz germe, boyun germe, alın germe ve göz çevresi ameliyatları ile hastalar sonsuz mutlu edilebilir. Birçok estetik ameliyatlar her mevsimde rahatlıkla yapılabilir. Burun ameliyatlarından sonra hastanın güneş görmemesi gibi bir kural yoktur. Estetik ameliyatlarda ameliyata ait izler ameliyatına göre değişik biçimlerde gizlenir. Bu nedenle güneşin olumsuz etkisi yoktur. Ancak yüze yapılacak dermabrazyon (zımpara) gibi ameliyatlar sonbahar ve kış aylarında yapılmalıdır.

ADRES : Simon Bolivar Cad. No:3/5
Çankaya / ANKARA
TEL : 0312 441 56 56
GSM : 0532 295 74 51
FAX : 0312 441 45 07
E-mail : drsengezer@hotmail.com
www.estetikveplastik.net

KADIN FİRAVUN

Nefertiti

Bir kraliçe düşünün, eski Mısır tarihine ait bütün kitaplar, onun dillere destan güzelliğinden bahsetsin; Berlin'deki Mısır Müzesinde sergilenen kireç taşından yapılma büstü en çok kopyalanan eserlerden biri olsun.

YAZI: Zeynep TANITKAN

Cleopatra ile birlikte yeryüzünde en çok tanınan Mısır Kraliçesi Nefertiti gerçekten bahsedildiği kadar güzel miydi ya da sahip olduğu tek özellik dillere destan bu güzellik miydi?

Nefertiti gibi bir kraliçeyi sadece dış görünüşü ile değerlendirmek ve diğer bütün özelliklerini es geçmek bir büyük haksızlık. Yüz yıllardır tartışılan güzelliğini bir kenara bırakırsak eğer, Nefertiti kocasıyla beraber koskoca bir devletin dini görüşünü ve krallığın başkentini değiştirmiş. Kocasının ölümünden sonra ülkeyi bir süre tek başına yönetmiş o dönem için devrimci denebilecek bir kadın firavun. Kocası firavun Akhenaton'la aynı eşit haklara sahip, hatta bazı kararları kocasının yerine verebiliyor. Bir kraliçenin firavunla aynı yetkiye sahip olması Mısır'da alışılmış bir durum değildi.

Kocası Firavun Amenhotep, eski Mısır hanedanlığının 18 sırasındaydı ve İ.Ö 1353-1336 yılları arasında hüküm sürdü. İktidarda olduğu dönem içinde Mısır kültüründe bir devrim gerçekleştirerek Mısır dininde köklü değişiklikler yarattı. Çok tanrılı dini reddedip Güneş tanrısı olarak adlandırdığı Aton'a inandı ve adını Akhenaton olarak değiştirdi. Nefertiti ile yaymak istedikleri bu yeni dinsel amaç uğruna eski tapınakların hepsini yıkarak yeni bir başkent inşa ettiler. Bu dönemde mısır sanatı realist diyebileceğimiz bir çizgiye yaklaştı.

Çoklu tanrı inancına sahip olan Mısır halkı da onun etkisiyle tek tanrılı bir inanışa doğru yönelmekteydiler ki rahipler bu işin çok uzamasına izin vermediler. Akhenaton, saraya yayılan salgın bir hastalıktan (!) öldü. Nefertiti de bir süre tahtta kaldı ve öldü.

Yaşadığı dönemin en güçlü kadınlarından biri olan Kraliçe Nefertiti'nin nerden geldiği ve kökeni tam olarak bilinmemekle beraber çekik gözlerinden dolayı Asya kökenli olduğu düşünülüyor. 6 kız çocuğu dünyaya getiren kraliçenin dünyanın en değerli eserlerinden biri sayılan büstündeki mahzun ifadesinin kocasına tahtın varisi olacak bir oğlan çocuk verememekten kaynaklandığı iddia edilir. Bu konuda zamanın kaynakları Aton dinini getirdikleri için ilahların onlara ceza verip erkek çocuğu vermediğini iddia eder. Nefertiti'nin mumyası, Mısır-Luksor kentinde Krallar Vadisinde Johann Fletcher tarafından, Haziran 2002'de bulundu. Mezarda 2 kadın 1 erkek mumyası vardı. Giysi ve mücevherleriyle Nefertiti'ye ait olduğu sanılan mumyanın, kuğu boynu, kulağındaki çift delik ve tıraşlı başı dikkat çekiyordu. Bilim adamları, mumyanın parmakları arasında bir kraliyet asası ile kolunda yalnızca firavun ve kraliçelerin taktığı kolluk buldular. Bu bulguların da mumyanın Nefertiti'ye ait olduğunu gösterdiği belirtildi. Fletcher, mumyanın ağız kısmında bir darbe olduğunu açıklamış. Mumyaya verilen bu zararın nedeninin; Eski Mısırlıların, var olduğuna inandıkları 2. hayatta bile Nefertiti'nin yaşamasını istemeyecek kadar ondan nefret etmeleri olarak açıklamış. Nefertiti'nin ölümüyle ismi tüm kayıtlardan silinmiş ve mevcut olan tüm resim ve portrelerine zarar verilmiş. Nefertiti'nin doğal bir ölüm sonucu mu öldüğü yoksa bir cinayete mi kurban gittiği sorularını yanıtlayabilecek, günümüze ulaşmış hiçbir belge bulunmamakta.

Yaşadığı döneme damgasını vuran bu güçlü kadının günümüzde sadece güzelliğinden bahsetmek haksızlık değil mi? ●

TUVAL VE BOYALARLA 41 YIL

Feyha Özsoy

Sanatın, bilinmeyene doğru gizlerle dolu bir yolculuk olduğuna tüm benliğimle inanıyorum.

1932 doğumlu **Feyha Özsoy**, **Lütfü Günay** hocanın öğrencisi olarak **Türk Amerikan Derneği Resim Atölyesi**'nde 8 yıl resim çalışmalarını sürdürdü. 1977 yılından bu yana, biri Hollanda'nın **Lahey** kentinde olmak üzere 21 kişisel sergi açtı.

1992 yılında Kültür Bakanlığı ve Ordu İli Valiliği'nce düzenlenen yurt geneline açık 3.Resim Yarışması'nda **Birincilik Ödülü** aldı.

1979 yılından bu yana sanatçının yapıtları, Devlet Resim ve Heykel Sergileri (8 kez), DYO, Türkiye Büyük Millet Meclisi (2 kez), Türkiye Petrolleri (4 kez), Yunus Emre (3 kez), ENKA, Tarişbank, Mevlâna, Ormancılar Derneği, Anadolu Folklor Vakfı, Ahi Evran, Devlet Malzeme Ofisi, Orman Bakanlığı, Vakıflar Genel Müdürlüğü, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı HABİTAT-2 Konferansı, Şefik Bursalı gibi resim yarışmalarında 30 kez sergilenme hakkı kazandı.

Ekim 1998'de, Cumhuriyetin 75.yılı kutlamaları çerçevesinde, Dışişleri Bakanlığı'nın, **Slovak Cumhuriyeti**'nin başkenti **Bratislava**'da T.C. Büyükelçiliği kanalı ile düzenlediği **Çağdaş Türk Kadınları Resim Sergisi**'nde 12 tablosu sergilendi.

Birleşmiş Ressamlar ve Heykeltıraşlar Derneği ile **Ankara Kadın Ressamlar Derneği** üyesi olan sanatçı bu derneklerin yurtiçi ve yurtdışı sergilerine katıldı.

Sanatçının yurtiçindeki çeşitli koleksiyonlar yanı sıra **Hollanda, İsveç, Fransa, Belçika, Almanya, İngiltere, İsviçre, Kanada, Suudi Arabistan** ve **Slovak Cumhuriyeti**'nde de yapıtları bulunmaktadır.

"Tablolarım şiirin, müziğin ritimlerini taşıyabilsin isterim."

Sanatın, bilinmeyene doğru gizlerle dolu bir yolculuk olduğuna tüm benliğimle inanıyorum. Bu çetin yolda sanatçıya ekmek kadar, su kadar lazım olan sonsuz sabır ve tutkudur. Şövaledeki tuval ve boyalar müthiş bir çalışma azmi bekler sanatçıdan; onun dünyaya her defasında farklı bir pencereden bakabilmesidir istedikleri...

Resim de bir dildir; ama plastik sanatlara özgü bir dil! Ressamın hedefi, bu dili kendine has yöntemlerle özgün bir biçimde kurgulamak olmalıdır, diye düşünüyorum.

Tuval ve boyalarımla baş başayken, sadece iç dünyamın sesine kulak veririm. Bana yol gösteren duygularımdır. Temalarımı kafamda ince ince tasarlarım. Onlara bir ışık, bir güneş tadı katabilmektir tüm çabam.

Tuvallerimde doğayı ve insanı resmederim. Tablolarım şiirin, müziğin ritimlerini taşıyabilsin isterim.

Resim, ışığa kavuşmuş her şeyi büyük bir aşkla incelemekle başlar. Sonra bu aşkı renkle, çizgiyle tuvaline aktarır sanatçı. Resmin en hoş yönü, ressamın insanlara sanat diliyle yaklaşabilmesine imkan vermesi olsa gerektir.

Doğaya büyük bir tutku ile bağlıyım. Doğada farkına vardığım o inanılmaz renkler, o gizemli şekiller, muazzam resimsel değerler içimde fırtınalar koparır; yaşadığım mutluluğu bir an önce çevremle paylaşmak isterim.

Ve gün batımına dek süren bir gizemli yolculuğa çıkarım boyalarımla. Günün son ışıklarıyla birlikte, tablolarımda sıçrayan, yerinde duramayan bir ifade yakalayabilmişsem, benden mutlusu yoktur artık...●

SUNPARK OCEAN OTEL

Mutlu Hatıralar...

İşte tüm misafirlerimize bu sloganla seslenıyoruz. Sunpark Ocean Otel Alanya Kleopatra sahilinde denize sıfır konumda butik tarzda dizayn edilmiştir. Özel teraslı ve jakuzili 4 adet penthouse'umuz ve 49 adet standart odamız modern dekorasyonu kullanışlı ve sade yapısıyla deniz manzarasını misafirlerimizin seyrine sunmaktadır.

Seabreeze Restoran keyifli kahvaltıları, özel plajı ve seçkin mönülerle ve akşam alacarte servisiyle misafirlerimize 80 kişilik açık 70 kişilik kapalı alanda hizmet sunmaktadır. Seabreeze Restoran'da Akdeniz Mutfağı'nın nefis lezzetlerine, Alanya Kalesi'nin eşsiz manzarası, gün batımı, yakamoz ve ayışığı eşlik etmektedir.

Gün içerisinde serinlemek isteyen misafirlerimiz ahşap terası ve rahatlatıcı köşesiyle yüzme havuzumuzda eğlenceli vakit geçirebilirler.

Sunpark Ocean Otel yüksek kalite hizmetini ilke edinmiş olup misafir memnuniyetini sağlamak için güler yüzlü personeliyle sizleri ağırlamaktan keyif alır.

Sunpark Ocean Otel

Saray Mah.Atatürk Cad. No:5 Alanya • Tel:0 242 513 27 67 • Fax:0 242 512 88 11
sunparkocean@sunparkhotels.com • www.sunparkhotels.com

1951
yılından beri

Basın ve **Basım** Sanayii'nin Öncü Kurulusu

Ajans Türk

www.ajansturk.com.tr

Ajans Türk İstanbul Yolu 7. Km. NECDET EVLİYAGİL Caddesi No: 24 Batıkent / Ankara
Tel: 0312.278 08 24 – Fax: 0312.278 18 95 – E-posta: info@ajansturk.com.tr

Base Life Day Spa'da

Damat Paketi

1 adet Kese - Köpük
1 adet Klasik Masaj
1 adet Cilt Bakımı

Gelin Paketi

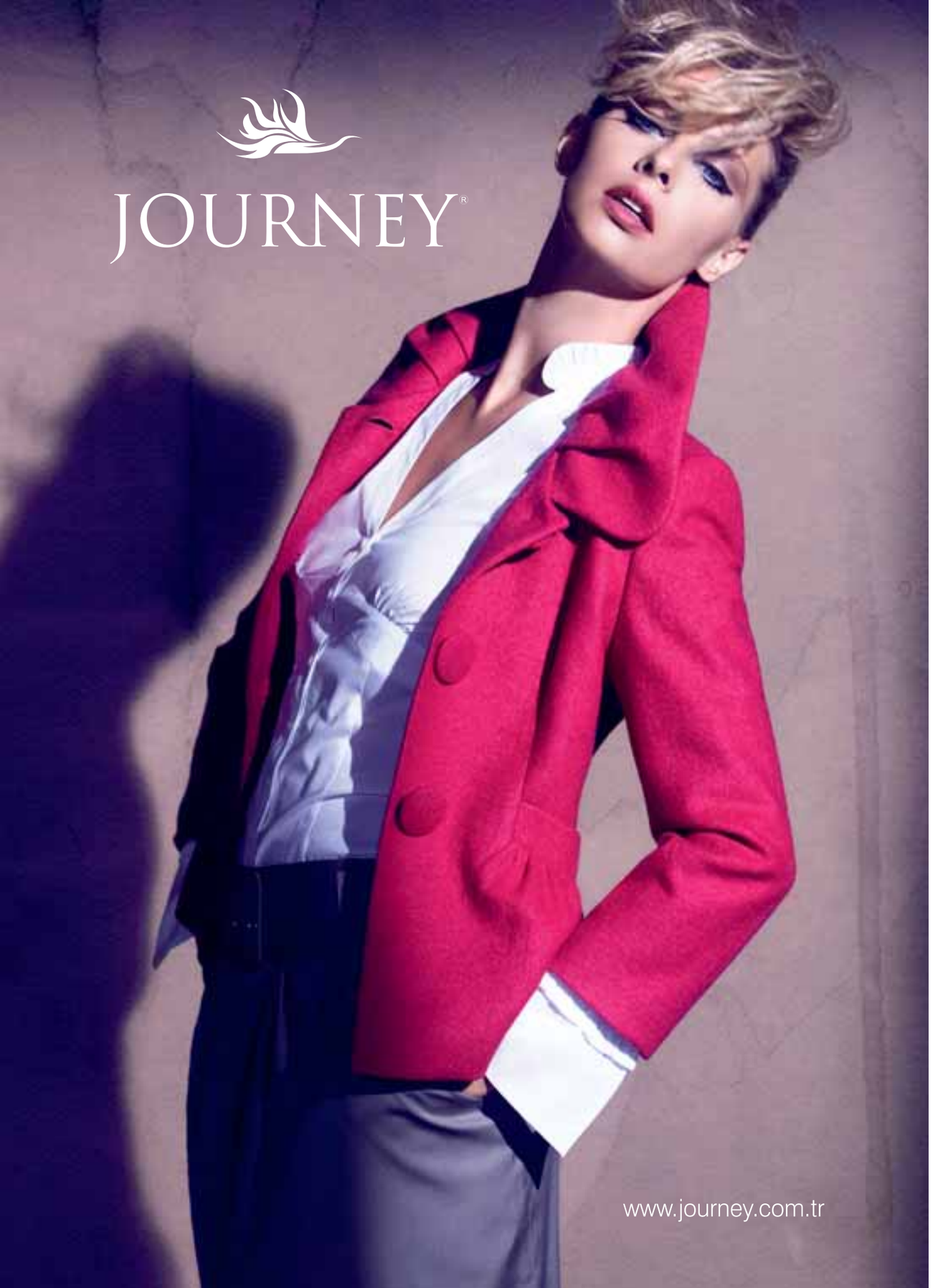
1 adet Kese - Köpük
1 adet Klasik Masaj
1 adet Cilt Bakımı
Tüm vücut ağda

* Gelin Hamamında fiyat kişi başıdır. Bu paket minumum 5 kişilik gruplar içindir. Detaylı bilgi için Base Life Day Spa resepsiyonundan bilgi alabilirsiniz.

Base Life DAY SPA

225 41 43

Angora Cad. No:209 / Beysupark - **www.baselifeclub.com**


JOURNEY®
www.journey.com.tr