



# GAZİ MUSTAFA KEMAL İLE BİR TREN YOLCULUĞU

## Menü:

### Giriş masası ve devamında:

Ayva jölesi (bimbriyo) ve peynir tabağı  
(Dil peyniri, Kars kaşarı, Divle obruk)  
Bamya turşusu  
Siyah havyar ve tereyağı

### Başlangıç:

Kremalı Çankaya çorbası

### Zeytinyağlılar:

Fava  
Taze fasulye  
Enginar

### Ara Sıcaklar:

Kabak çiçeği graten  
Pudra şekerli mini muska böreği  
Kotlet pane

### Ana Yemek:

Gurmelerin kuzu dilimleri, mousseline soslu kuşkonmaz ile Osmancık pirinci pilavı

### Tatlı:

Stockholm tatlısı  
İrmik helvası

Menüyle eşleşmeli olarak özel bir şarap seçkisi ikram edilecek. Atatürk sofralarından ilham alarak oluşturduğumuz bu seçki, o dönem ikram edilen şarapların aynı veya muadili olacak.

Girişteki köpüklü şarabın ardından yemek boyunca 1 beyaz, 2 çeşit kırmızı şarap ve tatlıya eşlikçi olarak da ev yapımı nane likörü ikram etmeyi düşünüyoruz.  
(Şarap ikramı sınırsızdır)

**Gazi Mustafa Kemal ile yemekli-sohbetli bir tren yolculuğuna davet ediyoruz sizleri...**

**Bu yolculukta Atatürk ile aynı vagona, aynı masa etrafında buluşarak 100 yıl kadar öncesine seyahat edeceğiz.**

*Gazi Mustafa Kemal ve 8 misafiri 30 Eylül 1929 günü saat 17.00'de Haydarpaşa'dan Ankara'ya doğru yola çıktılar. Bu seyahatte Gazi'nin özel vagonundaki bu misafirler kimlerdi, neler konuşuldu, gramofonda hangi şarkılar dinlendi, bu yolculukta neler yaşandı? Yolculuktan tam 90 yıl sonra bir sahafta ortaya çıkan çok özel bir belgenin ışığında Osmantan Erkir'in anlatımıyla Gazi Mustafa Kemal ile bir tren yolculuğuna çıkıyoruz. Fotoğraflar, filmler ve Gazi'nin dinlediği taş plaklardan şarkılar eşliğinde...*

Kalbimizi titreten bir heyecanla hazırlandığımız bu buluşmada, kimi zaman coşkuyla, kimi zaman hüzünlenererek, hafızalarda unutulmaz izler bırakacak bir yolculuğa çıkacağız.

Televizyon izleyicilerinin yapımcı ve sunucu olarak tanıdığı Osmantan Erkir, bu kez koleksiyoner ve araştırmacı kimliğiyle, keyifli sohbetiyle eşlik edecek bizlere.

Erkir'in özel koleksiyonundan Atatürk'e dair belgeleri de bu özel buluşmada görme ve inceleme şansı bulacağız.

Atatürk sofralarına mutlaka müziğin de eşlik ettiğini biliyoruz. Taş plaklardan yayılan tınılarla bizleri geçmişe götürecek ezgiler, yolculuğumuzun atmosferini tamamlayacak.

Bu yolculuğun menüsü ise Şef Deniz Barın tarafından, döneme ait kaynaklar taranarak oluşturuldu.

Atatürk'ün yaşam yolculuğu boyunca dahil olduğu sofraların erişilebilir tatlarının bir karması olması düşüncesiyle hazırladık menümüzü...

Latife Hanım ile evlendiği geceden, 1934 yılında İsveç Prensi Gustov Adolf'un ağırlandığı Ankara Palas'ın açılış sofrasına, Atatürk'ün defalarca yaptığı tren yolculuklarından her akşam kurduğu sohbet masalarına kadar ulaşabildiğimiz tatlardan anlamlı bir seçki yapmaya gayret ettik. Gece boyunca, menüde yer alan tatların hikayelerine kulak vereceğiz.



## OSMANTAN ERKIR

Ortaokul yıllarına kadar doğduğu Ankara'da yaşadı. İstanbul Saint Michel Lisesi'ni bitirdikten sonra üniversitede Londra ACL'in Medya Prodüksiyon bölümünden yüksek başarıyla mezun oldu.

Yine İngiltere'de Drama Studio London'da oyunculuk dalında master seviyesinde eğitim aldı. İngiltere'de hem yapım hem oyunculuk dallarında iş deneyimlerinden sonra İstanbul'a dönerek aile şirketi olan STR Film Yapımcılığı'nda çalışmaya başladı. Türkiye televizyonlarına ilk getirdiği format "Kim Beşyüz Milyar İster?" in çok başarılı olmasıyla, formatlar üzerine yoğunlaştı.

Kazandıran Numaralar, En Zayıf Halka, Türkiye Yarışıyor, İnsan Sarrafı, Koltuk ve Popstar gibi birçok uluslararası format yanında Anında Görüntü Show, Artiz Mektebi, Roman Star gibi kendi ürettiği formatların hepsinin yapımcılığını, bir kısmının da sunuculuğunu üstlendi.

2013 yılında İstanbul'a Sahne Beşiktaş adlı çok amaçlı bir kültür merkezi kazandı. Televizyon ve eğlence dünyasında projeler üretmeye devam eden Osmantan Erkir'in en büyük hobisi erken Cumhuriyet dönemi ve Türkiye sahne, kültür ve sanat konularını kapsayan koleksiyonunu geliştirmek ve bu konularda araştırma yapmak.



## CucinaNo75

Mehmet Ateş ve ekibi tarafından Türkiye'nin en kapsamlı yemek fotoğrafçılığı stüdyosu olarak 25 yılı aşkın süredir hizmet veren Studio Cucina, Esra Düzdağ Ateş'in yemek yayıncılığındaki tecrübesini de yanına alarak bir "gastronomik deneyim platformu" olarak hizmet veriyor.

CucinaNo75 çatısı altında; yeme-içme eksenli etkinlikler, sohbetli masalar, işinin ehli isimlerden atölyeler ve markalara özel projelere ev sahipliği yapılıyor.

Taze çiçeklerin renk kattığı keyifli bir brunch, interaktif bir mutfak atölyesi ya da uzun bir masada mum ışıkları eşliğinde sohbetli akşam yemeği... Davetliler her etkinlikte, farklı bir temayla, o güne özel tasarlanan lezzetleri tadarken, profesyonel bir yemek fotoğrafçılığı stüdyosunda ağırlanmanın ayrıcalığını da yaşamış oluyor. Her bir misafirin kendini özel ve değerli hissetmesi, uzun masalar etrafında yeni dostlukların kurulması ise tüm etkinliklerin ortak özellikleri arasında...

CucinaNo75'in önceliği; yaşadığımız toprakların zengin mutfak kültürüne sahip çıkmak, geçmiş yüzyıllara dayanan reçeteleri hikayeleriyle yaşatmak ve bunları kıymetini bilen dostlarla buluşturmak... Bunun için de sofraların birleştirici etkisine inanan herkesle bir araya gelmeyi, işinin ehli isimlerle yemek kültürünün derin sularına yelken açmayı seviyoruz...

Etkinliklerimizle ilgili IG hesabımız: @cucina.no75



## DENİZ BARIN

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği mezunu. Sağlıklı beslenme koçu, eğitmen ve danışman şef. 2005'ten bu yana işletmecisi şef olarak çeşitli mekanlara hayat verdi.

Foça ve İstanbul'da pek çok restoranın projelendirilmesi ve uygulama sürecinin takibi, personel seçimi ve yönetimi, menü ve reçetelerin oluşturulması, uygulanması, gerekli ekipin kurulması ve mutfak operasyonunun yönetilmesi konularında tecrübe sahibi olan Barın, şarap ve zeytinyağı üretiminin tüm aşamaları konusunda da deneyimlidir.

Özel etkinlikler için farklı temalarda menü planlama-uygulama, markalara danışmanlık ve butik catering hizmetlerinin yanısıra, vegan, vejetaryen, ayurvedik beslenme yöntemleri konusunda atölyeler düzenlemekte ve danışmanlık vermektedir.

Slow Food Türkiye kuruluş aşamasında aktif rol alan Barın, hâlâ Slow Food Cooks Alliance şefleri arasında yer almaktadır.

"Sürdürülebilir mutfak kültürü" üzerine kurulu yaşam tarzını, yaptığı işlere de yansıtmayı misyon edinmiştir.