

Dört mevsim DOĞAYA KAÇIŞ

Yaz ayları bizi çoktan terketti bile. Ayrılığın tesellisini giderek serinleyen havalara alışıp, tatlı bir ışığın boyadığı güzel manzaraların peşine düşerek arıyoruz. Şehrin içinde ise çok mümkün değil huzura kavuşmak. Daimi stresten yaz-kış kaçabilmek adına yollara düşüp yeni rotalar buluyoruz kendimize. Direksiyonu Şile'ye kırıyoruz ve ufak bir cennet keşfediyoruz.

HAZIRLAYAN SEDA TÜREN FOTOĞRAF MEHMET ATEŞ



Cephenin görüntüsü mekanın geneli hakkında fikir veriyor. Taş bina etrafındaki tüm doğanın renkleri ile uyum içinde.

Bu kapı, çiftin eski evinin, yani bu hayalin gerçeğe dönüşmeden önceki halinin girişi.



Yaklaşık bir saatlik yol bizi şehirden Lavanda Otel'e bağlayan. Yemyeşil rampadan kendinizi aşağıya bırakıp adım adım huzura doğru ilerlemek için aşılması gereken bir yol sadece. Üstelik sadece huzur ve dinlenme adına değil, hem damak ve göz zevkimizi zenginleştirmek hem de midemize bayram ettirmek adına. Ufak, şirin birkaç köyün içinden geçip pastoral bir rüyaya dalıyoruz biz de... Meşe, kayın ve çam ormanları ile çevrelenmiş 16.000 mertekarelik arazi içinde taş mimari olarak kendini gösteriyor otel. Otelin sahipleri 26 yıl profesyonel olarak endüstriyel seramik tasarımı yapan Feryal Bodur Şen ve Ahmet Şen. Aslında her şey burada sahip oldukları ev ile birlikte başlamış. Şehri bırakıp burada yaşamak istediklerine emin olunca bu güzelliği diğer insanlarla da paylaşmak istemişler. "Evimizin bir kısmını insanlara açalım, yeni düzenlemeler yapalım" derken, Politecn-

Beyaz romantik sandalyeler bu bölümde en beğendiğimiz parçalardan. Türk motifleri yer yer İngiliz ve Fransız stillerine karışıyor, pastoral ve romantik etkiler yaratıyor.





Spa bölümü otelin biraz daha aşağısında sessiz ve sakin bir yerde. Manzaraya bakan pencere gözleri storlar açıldığında rüzgarı ve ışığı içeriye alıyor. Kapının önüne asılmış bambu çubuklar birbirlerine vururken rüzgarın müziğine kapılıp rahatlayabiliyorsunuz burada.



Lavanda Butik, Feryal Bodur Şen'in otelin içinde doğal bakım ürünleri ve malzemeler sattığı ufak bir dükkan. Müşteriler otel genelinde kullanılan doğal ürünleri talep etmeye başlayınca bu proje de hayata geçmiştir.



BİR ANNE, HATTA ANNEANNE TITİZLİĞİNDE DÜZENLENMİŞ GİBİ HER YER. BELKİ DE İŞE SICAKLIK

KATAN EN ÖNEMLİ ÖĞELERDEN BİRİ DE BU...



Her mevsim ziyarete uygun bir mimari dağılımı ve hazırlığı var otelin. Kışın şömine karşısında koltuklara gömülüp yazın havuz başında keyif yapabilmek en büyük avantajları.



co di Milano'da mimarlık okumaya başlayan ama, aklı ve kalbi mutfakta olan ailenin büyük oğlu Emre Şen'in devreye girmesiyle işler büyümüş. Emre Şen hayallerini Mutfak Sanatları Akademisi'nde profesyonel aşçılık ve pastacılık eğitiminden sonra Şef Mehmet Gürs ve 2009 yılında İtalya Treiso'da Michelin yıldızlı şef Maurizio Garola'dan aldığı mutfak eğitimleri ile gerçekleştirirken, Lavanda Otel de insanların sadece yemek için bile uğramaya başladığı bir durak ve şahsına münhasır bir butik otele dönüşmüş. Ağırıklı olarak klasik ama kesinlikle yavaş tempoda huzurlu müziklerin, mutfaktan yayılan mis kokulara karıştığı bir yer çıkmış ortaya. Etrafı rengarenk boyayan ağaçlara, yemyeşil araziye ve mis gibi bitki kokularına bakılırsa doğa da çok memnun bu durumdan. Romantik- pastoral bir havanın içinde dolanırken "Tüm mimari kabuk eşim Ahmet Şen'e, iç mekanlar ve dekorasyon da bana ait." diyor Feryal Bodur



Şen. Geneli antika, aileden kalma parçalar ve bunların dışında hemen hepsi Feryal Bodur Şen tarafından tasarlanmış elemanlarla dekorasyon oluşturulmuş. Aydınlatmalardan tutun sehpalara, dolap ve raflara, bazı masa ve oturma elemanlarına kadar otelin sahibesinin imzası var çoğu parçada. Esasen resim eğitimi alan Feryal Bodur Şen'in elinden çıkan tablolarla, çok eski günlerden gözünüze aşına bir tabak ya da sehpa ile kuşlaşabilir, üzerine oturduğunuz koltukta bir anda çocukluk günlerinize geri dönebilirsiniz. Öylesine uzanıp hiçbir şey yapmanın hafifliği ile yerinizden kalkıp, salına salına yürüyüşler yapabilir, serin havalara göre de ısıyı ayarlanan havuza kendinizi bırakabilirsiniz. Karının gurultusuna kulak verip, müziğin dinginliğiyle fine-dining restoranın menüsüne kendinizi teslim edip, her lokmanın tadına tüm duyularınızla varabilirsiniz.

Her bir odaya civardaki ağaç isimleri verilmiş. Manolya, sıgla, erguvan, ardıç, servi, ladin, sedir, meşe, kayın... Odaların yatak başlarında birer tane şiir kitabına rastlıyorsunuz. Kiminde Edip Cansever, kiminde Can Yücel... Birbirlerine yıllar sonra bu sayede şiir okuduğunu itiraf eden çiftler olmuş otel ziyaretlerinde.



OKUMA TUTKUSU MEKANIN GENELİNE YAYILMIŞ İŞLETMECİLER TARAFINDAN. BİR KÖŞEYE ÇEKİLİP ELİNİZİ UZATIP BİR DERGİ YA DA KİTABA DOKUNABİLİYORSUNUZ KOLAYCA.



Kapalı restoran bölümünü şömineli bir dağ evini anımsatıyor. Tonlar yine oldukça yumuşak ve arada Türk motifleri de mevcut...

Orkinos tartar

Malzemeler

350 gr. taze orkinos fileto • 1/4 limonun suyu • Soğan • 1/2 çay kaşığı sarımsaklı yağ • Tuz
Karabiber • Sızma zeytinyağı • Kekik • Cam fıstığı • Kapari • Kırmızıbiber • Ekşi maya ekmeği • Misket limonu (lime)

Hazırlanışı

350 gr. taze orkinos fileto satır kıyması gibi doğranır. 1/8 misket limonu kabuğu, 1/4 limonun suyu, 1 çay kaşığı doğranmış soğan, 1/2 çay kaşığı sarımsaklı yağ, tuz, karabiber ve sızma zeytinyağı ile karıştırılır. 1 yemek kaşığı cam fıstığı, 1 yemek kaşığı kapari, 1 yemek kaşığı kırmızıbiber ve 1 yemek kaşığı taze kekik kabaca doğranarak 1/2 kup zeytinyağı ile karıştırılır. Ekşi maya ekmeği incecik dilimlenerek fırında düşük ısıda kavrulur.

Servis için tartara şekil verilerek tabağa konular etrafına salsa gezdirilir, ekmeğin kırıntıları ile süslenir ve salsa üzerine balzamik sirke damlatılır.



Kırmızı şarap ve baharatlarla fırınlanmış armut

Malzemeler

2 kg. armut • 2 kup şeker • 1 şişe kırmızı şarap • 2 çubuk tarçın • 4 adet yıldız anason • 4 yumurta sarısı • 500 gr. süt • 1 çubuk vanilya

Hazırlanışı

2 kg. armut temizlenir, çeyrek parçalara ayrılır, 2 kup şeker ve 1 şişe kırmızı şarap, 2 çubuk tarçın, 4 adet yıldız anason ile 160 C'de karamelize olana kadar fırınlanır. 4 yumurta sarısı, 500 gr. süt, 1/2 kup şeker ve 1 çubuk vanilyanın çekirdekleri 82 C'ye kadar karıştırılarak yavaşça pişirilir. Hızlıca soğutulur.

Servis için bir martini bardağının altına vanilya sosu, üzerine armutlar eklenir. Beze kırıntıları ile servis edilir.

Yabani levrek fileto

Malzemeler

Levrek • Bezelye • Soğan • Sarımsak • Krema • Tuz • Tavuk suyu • Karabiber
Xantana • Kekik • Tereyağı • Mevsim sebzeleri • Beyaz şarap

Hazırlanışı

Bezelyeler, soğan ve sarımsak ile 5 dakika sotelenir, tavuk suyu eklenerek yumuşayınca kadar kaynatılır, krema tuz ve karabiber ile püre haline getirilir. Levrek kemiklerinden balık suyu yapılır. 1 yemek kaşığı soğan kavrulur ve üzerine 1 bardak beyaz şarap eklenerek çektilir. Üzerine 1 bardak balık suyu ve yarım bardak krema eklenir. Xantana ile kıvam verilir. Mevsim sebzeleri minik küpler halinde doğranır, yabani kekik, sarımsak ve tereyağı ile sotelenir. Levrek filetosu iyice kurulanır, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile soslanır. Kızgın bir tavada derili kısmı kızartılıp kavrulur. Derisiz kısmı ocak kapandıktan sonra çevrilerek 3 dakika kadar pişmeye devam eder.

Servis için en alta bezelye püresi koyulur, üzerine sote sebzeler, beyaz şarap sosu ve en üste fileto yerleştirilir.



DENİZLERİMİZİN SONUNU GETİRMEYEN, ONDAN GELEN LEZZETİN DORUKLARINA ULAŞMAK, SABRETMEK VE DOĞRU ŞEKİLDE TÜKETMEK KÜLTÜRÜMÜZÜN BİR PARÇASI OLMALI. BALIK MEVSİMİNİN AÇILDIĞI ŞU GÜNLERDE FARKLI TARİFLERİ VE HAZIRLANIŞ ALTERNATİFLERİNİ ŞEF EMRE ŞEN'DEN ÖĞRENİYORUZ.