

AKTUEL

Dergi Sitesinden Fazlası

GÜNDEM MEDYA SPOR MAGAZİN SAĞLIK MANŞETLER YAZARLAR VİDEOLAR FOTOĞRAFLAR ÖZEL HABER

Ana Sayfa Dünya Ekonomi Teknoloji Kültür Otomobil Gezi Moda Emlak Tarih Fal Anket Test Dergi

f g+ q

ÖZEL

İstanbul'daki Japonya

Doğan güneşin ülkesi olarak bilinen Uzak Doğu'nun gizemli diyarı Japonya'ya doğru ufak bir yolculuğa çıkarıyoruz sizi, üstelik kilometrelerce yol katetmeden. Şehirde Japon kültürünün izlerini keşfetmeye hazır mısınız?

Giriş : 13.11.2013 16:54

Güncelleme : 13.11.2013 16:54



GÖRÜN

Japon Bahçesi / Baltalimanı

1972 yılından beri kardeş şehir olan İstanbul ve Şimonoseki anısına yapılmış. Özellikle Nisan aylarında kısa bir süre için çiçek açan sakura (kiraz ağacı) ağaçları görülmeye değer. Japon kültürünü yansıtan detaylara sahip bahçede doğal taşlardan imal edilmiş fenerler var. Bahçenin tasarımında ise Japon bahçelerinde sıklıkla kullanılan bitkileri görebilirsiniz.

İZLEYİN

Miyazaki

Japon anime sanatçısı ve yönetmen Hayao Miyazaki'nin dokuz muhteşem fi lminden oluşan DVD'si veya ünlü yönetmen Akira Kurosawa'nın klasiklerinden oluşan DVD setini alıp evde Japon dünyasında keyifli bir yolculuğa çıkabilirsiniz.

GÖZ ATIN

MUJI

İstanbul'da da mağazası bulunan Japon markası Muji; işlevsel ürün tasarımlarıyla biliniyor. Muji'nin felsefesi; basitlik ve doğallık üzerine kurulu: "En iyi ve uygun materyalle, basit, kaliteli, çevreye duyarlı, olması gerektiği kadar..." Muji adı, Japonca "markasız kaliteli ürünler" anlamına gelen "Mujirushi Ryohin"ın kısaltmasından geliyor. Muji'de ürünlerin doğal renklerinden ve biçimlerinden uzaklaşmamasına dikkat ediliyor.

www.muji.com.tr

ÖĞRENİN

Aikido

Japonya'da 20. yüzyılın ilk yarısında doğmuş Japon savaş sanatı olan Aikido; Japonca üç heceden oluşuyor. "Ai" harmoni, uyumlu hareket etme; "Ki" ruh, düşünce, akıl, evrensel enerji ve "Do" yol. Aikido; evrensel enerji ile uyumun yolu, başka bir bakış açısı ile saldırganın sizi sarsmasına ya da vuruşuna başlamasına imkan vermeden uygulanan savunma sanatı. 2007 yılında Oğuzhan Başkurt tarafından kurulan ve kendisinin eğitmenliğini yaptığı Aikimode'de yetişkin ve çocuk eğitim programları mevcut. Aikimode tarafından geliştirilen Aiki Terapi; yoğun stres altında çalışan kişilerin düşünülmesi bir anı aktivitesi, beşide eğitim; bir katana ile doğru

AKTÜEL CANLI SKOR

Canlı Skor Puan Durumu Fikstür TV Programı

Süper Lig PTT 1.Lig İng İsp Alm İta Fra

ÇOK OKUNANLAR

Günün

Haftanın

- 1 Gamze Özçelik porno videosu internette
- 2 Erkeklik organını yiyor!
- 3 Pornosu gerçek ve sahte olan ünlüler
- 4 Gülben Ergen nasıl zayıfladı?
- 5 Kocaman'a 'süper' teklif

DÖVİZ KURLARI

	Alış	Satış	Kapanış	Değişim
USD	2,052	2,053	2,0505	0,12
EUR	2,749	2,75	2,756	-0,22
GBP	3,284	3,3	3,265	1,07
CHF	2,236	2,25	2,239	0,49
JPY	2,056	2,071	2,062	0,44

YAZARLAR

Tüm Yazarlar



Meryem Gayberi

Ben bir yalaka mıyım?



Ali Bayramoğlu

90'ıncı yıl görüntüleri: Gericiler ve ilericiler...



Simon Kuper

Eski topçular saf dışı kalıyor

SALİH MEMECAN

Salih Memecan

stres altında çalışan kişiler için düşünülmüş bir grup aktivitesi. Judo eğitimi, bir katana ile doğru vuruşlar ve doğru kesişleri ve ruh, beden ve zihin uyumunu bir arada sağlayabileceğiniz bir öğreti. Jodo ise; ülkemizde henüz çok bilinmeyen, farkındalığınızı arttırmasının yanı sıra düşüp kalkmaların ve yuvarlanmaların olmadığı, vücudu zorlayıcı etkilerin minimize edildiği herkesin yapabileceği bir sanat. Akademi'de ayrıca aksiyon sahne eğitimi de veriliyor.

www.aikimode.com

Japon Kültür ve Enformasyon Merkezi

İstanbul'daki küçük Japonya'yı bulabileceğiniz en yetkili yer burası diyebiliriz. 15 yıl önce Muharrem Demirci tarafından kurulan merkezde her seviyede açılan kurslarda çok kısa bir zamanda Japonca öğrenmeniz mümkün. Dersler; latin harfleri (roomaji) ile yapılıyor. İsteyen öğrencilere ise ayrıca yazı derslerinde, Japon yazı karakterleri (hiragana-katakana-kanji) öğretiliyor. Konuşma (kaiwa) sınıfı arı da mevcut. 10 bin ciltten fazla kitabıyla herkese açık ilk ve tek özel Japonca kitaplarının olduğu merkezde Japonca öğrenmenin dışında; Japon kağıt katlama sanatı (origami) ve geleneksel Japon çiçek düzenleme sanatı (ikebana) etkinlikleri düzenleniyor.

Tel: (0212) 251 15 80

www.japonkulturu.com

Miyako

Swissôtel The Bosphorus İstanbul'un içinde yer alan Miyako Restoran 1990 yılından beri Japon mutfağı severlere hizmet veriyor. Miyako'nun tepenyaki barında şefi n canlı performansıyla masalar üzerinde bulunan özel ocaklarda pişirilen sukiyaki ve shabu gözlerinizin önünde hazırlandıktan sonra kimono giyen servis elemanları tarafından sunuluyor. Geleneksel Japon yemek zevkini yaşatan özel yemek odası tatami'de ise tamamen size ve misafiri rlerinize yönelik bir mekan. Miyako'nun suşi barında taze günlük deniz ürünlerinden hazırlanan zengin suşi çeşitleri mevcut. Miyako'nun mutfağından sorumlu şef Coşkun Kaplan'dan

Japon mutfağına dair tüyoları aldık:

Türkler en çok ne sipariş verir?

Türkler, kıtır çıtır, acılı mayonezli olan suşileri tercih ederler. Tempurayı da severler. Bu yüzden genel olarak tempura karidesli California suşi siparişi verirler. Amerika'da yaşayan Türkler nigiriyi de seviyor.

Yıllar içerisinde Türklerin Japon mutfağına yaklaşımı nasıl oldu?

22 sene boyunca benim gözlemlediğim alışkanlıkların değiştiği. İlk zamanlarda suşi bara oturan olmazdı, şimdi suşi bara oturup sipariş veriyorlar ve her bir suşinin ismini, farkını biliyorlar. Sashimi'ye Türkler biraz daha uzak duruyorlar. Somon ve levrek daha ince, kolay yenilebildiği için tercih ediliyor.

Japonlar en çok hangi suşiyi tercih eder?

Japonların tercih ettiği rollar, dışı yosunlu olanlar. Japonların tercihi nigiridir; altı pilav üstü çiğ balık olan... Japonlar balığı tütsülenmiş pek tercih etmiyor, ya çiğ olacak ya da az pişmiş.

Suşi yerken nelere dikkat edelim?

Masaya ekstra wasabi isteyemezsiniz, bu Japon şefe bir hakarettir. O ayarlamıştır zaten tadını. Hatta öyle klasik Japon şefler vardır ki restorandan müşteriyi kovaladıklarını duydum. Her suşinin altında minik de olsa wasabi vardır zaten sizin pek fark etmediğiniz. Özellikle nigiri yerken pilavını soya sosa bandırmak yanlış, önce balığı bandırmak gerekir. Pilav sosu sünger gibi çeker ve tadını değiştirir. Türk damak tadı tuzu sevdiği için Türk insanı soya sosa yönelir. Chopstick kullanmak şart değil, el kullanılabilir. Çatalla yemeye çalışırsanız pilav olduğu için dağıtırsınız. Soya sosa dokundurmak yeterli. Tek lokmada yenmesi gerekir.

Maki ve roll'ün farkı nedir?

En klasik olan etrafında yosun olan makidir. Diğer pilavlı olan ise roll. Nigiri ise balığı üstünde, pilavı altında olandır.



TV'DE BUGÜN

seçiniz ▼

Günün Dizisi



Kurtlar Vadisi Pusu
atv 20:00

Günün Filmi



Yabancı Sinema
TV 8 20:30

ASTROLOJİ



ŞANS OYUNLARI



TİRAJ

28.10.2013 - 03.11.2013

1	Zaman	917.909
2	Posta	430.504
3	Hürriyet	397.685
4	Sözcü	339.741
5	Sabah	327.970

RATİNG

12.11.2013

1	0 SES TÜRKİYE
2	0 SES TÜRKİYE ÖZET
3	KAÇAK
4	BENİM İÇİN ÜZÜLME
5	KANAL D HABER

WEB TV

Ne kadar sürer suşinin yapımı ?

Eğer malzemeler hazırsa en fazla iki dakika sürüyor.

Japonlar ne içer?

Soğuk ve sıcak olarak servis edilen sake severler. Ama kapanışı her zaman çayla yaparlar.

Tel: (0212) 326 33 05

Itsumi

Itsumi; ismini beş temel Japon tadının simgesinden almış. Şeker, tuz, sirke, soya sosu ve miso. Eski Japon aşçıların becerisiyle bu beş temel lezzet, Japon yemeklerinde beş temel tada dönüşmüş. 2003 yılında Shunichi Horikoshi tarafından bu beş temel tada sadık kalarak, Japon yemeklerinin keyfi ne varabileceğiniz Itsumi kurulmuş. Üç Japon aşçının hazırladığı menüye sahip olan restoranda modern Japon tasarımı hakim.

Tel: (0212) 264 64 48

Ichi-Ban Market

Itsumi restoranda denediğiniz tatları evinizde kendiniz yapmak isterseniz Itsumi bünyesinde açılan mini market Ichi- ban'dan alışveriş yapabilirsiniz. Japon, Çin, Tayland mutfağına ait birçok ürünü bulabileceğiniz markette mutfak ekipmanları ve hediyelik eşyalar da satılıyor.

Tel: (0212) 351 21 31

Cafe Bunka

Japon Kültür ve Enformasyon Merkezi'nin giriş katında yer alan Cafe Bunka gerçek Japon ambiyansını yansıtacak şekilde dekore edilmiş. Menüsünde ise olmazsa olmaz suşi çeşitleri, Bunka'ya özel tatlar, Japonya'dan gelen yeşil çay çeşitleri ve tabii ki sake var. Size özel yemek odası, tatami de mevcut.

Tel: (0212) 293 32 49

Udonya

15 yıldır Point Hotel Taksim'de hizmet veren Udonya'nın menüsünde; Japon mutfağı denilince ilk akla gelen suşi, tempura,

sashimi gibi lezzetler var. Udonya'ya ismini veren udon (özel sos içinde sunulan el yapımı Japon eriştesi), teriyaki

çeşitleri, gyoza (Japon mantısı), Japon tatlıları Udonya'nın menüsündeki örneklerden sadece birkaçı.

Tel: (0212) 256 93 18

KÜBRA ÇOL / AKTÜEL**GALERİ**

Bunlar da İlginizi Çekebilir

En popüler dövmeciler



Viyana'dan Sanat



Trafikte İstanbul dünya ikincisi



Kategoriden Diğer Haberler

Mobil hastalıklar



İstanbul'daki Japonya



GÜNÜN GAZETE MANŞETLERİ



SABAH



TAKVİM



FOTOMAÇ



AKŞAM



YENİ ŞAFAK



STAR



HÜRRİYET



HABERTÜRK

ANA SAYFA GÜNDEM MEDYA SPOR MAGAZİN DÜNYA FOTOĞRAFLAR VIDEO YAZARLAR

SON DAKİKA MANŞETLER TV OTO GEZİ TEKNOLOJİ MODA EMLAK TARİH İŞ KÜLTÜR SANAT FAL TEST ANKET E-DERGİ İLETİŞİM KÜNYE

