

CRYSTAL

YAZ '10



SUITE VOLLARD
PICASSO

MICHELIN ADAYI
MIMOLETT

TEHLİKELİ GÜZEL
CAPE TOWN

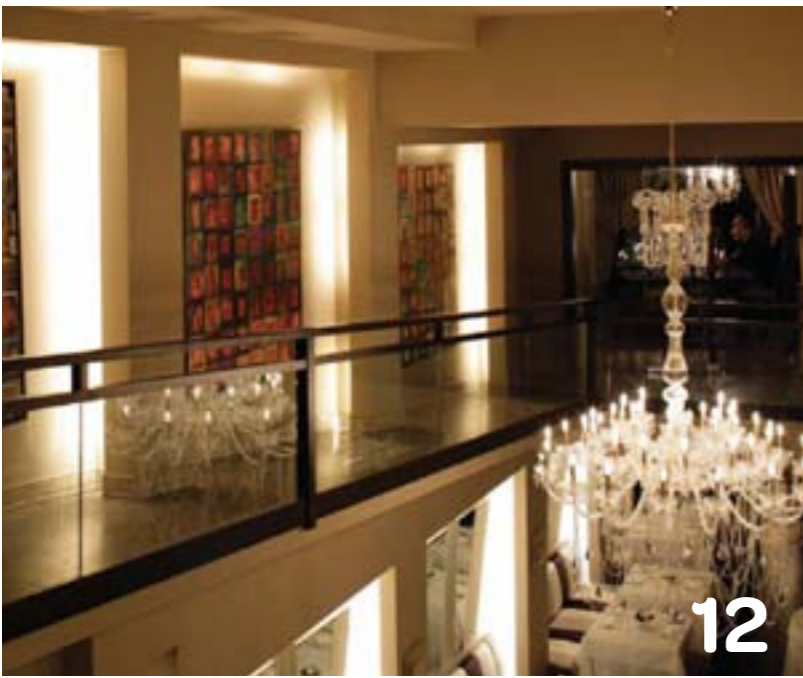
TASARIM PİSTTE
YASS HOTEL

DÜNYANIN EN LÜKS TRENİ

 YapıKredi

içindekiler

İlkbahar 2010



12



20



26



64



78

06 / Tur

Bu sayıdaki Tur sayfalarında sizin için seçtiğimiz lüks spalar, Paris'te gastronomi turları, bahar destinasyonları, ilginç alışveriş vahaları, beklenen konserler ve sanat mekanları bulunuyor.

12 / Gurme

Mimolett
Michelin adayı ilk restoran
Hep bir hayalin peşinden koşar insan. İleride, çok ileride belli belirsiz bir ışık bile olsa onun peşine takılır gidirsiniz. Murat Bozk'un başarı öyküsü de böyle. 22 yaşındaki kötü bir deneyimin ardından pes etmeyen genç işletme öğrencisi bir anda rotayı Amerika'ya, hayalindeki en iyi okula çeviriyor: Johnson & Wales Üniversitesi.

20 / Tasarım

Alexander McQueen
Trajedi kreasyonu
Moda, evinde ölü bulundu. Henüz 40 yaşındaydı. Biz, "her şey ne kadar da renkli, moda dünyası nasıl da eğlenceli" diye düşünürken, o bunalıma girip intihar etmeyi seçti. İntiharın doğası gereği buruk bir Alexander McQueen yazısı olacak bu.

26 / Gezi

Cape Town
Yeni moda eski kıta
Afrika kıtasının ucunda doğuya doğru dönen kara parçasında kıtanın en güzel ve kozmopolit şehri bulunuyor. Daha kısa bir süre önce çatışma yorgunu bir şehir olan Cape Town, Dünya Kupası'yla birlikte dünyanın yeni turizm rotası olarak kullerinden doğuyor.

34 / Gezi

Rovos Rail
Dünyanın en lüks treni
Bilinen en lüks tren ile dünyanın en gizemli kıtası Afrika'da bir yolculuk yaptıktan sonra tekrar tatile çıkmak emin olun size çok zor gelecek. Rovos Rail'in kişisel ajandanıza bağlı olarak düzenlediği muhteşem yolculuklar iki gün ya da iki hafta boyunca sizi Afrika'nın kalbine götürüyor.

42 / Finans

İmre Tüylü
Yapı Kredi'de fon dünyası
Yatırım fonları piyasası, pazardaki ürün yelpazesine her geçen gün yeni ürünlerin katılması ile büyümeye devam ediyor. Finansal kurumlar, yeni ekonomik düzen ile yatırım ihtiyaçlarında yaşanan değişime ve farklı ürün arayışlarına cevap vermek için farklı nitelikteki ürünlerle piyasaya hızla canlılık getiriyor.

44 / Röportaj

Marcel Wanders
'Aklınızdan çıldığımı, size geri veriyorum'
"Tasarım yapmanın benim için en basit anlamı, ilham verebilmek ve aklımın, kalbimin gitmek istediği yönde dünyanın akışını değiştirmek için bir potansiyele sahip olmak... Eğer başkalarına ilham vermek istiyorsak, iletişim kurmayı çok iyi bilmeliyiz. Kısaca, sesini duyurmak için bağırman lazım!"

48 / Sanat

Picasso
Suite Vollard
Pera Müzesi beşinci yılında dünya sanatının büyük ustalarından Pablo Picasso'nun Suite Vollard adlı gravür serisini ilk kez ve bir bütün olarak ülkemizin sanatseverlerine sunuyor.

56 / Gezi

Lavanda Otel
Ne içinde şehrin, ne de dışında
Lavanda, örneklerine ülkemizde pek sık rastlanmayan, rafine tatlar ve manzaraların oluşturduğu anılarla ayrılmaz bir mekan. Günümüzde gürme gezileri için mutlaka denenmesi gereken şehre yakın bir adres.

58 / İnsan

Steve Jobs
İlk hikayem noktaları birleştirmek üzerine
Yaşadığımız çağın en yaratıcı iş insanlarından Steve Jobs'un sevgi, kaybetmek ve ölüm üzerine otobiyografik üçleme denemesi.

64 / Röportaj

Davit Mesulam
Obje + uzun bir hikaye
Bir koltuk rahat olabilir, kullanışlı olabilir, güzel veya çirkin olabilir. Peki, 'görmüş geçirmiş' olabilir mi? Davit Mesulam, bizi 'Modern Tarih' adlı dükkanında Uzakdoğu'nun hikayesi olan, Hatta bazılarının 'hayatları roman' eşyalarıyla tanıştırıyor.

68 / Otomobil

Porsche Panamera
İlk sedan denemesi
Porsche, 4 kapılı bir otomobil üretecek dense 10 yıl önce kimse inanmazdı. Panamera, Porsche'nin 4 kapılı otomobile nasıl bir hareket katacağının göstergesi oldu.

74 / Mimari

Yas Hotel
Tasarım piste çıktı
Bir Formula 1 pistinin üzerine kurulu ilk otel olan Yas'ta tek tek aydınlatılmış cam panellerden oluşan örtünün şaşırtıcı görüntüsünün altında ekolojik bir çözüm bulunuyor. Yas, dünyadaki tüm gözleri 20 Yıldırs deneysel işlere imza atan Hani Rashid ve Asymptote'un üzerine çevirdi.

78 / Tekne

Chris Craft
Amerikan güzeli
Chris Craft'ın hikayesi, bir dahinin hikayesi. Tarihçesi St. Clair Nehri'nin yanındaki sakin bir kasaba olan Algonac, Michigan'da, 1874 yılında, bu hikayenin kahramanı 13 yaşındaki Christopher Columbus Smith'in ilk teknesini yapmasıyla başlıyor.

84 / Gurme

Michel Richard
"Şeflerin şefi" gökyüzünde
2010 yemek dünyasında Michel Richard yılı. Yeni bir restoran açıyor, sanatseverleri klasik Fransız mutfağıyla tanıştırıyor, yaratıcı ve esprili yemeklerini yerden kilometrelerce yukarıda sunuyor. Ünlü şef mesleğinin 50. yılı yaklaşırken köşesine çekilmek yerine yeni gelenekler yaratmaya devam ediyor.

88 / Teknoloji

HondaJet
En pahalı Honda, havalandı
Honda bu güne dek ürettiği otomobillerle ve Asimo adlı robotuyla teknoloji geliştirme yeteneğini kanıtlamıştı. Şimdi havacılık sektörünü yeniden şekillendirecek.

88 / Teknoloji

CAN-AM Spyder
Özgürlüğün 3 tekerlekli açılımı
CAN-AM spyder, 3 tekerlekli yapısı ile farklılık arayanların imdadına yetişti. Aracın en büyük avantajı 2 tekerlekli bir taşıt kullanmaktan korkan ama hep motosikletin sunduğu özgürlüğü yaşamak isteyenlerin ihtiyacını karşılaması.



Crystal

Yapı ve Kredi Bankası A.Ş.
Kurumsal İletişim Yönetimi
Yapı Kredi Plaza D Blok Levent
34330 İstanbul
(0212) 339 70 00

Yapı Kredi Adına Sahibi
M. Murat Ermert

Yayımcı
Sistemsensin

Yayın Yönetmeni (Sorumlu)
Nigar Ulusel

Editör
Esin Eşkinat

Tasarım
Damla Kurçak Özen

Yazarlar
Levent Evkuran
Evren Ünal
Tolga Saydoğan
Ahmet Said Özen

Fotoğraflar
Senem Yağsan
Gökhan Dinç

Baskı
Talat Matbaası

Basım Yeri ve Tarihi
İstanbul, Ocak 2010

Yayın Türü
Yerel Süreli Yayın, 3 ayda bir yayınlanır.

Yapım
Sistemsensin
İpek Sokak Ateşler Binası
K-5 Beyoğlu İstanbul

Bu dergi, Yapı Kredi Kurumsal İletişim Yönetimi tarafından, Yapı Kredi Crystal Club üyeleri için hazırlanmıştır.

Edito

İyi yaşama dair : Crystal

Baharla birlikte dünya kentleri hareketlenirken, Crystal bu sayısında Afrika'dan İstanbul'a, Marcel Wanders'ın yeni objelerinden, David Meşulam'ın Uzakdoğu'dan taşıdığı görmüş geçirmiş eşyalarına uzanıyor ve yeni çıkan teknoloji harikaları arasında geziniyor.

2010'un heyecanla beklenen olaylarından biri Güney Afrika'daki Dünya Kupası. Ama biz futboldan değil, 15 yıldır yaşadığı rönesansı sergilemeye hazırlanan Cape Town'dan söz edeceğiz. Güney Afrika'ya gidiyorsanız, maç aralarında da olsa Masa Dağları'nın gölgesindeki şehri kaçırmayın, gitmiyorsanız planlarınız arasına alın. Çünkü Cape Town, müthiş doğası, Avrupa kentleriyle boy ölçüşen kültür hayatı ve hepsinden önemlisi ruhuna işlemiş umut sayesinde bundan böyle kalıcı bir rota olacak gibi görünüyor.

Afrika'ya uzanmışken, dünyanın en lüks trenin de bu topraklarda turladığını haber veriyoruz. Evet, tren

de, Afrika da lüks denilince akla gelenler listesinin son sıralarında. Dolayısıyla vahşi ve gizemli topraklara Viktoryen tarzda döşenmiş bir lüks trenin içinden bakmak şaşırtıcı bir deneyim.

İstanbul'da yılın en heyecan verici restoranı, Sıraselviler'de açılan Mimorett oldu. Restoranın her mevsim değişen menüsü de, Türkiye'nin ilk Michelin yıldızını almakta kararlı olan şefi Murat Bozok da oldukça iddialı. Bozok, Mimorett'e kadar gelen ve "vazgeçmemek" üzerine kurulu hikayesini Crystal'a anlattı.

Yeni gelenekler yaratmayı seven ünlü Şef Michel Richard'ın "esprili" yemekleri, Abu Dabi'de Formula 1 pistinin üstüne inşa edilen Yas Hotel'in şaşırtıcı görüntüleri ve yakın zamanda kaybettiğimiz ünlü modası Alexander McQueen'e bir veda yazısı da bu sayfalarda yer alıyor.

Crystal'le iyi bir yaşam diliyoruz...

Crystal sahipleri yıl boyunca tüm otel ve restoranlarda %5 indirimde sahiptir. Rezervasyon için 444 0 446 Yapı Kredi VIP Line üzerinden Crystal Concierge'yi arayabilirsiniz.



Şehrin göbeğinde bir sığınak Mandarin Oriental

*Passeig de Gràcia, 38-40 08007
Barcelona, İspanya
Tel: (+34-93) 151 88 88
www.mandarinoriental.com*

Barcelona'da şehrin göbeğinde, ama kalabalıklardan çok uzakta, bin metrekarelik bir sığınak. Mandarin Oriental Otel'in spasında beden, zihin ve ruh arasındaki ideal dengeyi korumak için holistik tedaviler sunuluyor. Ünlü tasarımcı Patricia Urquiola'nın siyah-beyazın karşıtlığını, ahşabın sıcaklığını ve malakit yeşili vurguları kullanarak tasarladığı bu minimalist alanda modern bir tarzla doğu dokunuşları bir araya geliyor.



Ekolojik spa

Wolgan Valley Resort

*Blue Mountains, Avustralya
Tel: (+61-2) 6350 18 00
www.wolganvalley.com*

2005 yılında Emirates Grubu Avustralya'nın en çevre dostu spa tesisini kurmak için kolları sıvadı ve bunun için Sydney'den helikopterle 45 dakika ötedeki dünya mirası Blue Mountains'ı seçti. Geçtiğimiz yıl sonunda açılan tesis lüksten hiç ödün vermeden tüm sürdürülebilirlik kurallarına uyuyor. Bu unutulmaz seyahatte özel spadan çıkabildiğiniz zaman deneyimli rehberler sizi etrafta gezinen kanguru ve koalalarla tanıştıyor

Bir nefes deniz havası Lily Beach Resort & Spa

*Huvahendhoo, Maldivler
Tel: (+960) 668 00 13
www.lilybeachmaldives.com*

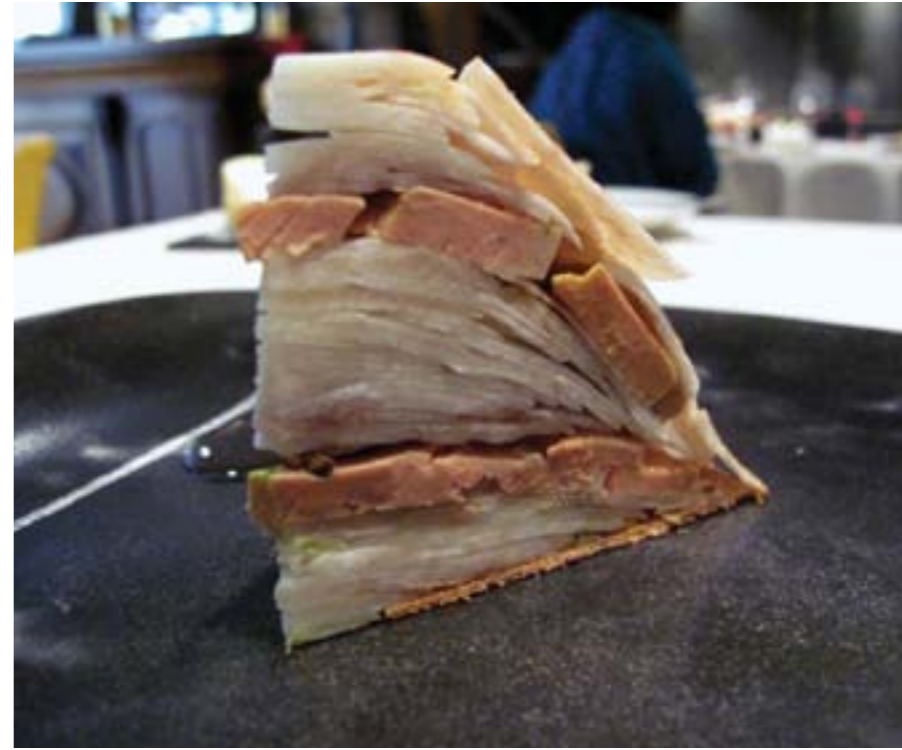
Tamara Spa, Maldivler'de göz kamaştırıcı Lily Beach & Resort'un içinde bulunuyor. Denizin ortasında kurulan yedi kulübeden oluşan spa, lüksün ortasında bedeniniz kadar ruhunuzu da yenileyebileceğiniz bir tapınak gibi düşünülmüş. Huzurlu ve büyüleyici bir lagünün üzerinde dinlenme alanları, masaj salonları ve manikür-pedikür yerleri bulunuyor. Deneyimli bir ekip, muhteşem manzara eşliğinde bu spaya özel tedaviler ve masajlarla ruhları şımartıyor.



Sefin seçimi Restaurant L'Astrance

*4, Rue Beethoven
Paris, Fransa
Tel : (+33-01) 40 50 84 40*

Üç Michelin yıldızlı şef Pascal Barbot'nun restoranı, rahat atmosferi ve uygun fiyatlarıyla ünlü oldu. Ama dünyanın ilgisini çektikten sonra Astrance Haute Cuisine'e döndü. À la carte servisi olmayan restoranda siz yalnızca kaç tabak yemek istediğinizi belirliyorsunuz, ne yiyeceğinizi Barbot seçiyor. Ama Asya mutfağından malzemelerle hazırlanan yiyecekleri o kadar lezzetli ki, rezervasyon için harcadığınız emeğe değer.



Gastronomi turu Le Meurice

*228 Rue de Rivoli
75001 Paris, Fransa
Tel: (+33-1) 44 58 10 10
www.lemeurice.com*

Paris'in köklü otellerinden Le Meurice'in restoranı, üç Michelin yıldızlı Yannick Alléno şefliğinde, hafta içleri hizmet veriyor. Le Meurice'in abartıya kaçmayan, gerçek lezzetlere ve doğal tatlarla sadık kalan, zengin ve incelikli bir menüsü var. Restoranda Alléno'nun tasarladığı yeni, görünmeyen sofa takımları, şampanya barı, en eski şişenin bir Château Cos D'Estournel 1928 Saint Estèphe olduğu açık şarap mahzeni ve mutfakta bir şef masası bulunuyor.



En ünlü çaycı Mariage Frères

*3, Rue Grands Augustins
Paris, Fransa
Tel: (+33 01) 40 51 82 50*

Eğer çayı seviyorsanız, yolunuz Paris'e düştüğünde kendinizi eninde sonunda dünyanın en ünlü çaycısı Mariage Frères'de bulacaksınız. Beyazlar içindeki şık garsonlar, rattan mobilyaların üzerinde 35 ülkeden gelen 500'den fazla çayı ve bir o kadar zengin olan bir menüyü sunuyorlar. Ataları 1660 yılından beri doğudan çay ticareti yapan Mariage kardeşler, burayı 1854 yılında kurmuşlar. O zamandan beri fazla bir şeyin değişmemesi, buraya hakim olan oturmuş şıklığı açıklıyor.





Orkide peşinde bir kaçamak

Cerro Coyote

Tel: (+1-902) 482 83 60
www.cerrocoyote.com

Tam 1300 farklı orkide türü bulunan Kosta Rika, doğa severleri ve özellikle de orkide meraklılarını kendine çekiyor. Orkide safarisini için kalabileceğiniz San Ramon'da Cordillera de Tiláran dağının üzerinden Pasifik'e bakan İspanyol tarzı Cerro Coyote, gerçek bir gizli cennet. Özellikle de villanın kulesinde bulunan gözlem süiti, 360 derece okyanus manzarası, özel yapım banyosu ve tropikal ağaçlardan el yapımı eşyalarıyla Kosta Rika'nın şüphesiz en güzel odası.

Güzel. Tutkulu. İtalyan. MSG Magnifica

MSG Türkiye
Tel: (+90-212) 318 00 55
www.msccruisesturkey.com

MSG'nin yeni lüks gemisi Magnifica, Hamburg Limanı'ndaki muhteşem bir isimlendirme töreniyle seferlerine başladı. Bundan böyle her Çarşamba İstanbul çıkışlı yedi günlük Ege ve Adriyatik seferleri yapıyor. 293 metre uzunluğundaki gemide 42 deluxe suit, 16 bar ve lounge'in yanı sıra dört restoran ve İtalyan mutfağından örnekler sunan bir büfe bulunuyor. L'Oasi restoranın başındaysa Michelin yıldızlı ve deniz ürünlerinde ödüllü şef Mauro Uliassi var.



Deniz, kumsal ve sinema

Carlton Cannes

58, Bd. La Croisette, Bp 155
Cannes, 06414 Fransa
Tel: (+33-4) 93 06 40 06

12-23 Mayıs tarihleri arasında gerçekleşecek Cannes Film Festivali, bu bahar da Cannes'ı gözde destinasyonlardan biri yapıyor. Fransız Rivierası'nın anıt otellerinden birine dönüşen Carlton Cannes, muhteşem Akdeniz manzarası, Cannes Palais des Festivals'e yakınlığı ve sofistike hizmetiyle film yıldızlarının tercih ettiği otel olacak. Carlton Cannes yakın zamanda yedinci katında 10 çok özel süit açarak her birine film yıldızlarının isimlerini verdi.



Dondurulmuş hayvan ormanı

Deyrolle

46 Rue du Bac,
Paris, Fransa
Tel: (+33 1) 42 22 30 07

Dünyanın en tuhaf dükkanları Paris'te bulunuyor. Deyrolle'a taksidermi dükkanı demek haksızlık olur, çünkü burası daha çok bir ormanı andırıyor. 1831'de açılmış bu dükkan Paris'in miraslarından birisi. Bu yüzden 2008 yılında bir yangında zarar gördüğünde Hermes'ten Christies'e ve Fransız ordusuna herkes dükkanın yeniden açılmasına destek olmuştular.

Kanarya Adaları'nda sanat

TEA - Tenerife Sanat Alanı

Avda. de San Sebastián, 10
38003 S/C de Tenerife.
Kanarya Adaları
Tel: (+34-922) 84 90 57

Kanarya Adaları'nın en büyüğü olan Tenerife'de mimar Jacques Herzog ve Pierre de Meuron Virgilio Gutierrez'in tasarladığı TEA binası, teknolojik değişimlerin yarattığı çağdaş sanat eserlerini bir araya getirmesi ve elbette bir turistik adada bulunması nedeniyle çok yenilikçi bir mekan. Santa Cruz kentinde, Barranco de Santos nehri kıyısında olan binanın mimarisi iç mekanları dışarı açma teması üzerinde işlerken, kentin eski ve yeni öğelerini birbirine bağlıyor.



Kitap kurdu mimarlar için

Selexyz Dominicanen

Dominikanerkerkstraat, 16211
Maastricht, Hollanda

Selexyz zincirinin bir parçası olan Selexyz Dominicanen, Maastricht'in en zengin İngilizce koleksiyonuna sahip kitapçısı. Ama burayı dünyanın en etkileyici kitapçılarından biri yapan şey, eski bir Dominik kilisesinde bulunması. Dolayısıyla kitapseverler kadar mimari meraklılarını da kendisine çekiyor.





Knopfler'la altı akşam

Royal Albert Hall/Londra
30 Mayıs-4 Haziran 2010

Dire Straits'in bol Grammy ödüllü bestecisi ve vokalisti Mark Knopfler Royal Albert Hall'da üst üste altı gece heyecan verici konserler verecek. Knopfler konserlerde yeni albümü Get Lucky'nin yanı sıra Money For Nothing, Romeo and Juliet ve Walk of Life gibi Dire Straits klasiklerini de çalacak.



Kare Sanat Galerisi

Abdi İpekçi Cad. Ada Apt.
No: 26 K: 3 D: 9
Nişantaşı, İstanbul
Tel: (0212) 230 58 91

Fatma Saka'nın 1991 yılında kurduğu Kare Sanat Galerisi, 20 yıla yakın zamandır Nişantaşı'nda çağdaş Türk sanatçıların eserlerine ev sahipliği yapıyor. Galeride 5-31 Mayıs arasında düzenlenen karma sergide Adem Genç, Bedri Baykam, Yusuf Taktak ve Asım İşler'in eserlerinin yanı sıra, Ergin İnan'ın detaylarıyla merak uyandıran Berlin Melekleri, Mehmet Gün'ün özgün fırça darbeleri ve "Benim resimlerim bu aykırılıkla dünyayı yakalıyor," diyen Özdemir Altan'ın Soy Ağaçları görülebilir.

Devler buluşuyor

Santralistanbul /İstanbul
13 Haziran 2010

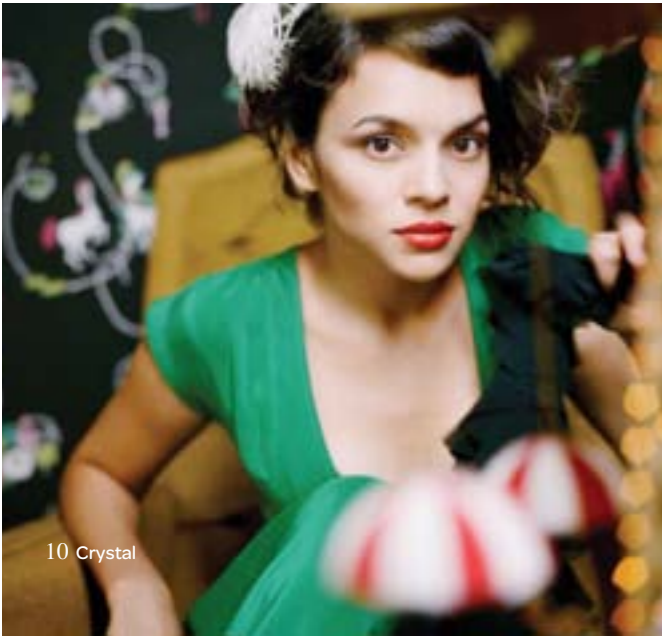
19 Grammy ödüllü Eric Clapton ve rock müzik tarihinin en çarpıcı seslerinden Steve Winwood Avrupa turnelerinin son ayağını İstanbul'da gerçekleştirecek. İkili kendi şarkılarının yanı sıra Jimi Hendrix, JJ Cale ve Traffic'ten parçalarla dinleyicileri rock'n roll'un altın çağlarına geri götürüyor.



Slott Gallery

12, Rue du Château Landon
75010 Paris, Fransa
Tel: (+33-140) 360 718

Sanat ve tasarım dünyasının yükselen değerini arıyorsanız adres Paris'te açılan Slott Galerisi. Farklı disiplinlerden yeni isimlere yer veren ve yüksek tasarımı kitlelerle buluşturmayı hedefleyen galerinin, Matali Crasset, Arik Levy, Mathieu Lehanneur ve Florence Jaffrain'in işlerinin bulunduğu aşk temalı açılış sergisi Preliminaries'le tüm dünyada büyük alkış aldı. Galeri sahibi Paola Bjaringer tüm dünyada dolaşip yeni yetenekleri avlamaya devam ediyor.



Norah Jones Olympia'da

Olympia, Paris
24-25 Haziran 2010

Norah Jones, kendisini ünlü yapan lirik caz şarkılarından uzaklaştığı son albümü "The Fall"ın turnesi için iki gece üst üste gece Olympia'da konser verecek. Önceki turnelerin aksine, Jones bu kez daha sert ve cesur şarkılarla izleyici karşısına çıkıyor.



Niterói Çağdaş Sanat Müzesi

Mirante da Boa Viagem S/N (Niterói)
Rio de Janeiro, Brezilya
Tel : (+55-21) 262 024 00

Rio de Janeiro'dan bir köprüyle ulaşılan Niterói'de bulunan müze, buranın simgelerinden birisi. Yapı, Rio de Janeiro'nun mimarisinde büyük etkisi olan ve şu sıralar 103'üncü yaşının keyfini çıkartan ünlü mimar Oscar Niemeyer tarafından tasarlanmış. 1996'da tamamlanan Niterói uçurumun kenarında duran 50 metre çapında ve üç katlı bir ufoyu andırıyor. Çağdaş Brezilya sanatının önemli eserlerine ev sahipliği yapsa da, burada sergilenen en önemli eser yapının kendisi.



MICHELIN ADAYI İLK RESTORAN MIMOLETT

HEP BİR HAYALİN PEŞİNDEN KOŞAR İNSAN. İLERİDE, ÇOK İLERİDE BELLİ BELİRSİZ BİR IŞIK BİLE OLSA ONUN PEŞİNE TAKILIR GİDERSİNİZ. MURAT BOZOK'UN BAŞARI ÖYKÜSÜ DE BÖYLE. 22 YAŞINDAKİ KÖTÜ BİR DENEYİMİN ARDINDAN PES ETMEYEN GENÇ İŞLETME ÖĞRENCİSİ BİR ANDA ROTAYI AMERİKA'YA, HAYALİNDEKİ EN İYİ OKULA ÇEVİRİYOR: JOHNSON & WALES ÜNİVERSİTESİ.

Murat Bozok'un ilk deneyimi Beşiktaş'ta öğrenci ortakların açtığı bir restoran. Hayal bu ya, işin bir yerinde hata olduğunu çok geçmeden fark ediyorlar. Ama bir şeyi daha fark ediyor Bozok. Restoran işi işletmeci olarak yapılacak iş değil. Açtığınız restoranın aşçısı da mutlaka siz olacaksınız. İşte tam da bu noktada ilerideki ışığı görüyor. Ve düşünüyor peşine:

"22 yaşında ve üniversite ikinci sınıfta işletme okuyordum. Üç arkadaş, üç ortak olup Beşiktaş'ta restoran cafe gibi bir yer açtık. Tabii ki başarısız olduk. Anladık ki işi bilmeden akşamdan akşama giderek olmuyormuş. Ama bu işi sevdim. 'Ben bu işi öğrenip öyle yapacağım' dedim. Bir gecede karar verip 2-3 ay araştırdıktan sonra Amerika'ya, Rhode Island'a bu işin okulunu okumaya gittim. Johnson & Wales Üniversitesi bu işin en iyi öğretildiği okullardan biri. O yüzden seçtim."Bundan 10 yıl önce Türkiye'de aşçılık okulları olmaması nedeniyle doğru adresin Amerika olduğuna karar verince,

ailesine 'işletme' okuyacağını söyleyerek yola çıkıyor Murat Bozok. 'Aşçılık okuyacağım' dese aile içi vize sorunu çıkmasından korkuyor. Bir de başarısız bir deneyim olunca işin içinde, ailesi onu her ziyarete geldiğinde aşçı kıyafetleri ve malzemeleri de ortadan kaybediliyor!.. İki yıl bilmemişler aşçılık okuduğunu ama şu anda en çok onlar destekliyor oğullarını

"İşimin en iyisi olmak istiyordum ve en iyi okula gittim. Çok iyi, çok büyük şefler geliyordu. Örneğin Alain Ducas. Bir günlük workshoplar yaparlardı ve müthişti. O zaman sorguluyordum; Türkiye'de bu ayarda bir aşçı niye yok? Niye bizde de Michelin yıldızı olmasın diye sorguluyordum. Okul döneminde Boston ve New York Ritz Carlton otellerinde çalıştım. Ama aklım Fransa'daki Michelin yıldızlı restoranlardaydı. Bunların şeflerine mektup yazmaya başladım. Ben Türkiye'de yıldızlı bir restoran açacaksam böyle bir yerde çalışmalıyım diye





düşünüyordum. Avrupa'ya gitmeden bizim okula gelen şefleri mektup yağmuruna tuttum. Böyle bir restorani Türkiye'de açmak istediğimi yazdım. Biliyorum ki onlara çok mektup yazan vardı ama yedinci mektupta biri aradı. Beni İngiltere'deki restorana davet ettiler ve böylece Avrupa serüveni başladı.”

Okuldaki ilk bir yılı dışında sürekli mutfaklarda çalışan Murat Bozok, gittiğinde görüyor ki Amerika'da hiç Michelin yıldızlı restoran yok. Michelin yıldızlı şeflerden ders alıyor ama gidip yeme şansı yok. Bunun için 4 yıl kalacağı İngiltere'ye gitmesi gerekiyor. “Türk mutfaklarını ne yazık ki tanımıyorlardı. Tek bildikleri Londra'daki döner salonlarıydı. Belli bir aşamaya gelince Türk etkisi olan bir lezzet katmamı isterlerdi. Böyle bir gün de pastırmalı kuru fasulye ve pilav yaptım. Michelin yıldızlı bir restoranda. Çok etkili oldu ve beğenildi.” Birlikte çalıştığı Michelin yıldızlı şefler Bozok'un samimi olup olmadığını anlayıp emin olmak isterler. Zaman zaman test ederler onu. Fakat kararlı olduğunu gördüklerinde artık yapacak bir şey kalmaz: “Gördüler ki kararlıyım, her şey daha kolay oldu. Zaten ben de işe odaklanıp gittiğim için

zorlanmadım. Tek bir handikapım vardı, o da 22 yaşında olmamdı. Çünkü Türkiye'de işletme okuyup gelmişim. Diğer öğrenciler ise Amerika'nın hatta dünyanın bir çok yerinden 17-18 yaşında geliyordu bu okula. Ben biraz büyük kalıyordum doğal olarak. Bu yüzden çok asıldım işe. Her şeyi en önce öğrenmek zorundaydım.”

Avrupa deneyimlerinde sekiz ayrı Michelin yıldızlı restoranda çalışan Murat Bozok hedefini de bu dönemde belirler. Türkiye'de Michelin yıldızlı bir restoran açmak. Artık hedefi büyüktür. “Michelin yıldızlı restoranları seçenlerin büyük beklentileri var. Aylar öncesinden rezervasyon yapıyorlar. Bir kutlama ya da özel bir gün için geliyorlar ve çok para harcayacaklarını biliyorlar. Şirketini satıp kutlamaya Michelin yıldızlı restoranlara gelenler bile var aralarında. Müşteriler büyük beklentilerle gelince bunları karşılamak gerekiyor. Hatta üstüne çıkmamız gerekiyor.” Yemekler servis edildikten sonra bu kez mutfak tarafında bir beklenti başlıyor. 'Tamam oldu, beğendiler' dedikleri nokta neresi acaba? Bozok genelde müşterileri izlediğini gizlemiyor. Açık mutfaktan yemek yiyenleri çok daha rahat görebiliyor:





"Yüzlerindeki gülümsemeye bakarım. O ilk yudumu aldıkları an var. Yüz gülüyorsa tamamdır. Beğendilerse mutlaka bir beğeni tepkisi veriyorlar ve bu yüze yansıyor. Bizim uzun mönülerimiz de var. 10 tane tadım mönüsü veriyoruz. İçlerinden birisini beğenmemeleri mümkündür. Bazılarının balıkla arası olmuyor örneğin. Bazı garnitür veya sebzelerle arası olmuyor müşterilerimizin. Genellikle de neyi beğenmediklerini sorarız ve o müşteriye artık tanırız. Sonraki mönülerinde ne yiyeceklerini bilir ve ona göre servis ederiz. Zaten Türkiye'ye yenilik getirmek yerine standartları yüksek tutmayı tercih ediyorum. Mutfakta bu konuda iddialıyım. Çıkan tabakların yemek kalitesinin yüksek olmasına özen gösteriyoruz. Tat ve görsellik olarak her çıkan tabağı görüyorum. Her serviste mutlaka ben varım."

Murat Bozok'un vazgeçilmez malzemesi tuz. Onun dışında her şey değişebilir, her şey yenilenebilir ama tuz olmazsa olmaz. Bir de balıktan vazgeçemiyor. Kendisi için de mönüleri için de vazgeçilmez bir malzeme varsa o da balık. Balıksız bir mönü düşünemiyor. "Lüfer mesela, dünyanın hiçbir yerinde bunun gibi bir balık yok. Kalkanımız müthiş, mevsiminde

çok güzel lezzetler yaratılıyor kalkan balığıyla. Şimdi tam zamanı ve toriklerden lakerda yapmaya başladık." Türk mutfağının parlatacak olan şeyi sorduğumuzda Murat Bozok konuyu ilginç bir yere getiriyor ve "Türkiye'de restoran sahibi olan aşçı sayısı çok az" diyor.

"Beş tane bile sayamayız. Artık şeflerin buna hazırlanması gerekiyor. Sadece yemek pişirmekle de restoran açılmıyor. Bunun finansı var PR'ı var, pazarlaması var. Yönetici de olmanız gerekiyor. Daha fazla yetişmiş insanın olduğu bir meslek haline gelmesi gerekir. Ki bu yönde bir ilerleme var. Üniversite mezunu gençler de artık aşçı olmak, bir restoran açmak istiyorlar. Bunun okulları da açılıyor artık. Gelen öğrencilere baktığımda iyi yetişmiş insanları görüyorum. Her zaman çok iyi ve yerinde sorular soruyorlar. Hangi bıçağı seçeceklerinden tutun, hangi kitapları okumak gerektiğine kadar her şeyi merak ediyorlar. Bir de yurtdışında nerede staj yaparlarsa iyi olacağını merak ediyorlar. Bunlar geleceğe yönelik iyi işaretler."

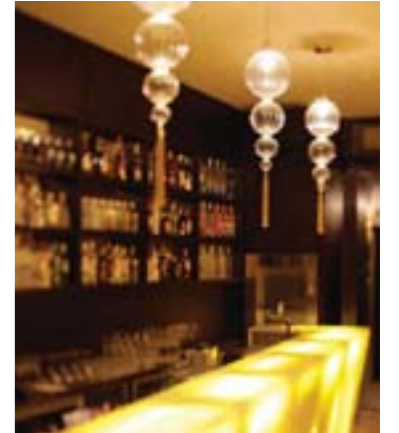
Ve geliyoruz Michelin yıldızı için neler yaptığına. Murat Bozok Türkiye'de

Michelin için hiç başvuru olmadığını söylüyor. Çünkü her şeyinizle ortaya çıkıp 'ben Michelin yıldızına adayım' demek gerekiyor. Sonra da gelip teftiş ediyorlar. Geldiklerini söylemeden yer ayırıp müşteri gibi yemeklerini yiyip, hesaplarını ödeyip gidiyorlar. Üç aylık bir restoran olmalarına karşın öngördüğü süreci tamamladığına inanan Murat Bozok Mimoslett için Michelin yıldızına başvuru yapmaya hazırlanıyor. Kendinden ve sisteminden o denli emin.

"Şef olan restoran sahibi ile şef olmayan restoran sahibi arasında çok fark var. İnsanın yüreğini koyması gerekiyor. Bir şef için yemeğinin beğenilmesi ve onunla gurur duyması lazım. Para kazanma objesi olmadan öte onunla gurur duyması gerekiyor. Yemek işine kalbini koyan insanların olması gerekiyor."

Müşterilerin eleştirileri Murat Bozok'u motive ediyor. Masa masa dolaşıp herkesin düşüncelerini alıyor.

"Her şeyi beğendiğini söyleyeni de zorluyorum. Hiç mi beğenmediğiniz bir şey yok, diye. O zaman küçük küçük fikirlerini söylüyorlar. Ancak eleştiriler tek bir noktada yoğunlaşıyorsa, demek ki



bizde bir sorun var deyip değiştiriyoruz.”
şarap da Mimolett'in iddialı olduğu bir
başka alan. Ortağı Ali Selçuk
buldukları binanın da sahibi olduğu
için istedikleri gibi bir kav oluşturmuşlar.
“İyi bir restoranın kavında kalite çok
önemli. Elbette miktar da önemli,
insanlar hangi şaraptan ne kadar
bulundurduğunuza dikkat ederler.
Dünyadaki en iyi şatoların şaraplarını
bulunduruyoruz. Bir de birleştirici
oluyoruz. Türkiye'deki tüm şarap evlerinin
şaraplarını burada sipariş edebilirsiniz.”

Mimolett'e gelenler için tadım mönüleri
Türkiye'de olmayan bir yenilik. Romantik
bir gece geçirmek istiyorsanız size tadım
mönülerini tavsiye ediyorlar. Küçük
küçük geliyor ve restorandaki her şeyi
tatmanız mümkün oluyor.

“Biz de müşterilerimizden Türk damak
zevkini öğreniyoruz. Aldığımızı geri
dönüşlerle mönüyü değiştiriyoruz.
Örneğin Türkiye'de büyük etler seviliyor.
şimdi mönüye fleminyon ekliyoruz.
Herkes onu soruyordu. Tatlılarımızın yarısı
sütlü yarısı meyveli tatlılardı. Meyvelileri
biraz azaltıp sütlü ve çikolatalı tatlılara
yöneliyoruz. Çünkü buna istek var.”

Siraselvililer Cad. No:55/A 34433
Cihangir / Beyoğlu / İSTANBUL
Tel: 0212 245 98 58

**AYVA REÇELİ VE
PORTO şARABI SOSLU
FOİE GRAS (KAZ CİĞERİ)**

1 adet kaz ciğeri (250 gr kadar)
Ayva reçeli
Porto şarabı

- Kaz ciğerini 1 cm kalınlığında dilimleyin. İyi bir şekilde tuzlayıp, karabiberleyin. Çok kızgın bir tavada, hiç bir yağ kullanmaksızın pişirin.
- Ayva reçelinin meyvelerini küçük küçük dilimleyin.
- Porto şarabını bir yemek kaşığı şeker ile, kıvamı koyulaşana kadar çektin.
- Servis için sıcak kaz ciğerinin yanına ayva reçelini ve sosunuzu ekleyin.



Truflu risotto



Pancar salatas



ALEXANDER MCQUEEN'E SAYGI YAZISI

TRAJEDİ KREASYONU



MODA, EVİNDE ÖLÜ BULUNDU. HENÜZ 40 YAŞINDAYDI. BİZ, "HER ŞEY NE KADAR DA RENKLİ, MODA DÜNYASI NASIL DA EĞLENCELİ" DİYE DÜŞÜNÜRKEN, O BUNALIMA GİRİP İNTİHAR ETMEYİ SEÇTİ. İNTİHARIN DOĞASI GEREĞİ BURUK BİR ALEXANDER MCQUEEN YAZISI OLACAK BU.



ALEXANDER MCQUEEN KİMDİR?

1969 yılında Londra'da doğdu. Bir taksi şoförünün altı çocuğundan en küçüğüydü. Üç yaşındayken eşcinsel olduğunu hissetti. Aynı yaşta, kağıt parçalarına elbise resimleri çiziyordu. 16 yaşında modacı olmak için okulunu bıraktı, bir butikte çırak olarak işe başladı. İtalya'ya gitti. Bono gözlükleriyle ünlünen modacı Romeo Gigli ile birlikte çalıştı. Central St. Martin's College of Art and Design'a girdi. Kariyerinin başındayken "l'enfant terrible" (kötü çocuk) ve "the hooligan of English fashion" (İngiliz modasının holiganı) gibi isimlerle anılmaya başlandı. Bağımsızlığını ilan etmeden önce Givenchy ve Gucci markaları için çalıştı. 2005 yılında Puma ve 2007 yılında MAC için özel tasarımlar üretti. 2007 yılının sonunda Londra, New York, Los Angeles, Milan ve Las Vegas gibi dünya şehirlerinde butiklerini açtı.





Güzellik kimi zaman dünyanın en çirkin yerlerinden, en beklemediğimiz anda karşımıza çıkar ve buna hayatın sürprizi denir. Bunu, bize Alexander McQueen öğretti. İçindeki zıtlıklarla sıradan hayatlarımızı zarif bir panayıra çevirdi. Belki büyüdüğü kasvetli, yıllanmış ama bir o kadar renkli İngiltere'ye ona bu yolu açan. Sokaklarında binlerce kişi dolaşan ama her biri aslında tek olan...

McQueen'i takip edenlerin yolu, harikalar diyarına düşerdi. Kocaman dudaklı dev kafalar, gerçek üstü ayakkabılar, oyun kartlarından giysiler, kum saatinden elbiseler, vurgulanan kıvrımlar, orada olmayan renkler, tiyatral yaratıklar bu diyarın öğeleriydi. İçeri girmenin tek şartı cesur olmaktı.

Aramızdan ayrılışından önceki son koleksiyonu "Plato's Atlantis"le gezegenimizin sonunun geldiğini, sudan geldiğimizi ve buzulların bu hızla erimeye devam etmesi halinde yeniden sulara gömüleceğimizin mesajını vermişti. Geleceği görürdü, duyarlıydı. Dikkatimizi çekmek için hepimizi sürüngenler gibi giydirmeye kalktı. Modanın içinde değil, keskin sınırlarında dolaşıyordu.

Alexander McQueen, modanın dahi çocuğuydu. Teknolojiyle modanın nikâhını kıymıştı. Onun defilelerinde gözler, podyumda yürüyen mankenyken; kalp, arka plan görüntülerinde kaybolurdu. Cesurdu. Taklit etmezdi, olmayanı yaratırdı. O yüzden "en iyi" olmayı herkesten fazla hak ediyordu. İngiltere Kraliçesi tarafından Birleşik Krallık'ın moda komutanlığına atandıktan sonra modanın holiğani olarak adlandırıldı. Hiçbir zaman moda holiğani olmadı. Dünyadaki salgın hastalıkları, savaşları, ekolojik dengenin bozulmasını, doğal afetleri moda engelleyemezdi. Bunun farkındaydı. McQueen'i en büyük yapan da işte bu farkındalığıydı. Onun naçizane isteği, McQueen kadınlarının kendine güvenmesiydi. Annesinin pembe kuzusu olarak yetiştirilen ve daha üç yaşındayken eşcinsel olduğunu fark eden dehanın, aslında iç dünyası herkesinkinden daha ürkekti.

KİM NE DEDİ?

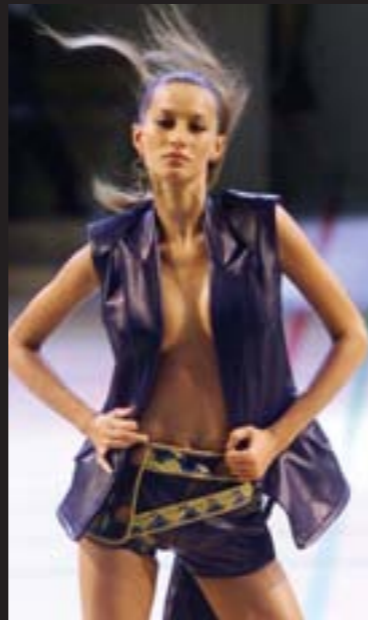
Hal Rubenstein: "O inanılmaz bir şov adamıydı. Asla beyaz bir podyumda sakince tasarımlarını tanıtmasını bekleyebileceğiniz biri değildi"

Betsey Johnson: "McQueen tek, en ilham verici, yaratıcı ve dahi tasarımcıydı."

Victoria Beckham: "Dokunduğu her şeyi güzelleştiren McQueen'in yokluğu çok hissedilecek"

Kate Moss'un sözcüsü: "Kate sevgili arkadaşı Lee McQueen'i trajik bir şekilde kaybetmiş olmasının şoku ve derin üzüntüsü içinde. Bu kederli anda, McQueen ailesinin acısını paylaşıyor"

Sevgilisi George Forsyth: "Herkes onun modacı kimliğinden söz ediyor. İnsanlar için o sadece modacıydı. Oysa Alex'in insanların bilmediği başka yönleri, kırılmalı bir yapısı vardı. Kimse gerçek Alexander McQueen'i görmek için çabalamadı"



Henüz 40 yaşına gelmeden üç kez İngiltere'nin en başarılı tasarımcısı ödülünü aldı. En başarılıydı. Dünya takip ediyordu. McQueen Londra'da tasarlarken, İstanbul'da bir kadın heyecanlanıyordu. McQueen karşısında heyecanlanan dünyaca ünlü başka kadınlar ve erkekler vardı. David Bowie, Kate Moss, Lady Gaga, Gisele Bunchen, Sarah Jessica Parker bunlardan bazılarıydı.

Gördüğünüz gibi, etrafı kalabalıktı ama sade bir törenle İbiza'da evlendiği sevgilisi George Forsyt'nin son yaptığı açıklamaya göre Alexander yalnızlıktan ölüyordu. İntiharının ardından herkes bir neden bulmaya çalıştı. Kimisi, annesinin ölümüne dayanamadığını; kimi, moda dünyasının stresine ve vahşiliğine kurban olduğunu söyledi. Belki hepsinden birazdı ama görünen o ki en büyük derdi yaşadığı dünyaylaydı. Şimdi aramızda yok. Armani'nin dediği gibi "Fashion is dead". Neyse ki bundan sonra nerede kendine güveniyle etrafını titreten bir kadın görsek, üzerinde McQueen olduğunu bileceğiz. Tam da onun istediği gibi cesaret gelecek kuşaklara miras kalacak. Çünkü Alexander McQueen, bugünü değil; geleceği tasarlıyordu.



DAZEDDIGITAL.COM'DA YAYINLANAN, DÜNYACA ÜNLÜ ŞARKICI DAVID BOWIE İLE ALEXANDER MCQUEEN'İN TELEFON GÖRÜŞMESİ:

David Bowie: Senden bir keresinde bana bir ceket yapmanı istemiştin. Kesin rengini bile söylemiştim, ama sen bana duvar halısı kumaşından yapılmış bir ceket gönderdin. Bu arada

güzel ceketti, kabul ediyorum. Kurumsal bir dünyayla nasıl başa çıkabiliyorsun?

Alexander McQueen: Kurumsal bir dünyada yer alamam ki...

David Bowie: Givenchy'den teklif gelse bile mi?

Alexander McQueen: Evet.

David Bowie: Modanın topluma işkence eden bir yol olduğunu düşündüğün oluyor mu?

Alexander McQueen: Giysilere o kadar anlam yüklemiyorum... Demek istediğim, günün sonunda onlar sadece bir giysiden ibaret. Dünyanın hastalıklarını kıyafetlerle tedavi edemem mesela. Ben sadece, tasarladığım kıyafetleri giyen kişilerin kendilerine güvenmelerini sağlamak istiyorum. Şey... Ben çok kendime güvensiz biriymişim de...

David Bowie: Hepimiz kendimize güvensiz değil miyiz? Otomobil tasarlayabilir miydin?

Alexander McQueen: Tasarlayabilir miydin? Ben otomobil tasarlasam zarf gibi basık birşey olurdu.

David Bowie: Ev tasarlayabilir misin?

Alexander McQueen: Evet, kolayca, çok kolayca...

David Bowie: Resim yapabiliyor musun ya da heykel?

Alexander McQueen: Hayır ama heykel satın alırım. Yapamam, satın alırım.

David Bowie: Armani "Moda öldü" diyor... **Alexander McQueen:** O da öldü demektir! Şey, yani Tanrı demek istedim.

David Bowie: Şimdi Versace gibi konuştun işte!

Alexander McQueen: O da ölüme yakın.

David Bowie: Kaç yaşında evden ayrıldın?

Alexander McQueen: 19 **David Bowie:** Bu sana inanılmaz bir özgürlük hissi verdi mi? Yoksa kendini korumasız mı hissettin?

Alexander McQueen: Kesinlikle korumasız hissettim. Çünkü ben hep annesinin üzerine titrediği evin en küçüğüydüm. Zaten bu yüzden eşcinsel oldum.

David Bowie: Bu net bir seçim miydi?

Alexander McQueen: Henüz üç yaşındayken erkeklerden hoşlanmaya başladım.

David Bowie: Peki sence en kötü modacı kim?

Alexander McQueen: Aman tanrım...

David Bowie: En kötü modacı kim?

Alexander McQueen: Benim gözümde mi?



David Bowie: Tabii ki senin gözünde...

Alexander McQueen: David yapma, bu yayın yoluyla hakarete giriyor!

David Bowie: Sence bu en kötü modacılar birden fazla mı?

Alexander McQueen: Bence bu soru yanlış. Sonuçta kötü giysiler bu modacıları kötü yapmaz. O kötü giysilere para verip, üzerine geçiren tüketicide kabahat.

Ben mesela Rei Kawakubo dışında kimseden alışveriş yapmam. Dur bakayım... Geçen yıl Comme des Garçons'dan bin poundluk alışveriş yapmıştım. Bunu söylememeliydim.

David Bowie: Ben hiçbir zaman kıyafete para ödemedim Alex! Taa ki...

Alexander McQueen: Benimle karşılaşana kadar!

David Bowie: Evet, evet aynen. Ama paraya ihtiyacın olduğunu biliyordum!

Alexander McQueen: Evet o zamanlar ihtiyacım vardı! Ama şunu söylemeye izin ver, senden aldığım parayı aslında o ceketi yapanlara ödüyordum.

David Bowie: Prodigy mi Oasis mi?

Alexander McQueen: Kesinlikle Prodigy. Şahaneler.

David Bowie: Hahaa o zaman bunu da yanıtla: Armani mi Versace mi?

Alexander McQueen: Marks and Spencer. Üzgünüm, bunu yanıtlamam adil olmaz.

TEHLİKELİ GÜZEL: CAPE TOWN YENİ MODA ESKİ KITA

AFRİKA KITASININ UCUNDA DOĞUYA DOĞRU DÖNEN KARA PARÇASINDA KİTANIN EN GÜZEL VE KOZMOPOLİT ŞEHİRİ BULUNUYOR. DAHA KISA BİR SÜRE ÖNCE ÇATIŞMA YORGUNU BİR ŞEHİR OLAN CAPE TOWN, DÜNYA KUPASI'YLA BİRLİKTE DÜNYANIN YENİ TURİZM ROTASI OLARAK KÜLLERİNDEN DOĞUYOR.



Portekiz Kralı 1488 yılında kaşif Bartholomew Diaz'ın "Fırtına Burnu" yakıştırmamasından hoşlanmamış ve Afrika'nın en uç noktasının ismini "Ümit Burnu" olarak değiştirmiş. Ümit Burnu ismi Güney Afrika'yı tüm zorluklardan sonra yeni demokrasi çağına taşıyan ruh halini özetliyor.

Bu yıl tüm gözler 2010 Dünya Kupası'nın gerçekleşeceği Güney Afrika'nın üzerinde. Ülkenin "ana kenti", ülkenin gökkuşağındaki en parlak renk. Etkileyici bir coğrafyası, metrelerce yükseklikteki dalgalara koşan sörfçülerin aktığı iri kumlu muhteşem sahilleri, yüzlerce yıllık şarap bağları ve Hollanda tarzı kolonyel mimarisıyla Afrika'nın oyun alanı olarak biliniyor. Buna bir de şehri son yıllarda ele geçiren yaratıcı gücü ve hareketli bir sosyal yaşamı ekleyin. Cape Town sörf ve safari rotası etiketini üzerinden atıp, 15 yıldır yaşadığı kültürel rönesansı gözler önüne sermeye gerçekten hazır. 90 dakikalık maçlardan geri kalan zamanda ziyaretçiler Masa Dağı'nın gölgesinde parlayan bu şehirde yeniden doğan bir ulusun tanığı olacaklar.

Portekiz Kralı 1488 yılında kaşif Bartholomew Diaz'ın "Fırtına Burnu" yakıştırmamasından hoşlanmamış ve Afrika'nın en uç noktasının ismini "Ümit Burnu" olarak değiştirmiş. Ümit Burnu ismi Güney Afrika'yı tüm zorluklardan sonra yeni demokrasi çağına taşıyan ruh halini özetliyor. 70'lerde evlerin yıkıldığı, mahallelerin boşaltıldığı ve siyahların göç etmeye zorlandığı şehir burası değil

sanki. Bugünün Cape Town'ı gökdelenlerin Masa Dağı'yla yarıştığı, uluslararası sanat çevrelerinin rağbet ettiği, parlak şeflerin, yerel bağların şaşırtıcı şaraplarının eşliğinde yarattığı bir mutfağa sahip kültürel bir megapol. Eski fabrikalar ve hükümet binaları birer birer sanat galerilerine, atölyelere ve gece kulüplerine dönüşüyor. Daha 15 yıl önce AIDS, uyuşturucu ve şiddet sorunuyla öne çıkan şehir her şeye rağmen yaşanan emlak ve turizm patlamasıyla büyük bir ekonomik yükseliş dönemi yaşıyor.

Cape Town'da Nelson Mandela'dan daha büyük bir ikon varsa, o da Masa Dağı. Yarımada boyunca vadilerle bölünmüş dağ sıraları güneyde Signal Tepesi ve kuzeyde Masa Dağı'yla son bularak şehri iki koldan sarıyor. Şehrin neresinde olursanız olun varlığı hissedilen Masa, uygarlığın içindeki vahşi yaşamı çağırıştırıyor. Dağın dünyanın doğa harikalarından biri kabul edilmesinin tek nedeni şehir üzerindeki bu görkemli hakimiyeti değil. Burası dünyanın en zengin bitki krallığı. Yarımada 500 kilometrekarelik alan içinde 2600 farklı bitki türü var. Masa Dağı bunların

1700'üne ev sahipliği yapıyor. Bölgede yaşayan Khoi yerlilerinden beri Masa'nın etrafında bir gizem perdesi var. Burası hala dünyanın enerji merkezlerinden biri ve cennette yansımaları bulunan tek yer olarak biliniyor. Dönem dönem dağı tamamen kaplayan sis perdesine "masa örtüsü" deniyor

Şeytan Tepesi üzerine bir efsane de var. Kötü kokulu piposunu elinden düşürmeyen korsan eskisi Van Hunks en son dağın eteklerinde bir yabancıyla pipo içme yarışması yaparken görülmüş. İkisi, dağ yoğun bir duman bulutuyla kaplanana kadar pipo içmişler. Van Hunk'ı bir daha gören olmamış. Dağı masa örtüsü kapladıkça, Cape Town'da Van Hunks'in şeytanla pipo içtiği söyleniyor.

Güney Afrika dünya sahnesine yeniden çıkarken, bu dağlar da dünyanın en nefes kesici doğa rotası olarak yeniden keşfediliyor. Cape Town'un en ilginç özelliklerinden biri de dağın farklı yerlerindeki mahallelerde bir gün içinde dört farklı mevsim yaşanması. Öte yandan, kış günlerinde bile şehrin üzerinden güneş hiçbir zaman eksik olmuyor.

Şehrin tadını çıkartmak isteyenler için ideal başlangıç noktası Victoria & Alfred Rıhtımı. Burada güneş yer değiştirdikçe dağın sergilediği nefes kesici ışık ve doku oyunlarını izleyerek civardaki restoran ve meyhanelerde Cape şarabı





1929'da açıldıktan sonra 1998'de yenilenen teleferikle Masa Dağı'nın bin metrelik zirvesine beş dakikada çıkılabilir. Burada şehir halkı ellerine bir şişe şarap alıp Atlantik Okyanusu üzerinden batan güneşi ve aşağıda yanıp sönmeye başlayan şehir ışıklarını izliyorlar.



ya da ev yapımı bira içmek bir gelenek. Rıhtımdan başlayan tekne ve helikopter turları da dağı başka bir gözle görmek için ideal. Tekne turları Atlantik kıyısındaki mahallelerden geçerek Masa'nın arkasındaki On İki Havari Dağları'na doğru uzanıyor.

Masa Körfezi'nin ortasındaki Robben Adası, Güney Afrika'nın geride bıraktığı acılı dönemin simgesi. Beyaz Yönetim döneminde Nelson Mandela ve diğer siyahların yıllarca hapsedildiği bu adaya gitmek, birçok insan için hac ziyareti sayılır. Güney Afrika halkı Robben Adası'nı Beyaz Yönetim döneminin işkencelerinin değil, insan ruhunu zaferinin simgesi olarak görüyor ve dünyayla paylaştıkları yüzlerinin her zaman bu ruhun izlerini taşımasını istiyorlar.



1929'da açıldıktan sonra 1998'de yenilenen teleferikle Masa Dağı'nın bin metrelik zirvesine beş dakikada çıkılabilir. Burada şehir halkı ellerine bir şişe şarap alıp Atlantik Okyanusu üzerinden batan güneşi ve aşağıda yanıp sönmeye başlayan şehir ışıklarını izliyorlar. Sıcak günlerde kaya tavşanları insanlarla birlikte kayaların üzerinde güneşlenmeye çıkıyor.

Cape Town'da ışık, dağların ve bulutların arasından süzülüyor ve gri ya da lacivert okyanustan yansıyor. Şehrin dünyada moda fotoğrafçılığının ve reklam



Başta 300 yıl önce Avrupalı aristokratların favori şarabı olan Vin de Constance olmak üzere Cape şarapları tüm dünyada tanınıyor.

Constantia'ya gelmişken masalsi bir balıkçı kasabası olan Haut Bay'e ve dünyaca ünlü Camps sahillerine uzanın. Dünyada penguenlerle ve yunuslarla yüzebileceğiniz başka hiçbir yer yok.

çekimlerinin merkezi olmasının nedeni de bu renkleri ve kontrast oranı yüksek olan ışık. Cape Town dünyanın en çok çekim yapılan şehri. Yarımadanın etrafında yapılacak yarım günlük bir otomobil gezintisinde dağ sıraları arasındaki farklı mikro iklimlerin ve farklı ışıkların büyüleyici oyununu izleyebiliyorsunuz.

Şehir dışına çıkmak için Masa Dağı'nın arka yüzüne geçmek gerekiyor. Ulusal botanik Bahçesi'nin bulunduğu Kirstenbosch, dağın güney eteğinde bulunuyor. False Körfezi kıyısından devam edip, Simon's Town'daki tarihi deniz üssünden geçerek Atlantik kıyısından Kommetjie'ye giden yol, turistlerin en popüler rotası.

Başta 300 yıl önce Avrupalı aristokratların favori şarabı olan Vin de Constance olmak üzere Cape şarapları tüm dünyada tanınıyor. Bu bölgede üç şarap rotası var: Constantia, Helderberg ve Durbanville. Şarap meraklıları Ou Kaapse Weg üzerinden bölgenin en eski ve tarihi şarap bağlarının bulunduğu Tokai ve Constantia vadilerine gidiyorlar. Groot Constantia, Klein Constantia,

Buitenverwachting ve Steenberg mutlaka görülmesi gereken bağlar. Verimli vadilerdeki bu tarihi bağlarda sazdan çatıları olan beyaz çiftlik evleri yüzlerce yıldır aynı kalmış.

Constantia'ya gelmişken masalsi bir balıkçı kasabası olan Haut Bay'e ve dünyaca ünlü Camps sahillerine uzanın. Dünyada penguenlerle ve yunuslarla yüzebileceğiniz başka hiçbir yer yok. Özellikle de sabahın erken saatlerinde Camps sahilinde yüzenleri kalabalık yunus sürüleri karşılıyor.

Hint Okyanusu'nun sıcak Mozambik akıntısı, Antarktika'dan gelen Benguela akıntısıyla Cape Point'te birleşiyor. Bin kilometre kuzeydeki Namib'i çöle çeviren Benguela, Cape Town'ı dünyanın en zengin coğrafyasına dönüştürüyor.

Daha kısa bir süre önce demokrasiyi inşa etmek ve şiddeti durdurmak gibi temel sorunları olan bir halkın sahip oldukları doğa harikası üzerine bir kültür ve turizm merkezini inşa etmesi etkileyici. 2010'un rotası olarak belirlenmesi Dünya Kupası sayesinde olsa da, Cape Town'ın yıldızı bundan sonra sönecek gibi görünmüyor.



DÜNYANIN EN LÜKS TRENİ

BİLİNEREN EN LÜKS TREN İLE DÜNYANIN EN GİZEMLİ KITASI AFRIKA'DA BİR YOLCULUK YAPTIKTAN SONRA TEKRAR TATİLE ÇIKMAK EMİN OLUN SİZE ÇOK ZOR GELECEK. ROVOS RAIL'İN KİŞİSEL AJANDANIZA BAĞLI OLARAK DÜZENLEDİĞİ MUHTEŞEM YOLCULUKLAR İKİ GÜN YA DA İKİ HAFTA BOYUNCA SİZİ AFRIKA'NIN KALBİNE GÖTÜRÜYOR.



Afrika deyince ilk akla gelen kuşkusuz safaridir. Elde fotoğraf makinası, çipin arkasında ve toz duman arasında bir yolculuk. Şimdi bunu değiştirecek bir fırsat var ve bu fırsat sadece 36 çiftle sınırlı. Rovos Rail, 72 kişilik yolcu kapasitesi olan ve dünyanın en lüks kompartıman olanaklarını sunan, sadece iki adet vagonndan oluşan klasik treni çok özel bir safari için yeniledi.

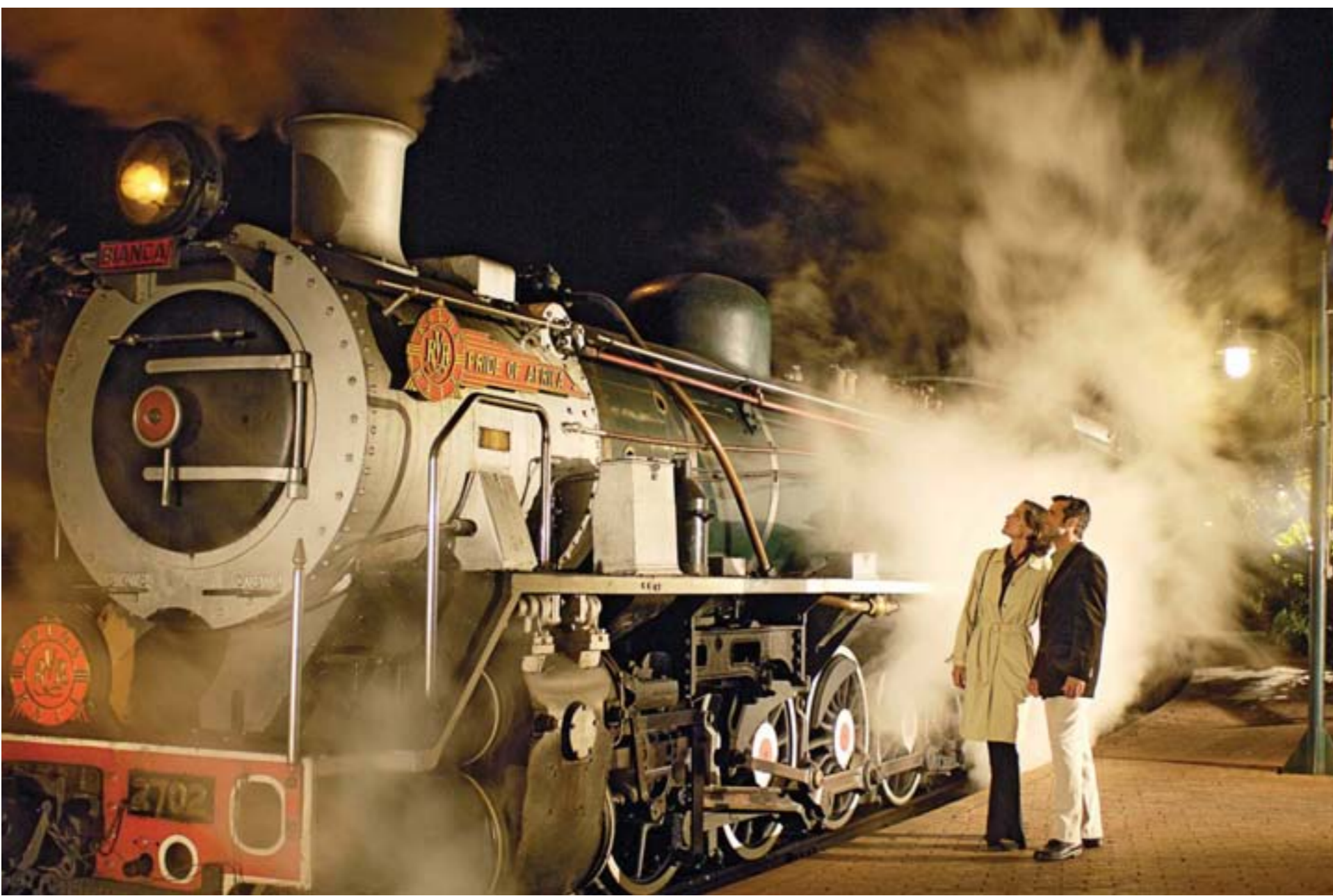
Tren, Afrika'nın geleneksel çizgileriyle dekore edilmiş olan yemek salonu ve gözlem kompartımanlarıyla konuklarına şık ve görkemli bir ortam sunuyor. Bu şıklık dünyanın başka hiçbir treninde rastlanamayacak derecede özenli ve her şeyi düşünülmüş ayrıntılara sahip. Trendeki Royal Sütlerin hepsinde Viktoryen tarzı banyo ve size özel salonlar bulunuyor. Sütlerde her türlü gereksiniminizi karşılayacağız

barların yanı sıra 24 saat hizmet veren bir oda servisi de var.

ST. JAMES

"Hedef Afrika" adıyla düzenlenen bu uzun rota dışında da size muhteşem seçenekler sunuluyor. Bunların en etkileyicisi de St. James'e yapılan tren safarisidir. Tarihte "Milyonerler Yolu" olarak bilinen St. James, muhteşem Hint Okyanusu manzarasına sahip bir balıkçı kasabası. Bölge Viktoryen tarzda banyoları bulunan eski ve büyük evleriyle tanınıyor. Her zaman taze okyanus balıklarını sunan lokantalar bile buraya gitmek için yeterli bir neden. Ancak St. James'de vakit geçirmenin en güzel yolu her sabah ünlü plajlarında yüzmek. Dilerseniz St. James'in çevresindeki dağlarda yürüyüş yapabileceğiniz parkurlar da var. Yüzlerce yıl önce inşa edilen kasaba her yanında tarihi izler barındırıyor.





HEDEF AFRIKA

Afrika'nın gizemli atmosferini yaşarken eski çağların romantizmini de yakalayan ayrıcalıklı yolculardan olmak isteyenler Afrika kıtasına genellikle Cape Town'dan adım atıyor. Kentteki tarihi Capital Park İstasyonu'ndan başlayan bu büyüğü yolculukta Cape Town, Tanzanya içindeki Dar es Salaam, Victoria Şelaleleri, Namibia çölleri, KwaZulu-Natal bambu alanlarından geçerek Afrika'nın muhteşem bir yüzünü daha görme şansınız oluyor.



NAMIBIA

Namibia içerisindeki Fish River Kanyonu'nu görebilirsiniz. Ayrıca Kalahari Çölü'ne gidebilir ve Namibia'nın başkenti olan Windhoek'i ziyaret edebilirsiniz.



VICTORIA ŞELELELERİ

Afrika'da mutlaka görülmesi gereken yerlerden birisi de hiç kuşkusuz Victoria Şelaleleri. Pretoria'dan yola çıkan tren Afrika'nın içlerindeki muhteşem renkleri kompartıman pencerenize getirip yaşıyor. Zambezi Nehri'nin sonunda yer alan Victoria Şelaleleri'ne gelince dünyanın bir başka harikası karşınıza çıkıyor. Bu güzelliğin üzerine bir de nehir gezisi ve rafting macerası ekleyebilirsiniz.



CAPE TOWN'DAN KAHİRE'YE

Bir zamanlar Cecil John Rhodes, Cape Town ve Kahire arasında bir tren yolu hayali kurmuştu. Hayali hiçbir zaman gerçekleşmedi ancak artık bu iki özel Afrika kenti Rovos Rail sayesinde birleşiyor.

Victoria Şelaleleri'nden Zanzibar'a ve Tanzanya'ya geçip, Uganda'da gorilleri görebilir ve daha sonra Sudan'da Hartum'u ve Mısır'da Abu Simbel'i ziyaret edebilirsiniz. Rota için sadece ve sadece yerinizi ayırıp yola çıkmanız gerekiyor, hem de hiç vakit kaybetmeden.

AFRİKA KOLAJI

Dokuz gün süren bu panoramik Güney Afrika gezisi her yıl Haziran ayında başlıyor. Pretoria'dan Malelane'e, Swaziland ve Durban'a, Bloemfontein'in batısına geçiliyor. Yolculuk KwaZulu-Natal ile devam ettikten sonra Durban'da bir gece geçiriliyor. Ardından Ladysmith ve Bethlehem'e doğru yol alınıyor. Bu baş döndürücü gezi yine Cape Town'da sona erdiğinde sizin de artık bundan sonra yapacağınız seyahatlerle ilgili fikriniz mutlaka değişmiş oluyor.



YAPI KREDİ'DE FON DÜNYASI

YATIRIM FONLARI PİYASASI, PAZARDAKİ ÜRÜN YELPAZESİNE HER GEÇEN GÜN YENİ ÜRÜNLERİN KATILMASI İLE BÜYÜMEYE DEVAM EDİYOR. FİNANSAL KURUMLAR, YENİ EKONOMİK DÜZEN İLE YATIRIM İHTİYAÇLARINDA YAŞANAN DEĞİŞİME VE FARKLI ÜRÜN ARAYIŞLARINA CEVAP VERMEK İÇİN FARKLI NİTELİKTEKİ ÜRÜNLERLE PİYASAYA HIZLA CANLILIK GETİRİYOR.

Özel Bankacılık Pazarlama ve Ürün Yönetimi Direktörü Ayşe İmre Tüylü, Yapı Kredi Bankası bünyesinde yer alan mevcut ve yeni yatırım fonları ile ilgili bilgileri Crystal Dergi ile paylaştı.

ALTERNATİF YATIRIM ARAÇLARINA OLAN İLGI YATIRIM FONLARININ ÖNEMİNİ ARTIRIYOR

Bildiğiniz gibi son yıllarda değişen piyasa koşullarına paralel olarak yatırımcıların beklentileri ve yatırım tercihleri farklılık göstermeye başladı. Klasik yatırım ürünlerinin getirisini yeterli bulmayan yatırımcılar günümüzde alternatif yatırım araçlarına yönelmeye başladılar. Ürün çeşitliliği, yatırım yapmadaki kolaylık ve likidite avantajı ile yatırım fonları yatırımcılarımız için öne çıkan alternatiflerden biri. Yatırım Fonları pazarı yeni ürünlerle her geçen gün büyüyerek önümüzdeki dönemde de yatırım tercihlerinde ilk sıralarda olacağına sinyallerini veriyor.

Fon performansı için en önemli kriter istikrarlı getiri. Yapı Kredi bünyesindeki fonlara baktığımızda özellikle 2009 yılında fonlarımızın %90'ının karşılaştırma ölçütlerinin üzerinde performans gösterdiklerini görüyoruz. Getiri sıralamasında ise

2007-2009 döneminde yatırım fonlarımızın %90'ı ilk çeyrekte yer alıyor. Yatırım fonlarının avantajlarından biri de her meblağ için yatırım yapılıp, istendiği zaman ve istenilen miktarda nakite çevrilebilmesi. Bunun yanı sıra yatırımlarınız fonlar aracılığı ile aktif bir şekilde ve profesyonel yöneticiler tarafından değerlendiriliyor. Yatırım Fonları dünyası, farklı yatırım beklentilerine sahip çok çeşitli yatırımcı profili için uygun çok çeşitli yatırım fonları ile oldukça zengin, yenilikçi ve istikrarlı getirilerle de son derece kârlı bir dünya.

YENİ ÜRÜNLERLE PAZARDAKİ YERİMİZİ SAĞLAMLAŞTIRMAYA DEVAM EDİYORUZ. ALTIN FONUMUZ 15 MART'TAN BU YANA SATIŞTA

Yapı Kredi olarak yatırımcıların finansal ihtiyaçlarına en doğru şekilde cevap vermek birinci önceliğimiz. Bu nedenle de müşterilerimizden yoğun talep aldığımız Altın Fonu'muzu 15 Mart 2010 itibarıyla satışa sunduk. Altın Fonumuz ihracı ile birlikte yoğun ilgi gördü ve kısa zamanda rekabette ön sıralarda yerini almaya başladı. Altın Fonumuz portföyünün %51'ini devamlı olarak altın ve altına dayalı finansal araçlarda

değerlendirirken, sabit getirili yatırım araçlarına da yatırım yapıyor. Orta-uzun vadede altına yatırım yapmak isteyen yatırımcılarımıza önerdiğimiz fonumuz, yatırımcılarımıza altın piyasasına kolaylıkla yatırım yapma fırsatı veriyor.

İSTANBUL SERBEST FONU'NA OLAN İLGI ARTARAK DEVAM EDİYOR

İstanbul Serbest Fonu, SPK tarafından belirlenen "nitelikli yatırımcı" statüsündeki yatırımcılar için tasarlandı ve Temmuz 2009 başında satışa sunuldu. Mutlak getiri hedefleyen fon, sadece nitelikli yatırımcılara satılabildiği halde Temmuz'dan bu yana büyük ilgi gördü ve 100'ü aşkın müşterimize ulaştı. SPK düzenlemeleri gereği nitelikli yatırımcılara satılabilmesi nedeniyle fonumuza ilgi, büyük oranda Özel Bankacılık müşterilerimizden geliyor. Fona yatırım yapan müşterilerimizin fonun performansından oldukça memnun olduklarını yeni alımlarla da takip ediyoruz. 2010 yılı itibarıyla fona yatırım yapan müşterilerimizle 3 ayda bir fonla ilgili detayların yer aldığı bilgilendirme dosyalarını paylaşıyoruz. Fonumuza, önümüzdeki dönemde de ilginin artarak devam edeceğini düşünüyoruz.

Yatırım fonlarının avantajlarından biri de her meblağ için yatırım yapılıp, istendiği zaman ve istenilen miktarda nakite çevrilebilmesi. Bunun yanı sıra yatırımlarınız fonlar aracılığı ile aktif bir şekilde ve profesyonel yöneticiler tarafından değerlendiriliyor.

YAPI KREDİ'DEN POTANSİYEL GETİRİSİNE İNANDIĞIMIZ ANAPARA GARANTİLİ FONLAR

Anapara Garantili ve Koruma Amaçlı fonlar son dönemde yatırım fonları pazarında yaşanan canlılığın en önemli etkeni olarak görünüyor. Yatırımcılara belirli bir vadeye kadar yatırım yapmaları durumunda, anaparalarının yanı sıra yatırım fonunun dayanak varlığındaki performansa göre belirlenen getiriden de faydalanma imkânı sunuyor. Özellikle risk almaktan kaçınan, fakat piyasadaki fırsatlardan da yararlanmak isteyen yatırımcılarımız fona çok büyük ilgi gösteriyor.

Vade sonunda kapanan yani süreli olan bu fonlar sadece talep toplama dönemleri boyunca ve şubelerimizden satılabiliyor. Yatırımcıların talepleri ve piyasa koşulları doğrultusunda farklı özellikteki Anapara Garantili Fonlarımızı piyasaya sürerek yatırımcılarımızın ihtiyaçlarına cevap vermeye çalışıyoruz. Mevcut durumda farklı özellikteki 5 Anapara Garantili Fonumuzun yatırım dönemi devam ediyor. Önümüzdeki günlerde de yeni Anapara Garantili Fonumuzun halka arzını gerçekleştirileceğiz.

% 100 Anapara Garantili Hareketli Frekans Alt Fonu. Hareketli Frekans Fonumuzla USD/TL kurunda önümüzdeki dönemde aşağı ya da yukarı yönlü sert hareket beklemeyen yatırımcılarımızı hedefliyoruz. Önümüzdeki dönemde de



Özel Bankacılık Pazarlama ve Ürün Yönetimi Direktörü Ayşe İmre Tüylü

yeni Anapara Garantili Fonlarla daha fazla yatırımcıya ulaşmak önemli hedeflerimizden biri.

TÜRKİYE'DE KURULAN İLK FON SEPETİ, DÜNYA FONLARI FON SEPETİ!

Özellikle uluslararası piyasalardaki yatırım fırsatlarından yararlanmak isteyen müşterilerimizin ilgisini çeken Dünya Fonları Fon Sepeti ilk olarak 2007 yılında satışa sunuldu. B Tipi statüsündeki fon portföyünün %51'i ile yabancı fonlara, yanı sıra Sermaye Piyasası Kurulu tarafından kayda alınmış yerli ve yabancı yatırım fonlarından oluşan çeşitlendirilmiş bir yatırım fonu grubuna yatırım yapıyor. Yatırım yapılan yabancı fonlar Batı Avrupa, Kuzey Amerika, Latin Amerika, Doğu Avrupa ve Asya Pasifik

ölkelerinde ihraç edilen menkul kıymetlerde oluşuyor. Fonumuz özellikle yurtdışı piyasalarda yabancı para cinsinden yatırım yapmak isteyen yatırımcılarımız için çok uygun.

YAPI KREDİ FON DÜNYASI BÜYÜMEYE DEVAM EDECEK

Yapı Kredi Fon Dünyası yeni ürün ve hizmetlerle büyümeye devam edecek. Finansal piyasalarda devam eden, yeni ve getiri potansiyeli yüksek yatırım alternatiflerine olan talep artışının önümüzdeki dönemde de hızlanarak devam edeceğini düşünüyoruz. Yapı Kredi olarak önümüzdeki dönemde mevcut ürün yelpazemiz ve yeni fon alternatiflerimizle daha fazla sayıda müşterimize ulaşmayı ve pazardaki konumumuzu güçlendirmeyi hedefliyoruz.

'AKLINIZDAN ÇALDIĞIMI, SİZE GERİ VERİYORUM'

“TASARIM YAPMANIN BENİM İÇİN EN BASİT ANLAMI, İLHAM VEREBİLMEK VE AKLIMIN, KALBİMİN GİTMEK İSTEDİĞİ YÖNDE DÜNYANIN AKIŞINI DEĞİŞTİRMEK İÇİN BİR POTANSİYELE SAHİP OLMAK... EĞER BAŞKALARINA İLHAM VERMEK İSTİYORSAK, İLETİŞİM KURMAYI ÇOK İYİ BİLMELİYİZ. KISACA, SESİNİ DUYURMAK İÇİN BAĞIRMAN LAZIM!”



Tasarımcı Marcel Wanders ile Amsterdam'ın merkezinde Westerstraat'taki eski okul binasını yenileyip dönüştürerek kendine ve başka tasarımcılara kazandırdığı Westerhuis binasında buluşuyoruz söyleşimiz için.

“Knotted Chair” örgü sandalye ile profesyonel hikayesi doruğa çıkıyor Marcel Wanders'in. 1996'da Droog Design için tasarladığı bu ikonik sandalye ile tasarım dünyası bir anda gözlerini ona çeviriyor.

“Bir sevgi atmosferi yaratmak, tutkuyla yaşamak ve en heyecan verici düşlerimizi gerçeğe dönüştürmek... Tek yapmak istediğim bu! Sizin aklınızdan çaldığımı, yine size geri veriyorum! Gözlerimi kapattığımda, hiçbir zaman geri ödeyemeyeceğim kadar aldığımı düşünüp minnet duyuyorum!” Diye özetlediği varoluş amacının bir katman daha derinine inebilmek mümkün olabilir belki.



“Tasarıma inanıyorum. Bence bu, insanın yaşadığı ortama kattığı en hoş değerlerden... Yaşama anlam katma çabası içinde “gelişim”e inanıyorum. Ancak bu şekilde yaşadığımı hissediyorum. Hayata esprili bakabilmek, diğerlerinin kalbinde yer açmaya ve açılan alanları pozitif yeniliklerle doldurmaya yarıyor! Ben de bunu tasarımlarımda kullanıyorum!”

Bir de 'neden' sorusunu sorabiliriz belki...

“İnsanlar bir tasarımı, ancak problem yarattığı zaman fark ediyor. Benim görevim, bunu keyifle yaşarken fark ettirmek... Sıradan şeylerden beslendiğim söylenir, ki bu doğrudur. Ama sıradan kavramı üstüne düşününce, çevremizdeki küçük mucizeleri ancak sıradan olanı izleyerek bulabileceğimize inanıyorum.”

Bize göre dahiyane, ona göre beyninin günlük sıradan iç konuşmaları olan bu cümlelerin ardından sorularımız başlıyor.

Crystal: Yaratıcılığın büyüsünü kaybetme korkusu ya da sıkıntısı yaşadığın oluyor mu?

Marcel Wanders: Hayır, asla. Bu büyünün içine girmeyi bildiğim kadar dışında kalmayı da göze alabilirim. Eğer bir gün kaybedersem bunu, kaybederim, ne yapalım? Üstünde düşünmem bile. Yaptığım işi besleyen bu büyüyü kaybedersem, hemen bir başka yaratım aracı bulurum kendime.

Crystal: 500 yıl sonra dünya nasıl bir yer olacak?

Wanders: Kayıp bir neslin çocukları olarak bu dünya için anlamlı ne yaptık acaba diye soruyorum kendime. Çok önemli şeyler başarıyoruz, evet, ama geleceğe anlamlı ne bırakıyoruz? Bugün iPod çok müthiş bir şey. Ama bu tür yaratımlar ilginçliğini hemen kaybediyor ve üç yıl içinde hiçbir esprisi kalmıyor. Bizim nesil tarih yaratamıyor bence. O derece önem taşıyan ürünler veremiyoruz. Bugünü inşa ediyoruz tabii, ama tarihe kalacak,



devredilecek şeyler yapmıyoruz. O nedenle, 500 yıl sonra bizim yaptığımız ne kalır, bilemiyorum.

Crystal: Pesimist bir yaklaşım oldu bu. Her konuya genel olarak böyle mi bakarsın?

Wanders: Hayır, tam tersine çok optimist bir insanım. Sevgiye, aşka, heyecana tutkunum. Sadece bugünü reel olarak izleyen biri olarak, 500 yıl sonraya büyük etkiler yaratacak şeyler bırakacağımızı şimdilik düşünmüyorum. Belli de olmaz!

Crystal: Kalem, kağıt hala bir şey ifade ediyor mu sana? Yoksa tamamen bilgisayar faresi mi olduk hepimiz?

Wanders: Doğruyu söylemek gerekirse, konu yazı yazmaksa pek kalem kağıt kullanmıyorum. Hatta gerektiği zaman el yazımı okuyamaz oldum! Ama notlar üstünde çalışırken, tasarımların sağına soluna, çizimlerin köşelerine oklar çıkarmak için daima elimde kalem bulunur tabii. Renkler, tasarımların rengini, formunu anlatma konusunda projelerin sağına soluna alınan notlar yani... Ama şiir seven, şair seven biri olarak, kelimelere aşık olduğumu söylemeliyim. Şairin beyindekileri seviyorum. Kelimelerin değişken olmasını seviyorum. Onları farklı şekillerde kullanmayı seviyorum.

Crystal: Kültür, yaşamında nasıl bir alanı kapsıyor?

Wanders: Yaşamın kendisi orijinal ise, kültür bunun illüzyonu, yansıması. Hayatın kendisi yaşanırken, kültür bir rüyayı, bir olasılığı, bir hayali tasarlar. Ne daha iyi, ne daha kötü. Ama sanki bir yalan. Her şeyle ilgili söylenebilecek bir yalan. Umrunuzda olan ya da olmayan her konuya dair görülen rüya... İlginizi çekebilir, çekmeyebilir. Ama bu rüya gerçeğin bir yansıması sadece...

Crystal: Kültür salt kurgu mu yani?

Wanders: Şöyle diyelim... Çin'e gitmektense, orayı kitaplardan öğrendin diyelim. Bir plaja gidiyorum, döndükten sonra orada çekilmiş bir fotoğrafa bakıyorum. Tekrar orada hissetmek için... Orada olmaktansa, buradan o plajı hissedebiliyorum. Televizyonda içimi karartan haberler sıralanıyor ardı ardına, ben seyrediyorum. Sonra rahatsız olup kanal değiştiriyorum. Hop! Sanki tüm bu negatif olaylar yaşanmıyor gibi... Bütün bunlar sonsuz bilgi kaynakları, ama içerikleri yaşamımıza büyük yapaylıklar da getiriyor.



Crystal: Sence timsahın mı, köpekbalığının mı daha sıkı bir tarzı var?

Wanders: Köpekbalığı!

Crystal: Neden?

Wanders: Daha sofistike, daha rafine ve belki daha az öldürücü!

Crystal: Tatil için sakın bir deniz kıyısı, dağın tepesinde bir kulübe mi, nabız atan bir metropolün göbeği mi?

Wanders: Bazen dinlenmek için bu tip küçük kaçamaklar iyi gelebilir, ama ben tam bir şehir insanıyım. Kalabalığın ve dinamik bir şehrin nabzını hissetmeliyim.

Crystal: Gündüz insanı mısın, gece mi?

Wanders: Günün her saatini aynı heyecanla yaşıyorum.



Picasso

Suite Vollard

Gravürler

Pera Müzesi beşinci yılında da dünya sanatının büyük ustalarının çok özel yapıtlarını sanatseverlerle buluşturmaya devam ediyor. Bu kez de, 20. yüzyıl sanatının büyük ustası Pablo Picasso'nun Suite Vollard adlı gravür serisini ilk kez ve bir bütün olarak, Pera Müzesi'nde ülkemizin sanatseverlerine sunmaktan büyük mutluluk duyduk.

Dönemin efsanevi sanat simsarlarından Abroise Vollard tarafından sipariş edilen ve 100 gravürden oluşan bu seri, bizlere büyük bir sanatçının çoktan uluslar arası üne kavuşmuş olsa da, hâlâ yeni esin kaynakları aradığını ve yaratıcılarıyla asla yetinmediğini gösteriyor.

Sanat tarihçileri ve eleştirmenler, Pablo Picasso'nun yaratıcılığını gerçek bir şölenle bizlere sunan bu hayranlık uyandırıcı yapıtların, geçtiğimiz yüzyıldan günümüze kalan en önemli sanatsal miraslardan biri olduğunu söylüyorlar. Dileriz, Suite Vollard ülkemiz sanat çevrelerinde de hak ettiği ilgiyi görür.

Suna, İnan & İpek Kıraç



Perde Önünde Oturan Çıplak Kadın

3 Nisan 1931

Aside yedirme baskı / Montval kağıdı
308x224 mm. / 445x 340 mm.



Kadının Örtüsünü
Kaldıran Faun

12 Haziran 1936

Akuatint / Montval kağıdı
317x417 mm.
440x340 mm.

41.110



Heykeltıraşlar, Modeller,
ve Heykel

20 Mart 1933

Aside yedirme baskı
Montval kağıdı
194x267 mm.
340x 445 mm.



Heykeltıraş,
Model ve Büst

17 Mart 1933

Aside yedirme baskı
Montval kağıdı
267x194 mm.
445x 340 mm.



Model ve Gerçeküstücü Heykel

4 Mayıs 1933

Aside yedirme baskı / Montval kağıdı
268x193 mm. / 445x 340 mm.



Kentaur ve Kadın Önünde
Uzanmış Heykeltraş

31 Mart 1933

Aside yedirme baskı
Montval kağıdı
194x268mm
340x445 mm.



Heykel Önünde Çıplak Kadın

4 Temmuz 1931

Aside yedirme baskı / Montval kağıdı
312x221 mm. / 445x 340 mm.



Uyuyan Kadını
Okşayan Minotor

18 Haziran 1933

Soğuk kazı
Montval kağıdı
300x370 mm.
340x445 mm.

NE İÇİNDE ŞEHRİN, NE DE DIŞINDA

LAVANDA, ÖRNEKLERİNE ÜLKEMİZDE PEK SIK RASTLANMAYAN, RAFİNE TATLAR VE MANZARALARIN OLUŞTURDUĞU ANILARLA AYRILACAĞINIZ BİR MEKAN. GÜNÜBİRLİK GURME GEZİLERİ İÇİN MUTLAKA DENENMESİ GEREKEN ŞEHRE YAKIN BİR ADRES.



İlk izlenim. Rafine ellerden çıkma insan yapımı bir suni cennet. Gözleriniz kapatıp İstanbul'un merkezinden başlayan ve yaklaşık 45 dakika süren yolculuk boyunca gördüklerinizi hafızanızdan silmeyi başarabilerseniz, gözlerinizi tekrar açtığınızda Paris'e yakın bir köyde uyandığınızı zannedebilirsiniz...

Lavanda Otel, 16 dönüm arazi içerisinde harika taş ve ahşap yapılardan oluşan bir butik otel. Aslında otel hizmeti de veren bir restoran demek daha doğru. Dünyadaki benzerlerinden yola çıkılarak, gezmekten ve yeni lezzetler tatmaktan zevk alan insanlar tarafından kurulmuş.

En güzel yanlarından biri, eklektik yapısı. Otel veya restoran olarak düşünüldüğü tasarlanmamış. Bu da alıştığımız otel otel kokan odalar yerine birbirine hiç benzemeyen, çoğu aslında ailenin konuklarını ağırlamak amacıyla inşa ettiği 12 sıcak mekan anlamına geliyor.

Dağa, ormana veya gölete bakan odaları gezerken ilk dikkatimizi çeken, manzaranın yanısıra 'sessizlik' oldu. Modern insanın belki en öncelikli ihtiyacı. Harika çiçek ve ağaçların serpiştirdiği bahçeyi izlerken, gerçekten dinlenebilmenin anahtarı, sessizlik. Gürültüden kaçmaya ne kadar ihtiyacımız varmış...

RESTORAN VE ŞEF

Lavanda Otel, sahip olduğu tüm pastorel güzelliklere rağmen konseptini gözlerimizden önce 'midelerimizi' memnun etmek üzerine kurmuş. Şef Emre Şen. Son zamanlarda duymaya alıştığımız klasik bir hikayesi var. Çok da ısınmadığı bir okulda okurken yüreğinin sesini dinlemiş ve gastronomi eğitimi almaya başlamış. (Biyografisinden: ...İtalyan Lisesini bitirdikten sonra, Politecnico di Milano' da mimarlık okumaya başladı ama aklı ve kalbi onu mutfak sanatlarına yönlendirdi. MSA'da profesyonel aşçılık ve pastacılık



eğitiminden sonra 2008 yılında İstanbul Mikla'da, Şef Mehmet Gürs ve 2009 yılında İtalya Treiso'da (Alba) Michelin yıldızlı şef Maurizio Garola yanında İtalyan Mutfağı eğitimini aldı...)

Biraz kader diyebileceğimiz, Türkiye'nin ve dünyanın önemli şeflerinin yanında tamamladığı evrelerden sonra şimdi Lavanda Otel'in mutfağını yönetiyor. 22 yaşında genç bir şefin rafine Akdeniz Mutfağı yorumlarını tatmak, tekdüzeliğinden şikayet edilen gurme dünyamız için tek kelimeyle 'enteresan'..

Yemeklerde kullanılan kekik, fesleğen benzeri otları, doğa harikası bahçenin bir köşesinde kendi elleriyle yetiştirdiğini görmek çok hoş. Kendilerine özel, (ağırlıklı Türkiye'nin nadide, az rastlanır örneklerinden oluşan) kavruları da şarapseverlerin dikkatinden kaçmayacak.

SPA

Günübirlik gurme kaçışlarının yanısıra, haftasonu hatta daha uzun bir tatil planlayanlar için otelin SPA hizmetlerinden de bahsetmek gerek. Orman manzaralı sauna ve jakuzi ilk görüldüğünde kelimenin tam anlamıyla insan yapımı bir cenneteyim hissi yaratıyor.

Isıtılmı su yataklarında masaj, fitness salonu, buhar odası gibi yorgunluk düşmanlarının yanısıra ilkbahardan itibaren açık olan ısıtılmı havuz da önce gözlerimizi, ardından da bedenlerimizi dinlendiriyor.

Kısaca, Lavanda, örneklerine ülkemizde pek sık rastlanmayan, rafine tatlar ve manzaraların oluşturduğu anılarla ayrılacağınız bir mekan. Günübirlik gurme gezileri için mutlaka denenmesi gereken şehre yakın bir adres.

www.lavandaotel.com

Ulupelit Köyü. Seçkin Sokak No:2 Şile / İstanbul

STEVE JOBS'DAN NOKTALARI BİRLEŞTİRMEK ÜZERİNE

YAŞADIĞIMIZ ÇAĞIN EN YARATICI İŞ İNSANLARINDAN STEVE JOBS'UN SEVGİ, KAYBETMEK VE ÖLÜM ÜZERİNE OTOBİYOGRAFİK ÜÇLEME DENEMESİ.

Her şey ben doğmadan önce başladı. Biyolojik annem genç, bekar bir doktora öğrencisiydi ve beni evlatlık vermeye karar verdi. Ama bir koşulu vardı: beni evlat edinen ailenin üniversite mezunu olmasını istiyordu. Dolayısıyla avukat bir çiftin doğduğumda beni evlat edinmesi için gerekli tüm ayarlamalar yapıldı. Ama ben dünyaya gelince son anda bir kız çocuk istediklerine karar verdiler. O sırada bekleme listesinde olan aileme gece yarısı bir telefon geldi: "Beklenmeyen bir oğlan çocuğu geldi. Onu ister misiniz?" "Elbette," diye yanıt verdi ailem. Biyolojik annem, annemin üniversiteden, babamın liseden hiç mezun olmadığını sonradan öğrendi. Evlat edinme belgelerini imzalamayı reddetti. Yalnızca birkaç ay sonra, ailem beni üniversiteye göndereceklerine söz verince, yumuşadı.

17 yıl sonra üniversiteye gittim. Ama saflık yapıp, neredeyse Stanford kadar pahalı bir okulu seçtim. İşçi sınıfından ailem tüm birikimlerini üniversite harcımına harcıyorlardı. Altı ay sonra, buna değmediğine karar verdim. Hayatımda ne yapmak istediğim konusunda en ufak bir fikrim yoktu ve üniversitenin bana bu konuda nasıl yardımcı olacağını anlamıyordum. Orada durmuş, ailemin hayatları boyunca biriktirdiği bütün parayı harcıyordum. Ben de üniversiteyi bırakmaya karar verdim ve her şeyin sonunda iyi olacağına inandım. Bunu yapmak oldukça korkutucuydu, ama geri dönüp baktığımda hayatımda aldığım en doğru kararlardan biri olduğunu görüyorum. Okulu bıraktığım anda ilgimi çekmeyen zorunlu dersleri bırakıp, bana ilginç gelen derslere girmeye başladım.

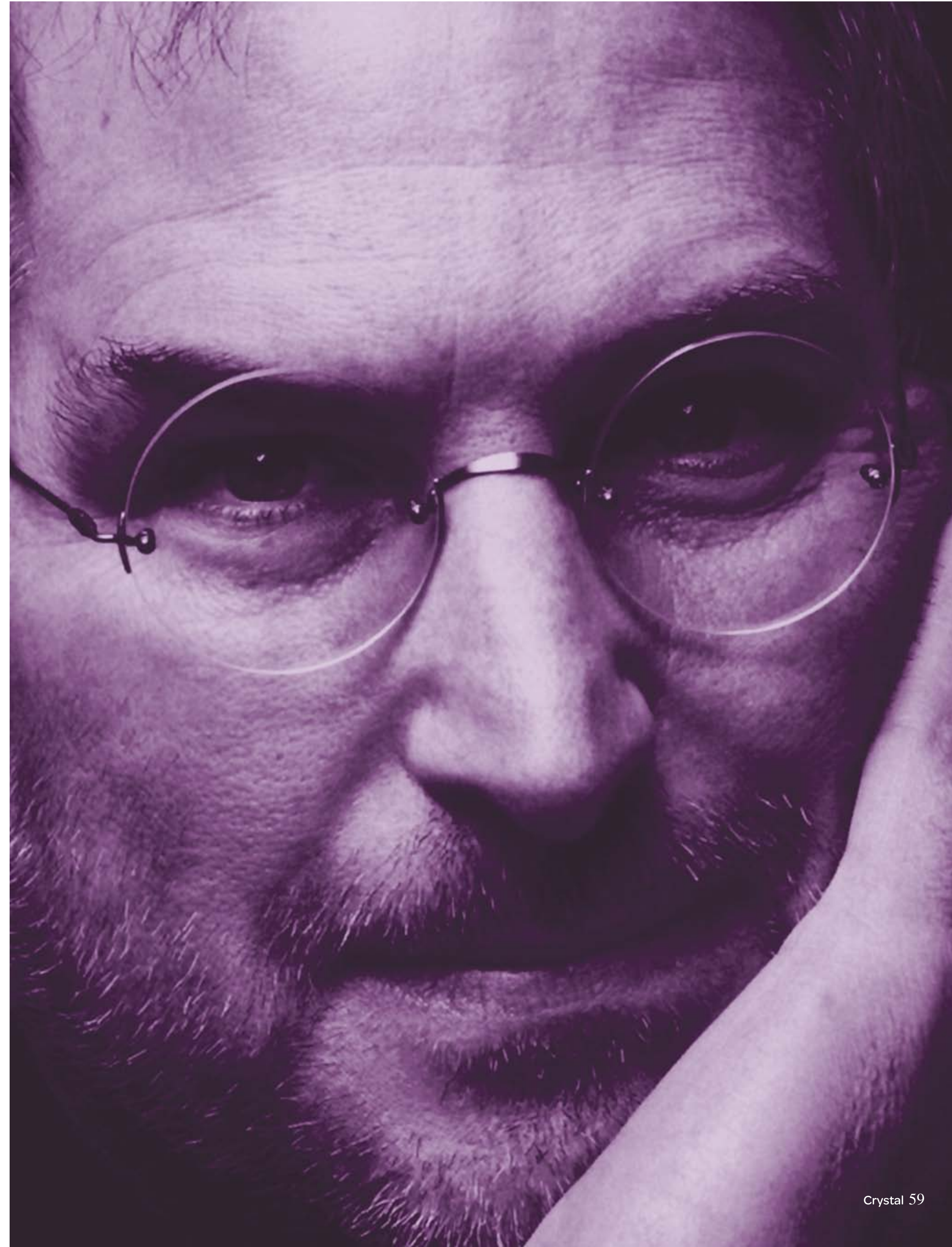
Her şey güzel değildi. Yurt odam yoktu, arkadaşlarımla odalarının yerinde yatıyordum, yemek almak için kola şişelerinin 5 sentlik depozitolarını topluyordum ve her Pazar haftada bir gün olsun iyi bir yemek yemek için Hare Krishna tapınağına kadar 12 kilometre yol yürüyordum. Bunu çok seviyordum. Merakımı ve sezgilerimi

izleyerek peşine düştüğüm konuların sonradan paha biçilmez olduğunu anladım. Size bir örnek vereyim:

O yıllarda Reed Üniversitesi, ülkedeki belki de en iyi kaligrafi eğitimini veriyordu. Üniversite kampüsünün her yerindeki afişler ve çekmecelerin üzerindeki etiketler güzel el yazılarıyla süslenmişti. Okulu bıraktığım ve normal derslere girmediğim için kaligrafi dersine girip, bu işi öğrenmeye karar verdim. Serifli ve serifsiz karakterleri, farklı harf kombinasyonları arasındaki boşluk farklılıklarını, tipografiyi iyi yapan şeyin ne olduğunu öğrendim. Bilimin kavrayamayacağı kadar güzel, tarihsel ve inceydi; bu konuyu büyüleyici bulmuştum.

Bunların hiçbirinin gerçek hayatta bir işime yarayacağını düşünmüyordum. Ama on yıl sonra ilk Mac bilgisayarı tasarlarken, tüm öğrendiklerimi yeniden hatırladım. Ve tüm bunları Mac'i tasarlarken kullandım. Mac, güzel bir tipografiye sahip olan ilk bilgisayardı. Eğer üniversitede o derse girmemiş olsaydım Mac'in farklı yazı karakterleri ya da harf aralıkları arasındaki orantı olmazdı. Windows da Mac'i kopyaladığına göre hiçbir kişisel bilgisayarda bunlar olmayacaktı. Eğer üniversiteyi bırakmasaydım, o kaligrafi dersine hiç girmeyecektim ve kişisel bilgisayarlarda şimdiki mükemmel tipografi olmayabilirdi. Elbette üniversitedeyken ileri bakıp bu noktaları birleştirmem imkansızdı. Ama on yıl sonra geriye dönüp baktığımda her şey çok açık.

Geleceğe bakarak noktaları birleştiremezsiniz; yalnızca geriye dönüp baktığınızda bunu yapabilirsiniz. Dolayısıyla noktaların gelecekte bir şekilde birleşeceğine güvenmeniz gerekiyor. Bir şeye güvenmelisiniz; yüreğinize, kadere, hayata, karmaya, her neyse. Bu yaklaşım beni hiç hayal kırıklığına uğratmadı ve hayatımda fark yarattı.



İkinci hikayem sevgi ve kaybetmek üzerine. Şanslıydım. Hayatımda ne yapmak istediğimi erken buldum. Woz'la birlikte Apple'ı ailemin garajında yarattığımızda 20 yaşındaydım. 10 yıl içinde Apple garajdaki iki kişiden, 4000'den fazla çalışanı olan 2 milyar dolarlık bir şirkete dönüştü. En iyi tasarımı olan Macintosh'u bir yıl önce piyasaya çıkartmıştık ve henüz 30 yaşına basmıştım. Sonra kovuldum. Kendi kurduğunuz şirketten nasıl kovulabilirsiniz? Apple büyürken şirketi benimle birlikte yönetmesi için çok yetenekli olduğunu düşündüğüm birisini işe almıştım. İlk yıl işler iyi gitti. Sonra geleceğe yönelik düşüncelerimiz farklılaşmaya başladı ve sonunda bir tartışma yaşadık. O zaman yönetim kurulumuz onun tarafını tuttu. 30 yaşına geldiğimde kovulmuştum. Üstelik de herkesin gözü önünde. Yaşamımın merkezinde olan işim gitmişti ve bu berbat bir duyguydu.

Birkaç ay boyunca ne yapacağımı bilemedim. Bir nesil önceki girişimcileri hayal kırıklığına uğrattığımı hissediyordum. Bana devredilen asayı elimden düşürmüştüm sanki. David Packard ve Bob Noyce'la buluştum ve işleri elimde yüzüme bulaştırdığım için onlardan özür dilemeye çalıştım. Başarısız olduğumu bilmeyen yoktu, Vadi'den kaçmayı bile düşündüm. Ama sonra yavaş yavaş bir şeyi fark ettim: işimi hala seviyordum. Apple'da yaşananlar bunu hiç değiştirmemişti. Reddedilmiştim, ama hala aşkıtm. Ben de en baştan başlamaya karar verdim.

Bunu o zamanlar göremesem de, Apple'dan kovulmanın başıma gelen en iyi şey olduğu sonradan ortaya çıktı. Başarılı olmanın getirdiği yükün yerini, işe en baştan başlamanın ve her şeyden daha az emin olmanın hafifliği aldı. Bu özgürlük hayatımın en yaratıcı dönemlerinden birine girmemi sağladı.

Sonraki beş yıl boyunca NeXT ve Pixar adlı iki şirket kurdum. Sonradan karım olacak muhteşem kadınla o dönemde tanıştım. Pixar dünyanın ilk bilgisayar animasyonlu filmi olan Toy Story'yi üretti ve şimdi dünyanın en başarılı animasyon stüdyosu. Olaylar inanılmaz bir şekilde gelişti ve Apple NeXT'i satın aldı, ben Apple'a geri döndüm ve NeXT'te ürettiğimiz teknoloji Apple'ın şu an yaşadığı rönesansın merkezinde yer aldı. Ve Laurene'le harika bir aile kurduk.

Apple'dan kovulmasaydım tüm bunların gerçekleşmeyeceğine eminim. Çok acı bir haptı, ama hastanın buna ihtiyacı vardı. Zaman zaman hayat insana sert bir tokat atar. İnancınızı kaybetmeyin. Benim devam etmemi sağlayan tek şey yaptığım işi sevmemdi. Siz de neyi sevdiğinizi bulmalısınız. Aşkta olduğu kadar işte de bu geçerli. İşiniz hayatınızın çok büyük bir parçasını oluşturacak ve gerçekten tatmin olmanızı sağlayacak tek şey mükemmel olduğuna inandığınız işler yapmaktır. Mükemmel işler yapmanın tek yolu işinizi sevmektir. Eğer sevdiğiniz şeyi bulamadıysanız, aramaya devam edin. Azla yetinmeyin. Ve aşkta olduğu gibi işte de doğruyu bulduğunuzda, hissedersiniz. Ve tüm iyi ilişkiler gibi yıllar geçtikçe daha da güzelleşir. Bulana kadar aramaktan vazgeçmeyin. Azla yetinmeyin.

Üçüncü hikayem ölüm üzerine. 17 yaşındayken bir yerlerde şöyle bir söz okumuştum: "Eğer her günü son günün gibi yaşarsan, günün birinde haklı çıkarsın." Bu beni çok etkiledi ve o zamandan beri 33 yıldır her gün sabahları

aynaya bakıp: "Bugün son günüm olsaydı, bugün yapacaklarımı yapmak ister miydim?" diye soruyorum. Ve eğer üst üste günler boyunca "hayır" cevabı verdiğim, bir şeyleri değiştirmem gerektiğini anlıyorum.

Yakında öleceğimi düşünmek, hayatımda büyük kararlar alırken en çok işime yarayan araç oldu. Çünkü hemen her şey, tüm dış beklentiler, gururum, küçük düşme ya da başarısız olma korkum ölümün karşısında anlamını yitirdi ve gerçekten önemli olan tek şeyin öne çıkmasını sağladı. Öleceğini hatırlamak, kaybedecek bir şeylerin olduğu düşüncesinin tuzağından kaçmanın en iyi yoludur. Zaten çıplaksınız. Kalbinizin sesini dinlememek için hiçbir nedeniniz yok.

Yaklaşık bir yıl önce bana kanser teşhisi kondu. Bir sabah 7.30'da girdiğim tarama pankreasımdaki tümörü açıkça gösterdi. Pankreasın ne olduğunu bile bilmiyordum. Doktorlar bana bunun tedavisi neredeyse hiç olmayan bir kanser türü olduğunu ve üç ila altı aydan fazla yaşamayı beklemememi söyledi. Doktorum bana eve gidip işleri yoluna koymamı önerdi; bu doktorların dilinde "ölmeye hazır ol" demektir. Çocuklarınıza gelecek 10 yıl içinde söyleyeceğinizi düşündüğünüz her şeyi söylemeye çalışın, demektir. İşleri olabildiğince tamamlayın ki sonradan aileniz zorluk çekmesin, demektir. Veda edin demektir.

O teşhisle gün boyunca yaşadım. O günün akşamında biyopsi yapıldı; boğazımdan içeri karnımdan bağırsaklarıma doğru giden bir endoskop soktular, pankreasıma bir iğne batırdılar ve tümörden birkaç hücre örneği aldılar. Ben uyuyordum, ama orada olan karım doktorların hücreleri mikroskop altında incelediklerinde nadir görülen ve ameliyatla tedavi edilen bir pankreas kanseri türü olduğunu anlayıp ağlamaya başladıklarını anlattı. Ameliyat oldum ve şimdi iyiyim.

Ölüme en yaklaştığım zaman buydu ve yıllar boyunca daha fazla yaklaşmamayı umuyorum. Tüm bunları yaşadıktan sonra size ölümün faydalı ama tamamen düşünsel bir kavram olduğunu biraz daha kesin şekilde söyleyebilirim: Kimse ölmek istemez. Cennete gitmek isteyen insanlar bile bunun için ölmek istemez. Ama ölüm, hepimizin ortak yoludur.



Steve Wozniak

Kimse bundan kaçamaz. Böyle olması da gerekir, çünkü Ölüm büyük ihtimalle Yaşam'ın en iyi icadıdır. Yaşamın değişimini sağlar. Eskileri temizleyerek yenilere yer açar. Şimdi yeni sizensiz, ama çok uzak olmayan zamanda yaşlanacaksınız ve temizleneceksiniz. Böyle dramatik konuştuğum için üzgünüm, ama bu doğru.

Zamanınız sınırlı ve bunu başkasının hayatını yaşayarak harcamayın. Başkalarının düşüncelerinin sonuçlarıyla yaşanan yaşam, dogmaların tuzağına düşmek demektir. Başkalarının fikirlerinin gürültüsünün içinizdeki sesi bastırmasına izin vermeyin. Ve en önemlisi de, kalbiniz ve sezgilerinizi dinleyecek cesarete sahip olun. Gerçekten ne istediğinizi bunlar bilir. Başka her şey önemsizdir.

Gençken, benim neslimin kutsal kitaplarından olan "Dünya Kataloğu" diye muhteşem bir yayın vardı. Buranın yakınlarındaki Menlo Park'ta, Stewart Brand adında birinin şairane dokunuşuyla yaratılıyordu. 1960'ların sonuydu, bilgisayarlar ve masaüstü yayıncılığı yoktu. Dolayısıyla daktilo, makas ve polaroid fotoğraf makineleriyle hazırlanırdı. Google ortaya çıkmadan 35 yıl önce, onun kağıda basılı haliydi: idealistti, iyi araçlar ve harika fikirlerle doluydu.

Steward ve ekibi "Dünya Katalogu"nu birkaç sayı yayınladılar. Zamanı geldiğinde son bir sayı çıkarttılar. 70'lerin ortasıydı. Son sayılarının arka kapağında maceraperestsiz sabahın erken saatlerinde kendinizi otostop çekerken bulabileceğiniz, uzayıp giden bir yol fotoğrafı vardı. Altında şöyle yazıyordu: "Aç kalın. Aptal kalın." Bu onların veda mesajıydı. Aç kalın, aptal kalın. Kendim için hep bunu diledim. Aç kalın, aptal kalın.



Bir şeylere güvenmelisiniz; yüreğinize, kadere, hayata, karmaya, her neyse. Bu yaklaşım beni hiç hayal kırıklığına uğratmadı ve hayatımda fark yarattı.

Başkalarının fikirlerinin gürültüsünün içinizdeki sesi bastırmasına izin vermeyin. Ve en önemlisi de, kalbiniz ve sezgilerinizi dinleyecek cesarete sahip olun. Gerçekten ne istediğinizi bunlar bilir. Başka her şey önemsizdir.



BİR KOLTUK RAHAT
OLABİLİR, KULLANIŞLI
OLABİLİR, GÜZEL VEYA
ÇİRKİN OLABİLİR. PEKİ,
'GÖRMÜŞ GEÇİRMİŞ'
OLABİLİR Mİ? DAVİT
MEŞULAM, BİZİ
'MODERN TARİH' ADLI
DÜKKANINDA
UZAKDOĞU'NUN
HİKAYESİ OLAN,
HATTA BAZILARININ
'HAYATLARI ROMAN'
EŞYALARIYLA
TANIŞTIRIYOR.

OBJE + UZUN BİR HİKAYE

Faik Paşa, çoğunluk için beyindeki minik bir 'bilmem' boşluğu daha. Bazıları, özellikle İstanbullu bazıları için ise 'Çukurcuma'daki o güzel binaların olduğu cadde'.

Kırım Savaşı'nda hizmet etmesi nedeniyle paşalığa yükselen eczacı Fransesco Della Sudda, ya da ilk olarak Fransesco Usta, ardından Fransesco Efendi ve sonunda Faik Paşa bugün pek tanınmasa da, ismi İstanbul'un çok özel bir sokağında gün boyu tekrarlanıyor.

Şehrin belki en güzel apartmanlarının yanına durduğu Faikpaşa Caddesi, kalburüstü antika mağazalarıyla özellikle hafta sonlarının gözde rotalarından. Yüzyıllık sokağın çok taze bir sakinine konuk oluyoruz. Numara 19. 'Modern Tarih'. İlginç bir ismi var, vitrinine ilk bakışta antikacı gibi görünüyor ama değil... "Ben antikacı olarak görmüyorum kendimi, çukurcuma antikacılar bölgesi olarak

biliniyor ama ben kendimi antikacı olarak görmüyorum"

Crystal: Peki, nasıl adlandırıyorsunuz kendinizi?

Davit Meşulam: Bizim işimiz gidip dünyadan insanların elleriyle yaptıkları çok eski, eski, çağdaş objeleri almak. Yani, biz objeciyiz, insanların yaptıkları, kullandıkları objeleri topluyoruz. Piyasadaki bir çok içtasarım, aksesuar, mobilya şirketleri fuarlara gidip batılı pazarlar için yapılmış el sanatları veya makinadan, seri üretimden çıkmış objeler getiriyorlar. Kısaca biz bunun antitezi gibiyiz.

Crystal: Dünyada bir tanımı var mı bu işin?

Meşulam: Bizim topladığımız objelerin İngilizce'deki karşılığı 'vernacular', yani özünde o geleneğe ait, orada, kendi kullanımı için yapılmış objeler. Biz bunları getirmeye dikkat ediyoruz. Batı pazarına sunulmak için yapılmış değil, estetik ve



dekoratif, hikayesi olan özel objeleri getiriyoruz.

Crystal: Hepsi orijinal mi, aralarında replika olanlar da var mı?

Meşulam: Aralarında replika olanlar da var, bizim objelerimiz daha çok Uzakdoğu ve Çin ağırlıklı. Çin, dünyadaki mobilya ve porselen kültürünü ilk ortaya çıkarmış medeniyet. Onun için onların replikası bile, 18 -19. yüzyılda yapıldıkları için bugüne geldiğinizde bir antika değeri, toplama değeri, koleksiyon yapma değeri olan şeyler.

Crystal: "Modern Tarih" ismi nereden geliyor?

Meşulam: Bizim ilgilendiğimiz ürünler, dünyadan topladığımız objeler daha çok 19. yüzyılın başlarından, aralarında 18. veya 20. yüzyıldan da ürün olmasına rağmen, genelde mimarlıkta ve sanatta modern tarih olarak kabul

edilen periyoda denk gelen şeyler. Biraz akademik olmasına rağmen ismin gelişi oradan.

Crystal: Biraz akademik tarafı olan bir iş...

Meşulam: Evet, içinde sanat da var, iş de var, finans da var, siyaset de var. Aslında bu ürünlerin geçmişini anlamak için iyi derecede sanat tarihi ve siyaset tarihi bilmeniz gerekiyor. Çünkü aslında siyasi tarihte hepsi yazılı, ülkelerin siyasi ve ekonomik faaliyetleri, devrimleri hepsi bu ürünlerin oluşmasında zaman içinde çok etkili olmuş şeyler. Uluslararası ticaret, İpek Yolu'nun açılması, gemi ile Amerika'nın keşfi, Amerika'dan sonra ürünlerin gidip gelmesi, 1. Dünya Savaşı, 2. Dünya Savaşı, bu ürünlerin şu anki hallerini almasında etkin... Bunları oturup düşünmeye başlayınca ortaya çıkıyor zaten, bir de bilen insanlarla konuşmaya başlayınca...



Crystal: Müşteri sanatsal veya tarihi açıdan bakıyor mu, yoksa sadece dekoratif obje olarak mı görüyor?

Meşulam: Değişken. İşin sonunda biz dekoratif bir iş yaptığımız için bir çok insanın tarih ve hikayesi ile ilgilenmediğini söyleyebilirim ama çok meraklı olup soranlar da var. %70-80'i ilgilenmiyor diyebilirim.

Crystal: Yurtdışında?

Meşulam: Amerika'da ve Avrupa'da ilgilenenlerin oranı daha yüksek çünkü onlar kolonici oldukları, çok uzun zaman bu ülkelerde koloni yaratıp, gidip ticaret yaptıkları için ilişkililer. Bir süre sonra koloniler bağımsızlıklarını ilan etmeye başladıklarında tabii ki bu ülkelerde oluşmuş olan kültürel ve sanatsal zenginlik yavaş yavaş batı tarafından toplanmaya başlanıyor. Nitekim bugün Çin, Hindistan, Uzakdoğu ve Afrika'daki bütün toplanabilir koleksiyonların çoğu Avrupa ve Amerika'da.

Onun için oradaki tüketici daha bilinçli. Ve hikayeleri daha çok bildiği için daha çok bu tür objeler alıyor. Ama tabii bunun içinde ekonomik güç de var, merak da var...

Crystal: Biz de çok meraklıyız...

Meşulam: Biz daha çok önyargılıyız. Özellikle Uzakdoğu'ya karşı. Aslında en büyük zorluklarımızdan biri 'Çin'de yapılmış mal, Çin malı' önyargısını aşabilmek. İnsanlarla konuşup aydınlatıyorsunuz bir noktada. İnsanların önyargılarını kırmak en zor şey.

Crystal: Fiyatların daha ucuz olması da buna etken mi?

Meşulam: Hala Çin daha tarihi açıdan tam temizlenmediği, sonu gelmediği için fiyatlar eski İtalyan, İngiliz, Fransız mobilyalarına göre ılımlı gibi görünüyor olabilir. Ama bir gün muhakkak değerleri hakettikleri yere gelecek.

Crystal: Bu objelere siz nasıl ulaşıyorsunuz?

Meşulam: Türkiye'de Uzakdoğu mobilyaları satan şirketlerin çoğu Fransa'daki obje fuarlarına gidip, oradan sergilenen filtrelenmiş mallardan alıyor. Ben direk hedefe, yani Çin'e gidiyorum. Çin'de de şehirde durmayıp kasaba ve köyleri geziyorum,

Crystal: Evlerden mi topluyorsunuz?

Meşulam: Hayır, artık evlerden depolara geçmiş. Batıdan toplama ilgisiz olduğu için onlar da organize olmuşlar tabii. Daha çok depolardan ama bazen samanlıklardan ve ahırlardan da çıkıyor... Çünkü burdaki eski olan ürünlerin çoğu 1912 öncesi, halk ihtilali, imparatorluğun yıkılma günleri öncesinden kalma. Özellikle komünist dönemde, imparatorluk dönemine ait objeler eskinin sembolleri olarak görüldükleri için imha edilmişler. Parçalanmaktan kurtulanlar samanlıklarda, toprağın altında saklanmış... Zaten bulunanların da bir bölümünü böcekler

yemiş oluyor, restorasyon yapılmış oluyor, hasarları düzeltilmiş oluyor... Mükemmel bir eski eser aldığınız zaman onun zaten ya müzede olması ya da bir müzayedede satılıyor olması lazım...

Crystal: Sizde de böyle eserler var mı?

Meşulam: Bizde de müzayedelik eserler var ama daha çok insanların kullandıkları eski objeler satıyoruz, bizim hikayemiz daha çok böyle...

Crystal: İnsanların tepkileri nasıl?

Meşulam: Türkiye'de de yayılıyor yavaş yavaş bu kültür. Daha önce Akatlar'daydık, 6 aydır Çukurcuma'dayız, bu lokasyonda daha hızlı duyuluyor. Çünkü bu çevre, insanların obje bulmak için, enteresan şeyler bulmak için gezdiği bir çevre ve buraya en büyük işadamlarından sanatçılara, hemen herkes geliyor. Gazetelerde gördüğümüz simaları özellikle haftasonları bu sokaklarda yürürken görmek mümkün.

Crystal: Müşteri kitleniz...

Meşulam: Mimarlar, sanatçılar, işadamları...

Crystal: Gelir düzeyleri yüksek insanlar,

orta düzey gelir grubu da geliyor mu?
Meşulam: Yavaş yavaş geliyor. Aslında Çukurcuma'da Soholaşma eğilimi var. New York'taki Soho gibi; ama tabii yavaş geliyor. Herkesin ortak şikayeti bu; gelişme var ama hızlı değil...

Crystal: İnsanlar antika objeye sahip olmak için mi geliyorlar yoksa kullanmak için eşya mı arıyorlar?

Meşulam: İkisi de var. Zaten biraz da ürünün kendisi tespit ediyor onu. Eskiliği, fiyatı, sağlamlığı. Tabii şimdi ben 19. yüzyıl bir sandalyeyi alıp her gece yemek masasında kullanın demiyorum, doğal olarak o biraz daha seyredilmesi gereken, arada bir kullanılması gereken bir şey...



Modern Tarih
Faik Paşa Caddesi No:19
Çukurcuma / İstanbul



PORSCHE PANAMERA İLK SEDAN DENEMESİ

**PORSCHE, 4 KAPILI
BİR OTOMOBİL
ÜRETECEK DENSE 10
YIL ÖNCE KİMSE
İNANMAZDI.
PANAMERA,
PORSCHE'NİN 4
KAPILI OTOMOBİLE
NASIL BİR HAREKET
KATACAĞININ
GÖSTERGESİ OLDU.**

Her şeyin ötesinde yeni Panamera, lüks performans segmentinde seri üretilen bir modelde dünyada ilk kez gerçekleştirilen tam beş yenilik sunuyor: Porsche'nin yeni Gran Turismo'su, çift debriyajla donatılan yani, PDK Porsche-Doppelkupplungsgetriebe'yi kullanan segmentindeki ilk otomobil. Start-stop sistemini otomatik şanzımanla birleştiren, segmentindeki ilk otomobil. Her bir yayda ilave, isteğe bağlı hava miktarı temin eden havalı süspansiyonun sunulduğu ilk otomobil. Otomatik olarak yukarıya doğru hareket eden ve kendi açısı içinde ayarlanabilen bir arka spoilerin aktif aerodinamik unsurlar sağladığı ilk model. Sadece bir düğmeye basılmasıyla diğer özelliklerin yanında, motorun, süspansiyonun ve şanzımanın daha da sportif çalışmasını sağlayan Sport Chrono Paket'le donatılmış bu segmentteki ilk otomobil.

Panamera'da ayrıca Porsche-Doppelkupplungsgetriebe ile birlikte yer alan bir başka çığır açan teknoloji; gerektiği zaman ideal ivmelenmeyi sağlamak amacıyla kullanılan Çalıştırma Kontrolü (Kalkış Control) de bulunuyor.

Model dizisi, 400 HP güce sahip, 4.8 litre hacimli sekiz silindiri, standart donanımda gücün altı ileri manuel vites kutusuyla aktarıldığı ve opsiyonel olarak da yedi vitesli PDK Porsche-Doppelkupplungsgetriebe'nin alınabildiği arkadan çekişle birleştiren Panamera S ile başlıyor. Bu aktarma düzeni ile donatılan Panamera S, hızlanma ve yakıt ekonomisinde yeni bir standart belirliyor. Porsche'nin Gran Turismo'su hareketsiz konumdan 100 km/s'e, güçte en düşük bir kesilme olmaksızın sadece 5.4 saniyede ulaşabiliyor ve EU5 standardında 100 kilometrede yalnızca 10.8 litre yakıt tüketiyor (CO2: 253 g/km). PDK ile azami hız 283 km/s (veya 175 m/s) iken manuel

vites kutusu ile azami hız ise daha da etkili bir değer olan 285 km/s (ya da 177 m/s)'ye ulaşıyor.

Panamera 4S ayrıca azami 400 HP güç çıkışı sergileyen 4.8 litre V8'e de sahip. Bu versiyonda güç aktarımı standart olarak PDK ve PTM Porsche Çekiş Yönetimi tarafından gerçekleştirilerek yenilikçi, önde ve arkada aktif bir dört tekerlekten çekiş mümkün kınıyor.

Bu şekilde sağlanan üstün çekişten faydalanan Panamera 4S, hareketsiz konumdan 100 km/s'e sadece 5.0 saniyede çıkabiliyor ve 282 km/s'lik (ya da yaklaşık 175 m/s) azami hıza erişiyor. EU5 standardına göre yakıt tüketimi 100 kilometrede 11.1 litre veya 25.4 m/g imp ve CO2 emisyonları ise 260 g/km. Serinin en üst modeli olan Panamera Turbo, çift turbo teknolojisine sahip 4.8 litrelik V8 motorundan 500 HP azami güç üretiliyor.



modeli Panamera Turbo'nun dahi ağırlığı, geniş standart donanım paketine rağmen, bu teknolojiler sayesinde 2000 kg'ın altında.

Yakıt tüketimini ve CO2 emisyonlarını daha da azaltmak amacıyla Porsche-Doppelkupplungsgetriebe ile ya da çift debriyajlı vites kutusuyla donatılan Panamera versiyonlarının tamamı, araç hareketsiz konuma geldiği anda, örneğin trafik ışıklarında veya sıkışık trafikte motoru otomatik olarak kapatan Porsche'nin yeni otomatik start-stop işleviyle birlikte sunuluyor. Ayağını fren pedalının üstünde tutan sürücü, ayağını çektiği anda motor otomatik olarak çalışmaya başlıyor. Sonuçta, özellikle şehir trafiğinde yakıt tüketimi önemli ölçüde azalmış oluyor. Panamera, sınıfındaki her araçtan daha iyi bir sportiflik ve konfor kombinasyonu sunuyor. PASM Porsche Aktif Süspansiyon Yönetim sistemindeki değişken amortisörlü normal çelik süspansiyondan başka Panamera opsiyonel olarak (Panamera Turbo'da standart) her yayda ilave bir hava hacmi oluşturabilen PASM'in de dâhil olduğu yepyeni, uyarlanabilir havali süspansiyonla da alınabiliyor. Bu şekilde yay sertlik oranını değiştirme

Güç, yine her durumda, standart olarak verilen Porsche-Doppelkupplungsgetriebe ve PTM tarafından aktarılıyor.

Bu olağanüstü Gran Turismo, 100 km/s'e 4.2 saniyede çıkıyor ve 303 km/s'lik azami hıza ulaşıyor (ya da 188 m/s). Standart yakıt tüketimi 100 km'de 12.2 litre olan Panamera Turbo'nun CO2 emisyonları 286 g/km değerine sahip. Opsiyonel olarak alınan Sport Chrono Paket ve PDK ile donatılmış modellerde Çalıştırma

Kontrolü (Launch Control) etkinleştirildiğinde, hareketsiz konumdan 100 km/s'e hızlanmayı tüm modellerde 0.2 saniye geliştirerek daha da dinamik bir performans temin ediyor.

Porsche'nin tüm spor otomobillerinde olduğu gibi verimlilik, Panamera konseptinde de temel bir rol oynuyor. Bütün modellerde DFI Doğrudan Yakıt Püskürtme (Direct Fuel Injection), düşük sürtünmeli aktarma organları ve son derece hafif gövde teknolojisi yer alıyor. Serinin en üst



seçeneğini de temin eden devrim niteliğindeki bu süspansiyon, daha da yüksek bir sürüş konforundan, yüksek düzeyde sportif sürüş dinamiklerine kadar değişen çok daha geniş kapsamlı farklı sürüş özellikleri ve ayarlarını sunuyor. Uyarlanabilir havali süspansiyonun bir başka avantajı da otomobilin tamamının Sport Plus modunda alçaltılabilmesi, böylelikle Panamera'nın aerodinamik nitelikleri ve ağırlık merkezi geliştirilerek aracın güvenliğini daha da yüksek bir standarda çıkarılabiliyor. Opsiyonel olarak Panamera, virajlarda gövdenin yuvarlanma hareketini etkin şekilde telafi eden ve aynı zamanda da kasıslı yollarda düz sürüş yaparken otomobilin davranışını ve sarsıntısız hareketini geliştiren PDCC Porsche Dinamik Şasi Kontrol sistemiyle alınabiliyor.

PDCC tüm modellerde hem çekişi hem de çevikliği daha da yüksek bir standarda taşıyan tam kontrollü arka aks diferansiyeliyle birlikte sunuluyor. En yüksek kaliteyi ve stili yansıtan Porsche tasarımcıları, Panamera'nın, yepyeni ve gerçekten eşsiz olmakla birlikte Porsche'nin o tipik görünümünü de hâlâ koruyan bir

model olmasını sağlamayı başarmışlar. Tek başına gövdenin oranları bile Panamera'nın oldukça sıra dışı bir model olmasını temin ediyor, muadil bütün dört kapılı modeller arasındaki en geniş ile en alçak ebatları birleştirerek Porsche'nin neredeyse beş metre uzunluğundaki Gran Turismo'sunun ilk bakışta gerçekten de kolayca tanınmasını mümkün kılıyor.

Otomobilin hem stili hem de ayrıntıları, on yıllar boyunca 911 Carrera'da en gelişmiş düzeyine ulaşan ve aynı zamanda Boxster,

Cayman ve Cayenne modellerinde de başarıyla uygulanan felsefeyi yansıtıyor. Panamera'nın olağanüstü özellikleri, geniş bir şekilde açılarak orta boy dört adet valizin arka koltukların arkasında rahatlıkla taşınmasına imkân veren bir bagaj kapısının yer aldığı işlevsel bagaj bölümünde de açıkça kendini gösteriyor.

Dört kişilik bir araç olarak geliştirilen Porsche'nin benzersiz Gran Turismo'su iç mekân tasarımı ve rahatlığı açısından da kendi yolunda ilerliyor. Alışılmadık şekilde





alçak ve uzatılmış silüetine karşın 4,97 metre uzunluğa (veya 195,7") sadece 1,42 metre (55,9") yüksekliğe sahip Panamera, dört koltuğun tamamında geniş ve ferah mekânı garanti ediyor. Önden arkaya doğru boyu boyunca uzanan ve öne doğru hafifçe yükselen orta konsoluyla iç mekân, sürücüyü ideal ergonomik koşulları sunmasının yanı sıra gerçekten de araç içindeki her bir kişi için özel olarak meydana getirilmiş teklilerde, her bir yolcunun kendi kozasına sahip olduğunu vurguluyor.

Alçak koltuk konumu, sürücüyü ve yolculara, Porsche'ye özgü o direkt yol duygusunu yaşıyor. Panamera serisinin bütün modelleri, hem sürücü hem de yolcu için standart olarak sportif konforlu koltuklarla donatılmış olarak geliyor. Tam sekiz yönde elektrikli olarak ayarlanabilen bu üstün koltuklar Panamera S ve 4S'te mükemmel bir bireysel sürüş konforunu garanti ediyor. Panamera Turbo'da ise, elektrikli koltuk ayarı yine koltuk altını uzatma, bel destekleri ve elektrikli kolon ayarını da içeren Konforlu Hafıza Paketiyle birleştiriliyor. Bütün modellerde, arkadaki iki teklilerde

gerektiğinde aşağı yukarı hareket edebilen orta kol dayamasıyla uzun boylu yolculara bile fazlasıyla geniş bir ayak ve baş mesafesi sağlıyor.

Arkada elektrikli ayarlanabilir konfor koltuklar veya uyarlanabilir spor koltuklar gibi başka alternatifler, isteğe bağlı olarak alınabiliyor. Bir başka önemli nokta da, titiz ve farkı idrak eden müşterilerin çok çeşitli deri döşemelerden anahtarsız Porsche Giriş ve Sürüş sistemine (Panamera Turbo'da standart) kadar çeşitlilik gösteren daha başka seçeneklere ve donanıma sahip olma imkânı.

Panamera'nın bütün versiyonları, verimli enerji kullanımı için ideal konuma getirilen klima, düşük ağırlık ve kompakt boyutlarla sunuluyor. Standart olarak sunulan normal klima, orta konsol üzerindeki merkezî kontrol ünitesi aracılığıyla kendi arzu ettikleri ayarı manuel olarak girebilme seçeneğine sahip. Bununla birlikte sürücünün ve ön yolcunun, hava miktarını ve dağıtımını ihtiyaca göre ve ayrı ayrı kontrol etmelerine olanak tanıyan iki bölgeyi otomatik ortam sıcaklığı kontrol sistemini de içeriyor.



İsteğe bağlı olarak alınabilen özel bir seçenek de, her koltukta sıcaklığın, üfleme kuvvetinin ve hava dağıtımının ayrı ayrı ve bireysel olarak ayarlanmasını mümkün kılan dört bölgeyi otomatik klima. Porsche'nin mühendisleri, havanın doğru sıcaklıkta düzgün şekilde dağıtımının sağlanması için kanatçıklar ve kanallardan oluşan sofistike bir sistem geliştirmişler. Bu sayede otomobilin içinde ortam sıcaklığının da kişiselleştirilmesini sağlamışlar.



TASARIM PİSTE ÇIKTI

BİR FORMULA 1 PİSTİNİN ÜZERİNE KURULU İLK OTEL OLAN YAS'TA TEK TEK AYDINLATILMIŞ CAM PANNELERDEN OLUŞAN ÖRTÜNÜN ŞAŞIRTICI GÖRÜNTÜSÜNÜN ALTINDA EKOLOJİK BİR ÇÖZÜM BULUNUYOR. YAS, DÜNYADAKİ TÜM GÖZLERİ 20 YILDIR DENEYSSEL İŞLERE İMZA ATAN HANI RASHİD VE ASYMPOTOTE'UN ÜZERİNE ÇEVİRDİ.



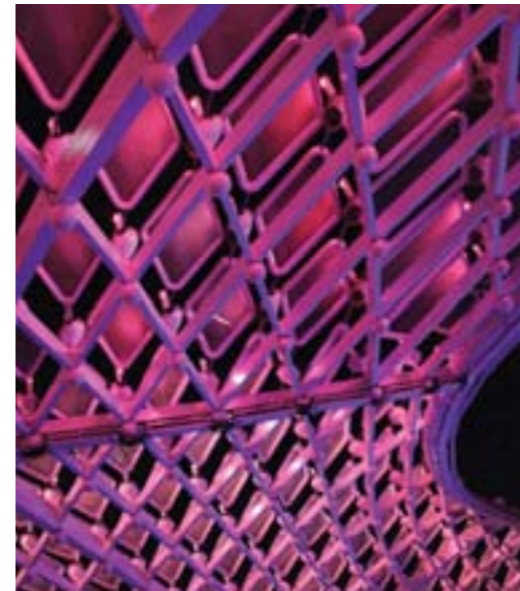
Hani Rashid'in tasarımlarının kaynağında şaşırma isteği bulunuyor. Tasarım yaparken insanların gözlerini açmaktan ve çocukken duydukları hayreti geri getirmekten söz ediyor, Abu Dhabi'deki Yas Hotel'in mimarı. "Hepimiz etkilenmek istiyoruz," diyor. Neresinden bakarsanız bakın, Abu Dhabi'deki Yas Marina Formula 1 pistinin en önemli parçası olan otel de kavisli formu ve üzerindeki ışıklı örtüsüyle tam olarak bunu yapıyor.

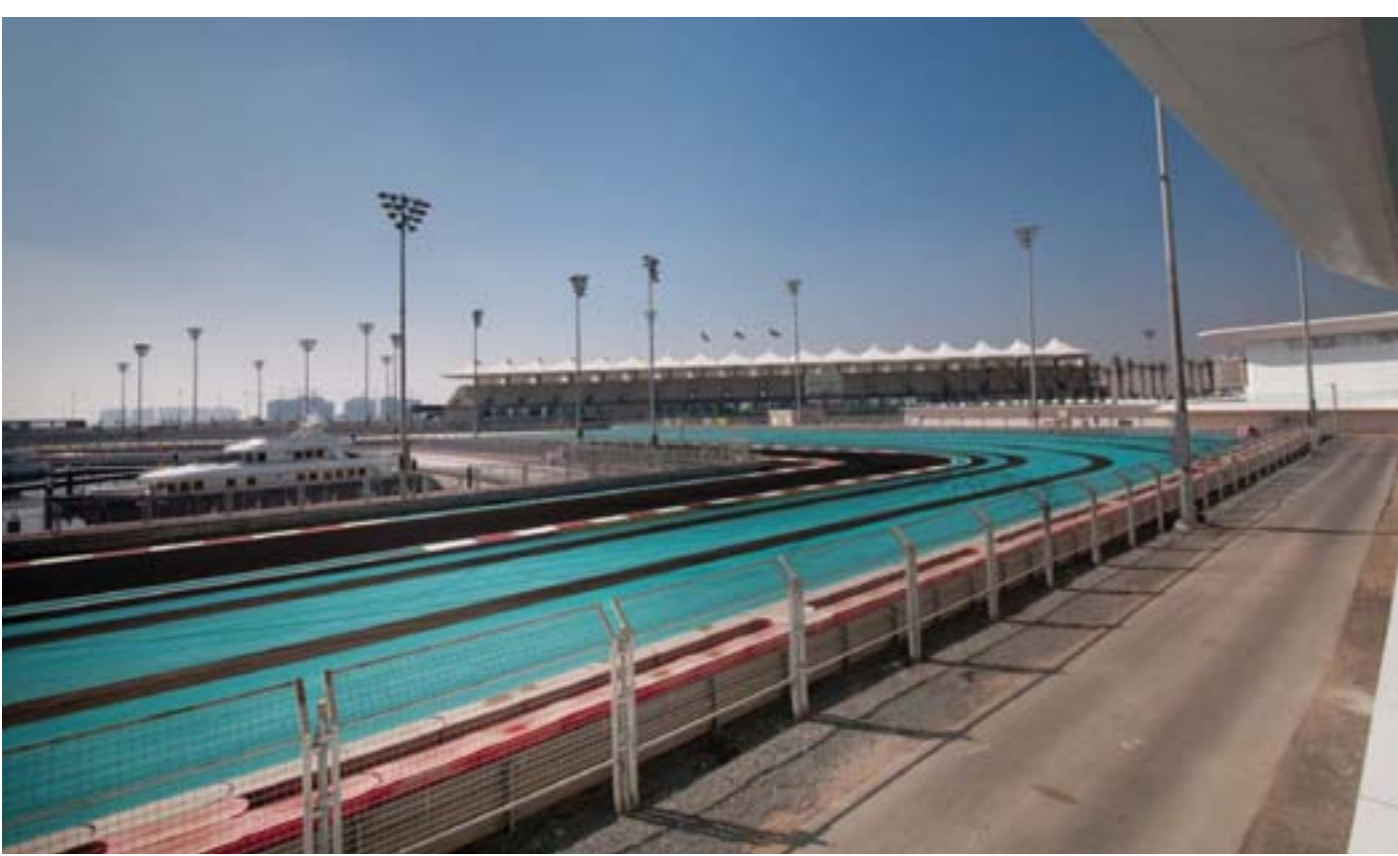
Yas Hotel, Rashid'in kendisi gibi mimar olan eşi Lise Anne Couture'le birlikte yürüttüğü New York merkezli tasarım şirketi Asymptote'un bugüne kadar imza attığı en görkemli ve en ünlü proje. Aslında, fazla dikkati çekmeyen küçük çaplı konut projelerinin de benzer bir etkisi var. Yas Hotel gibi onlarda da şirketi göz önüne taşıyan yeni teknolojiler kullanılıyor.

Rashid ve Couture 1988'de Asymptote'u kurduklarından bu yana stüdyonun konsept işleri binalarda mekansal deneyler ve enstelasyonlardan, şehir planlamaya ve interaktif dijital mimariye kadar uzandı.

Uzun bir bekleme sürecinden sonra tasarımları ilk kez Hollanda, Schipol yakınlarındaki Hydra Pier'le bir uluslararası yarışmayı kazandıkları zaman gerçeğe dönüştü. "Bu noktaya varmak uzun zaman aldı," diyor Rashid. "Öyle çok prova yapmıştık ki, sonunda delice bir rüyaya dönüşmüştü." Gölün üzerinde yüzüyormuş gibi görünen karmaşık bir panel sistemine sahip Hydra Pier, baştan sonra dijital teknolojileri kullanılarak tasarlanan ilk yapı. Yas Hotel, bu tezin devamı sayılıyor.

"Otel, dört-beş yıl önce Cityscape'te yaptığım bir konuşmadan sonra ortaya çıktı," diye hatırlıyor Rashid. Aldar Properties'den bir yönetici konuşmayı dinlemiş, Rashid'in yanına gelip kendisiyle tanışmış ve olaylar gelişmiş. Rashid ve Couture yapıtı tasarlarken sürat ve hareketle ilişkili estetik ve formlardan eski İslam sanatının temelini oluşturan geometrik biçimlere kadar bir dizi referans noktasından ilham almış. Rashid yapının tasarımını ve mimarisini "zerafet ve gösterişin uyumlu bir oyunu," diye tanımlıyor. "Burada motor





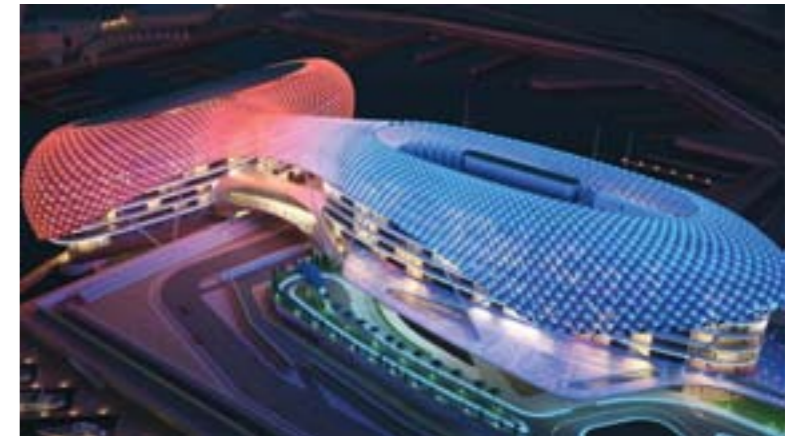
yarışlarının, özellikle de Formula 1'in estetiğini bulma arayışından yola çıktık ve Abu Dhabi'nin kültürel ve teknolojik başarısını yansıtacak bir yer yaratmayı hedefledik."

Yas, bir Formula 1 yarış pistinin üzerine inşa edilmiş ilk otel. Yapının dış cephesi gündüzleri gökyüzünü ve çevreyi yansıtan, geceye yüzeye yansıtılan videoları gösteren ve renk değiştiren LED ışık sistemiyle kaplı.

85 bin metrekare genişliğinde 500 odalık otel, birbirine pistin üzerinden geçen çelik ve camdan 34 metrelik monokok bir köprüyle bağlanan iki tane on iki katlık binadan oluşuyor. Bu binalardan birisi pistin içinde, diğeri marınada bulunuyor. Projenin en büyük özelliği çelikten, 217 metre uzunluğunda, eğrilerden oluşan bir çatı ve bir eksen etrafında dönen elmas şeklindeki 5800 cam panel. Bu kabuk, otelin iki binasının ve köprü'nün üzerini kaplayan bir örtüye dönüşüyor. Örtü tüm tesisi tek bir çatı altında toplarken, bir yandan da gökyüzünü, güneşi ve denizi yansıtarak optik oyunlar oluşturuyor. Bu bütünlük hem gösterişli, hem de çevreye duyarlı bir çözüm. Bu örtü sayesinde bina güneşten ısınmıyor ve soğutma enerjisinden önemli bir tasarruf

sağlanıyor. Projenin bir mücevheri andıran yapısı Formula 1 ve burada gerçekleştirilecek etkinlikler için nefes kesici bir arka plan yaratırken, çevreye görsel ve mimari olarak tepki vererek güçlü bir yer hissi yaratıyor. Asymptote'un, Arup Lighting'le birlikte gerçekleştirdiği ışık tasarımında geceleri renklerin kavisli yüzey üzerinde kayarak akıyormuş izlenimi bırakması dinamik bir etki doğuruyor.

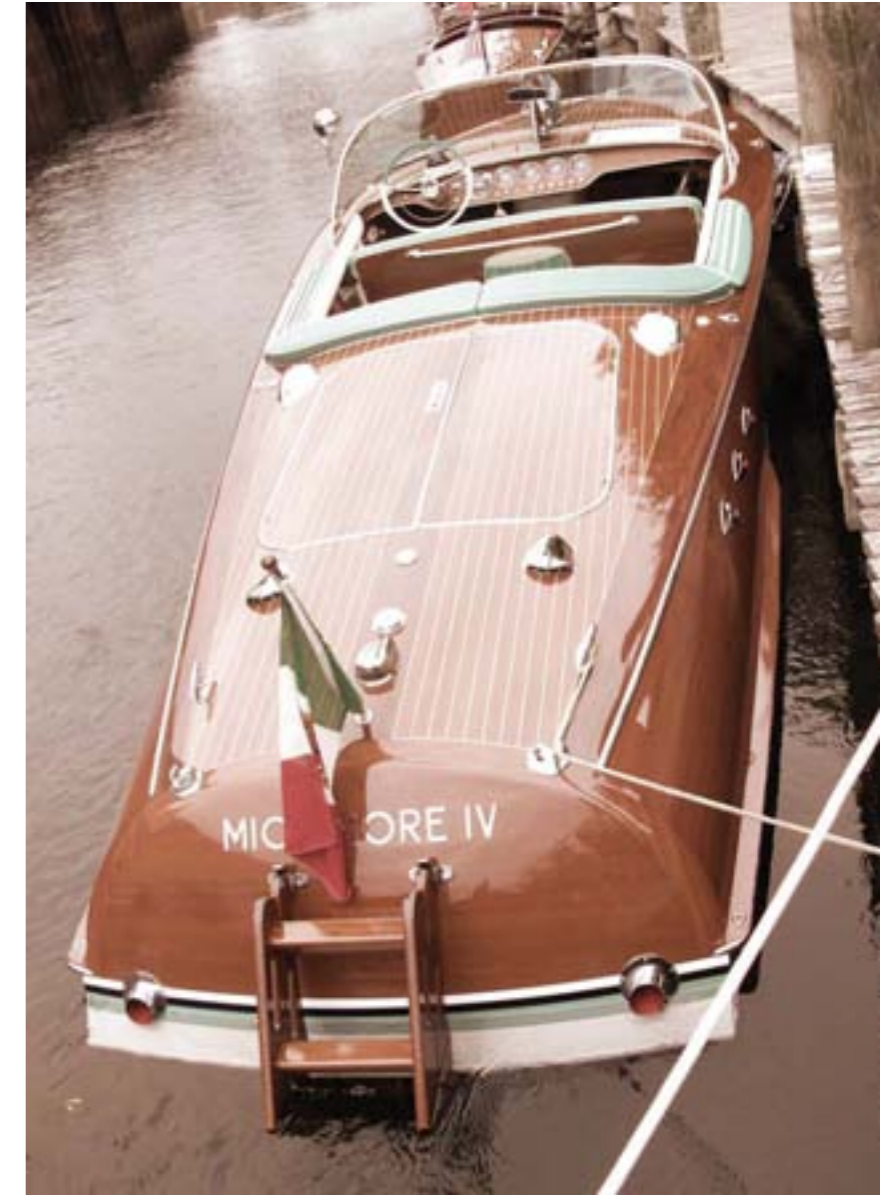
Statik mimari bir yana, Hani Rashid dijital, interaktif tasarımlarla deneyler yapmaya devam ediyor. "On yıl önce kinetik (sıvı) aylar gibi şeyler üzerine deneyler yapıyorduk. Keşfetmeyi eğlenceli buluyorum, ama bu tür fikirler yavaş yavaş ana akıma girdikçe, ben bir sonrakine geçiyorum." Ve devam ediyor, "Kültürel keşifler yapabileceğimiz yerlere ihtiyacımız var. Örneğin içeri girdiğimizde iPod'umuzu bağlayabileceğimiz ya da duvarlardaki sanat eserlerini sizin tercihlerinize göre var edecek bir yerler gerekiyor." Asymptote'un mimarisinin temelinde böyle bir tutku ve merak var. "Romalı mimar ve mühendis Vitruvius 'güzel şehirler, güzel insanlar yaratır' demiş. İnsan ruhunu anlayarak hayatı iyileştirmek için teknolojiyi estetik güzellikle kullanabilirsiniz."



Chris★ Craft

AMERİKANA GÜZELİ

CHRIS CRAFT'IN HİKAYESİ, BİR DAHİNİN HİKAYESİ. TARİHÇESİ ST. CLAIR NEHRİNİN YANINDAKİ SAKİN BİR KASABA OLAN ALGONAC, MICHIGAN'DA, 1874 YILINDA, BU HİKAYENİN KAHRAMANI 13 YAŞINDAKİ CHRISTOPHER COLUMBUS SMITH'İN İLK TEKNESİNİ YAPMASIYLA BAŞLIYOR.



Smith, ördek avında kullanılacak basit bir göl teknesi yapmıştı. Bu tekne, onun marangozluk açısından doğal bir yeteneği olduğunu gösterdi. Chris ve ağabeyi Frank mütevazı bir noktadan yola çıkarak, kısa bir süre içerisinde birçok ahşap tekne inşa etti. Yeni bir şirket kuruldu ve de bir efsane doğdu. Bugün, Chris-Craft tekne inşasında dünyanın en ünlü ve tanınmış isimlerinden birisi. Hatta bazı sözlüklerde hobi teknesinin karşılığı olarak Chris-Craft veriliyor.

20. yüzyıla geçmemizle beraber Chris Smith'in ünü yayılmaya başlamıştı. Henry Ford'un araba üretmeye başladığı zamanlarda Chris Smith de sürat tekneleri yapmaya başladı. Değişik tekne ve benzinli motor kombinasyonları ile deneme yapan Smith, suda verimli hareketin sağlanması için motorlu teknelerin tamamıyla yenilenmiş bir gövde tasarımına ihtiyaçları olduğunu fark etti.

Bundan kısa bir süre sonra Smith birçok yenilikçi tasarım üretti. Hız böceği tarafından ısırılan Smith'in hız arayışı yarışlarda birçok başarıyı da beraberinde getirdi. Amerikan Sürat Teknesi Birliği Altın Kupasını altı yıl üst üste kazanan Smith'in devrimci tasarımları, arka arkaya



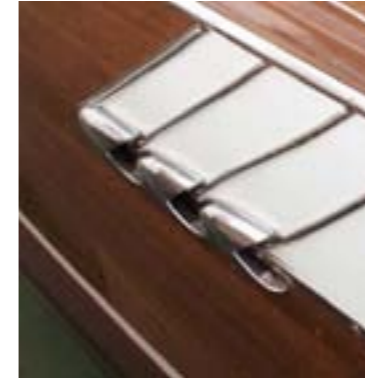


birçok rekoru da kırdı. Smith öyle başarılıydı ki diğer yarışmacılara kazanma şansı vermek için yarışma kurallarında değişikliğe gidildi.

İki dünya savaşı arasında Chris Smith, çok konforlu ve yüksek performansa sahip tekneler üretmeye başladı. İnsanların hem saygı göstermesinden hem de teknelere karşı sıcak duygular beslemesinden dolayı teknelere Chris-Craft takma adı verildi. Hobi teknesi pazarı giderek güçlendi ve bu sayede 1927'de artık Chris-Craft resmi adıyla bilinen Smith'in şirketi, dünyanın en büyük maun tekne üreticisi haline gelmişti.

Chris Smith 1939 yılında vefat etti, fakat oğlu Jay babası kadar iyi bir tekne üreticisi olduğunu gösterdi ve şirket büyümeye devam etti. Savaş çalışmalarına da katkıda bulunan Chris-Craft 10.000 adetten fazla çıkarma gemisi inşa etti. 6 Haziran 1944 tarihinde, Chris-Craft'ın LCP'leri Normandiya Çıkarmasında öncülük görevi yaptı. Chris-Craft, bugüne kadar teknelerini savaşta test eden tek hobi teknesi üreticisi kalmaya devam ediyor.





2. Dünya Savaşı'ndan sonra Chris-Craft, ticari tekne üretimine yenilenen bir gayretle geri döndü. 1959 yılına gelindiğinde Chris-Craft, 10 fabrikaya ve 5.000'den fazla çalışana sahipti. Şirket başkanlığı Chris Smith'in torunu olan Harsen'e geçti. Time dergisindeki bir röportajında Harsen, Chris-Craft'ın başarısını ailenin içindeki bir bireyden çok ailenin bütününe bağladı.

Chris-Craft'ın hikayesi Amerikan rüyasının hikayesi. Şirketin varolduğu 130 yıl içerisinde, 250.000'den fazla tekne inşa edildi. Sadece ABD'de değil, dünyanın dört bir yanındaki sayısız aile, Chris-Craft'ın damgası olan yenilikçiliği ve kaliteyi yaşama şansı buldu. Chris Smith'in mirası, teknelerin inşasında verimli işçiliğin, kullanışlı olmanın ve güzelliğin, zarıflığın ve stilin, uzun ömürlü olmanın ve güvenilirliğin, modernliğin ve gelenekselliğin ve de en önemlisi kalite ve yeniliğin bir araya getirilmesi yaklaşımı, diyebiliriz.



aldatmacalarını yaratan teknik ustalığı takdir etmek gerekiyor. Eleştirel bir yönü de var: çırpılmış yumurtayı hafif bir deniz aroması için yanında bir kaşık havyarla sunmak en büyük haute cuisine klişelerinden birisi. Richard'ın yumurtasıysa gerçekten denizden geliyor. Üstelik tüm bu yiyeceklerin, son sıralarda tekniğe önem veren şeflerin göz ardı ettiği bir özelliği daha var; fena halde lezzetliler.

Tüm büyük şeflerin örnek aldıkları bir başka şef vardır. Michel Richard meslektaşları arasında "şeflerin şefi" olarak biliniyor. Dünyada birçok yetenekli şef var; bazıları müthiş lezzetler yaratıyor, bazılarıysa mücevher gibi tasarlanmış tabaklar. İnsanları hayran bırakacak teknik numaraları olanlar da var. Richard'ın özelliği tüm bu yeteneklere sahip olması. Thomas Keller'in, Richard'ın "Happy Kitchen" kitabına yazdığı önsöz, "Ben bunu neden düşünmedim?" diye başlıyor. Herkesle paylaştığı yeni fikirleri ve teknikleri hiç tükenmek bilmiyor. 62 yaşında ve kendi nesli bir köşeye çekilirken, o müthiş bir enerjile akla gelmeyecek yenilikler peşinde.

Citronelle'in başarısından sonra 2007 yılında "Yaşlandıkça, etrafımda daha genç insanlar olsun istiyorum," diyerek Central Michel Richard'ı açtı. Şehir merkezindeki bu ekonomik bistro kendi deyimiyle "Citronelle'in demokratikleşmesini" yansıtıyor. Central'in münüsünde tanıdık Amerikan tatları Fransız dokunuşuyla sunuluyor. Richard'ın 30 yıldır yaşadığı Amerika'yı sevdiği de belli. Başka türlü kızarmış tavuk, hamburger ve banana split bir Fransız şefin münüsüne nasıl girebilir? Central'a benzer çizgide ikinci bir restoran haberi de geçtiğimiz Mart



"ŞEFLERİN ŞEFİ" GÖKYÜZÜNDE

2010 YEMEK DÜNYASINDA MICHEL RICHARD YILI. YENİ BİR RESTORAN AÇIYOR, SANATSEVERLERİ KLASİK FRANSIZ MUTFAĞIYLA TANIŞTIRIYOR, YARATICI VE ESPRİLİ YEMEKLERİNİ YERDEN KİLOMETRELERCE YUKARIDA SUNUYOR. ÜNLÜ ŞEF MESLEĞİNİN 50. YILI YAKLAŞIRKEN KÖŞESİNE ÇEKİLMEK YERİNE YENİ GELENEKLER YARATMAYA DEVAM EDİYOR.

Star şef unvanını en iyi taşıyanlardan biri Michel Richard. Noel Baba'yı andıran görüntüsü ve ağır aksaniyle akıllardaki Fransız şef imajına bire bir uyuyor. Sofistike bir tarzı ama hafif ve esprili, hatta neredeyse alaycı bir sunumu var. California mutfağının yaratıcılarından ama 1994'ten beri Washington DC'de ve haute cuisine restoranı Citronelle her yıl şehrin en iyisi seçiliyor. Richard'ın tarzına aşına olmayanlar Citronelle'de önlerine gelen ortadan ikiye kesilmiş ve çırpılmış yumurtayla doldurulmuş bir yumurta kabuğu, küçük bir dilim çikolatalı pasta ve son derece sıradan bir haşlanmış yumurtadan oluşan tabak karşısında

şaşıracaktır. Tüm eleştirmenlerden tam not alan ve sahibini dünyanın en önemli şefleri arasına taşıyan bir mekan için ne büyük bir hayal kırıklığı!

Ama çırpılmış yumurta gibi görünen şey, kremayla püre yapılmış deniz tarağı. Çikolatalı pasta incecik foie gras ve siyah trüf mantarı dilimlerinden oluşuyor. Haşlanmış yumurtaysa mozarella içine oturtulmuş bir sarı domatesten oluşan bir domates salatası. Tanıdık tatlar öyle bir şekle sokulmuş ki, hepsini yeniden keşfetmeniz gerekiyor. Bu amaçsız bir espri de değil üstelik. Bir kere bu göz





ayında geldi. Richard şu sıralar Ekim ayında açacağı Michel için patates kızartması tarifi üzerinde çalıştığını söylüyor. Amacı insanların her an gelmek isteyebileceği iyi bir Amerikan restoranı açmak. Masa örtüsü kullanılmayacak ve menüde göz korkutmayan şeyler olacak.

2010'un Richard cephesinden gelen ikinci haberi Washington DC Ulusal Sanat Galerisi'nde 2011 ortasında kadar sürecek Chester Dale koleksiyonu sergisi için Garden Cafe Français'yi yaratmasıydı. Fransız ressamların 19. yüzyıl sonuna ait tablolarının bulunduğu sergi için yaratılan a la carte münü ve açık büfede, aynı dönemde popüler olan Fransız yemekleri bulunuyor. İşler rayına oturduktan sonra Richard yaz aylarında bu kez bambaşka bir şey deneyecek ve bir havayolu mönüsü yaratacak. British Airways, yalnızca business classtan oluşan OpenSkies havayollarının Washington-Paris seferlerinde Haziran'dan itibaren iki ay boyunca Richard'ın mönülerini ikram edecek.

OLIVER TWIST'TEN ŞEFLİĞE

Richard'ın günleri hızlı geçiyor. "Bu ülkeye sanki dün gelmişim gibi hissediyorum," diye anlatıyor. Parlak kariyerinin arkasında Dickens romanlarını andıran bir hikayesi var. Nasıl şef olduğunu ve ailesinin onu destekleyip desteklemediğini soranlara, "Babam ben 6 yaşındayken bizi terk etti. Annem bir fabrikada çalışıyordu. Kardeşlerim sürekli, 'Michel, karnımız aç,' diyorlardı," diye anlatıyor. Su tesisatı olmayan evlerinde kardeşlerine bahçelerindeki tavuk ve tavşanları pişirerek açılığa başladı. "Annem çok çalışırdı. Biz çok severdi. Ama hiç öpmezdi. Galiba zamanı yoktu," diye hatırlıyor o

dönemleri. Ardından 10 yaşına geldiğinde, paskalya tatilinde bir okul arkadaşının babasının restoranını gördü. "Arka kapıyı açıp mutfağa girdiğimde cennete geldiğimi sandım. Pasta şefinin bir turta yapmasına yardım ettim. Sonra yemek bölümündeki o şık insanların iyi zaman geçirdiklerini gördüm. Tüm bunlara aşık oldum."

Michel Richard pasta şefi olarak bu işe başladı. Ama arkadaşının babasının restoranında değil. 12 yaşındayken annesi bir başka adamla evlenince Michel önce bir bakımevine yollandı, iki yıl sonra da çalışmaya başladı. Bronz fabrikasındaki ilk işi ruhuna pek de uygun olmadığından, annesi ona bir pasta şefinin yanında üç yıllık çıraklık ayarladı. Haftanın altı günü, günde 16 saat çalıştığını hatırlıyor. "Köleydim," diyor. "Düzenli olarak dayak yiyordum." 17 yaşına gelip de çıraklığı sona erince sınavlarını verdi ve Ardenes'de aylık 50 dolar maaşla bir işe girdi. İlk ustası ölene kadar her yıl adamı arayıp, mesleğini öğrettiği için ona teşekkür ettiğini söylüyor. "Bana tokat atarken hayatıma yeni bir geleneği getiriyordu" diyor. "Bana yönümü gösteriyordu. O olmasa hala bronz fabrikasında çalışıyor olurdu."

18 yaşında evlenip çocuk sahibi olduktan ve bir süre orduda açıcılık yaptıktan sonra, pasta şefi olan bir arkadaşının çalıştığı yerden getirdiği pasta, hayatını değiştirdi. Pasta kutusunun üzerinde 'Lenotre' yazıyordu. "Kutunun içinde hayatımda gördüğüm en güzel pasta vardı. Bir pastanın bu kadar güzel görünebilmesine şaşırılmıştım," diyen Richard, hemen o sıralar Fransa'nın en ünlü pastacısı olan Gaston Lenotre ile bir görüşme ayarladı ve işi aldı.

"Geceleri eve gidip erimiş şekerden kuş üflemeye çalışıyordum," diye hatırlıyor. Cam üflemeye benzeyen bu zor sanatı ilk kez başardığında, yaptığı kuşu gece boyunca izlediğini de.

"Beni Bay Lenotre var etti. Bana başarılı olacağım malzemeleri verdi. Pasta yaparken en iyi tereyağına, en iyi çikolataya sahiptim. Böyle bir pastayı yaparken insan, 'Bu benden bir armağan' demek istiyor. 'Al bunu. Sahip olduğum tek şey bu.'" Richard'ı yalnızca iki saatlik İngilizce dersiyle Lenotre'un New York şubasını açması için Amerika'ya gönderen de Bay Lenotre oldu.

Richard'ın Fransa'dan ayrıldığı dönemde Avrupa'yı etkisi altına alan ve şefleri özgürleştirerek sanatçıya dönüştüren "nouvelle cuisine" henüz Amerika'ya ulaşmamıştı. Şefler ünlü değildi, isimleri mönülerde bile yazmıyordu ve New Yorklular bir pastaya 20 dolar vermek istemiyordu. Sonuçta Lenotre kapandı ve Richard kendine Santa Fe'de bir iş buldu. Burada "avant garde pastalar yapan Fransız" olarak ün saldı. Ama daha da önemlisi Kentucky Fried Chicken'la burada tanıştığını anlatıyor. "Fransa'da çıtır yiyecekler yoktur. Doku kavramını Amerika'da öğrendim." Bu arada önce biriktirdiği parayla çalıştığı pastacıyı satın aldı, ardından Los Angeles'a taşınıp kapısında uzun kuyrukların oluştuğu ikinci pastacısını açtı.

Ama pasta şefliği Richard için yeterli değildi. Üstelik nouvelle cuisine rüzgarı Amerika'ya ulaşmıştı. Küçük pasta dükkanında yemek denemelerine başladı. Ustası olmaması bir açıdan işe yaradı: her şeyi kendi tarzında yapıyordu. Mimari bir yaklaşımı vardı; farklı tatları ve dokuları tıpkı pasta gibi üst üste diziyordu. Los Angeles'ta açtığı ilk restoranı Citrus büyük ilgi gördü ve California mutfağının öncüsü oldu.

Karidesleri folyoya sarıp kızarttı. Öyle çok şef aynı yöntemi kullanmaya başladı ki, sonunda Richard yemeği menüden çıkartmak zorunda kaldı. Citrus'un açık mutfağını bütün restoranlar örnek aldı. 1993 yılında Tokyo Citrus ve Washington Citronelle de dahil tam dokuz restoranı vardı. Sonra "şef olmak istiyorum, girişimci değil," diyerek hepsini birer birer kapattı. 1997'de Los Angeles'ı da kapatıp, yılda altı haneli bir gelire düşmek pahasına da olsa mutfağını Washington'a kurmaya karar verdi.

Michel Richard, iki yıl sonra açıcılıktan 50 yılı geride bırakacak. Ve ne yaparsa yapsın girişimciliğe dönüp, mutfağı bırakmamakta kararlı. Kendisi şeker hastalığı ve kiloları yüzünden hazır diyet yiyeceklerle beslenmek zorunda kalsa da, aklında yalnızca bir gece önce üzerinde çalıştığı yemek var, bu basit bir patates kızartması olsa bile. Karısı Laurence Richard "Yaptığı işte hep bir numara olmak istiyor," diye açıklıyor. "Sanırım bu çocukluktan kalma, hep yamalı pantolon giyen çocuk olmanın getirdiği bir içgüdü."





EN PAHALI HONDA, HAVALANDI

HONDA BU GÜNE DEK ÜRETTİĞİ OTOMOBİLLERLE VE ASIMO ADLI ROBOTUYLA TEKNOLOJİ GELİŞTİRME YETENEĞİNİ KANITLAMIŞTI. ŞİMDİ HAVACILIK SEKTÖRÜNÜ YENİDEN ŞEKİLLENDİRECEK.



Otomobil ve uçak ilk kez gökyüzünde buluşmuyor ama HondaJet havacılık tarihinde çığır açacak. Özellikle 2. Dünya Savaşında otomobil fabrikalarının bir çoğu savaş filolarına destek amacıyla uçak üretimine girmiş ya da uçak üretimine katkıda bulunacak parçalar üretmişti. Hatta hala birçok uçak motoru otomobil fabrikalarının imzasını taşır.

Honda ilk olarak 1986 yılında küçük bir uçak ve jet motoru üzerine çalışmaya başladı. Honda Ar-ge'si yetersiz kalınca 1993 yılında Mississippi Üniversitesi'yle beraber kompozit uçak gövdesi araştırmalarına başladılar. 1996 yılında MH-02 kodlu uçak gövdesi geliştirildi. 1997 yılı HondaJet ve havacılık tarihi için devrim niteliğinde kanat üzerinde motor tasarımını gün yüzüne çıkarttığı yılı. Artık perde açılmış oldu ve dünya havacılığının gözü HondaJet'in üzerine çevrildi.

1999 yılında bu gövde yapısı tamamlandı ve kişisel jet sınıfına yeni bir soluk geldi. 2000 yılında Kuzey Carolina'da bulunan Piedmont Uluslararası Havalimanı'nda HondaJet üssü kuruldu. Bu artık uçağın test sürüşlerine başlayacağını gösteriyordu. 3 Aralık 2003'de ilk test uçuşuna başlandı. Bu test uçuşunu 2005'te ikinci aşama testleri takip etti. Uçağın dünya lansmanı da o yıl yapılan EAA Airventure Fuarı'nda gerçekleşti. 2006 yılında siparişler alınmaya başlandı ve ilk aşamada 100'ün üzerinde sipariş gelmesi HondaJet'in başarısını kanıtlıyordu.

HondaJet 6 yolcu kapasitesine sahip. 12.71 metre olan uçağın kanat açıklığı 12.15, yüksekliği ise 4.03 metre. Bu kişisel jete şimdiden sahip olmak isteyen yüzlerce insan var. Uçağı diğerlerinden ayıran tabii ki sadece Honda oluşu değil. Onu ayrıcalıklı kılan özelliklerinin başında

HONDAJET FARKLI ÇÜNKÜ;

- Doğal laminer akışlı (NLF) kanat ve NLF gövde burun, sürüklenme etkisinin azaltılmasına yardımcı oluyor.
- Geliştirilmiş tam kompozit gövde yapısı, ağırlığı ve üretim maliyetini azaltıyor.
- Patentli kanat üzerine monteli motor tasarımı, uçuş etkinliğinin iyileşmesine yönelik olarak yüksek hızlarda sürüklenme etkisini azaltıyor.
- Uçak, gücünü iki adet HF-118 motordan alıyor
- Honda'nın tasarım yenilikleri daha yüksek yakıt verimliliği sağlarken, uçuş menzilini çok hafif jetlere göre daha da uzatıyor.
- Doğal Laminer akışlı (NLF) kanat ve burun tasarımı, kanat sürüklenme değerlerinin azaltılmasına katkıda bulunuyor.



ilginç ve sıra dışı tasarımı olan kanatlarının üzerindeki motorları geliyor. Özellikle kişisel jet kiralayan firmalar için HondaJet bir ayrıcalık olarak müşterilerine sunulacak.

HondaJet'in iddiası, hafif malzemeler, aerodinamik ve verimli motorların kombinasyonu ile benzer uçaklara göre yüzde 30-35 daha fazla yakıt tasarrufu sağlaması.

Motorun konumu, HondaJet konfigürasyonunun geliştirilmesinde tasarım konusunda verilen en önemli karardı. Honda mühendisleri, şok dalgasını en aza indirgeyen ve motoru gövde arkasına monte edildiği geleneksel konfigürasyona kıyasla sürüklenme etkisini azaltan kanat üzerine monteli motor tasarımını keşfettiler. HondaJet'e özel, benzersiz Doğal Laminer Akışlı (NLF) kanat ve burun tasarımı ve kanat üzerine monteli motor konfigürasyonu, sürüklenme etkisini azaltırken, yolculara geniş bir kabin ve hareket alanı sağlıyor

HondaJet'de açık mimarili ve modüler tasarımlı komple cam bir alet panosu bulunuyor.

Uçuş ve motor aletlerinden iletişim, arazi ve trafik verilerine kadar tüm bilgiler bir araya getirilerek, ikili büyük formatlı yüksek çözünürlüklü ana uçuş ekranlarında ve çok fonksiyonlu ekran üzerinde görüntüleniyor.

HondaJet kokpit konfigürasyonu; daha iyi konum bilgisi, işlevsellik, kullanım kolaylığı, yedek donanım ve uçuş güvenliğinin artırılmasına yönelik olarak son derece yüksek bir entegrasyon sağlıyor. HondaJet'de, altı yolcuya rahat oturma pozisyonu sağlamaya yeterli iç mekana sahip büyük bir yolcu kabini bulunuyor. Patentli kanat üzerine monteli motor tasarımı, motorun uçağın arka tarafına monte edilme gereksinimini

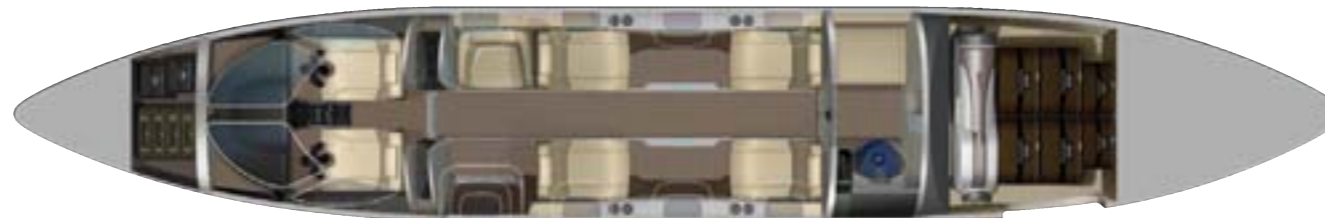


ortadan kaldırarak, yolcu kabini ve bagaj bölümü hacmini maksimum kılıyor. HondaJet benzersiz yakıt verimliliği sağlayan bir dizi yeni teknolojiyi de bünyesinde barındırıyor.

HONDAJET UÇUŞ MENZİLİ (NM/KM)

VFR Menzili: Mevcut yolcu ve bagajlarla birlikte maksimum yakıtta 1400 nm/2592km
IFR Menzili: Uçuş@FL419, Yedek 100nm, 45 dakikalık rezerv, 1 pilot artı 3 yolcu

durumunda 1180 nm/2185 km HondaJet, sınıfının en ekonomik uçağı olma özelliğini taşıyor. Ama bu uçağına sahip olmak istiyorsanız önce 3.65 milyon dolarınızın olması ve sıraya girmeniz gerekiyor. Çünkü yılda 70 adet üretilecek olan HondaJet'in ilk sahipleri çoktan sırada. Ayrıca ilk müşterilerinden biri de F1 pilotu Jenson Button. Button böylece kuracağı kiralama şirketinin ilk uçağını satın almış olacak.



ÖZGÜRLÜĞÜN 3 TEKERLEKLI AÇILIMI



CAN-AM SPYDER, 3
TEKERLEKLI YAPISI İLE
FARKLILIK ARAYANLARIN
İMDADINA YETİŞTİ.
ARACIN EN BÜYÜK
AVANTAJI 2 TEKERLEKLI
BİR TAŞIT
KULLANMAKTAN
KORKAN AMA HEP
MOTOSİKLETİN
SUNDUĞU ÖZGÜRLÜĞÜ
YAŞAMAK İSTEYENLERİN
İHTİYACINI
KARŞILAMASI.



Bir motosiklet düşünün ama 3 tekerlekli. İlk başta size acemi işi gibi geleceğinden eminiz. Çünkü birçoğumuz çocukluğumuzda bisiklete binmeye 3 tekerlekli bisikletlerle başladık. Fakat fotoğraflara bakarken aklınızdan "bununla uzun yol yapmak ne kadar keyiflidir," diye düşündüğünüzden de eminiz.

CAN-AM Spyder, motosiklet dünyasına yeni bir soluk getirdi 3 tekerlekli bu dizayn ilk başta kavram kargaşası dahi yarattı. Bu bir motosiklet miydi yoksa bir roadster mi? Firma bu motosiklete roadster diyerek tartışmaları da bitirmiş. Yani A sınıfı ehliyetinizle bu roadster'ı kullanabiliyorsunuz. Spyder'in RS ve RT modelleri ülkemizde satışta. RT modeli 2010 yılında gelmeye başladı ve görsel olarak RS'den ayrılıyor. Yeni modelin daha sportif bir görünüme sahip olduğunu söylemek mümkün.

İsterseniz Spyder RT'ye biraz daha yakından bakalım. 2667 mm uzunluğa sahip olan aracın genişliği 1572 mm. Spyder'in sele yüksekliği ise 772 mm ve toplam yüksekliği ise 1510 mm. Bu 3 tekerlekli asi motosikletle şehir içi kullanımda düşme kaygınız olmayacak. Spyder RT, uzun yolda sunduğu konfor özellikleri ile kendine hayran bırakıyor. RT ve RT-S olarak satılan iki farklı donanımla Spyder'da bir otomobilde olacak konfor donanımlarının neredeyse hepsi sunuluyor. Öyle ki RT-S'de iPod bağlantısı yapabileceğiniz müzik sistemi standart olarak sunuluyor.

Spyder'da uzun yolculuklar yapmak için toplam 155 litrelik bir bagaj kapasitesi var. Arka yolcu için ayrılan bölümdeki sağ ve sol çantalar dışında aracın ön kısmında kaput gibi bir bagaj bölümü de dikkat çekiyor. Ayrıca dilerseniz ayrı olarak satılan bir romorku da aracınıza takabiliyorsunuz.

Araca önden baktığınızda sert ifadeli bir görünüm Spyder'ı farklı kılıyor. Dışa çıkık tekerlekler F1 aracı görünümü sunuyor. Süspansiyon sisteminde geliştirme yapılırken F1 araçlarından da yararlandığı belli. Spyder'a yandan baktığınızda ise melez yapı kendini belli ediyor.

Ön tekerlekler haricinde artık motosiklet özellikleri kendini gösteriyor. Arka lastik ve egzoz sistemi bir motosikletin üzerinde oturduğunuzu size kanıtıyor.

CAN-AM Spyder RT ve RT-S modelinde 2 silindireli motor bulunuyor. V şeklindeki motor 998 cc hacme sahip. Üstten çift egzantirli motor 7500 d/d'da 100 HP güç ve 5000 d/d'da 104 Nm tork üretiyor.

Spyder RT Türkiye'de 5 ileri manuel ve 5 ileri otomatik şanzıman opsiyonu ile satılırken, RT-S sadece 5 ileri otomatik şanzımanla satılıyor. Manuel şanzıman klasik motosiklet sistemine sahip, yani ayakla değiştiriliyor.

Otomatik şanzımanda ise otomobillerdeki gibi tiptronik özellikte. Elcikte bulunan + ve - işaretine basarak vites artırılıp azaltılabiliyor. Ayrıca dilerseniz otomatik olarak kullanıp sadece motosiklet kullanmanın keyfini çıkartabilirsiniz. Her iki şanzıman seçeneğinde de geri vitesin olmasıysa bu aracın en büyük artıları arasında.

Nisan ayından itibaren yollarda daha çok motosiklet göreceğimiz kesin. Spyder'ları ise daha çok otoyollarda görürüz gibi. Çünkü bu motosiklet şehir hayatından kaçmak için iyi bir bahane.

