

# Arda'nın Mutfağı Tavsiye Evi'ne taşındı!

Türkiye'nin ilk ve tek WOMM evi Tavsiye Evi, markalar ve kadınları bir araya getirmeye devam ediyor. Aralık ayının ilk haftasında gerçekleştirilen etkinliğin başrolünde ise yine hanımların çok yakından tanıdığı bir isim, Şef Arda Türkmen vardı. Tavsiye Melekleri'ne yeni çıkan "Tefal by Arda Türkmen" serisindeki ürünlerle iştah açıcı bir "Yılbaşı Mönüsü" hazırlayan Türkmen, kahve arasında da dergimizin sorularını yanıtladı.



**Son dönemde Türkiye'nin en sevdiği ekran yüzlerinden biri oldunuz. Klasik yemek programı izleyicilerinden farklı bir izleyici profiline sahibsiniz, nasıl oldu bu?**

Program ilk başladığı günden beri sadece kendim gibiyim. Yediklerim, içtiklerim, gömleğim, pantolonlarım, torşonu takış biçimim, eldiven kullanmayışım tamamen gündelik hayattaki Arda'nın aynısı. Muhtemelen bu yüzden ekrandan o doğallık, o samimiyet geçti diye düşünüyorum. Aslında yemek programı izleyicisi diye net bir kitle olduğuna en baştan beri inanıyordum. Şu an bu fikrimin doğruluğu biraz da olsa ortaya çıkmış gibi. Eğer güzel, samimi, içten ve insanları cesaretlendirecek bir program yaparsanız, herkes izler çünkü istisnalar hariç her insan yemek yemeyi sever. Buna bir de yapabilme güdüsünü ekleyince 7'den 70'e geniş bir izleyici skalasına sahip oluyorsunuz.

Dediğim gibi bu bir strateji değil, tamamen doğal akış.

**Biz sizi tanımadan önce neler yapıyordunuz, kısaca öğrenebilir miyiz?**

Tanınmadan önce de bu işleri yapıyordum. Yaklaşık 15 yıldır yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteriyorum. İlk lokantamı 2001 yılında açmıştım. Ardından 2003 yılında kurduğum catering şirketim Roka Davet ve 2008 yılında açtığım Leblon lokantalasını, 2013 yılında açtığım Forneria lokantası takip etti. 2009 yılında da Arda'nın Mutfağı programını yaparken buldum kendimi. Bu programı yapmamda yapımıcım Özlem Erginay'ın da faktörü büyük. Hiç aklımda böyle bir iş yokken beni buna ikna eden mühim kişi kendisi. Yani anlayacağımız siz beni tanımadan önce de bu sektörün içinde yaşayan, hayatını kazanan bir insandım, şimdi de aslında pek birşey değişmedi.



Arda Türkmen'le Tefal markası için gerçekleştirilen Tavsiye Evi etkinliğinde neler olup bittiğini merak ediyorsanız, etkinlik videosuna ulaşmak için yandaki kodu telefonunuza okutabilirsiniz.

**Aynı anda birçok farklı projeye ilgilendiğinizi biliyoruz, son dönemde hangi işlerle ilgilenebilirsiniz?**

Evet, sanırım benim yapımda bu var. Bir koltukta birkaç karpuz taşımayı seviyorum. Şimdi öncelikle iki lokantam var onlarla ilgileniyorum. Her gün, hafta sonları Hürriyet Pazar ekinde Arda'nın Mutfağı sayfasını yazıyorum, ayda bir kez La Cucina Italiana dergisinde tarif sayfalarımı yazıyorum, CNN Türk'te haftada bir kez yayınlanan Arda'nın Mutfağı programını yapıyorum. Bir de buna Tefal ile yaptığım yeni işbirliğim eklendi. Geçen yıl başlayan ve bu yıl meyve veren Tefal by Arda Türkmen



## Yılbaşı tariflerimi paylaştım

Arda Türkmen - Şef

"Tavsiye evi çok keyifli bir yer. Sıcak, samimi ve içten insanların buluşma noktası adeta. Aile sofrası gibi bir masada buluşup sohbet etmek, konuşmak, paylaşmak ve birlikte yemek çok eğlenceli. Bu etkinlikte ben katılımcı dostlara kendi serimle ilgili biraz pratik bilgi verdim. Özellikleri nedir, pişirirken size ne gibi avantajlar sağlar, aynı üründen nasıl birden çok fayda sağlayabiliriz gibi bilgilerdi bunlar. Ama öyle sadece bilgi vererek olmaz, biraz da uygulayalım dedim ve katılımcılara nefis bir antrikot ve kestane şekerli pilav yaptım."

projesi ile tasarımını benim yönlendirdiğim çok fonksiyonel tava, tencere ve Airbake pastacılık mamüllerinden oluşan yepyeni bir seri tasarladık. Buna bir de fiyatlı Nutricook'u da ekledik. Adım adım bütün bu ürünleri tüketicilerimizle buluşturacağız.

**Tefal'le yollarımız nasıl keşişti? Markaya "evet" demenizde neler etkili oldu?**

Tefal aslında beni bir süredir takip ediyormuş. Marka kimliği ile benim kimliğimi örtüştürdüklerinden dolayı neler yapabiliriz diye görüşmek istediler. Önceleri teorik olarak planladığımız her şeyi düzenli olarak hayata geçirmeye başladık. Sonra ilişkimiz alevlendi. Tefal'e "evet" dememdeki en önemli sebep, benim lokanta

mutfaklarındaki tecrübemi ev kullanıcısına yansıtacak pratiklikte ürünler çıkartma teklifleri oldu. İşte bu şekilde de Tefal by Arda Türkmen serisi doğmuş oldu.

**Tefal by Arda Türkmen serileriyle ilgili bize neler anlattırınız? Bu ürünler nasıl geliştirildi? Bu ürünlerin sizce farkı nedir?**

Dediğim gibi bu ürünler, mutfak profesyonellerinin istediği bütün özelliklere sahip. Ben de bunu neden ev kullanıcısı da istemesin ki diye düşünerek tasarımı bu yöne doğru çevirdim. Biz endüstriyel mutfakta daha çözüm odaklı, daha hızlı ve aynı üründen birden çok kullanımla fayda sağlamayı prensip edinmişiz, bu pratikliği eve taşımak çok büyük

avantaj olur diye düşünerek yola çıktık. Tefal by Arda Türkmen serisinin en büyük özelliği multifonksiyonel olması. Mesela tavalar ve tencereler, sahip oldukları farklı sap ve sapın gövdeye bağlantı teknolojisi ile ocaktan direkt fırına atılabilir. Böylece ocakta pişirmeye başladığınız bir eti aynı tavayla fırında sonlandırabiliyorsunuz. Ya da ocakta başladığınız bir kurufasulye yemeğini aynı tencere ile fırında güveç havasına sokabiliyorsunuz. Ürünlerin iç yapışmaz kaplaması bir Tefal buluşu olan titanyum bazlı bir kaplama ve müthiş dayanıklı. Tabanları ise ileriki yılların en aranan pişirme özelliği olan induksiyon özellikli. Airbake serileri ise bir harika. Sahip olduğu iki taban teknolojisi ile keklerin hem dışı hem içi, hem de tabanı mükemmel ve dengeli şekilde pişiyor.

**#mutfaginizedasefsizsiniz mottosu sizin için neden önemli? Vermek istediğiniz mesaj nedir?**

Profesyonel şef olmak zor iştir. Açıklık altında zor bir meslektir. Günde 12 saat mesai gerektirir, yoğun ve tempolu bir şekilde çalışmak, aşırı hassasiyet ve özen ister. Özel günü yoktur açıkların, herkes eğlenirken o çalışır. Bu sebeple profesyonel bir şef olmak zordur. Ancak evinizde, kendi mutfağınızda yemek yapmak bir keyif, bir eğlence, kimisi için bir hobidir. Bu sebeple, profesyonel bir şef olmasa da, herkes kendi evinin şefidir. Bu mottoyu bu sebepten dolayı çok önemsiyorum. İnsanların kendi evlerinde, kendi mutfaklarında daha çok severek vakit geçirmelerini, güzel yemekler pişirmelerini, pişirdikçe de cesaretlenip "daha iyisini yapabilirim" demelerini istiyorum. O yüzden mottom #mutfaginizedasefsizsiniz

## "Meleklerimiz" Arda Şef'in elinden yemek yedi

Renan Tavukçuoğlu - Tavsiye Evi Kurucu Ortağı

"Tavsiye Evi'ndeki her etkinlik bizler için çok kıymetli. Her biri ayrı bir heyecan, ayrı bir deneyim. Burada etkinlik yapan markalar, evimizi bizim kadar çok sevip sahiplenince, bugünkü gibi muhteşem anlar çıkıyor ortaya. Bugün sevgili Arda Türkmen'in Tefal için özel olarak hazırladığı Tefal by Arda Türkmen tencere-tava serisi için bir araya geldik. Hazırlıklar esnasında aldığımız keyif, etkinlikte yaşanan coşkunun habercisiydi. Dekorasyon ve diğer detaylar için Tavsiye Kanalı kadın topluluğumuza üye olan Meleklerimizle çalıştık. Arda Şefi'nin elinden yemek yeme fırsatı bulan diğer Meleklerimiz, çok keyif aldıklarını belirttikleri, uzun süre unutulmayacak bir tanıtım partisi deneyimlediler. Bizler de hala



sosyal medya yansımalarına yetişmeye çalışıyoruz. Zaten bir etkinliğin başarılı olup olmadığının kriteri, paylaşılmaya değer bulunup bulunmadığıdır bizim için. KP'ları etkinlik akşamı aştığımızı söyleyebilirim."