

M GENTA

FAZİL
SAY

2019
ASPENDOS
YILI

FAZİL SAY
Evrensellik ve
Dostluk taşıyoruz

SİDE
Nar Kokulu
Kız

GILBERTO SIMONI
Her Şey Bir Hayalle
Başladı

• E D İ T Ö R •



Magenta, renklerin, renklerle hissettiğimiz duysal etkinin en safı, katıksız olanı. Tabiatın insanı mutlulukla şaşırttığı birkaç mucizesinden biri; gökkuşağının birinci ve neredeyse en dominant haresi... İnsan deneyimlerinin en önyargısız, en saf dönemi olarak bildiğimiz çocukluğun ise gözde, davetkâr ve neşeli rengi.

Barut misafirperverliğinin yaşattığı birçok duygu rahatlıkla onunla kodlanabilir.

Yanına bir şey eklemeye gerek olmayan dingin bir duygu durumu; hacmi sesinden çok içeriğinde gizli, zengin bir yaşam deneyimi. Haykırmayan bir eğlence ve sıkmayan bir huzur hali; gösterişten uzak, nezaket ve özsaygıyla sunulan bir kalite, konfor ve mutluluk çemberi. Magenta.

Barut markası bu yeni yayınlı, **"hissettirmenin"** sonsuz sınırlarından çıkıp konuşmaya, sizlerle kendi renginde bir iletişim kurmaya başlıyor. Sanatın, kültürün, edebiyatın, tabiatın, kent ve kentlilik bilincinin sınırlarında, ulaşmaya değer tüm güzelliklerin haber, yorum ve detaylarını sayfalarına taşıyor... Bu defa çerçevemiz; Estetik, nezaket ve gerçeklik. Bilmeye, deneyimlemeye, deneyimleyip mutlu olmaya değer ne varsa sizlerle buluşturmak ve tanıştırmak için.

Sizi mutlu edecek bir deneyim bizde kalsın. **"Ya yaşatalım ya paylaşalım"** demek için...

4	2019 ANTALYA'DA ASPENDOS YILI	6	FAZIL SAY
12	HAYATINIZ EN BÜYÜK MACERANIZ OLSUN	18	PAMFİLYA'NIN NAR KOKULU KIZI SİDE
28	MÜZİĞİN SESİ ANTALYA'DAN YÜKSELİYOR	24	HERKÜL'ÜN AĞZINDAN DAMLAYAN SÜT: KUM ZAMBAĞI
36	2. ULUSLARARASI AKRA <i>caz</i> FESTİVALI ANTALYA 19-29 HAZİRAN 2019	42	DÜNYANIN EN LEZZETLİ BİLİMİ
50	UYGARLIĞIN BAŞLANGIÇ NOKTASI		

54	"HER ŞEY BİR HAYALLE BAŞLADI"	64	LİKYA YOLU; KÜLTÜR VE DOĞA ROTASI
72	DÜNYANIN EN UZUN YAŞAMLARI	76	KALBE BENZEYEN ÇEKİRDEK
80	YAŞAYAN MEKÂNLAR ÖZGÜN ÇİZGİLER	84	BARUT SANAT
86	AKDENİZ MUTFAĞINIZDA		

YAYIMCI
BARUT YÖNETİM HİZMETLERİ A.Ş.
Şirinyalı mah. Lara cad. No.24
Muratpaşa | ANTALYA
0 242 310 99 99

BARUT YÖNETİM HİZMETLERİ A.Ş ADINA SAHİBİ
Haydar Barut

GENEL YAYIN KOORDİNASYONU
Barut Hotels Kurumsal İletişim
Graphx Editoryal Grup

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Ceren Deniz

TASARIM
GRAPHX

FOTOĞRAFLAR
Kamil Fırat
Kerem Çobanlı
Murat Tatlıdil
Barut Hotels kurumsal arşivi
Forte Org.Kurumsal arşivi
Shutterstock,Inc.

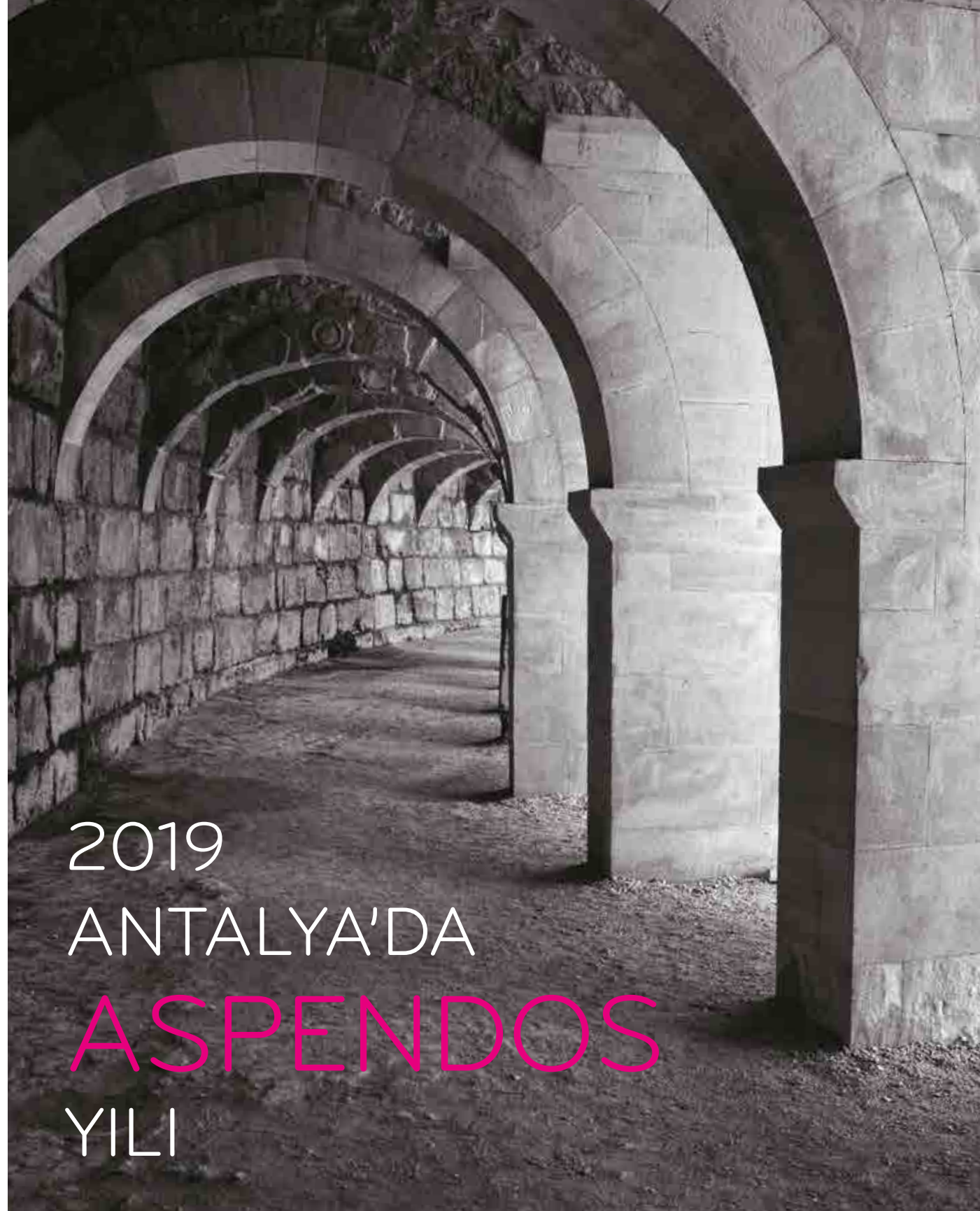
BASIM YERİ
FORM BASKI REKLAM TURİZM SAN. TİC. A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 3. Etap 31. Cad. No: 16
PK.071190 Döşemealtı | ANTALYA

BASILDIĞI TARİH
Ağustos 2019

YAYIN TÜRÜ
Yerel Süreli yayın

KATKIDA BULUNANLAR
Kadir Dursun
Kamil Fırat
Prof. Dr. Nevzat Çevik
Prof. Dr. Mustafa Özdoğan
Yusuf Hacısüleyman

GÜNDEM | ASPENDOS

ZENGİN KÜLTÜREL TARİHİ İLE
ASPENDOS YILI

Antalya'nın antik kentleri her yıl yüz binlerce turist ağırlıyor. Antalya bu kentlerin hakkını, her yıla bir antik kentin adını vererek teslim ediyor. 2018'i "**Perge Yılı**" ilan eden Antalya Valiliği, 2019 yılının temasını da zengin kültürel tarihi ile "**Aspendos Yılı**", olarak belirledi. Antalya'da turizmi çeşitlendirme ve 12 aya yayma projesi kapsamında ilan edilen Aspendos Yılı kapsamında, antik kentlerde restorasyon ve kazı çalışmalarının yanında tanıtım konusunda da önemli adımlar atılıyor. Uluslararası turizm fuarlarında Aspendos'u öne çıkaran temalar belirlenirken, Aspendos Tiyatrosu'nda düzenlenen opera, bale, müzikal, tiyatro ve dans gösterilerinin sayısı da artırıldı.

ROMA'NIN SEÇKİN
TEMSİLCİSİ

Dünyadaki en iyi korunmuş antik tiyatrolardan biri olarak bilinen **Aspendos Tiyatrosu**, bölgede bulunan küçük tepenin yamacında kurulu. Devrin tanrılarına ve imparatoruna adanarak inşa edilen yapı, Theodoros'un oğlu Zenon tarafından tasarlandı. Roma Devri tiyatrolarının en seçkin temsilcilerinden biri olarak sahip olduğu müthiş akustikle dikkat çeken bu görkemli tiyatro, yaklaşık 20 bin kişilik kapasiteye sahip. Yılda 60 ülkeden, 13 milyon turist ağırlayan Aspendos Antik Kenti, Antalya'nın UNESCO Dünya Mirası listesi'ndeki dokuz aday şehirden biri. Aspendos sadece tiyatrosu ile değil, çevresindeki su kemerleri, Akropolis yerleşimi ve Selçuklu Köprüsü ile özgünlüğü korunmuş eşsiz bir tarihi miras.

FAZIL SAY

HER FESTİVAL, ŞEHRİN HAFIZASINDA BİR ZENGİNLİK

Geçen yıl, "İlk Şarkılar, Güz Şarkıları" cesur bir yorum, şiirlerin sesi bir Serenad Bağcan ve dinmek bilmeyen alkışlar vardı. Say geceyi, "Bu gece burada bu kalabalığı görmek çok güzel. Umarım Akra Caz Festivali uzun yıllar devam eder" dileğiyle sonlandırmıştı. Fazıl Say, bu yıl yine büyüleyici performansıya sahnede olacak. Kendisini "kültürler arasında bir köprü" olarak tanımlayan ünlü piyanistle, 26 Haziran'da "Truva Sonatı" ve "İzmir Süiti" besteleriyle çıkacağı konser öncesi bir araya geldik.

"FESTİVALLER,
MÜZİKLER ARASI
KÖPRÜLER"

Akra Caz Festivali ilk yılında müthiş bir ilgi gördü. Seyirci festival boyunca dinlediği caz müziğin dünya müzikleriyle sentezini çok beğendi. Bu ilgiyi bekliyor muydunuz?

Caz festivalleri günümüzde, hatta son çeyrek yüzyıldır salt cazdan oluşmuyor. Bu festivallerin içinde pop unsurları, etnik müzik unsurları yer alırken, klasik müzikten de birçok örnek görebiliyorsunuz. Bu bağlamda müzikler arası köprülerin kurulduğu bu festivaller, seyircilerden de büyük ilgi görüyor. Antalya'da düzenlenen festivalleri gerçekten çok önemli buluyorum. Şehrin hafızasına giren her yeni festival, çok geniş bir kültür sanat ağı oluşturuyor. Antalya halkı da gördüğüm kadıyla festivali sahiplendi.



"ANTALYA'DA OLMAK ÇOK GÜZEL"

Fazıl Say Antalya için çok önemli. Galiba Antalya da Fazıl Say için öyle ki çok sayıda festivalle bu seyirciyi selamladınız.

Antalya seyircisini ve yoğun ilgisini çok seviyorum. "Şehirde Caz Var" diyerek tüm dünyaya müzik, evrensel değerler ve dostluk taşıyoruz. Festival ekibi dünya standartlarında, olağanüstü bir işe imza atıyor. Uzun yıllar sürmesini isterim.

Geçen yıl Akra Caz'da Serenad Bağcan'la birlikte sahne aldınız. Konserin atmosferi sizin gözünüzle nasıldı?

Geçtiğimiz yıl festivalde, Türkiye'nin çok değerli şairlerinin şiirlerini besteleyerek yaptığım şarkılarımla yer almıştım. "İlk Şarkılar ve Güz Şarkıları..." Serenad Bağcan ile birlikte sahne almak büyük keyifti. Onun gibi etkileyici bir yorumcuyla çalıştığım için kendimi şanslı hissediyorum. Benim 1994 yılında bestelediğim bu şarkılar, yorumcusunu yirmi yılı aşkın bir süre bekledi. 2013'te de Serenad'la tanışıp CD'mizi çıkarmıştık.

"EVRENSELLİK VE DOSTLUK TAŞIYORUZ"

Haziran ayında sizi yine Akra Caz sahnesinde göreceğiz.

Bu sene nasıl bir programla seyirci ile buluşacaksınız?

Bu yıl "Truva Sonatı, İzmir Süiti" ve kendi caz parçalarımla olan "Paganini Caz ve Summertime" gibi eserlerin olduğu bir programla yer alacağım. Çanakkale Belediyesi'nin Truva Yılı kapsamında sipariş ettiği Truva Sonatı'nın dünya prömiyerini ilk kez Ağustos 2018'de Çanakkale Çimenlik Kalesi'nde yapmıştık. Halka açık bir konserdi ve bu konsere binlerce kişi katıldı. Sonrasında da dünyanın ve Türkiye'nin birçok şehrindeki konserlerimde bu eseri seslendirme imkânı buldum. Antalya'da da ilk kez festivalde seslendireceğim.

Konserleri büyük ilgi gören "Truva Sonatı" geçtiğimiz günlerde albüm olarak da raflarda yerini aldı. Eserden ve albümden bahsedir misiniz biraz?

"Truva Sonatı" 40 dakikalık ve 10 bölümlük bir piyano sonatı... Bu eserde çeşitli çağdaş renklerin bulunduğu, piyanonun tellerindeki efektlere kadar uzanan, 20. yüzyılın pek çok çalış yöntemlerini de içeren farklı teknikler kullandım. Truva konulu çok fazla müzik eseri olmadığından, müzik diliyle bu büyülu destanın tüm dramatik öğelerini sunmak için özen gösterdim. Eserin bölüm başlıkları şöyle; "Ozan Anlatıyor, Homeros", "Ege Rüzgârları", "Troya Kahramanları", "Sparta", "Helen, Aşk", "Troya", "Aşil", "Savaş", "Truva Atı" ve "Sonsöz". Bunların dışında eserin bölümlerine yayılan form temaları, leitmotifler de bulunuyor. "Kader Ağlarını Örüyor", "Gece", "Menelaus", "Paris", "Güneş", "Agamemnon", "Hektor", "Kahramanlık" ve "Endişe" temaları gibi... Albüm ilk olarak dünyada Warner etiketiyle yayınlandı. Mayıs ayında da Ada Müzik etiketiyle Türkiye'de dinleyici ile buluştu.

Akra Caz Festivali'nin yanı sıra bu yıl ilki düzenlenen Türk-Rus Festivali'nin konuklarından biri de sizsiniz. Festivali nasıl buldunuz?

Rus müzisyenleri davet etmek ve onları Side'de, Antalya'da müzikseverler ile buluşturmak çok değerli bir fikir. Bu fikrin ülkeler arasındaki kültürel bağları da güçlendirdiğini düşünüyorum. Bu yıl Side Antik Tiyatrosu'nda ilki gerçekleşen festivalde fevkalade güzel bir atmosfer vardı. Side Antik Tiyatrosu gerçekten büyülu bir mekân. Türk ve Rus seyirciler konsere yoğun ilgi gösterdi. Umarım festival yaşayan ve gelişen bir kimlikle devam eder.

Şu sıralar üzerinde çalıştığınız yeni projeleriniz var mı?

Yaklaşık iki yıldır, Beethoven'ın 32 sonatını kaydettiğim, 10 CD'lik bir proje üzerinde yoğun bir şekilde çalışıyorum. Salzburg'da Mozarteum Salonu'nda yaptığımız kayıtlar yeni bitti. 32 sonat yaklaşık 680 dakikalık müziktir. Geleceğe, müzikseverlere, öğrencilere ve müzik dünyasına "referans" bir kayıt bırakabilmek için, ben de ömrümün tam iki senesini, ara vermeden ve tatil yapmadan sadece Beethoven'ın mihenk taşı eserlerini çalışarak geçirdim. Kimi zaman günde 15 saat çalıştım. Haziran 2018'den itibaren Salzburg'a sadece kayıtlar için toplamda beş kez gittim. Her gidişimde üç-dört gün kaldım ve 18 günlük kayıt sürecinde bu 10 CD'nin kayıt işlerini tamamladık. Bu çok yoğun bir tempoydu.



RÖPORTAJ | NASUH MAHRUKİ

NASUH MAHRUKİ: "COŞKUyla, TUTKUyla YAŞAYIP HAYALLERİNİN PEŞİNDEN GİTMELİ İNSAN"

Dünyanın farklı iklimlerinde tırmanışlar, motosiklet yolculukları ve fotoğraf seyahatleri yapan Nasuh Mahruki, 50 yıllık yaşam deneyimini "Hayatınız en büyük maceranız olsun" mesajıyla özetliyor. Milli sporcu, profesyonel dağcı, yazar ve fotoğrafçı Mahruki, "Coşkuyla, tutkuyla yaşayip hayallerinin peşinden gitmeli insan" diyor.

HAYATINIZ EN BÜYÜK MACERANIZ OLSUN

DOĞANIN İÇİNDE SIRA DIŞI BİR DENEYİM

Yedi kıtanın en yüksek zirvelerini tırmanan dünyadaki en genç dağcı, Everest'in zirvesine çıkan ilk Türk tırmanışçı, **"Kar Leoparı"** unvanının sahibi tutkulu bir yarışçı, motosikletli bir gezgin ve felaketzedelerin yardımına koşan arama kurtarma timi **AKUT**'un onursal başkanı... Nepal'den Tibet'e, Alaska'dan Afrika'ya dünyanın çeşitli coğrafyalarını sıra dışı fotoğraf karelerine yansıtan Nasuh Mahruki, hayatın her anını keşfetmenin paha biçilmez keyfiyle yaşıyor. Başarılı tırmanışçı, çocuklara da cesaret ve paylaşımın dönüştürücü etkisini gösteriyor. Doğanın içinde sıra dışı bir deneyim arayanlara, zirveye ulaşmanın ipuçlarını anlatan Mahruki'yle, çocuklar için Antalya'da hazırladığı doğa kampında şehirden kaçış ve serüvenin ruha iyi gelen yönlerini konuştuk.



ŞEHİRDEN DOĞAYA BİR KAÇIŞ SERÜVENİ

"Kendi Everest'inize Tırmanın" seminerleri nasıl başladı?

Ben 1995'in mayıs ayında Everest'e tırmandım. Döndükten sonra "Zirveye Doğru" konuşmalarını yapmaya başladım. Everest çok özel bir hedef. O yüzden bir Everest tırmanışının başından sonuna planlanması ve başarıya ulaşması, tıpkı iş dünyasındaki zorlu bir hedefin başından sonuna planlanıp hedefe ulaştırılması gibi. Çünkü başarıya ulaşmak için takım oluşturmalı, strateji kurmalı ve bir hedef koymalısınız. Tüm süreçleri hazırlamanız gerekiyor. Bu analojiyi iş dünyasındaki yöneticiler kendi personellerine aktarmak istiyorlar. Bir de sıra dışı bir iş başarmış birini dinlemek insanların hoşuna gidiyor. Motive edici, öğretici ve farkındalık geliştirici bir süreç oluyor.

Baş döndürücü hızda ve sürekli yeni hedeflerle geçen bir hayatınız var. Yedi kıtada tırmanışlar yapan profesyonel bir dağcı olarak, sizi imkansız başarıma tutkusu mu motive ediyor?

Ben çok hedef odaklı ve kendimi yeni rekorlara zorlayarak yaşadım. 20 yaşındayken dağcılığa ve doğa sporlarına başladım. Kendimi geliştirdikçe bu alandaki yeteneklerimin çok rekabetçi olduğunu fark ettim. Bir aşamadan sonra sadece Türkiye'de değil, dünyanın en iyileriyle de rekabet



edebileceğimi gördüm. Bu beni daha da motive etti. Üniversiteyi bitirir bitirmez, 24 yaşında yüksek irtifa dağcılığına başladım. İlk kitabım **"Bir Dağcının Güncesi"**ni de o yıl yazdım. 26 yaşında **"Kar Leoparı"** unvanını aldım. Üzerinden 25 yıl geçti ama Türkiye'de hâlâ tekrarı yaşanmadı. 27 yaşında Everest'e çıktım ve ardından **"Everest'te İlk Türk"**ü yazdım. 28 yaşında yedi zirveyi tamamlayan dünyanın en genç dağcısı oldum. O yıl yazdığım **"Bir Hayalin Peşinde"** adlı kitabımda, en soğuk coğrafyalarda yaşadığım o deneyimi paylaştım. 29 yaşında motosikletle Katmandu'ya giderek 8 binlik bir dağ tırmanışı yaptım. O uzun yolculuğun anılarını da **"Asya Yolları, Himalayalar ve Ötesi"** başlığıyla yazıya döktüm. 30 yaşında bir başka 8 binliğe çıktım. 31 yaşında sadece 17 Ağustos depremiyle boğuşabildim. 35'imde dünyanın en zorlu ve tehlikeli dağı K2'ye tırmandım. Milli sporcu ve profesyonel dağcı oldum. Gazetelerden derlediğim makalelerimi **"Yeryüzü Güncesi"**nde, içimdeki 40 yaş hesaplaşmasını da **"Vatan Lafı Değil Eylemle Sevilir"** mesajıyla insanlara sunmak istedim. Şimdi de, bugüne kadar edindiğim tecrübeleri paylaşıyor ve ilgililere aktarmaya çalışıyorum.

Sadece kitaplarla değil, verdiğiniz seminerlerle de sıra dışı bir başarı öyküsü anlatıyorsunuz. Bunlardan biri de geçtiğimiz aylarda Antalya'daydı. Biraz bahseder misiniz?

Benim yeni yaş dönemlerimde, zihnimde farklı farklı mesajlar oluşur. 50'nci yaşımda da **"Hayatınız En Büyük Maceranız Olsun"** teması ortaya çıktı. Antalya Sanayici ve İş Adamları Derneği'nin (ANSİAD) bir organizasyonuna konuşmacı olarak katıldığım Akra Barut Hotel'de, bu temayı yaşadıklarım üzerinden anlattım. Akra otellerinin yöneticilerine de **"Kendi Everest'inize Tırmanın"** başlıklı bir konuşma yaptım. Son zamanlarda sunduğum fotoğraf sergilerinde ve verdiğim seminerlerde bu bakış açısının bana kazandırdıklarından bahsetmeye çalışıyorum.

Önümüzdeki süreçte yeni bir proje var mı?

Akra otelleri, **"Akra Talks"** adı altında entellektüel sohbetler düzenliyor. Her alanda profesyonel insanları ağırlayan ve başarılarının sırrını sohbet ortamında paylaşmalarına vesile olan Akra Talks'a katılıp deneyimlerimi aktaracağım. **"Hayatınız En Büyük Maceranız Olsun"** temasıyla yedi kıtada farklı kültürlerle dair gözlemlerimi yansıtan 60 fotoğraftan oluşan sergimi de oraya taşıyarak sunacağım.

Son yıllardaki temel konularınızdan biri doğa bilincini yükseltmek ve farkındalık oluşturmak... Bunun sebebi adım adım yaklaşmakta olan iklim değişikliği tehlikesi mi?

İnsanın doğaya etkisi o kadar fazla ki; biz artık onun dengesini değiştirebilecek kudretteyiz. Evrimin doğasını bile değiştirdik. Bu gücü kontrol altına almazsak, küresel iklim değişikliği gibi çok yıkıcı sonuçları olabilecek bir süreçte doğru evriliyoruz. Yeni neslin bu bilinçle ve farkındalıkla yetiştirilmesi gerekiyor. Aksi halde doğayı yok edebilecek güce sahibiz. Şu anda var olan nükleer silahlar dünyayı defalarca kere yok edebilecek kadar fazla. Bu gücü kontrol etmezsek, sınırlandırmazsak ve birtakım etik kurallara bağlamazsak, biz bu dünyayı ve onunla birlikte kendimizi yok edebiliriz.

Doğaya duyduğunuz bu yoğun hassasiyet onun bugüne kadar size sunduklarına bir teşekkür mü?

Çocukluğumdan itibaren doğaya ve hayvanlara çok düşkünüm. Doğduğum andan itibaren büyük bahçeli bir evde, çok sayıda hayvanla beraber büyüdüm. Bu yaşam tarzı, duruşumu, dünya görüşümü, kişiliğimi oturtan en önemli şey oldu. Ardından doğa sporları tutkusu, seyahatler, motosiklet yolculukları geldi. Çocuklar doğadan kopmadan, yaşamın içinde, ağaçları ve hayvanları severek, sorumluluk alarak, onlara bakıp besleyerek ve çok yakından tanıyarak büyümeli. Sahip olduğum bu farkındalığı yeni nesillere aktarmaya çalışıyorum. Bana iyi geldi. Herkese de iyi gelir diye düşünüyorum.



ASYA YOLLARI, HİMALAYALAR VE ÖTESİ

Çocuklara doğa bilincini aşılayıp onu korumalarını sağlamak için başlattığınız Doğada Liderlik Kampı'nın içeriğinden biraz bahseder misiniz?

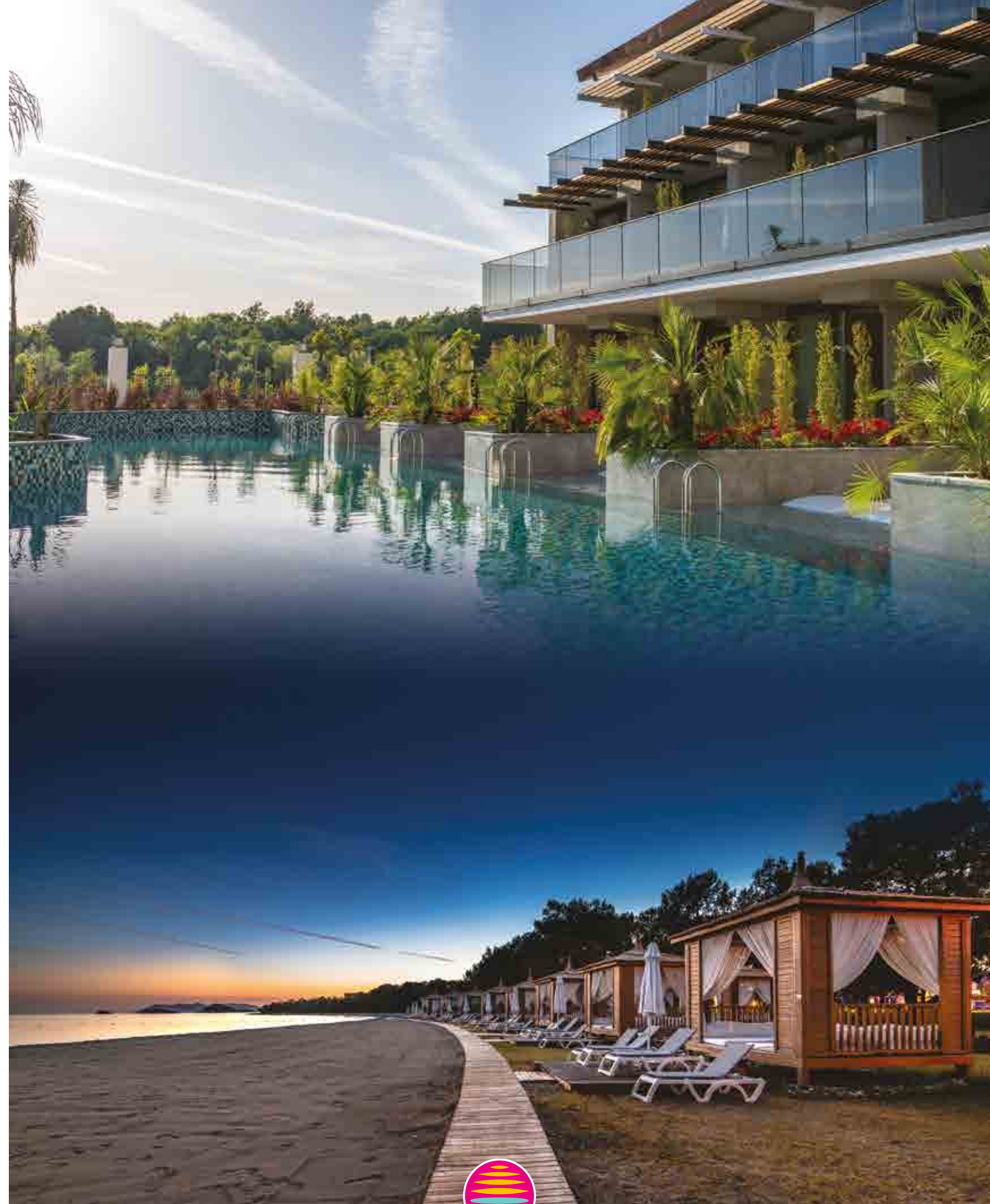
Yıllarca iç mekânlarda sunumlar yaptıktan sonra, iki yıl önce bunu doğaya taşımaya karar verdik. Doğada Liderlik Okulu adlı bir konsept üzerinden işe koyularak çocukları doğa kamplarıyla buluşturmaya başladık. Yaz aylarında İstanbul Çatalca'da, kışın sömestr tatilinde de Antalya'da yapıyoruz bu kampları. Yeşili koruma bilinci, doğal ortamda güvenli hareket edebilme kabiliyeti, kamp, çadır, uyku tulumu, ipler, düğümler, tırmanış, kano, oryantiring, navigasyon, yön bulma gibi temel doğa becerileriyle çocukların farkındalıklarını geliştirmeye çalışıyoruz. Gün içindeki teorik ve pratik eğitimlerin yanında onlara akşamları da yeni ufuklar açıcı sunumlar yapıyoruz. Fotoğraf gösterimleri, çocuk dünyasına göre kişisel gelişim sunumları ve doğa sporlarıyla ilgili bilgilendirici paylaşımlar yapıyoruz.



ÇOCUKLARLA KAMP HAYALİMİZ

Doğa kampları son yılların en gözde tatil trendlerinden biri haline geldi. Siz nasıl karar verip başladınız bu işe?

Türkiye'de çok sayıda doğa kampı düzenleniyor. Sayıları senede 10 bini bulan kamplara 2 milyon civarında öğrenci katılıyor. Eşimle uzun zamandır hayalimizdi çocuklara yönelik doğa kampları ve eğitimler düzenlemek. Çocuklarımız dünyaya geldikten sonra bu hayali gerçeğe dönüştürmeye karar verdik. Şimdi Barlas beş buçuk, Bilge de üç buçuk yaşında. Kamplar hem bizim çok hoşumuza gitti, hem de toplumda büyük bir taleple karşılık buldu. Şu ana dek 25 kampımız oldu. Barlas'la Bilge bu kamplarda büyüdüler diyebilirim.



NEW EXPERIENCE FROM



BARUT
THE RESIDENCE
FETHİYE

baruthotels.com

KEŞFET | TOROSLAR'IN KIZI SİDE

PAMFİLYA'NIN

NAR KOKULU

KIZI SİDE

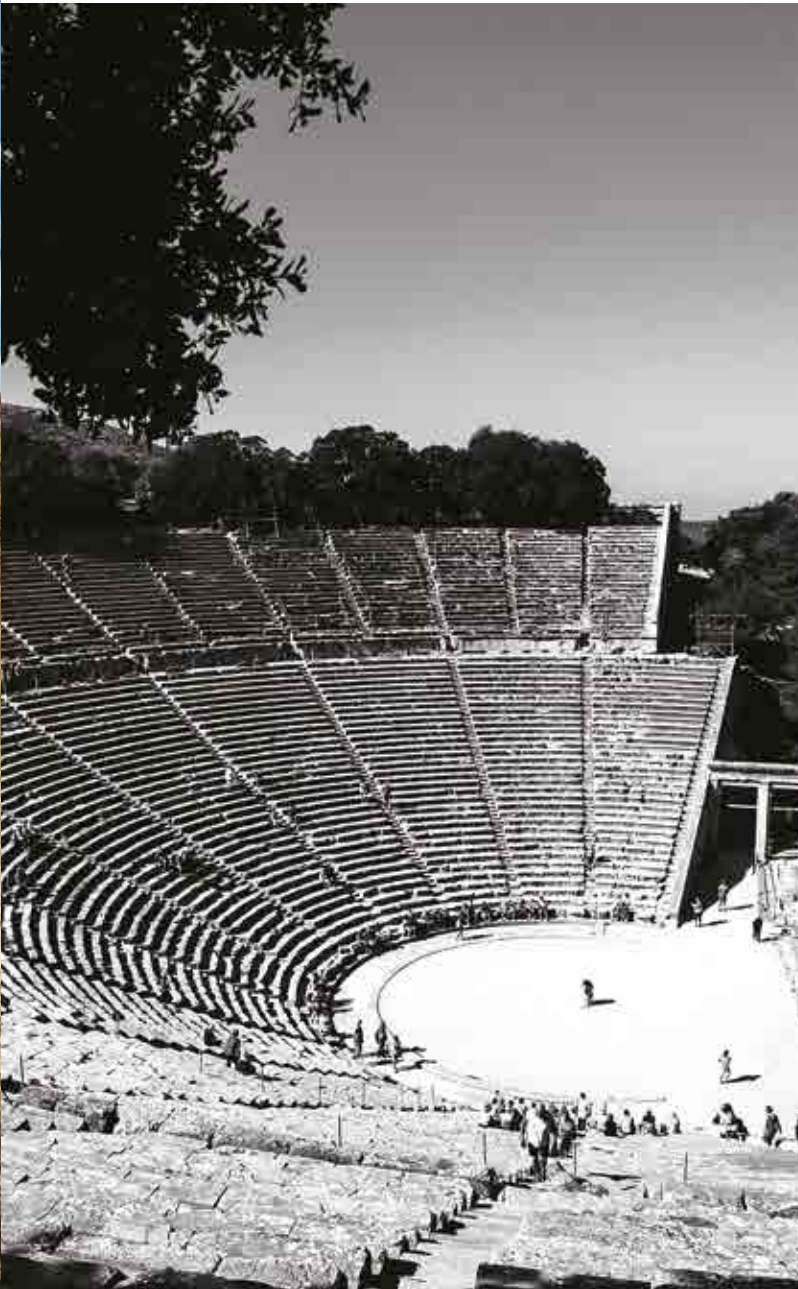
SİDE

ZÜMRÜDÜANKA KUŞU MİSALİ

Akdeniz'in büyülü maviliğini, tarihin ihtişamıyla buluşturan gerçek bir tanrıça Side Antik Kenti... **Çağlar boyunca** akınlara uğramış ama efsanevi **Zümrüdüanka kuşu misali**, her seferinde küllerinden doğmuş. Antalya'nın bu küçük yerleşimi, tarihi dokusu, şirin sokakları ve cumbalı taş evleriyle, konuklarına her mevsim hayatın tadını hissettirebilen bir antik şehir.

NAR GİBİ BİR ÜLKE

Manavgat'ın dünyaca ünlü yarımadası Side'nin adı, 3 bin yıl önce kentte konuşulan dilden günümüze yadigâr... Tarihçilerin **"Sidece"** diye adlandırdıkları bu yerel dilde, kentin adı kutsal bir meyveden gelmekteydi: Nar... Tıpkı Side'nin içinde yer aldığı Pamfilya'nın adının **"çok ırlklı ülke"** anlamına gelmesi gibi, Side de **"çok taneli"** bir meyveyi kendine sembol yapmıştı. Antikçağ'ın değerli bir liman kenti olarak Lidya'dan Selçuklu'ya nice uygarlıklar saklamış koynunda. Bugün her adımda rastladığımız tarihi miras, zamanın tanığı olarak zihnimize kazınıyor.



"BUNDAN BÖYLE KAN RENGİ MEYVELERİMLE, DOĞANIN VE YAŞAMIN SİMGESİ OLACAĞIM. KIZIMI SIK SIK BURAYA GETİRİN. GÖLGEMDE OYNASIN VE ONA ANLATIN, SAKIN HİÇBİR ÇİÇEĞİ KOPARMASIN. HİÇBİR AĞACA ZARAR VERMESİN. BELKİ HER AĞAÇ VEYA ÇİÇEK BİÇİM DEĞİŞTİRMİŞ TANRIÇADIR."

TOROSLAR'IN KIZI SİDE

Antik tarihçi Arrianos, bölgeye İzmir Aliağa'dan gelen kolonist Kymelilerin çok kısa bir zaman sonra kendi dillerini unutup, aslında Luvice kökenli bir dil olan **"Sidece"**yi konuşmaya başladıklarını anlatır. Side geleni kendine benzetir. Halen de öyle... Miletli Hekataios'un anlattığı bir efsaneye göre ise **"Side"**, Anadolu'nun dağ tanrısı olan Tauros'un kızıdır. Yani Toroslar'ın... Doğa ve verimlilik tanrıçası olarak anılan Side, kızı ve Nympha'lar (orman perileri) ile beraber Manavgat Çayı'na çiçek toplamaya gider. Renkli bir ağacın çiçeklerine hayran kalan Side, kızına bu çiçeklerden vermek için bir dalını koparır. Aslında bu ağaç kötü insanlardan korunmak için ağaca dönüşmüş bir tanrıçadır. Side birden kıpırdamaz, ayakları toprağa kök salar ve parmak uçlarından yapraklar fıskırır. Orman perileri bu duruma çok üzülr ve ağlarlar. Side'nin toprağa kök salmış ayaklarını gözyaşlarıyla ıslatırlar. Tanrıça Side, **"Bundan böyle kan rengi meyvelerimle, doğanın ve yaşamın simgesi olacağım. Kızımı sık sık buraya getirin. Gölgede oynasın ve ona anlatın, sakın hiçbir çiçeği koparmasın. Hiçbir ağaca zarar vermesin. Belki her ağaç veya çiçek biçim değiştirmiş tanrıçadır"** der.

DÜNYACA ÜNLÜ İKİ TAPINAK

Kozmopolit bir liman kenti olan Side'nin baş tanrıçası Athena, baş tanrısı ise Apollon'du. Çok çeşitli kültür ve inançlara kucak açan Side'de **Dionysos, Tyche, Afrodite, Ares, Asklepios, Hegaia, Kharitler (Üç Güzeller), Demeter, Hermes, Ay Tanrısı Men** gibi tanrı ve tanrıçalar için de tapınaklar inşa edildi. Ama Apollon ve Athena hep baş köşede oldu. Bugün antik limanın önünde yükselen ve Side'ye giden herkesin önünde fotoğraf çektiği Apollon Tapınağı ile hemen yanındaki Athena Tapınağı bunun günümüze kalmış şahitleridir. Çok tanrılı dinlerin yurdu olan Side, sonraki çağlarda Yahudilere ve Hristiyanlara da ev sahipliği yaptı. Roma'nın Hristiyanlığı kabul etmesiyle birlikte Side, Pamfilya bölgesinin birinci piskoposluğu ilan edildi. Roma dönemiyle birlikte ticaretin merkezi konumuna geldi.

GİRİT GÖÇMENLERİNİN YURDU

M.S. 7'nci yüzyıldan itibaren başlayan Arap akınları, Rodos, Venedik, Ceneviz korsanlarının talanları ve Kıbrıs krallarının saldırıları ile Haçlı Seferleri sırasındaki yağmalarla zayıflayan Side, 12'nci yüzyıldan itibaren tamamen terk edildi. Halkının Antalya'nın merkezine taşınmasından dolayı da "Eski Antalya" diye anılmaya başladı. Bu sessizlik 19'uncu yüzyıl sonlarında Girit göçmenlerinin bölgeye yerleşmesine kadar sürdü. Side'ye yerleşen Girit göçmenleri kente Selimiye ismini verdi. Ünlü arkeolog **Arif Müfid Mansel**'in başlattığı kazılarla da antik Side bütün görkemiyle yeniden tarih önüne çıkmaya başladı.

ANITSAL ÇEŞMEDE RESTORASYON

Side'ye, antik kenti çevreleyen M.Ö. 2'nci yüzyıla ait kara surlarının ana kapısından giriliyor. Bu kapının karşısında bulunan üç büyük nişli anıtsal çeşmeye, dokuz oluğu olduğu için "Dokuz Çeşme" deniyor. Geçmişte Anadolu'nun ve Pamfilya'nın en göz alıcı çeşmesi olan yapının etrafındaki havuzları, çörtenleri, frizlerindeki Medusa başlarını, sütunları yeniden sularla buluşturmak için 2004 yılından bu yana Barut Otelleri'nin sponsorluğunda hummalı bir restorasyon faaliyeti yürütülüyor. Tarihi alandaki çalışmalar, Anadolu Üniversitesi Arkeoloji Bölümü öğretim üyelerinden, Side Kazı Başkanı Prof. Dr. Hüseyin Alanyalı başkanlığında kurulan bilimsel heyetin görüşleri doğrultusunda yapılıyor. Tamamen orijinal malzeme kullanılarak ve son derece titizlikle yürütülen çalışmalar bittiğinde, anıtsal çeşme bütün görkemiyle ayağa kalkmış olacak.

GİRİT GÖÇMENLERİNİN YURDU

SİDE'DE YOLLAR LİMANA ÇIKAR

Çeşmenin hemen yanında ise iki adet sütunlu yol sizleri bekliyor. Kenarında küçük küçük dükkânlar, agora, tiyatro, hamam ve evlerin yer aldığı ana sütunlu yol sizi antik limana kadar götürüyor. İkinci yol ise çeşmenin hemen sol tarafından başlayarak limanda ve tapınaklarda son bulan cadde. Yani Side'de bütün yollar limana çıkıyor. Ana kapıyı ve anıtsal çeşmeyi geçtikten sonra karşınıza çıkacak ilk yapı Vespasianus Çeşmesi. Yarımada'nın en dar noktasındaki Vespasianus Çeşmesi'nin yanında bulunan 15 metre yükseklikteki kemer, tüm ihtişamıyla ayakta kalmayı başaran nadir yapılardan biri.



SİDE'NİN NADİDE TİYATROSU

ÜNLÜ KOLEZYUM'UN BENZERİ

Bu kemerden geçenleri Side'nin nadide tiyatrosu karşılıyor. M.S. 2'nci yüzyıla ait olan tiyatro 20 metre yükseklikte, yaklaşık 15 bin kişilik kapasiteye sahip. Diğer tüm antik tiyatrolar yamaca inşa edilirken, Side Antik Tiyatrosu tümünden kemerlerin üzerinde duruyor. Roma'daki ünlü Kolezyum'la da mimari açıdan benzerlik taşıyor. Roma döneminde gladyatör ve vahşi hayvan mücadeleleri için orkestra kısmı korkuluklarla çevrili. Bizans döneminde ise Hristiyan ayinleri için kullanılan tiyatro, zengin mimari süslemeleriyle dikkat çekiyor.



MÜZENİN ZENGİN KOLEKSİYONU

Tiyatronun hemen yan tarafında bulunan hamam şimdi Side Müzesi olarak hizmet veriyor. Tamamı bölgede yapılan arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan çok zengin bir koleksiyona sahip olan Side Müzesi'nin bahçesi, nefis bir Akdeniz manzarasına ve şirin bir plaja bakıyor. Tiyatronun etrafındaki başka bir yapı da Dionysos Tapınağı. Erken Roma dönemine ait olan Dionysos Tapınağı, Vespasianus Anıtı'nın hemen bitişiğinde bulunuyor. Tiyatronun ön kısmındaki agorada ise kazı çalışmaları halen devam ediyor. Anıtsal çeşmenin yanından uzanan sütunlu yol Gymnasium'a yani antik spor salonuna çıkıyor. Gymnasium ile tiyatronun hemen ortasında ise Tyche (Şans Tanrıçası) tapınağı var.



SİDE'NİN SEMBOLÜ APOLLON

Her ne kadar şehrin sembolü "nar" olsa da yarımada'yla özdeşleşen en ünlü simge Apollon Tapınağı'dır. Apollon, müziğin, güzel sanatların, ışığın ve güneşin tanrısı. Öfkesi korkunç olan, ama o çağın insanlarına kehaneti de sunan Apollon'a layık, şiirsel bir tapınak yapmış Sideliler. Tapınak, restore edilerek beş adet sütun ve korint başlığıyla birlikte günümüze kadar ulaşmış. Apollon Tapınağı, hemen yanında Athena'ya sunulmuş tapınakla birlikte gerçekten görülmeye değer bir tarihi miras. Tanrıların Anası Kybele ve Ay Tanrısı Men'e de inanılan Side'de, Men'e adanmış tapınağın kalıntıları da duruyor.



Kum Zambağı Barut Hotels'in **VE CARE** Çevre Bilinci Projesi kapsamında korunmaktadır.

HERKÜL'ÜN

AĞZINDAN DAMLAYAN SÜT;
KUM ZAMBAĞI



AKDENİZ'İN EN GÜZEL SEMBOLLERİNDEN BİRİ OLAN "KUM ZAMBAĞI", ÖZELLİKLE AKŞAMLARI DENİZDEN GELEN RÜZGÂRLARLA BÜYÜLÜ KOKUSUNU HER TARAFA YAYIYOR. TURKUAZ KIYILARIN BU NARİN BEYAZ ÇİÇEĞİ, ŞAŞIRTICI ŞEKİLDE HAYAT BULDUĞU SAHİL KUMLARI ARASINDA EŞSİZ ZARAFETİYLE SİZİ BEKLİYOR.

Baş Tanrı Zeus, bir gece canı sıkılınca Olimpos Dağı'ndan deniz kıyısına indi. Thebai kentinde dolaşırken, Kral Amphitryon'un eşi Alkmene'ye hayran kaldı. Ne yapıp edip bu kadının gönlünü çelmeliydi. Hatta ondan insanların yardımına koşacak bir kahraman yaratmalıydı. Kral Amphitryon'un sefere çıktığı bir gün amacına ulaştı. Alkmene'yle birlikte olmayı başardı. İkilinin bir erkek çocuğu oldu. Adı **Herakles**'ti; yani Herkül.

ANA TANRIÇA HERA'NIN SÜTÜ

Zeus çocuğu alıp tekrar Olimpos'a döndü. Çocuğu gören ve gururu kırılan eşi, Ana Tanrıça Hera büyük tepki gösterdi. Zeus ise Herkül'ün tanrılaşmasını, yani ölümsüz olmasını istiyordu. Bu nedenle mutlaka Hera'nın sütünü içmeliydi. Bir gece yarısı Hera uyurken, Herkül'ü gizlice onun kucağına bıraktı. Günlerce aç kalan çocuk Hera'nın göğüslerine öyle bir yapıştı ki, süt ağzından taşıp yere döküldü. Yeryüzüne düşen her süt damlası kumda bir çiçeğe dönüştü. İşte o çiçek, çok narin ve nadir bir bitki olan kum zambağı olarak adlandırıldı.

İNCİL'DEKİ "SHARON GÜLÜ"

İncil'in Eski Ahit bölümünde adı geçen "Sharon Gülü"nın de kum zambağı olduğu düşünülüyor. Dilbilimcilere göre, kum zambağının İbranicedeki adı olan "havasselethakof", Sharon düzlüklerinde yetiştiği söylenen bu gizemli bitkinin adına yani "havasselethaşaron"a çok benziyor. Dolayısıyla dilbilimciler, Eski Ahit'te yer alan "Süleyman'ın Ezgiler Ezgisi" bölümünde bahsedilen çiçeğin de kum zambağı olduğuna inanıyorlar.

AZİZ NICHOLAS'IN ZAMBAĞI

Latince ismi "**Pancratium maritimum**" olan kum zambağı, nergisgiller ailesinden, Akdeniz, Ege ve kısmen de Karadeniz'in kıyı kumullarında yetişen, çok yıllık soğanlı bir bitki. "Pancratium" Latince "hindiba" anlamına geliyor, "maritimum" ise "denize ait" demek... Yani Latince adının anlamı "deniz hindibasası". Fakat Aziz Nicholas zambağı veya deniz nergisi de deniyor.

GECELERİ DAHA GÜZEL KOKAR

Nergisgiller ailesinin bir üyesi olan kum zambağı, soğanlı bir bitki türü... Yaprakları 45 santime kadar uzayabilir. Çiçekleri 15 santim civarında ve beyazdır. Soğanları 5 santim çapında olup, kumun 15-20 santim derinindedir. Yeşil yaprakları kışın ortaya çıkar ve çiçek açmadan önce kurur. Ağustos sonuna doğru şaşırtıcı bir şekilde kumun üstünde açar. Kokusunu geceleri daha yoğun bir şekilde yayar. Sahilde rüzgârla sağa sola savrulan zambaklar kumsala ve kum tepelerine ayrı bir güzellik katar. Ekim ayının sonuna doğru tohum döner. Kuma düşen tohum en erken üç-dört yıl sonra çiçek verebilecek hale gelir.

Kum Zambağı Barut Hotels'in **WE CARE** Çevre Bilinci Projesi kapsamında korunmaktadır.



KUM ZAMBAĞI TEHLİKE ALTINDA

Antalya'da özellikle Lara, Belek ve Kundu bandına ayrı bir güzellik katan kum zambağı, doğal yaşam alanı olan kumul sahillerin plaja dönüşmesi, sahil yolları, insanlar tarafından çiğnenmesi, çiçeklerinin koklamak ve eve götürmek için koparılması ve soğanlarının toplanması nedeniyle tükenme tehlikesi altında. Bunun yanı sıra bir başka tehdit daha var ki, zambağın kendi doğasından geliyor. Kum zambağı kendi tozlarıyla ya da suni yolla döllenemez. Bu işlemi pervane böceğinin yapması gerekiyor. Sivrisineklere ve haşerelere karşı aşırı ilaçlama pervane böceğinin ve dolayısıyla da kum zambaklarının soyunu tehdit ediyor. İnsanların yıkıcı etkisine rağmen, çok zarif ve insanı ürkütecek derecede kırılgan bir görünümü olan kum zambağı 2016'da Uluslararası Doğa Koruma Birliği tarafından koruma altına alındı. Kum zambaklarını koparan veya yayılış alanlarına zarar veren kişilere, biyolojik çeşitliliği tahrip etmekten dolayı yüksek miktarlarda para cezası kesilmektedir.

SÜLEYMAN'IN EZGİLER EZGİSİ



MÜZİK | FESTİVALLER & ANTALYA



MÜZİĞİN SESİ ANTALYA DAN YÜKSELİYOR

FESTİVALLER ŞEHİRİ

Antalya artık bir marka haline gelmiş festivalleriyle, şehir ve klasik müziğin buluşma noktası olma özelliğini taşıyor. Türkiye'nin en prestijli sanat etkinliklerine ev sahipliği yaparak canlılığını yıl boyu sürdüren Antalya, yıl boyu yerli ve yabancı ziyaretçilere göz kırıyor.

Roman Nogin | Tuval üzerine yağlı boya

DÜNYA SANATI BU ŞEHİRDE BULUŞUYOR

Antalya, müzik dünyasında mesleğinin zirvesine ulaşmış sanatçıları ağırladığı festivalleriyle, her mevsim notaların mabedi... Uluslararası Piyano Festivali, Aspendos Opera ve Bale Festivali, Türk-Rus Klasik Müzik Festivali, Avusturya Kültür Günleri, Side Dünya Müzikleri Festivali gibi etkinliklerin yanına gün geçtikçe yenileri ekleniyor. Her yeni festivalde ünlü orkestraların büyüleyici sesi kentin semalarına yükseliyor.



OPERANIN ADRESİ

1994'ten beri kesintisiz düzenlenen **Uluslararası Aspendos Opera ve Bale Festivali**, antikçağın en iyi korunan antik tiyatrolarından birinde günler boyunca süren bir kültür festivali. Uluslararası arenada ciddi bir saygınlığa sahip olan festival, bir kültür şehri olan Antalya'ya prestij kazandırıyor. Gerek temsillerin kalitesi, gerek izleyici kapasitesi, gerekse mekânın tarihi özelliği nedeniyle dünyanın en önemli klasik sanat festivalleri arasında yer alan organizasyon, turistlerin yoğun ilgisiyle karşılanıyor.

PİYANO FESTİVALİ

Antalya'da bu yıl 20'ncisi gerçekleştirilecek Uluslararası Piyano Festivali de kültür-sanat takvimlerinin gözbebeği etkinlikler arasında. Dünyaca ünlü piyanistleri Antalyalılarla buluşturan festival, 1999'da **Fazıl Say**'ın genel sanat yönetmenliğinde, Kadir Dursun'un girişimleriyle başladı. Uzun yıllar festivali omuzlayan Say'ın 2015'te görevi bırakmasının ardından, uluslararası program Gürel Aykal'ın sanat yönetmenliğinde devam ediyor.



TÜRK-RUS MÜZİK KÖPRÜSÜ

Antalya 7-11 Mayıs tarihlerinde Side Antik Tiyatrosu'nda ilk kez düzenlenen Türk-Rus Klasik Müzik Festivali'ne ev sahipliği yaptı. Festival, iki ülke tarafından "Türk-Rus Kültür ve Turizm Yılı" ilan edilen 2019'un, iki ülkenin dostluğunu daha da pekiştirmesi ve kökleri çok eskilere dayanan bu dostluğu müzikle sergilemek amacıyla, kültür, sanat, tarih, doğa, spor gibi birçok konuda toplum yararına sosyal sorumluluk projelerini hayata geçiren Barut Hotels tarafından düzenlendi. 3 bin yıllık Side Antik Tiyatrosu'nun etkileyici atmosferinde gerçekleşen festivalin Genel Sanat Yönetmeni, Rusya'nın en önemli ödülleri "Ulusal Kültür Mirası" ödülü sahibi ve günümüzün en büyük keman sanatçıları arasında yer alan maestro Vladimir Spivakov'du. Festivalin daimi orkestrası ise uluslararası ödülleri ve dünya çapında yetenekli müzisyenleri ile tanınan Moskova Virtüözleri Oda Orkestrası.

AVUSTURYA RÜZGÂRI

Avusturya Fahri Konsolosluğu, bugüne kadar düzenlediği birbirinden farklı kültür sanat etkinliklerini, Avusturya Kültür Günleri adı altında sanatseverlerle buluşturuyor. Bu yıl 13 Temmuz'da Side Müzesi'nde Vienna Stratos Quartett konseri ile başlayan, 8 Eylül'de Perge Antik Kenti'nde Avusturya'nın en önemli orkestralarından "Johann Strauss Ensemble" konseriyle süren kültür günleri, 3 Nisan'da Türkan Şoray Kültür Merkezi'nde gerçekleştirilen "Wiener Kammer-symphonie" konseriyle sona erdi.

DÜNYANIN MÜZİĞİ

Turizmin gözbebeği antik Side kenti de 18 yıldır Dünya Müzikleri Kültür ve Sanat Festivali'ne ev sahipliği yapıyor. Manavgat Belediyesi tarafından düzenlenen Side Dünya Müzikleri Kültür ve Sanat Festivali, dünyanın farklı müzik tatlarını Antalya'yla buluşturuyor. Tüm konser ve etkinliklerin Side Antik Tiyatrosu'nda yapıldığı festival, dünyanın seçkin müzik grupları, orkestraları ve yorumcularını bir hafta boyunca bir araya getiriyor.

GİTAR HEYECANI

Bu yıl 8 yaşına girecek olan **Uluslararası Antalya Gitar Festivali**, **Muratpaşa Belediyesi** ve **ODTÜ Antalya Mezunlar Derneği** tarafından düzenleniyor. Genel sanat yönetmenliğini klasik gitarın dünya çapındaki ismi **Ahmet Kanneçi**'nin yaptığı festivalde hem ülkemizin yetiştirdiği değerler, hem de uluslararası ünlü sanatçılar sahne alıyor.



“BÜYÜK BİR GELENEĞİ DEVAM ETTİRİYORUZ. BU GELENEĞİ, BÜTÜN RUS HALKININ HAYRANLIKLARLA ANDIĞI BÜYÜK BİR İNSAN BAŞLATTI. ÜSTELİK BUNU NEREDEYSE BİR ASIR ÖNCE BÜYÜK BİR VİZYONLA YAPTI. O BÜYÜK İNSAN ATATÜRK'TÜR.”



SPIVAKOV

"TÜRK-RUS FESTİVALİ KÜLTÜRLERİ VE İNSANLARI BİRLEŞTİREN MÜKEMMEL BİR PROJE"

Sanat yönetmeni olduğunuz Türk-Rus Klasik Müzik Festivali hakkında ne düşünüyorsunuz? Bu tür bir festivali organize etme fikri nasıl oluştu? Festival Side Antik Tiyatrosu'nda yapılacağı için, festival ortamı aklınıza geldiğinde ne hissediyorsunuz?

Türk-Rus Festivali, değişik kültürlerden insanları birleştiren mükemmel bir projedir. Festivali düzenleme fikri, "Moskova Virtüözleri"ni Uluslararası Antalya Piyano Festivali'nde sahne almak için birçok kez davet eden Türk ortaklarımızdan geldi.

Türk-Rus Klasik Müzik Festivali ilk defa düzenlendi ve bunun sanatsal kısmından sorumlu olmamız bizi çok mutlu etti. Özellikle de bu yıl 40. yaşını kutlayan grubumuz, modern çağın en iyi solistleri ile işbirliği yapma konusunda yılların tecrübesine sahip.

Bu festival, sadece seçilen programın güzelliği ile kalmayan, düzenlendiği yer bakımından da çok özel ve unutulmaz bir etkinlik oldu.

Bu yıl, her iki ülkede de Türkiye-Rusya Kültür ve Turizm Yılı olarak ilan edildi. Sizce bu festival Türkiye ile Rusya arasındaki kültür bağlarının gelişmesine katkıda bulunur mu?

Şüphesiz ki festival buna yardımcı olacaktır.

Festival programından bahseder misiniz?

Üç günlük süre zarfında (7, 9 ve 11 Mayıs) bizimle birlikte Bolşoy Tiyatrosu solisti Anna Aglatova (soprano), bizim eski ve saygıdeğer dostumuz ve dünyaca ünlü müzisyen Fazıl Say (piyano), Rusya Milli Filarmoni Orkestrası solisti Sergey Zhuravel (flüt), Rusya'nın en iyi akordeon sanatçılarından biri olan Nikita Vlasov (akordeon) sahneye çıkacak. Ayrıca Moskova Virtüözleri'nin müzisyenleri Denis Shulgin, Georgiy Tsay, Lev Iomdin, Evgeniy Stembolskiy, Vitaliy Khandras, Aleksey Lundin, Evgeniy Shulkov ve Aleksey Strelnikov de sahne alacak. Bir akşam da ben sadece şef olarak değil solist olarak da sahneye çıkacağım.

Vladimir Spivakov Uluslararası Yardım Fonu nasıl gelişiyor?

Adımı taşıyan yardım fonu, 25. yılını kutluyor. Master-class, konser, tur ve sergiler düzenleyerek müzikte ve görsel sanatlarda yetenekli olan çocukların kabiliyetlerini geliştirmelerine yardım ediyoruz. Fondan burs alan çocuklar, uluslararası ve Rusya içerisindeki yarışma ve festivallere katılıyorlar. Fon, Moskova, St-Petersburg, Rusya'nın farklı bölgelerinde, BDT ve Baltık ülkelerinde bulunan müzik okullarına, sanat ve resim okullarına düzenli olarak destek veriyor. Yanı sıra fon; eğitim, bilim, sanat ve kültür ile ilgili birçok sosyal programları da destekliyor. Biz, çok yönlü olarak gelişmeye devam ediyoruz ve yetenekli olan çocuklarımızın başarıları bizi çok mutlu ediyor. Belirtmek isterim ki çocuk sağlığı alanında da destek veriyoruz. Yetimlere, engelli çocuklara, yetiştirme yurtlarına ve hastanelere yardım ediyoruz.



FESTİVALLER KENTİ ANTALYA

Turizmdeki canlılığı ve doğal güzelliğiyle her yıl milyonlarca tatilciyi büyüleyen Antalya, festivaller ve özel günlerde düzenlenen etkinlikleriyle de adından sıkça söz ettiriyor.



ANTALYA FİLM FESTİVALİ

Antalya denince ilk akla gelen festival, hiç şüphesiz ki Altın Portakal Film Festivali... 2015'ten sonra Uluslararası Antalya Film Festivali adını alan ve "Türkiye'nin Oscar"ı olarak kabul gören etkinlik, 1964 yılından beri Türkiye ve dünya sinemasının ünlü isimlerini kentte ağırlamaya devam ediyor. Bu yılın sonbaharında 56'ncısı düzenlenecek festival, Türkiye'nin en uzun soluklu ve prestijli sanat etkinliği. Geleneksel hale gelen korteji ve merakla beklenen ödülleriyle dikkat çeken festival, her yıl öne çıkan filmlerden oluşan bir seçkiyle sinema tutkunlarına merhaba diyor.

SONBAHARDA EDEBİYAT

Antalya'daki Olympos Antik Kenti, Rhodiapolis Antik Kenti ve Akdeniz Üniversitesi'nin Adrasan Sosyal Tesisleri, sonbahar aylarında Uluslararası Kültür ve Edebiyat Festivali'ne ev sahipliği yapıyor. Geçen yıl ilk kez düzenlenen festival, Türkiye'den ve dünyanın çeşitli ülkelerinden şair, yazar ve sanatçıları konuk ediyor. İlk yılında yerli ve yabancı 30 şairin bir araya geldiği ve Olympos Mitolojik Minyatür Sergisi'nin yer aldığı festival, bu yıl 6-10 Eylül günleri arasında renkli bir programla açılış yapacak.



YAYLADA YAZ ŞENLİKLERİ

Fesliken Yaylası'nda düzenlenen yaz şenlikleri, her yaz ünlü sanatçıların konserleriyle başlayıp güreş müsabakalarıyla sona eriyor. Antalya'dan 1850 metre yükseklikteki yayla serinliğinde gerçekleşen festivalde eğlence tutkunları, gün boyu müziğin ritmine kendilerini kaptırıp dans ederken, ata sporunun kıran kırana geçen karşılaşmalarıyla heyecan yaşıyor. Antalya Konyaaltı Belediyesi tarafından bu yıl Temmuz ayında 22'ncisi düzenlenecek olan Fesliken Yaylası Yaz Şenlikleri, katılımcıları yine geniş bir programla karşılayacak.

DÜNYANIN LEZZETLERİ

Uzak Doğu'dan Orta Asya'ya Avrupa'dan Kuzey Amerika'ya farklı coğrafyalara özgü yemek kültürlerinin buluştuğu "Uluslararası Sokak Lezzetleri Festival", 6-9 Haziran tarihlerinde, 15 ülkeden 100 farklı mutfak ve 200'ün üzerinde lezzeti Antalya'da buluşturuyor. Dünyada birçok ülkede örnekleri bulunan bu ilgi çekici organizasyon, dört gün boyunca 12.00'den 23.00'e kadar ziyaretçilere açık olacak. Geçtiğimiz yıl ziyaretçilerin merak ettikleri lezzeti tadabilmek için uzun kuyruklar oluşturduğu festivalde, şeflerin yönetiminde yemek yarışmaları, lezzet sunumları, sokak sanatçılarının gösterileri, konserler ve gün boyu sürecek aktiviteler yer alacak.

FOTOĞRAF ÇALIŞTAYI

Nisan ayında ilk kez düzenlenen Barut Hotels Fotoğraf Sanatçıları Buluşması, Fotoğraf Çalıştayı ile başlayıp sanatçıların sergisiyle sona erdi. Acanthus & Cennet Barut Hotel sponsorluğunda Side'de gerçekleşen Fotoğraf Çalıştayı sırasında, Side temalı çok sayıda eser ortaya çıktı.

FESTİVALİN ŞEFLERİ

İlklerin oteli Akra Barut, dünyanın önemli şeflerini "Meze Festivali"nde buluşturuyor. Bu yıl üçüncüsü yapılacak festivalde yerli ve yabancı lezzet müdavimlerini ağırlayacak olan Akra Otel, gastronomide önemli bir yeri olan meze kültürünü dünyaya tanıtıyor. Usta ellerden çıkan festival, Antalya'nın hem yemek kültürüne hem de turizmine yeni bir soluk katıyor.

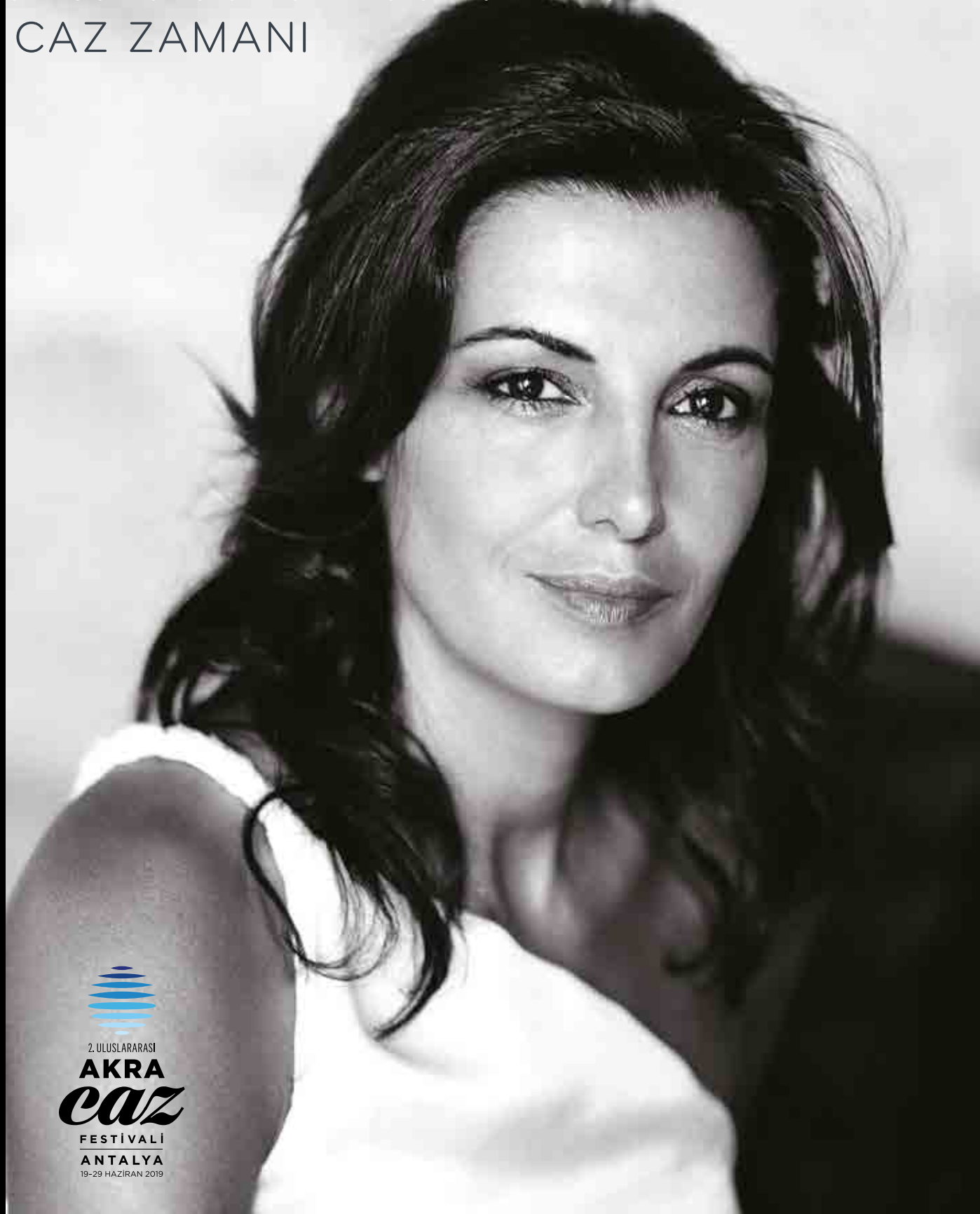
AKRA SOHBETLERİ

Birbirinden seçkin konu ve konuklarıyla şimdiye kadar 38 kez düzenlenen Akra Otel'in Akra Talks etkinlikleri, Antalya'ya büyük bir ivme kazandırdı. Düzenlendiği ilk günden bu yana büyük bir beğeniyle takip edilen Akra Talks, sürpriz konu ve konuklarıyla bu sezon da yine dopdolu geçmeye devam edecek.



ANTALYA'DA

CAZ ZAMANI



MÜZİĞİN KALBİ ANTALYA'DA ATIYOR

Bu yıl ikincisi düzenlenen **Antalya Akra Caz Festivali**, kente ses, ritim ve canlılık katan konserleriyle yazı karşıladı. Monica Molina konseriyle başlayan festival boyunca müziğin kalbi Antalya'da attı.

Akra Caz Festivali, her yıl caz müziğin dünyaca ünlü isimlerini Antalya'da ağırlıyor. Akra Hotels Antalya'nın bahçesine kurulan açık hava sahnesinde 19-29 Haziran tarihleri arasında yapılan müzik festivaline, Akdeniz'in ve Beydağları'nın eşsiz manzarası da eşlik ediyor. Bu yıl ikincisi gerçekleşen festival, modern ve klasik cazın yanı sıra; funk, rock, latin, soul ve elektronik tarzla harmanlanan bir müzikal yelpazeyle izleyici karşısına çıktı.



İSPANYA'NIN BÜYÜLÜ SESİ "MONICA MOLINA"

Organizasyonunu Kadir Dursun'un üstlendiği festival, 19 Haziran akşamı İspanyol müzisyen Monica Molina konseriyle müzikseverlere kapılarını açtı. Geleneksel İspanyol ve Latin müziği temalarını kendine özgü yorumuyla birleştiren İspanyol sanatçı Monica Molina konserinden önce, Akra Jazz Band, Barbaros ile Şalliel Kardeşler sahne aldı.

ROBERTO FONSECA İLE "HAVANA GECESİ"

Festivalin ikinci gecesinde ise, hem solo hem de sahnedeki diğer enstrümanlarla birlikte yaptığı doğaçlamalarıyla öne çıkan Kübalı caz piyanisti Roberto Fonseca sahne aldı. Fonseca ve "Havana Gecesi"nden hemen önce, yine Türkiye'nin en iyi caz vokallerinden Ece Göksu, Quartet'i ile birlikte sahnede idi.

SOUL VE BLUES'DA YENİLİKÇİ TARZIYLA "IYEOKA"

Soul ve rhythm blues'a getirdiği yenilikçi tarzıyla dikkat çeken, "Simply Falling" şarkısıyla uzun süre dünya listelerinde ilk sırada kalan Nijerya kökenli Amerikalı sanatçı Iyeoka, festivalde sahne aldı. Iyeoka öncesinde ise sahnede; New Orleans ve New York sokaklarından gelen, Amerikan Folk Müziği, caz ve blues müziğinin yüksek enerjili gruplarından Tin Pan Band vardı.





Igor Butman



Roberto Fonseca



Dee Dee Bridgewater

DÜNYACA ÜNLÜ PİYANİST "FAZIL SAY"

Dünyaca ünlü piyanist ve besteci Fazıl Say, ilk yıl olduğu gibi bu yıl da festivalde sevenleriyle buluştu. Say, 26 Haziran'daki konserinde, son eserleri arasında yer alan **"Truva Sonatı"**nı ve "İzmir Süiti Opus 79"u yorumladı. Rus saksofon sanatçısı Igor Butman da, 28 Haziran'da Moskova Caz Orkestrası ile birlikte muhteşem bir geceye imza attı. Ayrıca Türkiye'nin usta gitar sanatçılarından Önder Focan da grubuyla festival sahnesindeydi.

KAPANIŞ KONSERİNDE "DEE DEE BRIDGEWATER"

Festival ikinci yılına, dünyanın en iyi caz vokalleri arasında gösterilen ve 2011 yılında **"En İyi Caz Vokal Albümü"** dalında Grammy Ödülü kazanan Dee Dee Bridgewater ile veda etti. Bridgewater'a Türkiye'nin en önemli virtüöz sanatçılarını buluşturan Akra Big Band eşlik etti.





İnceliklerle donatılmış özgün bir konsept
Lüksün yeni adı
"BARUT HOTELS COLLECTION"
Şimdi sizi ve sevdiklerinizi bekliyor.

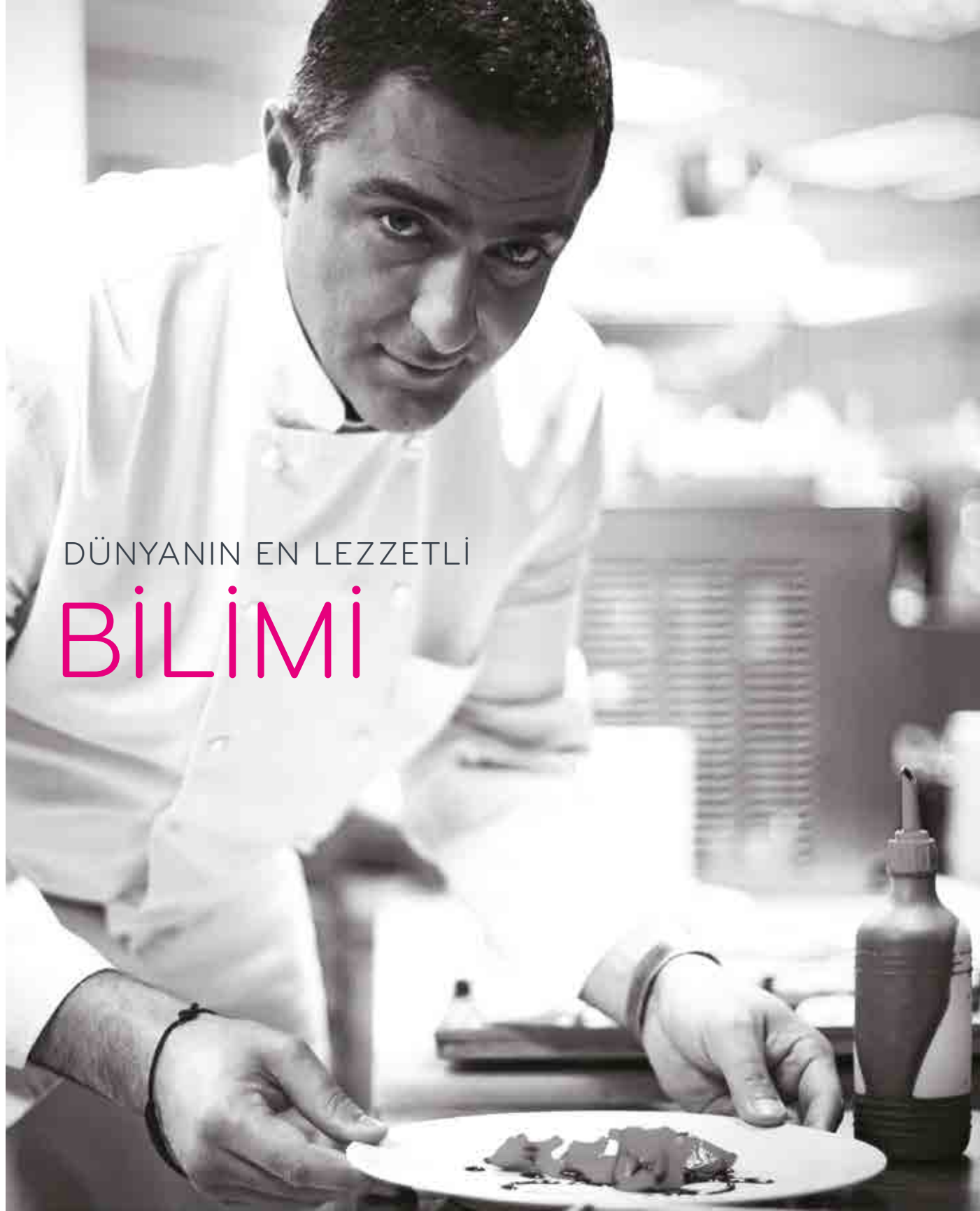
ACANTHUS CENNET
BARUT COLLECTION

ARUM
BARUT COLLECTION

LARA
BARUT COLLECTION

KEMER
BARUT COLLECTION

RÖPORTAJ | TOLGA ATALAY



DÜNYANIN EN LEZZETLİ
BİLİMİ

“ALİŞİLMADIK KARARLAR BAZEN FARKLI **KAPILAR** AÇAR”

Barut Hotels'in yemek-içecek bölümünün konsept danışmanlığını yapan **Solid Consulting Group**'un Kurucu Başkanı, **Uzman Mutfak Şefi Tolga Atalay** konuğumuz. Meze Festivali'ni ve günde ortalama üç öğün yaptığımız yemek ve içki deneyiminin bildiğimizi sandığımız pek çok detayını konuştuk.

Öncelikle biz tüketici tarafın hiç hesaba katmadığımız detaylar neler, biraz bahseder misiniz?

Yaptığımız iş aslında görüldüğünden çok daha bilimsel. Bizim işimiz de her doğru iş gibi belli adımlardan oluşuyor. Bu beş adımın ilki ve en önemlisi **SWOT** analizi yani öngörülen ürünün güçlü-güçsüz yanlarının yanı sıra fırsat ve tehditlerinin araştırılması. Bu analiz; ürün, konsept ve konum başlıklarında yapılıyor. İkinci etapta rekabet analizi geliyor, direkt ve dolaylı rakiplerin hem konum, hem ürün anlamında durumları çok önemli. Sonrasında davranış analizi geliyor. Yaş, ekonomik grup hatta bazen etnik köken odaklı davranış analizi yapılıyor. Sürecin en önemli kısmı, analizi okuyarak ürünleştirme anı. Bu süreç, bazı psikologların hastalarına gösterdiği aynı mürekkep desenine farklı yorumlar almasına benziyor. Burada doğruyu en yaratıcı haliyle okumak önemli.

Belli bir tarifi olmayan ama lezzetli ve daima tutarlı olması gereken bir yemek gibi!

Evet tam öyle. Bazen ters gibi duran kararlar çok farklı kapılar açabiliyor. Sonrasında yaratıcılık devreye giriyor; fakat reçete şu: **Hedefler + Analizler + Momentum + Dünya trendleri + Mesleki içgüdü + Vizyon + Yaratıcılık + Matematik = Sonuç**; yani insanların beğeneceği ve deneyimlemek isteyeceği o konsept. Bitmiyor, ardından gürültülü bir fizibilite süreci başlıyor. Fizibilite bizlere yatırım bütçesini veriyor, sonrasında yaratıcı yaklaşımlarla, tasarımların yeni renk, şekil, fonksiyon, -yaratılması istenen algıya göre- görsel ve bilinçaltı olmak üzere doğru bütçe ile hayata geçmesi söz konusu. Konseptin ürün, adet, boyut ve hedef optimizasyonu işin en önemli kısmıdır. Şimdi ürün şekillendi ve hedef, kitle ve ürün odaklı bir tasarım, mimari biçim ve boyutlara sahip.



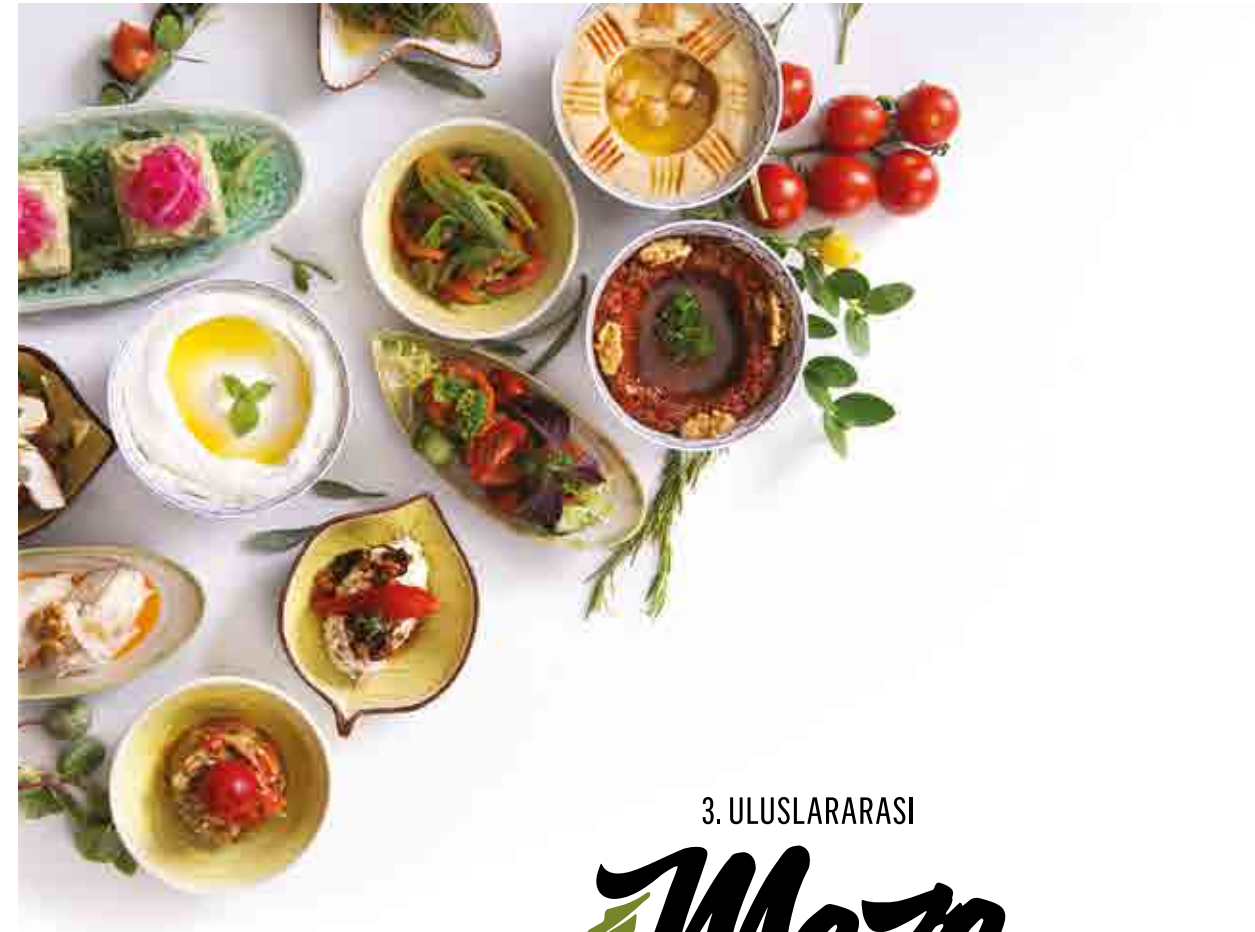
Sanırım biz müşteri olarak henüz giremedik bile.

Evet, menü mühendisliği dediğimiz kısmını beklemek durumundasınız. Menü mühendisliği ürünün satış tahmini, hızı, saatleri, fiyat ve içeriğine göre belli bir bilim ile yerleştirilir. Menü grafik tasarımı aynı bilimle şekillenir, renklenir, yazı puntolarından tutun, yaş grubuna, mekânın bulunduğu yerin operasyon saatleri, güneş ve ışık değerleri ve dış iklimsel doğal ışık değerlerine kadar inerek şekillenir. Personel kıyafeti, bar ve mutfak tasarımı ve detayları, bunların hepsi çok ciddi hassasiyetler gerektiriyor. Ufak demirbaş aksesuarlar, ürün renk kriterleri ve mekân renkleri dikkate alınarak seçilir. “Yani benekli tabak moda veya internette kenarı renkli emaye gördüm, hemen alalım” gibi altyapısız kopyalamalar sizleri sürdürülebilir olmayan ve basit bir noktaya götürür. Personel alımları yine konsept odaklı yapılıyor. Personel profili seçilmeli, bunların oryantasyon ve diğer tüm eğitimleri; mekân, konsept, tavsiyeli satış ve misafir psikolojisi gibi detaylı bir eğitim paketiyle personel zenginleştirilmelidir. Eğitimler hem salona hem de mutfaka verilmelidir. Yiyecek içecek tadımları yapılmalı, tüm kadroya tattırılarak anlatım dili belirlenmelidir.

Bölgenin tüm ürün halleri yani balık hali, sebze hali veya gerekiyorsa mandıraları incelenmelidir. Burada ezberden değil, reel ve imalata göre malzeme fire payları hesaplanmalıdır. Bu noktadan sonra mekân müzik, koku ve ışık senaryoları belirlenmelidir. Bu arada önceden başlaması gereken pazarlama planı gündeme gelir. Misafire ulaşacak köprüler, işletmenin pazarlama dili, sosyal medya, matbu, inhouse pazarlama, işletme ruhunun yansımaları, ürün ruhunun yansımaları, misafire “ben buradayım veya ben doğdum veya ben artık hazırım” deme zamanı. Preopening, softopening ve tüm eksikler gözlenip giderildiğinde Grand Opening!

Barut Hotels projesinde de tüm bu süreçler yaşandı mı?

Fazlasıyla yaşandı ve devam ediyor. Barut deneyiminde, her yeme içme noktası bu süreçlerden geçiyor, menüler bu adımlar sonrası şekilleniyor, reçetelendiriliyor ve sunuluyor. Bazen tek bir lezzeti yaratmak için geniş kapsamlı toplantılar yapıyoruz. Barut Grubu’nun özellikle yeme içmeye verdiği değer inanılmaz. Tüm yöneticiler ve bir yemeğin üretiminden sunumuna tüm ekip lezzet denetimi yapar, hijyen çok ama çok önemsenir. Barut deneyimimizi en zorlu ama zevkli kılan şey ise araştırmanın sonsuz olmasıdır. Onlar başarabildikleri her durumun seviyesini tekrar yükseltmek tutkusuyla çalışıyorlar. Bu işimizi başarmamıza yetiyor ama asla sonlanmıyor.



3. ULUSLARARASI

Meze Festivali

18 EKİM 2019

A N T A L Y A

#mezefestivali

3. Uluslararası Meze Festivali,
18 Ekim 2019’da Akra’da.



meze
festivali
.com

LEZZET MÜDAVİMLERİNİN BULUŞMA NOKTASI

Akdeniz'den Ege adalarına uzanan kardeşlik ve dostluk sofralarının simgesi olmuş meze kültürü, son 10 yıldır her kıtaya yayılmaya başlayan bir lezzet kategorisi halini aldı. Antalya Akra Otel'de düzenlenen "Meze Festivali", 18 ünlü şefin büyüleyici reçeteleri eşliğinde bir panayır atmosferinde gerçekleşiyor.



Akra Barut'ta bu yıl üçüncüsü düzenlenecek olan Uluslararası Meze Festivali, nasıl bir ilhamla doğdu? Nasıl bir hedefle ilerliyor?

Akra Barut Hotel, biz gastronomilerin en çok keyif aldığı ortam oldu hep. Akra'da ne istesek, her zaman "Evet" yanıtını alıyoruz. Yeter ki mantıklı olsun. En yağlı Alaska somonu istedik, geldi. Brüksel'deki bir çikolatacının özel bir kuvertür dedik, geldi. Açık büfede 37 çeşit ve nitelikli ekmek dedik, tedarik edildi. Uluslararası ve bugüne kadar yapılmamış bir meze festivali yapalım dedik, ertesi gün toplantılar başladı. Son yıllarda adı festival olan çok sayıda etkinlik yapılır oldu. Fakat biz bu konudaki özgeçmişimize güvenip sıradan bir organizasyon yapmak istemedik. Türkiye'nin gastronomide uzman kişilerini de o masaya taşıdık ve yabancı işletmeleri ve şefleri ağırlayarak uluslararası tanımını hak eden bir festival yaptık. Festivalimiz Akdeniz gastronomisinin ötesinde Türkiye ve tüm Akdeniz çanağının meze ile ilgili lezzet duraklarını ağırlıyor. Biz de bu organizasyonu bir akım festivalinden ziyade gelenekselleşmiş bir değer haline getirmek için çalışıyoruz. Bu sayede Türkiye ve Antalya'nın ismini uluslararası basın aracılığıyla tüm gastronomi platformlarında hatırlatıyoruz.

Meze kültürü Türkiye'de nasıl hızla trend haline geldi?

Biz en başından beri meze konusunda çok tutkuluyuz. Bundan 20 yıl önce mezeyi nezih, modern ve kaliteli ortamlara taşımak için ilk Zarifi restoran ile kolları sıvamıştık. Sonra 2007 yılında Okka geldi. Ardından 2008 yılında Tapu Alaçatı, 2012 yılında Double Meze&Bar derken, bu kültürü biraz füzyonlaştırma ve yeniden trendleştirme süreçlerinde lider bir konumda olduk.

Gastronomi yıllar içinde hızla büyüyerek devasa bir sektör haline geldi. Şimdi aşçılık yapmak dünyada trend oldu. İşin en başındayken bu alanın kat edeceği yolu ve geleceği bu noktayı öngörmüş müydünüz?

Ben 1987 yılında aşçı olmaya karar verdim. 1993 yılında eğitimimi tamaladım ve 1997 yılında şef oldum. O yıllarda insanların bende en çok garipsediği konu, Lozan Otelcilik ve Glion Yeme İçme İşletmeciliği gibi dünyada ilk beşe giren iki okulda eğitim aldıktan sonra beyaz önlük takmam oldu. Ama 20 yılda şef olmak, bir aktör veya rock star olmak kadar tarz bir meslek haline geldi. Şimdi şef olmayan bir sürü sektör çalışanını önlüklerle görüyoruz. Sağlık, mutluluk, zekâ, güç, verimlilik, huzur, sosyalleşme, deneyimleme gibi bir sürü kavrama cevap veren bir sektörü konuşuyoruz. Tarih, spor, kültür turizminin önüne geçen "gastronomi turisti" kavramı, aslında her turizm kategorisine hitap ediyor. Örneğin Akra Asmani Restorant'ın terasına çıkıyoruz. Balayı turistleri, bisiklet binicileri, iş insanları, Antalyalılar orada bir arada yemek yiyor. Lüks, sokak lezzeti, yöresel gibi alt kategorileri olan gastronomi, her turistin kanına giren bir kategori. Böylesine büyüme potansiyeli olan bir sektöre donanımlı insan kaynağı lazım. Bugün herkes beyaz önlük ve oyuncul içeriği yüzünden şef olmak istiyor. Fakat salon ve servis insanı ihtiyacımız var. Bu ihtiyacı karşıladığımız ve konsept danışmanları ile ilerlediğimiz takdirde Türkiye'nin önünde 50-60 milyar Euro'luk bir pazar var.

Dünyaca ünlü şefleri, gastronomi uzmanlarını ağırladığınız festivalde bu yıl lezzet müdavimlerini ne tür bir program bekliyor? Bu yıla özel yenilikler olacak mı?

Programda yine keyifli yeme, içme ve tatma alternatifleri yer alacak. Program içeriği bu süreçte netleştiriliyor. O nedenle bu yılki organizasyonun detayları şu aşamada netleşmedi. Şefler ile anlaşmalarımız tamamlanıyor.



“ASYA’NIN BAŞARISI ÖVGÜYE DEĞER”

Dünya, Türk mutfağını enteresan detaylara sahip çok zengin bir mutfak olarak tanıyor. Bu alanda dünya sahnesinde neredeyiz? Bundan sonrasını nasıl görüyorsunuz?

Türkiye et sanatında çok uç bir noktaya doğru ilerliyor. Bir etten yaklaşık 150 ayrı reçete çıkaran bizden başka bir ülke yok. Bu tecrübemiz yeni yeni dünyaya yayılıyor. Türkiye’nin 10 yıl içinde et konusunda Arjantin ve Amerika ile birlikte dünyada ilk üçte yer alacağını düşünüyorum. Ancak Şef Vedat Başaran’ın dediği gibi, ne yazık ki yeni nesil Türk şeflerde inovasyon stillemesi sorunu var. Şefler ilham ve yaratıcılığın stilini belirlemeli ve bu kesinlikle kopyalama olmamalı. Örneğin Japon mutfacı bundan 30 yıl önce çok içe kapalı ve ender rastlanan bir mutfaktı. Fakat Japonlar sushi gibi niş ürünlerini konumlandırarak küreselleşme sürecini başlattılar. Batı damağına uygun ve genelde üst gelir seviyesi odaklı yenilikçi bir mutfak tarzına odaklandılar. Bu mutfak tarzı onların aromatik baharatları, pişirme teknikleri ve yoğun lezzetli soslarını taşıyan fakat görseli güçlü, yemesi basit ve içki ile bağdaşan, hazmı hafif bir tarz oldu. Bugün dünyada “casual fine dining” piyasasında şubeleşebilen ve üst segmente hizmet eden Asya konseptleri, yarım milyar Euro değerinde bir pazarı temsil ediyor. Türkiye’de de aynı bakış açısıyla stilin adı koyulduktan sonra yola çıkılmalı.



Mutfakta başarılı olmanın en temel belirleyicileri neler?

Disiplin, takip, araştırma, yaratıcılık... Fakat en önemlisi yetenek. Nasıl ki her sanat eğitimi alan aynı ölçüde başarılı bir ressam olamıyorsa, gastronomi alanında da bilgi sahibi olan herkes öne çıkamıyor.

Dakikliğin son derece önemli olduğu bu alanda zaman yönetimini nasıl sağlıyorsunuz?

Zaman yönetimi aslında pilot, şoför, tenis oyuncusu veya avcı olmaktan pek farklı değil. Her mesleğin bir momentum anlayışı var. Bizim işimizde 80 ürünlü bir menünün üretimi ve hizmeti sırasında, lezzet, koku, tat, görüntü, hijyen ve ısı gibi birçok parametre devreye giriyor. İşler bilgi, tecrübe ve odaklanma ile ilerliyor.

Bu alanda yaptığınız danışmanlıkların yanında bir kitap da yazdınız. “Tapuoloji” ne kadar süren bir çalışmanın ürünü?

“Tapuoloji”, lezzetli fakat kuralsız reçeteler üzerine kurulu yenilikçi bir stilsizlik kitabı. Yerel mutfak hisleri veren, karadut, yoğurt, turşu gibi alaturka ürünlerden oluşan bir tarzı anlattığım bu kitabın kurgusu, demolar ve araştırması bir yıl sürmüştü.

BARUT COLLECTION

UNUTULMAZ “ANLAR” İÇİN GURUR VEREN ÖDÜLLER



Barut Hotels’in yeni segmenti **COLLECTION** için yaratılan reklam filmi, **18’inci BERLIN THE GOLDEN CITY GATE** Turizm Filmleri Festivali’nden büyük ödülle dönmüştü. Geçtiğimiz günlerde New York Film Festivali’nde görücüye çıkan film bu kez de **“Bronz World Medal”** ile ödüllendirildi.

Yönetmenliğini, kariyerinde rekor sayıda uluslararası ödüle imza atan Dağhan Celayir’in yaptığı film, başlangıcından bitimine üç ay süren bir çalışmanın ürünü...

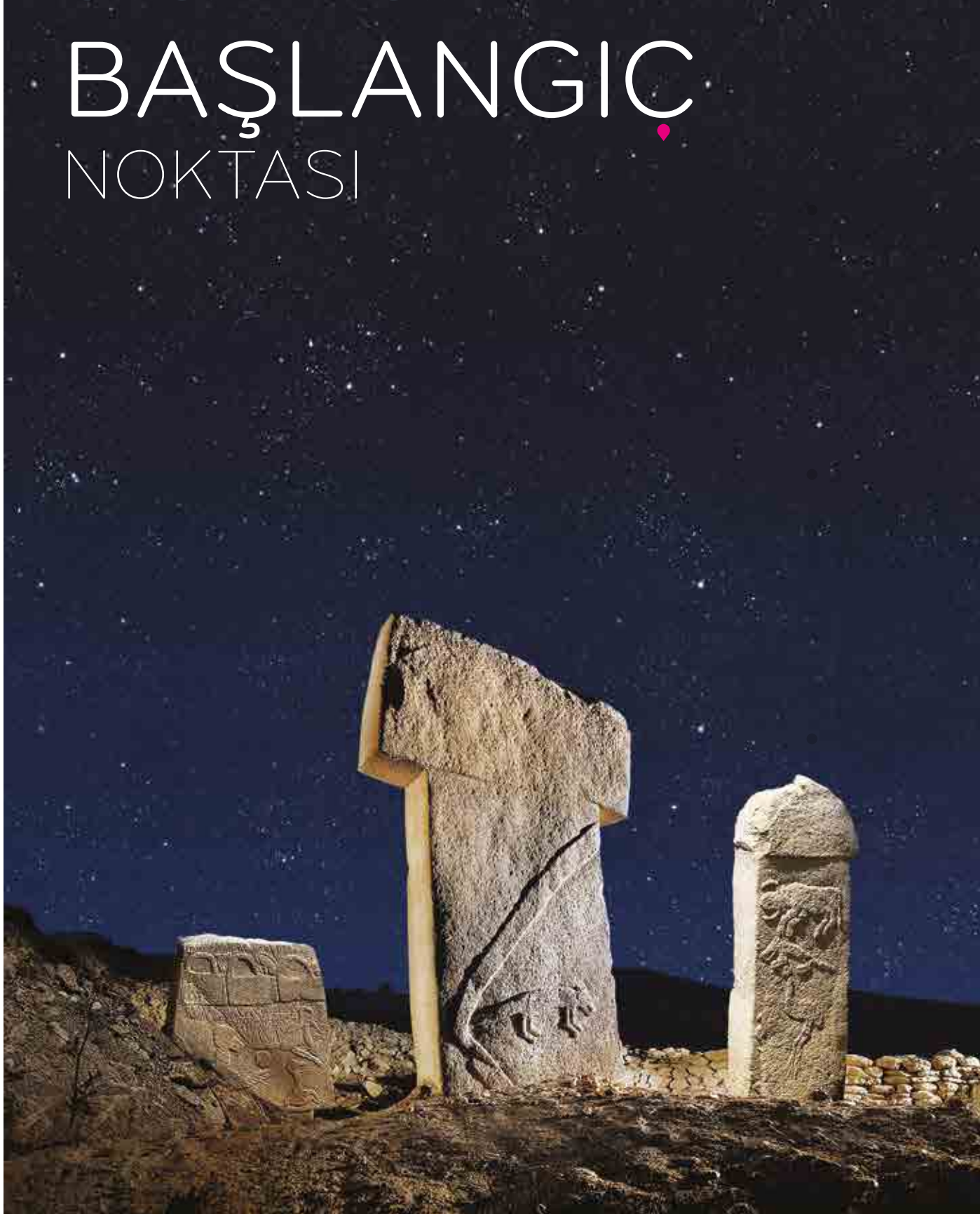
Graphx yaratıcı ekibinin projelendirdiği süreçte, alanında son derece seçkin isimlerden oluşan 75 kişilik bir prodüksiyon ekibi var.

Graphx Ajans’ın Dağhan Celayir yönetiminde ikinci kez kurduğu setin görüntü yönetmeni alanında dünya çapında genç bir isim, **Burak Turan**; prodüksiyon markası ise FPS Production. İngiliz Marios Takoushis tarafından özel olarak bestelenen film müziğinin orkestra uyarlaması ise; **“Harry Potter”, “Gravity”, “Wonder Woman”** gibi filmlerdeki imzasından tanıdığımız ünlü aranör Alastair King tarafından gerçekleştirildi.

Barut Hotels markasının 13 oteliyle 50 yıla uzanan saygın varoluşunu, konukları için yarattığı eşsiz mutluluk anlarını epik bir yaşam koleksiyonu anlayışıyla sunan film, markanın Collection imzalı dört otelinde çekildi.



UYGARLIĞIN BAŞLANGIÇ NOKTASI



12 BİN YIL ÖNCEDEN GÜNÜMÜZE TUTULAN FENER

İngiltere'de bulunan Stonehenge'den 7 bin, Mısır piramitlerinden ise 7 bin 500 yıl daha eski... Yaklaşık 12 bin yıl öncesinin inanç merkezi olduğu düşünülen Göbeklitepe, henüz yeterince keşfedilmemiş bir arkeolojik hazine. Şanlıurfa'nın yaklaşık 12 kilometre kuzeydoğusunda, Tek Tek Dağları'nın üzerinde bulunan Göbeklitepe, bulunduğu yer itibarıyla da, **"Bereketli Hilal"** ya da **"Altın Üçgen"** olarak bilinen coğrafyanın, **Fırat ve Dicle nehirleri** ile yeşeren Mezopotamya'nın bir parçası. **"Bereketli Hilal"**, insanoğlunun en büyük adımlarından biri olan neolitik devrimin, yani ilk buğdayın filizlenmesinin, hayvanların evcilleştirilmesinin, ilk kurulan köylerle birlikte yerleşik yaşama geçişin, sınıflaşmanın nüvelerinin oluşmasının, yazının bulunması ve devletin ortaya çıkışının, kısacası uygarlığın başlangıç noktası...



TAŞ DEVRİNİN SON AVCILARI

Büyük bir organizasyon ve hayal gücünün eseri olan Göbeklitepe, bu büyüklükteki en eski anıt; birçok anlamda tarihin sıfır noktasını oluşturuyor. Göbeklitepe'nin inşa edildiği dönemde insanlar bitki toplayan ve hayvanları avlayan küçük gruplar halinde yaşıyordu. Kayalık bölgelerden, büyük sütunların ve ağır taşların el arabaları ve yük hayvanları olmadan 2 kilometre taşınarak Göbeklitepe'ye getirilmesi için muhtemelen tarihte insanların ilk defa bu kadar kalabalık bir şekilde bir arada olması gerekmişti.

T BİÇİMLİ TAŞLARIN GİZEMİ

Göbeklitepe ören yerinde sürdürülen kazılar bugüne kadar hep beklenmedik keşiflere sahne oldu. İnsanın avcı toplayıcı olarak yaşamını sürdürdüğü **"neolitik çağ"** denilen taş devrinde, ileri düzeyde mimarlık gerektiren tapınaklar inşa etmesi tüm dünyada şaşkınlık yarattı. Bunun da ötesinde, tarih öncesi insanın inanç dünyasını yansıtan, T biçimli dikilitaşlardaki hayvan figürleriyle zenginleştirilmiş tapınaklar, Göbeklitepe'nin arkeoloji tarihinin en önemli keşiflerinden biri olmasını sağladı. Kuşkusuz bu etkileyiciliğinin yanı sıra, kazılarda tarih öncesi yaşama dair elde edilecek her türlü veri ve bilimsel sonuç insanlık tarihi açısından büyük önem taşıyor.



TARİHİ YENİDEN YAZAN KAZI

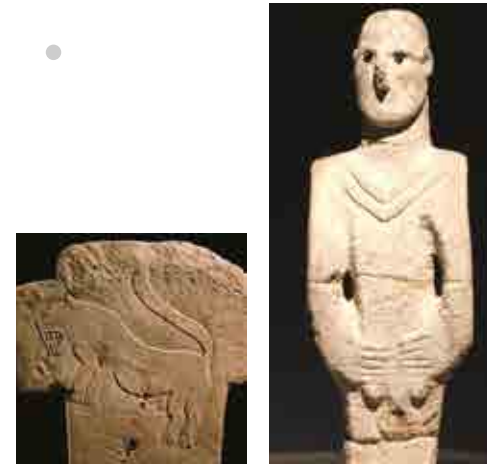
Yakın zamana kadar bu ölçüde anıtsal yapıların ancak yerleşik yaşamın ileri aşamalarında gerçekleşebileceği öngörülürken, Göbeklitepe bu görüşün doğru olmadığını, dönemin oldukça karmaşık bir toplumsal düzene ve teknolojiye sahip olduğunu ortaya koyuyor. Keşfedilmeyi bekleyen birçok şeyin daha olduğunu akla getiriyor. Yaşamının son dönemini Göbeklitepe'ye adayan, 2014'te hayatını kaybeden Alman arkeolog Klaus Schmidt ve ekibinin 20 yıl yürüttüğü kazılardan elde edilen bulgulardan ortaya çıkan şaşırtıcı gerçek şu: Göbeklitepe, taş devrinin son avcı-toplayıcı topluluklarının inşa ettiği, son derece görkemli bir kült merkezi, bir tapınaklar dağı. Büyük bir değişimin arifesinde olan, geçiş döneminin tüm sancılarını yaşayan avcı-toplayıcı topluluklar, bir anlamda, en azından tapınaklarıyla yerleşik yaşama geçmişler. Üstelik sandığımızdan çok daha gelişmiş ve karmaşık sayılabilecek bir semboller dünyasına ve inanç sistemine sahip olarak.

2019 GÖBEKLİTEPE YILI

Göbeklitepe'de bulunan mimari yapılar günlük yaşama yönelik değil, aksine özel amaçlar için yapılmış kült yapılarıdır. Aynı bölgedeki Nevalı Çori, Karahantepe, Sefer Tepe, Çayönü gibi yerler aynı kültüre ait daha küçük boyutlu uydu yerleşim yerleri olarak varsayılıyor. Göbeklitepe, neolitik dönemde kullanılmış ve sonra terk edilmiştir. Anıtsal yapılar, onu yapan neolitik dönem insanları tarafından bilinçli olarak doldurulmuş, bir nevi gömülmüştür. Bu nedenle son avcılarının buluşma merkezi olan eşsiz tapınaklar dağı, ıssız, sessiz doğal ortamda, tahrip edilmeden günümüze kadar ulaşabilmiştir. Tapınak olduğu tahmin edilen 20 bölümün tespit edildiği Göbeklitepe'de şimdiye kadar altı yapı ortaya çıkarıldı. 2018 yılında **UNESCO** Dünya Kalıcı Miras Listesi'ne alınan Göbeklitepe'de hem koruma, hem de bilimsel kazıların daha sağlıklı, daha organize yürütülebilmesi açısından yeni bir dönem başlamış oldu.

ITB'DE DEV REPLİKALAR

Türkiye'de 2019 yılı, **"Göbeklitepe Yılı"** ilan edildi. Almanya'da Mart ayında düzenlenen Berlin Uluslararası Turizm Borsası (ITB) Fuarı'nda, uygarlığın ilk adresi Göbeklitepe'nin bire bir kopyası yer aldı. Bu yıl 53'üncüsü düzenlenen fuarda, Göbeklitepe temasını öne çıkarmak için Türkiye standına yerleştirilen dev replikalar, ziyaretçilerden yoğun ilgi gördü.



RÖPORTAJ | EFSANE BİSİKLETÇİ GILBERTO SIMONI



“HER ŞEY
BİR HAYALLE
BAŞLADI”

BİSİKLET DÜNYASININ İLK AKLA GELEN EFSANESİ SIMONI

İki kez Giro d'Italia şampiyonluğuna ulaşan efsane bisikletçi Gilberto Simoni ile, takımıyla geldiği Tour of Antalya'da beraberdik. Bisiklet dünyasının ilk akla gelen isimlerinden biri olan Simoni, bisiklet kariyeri, takımı Team Named Rocket ve gelecek hedeflerine dair sorularımızı yanıtladı.

GIRO ŞAMPİYONLUĞUNDAN GENÇ BİR TAKIMIN LİDERLİĞİNE

Bu keyifli röportajda eski Giro şampiyonlarından **Gilberto Simoni**, 800 bin km pedal çevirdiği yılların ardından emekliliğe adım atışının ve sonra genç bir takıma liderlik ederek yeniden yarışlara dönüşünün kendisine hissettirdiklerini samimiyetle anlattı.



Başarılarla, madalyalarla dolu bir kariyerdan sonra geriye dönüp baktığınızda ne görüyorsunuz?

Bisiklete Francesco Moser'in 1984'te Giro'yu kazandığı yarışı izledikten sonra başladım. Her zaman benim kahramanımdır. 14 yaşında yarışlara katılıp sürekli daha kuvvetli hale geldim. Başkaları da eğer benim şampiyon olduğum dönemleri seyretmiş ve bu sebeple heyecanlanıp bisiklete başlamışsa ne güzel. Bisiklet sporu böyle devam ediyor zaten. Ama geçmişe bakmak beni yoruyor. Bugün bisiklete binmek, bisiklete binenleri seyretmek ve onları yetiştirmek bana daha büyük zevk veriyor. Şimdi benim oğlum da bu spora gönül verdi. Aslında futbol oynuyordu. Ama bu seneden itibaren bisikletçi olmaya adım attı. Bu da bana gurur veriyor.

Trofeo Senza Fine'yi kaldırarak Giro şampiyonu olmak hayatınızı nasıl etkiledi?

Kazanmak çok güzeldi tabii. Bisiklet dünyasında bir star oldum ama hayatım hiç değişmedi. Beni gördüğünüz gibiydim, hayatımı hiç değiştirmedim. Hâlâ içimden geldiği gibi yaşıyorum.

En sevindiren galibiyet deyince aklınıza ilk hangi yarış geliyor?

18 yaşındayken katıldığım Giro della Lunigiana'ydı. Gençler için dünyanın en önemli yarışıydı. Bölge yarışını kazanıp Avrupa'daki tüm yarışlara katılma hakkı kazanmıştım. Bu yıl junior dünya şampiyonunun kazandığı o yarış benim bir yokuşçu olarak Giro d'Italia'yı hayal etmemi sağladı. 18 yaşında Giro'yu kazanamazsın ama bunu kazanınca onu hayal etmeye başlayabilirsin. En mutlu olduğum an oydu.

Bu yıl ilk kez katıldığınız Tour of Antalya'ya takımınızla geldiniz. Yarışlarla ve organizasyonla ilgili izlenimleriniz neler?

Benim için çok zevkli bir deneyimdi. Bisikletle de gelmek isterim. Böylesine güzel bir organizasyonu görünce çok uygulandım. Bu tip yarışlar, genç sporcular için çok sert geçer. Orada artık kafa çalışmaz, her şey bacaklarda biter; ama madem o piste çıktın, o dansı yapacaksın. Bunun yanında Antalya da çok güzel bir şehir. Burada olup bu unutulmaz deneyimi yaşamak harika. İlk defa geldiğim Türkiye'ye benden 50 yıl önce de amcam gelmiş. Ondan yıllar sonra burada bulunduğum için duygusal hissediyorum kendimi.

Bisiklet kariyerinde en üst seviyeye çıktıktan sonra, yeni tecrübe kazanmaya başlayan bir takımın liderliğini üstlenmek ve onu ileri taşımaya çalışmak size ne hissettiriyor? Buna nasıl karar verdiniz?

Çok genç ve hayalleri olan bir takım. Bisiklet sporunu sevmelerini ve öğrenmelerini bekliyorum. Kendi düşlerinin peşinden koşmalarını sağlayacak bir ortam olmasını umuyorum. Takımı geliştirmem için beni Molinari davet etti. Ben takımı destekleyici konumdayım. Onlara güç vermek bana da güç veriyor. 95 yaşında bisiklete binen adamlar tanıdım, ilham aldım. Ben de onlar gibi yaşa aldırmaıyıp bisiklete binmek istiyorum. Dünya rekoru değil belki ama bu spora devam etmek istiyorum.

Takımın geleceğiyle ilgili önünüze nasıl bir hedef koydunuz?

Bisiklet sporunu seven çok önemli sponsorlarımız var. Bu sayede takımın geleceği için iddialı hedeflerle yola çıktık. Yarışmalarda iyi sonuçlar alıp içlerindeki hevesi daha da arttırmalarını bekliyorum. Tour of Antalya yılın ilk yarışı olduğu için kendilerini göstermek istediler. Ama gerçek anlamda rekabet edebilmeleri için hâlâ almaları gereken çok yol var. Yarışın ikinci etabında yaşanan kazalarda her iki yarışçı da düşmeseydi, yarışı ikinci ve üçüncü olarak tamamlayabilirlerdi. İlk yarış olduğu için sonuç çok önemli değildi. Mutlulukla başlayıp tamamlamalarını istemişim. Öyle de oldu. Burada kazandıkları moral, onlara gelecek yıl için motivasyon olacaktır.

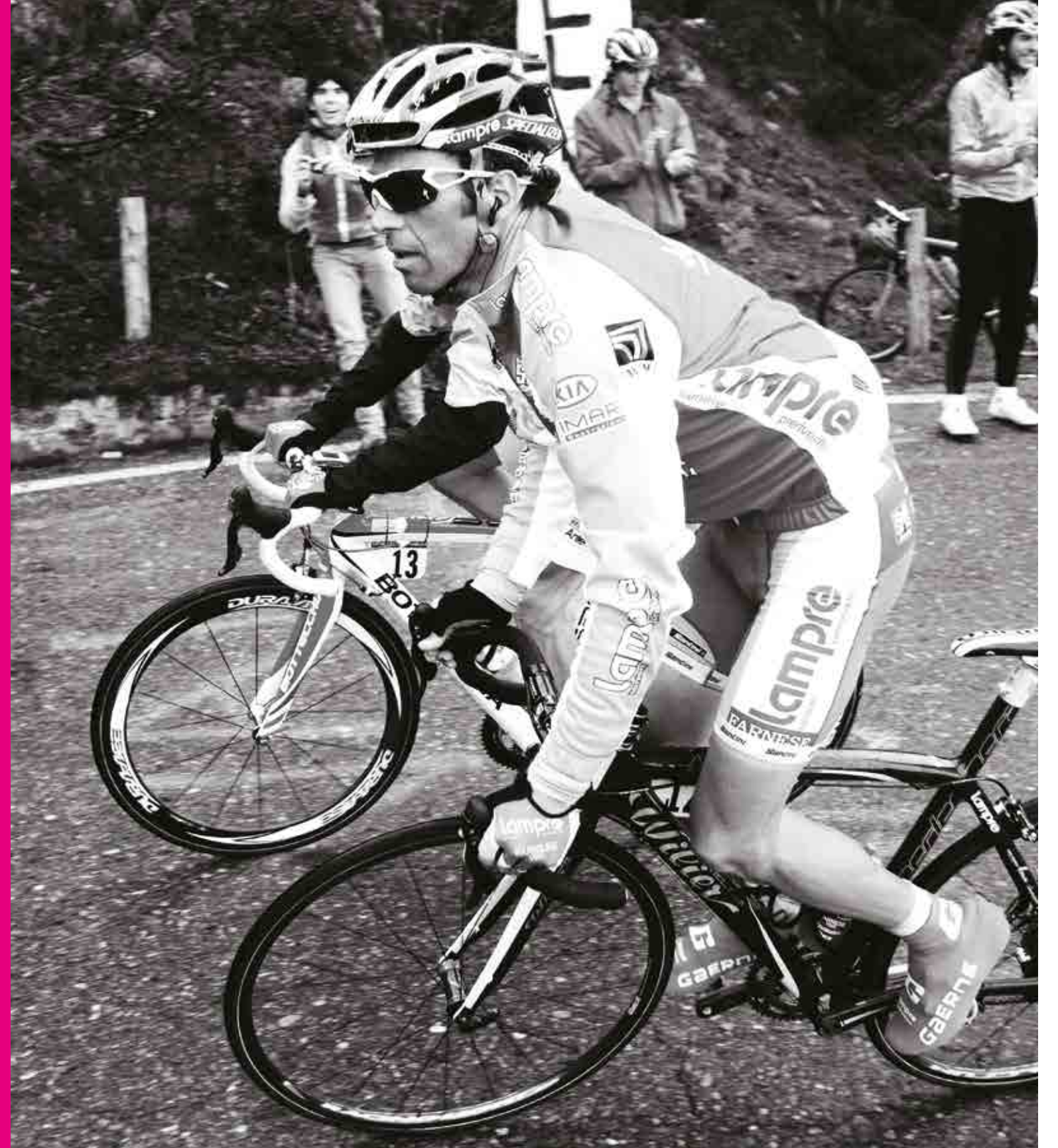
Bisiklet yarışlarını takip etmek izleyenler için son derece keyifli, peki ya sporcular için durum nasıl?

İzleyenler ekranda sadece ilk 30'u görür, diğerlerinin ne yaşadığını görmezler. İlk sıradakiler birer yırtıcı hayvan gibidirler. Arkada ise tam bir hayatta kalma savaşı yaşanır. Birinci olma hayalini kaybettiğinde, bacaklarındaki kuvvet de uçup gider. İşte o zaman final çizgisine ulaşmak eziyete dönüşür.

15 GIRO, 5 TOUR VE 5 VUELTA KOŞTUM

'90'lı yıllardan itibaren çok prestijli şampiyonluklar almış, başarılı bir sporcu olarak yeni neslin genç bisikletçilerine ne önerirsiniz?

2000 yarış koştum. 2000'i 365'e bölünce sanki 6 yıl hiç durmadan yarışmışım gibi oluyor. Tüm kariyerim boyunca 800 bin km bisiklete bindim. 15 Giro, 5 Tour ve 5 Vuelta koştum. Çok zor bir spor ve çok meşakkatli bir yol olduğunu söyleyebilirim. Önüne birkaç kariyer yolu çizerlerse o iş olmaz, bir tane olacak. En tepeye yükselmek için hiç yılmadan, sürekli çalışmaları lazım. Zafere uzanan rüyayı gerçeğe dönüştürmenin bir sırrı var. O da bu uğraşından büyük bir zevk alıyor olmak. Her gün bisiklete, ilk günkü heyecanla binmeleri lazım. Bisiklette yetenek denen bir şey var ama her şey değil. Bazen kazanmak için sadece deneyim değil içgüdü de lazım. Bazen rakiplerine bakıp yarışı tartarak kazanırsın ama bazen de farkında bile olmadan yaptıklarınla kazanırsın.



YAŞAM | KAHVENİN MİSTİK YOLCULUĞU

KAHVENİN MİSTİK YOLCULUĞU

AŞK KADAR TATLI İÇECEK

Şeytan kadar kara,
cehennem kadar sıcak,
melek kadar saf, aşk kadar
da tatlı.

HATIRI 40 YIL, FAYDASI ÇOK

Kahve severler için yeni trend, sayısı gün geçtikçe artan ve türlü çeşit imaj çalışmasıyla cazibe yaratan mekânlar... Artık her köşe başında karşımıza çıkan ve özgün stilleriyle dikkat çeken bu tür kafelere, **"yeni nesil kahve"** deniyor. Hayatımıza bu yeni mekânlarla birlikte, yeni akımlar ve çeşitli sunumlar da girdi. Bir yandan çağın hoyratlığına kafa tutarak ayakta kalmaya çalışan geleneksel kahvehaneler, diğer yanda da modern zaman kahvecileri. Fakat kahvenin dumanı ve kırk yıllık hatırı hep aynı.

AŞK KADAR TATLI İÇECEK

Fransız Devlet Bakanı Talleyrand'ın **"Şeytan kadar kara, cehennem kadar sıcak, melek kadar saf, aşk kadar da tatlı"** diye tanımladığı kahvenin hem kültürümüzde hem de günlük yaşamımızdaki yeri çok önemli. Güne iyi başlamak, ayılmak, belki de biraz keyif almak... Kahvenin tarihçesi, M.S. 850 yılına kadar dayanır. Her şey Kaldi adında, Etiyopyalı bir çobanın, güttüğü keçilerin bir meyveyi yedikten sonra canlanmalarını fark etmesiyle başlamış. Kendisi de bu meyveyi denemeye karar vermiş keçi çobanı ve yedikten sonra hissettiği güçle karışık mutluluk çok hoşuna gitmiş.

KAHVE YEMEN'DEN GELİRDİ

Daha sonra keşişler denemiş bu gizemli meyveyi; ancak acı tadını beğenmediklerinden hepsini ateşe atmışlar. Kısa süre sonra lezzetli aroma burunlarına dolunca, keşişler çok meraklanmışlar ve kavrulmuş meyvelerden bir içecek demlemişler. Öylesine güzelmiş ki ortaya çıkan içecek, bunu Tanrı'nın bir hediyesi olarak görmüşler. Böylece kahve tohumunun ünü, kısa süre içinde bölgede yayılmış. **M.S. 1000** yıllarında kahve Yemen'de üretilmeye başlanmış. Türk kahvesinin hikâyesi de bundan yaklaşık 500 yıl sonra başlıyor.

LEZZET KADAR SUNUM DA ÖNEMLİ

Kahve hayatımıza **Kanuni Sultan Süleyman** döneminde, yani 1500'li yılların ortasında girdi. Yaygın görüşe göre Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından İstanbul'a getirildi. Fakat o günden bugüne sadece yapılış biçimi ve lezzeti değil, kahvenin toplumdaki rolü de değişti. Osmanlı'da kahvenin lezzeti kadar sunumuna da önem verililiyordu. Kahveden önce çeşitli tatlılar ve reçeller ikram edilir; daha sonra cezve içinde yapılan kahve, altın, elmas gibi mücevherlerle süslenmiş ufak fincanlarla yanında lokum veya misket üzümüyle beraber sunulurdu. Bu pişirme ve sunum tekniği Türk kahvesi diye anılmaya başlandı. Türk kahvesi masalarımıza artık mücevherler içinde gelmese de, fincanların ölçüsü hiç değişmedi.



TÜRK KAHVESİNİN ÖZELLİKLERİ

- Dünyanın en eski kahve pişirme yöntemidir.
- Köpük, kahve ve telden oluşur.
- Yumuşak ve kadifemsi köpüğü sayesinde damakta bıraktığı tadı ve sıcaklığı uzun süre kalır.
- İnce kenarlı fincanda sunulur ve yavaş soğur, keyfi uzundur.
- Yoğun lezzeti, ağızdaki tat algısını aşırı uyarır ve akılda kalır.
- Diğer türlere göre daha kıvamlı, yumuşak ve aromatiktir.
- Kendine özgü enfes kokusu ile diğer kahvelerden kolaylıkla ayırt edilebilir.
- Kahve tutkunları tarafından, kaynatılarak içilebilen tek kahve olarak kabul edilir.
- Fal ritüeli olan tek kahve türüdür.
- Eşsizdir çünkü kahvesi fincanın içindedir ancak telve olarak dibe çöktüğünden filtre edilmesine gerek kalmaz.
- Sıklıkla içilse bile, fazla olmadığından şişkinlik yapmaz.
- Diğer kahve türlerine göre, daha az kafein içerir.
- Pişirilirken, şekeri tercihe göre ilave edildiğinden, içime hazır halde sunulan tek kahve türüdür.

MÜZİKLİ, MEDDAHLI KAHVEHANE

Çok eskiden kahvehaneler, ocaklarda büyük demliklerin içinde kahvelerin piştiği, kitapların okunduğu, halkın her kesimine hitap eden önemli yerlerdi. Hatta müzikli, meddahlı gösteriler yapılıyordu. Osmanlı'nın son dönemlerinde ise kahvehaneler artık kamuoyunun olduğu mekânlar haline geldi.

EDEBİYATÇILARIN MEKÂNI

19'uncu yüzyılda yazılı basın yaygınlaşmasıyla, kahvehaneler okuma hatta yazma alanlarına dönüştü; okurların yanı sıra yazar ve şairler bu mekânlarda, kahve eşliğinde eserlerini yazar, bir arada fikri ve felsefi sohbetler yaparlardı.

LİKYA YOLU

KÜLTÜR VE DOĞA ROTASI

• PROF. DR. NEVZAT ÇEVİK:

Likya Yolu'nu, yürüyüşe açılışının 20'nci yılında büyük bir lansmanla dünyaya sunmayı önermek istiyorum.

KÜLTÜR VE DOĞA ROTASI

1988'den bu yana tüm Likya'nın her noktasında yürümüş, araştırma yapmış, kazılar yapmış, kitap yazmış ve Likya Yolları'nın ilk bilimsel keşfi olan Stadiasmus Patarensis adlı Yol Kılavuz Anıtı'nı kazılarla ortaya çıkarıp ilk bilimsel yayını yapmış bir bilim insanı olarak Likya Yolu projesine büyük ilgim var.

Patara'da kazısında da çalıştığım, çizimlerini de yaptığım, gövdesi 6 metreyi geçen inanılmaz anıtta Claudius dönemine ait bir yazılı blok var. Orada Patara liman kentinden başlamak üzere batı, doğu ve kuzey güzergâhlarıyla Likya Yolu anlatılıyor. Orada hangi kentler olduğu isimleriyle ve aralarındaki mesafelerle birlikte yer alıyor.

Turizme Likya Yolu diye sunulan destinasyondaki yürüyüş güzergâhı 540 kilometre. Bu kültür rotasında doğa ve tarihin muazzam buluşması dikkat çekiyor. Yol boyunca insanın karşısına kısa aralıklarla bir kalıntı, bir iz, lahit ya da antik bir şehir çıkıyor. Yol boyunca yürüyüşçülere deniz eşlik ediyor. Dağlarıyla, florasıyla, faunasıyla tam bir bütünlük sağladığından dünyanın en iyi kültür rotalarından biridir.

Likya Yolu'nu, yürüyüşe açılışının 20'nci yılında büyük bir lansmanla dünyaya sunmayı önermek istiyorum. Kadın ve erkek yarışlarında rekor kıran dünya şampiyonlarını çağırarak 20'nci yıla özel bir yürüyüş düzenleyebiliriz. Likya Yolu dünyanın sayılı kültür rotalarından biri olmasına rağmen, tanınırlıkta istenen düzeye henüz gelmedi. Alpler'deki Mont Blanc rotası, Fransa-İtalya güzergahı, Orta Amerika ve Peru'daki yürüyüş yolları gibi, dünyada çok daha önce duyurulmuş rakipleri var. Likya Yolu'nun coğrafi ve tarihi avantajlarını öne çıkararak önemini duyurmalıyız.



KIRMIZI BEYAZ İŞARETLER

KIRMIZI BEYAZ İŞARETLER YERLEŞTİRİLDİ

Kültür rotalarının bakımı devlet tarafından yapılan Finlandiya'da, güzergâh üzerinde iki köy arasındaki boşluklara yürüyüşçülerin dinlenmek için kullanabilecekleri kulübeler yapılmış. Fransızlarda STK'lar ön planda çalışıyor. Türkiye'deki 33 kültür rotasının en ünlüsü Likya Yolu'nun ortaya çıkarılmasında, tescil edilmesinde ve korunmasında hem Kate Clow'un kurduğu Kültür Rotaları Derneği hem de Kültür Bakanlığı lider oldu. Bu yolun kullanımı, kontrolü ve ıslahı konusunda dünyadakine benzer çalışmalar yapılmasını öneriyoruz.

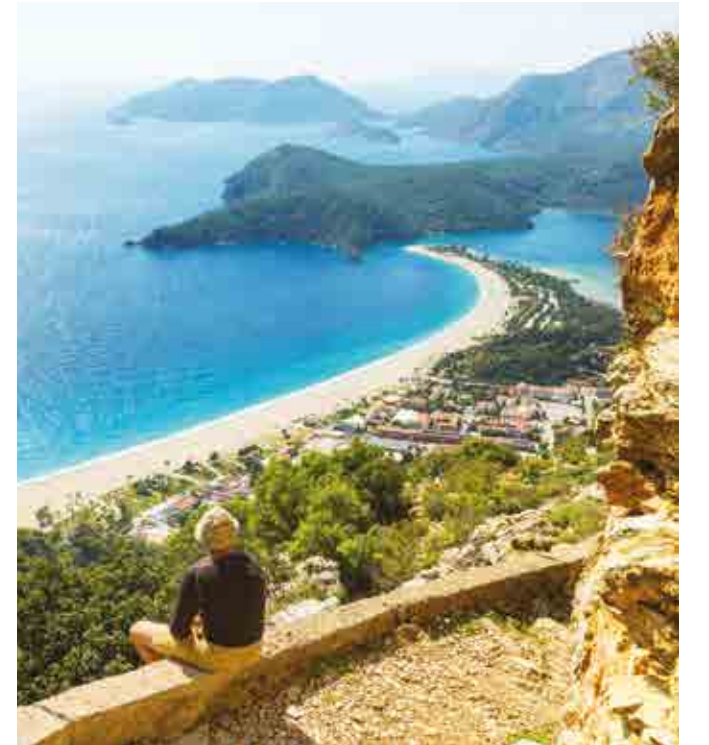
Başında Kate Clow'un olduğu Kültür Rotaları Derneği, kültürel, doğal ya da tarihi değerler boyunca uzanan yollarla ilgili uzun zamandır çalışarak, uygarlığın simge güzergâhlarını kültür rotası olarak belirliyor. Bu çalışmanın Anadolu gibi, Doğu'dan Batı'ya iki dünya arasında bir yol olan topraklarda gerçekleşmesi heyecan verici. Her dönem ve her bölge içinden geçen yollarıyla anılır. Hitit, Frig, Likya gibi uygarlık yolları; Ararat, Kaçkar, Küre ve Sarıkamış gibi doğa yolları; St. Paul, Hz. İbrahim ve Evliya Çelebi gibi inançlarla, insanlarla anımlanmış yollar, kendi içlerinde özel güzergâhlarsa da aslında zaman ve mekânı ortadan kaldıran birerağa dönüşüyor.

Bu yüzden aynı yolda ilerledikçe adım başı zaman ve mekân değişir, insan değişir.

Likya Yolu sadece bir kültür yolu güzergâhı çalışması ya da sürdürülebilir turizme dönük bir yeni destinasyon uğraşısı değildir. Aslında hem Asya'nın hem de Avrupa'nın zaten bir parçası olan Türkiye'nin kadim kültürel paydaşlarıyla tekrar buluşmasına sembolik ve anlamlı bir katkıdır. Ve de tarih, kültür ve doğadan kaynaklanan yeryüzü zenginliklerinin yine yeryüzü halklarının ortak bir varlığı olduğunun ve beraberce

korunup kullanılması gerektiğinin de mesajlarını vermektedir: Öğreticidir, barışçıldır, eğlencelidir.

Kültür Rotaları Derneği'nin 1999'da uygulamaya kattığı Likya Yolu'yla başlayan kültür rotaları çalışması, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Garanti Bankası desteğinde Kate Clow tarafından kurulmuş ve geliştirilmektedir. Ancak bu projedeki asıl önemli nokta, derneğin belediyeler, Antalya Tanıtım Vakfı gibi sivil toplum, yerel örgüt ve kurumları bir araya getirerek güç birliğini çoğaltması ve bu gibi değerlere sahip çıkması ve iyileştirmek için çırpınmasıdır.



Binlerce yıldır ülkelerin sınırları değişir ama yollar değişmez. Çünkü yollar, üzerinden geçenin milletini, rengini, cinsini sorgulamaz. Herkes içindir.

Dileğimiz Türkiye kültür rotalarının UNESCO tarafından onaylanması, yasal ve hukuki zemine tam oturtulmaları, Avrupa'daki benzeri rotaların işletme ve koruma-kullanma düzeyine yükseltilmeleri, onlarla kurumsal bağlarının hızla geliştirilmesi ve dernekle bakanlığın daha yoğun düzeyde birlikte çalışmalarıdır.

Yürüyüş rotası fikri ilk kez 19. yy sonlarında, Jean Loiseau tarafından ortaya atılır. 1890'da da Fransa Kamp Kulübü bu girişimi destekler. Dünyanın ilk yürüyüş rotası, 1934'te Finlandiya Lapland'da işaretlendi. Bu proje devlet tarafından gerçekleştirildi. Asıl tetikleyici de Fransa'da 1936'da çıkan ücretli tatil yasası oldu. Bu sosyal devrimden yararlanan pek çok Fransız, alternatif tatil deneyimleri aramaya başladı. Rotalama işareti olarak kullanılan kırmızı beyaz çizgilerden oluşan yol gösterici işaret ise 1946'da uluslararası olarak kabul edildi.



Yıllar içerisinde gittikçe popüler hale gelen Kültürel/Doğal Yürüyüş Yolları; keşif, heyecan, araştırma, spor, doğa, kültür, gastronomi, sağlık gibi çok çıktılı yeni bir turizmin adı oldu. Almanya'da **"Romantik Yol"**, Fransa (Mount Blanc) ve İtalya'da doğal ve kültürel yol, Peru'da müthiş bir kalıntı ve vahşi yaşam keşfi sunan İnka Yolu, İsviçre'de "Kral yolu", Amerika'da "Büyük Kanyon", Ürdün'de Ortadoğu'nun en etkileyici kültür ve doğa turu olan "Petra" gibi çok sayıda yürüyüş yolu artık binlerce yürüyüşçüye enteresan tatil olanağı ve yüksek bir deneyim sunuyordu.

Türkiye'de 23'ü bulan kültür rotaları; Sarıkamış, Ağrı Dağı, Hitit, Frig Vadisi, St. Paulus, Karia, Efes, Sultanlar, İki Deniz Arası, Evliya Çelebi, Sufi, Anabasis, Kaçkarlar, Gastronomi, İstiklal, Hz. İbrahim Yolu gibi çok etkileyici rotalar da oluşturuldu ve kısa zamanda gezgin ve tatilciler tarafından benimsendi.

Bunların oluşmasında yol açıcı öncü örnek olan, Türkiye'nin ilk yürüyüş rotası Likya Yolu 1999'da açıldı ve şimdi 540 km. uzunluğa ulaşarak zenginleşti. 29 bölüm olarak hazırlanan yol ortalama 30-33 günde kat edilebiliyor. Ama daha çok belli bölümleri yürünebiliyor. **Kabak, Kalkan, Kaş, Demre-Beymelek, Çıralı-Adrasan, Geyikbayırı** gibi merkezli yürüyüşlerden tercih edilip bölgesel de kullanılabiliyor. Bunların içinde en popüler olanı Fethiye Ölüdeniz ve Demre-Kekova-Kaş, Gelidonya Burnu-Adrasan-Olympos güzergâhlarıdır.

ARKEOLOG PROF. DR. NEVZAT ÇEVİK'TEN ÖNERİLER

Bugüne dek Likya Yolu projesinde önemli aşamalar kat edilmiş, büyük emek verilmiştir. Bunlar için müteşekkirimiz. Bundan sonrası için birkaç önerim var.

- 1999'da açılan Likya Yolu'nun 20. yılındayız. Çok büyük, uluslararası bir lansman yapılmalıdır. Usain Bolt, Almaz Ayana gibi rekortmenlerden ya da özellikle Cross Country disiplinde rekor sahibi olan Celliphine Chespol ve Alfred Barkach gibi ünlü sporcularla bir Hollywood starı yürüyüş gösterisi yapmalıdır.
- "Likya Yolu" adıyla uluslararası bir uzun mesafe kros yarışı periyodik olarak düzenlenmelidir. Yarış güzergâhı Typallia-Trebenna-Onobara-Attaleia (Yarbaş Çandır-Antalya) güzergâhı ya da Antiphellos-Myra (Kaş-Demre) güzergâhı olmalıdır. Yarışın ilki, 20. yıl kutlamaları kapsamında 2019'da gerçekleştirilmelidir.
- Likya Yolu'nu yürütenlere, yol güzergâhındaki müze ve antik kent girişleri ücretsiz olmalıdır.
- Her belediye kendi sınırlarında kalan yolu ve çevresini yılda bir kez elden geçirip temizlemeli, sürekli bakımlı tutma sorumluluğunda olmalıdır.
- Yol boyundaki köy konutunu işletmek isteyenler için 5 yatak altına vergi alınmamalıdır. Bunlardan sadece yerel yemekler ve yerel yaşam koşulları sunma şartı istenmelidir.
- Yerleşimsiz mevkilerde iki uzun mesafe arasında menzil kulüpleri yapılmalıdır.
- Kırsalda davranış modeli, yabani yiyecek toplama hakkı; halkın dolaşma hakkı olarak tanınmalı/öğretilmelidir.
- Harita okuma, doğa ve kültür koruma, rota bulma, arazide yaşam sürdürebilme gibi eğitim seminerleri verilmelidir.
- Likya Yolu boyunca olan kültürlerin ve antik kalıntıların iyi bir tanıtımı yapılmalı ve yol boyu hikâyeleri, mitolojileri öne çıkarılarak büyüleyici bir keşif dünyasından geçen yol olarak tanımlanmalıdır.
- Rota üzerinde bazı merkezlerde doğa ve kültür eğitim noktaları açılmalıdır.
- Dalgıçlarda olduğu gibi, kültür rotası yürüyüşçüsü belgesi kademeli (unvanlı) olarak verilmelidir.
- Ekonomik turistik girdiler planlanmalıdır (Finlandiya'da 2,5 milyon ziyaretçi-yürüyüşçü 141 milyon Euro gelir bırakmıştır).
- Likya Yolu'nun yönetiminden ve diğer işlerinden Kültür ve Turizm Bakanlığı himayedar ve yetkili olurken, Kültür Rotaları Derneği şimdilik koordinasyondan sorumlu olmalıdır.
- Belediyeler Birliği, konuyu ele almalı ve belediyeler kendi teritoryumlarında destekçi ve sorumlu olmalıdır. Likya Yolu'nun tam merkezinde en çok turist alan ve Likya Uygarlıkları Müzesi bulunan Demre, Kültür Rotaları Derneği'nin Likya Yolu Koordinasyon Merkezi olmalıdır. Bu merkez, Demre Arkeoparkı içinde bir ofiste ve sürekli çalışan nitelikli bir sekreterle koordine edilmelidir.

HAYATIN RENKLERİNİ GÖR



ANDA OLMANIN GÜCÜ

Hayatın her anında kendinizdeki ve etrafınızdaki değişimi, olağanca gerçekliğiyle fark etmek... Anı, anbean fark ederek yaşamak... Zihninizden geçen düşünceleri görmek, yaşadığınız duyguları oldukları gibi algılamak... Bunları yaparken de hiçbirini isimlendirmeden, yargılamadan, tepki vermeden, onlarla baş başa kalabilmek. Aslında bu doğuştan içimizde taşıdığımız, ancak evrimleşen zihnimizin sürekli başka şeyler düşünen halinde zayıflamış bir yetenek. Dünyada yeni bir trend olan **"natural mindfulness"**, yani Türkçesiyle **"doğal farkındalık"** pratikleri, bu yeteneğimizi fark etmeyi, kavramayı, güçlendirmeyi anlatıyor.

Bu yeteneği zayıflamış bir kas gibi düşünürsek, **"mindfulness"** pratikleri kasınızı güçlendirdikçe içinde bulunduğunuz anda olma, o anı yaşama kabiliyetiniz de gelişiyor ve zihninizde bir berraklık, netlik sağlıyor. Böylece hayattaki amacınızı, sizi dönüştürecek davranışları fark etme şansı yakalıyorsunuz. Anı, anbean yaşama gücünüz artıyor. Bu anlar bazen fark etmediğiniz bir güzelliği, huzuru yakalamanıza, bazense zorlukları, stresli anları daha iyi yönetmenize imkân tanıyor.

Stres kelimesi kısmen yeni bir kelime olsa da esasında insanoğlunun hayatında en başından beri var. Bundan binlerce yıl önce mağara adamı da strese giriyordu ve fiziksel olarak strese karşı bizimle aynı tepkileri gösteriyordu. Aynı tepkileri de verse, doğal olarak evrimleşmiş insanın hayatı mağarada yaşayan atalarımıza göre oldukça farklı. Modern hayatın koşuşturması, trafik çilesi, eğitim ve iş yaşamındaki sıkıntılar, izlediğimiz haberlerin dehşeti, ekonomik tablo, yakınlarımızla yaşadığımız ilişkiler yoğun bir stres barındırıyor. Stresin bizim üzerimizdeki etkileri atalarımızla aynı olsa da; biz hayatı daha hızlı yaşıyor ve onca stresli andan sonra toparlanmak için çoğu zaman kendimize vakit ayıramıyoruz.

"Mindfulness" kendi mağaranızı inşa etmek konusunda size yardımcı oluyor. Bir an trafikte olduğunuzu düşünün... Arabadasınız ancak aklınız yarın yapmayı planladığınız önemli iş, eve gittiğinizde yapmanız gerekenler ve spikerin radyoda anlattıkları arasında gidip geliyor. Kendinizi hapsedilmiş, bıkkın ve çaresiz hissediyorsunuz. Gideceğiniz yere bir an önce ulaşmayı hayal ediyorsunuz ama yol bitmiyor. Bu trafiğin hayatınızı tükettiğine ve şehri terk etmek gerektiğine karar veriyorsunuz. Bir de şunu hayal edin: Yine yoldasınız ve aynı şeyleri hissediyorsunuz. Ancak tepki vermektense dikkatinizi yaşadığınız deneyime yöneltiyorsunuz. Ellerinizin sınırsız, omuzlarınızın gergin ve yukarda, nefesinizin daralmış olduğunu olabildiğince fark ediyor ve buraları gevşetiyorsunuz. Kendinize trafiğin hayattaki diğer her şey gibi sonunda biteceğini hatırlatıyorsunuz. Belki de tüm bu sıkıntılı durum içerisinde bile detayları fark etmenin güzelliğini hissediyor, sağlıklı ve hayatta olduğunuz için şanslı olduğunuzu düşünürken buluyorsunuz kendinizi. Tekrar dikkatinizi nefesinize ve zihninizden geçen düşüncelere ve duyumsadığınız hislere yöneltiyorsunuz.

İşte **"mindfulness"**ı, yani yaşadığınız anın her ayrıntısını fark etmeyi, zihninizden geçen düşünceleri, yaşadığınız duyguları oldukları gibi algılamayı ve onları isimlendirmeden yaşamayı deneyimlediniz. Şüphesiz ki önceki trafik deneyimlerinden daha farklı, daha iyi hissettirecektir. Mindfulness pratikleri ile güçlenen farkındalık yeteneğiniz sayesinde anda olmanın gücüyle hayatınızdaki zorluklarla daha rahat başa çıkabilir; odaklanma, dikkat, netlik, yaratıcılık konularında gelişme sağlayabilirsiniz. Daha da önemlisi yaşamınızı dönüştürecek davranışlar geliştirebilirsiniz. Bu dönüşüm için beş günlük sessizlik inzivaları ve sekiz haftalık mindfulness tabanlı stres azaltma programları oldukça destekleyici bir başlangıç sunuyor.

SAĞLIK | PROF. DR. MUSTAFA ÖZDOĞAN

DÜNYANIN EN UZUN YAŞAMLARI

DÜNYANIN EN UZUN YAŞAMLARININ SEKİZ ORTAK ÖZELLİĞİ

Blue Zones (Mavi Bölgeler) olarak adlandırılan coğrafyalarda hayat süren insanlar, genellikle 100 yaşına kadar sağlıklı şekilde yaşarlar. Mavi Bölgeler'in insanları, yaşam kalitesinin ve süresinin artmasına yol açan sekiz ortak yaşam tarzı ilkesini paylaşıyor. **Sardunya'nın Barbagia bölgesi, Yunanistan'ın Ikaria Adası, Kosta Rika'daki Nicoya Yarımadası, Kaliforniya'da Loma Linda civarı ve Japonya'nın Okinawa şehri gibi "Mavi Bölgeler"**de uzun yaşamın sırları şöyle:



- **1. DOĞAL HAREKETLİLİK**
Mavi Bölgeler'de yaşayan insanlar maraton koşmazlar veya spor salonlarına gidip ağır egzersizler yapmazlar. Devamlı ve doğal hareketli bir yaşam tarzları vardır. Onları sürekli ve düşünmeden hareket etmeye iten ortamlarda, bahçelerde yaşıyor ve çalışıyorlar.
- **2. AMAÇ**
Okinawanlar buna "Ikigai" diyorlar ve Nikolaylar buna "plan de vida" diyor. Her ikisinin de anlamı neden sabah uyandığını bilmek; amaçla güne uyanmak. Bir amacı olan insanların ortalama yedi yıl daha fazla yaşadıkları görülmüş.
- **3. RAHATLAMA**
Mavi Bölge insanları bile stres yaşarlar. Stres, yaşam kalitesini bozan ve bazı hastalıklara neden olan bir etkidir. Dünyanın en uzun yaşayan insanları stresi azaltacak alışkanlıklara sahiptir. Okinawanlar atalarını hatırlamak için her gün birkaç dakikasını ayırır, Adventistler dua eder, Ikaralılar öğleleri biraz uyur, Sardunyalılar eğlenir.



ÖNCE AİLE

6. İNANÇ

Mavi Bölgeler'de yaşayan 100 yaşını aşmış her beş kişiden ikisinin, dini bazı topluluklara bağlı olduğu gözleniyor.

7. ÖNCE AİLE

Bu bölge insanları için aileler önceliklidir. Yaşlı ebeveynler ailenin yakınlarında veya aynı evde yaşar. Evde büyüklerin olmasının, çocukların hastalanma veya yaşam kaybı ihtimalini azalttığı görülüyor. Ayrıca uzun evliliklerin de yaşamı üç yıla kadar uzattığı gözleniyor.

8. DOĞRU SOSYAL GRUP/İYİ ARKADAŞLAR

Mavi Bölge insanları, sağlıklı davranışları destekleyen sosyal çevreye sahipler. Okinawanlar, birbirlerine hayatı için bağlı beş arkadaştan oluşan bir grup kavramını ("moais") yarattı. Araştırmalar sigara içmenin, obezitenin, mutluluğun ve hatta yalnızlığın bulaşıcı olduğunu ortaya koyuyor. Uzun ömürlü insanların sosyal ağları, sağlık davranışlarını olumlu biçimde şekillendirir.

%80 KURALI

4. %80 KURALI

Aç olmamakla dolu hissetmek arasındaki yüzde 20 boşluk, kilo verme veya kazanma arasındaki fark olabilir. Yani tam doymadan sofradan kalkmak. Mavi Bölgeler'deki insanlar öğleden sonra veya akşamın erken saatlerinde küçük yemeklerini yiyip, günün geri kalanında daha fazla yemek yemiyorlar. Yani üç ana öğün, üç ara öğün diye bir kuralları yok.

5. SEBZE AĞIRLIKLI BESLENME

Mevsimine göre sebze ve meyve ağırlıklı beslenme, tam tahıllı gıdalar yeme, keçi sütü ve peyniri tüketme, bulundukları bölgeye özgü otları yemeklerde kullanma, ağırlıklı olarak su olmak üzere bol sıvı tüketimi, balığı sıkça tercih etme ve kırmızı et tüketmekten kaçınma gibi alışkanlıkları var.

ARALIKLI AÇLIKLA GELEN SAĞLIK

Batı'da "intermittent fasting" adı ile bilinen "aralıklı oruç" diyeti, en popüler beslenme programlarından biri olma yolunda. Aralıklı orucun odak noktası, diğer beslenme biçimlerinden farklı olarak besinler değil beslenme zamanıdır. Kanseri ve kemoterapi sürecinde de beslenme oldukça önemlidir ve bu süreçte beslenmede değişiklikler gözlenebilir. Daha önce sevdiğiniz bir yiyeceği sevmemeye başlayabilir, yeni besinleri listeye eklemeyebilirsiniz. İştahsızlık ve bulantı zaman zaman gıda alımını sınırlar. Fakat bu durum sanıldığı kadar zararlı olmayabilir. Yeni yapılan çalışmalar, kanser tedavisi sürecinde yaşanabilen iştahsızlığın her zaman olumsuz algılanmaması gerektiğini, hatta uygun görülen hastalarda zaman zaman aç kalmanın olumlu etkilerinin olabileceğini düşündürüyor.

Aralıklı açlık, bireylerin 16-48 saat çok az miktarda kalori aldıkları veya hiç almadıkları bir beslenme şeklidir. 8 saat yeme ve 16 saat açlık; 2 saat yeme ve 21 saat açlık gibi farklı şekillerde denenmektedir. Aralıklı açlığa, oruç diyeti veya periyodik açlık da denmektedir. Bu farklı açlık modelleri, memelilerde fiziksel ve zihinsel performansı artırmak için denenmiş yaklaşımlardır. Aralıklı açlık modelinde vücudun kas kitlesi korunurken, vücuttaki yağ oranının azaldığı gözlenmiştir. Aralıklı ve periyodik açlık ile yapılan çalışmalar, kanser hücrelerini kemoterapiye veya diğer antikanser tedavilerine karşı daha duyarlı hale getirebileceği iddiasını ortaya atmıştır. Ayrıca bu beslenme tarzı insülin, leptin, adiponektin gibi hormonların modüle olmasına yardımcı olmuştur. Aralıklı açlık, öncelikle diyabet ve polikistik over sendromunun kontrolü için çalışılmıştır, ancak şimdi kanser önleme veya tedavisi için potansiyel bir yaklaşım olarak dikkat çekiyor. Mevcut veriler, oruç diyetinin, özellikle yan etkileri azaltarak kemoterapi sonuçları için faydalı olabileceğini düşündürüyor. Oruç diyeti, uygun şekilde seçilmiş hastalarda güvenli bir yöntem olarak gözleniyor. Oruçla ilgili olumsuz etkiler de, düşük dereceli görülüyor.

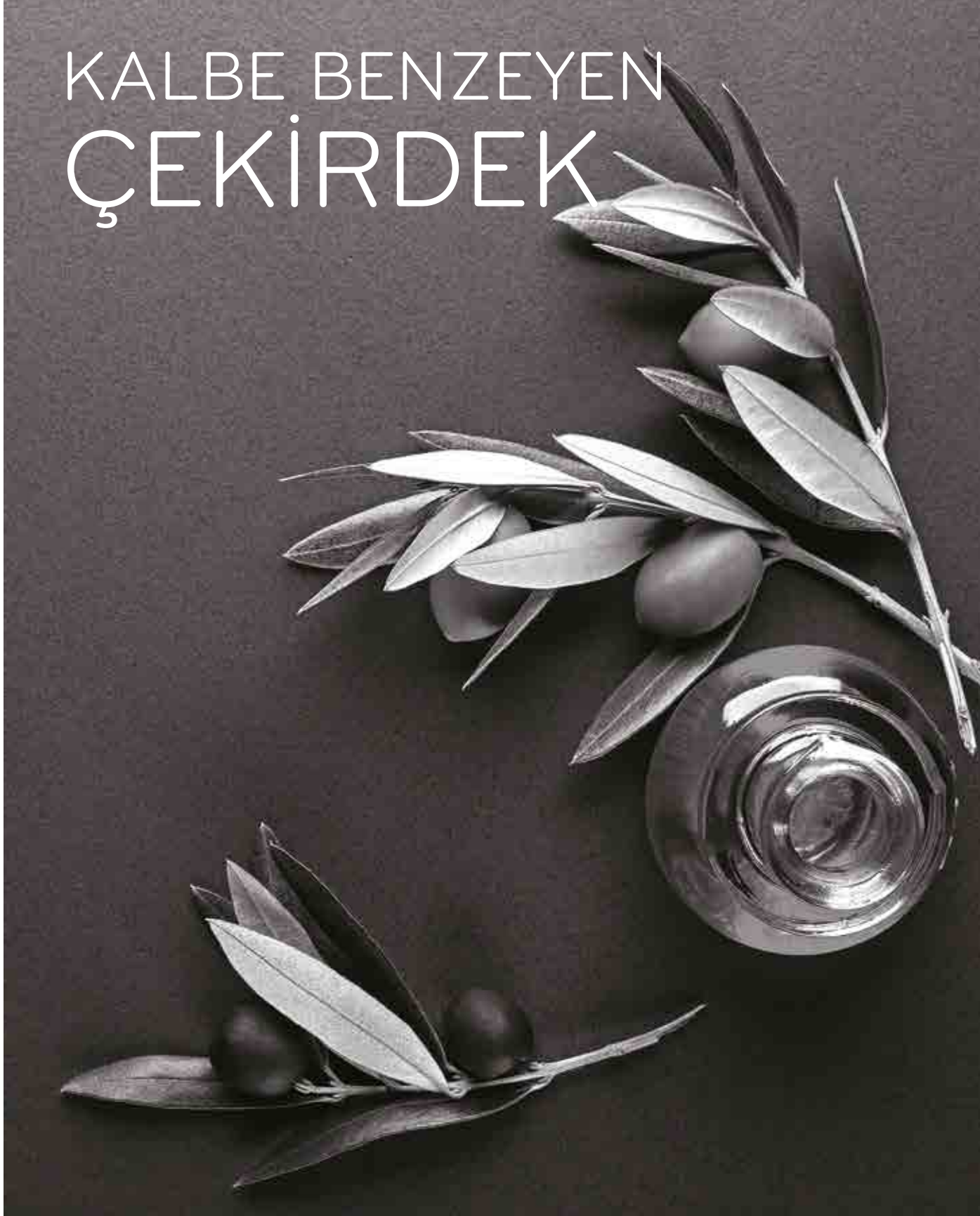
D VİTAMİNİ VE OMEGA-3 TAKVİYESİ DOĞRU MU?

Batılı ülkeler başta olmak üzere dünya genelinde vitamin ve mineral şeklinde diyet takviyelerinin kullanımı yaygındır. Örneğin ABD'li yetişkinlerin yarıdan fazlası, supplement ürünleri (diyet takviyesi) kullanmaktadır. Son yıllarda en popüler ve sağlık faydasına inanılmış diyet takviyeleri ise balık yağı ve D vitamini. Fakat bu takviyelerin uzun dönem faydalarına dair ciddi kuşkular vardı. Bu amaçla şimdiye kadar tasarlanan en iyi ve kapsamlı çalışma, sonuçları Ocak 2019'da **NEJM** adlı bilimsel dergide yayımlanan **VITAL** oldu.

Randomize, çift kör ve plasebo kontrollü çalışmasında katılımcılara, günlük **2000 IU D3** vitamini, günlük 1 gram omega-3 yağ asidi, kanser ve kalp-damar hastalıklarından korunmadaki etkilerini test etmek için verildi. Çalışmanın sonucunda baş araştırmacı Manson ve arkadaşları şu sonuca ulaştı: balık yağı ve D vitamini takviyeleri, kanser ve kalp-damar hastalığı risklerini azaltmıyor. Şimdiye kadar yapılan gözlemler ise, balık tüketmenin kardiyovasküler (kalp-damar) hastalıklardan koruduğunu düşündürüyor.



KALBE BENZEYEN ÇEKİRDEK



AKDENİZ'DE BİZE AİT BİR YAŞAM

Dünyada kişi başına 400 gram zeytinyağı düşüyor. Yani Akdeniz'de bize ait bir yaşam iksiri var.

Antalya'nın "tavşan yüreği" zeytininin en önemli tanıtıcı unsuru, meyvesi çekirdekten kolay ayrılıp, çok iri, yüreğe benzer biçimde enine ve boyuna simetrik olup uç kısmının oval olması. İsmi ise tavşan kalbine benzeyen çekirdeğinden alıyor. Gelişimi açısından kuvvetli bir yapıya sahip olması ve dış etmenlere karşı duyarlı olması nedeniyle, tam olgun meyve taşıma ve işleme sırasında özel dikkat gerektirir. Hasat sırasında zedelenme diğer zeytin çeşitlerine göre daha düşüktür. Coğrafi alan bakımından Akdeniz iklimi ve Toros Dağları'nın iklim üzerine etkisi nedeniyle, Antalya sınırlarından alınıp başka yörelere dikilen fidanlar aynı renk, kalite ve aromayı taşımaz. Antalya'yı bir duvar gibi iç bölgelerden ayıran Toros Dağları hava akımını keser ve benzersiz yüksek nem ve sıcaklık koşullarını oluşturur. Bu jeolojik yapı nedeniyle, Antalya tavşan yüreği zeytininin tane iriliği ve et oranı diğer çeşitlere göre daha fazladır.



TAVŞAN YÜREĞİ ZEYTİNYAĞI İLAÇ GİBİ

Kanser önleyici etkisi bilinen "**polifenol**" (bitkilerde bulunan **doğal antioksidan**) oranının, tavşan yüreği zeytinyağında diğerlerine göre üç kat fazla olduğu ve bu yönüyle ilaç gibi etkili olduğu anlaşıldı. Bu mucize ağacın Akdeniz insanına ve Akdeniz kültürüne kattığı çok şey var. Bu nedenle, ne zeytin ağacı sadece bir ağaç ne de ürünleri sadece bir gıdadır. Hepsi binlerce yıllık bir kültürün, bir geleneğin yani kısacası hayatın bir parçasıdır. Tam bir ecza deposu olan zeytin meyvesi içindeki, sağlık bileşenleri olarak da adlandırılan minör bileşenlerinin önemini ve bu kadar değerli olduğunu bundan 15-20 yıl öncesine kadar tam olarak bilmiyorduk. Öğrendikçe üretim teknolojileri ve prosedürler de değişmeye başladı. Böylece hem sofralıkta hem de zeytinyağında ama özellikle zeytinyağında tüketiciye sağlık bileşeni yüksek ürün ulaştırmak bir hedef olmaya başladı.



TAVŞAN YÜREĞİ ZEYTİNİ TESCİLLENDİ

Antalya Ticaret Borsası'nın 2013 yılında Ar-Ge çalışmalarına başladığı 2014 yılında coğrafi işaret belgesi için Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulunduğu "Antalya Tavşan Yüreği Zeytini", 6 Eylül 2018 tarihinde coğrafi işaret belgesi aldı. Tavşan yüreği zeytiniyle Antalya'nın coğrafi işaret tescili alan ürün sayısı altıya çıktı. Daha önce Döşemealtı el halısı, Finike portakalı, Antalya piyazı, Korkuteli karyagdı armudu, Alanya yenidoğan coğrafi işaret almıştı.

Ülkemiz dünya zeytin üretiminin yüzde 13'ünü (350 bin ton civarında), zeytinyağı üretiminin ise yüzde 6'sını (180-200 bin ton) gerçekleştiriyor. Elde ettiğimiz zeytinin yüzde 30'u sofralık, yüzde 70'i ise yağlık zeytin olarak tüketiliyor. Ülkemiz zeytinyağı üretiminde yaklaşık 8-10 bin tona sahip olmasına rağmen, kentimizin zeytin üretim potansiyeli daha yüksek.

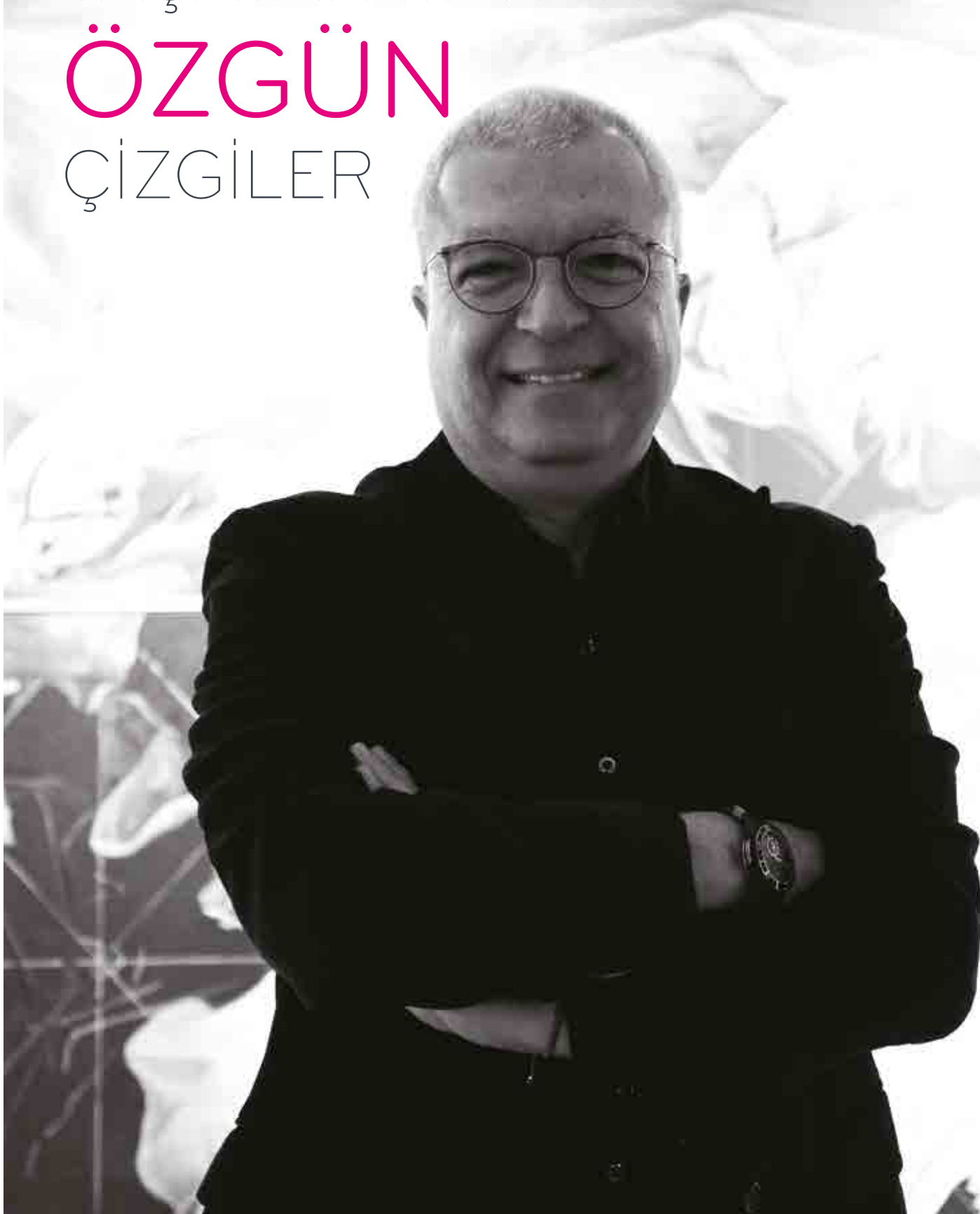
Özellikle Antalya'ya özgü tavşan yüreği (Polifenol-Olea Şental) zeytin ve zeytinyağlarımız, dünyada kazandığı birinciliklerle gurur kaynağı oluyor. Antalya tavşan yüreği, coğrafi işaret tesciliyle de koruma altına alınıyor.

Antalya'da Pamfilya döneminden beri zeytincilik yapılmaktadır. Yine eski dönemlerde yapılan yarışmalarda dereceye girenlerin amforalarda zeytinyağlarıyla ödüllendirildiği biliniyor...

Tüm kutsal kitaplarda geçen nadir meyvelerden olan zeytin, çok yakın zamanda daha önemli bir tanıtım enstrümanına dönüşecek.



YAŞAYAN MEKÂNLAR ÖZGÜN ÇİZGİLER



"ŞİİR YAZAR GİBİ, AZLA ÇOK ŞEY ANLATMAYI SEVİYORUM"

Çalışma hayatına küçük bir atölyede başlayıp elindeki üretim kapasitesini iki fabrikalı büyük bir yatırıma dönüştüren Art-Mim'in kurucusu, yüksek iç mimar **Hakan Külahçı**, yeni teknolojileri özgün projelerle buluşturarak çizgileriyle tasarım dünyasına yön veriyor. Başarısını yurtdışına taşıyan Hakan Külahçı, Türkiye'de ve yurtdışında 100'ün üzerinde otel projesine imza attı. Akdeniz Üniversitesi'nde Güzel Sanatlar ve Mimarlık fakültelerinde İç Mimarlık Bölümü'nde uzun yıllar ders veren tecrübeli iç mimar, genç yeteneklere özgür düşünerek tasarımda fark yaratmanın ipuçlarını veriyor. Yoğun iş temposunun yanında kurduğu sanat galerisinde de programlar düzenleyen Hakan Külahçı, turizm sektöründe bir marka haline gelişindeki başarının sırrını "sürekli yeniyi ve daha iyiye evrilen bir özgünlük" ile açıklıyor.

Küçük adımlarla iş hayatına girip tasarım sektörünün ilk akla gelen isimlerinden biri haline gelme serüveni nasıl başlayıp ilerledi?

İşe mimar olan eşimle başladık. Daha sonra imalata yönelmek zorunda kaldık. Çünkü tasarladığımız ürünleri aynı kalitede yapan kimse yoktu. Bir mobilyacı arkadaşımın ortak olarak başladık. İlerleyen zamanlarda kardeşimle devam etmeye karar verdik. Eski Sanayi Sitesi'nde bir atölyemiz vardı. Onu her sene bir kat daha çıkarak büyük bir hale getirdik. O dönemde turizm otellerle hızla büyüyordu. Branşlaşmakta fayda var diye düşündüm. Sonra Organize Sanayi Bölgesi'ne geçtik. Bununla birlikte işin boyutu çok değişti. Çok daha gelişmiş bir sistem ve ekipmanlarla çalışmaya başladık. Daha verimli ve kaliteli üretim yapmaya başladık. Antalya artık küçük gelmeye başlayınca yurtiçinde alanımızı giderek genişlettik. Sonra otellere yaptığımız dekorasyonu beğenen yabancı turistlerden "Bize de yapar mısın?" soruları gelmeye başladı. Böyle bağlantılarla yurtdışına da açılmış olduk. Şimdi birçok ülkede iş yapıyoruz. Şimdi iç mimar olan kızım ve damadım da bize dahil oldu. Oğlum da iç mimari okuyor. Derken aile boyu mimarlık yapıyoruz.

Ağırlıklı olarak turizm sektörüyle çalışıyorsunuz. Ayırt edilen işlerinle artık sektörde imzanız var. Bunu başarmak zor oldu mu?

Turizmde şu anda 130 civarında işletmeyle çalışıyorum. Tam da söylediğinizi başarmak için çok uğraştım. Başladığım her işte çok titiz çalıştım. Her zaman en ufak detayına kadar tasarlamaya çalıştım. 30 yılı aşkın süredir bu alandayım. Hem yorucu hem keyifli diyebilirim.

Akdeniz Üniversitesi'nde gençlere ders vermek nasıl bir deneyim?

Akdeniz Üniversitesi'nde 16 yıldır ders veriyorum. Gençlerle beraber olmak insanı daha yaratıcı yapıyor ve daha çağdaş düşünmeye yönlendiriyor. Hem mesleğin yenilerine bir şeyler öğretiyorum, hem de onlarla birlikte benim düşünce şeklim yenileniyor, gelişiyor.

Tasarım, yaratıcılığın en çok kullanıldığı sanat mecralarından biri. Belirlediğiniz stilin temel özellikleri neler?

Genellikle çalıştığım işletmenin konseptine ve hedef kitlesine göre bir tasarım yapıyorum. Ama tamamen bana bırakılan işlerde daha çağdaş olmaya çalışıyorum. Modern bir tasarım, natural malzemeler, doğal ahşap ve taşlar kullanıyorum. Soft renklerle fresh bir görüntü tercih ediyorum. Mümkün olduğu kadar doğada olan tekstürleri kullanmaya çalışıyorum. Klasik tasarımları da modernize edilmiş bir yorumla sunuyorum. Böylelikle yaşayan mekânlar yaratmaya çalışıyorum. Aslında minimalist bir tasarım geleneksele göre çok daha zordur. Bir mekânı ne kadar yalın ve az malzemeyle dizayn ediyorsanız, işiniz o kadar zordur. Çünkü öyle bir tasarımı dengede tutabilmek ve beğeniye sunabilmek çok daha detaylı düşünmeyi gerektirir. Şiir yazar gibi, çok az doneyle tüm anlatmak istediğinizi ifade etmek zorundasınız. Ben bu zorluğu çok seviyorum.



Barut Otelleri'nin iç mimarisi sizin imzanızı taşıyor. Tasarımcısının gözüyle nasıl bir konseptle hazırlandı?

Barut Otelleri'yle çalışmak çok zevkli. Çünkü estetik algısı yüksek, ne istediğini bilen bir anlayış var. Otellerin duvarlarını ünlü sanatçıların imzalı resimleri süslüyor. Bu yaklaşımla çok daha güzel işler ortaya çıkıyor. Bir mekân yaratılırken içerisindeki objelerle beraber değerlendiriliyor. Oraya gelip o mekânı kullananlar da o değerlerle birlikte kendilerini değerli hissediyorlar. Akra, Acantus ve Lara konseptlerini çağdaş bir çizgi üzerine kurduk. Kullanılan objelerden tuğla duvarlara ve yerdeki halı motiflerine kadar her şey klasikten yeniye geçişi hissettiriyor. Çağdaşlık ve nostaljiyi bir arada sunuyor. Dekorasyonda natural renkler ve pastel tonlara ağırlık verdik.

"SANAT, SANATÇI, ESER. TÜMÜ TURİZMİN KONUSU"

Barut Otelleri'nin tesislerinde ilk bakışta göze çarpan sanat eserleri nasıl bir araya getirildi?

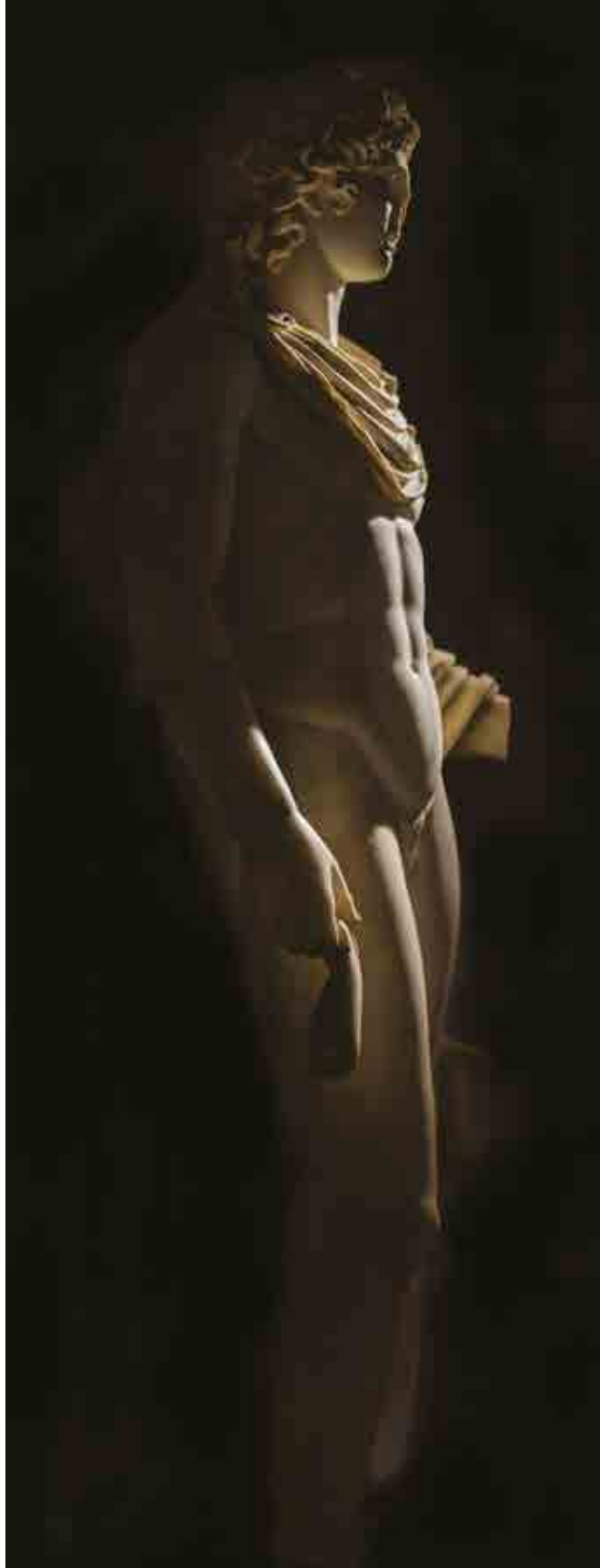
Kopya resimler yerine önemli Türk ressamlarının ve yabancı ressamların eserlerini duvarlarına taşıyan Barut Otelleri, bu konuda önemli bir misyon üslüyor. Barut Lara'nın resepsiyonunda **Ekrem Yalçındağ**'ın iki güzel tablosu ve lobisinde sanat eserleri var. Sanatçılar tarafından otelin girişine özel heykeller yapıldı. Grubun diğer otellerinde de **Zeynep Eren, Tuğrul Selçuk, Devrim Erbil** gibi önemli sanatçıların eserleri yer alıyor. Bunun yanında Barutlarla birlikte geçen sezon bir resim çalıştayı yaptık. Genç Türk ressamları bir hafta boyunca orada resim yaptılar. Şimdi o resimler Akra Barut'un bazı bölümlerinde sergileniyor. Sanata yapılan bu yatırım, turizm sektörüne örnek olacak nitelikte. Hem kültürümüzü ve sanatılarımızı dünyaya tanıtmak, hem de turistlere nitelikli bir ortam sunabilmek için bu çok önemli bir fırsat. Barutlar bu konuda ilk adımı attı. Diğer otellerin de zaman içinde onlara uyacağını düşünüyorum.



BARUT HOTELS FOTOĞRAF SANATÇILARI BULUŞMASI, Altı günlük bir foto safarinin ardından açılan sergiyle sonlandı. Bu yıl ilki gerçekleştirilen çalıştay, **Acanthus Cennet Collection** sponsorluğunda Side'de gerçekleşti.

Side konulu **Fotoğraf Çalıştayı**'nın üretimi olan eserlerin sergisi ise son dönemde Antalya'nın tasarım ve sanat alanlarından biri olarak öne çıkan Plus Gallery'de düzenlendi. Sergi açılışında çok sayıda davetlinin yanı sıra fotoğraf sanatçıları; **Merve Seçkin, Denef Huvaj, Yılmaz Bulut, Gülay Doğan, Mehmet Özcan, Semra Halipoğlu ve Elçin Acun** da hazır bulundu.

Fotoğraf sanatçısı **Kamil Fırat**'ın onur konuğu olarak katıldığı çalıştayın tüm eserleri izleyicilerin ilgi ve beğenisiyle karşılandı. Aynı konu çerçevesinde neredeyse aynı alanlarda farklı bakış açılarıyla yorumlanan Side, her karede mekânın, insana, zamana, ışığa ve açığa göre ne kadar zengin çeşitlenebildiğinin bir manifestosu gibiydi.



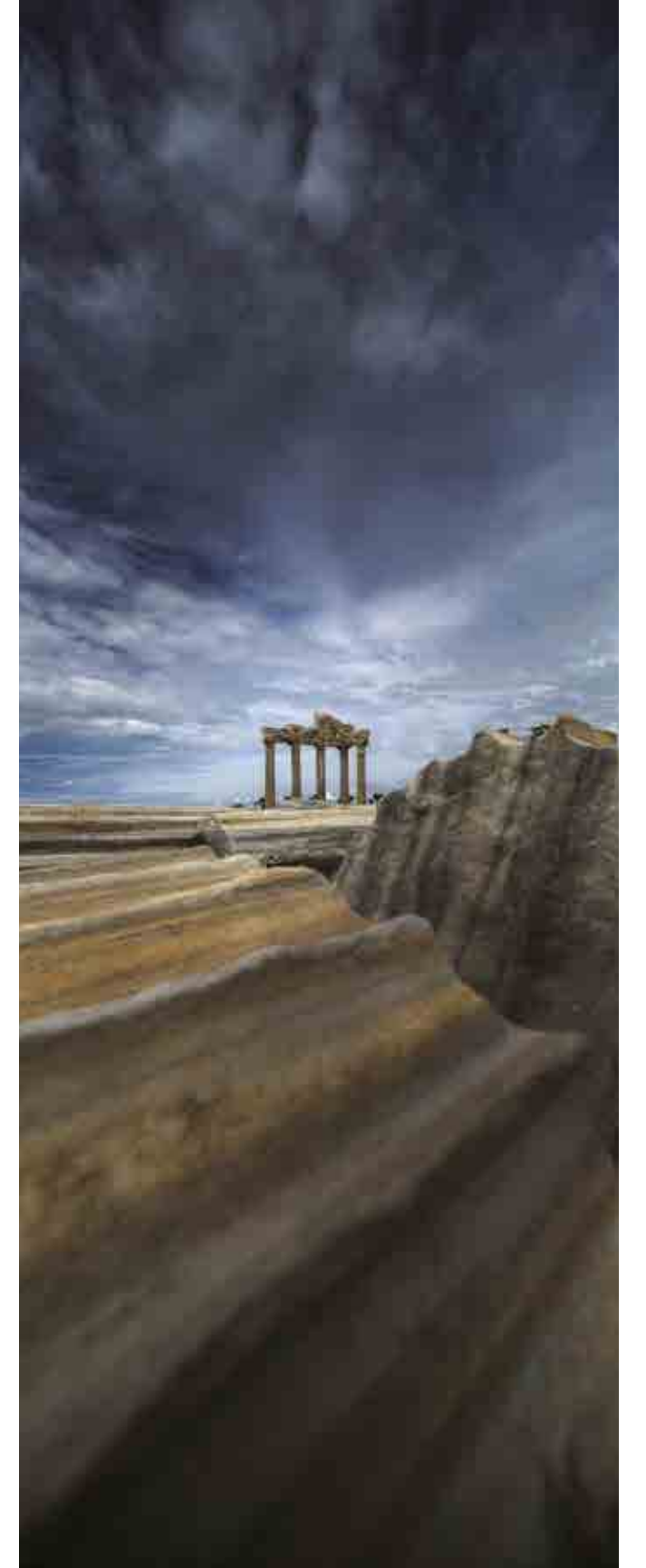
BARUT



BARUT SANAT NEDİR?

Barut Sanat ya da uluslararası bir iletişim markası olarak **"Barut Art"**; sanatın, huzur arayan, dinlenen, eğlenen ve öğrenen tatil insanı ile ihtiyaç dolu iletişimini yeniden gündeme getiren, olmazsa olmazlığını savunan bir iletişim platformu...

Yiyeceğin, içeceğin, dekoratif aksesuarların yani her şeyin kalitelisini sunmaya çaba ve zaman harcayan sektöre, sanatı da hatırlatan, sanatın da kaliteli, orijinal ve safını sunmayı görev kılan bir manifesto. Barut Sanat; resim atölyeleri düzenleyen, fotoğraf çalıştayları yapan, sanatı bir branşın kolaycılığında algılamayan ve bunun külfetli bir uğraş olmadığını, yöntemlerini göstererek yaşatan bir yaklaşım. Sanattan uzak yemek dahi yapılamayacağını fark eden, fark ettiren bir akım. Sanattan uzak güzel bir yaşamın da mümkün olamayacağını hissedenler için, markamızdan uzanan bir el...



AKDENİZ MUTFAĞINIZDA!

“Sağlıklı mutfak”, “doğal mutfak”, “ekolojik besin” kavramlarının hayatımıza girmesi, beslenme şeklimizde dönüşümlere neden oldu. Bu yeni gibi görünen çok kadim beslenme sistemi aslında Akdeniz mutfağının ta kendisi.

Akdeniz’e kıyısı olan 18’den fazla ülke vardır. Akdeniz mutfağı denildiğinde herkesin aklına gelen ise, meyve, sebze, doğal ot çeşitleri, baklagiller, kepekli tahıllar, kuruyemişler ve zeytinyağının temel yağ olarak kullanıldığı, balığın çok fazla tüketildiği ve şarabın ihmal edilmediği bir mutfaktır.

KEÇİ PEYNİRİ DOLGULU KIRMIZI PANCAR RAVİOLİ

Malzemeler:

Kırmızı pancar – 1 adet (hafif haşlanmış)
Taze frambuaz – 5 adet
Fındık – 3 veya 4 tane
Keçi peyniri – 50 g
Mango püresi – 10 g
Kırmızı soğan halkası – 3 adet
Zeytinyağı – 10 g
Taze kekik – bir tutam kadar
Taze biçme soğan – bir tutam kadar

Yapılışı:

Pancarları hafif haşladıktan sonra ince dilimler halinde kesiyoruz. İçerisine keçi peynirini ve taze baharatları, zeytinyağını ilave ederek birleştiriyoruz. Servis tabağına alarak diğer malzemelerle dekore ederek servise hazır hale getiriyoruz.



MİNİ MOZZARELLA VE KARPUZ SALATASI

Malzemeler:

Chery domates – 40 g
Sarı chery domates – 40 g
Karpuz – 80 g
Balsamik sirke – 10 g
Zeytinyağı – 10 ml
Peynir mini mozzarella – 30 g
Körpe roka – 10 g
Endiviyen – 10 g

Yapılışı:

Dilimlenmiş karpuzların üzerine, renkli domatesler, mini mozzarella, roka ve endiviyen ilave edilir. Zeytinyağı ve balsamik sirke ile tatlandırılarak servis edilir.

“SOUS VIDE” PİŞİRME TEKNİĞİ İLE HAZIRLANMIŞ KILIÇ BALIĞI

Malzemeler:

Kılıç balığı – 150 g
Baby havuç – 20 g
Baby kabak – 20g
Arpacık soğan – 5g
Zeytinyağı – 10 g
Mikro filiz

Yapılışı:

Sous vide tekniği ile pişirdiğimiz kılıç balığı tavada mühürlenerek servis tabağına alınır.

Yardımcı garnitürler (baby havuç, baby kabak, arpacık soğan) tabağa konulup, mikro filiz yeşillikleri ile yemek dekore edilerek servise sunulur.



ELMALI VE TARÇINLI MUHALLEBİ

Malzemeler:

Süt – 100 g
Tozşeker – 5g
Un – 2 g
Tereyağı – 2 g
Elma – 1 adet
Esmer şeker – 3 g
Toz tarçın – 1 g

Yapılışı:

Süt ve şeker kaynatılır. Un ve tereyağı kavrulur. Kaynayan süte ilave edilip karıştırılır. Soğutulduktan sonra 2 saat kadar dolapta dinlendirilir. Elmalar dilim şeklinde doğranıp esmer şeker ve tarçın ile pişirilir. Soğumaya bırakılır. Dolaptan çıkarılan muhallebi çırpma teli ile karıştırılıp servis kâselerine doldurulur. Üzerine soğutulmuş elma karışımı konarak servis edilir.



