



42 MASLAK-TÜRK LEZZET MÜZESİ

TÜRK LEZZETLERİNİN REFERANS MERKEZİ

Bahar Akgün / bahar.akgun@platinonline.com

Türkiye'de gastronomi alanına büyük bir yenilik getiren Türk Lezzet Müzesi, 42 Maslak'ta 81 ilin öne çıkan binlerce çeşit yerel yiyecek ve içecek alternatifini geçmişin en özel tarifleriyle harmanlayarak yeni kuşaklara aktarıyor. 2018 başında açılan Türk Lezzet Müzesi, Türkiye'nin en meşhur etli ekmekçisinden şekerlemecisine, baklavacısından çağ kebapçısına kadar farklı lezzet duraklarıyla, Türk mutfağının en özgün spesiyallerinin

farklı mekanlarda tadılabileceği 6 bin 600 metrekarelik bir alanda, 10-200 metrekare arası 22 lokantaya ve en kaliteli yerel ürünleri satan dükkana ev sahipliği yapıyor. Türk Lezzet Müzesi'ne Mayıs ayında 9 yeni lezzet durağı daha eklenecek.

TÜRK MUTFAĞINI EN İYİ YANSITAN
YEREL TATLARA ODAKLANILDI

42 Maslak'ta hedef kitlenin 24 saatini geçirebileceği bir yaşam alanı tasarla-

dıklarını söyleyen Bay İnşaat Yönetim Kurulu Üyesi Erol Özmandıracı, "42 Maslak, 250 bin metrekarelik alanda 42 katlı 2 kulede rezidanslar, penthouse'lar, ofis alanları, yeme içme alanları ve alışveriş alanları ile günde 20 bin kişinin dahil olduğu büyük bir dünya oluşturuyor. Bu dünya sıra dışı, sanatla iç içe, dinamik ve ilham verici..."

Gastronomi, eğlence, sanat ve alışverişte de Maslak'a ve İstanbul'a farklı bir soluk getirecek yenilikçi projeler üret-



2018 BAŞINDA 42 MASLAK'TA AÇILAN TÜRK LEZZET MÜZESİ İLE ORTAK BİR BİLİNÇ VE MOTİVASYON DOĞRULTUSUNDA TÜM DÜNYAYA AÇILAN BİR TÜRK MARKASI YARATMAK İSTEDİKLERİNİN ALTINI ÇİZEN BAY İNŞAAT YÖNETİM KURULU ÜYESİ EROL ÖZMANDIRACI, "TÜRK LEZZET MÜZESİ FİKRİ SADECE TÜRKİYE'DE DEĞİL, DÜNYADA DA BİR İLK. TURKISH GASTRONOMY MUSEUM İLE TÜRK LEZZETLERİ İÇİN BİR REFERANS MERKEZİ OLMAK İSTİYORUZ. GASTRONOMİ DERNEKLERİ İLE İŞ BİRLİĞİ YAPARAK TÜRK MUTFAĞINI DÜNYADA HAK ETTİĞİ KONUMA GETİRECEĞİZ. BU YAPININ BEŞ YIL İÇİNDE ANTALYA VE ANKARA'NIN YANI SIRA ORTA DOĞU'DAKİ FARKLI ŞEHİRLERDE DE AÇILMASINI PLANLIYORUZ" DİYOR



BAY İNŞAAT YÖNETİM KURULU ÜYESİ EROL ÖZMANDIRACI

6 BİN 600 METREKARELİK ALAN NASIL KURGULANDI? BU MÜZE, HEDEF KİTLESİNE NASIL BİR YAŞAM ŞEKLİ VAAT EDİYOR?

"6 bin 600 metrekarelik alanda; 10 metrekare ile 200 metrekare arasında kiralanabilir lokanta ve dükkanlar, toplam bin 800 kişilik ortak alan oturma kapasitesi, 600 kişilik açık oturma alanı ile açık mutfak alanından oluşan Atölye ve Gastronomi Akademisi Mutfak Atölyesi'ni kapsayacak şekilde kurgulandı. **Türk Lezzet Müzesi**'nin geleneksel olana göndermelerde bulunan, çağdaş bir mimari tasarımı ile yapılmış ortak alanları ise ABD+ Design Team'in sahibi İç Mimar Abdullah Burnaz'a ait.

Yemeklerde olduğu gibi dekorasyon ve tasarımda da gelenekselliğe önem verdik. Tek tip cepheli lokanta veya marka kimliğine uygun lokanta olmasına özen gösterdik. Tek disiplin tezgah, dükkan cephe ve tabela ile müze konsepti yaratmaya çalıştık.

En kaliteli ve özgün Türk yemeklerini yiyebileceğiniz, ülkemizin en özel, kaliteli ve lezzetli ürünlerini satın alabileceğiniz ve lezzet deneyiminiz hakkında bilgi sahibi olabileceğiniz her şeyi, modern hijyen ve sağlık standartlarında tek bir çatı altında toplamak istedik. Aslında fikrin arkasında lezzete ve dünyanın en eşsiz bölgesi olan Anadolu'nun yemeklerine ve Türk mutfağına olan tutkumuz var.

En köklü ve en az çeyrek asırdır Türk lezzetlerine emek vermiş yöresel lokanta markalarını ve her yörenin kaliteli ve lezzet garantili ürünlerini satan dükkanlarını araştırdık. Bu markaları bir müze anlayışı ile bir araya getirdik.. Bu merkeze müze demek istedik çünkü aynı zamanda Türk gastronomisi üzerine uluslararası bir algı oluşturmayı hedefliyoruz."

meye karar verdik. **Türk Lezzet Müzesi**, 42 Maslak'ın sanat, eğlence, gastronomi ve alışverişin DNA'sını değiştiren vizyoner konsept anlayışı ile birlikte dünyanın en eşsiz bölgesi olan Anadolu'nun yemeklerine ve Türk mutfağına olan tutkusunu yansıtıyor" diyor. Sadece Türkiye'de değil, dünyada da bir ilk olan **Türk Lezzet Müzesi** fikrinin 2015 yılında Solid Consulting'in sahibi ve konsept danışmanı şef Tolga Atalay'ın katkılarıyla oluşmaya başladığına dikkat çeken Özmandıracı, bu süreci şöyle özetliyor: "Türk yemeklerine olan hayranlığım ve mutfağımızın hak ettiği itibarı elde etmediğini tartışırken bu fikir ortaya çıktı. Önce 42 Maslak'ta fast food markaları olmasın diyerek çalışmalara başladık. Zincirleşmemiş yöresel lezzet markalarına odaklandık. Bu yaklaşımla birlikte gastronomi ana konseptimiz oldu. Maslak; çalışanlar ve bölgede yaşayanlarla 80 bin kişinin konumlandığı bir merkez. Bu hedef kitleye kaliteli, ulaşılabilir, memleketimize has tatlar sunmak istedik. Dünyanın pek çok ülkesini görmüş, üç ayrı ülkede uzun yıllar yaşamış biri olarak Türk mutfağının çok üst düzey ama itibarı çok zayıf bir mutfak olduğunu düşünüyorum. Bu nedenle Türk mutfağını en iyi yansıtan yerel tatları bir arada sunmak istedik."

81 ILDE
YÖRESEL
LEZZETLERİYLE
ÖNE ÇIKAN
600'ÜN ÜZERİNDE
LOKANTA İLE
GÖRÜŞÜLDÜ

2017 yılından itibaren Türkiye'nin en önemli yemek kültürü yazarlarından Mehmet Yaşin'in Türk yemekleri ve özgün yerel malzemeler konusundaki engin bilgisi, yerel Türk lokantalarına yakınlığı ve Türk yemek kültürü tecrübesi ile Türk Lezzet Müzesi'nin başarılı bir anlayış ile geliştirildiğini ifade eden Erol Özmandıracı, daha sonra en meşhur Türk lezzet durağı lokantaları ve malzeme satan markalar ile görüşmelere başladıklarını söylüyor. 42 Maslak Pazarlama ve Satış Direktörü Zeynep Salman ve Tepe Emlak kiralama ekibi ile yürütülen araştırma ve planlama döneminin

"TÜRK YEMEKLERİNE OLAN HAYRANLIĞIM VE MUTFAĞIMIZIN HAK ETTİĞİ İTİBARI ELDE ETMEDİĞİNİ TARTIŞIRKEN BU FİKİR ORTAYA ÇIKTI. ÖNCE 42 MASLAK'TA FAST FOOD MARKALARI OLMASIN DİYEREK ÇALIŞMALARA BAŞLADIK. ZİNCİRLEŞMEMİŞ YÖRESEL LEZZET MARKALARINA ODAKLANDIK. BU YAKLAŞIMLA BİRLİKTE GASTRONOMİ ANA KONSEPTİMİZ OLDU"

ardından, 81 ilin en köklü ve en az çeyrek asırdır Türk lezzetlerine emek vermiş 600'ün üzerinde yöresel lokanta markasının tek tek yerinde ziyaret edildiğini ve **Türk Lezzet Müzesi** projesinin detaylarının aktarıldığını vurgulayan Özmandıracı, her yörenin kaliteli ve lezzet garantili ürünlerini satan mekanların bir yıl boyunca aşçısından lezzetine, yemek aşkı ve heyecanından hijyen anlayışına kadar incelendiğini dile getiriyor.

"YERLİ VE YABANCI TURİSTLERİN ÇEKİM MERKEZİ OLACAK"

"Mehmet Yaşin'in damak tadına, Türk yemekleri konusundaki bilgi ve tecrübesine çok güveniyorum. Her yörenin ve şehrin çeyrek asırdır faaliyette olan meşhur markalarını inceledik. Birçoğunu ziyaret ettik. Projemizi ve bu projenin onlara ve Türk mutfağına katkısını anlatık. Tabii bazı markalar İstanbul'dan korkuyordu. Onları cesaretlendirdik."



meye çalıştık. Gerekliğinde finansman desteği de verdik. İstanbullulara Türk damak tadının en iyi örneklerini sunarken bu geleneksel mutfakı yaşatan işletmeleri de bir şehrin değil, Türkiye'nin hatta dünyanın meşhur lezzeti olmaya davet ettik. Bunların arasında 100 yılı aşkın tarihli markaların yanı sıra özgün, farklı ve yöresel lezzetleri başarılı bir şekilde uyarlamış yeni markalar da var" diyen Erol Özmandıracı, özenle seçilen bu lezzet markalarının Türk Lezzet Müzesi çatısı altında bir araya getirildiğini ve bu yapının da 2018 başında 42 Maslak'ta açıldığını dile getiriyor. 42 Maslak Alışveriş ve Yaşam Merkezi Gastronomi, Eğlence, Alışveriş ve Sanat Merkezi, 4 kata sahip. Türk Lezzet Müzesi'nin bir katın tamamında, 6 bin 600 metrekare alanda, 10-200 metrekare arası 22 lokanta ve en kaliteli yerel ürünleri satan dükkana ev sahipliği yaptığını söyleyen Özmandıracı, "Türk Lezzet Müzesi'nin gurmelerin, ailelerin, memleket yemeği hasreti çekenlerin ve İstanbul'daki yerli-yabancı turistlerin çekim merkezi olacağına kalpten inanıyoruz. Türk Lezzet Müzesi'nde yer alan marka ve lokantalara isterlerse dükkân kiralama seçenekleri sunduk. Özel oturma alan tahsisli lokanta veya sadece ortak oturma alan kullanımlı lokantanın yanı sıra ciro payı ile kiralama ve 5+5 yıl sözleşme yapıyoruz" diyor.

22 LEZZET DURAĞINA 9 FARKLI SEÇENEK DAHA EKLENECEK

Türk Lezzet Müzesi'ne Mayıs ayında 9 lezzet durağı daha eklenecek. Erol Özmandıracı, var olan ve yeni eklenecek lezzet durakları hakkında şu bilgi-



"42 MASLAK PAZARLAMA VE SATIŞ DİREKTÖRÜ ZEYNEP SALMAN VE TEPE EMLAK KİRALAMA EKİBİ İLE YÜRÜTÜLEN ARAŞTIRMA VE PLANLAMA DÖNEMİNİN ARDINDAN 81 İLİN EN KÖKLÜ VE EN AZ ÇEYREK ASIRDIR TÜRK LEZZETLERİNE EMEK VERMİŞ 600'ÜN ÜZERİNDE YÖRESEL LOKANTA MARKASI TEK TEK YERİNDE ZİYARET EDİLDİ. HER BİRİNE TÜRK LEZZET MÜZESİ PROJESİNİN DETAYLARI AKTARILDI"

leri veriyor: "Türk Lezzet Müzesi'nde açılmış olan 22 lezzet durağı; Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekerleme-1777, Dede Bursa Kebapçısı-1905, Dondurmacci-doğal dondurmacı, Fer Bal-Ankara, Fıstıkzade-Gaziantep baklavacısı, Tahtakale Filibe Köfte-1993, Hacı Ahmet Malatya Sofrası-1942, Hayfene-1886-kuruyemiş baharat (Ucuzcular Mısır Çarşısı), Hünkar-1950-esnaf lokantası, Konya'dan Ustalar-etli ekmeği, Lazika-çay, Mixim Gurme-büfe, Kuzucu Ali Tandır-Konya

SEMİNERLER, YARIŞMALAR VE YENİLİKÇİ EĞİTİM PROGRAMLARI DÜZENLENECEK

Dünyaca ünlü Türk-Osmanlı mutfağı şefi Vedat Başaran yönetimindeki Atölye ve Gastronomi Akademisi Mutfak Atölyesi'nin Ağustos 2018'de açılacağını söyleyen Erol Özmandıracı, bu yapının nasıl farklılaşacağını ise şöyle anlatıyor: "Genç aşçıların Türk lezzetlerine ve orijinal tariflere odaklanmalarının, deneyimli aşçıların ise unutulmaya yüz tutan tarifleri ve tecrübeleri genç kuşak aşçılara aktarmalarının önemi vurgulanacak. Doğru tariflere sadık kalarak yöresel lezzetlerin korunması ve tanıtılması kadar, münölerin geliştirilmesi için özel eğitim ve seminerler de düzenlenecek. Türk ve uluslararası üst düzey aşçı seminerleri, lezzet yarışmaları ve Türk lezzetlerinin gelişimini sağlayacak yenilikçi eğitim programları ile doğru data ve etkin bir bilgi merkezi oluşturulacak. Bu merkezde markalar, Türk lezzetlerini ve kendi hikayelerini konuklarımızla paylaşabilecek. Dünyanın en ünlü şeflerini de Bolulu aşçılarımızı da bu mutfak atölyemizde yemek pişirmeye davet edeceğiz. Burada yemek yapmanın eğlenceli taraflarını konuklarımız izleyebilecek, kendileri de katılabilecek ve unutulmuş lezzetleri tadabilecek. Şefler ayrıca kendi lokantalarının mutfaklarında yabancı meraklı şeflere eğitim verecek. Yabancı şeflerin bu lezzetleri kendi alışkanlıklarına göre yorumlamalarına destek olunacak. Yabancı şefler ülkelerine döndüğünde münölerine orijinal adı ile bir Türk yemeği ekleyebilir. Bu sürecin Türk mutfakına uzun vadede katkı sağlayacağını düşünüyoruz."





tandır kebab, Rosense-gül ürünleri, Sadabad Çağ Kebab-1972, Şirane-1871 Osmanlı Meyhanesi, Taksim Tarihi Bey Kurukahvecisi-1962, Tarihi Çinili Fırın Börekçisi-1959, Tarihi Midye dolmacı ve Unkapamı pilavcısı Barakam, Bizim Künefeci-1949-Antakya ve yurdun dört bir yanından gelen 90 çeşit gazoz ile Gazozcu... **Türk Lezzet Müzesi**, haftanın her günü sabah 10.00'dan 00.00'a kadar ziyaretçileri ağırlıyor. Mayıs 2018 itibarıyla açılacak 9 yeni lezzet durağını ise zengin bir Karadeniz, Ege ve çorba menüsü ile Varan Lezzet Durağı, Adana kebabının Hasan Usta'sı Adanuma, 150 Türk peynir çeşidi ile Deli Dane Peynir, Deli Dane Zeytinyağı ve Şarap, Antakya'nın en iyisi Anadolu Restaurant-1970, Mardin'in Cerciş Murat Paşa Konağı'nın yaratıcısı şef Ebru Baybara'dan Mardin mutfağı, çilingir soframız Peyderpey, mantı ve çibörek çeşitleri ile 'Makule Mantı ve Çibörek' lahmacun, pide ve çiğ köftede meşhur 'Fevkinde Lahmacun & Pide olarak sıralayabiliriz."

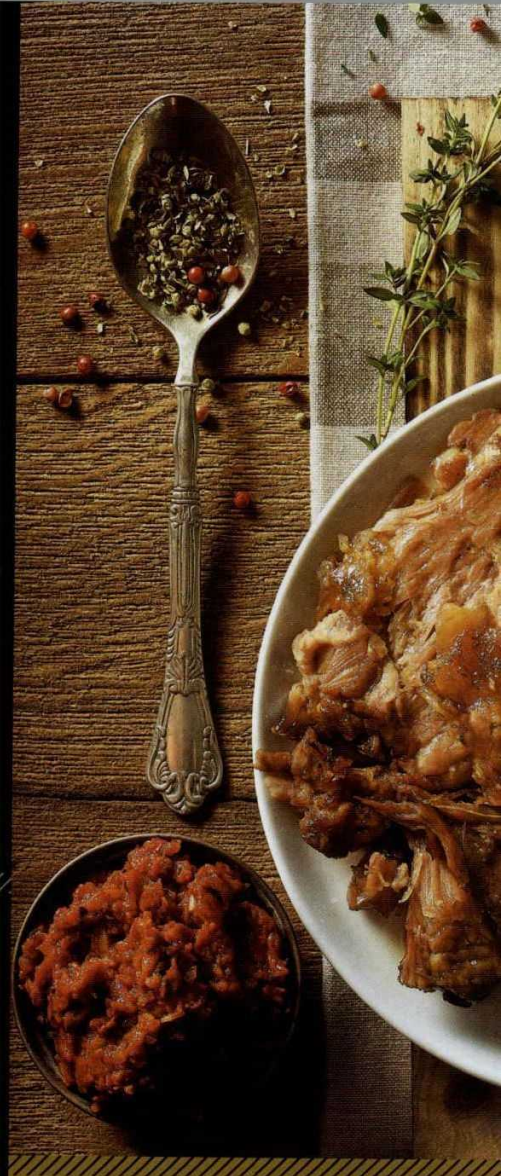
FARKLI BİR VİZYONA SAHİP

Türk Lezzet Müzesi'nin 'Chef's Restoran' ile de fark yaratacağını ifade eden Erol Özmandıracı, "Chef's Restoran, misafir edeceği önemli Türk ve uluslararası şeflerinin desteği ile Türk ve uluslararası tasting (deneme) yemekleri sunacak ve Türk mutfağının gelişimine destek verecek özel bir lokanta... Uluslararası restoran markalarını da kısa dönemler için misafir ederek mutfağımızın dünya mutfağına entegre olmasını sağlayacağız. **Türk Lezzet Müzesi** giriş ana meydanında, hafta sonları için çocukların eğlenebileceği çocuk eğlence ve oyun alanı yaratıyoruz. Çalışmalara

nisan ayında başladık. Türk Lezzet Müzesi'ni çok yakında bir lezzet ve sanat müzesi görünümüne kavuşturacağız. İlkini neon Türk lezzet haritası olarak görebileceğiniz eser, daha bir başlangıç.

Türk Lezzet Müzesi'nin her yerine yayılacak sanat eserleri için Pinar Akkurt ile çalışmaya başladık. Çocukluğumuzun nostaljik tatlarını bugüne getirirken aynı zamanda ziyaretçilerine modern bir dünya şehrinde hissettiren, memleket hasretini giderdiğimiz, kendimizi evimizde, yurdumuzda hissedeceğimiz bir mekan **Türk Lezzet Müzesi**... Tüm bu yönleriyle dünyada bir ilk olan **Türk Lezzet Müzesi**'nin Türk gastronomi dünyasına heyecan ve yenilik katacağını düşünüyorum" diyor.

"CHEF'S RESTORAN, MİSAFİR EDECEĞİ ÖNEMLİ TÜRK VE ULUSLARARASI ŞEFLERİNİN DESTEĞİ İLE TÜRK VE ULUSLARARASI TASTING (DENEME) YEMEKLERİ SUNACAK VE TÜRK MUTFAĞININ GELİŞİMİNE DESTEK VERECEK ÖZEL BİR LOKANTA... ULUSLARARASI RESTORAN MARKALARINI DA KISA DÖNEMLER İÇİN MİSAFİR EDEREK MUTFAĞIMIZIN DÜNYA MUTFAĞINA ENTEGRE OLMASINI SAĞLAYACAĞIZ"



ORTA DOĞU'DA DA AÇILACAK

Türk Lezzet Müzesi'nin Türk lezzetleri eğitim atölyesi ile beraber başka ülkelerde de açılmasını hedeflediklerinin altını çizen Erol Özmandıracı, "Uluslararası yatırımcıların büyük ilgi göstereceği bu projenin beş yıl içinde Antalya ve Ankara'nın yanı sıra Orta Doğu'daki farklı şehirlerde de açılmasını planlıyoruz. Dolayısıyla bize güvenen ve bizimle kuruluş sürecinde hareket eden bu markalar dünyaya da açılmış olacaklar. Ortak bir bilinç ve motivasyon ile tüm dünyaya açılan bir Türk markası yaratmak istiyoruz: 'Turkish Gastronomy Museum'... Türk lezzetleri için bir referans merkezi olmayı hedefliyoruz. Türkiye'deki tüm gastronomi dernekleri ile iş birliğine girerek Türk mutfağını tüm dünyada hak ettiği yere getirmek istiyoruz" diyor.