

samata plus

MART 2018 | W5 | Sayı 24 | 7 TL

şehri yaşatan dergi



FEB YAP'I'yı Tercih Eden
Mutlu Ev Sahipleri

Sevgi
Çınarları

lineadecor

FA DEKORASYON İLE

KADINLAR GÜNÜ
BİR DİZİ ETKİNLİKLE KUTLANDI

HAYDİ SPORA

MARMARİS AKADEMİ
GENÇLİK SPOR KULÜBÜ

RÖPORTAJ

HALE ŞAKAR ÜRKMEZGİL
HAMDİ TELLİ
SERKAN ÖZKAN ACADEMY
SİNAN SAN

O BİR YEMEK SANATÇISI

Ebru Omurcalı

AYLİN YAYLALI'DAN

Sağlıklı Yaşam
Tavsiyeleri

BİR GÜZEL KADIN, BİR YAKIŞIKLI ADAM

ÇİĞDEM BATUR
& ONUR GÜLMEK



O BİR YEMEK SANATÇISI

Ebru Omurcalı

**Ebru Hanım İşletme fakültesi mezunu-
sunuz ama yemeğe gönül vermişsiniz.
Nasıl oldu bu geçiş?**
Yemek yapmayı hep çok sevdim ama hiç
böyle bir profesyonellik düşünmemiştim.
Şimdi yemek ve işletmeyi birleştirerek biraz
daha farklı bir yolda gidiyorum. Aslında ye-
mek ve işletme babından tamamlıyor, çünkü
sistemini kurgulanması lazım. Markalara
danışmanlık yapıyorum. Örneğin siz bir
gıda işletme markası kurmak istiyorsunuz,
planladığınıza ürünlerin menü planlama-
sından fizibilitesine kadar tüm süreçlerini
birleştiriyorum. Aslında bu iş eğitiminin
dışında değil tamamen birlikte ilerliyor.

**Yemek yapmaya ne zaman başladınız?
Çok küçük yaşlardan beri yemek yapı-
yorsunuz. Annem de babam da çok güzel**

yemek yaparlar. İlk bilgilerimi ailemi göz-
lemleyerek edindim. Tabii zamanla daha
doğruyu öğreniyorsunuz, deneyiminiz
ve bilginiz artıyor. Hala da öğreniyorum,
böylece hep daha iyiyi yapıyor. Her yeni
yaptığım işte, bir öncekinden daha iyi
olmaya çalışıyorum.
Pek çok ülkeye gittim hala da gidiyorum.
Gittiğim ülkelerin mutfaklarında eğitim
alıyorum. Milli takım için gittiğim zaman-
larda da mutfak yönetiyordum. Kabızımız
otellerin bütün mutfak sorumluluğuna ist-
leniyorum, oradaki yabancı şeflerle birlikte
çalışıyorum.

**Türk mutfağına en yakın mutfaklar
hangileridir?**

Merkez olarak Türkiyeyi düşünün, Türki-
yenin sınırlarına yakın, orta doğu, İran,

Anne, yazar, işletmeci, marka
ve konsept danışmanı,
yemek stilisti, A Milli Futbol
Takımı Supervisor Chef,
öğretim görevlisi gibi pek çok
profesyonel kimliği başarıyla
taşıyan Ebru Omurcalı, İÜ
İktisat Fakültesi mezunu.
Yeditepe Üniversitesi İşletme
Fakültesi'nde eğitimine devam
eden bir oğlu var: Ebru
Hanım'ın "Çorbanın Kitabı 1
ve 2, Birbir Gece Sofraları,
Tatlinin Kitabı, Makarnanın
Kitabı, Salata Kitabı, Abıtırma-
lık Kitap, Tatlılar & Tuzlular ve
Marmaris yemeklerini derlediği
"Gazan Gaynadı" ile birlikte
yayınlanmış dokuz tane kitabı
var: Onuncu kitabı ise yolda.
Marmaris'e yerleşmeye karar
veren Ebru Hanım'ın zarif ev
sahibeliği söyleşimize lezzet
kattı. Bakın neler konuştuk...

Raporaj: Seycan Akman, Gül Özdemir Şenay

Bulgaristan, Yunanistan gibi ülkelerle ben-
zerliklerimiz var, coğrafi sınır genişledikçe
benzerlik artıyor.

**Türk yemekleri için coğrafi tescil alımı
konularında yeterli miyiz?**

Bu çalışmalara artık daha fazla önem ver-
mekte. Pek çok marka bu yolda çalışıyor.
Bizler de yurtdışına gittiğimiz zamanlarda
ülkemizin mutfağına temsil ediyoruz ve ta-
nıtım anlamında elimizden geleni yapmaya
çalışıyoruz. Coğrafi işaretler giderek artık
dünyada yer bulmaya başladı.

**Programlarınızda tılsımcılıklarla ne tür
tarifler paylaşacaksınız?**

Ben çok yıldır Marmaris'e geliyorum, o
yüzden çok yaşadığım bir tarif olmadı ama
farklı yerlerden gelenler çok beğendiler.
Ben Marmaris'e ilk geldiğimde ekşili tavuk,
balıklar, ahlatpotlar, yahniiler çok hojuma



Ebru Hanım son günlerde
çok yoğun, çünkü dijital
medya üzerinden
yayınlanacak olan mutfak
programlarının çekimleri
için hazırlık yapıyor.

A Milli Futbol Takımı'nın
beslenmesinden sorumlu
şef olan Ebru Hanım,
Muğla Koçman Üniversitesi
Gastronomi bölümünde
Dünya mutfağı ve food
styling dersleri veriyor.

ve sağlıklı uygulamalara kadar pek çok bilgi
de içerecek... Şimdilik bu kadar bahse-
dedim, size güzel sürprizler hazırlamak
istiyorum.

**Marmaris yemeklerinin derlendiği
Gazan Gaynadı kitabının danışmanlığını
yaptınız.**

Gazan Gaynadı Marmaris Yemekleri Kitabı,
çalışmaların en kayıflarından oldu.
Aslında sadece yıllarımız kenarı, çünkü
büyük bir bölümünü bitirmişlerdi zaten.
Mevcut tarifleri korudum ve kendi arşivim-
dekileri ekledim. Eklediklerimin çekimlerini
ve dizaynlarını oluşturduk. Bu kitap bir ekip
çalışmasıydı, Marmarisliler hanımların ve çok
kymetli şeflerin katkılarıyla ortaya çıktık.
Bir ekip olarak kitap yapmak bana hem çok
keyifli geldi hem de işimizi kolaylaştırdı.
Festivale yetiştirmek için hep beraber gece
gündüz çalıştık.

Bilmediğiniz bir tarif oldu mu?

Ben 30 yıldır Marmaris'e geliyorum, o
yüzden çok yaşadığım bir tarif olmadı ama
farklı yerlerden gelenler çok beğendiler.
Ben Marmaris'e ilk geldiğimde ekşili tavuk,
balıklar, ahlatpotlar, yahniiler çok hojuma

gitti mi ama yıllarca yitince alıyor insan.
İlk kez yiyene çok ilginç geliyor.

**Marmaris'e yerleşmeye nasıl karar ver-
diniz?**

Marmaris'e yerleşmeyi hep öteleyen Ticar-
et Odası ile yaptığımız çalışmadan sonra
benden bir karar verdim. Ticaret Odası
ile çok güzel bir işbirliğimiz oldu, sürekli
görüşüyoruz, inşallah ileride yine güzel
projelerde birlikte çalışız.

**Koçman Üniversitesinde ders veriyor-
sunuz. Gençlerin mesleğe yaklaşımları
nasıl?**

Ülkemizde, özellikle son on-onbeş yıldır
gastronomi artan bir temayla popüler-
liğini korumakta. Hal böyle olunca pek
çok üniversitede, artan talep dolayısıyla
gastronomi bölümleri açılıyor. Bu bölümleri
seçen öğrencilerin çoğu, sınav sisteminin
yeterliliğinin yanında, kendi istekleri ile
gastronomi ve mutfak sanatlarını seçiyor-
lar. O yüzden derslere ilgi yoğun ve öğren-
me isteği ile dolular. Seçimleri birinci arca-
k sektörün zorluklarının da farkındalar. Biz
turizm ülkesiyiz ve özellikle "Türk Mutfağı"
en önemli mutfakların başında gelmekte.



Şef adayları olarak ülkemize gelen ve çalış-
mak için gittiğimiz ülkelerde, eşsiz mutfak-
larımızın izlerini her yere tagmanın önemli
konusunda farkındalardan yüksek...

**Bir de marka danışmanlığı çalışmaları-
nız var?**

Buğüne kadar pek çok markanın oluşu-
mundan, işleyişine kadar olan süreçlerde
bulundum. Hala da keyifle çalışıyorum.
Çalışma alanım daha çok yeni pazara giren
konsept oluşumlar veya mevcut işleyiş-
lerini farklılaştırmak isteyen firmalardan
oluşuyor. Bu tarz çalışmalarda doğru kurgu
ve ekip çok önemli. Markanın durumundan,
pazar konumlanmasından, maliyetlerinden
karlılığa, menü planlanmasından lezzete,
mimarisinden, pazarlamasına kadar geniş
bir düzlemde çalışma gerektiriyor.

**Bize projelerinizden söz eder misiniz?
Okullarla işbirliği projeleriniz, anıçer için
projeleriniz var. Yeni kitap ve video çekim-
leri, yeni ülke ziyareti, özellikle Marmari-
s'te, farklı mutfak alanlarında work-shop /
atölyeler için çalışmalardan söz eder misiniz?**

Bu tarz çalışmalarda doğru kurgu
ve ekip çok önemli. Markanın durumundan,
pazar konumlanmasından, maliyetlerinden
karlılığa, menü planlanmasından lezzete,
mimarisinden, pazarlamasına kadar geniş
bir düzlemde çalışma gerektiriyor.

**Ebru Hanım çok zarif ve fit görününtünüz
var, sırrınız nedir?**

Sporcu beslenmesi eğitimi aldım, sağlıklı
beslenme koçluğu eğitimi de aldım.
Böyle olunca "diyet" yapma anlayışından ziyade
"sağlıklı ve doğru beslenme" ilelerini
uyguluyorum. Marmaris gibi bir yerde ya-
şayınca da, eşsiz doğasında bolca egzotik
yağma garsona şahinim. Tabii bir de, A Milli
Futbol Takımının bütün beslenmesinden
sorumlu, kilolu bir şef olmak hoy olmaz, on-
lara da layık olmalıyız çalışıyorum.