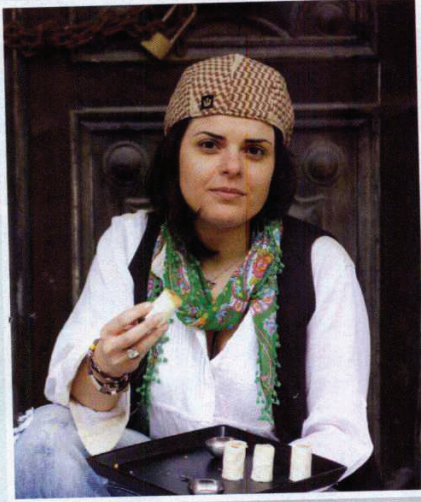


&more

Hazırlayan: Nalan Yenigün Eren

you tell me!

"Çok gezen, çok bilir" düşüncesinden yola çıkarak, tanınmış isimleri and mag sayfalarında ağırlamaya devam ediyoruz. "you tell me!" bölümünün bu ayki konukları:



Yemek yapmaya ne zaman başladınız?

Bizim aile Kıbrıslı. Yemek yapmaya çocukken başladım. Oralarda en küçük çocuk kahve yapmakla başlar işe, sonra mutfakta çıraklık dönemi gelir. Annem ve babam çok çalışıyordu. Onlara işten geldiklerinde yemek yapardım. Yavaş yavaş daha deneysel yemekler geldi.

"Refika'nın Mutfacı: Cooking New Istanbul Style" kitap projesi ortaya çıkmadan önce neler yapıyordunuz?

En anlamadığım konu olduğu için üniversitede psikoloji okudum. Bir süre farklı işler yaptıktan sonra, aile işine girdim ve beş yıl boyunca hastanede sağlık pazarlaması üzerine çalıştım. Bu süre çok yoğun geçti ve sonunda gönlümü dinlemeye karar verdim. Yemek yapmak bana terapi gibi geldi.

Refika Birgül

"Refika'nın Mutfacı: Cooking New Istanbul Style" kitabının yazarı

Bu kitabı çıkarmaktaki amacınız neydi?

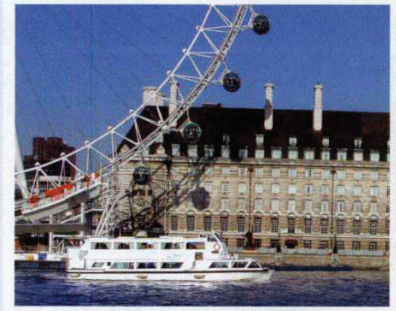
Yufka, kadayıf gibi Türk mutfağına ait olan malzemeleri kullandım. Modern hayatın koşullarıyla bu mutfağın nasıl pratik bir şekilde devam ettirilebileceği ve bugünkü dünya görgümüzle bu yemekleri nasıl uyarlayabileceğimizi düşünerek hazırlanmış bir kitap. Bir taraftan bizim yaşlarımızda olup yemek yapmaktan uzaklaşmış insanları tekrar mutfaka çekebilmek, diğer taraftan 50 yıldır aynı şekilde börek yapan Ayşe Teyze'yi şaşırtmak istedim.

Peki, kitaba neden "Yeni İstanbul Stili" adını verdiniz?

İstanbul büyük bir aşk. İstanbul'u sıkıştırarak değil, açarak yaşamak gerek. Ben de kendi hayatımda bunu yapmaya çalışıyorum. Yemeği yaşam stili içerisinde bir alternatif olarak sunuyorum.

Sizi etkileyen şefler? Peter Gordon.

Onun hissini, mutfaka yaklaşım tarzını çok seviyorum. Ayrıca, Jamie Oliver'in İngiliz mutfağındaki dönüşüm hikayesindeki rolü ve samimiyetini çok beğeniyorum. 30 yıl boyunca kaliteden ve sevgiden ödün vermeden yemek yapan insanlar çok etkileyici geliyor. O yüzden ailemdeki kadınları örnek alıyorum.



Favori seyahat adresiniz? İngiltere.

İngiltere'deki en büyük keşfiniz?

Londra'daki Eight over Eight en çok sevdiğim restoran. Nefis yemekleri ve makul fiyatları var.

Size göre dünyanın en iyi oteli? Benim şimdiye kadar gittiğim en güzel otel. The Oberoi Vanyavilas, Ranthambhore Hindistan.

Size göre dünyanın en iyi restoranı?

Balıkçı Kahraman.

Size göre dünyanın en iyi gece kulübü?

20 yaşından beri hiç gece kulübüne gitmedim.

Türkiye'deki favori adresleriniz?

Mavi yolculuk en güzel tecrübe. Okluk Koyu favorim.