

32

EYLÜL - EKİM - KASIM
SEPTEMBER - OCTOBER - NOVEMBER
2012

swissper



BVLGARI



BVLGARI.COM

ENDURER CHRONOSPRINT

MECHANICAL MOVEMENT WITH AUTOMATIC WINDING, DR 1306 CALIBER WITH PATENTED LARGE DATE DISPLAY AND CHRONOSPRINT FUNCTION, DEVELOPED AND CRAFTED BY THE BVLGARI MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE IN LE SENTIER. STAYBRITE® STAINLESS STEEL CASE, ANTI-REFLECTIVE SAPPHIRE CRYSTAL AND TRANSPARENT BACK CASE. ALLIGATOR STRAP WITH ARDILLON BUCKLE.

ISTANBUL • IZMIR • ANKARA, EXCLUSIVELY IN SPONZA STORES

Sevgili Swissôtel dostları, Yaz aylarını aramızda bıraktığımız şu günlerde, şehre dönüşün heyecanını yaşıyoruz. Bu sonbahara özel sürprizlerimiz ve eğlenceli organizasyonlarımızla; Türkiye'deki otellerimizle, yeni sezonda da sizlere en iyi hizmeti sunmayı hedefliyoruz. Dünya mutfaklarının en lezzetli örneklerini bulabileceğiniz Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da iş toplantıları, romantik akşam yemekleri ve ılık sonbahar akşamlarını keyifle sonlandırabileceğiniz pek çok mekân alternatifi bulunuyor. Gaja, eklektik yemek menüsü, muhteşem manzarası ve yüzü aşkın şarap seçeneği ile sonbaharda da eşsiz bir lezzet deneyimi sunmaya hazırlanıyor. İsviçre ve Alpler'in enfes yerel tatlarını sunan Chalet'de ise peynir fondü veya raklet gibi lezzetleri yüz yıllık bir İsviçre dağ kulübesinin sıcak ve samimi ortamında tadabilirsiniz. Hepsi bu değil; Japon mutfağına yeni bir bakış açısı kazandıran Miyako Restaurant'da, İstanbul'un en iyi sushi ve sashimi çeşitlerini bir arada bulabilirsiniz. Boğaz'ın baş döndürücü manzarasına sahip Les Ambassadeurs Bar ise zengin kokteyl seçeneklerini sıcak atmosferi ile kusursuz bir biçimde harmanlıyor. Seçkin bar atıştırmalıkları menüsünden seçeceğiniz lezzetlerle keyifli İstanbul geceleri geçirmeye hazırlanın. Havalanın soğuması ile enerjisi düşenler Amrita Spa & Wellness'da kendilerini yeniden dinç ve canlı hissedebilirler. Bu aylarda kendinizi şımartmayı ve dinlenmeye vakit ayırmayı ihmal etmemelisiniz. Amrita'da yoga, thai chi ve fitness ile hem formunuzu koruyabilir, hem de masaj ve aromaterapi seanslarında dinlenip stres atabilirsiniz. Forma girmek için bir diğer önerimizse; Swissôtel Maçka Tenis Kulübü. Boğaz'a nazır tenis keyfi sunan, biri kış aylarında kapatılan üç tenis kortuyla tenis tutkunlarını kulübümüze davet ediyoruz. Swissôtel The Bosphorus İstanbul'da, şehrin ortasında görüldü ve streten uzakta, güzel bir manzara eşliğinde ve en yeni teknolojik imkânlarla donatılmış ev konforunda residence seçeneğiniz olduğunu da hatırlatmak isteriz. Swissôtel Living; kablosuz internet bağlantısı ve ev sineması bulunan, mutfak ve yatak odasına sahip süitlerle sizi kişisel alanınızda rahat ettirmek için özel olarak tasarlandı. Samimi dekorasyonunun ardında Dubai'nin ünlü gökdeleni Burj Al Arab'ın mimarı Kuan Chew'in imzası bulunuyor. Sonbahar'da yolu Ankara'dan geçecek olanlar için Swissôtel Ankara'yı öneririz. 1200 kişi kapasiteli balo salonuyla sonbahar düğünlerinin vazgeçilmezlerinden biri. 350 m² büyüklüğündeki kral dairesi ise özel müşterilerini şehir keşmekeşinden uzaklaştırıp tatil konforunu sunmak üzere özel olarak hazırlandı. İzmir'i yaşamının en güzel mevsimi sonbahar... Bunaltıcı sıcakların şehri terk edip yerini ılık meltemlere bıraktığı aylarda; Swissôtel Büyük Efes'te Oktoberfest coşkusuyla ekim ayına hızlı bir başlangıç



yapabilirsiniz. 5-6 Ekim tarihlerinde İzmir'e uğrayacak festivalde geç saatlere kadar eğlenebilirsiniz. 20-22 Eylül tarihleri arasında ise Café Swiss'te Meksika Yemek Festivali'ne katılabiliyorsunuz. Swissôtel Büyük Efes'in özlendi tema haftaları da Ekim ayında yeniden misafirleri ile buluşuyor. Aquarium, denizlerin incisi lüfer balığıyla yaratılan lezzetleri 1-6 Ekim'de tadabilirsiniz. 12-17 Kasım'da "Yunan Yemek Haftası"nda ise Yunanlı şefler tarafından hazırlanan deniz ürünleri ve mezeslerine Yunan müziğinin coşkulu ritimleri eşlik ediyor olacak. Swissôtel'in Türkiye'deki duraklarından biri de Bodrum. Bu yaz, Çağdaş Holding ile imzalanan sözleşmeyle Ege Denizi'nin bu güzel beldesinde iki otel açmak üzere anlaşılan Swissôtel'in yeni projelerine dair ayrıntılı bilgiyi ilerleyen sayfalarımızda bulabilirsiniz. Önümüzdeki yaz faaliyete geçmesi beklenen Swissôtel Resort Bodrum Beach, Turgutreis'te yer alıyor. 70 oda kapasiteli otel, sahilden sadece 3 km uzaklıkta özel bir plaja sahip olacak. Otelde; pek çok restoranın yanı sıra bir roof restaurant, beach bar ve Swissôtel'in spa markası Purovel Spa & Sport yer alacak. 2014 Yazı'nda ise ikinci projemiz, Swissôtel Resort Bodrum Hill'in açılması planlanıyor. İçinde; toplantı salonları, restoran, bar ve Purovel Spa & Sport merkezinin bulunması ön görülen otel, hareketli yaşamıyla turistleri çeken Bodrum merkezin hemen yanı başında yer alacak. Şimdiden yaz tatillerini planlayanlara duyurulur. Tüm Swissôtel ekibi adına sonbahar aylarını keyifle geçirmeniz dileğiyle...

Gerhard Struger
Swissôtel The Bosphorus
Genel Müdürü,
Türkiye ve Doğu Avrupa Bölgesi
Başkan Yardımcısı / General Manager,
Regional Vice President Turkey & Eastern Europe

Dear Friends of Swissôtel,
As we leave the summer months behind us, we feel once more the excitement of returning to the city. With a whole range of surprises and fun events lined up for the autumn months, we continue to offer you the best service for the new season in our hotels around Turkey. Swissôtel The Bosphorus, Istanbul offers some of the best venues where you can sample a range of international cuisine, making it the prime choice for evening dining, be it for business meetings or romantic dinners, with a wide selection of restaurants at which to make the most of those warm autumn nights. With its eclectic menu, amazing view and over a hundred choices of wines, Gaja is sure to be a favourite once more this coming season. Another option is Chalet, which offers the best in Swiss and Alpine cuisine, featuring such delicacies as fondues and raclettes as you enjoy the warm and cozy ambiance of an authentic century-old Swiss chalet. And that's not all; Miyako Restaurant offers the finest Japanese cuisine in town, with a whole range of the freshest and most delicious sushi and sashimi. Overlooking the Bosphorus is another favourite, Les Ambassadeurs Bar, with a rich cocktail selection and tasty hors d'oeuvres, making it one of the best classic bars in town to experience those famous Istanbul nights. For those who fear a loss of energy with the approaching cold, Amrita Spa & Wellness will help to keep you young and vibrant. It's the perfect place to spoil yourself with rest and relaxation. Amrita offers yoga, thai chi and fitness alternatives, along with massage and aromatherapy treatments, all designed to rid you of stress. Another option for those wanting to get in form is by playing tennis at Swissôtel Maçka Tennis Club, with its three courts offering magnificent views overlooking the Bosphorus, and an indoor court for the winter season. We'd also like to remind you that Swissôtel The Bosphorus Istanbul is the perfect location for those wanting a stress-free environment in the heart of the city, offering the Swissôtel Living residences with true home comforts and the latest in technological gadgetry, including wireless internet and home cinemas, kitchen and suites, all specially designed for your comfort and convenience by internationally renowned architect Kuan Chew, who also designed the Burj Al Arab in Dubai. For those who'll be heading to Ankara in autumn, we recommend Swissôtel Ankara. It features a 1200 capacity ballroom, making it a favourite venue for autumn weddings. The 350 m² presidential suite has been designed for special guests looking to get away from the hubbub of city life, and offering the ultimate in comfort. A great time to experience İzmir is in the fall as the suffocating heat gives way to a gentle, warm autumn season. Swissôtel Büyük Efes's Oktoberfest is the big event for the season, and will be held on October 5-6 where you can drink and make merry till the early hours. Mexican cuisine lovers can rejoice, as September 20-22 will see the Mexican Food Festival being held at Café Swiss. Swissôtel Büyük Efes also continues its theme weeks in October. Aquarium offers various dishes made with sea bass on October 1-6, while on October 12-17 there is the Greek Food Week, which features Greek delicacies, including seafood and olive oil entrees prepared by Greek chefs, accompanied by lively Greek music. Another Swissôtel location in Turkey is Bodrum. Swissôtel signed an agreement with Çağdaş Holding to operate two hotels in this charming corner of the Aegean region, and you can find more detailed information inside the magazine. Expected to begin operations next summer, Swissôtel Resort Bodrum Beach is located in Turgutreis. It features 66 rooms, and is right on the coast, just 3 km from the Turgutreis center, with its own private beach. The hotel offers a range of restaurants, including a roof restaurant, beach bar and of course Swissôtel's own spa brand, Purovel Spa & Sport. The other big project for summer 2014 is Swissôtel Resort Bodrum Hill. This hotel has meeting rooms, restaurants, bars and a Purovel Spa & Sport, and is located on a hill, right above Bodrum's center with its lively 24-hour activity. Future holiday goers can begin planning now. On behalf of the entire Swissôtel team, we wish you a pleasant autumn...

WELCOME TO THE GLAMOROUS
WORLD OF BEYMEN

The ultimate shopping experience

MARC JACOBS **DIOR** **TOD'S**
GIUSEPPE ZANOTTI **MARNI**
DRIES VAN NOTEN **DOLCE&GABBANA**
VALENTINO **LANVIN** **CÉLINE**
JIMMY CHOO ALEXANDER WANG **MONCLER**
VICTORIA BECKHAM **GIVENCHY** **AZZARO**
MICHAEL KORS **ERMENEGILDO ZEGNA**
GIORGIO ARMANI SERGIO ROSSI
CHLOÉ DSQUARED2 **MOSCHINO**
BLUMARINE CHRISTIAN LOUBOUTIN
BOTTEGA VENETA JIL SANDER REEM ACRA
ELIE SAAB **EMILIO PUCCI** **MISSONI** **KITON**
BALENCIAGA YVES SAINT LAURENT
STELLA MCCARTNEY **ETRO**
AND MORE...

B E Y M E N

Beymen Akmerkez • Beymen Ataköy Plus • Beymen Erenköy • Beymen İstinyePark • Beymen Nişantaşı

beymen.com



TECHNOLOGY & REFINEMENT

CHANGE ERA



NEW CITROËN DS5

CRÉATIVE TECHNOLOGIE







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



HARVEY NICHOLS



“İki Yüzlü” soyut

“Double-Face” abstract

Galeri Linart, sonbaharda kapılarını dışavurumcu ressam Sarah Baruh'un "Double Face-İki Yüzlü" sergisiyle açıyor. İstanbul'da doğan ve Cenevre'de yaşayan sanatçının sergisi iki bölümden oluşuyor. Japon kağıdı üzerine yaptığı çini mürekkebi çalışmaları serginin ilk bölümünde yer alıyor. Baruh'un ince kağıt üzerine uyguladığı çini mürekkebi, kağıdın arkasına geçerek arkadan bakıldığında bambaşka imgeler ortaya çıkarıyor. Serginin ikinci bölümünde ise sanatçının asırlık ağaçların seslenişini aktarmak istediği, likit asfalt kullandığı tuval üzerine eserleri izleyiciyle buluşuyor. Sergiyi Galeri Linart'ta 13 Eylül-15 Ekim tarihleri arasında görebilirsiniz. www.g-linart.com



Gallery Linart opens its doors this fall with the "Double Face" expedition of the expressionist painter Sarah Baruh. The expedition of the artist who was born in Istanbul and lives in Geneva consists of two parts. The first part presents the works drawn on Washi (Japanese paper) using drawing ink. The ink that Baruh applied on thin paper brings out different images when viewed from the different sides of the paper. In the second part of the exhibition, the works made using liquid asphalt on canvas meet the viewers. With these works, the artist wants to narrate the call of centuries-old trees. The exhibition is open to visit between September 13 and October 15, at Gallery Linart. www.g-linart.com

Küçük Hakikatler

Minor Truths

Zamanı ve zamanın akışını bize hatırlatanları görmezden geldiğimiz dünyada küçük hakikatler ölümlü olduğumuz gerçeğini hatırlatıyor. Egeran Galeri "Küçük Hakikatler" sergisiyle bu gerçeği minimal bir dille ele alan beş sanatçının fotoğraf, video ve enstalasyonlarını bir araya getiriyor. Selim Birsal, Ali Kazma, Ali Emir Tapan, Nasan Tur ve Mürüvvet Türkyılmaz'ın eserleri, zamana karşı verilen umutsuz savaşı sorguluyor. 6 Eylül-6 Ekim tarihlerinde izlenebilecek serginin ardından, Egeran Galeri, İlhan Koman'ın "Sonsuz-Eksi-Bir" isimli kişisel sergisine ev sahipliği yapıyor. Koman'ın heykel çalışmalarının görülebileceği sergi ise 9 Ekim-17 Kasım tarihlerinde gerçekleşiyor. www.egeran.com

Minor truths remind us that we are mortal in this world, in which we ignore time and everything that reminds us the passing of time. With the exhibition "Minor Truths", Egeran Gallery brings the photographs, videos and installations of five artists who deal with this reality in a minimal way. The works of Selim Birsal, Ali Kazma, Ali Emir Tapan, Nasan Tur and Mürüvvet Türkyılmaz question this hopeless struggle against time. After this exhibition which can be viewed between September 6 and October 6, Egeran Gallery hosts the solo exhibition of İlhan Koman; "Infinity minus One". This exhibition takes place between October 9 and November 17, and you can view the statuary works of Koman. www.egeran.com



C'EST FAÇONNABLE.

Özyeğin ve Le Cordon Bleu el ele

Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu Yemek Akademisi, Türkiye’de derslere başlıyor.

Türkiye’nin öncü eğitim kurumlarından Özyeğin Üniversitesi, İspanya’nın en önemli yemek akademilerinden Le Cordon Bleu ile geleceği değiştirecek bir işbirliğine imza atıyor. Türkiye’nin yetenekli aşçıları artık Özyeğin Üniversitesi’nin dört yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı’nda yetiştirilecek. Öğrenciler, Le Cordon Bleu usta şefleri tarafından verilen dört yıllık eğitimin sonunda Özyeğin Üniversitesi diploması ve Le Cordon Bleu sertifikası olarak mezun olacaklar. Mezunları arasında Swissôtel The Bosphorus, İstanbul chef’lerinin de olduğu Le Cordon Bleu’nün uluslararası geçerliliği ve saygınlığı olan sertifikası ile gençlere, dünyanın dört bir yanında ve en iyi yerlerde kariyer edinmenin kapısını aralayacak. İşbirliği çerçevesinde, bu yıl 60 öğrenciyle eğitim hayatına başlayacak olan Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı’nda dersler, Le Cordon Bleu şefleri tarafından Le Cordon Bleu eğitim modülleri kullanılarak verilecek. Ayrıca, Özyeğin Üniversitesi Yaşam Boyu Eğitim Merkezi vasıtası ile halka açık sertifika programları düzenlenecek. Türkiye’deki ilk işbirliğini gerçekleştiren Le Cordon Bleu’nün Başkanı André Cointreau ve Özyeğin Üniversitesi Mütevelli Heyeti Başkanı Hüsnü Özyeğin, düzenledikleri basın toplantısında bu işbirliğinin aynı zamanda Fransız mutfağını yerel düzeyde, Türk mutfağını da uluslararası düzeyde tanıtmayı hedeflediğini de belirttiler.



Özyeğin and Le Cordon Bleu hand in hand

Özyeğin University and Le Cordon Bleu Culinary Academy start lessons in Turkey.

Özyeğin University which is one of the leading education institutions in Turkey, has signed a collaboration that will change the future, with one of the most important culinary academies of Spain; Le Cordon Bleu. From now on, Turkey’s talented cooks will be raised in Özyeğin University’s Gastronomy and Culinary Arts undergraduate programme of four years. The students will graduate with Özyeğin University diploma and Le Cordon Bleu certificate after education of four years by master chiefs of Le Cordon Bleu. Le Cordon Bleu, with chefs of Swissôtel The Bosphorus, Istanbul among graduates, will open the gates for careers all around the world and in best places for young people, with internationally valid and esteemed

Le Cordon Bleu certificate. Özyeğin University Gastronomy and Culinary Arts undergraduate programme will start education with 60 students pursuant the collaboration and the lessons will be taught by Le Cordon Bleu chefs using Le Cordon Bleu education modules; also a certificate programme open to public will be organised via Özyeğin University Center of Lifelong Education. Le Cordon Bleu’s head of board of trustees Hüsnü Özyeğin, that have realised the first collaboration in Turkey declared in the press meeting they have organised that this collaboration aims at the same time, to promote French cuisine in local level and Turkish cuisine on international level.



..TEVAZUYA YER YOK!

.. THERE IS NO ROOM FOR MODESTY!

MONIES

Akaretler - Beşiktaş

Şair Nedim Caddesi No. 16 İstanbul

Tel: 0212 259 58 80 www.monies.com.tr

VIP - Private Personal Shopping

Pls. contact + 90 554 713 71 23

vip@monies.com.tr



Dođru 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



Zümrüt sulara özel tasarım

Swissôtel size yaz sezonunda Türkiye'nin en popüler tatil yörelerinden Bodrum'da iki modern kaçış mekânı sunuyor. 2013 ve 2014'te açılması planlanan Swissôtel Resort Bodrum Beach ve Swissôtel Resort Bodrum Hill, tatil zevkinizi iki katına çıkarmayı garantiliyor.

Bodrum, yakında Swissôtel'in iki yeni projesine tanıklık edecek. Biri Bodrum tepelerinde, diğeri de sahilde konumlanan iki otelin, Swissôtel'in Türkiye'de 20 yıldır devam eden hizmetini bir adım ileriye taşıması hedefleniyor. Projenin arkasındaki bir diğer isim ise Bodrum'da yaptığı yatırımlar ile bilinen Çağdaş Holding. Bundan böyle, Swissôtel kalitesini ister Akdeniz'in yanı başında, ister panoramik Bodrum manzarası eşliğinde yeşil tepeler üzerinde yaşayabilirsiniz. Konumu ve Ege sahillerinin sıcak Akdeniz iklimi sayesinde Bodrum, hem yabancı turistlerin, hem de yurt içinden gelen tatilcilerin arasında çok popüler bir tatil yöresi. Rüzgâr sörfü, yelken ve diğer su sporları için ideal koşulları da içinde barındırıyor. St. Jean Şövalyeleri tarafından 1402 yılında Aziz Peter Kalesi olarak inşa edilen Bodrum Kalesi, beldenin içindeki ilgi çekici turistik mekânlardan sadece biri. Bodrum'u Türkiye'deki diğer turistik yörelerden ayıran en büyük özellik ise iki katı aşan yükseklikte bina inşa etmenin yasak olması. Üstelik, Yunan adası Kos'a, deniz yolu ile sadece 30 dakika uzaklıtasınız.

Exclusive design on the emerald waters

Swissôtel offers you two elegant getaways in Turkey's favourite summer destination: Bodrum. Swissôtel Resort Bodrum Beach and Swissôtel Resort Bodrum Hill which will be opened in 2013 and 2014 respectively are guaranteed to double your summer pleasure.

Bodrum, will soon witness the two new projects of Swissôtel. The two hotels, one located on the hills of Bodrum and the other on the beach, will further the continuing the 20 years old service of Swissôtel in Turkey. Another contribution to the project comes from Çağdaş Holding, which is known for its investments in Bodrum. From now on, you can experience the Swissôtel quality either beside the Mediterranean Sea, or facing a panoramic view of Bodrum at the green hills. Due to its location and the warm Mediterranean climate of the Aegean coast, Bodrum is a very popular

Swissôtel Resort Bodrum Beach

Swissôtel'in 2013'te açılacak sahil oteli; deniz kenarında, Bodrum'un merkezinden sadece 20 dakika uzaklıktaki Turgutreis'te yer alacak. Dünya mutfağından örnekler sunan restoranlar, açık ve kapalı havuzlar, Pürovel Spa & Sports otelin sunduğu hizmetlerin yalnızca birkaçı. Ana otel iki kat yükseklikte olacak ve içinde 66 oda ve süit'in yanı sıra, 72 rezidans bulunacak. Odaların 40m², rezidanslar ise 85 – 274 m² genişliğinde olması planlanıyor. Odaların hepsi, Swissôtel'i özel yapan konfor ve lükse sahip olacak. Klasik odalardan lüks süitlere kadar her odada, Swissôtel'e özel yaratıcı, modern tasarım ve teknolojik imkânlar ile çevrili olacaksınız.

Swissôtel Resort Bodrum Hill

2014'te açılması planlanan Swissôtel Resort Bodrum Hill ise Bodrum'daki Yokuşbaşı Tepesi'nde yer alacak. Panoramik manzaralı bu otelde; 56 oda ve 45 rezidans, üç restoran ve bar yer alacak. Siz Bodrum'un muhteşem manzarasının keyfini çıkarırken havaalanına 20 dakika, şehir merkezine ise sadece 10 dakikada ulaşabilecek mesafede olacaksınız. Otelin modern toplantı ve konferans salonu, değişik büyüklükteki organizasyonları rahatça ağırlayacak genişlik ve esneklikte tasarlanıyor. Otelde ayrıca, şık ve modern ortamıyla Pürovel Spa & Sports Center, Alpler'den gelen doğal çözümleri ile hizmetinizde olacak.

Restoran ve barlar

Her iki otelde de yer alacak çeşitli restoran ve barların, hem iş hem de tatil için gelen kişilere hitap etmesi planlanıyor. Kalitesi ödül ile tescillenen Swissôtel Hotels & Resorts'daki yemek deneyimi, beklentilerinizi her seferinde aşmaya devam edecek. Bar, restoran ve balo salonları, her çeşit organizasyona uygun şekilde tasarlanıyor ve alışık olduğunuz tatları yerel ürünler ile birleştirerek değişik lezzetler sunmayı hedefliyor.

resort with both international tourists and Turkish holiday makers. The town offers ideal conditions for wind surfing, sailing and other water sports. Bodrum Castle (Bodrum Kalesi) is one of the many highlights of the town and was built by the Knights Hospitaller in 1402, as the Castle of St. Peter or Petronium. Thanks to strict guidelines, building construction in Bodrum is limited to two storeys, which makes the city stand out from other tourist destinations in Turkey. That's not all; the Greek island Kos is just a half hour away by boat.

Swissôtel Resort Bodrum Beach

The beach resort of Swissôtel, which will open in 2013, will be located at the seaside, only 20 minutes from central Bodrum, at Turgutreis. Restaurants that provide dishes from world cuisine, open and closed pools, Purovel Spa & Sports are just a few examples of the services that will be provided by the hotel.

The main hotel will be two storeys tall and will feature 66 rooms and suits, along with 72 residences. The rooms will be 40m² wide and the residence part will have 85-274 m² wide villas. The rooms will all have the comfort and luxury level that makes Swissotel special. From classic rooms to luxurious suites and apartments, you will be surrounded by an imaginative modern design, state-of-the art technology, exclusive amenities and timeless elegance.

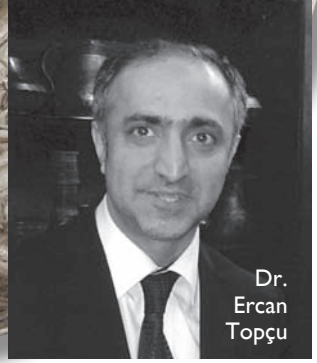
Swissôtel Resort Bodrum Hill

The Bodrum Resort Hill project of Swissôtel, which will be opening in 2014, will be located at the Yokuşbaşı Hill in Bodrum. The panoramic viewed hotel will have 56 rooms, 45 residences, three restaurants and bars. While enjoying the spectacular view of Bodrum, you will be 20 minutes away from the airport and only 10 minutes from the town center. Ultra-modern meeting and conference space will provide the flexibility to accommodate substantial numbers of delegates and different sized events with comfort and ease. Meantime, Pürovel Spa & Sports Center will provide the Alpine inspired solution to healthy living within a stylish and contemporary environment.

Restaurants & bars

In both resort, a variety of restaurants and bars will make sure that business travelers and leisure guests enjoy their time. Dining at award-winning Swissôtel Hotels & Resorts will exceed your expectations time and time again. Bars, restaurants and ballrooms are created to be places of entertainment, where the ambience is formal or casual and dishes are prepared with the finest local produce, served to perfection every day.





Dr.
Ercan
Topçu

Koleksiyon tutkusu

Hamam taslarından eski Osmanlı fotoğraflarına, dolma kalem ve jilet kutularından Uzakdoğu yemek çubuklarına mutluluğu topladıkları objelerde bulan sıra dışı koleksiyoncuları bir araya getirdik.

Melike Çetinsaraç

Dünyadaki en eski ve yaygın koleksiyonculuk türlerinden pul, modern zamanla yerini daha ilgi çekici nesnelere bıraktı. Kelime anlamı "sınıflara ayrılarak bir araya getirilen nesnelere bütünü" olsa da biriktirilen her şey koleksiyona dönüşmüyor. Ürünün dünya üzerindeki azlığı ve hangi yıla ait olduğu, koleksiyonun değerini belirleyen önemli yapıtaşlarından. Sonu olmayan bu macerayı, ilginç objelere merak duyan koleksiyonculardan dinledik.

Su ve hamam kültürü koleksiyoncusu

Dr. Ercan Topçu (İşadamı)

Çocukluğu Bursa'da geçen Dr. Ercan Topçu, ortaokul yıllarında para ve pul koleksiyonu yapmaya başlamış. Aileden gelen bir saklama kültürü olduğunu belirten Topçu'nun etnografik eşyalara karşı merakıysa 25 yıllık bir süreci buluyor. Başlangıçta Osmanlı döneminde kullanılan eşyaları toplarken zaman içerisinde koleksiyonu "su ve hamam kültürü" konusunda genişlemiş. Koleksiyonunda; Roma, Selçuk, Osmanlı ve Cumhuriyet'in ilk dönemlerine ait, Türk ve İslam Eserleri Müzesi'ne kayıtlı musluklar, ibrikler, testiler, şifa tasları, bardaklar, maşrapalar,

Çanakkale ve Kütahya seramik su kapları, hamam kültürüne ilişkin her türlü obje ve tekstiller yer alıyor. Topçu, 1868 tarihli, Osmanlıca, Ermenice ve Rumca olmak üzere üç dilde üzerinde "A'la Kayışdağı Suyu" yazan mermer su küpünü koleksiyonunda bulunan diğer parçalardan ayırıyor. Bu küpün Osmanlı'da var olan su kültürünü en iyi şekilde yansıttığına inanan koleksiyoncu, İstanbul memba suyunun çok meşhur olduğunu ve Osmanlı'da su gurmelerinin bulunduğu bilgisini veriyor. Topçu, kaybolmaya yüz tutmuş bu kültürü ortaya çıkarmak ve kültürel mirası geleceğe taşımak adına toplanan koleksiyonuyla "İstanbul Su ve Hamam Müzesi" açmayı düşünüyor.

Osmanlı fotoğrafları koleksiyoncusu

Gülderen Bölük (Fotoğrafçı-yazar)

Gülderen Bölük'ün çocukluk yıllarında topladığı kartpostallar, çıkletten çıkan kartlar, pul ve gazoz kapakları gibi malzemeler yerini mesleğiyle ilgili bilinçli bir koleksiyona bırakmış. 12 yıldır Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet'in ilk yılları olmak kaydıyla fotoğraf toplamanın yanı sıra Bölük, eski Türkçe fotoğraf kitapları, kitapçık ve katalogları, Osmanlıca gazete ve dergileri,





Gülderen Bölük



Passion for collecting

From hamam bowls to old Ottoman photographs, from pens and razor boxes to Far Eastern chopsticks, here are the extraordinary collectors who find happiness in the objects they collect.

Stamp, the oldest and most popular collection item in the world, has long lost its throne to way more interesting objects. Although it literally means “a group of objects brought together in categories”, not everything that’s being collected end up becoming a collection. The value of a collection depends on how rare and old certain objects are. We spoke with various collectors regarding this endless adventure and their desire for curious objects.

Collector of water and hamam culture Dr. Ercan Topçu (Businessman)

Growing up in Bursa, Dr. Ercan Topçu began collecting money and stamps during secondary school. Underlining that the culture of archiving comes from his family, Topçu's interest towards ethnographic objects is a 25-year old process. Initially collecting objects from the Ottoman period, he expanded his interest to cover the “water and hamam culture”. His collection features all kinds of objects and textiles attributed to the hamam culture of the Roman, Seljuk, Ottoman and early Republican times, as well as numerous pieces registered at the Museum of Turkish and Islamic Arts like faucets, ewers, pots, healing bowls, glasses,

pitchers, and ceramic water bowls from Çanakkale and Kütahya. With many rare objects in his collection, Topçu puts special emphasis on a large marble water jar from 1868, with “Fine Kayışdağı Water” inscribed in three languages; Ottoman, Armenian and Greek. He thinks this object perfectly reflects how important the culture of water was during the Ottoman times, adding that spring water was very famous in Istanbul and that the Ottomans actually had water gourmets. Topçu dreams of opening an “Istanbul Museum of Water and Hamam” with his collection in order to shed light on a lost culture and transfer its heritage to future generations.

Collector of Ottoman photographs Gülderen Bölük (Photographer-writer)

The postcards, cards that come out of chewing gums, stamps and crown caps that Gülderen Bölük has been collecting since her childhood evolved into an organized collection connected to her profession. For the last 12 years, she has been collecting photographs from the late Ottoman and early Republican eras as well as old Turkish photography books, booklets and catalogs, Ottoman newspapers and magazines, and various tempo-

fotoğrafçılara ait zarf ve makbuz gibi kısa ömürlü malzemeleri de biriktiriyor. Koleksiyonundaki en değerli parçalarını ilk kadın fotoğrafçı Naciye (Suman) Hanım'a ait fotoğraflar olduğunu belirtiyor. Koleksiyoncu, arşivinde damgaları silik halde bulunan üç fotoğrafı yan yana getirerek "Türk Hanımlar Fotoğrafhanesi, Naciye" yazısını ortaya çıkarmış. Bu stüdyoya ait toplam 12 fotoğraftan dokuzunun damgasız olduğunu ancak bunları dekorlarından yola çıkarak tespit ettiğini belirtiyor. Koleksiyonundaki fotoğraf, zarf ve makbuzları kitap aşamasına getirip yayımlamak isteyen Bölük, ayrıca Osmanlıca yayımlanmış tüm fotoğraf kitaplarının transkripsiyonunu yapmayı da arzuluyor.

Sanat fotoğrafı koleksiyoncusu Nejat Türkmen (İşadamı)

Fotoğraf sanatının hak ettiği yerde olmadığını ve koleksiyonculuk bilincinin oluşmadığını gözlemleyerek amatör ruhla fotoğraf çekmeye başlayan Nejat Türkmen, bir yandan meşhur fotoğrafları da biriktirmeye merak salmış. Koleksiyonundaki en önemli parçalardan biri ise Fransız Fotoğrafçı René Burri'nin 1961 yılında Che Guevara'nın Küba'daki ofisinde yaptığı röportaj esnasında kadraja aldığı fotoğraf. Guevara'nın devrimci kişiliği ve yaşamıyla birleşen o anı, koleksiyonunun en saygın fotoğraflarından biri olarak gösteriyor. Türkmen koleksiyonunu ileriki yıllarda sergilemeyi ve aile vakfına bırakmayı düşünüyor.

"Chopsticks" (Uzakdoğu yemek çubukları) koleksiyoncusu Ömer Serkan Bakır (Gazeteci-fotoğrafçı)

Pek çok koleksiyon meraklısı gibi henüz çocukluk yaşlarında nesnelere toplamaya başlayan Ömer Serkan Bakır, koleksiyon macerasına anahtarlıklar, rozetler, sakız etiketleri, çikolata ambalajlarıyla başlamış. 2002 yılında bir



Ömer Serkan Bakır



Nejat Türkmen



ral materials belonging to photographers such as envelopes and receipts. For her, the most valuable pieces in the collection are the photographs that belong to the first Turkish female photographer Naciye (Suman) Hanım. Bölük has brought together three partial photographs in her collection to reveal the inscription "Türk Hanımlar Fotoğrafhanesi, Naciye / Turkish Ladies Photo Studio, Naciye". She says the nine out of twelve photos that belong to this studio are lacking stamp marks but she figured them out by crosschecking the decors. Planning to bring together the photographs, envelopes and receipts in her collection in a book, Bölük also wishes to transcribe all the photography books published in the Ottoman language.

Collector of art photography Nejat Türkmen (Businessman)

Observing that photography in Turkey as an art form is not where it deserves to be and that a true understanding of collecting has not fully developed, Nejat Türkmen began to take photographs with a purely amateur mindset. In the meantime he also started collecting famous photographs. One of the most important pieces in his collection is a portrait of Che Guevara taken in 1961 by French photographer René Burri during an interview at his office in Cuba. Türkmen highlights that particular photograph which captured Guevara's revolutionary character and life, as one of the most distinguished pieces in his collection. Türkmen wishes to exhibit his collection in the future and donate it all to the family foundation.



Şerif Antepli



Uzakdoğu seyahatinden döndükten sonra da esas koleksiyonu ve uzmanlığı olan yemek çubukları (chopsticks) koleksiyonuna ağırlık vermiş. Koleksiyonunun en özel parçasının Kamboçya seyahati sırasında beğenerek aldığı kalem şeklindeki çubuklar olduğunu belirtiyor. İlerleyen yıllarda birikimini sergilemek ve Uzakdoğu yemek kültürüyle ilgili yazılarla çektiği fotoğrafların da yer alacağı bir kitap hazırlamak istiyor.

Dolma kalem ve jilet koleksiyoncusu

Merih Akoğul (Fotoğrafçı-yazar)

Koleksiyon yapmaya çocuk yaşlarda pul biriktirerek başlayan Merih Akoğul, 14 yaşında fotoğrafçılığın hayatına girmesiyle an koleksiyonculuğuna başladığını belirtiyor. Yaklaşık üç yıl önce dolmakalem toplamaya başlayan Akoğul'un Türk şarap etiketleri, grup fotoğrafları, jilet, uçak pulları ve uçuş zarfları koleksiyonları da bulunuyor. Koleksiyonun hepsi bir aradayken güzel durduğunu ancak arasından bir tanesini seçecek olsa bunun Pelikan'ın 100 serisi kalemlerinden biri olacağını söylüyor. Topladığı nesnelerin kendisini fazlaca bilgilendirdiğini fark eden Akoğul, koleksiyonlarının sergilenmesinin ve kitaba dönüşmesinin kendisini çok mutlu edeceğini belirtiyor.

Filateli ve sinema tutkunu

Şerif Antepli (Collection Club kurucusu-yayıncı)

Babasının pul defterlerini gördüğünde koleksiyon yapmaya heveslenen Şerif Antepli, "koleksiyonum var demek için yılların geçmesi gerekir" diyor. Antepli, son 25 yıldır filateliyle ilgileniyor. Geleneksel ve tematik pul koleksiyonları bulunan koleksiyoncunun, Geleneksel Türkiye Cumhuriyeti, Geleneksel Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, iletişim, futbol ve Cept (Avrupa Posta ve Telekomünikasyon İdareleri

Collector of chopsticks

Ömer Serkan Bakır (Journalist-photographer)

Like most collectors, Ömer Serkan Bakır started collecting objects during his early childhood, focusing mainly on keychains, badges, chewing gum labels and chocolate wrappings. Following a trip to the Far East in 2002, he diverted his attention towards his main collection of chopsticks which he also specializes in. He says the most special piece in his collection is the pencil shaped chopsticks he bought during a trip to Cambodia. Among his future plans are an exhibition of his collection and a book on Far Eastern culinary culture featuring his own photographs.

Collector of fountain pens and razor blades

Merih Akoğul (Photographer-writer)

Merih Akoğul started collecting stamps as a child and at the age of 14 he was introduced to photography and that's when he says he decided to collect moments. Beginning to collect fountain pens about three years ago, Akoğul's collections comprise of Turkish wine labels, group photographs, razor blades, flight stamps and flight envelopes. He says his collections look good as a whole but if he were to choose a single piece, it would be a fountain pen from Pelikan's 100 series. Akoğul says that he has learnt a great deal from the pieces he collected and adds that he would be glad to see his collections exhibited and turned into books.

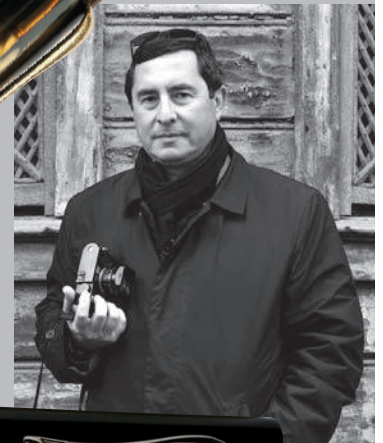
A lover of philately and cinema

Şerif Antepli (Collection Club founder-publisher)

Şerif Antepli, who began collecting after he saw his father's stamp collection, says that it would take years to be able to declare an accumulation of objects as a collection. Antepli has been involved in philately for the last 25 years. Antepli has various collections of traditional and thematic stamps, with specific interest on traditional Turkish Republic, traditional Turkish Republic of Northern Cyprus, communication, football and CEPT (European Conference of Postal and Telecommunications Administrations). With a special interest in cinema which manifests itself in collections of cinema posters, old cinema magazines and even cinema themed stamps, Antepli says that he has organized several exhibitions so



Merih Akoğul





Ali Demirel



Konferansı) konulu serileri bulunuyor. Sinema afişlerinden eski sinema dergilerine, hatta sinema konulu pullara sahip Antepli, şimdiye dek birçok sergi açtığını ve gün geçtikçe genişleyen koleksiyonuyla yeni sergiler açmaya devam edeceğini söylüyor.

Kuşaktan kuşağa tespih koleksiyoncusu

Ali Demirel (İşadamı)

Tespihe dedesi ve babasından gelen bir merakı olduğunu anlatan Ali Demirel'in ilk tespihi 16 yaşındayken babası tarafından hediye edilmiş. Demirel, tespih koleksiyonculuğunu profesyonelce icra etmek içinse gittiği her ülkeden tespih malzemeleri getirmeye başlamış. Koleksiyonundaki en değerli parça, sıkma kehribar maddesinden İskender Usta tarafından yapılan bir tespih. Değeri 60 bin TL civarında olan bu eser, milyarlarca yıl sonra kehribara dönüşen reçineden oluşuyor ve motif itibarıyla Osmanlı tarzını yansıtıyor. Bu tespihin taneleri arasında hiç mesafe olmadığını belirten Demirel, böyle bir tespihin yapımında özel bir ustalık gerektiğini aktarıyor. Ayrıca imamesinden tutulduğunda bir çubuk havası veren bu tarz tespihlere koleksiyoncular "birbirini öpen taneler" adını veriyor.

Fincan ve biblo ayakkabı koleksiyoncusu

Gülsüm Güral (Nafi Güral Eğitim Vakfı başkanı)

Kızının tavsiyesi üzerine yedi yıl önce fincan koleksiyonu yapmaya başlayan Gülsüm Güral, kızı, yüksek lisansı sırasında seramik ve fincan üzerine yoğunlaşınca onunla birlikte bu alandaki araştırmalarına hız kazandırmış. Dünyanın dört bir yanından fincan toplayan Güral, ayrıca kutu, tespih ve biblo ayakkabı koleksiyonu da yapıyor. "Fincanlarımın sayısı 1200 adedi buldu" diyen Güral, ileride Kütahya'da çok büyük bir porselen müzesi kurmayı düşünüyor.

far and that he will continue to do so with his ever-growing collection.

Collector of heirloom rosaries

Ali Demirel (Businessman)

Developing an interest on rosaries handed down from his grandfather and father, Ali Demirel had his first rosary as a gift from his father at the age of 16. In order to turn it into a more professional collection Demirel began to bring rosary materials from all the countries he visited. The most valuable piece in his collection is a rosary made by İskender Usta using pressed amber with a price tag of 60 thousand TL. The material is resin which transforms into amber through billions of years and it bears the Ottoman style in terms of shapes and patterns. Pointing out that there is no space in between the beads of this rosary, Demirel highlights the special mastery required to produce such a piece. Among collectors, such rosaries which resemble sticks when held from the larger connection bead are referred to as "beads kissing each other."

Collector of teacups and trinket shoes

Gülsüm Güral (President of Nafi Güral Foundation for Education)

Following her daughter's advice, Gülsüm Güral started collecting teacups seven years ago. She intensified her involvement and researches when her daughter started focusing on ceramics and cups during her postgraduate studies. Collecting cups from all around the world, Güral also collects boxes, rosaries and trinket shoes. She now has around 1200 cups in her collection and aims to establish a large porcelain museum in Kütahya in the future.



Gülsüm Güral

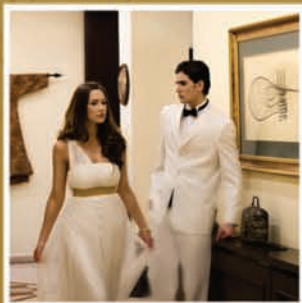




Matbah

◆ OTTOMAN PALACE CUISINE ◆

“MATBAH” WELCOMES EXCLUSIVE
GUESTS AND GOURMETS TO THE STYLISH
“OTTOMAN PALACE CUISINE”
MAINTAINING ITS UNIQUE HERITAGE





Samurayların şehri: Osaka

Rengârenk Dotombori'den tarihi tapınaklara, lüks mahallelerden gizli alışveriş labirentlerine, Osaka kendi ritmini yaratan, yaşayan bir şehir.

Zeynep Merve Kaya

Sayırsız tarihi yapıya ve eğlenceli aktivitelere sahip olmasına rağmen, Osaka'yı turizm cenneti yapan şey, şehrin enerjisi. Japonya'nın en iyi yeme-içme olanakları, benzersiz moda anlayışı ve sıcakkanlı halkı ile Osaka, keşfedilmek için yaratılmış. İnsanlar buraya şehri görmek için değil, deneyimlemek için geliyorlar. 1400 yıllık tarihiyle Osaka, Japonya'nın en büyük ve dinamik şehirlerinden biri. Enerji dolu bu metropol, Tokyo'nun burnu havada imajından uzak olsa da kültürel sahnesi ve tarih fişkırان topraklarıyla kendi çizgisine sahip. Osaka, eklektik bir sokak kültürüne sahip olmakla birlikte, her köşeyi kaplayan alışveriş merkezleriyle ve fütüristik mimari

yapılarıyla da göz dolduruyor. Yerli halk Osaka'ya "Kuidaore" adını takmış. Japonya'nın Tokyo ve Yokohama'dan sonra üçüncü büyük şehri olan Osaka'nın bu lakabı "bayılana kadar ye!" anlamına geliyor. Pek de yersiz bir benzetme değil çünkü şehir herkesi memnun edecek kadar zengin bir restoran portföyüne sahip. Burası ayrıca Japonların ünlü kukla gösteri sanatı "Bunraku"nun da doğuş yeri olarak kabul ediliyor.

Kaçırılmaması gereken köşeler

Şehri görmeye başlamak için en uygun yer, Japonya'nın ünlü samuraylarından Hideyoshi Toyotomi'nin 16. yüzyılda inşa ettirdiği Osaka Kalesi. II. Dünya Savaşı



Osaka Kalesi / Osaka Castle

Şehrin modern yüzü
de ilgi çekici /
Modern side of the
city is also fascinating



The city of samurai: Osaka

From the colorful Dotombori to the historic temples, from the luxury neighborhoods to secret shopping labyrinths, Osaka is a city that lives by its own rhythms.

Besides all the historical monuments and fun activities that Osaka has to offer, what makes this city a true tourism paradise is the city's energy. With what are considered the best eating options in Japan, along with its excellent sense of fashion and warm populace, Osaka was meant to be discovered. People don't come here to see the city, they come to experience it. With a history going back 1400 years, Osaka is one of Japan's biggest and most dynamic cities. This energetic metropolis is a far cry from the snobbiness of Tokyo, and it has its own style and vibe, with a very rich cultural and historic heritage. Besides having a truly eclectic street culture, Osaka is also full of shopping centers and futuristic architectural structures. The locals call the city "Kuidaore", which means "Eat Until You Faint". There's a reason for that: Japan's third



Osaka sokaklarında dolaşan modern geşalar.
Modern geishas of Osaka.



sirasında tamamen yıkılıp sonra yeniden inşa edilen kalenin her köşesi altın kaplı. En ilgi çekici yeri ise, tavanı tamamen altın plakalarla kaplı olan ve sahibi Hideyoshi'nin zenginliğini simgeleyen çay odası. Kalenin çatısından muhteşem Osaka manzarasını izlemek mümkün. Osaka Kalesi'nin büyük bahçe ve parklarını ise özellikle nisan aylarında, "sakura" denilen kiraz ağaçları, çiçeklerini dökerken gezmenizi tavsiye ederiz. Osaka Kalesi bahçelerinde düzenlenen Kiraz Çiçeği Festivali, nisan ayı boyunca Osaka'yı güzelliğe boğuyor. Şehrin en eski yapılarından ve ülkenin de en eski Budist tapınağı olan Shitenno-ji'nin hâlâ görülebilen orijinal binaları M.Ö. 593 yılında yapılmış. Geleneksel Japon pagodaları ve sevimli kaplumbağa havuzları ilginizi çekiyorsa mutlaka uğrayın. Şehirde bir tapınak daha var ki, üzerinde bulunduğu patikadaki onlarca restoran ve izakaya (japon usulü meyhane) mekânıyla turistlerin gözdesi olmuş. Hozenji Yokocho Yolu, geleneksel Japon restoranları, küçük dükkânlar ve yol üzerindeki Hozenji

largest city after Tokyo and Yokohama has a very rich restaurant scene with something for everyone. This is also the birthplace of the famous Japanese "Bunraku" art of puppetry.

Places not to miss

The best place from which to begin exploring the city is from Osaka Castle, which was built by the famed 16th century samurai Hideyoshi Toyotomi. The castle was completely destroyed during the Second World War, and then rebuilt. Every corner of the castle is steeped in gold. The most interesting part is the tea room, with its completely golden ceiling. The tea room represents the wealth of Hideyoshi. From the top of the castle you can see a fantastic view overlooking Osaka. We suggest that you visit the famous gardens and parks during the month of April, when the cherry trees "sakura" are blossoming. The cherry tree festival in the gardens of Osaka Castle in April is truly worth experiencing.

One of the oldest structures in the city and perhaps the country's oldest Buddhist temple is the Shitenno-ji, which dates back to 593 BCE. It features beautiful Japanese pagodas and lovely turtle pools. One temple in particular



Japonya'ya gidip de lezzetli yemeklerin tadına bakmadan olmaz elbette...

It is impossible not to taste the delicious food while in Japan...

Tapınağı ile acıkan mideleri kendine çağırıyor. Eğlenmek için, Japonya'nın en eski sanatlarından biri olan kukla yani "Bunraku" gösterilerini mutlaka görmelisiniz. Osaka'da gelişip tüm ülkeye yayılan "Bunraku" sanatı, Ulusal Bunraku Tiyatrosu'nda görülebilir. Bir metrelik geleneksel kuklalar kullanılarak yapılan gösterilerde çeşitli oyun, skeç ve geleneksel Japon efsanelerini kuklaların dilinden dinlemek büyüleyici bir zevk.

Amerika dışındaki tek Universal Studios eğlence parkı da Osaka'da bulunuyor. Bu dev eğlence parkında, Universal Studios'un yaptığı tüm Hollywood filmlerinden ve televizyon şovlarından karakterler ve mekânlar içeren atraksiyonlar bulmak mümkün. Özellikle "Geleceğe Dönüş" ve "Jurassic Park" temalı trenler kaçırılmamalı.

Her şeyi yaptıysanız, hava karardığında kendinizi Dotonbori'den başka yerde bulamazsınız. Sayısız restoran, gece kulübü ve eğlence seçeneği sunan, karaoke barlar, atari salonlarının Japon versiyonu "pachinko"larla dolup taşan Dotonbori bölgesi, dev neon tabelaları ile şehrin kalanından ayrılıyor. Geceleri çok daha iyi

has become a favorite with tourists, due in no small part to the restaurant and tavern on the grounds of the temple. The Hozenji Yokocho Road is ideal for those who need something to eat on the way to Hozenji temple. If you're looking for some fun, make sure to visit one of the traditional Japanese "Bunraku" puppet performances. The best place to see that is at the National Bunraku Theater. They use one meter-tall puppets, and it's a pleasure to experience Japanese legends and sketches from the "mouths" of these impressive puppets. The only Universal Studios park outside the U.S. is also in Osaka. This massive entertainment park features sets, characters and attractions from the various Hollywood productions undertaken by Universal Studios. So, make sure not to miss the most popular Back To The Future and Jurassic Park rides in particular. If you've done all, during the day and want to experience a fantastic sunset, then the only place to be is Dotonbori. The area has countless restaurants, nightclubs and entertainment options, including karaoke bars, and video game salons known as "pachinko". Dotonbori is best experienced at night time, and it has 24-hour restaurants. The most famous signs along the wide road of Dotonbori is the running man of Glico and Kani Doraku's crab shaped signs.



The Empress Room Çin Restoranı
The Empress Room Chinese Restaurant



keyfi çıkarılabilen Dotonbori'de 24 saat açık restoranlar bulmak mümkün. Dotonbori kanalı kıyısında uzanan büyük caddenin en ünlü simgeleri Glico'nun koşan adam ve Kani Doraku'nun yengeç şeklindeki tabelaları.

Bayılana kadar yiyelim!

Lezzetli yemek seçenekleriyle dolu Osaka'nın lakabının ne anlama geldiğini söylemiştik. Şehir de bu ismin yüzünü kara çıkarmıyor. Öğle yemeklerinin vazgeçilmezi, her türlü malzemeye yapılan krep "okonomiyaki" ve ahtapot topları "takoyaki", Osaka'nın en sevilen lezzetleri arasında bulunuyor. Ama lüks restoranlarda; klasik müzik dinletilerek büyütülen danalarından yapılan, dünyanın en lezzetlisi "kobe" bifteklerini ve Osaka tarzı suşi de deneyebilirsiniz. Şehir, deniz kıyısında olduğundan, suşi ve saşimiler her zaman taze. Yerel mutfağın en önemli tatlarını şehrin dört bir yanındaki sokak satıcılarında bulabiliyorsunuz. Modern Japon restoranları Honkogetsu ve Hajime, taze malzemelerle hazırlanıp sürekli değiştirilen menüleriyle, füzyon mutfağa farklı bir bakış açısı kazandırıyor. "Gyuho" gibi "kaiseki" (küçük porsiyonlu biftek yemeği)



Eat till you drop!

Osaka is full of delicious eating options. The most popular lunch time dish is the "okonomiyaki" crepes and the "takoyaki" octopus balls. But make sure to sample the Osaka-style sushi and the world famous "kobe" steak, which is made from cows raised so painstakingly that they even listen to classical music!

Because the city is on the coast, the sushi and sashimi is always very fresh. You can find the most sumptuous examples of local cuisine from the many street vendors all over the city. Two famous modern Japanese fusion restaurants, "Honkogetsu" and "Hajime", use only the freshest ingredients and have ever-changing menus based on seasonal

restoranları da gurme etseverleri memnun edebilir. Osaka'nın gece yaşantısı da sabahları olduğu kadar renkli. Özellikle modern ve geleneksel Japon sahne sanatları, turistlerin çok ilgisini çekiyor. Ama yerel halkın gitmeyi sevdiği gece kulüpleri ve barlar bulmak da mümkün.

Osaka'yı keşfettikten sonra birkaç boş gününüz varsa, mutlaka çevredeki şehirlere de göz atmalısınız. Japon İmparatorluğu'nun eski başkenti Kyoto; doğal güzellikleri, 2 binden fazla tapınağı, içinde gerçek geyşaların servis yaptığı tarihi çay evleriyle Osaka'dan sadece yarım saat uzaklıkta. Kyoto gibi UNESCO Dünya Mirası Koruma Listesi'nde olan bir başka yer ise Nara. Kyoto'dan daha eski bir şehir olan Nara da eski başkentlerden biri. Kültürel anlamda çok zengin olan Nara; tapınaklar, tarihi yapılar ve sahip olduğu sanat eserleriyle göz kamaştırıyor.

Swissôtel Nankai Osaka

Osaka'nın eğlence, alışveriş ve yeme-içme merkezlerinden Namba'da bulunan Swissôtel Nankai Osaka, her zamanki konukseverliğiyle sizleri bekliyor. 36 katlı bir kulede, 548 lüks odayla hizmet veren otelde; 42 executive oda ve 28 süit bulunuyor. Oteldeki Swiss Executive Club'ın yanı sıra altı farklı restoran, bir bar, spa salonu, fitness merkezi, kapalı havuz, sauna ve 19 toplantı odası bulunuyor. Her tür teknolojik donanıma sahip, internet erişimli özel toplantı odaları ve özel müşterilere VIP hizmet

ingredients. Other excellent options include the "kaiseki" (small portions of beef) restaurants like "Gyuho" which are sure to please meat lovers.

Osaka's night life is just as colorful as its day life. The modern and traditional stage arts attract lots of tourists. There are also night clubs and bars preferred by the locals.

After having discovered Osaka, if you have a few days off, make sure to do some trips to surrounding cities. The former capital of the Japanese Empire, Kyoto, is just half and hour away from Osaka, and it features over 2000 temples and has traditional tea houses where you're served by geishas. Kyoto is on the UNESCO World Heritage Protection List, as is Nara, which is an even older city than Kyoto and another former capital. Nara has a very rich cultural heritage, with lots of temples, historical buildings and lots of art.

Swissôtel Nankai Osaka

Situated in Osaka's entertainment, shopping and eating center of Namba, the Swissôtel Nankai Osaka awaits you with its famed hospitality. The hotel is located in a 36 story tower, featuring 548 luxury rooms, 42 executive rooms and 28 suites. The hotel also features the Swiss Executive Club, six different restaurants and bars, a spa, fitness center, indoor pool and sauna, 19 conference rooms. The hotel features every technological amenity you need, with special conference rooms with high speed internet connection and the VIP service Swiss Executive Club, all of which offers businessmen the perfect option for accommodations. The hotel features luxury restaurants and bars, sharing the



Swissôtel Nankai Osaka benzersiz bir otel.
Swissôtel Nankai Osaka is a unique hotel.

sunan Swiss Executive Club, işadamlarına Osaka'da kusursuz bir konaklama şansı sunuyor. Otelin lüks restoran ve barları, Japon ve dünya mutfağının en iyi lezzetlerini konuklarıyla paylaşıyor. Ana restoran Tavola36, muhteşem Osaka manzarası eşliğinde İtalyan menüsüne sahip ve öğleden sonra geleneksel çay büfesi hazırlıyor. Empress Room Çin Restoranı, Minami Teppanyaki Restoranı ve Hana-Govomi Japon Restoranı'nda her türlü Asya spesiyalitesini bulabiliyorsunuz. Osaka ziyaretiniz sırasında Asya'nın mucizevi dokunuşlarıyla rahatlamak isterseniz de, otel içinde hizmet veren Purovel Spa & Sports'a uğrayabilirsiniz. Kendinizi deneyimli terapistlerin ellerine teslim edip, masaj ve bakım menüsünden dilediğiniz uygulamayı seçebilirsiniz. Osaka'nın canlı, ve eğlenceli şehir yaşamını deneyimlediğiniz tatilinizi huzur verici bir spa ortamında, sakinleşip gevşeyerek ve dönüş yolu için enerji depolayarak noktalayabilirsiniz.



Balık ürünleri Japon mutfağının önemli parçalarından.
Seafood is one of the most important aspects of Japanese cuisine.



best of Japanese and world cuisine with guests. The main restaurant Tavola36 has a fantastic view of Osaka, with an Italian menu and a traditional tea buffet in the afternoons. The Empress Room Chinese Restaurant, Minami Teppanyaki Restaurant and the Hana-Govomi Japanese Restaurant all serve the best of Asian cuisine. If you desire to relax to the soothing soft touch of Asian massage treatments, then the hotel's Purovel Spa & Sports center is worth a visit. Let yourself go into the hands of experienced therapists as you pick any one of a dozens of massage treatments. You can find your own sense of peace in Osaka's lively, fun and tranquil setting.



World Travel Channel

"Türkiye'nin İlk Tatil Televizyonu"



Digitoruk 117



221



11096 Mhz V 30000

www.worldtravelchannel.com

<http://facebook.com/worldtravelchannel>

<http://twitter.com/worldtravelch>

Swissôtel The Bosphorus, Istanbul sosyal medyada

Sosyal medya özellikle son üç yıldır tüm sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe de en önemli iletişim araçlarından biri haline geldi. Swissôtel The Bosphorus, Istanbul olarak bunun bilincindeyiz ve üzerinde yoğun olarak çalışmaktayız. 7 gün 24 saat hizmet veren bir sektörün içinde; odalarımız, restoran ve barlarımızla, spa ve sağlık klubümüzle misafirlerimize en kaliteli ve iyi servisi vermek için çalışıyoruz. Bu anlamda sosyal medya kanallarımızı otelimiz servis ve hizmetlerinden yararlanmış olan veya yararlanmak isteyen misafirlerimizle paylaşmak istediğimiz, onların görüşlerini, fikir ve düşüncelerini aldığımız çok önemli platformlar olarak görüyoruz. Bilgi paylaşımının ve iletişimin ön plana çıkmasıyla gelişmiş olan “İletişim Çağı” otelcilik sektöründe hızla ilerliyor ve biz de bu ivmenin yapı taşlarından biri olmayı hedefliyoruz.

www.facebook.com/swissotelthebosporusistanbul

2009 yılından bu yana Facebook’da sosyal medya aktivitelerimize devam ediyoruz. 12.000 fan sayısına ulaştık. Zaman zaman yarışmalar düzenleyip fanlarımıza Swissôtel’i deneyimleme olanakları hediye ediyoruz. Otelimizde gerçekleştirdiğimiz organizasyon ve davetlerin fotoğraflarına günü gününe takipçilerimiz Facebook sayfamızdan ulaşabiliyorlar. Misafirlerimiz otele girişlerinden çıkışlarına kadar deneyimleyebilecekleri tüm servis ve hizmetlerimizle ilgili bilgilere Facebook sayfamızdan ulaşabiliyorlar. Zaman zaman aylık haberlere, dönemsel promosyonlara, paketlere yine Facebook sayfamızdan erişilebiliyor. Takipçilerimiz yorum ve fikirleriyle, beğenileriyle bizlerle iletişime geçip sormak istedikleri soruları bize bir tıkla ulaştırabiliyorlar.

<http://twitter.com/swissotelist>

2009 yılından beri Twitter’da da aktif bir şekilde kampanyalarımızı, yenilik ve haberlerimizi paylaşıyoruz. 1.200 takipçiye ulaştık. Twitter’ın hızına ve ulaşilabi-

Swissôtel The Bosphorus, Istanbul in social media

Social media has especially in the last three years been one of the most important means of communication in the tourism industry as well as all the other industries. As Swissôtel The Bosphorus, Istanbul, we are aware of this fact and have been intensively working on it. In an industry which offers services 24/7, we are working to offer the best quality service to our guests in our rooms, restaurants and bars, spa and health club. In this sense, we regard our social media channels as very important platforms where we receive the opinions and thoughts of our guests. We want to share our platforms with our guests who have used or want to use our hotel’s services. “Information Age”, arisen by the coming of information sharing and communication into prominence, is developing fast in the lodging industry and we aim to be one of the building stones of this acceleration.

www.facebook.com/swissotelthebosporusistanbul

We continue our social media activities on Facebook since 2009. We currently have 12,000 fans. Occasionally, we organize contests and give away chances to experience Swissôtel. On our Facebook face, our fans can instantly access the photographs of the organizations and events taking place in our hotel. Again through Facebook, our guests can access all the information about the services and facilities they will be offered in our hotel from the check-in to the check-out. We also post monthly news, seasonal offers and packages on our Facebook page occasionally. Our followers can contact to us with their comments, ideas and “like”s, and they can ask questions with one click.

<http://twitter.com/swissotelist>

We actively share our news, promotions and improvements on Twitter since 2009. We have reached 1,200 followers. We highly

lirlik hacminin genişliğine inancımız yüksek. Türkiye'deki Twitter kullanıcılarının hızını ve hassasiyetini göz önünde bulundurarak mutlaka her tweet'lerine cevap veriyor, sorularını yine bu sosyal ağ üzerinden cevaplayabiliyoruz.

www.swissotel.com/istanbul

Türkçe ve İngilizce web sitemiz yenilendi ve misafirlerimize yeni yüzüyle Ağustos ayında sunuldu. Yeni web sitemizin duyurulmasına istinaden özel promosyonlar, basın bültenleri servis edildi.

Bunlara ek olarak misafirlerimiz bizi:

Foursquare <https://tr.foursquare.com/v/swiss%C3%B4tel-the-bosphorus/4b652435f964a52009e62ae3>

Instagram [swissotel_the_bosphorus](https://www.instagram.com/swissotel_the_bosphorus)

Flickr www.flickr.com/photos/48211740@N03/ sayfalarında da takip edebilirler.

Günümüzde akıllı telefon ve tabletlerin kullanımları insan hayatında çok önemli bir yer alıyor; gerek iş seyahatlerinde gerek tatil dönemlerinde, toplantı veya görüşmeler sırasında aktif olarak kullanılıyor. Özellikle de zamanın çok kıymetli olduğu böyle bir dönemde, misafirlerimiz tarafından en kısa zamanda ve en kolay şekilde ulaşılabilir olmak bizim için çok önemli. Tek bir tuşla Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'a ulaşabilir, talep ve önerilerini bizlerle günün her saatinde paylaşabilirler. Bizim için misafirlerimizin memnuniyeti çok önemli ve bunun devamlılığının sağlanması için kendilerine dijital dünyanın sunduğu tüm olanaklarla hizmet ediyor olacağız.

believe in the acceleration and accessibility of Twitter. Considering the speed and sensitivity of the Twitter users in Turkey, we answer every tweet and every question through this social media channel.

www.swissotel.com/istanbul

Our Turkish and English website has been renovated and its new face was published in August. Promotions and press releases were sent out to announce our new website.

Additionally, our guests can follow us on

Foursquare <https://tr.foursquare.com/v/swiss%C3%B4tel-the-bosphorus/4b652435f964a52009e62ae3>

Instagram [swissotel_the_bosphorus](https://www.instagram.com/swissotel_the_bosphorus)

Flickr www.flickr.com/photos/48211740@N03/.

Today smart phones and tablet pcs are a big part of the daily life; they are used actively during work trips, vacations, meetings and interviews. In such an age when time especially is quite valuable, it is important for us to be accessible by our guests with the shortest time and easiest method available. They can access to Swissôtel The Bosphorus, Istanbul with one-click and share requests and suggestions 24/7. The satisfaction of our guests is very important to us, and to ensure the continuity of this, we will be offering our services with all the facilities the digital world has to offer.





One of the most precious drama writers, actors and teachers in Turkey, Haldun Dormen and drama actor Mustafa Alabora had a chat full of art at Swissôtel Living.

Mustafa Alabora: I think you're going to US soon...

Haldun Dormen: I will be the company at screenings during weeks in Broadway. As you know, I graduated from Yale University's Conservatory Department. They wanted me to give a speech and they will throw a party in the honour of me. What about you?

Mustafa Alabora: Recently I've acted in a movie called as "Long Story" of Osman Sinav. I got a small part there but I've acted with pleasure, because they always put me in the role of rich men, you know... This time I'm a trickster mayor and I transformed physically for this role. We shoot the movie in Bursa Cumalıkızık, at an old Ottoman village. I bought the seeds of dying pink tomatoes there and planted them in my garden at Şile.

Haldun Dormen: Mustafa is well interested in gardening.

Swissper: You live in Şile?

Mustafa Alabora: Yes, Haldun visits me often too.

Haldun Dormen: Actually we got to know Şile by way of our beloved, deceased İsmet Ay. After I bought a house there, Mustafa was among others who were visiting me almost every week.

Mustafa Alabora: I'm trying to continue Haldun's tradition. We were calling his place as Dormen Palace and now it's called as Alabora Palace. We have a tradition that we give lunch at our place on every Saturday at 13.00, for 10-15 people.

Swissper: Mr. Alabora, we heard that you've been painting since the last few years. Can you tell us about it?

Mustafa Alabora: Yes, I've tried with oil painting too but it was little bit hard for an impatient person like me because it doesn't get dry very quickly. That's why I prefer painting with acrylic. And even, recently my dear friend Dormen liked my Cappadocia painting and I gave him that as a present with pleasure.

Swissper: We must ask as we

already found these two theatre doyens here; what do you think of the theatre's way in Turkey?

Haldun Dormen: Alternative theatres changed everything. There are students of mine and Mustafa's, who direct the Turkish theatre and bring it to better places, and new games are written and precious actors come out by this means.

Swissper: Do you write new scripts?

Haldun Dormen: I didn't write new scripts but I have ideas. I will put on the stage the script that I wrote before for Istanbul State Theatre called as "A Winter Story". We have a new theatre work with Gencay Gürün. And apart from these, we have a musical that tells Barış Manço. And also our series continues screening. And our classes will start too.

Mustafa Alabora: Theatre is more discussed through the direction and actors in Turkey. But actually when we talk about the world theatre, if we consider the British theatre for

Mustafa Alabora: Aynı hikâyeyi Muhsin Bey'den ben de duydum.

Swissper: Tiyatroda bu kadar güzel gelişmeler olurken sinema ne durumda?

Mustafa Alabora: Bazı Türk filmleri, yurt dışında büyük ödüller alıyor. Fakat gerçeği söylemek gerekirse, bugün çekilen sanat filmlerinin hiçbiri seyirciyle buluşmuyor. Tartışmak benim haddim değil ama en azından bunun tartışılmasını ortaya atabilirim. Neden yurt dışında ödül alan bir film burada 40-50 bin kişiye oynuyor? Buna o filmlerin yönetmenlerinin de bakması lazım. Belki bunu tercih etmiş olabilirler ama benim için halkla buluşamamış sinemanın çok da fazla bir değeri yok.

Haldun Dormen: Sinemacı değilim ama çocukluğumdan beri sinemadan etkilendim. Hatta sinemacı olmak için Amerika'ya gittim. "İyi bir tiyatro eğitimi olsun, sonra sinemaya geçerim" dedim ama tiyatrodan esir kaldım. Ancak 1964'te kendi film şirketimi kurup iki tane film yaptım. 1966'da "Bozuk Düzen" en iyi film, 1967'de "Güzel Bir Gün İçin" en iyi komedi dalında ödül kazandı. Ben yönetmen olarak ödül almadım ama filmlerim aldı. İşin en kötü yanı ise filmler; ödül kazandı ama para kazanamadı. Bu yüzden firmam üçüncü filmi yapamadı.



esting how he started with the theatre. I found the opportunity to work at Muhsin Ertuğrul stage after I returned from the US. Muhsin Ertuğrul told me that some of the words in "Luxury Life" was belonging to Nazım Hikmet. He told me; "When Nazım Hikmet needed money I told him to write some words and he told me that he could do that if I don't say his name." We don't know which song was from Ekrem Reşit and which one was from Nazım Hikmet, of course.

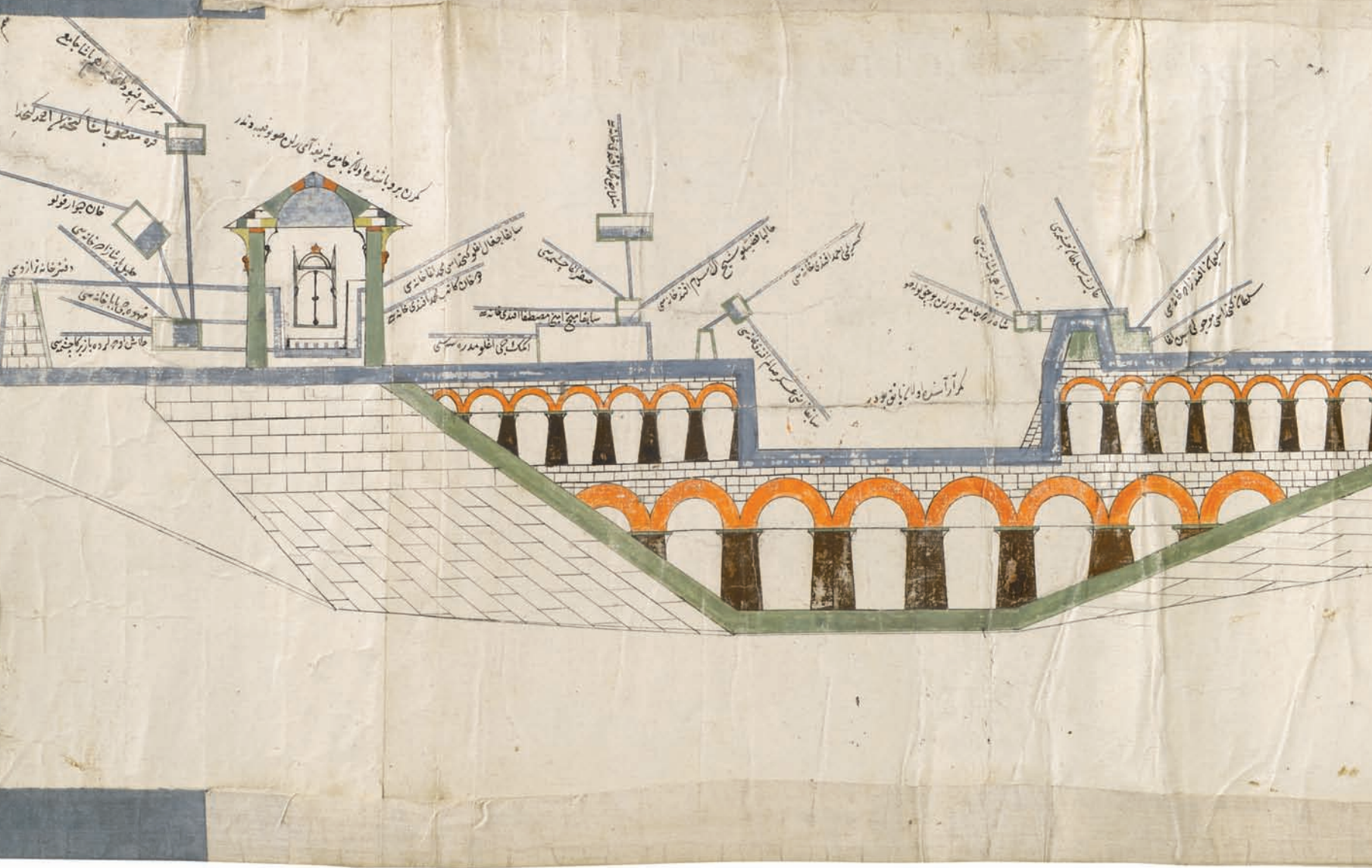
Mustafa Alabora: I heard the same story from Mr. Muhsin as well.

Swissper: As there are such good developments in theatre, what about the cinema?

Mustafa Alabora: Some Turkish movies receive great awards abroad. There are movies nowadays that don't meet with the audience. I think we have to discuss about this. It's not my place to discuss about it but at least I can suggest that it must be discussed about this. Why the movies are on screening here only for 40-50 thousand people, as they receive great awards abroad? Maybe they prefer to do it so but I don't think that a movie has value without meeting with public.

Haldun Dormen: I'm not a film maker but I've been impressed by it since my childhood. And moreover, I went to the US to be a film maker. I said "I want to have a good drama education, then I can start with the film making." But then I stayed on theatre. I founded my own movie company in 1964 and made two movies. "Corrupt System" (Bozuk Düzen) received the best movie award in 1966 and "For A Beautiful Day" (Güzel Bir Gün İçin) received the best comedy award in 1967. I didn't receive an award as a director but my movies did. The worst part of it; the movies received awards but they couldn't make money. That's why my company couldn't make a third one.

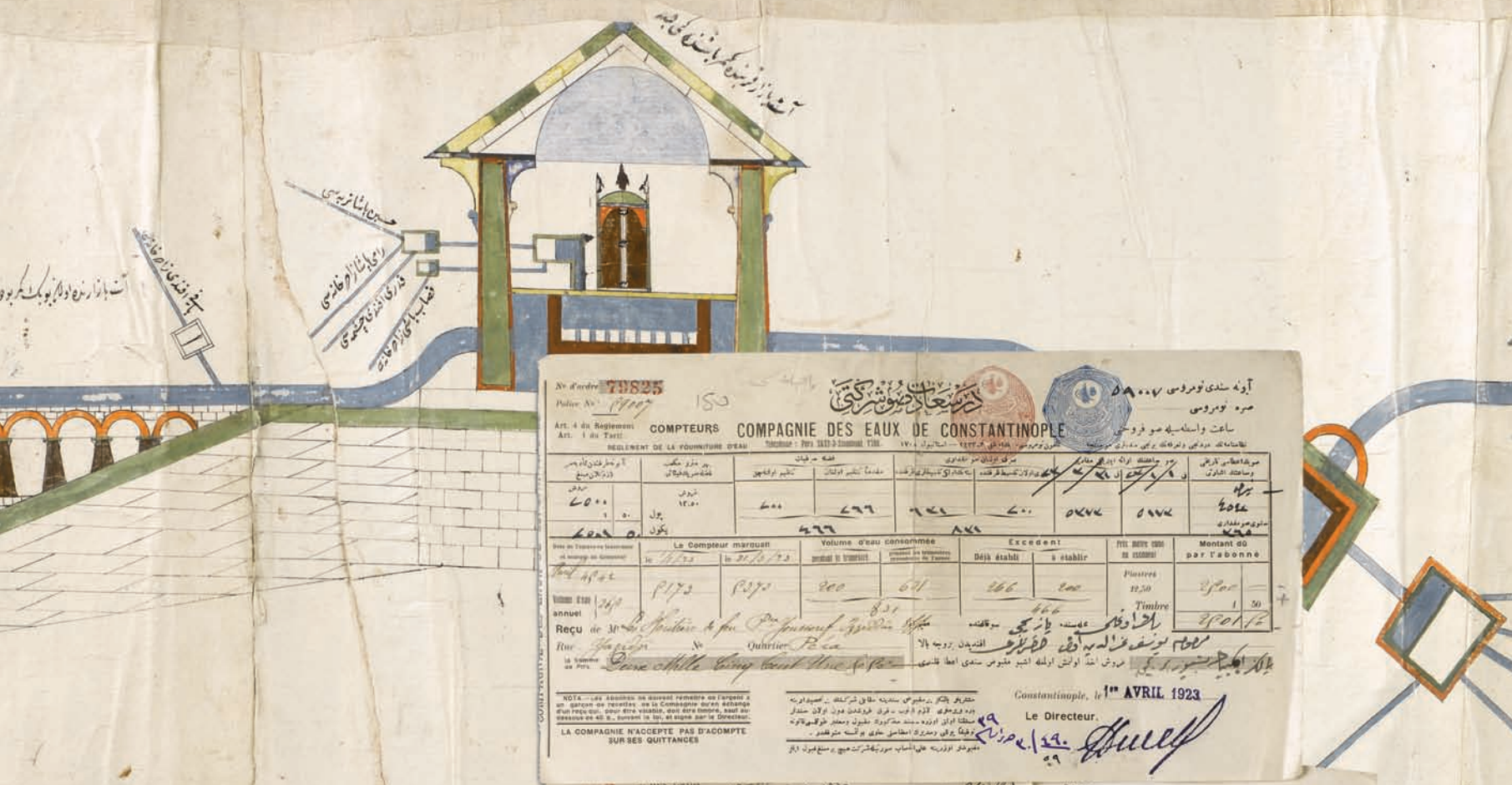




İstanbul'da su kültürü

Günümüzde doğal kaynakların tahribatıyla eskisinden daha fazla kıymetlenen suyun, kültürümüzde köklü bir geçmişi bulunuyor. İstanbul'da yıllar boyu yaşanan su sıkıntısına rağmen hamamlar, çeşmeler ve çeşitli su taşıyıcıları yüzyıllardır var olmaya devam ediyor.

Yazı ve fotoğraflar: "Adell Armatür Ab-ı Hayat Koleksiyonu: Geçmişten Günümüze İstanbul'da Su ve Su Kültürü" kitabı.



The culture of water in Istanbul

Water, which has become ever more precious of late due to environmental degradation, has a very deeply rooted culture in Istanbul. Despite the decades old problem of water shortages in Istanbul, hamams, fountains, wells and water carriers continue to have an important place in day to day culture.

Text and photos: The book "Adell Armatür Ab-Hayat Koleksiyonu: Geçmişten Günümüze İstanbul'da Su ve Su Kültürü" (From the Adell Armatür Water of Life Collection: The Past and Present of Water Culture in Istanbul)



Compagnie des Eaux de Constantinople (Istanbul Suları Şirketi) 1874 yılında kurudu. Compagnie des Eaux de Constantinople (Istanbul Water Company) was established in 1874.



Susuzluk aslında İstanbullular için hiç de yeni bir kavram değil. İstanbul, çevresindeki denizin varlığına rağmen, tarih boyunca susuz bir şehir olmuş. Buradaki ilk gerçek su kültürü ise Roma İmparatorluğu dönemine uzanıyor. O dönemde kente kanallar yoluyla su getirilmiş ve bu kanallar daha sonraki yüzyıllarda da onarılarak kullanılmaya devam edilmiş. Kanallar arasında bağlantı sağlamak içinse sarnıçlar inşa edilmiş. Günümüzde, Bozdoğan Kemerı adıyla tanıdığımız Şehzadebaşı su kemerı ise kuyu ve sarnıçların yetersiz kalması sonucu çevredeki kaynaklardan su getirilmesi amacıyla İmparator Valens (364-378) döneminde inşa edilmiş. Aynı dönemde yapılan Ma'zul Kemerı sayesinde de kentin artan nüfusunun su ihtiyacı büyük oranda karşılanmış, böylece Halkalı civarından Beyazıt'a su gelmesi sağlanmış. Ancak Bizans döneminde var olan su yollarına eklemeler yapmak yerine eskilerin tamir edilmesi tercih edilmiş.

Water shortages are nothing new for Istanbul. Despite being surrounded by seas on all sides, Istanbul has always been short of water. The first true water culture began with the Romans. They built the first water canals that transported water into the city, and through the centuries those canals and waterways have continued to be renovated and used. Cisterns were built to connect up the canals. The Bozdoğan Kemerı aqueduct in Şehzadebaşı was built under the reign of the Emperor Valens (364-378) to make up for the lack of wells, fountains and cisterns in the city. Another aqueduct that was built in the same period, Ma'zul Kemerı, satisfied to a great extent the water needs of a growing city, bringing water from Halkalı to Beyazıt. In the Byzantine period, rather than building new aqueducts, the old ones were repaired and continued to be used.



Sabunlar, Türk hamam kültürünün önemli bir parçası.

Soaps used in Turkish baths are an essential element of the bathhouse culture.

İstanbul'un fethiyle artan su gereksinimleri

10. yüzyıla kadar düzgün su dağıtımının sağlandığı İstanbul'da, Osmanlıların fethine kadar geçen zaman diliminde yaşanan kuşatmalar ve depremler, su şebekelerinin zarar görmesine sebep olmuş. Romalıların yaptıkları su tesislerinin kullanılamaz durumda olduğunu fark eden Fatih Sultan Mehmet, bu tesisleri tamir ettirmiş. Fatih Sultan Mehmet, o zamana kadarki en gelişmiş su tesislerini inşa ettirmiş. Kentin büyümesi ve nüfus artışına bağlı olarak sürekli gündeme gelen su sorununu çözmek için ise suyollarına ekler yapılmış.

Su çözümleri

Osmanlı İmparatorluğu'nda İstanbul'daki su sorununun köklü bir şekilde çözülmesi Kanuni Sultan Süleyman döneminde gerçekleşmiş. 16. yüzyılda Kanuni Sultan Süleyman, bu sorunu çözmesi için Mimar Sinan'ı görevlendirmiş. Mimar Sinan, Roma-Bizans

Water needs during the conquest of Istanbul

Water was plentifully supplied to the city since the 10th century, but earthquakes and Ottoman sieges greatly damaged the water infrastructure. Sultan Mehmet II (The Conqueror) realized that the Roman era water network had fallen into disrepair and had become unusable, thereby undertaking a major repair and reconstruction. The result was what was considered the most modern water infrastructure system of its day. As the city grew and the population expanded, additional water canals and aqueducts were built.

Water solutions

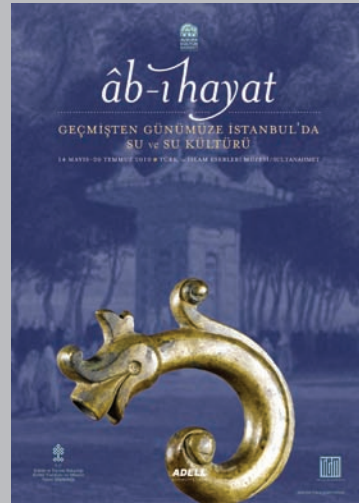
The most extensive solutions to supplying water to Istanbul were applied under the reign of Sultan Süleyman (The Magnificent) in the 16th century. He gave the task to the famed Ottoman master architect, Mimar Sinan, who studied the Roman-Byzantine and post-conquest Ottoman water system and researched new water sources. As a result, he built the Kırkçeşme facilities in 1554, which was the biggest and most extensive water infrastructure project ever undertaken until then, and also the most complicated system in the world at the time. The project consisted of 33 aqueducts, six of which were massive, water scales



dönemleri ve İstanbul'un fethinden sonra yapılmış olan su yollarını inceleyerek yeni kaynaklar araştırmış. İstanbul'da yapılmış tarihi su tesislerinin en büyük ve en kapsamlısı olan Kırkçeşme Tesisleri'nin inşaatına ise 1554 yılında başlandı. Kırkçeşme, o dönemde tüm dünyadaki en karmaşık tesisti. Su toplama sistemleri, altısı büyük ölçekli 33 tane su kemerine, su terazilerine ve kilometrelerce uzunluktaki şehir şebeke sistemine sahipti. 19. yüzyıla gelindiğinde artan nüfusun su ihtiyaçlarını karşılamak gittikçe zorlaşmıştı. Bu yüzden de şehir çevresindeki su havzaları kullanılmaya başlandı. 1874 yılında Compagnie des eaux de Constantinople (İstanbul Suları Şirketi) kuruldu. Şehir dışına inşa edilen havuzlardan halî hazırda var olan su yollarıyla aktarılan su, şehir içindeki çeşme ve binalara taşındı.



Amrita Spa & Wellness, Swissôtel The Bosphorus, Istanbul



and kilometers of canals extending right through the city. By the 19th century it had become increasingly difficult to satisfy the city's water needs. That's why water basins around the city were also utilized. In 1874, the Compagnie des Eaux de Constantinople (Istanbul Water Company) was established. The company carried the water from those basins to the city's wells and buildings utilizing existing waterways.

The esthetics of water

Water architecture has always had an important place in a city like Istanbul with a deeply rooted water culture. Istanbul is full of ornate water fountains and wells, some of them of monumental

Estetik yönleriyle su

Her türlü sanatsal aktiviteye tarih boyunca ev sahipliği yapmış İstanbul'da su mimarisi de her zaman estetik yönü ile ön planda oldu. Yüzyıllar içinde küçük cephe çeşmeleri, anıtsal meydan çeşmelerine, basit köşe başı sebilleri zengin süslemelerle bezenmiş sebillerle dönüşmüştü. Hemen hemen tüm sultanlar, sadrazamlar, valide sultanlar ve sarayın önde gelenleri sosyo-ekonomik güçlerinin göstergesi olarak sebil ve şadırvanlar yaptırdı. Kullanımı giderek yaygınlaşan musluklarsa gerek kullanıldığı yerler, gerekse malzeme ve yapımında kullanılan teknikler açısından farklılık gösterdi. Musluk başlarında kullanılan yılan, ejder, koçbaşı gibi formlar dikkat çekerken geometrik ve çiçek motifleri de farklı dönem zevklerini yansıttı.

Ab-ı Hayat koleksiyonu

Adell Armatür tarafından bir araya getirilen ve 500'ün üzerinde etnografik eserden oluşan "Ab-ı Hayat: Geçmişten Günümüze Su ve Su Kültürü" koleksiyonu, tarih boyunca medeniyetlerin gelişiminde en önemli rolü oynayan suyun yolculuğuna ışık tutuyor. Koleksiyon, geçmişten günümüze ulaşan su ve temizlik kültürünün sanata yansımalarını sergilemek amacıyla musluk, ibrik, leğen, nalın, kazan, daldırma, hamam bohçası ve havlu gibi pek çok malzemeye ev sahipliği yapıyor. Su kültürünün seçkin örneklerinin gelecek nesillere taşınması amacıyla oluşturulan koleksiyon, farklı dönemlerde görülmeye çıkıyor. Koleksiyonun tüm parçalarının fotoğraflandığı katalog ise İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.'nin kitabevinden edinilebiliyor.



İbrik, su tası ve maşrapalar desen ve motiflerindeki işçilikle göz dolduruyor.

The pitchers, vessels and tankards make a strong impression with the craftsmanship on their patterns and designs.

proportions. Almost every Sultan, Grand Vizier and leading Ottoman personages would have a fountain built in their name to show off their socio-economic power. Even the fountain heads were known for their ornate decorations and designs, with materials and production techniques changing through the years, and including such designs as snakes, dragons, rams and other animals, as well as flower motifs.

The Ab-ı Hayat (Water of Life) collection

Brought together by Adell Armatür, the "Water of Life Collection: The Past and Present of Water Culture in Istanbul" is comprised of over 500 ethnographic works, and it sheds light on the history of water and water culture through the ages. The collection features every kind of tool and utensil that is associated with water culture, including fountain heads, ewers, basins, clogs, cauldrons, plunges, bags used by ladies in Turkish Baths, and towels. The collection was created to carry water culture over into future generations, and a photographic catalogue of these works is available from the Istanbul Metropolitan Municipality's İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. bookstore.

Seyahat notları

Knoxville, Tennessee doğumlu Erica Simone, hayatının farklı dönemlerinde Los Angeles, Paris ve New York'ta yaşadı. 17 yaşında iken Paris'ten New York'a FIT'de Reklam ve Pazarlama okumaya gitti. Ancak zaman içinde, fotoğrafa olan ilgisi daha ağır bastı ve fotoğrafçılık alanında kendine bir kariyer çizdi. Şimdilerde çalışmaları, National Geographic, PHOTO, the Daily News, El Mundo, La Repubblica gibi dünyaca ünlü yayınlarda yer alıyor. İnsanlar onu, New York sokaklarında kendini çıplak olarak fotoğrafladığı "New York" serisinden hatırlasa da çalışmalarının çoğu gezi fotoğraflarından oluşuyor. Çarpıcı renkler, günlük hayattan insan manzaraları ve çocuk portreleri Erica Simone'un konuları arasında yer alıyor. Hatta çocuk fotoğrafı merakı, bir sosyal sorumluluk projesine de ilham kaynağı oldu: Kamboçya'da bir yetimhanede çektiği çocukların fotoğraflarını "A Greater Hope" isminde bir kitap haline getiren Simone, elde ettiği gelirin tamamını yetimhaneye bağışladı. Bugüne kadar New York'un en prestijli galerinde fotoğrafları sergilen sanatçının işlerine www.ericasimone.com isimli internet sitesinden ulaşabilirsiniz.



Travel notes

Born in Knoxville, Tennessee, Erica Simone has lived in Los Angeles, Paris and New York. At age 17, she moved from Paris to New York to study Advertising and Marketing. Disappointed with her choice, she decided to study photography. When she couldn't change her major at the university, she decided to become a self-taught photographer instead. Her photographs have been featured in international publications such as, National Geographic, Photo, the Daily News, El Mundo, La Repubblica. Although she is mostly known for her photograph series "New York" where she photographed herself naked, doing mundane tasks in the streets of New York, her work mostly consists of the places she visits across the World. Vivid colors, people and children portraits are staples in her work. She even took her love for photographing children in poor countries into another level and turned into a project. She photographed the children in a Cambodian orphanage, made it into a book and used all the profits to help the orphanage. You can find out more about Simone, whose work has been exhibited in the most prestigious art galleries in New York, from her website: www.ericasimone.com



Vietnam



Hindistan
India



Kamboçya
Cambodia



Hindistan
India

Brezilya
Brasil





"Burning Man" etkinlikleri, ABD
"Burning Man" events, USA



Hindistan
India

Sıra dışı tasarım butikler

Karaköy-Beyoğlu bölgesinden, Nişantaşı'nın şık sokaklarına kadar adım adım İstanbul'u turladık ve en özel tasarım dükkânlarını sizler için görüntüledik.

Yazı: Zeynep Merve Kaya
Fotograflar: Tuna Yılmaz

Tasarlamanın sonu yok. İstanbul'un her köşesinde, her geçen gün yeni bir tasarım butik açılıyor. Nişantaşı'ndaki küçük tasarımcı butikleri, dünyaca ünlü markalarla yarışırken Beyoğlu'ndaki yenilikçi butikler hayatın karmaşasına dâhil olmaya çalışıyor. Son bir iki yıldır yenilenerek çağdaş İstanbul'un en yeni çehrelerinden biri olan Karaköy de onlardan geri kalmıyor.

İstanbul'un mücevher değerindeki izlerini taşıyan Karaköy; tarihi, mimarisi, eskiyle yeninin iç içe geçmesi ve şaşırtıcı ama eğlenceli sokaklarıyla adeta şehrin kozmopolit yapısına ayna tutuyor. Karaköy'de sizi ilk karşılayan yer; bir zamanların Musevi Mahallesi olan Fransız Geçidi'nde bulunan **Kâğıthane**. Emine Tusavul'un enteresan tasarımlarının sergilendiği Kâğıthane'de ağırlıklı olarak kâğıt ile yapılan objeler bulunuyor. İstanbul'u çağrıştıran detaylara sahip geri dönüşümlü defterler, bardak altlıkları, Amerikan servislere rastlayabileceğiniz mağazadan bir şey satın





333 km



Extraordinary design boutiques

From Karaköy and Beyoğlu to the chic streets of Nişantaşı, we toured Istanbul in search of the best design stores of the city.

Design is an endless world! There's a new design boutique opening in all corners of Istanbul each day. While the small designer boutiques of Nişantaşı are competing with international brands of high fashion, Beyoğlu is home numerous works by young designers trying to merge themselves with the hustle and bustle at the heart of the city. Undergoing a period of regeneration for the last couple of years, Karaköy is poised to become the newest face of Istanbul and doing pretty great so far. Bearing the finest traces of Istanbul's Ottoman heritage, Karaköy is a place where history, architecture, old and new are gracefully intertwined, offering a great insight into the city's cosmopolitan identity through its somewhat surprising but entertaining streets. The place that greets the visitors first is **Kâğıthane**, nestled inside the French Passage which used to be a part of the an old Jewish Neighborhood. Displaying Emine Tusavul's interesting designs, Kâğıthane focuses exclusively on objects produced using paper. The shop is filled with recycled notebooks, coasters, table mats adorned with various Istanbul themed details and it surely is impossible to



Atölye 11

almadan ayrılmak imkânsız. Fransız Geçidi'nde yer alan **Labistanbul** da tasarım meraklılarının mutlaka görmesi gereken adreslerden biri. Mimarlık ofisi olarak kurulan ve sonradan showroom'a dönüşen Labistanbul, adeta bir tasarım mabedi. Fransız Geçidi'nden çıktığınızdaysa mobilya showroom'u olan **333 km**'yi görebilirsiniz. İç mimar Deniz Duru tarafından kurulan atölyede, retro-modern tasarımlar sizleri bekliyor. Nostaljik seh-palar, ince belli kil bardaklar, masif tezgâhlar ve hayal gücünüzü zorlayan pek çok özne 333 km'de bulunabilir.

Karaköy'ün gri tonlardaki arka sokaklarına girilmez diye düşünmeyin. Zira her birinde, hiç beklemediğiniz anda, karşınıza şirin bir kafe ya da konsept mağaza çıkabilir. **Karabatak** işte tam da böyle bir yer. Hemen yanında ise Selda Okutan'ın takı mağazası var. Mağazada, Okutan'ın insan figürleriyle yarattığı ilginç tasarımları görebilirsiniz. Daha da ara sokakları keşfe daldığınızda bu kez eski bir kilisenin alt katının konsept mağazaya dönüştüğü **Atölye 11** sizi selamlıyor. Burada Selçuklu motiflerinden satan yastıklar, kaftanlar satılıyor.

leave without buying anything.

Another place to see for design buffs in the French Passage is **Labistanbul**. Initially used as an architecture office, it was later turned into a showroom showcasing various objects of design. A few steps away from the French Passage is another furniture design showroom called **333 km**. Founded by interior designer Deniz Duru, the atelier focuses on retro-modern designs ranging from nostalgic coffee tables to slim waisted clay glass and wooden counters.



Karaköy'den Nişantaşı'na geiyoruz. Lüks moda mağazalarının dışında, semtin konsept butiklerini de göz hapsine almanın şimdi tam zamanı. İki kız kardeşin hayallerindeki ayakkabıyı üretmek üzere bir başka hayalperestle yola çıkarak Topağacı'nda açtığı **Almost 12 / Chick with Guns**, adımlarınızı farkla atabileceğiniz bir butik. Almost 12'de, "gece yarısından sonra Kükedisi'ne dönüşmeyen kadınlar" için özel olarak tasarlanan ve sınırlı sayıda üretilen ayakkabılar bulunuyor. Chick With Guns ise İskandinav modasının en sıkı kıyafet markalarını tasarım meraklılarının ayağına getiriyor. Topağacı bölgesinin alternatif konsept mağazalarından bir diğeri de **Kumpanya 62**. Mağazadan içeri girdiğinizde kendinizi sirkte gibi hissediyorsunuz. Kumpanya 62 yalnızca renkli ve yaratıcı tasarımlarıyla sirkteymişsiniz hissini vermiyor, neredeyse her sezon farklı bir konsept belirleyip, butiğin içini bu temaya göre yeniden dekore ediyor. Genç Türk tasarımcılarının koleksiyonlarının yer aldığı mağazada; elbiseler, tişörtler, tahta kolye ve bilezikler, şık abiye tasarımlar ve evinizin dekorunu tamamlayacak ilginç yastık çalışmaları bulunuyor.

Don't think Karaköy's gray-washed back streets are off limits since each of these streets may lead you to a pretty café or a concept store when you least expect it. **Karabatak** is one such place. Right next to it is Selda Okutan's jewelry store. Here you may find Okutan's designs that push limits of creativity using human figurines. As you delve deeper into the streets, then you'll come across **Atölye 11**, a concept store nestled in the lower floor of an old church building. The store displays and sells satin cushions and caftans featuring Seljuk patterns.

In Nişantaşı, not only the glittering high fashion stores but the concept boutiques deserve a thorough inspection too. Opened in Topağacı by two sisters that embarked upon a journey to produce their dream shoes, the **Almost 12 / Chick with Guns** is a boutique in which you can confidently step in. Almost 12 is home to limited edition shoes designed especially for "ladies that do not turn into Cinderella". Chick With Guns, on the other hand, brings the best of Scandinavian clothing design right to your doorstep.

Another alternative concept store in the Topağacı area is **Kumpanya 62**. Once inside the premises, you'll feel like

Kâğıthane'de kâğıtla ilgili pek çok tasarım bulunuyor.
Kâğıthane is all about paper.





Sertaç Delibaş'ın ayakkabı tasarımları
Shoes designs by Sertaç Delibaş

2007'de Galatamoda'da ilk koleksiyonunu bir gün içinde satmayı başaran **Sertaç Delibaş**'in şık butiği ayakkabı tutkunlarının vazgeçilmez adreslerinden. Sertaç Delibaş, Nişantaşı'ndaki showrom'unda satışa sunduğu topuklu ayakkabılarının tabanına, kadınlar daha rahat yürüyebilsin diye yumuşak süngerler yerleştiriyor. Tasarımlarını çizgisel dokunuşlarla farklılaştırıyor. Uzun yıllar moda aksesuar tasarımcısı olarak çalıştıktan sonra mücevher tutkusunu mesleğe dönüştüren Yeşim Yüksek ise 2005'te Teşvikiye'de kurduğu



İrma'dan rengârenk çantalar
Colorful bags from Irma

you're in a circus. This is due not only to the colorful and highly creative designs but also to its constantly changing decoration which is renewed each season within a specific concept. The store features collections by young Turkish designers, bringing together an interesting selection of dresses, t-shirts, necklaces made of wooden sticks, elegant gowns and colorful cushions.

Sertaç Delibaş who succeeded in selling out his debut collection in a single day during the 2007 edition of Galatamoda fashion event, has a boutique in Nişantaşı attracting all sorts of shoe lovers. He places soft sponges inside the soles of his high heeled shoes for a more comfortable walking experience. Delibaş successfully differentiates his style with lineal touches. Following a long career of fashion accessory design, Yeşim Yüksek turned her passion towards jewelry into a profession and founded the **Alef Jewellery Atelier** in 2005 in Teşvikiye. Designing pieces taking inspiration from literature, architecture and cinema, Yüksek is already ranking among the most significant jewelry designers in the world thanks to her specially oxidized silver designs enriched



Alef Mücevher Atölyesi ile hizmet veriyor. Edebiyat, mimari ve sinemadan esinlenerek mücevherler yaratan tasarımcı, özel yöntemlerle oksitlendirilip altın ve zengin taşlarla zenginleşen gümüş mücevherleriyle dünyanın en iyi takı tasarımcıları arasına girdi bile. Alef'in "Gothic Bride" ve "Deco Bride" adlı iki tasarımı "21st Century, The Best of the 500 Jewellery" ve "500 Wedding Rings" gibi kitaplarda örnek gösteriliyor.

Yönünüzü Beyoğlu'na çevirip Galatasaray Lisesi'nin hemen yanındaki sokağa saptığınızdaysa baş döndüren tasarım mağazaları karşınıza çıkabilir. Tasarımcı arkadaşların birlikte açtığı **Otto e.c Butik**'te gözünüze ilk çarpan şey; ayakkabılar. Basamaklardan inip içeri girdiğinizdeyse sizi birbirinden ilginç kıyafetler, aksesuarlar karşılıyor. Semtin bir diğer tasarım mağazası ise Süsen Filiz tarafından açılan **İrma Butik**. Geçtiğimiz yıl açılan İrma'da geçmişin retro çizgilerini taşıyan yüksek bel pantolonlara, kalem eteklere, puantiye ve grafik desenli elbiselere rastlayabilirsiniz. Günümüzün modern tasarımlarının da bulunduğu farklı konseptte kıyafetleri bir araya getiren mağazanın küçük olmasına aldanmayın, içeride yok yok. İrma'nın bir diğer özelliği de insanları "farklı giyindirebilmek" adına her kıyafetten sadece birer adet dikiliyor olması.



Alef Mücevher Atölyesi
Alef Jewelry Attelier



Almost 12'in gelin koleksiyonu
Bridal collection of Almost 12

with gold and precious stones. So far, Alef's "Gothic Bride" and "Deco Bride" designs appeared in books like "21st Century, The Best of the 500 Jewellery" and "500 Wedding Rings".

Diverting your route towards Beyoğlu and turning left from the street right next to Galatasaray High School, you'll come across some head turning design stores. Founded by a group of designer friends, the first thing that draws attention at **Otto e.c Butik** are the extraordinary shoes. Once you go down the steps and into the store, you'll be greeted by interesting clothes and accessories. Another design store in this area is the **İrma Butik** opened last year by Süsen Filiz. İrma features high-waisted retro style trousers, pencil skirts and colorful, graphically designed dresses. The store has an interesting concept that features a mixture of retro clothes with modern ones, and looks pretty small from the outside but don't let that fool you, as what awaits you inside is an endless world of clothing and design. What makes İrma special is that there is only one specimen of each clothing in order to enable people to "dress differently" than the rest.

Swissôtel The Bosphorus,
Istanbul'da 2011-12
Sonbahar Modası
*2011-12 Autumn Trends
at the Swissôtel The
Bosphorus, Istanbul*

Sonbahar şıklığı

Autumn style

Swissôtel Living Lounge

Elbise • Dress: Boz Sisters /
Coco Joanne

Kolye • Necklace: Mon Rêve
Ayakkabı • Heels: Uterqüe



Fotoğraf•Photography:
Metin Bakırkaya
Styling: İrem Arkan
Fotoğraf Asistanı•Photo
assistant: Onur Oduncular
Saç•Hair: Kuaför Mehmet
& Hüseyin / Swissôtel
Makyaj•Make-up:
Şahsenem Çolak
Styling asistanı•Styling
assistant: Ecemsu Lee
Model: Mihaela (Erberk
Ajans)
Prodüksiyon•Production:
Melis Tüzmen

Swissôtel Living

Ceket•Jacket: Vakkoroma
Gömlek•Shirt: Vakkoroma
Pantolon•Trousers: V2k Designers /
Elizabeth and James
Kemer•Belt: Max&Co
Saat•Watch: Saat&Saat / Gucci
Canta•Bağ: Vakko / Lancel



Living Roof

Elbise•Dress: Beymen /
Jil Sander
Kolye•Necklace: Mon Rêve
Çanta•Purse: Burberry
Ayakkabı•Heels: Nine West



Swissôtel Living

Gömlek•Shirt: V2k Designers /
Equipment Femme
Pantolon•Trousers: V2k
Designers / Rag & Bone
Kemer•Belt: Max&Co
Saat•Watch: Saat&Saat / DKNY
Ayakkabi•Heels: Beymen / Fendi

Chalet

Elbise • Dress: Boz Sisters
Bilezik • Braclet: Mon Rêve
Çanta • Clutch: Arzu Kaprol



Chalet bahçe•Chalet garden

Gömlük•Shirt: Boz Sisters / Aoki
Pantolon•Trousers: Boz Sisters / Ece Salici
Saat•Watch: Saat&Saat / Just Cavalli
Gözlük•Sunglasses: Fendi
Ayakkabı•Heels: Nine West

Trençkot / Trenchcoat,
Çanta / Clutch, Ayakkabı /
Shoes, Kemer / Belt @
Burberry London

Saat / Watch @ ZENITH

Degrade sonbahar

Kırmızı ve turuncunun siyahla dengelendiği degrade sonbahar koleksiyonlarından sizler için seçtik. Gardirobunuzu ve ruhunuzu sıcak kızılrenklerle renklendirmeye hazırlanın.

Gradient autumn

We chose between black balanced red and orange gradient fall collections. Be ready to colour your wardrobe and your soul with hot rusty color combinations.



Ayakkabı / Shoes @ ELLE



Etek / Skirt @ NETWORK



Cüzdan / Wallet @ THANX CO.



Ruj / Lipstick @ DIOR ADDICT



Bluz / Blouse @ CALVIN KLEIN



Kemer / Belt @ MELİS GÖRAL ATELIER



Tişört / T-Shirt @ PENGUIN



Parfüm / Perfume @ HERMES



Çanta / Handbag @ LONGCHAMP



Babet / Ballerinas @ ALDO

Sonbahar şöleni

Feast of fall

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul şefleri, sonbaharda damağınızda iz bırakmaya devam ediyor.

Chefs of Swissôtel The Bosphorus, İstanbul, leaves delicious remarks on your appetite in this fall.

Melis Tüzmen
Fotoğraflar • Photos Tuna Yılmaz



Barboy Altuğ Onuray

Şeftali Martini

Kokteyl karıştırıcısının içine karışımı dökün ve üzerine buz ekleyip karıştırın.

- Absolut Şeftali
- Archer's
- Şeftali
- Misket limonu suyu

Peach Martini

Put all the ingredients in a cocktail shaker, add ice and mix them.

- Absolut Peach
- Archer's
- Peach
- Lime juice



Bezelye çorbası ve safranlı patates ile tavada kızarmış tuna

Hazırlanışı:

Tuna balığını zeytinyağı, deniz tuzu, ezilmiş karabiber, kekik, haşhaş tohumu ile marine edin. Bezelye püresini hazırlamak için önce arpacık soğanı, zeytinyağı ve sarımsağı birlikte soteleyin. Üzerine beyaz şarap sirkesi ekleyin ve biraz uçurun. Karışıma sebze suyunu ekleyin. Kaynamaya başladığı anda dondurulmuş bezelye, tuz ve karabiberi ilave edip iyice karıştırın. Safranlı patates için; patatesleri küp küp kesin ve üzerine safran, su ve tuz ekleyip kaynayana kadar pişirin. Patatesler kaynayınca iyice süzüp çatalla ezin ve içine doğranmış frenk soğanı ile "concasse" domates ekleyin.

İçindekiler

- 160 gr tuna balığı
- 100 gr dondurulmuş bezelye
- 10 gr arpacık soğanı
- 1 parça sarımsak
- 300 ml sebze suyu
- 5 gr beyaz şarap sirkesi
- Tuz ve biber

Safranlı patates için

- 100 gr soyulmuş patates
- 2 gr safran
- 200 ml su
- 10 gr frenk soğanı
- 10 gr "concasse" domates
- Tuz ve biber

Pan fried herb tuna with pea broth and saffron potato

Method:

Marinate the tuna fish with olive oil, sea salt, crushed black pepper, thyme and popy seed first. For pea broth; slice shallot and garlic and saute with olive oil. Add white wine vinegar and reduce it. Add vegetable stock. Ones the stock is boiled add frozen peas and salt, pepper. Blend it finely and strain. For saffron potato; out potatoes cube size and start to boil it with saffron, water and salt. When potatoes cooked strain it and crush the potatoes with fork, add inside chopped chives and concasse tomatoes.

Ingredients

- 160 gr tuna fish

For pea broth

- 100 gr frozen peas
- 10 gr shallots
- 1 pc garlic
- 300 ml vegetable stock
- 5 gr white wine vinegar
- Salt and pepper

For saffron potato

- 100 gr peeled potato
- 2 gr saffron
- 200 ml water
- 10 gr chives
- 10 gr "concasse" tomato
- Salt and pepper



Demi Chef • Özgür Üstün



First Comie•Ömer Sönmez

Somon ve keçi peyniri

Yapılışı

Somonları temizlendikten sonra kaya tuzu, tuz, portakal suyu, limon suyu, şeker, limon kamışı, zencefil ve dereotuyla marine edip 24 saat bekletin. Marine edilen somonun üzerine akçaağaç şurubu sürün. Keçi peyniri, kurutulmuş domates, frenk soğanı, siyah zeytin, beyaz şarap sirkesi ile mikserden geçirin. Krema ve jelâtini karıştırıp keçi peynirli karışıma ilave edin. Somonu kalıbın içine yerleştirin ve içini doldurulduktan sonra kalıpta baskı yapın. Un, maya, tuz, şeker, su ve ayçiçek yağın karıştırılıp kalıba dökün ve pişirin. Daha sonra ince dilimler halinde kızartın.

Salmon and goat cheese

Preparation

After cleaning the salmon, marinate it with rock salt, salt, orange juice, lemon juice, sugar, lemon cane, ginger, dill leave for 24 hours. Apply maple syrup on marinated salmon. Put goat cheese, sun dried tomatoes, chives, black olives, white wine vinegar all together and use mixer to blend them. Mix the goat cheese mixture, with cream and gelatine. Place the salmon into the mold and fill it with ingredients. Mix flour, yeast, salt, sugar, sunflower oil, water alltogether and pour it into the mold and bake. Then fry them in thin slices.

Somon marinesi

- 100 gr somon
- 250 gr kaya tuzu
- 60 gr tuz
- 50 gr portakal suyu
- 50 gr limon suyu
- 5 gr soya sos
- 5 dilim portakal
- 5 dilim limon
- 20 gr dereotu
- 60 gr şeker
- 1 adet limon kamışı
- 10 gr zencefil
- 5 gr akçaağaç şurubu
- Somonun içine konulacak malzeme**
- 50 gr keçi peyniri
- 8 gr kurutulmuş domates
- 5 gr frenk soğanı
- 5 adet siyah zeytin
- 5 gr toz jelatin
- 5 gr beyaz şarap sirkesi
- 20 gr krema

Soslar için

- 1 adet kırmızıbiber
- 1 adet sarı biber
- 5 gr kekik
- 2 adet sarımsak
- Garnitür için**
- Dereotu
- Maydanoz
- Frenk soğanı
- Kişniş

For salmon marine

- 100 gr salmon
- 250 gr rock salt
- 60 g salt
- 50 g orange juice
- 50 g lemon juice
- 5 gr soy sauce
- 5 slices orange
- 5 slices lemon
- 20 gr dill
- 60 gr sugar
- 1 lemon cane
- 10 gr ginger
- 5 gr maple syrup
- Ingredients to put into salmon**
- 50 gr goat cheese
- 8 gr dried tomatoes
- 5 gr chives
- 5 black olives
- 5 gr powdered gelatin
- 5 gr white wine vinegar
- 20 gr cream

For sauces

- 1 piece red pepper
- 1 yellow pepper
- 5 gr thyme
- 2 pieces garlic
- For garnish**
- Dill
- Parsley
- Chives
- Coriander



Pastane Demi Chef • Ömer Balcı



Tatlının hazırlanışı

Çikolatalı bisküviyi çemberin en alt kısmına yerleştirdikten sonra üzerine yumuşak karamel kreması ve onun üzerine de hafif çikolata kreması ekleyin. İkinci katına bisküvi yerleştirdikten sonra üzerine yumuşak karamel ve hafif çikolata kreması ekleyin. En üste tekrar bisküvi koyup üzerine ince bir tabaka halinde hafif çikolata kreması sürün. Tatlıyı üç-dört saat derin dondurucuda beklettikten sonra çemberden çıkarıp arzu ettiğiniz şekilde kesin ve üzerine sos olarak çikolatalı cremeux ekleyin. Dilerseniz tatlıyı kakao ve altın yapraklarla süsleyebilirsiniz.

Preparation

Lay the chocolate biscuit on the lowest part of the cake ring, spread the caramel cream on top and add some light chocolate cream. After you place the second layer of biscuit, repeat the previous step and apply caramel cream and light chocolate cream. Cover the top with a third layer of biscuits and spread a thin layer of light chocolate cream on top. Leave the dessert in a deep freezer for about 3-4 hours and then remove the ring, slice the way you like it and add the chocolate cremeux as the sauce. You may decorate the dessert with sweet cacao and gold leaves.

Chocolat

Çikolatalı bisküvi

- 17 gr bitter çikolata
- 22 gr tereyağı
- 17 gr badem tozu
- 30 gr yumurta beyazı
- 33 gr şeker
- 15 gr nişasta

Çikolata ve tereyağını benmaride eritin.

Yumurta beyazı ve şekeri birlikte çırpılarak çikolata ve tereyağı ilave edin. Karışıma nişasta ve toz bademi de ekleyin. Yağlı kâğıt konmuş tepsiye, malzemeyi düz bir bıçak yardımıyla yayın. 175 derece fırında ortalama 15-20 dakika pişirin. Şeker ve yumurtayı ayrı çırpın.

Çikolatalı cremeux

- 55 gr yumurta sarısı
- 150 gr süt
- 150 gr krema
- 55 gr şeker
- 80 gr bitter çikolata

Süt ve kremayı kaynatın. Yumurta sarısı ve şekeri hafifçe karıştırın. Kaynamış olan malzemeye yumurta ve şekeri karıştırarak ekleyin. Üzerine çikolatayı ilave edip hepsini blender'dan geçirin. Soğuması için

buzdolabında 24 saat bekletin.

Karamel moelleux (Yumuşak karamel)

- 50 gr krema
- 32 gr şeker
- 30 gr glikoz
- 15 gr tereyağı

Şeker ve glikoz karamelize olana kadar kaynatın ve üzerine krema ekleyin. Daha sonra karışıma tereyağı ilave edin ve soğuması için buzdolabında 24 saat bekletin.

Light cream chocolate (Hafif çikolata kreması)

- 275 gr krem çikolata
- 135 gr krema
- 14 gr pudra şekeri
- 2 gr jelatin yaprak

Kremayı çırpın. Daha önceden hazırlanan çikolatalı cremeux ile karıştırın. Soğuk suda beklettiğiniz jelatini süzdükten sonra daha önce hazırladığınız karışıma ilave edin.

Çikolatalı glaze (jöle)

100 gr soğuk jöle

100 gr bitter çikolata

20 gr kakao macunu

Çikolata ve macunu eritin. Karışıma soğuk jöle ilave ederek kaynatın.

Chocolate biscuit

- 17 gr dark chocolate
- 22 gr butter
- 17 gr almond powder
- 30 gr egg white
- 33 gr sugar
- 15 gr starch

Melt chocolate and butter in a double boiler. Whisk egg white and sugar together and add to the chocolate-butter mix. Add starch and almond powder to the mix. Spread the mixture on a tray covered with oven paper using a flat spatula. Cook at 175 degrees for about 15-20 minutes. Whisk sugar and egg separately.

Chocolate cremeux

- 55 gr egg yolk
- 150 gr milk
- 150 gr cream
- 55 gr sugar
- 80 gr dark chocolate

Boil milk and cream. Lightly mix egg yolk with sugar. Add the egg-sugar mix into the boiled liquid and continue to mix. Finally add

chocolate and mix them all in a blender.

Leave in the refrigerator for 24 hours.

Caramel moelleux

- 50 gr cream
- 32 gr sugar
- 30 gr glucose
- 15 gr butter

Boil sugar and glucose until caramelized and add cream. Then add butter and keep in the refrigerator for 24 hours.

Light cream chocolate

- 275 gr chocolate cream
- 135 gr cream
- 14 gr icing sugar
- 2 gr gelatin sheet

Whisk the cream. Mix with the previously prepared chocolate cremeux. Melt the gelatin in cold water and add to the mixture.

Chocolate glaze (jello)

- 100 gr cold jello
- 100 gr dark chocolate
- 20 gr cocoa paste

Melt chocolate and the paste. Add cold jello to the mixture and bring to boil.



Tel: (0212) 326 11 00-1098



Swissôtel Maçka Tenis Kulübü

Swissôtel Maçka Tenis Kulübü, Boğaz'a nazır tenis keyfi sunan, biri kış aylarında kapatılan üç tenis kortuyla tenis tutkunları başta olmak üzere tüm sporseverlerin değişmez adresi olmaya devam ediyor. Kulüp, sunduğu özel tenis dersi imkânlarının yanı sıra yıl boyunca çeşitli aktivitelere de ev sahipliği yapıyor.

With its three open tennis courts -one covered in winter- and overlooking the Bosphorus, Swissôtel Maçka Tennis Club is the address of all tennis fans especially the ones living in close neighbourhood. Besides the opportunity of private tennis lessons, club hosts various tournaments and activities throughout the year.



Tel: (0212) 326 11 00-3305

Miyako

Japon mutfağına yeni bir görünüm kazandıran Swissôtel The Bosphorus, İstanbul bünyesindeki, Miyako Restoran'da İstanbul'un en iyi sushi ve sashimi çeşitlerinin tadına bakma fırsatını yakalayabilirsiniz. Yemeklerin hazırlanışlarına birebir tanıklık edebilir, şeflerin masanızda tepenyaki pişirmelerini nasıl sanata dönüştürdüklerini izleyebilirsiniz. Miyako'nun geleneksel menüsünde yer alan Japon spesiyaliteleri titizlikle hazırlanarak yaratıcı bir sunumla size ulaştırılıyor. Gerçek bir Japon deneyimi için konuklarınızı Tatami odasında, geleneksel tarzda ağırlayabilirsiniz.



See The Japanese cuisine from a different angle. Miyako Restaurant at Swissôtel The Bosphorus, İstanbul offers guests the opportunity to experience some of the best sushi and sashimi in İstanbul, with delicate handmade precision. For "live" cooking, enjoy the art

of the tepenyaki chefs as they grill sizzling hot specialties right at your table. The traditional a la carte menu provides a wide variety of Japanese dishes carefully prepared with creative presentation. For the true Japanese experience why not treat your guests in private Tatami room with traditional service.

THE AMBASSADOR BAR



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 yaza 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



Unique tastes in theme weeks

Theme Weeks of Swissôtel Grand Efes meets with its guests once again in October. Aquarium brings the best delights made with bluefish, the pearl of the seas, to its guests on October 1-6. November 12-17, in the "Greek Food Week", the seafood prepared by Greek chefs, delicious olive oil dishes and mezes are accompanied with the passionate rhythms of Greek music. Equinox, a place to discover unique tastes while enjoying a magnificent view, starts to bring joyful moments again to its guests with its "Specialty Weeks" in October. With its view and special tastes, Equinox is one of the best restaurants of the city and will present delicacies like bon fillet and steak selections, on October 15-20 and the game & mushroom experience welcomes its guests between November, 26 and 30. "Regional Corner" of Café Swiss continues to introduce the local tastes of different regions to its guests. Tastes from Bolu cuisine such as Abant kebabi and mungen rice will please your tastes on October 8-12. You could also enjoy Trakya region specialties such as papara and fried liver on November 19-23.

**For more information and reservation:
(0232) 414 52 12**

Tema haftalarında eşsiz lezzetler

Swissôtel Büyük Efes'in özlenen tema haftaları Ekim ayında yeniden misafirleri ile buluşuyor. Aquarium, denizlerin incisi lüfer balığıyla yaratılan lezzetleri 1-6 Ekim'de konuklarıyla buluşturuyor. 12-17 Kasım'da "Yunan Yemek Haftası"nda ise suyun öte yanından gelen Yunanlı şefler tarafından hazırlanan deniz ürünleri, leziz zeytinyağlıları ve mezelerine Yunan müziğinin coşkulu ritimleri eşlik ediyor. Manzarası ve özel sunumları ile şehrin en keyifli restoranlarından Equinox, misafirlerini unutulmaz bir lezzet şölenine davet ediyor. 15-20 Ekim tarihleri arasında tadına doyum olmaz bonfile ve biftek çeşitlerini, 26-30 Kasım tarihlerinde ise av eti ile mantarın en lezzetli hali konuklarını bekliyor.

Café Swiss'in "Yöresel Lezzetler Köşesi" ise misafirleri farklı bölgelerin yerel tatlarıyla buluşturmaya devam ediyor. 8-12 Ekim tarihleri arasında Abant kebabi, mungen pilavı gibi Bolu mutfağından seçkiler, 19-23 Kasım'da papara, ciğer tava gibi Trakya'ya özgü lezzetlerin tadına doyamayacaksınız.

Daha fazla bilgi ve rezervasyon için: (0232) 414 52 12



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.





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

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme depuis 1906



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

www.vancleef-arpels.com