

35

HAZİRAN - TEMMUZ - AĞUSTOS
JUNE - JULY - AUGUST
2013

swissper



swissôtel
Hotels & Resorts



Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme depuis 1906



ISTANBUL, SWISSOTEL - TEL : 212 261 29 15 - 16

www.vancleef-arpels.com



Porte-bonheur *Charms Mini*
Montre, or rose et diamants,
cadran guilloché.



Ne dilediđinize dikkat edin!

Çünkü Crystal Concierge ile bu dileklerinizi gerçekleřtirebilirsiniz.

Crystal'ın ayrıcalıklı "concierge" hizmetiyle bir telefonla tüm seyahatlerinizi en ince ayrıntısına kadar planlayabilir, dünyanın en seçkin restoranlarında rezervasyon yaptırabilirsiniz. Dilerseniz dünyanın en ünlü mağazalarını, kapanış saatinden sonra bile açtırabilirsiniz.

Siz de Crystal Concierge hizmeti almak istiyorsanız, 444 0 446 Yapı Kredi VIP Line'ı arayabilirsiniz.



Pahada ağır şeyleri almanın en hafif yolu

Crystal

crystalcard.com.tr

444 0 446

Yapı Kredi VIP Line

Yaz mevsimi daima, Swissôtel misafirleri için birbirinden özel fırsatlarla doludur. Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, Swissôtel Büyük Efes ve Swissôtel Ankara

bu yıl da bu özel dönemi en iyi şekilde değerlendirme fırsatı sunuyor.

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'un aktiviteleri yazın da sürüyor. Café Swiss'in pazar brunch'ları tematik programlarla devam ederken, Gymboree'nin çocuklar için yarattığı oyun dünyası, günü aileler için çok daha keyifli hale getiriyor. Yaz sıcaklarında manzaralı bir havuz ve havuz başı restoran arzusunu en iyi Oasis Restoran & Bar tatmin eder. Gaja Sky Bar'ın şampanya köşesiyle katkıda bulunduğu Oasis'te her gün DJ performansı da bulunuyor. İkinci Çocuk Karnavalı'yla eğlence dolu bir güne ev sahipliği yapan Swissôtel Büyük Efes de efsaneleşmiş açık havuzu ile keyifli bir yaz geçirmek isteyenleri bekliyor.

Yaz akşamları ve gecelerinin Boğaziçi'nde yarattığı büyümlü manzaranın tadına, Gaja Roof Restoran'da varacağınızı anımsatmak isteriz. Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'un 16. katındaki Gaja Roof Restoran, akşamüstü 17.00'de başlayan DJ performansının eşlik ettiği "Happy Hour" konseptiyle ziyafet niteliğindeki yemeklerden önce bar keyfi yapmak için harika bir ortam sunarken Swissôtel Ankara'da eşsiz bir dizayn ve dekoratif ambiyanla öne çıkan The Ambassador Bar Teras ise sizi yaz boyunca lezzetli yaz kokteylleri ve farklı içeceklerle ağırlıyor.

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da geleneksel fasıl ezgileri ve açık büfesi ile Café Swiss, mezeler, hamur işleri ve geleneksel Türk tatlılarından vazgeçmeyenler için Swiss Gourmet, alternatif bir iftar deneyimi tercih eden gruplar içinse "The Istanbul" teknesi Ramazan boyunca hizmetinizde olacak. "The Istanbul"un menüleri ve deneyimli personeliyle Boğaz'ın tadını gerçek bir iç huzuru ve keyifle çıkaracaksınız. Swissôtel Büyük Efes'te Café Swiss iftar menüsü, Lobby Lounge ise salep, boza ve leblebi sunuyor; ayrıca Ramazan boyunca konaklayan misafirlerimiz için sahur menüsü de servis ediliyor. Swissôtel Büyük Efes'in Ramazan Bayramı Konaklama Paketi bayramı ailesi ve sevdikleriyle eğlenceli bir tatile dönüştürmek isteyenleri bekliyor.

Artık sporsuz bir yaşam düşünmek mümkün değil. Güzel bir lokasyonda tenis oynamanın keyfine varmak isterseniz Swissôtel Maçka Tenis Kulübü akla gelen ilk adreslerden. Ayrıca Alpler'in canlandırıcı havasından ve mevsimlerin ritminden ilham alan Pürovel'in tazelik felsefesini



deneyimleyebilirsiniz. Pürovel Spa & Sport, Haziran'dan başlayarak Türkiye'deki tüm Swissôtel'lerde hizmet vermeye başladı. Yüzmeden pilatese, yogadan kardiyoza uzanan ve son olarak dünyanın en yeni egzersiz uygulaması "crossfit" ile spora yeni bir boyut kazandıran Pürovel Spa & Sport ise sizi sağlıklı bir yaşama davet ediyor. Bunun yanı sıra Swissôtel The Bosphorus'un bahçesinde konumlanan, şehir merkezinde açık havadaki tek egzersiz alanında spor yapmanın keyfine varabilirsiniz.

Misafirlerine İsviçre kalitesini Türk konukseverliğiyle bütünleştirerek sunan Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'un dergisi Swissper, sekiz yıldır süregelen yayını dijital ortama da taşıdı. iPhone, iPad, Android telefon ve Android tablet olmak üzere dört uygulamayla dijital yayına başlayan Swissper'in içeriği tıpkı derginiz gibi dopdolu. E-dergimizin sayfaları resim galerisi, videolar, haritalar ve çeşitli interaktif özelliklerle zenginleştirilerek hazırlandı. Keyifle takip edeceğinizi umuyoruz.

Enerjik ve keyif dolu bir yaz mevsimi dileriz.

Gerhard Struger
Swissôtel Hotels & Resorts
Türkiye ve Doğu Avrupa Bölgesi
Başkan Yardımcısı

The summer months are always full of special offers and surprises for Swissôtel guests. This year, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, Swissôtel Büyük Efes and Swissôtel Ankara offers some great opportunities with which to celebrate and enjoy this special period.

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul's events continue once again this summer. Cafe Swiss's thematic Sunday brunches are as special as ever, while the Gymboree world for kids will provide a truly memorable family experience throughout the summer months. For those looking for a lovely pool and poolside experience, Oasis Restaurant & Bar is the best choice in town. Gaja Sky Bar adds to the Oasis experience with a champagne corner and daily DJ performance. Swissôtel Büyük Efes which has hosted a fun-filled day at the 2nd Kids Carnival, has a legendary outdoor pool and it is the place to be in the summer time.

We would like to remind you that the best way to experience the magic feeling of those special summer nights by the Bosphorus is at Gaja Roof Restaurant, which features an amazing view. Located on the 16th floor of Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, Gaja Roof Restaurant has a Happy Hour and DJ performance beginning at 5 pm every evening, offering the perfect bar ambiance while The Ambassador Bar terrace of Swissôtel Ankara which stands out with its unique design and decorative ambiance welcomes the guests with delicious summer cocktails throughout the season. During Ramadan Swissôtel The Bosphorus, İstanbul's Café Swiss will feature classical Turkish fasıl music tunes and an open buffet. Swiss Gourmet is famous for its Turkish mezes, pastry dishes and Turkish desserts; and the hotel's boat, "The Istanbul", is the perfect place for those looking for an extraordinary iftar experience during Ramadan. "The Istanbul" has a special menu and experienced personnel ready to give you a Bosphorus experience you'll never forget. At Swissôtel Büyük Efes's Café Swiss, you'll find a great iftar menu; at the Lobby Lounge there are the Turkish traditional sahlep, boza and leblebi; also, for guests staying over Ramadan, there will be a sahur menu throughout the holy month. Swissôtel Büyük Efes's Ramadan Accommodation Package offers you the chance to have a truly special holiday with the family or your loved ones. It's no longer possible to conceive of a life without sports. Swissôtel Maçka Tennis Club comes to mind if you'd like to experience the pleasure of playing tennis in a beautiful location. You can also experience Pürovel's fresh philosophy inspired by the invigorating Alpine air, natural resources and the rhythm of the seasons. Starting from June Pürovel Spa & Sport is at all Swissôtel properties in Turkey. It offers everything from swimming to pilates, from yoga to cardio, and even the new fitness trend, "crossfit." In the garden of Swissôtel The Bosphorus, İstanbul you can enjoy an active workout on the fitness parcour-the only open air fitness parcour in the city center.

Merging Swiss quality with Turkish hospitality, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul's Swissper magazine now carries its eight years of publication online in digital format. Swissper's full content can now be accessed on iPhone, iPad, Android phone and Android tablet. The e-magazine also features picture galleries, videos, maps and various interactive qualities. We hope you enjoy the magazine's new digital formats.

We wish you a pleasant and energetic summer season.
Gerhard Struger
Swissôtel Hotels & Resorts
Regional Vice President
Turkey & Eastern Europe

The Ultimate Shopping Experience

with tax free + 10 % discount on your purchases

BOTTEGA VENETA
ARMANI COLLEZIONI
JIMMY CHOO
BALENCIAGA **TOD'S**
BRUNELLO CUCCHINELLI
CANALI MOSCHINO
CÉLINE ELIE SAAB
CHRISTIAN LOUBOUTIN
CORNELIANI FENDI
DOLCE&GABBANA
RALPH LAUREN **DSQUARED2**
KITON **ETRO** PRADA
SAINT LAURENT MIU MIU
MICHAEL KORS **LANVIN**
STELLA MCCARTNEY
MARC BY MARC JACOBS
TORY BURCH **DIOR**
EMILIO PUCCI **VALENTINO**

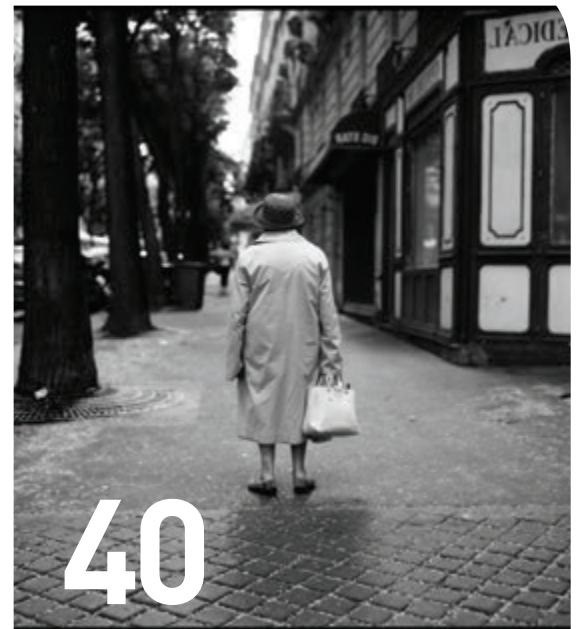
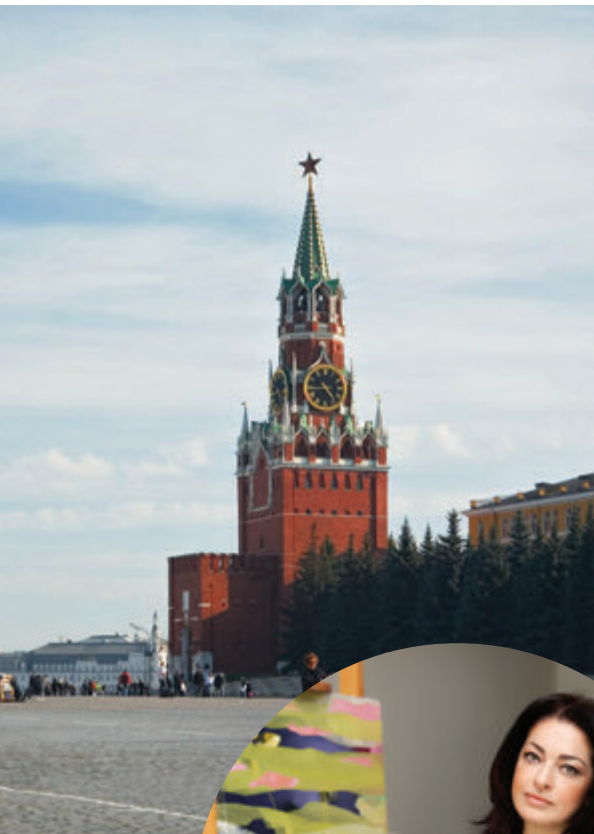
AND MORE...

BEYMEN

Beymen Akmerkez • Beymen Aqua Florya • Beymen Erenköy • Beymen İstinyePark • Beymen Nişantaşı

Beymen Customer Service 0212 444 4 700

beymen.com



28

40

32



52



68



62
Swissôtel The Bosphorus, İstanbul havuz kenarında 2013 Yaz Modası.
2013 Summer Fashion by the pool at Swissôtel The Bosphorus, İstanbul.

68
Yaz coşkusu yansıtan alışveriş önerilerimize kulak verin!
Sneak a peak at our shopping recommendations that reflect the joy of summer!

70
Swissôtel The Bosphorus, İstanbul şeflerinden serinletici ve hafif tatlar.
Light and refreshing flavours from the chefs at Swissôtel The Bosphorus, İstanbul

74
Otel Rehberi/Hotel Guide: Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, Swissôtel Büyük Efes & Swissôtel Ankara.

70





14 yıldır onu tercih etmeniz özel bir sebebi olabilir mi?

Uzmanlığımız hayatınızı kolaylaştırıyor olsa da Özel Bankacılık hizmetimizi gerçekten özel kılan daha önemli bir şey var:

Müşterilerimizle kalıcı ilişkiler kurmamız... Çünkü bizce ayrıcalık, “ne” sunduğunuz kadar “nasıl” sunduğunuzla da ilgilidir.

Siz ne düşünüyorsunuz? Böyle ayrıcalıklı bir hizmeti, uzun yıllar yanınızda olacak birilerinden almak istemez misiniz?

TÜRKİYE  BANKASI

ÖZEL
BANKACILIK



Manzarasıyla ışıldayan bir Qent...

Qent İstinye'nin penceresinden dışarı baktığınızda benzersiz Boğaz manzarasıyla, koltuğa uzanıp keyfinize baktığınız anlarda ise Porsche Design Studio'nun yalın iç mekan tasarımıyla karşılaşacaksınız.

Bu özel projede yerinizi almak için geç kalmayın.

Qent İstinye, konut yaşamı için özel olarak tasarlanmış, Türkiye'de çok az örneği bulunan **Leed® for Homes™** yeşil bina sertifikası adaydır.

Qent
İSTİNYE

Interior Design by
**PORSCHE DESIGN
STUDIO**

0212 229 66 77 • 0553 337 74 24
www.qentistinye.com

DİLEK
GAYRİMENKUL

Qent İstinye Projesi, bir Dilek Gayrimenkul ve TOYA ortak girişimidir.

TOYA

TABANLIOĞLU
ARCHITECTS

LEED®
SWISSPER
FOR HOMES



Sıra dışı ve etkileyici

Cartier Vakfı, sıra dışı heykelleriyle tanınan Ron Mueck'in Avrupa'daki büyük çaplı ilk sergisini ziyaretçileriyle buluşturuyor. Kuklacı bir babanın oğlu olan Mueck'in çalışmaları, Japonya'dan Avustralya'ya, Yeni Zelanda'dan Meksika'ya kadar sergilendiği bütün ülkelerde yoğun bir ilgiyle karşılanıyor. Londra'nın kuzeyinde bulunan mütevazı atölyesinde yoğun bir tempoyla çalışan Mueck'in eserlerinin, sanatçının duygusallığını açıkça yansıtıyor. Devasa boyutlardaki insan heykellerini özenle detaylandıran ve her defasında izleyicileri şaşırtmayı başaran Mueck, güncel eserlerinin yanı sıra bu sergi için özel ürettiği üç yeni heykelini de sergileyecek. Sergi 29 Eylül'e kadar Paris'teki vakıf merkezinde görülebilir.



Extraordinary and Impressive

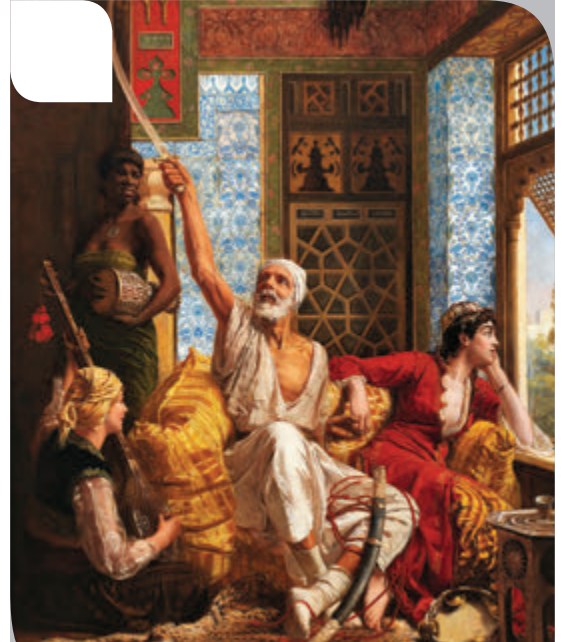
The Cartier Foundation offers visitors the first large-scale exhibition of Ron Mueck, the artist known for his hyperreal sculptures. Mueck, the son of a puppeteer, has been attracting attention in every country that he exhibits – from Japan to Australia, New Zealand to Mexico. In his humble workshop in North London, Mueck works intensively, creating pieces that reflect his emotions. With his painstakingly-detailed giant human sculptures, Mueck never fails to surprise those who see them. As well as previously seen sculptures, the artist has created three new works especially for this exhibition. The exhibition can be seen at the centre's headquarters in Paris until 29 September.

Oryantalizmin 1001 Yüzü

Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi (SSM) oryantlizmin 1001 yüzünü gözler önüne seriyor. 25 Nisan'da başlayan ve 11 Ağustos'a kadar açık olan sergide, oryantlizmin sanata, mimariye, bilime yansımaları, 19. yüzyıldan günümüze kalan değerli kitaplar, resimler, heykeller, iç mekân tasarımları, düzenlemeler, kıyafetler, oryantlist akımın Osmanlı'daki uygulamalarını yansıtan görseller ve stüdyo fotoğraflarıyla ortaya konuyor. Sergi kapsamında konferans, film gösterimi, çocuk ve yetişkin eğitimleri de düzenleniyor.

The 1001 Faces of Orientalism

The Sabancı University Sakıp Sabancı Museum (SSM) displays the 1001 faces of orientalism. The exhibition, which opened on 25 April and runs until 11 August, shows the influence of orientalism on art, architecture and science, with displays of valuable 19th-century books, images, paintings, statues, representations of the interiors of buildings, clothing and images and studio photographs that show how the orientalist movement was applied in Ottoman society. The exhibition programme also features conferences, film screenings and educational workshops for children and adults.





More than
200 stores
Delicious dining
options

**WHERE
İSTANBUL
MEETS
GREAT
SHOPPING**



Mahi'nin ekibi ne diyor? What does the team say?

Mahi'nin sağ kolu İbrahim Yaman: "Şef William Mahi işini çok iyi yapan ve mesleğinde kendini çok geliştirmiş bir isim. Mesleğinde uzman olduğu için yeni ürünleri kullanırken çok başarılı, özellikle tabak tasarımları çok iyi ve doğaçlama yönü çok kuvvetli."

Deniz ürünleri uzmanı Sedat Özdemir: "Balık çok hassasiyet gerektirir, özen göstermeden pişirilirse tüm lezzetini ve özelliğini kaybeder. Şefimiz stresli anlarda kontrolün kaybolmaması için ekibin üzerinde baskı oluşturabilir, ama bu ekibi iyi yönde etkiliyor, çünkü hata yapma oranımız azalıyor."

Sosçu Sinan Tosun: "Şef Mahi, yenilikçi, disiplinli, pratik zekâlı ve kendisini çok iyi yetiştirmiş bir şef. Bana ve ekip arkadaşlarıma öğrettiklerinden ötürü kendisine minnettarım ve onunla çalışmaktan büyük keyif alıyorum. Bu meslekte yenilikçi olmayı, kaliteli hizmet vermeyi ve onun gibi iyi bir şef olmayı hedefliyorum."

Sebze uzmanı Adil Şallı: "Şef William Mahi'nin bu meslekteki gelişiminde katkısı çok büyük. Eğitici yönü de çok güçlü olduğundan kendisiyle çalışmaktan mutluluk duyuyorum. Mahi'den öğrendiğim o kadar çok yenilikçi düşünce var ki bunun mesleğimde ilerlememde büyük katkısı olacağını düşünüyorum."

Mahi's right-hand man, İbrahim Yaman: "Chef William Mahi is someone who does his work very well, who has fully developed himself within the profession and who has reached a high level in a short time. As Mahi is an expert in this profession he is very successful in his use of new ingredients and he is particularly good at presenting foods and at improvisation. Gaja's sea food chef, Sedat Özdemir: "Fish is a product that requires great care. In order not to lose control, during stressful moments our chef can put some pressure on the team. This has a positive effect on the team because it decreases our chance of doing a mistake."

Maker of the kitchen's delicious sauces, Sinan Tosun: "Chef Mahi is an innovative, disciplined and practical chef who trained himself very well. I am very grateful for what he has taught me and my colleagues and I really enjoy working with him. Being innovative in this profession and offering people a high quality service is my main aim. Vegetable chef, Adil Şallı: "Working with Chef William Mahi is a great feeling. He has made a great contribution to my development in this profession."



Gaja Roof Restaurant welcomes the summer with delicious dishes prepared by world-famous Chef William Mahi and his professional team, and with a cellar full of special summer wines. Gaja Sky Bar is the place of choice for those who want to make the very most of Istanbul's summer evenings. Gaja Sky Bar which is open until the early hours of the morning offers its guests the chance to fully enjoy the view of the Bosphorus under the stars. As well as delicious cocktails and DJ sets, Gaja Sky Bar delights guests' taste buds even further with perfect summer snacks such as tapas and sushi.

An extraordinary chef

Working on the principal that Dishes should be surprising, they should be fun with a delicate texture, and of course they should be delicious", Gaja Roof Restaurant's Chef de Cuisine William Mahi enchants the people of Istanbul with flavours that are a treat for the eyes as well as for the taste buds. Mahi generally creates his menus based on technique and flavour, and each of his dishes features a different game of taste, colour and texture. The main aim of Chef Mahi's technique is to protect the freshness and natural qualities of the ingredients. With the belief that the first contact with food is made through the eyes, Mahi ensures that each dish offers a new experience, surprising colours and unexpected combinations. In dishes adorned with fruits, spices, sauces that take days to prepare and flowers, Mahi promises a fairy-tale journey to the land of inspiration.

William Mahi was born in France, close to the Spanish border and was very influenced by the Basque culture. For this reason, sea food dishes are one of his trademarks. When he was just 17 years old he was selected as "Un des meilleurs apprentis de France" (One of the Best Apprentices in France). Thanks to his passion for food he was able to learn from the best, working in the exclusive Michelin-starred kitchens of Nicolas Le Bec, Jean François Pige, La Table des Freres, Ibarboure, Stephane Gaborieau, Christian Tetedoie, Helene Darroze and Alain Ducasse. Chef de Cuisine Mahi travelled almost the entire world before he came, in October 2011, to Istanbul, where he creates miraculous dishes with gourmet flavours and sophisticated presentations in Gaja Roof Restaurant, one of Istanbul's few fine dining restaurants. With the experience gained in Michelin-star restaurants in Paris, Bordeaux and Lyon, he quickly climbed to the position of "executive chef". Chef William Mahi says that his speciality is dishes made with any kind of sea food. Mahi says that the fish cooked at Gaja Roof Restaurant retains the special flavour specific to sea food, something that he believes is very important. He also adds that fish cooked in olive oil and garlic is the perfect choice for summer.



SHOP • DINE • ENJOY

BE A PART OF

FRESH BRANDS, FRESH TASTES, FRESH ARCHITECTURE.
ALL WITH A BREATH OF FRESH AIR.



KANYON SHOPPING CENTER
LEVENT, ISTANBUL
KANYON.COM.TR



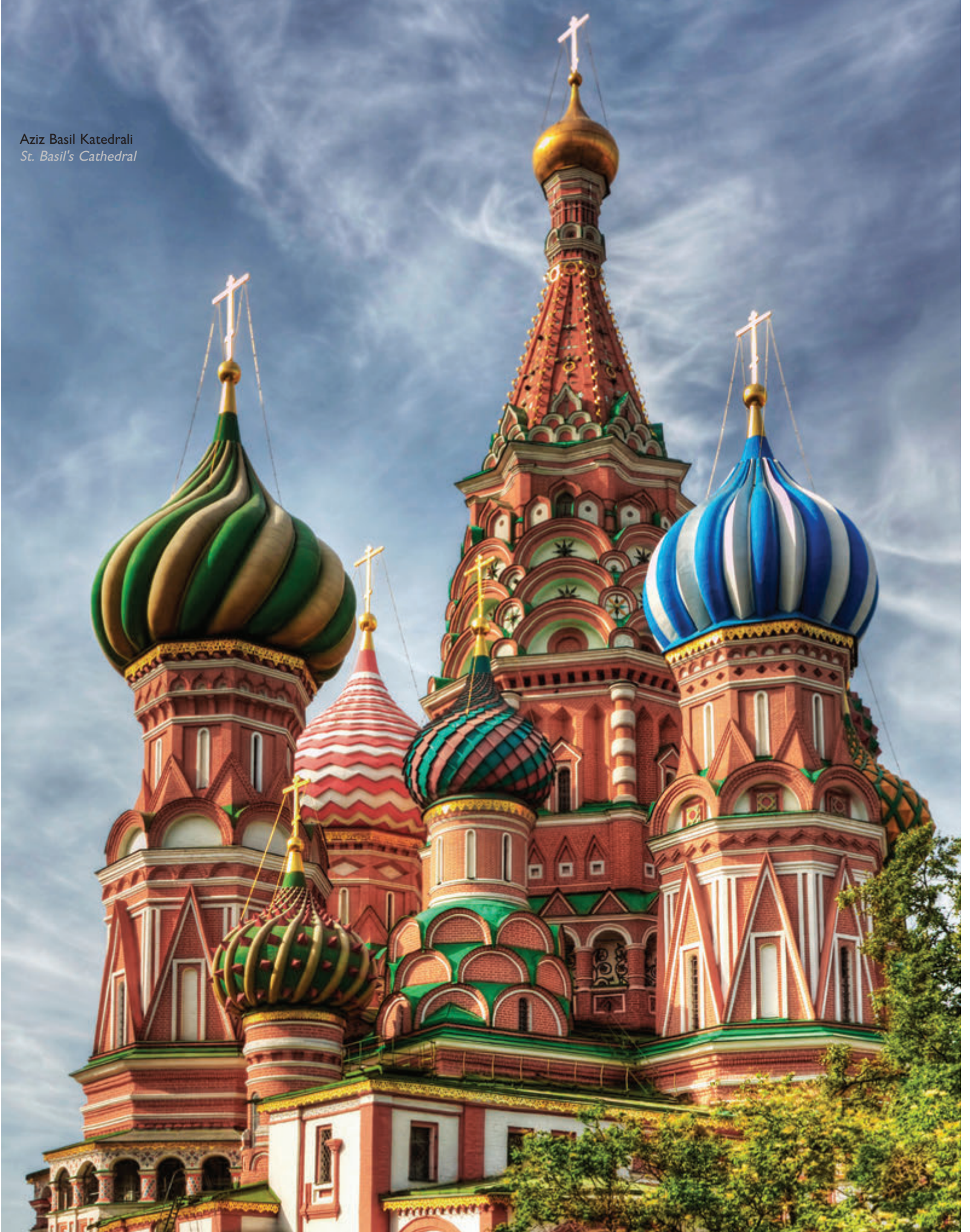
2nd Swissôtel Kids Carnival



In collaboration with the Koruncuk Foundation (Turkish Foundation for Children in Need of Protection) and Ars Nova Media, Swissôtel Büyük Efes hosted a fun-filled day at the 2nd Kids Carnival with 1Sen Kindergarden as the main sponsor and Bonbonniere Kindergarden as the cosponsor. The 2nd Kids Carnival was enjoyed by guests with a delicious open-buffet lunch as well as various activities running throughout the day for children, including clown performances, game areas, entertainers, children's theatre, a cardboard house painting activity, legoland and a creative drama workshop. The surprise of the event was the popular Turkish pop singer, Tuğba Özerk's live performance. She performed her best-loved songs for the children.

The revenue of this special event was donated to the Koruncuk Foundation (Turkish Foundation for Children in Need of Protection) and was supported the Children's Village to be built in Urla.

Aziz Basil Katedrali
St. Basil's Cathedral



Moskova'dan sevgilerle

Melike Çetinsaraç

Avrupa'nın en büyük şehri Moskova, 850 yıllık tarihi boyunca, dünyayı sarsacak nitelikteki toplumsal ve siyasal değişimlerle hep ilgi odağı oldu. Son 20 yıldır ise bütün dünya bu harika şehre, o muazzam tarihi keşfetmek ve görkemli bugüne tanıklık etmek için koşuyor.

Kozmopolit yapısı, derin kültürel birikimi, devasa bir ülkenin ekonomik potansiyelini yönetiyor olması ve tabii siyasi duruşuyla tüm dünyaya tesir eden bir başkent Moskova. Batı ile Doğu'nun arasında, ikisinden de etkiler taşıyan şehir, ihtişamlı ve özgün bir megapol. İlk yerleşimi Slav topluluklarına dayanan Moskova, 12. yüzyılda küçük bir kasabayken bugün 850 yıllık tarihiyle dünyanın beşinci, Avrupa'nın ise en büyük şehri. Moskova'yı "en'ler şehri" olarak nitelendirmek de mümkün. Dünyanın en eski metro ağlarından birine sahip mesela; gösterişli avizeler, heykeller, mozaikler ve resimlerle süslenmiş 182 metro istasyonu Avrupa'nın en büyük yeraltı trafiği Moskova'da. Ünlü Hard Rock Cafe Moskova, Avrupa'nın en büyüğü... Şaşırtıcı, ama en fazla ciro yapan McDonald's da burada! Bu listenin en dikkat çeken kalemi ise Moskova'nın bir "milyarderler şehri" olması: 78 milyarderin yaşadığı Moskova, New York'u 21 milyarder farkla geride bırakıyor.

Soğuk ülkenin sıcak şehri

Bazı şehirler ülkelerine sığmazlar: Paris, New York, İstanbul... İşte Moskova da böyle bir şehir. Görkemli katedrallerini, tiyatro ve sanat merkezi olarak kullanılan tarihi binalarını, bloklar halindeki yüksek apartmanlarını, geniş alanlara yayılmış iki üç katlı yüzlerce haneden oluşan toplu konut alanlarını ve onlarca parkını koruyan Moskova, onlara modern binalarla gökdelenleri



Moskova, iki ayrı kelimedenden oluşuyor: Mosk ve Va. Fince kökenli bu kelimelerden Mosk "kıvrımlı", Va ise "su" anlamına geliyor. Yani Moskova, "kıvrımlı su" demek.

The name Moskva (Moscow) is comprised of two separate words of Finnic origin: Mosk (winding, bending) and Va (water). "Moscow" means "bending water".

From Moscow with love

Moscow is Europe's biggest city and has a history dating back 850 years, having always been at the forefront of social and political changes that have had a lasting impact on the entire world. In the last 20 years, this magnificent city has offered its fantastic historical treasures and gorgeous beauties to the entire world.

With its cosmopolitan feel and deep cultural traditions, not to mention its being the capital of the world's biggest country with enormous economic potential and huge political weight, Moscow is a truly global city. Located geographically and culturally at the junction of East and West, Moscow carries both Eastern and Western traits, standing out as an opulent and



Yakın merkezler

Kremlin ve Kızıl Meydan: 3 Km
Domodedovo Havaalanı: 80 km
Paveletskaya metro durağı: 500 m
Tretyakovskaya Sanat Galerisi: 2 km
Novy Arbat AVM: 2,5 km
Bolşoy Tiyatrosu: 3 km
Gorki Park: 3 km

Nearby attractions

Kremlin and Red Square: 3 Km
Domodedovo Airport: 80 km
Paveletskaya metro station: 500 m
Tretyakovskaya Art Gallery: 2 km
Novy Arbat Shopping Mall: 2,5 km
Bolshoi Theater: 3 km
Gorky Park: 3 km



eklemeyi tercih etti. Dolayısıyla buram buram Çarlık Rusyası kokan tarihi binalarla dolu bir caddeyi bitirip diğerine girdiğinizde karşınıza modern dünyanın mimari yapısı çıkması an meselesidir Moskova'da. Nice romanlara, şiir-lere konu olmuş sokaklarında kendinizi Tolstoy, Gorki, Dostoyevski, Puşkin'in yapıtlarının kahramanı gibi hissederken, birden James Bond'un "Rusya'dan Sevgilerle" filminin setinde de bulabilirsiniz kendinizi. Swissôtel Krasnye Holmy Moscow, işte bu atmosferi tam anlamıyla hissettiren bir bölgede, şehrin en işlek cad-delerinden biri olan Kosmodamianskaya'da konumlanıyor. Bu bölge modern Rusya'yı efsa-nevi geçmişine bağlayan çok sayıda saray, kili-se ve Ortaçağ'dan kalma yapıyla şehrin en eski bölümü olan Kremlin ve Kızıl Meydan'dan sadece 3 km uzaklıkta bulunuyor. Riverside Ofis Kuleleri Kompleksi'nin bir parçası şeklin-de tasarlanan otel, Kremlin'in doğu ucunda, Moskova nehri ile Obvodny Kanal arasında yer alıyor. Otelin adındaki iki Rusça sözcük, Moskova'nın dünyaca bilinen ismiyle "Kızıl Moskova" anlamına geliyor. Rus mimarlık ofisi

unique metropolis. Moscow started off in the 12th century as a small town populated by Slavic tribes. With a history going back 850 years, it's the world's fifth biggest and Europe's biggest city. Indeed, Moscow is a city of "-ests". It has one of the world's oldest metros, with stations that stand out as being truly unique with chandeliers, statues, mosaics and paintings throughout its 182 metro stations, making it the city with the busiest underground traffic in the world. The world-famous Hard Rock Cafe's biggest restaurant in the world is in Moscow, and also the McDonald's with the highest turnover in the world. Also, Moscow is a city of billion-aires: there are 78 billionaires in Moscow alone, compared to just 21 in New York.

Warm city in a cold country

Some cities are too big for their own country: Paris, New York, Istanbul... Moscow's like that too. The city abounds with historic architectural treasures such as spectacular cathedrals, theaters and art centers, avant-garde modernist high rise buildings, enormous housing projects spreading over huge areas and comprised of hundreds of two-three storey buildings, modern skyscrapers, and historic parks, all of which have been preserved and protected into the present day. You could walk down a street that seems straight out of 19th century Tsarist Russia before turning a corner and suddenly being transported to 50s Soviet Russia,

TTA tarafından tasarlanan otel binası, inşaatının tamamlandığı 2005 yılında, 34 katı ve 140 m yüksekliğiyle şehrin en yüksek binası olarak kaydedilmişti.

Moskova'yı keşfin en önemli adımlarından biri, Rusya tarihinin mimari bir özeti gibi yükselen Kremlin Sarayı'nı ziyaretidir. Şehrin en eski yapılarından biri olan sarayın kırmızı tuğlalarla örülü kule ve duvarları 15. yüzyılda yapılmış. Günümüzde Rus devlet başkanlarının konutu ve yönetim makamı olarak kullanılan mekânın büyük bir bölümü halka kapalı olsa da Devlet Silahhanesi, Patrik Sarayı ve Katedral Meydanı'ndaki kiliseler ziyarete açık. Moskova'nın ana meydanı Kızıl Meydan ise Kremlin'in doğusunda uzanıyor. Kızıl Meydan'da, Rusya'nın dünya çapında sembolü hâline gelen rengârenk kubbeleriyle Aziz Basil Katedrali, Konstrüktivist tarzdaki Lenin'in Mozolesi, ülkenin tarihi sürecini anlatan Rusya Tarih Müzesi ve Yeniden Diriliş Geçidi ve Şapeli gibi şehrin en ünlü tarihi yapılarını görebilirsiniz.

Şehrin kalbinde

Swissôtel Krasnye Holmy Moscow'un, lüks olanaklarını eşsiz hizmet kalitesiyle birleştiren yapısı hem kâşif ruhular hem de iş insanları için gerçek bir vaha niteliğinde. Ödüllü bina tasarımı ve beş yıldızlı hizmetiyle otel, Moskova manzarasına nazır konumda. Swiss iş-avantaj

and then perhaps 21st century Russia, with gleaming towering skyscrapers. These streets have inspired many a great novel and artist, and you feel like a character from Tolstoy, Gorky, Dostoevsky or Pushkin as you explore the city, perhaps even feeling like you're on the set of a James Bond film like "From Russia with Love". Swissôtel Krasnye Holmy Moscow is located in a part of the city that enables you to experience all of that, situated on one of the city's busiest thoroughfares: Kosmodamianskaya. This part of town features many buildings and structures that unite old Russia with new, from palaces, churches and Medieval buildings to the Kremlin and Red Square just three kilometers away. Designed as part of the Riverside Office Towers Complex, the hotel is on the eastern edge of the Kremlin, between the Moscow River and Obvodny Canal. The two Russian words in the hotel's name "Red Moscow". Designed by Russian architectural firm TTA, the hotel building's construction was completed in 2005, and is comprised of 34 floors, with a total height of 140 meters, making it the city's tallest building. One of the most important places to visit in the city is of course the Kremlin Palace, which stands out as a summation of Russian architecture through the ages. One of the city's oldest structures, the Kremlin Palace's distinctive red brick walls and towers were first built in the 15th century.

Moskova'nın yeni yüzünün bir temsilcisi olan Swissôtel Krasnye Holmy Moscow, tarihi Moskova'nın tam kalbinde yer alıyor.

A symbol of the new face of the city, Swissôtel Krasnye Holmy Moscow is located right in the heart of historic Moscow.



odaları, Swiss yönetici odaları ve Panorama odalarından, köşe süitleri, yönetici süitleri ve başkanlık süitlerine kadar çeşitli konseptlerde hazırlanan, zevkle döşenmiş lüks odalar her ihtiyacı karşılayacak özelliklere sahip. 27 özel süit dâhil olmak üzere toprak tonlarında döşenen 233 görkemli oda, modern donanım, dekor ve hizmet anlayışıyla her konuğuna, Moskova'da kendine ait bir evde konaklama tadını hissettiriyor. Üstelik yerden tavana kadar uzanan camlardan eski ve yeni Moskova'ya dair çarpıcı manzaralar eşliğinde...

Ayrıcalıklı bir yemek deneyimi

Rus mutfağı, sert iklim dolayısıyla özellikle kırmızı et ve balık üzerine uzmandır. Swissôtel Krasnye Holmy Moscow, şık restoran ve barlarıyla konuklarına Rus mutfağı dâhil uluslararası lezzetleri sunacak üç ayrı mekâna sahip. Panoramic City Space Bar, Cafe Swiss ve Lightbar, damak zevkine düşkün konuklarını Moskova'da en iyi şekilde ağırlıyor. Otelin en üst katındaki Panoramic City Space Bar, 360 derecelik bir bakış açısına ve muhteşem bir



Today the palace serves as the residence of Russian heads of state and the seat of executive government. Although much of the complex is closed off to the public, the Kremlin Armory, Patriarch's Palace, and the churches located in Cathedral Square are all open to visitors. Moscow's main square is of course Red Square, stretching eastward from the Kremlin. The most outstanding structures in this historic square are the colorful domes of St. Basil's Cathedral, the Constructivist style of Lenin's Mausoleum, the Russian History Museum which outlines the country's historical heritage, and Resurrection (or Iberian) Gate and Chapel.

In the heart of the city

With its luxurious facilities and unmatched quality of service, the Swissôtel Krasnye Holmy Moscow located in the heart of the city is like an oasis for those with an adventurous spirit and also for business guests. The award-winning design of this five-star hotel overlooks the entire city. In terms of accommodation options, the hotel features Swiss business-advantage rooms, Swiss manager suites and Panorama rooms, corner suites, management suites and presidential suites, all with unique design concepts and luxurious amenities that meet and cater to every need. Besides the 27 special suites, there are 233 rooms decorated in earthy colors and featuring a very modern layout, furniture and decor, all catered to with top quality service standards, allowing guests to feel at home in the middle of Moscow. And to top it all off, the floor-to-ceiling windows offer a spectacular view of old and new Moscow.

An exclusive dining experience

Due to its harsh climate, Russian cuisine is particularly rich



manzaraya sahip. Ödüllü kokteyllerinin çeşitliliğiyle de dikkat çeken Panoramic City Space Bar'da soğuk ya da sıcak, klasik ya da yenilikçi kokteyller denemek mümkün. Cafe Swiss ise mükellef bir kahvaltı için en iyi adreslerden biri. Leziz kahvaltı seçenekleri ve tadına doyumaz atıştırılabilir sandviçleriyle Cafe Swiss, baştan çıkarıcı tatlar sunuyor. Restoran-barları, konumu ve olanakları ile bölgedeki en çarpıcı alternatiflerinden biri olan Swissôtel Krasnye Holmy Moscow, Lightbar ile de iş seyahatindeki misafirlerine nefes aldırıyor. Öğleden sonra bir çay, bir kahve içmek ya da en sevdiğiniz şarabın tadını çıkarmak için ideal bir ortam burası. Menüsündeki hafif yemekler, zengin şarap seçenekleri, taze pişmiş kek ve hamur işleri Lightbar'a tam bir lezzet durağı kimliği kazandırıyor.

Spa'yla yenilenin

Dedik ya, ister iş için olsun ister turistik, Moskova'da geçireceğiniz her günün sonunda huzurlu bir ortamda sıkı bir dinlenmeye ihtiyaç duyar insan. İşte Swissôtel Krasnye Holmy Moscow, alanında uzman eğitimcilerle sahip spa merkezi ile bu konuda da konuklarına harika bir ortam sunuyor. Pürovel Spa & Sport ile enerjik, zinde ve sağlıklı bir yaşam tarzını önemseyenleri ağırlayan beş yıldızlı otelde havuz, dört özel bakım odası, jakuzi, sauna, solaryum, rahatlama odası ve kardiyovasküler ekipmanlarla donatılmış bir çalışma alanı da bulunuyor.



Lobi katındaki Lightbar, gün ışığına açık modern iç tasarımıyla insanı rahatlatıyor.

Situated on the lobby floor, Lightbar offers an open style architecture and layout that utilizes natural light, creating an airy and natural ambiance all around.

in red meat and fish dishes. With its chic restaurants and bars, Swissôtel Krasnye Holmy Moscow offers three different dining choices, including a restaurant that specializes in Russian cuisine. Panoramic City Space Bar, Cafe Swiss and Lightbar await, offering guests the best in gourmet food. Located on the hotel's top floor, Panoramic City Space Bar has a 360-degree panoramic view of the city that's perfectly accompanied by their award-winning cocktails, be they hot or cold, classical or innovative. On the other hand, Cafe Swiss offers great breakfast choices and delicious sandwiches.

With its restaurants and bars, it's location and amenities, Swissôtel Krasnye Holmy Moscow is one of the most outstanding options in the area, and it's Lightbar offers the perfect venue for business guests. It's the ideal place to have an afternoon tea or coffee, or to sample your favorite wines. The menu features light meals, a rich wine selection, freshly baked cakes and delicious pastries, making it a truly gourmet experience.

Spa rejuvenation

Like we said, whether you're there for business or leisure, after every day spent in Moscow it's important to unwind and relax. Swissôtel Krasnye Holmy Moscow's special spa center staffed with experts offers guests the perfect environment in which to kick back and relieve the stress. The five star hotel offers the Pürovel Spa & Sport center, an ideal place for those pursuing an energetic, healthy and relaxed lifestyle, as well as other features, including four special treatment rooms, jacuzzi, sauna, solarium, a relaxation room, and a gym that features a range of cardiovascular equipment.



We met with journalist-writer Yazgülü Aldoğan and columnist Figen Batur at Swissôtel Living to discuss a range of topics, from internet journalism and social media to food and holiday plans.

Swissper: For years we've talked about how print media is doomed to extinction and that in the near future, the internet will be the only medium for journalism. What do you think about that?

Figen Batur: I believe internet media and social media will definitely have a major share of overall media journalism, but I don't think print media will ever die out.

Established journalists will continue to write for newspapers. Also, I think that habits are hard to break, and holding a newspaper in your hands has a unique tactile pleasure to it.

Yazgülü Aldoğan: I'm not as optimistic as you are, frankly. I believe that those habits you mentioned will disappear along with the people who have those habits. The new generations have less of a tactile relationship with paper. Our generation experienced an unprecedented rate and

amount of change that spanned an amazing technological revolution from dial phones to our present day smartphones. Because we've actually grown up with an experienced firsthand those previous technologies, we're considered a "digital immigrant generation", rather than today's generation, comprised of "digital natives".

Figen Batur: The new generation even uses its own language, comprised of acronyms and initialisms that a lot of us have trouble following. Who knows, maybe that kind of digital language will start spreading into print media.

Yazgülü Aldoğan: We're already seeing that happen. In a world where you can express your ideas, likes, dislikes, loves, and anger in 140 words, it doesn't really make sense to give interviews that span two whole pages.

Figen Batur: Have you seen which news is getting the most clicks? They're all just

football and celebrity gossip news. The click rates for relevant and important news are low. This was also seen in the U.S., but once the news networks and newspapers began taking the internet seriously, their circulation and ratings went back up. We have to consider whether the real issue in Turkey is the rise of internet media and the decline of print media, or whether it has more to do with lack of education and functional illiteracy in our society.

Yazgülü Aldoğan: Unfortunately, not only are we dealing with high levels of ignorance in society, the news and media that's being published is also often of low quality. If we're reading a 28-page newspaper in 20 minutes, we have to wonder about the quality and depth of what we're reading. Nevertheless, I believe we must teach the new generation that seeing the newspaper as a whole is to see the world as a whole. On the internet, we



Sosyal medyaya duyulan bu yoğun ilgiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Figen Batur: Sosyal medya denilen olgu insanları yalnızlıktan mı kurtarıyor, yoksa insanı giderek daha mı yalnızlaştırıyor, tartışılır. Aynı zamanda herkesi muhabir kılan da bir tarafı var.

Yazgülü Aldoğan: Geçen gece twitter'da herkesin çenesi açılmış bir şeyler yazıyordu. Ben de "Arkadaşlar kendinizi kandırmayın, burası yalnızlar mekânı. Şimdi yanınızda başınızı yaslayabileceğiniz bir sevgiliniz olsa kimse buraya yazmıyor olurdu" dedim. Ancak diğer yandan da Twitter sayesinde herkes gönüllü muhabir haline geldi ve haber ulaşılabilir oldu.

Swissper: Bu arada ikiniz de yemek konusunda ilgilisiniz. Son dönemde merak sardığınız mutfaklar var mı?

Figen Batur: Ben farklı mutfak deneme dönemini geçtim. Artık farklı lezzetleri bir araya getiren şeflerin yemeklerini denediğimde "Bunu ben nasıl yapardım?" diye düşünme devresindeyim. Benim için çok büyük bir zevk yemek yapmak.

Yazgülü Aldoğan: Ben de giderek sağlıklı yemeklere önem vermeye başladım. Az ve öz yemek benim için daha keyifli hale geldi. Şehir insanı olarak daha az hareket ettiğimiz için yediğimiz de daha az olması gerekiyor.

Figen Batur: Ben bir süre önce organik gıdalar üzerine sohbetler organize ettim ve bu işte uzman kişilerle görüşüm uzun uzun. Bu işe yakından baktığımda çok da kolay değil. Sebzeleri mevsiminde yemek de sağlıklı olamayabiliyor, çünkü iş toprağa, tohuma kadar uzanıyor. O yüzden içine daldığımızda kolay çıkılabilecek bir konu değil. Akşam 7'den sonra yememek konusunda ne düşünüyorsunuz Yazgülü?

only look at the news from a small keyhole. I'm afraid that youngsters will quit following the news altogether, even on the internet, and just follow everything from Twitter.

Swissper: While we're on the topic, how's your own relationship with social media? How do you explain the immense popularity of social media?

Figen Batur: It's debatable whether social media is connecting people meaningfully, or whether it's increasing their loneliness and alienation from each other and the world. There's also an aspect to it that enables everyone to have and share an opinion. Everyone has become a critic and columnist of sorts.

Yazgülü Aldoğan: Last night everyone on Twitter was blabbing away posting comment after comment. So I wrote, "Friends, don't fool yourselves. This place is only for the lonely. If you had a human being to lay your head down beside, none of you would be writing here." But on the other hand, thanks to Twitter, everyone has become a volunteer critic and journalist, and news has become a lot more accessible.

Swissper: On a different topic, you're both quite interested in food and cooking. Are there any types of cuisine you've enjoyed in particular of late?

Figen Batur: I'm past that whole stage of trying out different types of cuisine. I'm now at the stage where when I sample the work of chef who brings together different and unique flavors,



Yazgüülü Aldoğan: O bizim hayatımıza uygun değil. Şehir yaşamında zaten o saatte ancak işten çıkıyoruz, trafikte oluyoruz. Ayrıca akşam yemeğinin tadını bilen için de çok zor.

Figen Batur: Kaçta yediğimizden ziyade yatmadan dört saat önce yemeyi kesmek gerektiğine inanıyorum ben. Bir de öğrendiğime göre ağızımıza attığımız ilk lokmanın protein olması gerekiyormuş.

Swissper: Peki ya tatil? Tatil dönemi yaklaştı, bu yaz için belirlediğiniz tatil rotaları var mı?

Figen Batur: Bodrum'da bahçe içinde küçük bir evim var, her seneki gibi bu sene de Bodrum'da olacağım. Bodrum'un denizini hiçbir yere değiştirmem, ama çok da erken gidemem. Mayıs-haziran döneminde İstanbul'dan kopamam, erguvan ve mor salkım dönemini kaçırmak istemem.

Haziran ortası gibi gider, eylül, ekim gibi dönerim İstanbul'a, ama bu sene babaanne olacağım için daha erken dönmem gerekecek.

Yazgüülü Aldoğan: Ben de tam tersi, ufak kaçamakların insanıyım. Yine de iki üç senedir tutkunu olduğum bale gösterilerini seyretmek için düzenli olarak Bodrum'a gidiyorum. Gündüz denize girip ardından festivali izliyorum. Bu sene de aynısını yapmayı düşünüyorum.



I think "how can I make that."

For me, cooking is an immense pleasure.

Yazgüülü Aldoğan: I've also started placing more importance on healthy eating. I now enjoy eating less but eating well. As city people, because we're generally less active, we have to be even more careful with what we eat, and how much we eat.

Figen Batur: I recently organized some talks on organic food, and I spent quite a lot of time talking to experts on the topic. When you look at the topic more closely, you find that it's not so easy. Sometimes it's actually not healthy to eat fruits in season, because it goes right down to the soil and to the seed. So it's actually a very complex topic. Yazgüülü, what do you think about not eating anything after 7pm?

Yazgüülü Aldoğan: I don't think that's suitable to our lifestyle. We barely get out of work by that hour, or we're in traffic. It's also very difficult for those who enjoy having a nice dinner.

Figen Batur: I think that instead of what time we eat, it's more important to finish eating four hours before bedtime. Also, apparently it's important that the first morsel be protein.

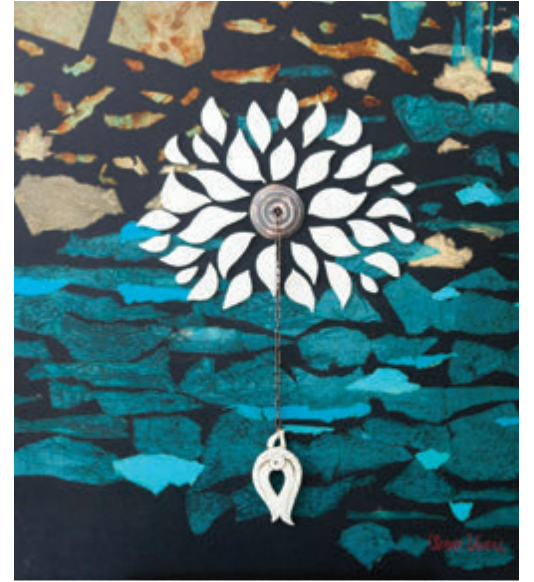
Swissper: What about holidays? It's holiday season, do you have holiday plans?

Figen Batur: I have a little house and garden in Bodrum, so I'll be there again this year, as I am every year. I wouldn't change Bodrum's sea for anything else in the world, but I also don't want to go too early. I can't leave Istanbul in May-June, I can't miss the season of redbuds and the wisterias. I usually leave around mid-June and return to Istanbul sometime in September or October. But this year, because I'll be a grandmother, I'll have to come back early.

Yazgüülü Aldoğan: I'm the exact opposite, I like little getaways. But I've also been going to Bodrum regularly for the last two or three years to catch the ballet performances that I adore. During the day I'm in the water, and at night I attend the festival. I plan on doing the same this year.

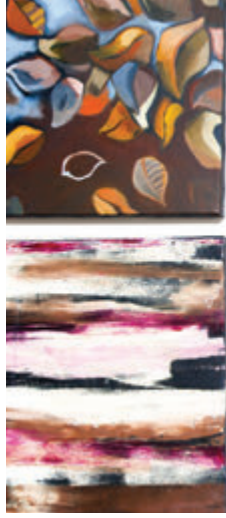


Seramikte kuralsız, resimde özgür



Seramik sanatçısı ve ressam Seray Vural, dokuzu yurt dışında olmak üzere toplam 13 sergi açtı. Geçtiğimiz yıl gerçekleştirilen "8MANI-Ottomani" projesi kapsamında özel davetle çağırıldığı Floransa Uluslararası Tasarım Haftası'nda Türkiye'yi temsil etti. Çalışmalarını İstanbul Zekeriyaköy'deki ev-atölyesinde sürdüren Seray Vural ile sanat yolculuğunu konuştuk.

Bahar Tanır
Fotoğraflar•Photos•Tuna Yılmaz



Kendinizi seramik ile ifade edebileceğinizi nasıl anladınız?

Hayatta yapmak istediklerimle ilgili belirsizliklerim hiç olmadı. Çocukluğum resim yapmak, kumdan kaleler inşa etmek, hamurla oynamakla geçti. Hayatıma yön verirken, meslek seçerken hiç kararsızlık çekmedim. Hep güzel sanatlar alanında eğitim görmek ve bu alanda çalışmak istedim. Mimar Sinan Üniversitesi'ne ilk girişim Geleneksel Türk Sanatları Bölümü'ne oldu. Çini, hat, tezhip, minyatür çalıştım. Bunlar çok ince sanatlar ve kuralları var, bense kuralsız koşmak istedim. Aynı üniversitede Seramik Bölümü'nde okudum, sonra da yüksek lisans yaptım.

Seramik yaparken kullandığınız favori malzeme nedir?

Eserlerimi oluştururken porselen hamuru kullanıyorum. Porselen sadece tabak takımı veya biblo yapımında kullanılmaz. Ben porselenden duvar panoları, heykeller üretiyorum. Bu hamurdan sert ve rafine sonuçlar elde ediyorum. Porselen ürünler, tüm seramik üretiminin en kaliteli grubudur. Üretimi, şekillendirilmesi, kurutulması en zor olanıdır. Yüksek derecelerde pişmesi gerekir. Diğer seramik ürünlere nazaran çok daha sert, ince ve dayanıklıdır. Porselen kalitedir.

Seramik çalışmalarınızda sadelik ve doğal renklerin hâkimiyeti dikkat çekiyor. Bu tercihinizin nedeni nedir?

Renkler konusunda biraz tutucuyum. Renkleri çok sevmeme rağmen sonuçta çamura şekil veriyorum ben. Malzemenin ruhuna saygılıyım. Sahte renkler kondurmak yerine, var olanı en güzeliyle sunmak

Runs ruleless by ceramic, gets free by painting

Ceramic artist and painter Seray Vural who has lived in Norway and Sweden for five years had 13 exhibitions, nine of them abroad. Last year, the artist represented Turkey in Florence International Design Week under the scope of "8MANI-Ottomani" Project. We had a pleasant chat with Seray Vural who works in her house /atelier in Istanbul Zekeriyaköy.

How did you understand that you can express yourself by ceramic?

I was never in confusion about what I want to do in life. I spent my childhood painting, building sand castles, playing with dough. I was never uncertain about leading my life or choosing a profession. I always wanted to get education on and work in fine arts. The first time I attended Mimar Sinan University for Traditional Turkish Arts Department. I have worked on ceramic, calligraphy, ornamentation and miniature. These are very fine arts and they have rules. I wanted to run without rules, so I attended Ceramic Department in the same university and then had a degree.

What is your favourite material when working on ceramic?

I use porcelaine dough for my work. Porcelaine isn't only used for crockery or

bibelot. I produce wall panels, sculptures with porcelaine. I obtain hard and refined results with this dough. Porcelaine products are the most qualified of all ceramic production.

It is the most difficult one to produce, form and dry. It has to be cooked in high temperatures. It is much harder, more fine and strong, compared to other ceramic products. Porcelaine is quality.

Simplicity and the dominance of natural colours attract attention in your work.

I am a bit conservative about colour. Although I love colours, it is mud that I form, after all. I respect the spirit of the material. Instead of imprinting fake colours, I try to present the existing in the most beautiful form. Colour is an element I use in order to break the uniformity with small touches.

Sanatçı Seray Vural, bu iki eseriyle Floransa'da Türkiye'yi temsil etti.

Artist Seray Vural represented Turkey in Florence with these two works.

derdindeyim. Benim seramiklerimde renk, küçük dokunuşlarla monotonluğu kırmak için başvurduğum bir eleman.

Sadece seramiğe yoğunlaşmıyor, resim yapmayı da sürdürüyorsunuz...

Sanatta, kullandığınız malzeme bir detaydır aslında. Bir şey ortaya koymak isterseniz, bir malzeme seçersiniz ve o malzeme kullanırsınız. İçinizdekini ortaya koymak için bir ara geçişir kullandığınız malzeme. Bu yüzden kendi adıma "Seramik yapıyordum, artık resim yapıyorum" gibi bir kesin çizgi çekilemeyeceğini düşünüyorum. Sadece daha çok resim yapıyorum son zamanlarda. Çünkü tuval ve fırça ile kendi sınırlarımın nereye varacağını keşfetmek istedim. Bu da farklı bir özgürlük; çamura göre daha dört-nale bir gidiş. Çamur insanı zorlar, kendi karakteri vardır, her forma izin vermez, eğilip bükülür, çatlar, sizi yorar. Resim ise büyük bir özgürlük! Her şey size bağlı, renk, desen sınırsız... Seramikte kullanmadığım renklerin tümünü tuvale taşıyorum.

Resimlerinizde farklı teknikler kullanıyorsunuz. Hatta porselen, tuvalerinizi de süslüyorsunuz...

Günümüzde artık sınırlar kalktı, resim sadece boya ile yapılmıyor. Tuvalerimi kâğıtlarla, porselenlerle, metallere kaplıyorum. Müthiş bir keşif, son derece zevkli bir yolculuk yaşıyorum.

Size neler ilham veriyor?

Doğa benim için bu süreçte engin bir kaynak. Sanatçı olarak yaptığımız aslında doğanın bize sunduğu malzemeleri kendi akıl ve hayal süzgecimizden geçirip farklı bir sunumla ortaya koymak. Estetik kaygım her zaman var, olması gerektiğini düşünüyorum. İnsanoğlu medenileşme uğraşında olan, ruhunda barındırdığı vahşeti yenmeye çalışan bir varlık. Sanat bu yolculukta insanın barışı, uyumu, dengeli öğrenmesi için var. Elimizde bu güç varken ben sanatımı bu amaç için kullanmayı benimsiyorum. Dokunulduğunda, bakıldığında güzellikler hissettirsin; denge, huzur, coşku, neşe, hayranlık, aşk gibi duygular hissettirsin.

Yeni bir projeniz, sergi hazırlığınız var mı?

24 Ağustos-6 Eylül 2013 arasında Zekeriyaköy Sanat Grubu ile birlikte Bodrum Dibeklihan Kültür ve Sanat Köyü'nde düzenlenecek olan "Uçuşma" adlı sergiye katılacağım.



You don't only concentrate on ceramic, you also paint.

In art, your material is a detail actually. You want to put forward something. You choose a material and use it. The material you use a passing step to put forward what is inside you. So it is impossible to draw an ultimate line such as "I was producing ceramics and now I am painting". It is just that I paint more nowadays. Because I want to see what my limits are with canvas and paint. This also is a different freedom. A more galloping thing compared to mud. Mud strains you, it has its own character, it doesn't permit you to do every form. It mends, cracks, tires you. Painting is a big freedom. Everything depends on you; colour, drawing unlimited. I carry onto the canvas all the colours I don't use in ceramic.

You use different techniques in your paintings. Porcelaine ornaments your canvas too.

There are no borders nowadays, painting isn't produced only by paint. I cover my canvas with paper, porcelaine, metal. It is a fabulous pleasure, I live through a very pleasant trip.

What inspires you?

Nature is a broad source for me in this process. What we do as artists is to reintroduce the material nature presents us, after filtrating from our mind and imagination. I always have esthetical concerns, I believe this is a must. Humans are beings trying to civilise and overcome the savageness inside them. Art is part of this trip, so that humans learn peace, harmony and balance. Having this power, I think it is important to use my art for this aim. It should make one feel beauty, and feelings like balance, peace, enthusiasm, joy, adoration, love.

Do you have a new project or preparations for a new exhibition?

Between August 24-September 6 I will participate in an exhibition called "Fuzziness" with Zekeriyaköy Art Group which will be held in Bodrum Dibeklihan Art Village.

Doğru gayrimenkul yatırımları ile tanışın

OFİS | DÜKKAN | OFİS BİNALARI

ISTANBUL'S PRIME COMMERCIAL PROPERTY BROKERAGE

We specialise in office, retail, office building and investment property.



Abdi İpekçi Cad. No:65 Nişantaşı - İstanbul
T: (212) 296 91 05

info@bizzgayrimenkul.com
www.bizzgayrimenkul.com

BIZZ
GAYRİMENKUL SWİSSPER | 35

Melling, İstanbul'u seyrediyor



Fransız mimar, ressam ve seyyah Melling'in 18. yüzyıl sonlarındaki İstanbul'u saray, harem ve günlük yaşamdan kesitlerle anlattığı gravürlerinden oluşan başyapıtı eşliğinde bir yolculuğa çıkıyoruz.

Bahar Tanır

Tarihi ve coğrafi konumuyla dünyanın en güzel kentlerinden biri olan İstanbul 18. yüzyıl sonlarında nasıl görünüyordu, neler yaşıyordu? Fransız mimar, ressam ve seyyah Antoine Ignace Melling (1763-1831), o dönemi eşsiz gravürlerine aktararak gelecek nesillere ışık tuttu. Melling, 1784 yılında Rusya Elçisi Bulgakov'un himayesinde ilk kez İstanbul'a geldiğinde henüz 21 yaşındaydı. Melling, önce elçilerin çocuklarına resim dersleri verdi ve çeşitli konutların peyzaj düzenlemelerini yaptı. İstanbul'da yavaş yavaş tanınmaya başlayınca Padişah III. Selim'in kız kardeşi Hatice Sultan'ın Ortaköy Defterdarburnu'ndaki sahil sarayının peyzajını ve iç

Melling's view of Istanbul

A journey into late-18th Century Istanbul through the wonderful engravings of French architect, painter and traveller Melling, who offers images of the Ottoman Palace, Harem and daily life.

How did Istanbul, one of the most beautiful cities in the world, look at the end of 18th Century? What was life in the city like then? With his unique engravings, the French architect, painter and traveller Antoine Ignace Melling (1763-1831) has given future generations an insight into the era. Melling was only 21 when he first came to Istanbul in 1784 as a member of the retinue of Russian ambassador Bulgakov. The ambassador introduced Melling to many diplomats and artists in Istanbul. Melling at first gave painting lessons for ambassadors' children and made landscape designs for various residences. As he



dekorasyonunu yapmakla da görevlendirildi. Hatice Sultan ile tanışması, Melling'e sarayın kapılarını açtı.

Tarihe görsel tanıklık

Zamanla Padişah III. Selim'in de güvenini ve dostluğunu kazanan Melling, bu sayede Topkapı Sarayı ve Harem'i gerçekçi bir şekilde resmetme şansını yakaladı. "Saray Mimarı" olarak tayin edilen Melling, hayatının 18 yılını geçirdiği İstanbul'un sahil saraylarını, çeşitli semtlerini, törenleri ve gündelik hayatı resimleyerek bir dönemin tarihine tanıklık etti.

Melling'in bu tanıklığının ürünü büyüleyici gravürlerinden oluşan ve Nerval'den Flaubert'e, Lamartin'den Loti'ye dönem seyyahlarının "öteki" ve "uzak" hayali bir coğrafya söylemine dayanan anlatılarıyla beslenen "Voyage Pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore" adlı kitabı, 1819'da Treuttel ve Würtz tarafından yayımlandı.

Bugün Denizler Kitabevi, üç yıllık titiz bir çalışmayla Melling'in kitabını ilk kez İngilizce, Türkçe ve Fransızca olmak üzere üç dilde yayımlayarak İstanbul sevdalıları, koleksiyoncular ve kitapseverlerle buluşturdu. Çeviriler, İrvin Cemil Schick ve Ece Zerman imzası taşıyor. Türkiye Suatlı Arkeoloji Vakfı (TİNA) Yönetim



slowly began to discover the city, Melling was put in charge of the landscape design and interior decoration of the waterfront palace belonging to the sister of Sultan Selim III, Hatice Sultan, in Ortaköy Defterdarburnu. His consequent acquaintance with Hatice Sultan opened the gates of the palace to Melling.

A witness to history

Melling gained the trust and friendship of Sultan Selim III, giving him the chance to draw Topkapı Palace and the Harem. Melling was employed as "Imperial Architect" and became the witness of this era in history, producing images of waterfront palaces, various districts, ceremonies and scenes from daily





Hatice Sultan'ın
Defterdarburnu'ndaki sarayı
"The palace of Hatice Sultan in
Defterdarburnu"



Melling'in eserinin ilk baskısı,
Mayıs 2012'de Sotheby's müzayedesinde
39.650 sterline alıcı buldu.

*The first edition of Melling's work was
purchased for £39,650 at auction in
Sotheby's in May 2012.*

Kurulu Başkanı Oğuz Aydemir'in desteğiyle yayımlanan kitabın çevirisi için, eserin Ömer Koç Koleksiyonu'ndaki nüshası kullanılmış. "A Picturesque Voyage to Constantinople and the Shores of the Bosphorus / Voyage Pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore / İstanbul ve Boğaz Kıyılarına Pitoresk Seyahat" adındaki kitap, 48 gravür ve üç haritanın yanı sıra gravürlerde tasvir edilen yerlerin anlatımlarının yer aldığı metinlerden oluşuyor. "Pitoresk seyahat" ibaresi ise "İnsanı gerçeklerden uzak duylara taşıyan, tablo yapılmaya değer manzaralar" anlamıyla doğrudan o "öteki" ve "uzak" hayali coğrafyaya işaret ediyor.



Tophane Meydanı'nda bir kahvehanenin iç görünümü
"Interior of a public coffehouse in Tophane Square"



Melling, Hatice Sultan'ın sahil sarayının iç dekorasyonunu değiştirmekle görevlendirildiğinde, hemen Osmanlıca öğrenmeye girişti. Çünkü yapılacak işler için Hatice Sultan ile mektuplaşması gerekiyordu. Melling'in bu dili kullanmadaki yetersizliği üzerine Hatice Sultan, Latince öğrenerek haberleşmelerini kolaylaştırdı. Bugün Fransa'da özel bir koleksiyonda bulunan bu mektuplardan hareketle, Melling ile Hatice Sultan arasında özel bir ilişki yaşandığı rivayet olunur.

Love on letters!

When Melling was employed to oversee the interior decoration of Hatice Sultan's waterfront palace he immediately tried to learn the Ottoman language as he had to correspond with Hatice Sultan for his work. As Melling's grasp of the language was insufficient, Hatice Sultan learnt Latin, making their correspondence easier. It is rumoured that there was a special relationship between Melling and Hatice Sultan, resulting from these letters that are currently held in a private collection in France.

life in Istanbul, a city in which he spent 18 years of his life. The mesmerizing engravings that resulted from Melling's observations were published in 1819 by Treuttel and Würtz in a book entitled "Voyage Pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore". This book was also inspired by the writings of travellers of the time, such as Nerval, Flaubert, Lamartin, Loti, which were based on a discourse of an imaginary "other" and "distant" geography.

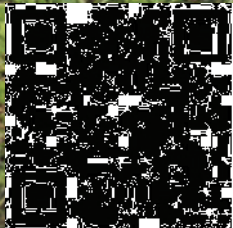
In publications that followed the original print, the book that is accepted as Melling's masterpiece could, until now, only be read in English and French. The book was translated by İrvin Cemil Schick and Ece Zerman. The new edition, published with the support of the TİNA Foundation Executive Chairman Oğuz Aydemir, used the copy of the book in the Ömer Koç Collection for the translation. The book "A Picturesque Voyage to Constantinople and the Shores of the Bosphorus/ Voyage Pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore/ İstanbul ve Boğaz Kıyılarına Pitoresk Seyahat" consists of 48 engravings and 3 maps as well as texts that give a detailed description of the places pictured in the engravings. The inscription "Picturesque Voyage" indicates that "other" and "distant" imaginary geography, implying that these are "landscapes that carry us to senses beyond reality, landscapes that are worth being painted".



mikiHOUSE

The brand of stylish kids

Teşvikiye Mah. Maçka Cad. Narmanlı Apt. No: 24/B Nişantaşı, İstanbul (Opposite of the Milli Reasürans Çarşısı) Tel: 0212 236 36 49



www.mikihouse.co.jp
info@mikihouseistanbul.com
[instagram/mikihouseistanbul](https://www.instagram.com/mikihouseistanbul)

Please ask your concierge for more details

Zamanın kırıldığı anlar

Yağmur Kızılok, Ara Güler'in izinden giderek çıktığı fotoğraf yolculuğunu keyifle sürdüren genç fotoğrafçılardan. İlk fotoğraflarını Floransa'da çekmeye başlayan Kızılok, Bilgi Üniversitesi Görsel İletişim Tasarım Bölümü'nü bitirdikten sonra profesyonel fotoğrafçılık hayatına atıldı ve reklâm, portre, moda, sokak fotoğrafları çekmeye başladı. 2005'te İtalya'da sisley.com sitesi tarafından "Avrupa'nın yükselen yeteneği" seçildi. 2007'de ilk sergisini açtı, ertesi yıl Contemporary İstanbul'a Yahşi Baraz Galerisi sanatçısı olarak katıldı. 2009'da uluslararası fotoğraf temsilcisi Le Book tarafından temsil edilmeye başladı. 2010'da New Port'ta (İngiltere) bir karma sergiye katıldı, yine aynı yıl Play Galerisi'nde kişisel sergisi "I Want to Ride My Bicycle"i açtı. 2011'de ticari çalışmalarına ara verip dünyayı gezmeye ve fotoğraflamaya başladı, kitap ve sergi projelerine ağırlık verdi. 2011'de Hasankeyf'i kurtarma sergisine Ara Güler, Tahsin Aydoğdu, Okan Bayülgen gibi isimlerle beraber katıldı.

Fransa, Paris
France, Paris





When Time is Broken

Yağmur Kızıllok is a photographer who continues in the footsteps of Ara Güler on an enjoyable photographic journey. After graduating from the Visual Communications Design Department at Bilgi University, Kızıllok, who took his first photographs in Florence, launched himself into a career as a photographer, shooting advertising, portrait, fashion and street photographs, and in 2005 he received the "Sisley Europe Young Talent Award". In 2007 he opened his first exhibition and the following year he took part in the Contemporary Istanbul art fair as an artist for the Yahşi Baraz Gallery. In 2009 he began to be represented by the international photography agency Le Book. In 2010 he took part in a group exhibition in Newport (UK) and in the same year he opened a solo exhibition, "I Want to Ride My Bicycle" in the Play Gallery. In 2011 he put aside his commercial projects and began to travel and photograph the world, prioritising his book and exhibition projects. In 2011 he joined artists such as Ara Güler, Tahsin Aydoğdu and Okan Bayülgen in an exhibition to save the ancient town of Hasankeyf.



İstanbul, Galata
Istanbul, Galata



İtalya, Floransa
Italy, Florence





Hollanda, Amsterdam
Holland, Amsterdam

"HAYAT TATIL OLSA"



"Türkiye'nin tatil televizyonu"

Digiturk 117 |  221 |  11096 Mhz V 30000



<http://facebook.com/worldtravelchannel>



<http://twitter.com/worldtravelch>

Tatlı hatıralar

Çocukluk anılarımızın ve bayramların en önemli hatıraları arasında yer alan şekerciler, hem tarihi yerlerinde hem de yeni açılan mekânlarda hizmet vermeye devam ediyor.

Gökçe Burdurlu Cömert
Fotoğraflar•Photos•Tuna Yılmaz





Sweet memories

The leading parts of childhood memories and holidays in their historical and modern addresses in İstanbul: Candysshops

Cafer Erol

Şekerci Cafer Erol 1807 yılından bu yana süregelen bir İstanbul klasiği. İstanbul'da Kadıköy, Göztepe, Florya ve İstinye Park'ın yanı sıra Erzurum şubesiyle de hizmet veren Cafer Erol'un rengârenk şeker kavanozları bile insanı neşelendirmeye yetiyor. 20 çeşit akide şekeri, 25 çeşit lokum, çikolata, reçel ve hamur tatlılarının satıldığı Cafer Erol'da kullanılan hammaddelerin tümü, yöresinden taze taze getiriliyor. Ailenin beşinci kuşak üyelerinin devralmaya hazırlandığı şekerci, özgün tariflerine eklediği yeni tatlar sayesinde güncelliğini koruyor.

Cafer Erol

Confectioner Cafer Erol is a classical feature of İstanbul in business since 1807. Cafer Erol has a branch also in Erzurum, other than the ones in Kadıköy, Göztepe, Florya and İstinye Park in İstanbul and the colourful candy jars there are enough to cheer you up. Twenty sorts of "akide" (rock candy), 24 sorts of Turkish delight, chocolates, preserves and sweet pastries are on sale in Cafer Erol where all the raw materials are obtained freshly from local suppliers. The fifth generation of the family are at the point of taking over the confectioner still popular with new tastes added to traditional recipes.





Cemilzâde

Udi Cemil Bey tarafından 1867 yılında kurulan Cemilzâde, İstanbul'un en köklü şekerlerinden biri. Badem, fıstık, hindistancevizi ve meyveli ezemelerin yanına sayısız lokum ve şeker çeşidi de ekleyen Cemilzâde, İstanbul'da Selâmiçeşme, Şaşkınbakkal, Etiler ve Nişantaşı olmak üzere dört şubeyle hizmet veriyor. Halen Cemiloğlu Ailesi'nin dördüncü kuşak üyesi Barış Cemiloğlu yönetimindeki şekerinin Avrupa'daki ilk şubesi Almanya'da, Berlin'in ünlü semti Mitte'de 2010 yılında açıldı. Almanlar'dan da yoğun ilgi gören Cemilzâde şekerlerinin sırrı, ilk günlerinden bu yana değişmeyen tariflerinde yatıyor.

Cemilzâde

Cemilzâde established by Udi (oud player) Cemil Bey in 1867 is one of the most rooted candysops in İstanbul. Cemilzâde who has added uncountable sorts of Turkish delights and candies to almond, pistachio or fruit pastes, provides service on four spots in İstanbul; Selâmiçeşme, Şaşkınbakkal, Etiler and Nişantaşı. The confectioner managed at present by the fourth generation member of Cemiloğlu Family, Barış Cemiloğlu, has established the first branch in Europe in 2010 in Germany, at Berlin's famous district Mitte. The secret of Cemilzâde sweets, highly adored also by Germans, lies in the recipes that have never been changed since the beginning.





Hacı Bekir

Hacı Bekir started the story that runs over two centuries in a small candyshop in 1777 in Bahçekapı and is still one of the symbols of İstanbul and Turkey. Other than Bahçekapı branch which is remarkable as the only shop in İstanbul serving more than two centuries, Hacı Bekir has 18 sales points in Turkey and exports goods to many countries. The confectioner which has survived ten Ottoman kings, eleven presidents produces 15 sorts of "akide" and 32 sorts of Turkish delight. Almond cookies and the sherbet produced of tamarind 12 months a year are also among other famous tastes of Hacı Bekir, besides Turkish delights and candies.



Hacı Bekir

İki asrı aşan hikâyesi, 1777 yılında Bahçekapı'da açılan küçük şekerçi dükkânında başlayan Hacı Bekir, İstanbul'un ve Türkiye'nin önemli sembollerinden biri olmaya devam ediyor. İstanbul'da 236 yıldır aynı hizmeti veren tek dükkân olmasıyla dikkat çeken Bahçekapı şubesinin yanı sıra Türkiye çapında 17 satış noktası daha bulunan Hacı Bekir, pek çok ülkeye de ihracat yapıyor. 10 Osmanlı padişahı, 11 cumhurbaşkanı gören şekerçi, ilk günkü lezzetini koruyan 15 çeşit akide şekerli, 32 çeşit lokum üretiyor. Hacı Bekir'in acıbadem kurabiyesi, hinthurması meyvesinden yılın 12 ayı üretilen demirhindi şerbeti de en az lokum ve şekerleri kadar ünlü diğer lezzetleri arasında yer alıyor.





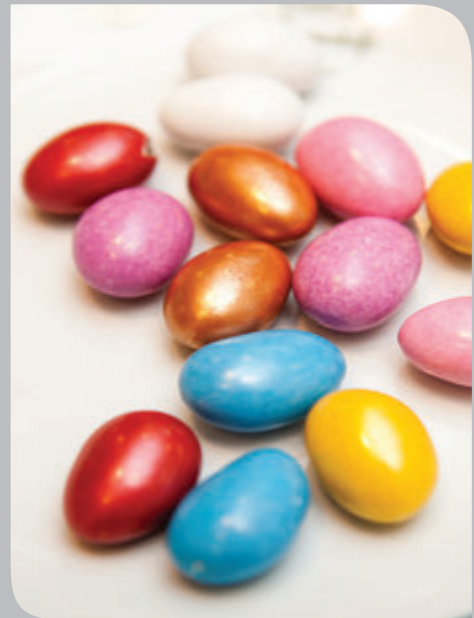
Hafız Mustafa

1864 yılında, Sultan Abdülaziz'in saltanatının ilk yıllarında Bahçekapı'daki dükkânın bodrum katında, önce dibek taşıyla akide şekeri yapımına başlayan Hafız Mustafa'nın, İstanbul'da poğaçayı ilk kez imal eden yer olduğu da söyleniyor. Sultanahmet'te bir, Eminönü'nde iki şubesi bulunan Hafız Mustafa, konumu itibarıyla İstanbullular'ın olduğu kadar yabancı turistlerin de uğrak noktası. Akide şekeri ve lokum çeşitlerinin hepsi birer klasik haline gelmiş şekercinin fıstıklı tatlıları ve muhallebileri de mutlaka denenmesi gereken eşsiz lezzetler.



Hafız Mustafa

Hafız Mustafa who has started producing "akide", first with a mortar in the basement of the shop in Bahçekapı in 1864, during the reign of Sultan Abdülaziz is also said to be the first place to produce "poğaç"; a special Turkish pastry. Hafız Mustafa with one branch in Sultanahmet and two in Eminönü is a resort for the tourists as well as customers from İstanbul, due to the location. "Akide" and Turkish delights of this confectioner are each a classic and the pistachio desserts, and puddings are also among the delicacies that should be tasted.





www.tatilsa.com.tr
"Tatil Güvenceniz"

Yurtiçi otel ve tur rezervasyonları
Yurtdışı otel ve tur rezervasyonları
Tüm Havayolları uçak biletleri
Gemi Seyahatleri
Kongre ve Bayii Toplantıları
Şehir turları ve profesyonel rehberlik hizmetleri
Araç Kiralama
Yurtiçi ve yurtdışı transfer hizmetleri
Mavi Tur Organizasyonları
Özel Uçak ve Yat Kiralama
Vize ve Seyahat Sigorta Hizmetleri

TÜRSAB A-6784

DETAYLI BİLGİ : +90 216 464 0 101

f www.facebook.com/Tatilsa | Fax : +90 216 464 0 105

Bagdat Cad. Kazimkarabekir Apt. No: 446/A Suadiye, Istanbul / Turkey

Büyülübağ'a Vedat Milor imzası

Irmak Tolay

Türkiye'nin ünlü gurmesi ve şarap uzmanı Vedat Milor ile butik şarap üreticisi Büyülübağ ortak bir projeye imza attı. Bu proje, Türkiye'de daha önce yapılmamış kupajlarla sınırlı sayıda üretilmiş olan ve beş çeşit şaraptan oluşan "Büyülübağ Vedat Milor Serisi"ni yarattı. Büyülübağ şaraplarının genç patronu Alp Törüner ve Vedat Milor ile bu birliktelik hakkında sohbet ettik.





Vedat Milor teams up with Büyülübağ

Boutique wine producer Büyülübağ and famous Turkish gourmet and wine expert Vedat Milor have begun a joint project to produce the “Büyülübağ Vedat Milor Series” comprised of first-time coupages featuring five different types of wine. We talk to Alp Törüner the young head of Büyülübağ, and Vedat Milor about the new project.

Swissper: How did the idea to create the “Büyülübağ Vedat Milor Series” come about?

Alp Törüner: Wine is considered a luxury consumer item in Turkey, and so wine consumption is often limited to celebrations like birthday and new year's eve parties, wedding anniversaries and other special occasions. So we began this project with Vedat Milor to include wine in Turkish cuisine and to make it more accessible in terms of quality-price balance.

Swissper: Why were you interested in this project?

Vedat Milor: I've enjoyed Büyülübağ wines for a long time. We joined forces so as to create quality wine at affordable prices. My aim was to be a part of a project that would be beneficial for everybody involved, including myself. It's a project that could be a great model for wine producers while also enabling me to enjoy producing some great wines that I know consumers will also appreciate.

Swissper: Which five wines will the “Büyülübağ Vedat Milor Series” feature?

A.T.: The series includes one white, one rosé, and three red wines. These five wines come together in the following coupages: Sultaniye (white), Adakarası & Grenache (rosé), and Öküzgözü & Boğazkere, Syrah & Temranillo & Grenache, and Cabernet Sauvignon & Merlot (red).

Swissper: Did you feel any apprehension about your name being associated with a wine series? Similarly, were there any risks involved for Büyülübağ in terms of undertaking such a project?

A.T.: Not at all. Büyülübağ's brand and quality reputation along with Vedat Milor's expertise in food and wine provides the perfect synergy.

V.M.: I have a say in the production of these wines and in terms of quality control. Only the wines I approve are sold on the market. So I don't just see this collaboration in terms of my name being attached to a certain product, I see it as a collaboration, and I'm very proud of it.

Swissper: “Büyülübağ Vedat Milor Serisi” oluşturma fikri nasıl doğdu?

Alp Törüner: Türkiye’de lüks tüketimin bir parçası olarak algılanıyor şarap. Dolayısıyla şarap tüketimi yılbaşı, doğum günü, evlenme yıldönümü gibi özel günlerle sınırlı kalıyor. Şarabı Türk mutfağı ile evlendirmek ve kalite-fiyat dengesi bakımından ulaşılabilir kılmak amacıyla Vedat Milor’la yaptığımız bu proje ortaya çıktı.

Swissper: Vedat Bey, böyle bir birlikteliği kabul etmenizdeki neden nedir?

Vedat Milor: Büyülübağ benim çok uzun süredir sevdiğim ve şaraplarını takdir ettiğim bir üretici. Kaliteli şarabı uygun fiyatla sunmak için Büyülübağ ile birleştik. Kendimi ispatlayabildiğim, tüketici için iyi, üreticiler için de model olan, yani özette ben dâhil herkes için kazançlı bir proje çıktı ortaya.

Swissper: “Büyülübağ Vedat Milor Serisi”nde yer alan beş şarabı tanıtır mısınız?

A.T.: Seride bir beyaz, bir roze ve üç kırmızı şarap var. Bu beş



"Bu seriyle uygun fiyata kaliteli şarap içilebileceğini gösteriyoruz."

With this series we are offering quality wine at affordable prices.

şarabı Sultaniye (beyaz), Adakarası&Grenache (roze) ve kırmızılar Öküzgözü&Boğazkere, Syrah&Temranillo&Grenache ve Cabernet Sauvignon&Merlot kupajları oluşturuyor.

Swissper: Vedat Bey, kariyeriniz açısından bir şarap serisinin isminizi taşımasından endişe duyduunuz mu? Aynı şekilde Büyülübağ markası için bu işbirliği risk taşıyor muydu?

A.T.: Bilakis, Büyülübağ'ın marka ve kalite gücü ile Vedat Milor'un yemek ve şarap konusundaki uzmanlığı güçlü bir sinerji oluşturdu.



Swissper: Is there a wine that particularly stands out in this series?

A.T.: Definitely. The Sultaniye and the Öküzgözü & Boğazkere coupages are my favorites.

V.M.: I can't really pick one or the other. There's room for all of them depending on what I'm eating. I love them all.

Swissper: You said that with this series you establish a quality-price balance. How can we measure the difference between quality and price in a wine?

V.M.: The points of reference are important. As people's horizons expand, so do their expectations. Those who've drunk wine abroad know that you can drink good wine for average prices. As wine culture develops in Turkey, people will expect and demand better quality wines quality-price ratios that are more in line with international norms. We want to preempt and pioneer this trend in Turkey.

A.T.: If you prefer a bottle of Büyülübağ Vedat Milor Series wine to one that's more expensive and if you believe you got your money's worth, then you will feel that the more expensive wine's quality-price ratio is off kilter.

Swissper: What is it that makes this series more special than Büyülübağ's other wines?

A.T.: The biggest factor is the added value that Vedat Milor's name brings to this series. The specially produces labels feature information prepared by Vedat Milor.

Swissper: Four of your wines received awards at the "Hong Kong International Wine and Spirit Competition". Can you tell us a little more about that?

A.T.: After launching the series on the market, we joined this competition and four of our wines received bronze medals, thereby confirming the quality of our product in



V.M.: Ben bu şarapların oluşmasında ve kalite kontrolünde söz sahibiyim. Yalnızca benim tasvip ettiğim şaraplar piyasaya çıkıyor. Bu nedenle kendimi sadece adımı vermiş olarak değil, ikili bir projenin ortağı olarak görüyorum ve gurur duyuyorum.

Swissper: Serideki şaraplardan sizin için en özel olan var mı?

A.T.: Mutlaka var. Sultaniye ve Öküzgözü&Boğazkere kupajları benim favorilerim.

V.M.: Ben ayıramayacağım. Yediğim yemeğe göre değişiyor. Hepsini soframda bulunduruyorum.

Swissper: Bu seriyle kalite-fiyat dengesi sağladığınızı belirtiyorsunuz. Peki, bir şarapta fiyat ile kalite arasındaki farkı nasıl ölçebiliriz?

V.M.: Referans noktaları önemli... İnsanın yelpazesi genişledikçe beklentileri de artar. Yurt dışında şarap içmiş olanlar ortalama fiyata iyi şarap bulunabildiğini bilirler. Ülkemizde de şarap kültürü geliştikçe beklentiler artacak ve uluslararası normlara uygun fiyat-kalite oranları tüketiciler tarafından talep edilecektir. Biz bu konuda duyarlı davranıp öncü olmak istiyoruz.

A.T.: Büyülübağ Vedat Milor Serisi'nden bir şarabı, daha yüksek bir bedel ödeyerek satın aldığınız bir şaraptan daha çok beğeniyor ve ödediğiniz paranın karşılığını aldığınızı düşünüyorsanız, yüksek bedel ödediğiniz şarabın kalite-fiyat dengesinin doğru kurulmadığını anlarsınız.

Swissper: Bu seriyi Büyülübağ'ın diğer şaraplarından daha özel kılan nedir?

A.T.: En temel özellik Vedat Milor'un projeye getirdiği katma değer. Şişelerin özel etiketlerinde Vedat Milor tarafından hazırlanan özel reçeteler yer alıyor.

Swissper: Uluslararası şarap yarışması "Hong Kong International Wine and Spirit Competition"dan dört şarabınız ödülle döndü. Bu süreci anlatır mısınız?

A.T.: Seriyi piyasaya çıkartmamızın akabinde yarışmaya katıldık ve dört şarabımız bronz madalyayla ödüllendirildi. Böylelikle serinin kalitesi, uluslararası arenada da tescillenmiş oldu.

V.M.: Ödül alan diğer şaraplar bizimkilerden iki üç misli daha pahalıydı. Bunların arasında dört şarabımızla ödül almış olmak bizim için çok önemli ve anlamlı. Benim matrak bulduğum, bu yarışmada ödül almayan tek şarabımızın Sultaniye olmasıdır, çünkü "chardonnay" üzümler arasında yarıştı. Ben şahsen bizim kaynağımız olan bağın çok iyi bir bağ olduğunu düşünüyorum çünkü sulama yapılmıyor, üzüm taneleri küçük ve kalın kabuklu. Ben özellikle farklı ve şahsiyetli şarap içmek isteyen yabancılar arasında bu şarabın çok ilgi göreceğini düşünüyorum hâlâ.

Swissper: Sınırlı sayıda ürettiğiniz Vedat Milor serisine devam edecek misiniz?

A.T.: Serinin tanıtımından itibaren tüketicilerimizden aldığımız övgü dolu yorumlar, bizi işbirliğimizi devam ettirme yönünde cesaretlendiriyor.



Vedat Milor: "Bu projenin ortağı olmaktan gurur duyuyorum."
"I'm very proud to be in part of this collaboration."

the international arena.

V.M.: The other award-winning wines were all two or three times more expensive than ours. So for four of our wines to receive medals is very significant for us. What I found interesting was that the only wine that didn't receive an award in the competition, our Sultaniye, competed against chardonnay grapes. I personally believe that the vineyard where we produce our wine is excellent because we don't water it, the grapes produced there are small, and they have thick skins. I think that this wine will be particularly appealing to foreigners who want to sample something different, something that has character.

Swissper: Will you continue producing the limited Vedat Milor series?

A.T.: The praise we've received from consumers since we began promoting the series has really been encouraging for us, and it gives us the courage and motivation we need to continue our collaboration.





Yeni trend çağdaş Türk resmi ve hat sanatı

Müzayedeciliğin duayen ismi Antik A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Turgay Artam, koleksiyoncuların klasik Türk resminin yanı sıra çağdaş Türk resmi ve hat sanatına da yönelmeye başladığını söylüyor.

Gizem Kırcı
Fotoğraflar•Photos•Tunç Yılmaz

Türkiye'nin antikaya ve sanat eserlerine bakışını nasıl değerlendiriyorsunuz?

32 yıl içinde Türk sanat piyasasında çok önemli gelişmeler yaşadık. Sanat eserlerine gösterilen ilginin her geçen yıl artarak çoğaldığını gördük. Son beş senede ise sanat eserlerine ilgi hiç olmadığı kadar arttı. Her geçen gün daha çok kişi sanat eseri almanın keyifli ve prestijli bir yatırım aracı olduğunu fark ediyor. Geçtiğimiz 10 sene içinde koleksiyonculuk konusunda ülkemizde çok önemli adımlar atıldı. İlk olarak Sadberk Hanım Müzesi, sonrasında Sakıp Sabancı Müzesi, Doğançay Müzesi, İstanbul Modern, Santral İstanbul, Pera Müzesi, Elgiz ve Arter çağdaş sanat müzelerinin kurulması ile Türkiye özel müzecilikle tanışmış oldu. Yurt dışından getirilen önemli sergiler ve bu sergilere gösterilen ilgi, büyük bir kesimin sanat olaylarına bakışının değişmesini sağladı. Daha çok insan sergi gezmeye, müze ziyaret etmeye ve sanat aktivitelerini takip etmeye başladı. Sanat eserlerini tanıdıkça, öğrendikçe ve eserlerin neden değerli olduğu konusunda bilinçlendikçe koleksiyonculuk ön plana çıktı. Ülkemizde gelecekte etkilerini daha net görmeye başlayacağımız bir koleksiyoncu bilinci oluşuyor.

The new trend contemporary Turkish painting and calligraphy



Turgay Artam

Considered a doyen
in the world Antik A.Ş.

Executive Board
Chairman Turgay

Artam explains that collectors
are showing growing interest in
contemporary Turkish painting
and calligraphy, as well as
classical Turkish painting.

How do you evaluate the attitude to antiques and art in Turkey?

We've seen some important developments in the Turkish art market in the last 32 years. Interest in art is growing rapidly each year. In the last five years, this interest is greater than it's ever been. More and more people are appreciating the fact that buying works of art is a very satisfying and prestigious pursuit, and in the last ten years we've seen some very important developments in the world of art collecting. First off, Turkey was introduced to art auctioneering with the founding of Sadberk Hanım Museum, followed by Sakıp Sabancı Museum, Doğançay Museum, Istanbul Modern, Santral Istanbul, Pera Museum, Elgiz and Arter contemporary museums. These museums brought some very important exhibitions to Turkey, exhibitions that proved highly popular, and this has changed people's outlook toward art events. More people attended exhibitions, visited museums and began following art events and organizations. As more and more people came to appreciate and become acquainted with works of art, understanding its importance and value, art collecting has also come to the fore. Now in Turkey we find a culture of art collecting beginning to take hold.



1889 tarihli, Marta Aronssohn Danzig imzalı
"Sosyeteeye İlk Kez Çıkan Genç Kız" isimli resim.
Marta Aronssohn Danzig's "The Debutantes", 1889.



Fransız Rue de la
Roquette biblo
French Rue de la
Roquette



Bronz Boule saat
Bronze Boule clock

How does art auctioning in Turkey compare with Europe? What chance is there that one day there is a Sotheby's in Istanbul?

Compared to world standards, we find that Turkey has a very new but rapidly developing art market. Considering it's still just a \$150 million annual market, it's still early days yet and small on a global scale. The works of artists like Picasso, Gustav Klimt, Monet, Cezanne, Kooning, Jasper Johns and Jackson Pollock now often surpass the \$100 million mark. In our country, the highest recorded price for an artwork is 5.5 million TL for Osman Hamdi Bey's Kaplumbağa Terbiyecisi ("Turtle Tamer"), bought at our 227th auction. As for the highest recorded price for the work of a contemporary Turkish artist, the honor goes to Erol Akyavaş's Kâbe ("Kaaba"), sold for 2.9 million TL at our auction in March. Auction houses like Sotheby's and Christie's have opened offices and are active in Turkey, seeking to tap into the rapidly expanding Turkish market. Because Ottoman artworks cannot by law leave the country, Turkish auction houses are targeting the domestic market. Our aim is to expand overseas with our contemporary artists and to promote and increase awareness of their work abroad.

SEARCHING FOR THE BEST OF THE BEST

Which works are art collectors showing most interest in in Turkey?

In the past five years, contemporary art and calligraphy were the most popular types of art for collectors. What stands out most for

Türkiye’de müzayecilik Avrupa’ya oranla ne durumda? Bir gün İstanbul’da Sotheby’s olma ihtimali nedir?

Türkiye’deki sanat piyasasını dünya ölçüleriyle kıyaslandığımızda yeni ve hızlı gelişmekte olan bir piyasa özelliği taşıdığını görüyoruz. Türkiye yıllık 150 milyon doları yeni yeni aşan piyasasıyla dünya piyasalarına oranla yolun çok başında. Dünyada Picasso, Gustav Klimt, Monet, Cezanne, Kooning, Jasper Johns ve Jackson Pollock gibi önemli isimlerin eserleri 100 milyon dolar seviyesini aşmaya başladı. Ülkemizde ise en yüksek rekor fiyat, şu ana kadar 5.500.000 TL ile 227. müzayemizde sattığımız Osman Hamdi Bey’in “Kaplumbağa Terbiyecisi” adlı eserine ait. En yüksek değere satılan çağdaş Türk sanat eseri rekoru da geçtiğimiz marttaki müzayemizde 2.900.000 TL’ye satılan Erol Akyavaş’ın “Kâbe” adlı eserinin oldu. Sotheby’s ve Christie’s gibi müzayede şirketleri yükselen Türk piyasasında yer almak için ofisler ve temsilcilikler açtılar, şu anda faaliyet gösteriyorlar. Osmanlı eserlerinin yurt dışına çıkması yasak olduğu için Türk müzayeciliği yerel pazara yönelik ilerliyor. Amacımız çağdaş sanat eserlerimizle yurt dışı piyasalarına açılmak, sanatçılarımızı tanıtmak.

EN İYİNİN DE EN İYİSİ ARANIYOR

Türkiye’de sanat alıcıları daha çok hangi eserleri koleksiyonlarına dâhil etmeyi istiyor?

Geçtiğimiz beş sene içinde çağdaş sanat eserleri ve hat sanatı en çok talep gören eserler arasındaydı. Alıcıların en dikkat çeken özelliği ise “en iyinin de en iyisini” arıyor olmaları. Bir sanatçının en iyi döneminden başyapıt niteliğindeki eserleri rekor fiyatlara satılırken, daha orta çaplı eserleri halen çok uygun fiyatlara müzayedelerde yer alıyor.

Son yıllarda klasik Türk ressamlarının resimlerine ödenen yüksek bedeller sıkça gündeme yansıyor. Bu alandaki ilgi artışını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Son dönemlerde çağdaş Türk resmine, hat sanatına büyük bir ilgi var, klasik Türk resmi ve tombaklar da koleksiyonculardan büyük ilgi görüyor. Geçtiğimiz müzayede sezonlarında Osman Hamdi Bey, Hoca Ali Rıza, İbrahim Çallı, Şevket Dağ, Nazmi Ziya, Halil Paşa gibi birçok klasik Türk ressamı 1.000.000 TL sınırını aşarak rekorlar kırdı. Aynı şekilde Kazasker Mustafa İzzet, Hafız Osman gibi önemli hattatların eserleri de ilk defa geçtiğimiz iki sene içinde 1.000.000 TL’yi aştı. Bu rekor fiyatların oluşmasındaki en önemli etken, üst düzey nitelikteki eserlerin çok zor bulunabilmesi ve sahip olmak isteyen koleksiyoncu sayısındaki artış. Son yılların en dikkat çekici artışlarını hat sanatı ile birlikte çağdaş sanat eserleri gerçekleştirdi. Eserlerin değeri yüzde 400-500 oranında arttı. Sanat eserlerine yatırım yapanlar kazandı; şimdi birçok koleksiyoncumuz ellerindeki eserleri satarak bu yüksek getirileri nakde çevirip yeni yatırımlar yapıyor. Yükselen piyasa şartlarından faydalanmak için eser sahiplerini ellerindeki tabloları ve hatları müzayedelerimizde değerlendirmeye davet ediyoruz.



Alman Dresden çift vazo
A pair of German-produced Dresden vases

buyers is that they’re looking for the best of the best. While works that are considered to be from the best period of an artist are now selling for record prices, more middling works can still be bought for very affordable prices.

There’s been a lot of talk about the record prices paid for the works of classical Turkish artists lately. How do you view this increased interest?

There’s been a lot of interest in classical Turkish painting and calligraphy recently. In our last auction, the works of classical Turkish artists like Osman Hamdi Bey, Hoca Ali Rıza, İbrahim Çallı, Şevket Dağ, Nazmi Ziya and Halil Paşa broke sales records, many of them going for more than 1 million TL. The most important factor behind these record sales is the fact that there are few such high end works to go around with a lot of collectors interested in them. The biggest price increases were seen in calligraphy and contemporary artworks, with an average price increase of up to 400-500%. Those investing in art have been the winners, and now a lot of collectors are selling these artworks and making a handsome return on their investments, seeking new investments as a result. We urge collectors to sell their paintings and calligraphy through our auctions, thereby making the most of rising market values.

Which artworks do you expect will see the most interest in the coming period? Where’s the trend going?

We find that many buyers are now showing more interest in the works of young artists. The standard demand-supply framework in economics also goes for the art world. If more collectors are show-



Koleksiyonculuğun merak ve bilginin birleşimi sonucunda ortaya çıktığını söyleyen Turgay Artam, "Koleksiyoncu iyi bir araştırmacı da olmak zorundadır" diyor.

Turgay Artam believes that collectors emerge as a result of growing interest and knowledge in art, adding "Collectors also have to become good researchers".

Önümüzdeki dönemde hangi eserlerin ilgi göreceğini düşünüyorsunuz? Trend ne yönde?

Yeni trend olarak birçok alıcının genç sanatçıların eserlerine yöneldiğini görüyoruz. Ekonominin temel kuralı arz-talep dengesi, sanat piyasasında fazlasıyla geçerlidir: Bir sanatçının koleksiyoncusu artıyor ve bu artışa karşılık piyasada resimleri bulunamıyorsa fiyatlar yukarı tırmanır. Önümüzdeki dönemde hızlı üreterek talepten fazla eser ortaya çıkaranlar değil, eserleri az bulunan, galerisiyle sağlam temellerde işbirliğine giden ve üst düzey kalitede iş yapan sanatçıların eserlerinin fiyatları artacaktır.

Koleksiyonculuğa ilgi duyan ve satın almayı düşünen kişilere neler önerirsiniz?

Yeni başlayan koleksiyoncuların daha yolun başında iyi seçim yapmaları gerektiğini söyleyebilirim. Ne toplamayı düşünüyor, hangi dönemleri kapsayacak gibi soruları en başından belirlemeli. Bir eserin koleksiyona uygun olup olmaması, orijinalliği, değer tespiti gibi hayati önem taşıyan ve tecrübe gerektiren bilgilere ihtiyaç vardır. Bu konunun uzmanı sayılan Antik A.Ş. olarak sunduğumuz danışmanlık servismiz sayesinde birçok kişiye ve özel kuruluşa iyi bir koleksiyona ulaşmaları konusunda yardımcı oluyoruz.

ing interest in an artist's work and this artist's works are hard to find on the market, then naturally the price of that artist's work increases accordingly. In the coming period, the most successful artists won't be the ones who produce more to take advantage of increased demand, but the ones whose works are hard to find, who work with their gallery to produce high quality work based on solid foundations.

What would you suggest to those interested in becoming collectors and buying art?

A collector who's just getting started needs to make very good choices. They have to first and foremost consider what they want to collect and what periods they're going to opt for. They need to be on top of very important issues such as whether a work of art is suitable for their collection, how original it is, and its value. This all takes experience. At Antik A.Ş. we provide collectors and private institutions the consulting services they need to be able to make the best decisions and create the best collections they can create.



SANAT PAZARININ MERKEZİ

Türkiye coğrafi konumu nedeniyle de bölgesel bir sanat pazarı olmaya aday. Ne düşünüyorsunuz bu konuda?

Gelişen ekonomisi ile Türkiye tam anlamıyla bir çekim merkezi. Her konuda yatırımcıları çekerken sanat alanında da bir merkez olmasını bekliyoruz. Son dönemlerde dünyada yaşanan ekonomik krizlere rağmen, ülkemizde daha önce olmadığı kadar iyi bir sanat ortamı oluşmaya başladı. Koleksiyoncu sayısındaki hızlı artış ve eser kalitesindeki yükseliş sayesinde Türkiye belki de ilk defa dünya sanat pazarının önemli bir merkezi haline geliyor. Uluslararası galeriler, müzayede firmaları ve sanat yatırımcılarının son yıllarda ülkemize gösterdiği yoğun ilgi hepimiz için çok sevindirici. Bu talebin getirdiği rüzgârı doğru kullanarak uluslararası alanda büyük işler yapabiliriz. Ülkemizin en büyük özelliği olan merkezi coğrafi konum avantajını bölgesel bir sanat pazarı olarak da kullanma şansını yakaladığımız bir dönemdeyiz. Çağdaş Türk sanatı ve sanatçısı uluslararası alanda yerini sağlamlaştırırken, komşu ülkelerin sanatçılarının da dünyaya açılacakları cazibeli bir kent oldu İstanbul. İstemenin ve pozitif düşüncenin çekim kuvvetine tamamen inanan biri olarak sanatla ilgilenen herkes bu ortak hedefi düşünmeli, aklında imgelemeli ve gerçeğe dönüştüğünü hayal etmeli. Bu ortak bilinci paylaşan bir Türkiye sanat pazarı, güncel sanatın Ortadoğu, Orta Asya, Balkanlar ve Batı ile köprüsü olacaktır.

THE CENTER OF THE ART MARKET

Due to its geographic location, Turkey is a prime candidate to emerge as the center of a regional art market. What do you think?

With its rapidly developing economy, Turkey is truly a center of attraction. While attracting investors in all fields, we also expect it to attract investors in the art world. Despite the economic crises we've seen in recent years, the art environment in Turkey is now better than ever. Thanks to the increase in art collectors and also the quality of art works produced, Turkey has perhaps for the first time become an important center of attraction in the global art market. The amount of interest that international galleries, auction houses and art investors have shown in our country of late has been very encouraging and exciting for us. If we channel this interest well, we can do big things on the international stage. We're at the point where Turkey can take good advantage of its central geographic location in terms of transforming the country into a regional art market. While contemporary Turkish art and artists solidify their place on the international arena, artists from other countries in the region are also looking toward Istanbul as a great place to launch and develop their own international careers. As someone who believes wholeheartedly in the importance and power of positive thinking and ambition, I believe that everyone who has a part to play in the art world should focus on this common objective and envision it coming to fruition. A Turkish art market that shares this common vision and goal will no doubt becoming a bridge for contemporary art, connecting the Middle East, Central Asia, the Balkans and the West.



Burhan Doğançay'ın
bir çağdaş resmi.
A contemporary painting by
Burhan Doğançay.

Swissôtel The
Bosphorus, Istanbul'da
2013 Yaz Modası
*2013 Summer Trends at
the Swissôtel The
Bosphorus, Istanbul*

Fotoğraf•Photography:
Metin Bakırkaya
Styling: İrem Arkan
Fotoğraf Asistanı•Photo
assistant: Burcu Özden
Saç/Makyaj•Hair/Make-up:
Gökhan Yalçın

Yaz çiçekleri

Büstiyer•Longline Bra: Topshop
Kolye•Necklace: Forever New
Pantolon•Pants: Topshop





Elbise • Dress: Forever New
Etek • Skirt: Mango

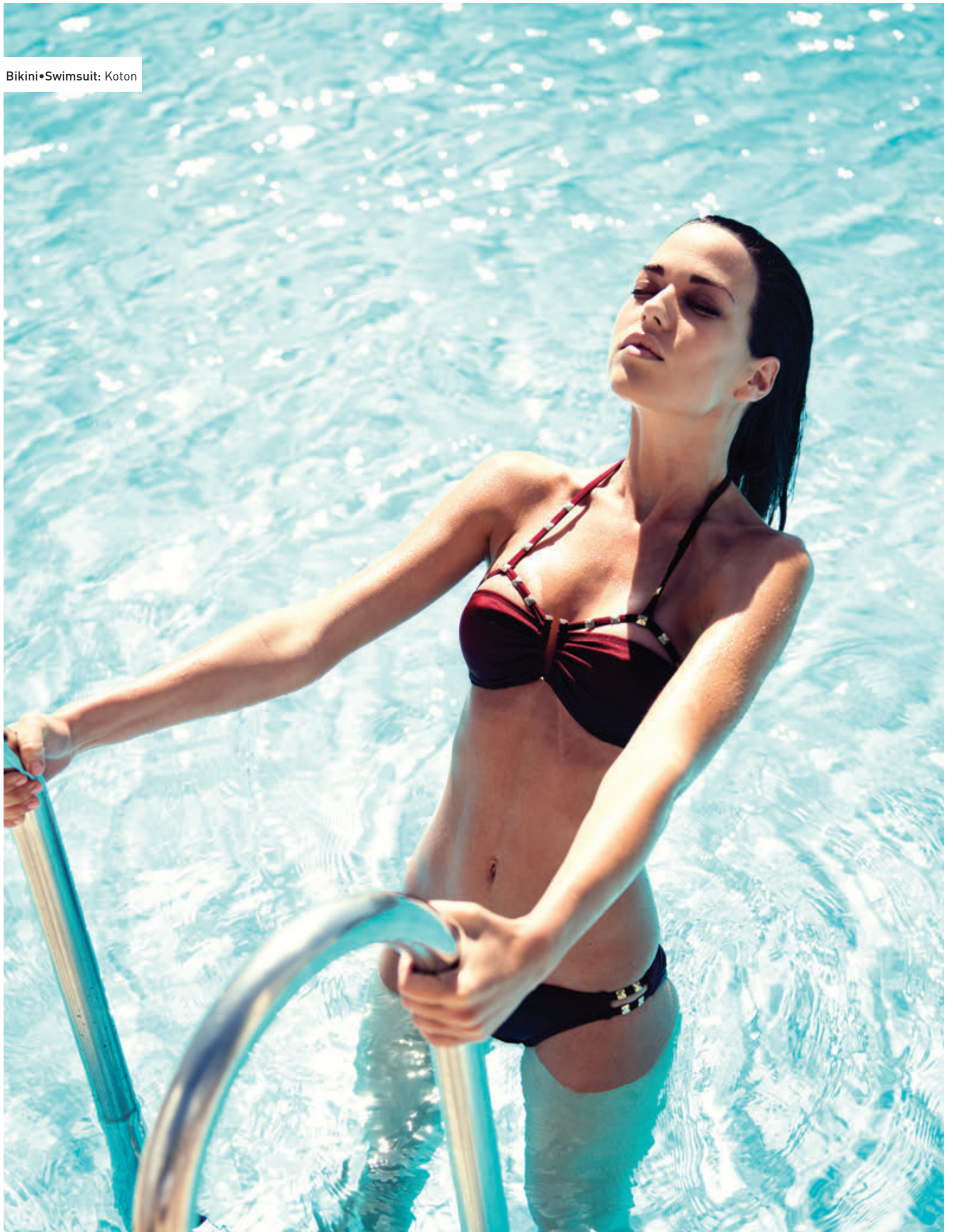


Büstiyer•Longline Bra: Mango
Kolye•Necklace: Mango
Etek•Skirt: Topshop



Şapka•Hat: Forever New
Gözlük•Sunglasses: Produksiyona Ait
Bikini•Swimsuit: Kom

Bikini•Swimsuit: Koton



Ünlü markaların birbirinden şık tasarımları yazın enerjisini gardıroplarımıza taşıyor. Bu yazın trendlerine kayıtsız kalmamak için sizin için seçtiğimiz alışveriş alternatiflerine mutlaka göz atın.

Famous brands bring the energy of summer to our wardrobes with a variety of stylish designs. If you don't want this summer's trends to pass you by, take a look at the shopping selection that we have chosen especially for you.

Yaz enerjisi!

Summer Delights!



Elbise / Dress
@ CLOVER CANYON



Gözlük / Glasses
@ LOUIS VUITTON



Mayo / Swimsuit
@ EMILIO PUCCI



Kolye / Necklace
@ DIDEMİNİZİ

Çanta / Bag
@ DIANE VON FURSTENBERG



Bilezik / Bracelet
@ CHAIN REACTION



Parfüm / Perfume
@ VALENTINO



Ruj / Lipstick
@ YVES SAINT LAURENT



Ayakkabı / Shoes
@ NICHOLAS KIRKWOOD

“Cennet”te keyif sürün

Enjoy "Paradise"



Swissôtel The Bosphorus, İstanbul şefleri serinletici ve hafif tatlar sunuyor.

The chefs of Swissôtel The Bosphorus, İstanbul offer cool and light new recipes.

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'un muhteşem açık havuzunun yanında yer alan Oasis Restoran, misafirlerini dinlendirici ve rahatlatıcı atmosferinde ağırlıyor. Oasis'in "cennet"inde lezzetli ızgaraların, eğlenceli aperatiflerin ve odun ateşinde pişen enfes pizzanın tadını çıkarabilirsiniz. Serinletici kokteylleriyle de sevilen restoranın "Akdeniz Esintisi" isimli özel kokteyli, "2013 Akdeniz Kokteyl Yarışması"nda üstün bir başarı sergileyerek birinci oldu.

Located by Swissôtel The Bosphorus, İstanbul's magnificent outdoor swimming pool, Oasis restaurant offers guests a relaxed and peaceful ambiance. At Oasis's "paradise", you can sample wonderful grills, fun appetizers and delicious pizzas cooked in a wood fire oven. The restaurant's refreshing and special "Mediterranean Breeze" cocktail won first place at the 2013 Mediterranean Cocktail Competition.

Melike Çetinsarac
Fotoğraflar • Photos:
Tuna Yılmaz - Burak Piri Araz



Sinan Dolu

Akdeniz Esintisi

Mediterranean Breeze

Malzemeler

- Damla sakızı likörü
- Yarım lime
- Bir adet çarkıfelek meyvesi
- Birer adet kayık şeklinde portakal ve grefurt dilimi
- Karabiber
- Buz

Ingredients

- Ingredients
- Mastic liqueur
- Half lime
- One passionfruit
- One orange or grapefruit wedge
- Black pepper
- Ice

Hazırlanışı:

Lime, portakal, grefurt ve çarkıfelek meyvesini kokteyl bardağının içine koyarak ezin. Üstüne bir tutam karabiber ekleyin. Damla sakızı likörü ve biraz buz ilave ettikten sonra bir dakika kadar karıştırın. Bol buz ve dekor olarak karabiber ile ikiye böldüğünüz çarkıfelek meyvesini ekleyerek servis edebilirsiniz.

Preparation:

Place lime, orange, grapefruit and passionfruit in a cocktail glass and crush. Add a pinch of black pepper. After adding mastic liqueur and a little ice, stir for one minute. Add plenty of ice and for garnish black pepper and two half slices of passionfruit, then serve.



Yusuf Gülaçar

Izgara levrek filetosu

Grilled Seabass Fillet



Salata malzemeleri

- 20 gr semizotu
- 5 gr kırmızı soğan
- 5 dal maydanoz
- 1 adet plum domates
- 1 tutam sumak
- 5 ml zeytinyağı

Vierge sos malzemeleri

- 5 gr su teresi
- 20 ml zeytinyağı
- 5 gr roka
- 5 gr maydanoz
- 10 gr limon suyu

Malzemeler

- 180 gr levrek filetosu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam beyaz toz biber
- 2 gr ayçiçek yağı

Hazırlanışı:

Levrek filetosunu tuz, biber ve yağ ile marine ederek kömür ızgarasında 6 dakika boyunca pişirin. Sos malzemelerin hepsini blender'da çekerek püre haline getirin. Salata malzemelerini de dilimleyerek yağ ve baharatlar ile karıştırın. Balığı yarım limon ile servis edebilirsiniz.

Salad ingredients

- 20 gr purslane
- 5 gr red onion
- 5 dal parsley
- 1 one plum tomato
- 1 pinch of sumac
- 5 ml olive oil

Vierge sauce ingredients

- 5 gr watercress
- 20 ml olive oil
- 5 gr arugula
- 5 gr parsley
- 10 gr lemon juice

Ingredients

- 180 gr seabass fillet
- 1 pinch salt
- 1 pinch white pepper
- 2 gr sunflower oil

Preparation:

Marinate the seabass fillet with salt, pepper and oil, then grill over charcoal for six minutes. Put all the sauce ingredients in blender and puree. Slice salad ingredients and mix with oil and spices. You can serve the fish with half a lemon.

Malzemeler

Vanilya ve kekikli muselin kreması
• 60 gr süt
• 1,5 gr kekik
• 1,5 vanilya çubuğu
• 8 gr yumurta sarısı
• 3 gr şeker
• 6 gr mısır unu
• 20 gr tereyağı

Hazırlanışı:

Sütü kaynatın. İçine kekik, vanilya, şeker, yumurta sarısı ve mısır ununu ekleyip 3 dakika pişirin. Karışımın içine erimiş tereyağını ilave ederek soğumaya bırakın.

Tatlının hazırlanışı:

Vanilya ve kekikli muselin kremasını portakallı tuile'nin içine dökün ve hazırladığınız bisküviyi yuvarlayın. Dekoratif olarak bir dal kekik, çilek dilimleri ve taze çiçekler ekleyebileceğiniz tabağı, bir kaşık kekik sorbesi ve vişne suyu damlalarıyla süsleyebilirsiniz.

Malzemeler

Portakallı tuile
• 12,5 gr un
• 10 gr yağ
• 15 gr pudra şekeri
• 12 gr yumurta beyazı
• ½ vanilya çubuğu
• Portakal çiçeği damlası

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri pürüzsüz bir doku elde edene kadar karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru silikon bir tepsiye açın ve altın rengine gelene kadar pişirin.

Malzemeler

Vişne sosu
• 25 gr vişne suyu
• 5 gr şeker
• 0,2 gr pektin
• 1 gr limon suyu

Hazırlanışı:

Bir tencereye kiraz, şeker ve pektin koyup kaynayana kadar pişirin. Limon suyunu ekleyip sulu bir kıvam alana kadar karıştırın. Soğumaya bırakın.

Malzemeler

Kekik sorbesi
• 40 gr süt
• 2 dal kekik
• 20 gr krema
• 12 gr şeker
• 2 gr süt tozu

Hazırlanışı:

Kekiği sütle demleyin. İçine bütün malzemeleri ekleyerek sütü kaynatın. Dondurma makinesinde karışımı dondurma kıvamına gelene kadar karıştırın.



Adil Kırmızı

Çilekli vişneli çatlak Crack Strawberry, Cherry

Ingredients

Vanilla thyme mousseline cream
• 60 gr milk
• 1.5 gr thyme
• 1.5 vanilla stick
• 8 gr egg yolk
• 3 gr sugar
• 6 gr corn flour
• 20 gr butter

Preparation

Boil milk, thyme vanilla and add the sugar egg yolk, corn flour and cook to a boil for 3 min. Add the butter and blind. Keep cool.

Ingredients

Tuile Orange
• 12.5 gr flour
• 10 gr butter
• 15 gr icing sugar
• 12 gr egg White
• ½ vanilla stick
• Drops of orange flower

Preparation

Mix all ingredients with a paddle until smooth texture. Open the dough on silicon sheet and bake until golden brown.

Ingredients

Cherry juice
• 25 gr griotte juice
• 5 gr sugar
• 0.2 gr pectine
• 1 gr lemon juice

Preparation

In the pot melt griotte (cherry) sugar and pectine. Cook until boil. Add the lemon juice. Mix until juicy texture. Keep cool.

Ingredients

Thyme sorbet
• 40 gr milk
• 2 thyme
• 20 gr cream
• 12 gr sugar
• 2 gr milk powder

Preparation

Infused milk thyme. Add the other ingredients and boil. Pour into an ice cream machine.

Preparation

Pour vanilla thyme mousseline cream into the orange tuile. Roll the biscuit using a tube to obtain the shape. Drop some cherry juice. Plate a scoop of Thyme ice cream. Decorate the Tuile by slice strawberry and fresh comestible flowers.



Bülent Özdemir
Sosyal Sportif Aktiviteler Direktörü
Social and Sporting Activities Director

Boğaziçi manzarasıyla egzersiz keyfi

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, üyelerine ve otel misafirlerine yönelik hizmetlerini çeşitlendirip yenileyerek sunmayı sürdürüyor. Otelin yüzmeden pilatese, yogadan tenise uzanan çok yönlü spor programlarını, Sosyal Sportif Aktiviteler Direktörü Bülent Özdemir, yeni uygulamaya başladıkları "crossfit" antrenmanlarını ise antrenör Serhat Türkoğlu ile konuştuk.

Irmak Tolay
Fotoğraflar•Photos•Tunç Yılmaz

Pürovel Spa & Sport'tan bahsedebilir misiniz?

Bülent Özdemir: Konseptimiz üç ana merkez üzerine kurulu. Bu üç merkezde gerçekleştirilen aktivitelerin hem açık hem de kapalı alanda yapılabiliyor olması, bizi güçlü kılan özelliklerin başında geliyor. Bunların en başında kardiyo-güç geliş-

Exercise Fun at Swissôtel The Bosphorus

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, continues to introduce new and improved services for its members and hotel guests. We spoke with Bülent Özdemir, the hotel's Social and Sporting Activities Director, about the varied sports programme on offer at the hotel, which includes everything from swimming to pilates and from yoga to tennis. We also spoke with trainer Serhat Türkoğlu about the newly introduced "crossfit" training.

Could you tell us a little about the Pürovel Spa & Sport'?

Bülent Özdemir: Our concept is based on three main branches, and the fact that we offer indoor and open-air areas for each of these branches is what gives us our strength. The branch that attracts the most interest is fitness. The branch that attracts the most interest is fitness with cardio/weight training machines and individual and group classes (pilates, yoga, spinning, kinesis, total body, etc.). People are particularly interested in being able to exercise outside. Our Vita Trail, in an area measuring 520m² and surrounded by trees, allows users to exercise outdoors. These exercises, which help develop mobility, strength and stamina, take a total of 40 minutes. You will burn a surprising amount of calories at the Vita Trail, with its 17 stations set up in completely natural surroundings. No one else has such a system in İstanbul. Our indoor and outdoor swimming pools are another important branch. The third is our tennis club.

Serhat Türkoğlu, could you explain to us exactly what "crossfit" is?

Serhat Türkoğlu: "Crossfit" is a new discipline that has been around for the last 12 years. It is a strength and conditioning programme that is made up of movements that work various joints at the same time. The aim of crossfit is to continuously develop the individual's physical capacity both in their daily life and in terms of their athletic performance. All of the exercises carried out in crossfit are functional. They are exercises that protect and strengthen joints, something that will improve our quality of life and allow us to use our body effectively as we age. In terms of methodology it includes fitness, but it is a system that also goes beyond normal fitness exercises. For example

tirici makineler, özel ve grup dersleri (pilates, yoga, spinning, kinesis, total body vs.) ile fitness en çok ilgi gören bölümlerimizin başında geliyor. Fitness'in açık alanda da yapılabilmesi çok ilgi çekiyor. Yeşillikler içerisindeki 520 m²'lik bir alana yayılan Vita Parkuru'muz ise açık alanda egzersiz olanağı sağlıyor. Hareketlilik, güç ve dayanıklılık kazandıran bu egzersizler 40 dakikalık bir süreyi kapsıyor. Tamamen doğal ortamda 17 istasyonu bulunan Vita Parkur'da şaşırtıcı ölçülerde kalori haralayabilirsiniz. Bu sistem İstanbul'da sadece bizde var. Bir diğer önemli merkezimiz açık ve kapalı havuzumuz. Üçüncüsü de tenis kulübümüz.

Serhat Bey, "crossfit" tam olarak nedir?

Serhat Türkoğlu: Son 12 yıldır uygulanan, yeni bir disiplin "crossfit". Birkaç eklemi aynı anda çalıştıran hareketlerden oluşan bir güç ve kondisyon antrenmanı. En dikkat çekici özelliği, standart bir program üzerinden gitmeyip sürekli değişiyor olması. Crossfit'te yapılan antrenmanların hepsi fonksiyondur. Günlük hayatımızda yaşam kalitemizi artıracak, ileriki yaşlarda da vücudumuzu çok verimli şekilde kullanabilmemizi sağlayacak eklem koruyucu, güçlendirici tarzda antrenmanlardır. Metodolojik olarak fitness'i kapsıyor, ama fitness'in biraz da dışında bulunan bir çalışma sistemi. Örneğin biz makine kullanmadan, tamamen doğal şartlarda egzersiz yapıyoruz.

Ne tür antrenmanlar içeriyor?

S.T.: Kondisyon amaçlı olarak koşu, bisiklet, yüzme gibi antrenmanlar var. Jimnastik, barfiks, vücut ağırlığıyla yapılan çalışmalar, yer egzersizleri gibi çok çeşitli bir yelpazeyi içine alıyor. Özellikle belirtmeliyim ki Swissôtel The Bosphorus, İstanbul dışında, İstanbul'da tüm bunları yapabileceğiniz merkezi anlamda böyle bir tesis yok.

Bülent Bey, burası çok gelişmiş bir tesis. Fitness dışında hangi sporlara açıksınız?

B.Ö.: Kapalı ve açık tenis kortları ile yüzme havuzlarımız var. Spor yapmayı biraz daha eğlenceli kılan stüdyo dersleri düzenliyoruz ki bunlar müzik eşliğinde bütün katılımcıların birlikte yapabildikleri aktivitelerden oluşuyor. Yoganın tüm çeşitleri ve farklı meditasyon çeşitlerinin uygulandığı grup derslerimiz var. Tabii yoğun ilgi gören pilates dersleri de veriyoruz; grup olarak da "pilates mat" antrenmanları yapıyoruz. Tüm spor aktiviteleri deneyimli antrenörlerimizin eşliğinde uygulanıyor.

Swissôtel Maçka Tenis Kulübü'nde turnuvalar düzenlendiğini biliyoruz. En yakın tarihli turnuva hangisi?

B.Ö.: En yakın tarihli, büyük ilgi gören "Babalar Günü Çiftler Tenis Turnuvası". Dışarıdan katılıma da açık olan tenis turnuvalarıyla kulübümüzü lokal bir kulüp haline getirdik.



Serhat Türkoğlu
Crossfit Antrenörü / Crossfit Trainee

we exercise without using any machines, under completely natural circumstances.

What kind of exercises does it include?

S.T.: For conditioning it includes exercises such as running, cycling and swimming. It also includes a wide range of activities including gymnastics, pull-ups, body-weight exercises and floor exercises. I should point out that, other than Swissôtel The Bosphorus, Istanbul, there are no other central facilities in Istanbul where you can do these exercises.

Bülent Özdemir, this is a very developed facility. Other than fitness, what sports do you offer?

B.Ö.: We have indoor and outdoor tennis courts and swimming pools. We also hold studio classes that make exercise a little more fun; these classes are accompanied by music and include activities that all participants can do together. We have group classes for all kinds of yoga, and different kinds of meditation. Of course we also offer pilates classes, which are very popular; and for groups we offer "pilates mat" classes. All of our sports activities are led by experienced trainers.

We know that the Swissôtel Maçka Tennis Club holds tournaments. When is the next tournament?

B.Ö.: Our next tournament is the "Father's Day Doubles Tennis Tournament", which has attracted a great deal of interest. We believe that, through our tennis tournaments that are open to outside participation, we have turned our club into a local club.



Alpine inspired solution to healthy living

Pürovel Spa & Sport brings you a remarkable spa experience that merges the fresh air of the Alps with the power of natural sources and seasonal changes in the mountains, offering the perfect ambiance for you to throw off the stress and tedium of the city for the sake of invigorating your body and mind. Pürovel Spa & Sport's concept of four seasons stand out as stages reflecting vitality as well as the body's natural rhythm of nourishment.

As with all the Swissôtel Hotels & Resorts around the world, Swissôtel The Bosphorus, Istanbul, Swissôtel Ankara and Swissôtel Büyük Efes all offer the world famous Spa and sport group Pürovel's Alpine-inspired health solutions in a contemporary and genuine setting with key design features reflecting the natural environment of the mountains. Inspired by the fresh Alpine air and seasonal mountain changes, Pürovel's spa treatment products can be found all over the world. They are designed to give vivacity to guests and also enhance and energize their bodies. Pürovel Spa & Sport also offers special Swiss-produced treatments comprised of organic oils.

Pürovel also offers a short massage program that targets various regions of the body and relieves you of stress and fatigue. You can enjoy these soothing massages in the peaceful atmosphere of a cabana located in Swissôtel's beautiful green tree-lined garden. Among the massages are the "Back, Neck and Shoulder Massage", which relieves you of stress and tension; the "Head Massage" which targets the muscle and energy blocks in the head region; the "Foot and Leg Massage" which targets the pressure points in the foot and enhances blood circulation throughout the body; the "Face Lymph Drainage and Pressure Point Massage" which counters and stimulates slow and tired lymph circulation while also applying the summer light to the skin; and the "Sun Protection Application" which gives you an unmatched treatment that rids you of the summer sun rays, all at Pürovel Spa & Sport.





The Ambassador Bar Teras'ta Yaz Keyfi

Summer Joy at The Ambassador Bar Terrace

Başkent'in bilinen en gözde açık mekanlarından The Ambassador Bar Teras, bu yaz sezonunda da her zaman olduğu gibi yazı damgasını vuracak! Eşsiz dizayn ve dekoratif ambiyansa sahip olan terasımızda lezzetli yaz kokteylleri ve farklı içecekleri denerken yazın tadını çıkaracaksınız.

Daha fazla bilgi ve rezervasyon için;
0312 409 34 47

The Ambassador Bar Terrace where is well known outdoor relaxing place in the Capital Ankara, marks its name on this summer again! With a unique design and decorative ambiance, you will enjoy the summer while you are tasting delicious summer cocktails and different drinks.

For further information and reservations;
0312 409 34 47

swissôtel ANKARA

Yıldızevler Mahallesi, Jose Marti Cad. No: 2
Çankaya - Ankara 06550
Tel : (0.312) 409 30 00

Pürovel Spa & Sport'ta hassas ciltlere özel bakım

Hayatın temposundan sıyrılıp kendinizi ödüllendirmenin ve dış etkenlerin yıprattığı cildinizi dinlendirmenin tam zamanı!

Pürovel Spa & Sport, dermokozmetik ve organik Bernard Cassière Paris ürünleri ile misafirlerini benzersiz bir cilt bakımı deneyimine davet ediyor. Her cilt tipine uygun geniş ürün yelpazesıyla BC Paris, balın canlılığını, çikolatanın rahatlığını ve nanenin ferahlığını ürünlerine yansıtıyor. Kırmızı meyveli ve otantik yaşlanma geciktirici bakımları ise cildinizin tüm ihtiyacına karşılık veriyor.

İklim değişikliklerinden ve hava kirliliğinden en çok etkilenen hassas ciltler için Bernard Cassière Paris tarafından geliştirilen "Bilberry Care", içeriğindeki yaban mersini ile cildi koruyup rahatlatıyor. Formülünde bulunan bal özü sayesinde cildi iyileştiren, pürüzsüzleştiren ve nemlendiren bu özel bakım, sütlü dokusuyla hassas cildinizi yumuşatarak, elastikiyet ve parlaklık kazandırıyor.



(0232) 414 59 20-21

Special Care for Sensitive Skin at Pürovel Spa & Sport

Now is the perfect time to reward yourself with a break and rejuvenate your skin! Pürovel Spa & Sport offers its guests an unforgettable skincare experience by using organic dermo-cosmetic products of Bernard Cassière Paris. The vitality of honey, the comfort of chocolate and the freshness of mint are reflected in BC Paris' wide range of products that are suitable for every skin type. Also, treatments using red fruits and traditional anti-aging ingredients meet all of your skin's needs.

Bernard Cassière Paris has developed a special Bilberry Care product that protects and soothes sensitive skin that is affected by seasonal changes and by pollution. This special treatment contains nectar which repairs, smoothens and moisturises your skin, and its creamy consistency softens delicate skin and provides more elasticity and shine.



Mountain Meadow masajı ile tazelenin

Alpler'den ilham alarak misafirlerine sağlıklı bir yaşam tarzı sunan Pürovel Spa & Sport "Signature" masajlarıyla sizi yepyeni bir yolculuğa çıkarıyor. Bu masajların arasında yer alan "Mountain Meadow" Masajı, uzun ve yumuşak dokunuşlarla kaslarınızın gevşemesini, lenfatik ve dolaşım sisteminizin dinlenmesini sağlıyor. Özel masaj yağı ile 60 dakika boyunca uygulanan bu masaj sonrasında bedeniniz, zihniniz ve cildiniz tazeleniyor.

(0232) 414 59 20-21

Refresh Yourself with the Mountain Meadow Massage

Inspired by the Alps, Pürovel Spa & Sport's signature massages offer guests a healthy lifestyle and take you on a journey that you have never experienced before. The long, soft touches of the "Mountain Meadow" Massage relax your muscles and allow your lymphatic and circulatory systems to rest. This 60-minute massage, which uses special massage oils, is relaxing and nourishing your body, mind and skin.

ANTIQUES AND FINE ART

ANTİK PALACE



Located at the historical Eşref Paşa Mansion in Maçka, very close to swissôtel, Antik Palace, ranks number one in antiques market in Turkey. As a private art and culture palace, Antik Palace receives great appreciation of the art lovers by carrying the values of the past to the present. Some of the most fascinating collections in Antik Palace can be listed as; valuable paintings, silverware, porcelain, glassware, furniture and antiques of the future. Comparable works of art are often found only in museums, whereas Antik Palace, being the meeting point for art enthusiasts worldwide, provides a magnificent environment for you to purchase these unique pieces and also make a magical historical journey.



BVLGARI

BVLGARI.COM

ETERNAL BEAUTY

ISTANBUL, IZMIR, ANKARA • EXCLUSIVELY IN SPONZA STORES