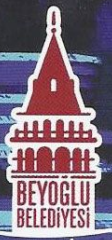
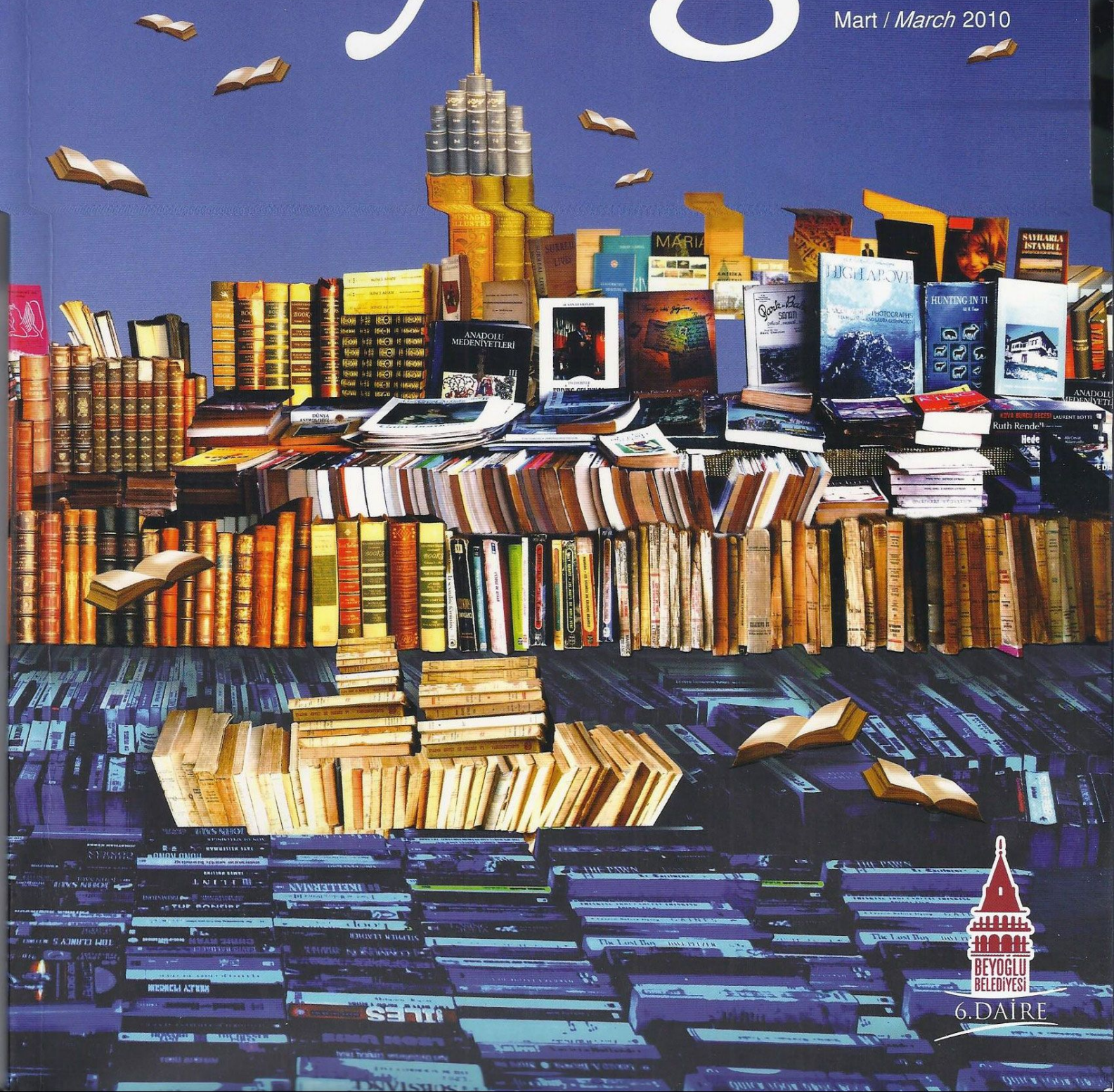


Beyoğlu Belediyesi'nin Üç Aylık Yayın Organı
Quarterly Magazine of Beyoğlu Municipality

Beyoğlu

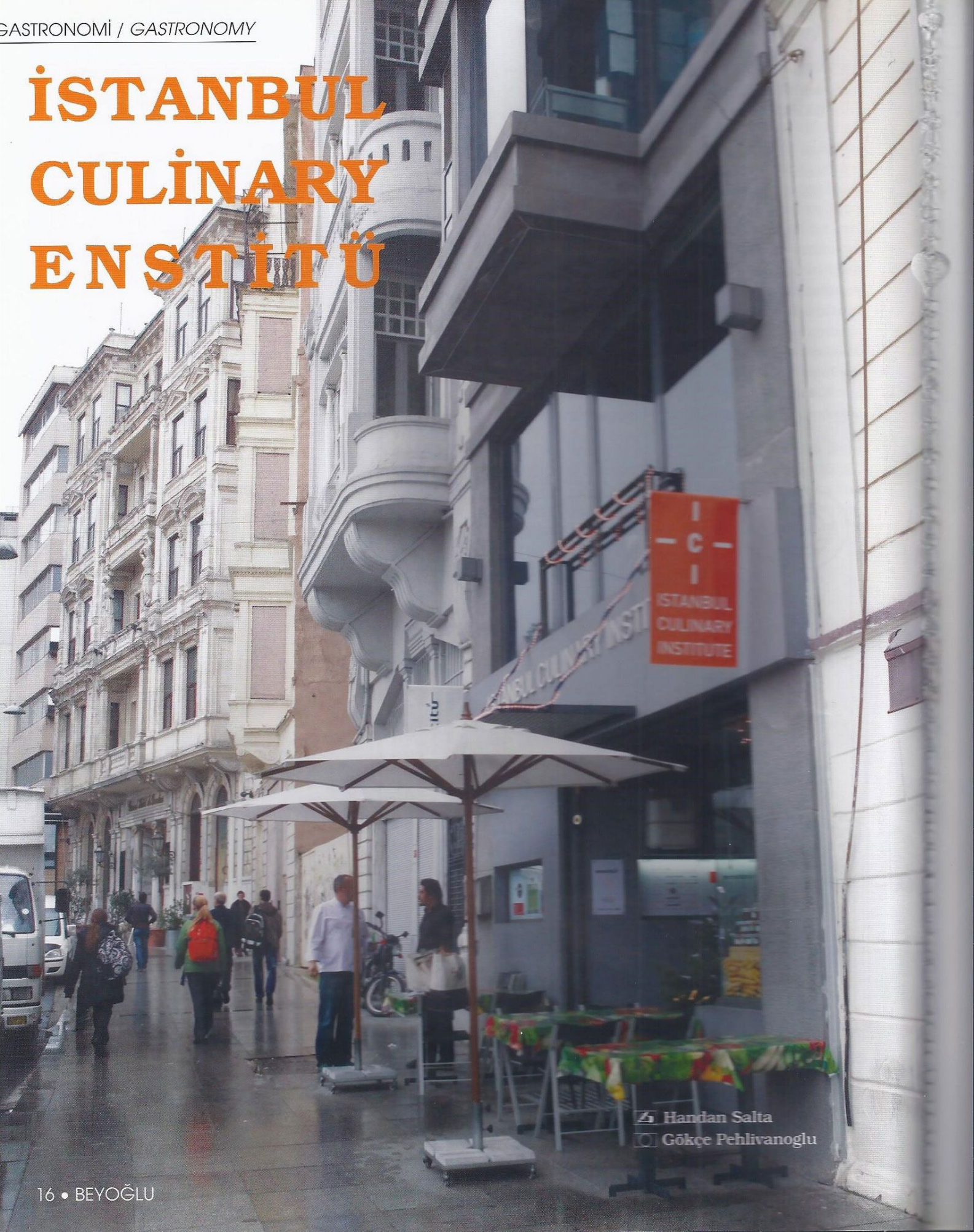
ISSN: 1306 1763

Mart / March 2010



6.DAİRE

İSTANBUL CULINARY ENSTİTÜ



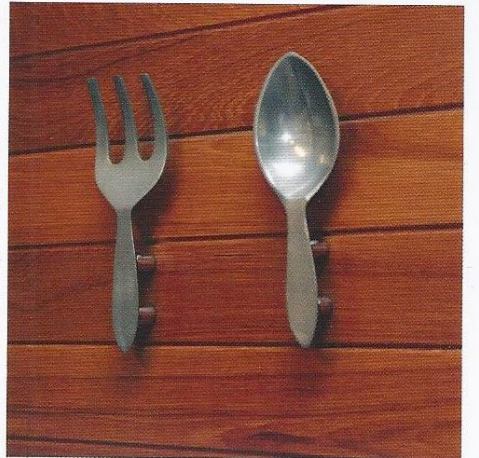
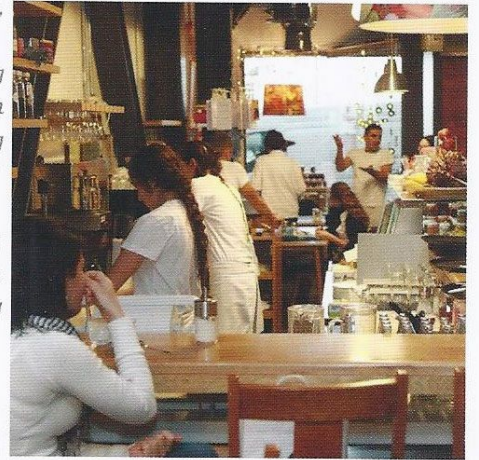
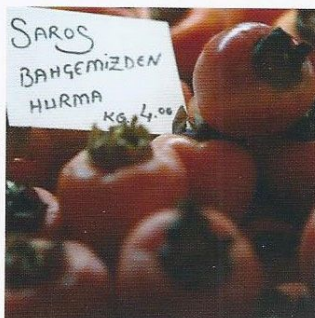
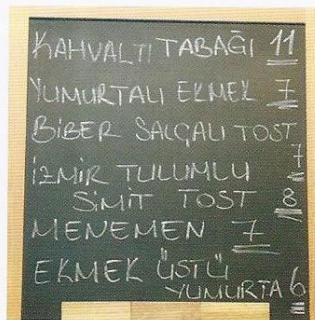
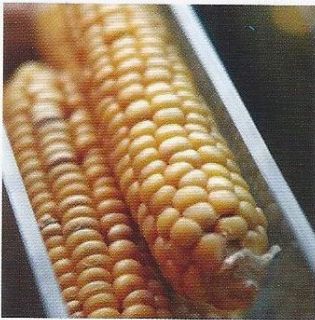
Handan Salta
Gökçe Pehlivanoglu

istiklal caddesinin yanı başındaki Meşrutiyet Caddesi son zamanlarda değeri yeniden keşfedildi ve işlek, yaşayan bir mekan haline geldi. Bugünlerde Pera Müzesi'nden, İtalyan Kültür Merkezi'nden çıkıp yeni açılan kafe ya da restoranlardan birinde, açık havada ya da güzel manzaralı mekanlarda dinlenip yemek yiyoruz ve farklı tatların peşine düşüyoruz.

Dünya mutfaklarının sıklıkla boy göstermeye başladığı İstanbul'un lezzet mekânlarına 2008 yılının Ocak ayından bu yana bir yenisi daha eklenmiş. Odakule'den Meşrutiyet caddesine çıktığınızda sağa dönüşte karşınıza çıkan İstanbul Culinary Institute, yemekleriyle olduğu kadar, yemekle ilgili verdiği diğer hizmetlerle de kendisini farklı kılan bir mekan; burası okullu bir lokanta. Yani bir yandan nasıl değişik, daha lezzetli yemekler pişireceğinizi ustasından öğrenirken diğer yandan sağlıklı ve lezzetli yiyeceklerle doyuyorsunuz. Bu dört katlı mekanda yemekle ilgili birbirinden farklı etkinlikler planlanırken, siz yalnızca nefis Haliç manzarasının ve mekanın verdiği hoşluğun keyfini çıkarıyorsunuz.



In January 2008, İstanbul received another diner on top of many other world cuisine spots she had been densely entertaining anyway. As you step towards Meşrutiyet Street, leaving Odakule behind, on your right you will see İstanbul Culinary Institute, a "learn't" restaurant; rising for a difference in its courses, along with a variety of services other than just serving meals. Here, you could eat healthy and delicious food, while the chef shares with you ways of preparing different and better tastes. In its space of four stories, where various activities related to cooking are organized, you will merely sit back to enjoy the Golden Horn view and the nice atmosphere.



Isminin Türkçe olmamasına bakmayın, yemekler çoğunlukla Akdeniz ya da Türk mutfağından seçiliyor. Enstitü olması ise kurumun bünyesindeki iki farklı tür eğitim programıyla ilgili. Profesyonel dersler 6 aylık bir programı kapsıyor, amatör dersler ise bir gün içinde tamamlanıyor. İstanbul Culinary Institute'un lezzetli yemeklerine gelmeden önce aşçılık okulu ve yemek araştırmalarıyla ilgili bilgileri verelim; diğer bir deyişle tatlıyı sona saklayalım! Yemeğin hem eğitimi, hem araştırması, hem de sunumunun yapıldığı bu enstitü, yiyecek içecek sektörüyle uzun zamandır ilgilenen Hande Bozdoğan ve yatırımcı ortaklarıyla birlikte kurulmuş.



Enstitü, kadrolu şeflerinin yanı sıra dünya mutfakları ve özel konu başlıklarında pek çok konuk şefle çalışıyor. Amatör yemek meraklıları için Türk mutfağından pilavlar, hamur işleri, et yemekleri, zeytinyağlılar üzerine ya da mevsimsel malzemeleri kullanarak geliştirilen pek çok konuda kurs veriliyor. Ayrıca düzenli olarak İtalyan Kültür Merkezi ile ortaklaşa gerçekleştirilen İtalyan Mutfak Kültürü kursları, diğer dünya mutfaklarından örnekler (Hint, Fransız, Küba, Lübnan), tekniğini geliştirmek isteyenler için temel kesme ve pişirme teknikleri dersleri, temel pastacılık seminerleri sürekli olarak düzenleniyor. İşin en lezzetli yanı da pişirmeyi öğrendiğiniz yemeği, alıp evinize de götürebiliyorsunuz.



The menu is mainly a selection of Mediterranean and Turkish cuisine. Its being an institute is about its comprising two major categories of training programs; a six months' program for the professionals and a day's training for the amateurs. This institute where food is researched, cooked and served was opened by Hande Bozdoğan, who has been in the dining and wining sector for a long while.

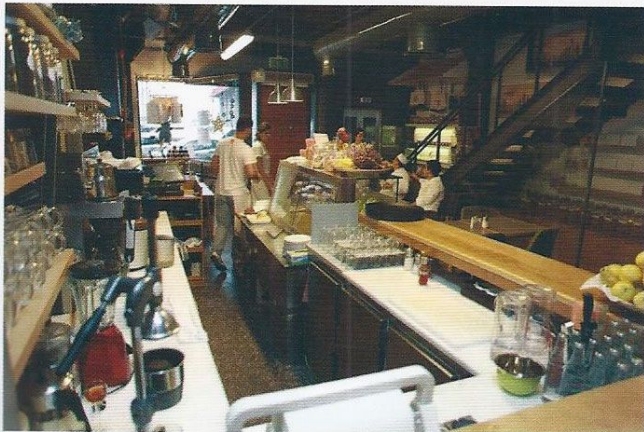
The institute works with many guest chefs on special topics and themes from the world cuisines, along with a permanent staff of cooks. Various programs include Turkish pilaf, pasta, meat and cold served dishes cooked with olive oil, or seasonal dishes from Turkish cuisine. Next to that, there is an on-going schedule of training in cutting, cooking, and basic bakery for those who would like to improve technique, and also in country cuisines, like the Italian cooking culture seminars co-arranged with the Italian Culture Centre and others (like Indian, French, Cuban, Lebanese). Pending programs on New Year and party cooking also suggest a seasonal schedule. The best part may be that you can take away the course you have just learnt to prepare!

Enstitünün sosyal sorumluluk ve yaşanabilir çevre adına da yaptıkları ve söyleyecekleri var; öğrencilerini ekolojik sorumluluk ve sürdürülebilir ziraat ilkeleriyle yetiştirmek IstCI'nin pedagojik amaçlarının başında yer alıyor. Bu konuyla ilgili birazdan okuyacağınız çiftlik ve taze gıdalar haberi konu ile nasıl ciddi ilgilendiklerini gösterecek. Türk mutfağı konusunda uzmanlaşmış kişilerle yakın temas kurarak, kütüphanelerindeki kaynakları gözden geçirip zaman içinde kaybolmuş bazı yemekleri zaman zaman Enstitü menüsüne alarak, ve yöresel yemekleri inceleyerek enstitünün araştırma ile ilgili işlevini gerçekleştiriyor IstCI.

Turfanda sözcüğünün artık unutulduğu, kışın çilek, yazın portakal yemenin normal sayıldığı günümüz temposunda bu lokanta bize her yiyeceği mevsiminde yemeyi hatırlatıyor. Kasım ayı içinde bir gün gittiğinizde tavuksuyu şehriye çorbası, yeşil mercimek, ekşili yeşil domates, fırında piliç kızartma, istavrit tava, zeytinyağlı pırasa, limonlu cheesecake, ayva tatlısı, mozaik pasta, fırın sütlaç, ev yapımı dondurma çeşitleri gibi mevsim sebze-meyvelerinden hazırlanan seçeneklerden oluşan bir menüyle karşılaşıyorsunuz. 76 kişi kapasiteli restoranda, minik masalarda ve sıcak bir ortamda yemeğinizi yedikten sonra isterseniz çiftlikten gelen malzemelerle yapılmış reçeller, kompostolar, soslar ve konservelelerden veya taze satılan meyvelerden satın alarak; yediğiniz midenizde, yiyemediğiniz çantanızda evinize dönebilirsiniz. Ancak yemek servisi sabah kahvaltısı ve öğle yemekleriyle sınırlı olduğundan dolayı büyük olasılıkla evinize değil de işyerinize geri döneceksiniz.

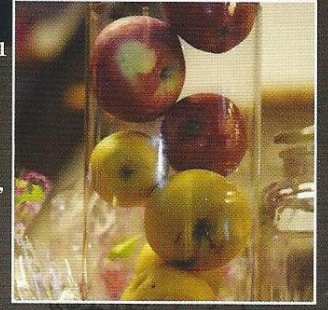


The institute has a say in social campaigns and matters of inhabitable environment, too; IstCI's leading pedagogical objectives expect from its students an awareness of principles in ecological responsibility and sustainable agriculture. They are also in touch with experts on Turkish cuisine; working through archives for perished recipes, which the institute revives in its menu sometimes, and also observing local cuisines, thus fulfilling research obligations. They also emphasize that it is not merely the list of food on the menu, but also the basic local delicacies like cheese or the bulgur pilaf that continuously occupy their chief concerns.



When early fruits and vegetables are mostly out of vocabulary and it is almost normal to eat strawberries in winter and orange in summer, this restaurant reminds us of the seasons of food. In a November visit, you'll find a menu listing chicken noodle soup, green lentils, sour green tomato, roasted chicken, fried horse mackerel, leek cooked in olive oil, lemon cheesecake, quince dessert, mosaic cake, rice pudding, home made ice-cream, all made of season's ingredients. After a cozy meal on the small tables of a dining hall of 76 guests capacity, you can buy organic jams, stewed fruit, sauce and fruit to take home that you could not taste.

Açıldığı günden bugüne kadar henüz iki yılı doldurmamış olmasına karşın müşteri kalitesi ve sayısında belirli bir çitayı aşmış görünen ve sevilen bir mekân olan enstitünün bu başarısının ardında lezzetli yemekler, ilgili servis elemanları, sıcak ve samimi ortamı, var. Ayrıca böyle bir mekâna olan arzla talep uygun zaman ve yerde buluşmuş ve çok kültürlü, kelimenin tam anlamıyla Meşrutiyet Caddesine yakışan bir mekan olmuş.



To us, the reasons at the background of this significant success of retaining and maintaining a customer profile of certain quality and quantity in barely two years' time, are the high quality of service, warm and kind manners of staff, and the easy going, warm feeling in the atmosphere. Plus, there is just the exact meeting of supply and demand here, where there is a fusing of cultures, in the broadest sense of the term.

