TRİLYE

TRİLYE
RESTAURANT

Ekim-Kasım-Aralık 2010
Sayı : 19

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

ISBN 1300-6886

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

İSKENDERUN BALIKÇILIK

Merkez : Anadolu Bulvarı 2. Cadde ATB İş Merkezi I 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

Herşey Sizin Sağlığınız için

"Maden Suyunu Kaynağından İçin"

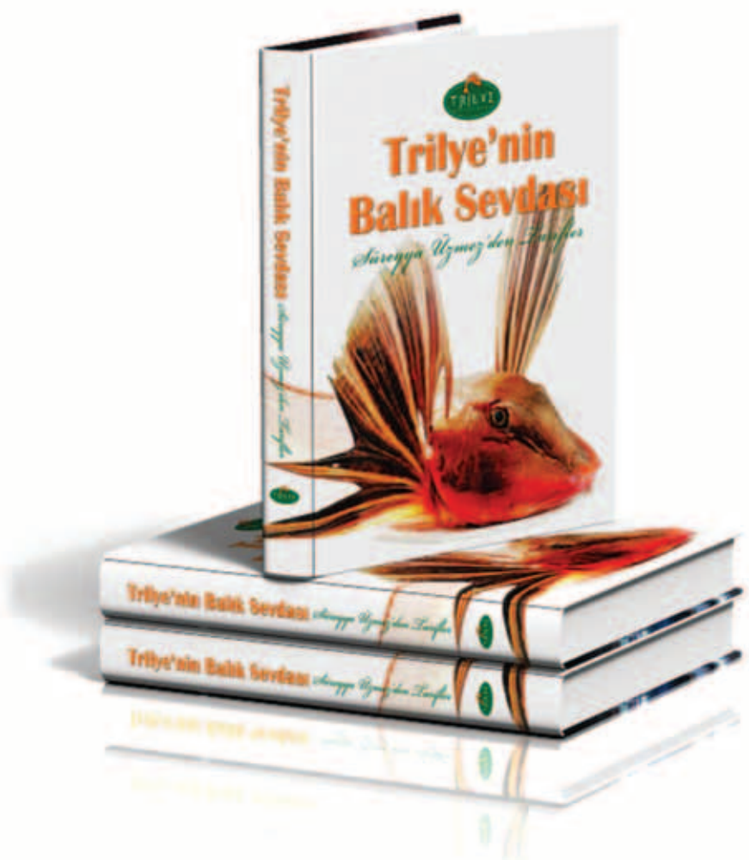
www.beypazarimadensuyu.com.tr

TRİLYE

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

TRİLYE RESTAURANT

Yıl: 5 **Sayı:** 19
Ekim-Kasım-Aralık 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

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

Grafik-Tasarım
Yusuf MEŞE- (Ajans-Türk)

Baskı & Cilt
Ajans-Türk
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: 24.09.2010

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.

TEK YOL LEZZET

Denizi varken çiftliği neye yarar,
Tazesi varken dondurulmuşu neye yarar,
Organik varken hormonlusu neye yarar,
Herkes bir yol tutturmuş gidiyor, amma
Lezzete varmayan yol neye yarar,

Son yıllarda dünyadaki bütün trendy restoranları dolaşma çabalarım devam ediyor. 3 Michelin yıldızlılar, 2 Michelin yıldızlılar ve 1 Michelin yıldızlılar gibi genel kabul görmüş tüm yerlerde olanaklarım doğrultusunda tadımlar yapıyorum. Japonya’dan Amerika’ya kadar pek çok ülkeyi dolaşıyorum. En son Japonya’da dört ünlü mekana gitme fırsatım oldu. **Tsukiji** balık hali aynı ihtişamıyla çalışıyor. Halin civarındaki suşiciler yine tıklım tıklım. Seyahatimin teferruatını içerideki sayfalarda yazdım. “**Yüzlerce restorandan tekrar hangilerine gidersin?**” diye soranlara “**Bir elin parmağını geçmez**” diyorum. Çünkü pek çoğunda şekil maksada kurban ediliyor, ön plana geçiyor. Ama lezzete önem veren ve çizgisini hiç bozmayan, tarlayı keşfetmiş restoranlar hep cezbedici oluyor benim için. Moleküler gastronomi trendi de aşağıya doğru bir ivme ile iniyor. İki yıl önce sadece nitrojende sorbeyi yerel tatlarla uygulamaya başladık. Bu şov için avuç dolusu para ödenen, Avrupa’daki ünlü yerlere gidenlere “Bunun için gitmeye gerek yok, Trilye’de ufak bir uygulaması var gelin görün” dedik. Ama hep lezzete odaklandık. Sloganımızdaki “**Sağlık için balık ye, balık için Trilye**” ibaresine sadık kaldık. İşlenmiş deniz ürünü satmadık. Zaman zaman çok küçük balıklara bile boyundan büyük uçuk rakamlar ödedik. Ama asla dondurulmuş balık satmadık. Fiyatlarımızda da hiç keskin eğriler olmadı.
Balık mevsiminin açılışıyla lüfere tekrar kavuştuk. Umarım bu yıl bol balıklı ve ucuz fiyatlı bir sezon geçiririz. Çinekop için başlatılan kampanyaya imza verdim ama bu iş sadece şov olarak kalmasın. Çinekop ile sınırlı olmasın. Tüm balıkların çoğalmasını sağlayalım. Trolle avlanmaya bayrak açalım ve balık yumurtalarının yok olmasına karşı çıkalım.
Bol balıklı ve sağlıklı bir yaşam dileğiyle…

Süreyya Üzmez

İÇİNDEKİLER

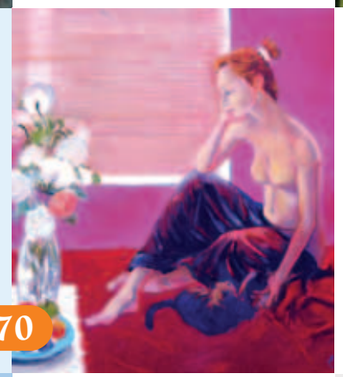
Trilye'den Esintiler 8
Pazar Günleri Balık Yiyoruz 20
Trilye'nin Çocukları 22
Somon 24
Greg Pepin 26
Enginarlı Somon Izgara 28
Sütlü Somon 29
Sardalye ile Palamutun Birlikteliği 30
Palamut Yahnisi 32
Tereyağında Sardalye 33
Karidesli Çin Makarnası 34
Maydanozlu Kalamar Salatası 36
Kırmızı Biberde Karides Söğüş 38
Hardal Soslu Enginar Kalbi 40
Kuşburnu 42
Kuşburnu Tatlısı 43
Hamamönü'nün Güzelliği 44
Naci Yıldırımer 46
Zeytinin Türküsü 48
Adana 50
İstanbul Oyuncak Müzesi 54
Japonya'dan İzlenimler 56
Hachiko 64
O Bir Yaratıcı 68
Erol Batırbek 70
Günebakan Taliani Hotel 72

GREG PEPIN 26

HACHIKO 64

ENGİNARLI SOMON IZGARA 28

KIRMIZI BİBERDE KARİDES SÖĞÜŞ 38



EROL BATIRBEK 70

ADANA 50

HAMANÖNÜ'NÜN GÜZELLİĞİ 44

GÜNEBAKAN TALIANI HOTEL 58

KUŞBURNU TATLISI 43

TEREYAĞINDA SARDALYE 33

ZEYTİNİN TÜRKÜSÜ 48

JAPONYA'DAN İZLENİMLER 56

Trilye'den Esintiler...

ÇOK ÖZEL BAŞARILAR

Hayatta başarılı olmuş yaşlı bir adama, bazı gençler: "Hayatın bize en üst derecede mutluluk ve başarıyı sağlaması için ne yapmalıyız?" diye sormuşlardı.

Ondan şu cevabı aldılar:

"Sizin bu sorunuz, bana bir tek ineği olan köylüyü hatırlattı."

Bir gün, o köylüye adamın biri sordu:

"İneğin ne kadar süt veriyor?"

Köylü şu cevabı verdi:

"İneğim hiç süt vermez. Sütü ondan sizin almanız gerekir."

Trilye'yi açmadan önce altı aylık bir süre Mahatma Gandhi Caddesi'nde Seagull isimli balık restoranını işletmiştim. İnekten süt değil, sinekten yağ çıkarmaya uğraşıyordum. Sermayesiz girdiğim, sadece "know-how" ve çalışkanlığıma güvendiğim yeni işimde başaracağıma olan inancımı hiçbir zaman yitirmemiştim. Bir akşam restoranıma Vatan Gazetesi'nin Ankara Temsilcisi Bilal Çetin ve Haber Müdürü zarif eşi Semra Çetin, yakışıklı bir beyefendi ile gelmişlerdi. Bilal Bey aynen şöyle dedi: "Onur Bey'ciğim Süreyya Bey burasını yeni açtı ama çok güzel işler yapacak çok başarılı olacak, kesinlikle burayı desteklemelisin." Güler yüzlü beyefendi durumdan görev çıkarmıştı.

Ertesi gün beni arayan ve şantiyesine davet eden kişi Onur Çetinceviz idi. "Şirketine araç dahil ne istersen verebilirim" dedi. Ben de kendisine teşekkür ziyaretine gittim. Gördüğüm

manzara büyüleyiciydi. Çalıştığım tümenlerin, ikmal bakım taburları çok güçlü birliklerdi. Bütün iş makineleri, çekiciler, kurtarıcılar, tankerler hep bu birliklerde bulunurdu. Onur Bey'in sahibi olduğu makine parkı birkaç ikmal bakım taburundan daha da büyüktü.

Ankara-İstanbul otobanına girince rahmetli Özal'a bu yolu yaptırdığı için hep Fatiha suresini okurum. Eski yolda her gün 8-10 kişi kazalar sonucunda hayatını yitirirdi. Ama o dualardan payını alan kişinin Onur Çetinceviz olduğunu o gün öğrendim.

YURT DIŞINDAKİ GURURUMUZ

Ukrayna Başbakanı Viktor Yanukoviç'in defalarca övgüsüne neden olan Onur Çetinceviz, Kiev-Odesa otoyolunun ihalesini iki yılda bitirmek üzere kazanıp, yedi ayda tamamladı. Ukraynalıların Türk müteahhitlere bakışı değişti ve Onur Bey Ukrayna Cumhurbaşkanı Leonid Kuchma tarafından "Üstün Hizmet Madalyası" ile ödüllendirildi. Bu ülkeden bu nişanı alan ilk müteahhidimiz kendisi oldu.

Türkiye'de kazandığı deneyim birikimini üç ayrı kıtada kullanarak, aldığı her işi zamanında tamamladı, verdiği sözleri yerine getirdi. Hırvatistan, Ukrayna, Tunus, Suudi Arabistan gibi ülkelerde en üstün kalitede işler yaparak Türkiye'yi yurt dışında en iyi şekilde temsil etti.

OTOYOLLAR ONDAN SORULUR

Türkiye'nin vergi rekortmenleri listesinde de yerini alan Onur Çetinceviz, mütevazı tavrıyla her zaman takdir toplamaktadır. Otoyol ve yol inşaatı, baraj, inşaat, nakliye ve taahhüt, drenaj işleri, sanat yapıları gibi daha pek çok alanda faaliyet gösteren Onur Taahhüt ve Ticaret Ltd. Şti.'nin sahibi Onur Bey, Anadolu otoyolundan, Ankara-Gerede, Ankara çevre otoyoluna kadar çok kaliteli yapılan işlere damgasını vurmuştur.

Son yıllarda turizm ile de yakından ilgilenen Onur Bey, Göçay İnşaat ile birlikte Türk turizmine muhteşem bir eser olan Sarıgerme Hilton'u kazandırmıştır. Benzersiz deniz, dağ ve Dalaman çayı manzarasına sahip Hilton Dalaman Resort uzun süre dillerden düşmeyecek ve adından sıklıkla söz ettirecektir.

Bu müstesna kişiliğin sosyal sorumluluk çerçevesinde insanlara yaptığı iyilikler, ülkeye kazandırdığı prestij, anlatmakla bitmez.

Muhteşem şeyler ancak, içlerindeki bir şeyin koşulların üzerinde olduğuna inanma cesaretini gösterenler tarafından yapılmıştır. ●

MÜTEVAZILIKLARIYLA YÜKSELENLER

Yıllar önce Arjantinli ünlü golfçü Robert de Vicenzo, yine bir turnuvayı kazanmış, ödülünü alıp kameralara poz vermiş ve kulüp binasına gidip oradan ayrılmak üzere hazırlanmıştı.

Bir süre sonra binadan çıkıp otoparktaki arabasına yürürken yanına bir kadın yaklaştı. Kadın, başarısını kutladıktan sonra ona çocuğunun çok hasta ve ölmek üzere olduğunu anlattı. Zavallı kadının hastane masraflarını ödemesi imkansızdı.

Kadının anlattığı öykü De Vicenzo'yu çok etkilemişti; hemen cebinden bir kalem çıkarttı ve turnuvadan kazandığı paranın bir miktarını yazdı çek defterine. Çeki kadının eline sıkıştırırken de ona: "Umarım bebeğinin iyi günleri için harcarsın" dedi. Ertesi hafta kulüpte öğle yemeği yerken, profesyonel golf derneğinin bir görevlisi yanına gelerek, "Otoparktaki görevli çocuklar, geçen hafta turnuvayı kazandıktan sonra yanınıza bir kadının geldiğini ve onunla konuştuğunuzu söylediler bana" dedi. De Vicenzo, evet anlamında başını salladı.

Görevli, "Size bir haberim var. O kadın bir sahtekar. Üstelik hasta bir çocuğu da yok. Sizi fena halde kandırmış arkadaşım."

De Vicenzo, "Yani ortada ölümü bekleyen bir bebek yok mu?"

"Hayır yok!" dedi görevli.

"İşte bu hafta duyduğum en iyi haber" dedi, De Vicenzo.

Koç Holding Otomotiv Grup Başkanı Cenk Çimen ile Genelkurmay'daki görevimin son aylarında tanışmıştım. O zamanlar Ankara'da Otokoç Genel Müdürüydü. Kendisini bir iki kez ağırlama şansı yakalamıştım. O kadar ince bir insandı ki hemen akabinde güzellikler dolu mektup yazar, teşekkür ederdi. Yetenekli asistanı Kadriye Öztürk de çok başarılı bir hanımefendiydi. Otokoç'un bayileriyle yaptığı yemeklerine beni de davet etmeyi unutmazlardı. Pek çok değerli Koç bayisi ile bu toplantılarda tanışmıştım.

Hulki Karagülle o zamanlardan beri elektriğimizin uyuştuğu birisiydi. Vizyonu ve çok yönlü kişiliği ile hep dikkatimi çekmişti. Son derece efendi, kibar, sportmen ve etrafındaki herkese iyilik etmekten hoşlanan Hulki Bey, Ankara'nın yetiştirdiği çok değerli iş adamıdır. Sahibi olduğu Tan Oto yıllardır başarıdan başarıya koşmaktadır. Hulki Bey'in sağ kolu Serdar Mındıkoğlu, otomotiv ile ilgisi olan herkese etini tırnağına katarcasına yardım etmektedir.

Hulki Karagülle iş hayatında başarılı olduğu kadar Türkiye ve Avrupa'da isminden sık sık söz ettiren binicilik konusunda da gurur kaynağımızdır. Cumhurbaşkanlığı Kupası, Atatürk Kupası yarışmalarından, Selenium Bahar Kupası'na kadar zirveleri kimseyi kaptırmayan Karagülle, Ford Otomotiv Sanayi A.Ş.'nin kıdemli yetkili bayilerindendir. Filo satış, ikinci el otomobiller, ticari araçlar, yedek parça, servis sigorta gibi hizmetlerde uzmanlığının ve uzun yıllar insanlara verdiği güven unsurunun sonucunda bir hayli sadık müşteri portföyü bulunan Tan Oto, Türkiye'nin en büyük kaporta ve boya plazası ile başarılı hizmetlerini artırarak yoluna devam etmektedir. Hizmette kaliteyi kültürel bir değer olarak kabul eden firma titiz çalışmaları sonucu hak ettiği konumda bulunmaktadır.

İş hayatı ile sosyal hayatı birleştirip yurt dışı ve yurt içinde sayısız şampiyonluklar kazanan Hulki Bey, mütevazı kişiliği ve çalışkanlığıyla, karpuzları koltuklarının altında başarıyla taşımaktadır. İnsanları hayrete düşüren alçakgönüllülük başarı ile birleşince çok güzel sonuçlar elde edilmektedir.

Irmakların en sakin yerleri derinlerde, insanların en samimisi de alçakgönüllülükte bulunur. Meyvesi bol olan ağaç daha çok eğilir. ●

MUTFAKTAKİ CADI TRİLYE'DEYDİ

Trilye yine bir ilke imza attı, İngilizce ve Türkçe olarak yayınlanan blogu, Facebook, Twitter ve Friendfeed sayfaları ile internet üzerinde balık severlerle buluşmaya başladı. Bir seri olarak devam ederek ünlü konukların ağırlanacağı "Trilye Mutfak Sohbetleri"nde ilk konuk Blog Ödülleri Yarışmasında 2010'un en iyi yemek blogu seçilen Mutfaktaki Cadı lakabıyla tanınan Gabriela Olaru oldu.

Sosyal medya çalışmaları yurtdışındaki yabancı kullanıcılar tarafından da ilgi gören Trilye Restoran'ın online çalışmalarını ve düzenlenecek etkinlikleri http://blog.trilyerestaurant.com adresinden izleyebilirsiniz. ●

ANADOLU'DAN YÜKSELEN DEĞERLER

Evine yeniden dekorasyon yaptırmak isteyen Japon iş adamı bir duvarı yıktığında ilginç bir kertenkele ile karşılaşır. Japon evlerinde genellikle iki tahta duvar arasında çukur bir boşluk bulunur. Duvarı yıkarken oraya dışarıdan gelen bir çivinin ayağına batması sonucu sıkışmış olan kertenkeleye baktıkça kendini kötü hisseder ve aynı zamanda meraklanır.

Muhtemelen bu çivi 10 yıl önce, ev yapılırken çakılmıştı. Nasıl olmuştu da kertenkele bu pozisyonda hiç kıpırdamadan 10 yıl boyunca yaşamayı başarmıştı? Karanlık bir duvar boşluğunda hiç kıpırdamadan 10 yıl boyunca yaşamak çok zor olmalıydı.

Çalışmayı bıraktı ve kertenkeleyi izlemeye başladı. Acaba ne yiyordu? Sonra nereden çıktığını fark edemediği başka bir kertenkelenin ağzında taşıdığı yemekle geldiğini gördü. Bu nasıl sevgi diye adam sersemledi. Ayağı çivilenmiş kertenkele, 10 yıldır diğer kertenkele tarafından beslenmekteydi…

Selahattin Kaleli, Çorum'un Alaca kasabasında doğmuş, sevgi ve çalışkanlığı birleştirip sürekli büyüme trendini yakalamış çok değerli bir iş adamıdır. Kaleli Şirketler Grubu'nun sahibi Selahattin Bey 1968'de Selahattin Kaleli adıyla petrol, akaryakıt, madeni yağ ticaretine Alaca İlçesi'nde başlamıştır. İlk kurduğu akaryakıt istasyonundan kısa bir süre sonra Ankara'da toptan akaryakıt işine devam etmiştir. İlerleyen yıllarda Lassa bayiliği, Çorum'da Total akaryakıt istasyonu, madeni yağ toptan satışı, Renault otomobillerinin satış, tamir, bakım servisi, büyük filo dağıtım noktası, 6'sı tır olmak üzere 42 adet tanker filosu ile müşterilere dağıtım ağı kurmak, Ulus'ta 3 yıldızlı otel işletmeciliği gibi istihdam sağlayan pek çok işi başarıyla yürütmüştür. Bestoil istasyonlarının da sahibi olan Kaleli Şirketler Grubu bünyesinde barındırdığı tüm iş yerlerinde güven ve kaliteli hizmeti ilke edinmiştir.

MÜTEVAZI İNSAN

Selahattin Bey ile tanışmamız eski Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanı Ateş Amiklioğlu vesilesiyle olmuştur. Birkaç kez yurt dışından gelen önemli simaları Trilye'de ağırlayan Kaleli'nin yaşantısı bu kadar büyük işler başarmasına rağmen son derece sade ve gösterişsizdir. İnsanlara olan sevgisi, alçakgönüllü davranışları onu tanıyan herkeste aynı duyguyu uyandırmıştır. Toplumda her kesimden insanlar tarafından sevilen Selahattin Bey dürüst iş adamı kimliğine yakışır şekilde yıllardır birçok kurum ve kuruluşlardan başarı belgesi almıştır. Vergi rekortmenliğinde de ilk sıralarda yerini koruyan Kaleli 200 kişiye iş imkanı sağlamaktadır. Çalışanlarının yanında ve memleketinde herkesin bindiği arabaları tercih eden, gösterişi hiç sevmeyen Selahattin Bey tam bir fakir babasıdır. Kararlı, ilkeli çalışmanın insanı mutlaka başarıya taşıyacağını söyleyen Kaleli, sürekli ileriye bakmakta ve teknolojiyi, sektördeki yenilikleri yakından takip ederek çağa ayak uydurmaktadır.

SOSYAL SORUMLULUK

2006-2007 eğitim ve öğretim yılında faaliyetlerine başlayan Kaleli Yüksek Öğrenim Kız Öğrenci Yurdu, düzeyli, ilkeli çalışmalarıyla, sosyal faaliyetleriyle ve öğrencilerine gösterdiği üstün hizmet anlayışıyla kendi bölgesinde kısa sürede tanınan ve aranan bir yurt haline gelmiştir. Standartların üzerinde çağdaş, konforlu, okula servis hizmeti bile sağlayan sıcak bir aile ortamını sağlayarak sektörde örnek olmuştur.

Çorum'da ve Ankara'da yaptığı başarılı ticari faaliyetler dışında, insanlara sevgi ile yaklaşması ve iyilikseverliği ile de tanınan, çok takdir toplayan Selahattin Kaleli Çorum'un yükselen yıldızlarındandır.

Saygın olmak, bir ömür boyu fedakarlık ve çalışmakla elde edilir. Büyük insanların başarıları çektikleri çile ve çaba ile mümkün olmuş, şans ve talihle alakaları olmamış, başarıları sayesinde de şans ve talihi yenmişlerdir. ●

GURME KARDEŞLER

Trilye'nin genç gurmeleri Ali ve Alp Arat kardeşler, 28 Ağustos cumartesi akşamı Trilye'deki menüden ve inovasyon çalışmalarından çok etkilenmişler. Ali Arat, "Restoran sahibiyle tanışmak ve kendisini tebrik etmek istiyorum" deyince ben de gittim masasına. Küçük yaştaki bir konuğumdan bu denli edebi sözler duymak, Mahmure'yi ve beni çok mutlu etti. Başarılarımızın, lezzetlerimizin ve yeniliklerimizin devamını dileyen Arat kardeşler en kısa zamanda tekrar geleceklerini söyleyerek Trilye'den ayrıldılar.

DEMİRER AİLESİNİN YAŞ GÜNÜ KUTLAMASI

Ankara'nın tanınmış iş adamlarından Turgay Demirer'in zarif eşi Müjde Hanım'ın annesi Necla Eke 86. yaş gününü Trilye'de kutladı. Sevgili torunları Özgür ve Merve de bu mutlu günde hazır bulundular. Necla Hanım, küçük yaşlarından beri balığa çok düşkün. Sofrasında hemen hemen her gün balığı eksik etmiyor. 86. yaş gününü kutlamasına rağmen son derece dinç gözüken Necla Hanım, beslenmesinde her zaman balığı ön planda tuttuğunu ve bu nedenle de hep sağlıklı yaşadığını söyledi. "İnşallah 100. yaş günümü de Trilye'de kutlayacağım, bu masayı bana şimdiden ayırın" diyerek restorandan çok mutlu bir şekilde ayrıldı.

PUSLU HAVALARI SEVENLER

Dünyanın en iyi yüzücülerinden Florance Chadwik, 4 Temmuz 1952'de Pasifik Okyanusu'na atlayarak Kaliforniya'ya doğru yüzmeye başladı. Bu denemesini başarı ile tamamlaması durumunda bunu yapan ilk bayan yüzücü olacaktı.

Ancak rekor denemesi yaptığı gün yoğun sisten göz gözü görmüyordu, su aşırı soğuktu. Bu zor deneme birçok insan tarafından televizyonlardan dakika dakika seyrediliyordu. Saatler ilerliyor, bir taraftan yorgunluk, bir taraftan soğuk… Chadwik için dayanılmaz bir durumdu. Bu zorlu yüzüşe 15 saat dayandıktan sonra artık devam edemeyeceğini düşündü ve kendisini sudan çıkarmalarını istedi.

Yukarıdaki teknede bulunan annesi ve antrenörü karaya yaklaştığını belirterek yüzmeye devam etmesini istediler. Ama Chadwik başını kaldırıp Kaliforniya sahillerine baktığında tek görebildiği yoğun bir sis tabakasıydı. Annesi ve antrenörünün yakın dedikleri yer gözükmüyordu bile. Herhalde kendisini cesaretlendirmek için böyle konuştuklarını düşündü. Daha fazla dayanamayacağını belirterek sudan çıktı. Dinlenip kendine geldikten sonra gazetecilerin, "Kıyıya çok az kalmıştı, niçin biraz daha dayanmadınız?" sorusuna "Bakın mazeret bulmak için söylemiyorum ama karayı görseydim başarabilirdim" cevabını verdi. Su yüzeyine çıkmak için yüzdüğü mesafenin karaya varmak için yüzmesi gerektiği mesafeden pek de az olmadığını fark ettiğinde geç olmuştu. Chadwik'in pes etmesi ne yorgunluktan ne de soğuktandır. Sis yüzünden karayı göremediği için hedefine ulaşamayacağını düşündü ve yüzmekten vazgeçti. Kendisi iki ay sonra aynı mesafeyi yüzerek geçmiş ve rekor kırmıştır.

Börekçi ailesi, Ankara'da en puslu, kara bulutlu ortamlarda bile geleceğe olan inançlarıyla çok değerli hizmetler vermiştir. 600 yıldır Ankaralı olan aile köklü bir geçmişe sahiptir. Selçuk Börekçi, Börekçi A.Ş.'nin Yatırımlardan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi'dir. Büyük dedesi Rıfat Börekçi Atatürk'ün Ankara'yı milli mücadelenin merkezi seçmesine neden olan aydın bir din adamıdır. Babası Rıfat Bey, annesi Ayla Hanım, kardeşi Doruk Bey, kuzeni Murat Börekçi, tüm faaliyetlerde kendisine çok yakın destek sağlayan eşi Zeynep Hanım, Börekçi ailesinin çok çalışkan ve özellikli fertleridir.

Selçuk Börekçi, Ankara Koleji'nden mezun olduktan sonra İsviçre'de Uluslararası İşletme eğitimi yapıp genç yaşta başarılı işlere imza atmıştır. Hacı Bayram Veli'nin torunu olan Selçuk Börekçi, pek çok tarih kitaplarında ailesinin milli mücadeleye verdiği cesaretli tavırların benzerini ekonomik krizlerin en zor dönemlerinde Ankara'ya yaptığı yatırımlarla göstermiştir. Henüz dışarıda yeme-içme alışkanlığı çok düşük seviyelerde iken Mezzaluna isimli lokantasını açan ve kısa sürede başarıyı yakalayan Börekçi, kaliteden asla taviz vermeyerek ilk sevimli İtalyan restoranını Ankara'ya sevdirmiştir. Ankara'da iş olmaz deyip küçük gören zihniyeti de "Siz Ankaralı'ya en iyisini sunun nasıl başarılı olursunuz" diyerek çürütmüştür. Çok güzel başlayıp saman alevi gibi sönmemiş, her geçen yıl kalitesini arttırmıştır. Bilkent Ankuva çarşısında ve Kavaklıdere Turan Emeksiz'deki iki şube ilk gündeki kaliteli yemek ve servisini hiç bozmamıştır. Her gün pek çok yerli ve yabancı konuğu ağırlayan mekanlar Ankara'nın yüz akıdır. Amerikan ve İtalyan mutfaklarının harmanlamasının sonucunda oluşturulmuş efsanevi hamburgeriyle tanınan Num Num'ın da Panora ve Gordion şubelerini açarak Ankara'ya kazandırmışlardır.

ANKARA SEVGİSİ BÜYÜK

Selçuk Bey'in Trilye'de olduğu bir akşam İstanbul'dan bir yakınım aradı. Bir yabancı dostunun Ankara'da şık bir otel satın almak istediğini ve ekonomik durumunun da çok iyi olduğunu söylemişti. İlk aklıma gelen Selçuk Bey olmuştu ve kendisine ilettim. "Süreyya Bey Midi Otel benim çocuğum gibi. İnşaatın başından sonuna kadar hep ilgilendim. Asla satamam çünkü ben onu Ankara için yaptım" dedi. Kalitesi ve ünü yurt dışına yayılan Midi Otel, Mezzaluna, Num Num, Ankara'da istihdam yaratılmasında önemli rol oynamaktadır. Amerika'da da yatırım faaliyetleri bulunan Börekçi'nin Ankara tutkusu her şeyden önce gelmektedir.

SOSYAL HAYATA KATKI

Dünyanın en önemli gurme derneği Chaine des Rotisseurs'dür. Kuruldukları şehirde toplantılar yaparak, restoranlarda yemekler yiyerek o şehirdeki yeme içme çıtasının yükselmesine katkıda bulunurlar. Bu derneğin Ankara'ya kurulmasında büyük katkıları olan Selçuk Bey, uzun yıllardır yönetici konumuyla hiç yorulmadan derneğin hedefe ulaşmasında rol oynamıştır.

Bu kadar yoğun işler arasında sosyal platformlarda da görevler üstlenen Selçuk Börekçi'yi Ankara'ya sağladığı katkılardan dolayı ne kadar takdir etsek azdır.

İnsan, kıyıyı gözden kaybetmeye cesaret etmedikçe yeni okyanuslar keşfedemez. ●

BOSCH-SIEMENS PATRONLARI TRİLYE'DEYDİ

"İtibar kaybetmektense para kaybetmeyi tercih ederim" sloganıyla yakından tanıdığımız Bosch ve kendi alanında büyük bir isim yapmış Siemens firmalarının üst düzey yöneticileri geçenlerde Trilye'de buluştular. Hem toplantı hem de başarılı çalışmaları kutlama havasında geçen yemekte BSH İcra Kurulu Başkanı Norbert Klein, BSH İcra Kurulu Üyesi Ronald Grünberg, BSH Ankara Temsilcisi E. Aziz Demiriz ve Bölge Müdürü Korhan Ernart bulunuyordu. Son derece neşeli geçen yemekte önemli iş konuları da görüşüldü. Tekrar buluşmak üzere sözleşerek mutlu bir şekilde restorandan ayrıldılar. ●

DOĞUŞTAN YARATICI OLANLAR

Yaşlı adam, başucundaki doktora: "Allah senden razı olsun evladım" dedi. "Benim için başka bir ülkeden gelmeni, yaşadığım sürece asla unutmam."

Yatakta yatan kişi, büyük bir hastanenin başhekimiydi. Tedavisi ancak yurt dışında mümkün görülen hastalığı aniden arttığında, doktor arkadaşları onun böyle bir yolculuğa dayanamayacağını anlamış ve yaşama şansının düşüklüğüne rağmen ameliyatı üstlenmeye karar vermişlerdi. Fakat o konuda dünyanın sayılı uzmanlarından kabul edilen bu delikanlı, nerden duymuşsa duymuş, Hızır gibi yetişip onu kurtarmıştı.

Yaşlı adam, dünyaya sanki yeniden gelmişti. Genç doktorun o usta ellerini, bir baba şefkati ile kavrarken: "Ameliyat için beni bayılttığınızda her nedense gençlik yıllarına döndüm" dedi.

"Henüz genç bir asistanken, anne karnındaki bir bebeğin ayaklarından sakat olduğunu anlamış ve onu bu şekilde yaşatmaktansa, basit bir işlemle öldürmek istemiştim. Böylelikle sözde onu kurtaracaktım. Biraz sonra kalp atışlarını duyunca, bu cinayetten vazgeçip Allah'tan af diledim. Planlama bahanesiyle sapasağlam yavruları bile katleden canavarlara inat, o yavrunun yaşamasını istediğim için, Allah seni imdadıma koşturmuştur herhalde."

Genç doktorun gözleri yaşarmıştı. Buna rağmen sakin bir hali vardı. Oturduğu yerden geri çekildi ve dizlerinden aşağısı "protez" bacaklarını göstererek: "Allah hiçbir iyiliği unutmaz!" dedi. "Kurtardığınız o çocuk bendim."

İki yıl önce Çin seyahatine gidiyordum. İstanbul Atatürk Havalimanı VIP salonunda Pekin uçağını beklerken seyahat arkadaşım, değerli Vali ve Danıştay Üyesi Temel Koçaklar birdenbire "Süreyya Bey size Başbakanımı tanıştıracağım" dedi. Başbakan lakaplı beyefendi sonradan yakınen tanıma fırsatı bulduğum Turan Sürücü idi. 7'den 70'e her insana yardım elini uzatan çok ilginç bir kişiliktir Turan Sürücü. Trilye'nin çalışma mekanlarında yüzlerce özlü söz vardır. Hepsi Turan Bey'in eseridir. Uçuk zekasıyla uykuda bile güzellikler üretir.

SOHBETLERİ SLOGAN OLUYOR

Onunla sohbet ettiğiniz zaman mutlaka çok şey kazanırsınız. İstanbul'daki terzisi Ahmet Bozkurt'a elbise diktirmek için gittiğinde tanıştığı iş adamlarına sohbet esnasında bir şeyler söyler, bir bakmışsınız sonradan slogan olmuş. "Anlatılmaz yaşanır", "Sorumluluk taşır" gibi. İnsanları üç gruba ayırır Turan Sürücü. Birincisi "Ah be!" diyenler, bu gruptakiler hep acı, sıkıntı verir. İkincisi "Of be!" diyenler, negatif enerji jenaratörü olarak adlandırılırlar. Olumsuzluk yayarlar. Üçüncüsü "Oh be!" diyen gruptakiler daima pozitif enerji yayarlar.

Turan Sürücü, İstanbullu bir iş adamıdır. Sürücü Sigorta A.Ş.'nin sahibidir. İTÜ mezunu yüksek kimya mühendisidir. İş hayatında büyük başarılara imza atmıştır. Kendisinde izlediğim en büyük özelliklerden birisi sosyal sorumluklara çok ağırlık vermesi ve herkese faydalı olmaya çalışmasıdır. Yüklendiği en büyük misyon ülke sevgisidir. Diğer bir özelliği ise binlerce telefonu ve adresi hafızasında tutabilmesidir. Hafıza kaydına almadığı telefonların hemen numaralarını tuşlar ve ulaşmak istediğine ulaşır. Çok enteresan bir özellik. Bizzat yaşadım ve hayret ettim. Topluma mal olmuş, tanınmış pek çok insanın ismini söyleyin, gözü kapalı telefon numarasını söylesin. Sizinle tanışsın hiç üşenmeden iş yerinize faydalı olabilecek yüzlerce özlü sözü çerçeve yaptırıp gönderir. Aşığı olduğu Atatürk portreleri ve çerçeveleri ise gerçekten Türkiye'de emsalsiz. Pek çok kurumda görkemiyle fark edilen Atatürk portreleri onun hediyesidir.

Turan Bey'in vefalı dostlukları herkes tarafından anlatılır. Bu vefa ona hem Türkiye'de hem dünyada inanılmaz bir çevre sağlamıştır.

Gerçek dostluk fosforlaşma gibidir, çevremizi karanlık sarınca iyice parlar. Menfaate dayanmayan bir dostluğun güzelliğini anlamayan, başkalarının dostluktan duyabileceği saadeti de anlayamaz. ●

ÜNLÜ JAPON ŞEF KOZU TRİLYE'DEYDİ

Tokyo Senfoni Orkestrası şefi Jukichi Kozu ve eşi ünlü sanatçı Satsuki Kozu, Japon Prensi Tomohito Mikasa'nın temmuz ayındaki Ankara ziyareti sırasında heyettekilerden bazı grup Japon ile birlikte Trilye'ye balık ve deniz ürünleri yemeye geldiler. Ankara'da ve Trilye'de en çok dikkat çeken Jukichi ve sanatçı eşi Satsuki ile herkes fotoğraf çektirmek istedi. Yoğun ilgiden son derece memnun gözüken çift Japon mütevazılığını yansıtırcasına herkesi eğilerek selamlayıp restorandan çok mutlu bir şekilde ayrıldı.

SEMBOL İNŞAAT'TAN HAN ÇADIRI

Başkent Astana'da Sembol İnşaat tarafından yapımına Ağustos 2006'da başlanan Han Çadırı, Orta Asya'nın geleneksel çadır kültürüne eklenen modern izlerle futüristik bir yapı olarak tasarlandı. Projesi İngiliz mimar Norman Foster tarafından çizilen çadırın toplam kapalı alanı 125 bin metre kare.

Han Çadırı Eğlence Merkezi, Kazakistan başkentinin sembolü olmaya aday gösteriliyor. Norman Foster tarafından dünyada boyutları, dizaynı ve teknolojik özellikleri bakımından benzeri bulunmayan bir proje olan Han Çadırı, SPA, aguapark, sinemalar, çarşı, hipermarket, parklar, spor alanları, çocuk oyun alanları, yüzme ve dalga havuzu, Türk hamamı, botanik bahçeleri, mini golf sahası, konser ve parti alanları, disko bulunuyor. İç peyzajı ile sıradan alışveriş merkezlerinden farklı bir konsepte sahip olan proje içinde toplamda 14 fast food ve 190 mağaza yer alıyor. Halat ağ üzerinde 150 metrelik yüksekliğiyle dünyadaki tek yapı olan Han Çadırı'nın

terasında, Maldivler'den getirilen kumla plaj yapıldı. Eğimli yapısıyla dikkat çeken han Çadırı'nın 150 metre yüksekliğindeki direği, çelik üç ayaklı bir yapı üzerine kurulu. Her biri 300 ton ağırlığında 3 çelik direk çadırın temelini tutuyor.

Yüzlerce mağazası ile Kazak halkına hizmet verecek olan Han Çadırı sadece bir alışveriş merkezi olarak inşa edilmedi. İçinde SPA, aguapark, su kaydırakları, dalga havuzu, spor merkezi, sinema ve Disneyland'a benzer eğlence merkezlerini de barındıran Han Çadırı'nın en büyük özelliği, en üst katında yapay plajı olması. Plajın kumu ise Maldiv adalarından getirildi. Astana'da kışın -40 dereceyi bulan soğuk iklim şartları göz önünde bulundurularak inşa edilen Han Çadırı, bu özelliğiyle 12 ay boyunca ziyaretçilerine Akdeniz havasını ve denize girme zevkini birlikte yaşatacak.

Tuna Lüleci

BASKETİN DEVLERİ TRİLYE'DEYDİ

Dünya Basketbol Şampiyonası için Türkiye'ye ünlü basketbolcular akın etmeye başladı. Amerika'daki NBA Ligi'nde en tanınmış basketbolcu olan, Türkiye'nin gururu Hidayet Türkoğlu ve Efes Pilsen Basketbol Takımının ünlü oyuncusu Kerem Tunçeri salı akşamı Trilye'ye yemeğe geldiler. Restorandaki yerli yabancı tüm konukların ilgisini çeken basketbolcular Trilye'nin mutfağına hayran kaldılar. ●

Pazar Günleri Balık Yiyoruz...

Melike-Osman TUFAN

Melike ve Osman Tufan çifti tam bir Trilye sevdalısı. Pazar günü 1 yaşına giren ikizleri Mina Ayşe ve Ali Baran'ın doğum günlerini kutlamaya geldiler. Tontik'le birlikte keyifli bir pazar günü geçirdiler…

Hasan SÜMER ve Ailesi

Hasan Sümer ve ailesi özel günlerini mutlaka Trilye'de geçirirler. Pazar günleri paella keyfiyle de birleşince daha bir mutlu oluyorlar.

Şule-Engin İNANÇ

Şule ve Engin İnanç ailece doğum günü kutlamasında Trilye'nin keyfini çıkardılar. Güzel kızları Zeynep'in gün geçtikçe balık sevgisi artıyor.

Kıvılcım KALAY ve Arkadaşları

Kıvılcım Kalay restorana ilk geldiği günden beri Trilye'ye hayran. Arkadaşlarının doğum günlerinde onlara sürpriz yapıp Trilye'de kutlar.

Ada-Ahmet ÖZÇIRPICI

Ada ve Ahmet Özçırpıcı da pazar günleri kızları Ayça Arman ile birlikte balık yemeye geliyorlar. Ayça Arman kalamarını yerken bir yandan da Tontik'le oynayarak çok eğleniyor.

Nurcan-Kamil YÜCEL

Nurcan ve Kamil Yücel çifti çok sevgili kızları Gizem ve Amerika'da yaşayan kızları Gözde ve damatları Shelby ile pazar günü Trilye'de paella yemek için bir araya geldiler.

Trilye'nin Çocukları

ASLI ve BATUHAN ÖZDEMİR'in oğulları MURAT, levrek ızgarasının yanına mutlaka patates kızartmasını istiyor. Afiyetle yerken bize de güzel bir poz veriyor.

MEHMET ALİ ALAN'ın biricik torunu, kendisiyle aynı ismi taşıyan MEHMET ALİ de dedesi gibi TRİLYE'yi çok seviyor, her geldiğinde kalamar ve levrekten vazgeçmiyor.

MEHTAP ve SERDAR KOÇAK'ın oğulları ALİ, dil balığını çok seviyor. Mevsimi olmadığı zamanlar diğer deniz ürünlerinden tercih ediyor.

Mesa Hastanesi'nde Kardiyoloji uzmanı olan ERDOĞAN ve HANDE İLKAY'ın kızları AYÇA, TONTİK'le vakit geçirmekten dolayı çok mutlu...

EROL ÖZÜDOĞRU'nun sevgili torunu ALP, fırsat buldukça annesi ELÇİM Hanım ve babası SELİM Bey ile birlikte TRİLYE'ye gelmek istiyor. Tatlısını yerken gülücüklerini de eksik etmiyor.

FÜSUN ve YILDIRAY IŞIKLI'nın kızları DEFNE de ailesiyle birlikte TRİLYE'de keyifli vakit geçirmekten ve balık yemekten çok hoşlanıyor.

UYUMLU YABANCI

Somon

Somonun yaşam öyküsü gerçekten mucizedir. Onun için hayat, ırmaklarda ya da kapalı olmayan tatlı su göllerinde başlıyor. Anne somonlar yumurtalarını nehir yatağında kuyrukları ile açtıkları çukurlara bırakıyorlar. Dört ay sonra kuluçkadan çıkabilen yavru balıklar nehir suyunda beslenip büyümeye başlıyorlar. Yaklaşık bir yıl sonra büyüyen somonlar için maceralı uzun bir yolculuk başlıyor. Tatlı suda doğan, bir süre orada yaşayan somonların vücutlarında bazı karmaşık dönüşümler yaşanıyor ve tuzlu suya uyum sağlayan bir fizyolojiye kavuşuyorlar.

Nehirde doğan somonlar okyanusa açılıp doğdukları yerlerden binlerce mil uzağa gidiyorlar. Dört–beş yıl içinde olgunlaşan somon için artık yuvaya dönüş zamanı geliyor. Okyanustan nehre geçerken bu kez vücutları tatlı suya uyum sağlayan yeni bir fizyolojik dönüşüm geçirmeye başlıyor. Uzunca bir uğraşıdan sonra somonlar doğdukları yeri buluyor ve yumurtalarını bıraktıktan sonra hayatları başladıkları yerde bitiyor.

ATLANTİK VE PASİFİK SOMONU

Türleri itibariyle somonlar ikiye ayrılır: Atlantik somonu ve Pasifik somonu. Atlantik somonuna "zıplayan somon" adı verilir. Pasifik somonunun ise tam yedi çeşidi vardır: “Fildişi somon”, “kral somon”, “gümüş somon”, “köpek somonu”, “çelik kafa”, “kırmızı somon”, “pembe somon”. Bunların hepsinin yağlılık oranı, dokusu, rengi birbirinden farklıdır.

ÇİFTLİK SOMONU ÜRETİMİ ÇOK GELİŞTİ

Atlantik somonu en lezzetli somon türüdür. Doğal ortamda yetişen somon hem sağlıklı hem lezzetlidir. Hücrelerindeki PCB oranları açısından çiftlik balıklarıyla mukayese edilemezler. Şili'de üretiminin çok miktarda yapılması somon piyasasındaki fiyatları oldukça düşürmüştür. İyi çiftliklerde yetiştirilmiş Atlantik somonları da son derece lezzetli ve oldukça güvenilir durumdadır. Somon balığı geleneksel yemek kültürümüz içinde yavaş yavaş yerini almaktadır. Oldukça yağlı bir ete sahiptir ve içerdiği yağ asitleri ile de kalp ve damar sağlığına en yakın dost niteliğindedir.

TÜRKİYE SEVDALISI

Greg Pepin

SOMON AVCISI

Mr. Greg Pepin'i Genelkurmay'da çalıştığım yıllardan beri tanırım. Neşe dolu, çalışkan, çok değerli bir insandır. Emekli olduktan sonra Türkiye sevdası onu buralardan memleketine göndermedi. Boeing Türkiye Genel Müdürlüğü'nü yürüten Pepin'in amatör balıkçılığa bu kadar çok meraklı olduğunu yeni keşfediyoruz doğrusu. Her yıl tatilinin bir bölümünü Alaska'da geçirip balık avına çıkar. Dönüşte de bizi özendirecek fotoğraflarını getirir. Biz de sizlerle paylaşalım dedik.

Enginarlı Somon Izgara

MALZEMELER

- 1,5-2 kg somon balığı
- 3 adet enginar
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 adet dolmalık kırmızı biber
- 1 adet dolmalık yeşil biber
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Yeterince tuz

YAPILIŞI

Somon balığını temizleyip fileto çıkarın. Filetoları kuşbaşından biraz iri küp şeklinde doğrayın. Enginar ve biberleri de şişe geçecek şekilde ince doğrayın ve bir kapta karıştırın. Üzerine zeytinyağı, nar ekşisi ve tuzu döktükten sonra 20 dakika bekletin. Şişlere malzemeleri takın. Isıttığınız teflon tava veya kömür ızgarasında bir yüzünü 7 dakika, çevirip diğer yüzünü 3 dakika pişirin. Afiyet olsun.

Sütlü Somon

MALZEMELER

- 1,5 kg somon balığı
- 1,5 su bardağı süt
- 1 adet defne yaprağı
- Yeterince karabiber ve tuz

YAPILIŞI

Somon balığını iyice temizleyip, derisini, kılçıklarını ayırın ve fileto çıkarın. Filetoları teflon tavaya dizin. Üzerine süt, defne yaprağı, tuz ve karabiber ekledikten sonra kapağını kapatıp orta ısıda pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 15 dakika daha pişirip servis yapın.
Afiyet olsun.

Sardalye İle Palamutun Birlikteliği

Podyum öncesi konu mankeni gibidir sardalye. Palamutun Boğaz'a gelmesinden hemen önce görünür ve yağlanıverir. Bu yağlanma tesadüf değildir. Bağ bozumu anına denk gelir ve asma yaprağı ile çok yakışır. Palamut, balık mevsiminin başladığı müjdesini verir. Önce küçük, kıvrak haliyle görünür, daha sonra çok çabuk büyür.

Palamut Yahnisi

MALZEMELER

- 2 adet palamut balığı
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet kereviz sapı
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı su
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 4 diş sarımsak
- 4 adet büyük baş soğan
- 1/2 demet maydanoz
- Yeterince tuz

YAPILIŞI

Geniş bir tencereye zeytinyağını dökün. Kabuklarını soyup yarım ay şeklinde doğradığınız soğanları ekleyip kavurun. Üzerine ince kıyılmış kereviz sapı, sarımsak ve maydanozları da ilave edip birlikte çevirin. Soğanlar iyice esmerleşince domates salçası, pul biber, tuz ve su ekleyip tencerenin kapağını kapatın, orta ateşte 20 dakika pişirdikten sonra temizleyip takoz dilimlere ayırdığınız balıkları ekleyin. 10 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alın. İster sıcak ister soğuk servis edin.
Afiyet olsun.

Tereyağında Sardalye

MALZEMELER

- 1 kg sardalye balığı
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- Yeterince karabiber ve tuz

YAPILIŞI

Sardalye balıklarını temizleyip, pullarını kazıyın. Tuzlayıp una bulayın ve bir kenarda bekletin. Tereyağını tavada iyice kızdırın. Balıkları teker teker süte batırdıktan sonra çıkarıp tavaya bırakın. Her iki tarafını 3'er dakika pişirdikten sonra karabiber serperek servis yapın.
Afiyet olsun.

Karidesli Çin Makarnası

MALZEMELER

- 100 gr noodle (Çin makarnası)
- 8 adet orta boy karides
- 1 adet dolmalık kırmızıbiber
- 1 adet dolmalık sarı biber
- 2 yemek kaşığı haşlanmış mısır tanesi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 1 kahve fincanı teriyaki sos
- 1/5 paket soya filizi
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam

YAPILIŞI

Tereyağını teflon tavada eritin ve 3-4 dakika temizlediğiniz karidesleri çevirin. Sebzeleri ekleyin ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Sarımsak ve teriyaki sosunu ilave edip çevirin. Ayrı bir tencerede 5 dakika haşladığınız Çin makarnasını ekleyin. Mısır ve soya filizini de ilave edip 1 dakika daha pişirin, ateşten alıp servis yapın. Birkaç tane makarna çubuğunu kızgın yağda pişirip süs olarak yemeğin üzerine koyabilirsiniz. Afiyet olsun.

Maydanozlu Kalamar Salatası

Kalamarın hazmı zor, “Ben daha sağlıklı koşullarda pişirilmişini arzu ediyorum” diyenlere parmaklarını yiyebilecekleri bir lezzet bombası.

Kırmızı Biberde Karides Söğüş

Karides hangi kılığa girerse girsin özünden bir şey kaybetmiyor. Her yerde çok yakışıyor. Asiditesi düşük bir zeytinyağı ile adeta damak çatlatıyor. Hele İskenderun Körfezi'nin karideslerini kullanıyorsanız tadına doyum olmaz.

Hardal Soslu Enginar Kalbi

Hardal tropikal meyvelere ve bazı sebzelere çok yakışıyor. Birazcık meyve sularıyla inceltirseniz daha hafif oluyor ve enginar kalbi ile çok güzel uyum gösteriyor.

VİTAMİN DEPOSU

Kuşburnu

Hangi vitamini ararsanız kuşburnuda var. Grip ve soğuk algınlığı için bire bir. Çayı, marmeladı, hatta şarabı artık sofralarımızda...

Gülburnu, itburnu, gülelması, şillan, yaban gülü, deligül adlarıyla doğada yetişen kuşburnu adeta bir vitamin deposudur.

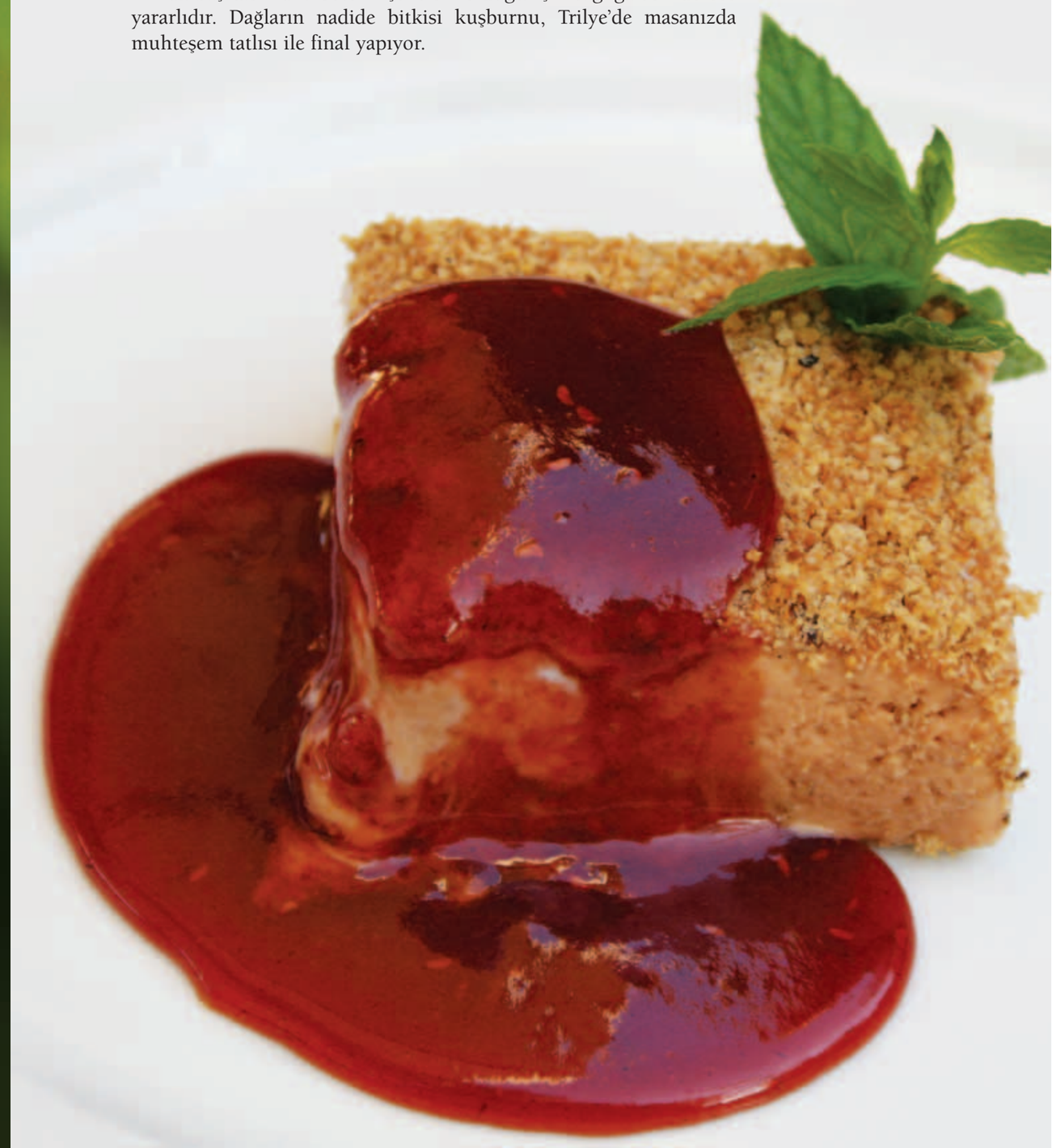
Kuşburnu, doğal C vitamini içeren en değerli kaynaklardan biridir. Bu vitamine ihtiyaç duyulduğunda her zaman kullanılabilir. Enfeksiyonlara ve soğuk algınlığına karşı, bedenin savunma sistemine katkı sağladığı bilinmektedir. Özellikle ilkbahar kürleri için çok uygundur. Genel güçsüzlüklere ve yorgunluklara karşı kullanılabilir. Kabızlık ve hafif safrakesesi, böbrek ve mesane şikayetlerinde rahatlıklar sağlayabilir. Ayrıca, kuşburnunun böbreküstü bezlerini çok olumlu etkileyerek önemli hormonların üretimine destek sağladığı bilimsel olarak bilinmektedir.

KULLANIMI: Bir tatlı kaşığı ince kıyılmış kuşburnu kabuğu, orta boy bir su bardağı dolusu soğuk suya eklenir, hafif ısıda kaynama derecesine kadar ısıtılır, 10 dakika kadar kaynatılır ve süzülür; veya aynı miktar bitki aynı miktar kaynar derecede sıcak suyla haşlanır, 15 dakika demlendikten sonra süzülür. Günde 2-3 bardak kuşburnu çayı yeterlidir.

TARİHÇESİ: Kuşburnunun tarihinin gülle eşzamanlı olduğu söyleniyor. M.Ö. Akdeniz ülkelerinde saflık ve temizliğin simgesi olarak yetiştirilmiş. Romalılar çiçeğini karın ağrıları için ilaç olarak kullanmışlar, meyvelerinden kek, reçel ve şarap yapmışlar. Hipokrat zamanında iltihaplara karşı, Ortaçağ'da ve daha sonraki dönemlerde kan tükürmelere, dişeti kanamalarına, böbrek ve safra taşlarına, tenyaya, yılancık hastalığına karşı kullanıldığı çeşitli kaynaklarda yer almıştır. ●

Kuşburnu Tatlısı

Tokat'ın ünlü kuşburnu marmelatına yıllardır hastayım. Kahvaltıda baş tacımdır. Üstelik şekersiz olduğu için sağlığa son derece yararlıdır. Dağların nadide bitkisi kuşburnu, Trilye'de masanızda muhteşem tatlısı ile final yapıyor.



Hamamönü'nün Güzelliği

Doğrusu 40 yıl düşünsem hiç aklıma gelmezdi. Bir belediye başkanının çıkıp da Belçika'nın Bruges kenti gibi şık bir yer yapacağı. Eski Ankara olarak adlandırılan bölgede zaten Hacettepeliler yaşar. İnanılmaz saygılı, yürekleri sevgi dolu insanlardır bunlar. Belediye Başkanı Veysel Tiryaki'ye ve Hamamönü'nü sadece Türkiye'ye değil, dünyaya tanıtan TV8 Ankara Temsilcisi Erkan Tan'a ne kadar teşekkür etsek azdır. Demek ki istenince oluyormuş.

BİR ZEYTİNYAĞI SERÜVENİ

Naci Yıldırımer

Küçük bir çocukken rahmetli dedem Seyfettin Çetiner, kasım ve aralık aylarında tüm aileyi at arabası ile zeytin toplamaya götürürdü. O zamanlar daha asfalt yollar pek yaygın olmadığı gibi ayrıca da at arabası tekerlekleri de şimdiki gibi araba lastiğinden değildi. Etrafı demir çemberli tahta tekerlekler vardı arabalarda. Arnavut kaldırımlı sokaklardan at arabası ile giderken arabanın çıkardığı o tekerlek sesini hiç unutamam, hala kulaklarımda. Ninni gibi gelirdi bana sabahın 5'inde zeytine giderken duyduğum o tekerlek sesleri. Soğuk olan bu aylarda üşümeyelim diye annem bizleri kat kat giydirirdi. Tarlaya gelindiğinde ise dedem hemen bir tenekenin içinde çalı çırpı yakardı ve de onun içine de dereden topladığımız yuvarlağımsı düzgün taşları atardı. O tenekede yanan çalı çırpı hem bizleri ısıtırdı hem de ısınan bu taşlar alınıp ceplere konulurdu, üşümeyelim diye. O mevsimde zeytinlerde sabah kırağısını yediğinden buz gibi olur, insanın bir müddet sonra toplamaktan dolayı neredeyse elleri donardı. Bu taşlar elleri de ısıtırdı yani. Bir ağaca bağlanarak otlayan attan ayrılmış bu at arabasının altında ve de hala sıcak olan tenekenin yanında, biz çocuklar bazen uyurduk. Öğlen uyandığımızda ise evden çıkınlara sarılarak getirilen o kızartmalar ve diğer yemekleri hep beraber oturup yemek o kadar güzel olur ki anlatamam sizlere. Ve artık akşama doğru ise toplanan zeytinler eve götürülürdü. O zaman evlerin çoğu müstakildi ve hemen hepsinin avlusunda ateş yakılan bir ocak, tuvalet, su tulumbası ve küçük bir de havuz olurdu. Rahmetli anneannem Lütfiye Hanım avludaki bu ocaktaki tenekenin içinde (bu tenekeler genelde o zamanlar vita dediğimiz yağ tenekelerinden bozma olurdu) su ısıtır ve bununla dedemin ayaklarını sabunla bir güzel yıkardı. Zeytinler sıcak su içinde çok az ısıtılır ve çuvallara doldurulurdu ve bu çuvallarda havuza atılırdı. Daha sonra ise yine tenekelerde ısıtılan sular yavaş yavaş ve azar azar zeytin çuvalları üstüne dökülürken, bir yandan da dedem çuvalları çiğnerdi. Havuzun en dipteki ağzı ise temiz bir bezle ve boş bir mısır koçanı ile tıkanırdı. Zeytinler böylelikle iyice ezilir ve yağları çıkarılırdı. Bir müddet beklenir, su alta, yağ üste iyice çıkınca mısır koçanından olan bu tıpa açılır su akıtılırdı. Tam yağ geldiğinde ise delik yeniden tıkanır ve bilahare deliğin ağzına bir kap konarak yağ, onun içine alınırdı. İşte bu işlemle yağ elde etmenin adı İNNES'tir. Biraz kalın, yani yoğunluğu fazla olan bir yağdır ve müthiş lezzetlidir. İşte ben evde yapılan ekmeğin üzerine sürülen bu yağ ve salça ile büyüdüm. Sokakta oynamaktan eve gelmez, hemen kapıdan annemin verdiği pabuç kadar bir dilim ekmeğin üzerindeki yağ ve salçadan oluşan bu ekmeği yiyerek sokakta oynamaya devam ederdim.

Büyüdük, adam olduk, okullara gittik havacı bir teğmen olup hayata atıldık ve en sonunda da yarbaylık rütbesi ile emekli olduktan sonra, "şimdi ben ne yapayım" diye düşünmeye başladım. Manisa'nın Akhisar ilçesinde mevcut birkaç dönüm zeytinliğimden elde ettiğim zeytinlerden, rahmetlilerden kalan o yağ tadını nasıl tekrar yaratırım diye işe koyuldum ve zeytinyağı üretimine başladım. Tabi İnnes yağını yapamam ama Akhisar'da sadece bir adet kalan eski tip çuvallı zeytinyağı fabrikasında yağlarımı üretmeye başladım ve o eski tatları buldum. Şu günlerde bu fabrika da zorda her an kapanabilir ama ben yinede o tatlara sahip olan yağlarımı üretmeye devam edeceğim. Marka müracatımın da onaylanmasını bekliyorum, yakında Naci Yıldırımer markalı yağlarımı inşallah daha geniş bir kitleye sunacağım. Asla fabrikasyon üretim yapmayacağım. Nefasetli yağ üretimimi hiçbir ödün vermeden sürdüreceğim. Butik, sınırlı tonajda bir üretim olacak benimkisi inşallah.

Hepinize saygılar sunarım.

Naci Yıldırımer

Zeytinin Türküsü

Ege'nin ve Akdeniz'in ta mitolojik çağlardan bugüne ulaşan eşsiz tadı, sabah çayımızın vazgeçilmezi, salatamızın yoldaşı, mutfağımızın mucizeli iksiri; Zeytin'i bu sayfalara konuk edelim. Dağlarından yağ, ovalarından bal akan eşsiz coğrafyamızdan, Ege kıyılarından çıkalım yola; zeytin ağaçlarına takıla takıla gidelim yukarılara. Zeytinin ve incirin vatanı bereketli topraklardan; Milas ovasından Bafa gölüne, Ayvalık'tan ta Trilye'ye…

YAZI: Prof. Dr. Meltem AYLI
Ufuk Üniversitesi Tıp Fakültesi

Şafak; Ege'nin suyunda pembeleşsin ve dağlardaki zeytin ağaçları Ege'nin ölümsüz tanrılarını selamlasın. Bir avuç soylu zeytin; Olimpos sofrasına kurulup otursun,Ambrosia'nın ve nektar'ın yanına eşsiz lezzetini koysun.

Şair *"Önde zeytin ağaçları, arkasında yar / Yar seni kara saplı bıçak gibi sineme sapladılar / Sene dokuz yüz kırk altı, mevsim sonbahar"* derken haydi bizi takip etsin mevsimler, ardımıza takılsın bin yıllar, bir imparatorluk tacı gibi başımıza konsun zeytin dallarından bir çelenk ve barışı sunsun Ege kıyılarından yeşil dallı bir buket.

Bu denizin, bu kıyıların insanlık kadar eski ve kutsal meyvesidir zeytin. Bir oruç gününün sonunda dualarla el uzattığımızdır. Bir tanesinden bir lokma yapıp doyduğumuzdur.

Zor yetişir, nazlı durur her toprağı sevmez ama bir de severse bahçemizdeki yerini, cömertçe paylaşır meyvesini, ta torunlarımızla kendini.

Hatay'da Payas köyünde, Sokullu Mehmet Paşa Külliyesi'ndedir dünyanın en yaşlı zeytin ağacı. Tam tamına 1300 yaşında ve dört metre kalınlığındadır gövdesi.

Tek bir zeytin çekirdeği, kocaman bir ağacın tohumudur ve işte o tek çekirdektedir; Ege'de dağların ve de taşların zeytinle dolmasının sebeb -i hikmeti. Yaz kış yeşil, yaz kış yaprak yaprak. O buğulu renginin adı zeytin yeşilidir ve yeşilin en gizemli tonudur.

Sevgilinin gözleri de onun rengidir; belki siyahtır belki yeşildir; ama topraktaki zeytin kadar kutlu ve kutsaldır zeytin gözlü yârin kalbimizdeki yeri.

Balkan dillerinde *"mastika"* sözcüğü zeytinin hem meyvesinin adıdır hem yağının adı… Çünkü zeytin yağı; zeytinden ayrı düşünülemez, ne denli zorlu bir işlemden geçse de o duru ve sağlıklı yağa ulaşmak için uğraşır da uğraşır insanoğlu. Katresi şifadır, damlası altın, gramı derman. Tarih öncesi çağlardan beri gemiler dolusu amforalarla çıkar yola, Ege ve Akdeniz güneşinin zengin bereketini soğuk ülkelere taşır.

Zeytinyağı… Adı bile bin türlü iyi çağrışımlarla aklımıza gelir. Güzellik akla gelir, sağlığın paha biçilemez değeri düşünülür ve ölümsüz gençlik, zeytinin o altın renkli yağıyla örtüşür. Parlak ve kaygan derisinin altında ki tarifsiz lezzetle buluşur.

Fakirin sofrasındaki zeytin; küçüktür, sevecendir, afacan bir çocuğun neşesiyle ışıldar. Biraz çiziktir biraz ufaktır ama her dem azığıdır ekmeğimizin. Biraz kırmızı biber, az kekik ve elbette daha güzeli henüz yemediğimizdir.

Zengin sofralarında, havyarın, gravyerin yanında hiç de boynu bükük kalmaz. Ançuezi olur, biberlisi olur, şimdilerde bademlisi olur, sahibinin yüzünü ağartır. Kalamata, en irilerinin adıdır ve Ege'deki karşı adaların ürünüdür; Sele zeytini ise Batı Anadolu'dan, Gemlik'ten, Datça'dan fıçılar dolusu gelir. Ülkemizdeki 100 milyon zeytin ağacının yağı, iştah açan lezzetlerin ve zeytinyağlı klasik Türk yemeklerinin damak tadı olur.

Falih Rıfkı Atay, 19. yüzyılın ilk on yılında, Osmanlı'nın Arap yarımadasından çekilişini anlatırken olan biteni *"Zeytin Dağı"*adıyla romanlaştırır. Türk edebiyatının bu seçkin eserinde Falih Rıfkı, Zeytin Dağı'nı bir simge olarak kullanır … Koca bir imparatorluğun zeytin taneleri gibi dağıla dağıla, çocuklarını kaybede kaybede çekildiği ve son vatan olarak sığındığı Anadolu toprağına derin ve içli bir selam gönderir. Güneydeki *"Zeytin Dağı"*da durup yukardaki Türkiye toprağına, geçmişin ve geleceğin birbirine açıldığı kapıdan bakar.

Barışın, huzurun sağlığın ve bereketin sembolü zeytin, eksik olmasın soframızdan; dallarından yapılan barış çelenkleri eksik olmasın başımızdan, sunduğu sağlık eksik olmasın yaşamımızdan, ve toprağına sımsıkı tutunan bir zeytin ağacı kadar uzun olsun ömrümüz. ●

GÜNEYİN BÜYÜLÜ ŞEHRİ

Adana

Mart ayında sevgili dostlarım Start Fuarcılık Genel Koordinatörü Ülker Selviler ve Çukurova Genç İşadamları Derneği Başkanı Musa Öztürk'ün davet ettiği Giritliler gecesine katılmak üzere Adana'ya gittik. Kıbrıs'ta çalıştığım yıllarda bazen gemi yolu ile Türkiye'ye geliyordum. Feribot Mersin'e yanaşırdı. Adana'daki dostlarımın davetini kıramayıp her seferinde bu güzel şehre uğrar, müthiş kebaplarını yedikten sonra İstanbul'a doğru yol alırdım. Bir hayli özlemiştim Adana'yı.

YAZI: Süreyya ÜZMEZ
FOTOĞRAFLAR: Kezban KESLİKLİ

Uçakta üçlü koltuğun ortasında yolculuk ediyordum. Koridor tarafında eşim, cam tarafında yabancı bir yolcu oturuyordu. Güneşli bir havaydı. Yanımdaki yabancı ile kısa bir sohbet ettik ve ben Türk Hava Yolları'nın dergisini okumaya başladım. Bir ara yabancı yolcu heyecanlandı ve bana dönerek:

"Bu uçak Adana'ya gidiyor değil mi?" diye sordu.

"Evet"

"Peki bu dağların ismi nedir?"

"Toroslar"

"Oh!" dedi ve rahatladı. Alpler'e benzetmiş ve yanlış yere gidiyor hissine kapılmış. Uçağımız alçalmaya başlayınca Adana Ovası'nın görkemine kapılan Libyalı iş adamı adeta şok olmuştu.

Adana, denize olan yakınlığı ile de büyük avantaj sağlıyor. Ama hiç de önemli değil. Seyhan Barajı deniz gibi. Ortasındaki köprü göz kamaştırıcı. Akşam görünüşü Kuğu Gölü Operası'nı bir kez daha yazdırır insana. Gölün manzarası her yönden ayrı bir güzellik yansıtıyor.

Adana'ya sadece kebap yemek için gidilip akşam dönülebilir. Tam bir gastronomi şehri. İnsanları sıcak iklimin ısısını yansıtıyorlar; mert, sevecen ve yardımseverler.

Bir başkadır Adana benim gözümde. Her zaman özel bir köşede.

SUNAY AKIN'IN "ÖZEL" MÜZESİ;

İSTANBUL OYUNCAK MÜZESİ

İstanbul Oyuncak Müzesi, şair-yazar Sunay Akın'ın kitaplığından çıkan bir müze.İstanbul'un Göztepe semtinde çocukları geçmişe, yaşını başını alanları ise anılarına götürüyor. Bu müzede herkes kendinden bir şey buluyor. Nostalji yanında yaratıcılık da resmi geçit yapıyor burada.

YAZI: Muzaffer Ayhan KARA

İstanbul Çocuk Müzesi, beş yıl önce, ruhuna uygun olarak 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı'nda açılmıştı. Sadece çocukların değil, bir zamanların çocuğu olan yetişkinlerin, herkesin ilgisini çeken bu özel müze şimdi artık kendini kanıtlayan bir kurum. Yaratıcısı ise, televizyon programlarından, gazete yazılarından, daha önemlisi şiirlerinden ve düzyazı eserlerinden tanıdığınız Sunay Akın. Müzenin mekanı da tanıdık; Sunay Akın'ın aile köşkü. Yer ise Kadıköy'deki müstesna bir semt olan Göztepe'nin Tütüncü Mehmet Efendi Caddesi. Sunay Akın, dört bir yandan topladığı oyuncaklarla çocukları tarihe, yaşını başını alanları ise eski anılarına götürüyor müzede. Evcilik oynanan bebekten kurşun askere, arabalardan misketlere, dünyanın farklı ülkelerinden oyuncaklar var burada. Teneke, bez, porselen; birçok malzemeden yapılan oyuncaklar arz-ı endam ediyor. 1817'de Fransa'da yapılan bir oyuncak kemandan tutun, 1860 yılında Amerika'da yapılan misketler, hepsi İstanbul Oyuncak Müzesi'nde ziyaretçilerini bekliyor. Tabii eski Türk oyuncakları da eksik değil; tarihi Eyüp oyuncaklarından 2. Abdülhamit dönemine ait Karagöz-Hacivat karakterlerine kadar…

OYUNCAK MÜZESİ FİKRİ

Peki, nereden gelmiş aklına bu müzeyi kurmak Sunay Akın'ın? Daha altı yaşındayken ailece yaptıkları bir İstanbul gezisinde gezdikleri Arkeoloji Müzesi ile başlayan müzecilik oyunları ilk kıvılcımdır. Oyuncak müzesi fikrinin temelleri ise 25 yıl önce yaptığı bir Nürnberg gezisinde atılır. Oradaki oyuncak müzesi aklını çalar Akın'ın ve o günlerden sonra nereye, hangi ülkeye ve kente gitse oyuncak toplamaya başlar.

MÜZEDEN AMAÇLANAN

Müzeyi kurma amacını ise şöyle açıklıyor şair-yazar Sunay Akın:

"Oyuncak müzelerini gezerken içimde hep anlaşılmaz garip bir duygu taşıdım, neden benim ülkemde oyuncak müzesi yok diye? Bu beni rahatsız etti. Hani istiridyenin içine bir kum taneciği girer, istiridye bundan rahatsızlık duyar ve o kum taneciğini izole etmek için etrafında bir salgıya çevirir ya; hani böylelikle inci oluşur ya… İşte oyuncak müzesi de böyle bir inci. İçime bir kum taneciği girdi ve bu beni rahatsız etmeye başladı. Çünkü bütün uygar ülkelerin oyuncak müzesi var, o zaman bir salgı ortaya çıkardım ve bu müzeyi kurdum."

OYUN EVLERİ

Müzenin en değerli parçalarını sayıları otuzu aşan "oyun evleri" ve boyu bir metreyi bulan "porselen bebek" oluşturuyor. Müzenin oyun evleri odasında 1935 yılı Almanyası'ndan bir şarap evi, 1930'lar Amerikası'ndan bir bakkal, 1950'ler İngilteresi'nden bir şekerci, 100 yıllık bir kasap, oyuncakçı dükkanı, gelinlikçi vb. bulunuyor.

Türk oyuncaklarının Çin mallarına ve bilgisayara yenik düştüğü günümüzde İstanbul Çocuk Müzesi çok şey anlatıyor. Aklıma bu noktada Kağıthane Belediye'sinin düzenlediği "Sokak Oyunları Şenliği" geliyor. Kadıköy ve Kağıthane'deki bu müzeler, şenlikler çocuklara yaratıcılığın güzel bahçesinin kapılarını açıyor. Aklıma çocukluğum geliyor; kömürlüklerde nasıl Karagöz-Hacivat oynattığımız, kendi ellerimizle yaptığımız telden ve tahtadan arabalar, misket oyunları, akşamdan heyecanla hep birlikte hazırladığımız ve ertesi gün uçuracağımız uçurtmalar ve daha neler neler…

Şimdi, Kadıköy Belediye Meclis Üyeliği unvanını da taşıyan ve koltuğuna sığdırdığı karpuzları arttıran Sunay Akın'a İstanbul Oyuncak Müzesi için bütün çocuklar için teşekkür etmek geliyor içimden. Ve Trilye'nin çocuklarına bir hatırlatma: Sizi İstanbul'da güzel bir müze bekliyor, gezdiğinizde hiç unutamayacağınız… Haberiniz olsun. ●

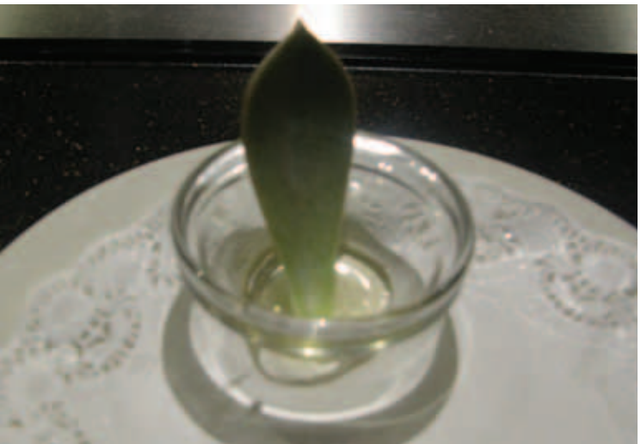
Japonya'dan İzlenimler

YAZI: Süreyya ÜZMEZ
FOTOĞRAFLAR: İbrahim GÖĞÜŞ

Türk Hava Yolları'nın 5 Mayıs tarihinde TK 0050 sayılı uçuşuyla Tokyo'ya hareket ettik. THY'nin son yıllarda yaptığı yemek kalitesinden, servisin güzelliğinden farkı belli oluyordu. Seçil Tanrıverdi ve Süheyla Mertoğlu isimli hosteslerin muhteşem Japoncası uçaktaki önemli sayıdaki Japon yolcuyu etkiliyordu. Yol uzun olunca sohbet koyulaştı. Bir tanesi Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Japon Dili ve Edebiyatı bölümünden mezun olmuş. Diğeri Kayseri'den. Benim öğrencilik yıllarımda Çanakkale'nin nüfusu 27 bin idi. Yıllar sonra kurulan üniversitenin yetiştirdiği gençlerden Japonların bile istifade edebileceği hiç aklıma gelmezdi. Çok rahat bir yolculuktan sonra Narita Havaalanı'na indik. Bir-iki hafta önce gelseydik kiraz ağaçlarının çiçeklerinin yarattığı, dillerden dile dolaşan müthiş manzarayı görebilecektik. Ama yine de her yer yemyeşildi, bahar uyanışı devam ediyordu. Otelimize eşyaları atar atmaz dışarıya çıktık. Jet-lag olmamak için hiç dinlenmeden planlı faaliyetlerimize devam etmeliydik. Pırıl pırıl Tokyo caddeleri, sokakları insanı çok etkiliyordu.

Ginza, Tokyo'nun en tanınmış semtlerinden biridir. Birazcık ayaklarımız açılsın diye yürüyüş yaptık. Uçakta çok fazla yemek yediğimiz için akşam yemeğine kadar bir şey yememeye karar vermiştik. Ama Ostrea isimli istiridye barı ile karşılaşınca birden bire fikrim değişti. İştahım açıldı. Kuzey Japon denizinin soğuk sularında yetişmiş derya kuzularına haksızlık etmek istemedim, pek çok çeşidinden sipariş verdim. Hokkaido, Hiroshima, Hirota Bay cinsi istiridyelere, Fransa dahil dünyanın hiçbir yerinde şimdiye kadar rastlayamamıştım. Bir de istiridyelerin arasında göz kırpan Hokkaido, Kushiro bölgesinin kırmızı yengecini de denemeden yapamazdım. İyi ki denemişim, bir yaratıkta bu kadar mı et olur, lezzet olur? Bir hayli kalori aldık. Yanında Japonların Kirin birası! Ama yeryüzündeki en değerli hayvansal proteinlerden bir tanesi olan istiridyedeki kolesterol oranının sıfır olduğunu biliyordum. O nedenle çok fazla yedim. Makul fiyatlı bu istiridye bar & restoranı kesinlikle tavsiye ediyorum.

Adres: 9-15 Jewel Box Ginza 8F
Telefon: 0335730711
web adresi: www.ostrea.jp



KOBE SIĞIRI DAMAK ÇATLATIYOR

Japonya denince akla deniz ürünleri gelir. Ama Kobe sığırını atlamanız olmaz. Dünyaca ünlü bu sığır çok özel koşullarda yetişiyor. Ahırlarda Mozart'ın ve Chopen'in müzikleri dinletiliyor, hayvanlara masaj yapılıyor ve muhteşem etler elde ediliyor. Tokyo'nun en ünlü Tepenyaki restoranlarından bir tanesi, The New Otani Oteli'nin cennetten bir parça gibi olan bahçesindeki Sekishin-Tei Restoranı'na giderken bahçenin içinden geçiyorsunuz. Küçük göletlerin içinde balıklar, rengarenk çiçeklerle donatılmış bu bahçe 400 yıllık.

Restoranda iki tadım menüsü var: "Sansui" ve "Ryoko-in". Biz birinciyi seçiyor ama Kobe sığırı şartını da baştan koyuyoruz. Çünkü bu et pahalı olduğu için tercihli olarak sunuluyor. Menülerde bir de meyve isteğe bırakılıyor. Japonya'da meyve çok pahalı, üzüm salkımla, elma taneyle satılıyor. Meyve cenneti Türkiye'nin kıymetini insan bir kez daha anlıyor.

Izgarada gözümüzün önündeki tezgahta Japonların ünlü şeflerinden Kasamatsu şova başlıyor. Taptaze bir deniz tarağını pişirip sırayla hepimize ikram ediyor. Kobe etine geçmeden minicik bir tabakta ilginç bir sorbe ile karşılaşıyoruz. Tek bir yaprak ve üzerinde bal damlası sunuluyor. Grappara isimli bir bitkinin yaprağı. Sulu ve müthiş aromalı ilginç bir yaprak. Trilye'ye mutlaka getireceğim! Damak çatlatan Kobe sığırından sonra aşçı Kasamatsu elinde bir sebze sepetiyle geliyor ve "Herkes ikişer sebze seçsin bakalım" diyor. Mor kuşkonmaz, mor patates, patlıcan, Çin'de yetişen makicoy çiçeği, nilüfer yaprağını ve apartmanların altında yetişen salatayı seçtik. Dördümüz hepsinden tatmış olduk. Tabii ki Japon mutfağında pilav olmadan olmaz. Taze soğan, sarımsak, kuru soğan ve mantar ile birlikte yapılan pilavla vurucu darbeyi yaptık. Japonya'da hiçbir meyve bize cazip gelmediği için almadık.

ASAKUSA ÇOK HAREKETLİ

Pazar sabahı Buddha Tapınağı'nın olduğu Asakusa semtine gittik. Çok kalabalık bir pazar yeri kurulmuş. Taksi durağı gibi iki tekerlekli faytonlar var. Bu faytonları insanlar çekiyor ve yarım saatlik panoramik bir tur yaptırıyorlar.

Öğleden sonra şehrin en can alıcı caddesi olan Ginza'ya gittik. Ginza'da akşam 17:00'a kadar cadde trafiğe kapalı. Her taraf pırıl pırıl ve temiz. Günler öncesinden rezervasyon yaptırdığımız, yıllardır Japonların en elit turistlerini Türkiye'ye getiren Dr. Oğuz Erdal'ın önerisiyle gitmek istediğimiz tempura restoranı Nakagawa, rezervasyon saatine sekiz dakika kala arayıp "Neredesiniz? Koordinatlarınızı bildirin" deyince, herhalde araç gönderip bizi aldıracaklar diye sevinmiştim. Ama üç dakika sonra gelen ikinci telefonda "Rezervasyonunuzu iptal ediyoruz, gelmeyin" deyince şoke olduk. O akşam tatile gidecekleri için personel sabırsızlanmış o nedenle böyle bir şımarıklık yaptılar. Bir daha gittiğimde uğrar mıyım bilemiyorum? Japonya'da 15 yıldır rehberlik yapan Adıyamanlı arkadaşımız İbrahim'in Japon eşi Oyako hemen kolları sıvıyor ve bize henüz metrodan inmeden "Üzülmeyin daha iyisini bulacağım" diyor ve gerçekten öyle yapıyor. Dünyaca ünlü Ten-Ichi Tempura Restoran'da soluğu alıyoruz. Duvardaki resimleri görünce hayrete düşüyoruz. Frank Sinatra'dan, Bill Clinton'a kadar pek çok ünlü bu restoranda yemek yemiş. Hiç yağ çekmeden taze karides ve sebzelerden yapılan tempuradan çok memnun kalıyoruz.

Adres: 6-6-5 Ginza, Namiki dori, Tokyo Prefecture
Telefon: 0335711949
web adresi: www.tenichi.co.jp

TERÖR BİZİ JAPONYA'DA DA VURDU

Asakusa semtindeki tapınaklardan ayrılıp yeşil çay satan bir mağazaya geldik. Sahibi Masudaen Kenzo, Türk olduğumuzu duyunca çok sevindi. "Çok güzel ülkeniz var. Kapadokya ve İstanbul'a bayıldık. Ama ayrılışımız çok hüzünlü oldu çünkü otelin yanındaki HSBC binası patladı, bir sürü insan öldü, hemen ülkemize döndük," deyince terör bizi ta Japonya'da bile vurdu demekten kendimi alamadım.

100 ÇEŞİT SIĞIR ETİ

Üçüncü gün kahvaltıdan sonra hemen bir çim suyu büfesinde soluğu aldık. Ben sek içtim. Eşim, Naci ve İbrahim tatlandırılmış meyve sosları karıştırarak içtiler. Çok zinde olmak zorundaydık. Çünkü öğleden sonra elektronik dünyasının kalbinin attığı, en ucuz ve kaliteli fotoğraf makineleri ve elektronik eşya satılan Akihabara'ya gidecektik. Yodobashi İş Merkezi her katta ayrı ürünlerin satıldığı, günün her saati tıklım tıklım dolu olan bir alışveriş merkezi. İkinci katta robot şeklinde masaj koltuklarına rastladık. Uzak Doğulu masaj yapan bayanlar herhalde artık işsiz kalır! Elektronikle aklınıza gelebilecek her şey çok ucuz ve kaliteli Japon malı. Bir kalem pil bile alsanız size sevgi gösterisinde bulunuyorlar ve kapıya kadar uğurluyorlar. Hem dünya liginin zirvesinde ol, zengin ülke ol, hem de bu kadar alçak gönüllü ol! Her meziyeti iki koltuğa nasıl sığdırıyorlar hayret doğrusu.

Yorgunluğumuzu atmak için birazcık deniz havası soluyalım diye New York'taki özgürlük heykelinin aynısını yaptıkları bölgeye gittik. Her dakikamızı değerlendirip akşam yemeği için otelimizin yanı başında Akasaka semtindeki geleneksel Japon restoranında akşam yemeği yedik. Restoranın ismi Shabu-Zen. İçeri girerken ayakkabılarımızı çıkarıyoruz. Önümüzde elektrikli bir masa tezgahı var. Suntory Japon birası ile hararetimizi giderip yemeği kendimiz pişirmeye başlıyoruz. Restoran sahibi yaşlı bir bayan küçük bir kömür ızgarasında kalamar pişiriyor.

Yanına üç çeşit sos getiriyor. Birincisi soya sosu, içine minik doğranmış soğan, acılı kırmızı biber ve turp püresi karıştırıyoruz. İkincisi tahin sosu, üçüncüsü de kalamar mürekkebi sosu, içinde susam bulunuyor. Bandıra bandıra yiyoruz ama nafile kalamar çok sert. Ayrıca Enoki mantarı başlangıçta minicik sebze gibi pişiriliyor. Bu kez önümüzdeki tencerelerde Kobe sığırı almak istemediğimizi söylüyoruz. Servis yapan hanımefendi Japonya'da 100 çeşit sığır eti olduğunu söyledi ve bize de mazırzaka sığırını önerdi. 15 yıldır eşinden Türkçe öğrenen ve Türk geleneklerini iyice benimseyen Oyaka "Siyah kıllı öküz" olarak tercüme edince gülmekten kırıldık. Et suyunun içinde etleri ve sebzeleri pişirip karnımızı doyurduk. Et servisi limitsiz, yeter diyene kadar masaya sürekli servis yapıyorlar. Bu yemeğin ismi Shabu-Shabu. Sonunda tencerede kalan leziz et suyuyla udon denilen makarnayı pişirip yemeğimizi noktalıyoruz.

Son gün erkenden Japonya'yı her ziyaretimde programımın olmazsa olmazlarından olan Tsukiji balık haline gidiyoruz. Açık arttırmanın bittiği saatten sonra hale varıyoruz. Bindiğimiz taksi şoförüne "Bizi balık haline götür" diyoruz. "45 yıldır taksicilik yapıyorum, ilk kez gidiyorum, siz nerelisiniz?" diyor. Türk olduğumuzu söyleyince başlıyor bize Osmanlı'nın gönderdiği gemiyi anlatmaya. Yolculuğumuz biterken bizden ücret almak istemiyor. Hayretler içinde

ve çok mutlu şekilde taksiden iniyoruz. İlk defa bir taksicinin indirim yaptığını bizzat yaşıyoruz. Bütün taksilerde koltukların üzeri dantel işlemeli örtülerle kaplanmış.

Balık halinde yoğun bir kalabalık suşicilere balık yetiştirmeye çalışıyor. Civardaki restoranlarda kuyruk var. Taze balıktan suşi yeme kuyruğu. Gözlerinize inanamazsınız! "Denizden babam çıksa yerim!" cümlesinin geçerliliğini yaşıyorsunuz. İlginç görünümlü miriguaydan, turpa benzeyen horaya, deniz yosunlarından müren balığına kadar her şey var. Temizlik had safhada.

Öğle saatlerinde bir merakımı daha yerine getirmek için Mochi Cream büfesinin önünde soluğu alıyorum. Üzeri pirinç, içi soya fasulyesinden yapılmış muhteşem bir tatlı. Portakallısı, yeşil çaylısı, karamellisi gibi pek çok çeşidi var.

Gönlümden Hokkaido'ya gitmek geçiyor ama bir dahaki sefere bırakıyorum. Çünkü orası deniz ürünleri mutfağı ile nam salmış. Özel uçakla deniz mahsulleri yemeye gidiyorlar.

Son akşam New Otani Oteli'ndeki Sushi Kyubey'de rezervasyon yaptırdık. Tokyo'nun en ünlü suşi mekanlarından biri. Akşam yemeği olmasına rağmen pirincin üzerindeki derisi yüzülmüş filetosu çıkarılmış balık hala daha gözümüzün önünde can çekişiyordu. Tabii ki o porsiyon Oyako'ya kaldı. "Haftada bir suşi yemezsem vücudumda bir eksiklik hissediyorum" diyor Japon gelinimiz. Seyahat arkadaşım Naci Yıldırımer de suşi akşamında aç kalıyor. Dört gün boyunca Manisa'da kendi adını taşıyan markasıyla ürettiği nefis zeytinyağlarını Japonlara nasıl satabilirim diye odaklanmış durumda.

Japonya'ya gitmeden önce dövizi Türkiye'den temin etmek daha avantajlı. Çünkü nedense bankaların önünde bankamatik yok. Seven Eleven'ın içinde ve Citibank şubelerinde ATM'lerden exchange yapılabilir.

Japonya'da en kolay ulaşım metroyla yapılıyor. Yediden yetmişe herkes metroya biniyor. Ulaşmak istediğiniz çok uzak yerlere kısa zamanda varabiliyorsunuz. Taksi ile gittiğiniz zaman mutlaka trafik sorunu oluyor.

Ertesi gün yeşillikler arasından Narita'ya doğru yola çıkıyoruz. Türk Hava Yolları'nın güzel servisi ve leziz yemekleriyle çok rahat bir yolculuktan sonra Ankara'ya dönüyoruz. Uçağın gidiş ve dönüşte boş olduğuna üzülüyor, 2 bin kadar Türk'ün yaşadığı Tokyo ve tüm Japonya ile ticari ilişkilerimizin artması gerektiğine inanıyorum. 2010 Japon ve Türk yılı gerekli dikkati çekse de ticari alanda pek etkili faaliyet sağlayamamış gibi geldi. Urfalı tavuk ve et dönercilerin Tokyo'nun en işlek köşelerinde çok iyi iş yaptıklarını ve Japonların uzun kuyruklar oluşturduğunu görmek, diğer alanlara da eğilmemiz gerektiğini anlatır gibi.

HEYKELİ DİKİLEN KÖPEĞİN HİKAYESİ

Hachiko

1924 yılında Tokyo Üniversitesi'nde görev yapan Japon profesör Hidesaburo Ueno, küçük bir köpek yavrusu edindi kendine. Profesör Ueno, Japonca'da "Sekiz tane" anlamına gelen "Hachiko" adını koydu köpeğine...

SAATİNİ HİÇ ŞAŞIRMADI

Beraberliklerinin sadece bir yıl süreceğini bilmiyordu. Ama o bir yılda dünya tarihine geçecek, kitaplara, filmlere konu olacak bir ilişki yaşadılar.

Safkan Akita cinsi beyaz bir erkek köpek olan Hachiko, her sabah üniversiteye gitmek için evden metroya yürüyen sahibine eşlik etti...

Metronun dış kapısına kadar getirdiği sahibini uğurladıktan sonra da eve döndü.

Çok geçmeden bir akşam üniversite dönüşünde metronun çıkışında Hachiko'yu kendisini beklerken gördü profesör ve çok şaşırdı.

Bu akıllı köpek sahibinin akşam eve dönüş saatlerini hesaplayarak ve aynı yolu kullanacağını düşünerek metronun önüne gitmişti.

Ondan sonraki bir yıl boyunca her sabah sahibini metroya kadar götürdü, her akşam iş çıkışında da metronun önünde karşıladı Hachiko...

Hiç saatini şaşırmadı...

Ama bir akşam metrodan çıkmadı profesör, gözleri metronun kapısında gece boyunca bekledi Hachiko.

Bir sonraki akşam yine yoktu profesör... Üçüncü akşam metrodan yine çıkmadı...

Dördüncü, beşinci akşam yok yok...

Üniversitede kalp krizi geçirip ölmüştü profesör.

Hachiko her akşam sahibim metrodan çıkacak diye inatla bekledi.

Haftalar, aylar boyunca her akşam Tokyo metrosunun Shibuya istasyonun kapısına gitti...

Tam 9 yıl boyunca...

Ne acıdırki metronun kapısında öldü Hachiko...

Nisan 1934'de Shibuya İstasyonu'nun önüne Hachiko'nun heykeli bir törenle açıldı. Her yıl 8 Nisan'da bu heykel önünde Hachiko için anma töreni düzenlenir ve yüzlerce hayvan sever bir araya gelir. Bir çok filme konu olmuş Hachiko en sonuncusu Richard Gere'in başrolünde oynadığı "Hachi" isimli filmdir.

Dostluğun, karşılıksız sevginin anlatıldığı gözyaşlarınızı tutamayacağınız harika bir filmdir izlemenizi tavsiye ederiz. ●

SÜREYYA ÜZMEZ HACHIKO'YU ANLATTI

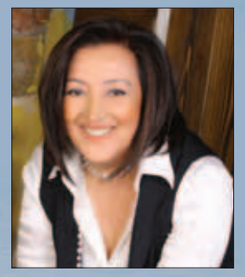
Japonların köpek hayranlığına bayıldım. Hayvan seven toplumların hayata bakışı da çok farklı oluyor. Bir köpek sahibi olarak kafelerde bile güzelim çocuk arabaları içinde birbirinden güzel köpekleri yanlarında taşıdıklarını görünce hayretimi gizleyemedim. Ancak Hachiko ile ilgili öyküyü duyunca hak verdim. Eşim Çinli köpeğimiz Tontik'e hediye almak için arayış içine girdi. Hangi mall'a gitsek büyük bir petshop var. Birbirinden güzel köpek aksesuarları satan mağazalar tıklım tıklım dolu. Üniversitede öğretim üyesi Prof. Hidesaburo Ueno, Hachiko isimli Akita kurdu köpeği ile her sabah evinin kapısında vedalaşır akşam dönünce kapıda karşılanır. Bir gün Hachiko, Prof. Hidesaburo Ueno'yu takip eder ve metroya kadar uğurlar. Dönüşte metro çıkışında karşılar ve bu sevgi bağı uzun zaman sürer. Bir gün Hachiko yine metro kapısına kadar gider ve ev sahibini yolcu eder. Akşam olunca yine dönüş saatinde metro çıkışına gider fakat sahibi gelmez. Gece olur, sabah olur, gelen giden yok! Prof. Hidesaburo Ueno okulda kalp krizi geçirir ve ölür. Durumdan habersiz köpek Hachiko, günler, haftalar, aylar boyunca sahibini bekler ve sonunda açlıktan ölür. Japonlar bu vefalı köpeğin anısına metronun yanı başına muhteşem bir heykel dikerler. Bize de bu vefalı arkadaşı ziyaret etmek ve Tontik'in selamını iletmek düşerdi, yerine getirdik. Ziyaretçi akınına uğrayan bu heykel, Japonların duygusallığı konusunda da pes doğrusu dedirtti. Shibuya semtindeki Hachiko heykeli görülmeye değer bir yer. ●

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

O FOTOĞRAF MAKİNESİ İLE DOĞAN BİRİ...

O Bir Yaratıcı...



Yaşar SEYMAN
yasarseyman@gmail.com

"Fotoğraf makinesine benden çok değer veriyor. Ona 'Sultan Gelin' diyor. Onu kadifelere sarıyor. Gözünün önündeki bana o kadar değer vermiyor."

Gülerek eşini dinleyen fotoğraf sanatçısına dönüp:

"Olur, mu hiç?" diyorum.

Fotoğraf sanatçısı duraksamadan yanıtlıyor:

"Olur, olur. Fotoğraf makinelerim için her şey olur."

"Makinelerim benim canım, her şeyim. Her geçen gün sayıları artıyor. Ama bu 'Sultan Gelinin' yeri başka. İlk ödülümü onunla çektiğim fotoğraf aldı.

"Onlara bakmak ne kelime, nazlarıyla oynuyorum. Onunla ve onlarla var oldum. Hele 'Sultan Gelin' onu o kadar seviyorum ki, ona dokunmadan, tozunu almadan, onunla dertleşmeden, okşamadan yaşayamam."

"O, gerçekten benim 'Sultan Gelinim' Onun kaynanası da anası da yâri de dokunanı da ben olmak istiyorum."

Eşim, "o dilsiz diye o kadar seviyorsun" diyor.

Oysa onun dili o kadar güçlü ki, onunla insanlar dünyaya ses veriyor. Onunla çekilen kareler yorumsuz, sonsuz ve ölümsüz…

Ben onlarla ülkeme ses verdim, duyuldum, ödüllendim şimdi de karnımız onunla doyuyor…"

"Kaldı ki sultan gelin, dokunmalarıma karşı durmuyor, sıkmıyor, anlamsız kaprisler yapmıyor, kıskanmıyor ikimizde özgürüz."

"İnsanoğlunun bozduğu moralimi o düzeltiyor. Onunla ürettikçe her şeyle en önemlisi de rakı kadehimle barışıyorum. Onunla buluşacağım günün akşamı da sabahı da güzel geçiyor."

"Çalışmalarım sonunda karanlık odanın çıkışı nasıl da aydınlık anlatamam. Sultan gelin, doğal ışıkla oynaşmayı sevse de yapay ışıkta da beni hiç mahcup etmiyor."

"Makinelerime zaman ayırmam, yoğunlaşmam sonunda anamın deyimiyle bir verip on alıyorum…"

"Gözlerimin gözü sultan gelinim… Çocuklarım gibi kıyamadığım makinelerimden biri sadece değil Sultan gelin. Her sanatçı üretim aracıyla böyle saatlerce kendini unutabilir mi?"

"Onlarla kavgasız, hesapsız, kitapsız pervasız yaşar mı?"

"Söyle Yaşar, yaşar mı?"
"Seninle beni buluşturan o ve onlar…"
"Kitleleri arşive alan onlar…"
"Beni, ölümsüz kılan o ve onlar…"
"Nasıl kadifelere sarmam?"
"Yoksa gözümün gözü, dilimin sözü, sesimin yansıması, çalışmamın ışığı olur mu?

Bak bu sultan gelin yıllardır, saatlerce beni ve dostlarımı dinler. Sonra alırım onu, dostlarıma güzellikler yaparım. Yalnızsak dertlerimi anlatırım, dinler. İçimdeki fırtınalar onunla çalışmaya başlayınca inan ki, diner…"
"Doğaya onunla bir başka bakarım."
"İnan görmeyi sultan gelinle öğrendim."
"Gördüğümü ölümsüz kılmayı da…"
"Sessiz olur mu?"
"Dilsiz olur mu?"
"Tepkisiz olur mu?"

"Yoğunlaşmasam, disiplinli çalışmasam, kendimi onunla çekeceğim karelere vermesem, bakmayı bilmesem kısacası işime kendimi adamazsam beni öyle acımasız cezalandırır ki…"

"Tanrılar dağı Nemrut'a beni saatlerce yetmedi günlerce kilitledi. Nemrut'ta onun gönüllü tutsağı oldum. Gün doğdu yetmedi. Güneş dinlenmeye çekildi bitmedi. Ay doğdu. Yıldızları topladı nöbet tuttular… Ben şafaklaştım. Yüreğimde akan nehir, Fırat'la ikileşti. Gümüşi renk oldu. Mavisinde uyandım. Fırat'ı hem hırçın hem sakin gözbebeklerime aldım. Deklanşöre basınca Fırat'ta yakamoz olduk. Dünyada ödül…"

"Bu sultan gelin var ya bu sultan gelin öyle kıskançtır ki kendi dışında bir nesneyle oynamama, dokunmama, zaman ayırmama asla izin vermez… Doğaya kulak vermemi, doğadaki müziği içselleştirmeyi onunla öğrendim…"

"Onunla çalışırken ona gösterdiğim sabrı, ona verdiğim zamanı hiç kimseye vermedim… Böyle olmasa onunla üretir, ses duvarını aşar mıydım?" ●

BİR DESEN USTASI

Erol Batırbek

1955 - Konya – Başhüyük Kasabası'nda doğdu.
1972 - İlk ve orta öğrenimini burada tamamladı.
1975 - Lise öğrenimini Konya'da tamamladı.
1979 - Ankara Gazi Eğitim Enstitüsü Resim- İş Eğitimi Bölümünden mezun oldu.
1994 - Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi'ne Yardımcı Doçent olarak atandı. Halen Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Resim- İş Eğitimi Bölümü Resim ana sanat dalında öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır.

Sanatçı, Plastik Sanatçılar Derneği, Batıkentli Sanatçılar Derneği, Birleşmiş Ressamlar ve Heykeltıraşlar Derneği üyesidir. Sanatçının Kültür Bakanlığı,Devlet Resim Heykel Müzesi gibi resmi kurumların yanı sıra , yurt dışı ve yurt içinde bir çok özel koleksiyonlarda eserleri bulunmaktadır. Sanatçı,bugüne kadar, ikisi yurt dışında olmak üzere 17 kişisel sergi açmış, yüzlerce grup ve karma resim sergisine katılmıştır.

KİŞİSEL SERGİLER

1987 - DGSG. Ankara
1988 - Dönüşüm Sanat Galerisi,Ankara
1988 - Akbank Sanat Galerisi,Konya
1988 - Akbank Sanat Galerisi ,Denizli
1989 - Armoni Sanat Galerisi,Ankara
1991 - Kabardin-Balkar Cumhuriyeti(SSCB)
1993 - Kalkınma Bankası Sanat Galerisi,Ankara
1994 - Galeri Sappho,Ankara
1996 - Sevgi Sanat Galerisi,Ankara
1997 - Altanay Sanat Galerisi,Ankara
1998 - Soyut Sanat Galerisi,Ankara
1998 - Vakıflar Bankası Sanat Galerisi,İzmir
1999 - Emlak Bankası Sanat Galerisi,Ankara
2002 - Musée D'Avallon – D'Avallon,Fransa
2003 - Soyut Sanat Galerisi,Ankara
2003 - Kitap Evi Sanat Galerisi - Bursa
2004 - Soyut Sanat Galerisi – Ankara
2005 - İMKB Sanat Galerisi- Ankara

ALDIĞI ÖDÜLLER

1988 - Beden Terbiyesi Genl. Müdürlüğü / Spor Konulu Resim Yarışması,Mansiyon
1991 - Mevlana Resim Yarışması /Ödül
1992 - Ordu İli Resim Yarışması/ 3. Ödül
1992 - Kırşehir,Ahievran Resim Yarışması / 3. Ödül

Günebakan Taliani Hotel

15 odalı, her odası farklı özelliğe sahip. Sevimli, aydınlık çamlar arasında bir otel. Ayvalık'ta ama merkezde değil, çamlar arasından denize ve Cunda Adası'na bakıyor. Her daim esintili ve sakin. Kahvaltısı şaşırtıcı, estetik. Bahçe rengarenk, deli kızın çeyizi... klasik müzik eşliğinde dinlendirici. Terastan manzara, günbatımı ve gecesi enfes. Mevsimine göre bahçeden dut, kayısı, üzüm, limon, mandalin, zeytin, biber, domates vs. toplamak ayrı bir keyif. Eh ördekler de bahçenin bir güzelliği...
Gelip görmek istemez misiniz? ●

13 NİSAN CADDESİ NO:163 10400 AYVALIK / TÜRKİYE
TEL: 0090 266 312 84 84
mail:melihaerol@hotmail.com

"Ankara Turizmde,
Bugün Dünden İyi
Yarın Bugünden Çok Daha İyi Olacaktır."

T.C. ANKARA VALİLİĞİ İL KÜLTÜR TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

www.ozrize.com.tr

hakkımızda...

1949 senesinde kurulan Öz Rize Gıda A.Ş. , ülkemizde toptan gıda işinin nitelikli profesyoneller tarafından yürütülmesi adına, dağıtım kalite standartlarının oluşmasında büyük emek vermiş bir dağıtım firmasıdır. Şirketin tüm çalışmaları müşterilerinin ihtiyaç ve beklentileri göz önüne alınarak oluşturulmuş, bu anlamda en güvenilir ve en kaliteli hizmeti sunmak firma yetkililerinden çalışanlarına herkes tarafından ilke edinilmiştir.

60 yılın tecrübesiyle müşterilerine yaklaşan Öz Rize, yurdumuzun 22 ili ve ilçelerinde hizmet vererek her geçen gün büyümesini sürdürmektedir. 125'i aşkın deneyimli personel ve 95 dağıtım aracıyla en kaliteli markaları, en taze halleriyle pastane, catering, market ve toptan satış yapan firmalar gibi irili ufaklı 6000'in üzerindeki müşterisine sunmaktadır.

2007 yılında temizlik sektörüne de giren Öz Rize, bu sektörün de büyük markalarının bayiliğini alarak müşterilerinin istek ve ihtiyaçlarını tek bir elden sorunsuz karşılamak adına ticari adımlarına yön vermiştir. Firma, distribütörlüğünü yaptığı sektörün lideri markalara en son Çaykur Catering grubunun distribütörlüğünü de katarak 16 ile de bu alanda hizmet verme onurunu yaşamaktadır.

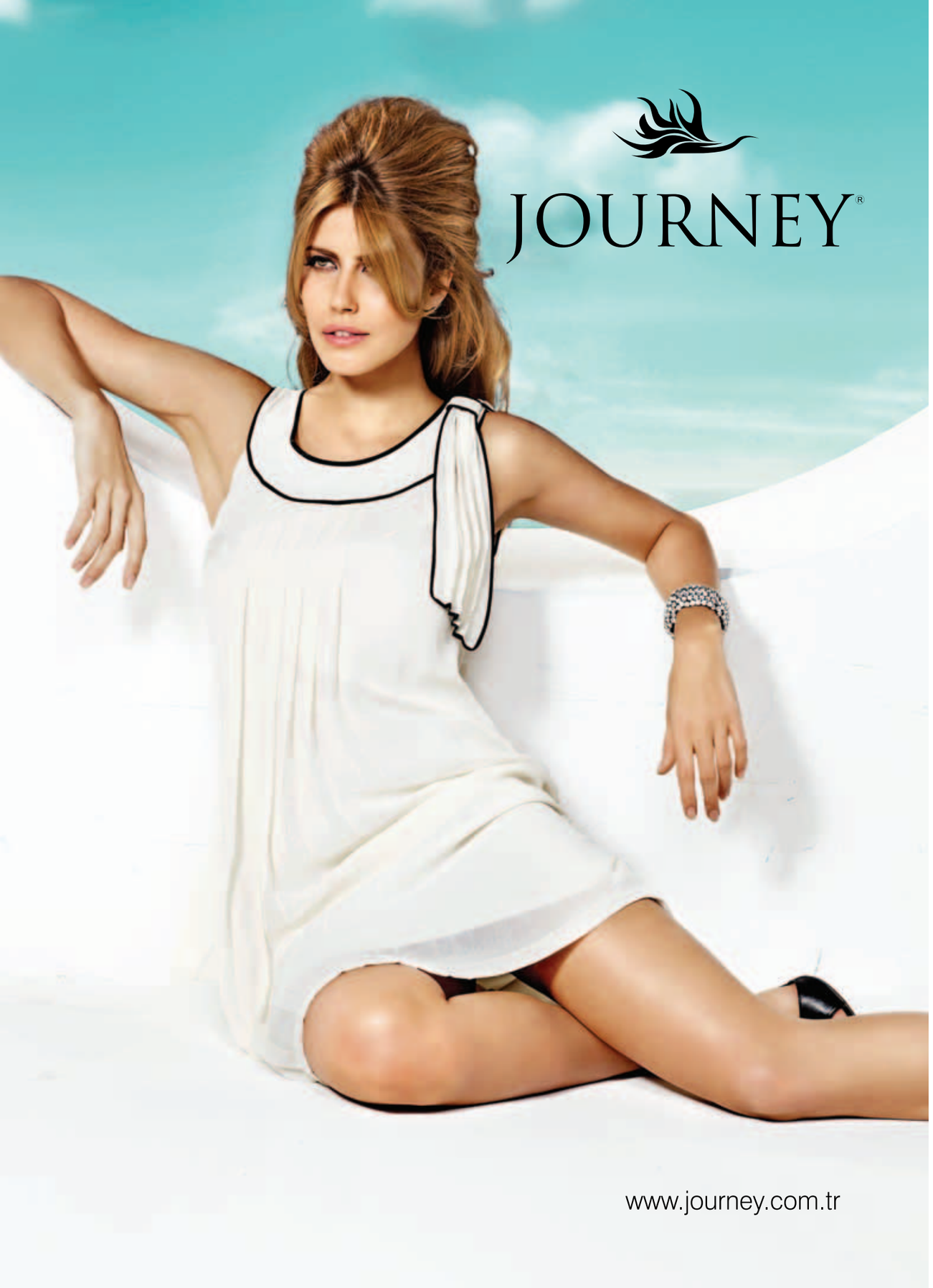
Öz Rize Gıda A.Ş.,2009 yılında 100 Milyon Dolar'ın üzerindeki cirosuyla büyüklüğünü, her geçen yıl genişleyen ürün yelpazesi ile de kaliteli ve tam hizmet sunma amacını ispatlamaktadır. Şirketimiz her yıl süregelen başarılı atılımlarının sonucunda pazarlama ve dağıtım alanında Türkiye'nin lider şirketleri arasında yerini almıştır.

1950'li yılların geleneksel ticari ahlakıyla günümüz profesyonel yaklaşımlarını harmanlayan firma yönetimi şirket hizmet kalitesini standartlarla belirlemek ve kusursuz hizmeti garantilemek adına 2007 senesinde ISO 9001 Kalite Belgesi almıştır. Öz Rize, bu belge ile var olan müşterilerinin yanı sıra potansiyel müşterilerine de sektördeki duruşunu devam ettirmiştir.

Bugün, Öz Rize Gıda A.Ş., 2'si Ankara 1'i Kayseri'de olmak üzere 3 Ana şube üzerinden dağıtım gerçekleştirmektedir. İlk şube olan Ankara Gimat Şubesi 1.080 m^2'lik, akabinde açılan Atatürk Orman Çiftliği Şubesi ise 10.000 m^2'lik bir alanda hizmet vermektedir. 3. ve en yeni şube olan Kayseri Şubesi 7.550 m^2'lik dağıtım alanına sahiptir. Firma, sektördeki rakiplerine örnek oluşturabilecek nitelikteki şube ile Kayseri'yi merkez il yapmayı ve sağlam adımlarla süre gelen büyüyüşüne bu noktadan devam etmeyi öngörmüştür.

Firma, sektörde geçen 60 yılın deneyimi ve 4.500'ün üzerinde ürün çeşidiyle aşağıdaki il merkezi ve bağlı ilçelerde iş ortaklarıyla buluşmaktadır:

- Ankara
- *Çankırı*
- *Kastamonu*
- *Bolu*
- *Karabük*
- *Zonguldak*
- *Bartın*
- Kayseri
- *Sivas*
- *Yozgat*
- *Kırşehir*
- *Nevşehir*
- *Kırıkkale*
- *Konya*
- *Aksaray*
- *Antalya*
- *Eskişehir*
- *Afyon*
- *Burdur*
- *Isparta*
- *Kütahya*
- *Uşak*


JOURNEY®
www.journey.com.tr