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 BAĞLARI · KAVAKLIDERE ŞARAPLARI

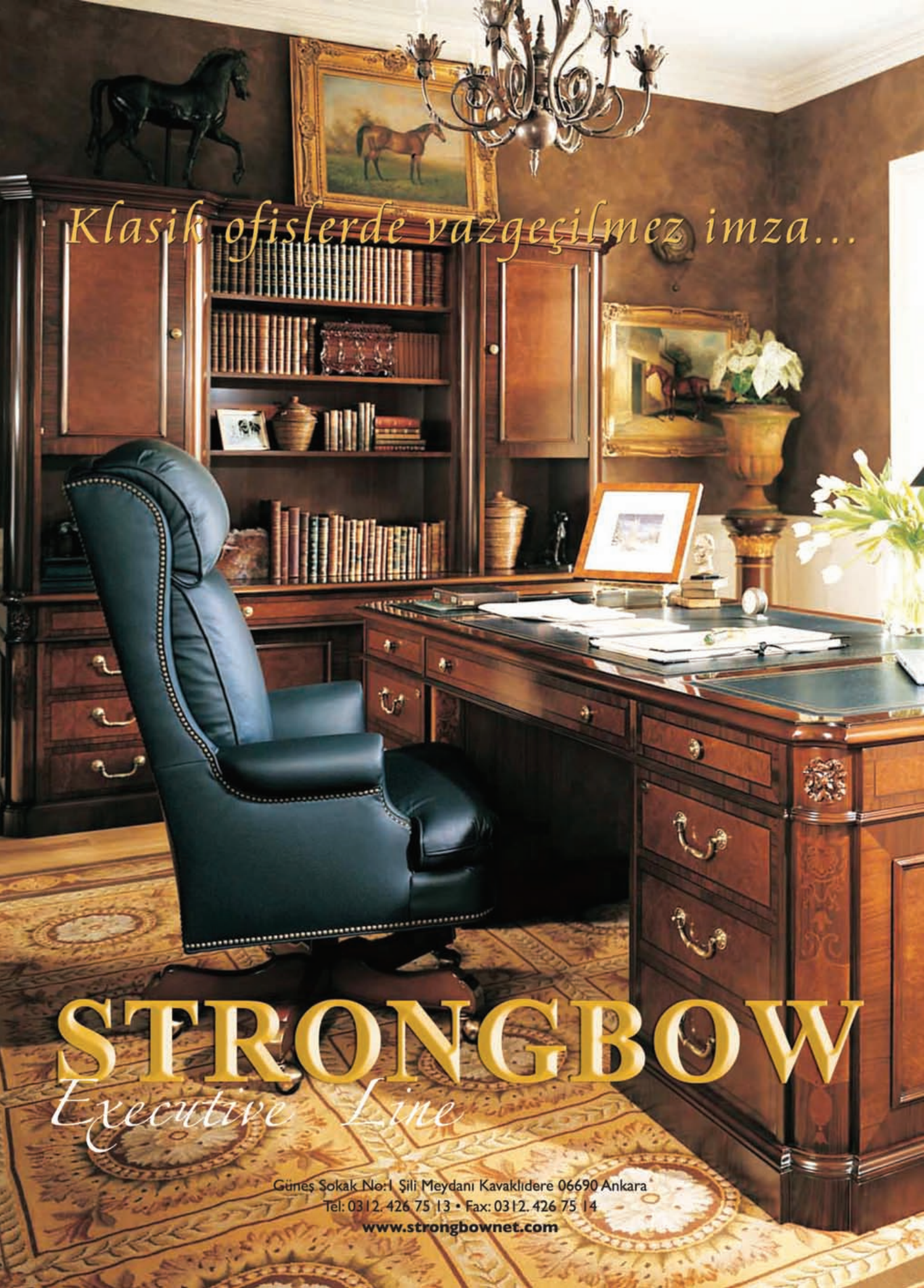
1951
yılından beri

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

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


Klasik ofislerde vazgeçilmez imza...
STRONGBOW
Executive Line
Güneş Sokak No:1 Şili Meydanı Kavaklıdere 06690 Ankara
Tel: 0312. 426 75 13 • Fax: 0312. 426 75 14
www.strongbownet.com

ATATÜRK BULVARI 43100 KÜTAHYA / TÜRKİYE **T** 0274 225 03 00 PBX **F** 0274 225 03 16 - 225 03 30 | **www.guralporselen.com.tr**

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: 20/8 Çankaya/ANKARA • Tel: +90 312 439 10 44 • Faks: +90 312 439 80 44
info@emirogluyemek.com • www.emirogluyemek.com

PREMIUM LIFE

Designed by
DICE KAYEK

uludağ 1930

Hafif içimiyle yepyeni bir keyif...
ULUDAĞ PREMIUM DOĞAL ZENGİN MİNERALLİ SU
ULUDAĞ PREMIUM NATURAL SPARKLING MINERAL WATER

1912'den beri
kaynağında şişelenmektedir.

LANGLIK

Yıl: 5 **Sayı:** 16
Ocak-Şubat-Mart 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

bir Recep Peker Tanıtkan yapımıdır

Editörler
Ayşegül DOĞAN
Zeynep TANITKAN

Fotoğraflar
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: 06.01.2010

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.

TRİLYE'YE UĞRAMADAN ANKARA'DAN DÖNÜLMEZ

Trilye ile ilgili güzellikler yaşadığımız bir yılı daha geride bırakıyoruz. 2 yıl önce restoranımıza öğle yemeği için gelen Japon turist grubu çok mutlu bir şekilde ülkelerine dönmüştü. İçlerinde tanımadığımız birisi Japonya'nın en yüksek tirajlı gazetesinde güven duyulan bir köşe yazarıymış. "**Dünyanın en iyi balık lokantasına, denizden çok uzakta bir yerde rastladım**" diye yazınca kıyamet kopuyor. Üstelik Trilye'ye 10 üzerinden 10 puan, kalamara da yıldız veriyor. O günden bu yana Ankara'dan geçen Japon turistlerin hepsi Trilye'yi ziyaret ediyor. Hatta Kapadokya'ya gitmeden önce öğle yemeği için yıllık rezervasyon yaptıran turlar var.

Almanya'dan bir televizyon kanalı ve önemli bir internet sitesi ekim ayında Trilye'de 5 saatlik çekim yaptı.

Dünyanın en ünlü ve başarılı Türk şefi, Sofra ve Özer Restoranları'nın sahibi Hüseyin Özer de Trilye'yi duymuş ve özel olarak bir akşam yemeğine geldi. Çok duygusal saatler geçiren Hüseyin Özer, "**Trilye'yi Sofra Londra ile kardeş yapalım**" dedi.

3 hafta önce bir pazar günü tavsiye üzerine gelen bir konuğumuz ise mutluluğunu dile getirerek; "**Annemi ziyarete gelmiştim ama restoranınızdan çok etkilendim. TRİLYE'YE UĞRAMADAN ANKARA'DAN DÖNÜLMEZ! Bundan sonra her gelişimde uğrayacağım**" deyince çok mutlu oldum.

Trilye'nin gerçek sahipleri sizlersiniz. Böyle güzelliklere tüm içtenliğinizle benden daha çok sevineceğiniz için sizlerle paylaşmak istedim.

2010 yılının hepimize uğur ve bol balıklı günler getirmesini dilerim. Tüm güzellikler hepimizin olsun.

Süreyya Üzmez

İÇİNDEKİLER

Trilye'den Esintiler 12
Pazar Günleri Balık Yiyoruz 20
Trilye'nin Çocukları 22
Çıtır Karides 24
Çöpte Karides Izgara 26
Orkinos 28
Havuçlu Orkinos 30
Balkabağı 32
Dondurmalı Kabak Tatlısı 34
Monako'dan İzlenimler 36
Lizbon 40
Venedik 42
Bozcaada 46
Mardin 48
Dr. Zeynel Abidin Erdem 52
Kuş Yuvaları 54
2009'dan Aklımda Kalanlar 56
Piri Reis'in Haritası 58
Doğan Acar 60
Tontik ve Dedesi 62
Önder Aydın 64
Matruşkanın Gücü 66
Liposuction 68
Aborijinler 70
Kasr-ı Nehroz 72

ABORİJİNLER 70

ÇITIR KARİDES 24

KUŞ YUVALARI 54

BALKABAĞI 32

VENEDİK 42

KASR-I NEHROZ 72

ÖNDER AYDIN 64

MATRUŞKANIN GÜCÜ 66

MARDİN 48

DOĞAN ACAR 60

LİZBON 40

HAVUÇLU ORKİNOS 30

Trilye'den

TÜRKİYE'DE İYİ ŞEYLER OLUYOR

10 Ekim 2009 tarihinde İstanbul Haliç Kongre Merkezi'nde "**Kültürler Arası Köprülerin Tesisi**" temalı bir kongre yapıldı. Yaşamları boyunca yaptıkları başarılı faaliyetler nedeniyle insanlara örnek olan 34 ülkeden, 40 kıdemli vatandaşa ödüller verildi. İtalya'dan Finlandiya'ya, Kanada'ya kadar ünlü işadamları, holding yöneticileri, politikacılar Türkiye'ye akın etti. Özel jetleriyle gelip aynı gün dönenler oldu. Çok önemsediler bu toplantıyı. Çünkü çok önemliydi. Başbakan Tayyip Erdoğan en çok önem veren kişi oldu. O günlerde hem açılım hem de IMF ile makro sorunlar gündemdeydi. İsviçre'de Ermenilerle ilgili konular görüşülüyordu. Ama Başbakan herkesten önce salona geldi ve tüm konuşmacıları tek tek dinledi. "**Madem ki o kadar uzaklardan geldiler, benim konuşmamı dinleyecekler, ben de onların konuşmalarını dinleyeceğim**" diyerek gününü kongrede geçirdi.

MUCİZE YARATAN ADAM

2003'te oğlu Selim'le birlikte kıdemli vatandaş fikrini ortaya atan ve geliştiren Mete Bora, Summa Grup'un sahibidir. Hollanda, Amerika, Rusya, Romanya, Moldova gibi ülkelerde eşsiz inşaat ve turizm hizmetleri yapan şirket Türkiye için gurur kaynağıdır. Mete Bora 3 yıl önce kendisini emekli ederek sadece Türkiye'nin değil bütün dünya yaşlılarının derdine düştü. Yaşlılık sorunlarına dikkat çeken Türkiye, birdenbire dünyanın odak noktası oluverdi. Bütün sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri Türkiye'ye gelerek bu toplantıya katıldı. Türkiye'nin tanıtımına müthiş katkısı oldu. **Mete Bora**, huzurevi, düşkünler yurdu gibi kavramların üzerini çizdi. Yaşlı insanları ömürlerinin sonuna doğru dünyaya bağla yan sistemi kurdu. **Akyurt**'ta muhteşem bir yaşamevi kurdu. Huzurevi gibi sözcükler başlangıçta bile itici

Esintiler...

geliyordu. **Akyurt Yaşamevi** tüm Türkiye'ye örnek gösterildi. 6 yılda bu proje dünya çapında bir organizasyona dönüştü. **TÜRYAK Yaşlılık Konseyi Derneği**'nde Mete Bey gibi gönüllü, bu işe kendini adamış, Nurus firmasının yaratıcılarından **Akın Gökyay** da bayrağı heyecanla taşıyanlardan. **Emel Danışoğlu, Doğan Gözde Özgödek, Nilşen Ar** cansiparane çalışan diğer gönüllüler.

HEPİMİZ YAŞLANACAĞIZ

Zamanı durdurmak olanaksız. Yaşlılığı çoğu canlı tadacaktır. İki türlü yaşlılık vardır. Bir tanesi kronolojik yaşlanma; saat, gün, ay, yıl ile ilgili. Diğeri ise biyolojik yaşlanma. Biyolojik yaşlanma nasıl yaşadığımızla ilgilidir. İstanbul'daki kongrede Başbakan Erdoğan, yaşlıların tecrübelerinden faydalanıldığı takdirde dünyada pek çok sorunun kolaylıkla çözülebileceğini vurgulamıştır. Gerçekten tecrübeden yararlanmak çok önemlidir. Pasta turtasını bulan usta 15 yıl uğraşmış ama yamağına turtanın nasıl yapıldığını 15 dakikada öğretmiştir. Yaşlanmak bir dağa tırmanmak gibidir. Çıktıkça yorgunluğunuz artar, nefesiniz daralır ama görüş açınız genişler. "Başarılı olmak istiyorsanız üç yaşlı adama danışın" diye boşuna söylememişler.

Yaşlılık, çok önemsenmesi gereken bir olgudur. Yaşlılık, kamuoyunun ilgisini odaklaması gereken sosyal bir sorumluluktur. Evde bakımdan, yaşamevlerine kadar yaşlılarımıza yapılması gereken tüm güzellikler üzerine gece gündüz kafa yoran Mete Bora, yapmış olduğu son organizasyonla adeta mucize yaratmıştır. Yaşlılık haklarının dünyada da savunucusu olmuştur. Din, dil, ırk, cinsiyet farklılıkları gözetmeksizin tüm yaşlı bireylere ilişkin toplumsal duyarlılığı artıran TÜRYAK, bir gelecek projesidir.

Türkiye'de güzel şeyler oluyor. Henüz orta yaş seviyesinde sayılan Mete Bora'nın "**Zaman geçmeden gelecek zamanlar yaratmalıyız**" sesini duyurmak istedim. Şunu unutmamak gerekir ki güzelliği görme yeteneğini kaybetmeyen asla yaşlanmaz. ●

ÜZMEZ KARAELMAS ÜNİVERSİTESİ'NDE

Süreyya Üzmez'in ülke genelinde balık ve denizlerimizle ilgili bilgilendirme faaliyetleri tüm hızıyla devam ediyor.

5 Aralık günü **Zonguldak Karaelmas Üniversitesi** ve **Zonguldak Rotary Kulübü**'nün ortak çalışmasıyla gerçekleşen "**Toplum Liderleri Geliyor**" adlı konferansa konuşmacı olarak katılan Süreyya Bey, girişimcilik, denizlerimiz ve balıklarımız hakkında bilgiler verdi. ●

FARKLILIK BAŞARI GETİRİR

Yakın tarihle tanışan herkes Franklin D. Roosevelt'i hatırlar. Amerika'ya ardı ardına dört kez başkan seçilerek bu konuda rekor kıran Roosevelt, 39 yaşında çocuk felci hastalığına yakalanır ve yürüyemez duruma gelir. Fakat bu konumu onun başarı merdivenlerini hızla tırmanmasına engel olamaz. ABD'nin 32. Başkanı olan **Franklin D. Roosevelt**, hayli tempolu geçen başkanlık günlerinde, buna II. Dünya Savaşı da dahil, onca işin üstesinden gelmesine rağmen nasıl bu kadar zinde ve dinç kalabildiği sorulduğunda şu yanıtı verir: "**Beyler! Şu an ayağının başparmağını hareket ettirebilmek için iki yıl uğraşan birine bakıyorsunuz.**"

Ali Çelen yaşamını Ankara'da güzel şeyler yaratmaya adamış, bu konuda çok çaba göstermiş, mücadeleci, değerli bir işadamıdır. Bir insanın başarısını ölçmek için ulaştığı noktaya değil, başarmak için aştığı engellere bakmak gerekir. Ali Çelen güzel Ankara'ya kıymetli hizmetler yapmıştır. Ankara, özgün bir şehirdir. Ketumdur, uyumludur, pek çok özellikleriyle diğer illerden ayrılır. İlk havayı koklar, iyi koku alırsa hoşlanır, tutar ve tuttuğunu bir daha bırakmaz. Modern bir şehirdir Ankara. Yapılarıyla, insanlarıyla, insanların kılık kıyafetleriyle hep özel olmuştur. Güzel olan her şey Ankara'nın hakkıdır. Cumhuriyetin temellerinin atıldığı başkente ne yapılsa azdır. Paris'te gördüğünüz bir şey ertesi gün Ankara'dadır. Yenilikleri çok yakından takip eder Ankara.

KARUM'UN İLK GÖZAĞRISI

Ali Bey'in ismini Nişantaşı'ndaki ünlü **Versace** mağazası açıldığında duymuştum. Daha sonra Karum'un girişinde açtığı **Gazzelini** mağazası. Ardından Turan Güneş Bulvarı ve Armada mağazaları. Nihayetinde Çankaya Köşkü'nün yanındaki Sergen'in yerine konuşlanıverdi tüm heybetiyle **Classico**. Açıldığı gün tüm dünyadaki ünlülere gömlek yapan **İtalyan Stefano Ricci** ile tanışmıştım mağazada. Ama Stefano hiç balık

yemiyordu! Bir dünya markası temsilcisinin Ankara'da esprileriyle insanlara yakınlığını görmek beni duygulandırmıştı. Çalışan, kazanan, vergisini ödeyen herkes, her şeyin en iyisine layıktır. Hiçbir marka tesadüfen bir yerlere gelemez, gelirse kalıcı olamaz, marka olarak kalamaz. Ali Bey'in İstanbul'da açtığı **Brioni** markasındaki bir takım elbisenin hazır olması için 80 kere ütülenmesi gerekiyor. Bir takım elbisede 12-15 bin el dikişi bulunan kıyafetleri **Bill Clinton**'dan **Putin**'e, **George W. Bush**'tan **Nelson Mandela**'ya kadar ünlü başkanlar giymektedir. Ankara'yı dünyanın en iyileri sayılan ünlü markaları Classico'da buluşturan Çelen, son derece zevk sahibi, kibar ve şık giyinen bir işadamıdır. Aynı özelliklerini ve insanlara verdiği önemi inşaatlarına da yansıtan Ali Bey, **Alteks A.Ş**. firması adı altındaki tekstil faaliyetleri dışında, Platin A.Ş. şirketiyle de Ankara'nın yeni ve en gözde yerleşim alanlarından Çayyolu'nda yapmış olduğu **Royal City** inşaatıyla yine bir farklılık yaratmıştır.

Ankaralılar'a faaliyet gösterdiği her alanda en kaliteli hizmetleri sunan Ali Çelen, kalite, doğruluk gibi konularda hiç taviz vermeyen bir mizaca sahiptir. En zor dönemlerde bile çizgisinden ödün vermemiş ve asla sapmamıştır. Zaten güçlükler insanın gerçekten ne olduğunu meydana çıkaran şeylerdir. "**Üstesinden gelinmesi**" gereken zorluklar olmasaydı, insanoğlu en büyük zenginliği olan başarılarından tat alma duygusunu yitirirdi. Derin ve karanlık vadiler olmasaydı, dağların dorukları o kadar güzel olmazdı.

Çankaya'nın hakim yerinde başarmışlığın hazzını yaşayan Ali Çelen, geçmişteki yorgunluklarını eserleriyle atmaya çalışmaktadır.

Şunu unutmamak gerekir ki Nisanda yağan yağmur yerleri çamur yapsa da Mayıs çiçeğini getirir. ●

DMEDD YEMEĞİ

10 Aralık Perşembe günü Dışişleri Mensupları Eşleri Dayanışma Derneği'nin Trilye'de gerçekleşen yıllık toplantısında ise Süreyya Bey, yemek sırasında balıklarla birlikte görsel bir sunum yaparak hem konukları bilgilendirdi hem de keyifli dakikalar yaşattı. ●

SİGARALI BÖLÜM

Trilye'nin sigara içenler için yaptırdığı özel bahçe herkesin dikkatini çekiyor. Bahçenin ortasına konuşlandırılan şemsiye de büyüklüğü ve şıklığıyla Guinness Rekorlar Kitabı'na girmeye aday! Kömür sobasında ise gecenin geç saatlerinde kestane pişirilecek. ●

BAŞARI SINIR TANIMAZ

Merhum gurme yazar **Tuğrul Şavkay** yaşamı boyunca yeme-içme sektörünün gelişmesi için uğraştı. **Mutfak Dostları Derneği**'ni kurmuştu. Bu derneğe üye olabilmem için özel tüzük değişikliği yapılmıştı ancak o zamanların **İstanbul Turizm İl Müdürü Yalçın Manav**, 1994'te yeni bir dernek kurmuştu ve adını da Mutfak Profesyonelleri Derneği koymuştu. Beni de yönetime davet etmişti. Faaliyetlerine hızla başlayan dernek, uluslararası aşçılık şampiyonaları düzenlemeye başladı. İyi de oldu. Malta'da ve İngiltere'de mutfak şefleri yarışmalarında gençlerin ufku açıldı. Londra'da ilk altın madalyayı genç şeflerden **Eyüp Kemal Sevinç** kazanınca Türk aşçılara moral gelmişti.

Mutfak Profesyonelleri Derneği'nin (MPD) en büyük sıkıntısı kendilerine inanacak, onlara yardımcı olacak sponsor bir firma bulmaktı. Sıkıntılarının zirvede olduğu, morallerinin ise dip yaptığı zamanda **Öztiryakiler** firması imdada yetişti. Malta'da, İngiltere'de Türk bayrağı ile birlikte Öztiryakiler'in bayrağı da hep dalgalandı. Gençleri hiç yalnız bırakmayan firma, sıcaklığını her zaman hissettirdi.

KALAYLI KAPLARDAN PASLANMAZ ÇELİKLERE

Aydoğan, Yusuf ve **Tahsin Öztiryaki Kardeşler** 1949'da İstanbul'da atölye kuran Muharrem Bey'in çocuklarıdır. 60 yılda 100 civarında ülkeye ihracat yapan, Türkiye'nin en büyük endüstriyel mutfak üreticisi olan Öztiryakiler'i çok uzun yıllardır tanırım. Yusuf ve Tahsin Bey sanki mesleğe yeni başlamışlar gibi heyecan içinde yenilikler yapmaya ve ülkeye döviz kazandırmaya devam etmektedirler. Askerlerin yıllarca korkulu rüyası haline gelen ve pek çok zehirlenme olayı yaratan kalaylı bakır kaplar, Yusuf Bey'in uzun seneler boyunca verdiği uğraş ve ikna yeteneğiyle sona ermiştir. Yani Türk Silahlı Kuvvetleri paslanmaz çelik tencerelere Yusuf Öztiryaki sayesinde kavuşmuştur. Cuma günleri bakım saatlerinde erlerin kullandığı bakır tencerelerin kalaylanışına hep dudak büken birisi olarak Yusuf Bey'e çok şey borçluyuz. Silahlı Kuvvetlerin dışa bağımlı olmadan modernizasyonunda büyük katkılar sağlamış olan Yusuf Bey, orduya büyük tencere, matara, çadır direkleri

gibi malzemeleri de temin etmiştir. 1978'de Irak'a ihracat yapmaya başlayan Öztiryakiler, 1980'de turizm yatırımlarının yoğunlaştığı dönemde çok hızlı büyüyen bir şirket olmuştur. O yıllarda yüzde doksan ithalat, yüzde on ihracat yapan Öztiryakiler, bu ithalatı yüzde ona indirmiş, ihracatı da yüzde doksana çıkarmıştır.

FUARLARDAKİ GURURUMUZ

Yıllarca kaliteli üretemedikleri malları yüksek fiyatlara satan firmaların terbiye edilmesi gerektiğine inanıp, yurt dışından endüstriyel mutfak malzemeleri, tencere küvetleri, sıcak yemek taşıma kapları, açık büfeler getirten birisi olarak Yusuf ve Tahsin Bey'le tanıştıktan sonra yurt dışından alım yapmamaya karar verdim. Çünkü kısa bir süre sonra yurt dışında gördüğüm, aradığım her malzemeyi Öztiryakiler'in imal ettiğini ve çok daha ucuza sattığını farkettim.

Türk firmalarının Milano, Frankfurt gibi uluslararası fuarlarda ezikliğini gideren firmalardan birisi yine Öztiryakiler'dir. Çünkü bu fuarları yıllarca takip ettim. Türk firmaları bloklar arasındaki gösterişsiz yerlerde bulunurlardı. Ama şimdi en görkemli standları kurmaya başladılar. Öztiryakiler de 1988'de Almanya'daki ilk mutfak fuarına manda kasa bir Mercedesin bagajına doldurduğu malzemelerle katılmıştır. Artık tırlar dolusu malzemelerle gidiliyor.

YENİLİĞİN ÖNCÜSÜ

5 fabrikasında 1050 kişiyi istihdam eden Öztiryakiler, Rusya'da da üretim yapmaktadır. **Bursa**, **Antalya**, **Tuzla**, **Topkapı** ve **Beylikdüzü**'ndeki fabrikalar, **Almanya**, **Rusya**, **Kazakistan**, **Azerbaycan**, **ABD**, **Güney Afrika** ve **Çin** gibi ülkelere ihraç edilen güzel ürünler yapmaktadır. Dünyanın pek çok ülkesindeki prestijli markaların mutfaklarını kuran Öztiryakiler, hep yeniliklerin öncüsü olmuştur ve kaliteli Türk malı imajının yurt dışında tanıtımını üstlenmiştir. **Türkiye-İtalya Ortaklı Roro Yönetim Kurulu Başkanı** olan **Yusuf Öztiryaki** aynı zamanda Emniyet Vakfı'nda da uzun yıllardır yöneticilik yapmaktadır. Kazandığı her kuruşu yatırıma yönlendiren Öztiryakiler, Ege sahillerinde 350 dönümlük arazide organik zeytin üretim işine de girmişlerdir. Yıllarca yurt dışında görüp "**Bizde niye olmasın**" dediği ve hedeflediği her şeyin en mükemmelini yapan Yusuf Bey bu kadar başarıya rağmen "**Daha yolun başındayız, ülkemize yapacağımız çok iş var**" diyerek her zamanki mütevaziliğini de sergilemektedir.Geçmişteki başarılarınızı içine gömüleceğiniz rahat bir koltuk gibi değil, daha yükseklere zıplayacağınız bir trombolin gibi kullanın. Unutmayın ki bir yere varmanın ilk adımı olduğunuz yerde kalmayacağınıza karar vermektir. ●

ŞÜKRAN ATAKUL TRİLYE'DEYDİ

Eğitimci ve ANAÇEV gönüllüsü **Şükran Atakul**, dostlarıyla birlikte sık sık Trilye'de buluşur. 12 Aralık tarihindeki sohbet toplantılarında **Minegün Seçilmiş**, **Türkan Erkovan**, **Nesrin Balıkçıoğlu**, **Gülten Öngelen**, **Uğur Sançay**, **Üla Biberci**, **Müjgan Bayhan**, **Faika Soley**, **Aynur Yaman** ve **Tijen Tankut** bir araya gelmenin mutluluğunu yaşadılar. ●

ANKARA'DAN NEW YORK'A

Isaac Newton'un yer çekimi kanununu nasıl bulduğunu biliyor musunuz? Her gün yaptığı işe öyle dalarmış ki yemek yemeyi bile unuturmuş. Çok az uyur, aklına takılan problemin çözümüne ilişkin yeni bir fikir gelince çalışma masasına geçip saatlerce çalışırmış. Bir gün istirahat etmek için bir elma ağacının altında çimlerin üzerine uzanırken ağaçtan elmaların düşüşünü izleyip yer çekimi kanununu keşfetmiş. Onun bu keşfi konsantrasyon yüksekliğini, nerede ve nasıl olursa olsun düşünceyi bir konuya odaklamanın faydalarını da gösterir.

Newton'a buluşlarını nasıl gerçekleştirdiği sorulduğunda, daima sabrederek ve düşünerek cevabını verir. "**Konuyu her zaman göz önünde tutarım. Sonra da şafağın yavaş yavaş aydınlığa çevrilmesini sabırla beklerim**" diyen Newton dünya tarihinde tüm insanlığa hizmet edecek buluşunu yapmıştır.

Henüz 18 yaşındayken mobilyacılığa soyunan **Hasan Kasan**, sektöre girdiği ilk gün hedefini belirleyen, Ankara'nın tanınmış işadamlarındandır. Yarattığı **Casa Mobilya** markasını okyanus aşırı ülkelerde aranılır hale getirmek ve dünyaca ün yapmış kimselerin evlerinde kendi imzasını taşıyan mobilyaların kullanılmasını sağlamak gibi hedefler koymuştur kendisine. 1965'te Ankara'nın Ulus semtindeki ünlü **Çıkrıkçılar Yokuşu**'ndaki iş yerinde faaliyetine başlayan Hasan Bey, çalışmalarını titizlikle ve kararlılıkla aralıksız olarak sürdürür. Siteler'in kurulması ile birlikte iş yerini bu bölgeye taşır. 1992'de soyadından esinlenerek İtalyanca ev anlamına gelen "**Casa**" markasını oluşturur.

NEW YORK'TA MAĞAZA

1995'te İtalyan **Futura Srl** firması ile lisans anlaşması yapar ve firmanın tüm ürünlerinin üretim haklarını satın alır. Kısa sürede yurt içinde ve yurt dışında tanınır. Toplam 19 şubesi olan Casa'nın Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Kasan, 2007'de yıllarca arzuladığı idealine kavuşur ve **New York**'ta kendi mağazasını açar. **Miami** ve **Bakü**'de de şubeleri bulunan Casa, yarım asırlık bir deneyimle çağımızın iş ortamında yorgun düşen insanların evlerine

geldiklerinde nasıl rahat saatler geçirebilme gereksinimleri üzerine odaklanır ve radikal çözümlerle öncü olur. Yaptıkları ürünlerin öncelikle tüketicilerin yaşamlarının bir parçası olabilmesi gerektiğini savunan Hasan Bey modern, rahat ve konforlu oturma gruplarında yarattığı minimalist akımla sektörde de takip edilen bir öncü marka olma özelliğini de taşımaktadır.

İYİ TASARIM ÖDÜLÜ

2008'de Bolero adlı ürünüyle **Design Turkey Endüstriyel Tasarım** ödüllerinde "**İyi Tasarım Ödülü**"ne layık görülmüştür. Bolero, oturma, yatak ve dinlenme amaçlı birçok kullanım alternatifini ve fonksiyonelliğini tek üründe birleştirip çok amaçlı kullanımı ve rahatlığı ile ödülün sahibi olmuştur.

Bugünkü 35 bin metrekarelik modern tesisinde 150 kişi istihdam edilerek Ankara ekonomisinde katma değer yaratılmaktadır. Yeni ev kuracaklardan, eski ev dekorasyonundan sıkılıp yenilik yapacaklara kadar pek çok kimseye önerilerde bulunan ve satış sonrası müşteri memnuniyetini en üst seviyede tutarak piyasada önemli bir güven unsuru oluşturan Casa'nın yaratıcısı Hasan Bey, odaklandığı başarıyı yakalamanın hazzını sürekli yaşamaktadır.

Güneş ışınları ile de bir noktaya odaklanmadan önce istediğiniz kadar çaba sarfedin herhangi bir yanıcı maddeyi tutuşturamazsınız. Bir amaca ulaşmak için de istemek yetmez, şiddetle arzulamanız gerekir. Bir işe girişmek için de iyi bir gerekçeniz yoksa ona başlamamak için iyi bir nedeniniz var demektir. Bir şeyi başarmak için ona kesin karar vermekten başka başarıya ulaştırıcı bir yol bilmiyorum. ●

GREG PEPIN'İN ALASKA GEZİSİ

Uzun yıllardır Türkiye'de yaşayan, **Boeing** uçak firmasının Türkiye Başkanı **Greg Pepin**, balık avcılığına çok meraklı. **Alaska**'ya kadar gidip avlanıyor. Son avcılık fotoğraflarını bizimle paylaşan Pepin, sağlıklı yaşam için en önemli besin kaynağının balık olduğunu ve kendisinin de sık sık balık yediğini söylüyor. ●

Pazar Günleri

Çağrı - Emel ÇERÇİOĞLU

Çağrı ve **Emel Çerçioğlu**, kızları **Naz** ile hangi hafta sonu Ankara'ya gelseler hemen **Trilye**'nin yolunu tutarlar. Ailecek kalamar tava ve levrek ızgara keyfi yaşarlar.

Mustafa - Bahar NAZLIER

Mustafa ve **Bahar Nazlıer** çifti yeni haftaya zinde ve sağlıklı başlamak için pazar günleri balık yiyenlerden… Sevimli oğulları **Mert** de balık çorbasını afiyetle içiyor.

Naili MUSABEYLİ

Naili Musabeyli her fırsatta ailesi ve dostlarıyla **Trilye**'de hoşça vakit geçiriyor ve balıklardan sonra lezzetli tatlılarımızı da es geçmiyor…

Balık Yiyoruz...

Osman KARAGÖZ

Osman Karagöz ve ailesi **Trilye**'nin vazgeçilmez müdavimlerinden... Osman Bey, hafta içi yoğun geçen iş günlerinin ardından pazar günleri ailesi ve dostlarıyla **Trilye**'de balık keyfi yaparak stres atıyor...

Ömer - İclal - Fikret KANTAROĞLU

Ömer Kantaroğlu ve ailesi de **Trilye** severler arasında. **Ömer Bey** lüfer, **İclal Hanım** ve **Fikret Bey** levrek tercih ediyorlar ve "**Pazar günleri balık yiyoruz**" diyorlar.

Turan ÖZTOYGAR

Turan Öztoygar, tam bir lahoz düşkünü. Pazar günleri **Trilye**'de deniz ürünleri ve balık ziyafeti çekerek çok mutlu olduğunu söylüyor...

Trilye'nin

ARDA ve DİDEM ALPMAN'ın oğulları KAAN, Trilye'ye geldiğinde mevsim balıklarından vazgeçmiyor. En sevdiği balık ise lüfer.

NAİLİ MUSABEYLİ'nin oğlu MEHMET MUSTAFA, Trilye'nin çikolatalı suflesini ayrı seviyor.

BORA ve GÜLBİN BEKİT'in oğulları CAN, balon balığıyla poz verirken bize de Trilye'yi ne kadar çok sevdiğini hatırlatıyor...

Çocukları

METE ALDAN'ın kızı SELEN ve oğlu ALPER "çinekop canavarları" diye anılıyorlar. Yanında da mutlaka patates kızartması istiyorlar.

MUSTAFA ve BAHAR NAZLIER'in oğulları MERT ise, Trilye'ye gelir gelmez balık çorbası siparişi veriyor.

ERDAL ve FUNDA EREN'in oğulları EMİR'in Trilye'de en sevdiği yiyecekler arasında bombay fasulye, balık köfte ve levrek ızgara var. Tam bir Trilye fanatiği olan Emir'in canı balık isteyince doğru restoranın yolunu tutuyor ve "Balon balığının bulunduğu restorana gidelim" diyor...

Çıtır Karides

Türkiye'de İskenderun Körfezi dışında pek büyüklerine rastlanmayan karidesin, okyanuslarda ıstakozu aşan boylarını görmek mümkündür.

Marmara bölgesinde özellikle Karabiga ve Tekirdağ yörelerinde pembemsi, küçük boy ve çok lezzetli bir karides çıkar. Bir zamanlar İstanbul'da ve Marmara'da daha küçük ve rengi kahverengiye çalan "**kanal karidesi**" çıkardı. Akdeniz'de karidesin boyu büyür, rengi bejleşir. Mükemmel lezzete sahip olan İskenderun karidesi ön plana çıkar.

Uzakdoğu'da çiğ tüketildiğine rastladım. Birkaç saat marinada bekletildikten sonra çiğ yeme adeti gelişmiştir. Tamamen şeffaf ve küçük olan türüne "**teke**" denir; tüketilmesi pek tercih edilmez ama harika bir balık yemi olarak kullanılır. Ülkemizde evlerde pişirilmesi pek yaygın olmayan karides, İspanya gibi ülkelerde sinemalarda yediğimiz patlamış mısır, leblebi gibi tüketilmektedir.

UZAKDOĞU TATLILARININ VAZGEÇİLMEZİ

Japonya ve Singapur gibi ülkelerde naneli şeker yerine karidesli şeker yapılır. İçkinin yanında alacağınız kuruyemişte, cipste karides kokusu alırsanız hiç şaşırmayın. Karidesi en popüler yeme şekli haşlanmış halidir. Kaynar suyun içine bütün karidesleri atıp üç dakika kadar kaynattıktan sonra bir tabağın içine dizip zeytinyağı ve limon sosu döküp üzerini maydanozla süslüyorsunuz. Bu method en çok "**çim çim**" dediğimiz küçük karideslerde kullanılır.

Karidesleri pişirmenin bir diğer yöntemi de sote etmektir. Tavaya koyduğunuz tereyağı veya zeytinyağını eritip kafa ve kuyruklarını bırakarak yüksek ateşte hızla karıştırarak pişirebilirsiniz. Erittiğiniz yağın içine 1-2 diş sarımsak koyup çok hafif kavurduktan sonra karidesleri ekleyip, pişmesine az bir süre kalınca iki çorba

kaşığı beyaz şarap ilave edebilirsiniz. Şaraptan sonra bir dakika daha pişirmeye devam edin. Ateşten almadan önce taze kekik yapraklarını serpiştirin. Karidesleri tam soyulmuş olarak pişirmeyin, kabuk ve kuyruğunu üzerinde bırakın, daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.

Karidesleri ızgarada pişirmek de iyi netice verir. Eğer küçük karides kullanacaksanız, bunları çöp şişe dizerek yapmalısınız ki ızgara tellerinden aşağıya düşmesin. Çöp şiş karides yaparken ahşap şişlerin yanmalarını önlemek için yarım saat kadar soğuk su içinde bekletin. Karidesleri şişlere dizerken birbirlerine sırt sırta değmeleri gerekir ki araları yanmasın. Karidesleri 15 -20 dakika sızma yağın içinde tane karabiber ve defne yapraklarının bulunduğu bir marine kabında bekletirseniz çok iyi sonuç alırsınız.

Karidesleri salata yapımında "**kokteyl**" olarak soğuk da tüketebilirsiniz. Yağda yufkaya sararak kızarttığınızda çıtır çıtır bir lezzetle karşılaşırsınız. ●

Çöpte Karides Izgara

Karides söğüşten sonra, karidesin en hafif tüketilme şeklidir. Karidesleri iyice temizleyip, kuyruk ve kafa kısımlarını ayıklayın. Çöp şişleri 15 dakika suda bekletin ki ızgarada yanmasın. Ayıkladığınız karidesleri çöp şişlere dizip 10 dakika sızma yağın içinde bekletin. Izgaranın üzerinde her iki tarafını 2-3 dakika pişirip servis yapın. Afiyet olsun.

DENİZLERİN CÜSSELİ BALIĞI

Orkinos

Pek çok türü bulunan orkinos balığı üç kilogramdan dokuz yüz elli kilograma kadar olan ağırlıkları ve beş–altı metreye ulaşan boyları ile denizlerde ayrı bir hava estirirler. Çok hızlı yüzebilen orkinoslar küçük balık sürülerine rast gelirlerse hiç affetmezler. Ellerinden kaçanlar havaya fırlayıp kurtulduklarını zannederler ancak onları da sürüyü havadan takip eden martılar midelerine indirirler. Zarganalar, kolyozlar, uskumrular, hamsiler hep bu küçük balık sürülerinin baş aktörleridir.

Siyah gözlü tombul balık orkinosun vücudundaki kan miktarı yüksek olduğundan kırmızı etli bir balıktır. Halk dilinde "**tombil**", "**tombili**" veya "**tombilika**" diye adlandırılan küçük ton balıkları suşinin ham maddesidir. Orkinos, Japonlar'ın çiğ olarak tükettikleri ve onlar için vazgeçilmez olan bir balıktır.

Dünyada giderek azaldığı için avlanma kotası konmuştur. Açık denizlerde yakalanan orkinoslar yağsız olduklarından çiftliklere bırakılırlar ve birkaç ay beslenip yağlandırıldıktan sonra Japonya'ya ihraç edilirler. ●

Havuçlu Orkinos

MALZEMELER

1 kg. orkinos balığı dilimi (Takoz)
2 yemek kaşığı tereyağı
3 büyük boy domates
10 adet arpacık soğan
1 kg. kum havucu
1/2 su bardağı sıcak su
1 adet tavuk bulyon
1 adet taze zencefil
1 dal taze nane
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1/2 tutam safran
1 çay kaşığı sebze tozu
Yeterince tuz

YAPILIŞI

Balıkçınızdan takoz şeklinde 1kg civarında orkinos balığı dilimini alıp, derisini ve orta kılçığını çıkarıp, kuşbaşı doğrayın. İki dakika balığı geniş bir tencerede tereyağında ısıtın.

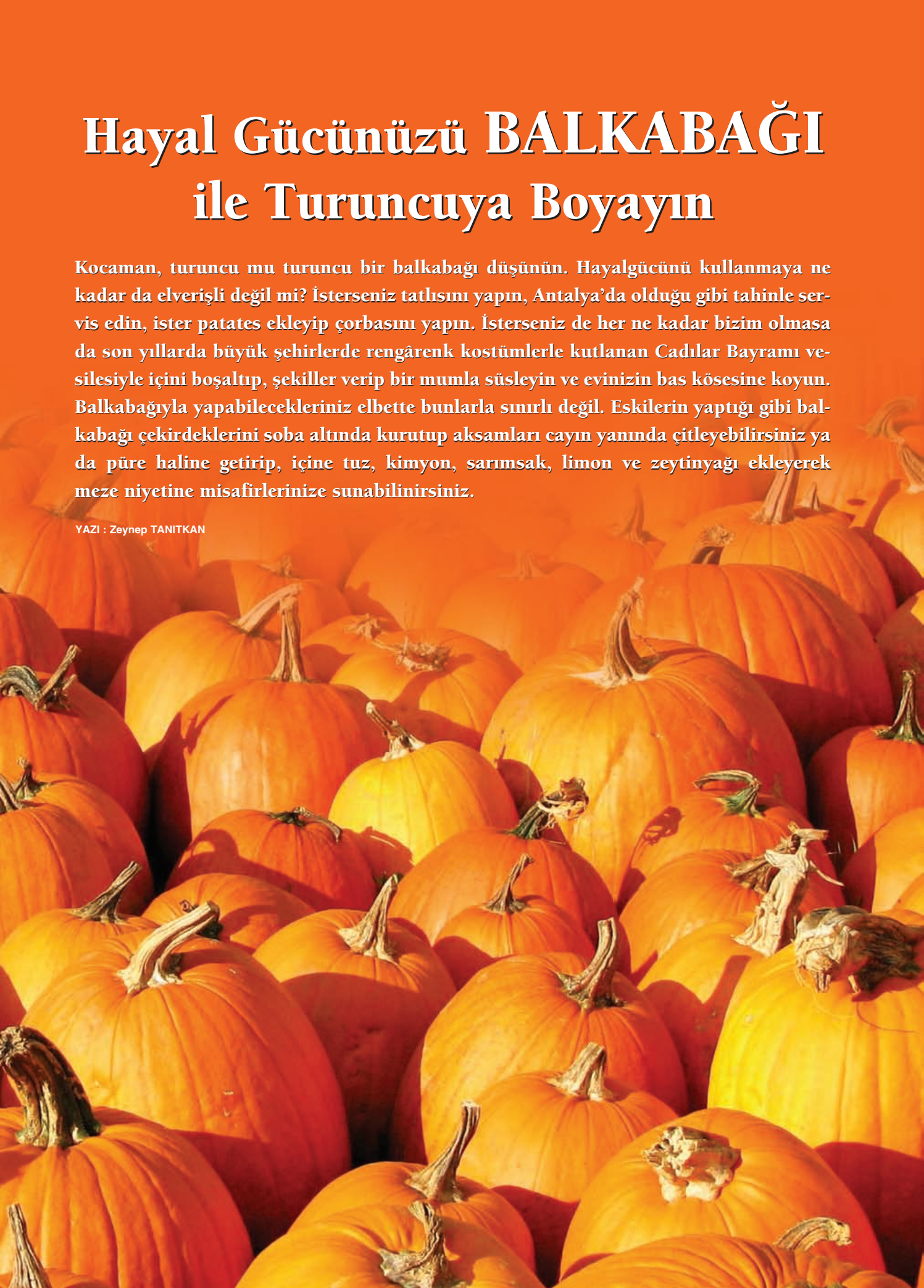
Kabuğunu soyup iri doğradığınız domatesleri, kabuğu soyulmuş arpacık soğanları ve soyup dilimlediğiniz havuçları balık etlerinin etrafına yerleştirin. Isıttığınız yarım bardak suyun içinde tavuk bulyonu eritip tencereye dökün. Kimyon, tarçın, safran, zencefil, sebze tozu ve tuzu sırasıyla balıkların üzerine serpiştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, bir taşım kaynatın. Daha sonra çok kısık ateşte 1 saat pişirin.

Afiyet olsun.

Hayal Gücünüzü BALKABAĞI ile Turuncuya Boyayın

Kocaman, turuncu mu turuncu bir balkabağı düşünün. Hayalgücünü kullanmaya ne kadar da elverişli değil mi? İsterseniz tatlısını yapın, Antalya'da olduğu gibi tahinle servis edin, ister patates ekleyip çorbasını yapın. İsterseniz de her ne kadar bizim olmasa da son yıllarda büyük şehirlerde rengârenk kostümlerle kutlanan Cadılar Bayramı vesilesiyle içini boşaltıp, şekiller verip bir mumla süsleyin ve evinizin bas kösesine koyun. Balkabağıyla yapabilecekleriniz elbette bunlarla sınırlı değil. Eskilerin yaptığı gibi balkabağı çekirdeklerini soba altında kurutup aksamları cayın yanında çitleyebilirsiniz ya da püre haline getirip, içine tuz, kimyon, sarımsak, limon ve zeytinyağı ekleyerek meze niyetine misafirlerinize sunabilinirsiniz.

YAZI : Zeynep TANITKAN



BALKABAĞINI NE KADAR TANIYORUZ?

Balkabağı, kabak ailesinin kuzeni olup ne tam sebze ne de tam meyvedir. Ekim ayından bahar aylarının başlarına kadar bulunabilen bu ağır ve güzel renkli sebze/meyveyi buzdolabınızın sebzeliğinde uzunca bir süre saklayabilirisiniz.

Hindistan, Pakistan gibi ülkelerde balkabağı tatlı olarak tüketilirken Avustralya'da balkabağı diğer sebzelerle beraber ızgarada pişirilir, Japonya'da ise küçükleri tempura yapılıyor. Tayland'da ise içine puding doldurularak sadece tatlı olarak yeniyor.

Balkabağı çekirdeği güçlü bir potasyum, magnezyum, demir ve çinko deposu olmanın yanı sıra içinde bulunan yağı sayesinde prostat hastalığını engelleyen besin öğelerinden biri olarak anılırken bir gram balkabağı çekirdeği proteininin ise bir bardak sütle eşdeğer olduğu söyleniyor. Bir diğer taraftan A vitamini, karoten ve C vitamini de barındıran, lif açısından zengin bu faydalı sebze meyve çekirdeklerinin bağırsak problemi olanlara da çok iyi geldiği bilinmekte.

Balkabağı aynı zamanda çok bereketli bir sebze. Bir tane dilimiyle, neredeyse dört kişiye bir yemek ya da bir tatlı yapılabilir. Eh lezzetli de... O zaman neden bir tek klasik tatlısıyla sınırlı kalalım?

Kabak çekirdeklerini ayıklanmış olarak satın alıp soya sosu ile karıştırarak sebze ve salatalarınıza ekleyebilir, yağda kavurup karamele bulayarak krokanlar hazırlayabilirsiniz. Balkabağını bütün olarak fırınlayabilirisiniz de. Balkabağı aynı zamanda tüm alkollü ya da alkolsüz içecekleri aromatize etmede kullanılabilir.

Görülen o ki, bu eğlenceli meyveyi kâh bütün olarak dekorasyonda, kâh dilimli olarak tatlı-tuzlu değişik lezzetler, hatta içecekler yaratmada kullanmak hayal gücünüze kalmış. ●

Dondurmalı Kabak Tatlısı

Dondurmalı kabak tatlısı, kabak sevenlere de sevmeyenlere de sunduğumuz yeni bir tattır. İnovasyon mutfağı çalışmalarımız sonucu olan dondurmalı kabak tatlısını yapmak çok kolay. Pişirdiğiniz bal kabağının içine ayıkladığınız cevizi küçük parçacıklar halinde bırakın. Çatalınızla ezip püre haline getirin. Dondurma kabının içine püre şeklindeki kabağı yerleştirip iyice bastırın. Üzerine dondurmayı sıkıştırıp bir tabağın içine ters çevirip bırakın. Üzerine karamel ekleyerek servis yapın. Afiyet olsun.

MONAKO'dan İzlenimler

Ekim ayında **Chaine des Rotisseurs Derneği**'nin önceden planlanmış iki yemeğine katılmak üzere Monako'ya gittik. Türkiye'den katılım sayısının az olduğu bu törensel yemekler için Ankara'dan Avukat **Teoman Seyithanoğlu** ve öğretim üyesi eşi Mimar **Kadriye Seyithanoğlu** ile birlikte yola çıktık.

Monako, Fransa'nın Nice şehrine 30 dakikalık kara yolu mesafesinde küçük bir prenslik. Vatikan'dan sonra dünyanın en küçük bağımsız devleti sayılan Monako, nüfus yoğunluğu sıralamasında dünyada en başta görülüyor. Bu nedenle de Türkiye'de 80-90 bin TL ye satılan 1+1 dairelerin fiyatları 1,5 ile 2 milyon Euro arasında değişiyor. Yaklaşık 35 bin kişinin yaşadığı bu küçük ülkeye duyulan ilgi, pazarlamanın nelere kaim olduğunun tam bir göster-

gesi. Doğa güzellikleri, iklim, deniz olarak Antalya, Bodrum, Marmaris'in eline su dökemeyecek olan Monako, restoranları ve kumarhaneleriyle inanılmaz turist çekiyor.

Fransa'da yemek denince ciddiyet başlar. Pastorize olmayan inek sütünden yapılan peynirler, baget ekmekleri, tereyağı, deniz ürünleri, Provence'in zeytinleri, kaz ciğeri, trüf mantarı bu ciddiyeti paylaşan özgün ürünlerdir. Seyahatimiz boyunca bu ürünlerin yarattığı yeni lezzetleri keşfetmeye çalıştık.

Derneğin ilk yemeği meşhur **Formula 1** yarışlarının yapıldığı daracık pistin karşısındaki **Automobile Club**'taydı. Monako'daki Chaine des Rotisseurs Derneği için yeni üyelere katılım töreni yapıldıktan sonra kokteyle geçildi. Akabinde görkemli yemek salonunda keman ve akordiyon eşliğinde yemek yedik. Gerek şarap seçimi, gerekse yemeklerin şaraplarla uyumu hiç güzel değildi.

İkinci gün soluğu Seyithanoğlu ailesiyle birlikte iki Michelin yıldızlı, Paris'in ünlü şeflerinden **Joel Robuchon**'un Metropol Oteli altındaki şubesinde aldık. Aslında gönlümüzde Monako'ya kadar gitmişken üç Michelin yıldızlı **Louis XV Restoranı**'na gidip, dünyaca ünlü şef **Alain Ducasse**'nin, saray görünümlü atmosfer altında yeni lezzetlerini tatmak ve restoranın bodrumundaki büyük şarap mahsenini dolaşmak vardı. Ancak salı ve izin günleri olduğundan restoran kapalıydı. Ekip çalışmasına o kadar çok önem veriyorlar ki aynı anda izin kullanıyorlar.

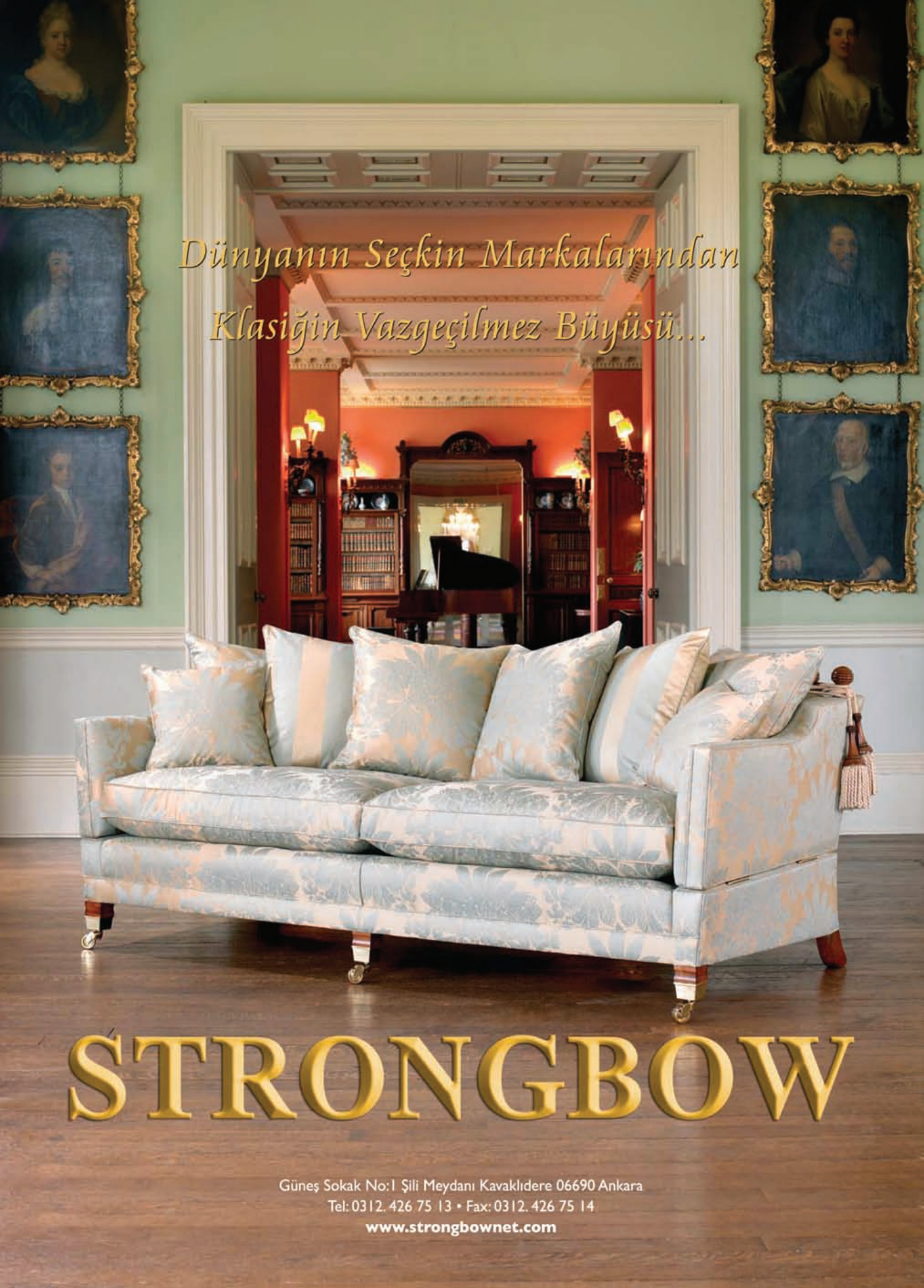
Joel Robuchon Restoranı ambians olarak muhteşem. Şık servis malzemeleri, özenli servis, lezzetli yemekler. Ancak benim Michelin yıldızlı restoranlarda gözlemlediğim şeklin maksada kurban edilmesi olayı bazen olumsuzluklar yaratıyor. Tablo gibi bir şekilde sunulan yemeğin altından lezzetsiz bir yemek çıkabilme olasılığı hiç de az değil. Monako'daki şubenin başındaki şef **Christophe Cussac**, şeffaf mutfakta gerçekten parmaklarının ucuyla orkestra yönetirmiş gibi yaptığı işaretlerle ve yarattığı yemeklerle insanı büyülüyor. Dördümüz değişik başlangıçlar alıyoruz, her birinin tadına bakalım diye. Terin, sumaklı vinegret soslu sebzeler ve midye marinat sıradan lezzetlerdi. Ancak kaz ciğeri, balık ve et yemekleri, tatlı, lezzetleri ve sunuşları ile oldukça fazla beğenimizi kazandı.

PRENSES CAROLINE İLE AKŞAM YEMEĞİ

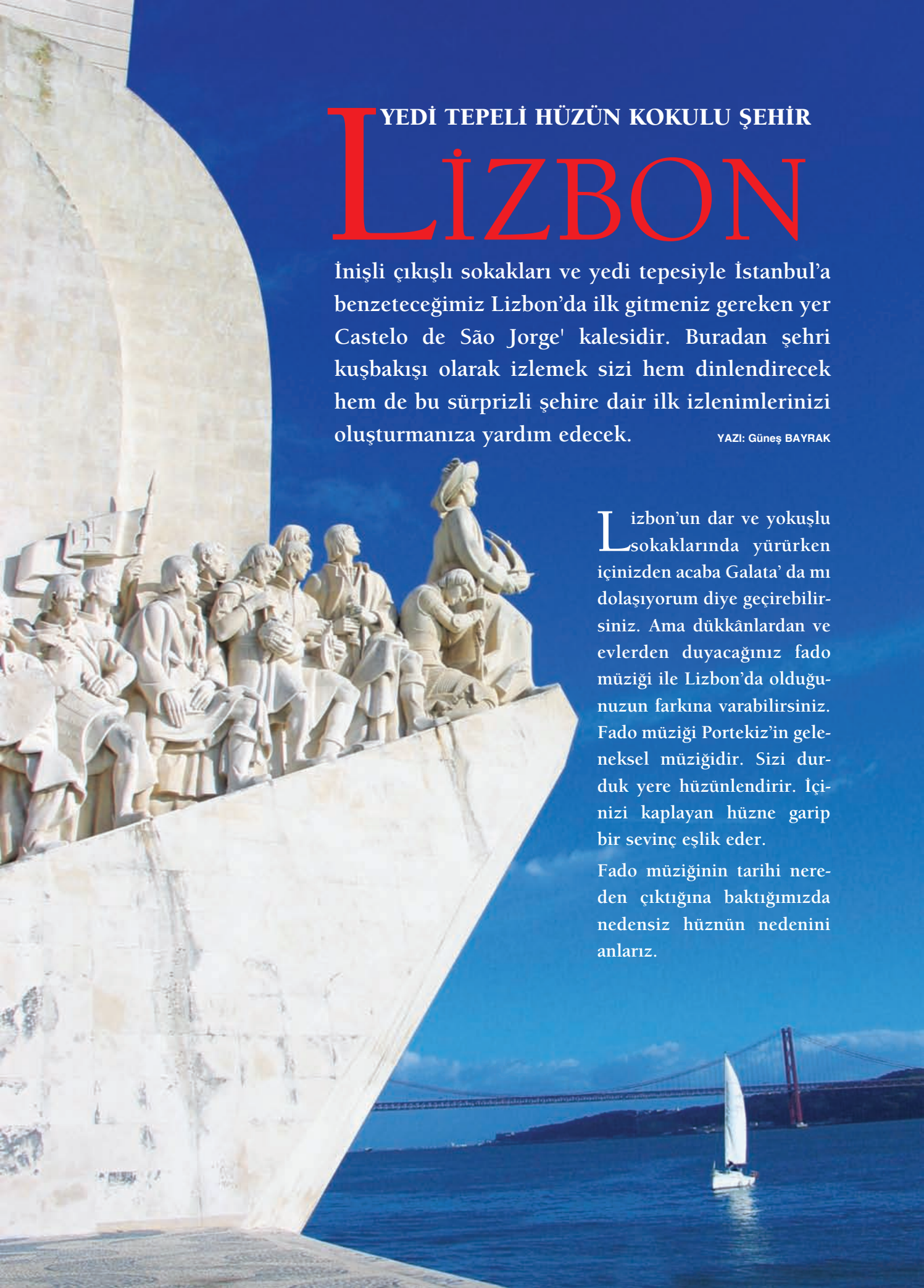
14 Ekim Çarşamba akşamı gala yemeği deniz kenarındaki **Le Méridien Beach Plaza Oteli**'nde planlanmıştı. Meksika'dan bile üyelerin katıldığı organizasyon güzel bir kokteyl ile başladı. 10 dakika sonra **Prenses Caroline** geldi. Bir kadeh şampanyasını yudumladıktan sonra yemek salonuna geçildi. Türkiye'den gelenleri aynı masaya planlamışlar. Bir hafta önceden Monako'ya eşi **Mr. Bob** ve çocukları ile gelen **Çağla Hanım**, Koleksiyon firmasının sahibi **Faruk Malhan** ve eşi **Nilgün Hanım**, İtalyan mutfağının duayenlerinden **Carlo Bernardini** ve arkadaşı **Jülide Hanım**, Avukat **Teoman Seyithanoğlu** ve eşi **Kadriye Hanım**'la aynı masada yemeğe başladık. En güzel sürpriz Kadriye Hanım'ın ODTÜ Mimarlık bölümünde öğretim üyeliği yaptığı yıllardan iki öğrencisine yemekte rastlaması oldu. Mimar **Faruk Malhan** ve Mimar **Emre Özer**, Kadriye Hanımın çok başarılı öğrencileriymiş. Yıllar sonra yurt dışında böyle bir yemekte karşılaşıp duygusal anlar yaşadılar.

Yemeği hazırlayanlar konukseverliklerinde bizi hiç tatmin etmediler. Masamız konuk olduğumuz için daha iyi bir yerde konuşlandırılabilirdi. Yemekler kendilerine güvenmişliğin getirdiği bir rahatlıkla yapılmış ama lezzetten yoksundu. Chaine des Rotisseurs kuralları uygulanmamıştı. Sofrada tuz, su ve toz karabiberin bulunmaması gerekiyordu. Başlangıç yemeği somon carpaccio ile başlamıştı ama çiğ olması gerekirken dumanda tütsülenmişti. Ara sıcak olarak mercimek sosuyla sunulan kaz ciğeri ezmesi ve üzerindeki kaz ciğeri ızgarası hem lezzetliydi hem de sunum olarak güzeldi. Ancak **Banyuls Grand Cru Cuvée Christian Reynal 1995** şarabı yemeğe uyum sağlamamıştı. Ana yemek olarak olarak verilen safranlı kalkan balığı Karadeniz'e kıyısı olan ülkem insanlarının bulunduğu bir masada içler acısı bir görünüm yarattı. İran'ın safranı ile İtalya'nın düğmesi küçük kalkanını (turbo) aynı tabakta buluşturup bu kadar kötü bir lezzet ortaya çıkarmak füzyon ise ben bu işte yokum. Alıştığımız kalkanla alakası olmayan bu balık bildiğimiz kalkan balığından çok farklı ve lezzetsiz, üstelik frozen. Jülyen sebzelerle ve sulu olarak yapılan sunumu lezzeti artırmıyor. Yemekte tek beğendiğim **Chateau La Calisse Patricia Ortelli 2008 AOC** biyolojik şarabı oldu. Yemeğin sonunda verilen brandy ise bize "Bu kadar yoldan geldiniz artık ağlayın" der gibiydi. Sanki 2 kez değil, 1,5 kez damıtılmış gibiydi. Dünyanın en ünlü restoranları olan **Louis XV**, **Joel Robuchon**, **Le Grill** ve **Le Mandarin** gibi gastronomi zenginliğine sahip bir ülkede beklentimiz çok fazla olduğu için olsa gerek pek mutlu olmadık.

Prenses Caroline'ın sıcaklığı, eskimeyen güzelliği, insanların birbirine saygısı, şehirde trafik ışıkları olmadığı halde yaya ve sürücülerin trafik kurallarına harfiyen uyumu gibi özellikleri yemeğin dışında bizi en çok etkileyen konular oldu. ●



Güneş Sokak No:1 Şili Meydanı Kavaklıdere 06690 Ankara
Tel: 0312. 426 75 13 • Fax: 0312. 426 75 14
www.strongbownet.com



YEDİ TEPELİ HÜZÜN KOKULU ŞEHİR

LİZBON

İnişli çıkışlı sokakları ve yedi tepesiyle İstanbul'a benzeteceğimiz Lizbon'da ilk gitmeniz gereken yer Castelo de São Jorge' kalesidir. Buradan şehri kuşbakışı olarak izlemek sizi hem dinlendirecek hem de bu sürprizli şehire dair ilk izlenimlerinizi oluşturmanıza yardım edecek.

YAZI: Güneş BAYRAK

Lizbon'un dar ve yokuşlu sokaklarında yürürken içinizden acaba Galata' da mı dolaşıyorum diye geçirebilirsiniz. Ama dükkânlardan ve evlerden duyacağınız fado müziği ile Lizbon'da olduğunuzun farkına varabilirsiniz. Fado müziği Portekiz'in geleneksel müziğidir. Sizi durduk yere hüzünlendirir. İçinizi kaplayan hüzne garip bir sevinç eşlik eder.

Fado müziğinin tarihi nereden çıktığına baktığımızda nedensiz hüznün nedenini anlarız.

Bir Akdeniz kenti olan Lizbon'da eski yıllarda denize açılan denizcilerin hemen ve sağlıklı dönmeleri için eşleri, sevgilileri deniz kıyısında uğurladıktan sonra deniz kıyısında söyledikleri bu acılı şarkılar zamanla gelenekselleşmiş ve Latince kader anlamına gelen fado ismiyle ünlenmiştir. Lizbon'da mutlaka fado müziği yapan bir yere gitmenizi tavsiye ederim. Fado müziğini müzesinde, Casa de Fado'da dinlemeniz de mümkün. Bu şehrin sokakları sizi her an şaşırtabilir. Fado şarkıcıları toplanıp ani bir konser verebilirler ya da tesadüfen girdiğiniz çıkmaz sokağın sonundaki evde ünlü fado şarkıcısı Amalia Rodrigues doğmuş olabilir. Olmadık bir sokakta birden burnunuza muhteşem kokular gelebilir hatta başlı başına bir mutfak gezisi yapılabilir bu şehre, ne mi yenir?

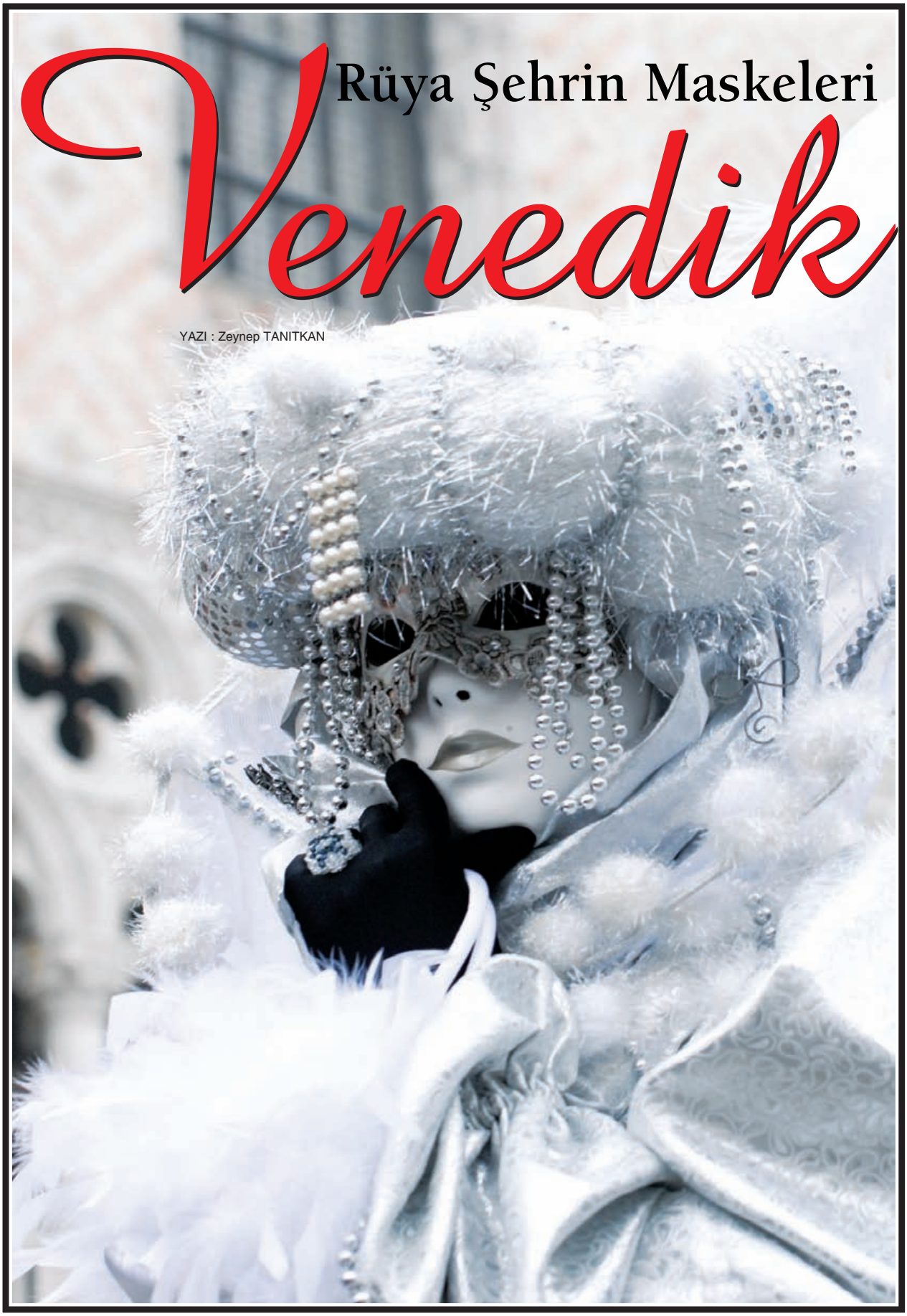
Başta balık yemekleri olmak üzere her şey... Bilhassa Alfama'nın minicik lokantalarına oturmanızı tavsiye ederim. Denizci ve balıkçı bir millet olan Portekizliler, balık yemeklerini "**bol kepçe**" usulü servis yapıyorlar... Bilhassa Bacalhau denen balık her şekilde hazırlanıyor, pazarlarda dikkat ederseniz bu balığın kurumuş hali satılır. İspanyol mutfağı gibi ağır, Fransız Mutfağı gibi karmaşık değildir Portekiz Mutfağı, herkesin bildiği basit malzemelerde yaratıcı ve hafif kombinasyonlar oluştururlar ki yemekten sonra tatlıya kesinlikle yer kalır. Bademden maracuja'ya her meyvenin mousse şeklinde tatlısı mevcuttur. Ayrıca Pudin adı verilen krem karamel tarzında hazırlanmış tatlı balıkçıların demirbaşıdır.

Amerikan Newsweek dergisine kapak olan global ısınma, doğal afetler, ilgisizlik ve benzeri nedenlerden dolayı yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan Dünya'nın yüz harikasından biri de Lizbon'un **Teatro Capitolio**'su.

7 Tepeli şehir Lizbon'un keyfini yorulmadan çıkarabilmek için uzun yıllardan beri asansör kullanıyorlar. Bunların bazıları gerçek asansör şeklinde kimisi de mini tramway olarak karşımıza çıkıyor. Bunlardan en önemlilerinden biri de asansör **Gloria**. **Baixa**'dan **Bairro Alto**'ya çıkıyor. Buradan **Rua Don Pedro V**'yi izleyerek **Principle Real**'e ulaşabilirsiniz. Bu rahat ve huzurlu yer şehir merkezinden biraz uzakta. Dev bir şemsiye şeklinde olan ağaçların dalları, özellikle yaşlıları bu doğal şemsiyenin altında sohbet ederken ve kâğıt oynarken bulabilirsiniz. Meydanı geride bırakınca biraz daha ilerde Botanik Bahçesi var. Bu yüzyıllık bahçede egzotik çiçekler ve diğer bitki türleri bulunuyor. 2 binden fazla tür barındıran son derece bakımlı botanik bahçesi üniversiteye ait. Şehrin ortasında egzotik bitkilerle dolu, sessiz bir ortam bulmak sizi şaşırtabilir. Özetle gerek hüzünlü müziği, gerek lezzetli yemekleri, gerekse cennette olduğunuzu düşündürecek ağaçları, egzotik çiçekleri ile Lizbon, bu sene görmeniz gereken şehirler listesine üst sıralardan girmeyi hak ediyor. ●

Rüya Şehrin Maskeleri
Venedik

YAZI : Zeynep TANITKAN



Rengârenk karnaval maskelerinin aslında simsiyah bir hastalığın sonucu olarak ortaya çıktığı aklınıza gelir miydi? Pek bilinmese de Venedik maskelerinin çıkış noktası aslında veba salgını.

1348 yılında Venedik'i kasıp kavuran veba salgını nüfusun neredeyse yarısının ölmesine sebep olmuş. Hayatın her anını etkileyen veba o dönemdeki giyim tarzını da etkilemiş. İnsanların birçoğu hastalıklı görüntülerini ve yara berelerini gizlemek için pelerinler, uzun eldivenler ve maskeler ile hiçbir yerlerini göstermeyecek şekilde giyinmeye başlamışlar. Parlak renklerine karşın hüzünlü bir ifadeye sahip olan bu maskeler işte bu veba salgını dönemini sembolize ediyor.

Salgının sona ermesinin şerefine her yıl temmuzun üçüncü pazarında dini bir festival düzenleniyor kentte. Maskelere bir başka bakış açısı ise sosyal sınıfların maskeler ardında gizlenmesi. Birçok insana göre karnaval geleneğinin temelinde, geçmişte sosyal sınıflar arasındaki ilişkileri düzenleyen kuralların karnaval sırasında unutulması, yüzüne taktığı maske sayesinde kişinin kimliğini gizleyip gündelik yaşamı dolduran boğucu kurallardan sıyrılması düşüncesi yatıyor.

Gelelim karnavalın neşeli kısmına. Venedik karnavalı, herkes için büyülü bir zaman. Karnaval, bütün toplum ve devlet kurallarını yıkıyor ve sıradan insanlara, daha doğrusu şehir halkına şenlikte kendini kaybetme şansı veriyor. Kişisel kimlik, cinsiyet ve sosyal sınıf yok; önemli olan karnavalın büyük yanılsamasında yer almak.

Önceleri maskelerin, karnavalın başlangıcını belirleyen, Santo Stefano gününden, sonunu belirleyen Tövbe Salısı'nın gece yarısına kadar takılmasına izin verilirmiş. Doğal olarak, dinsel festivallerin olduğu günlerde yasaklanmış. Venedikliler, yalnızca karnaval zamanı ve Hz. İsa'nın cennete yükselişini andıkları on beş gün esnasında da (yani Haziran ayının yarısı boyunca) maskelerini takarlarmış ve zamanla birkaç istisna dışında maskelerini takmaya son vermişler.

İlk kez 1268'de bu maskeler görülmüş. O dönemlerde bu karnavalı engellemek için bin bir uğraş harcanılmış. Venedik'i kontrol altında tutan Napoleon döneminde karnaval maskelerin kullanımı baskı altında tutulmuş. Bu yüzden bu gelenek daha çok arka planda yer almış ne yazık ki.

Rivayete göre bir zamanlar Venedik'i fareler istila etmiş. Bununla mücadele için getirilen kediler sayesinde kemirgenlere karşı zafer kazanılmış, bu olayların anısına kedi maskeleri çok revaçta imiş.

Venedik için "Rüya Şehir" demek yanlış olmaz herhalde. Gondollarla yapılan geziler, büyüleyici köprüleri, kanalları, mimarisi, kendine has güzellikleri ile Su Şehri'ni ziyaret edecek olursanız bu maskelerden muhakkak bir tane edinin. ●

KRAL TENES'İN ADASI

Bozcaada

Antik Tenedos, denizlerin efendisi Poseidon'un torunu Kral Tenes'in adasıdır. Bir gün yolunuz Çanakkale'ye düşerse, Geyikli İskelesi'nde kalkan arabalı vapur sırasına girip rüzgarların adasına mutlaka gidin. Egenin masmavi sularını köpürterek yapılan yarım saatlik bir yolculuğun sonunda, vapur sırasını beklemeye değdiğini göreceksiniz.

YAZI : Belkıs Ceyla ÇETİNSOY

Mitolojik öykülere konu olan Tenedos adası, günümüzde tamamen doğal ve tarihi sit alanıdır. Karşınızda duran kale, ülkemizin en iyi korunmuş kalelerinden birisidir. Güncel görüntüsünü Fatih Sultan Mehmet zamanında almış.

Bağcılık, şarapçılık, balıkçılık ve turizm, önemli geçim kaynaklarıdır. Her yıl ağustos ayında adada bağbozumu festivali yapılır. Şaraphaneleri oldukça davetkardır. Adaya özgü üzümler; Bozcaada Çavuşu, Karalahna, Vasilaki ve Kuntra olarak bilinir. Şıra ve şaraplarını tadabilir, özgün markaları hemen orada satın alabilirsiniz.

Cumbalı taş evlerin kapı ve pencereleri daracık sokaklara bakar. Ada hayatının izlerini sürmek için kendinizi bu sokaklara atma isteğiyle tutuşursunuz. Dört bir yanınızdan gelen çiçek kokuları başınızı döndürür. Begonvil ve sardunyaların gölgelediği bahçe duvarlarına miskince uzanmış kedileriyle huzur verir. Köprülü Mehmet Paşa Camisi'ni mutlaka ziyaret edin, kitabesinde 17. yüzyıldan kalma olduğu yazılıdır. Bir başka köşede çan kulesiyle bembeyaz bir Rum Ortodoks Kilise'sine rastlarsınız. Tarihi Alay Bey Camisi ve Osmanlı'dan kalma hamamları görürsünüz.

Ayazma ve Habbele Koylarına gitmek için minibüs veya taksiyi kullanabilirsiniz, bu koylar adanın hemen arka tarafındadır. Biliyor musunuz? Akhalar; hileli truva atını armağan ettiklerinde, donanmalarını Ayazma Koyu'nda saklamışlar. Bu koylarda yüzebilir, su sporları yapıp ve çardak altı restoranlarında deniz ürünleri ağırlıklı menülerin tadına bakabilirsiniz.

Rüzgar enerji santralı 2000 yılında faaliyet geçmiş. Bozcaada kendi elektrik ihtiyacını karşıladığı gibi, bağlı olduğu il Çanakkale'ye katkıda bulunuyormuş. Dünyanın en temiz, tükenmeyen ve ucuz enerji kaynaklarının güneş ile rüzgar olduğunu hatırlamakta fayda var.

Gün batımında rüzgar güllerinin siluetini gösteren fotoğraf karelerini mutlaka görmüşsünüzdür, siz de gün batımını izlemeden dönmeyin. Bol yıldızlı ada geceleri aşıklara ve şairlere esin verir. Böyle gecelerde, bir sinema filmine adını veren Ponente Feneri'nin hareketli ışıkları romans katar denizin kıpırtısına.

Mitolojideki antik adı Tenedos'tur. Denizlerin efendisi Poseidon'un torunu Tenes'i kral ilan ettiklerinden dolayı bu adı almış. Tenes'in baltası meşhurmuş. Devrin önemli darphanesi bu adadaymış. Tenedos paraları basılırmış bu darphanelerde. Milattan önceki tarihlerde basılan bu gümüş paraların üzerinde Zeus, Hera profilleri ile çift balta, şarap kadehi ve üzüm salkımı desenleri olurmuş.

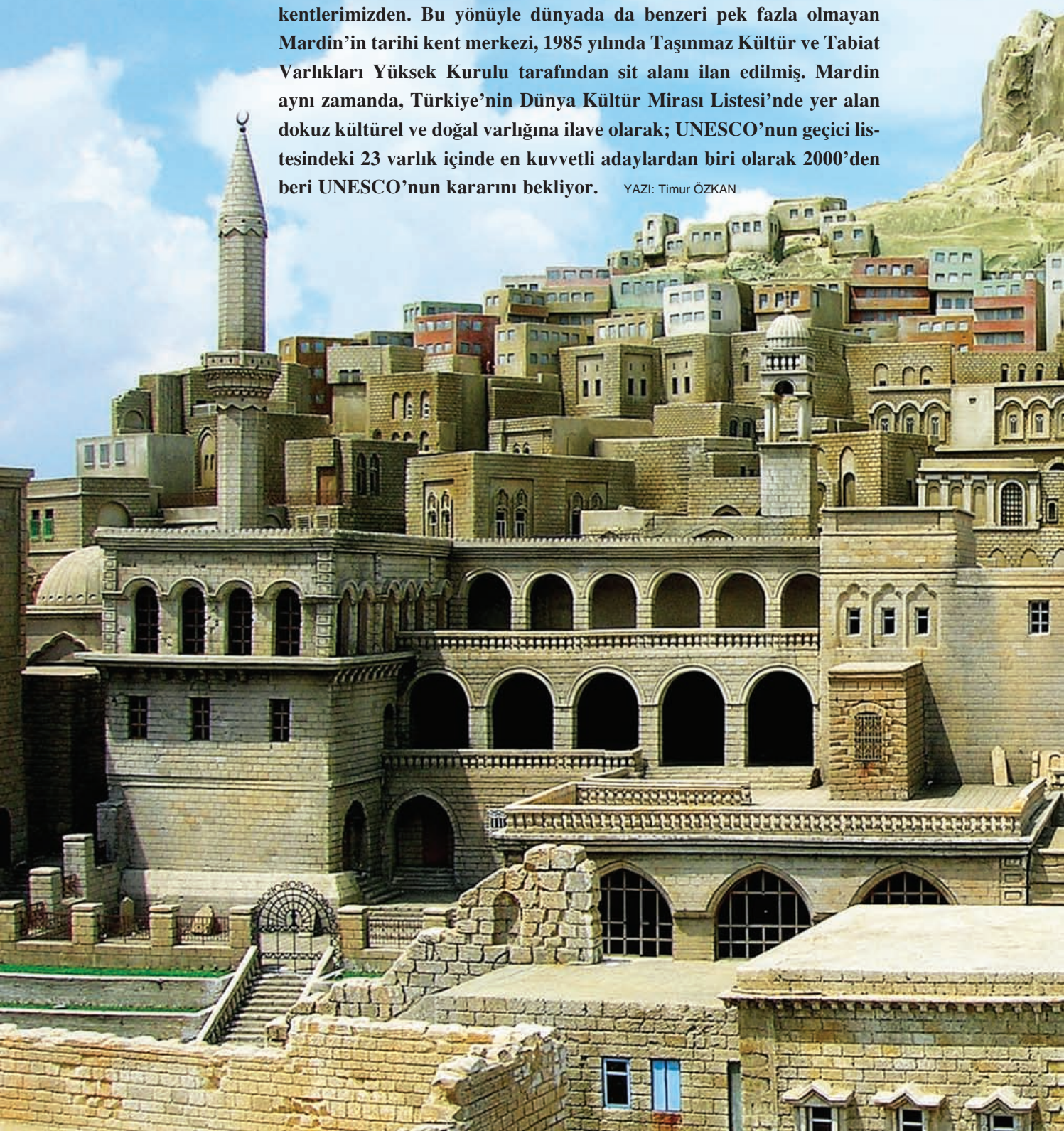
Günümüzde doğa sporu tutkunlarının gözde tatil yeri olup, ayrıca kullandığı temiz enerji kaynağı nedeniyle çevreci oluşumların etkinliklerine ev sahipliği yapmaktadır.

Konaklamak için otel ve pansiyonlar mevcut olup, kekik kokuları arasındaki bağ evlerini kiralamak da mümkün. Çarşı içindeki renkli tenteli kafeteryalarında mola verip dinlenebilirsiniz. Bu sevimli adanın romantik atmosferine tanıklık etmenizi diliyorum. ●

BİR DÜNYA MİRASI

Mardin

Dicle ve Fırat ırmaklarının arasında kalan ve geçmişte Mezopotamya olarak anılan bölgenin Anadolu'ya açılan kapısı Mardin, yüzlerce yıl öncesine uzanan tarihi dokusunu bugünlere kadar koruyabilen ender kentlerimizden. Bu yönüyle dünyada da benzeri pek fazla olmayan Mardin'in tarihi kent merkezi, 1985 yılında Taşınmaz Kültür ve Tabiat Varlıkları Yüksek Kurulu tarafından sit alanı ilan edilmiş. Mardin aynı zamanda, Türkiye'nin Dünya Kültür Mirası Listesi'nde yer alan dokuz kültürel ve doğal varlığına ilave olarak; UNESCO'nun geçici listesindeki 23 varlık içinde en kuvvetli adaylardan biri olarak 2000'den beri UNESCO'nun kararını bekliyor. YAZI: Timur ÖZKAN



MEZOPOTAMYA'NIN MÜZE KENTİ

Mardin'in bir tepe üzerinde kurulan eski kent merkezi sözcüğün tam anlamıyla bir müze-kent. Uzaktan sanki bir göz yanılgısı gibi birbirlerinin üzerinde yükseliyormuşçasına görünen eski evlerin, yakından bakınca gerçekten de böyle olduğunu fark ediyoruz. Geleneksel Mardin evleri kolay işlenebilen yerel taşlarla yapılmış ve çoğu orijinal haliyle olmak üzere bugünlere kadar korunmuş. Çatısız, avlulu, genellikle tek veya iki katlı, cumbalı, kemerli, balkonlu ve üzerinde çeşitli motiflerin işlendiği taş evlerden oluşan kent dokusu araçların girmeyeceği kadar dar sokaklardan oluşuyor. Mardin sokaklarında dolaşırken zaman zaman, evlerin altındaki sivri veya yuvarlak tonozlu ve **Abbara** olarak adlandırılan geçitlerden geçiyoruz. Bazıları yan yana iki kişinin geçemeyeceği kadar dar sokaklar yaz sıcağında dahi her zaman gölgeli. Mardin için bir zamanlar yapılan "**Gündüz seyranlık, gece mezarlık**" yakıştırması **Mardin Kalesi**'nin ışıklandırılmasıyla "**Gündüz seyranlık, gece gerdanlık**" şekline dönüşmüş. "**Kartal Yuvası**" olarak da tanımlanan kalenin içi askeri amaçlarla kullanıldığı için gezilemiyor. Eski bir patrik evi olan üç katlı tarihi binasında çeşitli etnoğrafik ve arkeolojik eserlerin sergilendiği **Mardin Müzesi**, tarihi **Artuklu** dönemine kadar uzanan **Ulu Cami** ve eski bir Süryani yapısı olan **Kırklar Kilisesi** (Mor Behnam) kentin görülmesi gereken yerlerinden bazıları... Ama Mardin deyince akla önce manastır ve medreseler geliyor.

MEDRESE VE MANASTIRLAR

Mardin'in tarihi yapılarının en büyüğü olan **Kasımiye Medresesi** (Sultan Kasım); medrese, cami ve zaviye olmak üzere üç bölümden oluşuyor ve kentin güneyindeki **Mezopotamya Ovası**'na bakıyor. Buradan bakışta ova bir deniz gibi göründüğü için Mezopotamya, **Mardin Denizi** olarak da anılıyor. Kentin eteklerinden geçen caddeye neden **Sahil Yolu** adı verildiği şimdi anlaşılıyor. Med-

rese bir avlu etrafında taş ve tuğla birlikte kullanılarak inşa edilmiş, 1469'da Artuklular zamanında başlayan inşaat 1507'de Akkoyunlular döneminde tamamlanmış. Mardin'in bir diğer önemli dini yapısı olan ve Artuklu hükümdarlarından **Sultan Melik Necmeddin İsa** tarafından yaptırıldığı için Sultan **İsa Medresesi** olarak da anılan **Zinciriye Medresesi** 1385 yılında yapılmış. Tarihi medrese binası, Mardin Müzesi açılana kadar müze olarak kullanılmış.

Mardin'in çok kültürlü ve çok dinli sosyal yapısının en önemli sembollerinin başında **Deyrulzafaran Manastırı** geliyor. Tam 640 yıl boyunca **Dünya Süryanilerinin Patrikhanesi** olarak kullanılan ve 1930'larda Suriye'ye taşındıktan sonra da eğitim işlevini sürdüren manastır, eski bir güneş tapınağının üzerinde yapılmış. Kentin birkaç kilometre doğusunda kalan ve güneye (Mezopotamya'ya) bakan cephesi haricindeki üç tarafı dağlarla çevrili manastırın tarihinin Mardin'in tarihi kadar eski olduğu tahmin ediliyor. Manastırın adı yörede çokça yetişen ve sıvasında da kullanıldığı söylenen Zafaran'dan (Safran bitkisinin yerel adı) geliyor.

Böylece Mardin'in en önemli tarihi yerlerini gördükten sonra biraz da Mardin'in çarşısını gezelim ve yerel lezzetlerini tadalım. Çarşısında şekercilerden sabunculara, bakırcılardan gümüşçülere (buranın da telkarisi meşhur) çeşitli geleneksel el sanatlarının yaşatıldığı Mardin'in diğer alışveriş seçenekleri arasında Suriye'den getirilen kumaşlar ve çeşit çeşit baharatlar da yer alıyor.

Mardin Mutfağı da çok zengin, başta kaburga dolması ve içli köfte **(kitelraha)** olmak üzere Mardin güveci, kapalı lahmacun **(Şenbuzek)** ve mercimekli köfte **(bello)** burada tadılması gereken yerel yemekler arasında sayılabilir. Ve tabii her yemekten sonra içilen ve bir yudumluk özel bir fincanla ikram edilen kahve **(mırra)** de unutulmamalıdır.

Alışverişimizi yaptıktan ve yöresel mutfağı tanıdıktan sonra biraz da Mardin'in yakın çevresini görelim çünkü Mardin gibi tarihi bir kentin etrafı da en az Mardin kadar görülmeyi hak ediyor. Turabdin Arapça kökenli bir sözcük, anlamı "**Tanrının Hizmetçilerinin Dağı**" ve burası Süryanilerin ata vatanı. **Tarihi Turabdin**'in merkezini oluşturan **Mardin-Midyat-Nusaybin** üçgeninin diğer köşelerinden; Midyat'taki **Deyrulumur Manastırı**, Nusaybin'deki **Mor Yakup Kilisesi** ve **Mor Evgin Manastırı** ile Nusaybin yolundaki **Dara Antik Kenti**'nin (Oğuz köyünde) kalıntıları Mardin'e gelmişken görülmesi gereken en önemli yerler olarak not edilebilir. Biraz daha vakti olanlar için bu listeye; Dicle üzerinde planlanan **Ilısu Barajı** nedeniyle sular altında kalacak olan bir diğer önemli tarih hazinemiz **Hasankeyf** (Batman) eklenebilir. Buraları da eklersek görülüyor ki Mardin gezmek için bir iki gün yetmez hatta dört beş gün de çok değil ve Mezopotamya'nın kapısı, "**Müze-Kent**" Mardin buna fazlasıyla değer... ●

ÇOK ÖZEL YETENEKLER

Dr. Zeynel Abidin Erdem

Zeynel Abidin Erdem'i 2002'de henüz restoranı yeni aldığım günlerde tanımıştım. Yoğun bir akşamda bendeki heyecanı hissetmiş, Trilye'nin bugünlerini önceden görmüş gibiydi. Onun söylediği cümleleri hafızama kaydedip hepsini uygulamaya koymuştum. Personelimle yaptığım toplantılarda "**Zeynel Bey'in İlkeleri**" başlığı altında topladığım bilgileri hep aktarırım.

Üç yıl önce ünlü gazeteci ve televizyoncu Taki Doğan, tanınmış bir modacı dostuyla geç saatlerde Trilye'ye gelmişti. Zeka seviyesi çok yüksek, beş yabancı lisanı ana dili gibi konuşabilen bu modacı ile güzel sohbete ilerleyen saatlerde biz de katılmıştık. Konu döndü dolaştı cumhurbaşkanlığı seçimine gelmişti. Modacı, İstanbul'da en çok konuşulan ismin Dr. Zeynel Abidin Erdem olduğunu söylemişti. Zeynel Bey'in haberinin bile olmadığı böyle bir yakıştırma hepimizi duygulandırmıştı.

Yine aynı günlerde IMF ile ilişkiler, Türkiye'nin borç yükü gibi konuların tartışıldığı bir televizyon kanalında Dr. Zeynel Abidin Erdem'in konuk olduğunu ve hararetli bir şekilde konuştuğunu görünce program bitene kadar zevkle izlemiştim. Program sunucusunun

Türkiye'nin borçlarının bir hayli fazla oluşu ile ilgili sorusu üzerine Dr. Zeynel Abidin Erdem aynen şu yanıtı vermişti: "**Efendim borçlanmak kötü bir şey değildir, ilişki doğurur, bakın İran'ın hiç borcu yok. Kimse ile de ilişkisi yok.**" O programı izledikten sonra ben de birkaç gün içinde herhalde Erdem'in sözlerinden etkilenmiş olacağım ki borçlanıp yeni bir yatırıma girmiştim. İyi de cesaretlenip yatırım yapmışım. Böyle puslu havalarda Zeynel Bey gibi insanlar olmasa vay halimize.

Dr. Zeynel Abidin Erdem, ülke sevgisiyle yanıp tutuşan bir yüreğe sahiptir. Böylesine yağmurlu, çamurlu havalarda bile bulutların arasından güneşin çıkacağına inananlardandır. Asla yerdeki çamuru görmez. Zaten ülke olarak en çok ihtiyaç duyduğumuz şeylerden birisi de bu değil midir? Erdem, zıplamayı sevmeyen, merdivenleri ağır ağır çıkmanın daha sağlıklı olduğunu savunan, asansörle çıkanların her zaman düşme tehlikesiyle karşı karşıya olduğuna inanan, çok değerli bir işadamıdır. Mardin'in Savur İlçesinde doğan ve Seyyid yani peygamber soyundan gelen bir ailenin çocuğudur. Sahibi olduğu **Erdem Holding**, Türkiye'nin en prestijli kurumlarındandır. Erdem Holding, üretim ile ilgili pek çok başarılı işlere imza atmakla kalmayıp, birçok ulusal ve uluslararası kuruluşların da temsilciliğini yürütmektedir. Ülke ekonomisine ve insanına saygılı hizmet anlayışını kendisine şiar edinen holding, sürekli olarak başarıdan başarıya koşmaktadır.

SAYISIZ ÖDÜL SAHİBİ

Dr. Zeynel Abidin Erdem'in aldığı ödüllerle ayrı bir müze kurulabilir. TBMM'den "**Üstün Hizmet Ödülü**" alan Erdem, İspanya ve Türkiye ilişkilerinin geliştirilmesine yaptığı katkılar nedeniyle İspanya'nın en önemli nişanlarından biri sayılan **Kraliyet Nişanı**'nı almıştır. Ayrıca İspanya'nın Marmara bölgesi Fahri Konsolosu'dur. **Sudan Cumhuriyeti Yüksek Devlet Onur Nişanı**'na da layık görülen Erdem, aynı zamanda bu ülkenin İstanbul Fahri Başkonsolosu'dur. **Türkiye-İspanya İş Konseyi Başkanı, Türk Amerikan İşadamları Derneği Onursal Başkanı** (TABA) **Türk-Irak İş Konseyi Yürütme Kurulu Üyesi, Türk-Fransız İş Konseyi Yürütme Kurulu Üyesi, Türk-Belçika Ticaret Derneği Üyesi** ve bu sayfaya sığmayacak kadar çok etkinlik. Koltuklarının altında sayısız karpuz taşıyan bir kişiliktir Zeynel Bey.

SANATA DÜŞKÜNLÜK

Dr. Zeynel Abidin Erdem, sanata, müziğe, eğitime bir hayli tutkunluğuyla tanınır. Hiçbir zaman bu üçlüden katkılarını esirgemez. Modern ve kalkınmış bir Türkiye için yaptığı hizmetlere yenilerini ekler. Dr. Zeynel Abidin Erdem 1970'de Yıldız Üniversitesi Kimya bölümünü bitirdikten sonra İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesinde doktora yapmıştır. **Erdem Holding A.Ş., Gen-Pa, Er-Tel, Erdem Telekomünikasyon Elektronik ve Bilgi İşlem Sanayi ve Ticaret A.Ş., Erdem Sigorta Aracılık Hizmetleri, Erdem Golf İşletmecilik Turizm ve Ticaret A.Ş., Anadolu-Asya-Avrupa Dış Ticaret Uluslararası Nakliyat Turizm, Ermeks-Er Tekstil Endüstri Pazarlama ve Dış Ticaret A.Ş.**'nin yönetim kurulu başkanlıklarını yürütmektedir. Ayrıca çevreye, ekonomik, sosyal ve kültürel gelişmelere katkıda bulunmak üzere **Erdem Eğitim Kültür ve Sosyal Yardım Vakfı**'nı kurmuştur. Bu vakıf ile devlet tarafından yapılan hizmetlere yardımcı olmak, okullar açmak, yeşil alanları genişletmek, şehirciliğe katkıda bulunmak, huzurevleri, hastane ve benzer hizmet alanları yapmak ve işletmekle sosyal sorumluluk anlayışının ne denli etkin olduğunu göstermektedir.

En çılgın hayallerin gerçekleşmesi, doğru yolda bugün atılacak temellerle başlar. Hayatta kazananların daima kaybedenlerin yapmak istemediklerini yapanlardan çıktığını unutmamak gerekir. ●

SAVUNMASIZ YAVRULARI KORUYAN

Kuş Yuvaları

Kuşların yumurtaları ve daha sonra yumurtadan çıkan yavruları son derece savunmasızdır. Kuşlar, bunları korumak için yuva inşa ederler. Bazı erkek kuşlar da üreme dönemlerinde dişilerine gösteri yapmak için çeşitli yuvalar kurarlar ve bu yuvaları cazip hale getirmek için süslerler.

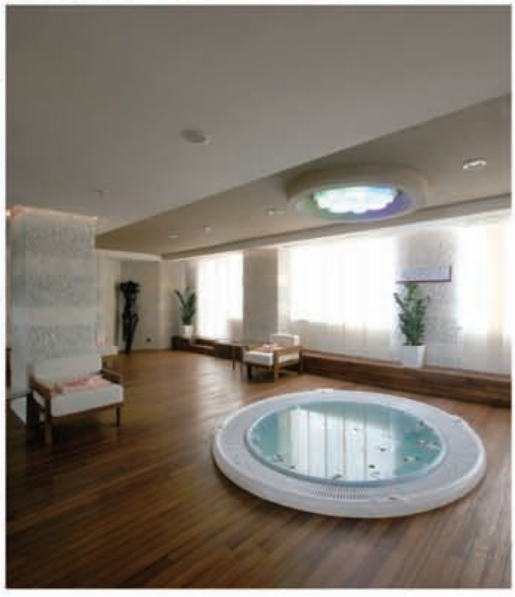
Soğuk kış günlerinde yavrular bu yuvalarda ısınırlar. Tüysüz doğan yavrular pek hareket edemedikleri için kaslarını çalıştıramazlar. Bu nedenle yavruların donmamaları için izole edilmiş yuvalara ihtiyaç vardır. Uzun süren malzeme nakli ve inşaat işleri o narin vücutlu kuşları yorar.

Melek Günal, kuşları bu zahmetten korumak için kuş yuvaları üretmektedirler. Birbirinden güzel, rengarenk kuş yuvaları, bahçenizi daha da güzelleştirir. Bu sanat harikası minyatür yapılar, insanların kuş sevgisini yansıtır. Bulunduğu mekanları insanlarla paylaşan güvercin, leylek, kumru, saka, serçe gibi kuşlar birbirinden güzel, yardıma, sevgiye muhtaç canlılardır. Uçan bir kuştan üzerimize düşen bir pisliğin bile uğur getirdiğine inanırız. Yıllarca kuşlarla ileti göndermişiz, yarimize selam söylemişiz. Haydi kuşlarımıza sahip çıkalım! Çocuklarımıza kuş evleri sayesinde hayvan sevgisi aşılayalım, doğayı koruma bilinci kazandıralım. Kuşlara olduğu gibi tüm hayvanlara zarar vermenin kötü, onlara barınacağı bir yuva yapmanın çok iyi bir davranış olacağını anlatalım. Bu kadar şık, cici kuş evleri çocuklara çok güzel mesajlar verir. Yağmurdan, kardan, rüzgardan korur kuşları. Kışın soğuğunda sıcacık kaloriferli evinizde otururken yuvasız kuşlara sağladığınız yuva size de huzur verecektir. Dün gece eve dönerken yolda yağmurdan sırılsıklam olmuş bir köpeğin çöpler arasında yiyecek aramasına çok üzüldüm. Ama gecenin karanlığında göremediğim kuşlar acaba ne durumdaydılar? Doğa bize her zaman elini uzatıyor, biz de minik canlılara hemen elimizi uzatmalıyız.

Süreyya Üzmez

İrtibat : Melek GÜNAL
Tel : 0312 491 31 13 • **GSM :** 0531 735 72 83

BAŞKENTİN BEŞ YILDIZLI ADRESİ...



CROWNE PLAZA®
ANKARA
★★★★★

Mevlana Bulvarı No: 2, 06330 Akköprü – Ankara / TÜRKİYE
Tel +90 312 303 00 00 Fax +90 312 303 00 03 Email: info@cpankara.com.tr www.cpankara.com.tr

ahmet bayyar vaka

2009'DAN AKLIMDA KALANLAR

YAZI : Muzaffer Ayhan KARA • FOTOĞRAFLAR : Lütfi ÖZGÜNAYDIN

Erzincan'la ilgili bir yazı daha kaleme almıştım Trilye dergimizde; sürekli okurlar anımsayacaktır, ünlü Cimin üzümüyle ilgiliydi.

Yine Erzincan'a uzanalım istiyorum. Geçtiğimiz haziranda da, bir süre sonra Şeker Bayramı'nda da Erzincan'daydım. Üzümlü'ye (Cimin) geçmedim bu kez. Erzincan'ın merkez ilçesine, Kemah'a, Refahiye'ye, İliç'e ve doğduğum köy olan İliç'in Leventpınar (Erhami) köyü ile komşu köy olan ve hem babaannemin hem de anneannemin köyü olan Boyalık'a gittim.

Leventpınar'dan henüz iki üç aylıkken, kundakta bir bebek olarak gelmişim İstanbul'a. Geniş ailem, Tanzimat döneminden bu yana bir ayağı İstanbul'da, bir ayağı Erzincan'da olan bir aile. Dedemin dedesi, Fatih Medresesi'ne gelmiş ilk olarak. Mezun olduğunda Edirne Vaizi olarak görev almış. İstanbul'a ilk böyle ayak basmış ailemiz. İstanbul işgal edildiğinde, anneannem ve birçok yakınımız payitahttadır ve anneannemin deyimiyle Kemal Paşa'nın emriyle Anadolu'ya geçmişlerdir. Erzincan'da Rus işgalini, İstanbul'da İngiliz işgalini yaşayan bir aileyiz. Bağımsızlığın değeri, ondan olacak, iyi bildiğim şeyler arasındadır!

* * *

İşte o Leventpınar'da ilk kez bir bayram yaşamak istedim. Ve yaşadım da.

65 haneyi tek tek ziyaret ettim. Oralarda kucaklandım, o ne duygu yoğunluğuydu, o ne güzellikti…

İliç'in 1000-1200 metre rakımlı bu yayla köyündeki güzellikleri anlatmakla bitiremem bu yazıda. Ancak, Höllüklük'ten söz etmeliyim. Höllük, bir çeşit killi toprak. Höllük toprağı olan bir yamaç var köyün girişinden iki üç kilometre önce. Bu mevkiye Höllüklük deniyor. Yeni doğan çocukların altı, kundaktan çıkana kadar Höllüklük'ten alınan toprakla sarılıyor. Yani, bugünkü çocuk bezinin yerini tutuyor höllük toprağı. Ben de İstanbul'a gelip bezle tanışana kadar höllüğe belenmişim iki üç aylığa kadar!

Tabii, artık köyde çocuk çok az. Aşırı göç veren bir belde oralar. Köylerdeki tek tük çocuklu aile de Erzincan'ın bir-

kaç bin nüfuslu mini minnacık ilçe merkezlerinde yaşıyor. Köylerde ise artık yaşlı bilgeler var sadece ve onların etrafında orta yaş üstü az bir rençber ya da emekli. Köyler de o eski köyler değil. Bacalar da toprak değil, loğlar ise artık antika! Saçla kaplı çatılar var artık binalarda. Ne kar kürümek var kış gelince ne de loğ loğlamak. Loğ ve loğlamak da ne diyeceksiniz… Loğ, betondan yapılan bir yassı ve yuvarlak taş, toprak bacaları bastırmaya, pekiştirmeye yarıyor su geçmesin diye. Loğlamak da loğla yapılan işleme deniyor. Tabii, özellikle kar yağınca da toprak bacalar, damlar çökmesin diye karları hemen kürümek gerek. "Kar kürümek" deyimi de buradan geliyor.

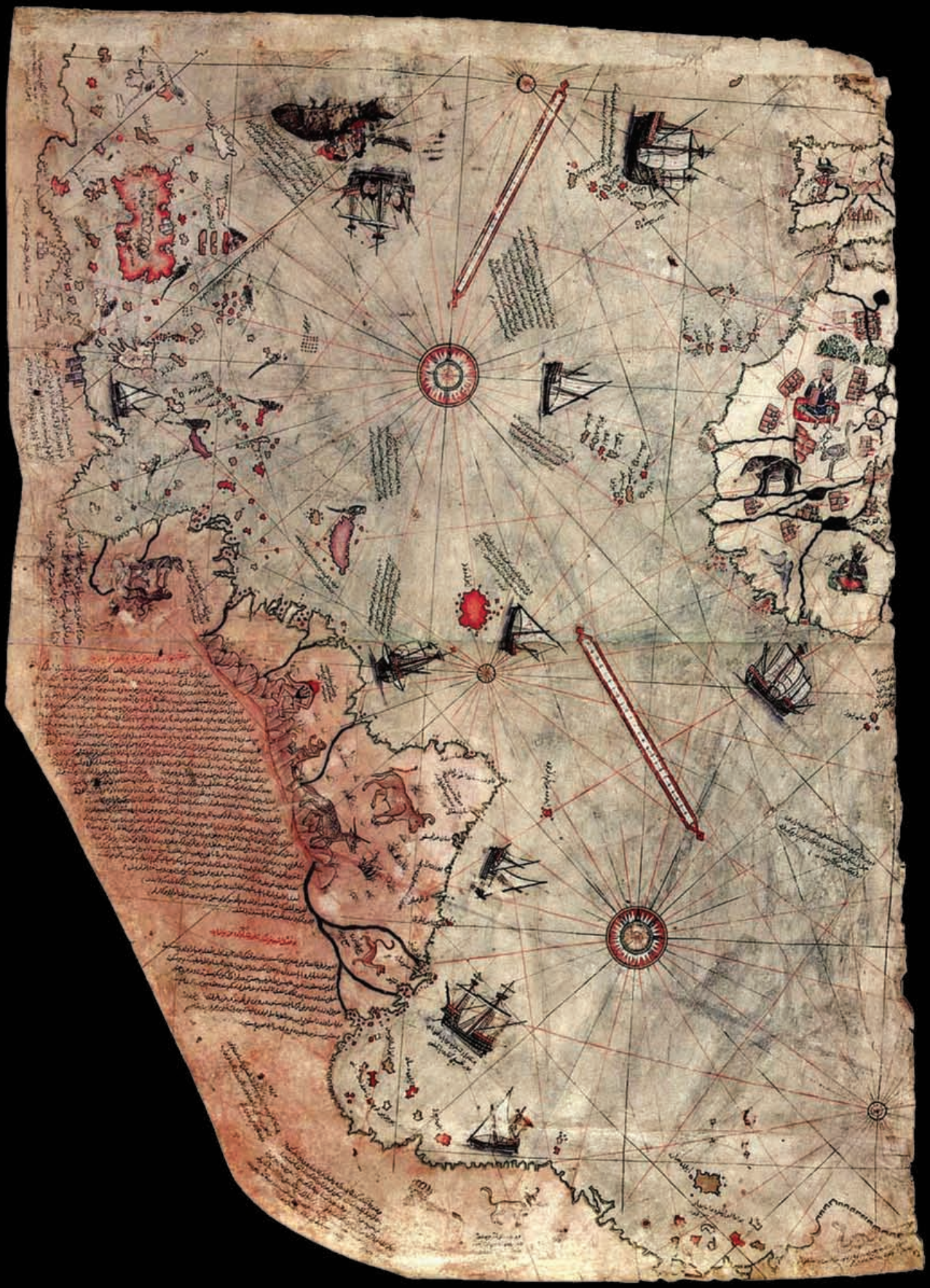
* * *

Erzincan, Kemah ve İliç'te bir sempozyuma ve iki okul açılışına katıldım yetkililerle birlikte. Erzincan milletvekili de olan Ulaştırma Bakanı Binali Yıldırım, Erzincan Valisi Abdülkadir Demir, Erzincan Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Erdoğan Büyükkasap ve kaymakamlarımız, belediye başkanlarımız, öteki yetkililer; hepsi de çalışkan ve arzuluydular. Hele rektörümüz, gecesi gündüzü Erzincan Üniversitesi… İlk kez vali olan Abdülkadir Demir de kısa zamanda ilimizle kaynaşmış ve sanki birkaç yıldır oradaymışçasına ilin nabzını tutmaya başlamış bile.

Erzincan, cirit, yamaç paraşütü, kano vb. spor dallarının yapıldığı bir il. Fırat'ın kolu Karasu buraya hayat veriyor. Munzur ve Keşiş dağlarının arasındaki doğal güzellikler, tarih fışkıran bir coğrafya Erzincan'a gidenleri bekliyor. Erzincan'dan İliç'e kadar trenle gidip gelinmeli.

Bitirirken, şu notu da düşmeliyim: Bütün bir 2009'un on ayında aklımda kalan üç şey var: Erzincan'a gezilerim, haziranda doğan ve aylık olarak yayımladığım, altıncı sayısı okurla buluşan Erzincan Postası gazetesi ve onlardan da önce, yaza girerken yayımlanan ve denizleri, deniz ürünleri dünyasını farklı bir pencereden, harikulade bir pencereden insanlarımıza açan Trilye'nin Balık Sevdası kitabı. Sevgili dostum Süreyya Üzmez'in bu çalışması bir "ilk kitap" fakat devamı da gelecek. Süreyya hem dostlarını, konuklarını Trilye'de ağırlamayı sürdürecek hem de gustosunu kitap sayfalarına taşıyacak.

Trilye'nin Balık Sevdası'na editör olarak katkıda bulunmuş olmanın gururu ve onuru bana yeter de artar bile. Kim bilir, yıllar sonra dönüp 2009'a bakarsam belki de tek şey gelecek aklıma; bu güzel kitabın çalışmaları ve heyecanıyla geçen günler, haftalar… Bu kitap için birlikte çalıştığımız ekip… Şimdi, vitrinlerde her görüşümde kitabı, anılar fışkırıyor ve gülümsüyorum; **Süreyya**, **Mahmure**, **Koray**, **Tontik**, **Talat Bey**, **Recep Ağabey**, **Ayşegül**, **Yusuf**, **Ajans-Türk** ve **Trilye**'nin değerli ekibi… ●



GELECEĞİ GÖREN HARİTA

Piri Reis'in Haritası

İnsanoğlu her ne kadar uzaya çıksa da bundan binlerce yıl öncesine ait bazı nesnelerin üzerindeki esrar perdesi hala aralanamıyor. İngiliz bilim ve teknoloji dergisi **Focus**'un son sayısında bugünün teknolojisiyle bile üretilmesi zor olan gizemli nesnelerden Piri Reis'in **"Geleceği Gören Haritası"** tanıtıldı.

Coğrafya ve harita uzmanı Çanakkaleli ünlü Türk denizci Piri Reis'in 1513'te çizdiği Afrika, Amerika ve Güney Kutbu'nu gösteren harita, ortaya çıkarıldığı 1929 yılında ortalığı karıştırdı.

Çünkü, Güney Kutbu'nun keşfi, haritanın çizilmesinden çok sonra, yani 1818'de gerçekleşmişti. Dahası, Piri Reis'in Haritası, kıtanın buz altında kalmış sahil kesimlerini de gösteriyordu. Ancak kıta üzerindeki buzlar, haritanın çizilmesinden tam 6 bin yıl önce erimişti. ●

Doğan

Acar

Gönül isterdi ki Ankara'da deniz olsun ya da büyük bir göl. Hiçbirisi yoksa Tuna Nehri gibi bir nehir şehrin tam ortasından geçsin. Ama yok. Başkent, fark yaratacak bir doğa güzelliğine sahip değil. Şükredelim bataklık veya çöl değil Ankara.

Ama çok uzaklarda bir bataklığın insanoğlunun eliyle tahmin edilemeyecek şeylere dönüşebildiği bir yer biliyorum. ABD'nin Orlando eyaletindeki Disneyland önceden bataklıkmış. Ama o bataklık şimdi bütün dünyayı oraya çekiyor ve Türkiye'nin bütçesi kadar gelir elde ediyor.

Doğan Acar, yukarıda saydığım özelliklerdeki başkenti yıllardır verdiği özverili ve bilinçli çalışmalar sonucu tanıtmaktadır. Hazırladığı **Ankara Rehberi**'nde ve **Ankara'da Sanat** isimli eserde Ankara'yı ve sanatsal faaliyetleri o kadar güzel anlatmaktadır ki inanamazsınız. Sanatçı eşi **Mine Acar** Devlet Tiyatrolarında uzun yıllardır görev yapmakta ve genel müdürlüğe kadar yükselmiştir. Pek çok kalıcı sanatsal faaliyetler yapmıştır.

Doğan Acar'la tanışmam Ankara'ya tayin olduğum ilk yıllara rastlar. O günlerde Ankara'ya yolunu şaşıran uğrardı. Ama son yıllarda sadece restoranımıza gelen Japonları gördükçe, bir Ankaralı olarak Doğan Acar'la ne kadar gurur duysak azdır. Dişiyle, tırnağıyla, gece gündüz, hafta sonu, bayram tatili demeden Ankara'ya katma değer yaratmıştır. Tarih boyunca çeşitli medeniyetlere eşlik etmiş olan ülkemizden geçen **İpek Yolu**'nun Ankara'ya uğrayan kolları ve buralardaki şehir, kasaba ve köylerde var olan izlerini keşfetmek, bu yöreleri tanıtmak için çok çaba göstermektedir. İpek Yolu güzergahı üzerinde yer alan **Ayaş, Beypazarı, Güdül** ve **Nallıhan** İlçelerindeki köprüler, kervansaraylar, camiler, çeşmeler, hamamlar, el sanatları, yöresel mutfaklar, **İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan Acar** sayesinde değer kazanmaktadır.

Yarattığı "**Turizmin 5 T'si**" formülüyle Anadolu Medeniyetleri Müzesi'ne kazandırdığı dünya çapındaki ödülle başkentin adını tüm dünyaya duyuran çok emektar bir bürokrattır Doğan Acar.

Akçeli hiçbir işte adı geçmeyen, dürüstlük timsali olan Acar, göreve ilk başladığı gün gibi heyecanla ve başarıyla işlerini yürütmektedir. İyi bir oyunun son söze ihtiyacı yoktur.

Süreyya Üzmez

Tontik ve Dedesi

ABD'de dünyaca ünlü Cleveland Kliniği'nin Şefi Kalp Cerrahı **Prof. Dr. Murat Tuzcu**, kalbiyle ilgili sorunları olanlara evlerinde evcil hayvan beslemeyi öneriyor. Gerçekten de **Tontik**'in, dedesi **Talat Kılıçarslan**'ın sağlıklı yaşamasında katkısı büyük. Dedesi ona kavuşmak ve birlikte dolaşıp spor yapmak için dakikaları sayıyor. Tontik de dedesinin kendisini gezmeye götüreceği tahmini saatlerde camın önünde bekliyor. Onların buluşması tam bir seremoni.

Tontik, geçen bayram **Çanakkale**'de kendisini özleyenleri de mutlu etti. Uzun bir yolculuk yaptı. Çanakkale'yi pek sevdi. Bol bol poz verdi. Ama kendi mahallesine dönüp yeşil vadiyi görünce arabadan atlayıp koşmak istedi.

Tontik'li günler, dedesine sağlık, bizlere de mutluluk veriyor. İyi ki varsın! ●

...ANADOLU UYGARLIKLARINI RESSAMI

Önder Aydın

1955 yılında Perşembe'de (Ordu) doğdu.1979 yılında Gazi Eğitim Enstitüsü Resim-İş bölümünden mezun oldu. Daha sonra lisans tamamladı. Uzun yıllar sanat eğitimciliği yaptı, çocuk kitapları resimledi. Birleşmiş Ressamlar ve Heykeltraşlar Derneği yönetim kurullarında görev aldı. Uluslararası Plastik Sanatlar Derneği üyeliği, Ankara Çağdaş Sanatlar Vakfı (ÇAĞSAV) ile Yeniden Sanat Grubu,Grup Tayf'ın kurucu üyesi oldu.

Ulusal ve Uluslararası Sanat Festivallerinde eserleri sergilendi. Çalışmaları hakkında kitap,ansiklopedik sözlük,sanat dergisi, katalog ve basında çok sayıda röportaj ile değerlendirme yazıları yayınlandı.

Sanatçının resimlerinin esin kaynağı, Anadolu Uygarlıklarına ait heykeller, maozaikler, rölyefler, fresko ve lahitler'dir. Yağlıboya tekniğinde resmedilmeleri zor olan bu görsel değerleri resmin arka planında figüratif veya geometrik formlarla yeniden yorumlayıp, resmi bunun üzerine inşaa etmektedir. Önder Aydın sanat anlayışı için şunları söylüyor; "Dünyanın bu kadar küçüldüğü bir çağda etkilenmemek olanaksızdır, ayrıca yararlıdır da.Çünkü etkilenme yaratıcılığın başlangıcıdır. Ancak dayatılan moda anlatımlarla yani, başkasının kimliği ile fazla dolaşamazsınız. Ülkemizde kimliksizlik sadece Plastik Sanatlarla sınırlı değildir. Bence bu anlamda dünya ölçeğinde kimlikli olduğumuz tek alan Edebiyattır." Onun resimlerinde zaman kavramı yok olur. Tarihsel süreçte günümüzden, geriye doğru göndermeler yapar. Fantastik ve sürrealizme yakın bir anlatım dili vardır. Evrensel Türk Resmi'nin kendi kimliğini yaratmasında Anadolu Uygarlıkları'nın temel alınması gerektiğine inanır. Ona göre Türk sanatçısının parmak izi bu topraklardaki on bin yıllık "Görsel Tarih"tir.

19. kişisel sergisini açan sanatçı, 250 nin üzerinde yurt içi ve yurt dışı karma sergilere eserler verdi. Başta Ankara Devlet Resim ve Heykel Müzesi,Kültür Bakanlığı ile Ankara Valiliği, Ordu Valiliği, Kastamonu Valiliği, T.C Ziraat Bankası, Emlak Bank, Türkiye Kalkınma Bankası, Vakıfbank, Gazi Üniversitesi Resim Heykel Müzesi, şirketler, özel koleksiyonlar ve ABD, Fransa, Rusya gibi ülke özel kolleksiyonlarında eserleri bulunmaktadır.

Sanatçı çalışmalarını Ankara'da kendi atölyesinde sürdürmektedir ve halen Birleşmiş Ressamlar ve Heykeltraşlar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı'dır. ●

Matruşka'nın Gücü Gücün Matruşkası

Rusya'ya giden hemen herkes memleketine bir anı olarak mutlaka matruşka getirmek ister. Armağan almak isterse de ilk akla gelen yine matruşkadır. Artık sadece bir tarih olan ya da yaşı uygun olanların anılarında kalan Sovyetler Birliği döneminde de matruşka yine simgeydi Rusların ülkesi için.

YAZI: Muzaffer Ayhan KARA

MATRUŞKA VE BÜYÜLÜ ETKİSİ

Alt tarafı Rus yapımı bir oyuncak bebek diye dudak bükülebilir. Ama sadece o kadar olmadığı aşikar. Ahşap el yapımı bu bebekler tam ortasından açıldığında, başka bir bebek çıkar. Onu açtığınızda başka, onun içinden çıkanı açtığınızda başka... Dışarıdan ilk bakışta gözüken tek bir matruşka "anne" figürünün içinde iç içe yerleştirilmiş beş ya da yedi bebek çıkar.

TARİHİ BOYUNCA ANLAMI

Matruşka bebeklerin 1890 yılında Moskova yakınlarında bulunan Abrentsevo Malikanesi'ne ait çocuk eğitim atölyelerinde ortaya çıktığı öne sürülmektedir. Birçok ünlü ve yetenekli Rus sanatçı, yerel oymacılarla birlikte malikanenin sahibi Mamontov'un atölyesinde çalışmaya başlarlar. Bu ünlü bebeklerin, adını çok beğenilen bir kadın olan Matrioska'dan aldığı rivayet edilir.

Matruşkalar, genelde Rus kıyafeti olan sarafan giymiş bebekler şeklinde boyanır. Zaman zaman ise siyasi liderler şeklinde çizildiği de olur.

Şurası bir gerçek ki, matruşka Rusya ve Ruslar açısından dünya çapında bir imaj ve ruh demektir. Başta da belirttiğimiz gibi, sadece bir bebek değildir.

Rusya'ya gitmek gerekmiyor tabii artık matruşkaya sahip olmak için; ülkemiz panayırlarında, metropollerdeki tezgahlarda da rastlayabilir, alarak evinizin bir köşesine konuk edebilirsiniz o sevimli bebekleri. Tabii, evinizde ya da iş yerinizde bir Rus imajı görmek isterseniz... ●

YAĞLARIN VAKUMLA ALINMASI

Liposuction

Estetik cerrahi yöntemlerinden biri olan liposuction uygulaması, 70' li yıllardan beri uygulanmasına rağmen, 90'lı yılların ortalarında yeni gelişmelerle estetik cerrahinin artık vazgeçilmez ve en sık kullanılan metodlarından biri haline gelmiştir. Liposuction, vücutta belli bölgelerde toplanmış inatçı yağ birikimlerinin vakum yardımı ile emilerek dışarıya alınması ameliyatıdır.

Doç. Dr. Eksal Kargı
Plastik Rekonstrüktif ve Estetik Cerrahı Uzmanı
Zonguldak Karadeniz Üniversitesi Tıp Fakültesi Dekan Yardımcısı

Bu girişim ile vücudun diğer bölgelerine göre daha fazla yağ toplanması olan bölgelerdeki yağlar alınarak vücuda daha orantılı bir şekil verilmektedir. En uygun adaylar, aşırı kilolu olmayan ve istenmeyen yağın bulunduğu bölgedeki cildin elastikliğini koruduğu ve sarkık olmadığı hastalardır. Deri elastik yapısını kaybetmiş ise, liposuction sonrasında derideki sarkma giderilemeyecek ve görüntü düzeltilemeyecektir. Böylece ideal uygulama, kilosu normal ya da normalden biraz fazla olan, ancak vücudun belli bölgelerinde diğer bölgelerden daha fazla yağ toplanması olan kişilerde olacaktır.

Amacımız belli yerlerde toplanan ve rejim ya da egzersiz ile giderilemeyen yağları almaktır. Özellikle bayanlarda kalça, basen, uyluk, karın ve bel bölgelerinde diğer bölgelere göre daha fazla yağ toplanması görülmektedir. Özellikle bayanların yapısal bir yağlanma şekli olan basen yağları, ne kadar kilo verilirse verilsin erimez. Liposuction bu tür fazlalıkları almak için ideal bir çözümdür. Bu işlem ile bu bölgeler inceltilerek diğer bölgeler ile orantısı dengelenmektedir. Aşırı kilolu insanların bu ameliyat ile zayıflamalarını beklemek ise çok gerçekçi değildir. Bu girişim kesinlikle bir zayıflama ameliyatı değil, bir vücut kontür düzeltme ameliyatıdır. Bir operasyonda emilen yağ miktarı ortalama 2-3 litredir. Bu miktar ile hedeflenen kişinin bel, basen ve kalçalarındaki görünüm kusurunu düzeltmektir. Deri elastikiyeti iyi olmak koşuluyla 18 yaşından itibaren her yaşta yapılabilir. Rejim ile kilo veriliyorsa bu ameliyat, daha fazla kilo vermenin mümkün olmadığının kişi tarafından karar verilmesine kadar ertele-

nebilir. Yeni doğum yapmış anneler için ideal zaman doğum sonrası birinci yıldır.

Liposuction ile yağ dokularının alınmasından sonra bu bölgelerde yeniden kilo alınması söz konusu değildir, çünkü liposuction ile alınan sadece yağ değil, o bölgedeki içi yağla dolu hücrelerdir. Yağ hiçbir zaman deri altında serbest alanda birikmez. Depolanması için yağ hücresinin bulunması gerekir. Vücut bu bölgeleri tekrar eski haline getirecek şekilde yağ hücreleri oluşturmaz, yani sonuç kalıcıdır. Ancak ameliyattan sonra kilo alımı söz konusu olursa, bu ameliyat yapılan bölgeler haricinde genel bir yağ birikimi sonucundadır.

Liposuction, vücutta fazla yağ birikimi olan herhangi bir yere uygulanabilir. En sık kolların üst kısmı, göğüs, sırt, bel, karın, kalça, basen, uyluk ve dizlerin iç yüzü, yüz, çene altı ve boyun bölgelerinde kullanılır. Benzer şekilde fazla sarkık olmayan memelerin küçültülmesinde ve erkeklerde meme büyümesi olarak adlandırılan jinekomasti durumlarında da uygulanmaktadır. Ancak selülit tedavisinde tek başına etkili değildir. Dünyada olduğu gibi ülkemizde de liposuction cinsiyet ayrımı olmadan tercih edilen bir uygulamadır.

Liposuction ameliyatı yağ alınacak bölge uyuşturularak lokal anestezi altında veya genel anestezi altında yapılabilir. Geniş alanlarda çalışma gerekmediği durumlarda "lokal anestezi ile desteklenmiş sedasyon" denilen ve yarı uykuda olmayı sağlayan ek bir anestezi verilir. Lokal anestezi ile desteklenmiş sedasyon anestezisiyle yapılan girişimlerde de anesteziyoloji uzmanı ameliyatta bulunmakta ve hastayı yatıştırıcı birtakım ilaçlar ile rahatlatmakta ve ağrı duymasını engellemektedir. Teknik olarak ameliyat ortalama 1-3 saat sürer. Girişim sadece kanüllerin gireceği 5 mm uzunluğunda kesiler yolu ile yapıldığından ameliyat sonrası herhangi bir kesi izi göze çarpmamaktadır ve bu küçük izler birkaç ayda fark edilmez hale gelir. Açılan bu kesilerden hastanın şartlarına göre 2-6 mm. çapındaki kanül denilen metal borular deri altı tabakası içine sokulur ve kanüller vakum cihazına bağlanır. Vakum cihazının çalıştırılır, kanüller yağ birikim bölgelerinde uygun derinlikte hareket ettirilerek fazla yağların uzaklaştırılması işlemi başlar. Vakum aracılığı ile yağların emilmesi işlemi arzu edilen vücut konturu ve bunun yanında düzgün bir cilt yüzeyi sağlanıncaya kadar devam eder.

Ameliyattan sonraki dönemde ameliyat olunan bölgelerde morarma, şişkinlik, gerginlik, kaşıntı ve çekilme hissi olabilir, bunlar normaldir. Ameliyat sonrası ortaya çıkabilen morarmaların kaybolması ortalama 3-4 hafta sürer. Ameliyatın doğal bir sonucu olan ödem (şişlik), hiç incelme olmamış hissi verebilir. Ödem üç hafta içinde azalır ve gerçek vücut hatları yavaş yavaş ortaya çıkmaya başlar. İşe ve hayatın normal etkinliklerine dönüş ortalama 1 haftadır. Liposuctiondan sonra hastaya 3-4 hafta fiziksel egzersizler önerilmektedir.

Liposuction ameliyatı plastik cerrahide son 20 yıl içindeki en iyi buluşlardan biridir. Bu işlemin sellülit denilen derideki düzensizlikleri azaltabilmekle birlikte tamamen ortadan kaldırmayacağı bilinmelidir. Liposuction işlemi uygun hastalar seçildiğinde deneyimli ellerde yapılırsa çok başarılı sonuçlar veren bir girişimdir. Ancak uygun olmayan bölgelerden aşırı yağ alınmasına bağlı oluşan deformitelerin geriye dönüşünün oldukça güç olduğu akıldan çıkartılmamalıdır. Bu girişimin sonunda vücut hatlarında kalıcı ve çarpıcı bir düzelme sağlanır. Hiçbir zaman düzelmeyeceği düşünülen, psikolojik olarak rahatsızlık veren ve egzersizlerle düzeltilemeyen görünüm, yeni bir şekil kazanacak ve kişinin kendine güveni artacaktır. ●

AVUSTRALYA YERLİLERİ

Aborijinler

Avustralya yerlileri genel olarak Aborijin olarak anılır. Bu Latince'de; bir yerin asıl sahibi, ilk orijin veya 'yerli' anlamına gelen ve beyazların yakıştırdığı bir sözcüktür. Oysa tüm kıtaya uyarlanacak insan veya halk anlamına gelen hiçbir yerli sözcüğü yoktur. Onlar kendilerini, yörelerine ve ait oldukları topluluklara (kabile ve klanlara) özgü farklı isimlerle anarlar.

YAZI ve FOTOĞRAFLAR : Eser COŞKUN

En az kırk bin yıldır bu kıtada yaşayan ve dünyada varlığını sürdüren en eski insan toplulukları olan Aborijinler, bu nedenle, insanın en eski geçmişini, inançlarını, geleneklerini, yaşam ve üretim biçimini, özetle herşeyini gözler önüne seren canlı tarih sayılırlar...

Aborijin'ler ile ilgili ciddi araştırmalarda, yalnızca insanın en eski geçmişine gitmekle kalmayıp, bir kesişme noktasında, madalyonun diğer yüzü olan uygar insanla, yani kendimizle karşılaşırız.... Bu bir anlamda, insanın kendi kendisiyle, 'öteki ben' ile karşılaşmasıdır ve bu tür karşılaşmalar her zaman dramatik olmuştur...

Cortes'in karşısında Aztek'ler, Pizarro'nun karşısında İnka'lar ne hissetmişlerse, Kaptan Cook'un veya daha önce gelen başka beyaz sömürgecilerin karşısında Aborijinler de aynı şeyi hissetmişlerdir. Bu duygu öncelikle, deniz aşırı

yolculuklarından geri dönen kutsal atalara kavuşmanın sevinci, daha sonra düş kırıklığı, çaresizlik, korku ve günümüze kadar süren korkunç bir acıdır.

Beyazlar açısından bakarsak, yeni bir toprak parçası, onu keşfeden için tarihe geçme onuru, işgalciler için yeni bir yaşam ve gelir kapısı, sömürgeci hükümetler içinse, dikilen bayrak, söylenen marş, haritasına eklenen verimli bir coğrafya ve anavatana doğru akan sömürge gelirleridir.

Alegorik olarak, avcı-toplayıcı yerlilerin, buhar gücünü keşfetmiş ve kapitalizm aşamasına gelmiş beyazlarla karşılaşmasını, günümüz insanının ansızın uzaylılarla karşılaşmasına benzetebiliriz.

Bu tarihsel ve kaçınılmaz karşılaşma sonucunda, 50.000 yıl öncesinin toplum biçimine sahip yerlilerin doğal gelişim süreci donmuş ve kısa zamanda çöküş başlamıştır.

Dünyada hâlâ yerlilerin yaşaması bir mucizedir...

Diğer yandan, çok eski geçmişimizle, dünden daha yakın bir ilişkimiz vardır.

Bu ilişki, bilincimizi belirleyen toplumsal varlığımıza ışık tutar.

James G. Frazer'in belirttiği gibi; "**Bu eski atalarımızla olan benzerliklerimiz, farklılıklarımızdan daha fazladır...**"

Aborıjin'leri tanımak, bir anlamda kendi geçmişimizi tanımak anlamına gelir. Uygar insanın yerlilerden, yani geleneksel insandan, insanın evrendeki ve doğadaki yerine ilişkin öğreneceği çok şey olduğu düşüncesindeyiz. Modern insanın kendi özerkliğini gösterme ve kanıtlama istemi doğaya karşı direnme şeklinde ortaya çıkmıştır. Ve "**doğaya egemen olma**"yı uygarlığın tanımı yapan çağdaş insanın, doğayı ne hale getirdiği hepimiz tarafından bilinen ve yaşanan bir gerçekliktir...

"**Doğa ile bir arada ve uyum içerisinde yaşamak..**" En eski atalarımızdan, Aborıjin'lerden bu dersi bile alsak bizce yeterlidir... ●

MİDYAT'TA BİR BUTİK OTEL

Kasr-ı Nehroz

Dinlerin ve dillerin birleşme noktası Midyat'ın Nehrozlar mahallesinde, 1200 yıl önce kilise mimarisi tarzı ile 2 burçlu yapı olarak uzun yıllar köklü ailemiz tarafından ev olarak kullanımından sonra, 2009 yılında tüm tarihi özellikleri korunarak, dünyaca ünlü Midyat taşı ile restore edilmiş Kasr-ı Nehroz Butik Hotel, çağdaş bir yaşam için gerekli her türlü düzenleme ve hizmet anlayışıyla sizleri geçmişe götüren tarihi atmosferi ve profesyonel ekibiyle hizmete girmiştir.

Işıklar Mah. 219 Sok. No: 14 Midyat / MARDİN
Tel: +90.482.464 25 25 •**Faks:** +90.482.25 01
www.hotelnehroz.com • info.kasrinehroz@yenigun.com.tr

KONUM

Mardin Havalimanına 75 km mesafede olup, Midyat İlçesinin tarihi merkezinde, Işıklak Mahallesi (Nehrozlar Mahallesi) Mor Hobel-Mor Abraham Manastırı ve Mezarlığı, Mor Barsavmo Kilisesi, Protestan Kilisesi, Mor Aksanoya Kilisesi ortasında inşa edilmiş olan Kasr-ı Nehroz Butik Hotel, Mor Gabriel (Deyrul Umur) Manastırı'na 18 km mesafede yer almaktadır.

ODALAR

Kasr-ı Nehroz Butik Hotel, iki tarihi binadan oluşmakta, 1200 yıllık tarihe saygı duyularak, mimari dokusundan ödün vermeden, çağdaş yaşama uygun olarak tasarlanmış, 23 adet Standart iki kişilik oda, 2 adet tek kişilik oda, 3 adet üç kişilik oda ve 2 adet Aile Suite odası olmak üzere, toplam 30 oda bulunmaktadır. Tüm odalarımızda, çevreye duyarlı enerji kontrollü kart sistemi, split klima, plazma tv, direkt telefon mini bar, emanet kasa, internet bağlantısı, banyolarımızda saç kurutma makinesi, yağmur duş-kabin mevcuttur.

RESTORAN & BARLAR

Tarihi bir yapı içerisinde restorasyon sonucu özenle dekore edilmiş, 40 kişilik restaurant, sabah saatlerinde kahvaltı salonu olarak, öğle ve akşam yemeklerinde ise A'la Carte Restaurant olarak hizmet vermektedir. Sıcak yaz günlerinde, su ve ışık yansımaları eşliğinde havuzlu avlumuzda, özel isteğiniz sonucu hazırlanmış yöresel tatlar, veya mönülerimizde bulunan Türk mutfağı ve internasyonel mutfaktan yiyeceklerin tadına bakabilirsiniz.

Ayrıca, 1200 yıllık gerçek bir tarihin izlerini görerek kendinizi bambaşka bir dünyada hissedeceğiniz "Şaraphane'mizde, bölgesel Süryani Şarapları, yerli ve enternasyonel şaraplarımızı tadarak gecenizi renklendirebiliriz.

Aynı zamanda, Şaraphanemiz; gündüz saatlerinde, sıcak, soğuk içecekler ve açlığınızı yatıştıracak aperatifler ile soluklanabileceğiniz aktiviteler sunmaktadır.

Sabah saatlerinde günlük programınızın başlamasını beklerken, günlük gazetelerinize göz atabileceğiniz ve kahvenizi yudumlayabileceğiniz veya güzel bir akşam yemeği sonrası mırra kahvenizi yudumlarken sohbetlerin tadına doyamacağınız Divanhane'miz sizde tatlı anılar bırakacaktır.

Tesisimiz içerisindeki tüm yiyecek - içecek ve diğer ihtiyaçlarınız için 24 saat oda servisi hizmeti verilmektedir.

DİĞER AKTİVİTELER

Tesisimizde, Tv odası, Hediyelik Eşya Dükkanı, Lobby'de kablosuz internet bağlantısı, Açık Otopark, Çamaşırhane, Gazete Servisi hizmetimiz mevcuttur. ●

TRİLYE

RESTAURANT

“Trilye’nin Balık Sevdası”

Tüm Seçkin Kitapevlerinde

Reşit Galip Caddesi Hafta Sokak 11/B G.O.P. ANKARA
TEL: 0.312 447 12 00 - www.trilye.com.tr