

Singapur | Kapadokya | Barselona | Karadeniz

Condé Nast Traveller

TÜRKİYE



10 TL // EYLÜL 2015
CNTRAVELLER.COM.TR

Viva İTALYA!

Sicilya mutfağı, Bolonya ve lüks
İtalyan şatoları

Bu sefer kuzeye
değil güneye:

GOA

Dünyadan
en
iyi **12**
şehirli spa

LONDRA'da
kraliçeler gibi
alışveriş

ANTWERP
Tasarım onların işi

Yabani olduğun kadar güzelsin de
GÖKÇEADA

Condé Nast
Traveller
TÜRKİYE

gürme

Yemek için gezmek!



*Sicilya
mutfağı*

*Singapur'un
en iyileri*

*Londra'da
fish&chips*

Çiftliği pişir!

*Sicilya'da bir yemek okulu var ki insana zamanın nasıl ilerlemesi gerektiğini hatırlatıyor: Sakin ve doğaya göre. Efsanevi Anna Tasca Lanza Yemek Okulu adanın karmaşık, geleneklerine bağlı, sade ve lezzetli mutfağını anlamak için mükemmel. **Cemre Narin**, yakında başlayacak bir projenin ışığında Sicilya mutfağını keşfe çıkıyor.*

Fotoğraf: Elke Talbot, Guy Ambrosino

Penceremin ahşap kepenklerini açar açmaz burnuma tatlı bir lavanta kokusu geliyor. Önümdeki tepeler Sicilya'nın kızgın Temmuz güneşinin altın rengine giyinmiş; ilerideki eski taş ev üzerinden geçen bulutların gölgesiyle sanki arada bir kıyafet değiştiriyor. Ortamda müthiş bir huzur var ama aynı zamanda inanılmaz bir canlılık söz konusu. Derin bir nefes daha alıp lavantaların etrafında oynayan yüzlerce beyaz minik kelebeğe kilitleniyorum. Sicilya daha ilk bakışta büyüleyici ve sanki insanı başka bir zaman dilimine götürüyor. Belli ki burada zaman sadece doğaya göre ilerliyor, insanlar da hayat da onun hızında hareket ediyor. Daha saatlerce bu pencereden dışarıyı izleyebilirim ama artık hareketlensem iyi olur. Sonuçta dünyanın en saygın yemek okullarından birinde, *Anna Tasca Lanza*'dayım (annatascalanza.com) ve bir an önce kendimi sofraya atmak için sabırsızlanıyorum!

Tam olarak Sicilya'nın ortasında, Palermo'ya 90 dakika uzaklıktaki Regaleali topraklarındayız. Bu bereketli araziye soylu Tasca Ailesi yüzyıllar evvel Araplardan almış, dolayısıyla ismi *Regaleali* yani *Soylu Ali*. Aynı aileye ait, tarihi 19. yüzyıla dayanan ünlü *Tasca d'Almerita* şarapları da burada üretiliyor. Penceremden dışarı bakıp hayallere daldığım büyüleyici ev *Case Vecchie*, okulun kalbinin attığı yer. Mutfak yanı sıra zengin tarla ve bahçesi sayesinde her şey tam anlamıyla tarladan sofraya hareket ediyor. Kurucusu Kontes Anna Tasca Lanza, yıllarca verdiği dersler, yazdığı

kitaplarla yerel mutfağı dünyaya tanıtmış ve Sicilya mutfağının kraliçesi olarak biliniyor. Unutulan lezzetleri su yüzüne çıkarmış, okula gelenlere bu zengin mutfak yaşatmış, seneler içinde ziyaret eden, ders vermeye gelen onlarca dünya çapında şefi, gazeteciyi, yemekseveri kendine hayran bırakmış.

Bugün artık *Case Vecchie*'yi Anna'nın kızı *Fabrizia Lanza* yönetiyor. *Fabrizia*, okulu annesinden devralmadan önce 20 sene müze küratörlüğü yapmış bir sanat tarihçisi. Doğal gümüşü beyaz saçları, keskin ama aynı zamanda yumuşak bakışlı masmavi gözleri ve uzun boyuyla alışılmışın dışında bir İtalyan. Aynı *Case Vecchie*'deki ortam gibi dingin, abartısız, sade ve şık. İngilizcesi mükemmel ve hayatımda duyduğum en etkileyici İtalyancaya sahip. Böyle birinden yemek tarifi dinlemek de başka keyif! *Fabrizia* sadece okulun sahibi ve yöneticisi değil, aynı zamanda yemek kitabı yazarı ve Sicilya'nın geleneksel mutfak kültürünü belgeleyen bir film yapımcısı. Son filmi *Amuri*'de adanın kutlama yemeklerini, bayram şöenlerini gösteriyor. Bu seneki Oxford Symposium'da sunulan filmde Sicilyalıların hâlâ sürdürdükleri geleneklerini şiirsel bir dil ve muhteşem bir görsellikle anlatıyor.

Sicilya aynı İstanbul gibi seneler içinde birçok medeniyetin üst üste gelerek oluşturduğu bir yer. Dolayısıyla mutfakının en belirgin özelliklerinden biri asırlar boyunca gelip geçen bu kültürler sayesinde çok katmanlı olması. Adanın klasiklerinden *caponata* bu

karmaşıklığı güzel anlatan bir yemek. İçindeki patlıcan Araplardan, domates ve biber İspanyollar tarafından yeni dünyadan, badem Yunanlılardan ve tatlı ekşi lezzet *agrodolce* de Sicilya mutfağından gelmiş. *Cassata* dedikleri *ricotta* kreması dolgulu badem ezmesi kekinin tarihi ise Eski Roma'ya dayanıyor. Hâlâ elde yapılan ve dantel gibi işlenen bu kekteki şekerleme ve badem ezmesi Araplardan, renkli süslemeler ise İspanyollardan. Sicilya mutfağına bir başka özelliği de adanın yoksulluğundan kaynaklanan basitliği ve sadeliği. Daha çok tahıl ve sebze odaklı olması buna bağlı. Sokak yemeklerinden *arancini*, yani safran renkli kızarmış pilav dolması gibi yemekler de yine bunun bir göstergesi.

Tascalar gibi aristokrat ailelerinin mutfaklarında Fransız etkisi de görülüyor. 19. yüzyılda soylu Sicilya evlerinde çalışan şeflere Fransızca "monsieur" kelimesinden çevrilmiş "monzu" denirmiş. Bu şefler farklı kültürlerden etkilenmiş yerel mutfağın üzerine o sırada moda olan Fransız tekniklerini de eklemişler. Örneğin,

Fabrizia Lanza büyürken Tasca ailesinin mutfağını yöneten monzu Mario Lo Menzo, geleneksel yemeklere ek olarak tereyağlı soslar kullanırmış; yumurtalı, etli yemekler yaparmış. *Béchamel* ve jambonla doldurulmuş *brioche*, Noel'de ise içleri yumurta sarısı, ve parmesan ile doldurulmuş kızarmış yumurta gibi yemekler yenirmiş.

Sicilyalılar geleneklerine inanılmaz bağlılar. Palermo'da trafiğin, binaların, şehrin gürültüsü arasında hâlâ çatılarda domates salçası yapılıyor. Şehrin arka sokaklarında el yapımı *cannoli* üreten ufak pastanelere rastlanıyor. İlkbaharda insanlar hep birlikte yabani rezene, bakla gibi baharın hediyelerini toplamaya çıkıyorlar ve bunu beraber vakit geçirmek, doğanın canlanmasını kutlamak için yapıyorlar. Bu durum bayram sofralarında daha da belirginleşiyor. Mart ayındaki San Giuseppe Festivali için yapılan hazırlıklar örneğin. Sicilya'nın her yerinde, en fakir köyünde bile çalışmalar bir hafta öncesinden başlıyor. Tamamen elle şekillendirilen



Case Vecchie'nin davetkar sofrasını çiftliğin köpeği Aurora bekliyor.

Sicilya aynı İstanbul gibi seneler içinde birçok medeniyetin üst üste gelerek oluşturduğu bir yer. Mutfağının en belirgin özelliği de bu gelip geçen kültürler sayesinde çok katmanlı olması.

Sicilya'nın favori balığı sardalya.



ekmekler, rengarenk kurabiyeler, adanın favori malzemelerinden biri olan bakla ile yapılan yemekler, onlarca çeşit kızarmış sebze-karnabahar, enginar, yabani rezene ve lokmaya benzeyen kızarmış hamur tatlısı *sfince di San Giuseppe*... Festival günü geldiğinde bu zengin bayram sofrası köyün en fakir üç çocuğunun onur misafiri olduğu bir yemekte sunuluyor.

Case Vecchie'de yenilen her şey ya bu katkısız topraklarda yetiştirilen ya da doğada kendiliğinden biten malzemelerden yapılmakta. Ceviz, ayva, incir, zeytin, onlarca meyve ağacı bahçede tatlı birer gölge olmuş; tarlada ekili yeşillikler, kabaklar, patıcanlar toplanmayı bekliyor. Aynı bahçe kış aylarında portakal, greyfurt, limon, mandalina, *citron* ağaçlarıyla renklenecek. Yaz sonu meşhur domates salçası yapılacak; sonra havalar serinledikçe çeşit çeşit kekik, biberiye, nane, adaçayı, lavanta toplanacak ve bunlardan, özel karışımlar hazırlanacak. Ayva jölesi, ufak, yeşil çekirdeksiz bir

üzüm olan *Inzolia*'dan üzümlü *crostata* ve *vino cotto*, mevsimler ilerledikçe çağla bademden yaptıkları *mandorlino* likörü... Daha sonra sabırla yapılan kutlama yemekleri derken yine havalar ısınacak, yaz gelecek, tepeler bugünkü altın rengini alacak.

Ağustosta yapılan güneşte kurutulmuş meşhur domates salçası *estratto*'ya yetişemiyorum. Fabrizio uzundur merak ettiğim bu ritüeli anlatırken ağustosun son haftalarında Case Vecchie'nin resmen kırmızıya büründüğünü söylüyor. Çiftliktekiler birkaç gün boyunca el birliğiyle kış boyu çorbalara, yemeklere gerekecek domates sosunu ve salçasını yapıyorlar. Böylelikle Sicilya yazını yüzlerce kavanoz saf domateste hapsediyorlar. Bunu yapmak için öncelikle yazın en kuru, en sıcak günleri kollanıyor. Ne kadar sıcak o kadar iyi. Sonra yoğun ve koyu kırmızı Roma domateslerini bütün olarak dev kazanlarda sarımsak, kırmızı soğan, defne ve tuzla pişiriyorlar. Püre haline geldiklerinde kabukları ve çekirdeklerini



SOLDAN SAAT YÖNÜNDE: Sicilya'da kış ayları narenciye demek; Taralli, limonlu kurabiye; Fabrizia Lanza, Anna Tasca Lanza'nın mutfağında; Okulun ev yapımı ekmekleri.

ayıklamak için öğütüyorlar. Elde edilen püre avludaki cilasız, ahşap masalara yayılıyor ve iki gün boyunca güneşte bırakılıyor. “Domates, tuz ve güneş” diyor Fabrizia, “ve sabır” diye ekliyor. Masalara yayılan domates püresi iki gün sonunda yoğunlaşıp neredeyse hamur kıvamına geliyor. Bu süreç içinde püre her yarım saatte bir dev bir kaşıkla altüst ediliyor, ortada toplanıp sonra tekrar masaya yayılıyor. Bütün bu işlem sonunda elde edilen *estratto* o kadar yoğun oluyor ki mahsul, baştaki domates miktarının onda birine iniyor.

Anna Tasca Lanza'daki en heyecan verici olaylardan biri de okulun önümüzdeki sene Ocak - Mart ayları arasında yürüteceği “Cook the Farm” yani “Çiftliği Pişir” adlı yeni programı. Programın mimarları Fabrizia Lanza ve deneyimli yemek tasarımcısı ve araştırmacı, Leb-i Derya, Feraheza gibi başarılı restoranlara imza atmış Gamze İnceci. İki kadının bu projede biraraya gelmesinin arkasında bir takım tatlı rastlantılar ve Fabrizia'nın *Coming Home to Sicily* adlı şahane kitabı var. Gamze seneler önce bu kitabı alıp, hikayesine, tariflere, Fabrizia'nın anlatım diline hayran kalmış. Geçen yaz İtalya'ya *Master Chef* programında jüri üyeliği yapmaya gittiğinde yolu Tasca d'Almerita bağlarına düşmüş. Bağ yollarından birinde gözüne Case Vecchie tabelası çarpınca kaldığı yerin seneler önce hayran kaldığı kitaptaki çiftlik olduğunu fark etmiş. Fabrizia ile tanıştıktan kısa bir süre sonra da *Cook the Farm* projesini birlikte başlatmaya karar vermişler.

Cook the Farm'ın içeriği rüya gibi. En heyecan verici özelliği öğrencilerin on hafta boyunca tarımdan başlayarak bölge mutfağı ile ilgili her şeyi en başından yani toprağından öğrenecek olmaları. Makarna hamuru açmadan önce buğdayı anlayıp peynir yapmadan önce süt sağmayı görecekler örneğin. Zeytinyağı, şarap, bal, narenciye, çay... Şimdiden saati saatine detaylandırılmış müthiş bir içerik söz konusu. Sadece



Şölenel yemeklerden brioche ripiena.

Cook the Farm'in içeriği rüya gibi. En heyecan verici olan, öğrencilerin on hafta boyunca tarımdan başlayarak bölge mutfağını en başından yani toprağından öğrenecek olmaları.

belli bir seviyenin üzerindeki aşçıların alındığı ve 12 kişiyle sınırlı programda katılımcılar arası bilgi alışverişinin de kuvvetli olacağı kesin. Başvuru herkese açık ama şimdiden dünyaca ünlü şefler ekiplerini yazdırmış, okullar eğitmenleri için yer ayırmaya başlamışlar bile.

Cook the Farm programının bir haftası, tek bir mutfağa ayrılmış durumda. İlk seneki konuk mutfak Gamze İnceli liderliğinde Türk Mutfak. Bir hafta boyunca dikkatler mutfakımıza ve ister istemez Akdeniz mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıklara çevrilecek. Buğday, bulgur, ekşiler, baharatlar ve bize özgü yemekler konuşulacak; misafir eğitmenlerle birlikte mutfak kültürümüzle ilgili bilgiler verilecek. Gamze İnceli restorancılık öncesi uzun yıllar profesyonel dansçı olarak New York'ta, La MaMa, Bob Wilson gibi avangard gruplarla, yönetmenlerle Amerika ve Avrupa'nın birçok ülkesinde sahneye çıkmış. Gösteri sanatları alanında oldukça deneyimli. Dolayısıyla Türk Mutfak haftasının lezzet ve

yemek kültürü dışında kültürel ve görsel olarak da çok renkli ve hareketli geçeceğine eminim.

Programın son haftasında öğrenciler Sicilya'nın tüm bölgelerine detaylı bir lezzet keşfine çıkacaklar. Turun tarihi San Giuseppe Festivali'ne denk geldiğinden öğrenciler yapılan geleneksel hazırlıklara tanık olacaklar; Catania'daki balık pazarına gidecek, Palermo'da sokak yemekleri tadacaklar. Adanın karmaşık ve geleneksel kalmayı başarmış mutfak kültürüne derinden bir yolculuk yapacaklar.

Cook the Farm'dan mezun olanlar elbette okuldan sertifika alacak ama en önemlisi bu hiç bozulmamış, katkısız, saf topraklarda, ata tohumlarla, alanında dünya çapında uzman insanlarla tanışıp Anna Tasca Lanza Yemek Okulu'nun ve Case Vecchie'nin kültürünü yaşayacak olmaları. Muhtemelen bu süreç sonunda sadece toprak, malzeme, yemek hakkında değil, aynı zamanda farklı kültürler, hayat ve kendileriyle ilgili de çok şey keşfedecekler.



SOL ÜSTTEN SAAT YÖNÜNDE: *Bağlara bakan bahçede her mevsim başka güzel; Geleneklerine bağlı Sicilya'da Mart ayında kutlanan San Giuseppe festivalinin yeri ayrı; Vino cottolu badem granita; Case Vecchie sofrasından bir detay.*

Hareketlenmeye karar verip dışarı çıktığımda güneş bağların arkasında batmakta. Sarmaşıklarla, çiçeklerle kaplı taş binaların açıldığı avluya taşların yarattığı parlak gri, neredeyse gümüşü bir ton hakim. Çiftliğin ufak beyaz köpeği Aurora ordan oraya koşturuyor. Fabrizia'nın asistanı olmak için birkaç aylığına Karayipler'den gelen Elke, elinde akşamüstü rutini Campari spritzlerle geliyor. Çiftliğin demirbaşı Giovanna mutfaktan bir tabak dolusu nohut unundan yapılan ve Sicilyalıların kızarmış yemeklere olan aşkını çok iyi anlatan *panelle* ile çıkıyor. Elimde bu nefis atıştırmalık, okulun yönetici şefi Mario'yu mutfaka takip ediyorum. Kendi yetiştirdikleri kabak çiçeklerinin içlerini ançüez ve ricotta ile doldurup kızartıyor. Alışık olduğumuzdan biraz daha farklı bir lezzet; denizle toprak çiçeğin içine birlikte hapsolmuş. Akşam yemeğinde adaya has *tenerumi* çorbası var. Tenerumi, *cucuzza* denilen bir çeşit kabağın

yaprak ve saplarına deniyor. Fabrizia bu hafif çorba için, "özellikle yoldan gelen misafirlere yapmayı ihmal etmeyiz, son derece rahatlatıcı oluyor" diyor.

Ertesi sabah bizi karşılayan kahvaltı sofrasında rengarenk kan portakalı, incir, dut gibi ev yapımı marmelatlar dizili. Güneşin sıcağı hâlâ üzerlerinde, ağaçtan yeni kopartılmış erikler, armutlar, elmalar Sicilya'nın meşhur Caltagirone seramiği kasenin içinde tablo gibiler. Gamze çiftlikte yapılan peynirleri, *ricotta*, *pecorino* ve *primo sale* peynirlerinin bazı olan *tuma*'yı anlatıyor. *Ricotta* dolgulu *cannoli*'yi ertesi gün havaalanı yolunda Catania'da denemek için söz veriyorum. Ev yapımı yoğurdun yanındaki balı çiftliğin arılarından almışlar, "Bu seneki ne güzel kekik kokuyor" diyor biri. Öğlen yemekte *pesto* soslu ev yapımı *busetti* var. Bir yandan seri şekilde makarna yapan Fabrizia diğer yandan gururla sosun içinde



Bahçeden toplanan kabak çiçekleri.

Kendi yetiştirdikleri kabak çiçeklerinin içlerini ançüez ve ricotta ile doldurup kızartıyorlar. Alışık olduğumuzdan biraz daha farklı bu müthiş atıştırmalıkta denizle toprak çiçeğin içine birlikte hapsolmuş.

tipik çam fıstığı yerine badem kullandıklarını söylüyor. “Hem daha hafif oluyor” diyor, “hem de sonuçta çiftlikte onlarca badem ağacı var!” Tatlı olarak evde yaptıkları yoğurt sorbe geliyor, üzerinde bir yaprak taze nane ile. Bahçeden koparılmış nanenin ferahlatıcı aroması bütün mutfakı kaplıyor.

Bu esnada fark ediyorum ki masanın etrafında dünyanın dört bir yanından gelmiş insanlar var: Fabrizio, Veronalı erkek arkadaşı Gianni, Karayıplı asistanı Elke, Catania’lı şef Mario, İstanbul’dan gelen Gamze İnceci ve okulda sürekli devam eden yemek kurslarına gelenler... Biri Polonyalı, diğeri İrlandalı genç çift yoğurtlu sorbelerini yerken hayatlarının en lezzetli günlerini geçirdiklerini söylüyorlar. Daha bahçeden topladıkları malzemelerle akşam yemeği hazırlayacaklar, ricotta yapımını görüp şarap bağlarını ziyaret edecekler. Masanın diğer tarafında ise çiftliğe danışmanlık yapan İngiliz tarım ve toprak uzmanı Ben, erkek kardeşi ve Çinli kız

arkadaşı, daha yeni Etna Dağı’nı tırmanmış, tatlı bir yorgunlukla sorbelerini kaşıklıyorlar. Sayıyorum, hep birlikte dünyanın neredeyse on mutfakını temsil ediyoruz! Sofradaki ortak dil elbette yemek; konu bahçedeki farklı kekik türleri gibi genel de olabiliyor, Catania’daki meşhur pastane Savia’da yenmesi gereken badem ve kahveli *granita* gibi önemli bir detay da. Yemek konusunun ne kadar zengin, ne kadar birleştirici, evrensel bir güç olduğuna bir kez daha tanık oluyorum.

Ertesi sabah Case Vecchie’den ayrılırken Sicilya’nın yavaş temposu iyice içime işlemiş ama kalbimde lavantaların etrafında uçuşan keleklerin enerjisi var. En çok bu katkısız, saf toprakların gücünden; geleneklerine bağlı, misafirperver insanların sıcaklığından etkilenmişim. Domateslerin, kaparilerin, zeytinyağının, şarapların, taze peynirlerin tadı damağımda, bu büyüleyici okula bir an önce geri dönme hayalleri kuruyorum. ■



Siyah zeytinli focaccia ekmeği.



FISH & CHIPS'İN EN İYİSİ

Önce sirkenin baştan çıkarıcı aromasına kapılıyorsunuz, sonra denizin tuzlu tadı sizi içine çekiyor. Çok az yemek kombinasyonu, bu duygusal etkiye ve çekim gücüne sahip.

Yazı: **David Annand**





Rockfish'te yengeçler.



The Fish & Chip Shop.



Islington'daki The Fish & Chip Shop

Sonunda olacaktı ve oldu. Britanyalılar, yıllarını Fransızların önünde eğilerek geçirdikten sonra herkesin bildiği ama dile getirmedikleri şeyi, kendi adalarının mutfağının da gayet iyi olduğunu söylemeye cesaret ettiler. St John usulü kuzu yüreklerinden ve deniz kestanelerinden söz etmiyorum. Heston gibi sihirbazların elinden çıkmaya benzer işleme teknikleri, dumanlar ve bilimsel girişimlerden de söz etmiyorum. Herkesin bildiği klasiklerden söz ediyorum: İskoç usulü yumurta, kuzu çevirme, balık ve patates kızartması. Biralı hamura batırılmış beyaz balık kızartması hem olması

gerektiği gibi yumuşak hem de gevrek oluyor. Toprağı denizle buluşturmak da en iyi fikirlerden biri: Tuzlu balık eti, topraklı patatesle yere bağlanıp otsu yeşil bezelyeyle havalanıyor. Bir yandan bu ünlü yerel spesiyaliteyi sevmeyi öğreniyor, bir yandan da kıyı şeridi boyunca tadılabilecek birbirinden farklı ince ve zarif restoranı keşfediyoruz. Şezlongda uzanmış ve iyiden iyiye bronzlaşmış Akdenizli kuzenlerinin aksine, Britanya'nın sahil kesimi el değmemiş plajlardan karizmatik balıkçı kasabalarına ve uzaktan görünen adalara keşfedilecek pek çok şey barındırıyor. Yeme-içme devriminin henüz bu plajlara

ulaşmadığı aşikar. Kentler yeni dalga fish & chips modasını kucaklayıp birkaç değişiklikle kalburüstü yemek sahnesine taşıyor. Anlayacağınız, çatal-bıçağınızı hamura bulanıp kızartılmış balıkla kirletmek için mükemmel bir an. İşte karşınızda Britanya'nın en iyi balık ve patates kızartmaları. (Tabii isterseniz başka şeyler de atıştırabilirsiniz.)

DOĞU YAKASI VAATLERİ

North Norfolk kıyısındaki köhne **Burnham Market**, civardan ev alan Londralılar sayesinde "deniz kıyısındaki Chelsea" gibi yakıştırmalara maruz kalıyor fakat



başında bozuklukla çalışan davetkar bir Atari olduğunu fark ediyorum. İngiltere'nin deniz kıyılarını ve tuzlu güzelliklerini düşünüyorum. thehoste.com; frenchs.co.uk

BİR NUMARALI KARAVAN

Sokak yemeği konsepti, Dalston'ın vakıflara bağış toplayan dövme tipleri ve Instagram'a çıkmaya hazır Kore usulü lahanalı burgerleri tarafından ele geçirilmiş durumda ama balık ve patates kızartmasının yolda yemek için icat edildiğini göz önünde bulundurursak ülkenin en iyilerini teker üzerinde bulmak şaşırtıcı değil. 2014 British Street Food Awards'da ana dalda ödül alan **Leeds**'teki Fish&, hamurunda limon ve acı biber bulunan morina balıklarını çizgili bir

çedar peynirli pisibalığı ve ortası yumurtalı yengeç. kingsheadgower.co.uk; outlaws.co.uk

KIZARMIS İSKOÇYALI

Glasgow ve fritöz arasında destansı bir aşk var ve Londra'daki Michelin yıldızlı Clove Club'ın ardındaki isim olan Isaac McHale kentinin yemekle aşkının en iddialı tanığı: "Çocukluğumun balık ve patates kızartmalarını düşündüğümde aklıma Great Western Road'daki Philadelphia geliyor. Hamuru çıtır çıtır, kaliteli bir balık seçkisi var ve kızartan ekip çok iyi." Eski toprak kızartmacılara yeni nesil de eklenmiş. Zarif Café Gandolfi'nin *Fish To Go* menüsü Norveç istakozu ve klasik istakoz gibi havali



Ealing'teki Kerbisheer & Malt



Lyme Regis'teki Hix Oyster & Fish House.

kasabanın ana caddelerinde biraz dolaşınca durumun biraz da kasabanın çok yönlü renkliliğinden ve zarafetinden kaynaklandığı anlaşıyor. The Hoste adlı butik otelde Brancaster istiridyeleri, soslu Cromer yengeci, Norfolklu balıkçı Simon Letzer'in elinden çıkma somon füme gibi yerel deniz mahsulleriyle dolu bir tabağı mideye indirirken şikayet edecek bir şey bulabileceğinizi sanmam. Bununla birlikte on dakikalık sürüş mesafesindeki, **Wells-next-the-Sea**'de daha az şaşıaali French's Fish & Chips'te 90 yıldır balık kızartıyorlar. Yemekle şarap eşleştirmesi yapılacağını düşünmeyin ve mezgitte morina balığına bir kutu Fanta'nın da gayet güzel eşlik edeceğini kabullenin. Hakiki balık ve patates kızartması elle yenir: Dokunduğunuzda hamur çıtırdır, sirkeyle nemlenmiş patates kızartmaları elinizden kayar. French's'te bezelyeler konserve, tartar sosu ise Heinz marka ama balık mükemmel, patates kızartması da olması gerektiği gibi. Parmaklarım yağ içinde kalmış bir halde tıknırken, yanı

Volkswagen minibüsten servis ediyor. Mull adasının şaşırtıcı derecede güzel kasabası **Tobermory**'deki yemek karavanı Fishermen's Pier'in deniz taraklarını ise Prens Charles bile tatmış. fishand.co.uk; tobermoryfishandchipvan.co.uk

YENİ DALGA

Britanya'nın en iyi sörf merkezlerinden **Llangennith**, Swansea'nin biraz dışındaki güzide Gower yarımadasında yer alıyor. Yelken dolduran rüzgarları ve devasa dalgalarıyla Kings Head Inn'de servis edilen Gower usulü, biralı yöresel hamura bulanıp pişmiş balık iştahınızı kabartıyor. Batı yakasındaki sörfçüler, Cornwall sahilinden kuzeye doğru sörf yaptıktan sonra Londra yemek sahnesinin yükselen yıldızı Claude Compton'ın peşine düşüp **Port Isaac**'teki Outlaw's Fish Kitchen'in yolunu da tutabilir. Beyaz ahşap bir binada yer alan tek Michelin yıldızlı restoran, balığı, alışılanın bir gömlek üzerinde servis ediyor: Sübye kızartması,

şeyler servis etse de, bir yandan balık kroket ve yahni gibi klasikleri sunmaya devam ederek köklerine bağlı kalıyor. cafegandolfi.com

ZAFERE YELKEN AÇMAK

Padstow'taki Stein's Fish & Chips'in önünde daima uzun kuyruklar oluyor. Bu biraz, hayvansal yağda mükemmel şekilde kızarttıkları balıktan, biraz Camel Trail'de yürüyüş yaparken giderek artan iştahınızdan, biraz da mekanın sahibinin Padstow'un önde gelenlerinden Rick olmasından kaynaklanıyor. Stein's'in yanına yaklaşabilen tek isim **Lyme Regis**'teki Hix Oyster & Fish House. Seferlerinden eli boş dönen fosil avcıları, Mark Hix'in ön cephesi camlı, minicik restoranına sığınp sahil şeridini seyre dalebilir. Ve tabii bu sırada Webster'in patates kızartması, balık kroket ve yumuşacık bezelyelerinin nostaljik tadına teslim olabilir. rickstein.com; hixoysterandfishhouse.co.uk

YANINDA BİRA

Sevimli plaj kulüpleri ve artisan ekmekler yapan fırınlarına rağmen **Suffolk** kıyısı hak ettiği değeri elde edememiş. Her yürüyüşün bir bardak biraya güzelleme sayıldığı bir yerde sahilin güzelliği o kadar da öne çıkmıyor. The Adnams bira işletmesi, çevre kasaba ve köylerin en öne çıkan ismi. Tabii biralarmı birinci kalite balık ve patates kızartması yaparken kullandıkları hamura da katıyorlar.

Walberswick'teki The Anchor ve Southwold'daki The Lord Nelson da iyi restoranlar ama en iyisi The Ship at Dunwich. Odalardan oluşan bu küçük pub'da kızarmış devasa mezgit, morina ve pisibalıği lezzetli patateslerle servis ediliyor. shipatdunwich.co.uk

HIPSTER DEĞİL "CHIPSTER"

Şu sıralar Londra'da eski tip lambalarla dekore edilmiş mekanlar birbirleriyle yarışıyor. Etkileyici iç dekorasyonu, Camden Town Brewery yapımı lager birası ve post-ironik turşularıyla **Islington**'daki The Fish & Chip Shop yeni ekolün iyi bir örneği. Klasikler tam olması gerektiği gibi kızarmış, sandviç ekmeğine girmiş veya kroket olarak servis ediliyor. Acılı tartar soslu karides burger ve trüf tuzlu patates kızartmasıysa modern dokunuşun da yerli yerinde olduğuna işaret ediyor. Benzer şekilde küçük yemek zinciri Kerbisheer & Malt'ın son dönemde sayısı beşi bulan restoranlarında daha hafif bir şeyler yemek isterseniz kömür balığını seçebilirsiniz: Mayasız ekmekle servis edilen yemeğe kıtır kıtır rezene ve dereotu salatası eşlik ediyor. Sonrasında iki kere kızarmış patates ve balık lokmaları sipariş edebilirsiniz. thefishandchipshop.ulg.com; kerbisheer.co.uk

BATI YAKASI SOLUNGAÇLARI

Londra'nın sofistike restoranlarında kızarmış balık servis edenler yalnızca yeni dalga hipster girişimciler değil. **Covent Garden**'da bir ara sokaktaki eski tip J Sheekey, birinci sınıf aktörlere etkileyici boyutlarda kızarmış mezgit servis etmeye devam ediyor. Hemen ileride, **Soho**'da gizli bir kapıdan geçip 70'ler tarzını benimsemiş, bodrum katındaki havalı ve karanlık Old Tom & English'e giriyorsunuz: Paylaşımlık yemeklere yer veren küçük menüde hamura batırılıp kızartıldıktan sonra bezelye, su teresi ve baharat yatağında servis edilen olağanüstü levrek gibi spesiyaller bulunuyor. jsheekey.co.uk; oldtomandenglish.com

ŞAMPİYON KIZARTMALAR

Kızartmacıların gerçek değerini herkesin bilmesi imkansız fakat National Fish & Chip

Awards, 1988'den bu yana Britanya'nın en iyilerini seçiyor. Bu yıl birincilik ödülü, Birleşik Krallık'ın en kuzeyli kıyartmacısına, **Shetland**, Brae'deki Frankie's'e gitti. Eşsiz mezgiti ve hangi tekeden geldiğini bile söyledikleri, sürdürülebilir balıkçılık etiketli deniz ürünleriyle zaten ödülü kazanmayı hak ediyorlardı. Frankie's birincilik bayrağını North Yorkshire kıyısındaki **Whitby**'nin sayısız fish & chips restoranlarından biri olan Quayside'dan devraldı. Eğer fish & chips konseptinin ruhani bir merkezi varsa orası şüphesiz Whitby. Frankiesfishandchips.com; quaysidewhitby.co.uk ■



EN İYİ MALZEME TÜYOLARI

The Fish & Chip Shop'un şefi ve patronu Des McDonald deneyimlerini paylaşıyor:

1. Hamurunuzda bira katın

Bira sadece tat verdiği için değil, aynı zamanda sulu hamurun havalanmasını, hafiflemesini ve çıtır çıtır olmasını sağladığı için ilave ediliyor. Pek çok teknik ve tarif denedik ama sonunda bu basit tarife dönmeye ve malzemelerimizi daha kalitellilerinden seçmeye karar verdik. Berkshire'daki Doves Farm'dan un, dükkanımızdan beş dakikalık yürüme mesafesindeki Camden Town Brewery'den bira almaya başladık.

2. Patates seçimi

Cambridge'deki bir çiftlikten gelen, İngiltere imalatı Agria patatesleri kullanıyoruz. İnce kabuklular ve altın renkleri. Bu aynı zamanda şeker ve nişasta oranlarını da gösteriyor. Sonuçta çok lezzetli, çıtır çıtır patates kızartmaları elde ediyoruz.

3. Bezelyenin mükemmeli

Leziz bezelyelerimiz olgunlaşınca toplanmış, kurutulmuş bezelyeler. Onları tuz eklemeyen yumuşayınca kadar pişiriyoruz. Daha sonra yavaş yavaş arpacık soğanı, nane ve beyaz şarap sirkesini bitki suyunda haşlıyoruz ve pişmiş bezelyelerle harmanlıyoruz. Bezelyelerin tamamen un ufak olmamasına özen göstererek çırpıcıyla hafifçe karıştırıyoruz. Son olarak da deniz tuzu ve karabiber koyuyoruz.



Your Burg.

BARCELONA'DA VEJETARYEN OLMAK

Et yemekleriyle meşhur İspanya'da vejetaryen olmak mı? Elbette mümkün. Ana R Vaswani güneşli Barcelona'nın en lezzetli vejetaryen yemeklerini servis eden restoranlarını seçti.

Yazı: **Eshi Jaan**

Vejetaryenlerin gittikleri ülkelerde fellik fellik yemek aradıkları günler geride kaldı. Nereye bakacağınızı bilmeniz yeterli. İspanya'da artık hatırı sayılır bir Sintli ve Şih nüfusu var. Dolayısıyla lezzetli vejetaryen yemekleri çok uzakta olamaz. Elbette *tapas*'tan *churro*'lara yerel vejetaryen tatlar da mevcut. Barcelona'da vejetaryen İtalyan yemeklerinden tadabilir, daha baharatlı bir şeyler yemek isterseniz Çin ve Thai yemeklerine dadanabilirsiniz. Burada aradığınızı çeşitliliği bulacağınız kesin.

İSPANYOL MUTFAĞINDAN

7 PORTES: Taze, mevsiminde sebzelerden yaptığı yemekleri sarımsak, limon ve dağ kekiği ile hazırladığı soslarla lezzetlendiren 7 Portes, tam 175 senedir aynı yerde hizmet veriyor. Keçi peynirli roka salatasını veya fırında pişirdikleri sebze *cannelloni* üçlemesini deneyin. 7porters.com

LA FLAUTA: Mekanın adı sandviçlerinde kullandığı uzun, ince ekmekten geliyor. Çok çeşitli *tapas*'lar hazırlayan mekan

sağlıklı atıştırmalıklar için iyi bir adres. Zaman zaman oldukça kalabalıklaşan La Flauta, gece yarısından sonraya kadar açık fakat pazar günleri kapalı. *Carrer d'Aribau, 23*

CERVECERÍA CATALANA: Boş masa için sıra beklemek istemezseniz terasa çıkıp İspanyol güneşinin keyfini çıkartacağınız uygun bir yer arayabilirsiniz. *Tapas*'lar ve kızarmış enginarlar sizi bekliyor.

Cerveceria Catalana- Carrer de Mallorca, 236

VIENA: Kuşkonmaz, patlıcan ve peynir ile ızgarada hazırlanmış sade bir sandviç yiyebilir ya da *tofu wrap*'lerinden deneyebilirsiniz. Oldukça rahat ve uygun olan mekan dolayısıyla çokça kalabalık. + 34 937 450 773

SAĞLIKLI SEÇENEKLER

FLAX & KALE: Menünün yüzde 80'inin vejetaryen seçeneklerden oluştuğunu düşünürsek; burada hangi yemeği



Flax & Kale'in raw vegan lazanyası.

yiyeceğinizi seçmekte zorlanmayacaksınız. Ev yapımı ekmek, babagannuş, avokado ve *adzuki* fasulyesiyle ızgarada hazırlanan tütülenmiş tofu dürümü, *raw vegan* lazanyayı ya da ızgara patlıcanla servis edilen içi ıspanak, mantar, kaju ve ricotta ile doldurulmuş *ravioli*'yi deneyebilirsiniz. teresacarles.com

FRESC CO: Şayet lezzetten feragat etmeden formunuzu korumak istiyorsanız açık büfe salata bar şeklinde hizmet veren Fresc Co'nun şehrin farklı köşelerinde rastlayabileceğiniz şubelerinden birine uğrayabilirsiniz. Yeşillikleri, makarna ve soslarla harmanlayıp kendi tabağınızı kendiniz hazırlayabilirsiniz. + 34 933 016 837

HİNTLİ YEMEKLER

SİNDUR: Canımız Hint yemeği çıktığında imdadımıza yetişen Sindur, *paneer pakoras*'dan *chana masala*'ya bol kalorili yemekleriyle hizmetimizde. sindur-restaurant.com

VEG WORLD INDIA: *Punjabi tinda*'dan *bhindi*'ye menüsünün tamamı vejetaryen Hint yemekleriyle dolu olan bu restoran isminin hakkını veriyor. Restoranın tasarımı ise İspanyol-Hint karması. vegworld.es

ASYA GÜZELLEMELERİ

THAI BARCELONA: Glutensiz ve vejetaryen menü seçenekleri bulunan restoran; müşterilerine yemeklerinin baharat oranını belirleme şansı da veriyor. Tek yapmanız gereken tropikal bir adayı andıran dekorasyona sahip restoranın koltuklarına yerleşip size özel olarak yeşil veya kırmızı köri'yle hazırlanan tofu *bruchetta*'nızın tadını çıkarmak. thaibarcelona.es

SHIBUI: İspanya'da Japon yemeği yeme fikri size garip geliyor olsa da Kazutoshi Komuta ve ekibine bir şans vermelisiniz. Baharatlı ve pirinçli kızarmış *kimchi*'yi, ıspanakla pişirilmiş mantarları ve *uramaki roll*'leri deneyin. İyice havaya girmek isterseniz geleneksel *tatami*'yle döşenmiş oturma gruplarından birine rezervasyon yaptırabilirsiniz. shibuirestaurantes.com

MEMORIAS DE CHINA: Bu geleneksel aile restoranının çalışanları Çin, Hong Kong ve Londra'daki farklı mutfaklardan geliyor. Vejetaryen menüsü kısıtlı. Yine de *spring roll* ile sarımsak ve siyah fasulye soslu mantarlardan tatmak için uğramaya değer. memoriasdechina.com

SHANGHAI 1930: Klasikleşmiş acılı-ekşili çorbanın dışında acılı karides ve limonlu tavuk gibi diğer klasik Asya tatlarını andıran soya bazlı yemeklerden tadabilirsiniz. english.1930.es

ORTADOĞU TATLARI

UGARIT: Şehirde birden fazla şubesi bulunan Ugarit, Suriye lezzetlerini İspanya'ya taşıyor. Yemeğe patates salatası, yoğurt ve beyaz peynirle başlayıp *tabule*'yle ya da *fattoush* salatasıyla devam edin. Ardından falafel ile humus ya da sebzeli kuskus ısmarlayabilirsiniz. Tatlı olarak fıstıklı baklavanın yanında naneli çay sizi bekliyor. restaurantesirio.es

İTALYAN KLASİKLERİ

LA TAGLIATELLA: Restoranın menüsünde çok çeşit yok ama yemekler bir harika. Taze yeşilliklerin keçi peyniri ve çam fıstığıyla harmanlandığı ya da ızgara sebzelerin mozerella ve siyah zeytinle servis edildiği salatalardan birisiyle yemeğe başlayın. Kremalı kabak çorbası ya da *provoletta*'yı (*provolone* peyniriyle fırınlanmış sebze) da deneyebilirsiniz. Ana yemek olarak *calabrese* (sarımsaklı, fesleğenli ve *grana padano* peynirli), *tartufo e funghi* (krema ve mantarlı), *siciliana* (patlıcanlı, soğanlı ve sakız kabaklı) ve *pesto rosso panna* (kurutulmuş domatesli) makarna seçeneklerinden birini mutlaka deneyin. Midenizde tatlıya yer ayırdığınıza emin olun. İtalyanlar tatlı konusunda gerçekten başarılılar. *La Dolce Vita!* latagliatella.es

BIMBA'S TRATTORIA & NIGHT: Eğer canınız sık bir restorana gitmek istiyorsa burası sizin için iyi bir seçenek olabilir. Pizzaya, *risotto*'ya ya da kabak *carpaccio*'ya saldırmadan önce arkanıza yaslanın ve restoranın vintage dekorasyonunun keyfini çıkarın. Değişik bir şeyler tatmak istiyorsanız *patatas con salsa brava*'yı (*brava* soslu kızarmış patates) veya yaban mersini soslu peynirli *brushetta*'yı tadabilirsiniz. Menü her sezon değişiyor. Rezervasyonunuzu online olarak yaptırıp çeşitli indirimler kazanabilirsiniz. Bizden söylemesi. cacheirorestaurants.com

BURGERLER VE ATIŞTIRMALIKLAR

YOUR BURG: Evet, bu renkli ve samimi mekan bol etli burgerleriyle ünlü olabilir fakat bu, mantar ve toфуyla harikalar yarattıkları gerçeğini değiştirmiyor. Normalde fast food sayılan yemekler burada kaliteli malzemelerle gurme lezzetlere dönüşüyorlar. Birbirinden farklı ekmek ve soslar arasından istediğinizi seçebiliyorsunuz. Tatlı olarak ev yapımı *panna cotta* ısmarlamayı unutmayın. + 34 936 761 340

THE DOG IS HOT: Canı hot dog çeken vejetaryenlerin imdadına The Dog is Hot'ın sebze bazlı *hot dog*'ları yani veggiedog'ları yetişiyor. En popüler *fast food*

türlerinden birine tofu ile getirilen bu yorum el yapımı esmer ekmekle tamamlanıyor. Üzerine haşlanmış patates, yonca filizi, *ricotta* ya da *jalapenos* eklemek serbest. Veggiedog'un yanında bir de erimiş peynir ya da *guacamole* ile servis edilen *nachos*'lardan ısmarlarsanız, "Arriba arriba!" nidaları atmaya başlayabilirsiniz. + 34 931 859 517 ■

Thai Barcelona'dan bir salata.



Singapur'un tatları:

EN İYİ 10 RESTORAN

En yaratıcısından en şık *fine-dining* restoranına... John Brunton Singapur'un mutlaka uğranılması gereken 10 restoranını sıralıyor.

Fotoğraf: **MARTIN WESTLAKE**



Bir Peranakan klasiği: **328 KATONG LAKSA**

Katong'un hareketli mahallelerinden Peranakan'dan ilham alan yemeklerin pişirildiği mekanın *laksa*'sı mutlaka tadılmalı. Hindistancevizi sütünden hazırlanan bu kıvamlı çorbanın içine yumurtalı noodle, karides, midye, çıtır fasulye filizi ve kızarmış soya fasulyesi ekleniyor. En iyi laksa'yı hazırladığını iddia eden onlarca *kopitiam*'dan (kahve dükkânı) hiçbiri, 328 Katong Laksa'nın eline su dökemiyor. Vejetaryenler ise buradaki çiğ mango, ananas, yerfıstığı, *lian-wu* (farklı bir elma türü), demirhindi ve kırmızı biber ile hazırlanan ekşili-acılı *seng kee rojak* salatasını mutlaka denemeliler.

East Coast Yolu 51, 328katonglaksa.com.sg

328 Katong Laksa'nın körilli laksa'ları.



Sky on 57



Sky on 57'nin şefi Justin Quek

Sıradışı ve yaratıcı: **TIPPLING CLUB**

Burası şehrin en hoş, en popüler ve mutlaka görülmesi gereken mekanlarından. Restoranın bol dövme şefi Ryan Clift gözünüzü korkutmasın. Mutfakta hazırlanan, geleneksel ile moleküler pişirme yöntemlerinin enteresan bir birleşimini yansıtan menüdeki yabancı eğrelti otu dolgulu "plant pot", beyaz truffle mus ve kurutulmuş trüflü brioche kalbinizi fethedecek. Restoranın vejetaryen tadım menüsü de bulunuyor. *Tanjong Pagar Yolu 38, tipplingclub.com*

Modern Avustralya tipi barbekü: **BURNT ENDS**

Mükemmel bir barbekü restoranı yaratmak için, şef Dave Pynt restoranın dört tonluk devasa ocağının yapımıyla bizzat kendisi ilgilenmiş. Izgara rezene, pırasa, kuzu eti, tavuk, king crab ve minik mercan balığı gibi seçeneklerin bulunduğu menü günlük olarak değişiyor. Kavrulan, tütsülenen yemeklerin ve odun ateşinin kokusu tüm restorana yayılıyor. *Teck Lim Yolu 20, burntends.com*

Alışılmışın dışında bir deneyim: **BACCHANALIA**

Heston Blumenthal'ın moleküler mutfağından hoşlananlar eski bir mason locasında yer alan bu özel mekanda masalarını ayırtmalılar. Londra'daki The Fat Duck'ta geçmişte görev alan üç şef, pişirdikleri deneysel yemeklerle Singapurluların akıllarını başlarından alıyorlar. Porsiyonların çok büyük olmadığı restoran, büyük gruplar halinde gelip aralarında yeşil mercimek ve *burrata* salatasının da bulunduğu paylaşımlık

tabaklardan ısmarlamak için ideal. *Masonic Club, Coleman Sokağı 23A; bacchanalia.asia*

Asya yemeklerine Fransız dokunuşu: **SKY ON 57**

Marina Bay Sands otelinin en üst katındaki kalabalık yemek salonunda yer alan restoranın Singapurlu şefi Justin Quek, doğduğu topraklardan aldığı esini Fransız tatlılarıyla harmanlıyor. *Foie gras* dolgulu buğulanmış hamur *xiao long bao*, ıspanak yaprağına sarılmış sulu salyangoz ve keskin kokulu yuzu ile terbiye edilmiş dolgun ıstiridyeler restoranın özel yemekleri arasında. Kuzu mantarı sosuyla tatlandırılan yumurtalı kuşkonmaz kaçırılmayacak bir lezzet. *Marina Bay Sands, Bayfront Bulvarı 10; marinabaysands.com*

Şefin sürprizi: **ANDRÉ**

Tayvan doğumlu André Chiang'ın gastronomi tapınağına hoş geldiniz! Buraya gelenleriyeceklerini seçmelerine izin yok. Menü, mevsimine ve şefin keyfine göre değişebiliyor. Uzun süre Pourcel kardeşler ve Pierre Gagnaire gibi Fransız gurmeleriyle beraber çalışan Chiang'ın sekiz kalemden oluşan menüsünde *Salt to Artisan* ve *Texture to Terroir* gibi spesiyaller bulunuyor. Yeterince şanslıysanız denk getirip siyah trüf mantarlı coulis soslu *foie gras*'yı deneyebilirsiniz. *Bukit Pasoh Yolu 41, restaurantandre.com*

Fransız klasikleri için: **JAAN**

Swissotel'in 70'inci katında yer alan JAAN; eşsiz manzarası, kusursuz servisi ve nefis Fransız yemekleriyle kendisini Singapur'un



Tippling Club'in mutfağındaki raflar

en iyi restoranlarından biri ilan etmiş. Fransa kırsalının kalbindeki Auvergne Dağları bölgesinden gelen şef Julien Royer, yemeklerini, ilhamını kırsal hayattan alan



db Bistro Modern'nin burgerleri.

zanaat işleri olarak tanınıyor. Yine de kerevizle beraber kavrulup sıcak şarap sosu ve armutla servis edilen geyik eti gibi incelikle hazırlanan tatlarla karşılaşmaya hazır olun. *Swissôtel The Stamford, Stamford Yolu 2; jaan.com.sg*

Fransız ve Amerikan ev yemekleri:

DB BISTRO MODERNE

Fransız ve Amerikan ev yemeklerini yiyebileceğiniz *brasserie* tarzında rahat bir yer arıyorsanız buraya gelmelisiniz. Aslında çok da çekici bir yer olmayan Marina Bay alışveriş merkezinin içerisinde yer alan restoranın kendi atmosferi oldukça heyecan verici. İyi bir *coq au vin*'e, bifteğe veya istiridye dolu kocaman bir deniz ürünleri tabağına kim hayır diyebilir ki? *Bayfront Bulvarı 2, dbbistro.com*

Fransız tipi bir et lokantası:

BAR-ROQUE GRILL

Şehrin finans merkezinin yakınında yer alan bu yeni restoran, 17'inci yüzyılın gösterişli barok tarzından ilham alınarak tasarlanmıştır. Sebzeli köy ördeği yahnisi ve tavşan *rillette* gibi Fransız yemeklerinin pişirildiği restoranın tatlı menüsünde yer alan tuzlu, karamelli dondurma ile servis edilen muzlu-nutella'lı *tarte flambée*'yi denemelisiniz. Restoranın muhteşem şarap menüsü, yaratıcı kokteylleri ve demlenmiş romları da oldukça popüler. *Tanjong Pagar Yolu 165, bar-roque.com.sg*

Lezzetli dim-sum'lar için: YUM CHA

Chinatown'un göbeğinde yer alan ve köhne bir merdivenden çıkılarak ulaşılan bu mekan, oldukça gürültülü bir dim sum restoranı. Buğulanmış kabak keki, ıspanaklı ve karidesli hamur, yerelması ile servis edilen domuz kaburgası gibi spesiyallerle dolup taşan servis arabalarını görmeniz gerek. *Trengganu Sokağı 20, yumcha.com.sg* ■

Jaan'ın şefi Julien Royer salata hazırlarken.



Bar-Roque Grill'in şefi Stephane Istel





Dünyanın dört bir köşesinden dumanı tüten tadımlık, leziz haberler...

Herkesin Ekmeği Kendine!

Fırından sıcak sıcak aldığımız ekmekten daha iyisi ne olabilir? Kendi fırınımızdan çıkardığımız sıcak ekmek elbette! Ekmekten vazgeçemediğimize göre artık kendi ekmeğimizi yapmayı öğrenmenin vakti geldi demektir. Mutfak Sanatları Akademisi'nin beğenilen kurslarından Artisan Ekmek Yapımı bu iş için ideal. Program hem ekmek yapmayı evinde denemek isteyenlere hem de profesyonellere açık. Beş gün süren yoğun eğitim boyunca ekşi maya ile yapılan farklı ekmek çeşitleri, *baguette*, *fougasse* ve *ciabatta* dışında tereyağlı, sütlü ve örgülü somun ekmeği gibi farklı ekmek çeşitleri de var. msa.com.tr



GELATO ÇILGINLIĞI

Son yıllarda yükselen bir gelato çılgınlığı var. İtalyan usulü, hafif, iyi malzeme odaklı ve kadifemsi dokulu bu dondurma türünü işin aslını öğrenerek yapanlar giderek çoğalıyor. Yazın Alaçatı'nda Dondurmino'nun tadına bakıp bağımlısı olanlar için iyi haber:

Dondurmino Gelato Karaköy

açıldı. Alaçatı'daki Hacımemiş Mahallesi'ni dönüştüren kuvvetteki dondurmasının kısa sürede Karaköy'ün vazgeçilmezlerinden olacağından eminiz. İkincisi ise Göktürk'teki **Yasemin & Tuncel Roastery and Gelateria**.

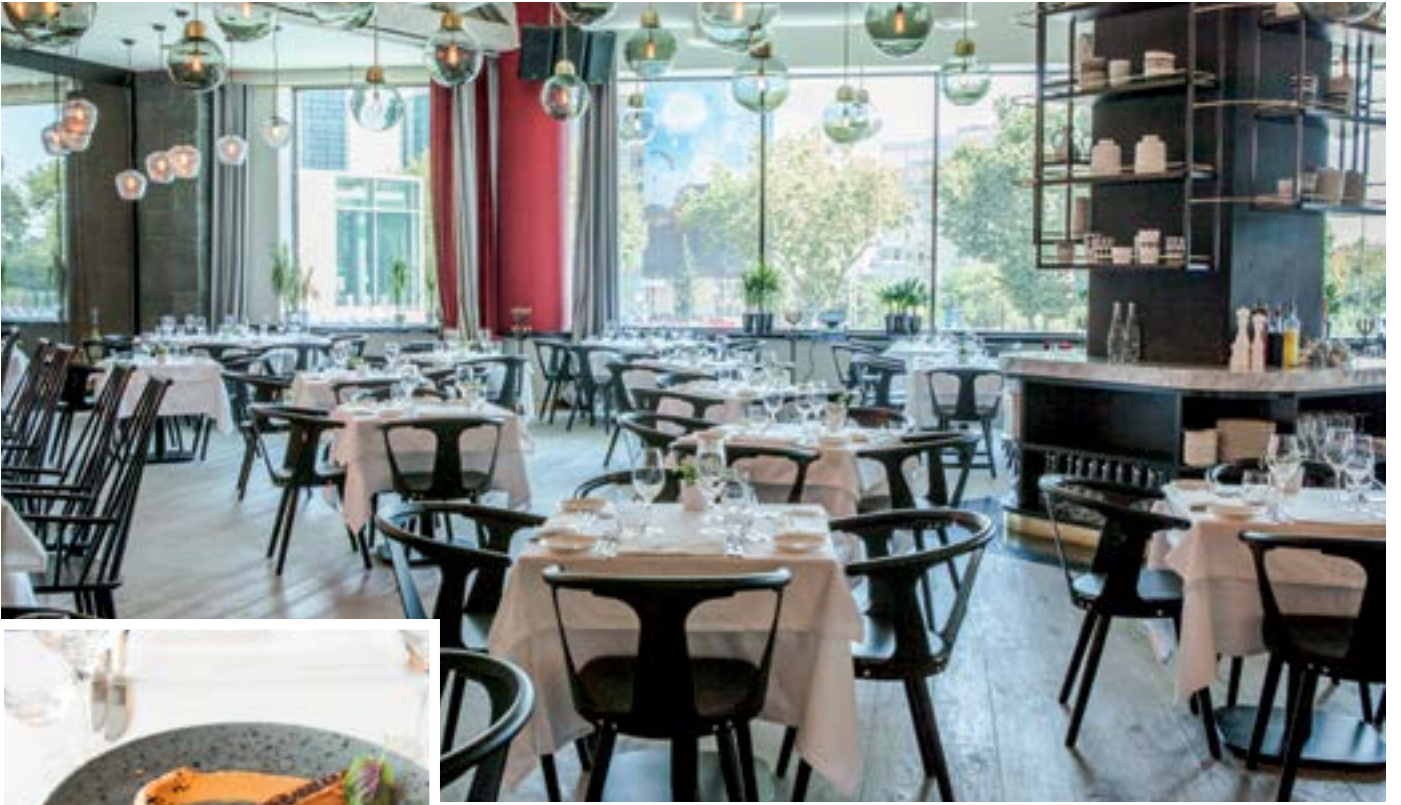
Modern, yalın ve alıştığımız dondurmacılardan farklı, İskandinav tarzı mekanıyla dikkat çeken Yasemin & Tuncel'de üst katta dondurma yapılıyor, giriş katında ise kahve kavruluyor. Göktürk ve civarındakilerin şimdiden müdavimi olduğu dondurmacıda sürekli yeni lezzetler deniyor. İran üzümli dondurmasına hayran kaldık, sonbaharın getirdiği malzemelerle neler yaratacaklarını heyecanla bekliyoruz. dondurmino.com; Yasemin & Tuncel Roastery and Gelateria; 0212 322 4264

Bangkok'ta bir Hintli

Bangkok'daki Gaggan alışılmışın dışında bir Hint restoranı. Genç şef Gaggan Anand, Ferran Adrià'nın El Bulli'deki araştırma ekibinde staj yapan ilk Hintli şef. Gaggan'ın bu deneyimini restoranında pişirdiği, ülkesinin geleneksel ve yöresel yemeklerine, sokak lezzetlerine kattığı modern dokunuşlarda görmek mümkün. Yemekler lezzetten ödün vermeksizin eğlenceli ve yenilikçi. 2015'te Asya'nın En iyi 50 Restoranı listesinde birinci sıraya oturan Gaggan'ı, yolu Bangkok'a düşen cesur damakların denemesini tavsiye ederiz.

eatatgaggan.com





Kanyon'daki Yeni Durağımız

Topaz ve Colonie'nin yaratıcıları Yücel ve Gülin Özalp'ın geçtiğimiz ay Kanyon'da açtığı Brasserie Escalé şimdiden çok ses getirdi. Mekan uzun barı, yüksek tavanı ve açık mutfağıyla Kanyon'un birinci katını "Ben nerdeyim?!" dedirtecek kadar değiştirdi. Özellikle restoran kısmının alışveriş merkezinin en havadar mekanı olduğu kesin. Yemeklere gelince: Zengin menüden seçim yapmak oldukça zor ama ekşi maya ekmeğinde domatesli bruschetta, ızgara domuz sosis, fırınlanmış körpe sebzeler, ızgara köy tavuğu ve 14 saat pişirilmiş kuzu omuz favorilerimiz.

Sonbahara Girerken...

- Yaz bitmeden Gümüşlük'teki Limon'da güneşi batırın ve meşhur böreğini tadın.
- İncirli hardal yapın. *İçindekiler Tarif ve Fikir Kitabı* sayfa 153'teki tarifi deneyin.
- Bu sene hep gitmek istediğiniz o bağbozumuna gidin.
- Seyahat planlarınıza bir de zeytin hasadı ekleyin.
- Yunan adaları tenhalaşınca daha da güzel. Rodos'un bilindik adresi Mavrikos'a gidin, daha az bilindik Filosofia'yı atlamayın.

Yeni Dalga Wellness

Artık partileme sabah iş öncesi başlıyor. New York, Londra ve San Francisco gibi şehirlerde wellness furcasını iş dünyası ile birleştiren partiler Daybreaker tarafından organize ediliyor (dybrkr.com). Yaklaşık beş yüz kişi sabah 07:00'den 09:00'a kadar kısa bir meditasyondan sonra DJ müzikleriyle dans ediyorlar, organik kahve ve yeşil smoothie eşliğinde networking yapıyorlar. Daybreaker İstanbul'a gelene kadar işe gitmeden önce evde sabah kendi kendimize dans etmememiz için hiçbir sebep yok diye düşünüyoruz. Sağlıklı beslenme ve yaşam uzmanı Aslı Osma Kender'in beslenme programı *Elimin10* tariflerinden biriyle devam edip işe pozitif ve enerjik gidebiliriz.



YEŞİL PİNA PROTEİN SMOOTHIE

- 1 su bardağı taze ananas
- 1 yerli ufak muz
- 1 su bardağı hindistancevizi sütü
- 1 çorba kaşığı chia tohumu
- 1/2 su bardağı taze semizotu
- 1/2 su bardağı taze roka
- 1/2 su bardağı buz
- Tüm malzemeyi kuvvetli bir blenderda iyice karıştırın. En geç bir saat içinde için.

İSKANDİNAV MUTFAĞINI NASIL BİLİRDİNİZ?

Artık gurmeleri İskandinav şehirlerine geçen yegane faktör İsveç'teki Faviken Restaurant değil. Yeni nesil yerel restoranlar bu toprakları yemek meraklılarının radarına sokuyor.

İSVEÇ

Skåne Restaurant

Nerede: Restoran yeşil tepeleri, çiftlikleri ve Güney İsveç kıyısına özgü kaleleriyle Toskana'ya benzetilen Skåne'de yer alıyor. 2015 Nordik Şehirler Rehberi'ne üç Michelin yıldızlı restoranlarıyla katkıda bulunan Malmö'nün dışında kalan Skåne, zanaatkar işi ürünlerin yetiştirildiği pastoral bir bölge. Buradaki eski çiftlikler organik bistrolara dönüştürülüyor. Ångavallen bu bistrolardan bir tanesi.

Malzemeler: Bölgede kullanılan malzemeler arasında dereotu ve salatalık öne çıkıyor. Tahıl çeşitleri ve kuzu eti bu titiz mutfağın temelini oluşturan diğer ürünler. Bölgeye özgü *ice wine* ise alanında dünyanın en iyisi.

Şef: Daniel Berlin Krog i Skåne Tranås (Daniel Berlin'in Kır Evi Restoranı) sadece 14 sandalyesi bulunan ve bölgenin ruhunu tam olarak yansıtabilen bir mekan. Başlangıçların bahçede servis edildiği restoranın mutfağına giren kerevizden melengice tüm malzemeler buranın üç dönümlük arazisinde yetişiyor. Şef Berlin, Danimarka'daki ünlü Noma'nın şefi René Redzepi'nin varisi olarak görülüyor. +46 417 20300, danielberlin.se

Konaklama: Daniel Berlin'in restoranından sadece 25 dakikalık yürüyüş mesafesinde olan Karlaby Kro, özünde çiftlik evinden dönüştürülmüş bir restoran. Burası aynı zamanda eski bir limon bahçesinin içinde yer alan ve bünyesinde bir de spa'sı olan 22 odalı bir otel. Kahvaltı dahil iki kişilik odaların gecelik ücreti 230 Euro'dan başlıyor. +46 414 203 00; karlabykro.se

Daniel Berlin Krog i Skåne
Tranås'ın şefi Daniel Berlin



DANİMARKA

Kuzey Yutland

Nerede: Ülkenin en kuzeyinde yer alan rüzgara açık, otlak kaplı plajları ve organik çiftlikleriyle ünlü bu bölge; Mortens Kro'nun sahibi şef Morten Nielsen'in tabiriyle "İskandinav mutfağının kökeni"ni oluşturuyor. Bölgenin taze ve tuzlu aromaları birçok yerel şefin adeta damarına işlemiş. Birçok ünlü şefin yetiştiği okul olan Aalborg, bölgenin parlamasına ve sahil şeridindeki köyler ve kasabalarda restoranların açılmasına katkıda bulunmuş.

Malzemeler: "Limfjörd istiridyeleri dünyaca ünlü" diyor Nielsen. Rold Ormanı'ndan gelen mantarlar inanılmaz lezzetli. Bölgenin içkisi Aalborg Aakvavit ise Danimarka çapında üne sahip.

Şef: Üçra bir plajdaki ahşap Svinkløv Badehotel'in aşçısı Kenneth Hansen, 2015'teki Bocuse d'Or ödülüyle takip edilenler listesine dahil oldu. +45 9821 7002
svinkloev-badehotel.dk

Konaklama: Skagen balıkçı limanının yanındaki Ruths Hotel'de kalınabilir. Çift kişilik odaların gecelik fiyatı 170 Euro'dan başlıyor. +45 9884 1124 ruths-hotel.dk
Emily Mathieson

NORVEÇ

Austevoll Takımadası

Nerede: Batı Norveç'teki birbirine fiyortlarla ve mağaralarla bağlanan bu güzelim adalara yakın zamana kadar balıkçılar, kampçılar veya kuş gözlemcileri dışında kimse uğramazmış. Fakat bu yılın Bocuse d'Or (olimpiyatların gurme versiyonu) kazananı yerel şef Ørjan Johannessen'in restoranı Bekkjarvik Gjestgiveri, bölgeye gurme ziyaretçileri çekmeye başlamış. Sapa bir yerde kalan restorana Bergen'den tekneyle ulaşılabilir.

Malzemeler: Kasvetli havayla uyumlu sebze yemekleri yaban koyunu eti, somon ve keler kullanılarak hazırlanıyor.

Şef: Johannessen gemicilik eşyaları ve orijinal gemi ışıklarıyla döşeli kıyı evinde servis ettiği sezonluk deniz ürünleri içeren menüsüyle çokça övgü aldı. Restoranda şefin ödüllü yemeği olan karidesle, siyah ekmekle ve dereotuyla doldurulmuş dil balığının farklı versiyonlarını tatmak mümkün. +47 55 08 42 40
bekkjarvikgjestgiveri.no

Konaklama: Restoranın üst katında bir de misafirhane var. Odalar eski tarz fakat inanılmaz bir deniz manzarasına sahipler. Çift kişilik odaların tek gecelik fiyatı 155 Euro'dan başlıyor.



Şef Kenneth Hansen'in Sol over Gudhjem yarışmasında 2014 yılında ödül alan, birada marine edilmiş koyun eti.



DENİZ AHMET KÖSE

Michelin yıldızlı dünyaca ünlü İngiliz şef Tom Aikens'in "İngiliz Brasserie"si Tom's Kitchen, Zorlu Center'in sevdiğimiz mekanlarından. Restoranın Türkiye ayağının şefi Deniz Ahmet Köse'ye sorduk.

FAVORİLERİNİZ?

Gitmekten en keyif aldığım mekanlar anlatacak hikayesi olan insanların mekanları. Mesela Samsun Bafra'da **Turan Usta**'nın elinden pide yemenin keyfi bambaşka. Urfa'da sabah 6.30'da Bakırcılar Çarşısı'nın karşısında tirit yedikten sonra hemen alt sokakta kebab yiyerek güne başlamak! Son olarak bir de listeye Alaçatı'daki **Su'dan Palas**'ın başarılı sahibi Leyla'nın kahvaltısını ekledik mi bu iş tamam. Yurtdışında ise Michelin yıldızlı restoranlarda yaşanan deneyimler güzel elbette ama sokak aralarında içilen balık çorbaları veya minik pastanelerin birkaç dolarlık tatlıları da azımsanamayacak kadar lezzetli. Küba'da ise *Ropa vieja platanos tostones* ve *rice & beans* ya da Teksas'da çok iyi bir kaburga barbekü benim için mutlaka denenmesi gereken lezzetlerden.

NELERİ TATMAK İSTERDİNİZ?

Japonya'ya henüz hiç gitmedim. Sürekli niyetlenip bir şekilde vazgeçiyorum. Dolayısıyla denemek istediğim mutfaklar listesinin başında Japonya geliyor. Sonrasında ise Cape Town, Yeni Zelanda ve Avustralya var.

BU ARALAR YEMEK PİŞİRİRKEN KULLANMAYI EN SEVDİĞİNİZ MALZEME?

Yurtdışında yaşadığım yıllarda oldukça kolay bulabildiğim turna yemişi (*cranberry*) ve *pecan* cevizi, artık Türkiye'de de satılıyor olması sebebiyle bu aralar favori malzemelerim arasında.



YERKEN SİZİ ÇOCUKLUĞUNUZA GÖTÜREN YEMEK/LEZZET?

Lavanta, ıhlamur ve gül... Ben küçükken lavantalar küçük güpür Fransız keselere doldurulup gardıroplara ve çekmecelere konurdu; hem güzel koksun hem de güve gelmesin diye. ıhlamurlar toplatılıp terasta güzelce kurutulurdu; kışın biri hastalanırsa tarçın ve limonla kaynatılarak şifa olsun diye. Güller ise goncayken reçel yapılırdı. Rengi pembeden kırmızıya dönüp biraz iriye kaçınca ise kavanozlara doldurulup şurup ve şerbet yapılır, sokakta oynayan çocuklara dağıtılırdı içleri serinlesin diye. Şimdi bu üç lezzetten yapılan yemekleri deneyimlediğim yazlık evimizin olduğu muhit ve çocukluk arkadaşlarım geliyor aklıma.

NEYİ ZEVLKLE YERKEN YARAMAZ BİR SUÇLULUK DUYARSINIZ?

Çok iyi hazırlanmış ev yapımı bir burger, kimi zaman bir pizza bazen de, Tom's Kitchen İstanbul'un da en beğenilen lezzetlerinden olan, önemli bir İngiliz klasiği çtır çtır *fish & chips*.

TOM'S KITCHEN'I DİĞER RESTORANLARDAN FARKLI KILAN NELERDİR?

Öncelikle Tom Aikens'in kendisi, tarzı

ve karakteri tabii ki. Onunla beraber mevsiminde, yerel ürünlerle, Türk damak zevkine uygun, İstanbul'a özgü tarifler deneyip kendimizi yeniliyoruz. Bu da büyük fark yaratıyor. Bizim mutfağın bir farkı da samimiyeti ve sadeliği. Her mevsim menümüz yenileniyor. Eylül ayında servis edilmeye başlanacak olan yeni menümüzde Türk damak tadına uygun çok özel lezzetlere yer verdik. Köfteyi, kuzu bonfile parçalarını ve kebapı bir de Tom's Kitchen yorumuyla deneyimlemenizi tavsiye ederim. ■

