

M GENTA

*** SÖYLEŞİ
INTERVIEW

PROF.DR.FERİŞTAH
ALANYALI

*** SÖYLEŞİ
INTERVIEW

ERSİN
PAMUKSÜZER

*** İNCELEME
REVIEW

METAVERSE

*** AKM - İSTANBUL'DA SANATIN
KALBİ YENİDEN ATMAYA BAŞLADI

AKM - THE HEART OF ART
RESTARTED TO BEAT IN ISTANBUL



B arış, huzur, sağlık ve eğlencenin coğrafyası, tarihin ve sanatın hep daha fazlasını sunan Akdeniz'in sayfalarımızı doldurduğu yepyeni bir sayı ile bir kez daha karşınızda olmaktan çok mutluyuz. Bu sayımızda da ilgi çekici yazılar, özgün içerikler ve birbirinden renkli konuklarımızla yaptığımız söyleşiler sizlerle olacak.

Bu sene büyük bir coşkuyla 75. yılını kutladığımız Side kazıları ile ilgili olarak Side Antik Kenti Kazı Başkanı Prof. Dr. Feriştah Alanyalı ile özel keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik. Her bir noktası ile eşsiz bir güzelliğe sahip olan Side'nin ve arkeolojik gelişiminin son durumu hakkında merak ettiğiniz her şeyi bu söyleşimizde bulabilirsiniz. Türkiye'nin "Ferrarisini Satan Bilgesi", sağlıklı yaşam merkezi The LifeCo'nun kurucusu Ersin Pamuksüzer ise M'genta'nın bu sayısında yer alan bir diğer konuğumuz.

Medeniyetin en eski tohumlarından biri olan susam, artık masalda kapısını açtığı o mağaradaki hazine kadar değerli. Doğadan gelen bu mucizevi lezzetle ilgili hazırladığımız inceleme yazısı büyükler kadar küçüklerin de ilgisini çekebilecek nitelikte.

2019 sezonunda başladığımız #wecare çevre bilinci hareketi ise her geçen gün daha da büyüyor! Bu sayımızda okyanustaki plastik adadan vereceğimiz haberler, çevre duyarlılığımızı tazeleyecek ve denizlerin de bir hafızası olduğunu yeniden hatırlayacağız.

Yine bu sayımızla, adrenalini tutkunlarının gözde sporlarından yamaç paraşütü deneyimi yaşayabileceğiniz Fethiye - Ölüdeniz'e doğru keyifli bir yolculuğa çıkacaksınız. 13 yıllık bir özlemin ardından yeni kompleksiyile sanatın görkemli ışığını Taksim Meydanı'ndan tüm İstanbul'a yayan İstanbul Atatürk Kültür Merkezi'ni keşfedecek, dijital dünyanın son günlerdeki en popüler konularından biri olan Metaverse evrenine giriş yapacaksınız. Başlı başına bir kültüre sahip olan rakı, şarap ve viskinin imbiikten kadehe uzanan lezzet yolculuğu ise keyifli bir sürpriz olacak.

Yepyeni bir tatilin tüm yaşamınıza katacağı enerji ve mutluluğu tasarlıyor, yeni marka dostlarımızla tanışacak olmanın heyecanının yaşıyoruz.

EDİTÖR



EDITORIAL

We are very happy to be back with a brand-new issue with the Mediterranean, the land of peace, tranquility, well-being and entertainment that embraces more than history and art, gracing our pages. Interesting articles, original contents and interviews with valuable guests are again waiting for you in in this issue.

We had a pleasant interview with Prof. Dr. Feristah Alanyali, the Excavation Site Director at the Ancient City of Side, about Side excavations, the 75th anniversary of which we celebrate with great enthusiasm. This interview includes everything you want to know about the current situation of Side, which has a unique beauty in every inch, and archaeological development therein. Ersin Pamuksuzer, Turkish "Monk Who Sold Out His Ferrari" and the founder of The LifeCo well-being center, is also one of the guests of this issue of M'genta.

Sesame, one of the oldest crops of humanity, is now as valuable as the treasure hidden in the cave, the mouth of which is opened by it in the story. Our review essay on this wonder of nature with miraculous power will attract the attention of both children and adults.

#wecare, the environmental awareness movement which we initiated in the season 2019, is growing every day! The news about the plastic island in the ocean will refresh our environmental awareness and remind us that the seas also have a memory.

This issue will also take you on a pleasant journey to Fethiye - Oludeniz, where you can enjoy paragliding, one of the favorite sports of adrenaline enthusiasts. You will discover the Ataturk Cultural Center in Istanbul, spreading the glorious light of art from Taksim Square to the whole Istanbul with its new complex after 13 years of longing, and step into the Metaverse, one of the trend topics of the digital world recently. A pleasant surprise with the journey of raki, wine and whiskey, all of which have their own culture, will be waiting for you, starting from still to glass.

We design the vibe and happiness to be added to your life by a brand-new vacation experience, and we are looking forward to meet our new brand friends.

SAYI/ISSUE 3

YAYIMCI / PUBLISHER

BARUT YÖNETİM HİZMETLERİ A.Ş

ŞİRİNYALI MAH. LARA CAD. NO.24
MURATPAŞA - ANTALYA | TÜRKİYE
+90 242 321 00 15

BARUT YÖNETİM HİZMETLERİ A.Ş ADINA SAHİBİ

ON BEHALF OF BARUT YONETIM HIZMETLERI, A.S., OWNER
LEVENT BARUT

GENEL YAYIN KOORDİNASYONU

CHIEF EDITORSHIP COORDINATION

BARUT HOTELS KURUMSAL İLETİŞİM
BARUT HOTELS CORPORATE COMMUNICATIONS
GRAPHX EDITORYAL GRUP
GRAPHX EDITORIAL GROUP

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

CHIEF EDITORSHIP COORDINATION

SAVAŞ KILIÇ

TASARIM / DESIGN

GRAPHX

YAZARLAR / AUTHORS

EBRU ÇAPÇI
MURAT AKIN
CEREN BOZKURT
ORKUN OKUR
OZAN SEZGİN
YASEMİN KARİP

FOTOĞRAFLAR / PHOTOS

MUSTAFA FETTAHOĞLU
BARUT HOTELS KURUMSAL ARŞİVİ
BARUT HOTELS CORPORATE ARCHIVE
SHUTTERSTOCK, INC.

YAYINLANDIĞI TARİH

DATE OF PUBLISHING
MAYIS / MAY 2022

YAYIN TÜRÜ

PUBLICATION TYPE
YEREL SÜRELİ YAYIN
LOCAL, PERIODICAL PUBLICATION



+
07

SÖYLEŞİ
INTERVIEW

PROF.DR.FERİŞTAH
ALANYALI

+
15



METAVERSE



+
21

MAVİ YENGEÇ
BLUE CRAB

+
27



İNCELEME
REVIEW

WE
CARE ALL

+
31



SÖYLEŞİ
INTERVIEW

ERSİN PAMUKSÜZER

+
39

AKM
İSTANBUL'DA SANATIN
KALBİ YENİDEN ATMAYA
BAŞLADI

THE HEART OF ART
RESTARTED TO BEAT IN
İSTANBUL



+
43

SUSAMIN TARİHİ VE
ANTALYA
HISTORY OF SESAME
AND ANTALYA

+
51



İMBİKTEN KADEHE
UZANAN LEZZET...
FLAVOR EXTENDING
FROM RETORT TO
GLASS...

+
57



PARAGLIDING
KUŞLAR GİBİ UÇMANIN
KEYFİNİ YAŞAYIN!
ENJOY FLYING LIKE
BIRDS!

SÖYLEŞİ INTERVIEW

BY MURAT ALKAN +++

PROF.DR.
FERİŞTAH
ALANYALI



ARKEOLOJİ, TÜRKİYE'NİN EN ÖNEMLİ DEĞERLERİNDEN BİRİDİR.

ARCHEOLOGY IS ONE
OF TURKEY'S MOST
IMPORTANT VALUES.



Prof. Dr. Feriştah ALANYALI
Röportajı/Interview



Barut Hotels'in uzun yıllardır sponsor olduğu Side Antik Kenti kazıları ile ilgili olarak Side Antik Kenti Kazı Başkanı Prof. Dr. Feriştah Alanyalı ile arkeoloji, arkeologluk ve Side kazılarının en güncel durumu üzerine konuştuk.

We talked with Prof. Dr. Feriştah Alanyalı, the Excavation Site Director at the Ancient City of Side which Barut Hotels has undertaken the sponsorship for long years, about archeology, being an archaeologist and the recent status of excavations in Side.



Prof. Dr. Feriştah Alanyalı

+ Arkeolojik bulgulardan yola çıkılarak çekilen, gizemli maceraların olduğu dizilerin, filmlerin çok popülerleştiği bir dönemi yaşıyoruz. İnsanlar kendi içlerindeki arkeoloğu çıkarmanın peşinde antik kentlere, kazı alanlarına gidip o gizemli maceracı ruhtan nasiplenmeye çalışıyorlar. Kitaplar okuyorlar, fotoğraflar çekiyorlar. Peki, gerçekten de arkeologlar uzaktan görüldüğü gibi çok acayip gizemlerin içinde her gün maceradan maceraya mı koşarlar? Öncelikle bunu öğrenmek istiyorum. Bir arkeoloğun bir günü nasıldır?

Bir arkeoloğun hayatı, dizilerde ve filmlerde gördüğümüz cinsten maceralarla dolu geçmez. Arkeologlar sadece değerli eserler bulmak için kazı yapmazlar. Bazen kazılar sırasında dünyanın ilgisini sizin kazı alanınıza çekecek nitelikte önemli buluntularla karşılaşılabilir, bu sevindiricidir ancak, salt amacımız değildir. Araştırmalarda farklı uzmanlıklara sahip arkeologlar hatta başka disiplinlerden uzmanlar (mimar, jeofizik mühendisi, antropolog, kimyager, biyolog vb.) yan yana çalışırlar, ancak bu çalışmalar sırasında her birinin sonuçları birbirini bir taraftan desteklerken öte yandan her bir araştırmacının ayrı soruları esasen açığa çıkarılan buluntularda aradığı farklı cevaplar vardır. Arkeolojik araştırmalar yaparken amacımız bir alanı sadece açığa çıkarmak değildir. En temel görevimiz, kaybolmuş uygarlıklara ait izleri kazı

+ We are living in a period where series and movies, which are based on archaeological findings and include mysterious adventures, have become highly popular. People try to benefit from that mystic adventurous spirit by visiting ancient cities and excavation sites to dig out the archaeologist within themselves. They read books and take photos. But do archaeologists really run from one adventure to another every single day through abnormal mysteries as it is seen from afar? Firstly, I would like to know this. How is a day of an archaeologist?

The life of an archaeologist is not full of adventures as you see in TV series and movies. Archaeologists excavate not only to find valuable artifacts. You may sometimes come across with important finds which would grab attention of whole world to your excavation site during excavations. This is pleasing, but not the only purpose. Archaeologists with different expertise and even experts from other disciplines (architects, geophysics engineers, anthropologists, chemists, biologists, etc.) work side by side during researches. On the other hand, the results obtained by each of these during such researches support each other, while each researcher has individual questions and look for individual answers in the unearthed finds. We intend not only to unearth an area during





yoluyla açığa çıkarmak ve bu açığa çıkarılan bulgular ışığında insanlığın kaybolan tarihini aydınlatmaktır. Bu esnada açığa çıkarılan bulguların hepsi bizim için çok değerlidir. Bazen bir kültür tabakasını tarihleyebilmek için küçücük bir seramik parçası bizim için çok değerli olabilir.

Öncelikle bir arkeoloğun çok disiplinli bir hayatı olmalıdır. Sabah çok erken araziye çıkılır, her türlü hava şartına dayanıklı olmalıdır. Toplu yaşam koşullarına ayak uydurabilmelidir. Organizasyon ve iletişim gücü yüksek olmalıdır. Araştırmalarda ileri teknolojilerin kullanılmasına yatkın olmalıdır. Ulusal ve uluslararası araştırmaları yürütebilecek altyapıya sahip olması gereklidir. En önemli önceliği ise kazı çalışmalarında belgeleme olmalıdır. Şöyle düşünün, küçücük bir sondaj bile açsanız, binlerce yıldır oluşan kültür tabakalarını bazı sorulara cevap bulabilmek için kaldırılıyorsunuz, bir daha o katmanları tekrar yerine koyamazsınız ancak, çok iyi bir belgeleme yaparsanız bu zararı biraz telafi edebilirsiniz aksi takdirde bu bir tahribattır. Arkeoloji eğitimi almaya ilk başladığımız günlerde bize öğretilen şey arkeolojik kazıların bir tahribat olduğudur. Bunun için en az kazıyla en çok bilginin nasıl edinileceği öğretilir.

archaeological researches. Our primary duty is to unearth the traces of lost civilizations through excavation and to shed light on the lost history of humanity in the light of these unearthed findings. All the findings unearthed are also very valuable to us. Sometimes a tiny piece of ceramic can sometimes be of great value to us to be able to date a cultural layer.

Firstly, an archaeologist must have a well-disciplined life. S/he should be resistant to any weather conditions since s/he has to arrive at the site very early in the morning. S/he should be able to adapt to requirements of living in a collective environment. S/he should have a strong organization and communication capacity. S/he should be able to use advanced technologies in researches. S/he should have the background to carry out national and international researches. Her/his key priority in excavations should be documentation. Think of it this way: even if you make a tiny borehole to find answers to some questions, you unearth the cultural layers that have been formed for thousands of years, and you cannot put these layers back in place again; but a well documentation allows you to undo this damage to some extent, which is otherwise a destruction. In the first days of archeology education, we were taught that archaeological excavations are destructive. This is why they teach how to obtain the most data with the least excavation.

+ Siz eşinizle beraber Side Antik Kenti kazısını yönetiyorsunuz? Ne zamandan beri bu çalışmanın içindesiniz? Side Kenti antik kazılarının tam bir sonuca ulaşması için daha dört asra ihtiyaç var demişsiniz. Bu bayrak yarışında sizin çalışmalarınızla kazıda hangi aşamaya gelindi?

Side kazılarını, 2009 yılından bu yana eşim Prof. Dr. Hüseyin Sabri Alanyalı ve çok değerli bir ekiple birlikte gerçekleştiriyoruz. Klasik Arkeoloji eğitime 1982 yılında Ege Üniversitesi'nde başladım ve 1998 yılında Viyana'da Klasik Arkeoloji Enstitüsünde doktor ünvanı olarak tamamladım. Bu arada 1984 yılından itibaren önce öğrenci sonra araştırmacı olarak Efes Avusturya kazılarında çalıştım. Bu durumda, 34 yıldır kazı alanlarındayım.

“Side kazılarının tam bir sonuca ulaşması için daha dört asra ihtiyaç var” ifadesi gerçekten bana ait bir ifade olamaz, bazen gazete haberlerini daha ilginç kılmak için bu tür ifadeler kullanılabilir. Ancak şöyle bir doğruluk payı var, bu zamanı tam olarak kestiremesek de daha çok uzun yıllar süreceği ortada, öyle de olmalıdır. Her kazı alanı bir okuldur. Orada sadece araştırma yapmayız, öğrenciler yetiştiririz, geleceğin araştırmacılarını hazırlarız. Side kazıları 1947 yılından bu yana yerli ve yabancı birçok araştırmacıya ev sahipliği yaptığı gibi birçok arkeoloji, mimarlık ve restorasyon öğrencisi için de okul olmuştur. Bu vesile ile Ord. Prof. Dr. Arif Müfid Mansel, Prof. Dr. Jale İnan'ı ve Dr. Ülkü İzmirli'yi minnetle anmak istiyorum. Ord. Prof. Dr. Mansel, Side'de kazı ve araştırmaları başlatan, kentin açığa çıkarılmasında ve ilk kez bilim dünyasına tanıtılmasında milattır. Prof. Dr. İnan, kazıların yanı sıra Side Heykeltraşlığı'na dair katkıları yanında, Side Müzesi'nin yapımında ve açılmasında büyük emekler vermiş, Side'de Türk Restorasyon tarihinin ilklerini uygulayan unutulmaz bir bilim insanıdır. Dr. İzmirli ise, tiyatro ve çevresinin kazı, belgeleme ve restorasyon çalışmalarına büyük hizmetlerde bulunmuştur. Biz onlardan aldığımız bayrağı gururla taşıyoruz ve gururla gelecek nesillere bırakacağız. 2009 yılından bu yana ise özellikle Mansel tarafından açığa çıkarılan anıtsal yapıların (Dionysos Tapınağı, Otopark Alanı, H1 Alanı, Attius Philippus Suru, Tyche Tapınağı vb.), yapı araştırmaları tamamlanmıştır ve yayın hazırlıkları sürmektedir. Tyche Tapınağı ve AA Bazilikası ile tapınaklar alanında gerçekleştirdiğimiz restorasyon ve konservasyon çalışmaları büyük önem taşımaktadır. Son yıllarda M yapısı olarak anılan yapı ve çevresinde yaptığımız araştırmalarla bu alanın bir “Hamam-Gymnasium Kompleksi” olduğu tespit edilmiştir. Özellikle bu alanın, “İmparator Kültü” ve “Büyük ve Kutsal Gerusia” için çok önemli olduğu, M.S. 1. ve 7. yüzyıl arasında kesintisiz olarak kullanım gördüğü tüm yapı evreleri ile birlikte tespit edilmiştir.

+ Kazılarla ilgili nasıl bir plan izliyorsunuz?

Öncelikle Side gibi büyük bir kentte, yapı ölçeğinde sürdürdüğümüz kazı ve araştırmalarla kent ölçeğinde önemli bilgilere ulaşmayı amaçlıyoruz. Bu şekilde, kentin tarihsel süreç içinde gelişimine ve değişimine yönelik çok önemli bilgilere ulaşıldı. Şimdilik kentte M.Ö. 6. yüzyıldan M.S. 7. yüzyılın III. çeyreğinin içlerine kadar kesintisiz bir yerleşim olduğunu söyleyebiliriz. Side çok ziyaretçisi olan bir kent bunun için ziyaretçilere yönelik yeni gezi yolları oluşturmaya çalışıyoruz. Ayrıca ziyaretçilerin önemli yapıları görebilmeleri için kentin bazı ana caddelerini gezilebilir hale getirmeyi amaçlıyoruz.





+ You and your husband supervise the excavation of Ancient City of Side. How long have you been involved in this? You said that excavations in Ancient City of Side require four more centuries to reach a full conclusion. What is the current situation of excavations reached through your efforts in this relay race?

We have been carrying out the excavations in Side with my husband Prof. Dr. Huseyin Sabri Alanyali and a precious team since 2009. I started to study Classical Archeology at Ege University in 1982 and completed it with the title of doctor at the Institute of Classical Archeology in Vienna in 1998. By the way, I worked first as a student and then as a researcher in Ephesus-Austrian excavations as of 1984. In this case, I have been in the excavation sites for 34 years.

It is really not possible that the statement "Excavations in Side require four more centuries to reach a full conclusion." belongs to me. Such statements can sometimes be used to make news reports more interesting. But, it is true to a certain extent. Even if we can not make an exact prediction, it is obvious that it will take many years, and it should. Each excavation site is a school. We carry out not only researches there, but also train students and prepare the researchers of the future. Excavations in Side have hosted many local and foreign researchers since 1947, and have been a school for many archeology, architecture and restoration students. I'd like to take this opportunity to commemorate Ordinarius Prof.Dr.Arif Mufid Mansel, Prof.Dr.Jale Inan and Dr.Ulku Izmirligil with gratitude. Ordinarius Prof.Dr.Arif Mufid Mansel, who initiated the excavations and researches in Side, is the milestone in unearthing the city and introducing it to the world of science for the first time. Professor Inan is an unforgettable scientist, who had great efforts in foundation and opening of Side Museum, as well as his contributions to Side Sculpture apart from excavations, and broke grounds in the history of Turkish Restoration in Side. Dr. Izmirligil had great efforts to the excavation, documentation and restoration works of the theater and its surroundings. We proudly hold the baton we received from them, and we will hand it off to next generations. The construction surveys for monumental structures unearthed since 2009 especially by Mansel (Temple of Dionysus, Parking Area, H1 Zone, Attius Philippus Wall, Temple of Tyche, etc.) have been completed and preparation for publication is in progress. The restoration and conservation works we have carried out in the area, where Temple of Tyche and AA Basilica are located, are of great importance. The researches carried out in the recent years for the building, known as M, and its surroundings revealed that it was a "Bath-Gymnasium Complex". Apart from every phase of the building, it was found out that this area was of great importance especially for the "Emperor's Cult" and the "Sacred Gerusia", and used continuously between the 1st and 7th centuries AD.

+ What kind of a plan do you follow for excavations?

First of all, we aim to obtain important data on city-scale through excavations and researches we carry out on building-scale in a big city like Side. Vital data on the development and transformation of the city throughout history was obtained in this way. At the present moment, we can say that there was a continuous settlement in the city from the 6th century BC to the third quarter of the 7th century AD. Since Side is a city with many visitors, we try to create new sightseeing routes for visitors. We also aim to make some of the main streets of the city sightseeable so that visitors can see important structures.

+ Buradaki antik yaşantıdan bize bahsedebilir misiniz? Burada kimler yaşamış, neler yapmışlar?

Kilise Tarihçisi Eusebios, Side'nin M.Ö. 1405 yılında kurulduğuna dair bilgiler aktarsa da bugüne kadar bunu teyit eden arkeolojik bulgulara henüz rastlanılmadı. Ancak, Kymeli Kolonistler gelmeden önce burada kendine özgü dili ve yazısı olan yerli bir halkın var olduğunu hem antik kaynaklardan hem de bu Side dilinin Hellenistik döneme ait belgelerinden biliyoruz. Şimdiye kadar yaptığımız kazılarda ele geçen buluntular M.Ö. 6. yüzyıldan daha eski değil. Daha erken buluntulara erişmek bizim için gerçekten büyük önem taşımakta. Kentin Hellenistik dönemde özellikle de Geç Hellenistik dönemde büyümeye devam ettiğini, tiyatro, kent kapıları ve tapınak gibi anıtsal yapıların inşa edildiğini görüyoruz. Erken İmparatorluk döneminde kentte büyük bir imar faaliyeti var, özellikle sütunlu caddelerin inşası ve kentte yeni alanların imara açıldığını görüyoruz. M.S. 5. yüzyıldan itibaren de hala çok önemli ve parlak bir kent, Hristiyan inancına rağmen halen pagan geleneğinden kopmadığını görüyoruz. Özellikle Roma dönemine ait heykellerin M.S. 5. yüzyılda yapılan değişikliklerle M.S. 7. yüzyılın içlerine kadar kullanıldıklarını görüyoruz. Kısacası kent kendine has dili ve yazısı olan eski bir Anadolu kentidir. Ancak önce Kymeli Kolonistlerin gelmesi ile Hellen Kültürü ile tanışmışlar, daha sonra ise sırası ile önce Hellenizasyon sonra da Romanizasyon süreçlerinden payını almıştır.

+ Kentin terk edilmesi gibi bir durum yaşanmış. Bu neden olmuş?

Side kenti 7. yüzyılda önce Sasani ardından da Arap saldırılarına maruz kalıyor. Kentin farklı alanlarında yaptığımız kazılarda, kentin 7. yüzyılın III. Çeyreği içinde terk edildiğini görüyoruz. Sadece tapınak ve çevresinde küçük bir cemaatin kaldığı anlaşılmaktadır. Çünkü Arap akınları 9. yüzyılın içlerine kadar devam ediyor. Muhtemelen Sideliler kıyıda daha iç kesimlere yerleşmek durumunda kaldılar, kalıp bu akınlara dayanmak mümkün olamamıştır. Benzer bir süreci tüm kıyı kentlerinde görüyoruz.

+ Kazı çalışmalarınızla ilgili bir belgesel var bildiğim kadarıyla. Biraz ondan bahsedebilir misiniz?

Evet, ama artık güncelliğini kaybetti. Yeni bulgular ışığında özellikle kentin yerleşim tarihçesine yönelik çok önemli verilere ulaştık. Bu veriler ışığında yeni bir belgesele ihtiyaç var.

EN TEMEL
GÖREVİMİZ,
KAYBOLMUŞ
UYGARLIKLARA
AİT İZLERİ KAZI
YOLUYLA AÇIĞA
ÇIKARARAK
İNSANLIĞIN
KAYBOLAN TARİHİNİ
AYDINLATMAKTIR.

+ Uzun zamandır bu çalışmanın içindedesiniz. Bu süreç içinde sizi en çok heyecanlandıran an hangisiydi?

Aslında bugüne kadar tüm aşamalar benim için çok heyecanlıydı, her yıl yeni bulgularla yeni sonuçlara doğru ilerliyoruz. Araştırmalarım, tamamen Side yerleşim tarihçesine yönelik olduğu için, her bir sondaj benim için çok değerli ve heyecan verici.

+ Türkiye'de arkeolojinin bir bilim olarak geldiği noktadan memnun musunuz yoksa biz sadece işin pırlıtlı taraflarını mı seviyoruz?

Türk Arkeolojisinin bugün oldukça iyi bir noktada olduğunu ve daha ileriye doğru gideceğine olan inancım tamdır. Arkeoloji biliminin temelleri ülkemizde çok sağlam atılmıştır. İlk nesil, Arif Müfid Mansel, Jale İnan, Ekrem Akurgal gibi daha birçok genç, Atatürk tarafından Almanya başta olmak üzere Fransa'ya Arkeoloji eğitimi almak üzere yollanmışlardır. Yurda döndüklerinde ise ilk kez İstanbul Üniversitesinde sonra da Ankara'da Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesinde Arkeoloji eğitimi verilmeye başlanmıştır. Arkeoloji, Türkiye'nin en önemli değerlerinden biridir. Geleceğimizi şekillendirirken çok önemli bir araç olacaktır. Türkiye sahip olduğu arkeolojik miras bakımından dünyada çok ayrıcalıklı bir noktada. Hızla değişen yeni dünyada, bu potansiyel mutlaka değerlendirilmelidir.

OUR MOST
FUNDAMENTAL
MISSION IS TO
ILLUMINATE THE LOST
HISTORY OF HUMANITY
BY EXCAVING THE
TRACES OF LOST
CIVILIZATIONS
THROUGH EXCAVATION.

+ Can you tell us about the ancient life here? Who lived here? What did they do?

Although the Historian of the Church gave the information that Side was founded in 1405 BC, no archaeological findings have yet been found to confirm this. However, we know from both ancient sources and documentation from Hellenistic period in Side language that there were indigenous people with their own spoken and literary language before Cymian Colonists arrived. The finds unearthed in the excavations we have made so far are not older than the 6th century BC. It is of great importance for us to reach earlier finds. We see that the city started to grow and monumental structures such as Theater, City Gates and Temple were built in the Hellenistic period, especially in the Late Hellenistic period. In the early Imperial period, there were huge reconstruction activities in the city. Specifically, we see that the columned streets were built and new areas were zoned for construction in the city. It has still been a very important and bright city since the 5th century A.D., and we see that it maintained pagan tradition despite the Christian belief. In particular, we see that the sculptures belonging to the Roman period were used until the

7th century AD with the changes made in the 5th century AD. In short, the city is an old Anatolian city with its own spoken and literacy language. However, they became acquainted with the Hellenic culture upon arrival of Cymian Colonists, and then took their shares first from the Hellenization and then the Romanization process.

+ The city was abandoned. Why did this happen?

The City of Side experienced Sassanid attacks and then Arab attacks in the 7th century. The excavations we made in different locations of the city shows that the city was abandoned in the third quarter of the 7th century. It is seen that only a small community stayed in the Temple and its surroundings. Because the Arab invasion continued until the middle of the 9th century. It is likely that the people of Side had to settle further inland from the shore and it was not possible to stay and withstand this invasion. We see similar situations in all coastal cities.

+ As far as I know, there is a documentary about your excavations. Can you please tell us about it?

Yes but it is out of date now. In the light of new findings, we have obtained very important data regarding the history of settlement in the city. In the light of these data, there is a need for a new documentary.

+ You have been in this work for a long time. What was the most exciting moment during this time?

Actually, each stage has been very exciting for me so far. Every year we progress towards new results with new findings. As my studies only involve the history of settlement in Side, each borehole is very valuable and exciting for me.

+ Are you satisfied with the current position of archeology as a science in Turkey? Or do we just like the bright side of it?

I strongly believe that Turkish Archeology has a very good position today and that it will progress further. The science of archeology has been built on solid basis in our country. The first generation including Arif Mufid Mansel, Jale Inan, Ekrem Akurgal and many other young people were sent to France, especially Germany, by Atatürk to study Archeology. When they returned home, Archeology training was provided first at Istanbul University and then at the Faculty of Language and History-Geography in Ankara. Archeology is one of the most important values of Turkey. It will be a very important means in shaping our future. Turkey has a highly privileged position in the world in terms of archaeological heritage. We have to make use of this potential in the rapidly changing new world.

SİDE KAZILARININ 75. YILI SİDE MÜZESİNDE BARUT HOTELS'İN KATKILARI İLE KUTLANDI.

SIDE MUSEUM HOSTED THE CELEBRATION FOR THE 75TH ANNIVERSARY OF SIDE EXCAVATIONS WITH THE CONTRIBUTIONS OF BARUT HOTELS.



Side kazılarının 75. yılı galası, 13 Mayıs'ta Side Müzesinde gerçekleşti. Side kazılarının 75 yılını anlatan retrospektif fotoğraf sergisi; Gezginler ve Kaşifler, Ord. Prof. Dr. Arif Müfid Mansel, Prof. Dr. Jale İnan, Dr. Ülkü İzmirligil, Prof. Dr. Hüseyin Sabri Alanyalı ve bugün Prof. Dr. Feriştah Alanyalı yönetiminde devam eden bütün bir süreci yansıtıyor. Kazı başkanlarının kendi dönemlerinde yapılan tüm çalışmaların yine aynı mekandaki görsel şahitliği tüm konuklar tarafından ilgiyle karşılandı.

Side Müzesi'nin hamam bölümünde oluşturulan kutlama alanında Side'nin geçmiş kazı başkanları arasında yer alan ve Türkiye'nin ilk kadın arkeoloğu olarak tarihe iz bırakan Prof. Dr. Jale İnan büstünün açılışı yapıldı. Side kazılarına destek sunan kamu kurum ve kuruluşlarının anı plakalarının sunulduğu törende, Side kazılarının uzun yıllardır destekçisi ve resmi sponsoru olan Barut Hotels'e plakasını Prof. Dr. Feriştah Alanyalı takdim etti.

Side Museum hosted the 75th Anniversary Gala of Side Excavations on May 13. Telling about 75 years of Side Excavations, the retrospective photography exhibition reflects the ongoing process directed by the Travelers and Explorers, Dist. Prof. Dr. Arif Mufid Mansel, Prof. Dr. Jale Inan, Dr. Ulku Izmirligil, Prof. Dr. Huseyin Sabri Alanyali and currently by Prof. Dr. Feristah Alanyali. The visual testimony of all the efforts made by the excavation directors during their service periods attracted a great deal of attention by all the guests at the same site.

The bust of Prof. Dr. Jale Inan, who marked history as the first female archaeologist in Turkey and served as the Excavation Director at Side Excavations, was inaugurated in the celebration space designed in the Hamam (Bath) section of Side Museum. In the ceremony where the public institutions and organizations that have supported Side Excavations received commemorative plaques, Barut Hotels, which has been the official sponsor of and supporting Side Excavations for years, received the plaque from Prof. Dr. Feristah Alanyali.

Sideliler, Side kamu kurum ve kuruluşlarının temsilcileri, Barut Hotels Yönetim Kurulu Üyeleri ve üst düzey yöneticilerinin hazır bulunduğu toplantıya 150 kişi katıldı.

Barut Hotels plaketini alan Barut Hotels Ticari Direktörü Samuray Önen, "Side'de doğmuş, yatırımlarının çoğunu bu güzel beldede gerçekleştirmiş bir marka olarak; bugün burada bu özel günü paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz." dedi. Barut Hotels olarak Side kazılarında desteklerinin süreceğini ifade eden Önen'in ardından Levent Barut, Prof. Dr. Feriştah Alanyalı'ya grubun teşekkür plaketini takdim etti.

Antalya Senfoni Orkestrası Sanatçılarının arp ve çello dinletisinin ardından katılımcı yerel ve ulusal basın mensuplarına Side kazıları ile ilgili bir brifing verildi.

Prof. Dr. Feriştah Alanyalı: Side'de çok şey değişti

Etkinlikte bir konuşma yapan Side Antik Kenti Kazı Başkanı Prof. Dr. Feriştah Alanyalı, Side Antik Kentinde 1947 yılından bu yana çok şeyin değiştiğini kaydetti. Alanyalı, "Önceleri sadece Girit'ten gelen ailelerin yaşadığı küçük bir köy olan Side, bugün dünyanın dört bir yanından gelen turistlerin ziyaret ettiği çok önemli bir turizm noktasına dönüştü. Side ayrıca, sahip olduğu turizm tesisleri ile de ülkemizin gururudur." dedi.

Barut Hotels'e teşekkür

Side kazılarının Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türk Tarih Kurumu, Antalya Valiliği ve Anadolu Üniversitesi'nin destekleriyle sürdürüldüğünü hatırlatan Alanyalı; "Barut Hotels ana sponsorumuz olarak kazılarımıza destek vermektedir. Barut Hotels'in katkıları ile Side Antik Kentinde restorasyon çalışmaları büyük bir ivme kazandı. Hamam gimnazyum kompleksi çalışmalarında önemli bir yol kat edildi. Barut Hotels'e, ülkemizin kültürel mirasına yaptıkları katkılardan dolayı teşekkür ederim."



The meeting was attended by 150 people, including the people of Side, the representatives of public institutions and organizations in Side, and the members of the Board of Directors and senior management of Barut Hotels.

Receiving the plaque on behalf of Barut Hotels, Samuray Onen, the Commercial Director at Barut Hotels, said: "As a brand that originated in Side and invested mostly in this beautiful town, we are glad to share this special day here today. After Onen stated that they, as Barut Hotels, will continue to support Side excavations, Levent Barut presented the plaque of appreciation of the Group to Prof. Dr. Feristah Alanyali.

The harp and cello concert of Antalya Symphony Orchestra was followed by the briefing to the attending local and national press members on Side Excavations.



Prof. Dr. Feriştah Alanyalı - Levent Barut

Prof. Dr. Feristah Alanyali: A lot has changed in Side

Addressing a speech at the event, Prof. Dr. Feristah Alanyali, the Excavation Site Director at the Ancient City of Side, stated that a lot has changed in the Ancient City of Side since 1947. Alanyali said: "Side, which was once a small village that was home to only the families from Crete, has now become a very important touristic destination visited by tourists from all over the world. Side is also the pride of our country with its touristic facilities."

Appreciation to Barut Hotels

Reminding the fact that Side excavations have been carried out with the support of the Ministry of Culture and Tourism, the Turkish Historical Society, the Governorship of Antalya and Anadolu University, Alanyali said; "Barut Hotels provides support to our excavations as our main sponsor. The contributions of Barut Hotels have given the restoration works in the Ancient City of Side a great acceleration. A substantial progress has been made in the works at the bath gymnasium complex. I would like to thank Barut Hotels for its contributions to the cultural heritage of our country.


GELECEĞİN DÜNYASI

METAVERSE

THE FUTURE OF WORLD

Blok zincir, bitcoin, yapay zeka, NFT, artırılmış gerçeklik, nesnelerin interneti, Endüstri 4.0 ardından yeni bir küresel fenomen: Metaverse.

First blockchain, bitcoin, artificial intelligence, NFT, augmented reality, Internet of Things, Industry 4.0, and now Metaverse, a new global phenomenon.



BU EVRENDE
YAPABİLECEKLERİMİZİN
SINIRI YOK VE KULAĞA
BİRAZ SAÇMA GİBİ GELSE
DE YAKIN GELECEKTE
METAVERSE CİDDİ
ANLAMDA HAYATIMIZA
GİRMİŞ OLACAK.

WHAT ONE CAN DO IN
THIS UNIVERSE HAS NO
LIMITS, AND IT WILL
BE DEEPLY INTEGRATED
INTO OUR LIVES IN THE
NEAR FUTURE, EVEN IF IT
SOUNDS CRAZY.

Benzer haberlerle siz de en az birkaç kez karşılaşmışsınızdır. 90'lı yılların sonunda internet, 2000'lerde sosyal medya, 2010'lu yıllarda dijital para birimleri kripto paralar derken bilim kurgu filmlerinden aşına olduğumuz yepyeni bir kavramı konuşmaya başladık. Metaverse!

Her ne kadar hayatımıza yeni girmiş gibi gözükse de Metaverse; özellikle Y kuşağının aşına olduğu Sims, Second Life veya Open Simulator gibi 2 boyutlu video oyunlar ve Matrix gibi kurgular uzun bir zamandır hayatımızın içinde. Peki son zamanlarda sıkça duyduğumuz Metaverse evreni tam olarak nedir?

Mark Zuckerberg'in geçtiğimiz Ekim ayında Facebook'un Connect 2021 konferansı ile duyurduğu Metaverse şirketi olmak istiyoruz açıklaması ve Facebook markasının Meta olarak değiştirilmesi ile birlikte Metaverse kavramı hayatımızda daha fazla yer kaplamaya başladı.

You must have come across with similar news at least a few times. Following the Internet in the late 90s, social media in the 2000s and digital currencies in the 2010s, a brand-new concept, which we are familiar from science fiction movies, resounds around the world. Metaverse!

Although Metaverse seems to be new to us, it has been in our lives for a long time with 2D video games, such as the Sims, which is especially familiar to the generation Y, Second Life or Open Simulator, and fiction movies, such as Matrix. But what is Metaverse, which we have been hearing frequently in the recent days, exactly?

After Mark Zuckerberg stated that they wanted to become a Metaverse company at Facebook's Connect 2021 conference held last October, and the rebranding of Facebook as Meta, Metaverse has become more dominant in our lives.





HİNDİSTAN'DA COVID-19 KISITLAMALARINDAN KAÇINMAK İSTEYEN ÇİFTİN EV SAHİPLİĞİ YAPTIĞI METAVERSE EVRENİNDEKİ İLK DÜĞÜN RESEPSİYONUNA 3 BİNDEN FAZLA MİSAFİR KATILDI.

MORE THAN THREE THOUSAND GUESTS ATTENDED THE FIRST-EVER WEDDING RECEPTION HELD IN THE METAVERSE BY AN INDIAN COUPLE DUE TO COVID-19 RESTRICTIONS.

Blok zincir, bitcoin, yapay zeka, NFT, artırılmış gerçeklik, nesnelerin interneti, Endüstri 4.0 derken dijital dünyanın şu günlerdeki en popüler konularından biri de dolayısıyla Metaverse oldu.

İlk kez 1992 yılında Neal Stephenson'ın yayımladığı bilim kurgu romanı Snow Crash'de ortaya çıkan Metaverse; gerçek ve sanalın bir bilim kurgu vizyonunda birleşerek, insanların sanal bir ortamda iletişim kurabildiği dijital bir dünyayı ifade ediyor. Yani sanal gerçeklik gözlüğünü takıp, çeşitli ekipmanlar giyerek herhangi bir yerden dijital başka bir evrene bağlanabileceğiz. Bu evrende yapabileceklerimizin sınırı yok ve kulağa biraz saçma gibi gelse de yakın gelecekte Metaverse ciddi anlamda hayatımıza girmiş olacak.

Bu dijital dünyanın içerisinde sanal mağazalardan alışveriş yapabilir, dünyanın bir ucundaki arkadaşınızı ziyaret edebilir, hatta hayalinizdeki evi saniyesinde inşa ederek orada yaşamaya başlayabilirsiniz.

First blockchain, bitcoin, artificial intelligence, NFT, augmented reality, Internet of Things, Industry 4.0, and now Metaverse has become one of the trend topics of the digital world.

Metaverse, which was coined in the science-fiction novel "Snow Crash" by Neal Stephenson in 1992, is a digital world, where reality and the virtual world merge in a science fiction vision and people can communicate in a virtual environment. So, we will be able to connect to a digital universe from anywhere by wearing virtual reality glasses and wearing various equipment. What one can do in this universe has no limits, and it will be deeply integrated into our lives in the near future, even if it sounds crazy.

This digital world enables you to shop at virtual stores, visit your friend living on the other side of the world, and even build your dream house in seconds and start living there.

METAVERSE VE GELECEĞİN MESLEKLERİ

METAVERSE AND THE PROFESSIONS OF TOMORROW

İnternette sonra en önemli buluş ve geleceğin dijital dünyası olarak nitelendirilen Metaverse, yeni çalışma ve iş fırsatlarını da beraberinde getirecek. İşte yakın gelecekte Metaverse dijital evreninde ilgi görecek ilginç meslekler...

Described as the greatest invention after the Internet and the digital world of the future, Metaverse will bring along new working and business opportunities. Here are the professions that will attract attention in the digital universe of Metaverse in the near future...

+ Sanal Emlak Uzmanı:

Metaverse insanların sosyalleşmesine olanak sağlayacak olmasının yanı sıra insanların ve şirketlerin sanal arsa, ev, dükkan gibi ihtiyaçlarına da cevap sunacak. Bu durum sanal emlak uzmanlığı gibi yeni bir iş tanımını beraberinde getirecek.

Virtual Real-Estate

Expert: Metaverse will not only allow people to socialize, but also meet the needs of people and companies, such as virtual lands, residences and shops. This will bring a long new job description, such as virtual real estate expert.

+ Siber Güvenlik

Uzmanı: Siber güvenlik, Metaverse ile birlikte hayatın her alanına daha fazla yayılacak ve her birey ve şirketin bir Siber Güvenlik Uzmanı olacak.

Cyber Security

Specialist: With Metaverse, cyber security will spread more and more in all areas of life and every individual and company will become a Cyber Security Specialist.

+ Blockchain Uzmanları ve Geliştiricileri:

Blockchain Uzmanları ve Geliştiricileri; finansal hizmetler, kamu, teknoloji şirketleri, e-ticaret ve pazarlama alanlarında önemli bir konuma sahip olacaklar.

Blockchain Experts and Developers:

Blockchain experts and developers will hold an important position in financial services, public sector, technology companies, e-commerce and marketing.

+ Risk Yönetimi

Uzmanı: Blockchain, Bitcoin ve NFT gibi yatırım araçlarını bünyesine entegre eden Metaverse evreninde yapılacak yatırımlar özelinde Risk Yönetimi Uzmanları önem kazanacak.

Risk Management

Specialist: Risk management specialists will become more important particularly for investments to be made in the universe of Metaverse, which integrates investment tools such as Blockchain, Bitcoin and NFT.

+ Pazarlama Yöneticisi ve Danışman:

Pazarlama yöneticilerinin iş tanımlarına yeni görev alanları eklenecek. Pazarlama yöneticileri; kripto paralar ve Blockchain teknolojilerini de kullanarak potansiyel kullanıcıları tanımlayarak, eğilimleri izleyecek ve şirketlerin pazar paylarını en üst düzeye çıkarmalarına yardımcı olacak stratejiler geliştirecek.

Marketing Manager and Consultant: New positions will be added to the job descriptions of marketing managers. Marketing managers will identify potential users by making use of cryptocurrencies and blockchain technologies, monitor the trends and develop strategies to help companies maximize their market share.

+ Dijital Satış Uzmanı:

Metaverse hem bireylere hem de markalara ürünlerini pazarlama, satma ve gelir etme anlamında da fırsatlar sunacak. Fiziksel dünyada özellikle mağazalarda iletişim kurduğumuz satış uzmanları ve satış temsilcilerine metaverse evreninde de ihtiyaç olacak.

Digital Sales Specialist:

Metaverse will enable both individuals and brands to market and sell their products and generate revenue. The universe of Metaverse will also require sales specialists and sales representatives, with whom we connect in the physical world, especially in the stores.

+ Oyun Tasarımcıları:

Metaverse evreniyle birlikte özellikle VR (Sanal Gerçeklik) tabanlı oyunların prototipini oluşturacak, tasarlayacak ve kullanıcılarla buluşturacak oyun tasarımcılarına ihtiyaç olacak.

Game Designers:

Metaverse will bring the need for game designers to create, design and introduce prototypes of especially VR (Virtual Reality) based games.

+ Dijital Dedektif:

Dijital ortamda bilgi saklama, işleme ve güvenlik konuları hem şirketler hem de bireyler için daha da önem taşıyacak.

Digital Detective:

Storage, processing and security of information in the digital environment will become even more important for both companies and individuals.



İNCELEME REVIEW

BY OZAN SEZGİN ***

Mavi Yengeç

Blue Crab



ADINI DUYDUĞUMUZDA BİR BİLİM KURGU FİLMİNİN İSMİ GİBİ GELSE DE ASLINDA "MAVİ YENGEÇ" SON YILLARIN EN GÖZDE YİYECEKLERİNDEN BİRİ.

SOUNDING LIKE A HORROR MOVIE NAME, "BLUE CRAB" IS ACTUALLY ONE OF THE FAVORITE FOODS OF THE RECENT YEARS.

Üstelik kendisi bu suların da yabancı sayılır. Aslında egzotik bir tür olan "Mavi Yengeç" in memleketi Atlantik Okyanusu'nda Nova Scotia'dan Uruguay'a kadar olan bölgedir. Zamanla Avrupa sularına geçerek Fransa, Danimarka kıyıları ve Akdeniz'e yerleşmiştir. Akdeniz genelinde ilk olarak 1948 yılında görüldüğü söylenir. Akdeniz'e yerleşmesiyle ilgili anlatılan bir şehir efsanesine göre; Kuzey Amerika sahillerinde bulunan bu canlının tadını çok seven bir Yunan armatör 1930-1940 tarihleri arasında "Mavi Yengeç"leri Ege Denizi'ne salmıştır. Fakat "Mavi Yengeç" zorla getirildiği bu sulara tam anlamı ile uyum sağlayamayıp şöyle aşağılara doğru inmeye başlamıştır. Hatta 1963'ten itibaren Kuzey Ege'yi ve Saroz'u tümü ile terk etmiş, tamamen güneye yerleşmiştir. Bunun nedeni olarak Kuzey Ege bölgesindeki aşırı avcılık gösterilmekte ise de hiç değilse Türkiye lagünlerinde bu yengecin bu denli avlanması söz konusu olmamıştır. Yengecin göçünün arkasında doğal koşullar olduğu fikri daha gerçekçidir.

+ Lagünlerin Sakinleri

Günümüzde "Mavi Yengeç" Akdeniz kıyılarımızda İskenderun Körfezi'nden, Ege Denizi'nde Mendere nehir ağızı bölgesine kadar dağılım göstermektedir. İlk önce getirildiği Kuzey Ege'deki acı sulu lagünlere, özellikle de Enez dolaylarındaki göllere yerleşmiş, daha sonra Ege sahilleri boyunca sıralanan Köyceğiz, Güllük lagünlerinde görülmeye başlamıştır. Halen Fethiye'de bol miktarda bulunmaktadır.

"Mavi Yengeç" in bilimsel adı "Callinectes Sapidus" dur. "Callinectes" güzel yüzen demektir. "Sapidus" ise lezzetli anlamına gelir. Bu hayvan, bilim dünyasına bile tadıyla girmiştir. Bu yengecin makasları ve yürüme ayakları koyu mavi renk olduğundan halk arasında "Mavi Yengeç" diye bilinir. Mafsalları ve dikenlerinin uçları ise soluk pas kırmızısı rengindedir. Gezegenimiz üzerinde en çok avlanan hayvan türlerinden biridir. Tadı nedeniyle yüksek değerinden ötürü dünyadaki bazı bölgelerde aşırı avlanmaya bağlı olarak yok olmanın eşiğine gelmiştir.

Moreover, it is kind of a stranger to Turkish waters. The "Blue Crab", an exotic species, is native to a region from Nova Scotia the Atlantic Ocean to Uruguay. It has been introduced to European waters over time, and settled in France and Danish coasts and the Mediterranean Sea. It is said that to have been first observed across Mediterranean Sea in 1948. According to an urban legend about its settlement in the Mediterranean Sea, a Greek shipowner, who loved the taste of this sea creature living in North American coasts, released "Blue Crabs" to the Aegean Sea between 1930-1940. However, "Blue Crab" could not fully adapt to these waters, where it was introduced by force, and started to make its way down. In fact, the "Blue Crabs" fully left the North Aegean and Saros from 1963 and settled completely in the south. Although the reason shown was overfishing in the North Aegean region, this crab was not fished to such an extent at least in lagoons in Turkey. The idea that there are natural conditions lying behind migration of the crab is more realistic.

+ Residents of Lagoons

Today, "Blue Crab" is distributed from the Gulf of Iskenderun in our Mediterranean coasts to the river-mouth of Mendere in the Aegean Sea. It settled in the brackish lagoons, especially in the lakes around Enez, in the North Aegean where it was first introduced, and then it was observed in Koyceğiz and Gulluk lagoons along the Aegean coast. It is still abundant in Fethiye.

The scientific name of the "Blue Crab" is "Callinectes Sapidus". "Callinectes" means beautiful swimmer. "Sapidus" means tasty. This animal has even been introduced to science world with its taste. It is colloquially known as "Blue Crab" because of its dark blue colored claws and walking legs. Its joints and the tips of its claws are pale rust-red colored. It is one of the most hunted animal species on our planet. It has been driven to the brink of extinction due to overfishing in some parts of the world because of its high value resulting from its taste.

+ Anlık Tüketime Uygundur

“Mavi Yengeç” yakalandıktan sonra çok çabuk bozulur, başka yerlere nakledilip yenmek için uygun bir yiyecek değildir. “Mavi Yengeç”i balık gibi uzun yola götüremezsiniz. Çok özel araçlar olmadığı takdirde dondurulsa bile çoğunlukla tüketim noktasına ulaştığında içindeki et gevşemiş olur. Anlık tüketime uygundur. Protein değeri yüksektir ve iyi bir afrodisyak olarak bilinir. Dişi yengeçler erkeğe oranla daha lezzetli olmasına rağmen erkeğinden daha küçük boyda, sarımsı ve kısıkaçları kırmızı olur. Nesli tükenmemesi için avcılar yakaladıkları dişileri suya geri atarlar.

Son dönemlerde Antalya; deniz, kum güneş turizmi dışında gastronomi ile de adından söz ettiren bir bölge olarak dikkat çekmeye başladı. Gastronomi gezginlerinin Antalya durağında tatmak istedikleri en önemli lezzetlerin başında ise “Mavi Yengeç” geliyor. “Mavi Yengeç” sunan restoranların sayısındaki artış da gözle görülür boyutlara ulaştı. Antalya’ya uğradığınızda taze olarak size sunulacak bu lezzeti deneyebilirsiniz. Belki de Akdeniz’in sıcak sularında yengecinizi kendiniz avlayıp, pişirmek de isteyebilirsiniz.

+ Suitable for Instant Consumption

“Mavi Yengeç” yakalandıktan sonra çok çabuk “Blue Crab” spoils quickly after being caught, which makes it an unsuitable food to be transported elsewhere for consumption. You cannot take the “Blue Crab” on a long journey like fishes. Unless special vehicles are used, the meat will become softened when it arrives at the consumption point even if it is frozen. It is suitable for instant consumption. It is high in protein and known as a good aphrodisiac. Although the female crabs are tastier than males, they are smaller than males, yellowish and have red claws. The fishers release the female crabs back to the water in order to prevent extinction.

Recently, Antalya has started to stand out as a region that has made a name for itself with gastronomy as well as sea, sand and sun tourism. “Blue Crab” is one of the most important flavors that gastronomic travelers want to taste in Antalya. The increase in the number of restaurants offering “Blue Crab” has also reached a noticeable extent. You can try this flavor to be offered freshly when you visit Antalya. You may want to fish and cook your crab in the warm waters of the Mediterranean Sea.





+ “Mavi Yengeç”in hazırlanması ise şöyle:

Yakalanan yengeçler özel sepetlerde bekletildikten sonra sudan alınıp üst kabukları temizlenir. Tuzlu suda yıkanıp, tencere içine ters bir şekilde yatırılır. Tencere içine ayrıca sarımsak, limon suyu, zeytinyağı da konulur. Kısık ateşte ağzı kapalı bir şekilde 10-15 dakika bekletilir. Yengecin azlık ve çokluğuna göre üzerine su ilave edilir. Harlı ateşte tencerenin ağzı kapalı biçimde 5 dakika pişirildikten sonra servis yapılır.

Haşlanan yengeç, servis yapılırken masaya mutlaka pense ya da ona benzer sert bir cisim de getirilir. Çünkü yengecin kışkaç, ayakları ve gövdesi oldukça sert olduğundan içindeki beyaz ete ulaşmak için pense ya da ona benzer kırma aleti gerekir. Yengecin eti çıkarıldıktan sonra sarımsak, limon ve kırmızı pul biberle hazırlanmış sosa batırılarak yenir. İsteğe göre yengecinizi ızgarada da pişirebilirsiniz.

İzgaraya konan “Mavi Yengeç”ler orta hararetli ateşte kısa sürede turuncu bir hal alırlar. Etləri ise piştikçe beyaz bir şekilde ortaya çıkar. Akdeniz’in benzersiz gün batımlarından birinde bu lezzeti deneyimlemek isterseniz, yanında bir kadeh beyaz şarabı da ihmal etmeyiniz.

**+ “Blue Crab” is made as follows:**

After catching the crabs, let them rest in special baskets filled with water, and then take them out of the basket and remove the outer shells. Wash them with salty water, flip them over and place in a pot. Add also garlic, lemon juice and olive oil into the pot. Cook for 10-15 minutes on low heat with its lid on. Add water if necessary. Cook on high heat for 5 minutes with the lid on and then serve it.

When serving the boiled crab, serve also crackers or a similar hard object to the table. The claws, legs and body of the crab are so hard that it requires cracker or a similar tool to crack to reach the white meat inside. After taking out the meat, dip it in a sauce made with garlic, lemon and red chili peppers. If you wish, you can also grill the crab.

The grilled “Blue Crabs” turn into orange in a short time on medium heat. The meat turns into white as it is cooked. If you want to enjoy this taste accompanied by unique sunset in the Mediterranean, do not forget to take a glass of white wine with it.





TÜRK ŞARAPLARI KEŞFEDİLİYOR. WINEMAKER'S TASTING.

LARA BARUT COLLECTION
WINEMAKER'S
— D I N N E R —

Lara Barut Collection her ay yapılacak şarap tadımlarının ilkinde Chamlija'nın kurucusu Mustafa Çamlıca'yı konuklarıyla buluşturdu.

Lara Barut Collection brought its guests together with Mustafa Camlica, the founder of Chamlija winery, at the first of the monthly wine tastings.

Yıl 1990'lar. Türkiye turizmdeki büyük atağını henüz başlatmış, Güney ve Ege sahillerimizin cennet güzelliğindeki kıyı şeritlerinde devletin desteğiyle bugün ülkeye sahip olduğumuz yüzlerce resort otelin temelleri atılmış. Fethiye'de, bunların ilk açılanlarından birindeyiz. Bugünkü gibi dünya standartlarını yakalayan bir şefler kuşağı yetişmemiş olduğundan, Alman merkezli zincirin ortak olduğu otelin başaşçısı da bir Alman. Ege'nin en güzel koylarından birini gören teras restoranında birbiri ardına alışılmadık ve nefis yemekler tadıyor, kadehlerimizde ise onlara hiç yakışmayacak vasatlıkta şaraplar buluyoruz. Bir ara yiyecek-içecek müdürüne "Plastik tıpalı bu sofraya şarapları hem tesisinizin, hem de sunduğunuz mutfağın çok gerisinde kalıyor" diyecek oluyorum. Boynunu büküyor: "Bu tesislerde batılı misafirlerimiz yoğun şarap tüketiyor, onlar için gereken miktarda şarabı daha iyi üreticilerimiz ise veremiyor. O yüzden bizim gibi birkaç tesis ne yazık ki büyük hacimde üretim yapan iki sofraya şarabı üreticisiyle çalışmak zorunda kalıyor..."





Mustafa Çamlıca

1990s. The great progressive efforts of Turkey in tourism has just begun, and the foundations of hundreds of resort hotels, which today belong to whole nation, have been laid on the coastlines, as beautiful as heaven, on our Southern and Aegean coasts, with the state government support. We are there, one of the first resort hotels opened in Fethiye. Since there was no world-class chef introduced at that time, the head chef of the hotel, which was partnered by a German-based chain, is German. At the terrace restaurant overlooking one of the most precious bays of the Aegean, we taste delicious dishes we are unaccustomed to,

but the wines in our glasses are of poor quality, which do not fit with the dishes. And I tell the catering manager: "These table wines with plastic stoppers are of poor quality, which do not fit with your facility and the dishes you serve". He bends his head down: "Our guests from Europe drink too much wine in these facilities hotels but the winemakers of higher quality, which we work with, cannot produce the required amount of wine for them. So a few number of facilities hotels like us unfortunately have to work with two table wine makers, which can produce in large volumes..."



Tirmis Restaurant'teki ilk Winemaker's Tasting'e 20'ye yakın konuk katıldı.

20 guests attended to the first Winemaker's Tasting event at Tirmis Restaurant.

Bu tuhaf durum, saygın üreticiler hacimlerini arttıracak yatırımlar yapana kadar sürüp duruyor. Bu kez plastik tıpalı şaraplardan kurtuluyoruz ama onların da yerini "bir tık" daha iyi olsalar da yine damakta iz bırakmayan alçakgönüllü şaraplar alıyor. Ve yıllar boyu turizm dünyamız milyonlarca konuğunu bu şaraplarla ağırlıyor.

İthalatın açılmasıyla birlikte dünya şarapları da geliyor ama turist Türk şarabını sıradan örnekleriyle tanıyor. Barut Oteller Grubu'nun restoranlarında dileyen müşterilerine uygun bir ekstra fiyatla daha iddialı şarapları sunması gibi örnekler de, yine de sınırlı kalıyor. Yeryüzünün dört bir yanından gelen ve önemli bölümü kendi ülkelerinde sıkı birer şarap tüketicisi olan konuklar, Türk şarapçılığının rönesansını, her yıl madalya rekorları kıran şaraplarını, butik üreticilerini tanıyamadan, keşfedemeden ülkelerine dönüyor.

This awkward situation continues until prestigious winemakers make investments to increase their volumes. But this time the wines with plastic stoppers are replaced by average wines, which do not linger on the palate even though they are a bit better. And millions of guests are entertained with such wines by our tourism industry for years.

Upon the authorization for importation, wines are supplied from all over the world, but the tourists get to know Turkish wines with average examples. The examples set by some like Barut Hotels Group offering wines with higher quality at an affordable extra price to its guests in its restaurants are limited. Guests from all over the world, most of whom love to drink wine in their countries, return back to their countries without getting to know and discovering the Turkish Wine Renaissance, the wines winning the highest number of awards every year and the boutique wineries.



Mustafa Çamlıca, 6 seçme şarabını bir Antalya rölyefinin önünde tanıttı.

Mustafa Çamlıca introduced 6 of his selected wines in front of an Antalya relief.

14 Mayıs'taki bu fotoğraf -ve diğerleri- bunun için sembolik bir öneme sahip; turizm ve şarap dünyamızın bir üst lige çıkmaya başladığının göstergesi. Bu çabanın öncüsü de, "Winemakers Tasting" programını başlatan Lara Barut Collection. Yıl boyu her ay bir seçkin şarap üreticimizin ağırlanacağı ve otel misafirleriyle buluşup şaraplarını tattıracağı bu etkinliklerin ilkinin teması, Chamlija şaraplarıydı.

En ciddi şarap yarışmalarından AWC Vienna'dan 3 kez 3 yıldızlı şaraphane ve 4 kez de "En İyi Ulusal Üretici", Balkan Şarap Yarışması'nda da "Balkanlar'ın En İyi Şarap Üreticisi" ödülü kazanan firmanın kurucusu Mustafa Çamlıca, 20'ye yakın şarapsever otel misafirine altı seçme şarabını tattırdı. Turizm dünyamızın ilk tamamen yöresel restorani olan Tirmis'teki tadımda iki beyaz, bir roze ve üç kırmızı Chamlija şarabına Antalya mutfağından esinlenen sofistike başlangıç tabakları eşlik etti. Ben de bu etkinliği sunarken büyük mutluluk duydum. Şık masada kristal karafardan süzülen altın madalyalı şaraplarımızı yudumlarken, 30 yıl öncenin plastik tıpalı şaraplarını hatırlamaktan da kendimi alamadım.

"Dünyanın En İyi Someliyesi" ünvanlı Andreas Larsson'dan 92 puan alan Bordo kupajı Thracian'ın kadehleri Mustafa Çamlıca'nın onuruna kaldırılırken, kendisinden şu sözleri duymak ise en güzeli oldu:

"Yıllarım birçok ülkede fuarlarda, tadımlarda, sunumlarda geçti. Geçtiğimiz ay İngiltere'de Cambridge Üniversitesi Şarap Kulübü'nün davetiyle onlara bile şaraplarımı tattırıp anlattım. Ama inanın, ülkemize gelen yabancı konuklara kendi mutfağımızın lezzetleri eşliğinde yaptığımız bu sunumun keyfi, onlardan da ileriydi..."

This photo - and others - taken on May 14 plays a symbolic role in this respect as an indicator of the fact that our tourism and winemaking industry have started to promote to a higher level. This effort is initiated by Lara Barut Collection, which has also initiated the "Winemaker's Tasting" program. The theme of the first of these events, where one of our selected winemakers will be hosted every month, all year round, and will meet with the hotel guests and offer their wines for tasting, was Chamlija wines.

Mustafa Camlica, the founder of the company, which received the 3-star winery award three times and the "Best National Producer" four times by AWC Vienna, one of the most prestigious wine competitions in the world, and the "Best Winemaker in the Balkans" in the Balkan Wine Competition, introduced six of his premium wines to nearly 20 wine-lover hotel guests for tasting. Two white, one rosé and three red Chamlija wines were accompanied by sophisticated starters, inspired by Antalya cuisine, at the tasting at Tirmis, the first fully local restaurant in our tourism industry. I was so glad to host presentor this event. I couldn't help remembering 30 years ago and the wines with plastic stoppers, while we were sipping our wines with gold medal, poured from crystal decanters, on a stylish elegant table.

While rising the glasses filled with the Bordeaux Blend Thracian, which received 92 points from the "World's Best Sommelier" Andreas Larsson, in the honor of Mustafa Camlica, it was great to hear him saying:

"I have been in numerous fairs, tasting events and presentations in many countries. Last month, I was invited by the Wine Club of Cambridge University in England. I introduced and had my wines tasted. But believe me, the pleasure of presentation to the foreign guests visiting our country, accompanied by the delicacies of our cuisine, was far greater than them..."



Farklı ülkelerden konuklar tadımda altın madalyalı Türk şaraplarını keşfettiler.

Guests from different countries discovered the gold medal-winning Turkish wines at the tasting.

GÖRMEZDEN GELMİYORUZ, ÖNEMSİYORUZ
WE DO NOT IGNORE

#wwe careall

ORDA BİR ADA VAR UZAKTA, GİTMESEK DE
GÖRMESEK DE O ADA BİZİM ADAMIZDIR.

ÇÜNKÜ ONU BİZ YARATTIK.

NASIL MI?

TABİİ Kİ ÇÖPLERİMİZLE...

Pasifik Okyanusu'nda Kaliforniya ile Hawaii arasında kıyıdan 1200 deniz mili açıkta bir kıta var. Bu, biz insanların elbirliğiyle oluşturduğu yapay bir kıta. Onu plastik atıklarımızla yarattık.

1997 senesinde oşinograf ve gemi kaptanı Charles Moore teknesiyle bir yarıştan Kaliforniya'ya doğru yol alırken daha önce kimsenin görmediği bir kıtaya rastladı. Sadece okyanusun olması gerektiği yerde göz alabildiğince uzanan plastik atıklarla örülmüş ve adeta bir kıta kadar büyük, kocaman bir çöplüktü gördüğü. Daha sonra mürettebatıyla beraber, Türkiye'nin iki katı büyüklüğündeki bu alana "Büyük Pasifik Çöp Alanı" adını verdiler.

THERE IS AN ISLAND FAR AWAY, WHICH IS OUR
ISLAND, EVEN IF DO NOT VISIT IT.

WE HAVE CREATED IT

WITH THE WASTE WE HAVE

PRODUCED...

In the Pacific Ocean, there is a continent 1200 nautical miles offshore between California and Hawaii. This is an artificial continent which we, as human beings, have created together. We have created it with the plastic wastes we have produced.

In 1997, the oceanographer and ship captain Charles Moore Charles J. Moore came upon a continent that no one had seen before while sailing to California after competing in a race. What he saw was an enormous trash dump of what actually ought to have been an ocean and which was almost as wide as a continent and as far as the eye could see, consisting of plastic wastes. Then, he and his crew dubbed this patch "Great Pacific Garbage Patch", which is twice the size of Turkey.

+ Dünyanın Plastiği Var

Kıtanın varlığının duyulmasının ardından Greenpeace'in Arctic Sunrise gemisi de bölgeye bir keşif yolculuğu yaptı. Yaptıkları incelemelerde kıta sularında Los Angeles, New York, Miami gibi büyük kentlerde var olandan 11 kat daha fazla mikroplastik kirlilikle karşılaştılar. Bazı atıkların markalarını tespit ve teşhir ettiler. Bunlar arasında Coca Cola, Unilever, Bayer gibi dünya çapında markalar da vardı. Kıta hâlâ tüm muazzam pisliğiyle Pasifik'te duruyor. Daha sonraları Atlantik Okyanusu'nun en ücra köşelerinden birinde yer alan hatta adı Erişilemeyen Ada olan kara parçasında da plastik atıklara rastlandı. Şu an okyanusun en ücra köşesinden Everest'in zirvesine kadar tüm dünyayı plastik çöplerimizle doldurmuş durumdayız.

Kısa kullanımlarda tercih ettiğimiz, yüz yıl önce hayatımızda bile olmayan plastiklerin doğada yok olma süreleri çok uzun, bıraktıkları hasar ise ölçülemez. Plastik atıkların doğada kaybolma süresi 1000 yılı buluyor. Telefon kartı 1000 yıl, misina 600 yıl, bebek bezi 550 yıl, plastik tabak 500 yıl, pet şişe 400 yıl, pil 300 yıl, naylon kumaş 30-40 yıl, ciklet 5-25 yıl gibi sürelerde kayboluyor.

ŞU AN OKYANUSUN EN ÜCRA
KÖŞESİNDEN EVEREST'İN
ZİRVESİNE KADAR TÜM
DÜNYAYI
PLASTİK
ÇÖPLERİMİZLE
DOLDURMUŞ
DURUMDAYIZ.

+ Plastics From All Around the World

After existence of the continent was heard, Arctic Sunrise ship of Greenpeace embarked on expedition of discovery to this patch. During their studies, they found eleven times more microplastic pollution in the continental waters than which had been found in major cities like Los Angeles, New York and Miami. They found out and exposed the brands of some of the wastes. These include worldwide brands such as Coca Cola, Unilever and Bayer. The continent still exists in the Pacific with all its dirt. Then, plastic trash was also found on the land called Inaccessible Island and located in the most remote corners of the Atlantic Ocean. We have currently filled the whole world, from the most remote corner of the ocean to the summit of Everest, with the plastic wastes we have produced.

It takes a very long period of time for plastics, which we prefer for short use and did not exist in our lives a hundred years ago, to decompose in nature, and the damage they cause is enormous. It takes 1000 years for plastic wastes to decompose in nature. It takes 1000 years for sim cards, 600 years for fishing lines, 550 years for diapers, 500 years for plastic plates, 400 years for plastic bottles, 300 years for batteries, 30-40 years for nylon fabric and 5-25 years for chewing gum to decompose.

WE HAVE CURRENTLY FILLED THE WHOLE
WORLD, FROM THE MOST REMOTE CORNER OF
THE OCEAN TO THE SUMMIT OF EVEREST,
WITH
THE PLASTIC WASTES WE HAVE PRODUCED.



+ Türkiye'de Plastik Verileri

Türk Deniz Araştırmaları Vakfı'na göre; deniz çöplerinin yüzde 60 ila 80'ini plastik çöpler oluşturuyor. Birleşmiş Milletler Çevre Programı'nın verilerine göre ise açık denizlerde kilometrekare başına ortalama 13.000 plastik düşüyor. Akıntılarla tüm dünyaya yayılan bu çöpler, dünyanın ekolojik dengesinde büyük tahribatlara yol açıyor. Uzmanlara göre; insan tüketimi için yakalanan her üç balıktan yaklaşık biri plastik içeriyor. Plastik nedeniyle sular ve yiyecek kaynakları da kirleniyor.

+ Plastics Data in Turkey

According to the Turkish Marine Research Foundation, plastic waste constitutes 60 to 80 percent of the trash in seas. According to the data by the United Nations Environment Programme, there is an average of 13,000 plastics per square kilometer in open seas. This trash spreads all over the world by currents and cause great damage to the ecological balance of the world. According to experts, about one in three fish caught for human consumption contains plastic. Water and food sources are also polluted by plastic.



HER GÜN EVERY DAY

+ Her gün 500 milyondan fazla plastik pipet kullanıyoruz. Plastik pipetler, plajlardaki en büyük kirleticilerden biri ve hayvanlara zarar veriyor.

+ We use more than 500 million plastic straws every day. Plastic straws are one of the major contaminants on beaches and harmful for animals.

HER YIL EVERY YEAR

+ 100.000 deniz memelisi ve kaplumbağa ile 1 milyon deniz kuşu plastik kirlilik yüzünden hayatını kaybediyor.

+ 100,000 marine mammals and turtles and 1 million sea birds are killed by plastic pollution.

Yapılan yeni bir çalışmaya göre; yılda ortalama 70.000 mikro plastik yiyoruz.

According to a recent study, we eat 70,000 microplastics each year on average.

10 YIL YEARS

+ Sigara izmaritleri biyolojik olarak parçalanamayan selüloz asetat (bir plastik form) yapılıyor. Çoğu sigara kullanıcısı sigara izmaritlerini sahilde bırakıyor.

+ Cigarette butts are made of non-biodegradable cellulose acetate (a plastic form). Most smokers leave their cigarette butts on the beach.

Sigara izmariti kirliliği, zehirli kimyasalları 10 yıl boyunca sahillerdeki kum ve suya yayıyor.

The pollution caused by cigarette butts spreads toxic chemicals to the sands of the beach and water for 10 years.

100 YIL YEARS

+ Plastik bir torba yaklaşık sadece 12 dakika kullanılıyor ancak doğada yok olması yüzlerce yıl sürüyor.

+ A plastic bag is only used for about 12 minutes, but it takes hundreds of years for it to decompose in nature.

Plastiğin küresel ısınma sürecini hızlandırdığını aktaran bilim insanları, plastiğin çözünmesi sırasında açığa çıkan metan ve etilen gibi sera gazlarının küresel ısınmanın hızlanmasına yol açan en büyük etkilerden biri olduğunu belirtiyor.

WWF (Dünya Doğayı Koruma Vakfı) tarafından plastik atıklar konusunda hazırlanan bir raporda Akdeniz'in bir "plastik denizi" olma riski ile karşı karşıya kaldığı belirtildi. Sorunun ulaştığı boyutları örneklerle irdeleyen raporda sorunun çözümü için uluslararası, ulusal, endüstriyel ve bireysel düzeyde neler yapılması gerektiğine yer verildi.

Ne yazık ki Akdeniz'deki atıkların %95'ini plastik maddeler oluşturuyor. Akdeniz'de yaşayan 134 tür deniz canlısı plastik atıkları yiyor. Akdeniz'de bir kilometre karede 5 milimetreden küçük 1,25 milyon plastik parça bulunuyor.



Stating that plastics accelerate global warming, scientists say that greenhouse gases such as methane and ethylene, released during dissolution of plastics, are one of the major effects that accelerates global warming.

A report issued by WWF (World Wide Fund for Nature) on plastic waste specifies that the Mediterranean Sea faces the risk of becoming a "sea of plastic". Addressing the extent of the problem through examples, the report includes actions to be taken at international, national, industrial and individual levels in order to solve the problem.

Unfortunately, 95% of the waste in the Mediterranean Sea consists of plastics. 134 species of sea creatures in the Mediterranean Sea eat plastic waste. There are 1.25 million pieces of plastic smaller than 5 millimeters per square kilometer in the Mediterranean Sea.



+ We Care All Nedir?

Dünyadaki plastik kirliliğinin geldiği noktanın verdiği dehşete karşı duyarsız kalmak istemiyoruz.

Bu nedenle de dünyamızda gittikçe artan atık sorununu görmezden gelmiyoruz ve önemsiyoruz.

Barut Hotels olarak bu bağlamda #WeCareAll adını verdiğimiz bir proje başlattık.

We Care All olarak adlandırdığımız çevre bilinci projemizle; zararlı ürünlerin kullanımını en aza indirgeyerek plastik atıklarımızda ciddi azalmalar elde ettik. Bununla beraber doğal kaynaklarımızın daha verimli ve dikkatli kullanılmasına da özen göstermekteyiz. Bizler her nefesimizi doğaya borçlu olduğumuzun bilincindeyiz. Bu nedenle de ait olduğumuz dünyaya ihanet etmeyi değil, ait olduğumuz dünyayı önemsemeyi seçtik. Bunun için çok çalışıyoruz. Çünkü biz görmezden gelmiyoruz aksine önemsiyoruz.

Şimdi We Care All ile daha az plastik, daha çok geri dönüşüm zamanı!

+ What is We Care All?

We do not want to remain indifferent to the horror of the current point of plastic pollution in the world. For this reason, we do not ignore and care about the increasing waste problem in our world. As Barut Hotels, we started a project called #WeCareAll in this context.

With our environmental awareness project, which we call We Care All; We have achieved significant reductions in our plastic waste by minimizing the use of harmful products. In addition, we pay attention to the more efficient and careful use of our natural resources. We are aware that we owe our every breath to nature. For this reason, we chose not to betray the world we belong to, but to care about the world we belong to. We are working hard for this. Because we do not ignore it, on the contrary, we care.

Now it's time to recycle less plastic and more with We Care All!

ERSİN PAMUKSÜZER

THE LIFECO

KURUCU FOUNDER

ERSİN PAMUKSÜZER'LE
"ARINMA" ÜZERİNE
ETRAFLICA...

IN DETAIL ON
"PURIFICATION" WITH
ERSİN PAMUKSÜZER ...

"Arınma" felsefesinin tüm bileşenleriyle ve cesaretle hayatını değiştiren; bu cesareti etrafına bulaştıran Ersin Pamuksüzer ile bir söyleşi...

An interview with Ersin Pamuksuzer, who changed his life through all the components of the philosophy "purification" and courage, and spread this courage all around him...





+ Orhan Pamuk'un Yeni Hayat adlı romanı "Bir gün bir kitap okudum ve bütün hayatım değişti." cümlesiyle başlar. Siz de bir gün bir detoksa giriyorsunuz ve bütün hayatınız değişiyor. Türkiye'nin "Ferraris'i'ni Satan Bilge"si olarak biliniyorsunuz. Böyle cesur bir kararı almayı nasıl becerdiniz?

Şans eseri oldu, kırk altı gibi genç bir yaşta kendimi emekli etmeye karar vermiştim. Tam da bu sırada bir arkadaşım bana farklı bir tatil önerisi ile geldi ve Thailand'da bir detoks merkezi olan Koh Samui adasını önerdi. O günler vücut temizliğinden anladığım duş almak, kese olmaktı. Kendimi orada bulduğumda ağızma bir kâğıt parçası koydular, vücudumun Ph derecesini ölçtüler (ne işe yaradığını tabii ki bilmiyordum) ve "Evet tamam, sen bunu yapabilirsin" dediler. Böylece 10 günlük detoks maceram başladı...

+ Bir aydınlanma anı yaşamışsınız. O detoks programında ne oldu da -yani hissettiğiniz neydi de- bütün her şeyi geride bırakabildiniz?

Geride bırakmaktan çok hayatım zenginleşti. Öncelikle yemek yemenin o kadar da elzem olmadığını, insanın yemek yemeye ara verdiğinde çok daha iyi hissettiğini, daha iyi uyuduğunu fark ettim.

Diğer taraftan çok basit şeyleri bilmediğimi de anladım. Örneğin yemek sırasında suyun sadece ağız çalkalamak için içilmesini gerektiğini ve daha fazlasının sindirimi zorlaştırdığını dahi bilmiyordum...

İyi yaşamın bir sanat olduğunu ve bu sanatı öğrenmek için gayret göstermek gerektiğini anladıktan sonra ise her ay on gün ve iki yıl boyunca, değişik bir deneyim yaşamak üzere dünyanın farklı yerlerine seyahat ettim. Nefes almaktan çiğnemeye, kendimi ve iç sesimi dinlemekten vücudumu esnetmeye kadar birçok konuda kendimi eğittim.

Hayatta nasıl para kazanılır, nasıl keyifli yemek yenir gibi konular söz konusu olduğunda doğru ya da yanlış bir fikrimiz olduğunu ancak nasıl iyi yaşanır bilmediğimizi fark ettim. İyi ve kaliteli yaşam yolculuğum böylece başlamış oldu.

+ Zehirli bir çağda yaşıyoruz. Zehir yönetiminin öneminden bahseder misiniz? Soluduğumuz hava bile zehirliken dinç bir ruh ve beden için neler yapmalıyız?

Üç temel sebep kronik hastalıklar ile karşı karşıya kalmamıza neden oluyor; bedensel, zihinsel ve ruhsal olarak iyi beslenememek, yoğun şekilde toksinlere maruz kalmak ve kronik stres.



+ The New Life, novel of Orhan Pamuk, starts with "I read a book one day, and my whole life was changed." And one day you started detoxification and your whole life has changed. You are known as "The Monk Who Sold Out His Ferrari" of Turkey. How did you manage to make such a bold decision?

It was by chance. I decided to retire at a young age of forty-six. Just this very time, a friend of mine made an unusual suggestion about going to the island of Koh Samui, a detox center in Thailand, for vacation. At that time, what I understood from body purification was to take a shower and to exfoliate with exfoliating gloves. When I found myself there, they put a piece of paper in my mouth to measure my body's Ph (of course I didn't know what it was intended for) and said, "Yeah okay, I can do that." This is how my 10-day detox adventure started...

+ You had a moment of enlightenment. What did happen in that detox program - I mean how did you feel - could you leave everything behind?

Rather than leaving everything behind, my life was enriched. First of all, I realized that eating is not that necessary and that we can feel and sleep much better when we stop eating.

On the other hand, I realized that I did not know very simple things. For example, I did not even know that water should be drunk only to rinse mouth while eating and that more of it makes digestion difficult...

After realizing that living well is an art and you have to make an effort to learn it, I traveled to different parts of the world to enjoy different experiences, for ten days every month for two years. I trained myself on various topics, from breathing to chewing, and from listening to myself and my inner voice to stretching my body.

I realized that when it comes to issues like how to earn money or how to have cheerful meals, we have an idea, whether right or wrong, but we do not know how to live well. This is how my journey of good and high-quality life started.

+ We are living in a toxic era. Can you tell us about the importance of toxicity management? What should we do for a vigorous soul and body when even the air we breathe in is toxic?

There are three major causes of chronic diseases; physical, mental and spiritual malnutrition, extreme exposure to toxins and chronic stress.



Günümüzde ölümlerin %93'ü kronik hastalıklardan kaynaklanıyor. Kısacası insanların çok büyük bölümü yaşamları sırasında yaptıkları tercihlerden hayatlarını kaybediyor.

Birinci neden; "deficiency" yani eksiklik. Sağlam bir vücut için gerekli besinlerin vücutta yeteri kadar olmaması. Aynı zamanda duygusal, ruhsal boyutta sevgi, güven içinde olma gibi insanın huzuru için gerekli zihin hallerinin eksikliği.

İkinci neden; "Toxemia", aşırı zehir yüklenmesi. Burada yediğimiz-içtiğimiz, soluduğumuz havanın yanında; nefret, kin, depresyon, kaygı gibi zihnimizi zehirleyen kaynakların yoğunluğu büyük ölçüde etkili.

Üçüncü neden ise; kronik stres. Bu da insanoğlunun kaç-dövüş ve kendini yenileme/ huzur hallerinden genellikle kaç-dövüşte olmasından kaynaklı sürekli stres hali. (Kaç-dövüş) neticesinde bitmeyen bir tükenişe girmesi.

Yapılacakları sıralarsak: İşlenmiş gıdalar yerine doğal, mevsiminde taze gıdalar ile beslenmek, gıdaları mümkün olduğu kadar çiğ tüketmek, aşırı şeker yüklemesinden uzak durmak, huzur anlarını arttırmayı meditasyon yolu ile sağlamak (stresi azaltmak), bol bol yemeksiz saatler yaratıp vücuda kendini yenilemesi için şans tanımak. (Intermittent fasting - aralıklı oruç tarzı bir beslenme düzeni uygulamak. Örneğin yeme aralığını günde 10:00/18:00 arasında 8 saatlik bir süreye çekmek.)

+ Günümüzde çok çalışmak, asla durmamak, hatta çok çalışmak için az uyumanın övüldüğü gerçeği var. İnsanların duranı makbul sayılmıyor. Fakat durmadan da bir farkındalık anı yaşamak, dinginleşmek mümkün değil gibi görünüyor. Durmak sizin için ne ifade ediyor? Uykunun yaratıcı zihne etkileri hakkında neler düşünüyorsunuz?

İnsanoğlu eylem ve arkasından dinlenip, yenilenme üzerine kurgulanmış bir yapıya sahip. Kısacası "Bir şeyleri yap ve dinlen, kendini yenile" bizim esasımız olmalı. Burada uyku kendini yenile bölümü, uyku ne kadar kaliteli olursa gelen güne o kadar hazır oluruz. Durmaksızın bir yaşam, tükenmek, döner kapı olmak, anlamsızca koşuşturmak demeye gelir. Bu da bizi eriten yok eden bir yaşam şeklidir. Durmayı, meditasyon yapmayı, içimizi dinlemeyi, huzuru hissetmeyi becerebilmemiz lazım. Zor ama herkes bunu denemeli.





Today, 93% of deaths are from chronic diseases. In short, the vast majority of people die because of their choices in their lives.

The first cause is “deficiency”, which is the lack of enough nutrients in the body required for a healthy body. In addition, the lack of mental states necessary for the person to feel peaceful, such as emotional and spiritual love and safety.

The second cause is “toxemia”, which is excessive toxicity. Apart from what we eat and drink and the air we breathe in, the high extent of what intoxicates our minds such as hatred, grudge, depression, and anxiety plays a greater role here.

The third cause is chronic stress. This is the constant stress state due to the fact that people usually choose fight-or-flight response rather than self-renewal/peace. As a result of fight-or-flight response, people fall endlessly into a burnout state.

What can we do: Eating natural and seasonal fresh products instead of processed foods; consuming foods raw as much as possible; avoiding excessive sugar; increasing the moments of peace through meditation (reducing stress); allowing for long food-free hours, and giving the body the chance to rejuvenate itself. (Apply Intermittent Fasting-style diet. For example, daily eating period of 8 hours between as 10:00/18:00.

+ Today, there exists the fact that little sleep is recommended to work longer hours, to never stop or even to work hard. People standing idle are not accepted. But it does not seem possible to have a moment of awareness and to calm down at all times. What does standing still mean to you? What do you think about the effects of sleep on the creative mind?

Human beings are built to move, then rest and get renewed. In short, we should act based on “do something, then rest and renew yourself”. Here, sleeping is where we renew ourselves. The better the quality of sleep, the more ready we will be for the upcoming day. A non-stop life means exhaustion, becoming a revolving door and running around meaninglessly. And this is a life style destroys us. We have to be able to stop, meditate, listen, and feel the peace. It is difficult but everybody should try it.



+ Sabahın altısında yollara dökülüp, yaşamak için çok düşük ücretlerle çalışmak zorunda kalan insanlar var. Onlar bu zehirli dünyadan sıyrılmayı becerebilirler mi? Yoksa sadece hayatında maddi olarak zirveye ulaşmış insanlar mı bir gün etraflarına bakıp her şeyin yanlış olduğunu düşünebilir? Demek istiyorum ki bir fabrika işçisi olsaydınız da her şeyi bırakıp böyle bir yaşama geçebilir miydiniz?

Bence olaya farklı bir açıdan bakmak lazım. Fabrika işçisi veya tarım işçisi bir arkadaşımızı ele alsak, eğer yaşama bakışlarını sağlam bir temele oturtmuşlarsa birçok zenginden daha keyifli yaşarlar. Yaşam, varlık, güç, bilgi arttıkça karmaşıklaşır. Bunun neticesinde iyi yaşama sanatı karmaşık zihinlerde daha kapsamlı ve zordur. Örneğin İstanbul'da yaptığımız çalışmalarda 8000 TL üstü geliri olanlarda mutluluğun azaldığını gördük. Çünkü sorumlulukları artıyor, içinde buldukları iş ve diğer ortamlar karmaşıklaşıyordu. Öte yandan mesela bahçede çiçek sulayan birisi bunu size meditasyon, huzur diye anlatmaz. "Günlük işimi yapıyorum." der geçer.

+ There are people hitting the road at six o'clock in the morning who need to work for very low wages to earn their living. Can they succeed to escape from this toxic world? Or can only those reaching a financial peak look around one day and realize that everything is going wrong? I mean, could you leave everything behind and choose this life even if you were a factory worker?

I think we need to take it from a different point of view. Let's think about a factory or agricultural worker; if their point of view towards life is built on a strong foundation, then they would enjoy their lives more than most of the rich people do. Life becomes more complicated as wealth, power and knowledge increase. As a result, the art of living well is more comprehensive and difficult in complex minds. For example, in the studies we carried out in Istanbul, we observed that the happiness of those with an income of over 8000 TL decreased. Because their responsibilities increase, and their work and other environments become more complicated. On the other hand, for example, someone watering the flowers in garden would not tell you that this is meditation or peace. S/he would say that "This is my daily routine."

+ Tolstoy'un bir hikâyesi vardır. "İnsana Ne Kadar Toprak Lazım" adlı bu hikâyenin kahramanı gün batana kadar yürüyerek çevreleyebildiği tüm toprağın sahibi olacaktır. Fakat hırsı onu kör eder ve o kadar çok yürür ki gün batarken çatlayıp ölür, gider. Gün battığında ona lazım olan sadece onu gömecekleri topraktır. Sizin de "Yeteri kadar" diye adlandırdığınız bir felsefeniz var. Bundan bahseder misiniz? Sizin yeteri kadar felsefeniz böyle bir şey mi yoksa herkesin "yeteri kadar" ı farklı mı?

"Yeteri kadar" İsveç'te okuduğum zaman edindiğim bir kavram. Onlar "lagom" derler. Bu ne azdır ne fazladır, yeteri kadardır. Olaylara, paraya, maddeye, sevgiye böyle yaklaşmak çok etkileyici bir tavidir. "Yeteri kadar"ı aşınca toksik yüklenme başlar. Buna da bir takım eski felsefeler "craving" derler. Yani bitmeyen bir arzu, talep diyebiliriz, burada toksik risk altına gireriz. Herkesin ve her şeyin yeteri kadarı tabi ki dediğiniz gibi şartlarınıza göre farklıdır. Dört çocuğu olan bir aile ile tek başına yaşayan bir kişinin yeteri kadarlarında olduğu gibi.

+ "Son Toksine Kadar" adlı bir kitabınız var. Biraz bu kitabın içeriğinden bahseder misiniz?

Bu kitap on sekiz senedir içinde bulunduğum yaşamı deşifre edip, iyi - kaliteli yaşama sürecinde biriktirdiğim anlayışları paylaşmak istediğim bir kitaptır. Sağ olsun Selda Terek Bilecen arkadaşımız bu kitapta kalabalıklar tarafından daha kolay anlaşılır, içselleştirilir bir şekilde bu birikimleri ele aldı ve kitaplaştırdı. Kitap, yaşamın önemli boyutları olan ruhumuzu, zihin halimizi, yediklerimizi / içtiklerimizi, nasıl bir fiziksel hareketlilik halinde olmamız gerektiğini ve de bizi çevreleyen faktörleri de işleyen, öneriler getiren bir kitap olarak ortaya çıktı. Bizim, The LifeCo ve benim bünyemde, dünyaya bakışımızda bütünleşik yaklaşım dediğimiz; bütünü birleşik görme, parçalı olarak görmeme esası vardır. Kitaba da buna yansıtık.

+ Sizce iyi yaşanan, yaşanmış bir hayat nedir? Bir gün içinde neyi yapmazsanız kendinizi yaşamış saymazsınız?

Yaşamın her gününün hesabını ayrı tutmalısınız ki hep güzel bölümleri geleceğe bırakmayın. İyi yaşam her gün, güne hazır uyanıp, içinde olduğun döneme göre her şeyi keyif ile yapabildiğin bir yaşamdır. Örneğin doksan yaşında ağrısız bir yaşama sahip olup, araba sürebilmek, gülebilmek, çocuklar ile oynayabilmek, arkadaşlarına sarılabilmektedir. Anı yeteri kadar yaşamazsam, o günü yaşamış saymam. Kısacası, ya geçmişte ya da gelecekte olan bir zihin ile günümü tüketmişsem o günü yaşamış saymam.

+ There is a story of Tolstoy. The protagonist of the story "How Much Land Does A Man Need" walk until sunset and become the owner of all the lands he can mark out. But his ambition makes him blind and he is so exhausted walking that he drops dead at sunset. When the sun goes down, all he needs is the land where they will bury him. You also have a philosophy that you call "just the right amount". Can you tell us about it? Is your philosophy of "just the right amount" something like this? Or does everyone has a different "just the right amount"?

"Just the right amount" is a concept which I became familiar with when I was studying in Sweden. They call it "lagom". It means not too much, not too little, just the right amount. It is very impressive to approach events, money, matter and love in this way. Toxic burden begins when "just the right amount" is exceeded. Some old philosophies refer to this as "craving". We can say that it is an endless desire or a demand. This is where we face the toxic risk. Of course, for everyone and everything, just the right amount depends on conditions as you said. Like for "just the right amount" of a family with four kids and a person living alone.

+ You have a book titled "Son Toksine Kadar" (Until The Last Toxin). Can you tell us about its content?

This is a book where I wanted to interpret the life I have been in for eighteen years and share the insights I have gained during experiencing a good - high-quality life. I would like to thank Selda Terek Bilecen for handling this knowledge in a way that is easier to be understood and internalized by people and turned it into a book. It emerged as a book addressing our soul, mental state, what we eat/drink, what kind of physical activity we should have, and the factors surrounding us, which are all the important aspects of life, and offering suggestions. The LifeCo's and my point of view towards world is based on an integrated approach, which is seeing the whole, not the part. We reflected this on the book too.

+ What do you think is a well lived life? What thing you did not do can make you regard that day not lived?

The account of each day of the life should be kept individually so that you do not postpone the precious times to the future. A good life is a life where, every day, you wake up ready for the day and do everything with pleasure depending on the period you are going through. For example, a good life is to have a pain-free life, and to be able to drive, laugh, play with children and hug your friends at the age of ninety. If I don't enjoy the moment enough, I regard that day of my life not lived. In short, if I have ruined my day because of a mind that is either in the past or in the future, I regard that day not lived.

İSTANBUL'DA SANATIN KALBI YENİDEN ATMAYA BAŞLADI.

THE HEART OF ART
RESTARTED TO BEAT IN
ISTANBUL.

AKM



Taksim Meydanı'na gelip, Atatürk Kültür Merkezi'ne baktığınızda hissedeceğiniz ilk şey şüphesiz eski bir dostu yeniden görmenin verdiği mutluluk olacaktır. Zira neredeyse tüm İstanbulluların bu tanıdık silüete dair sayısız anısı vardır.

1978 - 2008 yılları arasında 30 sene boyunca kesintisiz bir şekilde hizmet veren, Cumhuriyet tarihinin ilk opera binası olan Atatürk Kültür Merkezi, 13 yıl aradan sonra önceki mimarisinden ilham alan yeni yüzüyle kapılarını yeniden açtı.

Cumhuriyet Bayramı'nın 98'inci yıldönümünde açılışı yapılan AKM; muhteşem rengiyle dikkat

çeken kırmızı küresi, opera salonu, kütüphanesi, galerileri ve çocuk atölyeleri ile geçmişte olduğu gibi bugün de dünyanın en ironik mekanları arasındaki yerini aldı.

Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı İstanbul'daki sanat birimlerinin yerleşik kurum olarak yer aldığı İstanbul AKM; 2 bin 40 kişilik opera, 802 kişilik tiyatro salonu, 410 m²'lik AKM galeri, AKM çok Amaçlı Salonu ve diğer sosyal alanları ile aynı anda 4 bin 500'den fazla sanatseveri ağırlayacak kapasitede. 14 bin 500 m²'lik bir alana yayılan kompleks, toplamda 95 bin m²'lik kullanım alanına sahip.



The first feeling you will have will undoubtedly be the happiness of seeing an old friend when you arrive at Taksim Square and look at Ataturk Cultural Center. Because, almost everyone in Istanbul have memories about this familiar silhouette.

Ataturk Cultural Center, which is the first opera house in the history of the Republic of Turkey and served uninterrupted for 30 years from 1978 to 2008, reopened its doors after 13 years, with a new look inspired by its previous architecture.

Inaugurated on the 98th anniversary of the Republic of Turkey, AKM has become one of the

most iconic places in the world today, as it was in the past, with its attention-grabbing red sphere, opera hall, library, galleries and children workshops.

Istanbul AKM, where art units in Istanbul, which are affiliated to the Ministry of Culture and Tourism, serve as a resident institution, has the capacity to host more than 4,500 art lovers at the same time in the opera hall with a capacity of 2 thousand 40 people, the theater hall with a capacity of 802 people, AKM Gallery of 410 m², AKM Multi-Purpose Hall and other social places. Located on an area of 14,500 m², the complex has a usage area of 95,000 m² in total.



1969 yılında dünyanın dördüncü büyük sanat merkezi olarak hizmet vermeye başlayan İstanbul Atatürk Kültür Merkezi, 13 yıllık bir özlemin ardından yeniden açılıyor. Yeni AKM, yeni kompleksiyle sanatın görkemli ışığını yaymaya devam ediyor.

Having started to serve in 1969 as the fourth largest art center in the world, Istanbul Atatürk Cultural Center is reopening its doors after 13 years of longing. The new AKM continues to spread the glorious light of art with its new complex.

+ Bambaşka bir yaşam alanı

5 bloktan meydana gelen yeni AKM binası; 95 bin m2 kapalı alana sahip ve içerisinde Kültür Sokağı olarak adlandırılan bir yaşam alanına ev sahipliği yapmakta. Sanatsal etkinliklerin yanı sıra keyifli bir vakit geçirme alanı olarak yaratılan Kültür Sokağı ise AKM Galeri, AKM Müzik Platformu, AKM Müzik Stüdyosu, AKM Çok Amaçlı Salon, AKM Çocuk Sanat Merkezi, AKM Tasarım Dükkanı, AKM Kütüphane, AKM Yeşilçam Sineması ve kafelerden oluşuyor. Sokaktaki en etkileyici noktalardan biri kütüphane. İki asma katı, alt kattaki çalışma salonu ile 15 binden fazla eseri bir araya getiren Vitali Hakko Kreatif Endüstriler Kütüphanesi'nin 15 bin kitap ve sürekli güncellenen basılı, dijital ve görsel arşiviyle gerçekten çok kıymetli bir nokta.



+ A whole new living space

Consisting of 5 blocks, the new premise of AKM has an indoor area of 95 thousand m2 and features a living space called Kultur Sokagi (Culture Street). Designed as a space to hold art events and to enjoy pleasant moments, Culture Street is home to AKM Gallery, AKM Music Platform, AKM Music Studio, AKM Multi-Purpose Hall, AKM Children's Art Center, AKM Design Shop, AKM Library, AKM Yesilcam Cinema and coffee-shops. The library is one of the most impressive spots on the street. Bringing together more than 15 thousand books in two mezzanine floors and a study hall in the ground floor, Vitali Hakko Creative Industries Library is an extremely precious place with 15 thousand books and a continuously updated printed, digital and visual archive.



Sadece İstanbul'un değil, Türkiye'nin de kültür ve sanat belleğinde derin izler bırakan AKM, geçmişte olduğu gibi bugün de sanatseverlerin buluşma adresi. Sanatın görkemli ışığı Taksim Meydanı'ndan tüm dünyaya yayılıyor. Konserden tiyatroya, baleden operaya, sergiden çocuk atölyelerine kadar yıl boyunca pek çok etkinliğe ev sahipliği yapacak olan İstanbul AKM'de siz de sanatın sihirli gücüne şahit olabilirsiniz.

Having left deep imprints in the cultural and artistic memory of not only Istanbul but also Turkey, AKM is the meeting place of art lovers today, as it was in the past. The glorious light of art spreads to the whole world from Taksim Square. You can witness the magical power of art at Istanbul AKM, where various events, from concerts to theater, from ballet to opera, from exhibitions to children's workshops, will be held throughout the year.



+ İkonik Kırmızı Küre

Yeni yapının en dikkat çeken ayrıntısı ise girişte karşınıza çıkan ve aslında opera salonunun dış cephesini oluşturan ikonik kırmızı küre. Özel olarak tasarlanarak üretilen 15 bin seramik parçasıyla kaplı dev bir küre olan opera salonu; en iyi doğal akustiği elde edebilmek için at nalı şeklinde yapıldı. Üfleme metodu ile üretilen cam parçaları ve tavan aydınlatmaları özel olarak tasarlandı. 18 kişilik özel bir ekip tarafından üç buçuk ay gibi kısa bir sürede el emeği ile üretilen ikonik kırmızı kürenin içindeki dev opera salonu ise 2040 kişi kapasitesine sahip.

+ Iconic Red Sphere

The iconic red sphere at the entrance, which actually forms the exterior of the opera house, is the most remarkable detail of the new building. The shape of the opera hall, a giant sphere that is covered with 15 thousand specially designed and produced pieces of ceramics, was designed as a horseshoe for the most natural acoustics. Glass pieces made by blowing method, and ceiling lighting are specially designed. Located in the iconic red sphere handmade by a special team of 18 in as short as three and a half months, the giant opera house has a capacity of 2040 people.

SUSAMIN TARİHİ VE ANTALYA



Bir döneme damga vuran Muppet Show'un Türkiye uyarlamasında olaylar bir sokakta geçer. Kurabiye Canavarı, Minik Kuş gibi kukla figürler hep aynı sokakta yaşarlar ve bu sokağın adı Susam Sokağı'dır. Programın orijinal versiyonunda da kuklalar Sesame Street'te (Susam Sokağı) yaşar. Peki, bu sokağa neden "Susam" adı verilmiştir?

The Turkish version of Muppet Show, which marked an era, was set in a street. The puppet characters such as Cookie Monster and Little Bird were all living on the same street and this street was called Sesame Street. In the original version of the show, puppets were living on the Sesame Street. But, why was this street called "Sesame"?

+ Ali Baba ve Bin Bir Geceler

Programın senaristleri olayların geçeceği mekân için bir isim düşünürlerken akıllarına Bin Bir Gece Masalları'ndaki o meşhur Ali Baba hikâyesi gelir. Ali Baba, hazinelerin saklandığı mağaranın kapısını açmak için "Açıl susam açıl" diye tılsımlı bir cümle söyler. Susam kelimesi hikâyenin macera, gizem ve hazine dolu mağarasının kapısını açan özel bir ifadedir. Yazarlar da buradan yola çıkarak belki de modern dönemin Bin Bir Gece Masalı olmaya öykünüp kendi eserlerinin mekânına bu adı vermişlerdir.

Ali Baba'nın, açılması zor olan bir kapıyı açmak susam kelimesini seçmesinin arkasında da kültürel bir bakış açısı yatar. Susam, kapsül içinde yetişen bir bitkidir. Hasadı için geç kalınırsa bu kapsül çatlar ve susam taneleri yere dökülür. Kadim zamanlarda bir işin kolayca gerçekleşmesi için susam gibi açılması temenni edilirdi.

+ Ali Baba and Arabian Nights

The screenwriters of the show were thinking of a name for the setting, and the famous story Ali Baba in the Tale of Arabian Night suddenly sprang to their minds. Ali Baba says a magical phrase "Open sesame open" to open the cave where the treasures are hidden. The word sesame is a special phrase that opens the cave of the story, which is full of adventure, mystery and treasure. Based on this, the screenwriters probably wanted their show to be modern version of Arabian Nights and gave this name to the setting of their show.

There is a cultural point of view lying behind Ali Baba's choice of the word sesame to open a difficult-to-open door. Sesame is a plant growing in capsules. In case of late harvest, this capsule bursts and the sesame seeds fall on the ground. In ancient times, people would hope to get things easily done like opening of sesame capsule.

HISTORY OF SESAME AND ANTALYA



+ Susamın Yolu

Susamın çok eski bir kültür bitkisi olmasına rağmen doğuş yeri kesin olarak bilinmemektedir. Değişik yazarlar susam türlerinin üçte ikisinin Afrika'da yer almasından ve ekonomik olarak susamın bu kıtada baskın olmasından yola çıkarak, susamın doğuş yeri olarak Afrika'yı göstermişlerdir. Aynı şekilde susamın Afrika'da doğup, Batı Asya üzerinden Hindistan, Çin ve Japonya'ya yayıldığı, bu bölgelerin ikincil yayılma merkezleri olduğu uzmanlarca belirtilmiştir. Susam, tohumlarında ağırlığının yarısından fazla yağ bulduran bir yağ bitkisidir. En çok tahin ve tahin helvası yapımında, sabun, ilaç ve kozmetik sanayiinde kullanılır. Ülkemizde en çok Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde ekilir. Susam yağı yemeklik bir yağ olmasına karşın, kullanımı ekonomik olmadığı için ülkemizde bitkisel yağ olarak tüketimi sınırlı kalmıştır. Yazlık bir yağ bitkisi olan susam, yemeklik yağ sanayinde kullanımından ziyade, tahin ve tahin helvası üretiminde ve kuru pasta, simit gibi unlu gıdaların imalatında, kozmetik sanayinde ve sabun yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca küspesi kaliteli bir hayvan yemidir.

Ülkemizde 40-50 bin tonluk susam üretiminin, 450-500 bin tona ulaşan tüketim ihtiyacına cevap vermediği görülmektedir. Bu açığı kapatmak için de susam ithalatı yoluna gidilmiştir. İthalat yapılan ülkelerin başında Afrika ülkeleri vardır. Türkiye'nin en çok susam ithalatı yaptığı ülkelerin Sudan, Etiyopya, Burkina Faso, Hindistan, Afganistan, Pakistan, Mozambik, Uganda ve Nijerya olduğu, yılda yaklaşık 95 bin ton civarında susamın ithal edildiği bilinmektedir.

+ Path of Sesame

Sesame is a very old cultivated plant, and its origin is not known exactly. Different authors have shown Africa as the origin of sesame based on the fact that two-thirds of sesame species are found in Africa and sesame is economically dominant in this continent. Similarly, experts have stated that sesame originated in Africa and then spread to India, China and Japan through West Asia, and these regions are secondary spreading centers. Sesame is an oil plant that contains an oil amount of more than half of its seeds' weight. It is mostly used in making tahini and tahini halva, soap, and in pharmaceutical and cosmetics industry. It is mostly cultivated in the Aegean, Mediterranean and Southeastern Anatolia regions in our country. Although sesame oil is an edible oil, its consumption as vegetable oil is limited in our country since it is not economical. Sesame, a summer, oil crop plant, is not used in edible oil industry but in making tahini and tahini halva, bakery products such as dry pastry and bagels, soap, and in the cosmetics industry. In addition, undecorticated sesame seed is a high-quality animal feed.

It is seen that sesame production amounting to 40-50 thousand tons in our country does not meet the consumption need of 450-500 thousand tons. Sesame started to be imported in order to close this gap. African countries are the main import countries. It is known that Turkey imports sesame mostly from Sudan, Ethiopia, Burkina Faso, India, Afghanistan, Pakistan, Mozambique, Uganda and Nigeria, and that annual sesame import volume amounts to about 95 thousand tons.



TÜRKİYE'NİN SUSAMI ANTALYA'DAN.

SESAME OF TURKEY FROM ANTALYA.



Bir zamanlar Türkiye'nin susam ihtiyacının yaklaşık yüzde 20'sini Antalya karşılardı. Günümüzde de Antalya'da susam üretiminde ısrarlı olan üreticiler hasada Ağustos sonunda başlayıp, Eylül ayı ortalarına kadar devam ederler. Antalyalı köylüler susam bitkilerini toplayıp desteler halinde tarlalarda kurumaya bırakırlar. Susam demetleri Ekim ayına kadar tarlalarda renkli görüntüler oluşturur. Güneşte kuruyan bitkinin kapsülleri ayrılarak içindeki taneler kolayca ayıklanacak hale gelir. Sonrasında da geleneksel yöntemle savrulan taneler çuvallara konulup tahin değirmenlerine ya da evlere doğru yola çıkarlar.

Antalya mutfağında susam çok önemli bir yer tutar. 1800'lerin sonuna doğru Mısır'ın Dimyat bölgesinden kente göç eden ailelerin beraberinde getirdiği tahin, bugün ünlü Antalya piyazının lezzet sırlarından birisi haline gelmiştir. Antalyalılar zeytinyağı, limon ve tahinle yapılan sos olmadan piyaz yemezler. Manavgat içinse susamın merkezi konumundadır diyebiliriz. İlçeye bağlı Çaltepe köyündeki tahin değirmenleri, ardıç odunuyla ısıtılan taş fırınlarda kavruşan susamdan ürettikleri tahinleriyle ün salmışlardır. Kentin batısında bulunan Kaş ilçesine bağlı Kasaba köyünde de geleneksel tahin üretimi devam etmektedir.



Antalya met about 20 percent of sesame need of Turkey for a while in the past. Today, persistent sesame producers in Antalya start harvesting at the end of August and continue until mid-September. The villagers of Antalya harvest sesame and leave them to dry in the field in bundles. Sesame bunches create colorful view in the fields until October. The capsules of the plant dried in the sun burst and the grains inside are easily removed. Then, the grains are winnowed by conventional method, and placed in sacks to be delivered to tahini mills or houses.

Sesame plays an important role in Antalya cuisine. Brought along by the families who migrated to the city from Damietta in Egypt in late 1800s, tahini, today, has become one of the taste secrets of the famous Antalya piyaz. People of Antalya do not eat piyaz without the sauce made with olive oil, lemon and tahini. We can say that Manavgat is the center of sesame. The tahini mills in the village of Caltepe affiliated to the district are famous for the tahini made there from sesame roasted in stone ovens heated with juniper wood. Traditional tahini production also continues in the village of Kasaba located in the west of the city and affiliated to the district of Kas.

SUSAMIN FAYDALARI BENEFITS OF SESAME

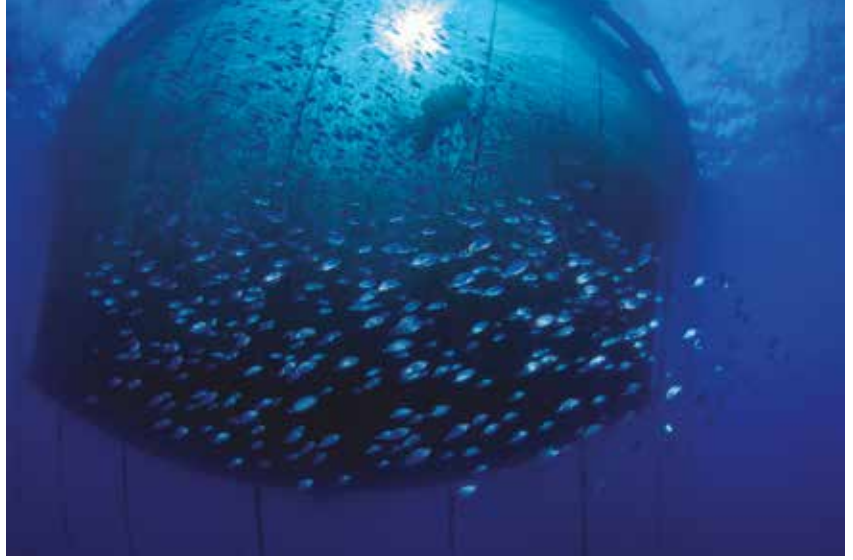


- + Bir antioksidan kaynağı olan susam, içindeki demir ve vitaminlerle kansızlığı önler.
- + Bağımsızlık sistemine güç verir ve bağırsak kanserine yakalanma riskini düşürür.
- + İçeriğindeki E vitamini ve Lesitin, kalbe, beyine ve sinir hücrelerine son derece faydalıdır.
- + Tansiyon ve kolesterolün düşmesinde etkilidir.
- + Susam yağı eklem ağrılarını azaltır ve romatizma ağrılarına iyi gelir.
- + Susam cildinizi gençleştirir. Güçlü, canlı, parlak tırnaklara ve saçlara sahip olmanızı sağlar
- + Sesame is a source of antioxidants, and prevents anemia with iron and vitamins contained in it.
- + It boosts immunity system and reduces the risk of bowel cancer.
- + Vitamin E and Lecithin contained in it are extremely beneficial for the heart, brain and nerve cells.
- + It is effective in lowering blood pressure and cholesterol.
- + Sesame oil reduces joint pain and is good for rheumatic pain.
- + Sesame rejuvenates your skin. It helps you have strong, vibrant, shiny nails and hair.

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER 2022 YILINI BALIKÇILIK VE SU ÜRÜNLERİ YILI İLAN ETTİ.

THE UNITED NATIONS HAS
DECLARED 2022 AS THE YEAR OF
FISHERIES AND AQUACULTURE.





Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), milyarlarca insana sağlıklı ve besleyici gıda sağlayan ve “Sıfır Açlığa” ulaşılmasına katkıda bulunan milyonlarca küçük ölçekli balıkçı, balık çiftçisi ve balık işçisinin önemine vurgu yapmak amacıyla 2022 yılını “Uluslararası Balıkçılık ve Su Ürünleri Yılı (IYAFA 2022)” ilan etti.

Her ne kadar balıkçılık veya su ürünleri yetiştiriciliğinin küçük ölçekli olarak kabul edildiğine dair herhangi bir evrensel tanımı olmasa da küçük üretim birimleri ve daha az sermaye yatırımı dolayısıyla balıkçılık veya su ürünleri yetiştiriciliği; sektörde küçük ölçekli balıkçılık olarak adlandırılmaktadır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün açıkladığı verilere göre; dünyada 40 milyon insan direkt olarak balık avcılığı ile uğraşiyor. Dünya Sağlık Örgütü, bağışıklık sistemini güçlendirmesinin yanı sıra Omega 3 açısından da oldukça zengin bir besin kaynağı olan balık tüketiminin haftada en az 2 - 3 öğün olması gerektiğini tavsiye etmektedir.

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has declared the year 2022 as the “International Year of Fisheries and Aquaculture (IYAFA 2022)” to highlight the importance of the millions of small-scale fisheries, fish farmers and fish workers providing healthy and nutritious food to billions of people and contribute to achieving “Zero Hunger”.

Even though there is no universal definition indicating that fishery or aquaculture are considered as small-scale, they are called small-scale fishery in the industry due to smaller production units and capital investment.

According to the data declared by the United Nations Food and Agriculture Organization, 40 million people are directly engaged in capture fishery. The World Health Organization recommends consumption of fish, which is an extremely rich source of omega 3 boosting the immune system, at least 2-3 meals a week.

ANTALYA BALIKÇI HALİ'NE YOĞUN İLĞİ. HUGE TURNOUT TO ANTALYA FISH MARKET.



Antalya'da balık almak isteyen onlarca küçük ölçekli balıkçı, gün doğmadan Liman Mevkii'ndeki ileri standartlara uygun olarak donatılmış balıkçı haline gelerek mezata katılmaktadır. Sabahın ilk ışıklarıyla başlayan mezatta; balıklar tür, cins ve boyutlarına göre sıralandıktan sonra kasalara yerleştirilerek satışa hazır hale getirilir.

Akdeniz'e özgü balıkların yanı sıra, Karadeniz palamudu, Marmara hamsisi, istavrit, barbun, karides, kalamar, çipura ve levrek gibi zengin türlere sahip Antalya Balıkçı Hali'nde günde en az 50 çeşit balık, her gün saat 05.30'da mezata çıkarılır.



Wanting to buy fish, dozens of small-scale fishermen in Antalya come to the fish market, located in Liman Mevkii and equipped in accordance with advanced standards, before the sunrise to attend the auction. The fish are sorted by species, breed and size in crates and made ready for sale in the auction that starts in the wee small hours of the morning.

With a rich variety of fish, such as Black Sea Bonito, Marmara anchovy, horse mackerel, red mullet, shrimp, squid, sea bream and sea bass, in addition to fish species native to the Mediterranean Sea, at least 50 kinds of fish are auctioned every day at 05.30 in Antalya Fish Market.

SİDE ANTİK KENTİ KAZILARI RESMİ SPONSORU
OFFICIAL SPONSOR OF SİDE ANCIENT CITY EXCAVATIONS



BARUT
HOTELS

50
YEARS

WE
CARE ALL

İMBİK TEN

KADEHE

UZANAN

LEZZET...

A JOURNEY

OF TASTE

FROM STILL

TO GLASS...



BAŞLI BAŞINA BİR
KÜLTÜRE SAHİP OLAN
RAKİ, ŞARAP VE
VİSKİNİN İMBİKTEN
KADEHE UZANAN
LEZZET YOLCULUĞUNA
BUYURMAZ MIYDINIZ?

WOULD YOU LIKE TO
TAKE ON A JOURNEY
OF TASTE, FROM STILL
TO GLASS, WITH RAKİ,
WINE AND WHISKEY,
ALL OF WHICH HAVE
THEIR OWN CULTURE?

Yemeğiyle, mezesiyle, sohbeti ve edebiyatı ile geniş bir kültürün parçası olan alkol tüketimi, insanlık tarihi ile başlayıp farklı toplum ve kültürlerde ortaya çıkan kullanımlarıyla, zaman içerisinde genel ve yerel alt kültürlerini oluşturarak, mekanları değişmiş olsa dahi günümüze kadar korunmayı başarmıştır.

Kimi distile, kimi de fermente edilerek yapılan içkiler arasında ilk akla gelenler genellikle viski, rakı ve şarap olmaktadır. Bu anlamda viski ve rakı distile içkilere, şarap ise fermente içkilere örnek gösterilebilir. Peki sizin tercihiniz çoğunlukla bunlardan hangisi olmaktadır? Haydi gelin hep birlikte imbikten kadehe uzanan lezzet yolculuğuna doğru keyifli bir yolculuğa çıkalım. İşte rakı, şarap ve viski kültürü hakkında merak ettiğiniz her şey...

Having started with the history of mankind and emerged in different societies and cultures, drinking is a part of a wide culture with the foods, mezzes, talks and language that are particular to it, and managed to survive until today after forming global and local subcultures over time.

When it comes to distilled and fermented drinks, whiskey, rakı and wine are usually the first ones that come to mind. In this sense, whiskey and rakı can be given as an example of distilled drinks, and wine as an example of fermented drinks. So which one of these would you prefer most? Let's take on a pleasant journey of taste, from still to glass. Here are everything you wonder about rakı, wine and whiskey culture...

RAKI KÜLTÜRÜ RAKI CULTURE

İlhan Eksen “Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri” kitabında rakı sofrasını bir tiyatro sahnesine benzetir. Bu dostlarla çevrili rakı meclisinde; kimi kendi hayatını oynarken, kimi de başka rollere soyunmayı seçer. Rakı bilinen tüm içkilerden farklıdır. Çünkü o sohbetir, derttir, sevinçtir ama en önemlisi de paylaşmak ve samimiyettir. Yalnız başına içilen bir içkiden ziyade meze ile birlikte sindire sindire içilmesi gereken rakı, dünya genelinde üzerine bir yemek kültürü şekillendirilen yegane içkilerdendir. Basit bir tabirle, içine su katıldığında beyazlaşan anason kokulu sert bir içki diyebilirsiniz.

Anasonla aromalaştırılmış bir içkinin rakı olarak adlandırılabilmesi için özellikle Türkiye’de üretilmiş olması ve yüksek dereceli kuru/yaş üzüm suyunun anason tohumu ile ikinci defa damıtılması sonucunda elde edilmesi gerekmektedir. Anadolu topraklarında yaşamış olan çeşitli uygarlıkların kültürel mirasının bir sentezi olan rakı, zengin geçmişiyle zaman içerisinde onlarca ritüele sahip olmuştur. Bu ritüelin en önemli parçası ise kurulacak çilingir sofrasıdır. Rakı, kişinin isteğine göre farklılık gösterse de genellikle akşam üzeri içilmeye başlanmalıdır. Genel kabul gören zaman aralığı ise tıpkı Cahit Sıtkı Tarancı’nın da dediği gibi “Haydi Abbas, vakit tamam. Akşam diyordun işte oldu akşam, kur bakalım çilingir soframızı, dinsin artık bu kalp ağrısı” dizelerinde de belirttiği gibi ufkun yavaş yavaş kızarmaya başladığı zaman dilimidir. En az iki kişinin bulunması gereken rakı sofrasının olmazsa olmazı ise elbette muhabbetir.



In his book “Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri”, İlhan Eksen compares the rakı table to a theater stage. At this rakı table surrounded by friends, some choose to portray their own story, while others choose to portray somebody else’s stories. Rakı is different from all known drinks. Because it suggests conversations, problems, joy, but most importantly, sharing and sincerity. Rakı is not a drink consumed alone but a drink paired with mezzes, and it is one of the rare drinks for which a food culture has been shaped worldwide. In simple words, it can be defined as a strong, anise-flavored drink turning milky white when mixed with water.

A drink, flavored with anise, can be called rakı if it is produced in Turkey and obtained by second distillation of high-quality dried/fresh grape juice with anise seed. Rakı, a synthesis of the cultural heritage inherited from various civilizations existed in Anatolia, has had numerous rituals over time with its rich history. Setting up a “çilingir” table, the so-called locksmith’s table, is the essential part of this ritual. Although it varies depending on the preferences, evening is the best time to start drinking rakı. As Cahit Sıtkı Tarancı said in his lines: “Come on Abbas, the time is up. You said evening, and it is already evening. Let’s set up our locksmith’s table and relieve this heartache”, the generally accepted time is when the sky begins to blush. A sincere conversation is a must at the rakı table, where at least two people are present.



ŞARAP KÜLTÜRÜ WINE CULTURE



Şarabın geçmişi, insanlık tarihi kadar eski. Üzüm şirasının mayalanarak fermente edilmesi yöntemiyle elde edilen şarap, alkol seviyesi hafif bir içki olarak karşımıza çıkar. Üzüm türü, kalitesi, mayalanması, coğrafyası, iklim, nem ve havalandırma koşulları şarabın kalitesini belirleyen en önemli etkenler arasındadır. Beyaz şaraplar nispeten kolay içimli ve yumuşak, kırmızı şaraplar ise tok ve buruktur. Yaşam kültürünün bir parçası olan şarap, günün her saatinde içilebilir. Beyaz şarabın beyaz etle, kırmızı şarabın kırmızı etle eşliği gibi bildik alışkanlıklar olsa da şarap için en genel kural, sizin damak tadınız, uyum zevkiniz ve tercihinize uygun olmasıdır. Kırmızı şarapların oda sıcaklığında, beyaz ve roze şarapların ise soğuk tüketilmesi önerilir.

Özgün kültürüyle şarap, birçok destana, şarkıya ve şiire ilham veren, detaylarıyla tarihe geçen bir fenomendir. Şarabın ideal tüketim ısısının önemi nedeniyle ince saplı bir kadehte içilmeli ve şarap vücut ısısı etkilenmemelidir. Beyaz ve kırmızı şarapların ideal ısılarının farklılığı yanında farklı üzüm türlerinin ürünlerinin de farklı tüketim sıcaklıkları olabilir.

The history of wine is as old as humanity. The wine is made by brewing and fermenting grape must, and it is a drink with a relatively low alcohol percentage. Grape varieties, quality, fermentation, geography, climate and humidity and air-conditioning play the most important role in the quality of wine. White wine is relatively softer and easier to drink, while red wine has a fulfilling and sour taste. Wine is a part of the culture of life and can be consumed any time of the day. Although white wine is paired white meat and red wine with red meat, it is generally best when it appeals to your taste buds and matches with your preference. It is recommended to consume red wine at room temperature and serve white and rosé wine cold.

With its unique culture, wine has become a phenomenon, which marked the history and inspired numerous epics, songs and poems. Since the ideal temperature for consumption of wine is important, wine must be served in a thin, stemmed glass and must not be affected by the body warmth. Apart from the difference in ideal temperatures for white and red wine, wine from different types of grapes may also require different consumption temperatures.

DOST MECLİSLERİNİN KADİM DOSTU, KEYİFLİ
SOHBETLERİN VAZGEÇİLMEZLERİNDEN BİRİ OLAN
ALKOL, KENDİ İÇİNDE ADETA BİR DERYA DENİZ!

ALCOHOL, A LONG-TIME MEMBER OF FRIEND
GATHERINGS AND A MUST FOR CHEERFUL
CONVERSATIONS, IS A VAST WORLD IN ITSELF!





VİSKİ KÜLTÜRÜ WHISKEY CULTURE

Bir elinde buzlu viski bardağı, bir elinde purosunu olan Yeşilçam film karakterleri yüzünden ülkemizde sosyete içkisi gibi görülüyor olsa da viskinin diğer içkilere oranla bir ağırlığının olduğu su götürmez bir gerçektir. Latince'de Aqua Vitae başka bir deyişle hayat suyu olarak bilinen viski, İrlanda'dan İskoçya'ya, oradan göçlerle Amerika topraklarına kadar gelip, kendi kültürünü yaratmayı başarmış bir türdür.

Arpa, buğday, çavdar veya mısır gibi tahılların mayalandıktan sonra damıtılması ve çeşitli türdeki fiçılarda belli bir süre olgunlaştırılmasıyla elde edilen yüksek alkollü bir içki türü olan viski için minimum yüzde 40 alkol derecesine sahip olması önemlidir. Alkolün olgunlaştırılırken fiçıdan buharlaşan hacmine ise meleklerin payı adı verilir.

Bu tabirin kullanılmasının en önemli nedeni, İskoçların buharlaşan alkolün meleklerle gittiğine ve bunun karşılığında da harika viskiler elde edecek olmalarına inancıdır. Alkol derecesi, yoğun damıtma teknikleriyle yükseltilir. Fermantasyon ile elde edilen düşük alkollü sıvı, bakır imbiklerde damıtılarak, yüzde 50 - 60 seviyelerinde oranlara ulaşır. Ardından belli bir süre meşe fiçılarda olgunlaştırılarak şişelenir. Viskiye tatmak bir sanattır; içkiyi yudumlamaktan çok daha öte anlamlar taşır. Tadımlarda damağınza şarap kadar zengin aromalar sunmasa da kadehlerin derinliklerinde keşfedeceğiniz sizi şaşırtacaktır. Viskinin rengi ne kadar koyu ise aroması da o kadar kuvvetli olur. Daha hafif bir viski arıyorsanız açık renkli çeşitlere şans verebilirsiniz. Ancak dikkat! Viski, alkol oranı yüksek bir içkidir bunu yoğun bir koklamayla siz de kolayca hissedebilirsiniz.

Even though whiskey is referred to as the drink of people from high-society in Turkey because of the characters holding a glass of iced whiskey in one hand and a cigar in the other in Yesilcam movies, it is a crystal-clear fact that whiskey is a serious drink when compared to others. Whiskey, known as Aqua Vitae in Latin, i.e. water of life, has made its way from Ireland to Scotland and from Scotland to America through immigrations and managed to shape its own culture.

Whiskey, a spirit with relatively high alcohol content that is made from grains, such as barley, wheat, rye, or corn, by brewing, distilling and aging in various types of barrels for a certain period of time, must have a minimum alcohol percentage of 40%. The amount of an alcoholic drink lost due to evaporation during the aging process in the barrel is called the angels' share.

The most important reason to use this term is the belief of Scots that angels take the evaporated alcohol and, in return, they get perfect whiskey. The alcohol percentage is increased by intensive distillation techniques. The liquid with low alcohol content, which is obtained by fermentation, is distilled in copper stills, and the alcohol percentage reaches 50-60%. It is bottled after aging process in oak barrels for a certain period of time. Tasting whiskey is not just sipping a drink but an art. Even though it does not offer flavors as rich as wine when tasting, what you will find out at the bottom of the glass will surprise you. The darker the color of the whiskey, the stronger its flavor. If you are looking for a softer whiskey, then you can try lighter colored varieties. But be careful! As you can easily realize when you smell, whiskey is a drink with high alcohol content.

KUŞLAR GİBİ UÇMANIN KEYFİNİ YAŞAYIN!

ENJOY FLYING LIKE BIRDS!



Adrenalin tutkunlarının vazgeçilmez sporlarından biri olan yamaç paraşütü ile gökyüzünde kuşlar gibi uçmanın şimdi tam zamanı. Siz de büyükşehrin kaosundan birkaç günlüğüne uzaklaşıp, macera dolu bir hafta sonuna “merhaba” demek isterseniz, rotanızı Fethiye - Ölüdeniz’e çevirebilirsiniz.

Özel bir pist ya da hava aracı gerektirmeden tamamıyla rüzgara eşlik ederek yapılan yamaç paraşütü, kuş bakışı doğanın tüm renklerine şahit olup, heyecanlı dakikalar yaşamak isteyenlerin tercih edeceği bir spor türü. Paragliding olarak da bilinen yamaç paraşütü denildiğinde aklınıza serbest paraşüt geliyor olsa da, durum çok farklı. Yamaç paraşütünde kesinlikle bir hava aracına gerek yoktur. İhtiyacınız olan tek şey lisanslı pilotlar eşliğinde havada süzülürken, sadece anın keyfini yaşamak olmaktadır.

Dünyanın en iyi 10 kumsalından biri olan Fethiye - Ölüdeniz üzerinde uçmak, yamaç paraşütü severlerin genellikle ilk tercihidir. Nefes kesen panoramik manzaralar ve istikrarlı hava koşulları, Babadağ Dağı'nı dünyadaki tandem yamaç paraşütü için en iyi alanlardan biri haline getirmektedir. Fethiye'ye tatile gidip plajda güneşlenirken gökyüzüne baktığınızda bu rüyayı yaşayan onlarca insanı görebilirsiniz. Onlar bu deneyimi uzman pilotlarla yaşayan gerçek maceraperestler ve hemen aralarına katılmanız için hiçbir engel yok.

Now is the time to fly like birds in the sky with paragliding, one of the favorite sports of adrenaline enthusiasts. If you want to escape from the hustle and bustle of metropolis for a few days and spend an adventurous weekend, then you can prefer Fethiye - Oludeniz.

Requiring no special tracks or aircrafts but only wind, paragliding is a type of sport preferred by those who want to watch all the shades of nature from a bird's eye view and enjoy adventurous moments. Even though paragliding reminds of skydiving, it is quite different. Paragliding requires no aircraft. All you need is to enjoy the moment while floating in the air accompanied by licensed pilots.

Flying over Fethiye-Oludeniz, one of the top 10 beaches in the world, is often the first choice of paragliding-enthusiasts. Breathtaking panoramic views and stable weather conditions make Babadag Mountain one of the best destinations for tandem paragliding in the world. You can see many people enjoying these dreamy moments when you look at the sky while sunbathing on the beach during your vacation in Fethiye. These people are real adventurers enjoying this experience with expert pilots, and there is no hindrance to join them right now.



Fethiye'ye geldiğinizde yaklaşık 30 dakikalık bir yolculuğun ardından yamaç paraşütü yapacağınız yere ulaşabilir ve nefes kesen bir manzara ile karşılaşacaksınız. Çift kişilik tandem yamaç paraşütü uçuşları, havanın uygun olduğu her gün T2 lisanslarına sahip pilotlar tarafından yapılır. Babadağ yamaç paraşütü kalkış pistine vardığınızda pilotunuzun vereceği 10 dk'lık kalkış eğitimi sonrasında tüm güvenlik aksesuarlarınızı giyinerek uçuşun keyfini çıkarmaya başlayabilirsiniz.

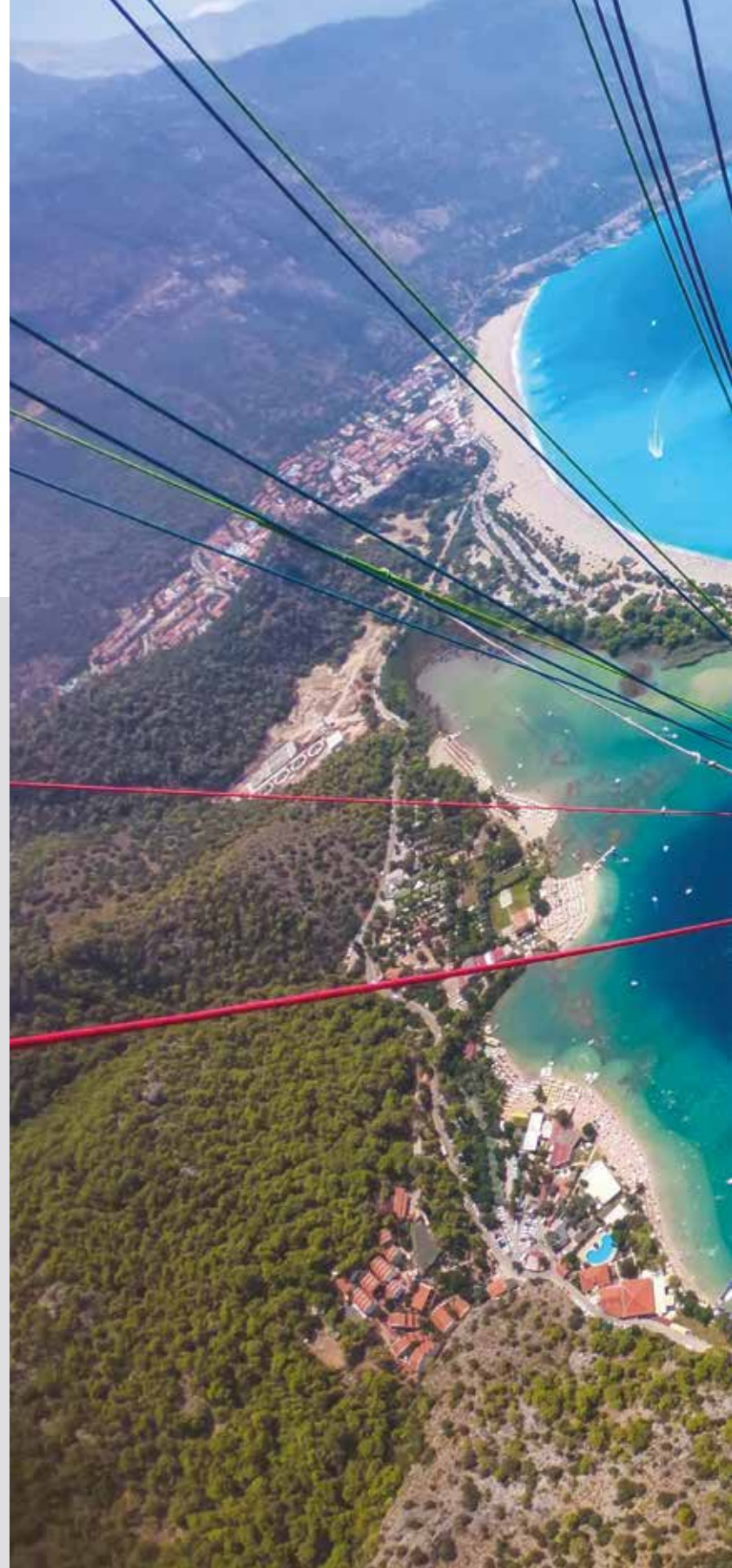
A breathtaking view will welcome you when you get to the paragliding spot after a 30-minute journey from Fethiye. Double tandem paragliding flights are carried out by pilots with T2 licenses every day as long as the weather permits. After arriving at the paragliding take-off runway in Babadağ, you will receive a 10-minute take-off training by your pilot and wear all the safety equipment to start enjoying the flight.

Yamaç Paraşütü Kuralları

- + Pilot eşliğinde yapılan tüm kurallara eksiksiz uymalısınız.
- + Hava durumunun elverişli olduğu yerlerde ve mutlaka eğitim alarak uçmalısınız.
- + Yamaç paraşütü için gerekli hava şartları, uçmadan önce kontrol edilmelidir.
- + Tandem uçuşlarında havada rahatlık sağlayacak kıyafetler giyilmeli, kask ve can yeleği takılmalıdır.
- + Kalp rahatsızlığı, yükseklik korkusu, hamile ve 105 kg'dan fazla olanların yamaç paraşütü yapması yasaktır.
- + Alkollüken yamaç paraşütü yapılmamalıdır.
- + Yamaç paraşütü için yaş sınırı 16'dır.

Paragliding Rules

- + You must strictly follow all the rules accompanied by the pilot.
- + Flight must be taken after training and only in places where the weather conditions are suitable.
- + Weather conditions required for paragliding must be checked before flight.
- + Comfortable clothes suitable for flight must be preferred and helmets and life jackets must be worn during tandem flights.
- + Paragliding is not permitted for people with heart disease, fear of heights and weighing more than 105 kg and pregnant women.
- + Paragliding is not permitted after drinking alcohol.
- + The age limit for paragliding is 16.



DÜNYANIN EN İYİ PARAGLIDING DESTİNASYONLARINDAN
FETHİYE-ÖLÜDENİZ'DE, BULUTLARIN ARASINDA
UNUTULMAZ BİR DENEYİM. ŞİMDİ TAM ZAMANI!

AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE AMONG THE CLOUDS
IN FETHİYE-OLUDENİZ, ONE OF THE BEST PARAGLIDING
DESTINATIONS IN THE WORLD. NOW IS THE TIME!





BAYOU VILLAS

BELONG TO **YOU**

444 96 00

bayouvillas.com



LARA
BARUT
COLLECTION

baruthotels.com



444 96 00



M'genta Barut Hotels kurumsal yayınıdır.
M'genta is a corporate publication of Barut Hotels.