

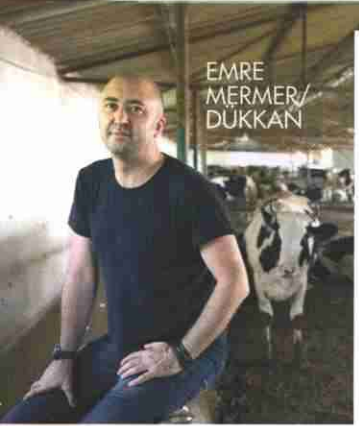
Haydi tatile!

Tchibo, "deniz, kum, güneş" temasıyla tüm aile bireylerini tatile hazırlıyor. Tchibo'nun yeni temasında her bedene uygun, cilt dostu ürünler dikkat çekiyor. 36 bedenden 50 bedene kadar bikini altları ve 75A bedenden 90 D bedene kadar olan bikini üstleriyle herkese uygun kombinler yaratabilirsiniz. Yeni temada fiyatlar, 14.95 TL'den başlıyor.



LEZZET TRENDLERİ

Dünyada her yıl birçok gastronomi trendi ortaya çıkıyor. Bunların bir kısmından etkileniyoruz, bazıları bizi es geçiyor. Ancak TV programları, yemek okulları ve kurslarıyla estetik sunuşun esirgenmediği en yeni ve doğru lezzet sunuş formüllerini sunan restoranlarla hepimiz sanırım biraz “gurme” trendini takipteyiz. N.SİMTEN DANIŞMAN



EMRE
MERMER/
DUKKAN

Siz de mutfakta pişenler konusunda dikkatli, yedikleriniz hakkında meraklıysanız, mutlaka yükselen trendlere kulak kabartıyorsunuzdur. Gurme dünyası şu sıra özellikle et severlerle ot tutkularının yarışmasına sahne oluyor. Ama onların yanında pek çok yerel ama iddialı trend de var. Hepsinden haberdar olun istedik...

Etçilerin yükselişi devam ediyor.

Butik et lokantalarının birkaç yıldır süregelen yükseliş grafiğini inmiyor. Günaydın hala en popülerler arasında; Günaydın'dan ayrılıp kendi restoranını açan Nusret'in Nusret'i zaman zaman Etiler trafiğini karıştırabiliyor. Keza Ankara'nın Etçii The Bucher Shop & Steakhouse'u müdavimleri, etin kuru ve ıslak dinlendirilmesinin anlam ve önemini öğrenmiş durumdalar. Big Chef's de İstanbul'da çoktan şubelendi. Butik kasap lokantalarının şık masa servis kağıtlarından ve mönülerinden, etin neresi nedir öğrendik. Yıllarca evlerinde dana pişirmeyi tercih edenler, kuzu budunu yeniden ve memnuniyetle keşfederken, antrkotu otlar ve zeytinyağında marine edebiliyor artık.

Üstelik etin orta pişmişinin makbul olduğunu zor da olsa kabul ettik. Diğer yandan Köşebaşı gibi kebabçılar ve Beyti gibi geleneksel et lokantaları da tercihler arasında sağlam bir yere sahipler. Sonuç: Yakında New York Steak'in en lezzetlisinin, İstanbul'da sunulduğu bilgisi Saveur Dergisi'ne konu olabilir.

Raw Food Mutfağı

Ama herkesin etle işi yok... Hele hele “raw food” meraklılarının... Yeniçağın yeni mutfağı olarak lanse edilen “raw food”, son yıllarda Amerika'yı kasıp kavururken Türkiye'de de taraftar artırıyor. Demi Moore ve Uma Thurman gibi bazı Hollywood yıldızlarının artık tamamen benimsediği bu akımda, ya tüm meyve ve sebzeleri yiyebiliyor ve çiğ besleni-

yorsunuz ya da 48 °C'i geçmeyen ısıyla özel fırınlarda pişirilen lezzetleri bu akım dahilinde tadabiliyorsunuz.

Sağlığa yararlı tüm ot ve baharatların yer aldığı gevrekleri de bu usulde hazırlayabiliyorsunuz. Raw food, sağlıklı yaşamın, gerçek anti-aging'in hatta fazla kilolardan kurtulmanın yolu olarak sunulsa da, beslenme uzmanları arasında bu yöntemin B12 eksikliğine yol açtığını ve o kadar da sağlıklı olmadığını söyleyenler de var. Tartışma süredursun, biz meraklısına gerekli adresleri verelim: The LifeCo Detoks Merkezi'nin yarattığı Saf Restoranları'nın hem Londra'da şubesi bulunuyor, hem de İstanbul Akaretler'de. Ayrıca konuya hakim bir de yerli internet sitesi mevcut: www.cookingbrawo.com.

Dünyaya değer veren trendler

Yeşili, Ege'nin mucizevi otlarını, mevsiminde meyve ve sebze tüketmenin gerçek keyfini öğreten, organik tarımı uygulayan, destekleyen, sunan, Boğazlarımızda küçük balık avına karşı koyan o kadar çok restoran, dükkan, kuruluş ve dernek var ki... Ucuyla birbirine değen bu trendler; aslında giderek daha bilinçli, daha insani, lezzete daha hakim ve hatta gerçekten içimizdeki gurmeyi keşfetmemize sebep olan hareketler haline geliyor: www.kacsantim.org aracılığıyla aylardır büyük bir kampanya yönetiliyor: Bu kampanyanın 500 bini geçen katılımıyla küçük balıkların avlanmasını engellemek konusunda büyük bir adım atıldığını biliyor ve saygıyla önlerinde eğiliyoruz.

Bu anlamda akademisyenler ve önemli şeflerle işbirliği içinde hareket eden Slow Food hareketlerinin Türkiye'deki en dikkat çekici yansımalarını sunan Fikir Sahibi Damaklar'a ve Defne Koryürek'e de buradan bir alkış göndermek gerek: Çabaları, artık severek uygulanan keyifli hayat trendleri haline geldi: GDO'ya hayır demeyi, mevs-



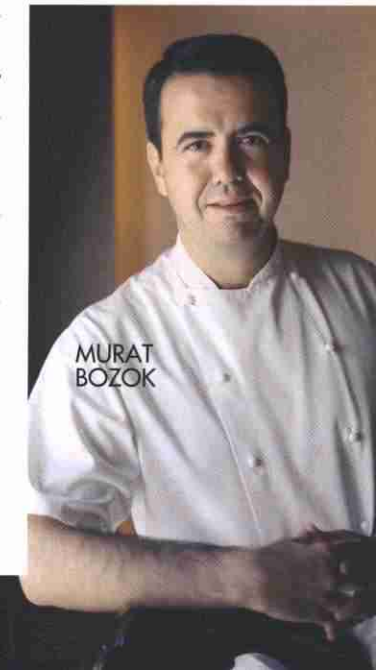
MEHMET
GURS

ALIK ALIK BAKIM

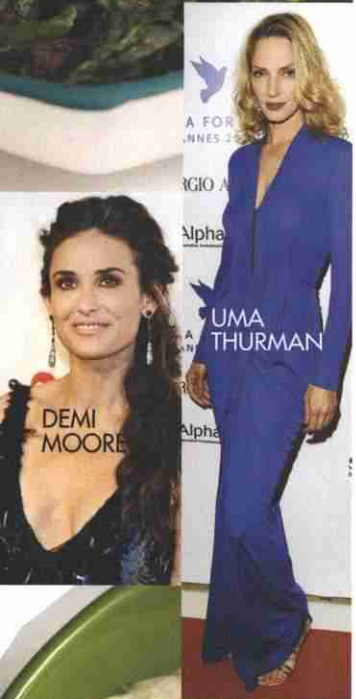


ÖNLEM ALINMAZSA
2050 YILINA KADAR
YOK OLACAKLAR

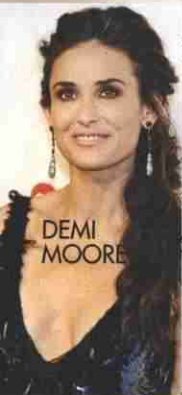
Çipura ve Lüfer 2050 yılında bitecek



MURAT
BOZOK



UMA
THURMAN



DEMI
MOORE





minde üretilmemiş meyve ve sebze tüketmemeyi, sıkıcı bir sağlık eylemi olmaktan çıkarttıkları için. Murat Bozok, restoranında sadece mevsime özgü lezzetleri sunduğunun altını çiziyor; Mehmet Gürs mutfağın ekolojik dengeye göre düzenlemesi gerektiğini anlatan basın toplantıları düzenliyor. İşin erbabi mutfak şeflerinin hassasiyetiyle tatlar daha anlamlı hale geliyor...

Hassasiyet sahibi meyhaneler

İster "salaş" sıfatına uyumlu olsun, arzu ederse dantel örtüleriyle en iyi Ege otlarını organik zeytinyağıyla sunsun; eğer hassasiyeti yerindeyse o meyhane en beğenilenler arasında yerini buluyor. Yavru balık sunmadığının altını çizen, mevsiminde lezzetlerle hazırlanmış mezeler sunan meyhaneler öne çıkıyor. Özellikle son zamanlarda kadın eli değmiş olanları çok tutuluyor: Asmalımescit'te şubelenen Ahırkapı'nın Giritli'si Ayşe Şensılay'ın, bahçesindeki radika, hardal otu, ebegümeciyle kurduğu minik tabaklar ruhu mest ediyor. Beyza Gürbezer'in mөнüsünü hazırladığı Kalamata, Ermeni pilakisiyle Boşnak salatasını bu yaz Bodrum'a taşıdı. Giritlidilka mavi pilavıyla bu yaz da Suada'da. Karaköy Lokantası'na gelince, topiği en güzel sunanlardan biri olmaya bu yaz da aday.

Ama esas konuyu atlamamak lazım: Yazlık ve kışık adresleri değişse de, meyhanelerin yükselişi durmuyor. Birçok önemli işletmeciler mekanlarına ya bir meyhane katıyor ya da katma hevesinde. "Türk tapas'ı"nın dünya trendlerinde ne derece yükseleceğini de kuşkusuz önümüzdeki yıllarda göreceğiz.

Yerel mutfaklar

Meyhanelerin yükselişinden söz etmişken atlamamak lazım: Esas makbul olan, her yörenin kendine özgü mezelerini sunmak... Sebepse sadece meyhaneler değil, tüm restoranlar için geçerli: Bir zamanlar "uluslararası" mutfak sunan mutfaklar değer taşırken, artık yerel mutfakların sözü geçiyor. Öyle ki, dünyadaki birçok gastronomi trend belirleyicisi, geleceğin artık "yerel mutfaklar"da can bulacağını söylüyor. Dünyadaki ekonomik krizin etkileriyle de öne çıkan bu eğilim, orta vadede en çok Türklere yarayacak gibi görünüyor.

Piknik sepetleri elde, roze gözde

Gelin, şimdi de bu yaz gurme ruhuna adım adım ulaşmamıza sebep olacak diğer trendlere şöyle bir bakalım: Parklarımız kıymetlendi, yaz festivallerimiz çoğaldı, artık Mudo Concept ve Tchibo gibi markalar başta olmak üzere piknik koleksiyonları satılıyor. Piknik battaniyelerinin yerlere serildiği Maçka Parkı'ndan öte; Polonezköy, Ağva, Sapanca, Emirgan ve Adalar'da sık piknik sepetleri ve örtüleriyle keyif yapan güzel insanlara rastlanıyor. Tapas yahut minik mezelerle süslenmiş güzel örtüler ortada... Hazırlanan piknik sepetlerinin en moda içkisi, şampanya. Belçikalıların her keyif anında içmekten mutlu oldukları şampanya ve köpüklü şaraplara destek roze şaraptan geliyor: Markası ne olursa olsun, artık hepimiz "blush"ız.

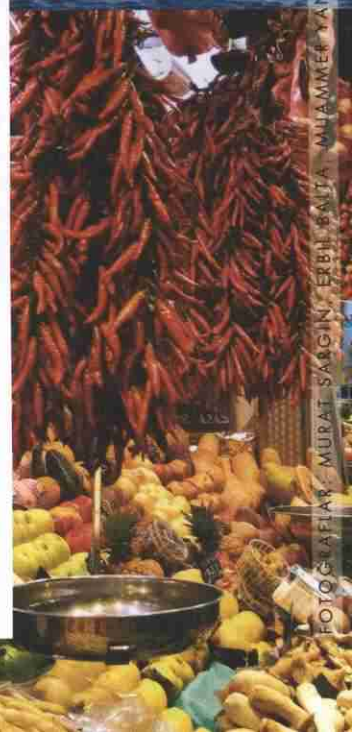
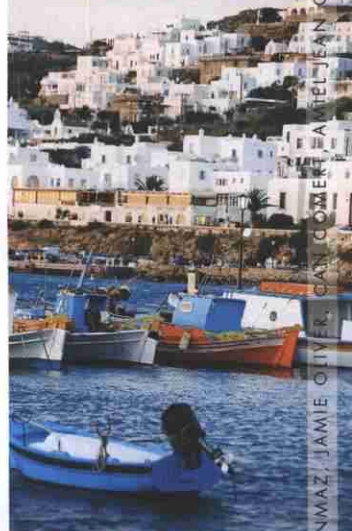
Kendi mutfağını kendin yarat!

Kariyerini bırakıp organik tarıma başlamak; İstanbul'a yakın Sapanca, Ağva, Kıyıköy, Yalıköy gibi veya Ege, Akdeniz kıyılarında yeşili hala seven yerlerde bahçesinde hormonlanmamış, doğallığını koruyan domates, biber, kekik, nane yetiştirmek, reçel yapmak, kendi konserve yiyeceklerini hazırlamak... Dünyada bu eğilim daha çok ekonomik sebeplerden gelişirken; bizde kendi toprak ve lezzet zenginliklerimizi keşfetmemize paralel düşüyor.

Gurme seyahatler

Artık seyahat etmek ve dünyayı do-laşmak, yeni bir ülkenin mutfağını keşfetmek anlamına geliyor. En moda restoranlar da, yerel tadı sunan ve o bölgeyi tanımlayan yerlerden çıkıyor. Anthony Bourdain gibi yallardır dünya lezzetlerini, duygusu ve tadıyla anlatan gurme, şef ve seyyahlar, amatör ligde çoğalıyor. Bu seyahatlere kültür yahut eğlence katmak isteyenler için de, alternatif öneriler sunuluyor.

Türkiye'de More and Travel, konuyu anlamış bir turizm şirketi: Dilerseniz Ayhan Sicimoğlu'yla bu yılın sonunda Küba'yı, müziği ve mutfağıyla keşfedebilirsiniz. Ya da mesela bu ay düzenlenen Mykanos gezisinde Onur Baştürk'le geç akşam yemeğinde kalamata zeytinlerin uzo'yla arkadaşlığına ortak olabilirsiniz.





Havlular, üçlü
19,95 TL.

Tchibo'da Banyo Vakti

Rengarenk ürünlerle hayalinizdeki banyoyu yaratmak hiç de zor değil. Tchibo, banyolar için fonksiyonel ve yaratıcı ürünlerini bu ay banyo keyfi teması adı altında satışa sunuyor. Havludan paspasa ihtiyaçlarınızı tamamlamanın tam zamanı!

Tchibo; (0212) 282 11 46.



Gürallar Art Craft,
1.65 TL.



Mozaik,
Stelton
termos, 30
Euro+KDV.

RENKLE CANLANIN

Cıvı cıvı renkli bardak ve
sürahiler, bulunduğu ortamı
hareketlendiriyor. Mutfakta,
balkonda, başucunuzda renge
ve desene yer açın.



Mudo başucu sürahi
ve bardak, 24.50 TL.



Marks&Spencer,
(adet) 5.90 TL.



Tchibo 4'li bardak seti,
26.95 TL.



Mudo okyanus
bardak, 9.50 TL.

Serinleme zamanı

Sıcak yaz günlerinde buz gibi meşrubat iyi gitmez mi?

GÜZİDE YÜLEK gyulek@doganburda.com



Mudo
akrilik
dalgalı
bardak,
9.50 TL.



Habitat,
12 TL.



Habitat (4'li
set), 45 TL.



Habitat
sürahi,
45 TL.

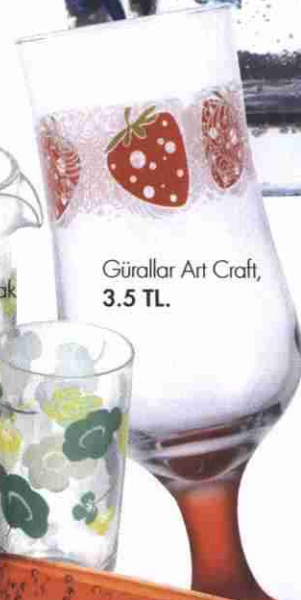


Mudo sürahi,
39.50 TL.

Marks&Spencer,
sürahi 29,
bardak, 7.90 TL.



Marks&Spencer;
sürahi 29 TL, bardak
7.90 TL.



Gürallar Art Craft,
3.5 TL.



Mudo, 9.50 TL.