

Ceren Bozkurt



PORTFOLYO

Ceren Bozkurt

Gastronomy Coordinator & Private Chef

Kısa Bir Özgeçmiş*

Profesyonel Geçmiş

Private Chef & Gastronomy Coordinator — Serbest (Şubat 2024–...)

Özel etkinliklerde menü kurgusu, tedarik, servis akışı; sezonsallık ve terroir odaklı yaklaşım.

TV Programı — Tarih TV, "Tarih ve Tarif" (Sunucu, Araştırmacı, Metin Yazarı; 12 Bölüm, 2021)

Yemek tarihi anlatısı, reçete geliştirme, ekran önü sunum ve içerik üretimi.

Kurucu/Editor/Yazar — tarihvetarif.com (2021–...)

Yemek tarihi odaklı saha/arşiv temelli içerik; dijital yayın.

Food Content Editor — onedio.com (Aralık 2021–Temmuz 2023)

Editorial planlama, gastronomi içeriği üretimi.

Eğitim

Hacettepe Üniversitesi, Tarih Yüksek Lisans (2020–2024)

TOBB ETÜ, Tarih Lisans — 2019 Onur Öğrencisi (2015–2019)

Yayın ve Konuşmalardan Seçki

Toplumsal Tarih: "Osmanlı İmparatorluğu'nda Sosyal Statü Belirleyici Bir Tüketim Maddesi: Şeker" (Sayı 340, 2022)

Aksaray Üni. Genç Tarihçiler: "Divan Sofrasında Siyaset..." (2020)

TRT Radyo 1 ve AA Podcast: "Yemek Tarihi", "Tarihin Gör Dediği" (2021–2022)

Uzmanlık ve Diller

Osmanlı Türkçesi (ileri), İngilizce (ileri), Azerbaycan Türkçesi (ileri), Türkçe (anadil), İtalyanca (temel)
Alan: Yemek tarihi, arşiv okuması, reçete köken araştırması

**Detaylı özgeçmiş için lütfen iletişime geçiniz.*





Ceren Bozkurt

Mutfaktayken

Hat tek yönlü akışla planlanır: soğuk (hazırlık-salata-garnitür), sıcak (sote-ızgara-fırın), geçiş/expediter ve tatlı. Her istasyonda renk kodlu bıçaklar ve ayrı kesim tahtaları kullanılır; GN kaplardaki mise en place ürün adı, hazırlayan, tarih-saat ve son kullanım etiketiyle düzenlenir. HACCP'a göre çiğ-pişmiş yollar kesişmez; ham madde kabulünde ısı kontrolü yapılır, soğuk zincir +2/+4 °C, sıcak tutma ≥ 63 °C, hızlı soğutma 90→21 °C/2 saat, 21→4 °C/4 saat kuralıyla yönetilir. Alerjen yönetimi için 14 ana alerjen listesi istasyon başlarında görünür, çapraz bulaşı önlemek üzere ayrı ekipman ve kaplama alanları ayrılır.

Hijyen protokolü "temiz eller, temiz yüzey, tek yön akış" ilkesine dayanır: el yıkama 20 saniye kuralı, tek kullanımlık eldiven, şapka/saç filesi ve düzenli yüzey sanitasyonu zorunludur. Prob termometre ile pişmiş ürün çekirdek ısısı kayda alınır; kesme tahtaları vardiya sonunda 3 kademeli yıkama-durulama-dezenfeksiyonla işlem görür. Atıklar organik, geri dönüşüm ve tehlikeli olarak ayrıştırılır; lavabo-prep-pişirme alanları için ayrı bez ve kovalar kullanılır.

Ekip görevlendirmesi net ve yazılıdır: şef de partie'ler par-stok ve fire planlarını servis öncesi teslim alır. Bir kişi bıçak bakımı ve keskinlik kontrolünden, bir kişi sıcak hat koordinasyonundan (sipariş sıralama, "fire" anonsu, plating ritmi), bir kişi soğuk hattan (yeşil yaprak tazeliği, asit dengesi), bir kişi de hijyen devriyesinden (termometre kayıtları, sanitasyon saatleri, atık ayrıştırma) sorumludur. Expeditte Ceren, standart plating şemasına göre porsiyon, sıcaklık ve sos viskozitesini son kez kontrol eder; iletişim kısa, net ve saatlidir.

*Verilerle Ceren Bozkurt

*"Hikâye temelli menüler, disiplinli operasyon.
Aşağıdaki rakamlar kısa özet."*

32+ ETKİNLİK

680+ KONUK

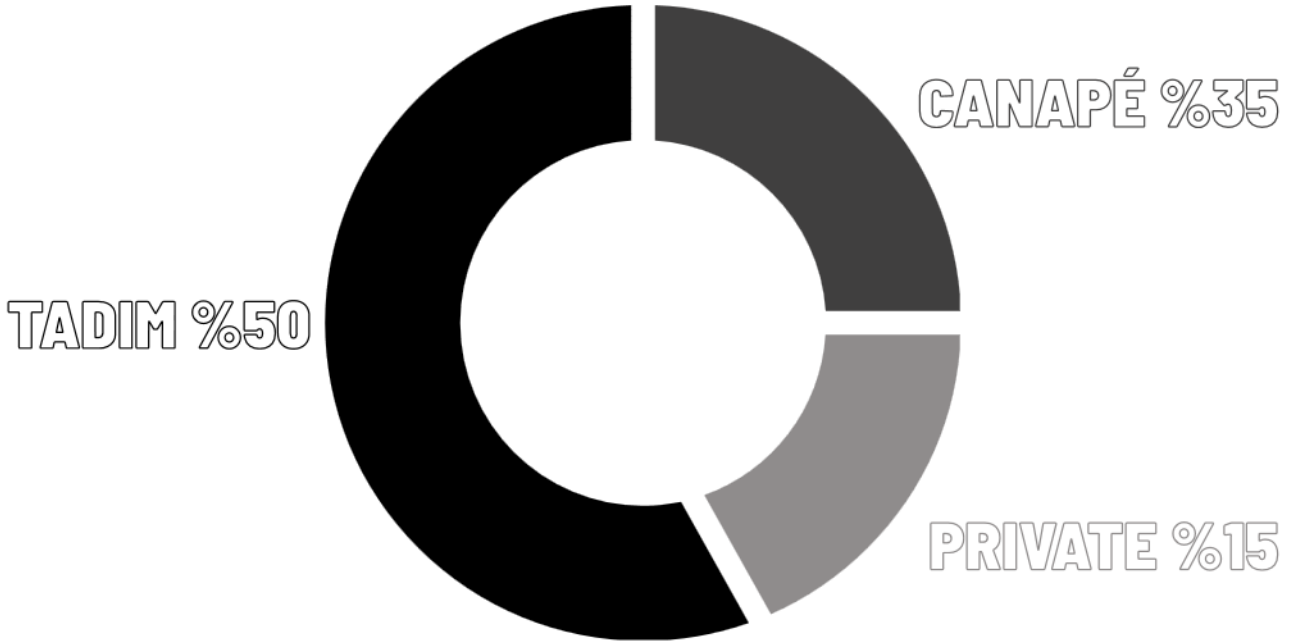
120 KONUK KAPASİTESİ

%78 MEVSİMSEL ÜRÜN

%96 ZAMANINDA BAŞLANGIÇ

%85 PROVA YAPILAN ETKİNLİK

0 SOĞUK ZİNCİR İHLALİ



*Güncel tam rapor ve referanslar için iletişime geçin.



*Kuzu Kol

FOTOĞRAF: FURKAN BİLGİN

"Kuzu kolu sessizlikle açtım; kemik çıktı, sabır girdi. İçine dağ kekiği, sarımsak, rezene serptim, sıkıca sardım; alevde mühür, fırında uzun bir nefes. Kabuk parlak karameldir, içi ipeksi ve sulu. İlk kesitte tabağa düşen damla, "oldu" diyen tek cümledir. Koku ocakbaşını, tat ilik ve dumanı çağırır. Bu yemek, aceleyi dışarıda bırakır; sofraya konduğunda herkes susar."



“American Culinary Culture” ABD Ankara Büyükelçiliği

American Culinary Culture projesini, bir şef olarak Türkiye’de yemeğin ortak dilini kullanarak önyargıları yumuşatan, merakı artıran ve doğrudan temas kuran bir anlatı alanı olarak kurguladım. ABD Dışişleri Bakanlığı destekli bu çalışma, 2024 sonundan 2025 yazına uzanan bir dönemde hem ekranda hem de sahada ilerledi; sosyal medyada hazırladığım kısa format eğitim içerikleriyle temel kavramları görünür kılarken, yüz yüze seminerlerde tekniği ve hikâyeyi aynı tabakta birleştirdim.

Anlatının çekirdeğinde “ortak teknikler, farklı sonuçlar” fikri duruyordu. Amerikan barbeküsündeki düşük ısı-uzun süre yaklaşımını bizim mangal kültürüyle karşılaştırdım; fermente ve salamura eşlikçilerin yağlı tabakları nasıl dengelediğini relish ve turşu üzerinden konuştum; tahıl ve baklagilin Amerika kıtasındaki kadim birlikteliklerinin Anadolu sofrasındaki yansımalarını masaya yatırdım. Böylece katılımcılar, damakta hissettiklerini yemek tarihinin ve kültürel göçlerin izleriyle ilişkilendirebildi.

Yüz yüze seminerleri hikâye ile açıp demonstrasyonla derinleştirdim; birlikte uygulama ve tadım bölümleriyle tekniği elde somutladım; kısa yansıtma anlarıyla da bilgiyi hafızaya sabitledim. Sorular çoğunlukla “Amerikan mutfakları gerçekten ne kadar çeşitli?” etrafında dolaşıyordu; ben de bölgesel mutfakların, diaspora etkilerinin ve şehirleşmenin tabaklara nasıl yansıdığını örneklerle anlattım. Amaç, “fast food” kalıbını kırıp, teknik ve malzeme mantığı üzerinden gerçek bir çeşitliliği göstermekteydi.

Misyon topluluğundan diplomatların katıldığı oturum, sofranın bir diplomasi alanına dönüşebildiğini kanıtladı. Aynı tabağın etrafında, yemek üzerinden sorulan basit bir soru bile kültürün daha geniş katmanlarını açığa çıkarıyor; paylaşılan bir sos ya da ekmek kırıntısı, iki ülke arasında doğal bir köprü kuruyordu. Bu temaslar, yemeğin birleştirici gücünü soyut bir iddia olmaktan çıkarıp somut bir deneyime dönüştürdü.

Dijital tarafta hazırladığım kısa video serileri, kavramları 60–90 saniyelik öğeler halinde sadeleştirerek daha geniş bir kitleye ulaştırdı. Low-and-slow pişirme, rub ve marinadın rol dağılımı, fermente eşlikçilerin tabak kompozisyonundaki görevi, mısır ve fasulyenin tarihsel yolculuğu gibi başlıkları, yakın plan mutfak sesleri ve net bir öğretici dil eşliğinde anlattım. Ekrandaki bu ritim, sahadaki öğrenmeyi tamamladı.





*Füme Alabalık Canap 

FOTOĞRAF: FURKAN B LGEN

"Füme Alabalık Canap , ilk lokmada serin bir dere sabahı gibi açılır:  tır taban üzerinde ipeksi alabalık, limon kabuğu ve kapariyle canlı bir asidite, mikro dereotu ve hafif fermente krema ile yuvarlanan dengeli ya lılık. Tereya ında fırınlanmış minik brioche/kraker, dumanın ince tatlılığını taşırken üstteki hardal tohumu turşusu tek tıkla "kıtır-ek i" kontrastını verir. Bir lokmalık—ama hafızada uzun kalan—bu açılış, menünün temposunu belirler: net, temiz, zarif."

“Piknik” EV.ankara



EV.ankara'nın Niki Restaurant'ta gerçekleştirdiği “Piknik” buluşmasında, 1953–1986 Kızılay Piknik lokanta-şarküterisinin tat hafızasını bugüne taşıyan bir menü kurduk. Hikâyemiz netti: yağ-asit dengesi, temiz doku ve hafiflik.

Etkinlik menüsünü, hatıraları incelikle çağırırken damakta hafif ilerleyen bir akışla kurguladık. Kuzu şişi kontrollü ısı ve kısa marinasyonla hazırlayarak kömür notasını dengeli, dokuyu sulu ve temiz tuttuk. Yanında tane tane dokusuyla bezelyeli pilav, taze bezelyenin doğal tatlılığını hafif bir yağ yüküyle dengeledi. Rus salatasını brunoise kesim, ev yapımı mayonez ve dereotu yağıyla modern bir pik noktası olarak yorumladık. Finalde ise krem karameli düşük şekerli, pürüzsüz doku ve hafif karamel acılığıyla nostaljik, sade bir kapanışa dönüştürdük.

Kısacası, Piknik'in özünü bozmadan lezzeti hafifleten, ritmi akıcı tutan ve anıyı tabağa tercüme eden bir menü tasarladık.



*Piknik Mönüsü

FOTOĞRAF: MELDA ATICI

Piknik'in mönüsünü bugüne tercüme ederken özü korudum. Mini sosisleri sütlü brioche'a aldım; sosisin yağını fermente hardal-mayonezle dengeleyip çıtır soğan ve kornişonla asit-kıtır kattım. Bezelyeli pilavda tane dokuyu koruyup bezelyeyi blanşe-şokladım. Rus salatasını ev yapımı mayo + yoğurtla incelttim; turşu suyuyla omurgasını netledim. Kuzu şişi soğan suyu, kimyon, kekik, az sumakla kısa marine edip kömürde hızlı mühürledim. Kısacası: Aynı tabaklar, berrak lezzetler."

“Alcarràs”

Filmden İlhamla Tadım Gecesi

Alcarràs’ı izlerken toprağın ritmini, aile içindeki görünmez anlaşmaları ve zamanın ağır ağır bıraktığı izleri düşündüm. Bu duyguyu mutfağa taşımak için menüyü toprakla kurulan bağ, mevsimsellik ve emek döngüsü etrafında kurguladım; sofrada gösterişli bir efektin değil, sabırla biriken tatların peşine düştüm. Filmin geçtiği Katalonya’nın ürünlerini ve ev mutfağı alışkanlıklarını taradım; şeftali bahçesi teması üzerinden sezonluk üretim ve gerilim hattını menüye taşıdım. Ana eksen “toprak → emek → aile sofrası” şeklinde kurup her tabağı bu üçlüye birer cümle olarak yazdım: sade, dürüst ve malzeme odaklı.

Toprağın yalın tadıyla açılan, paylaşımın sıcaklığıyla ilerleyen ve zarif bir veda ile kapanan kısa bir Türk-İspanyol füzyon menüsü kurguladık. Pan con tomate & Gavurdağı bruschetta, domatesin mineral omurgasını Anadolu’nun taze asidi ve ot dokusuyla buluşturdu; tomato jam & white cheese, yavaş pişmiş tatlılık ile tuzlu-sütlü dengeyi kurdu. Ana akışta tortilla de patatas, aile sofrasına göz kırpan, paylaşım davet eden sıcak bir ritim taşıdı. Finalde peach crema catalana, hafif tütsü ve çekirdek aromasıyla sade, hafif bir kapanış sundu. Türk damak alışkanlıkları ile İspanyol teknik ve klasiklerini aynı tabakta net, hafif ve dengeli bir çizgide birleştirdik.

Operasyonda yerel üreticilerle çalışarak tazelik ve olgunluk aralığını servis gününe göre ayarladım; reçeteleri mekân şartlarına ve servis temposuna göre standardize ettim ve ekip akışını film gösteriminin ritmine bağladım. Serviste her tabakla kısa bir bağlam paylaştım; anlatı, tadın önüne geçmeyecek bir ölçüde eşlik etti. Misafirlerden gelen geri bildirim, yalınlığın niyetini ve mevsim vurgusunu net okuduklarını gösterdi.



“Alcarràs’tan ilhamla, toprağın, emeğin ve aile sofrasının yalın dilini mevsiminde, kaynaklı ve sade tabaklarla anlattım.”





*Domates Reçeli

FOTOĞRAF: MELDA ATICI

"Taze bademli domates reçelini, hasadın sessiz notası olarak kurguladım: domatesin hafif asiditesiyle olgun şekerini, genç bademin sütlü-yeşil aroması buluşturdu; düşük ısıda kısa bir pişirimle parlak jel yapı korundu, badem blanch edilip diri bırakıldı. Sonuç, kırsal hafızaya selam veren yalın ama modern bir final."

“Açdeniz Mutfacı” *Ankara’nın Görünmeyen Sofra Hafızası*

Açdeniz’de, Ankara’nın “yoktan var edilmediğini” tabaklarla anlattık: 1916’da küle dönen bir şehrin yeniden kuruluşunda sırtını dayadığı kadim mirası, Müslüman, Rum, Ermeni ve Yahudi cemaatlerinin ticaret ve bağcılık ekseninde kurduğu müşterek yaşamı sofraya taşıdık. “Kim var imiş biz burada yoğ iken” sorusunu menünün omurgasına çevirerek arşiv ve sözlü tarih kırıntılarını bir güzergâh gibi kurguladık; bağ–fırın ilişkilerinden pastane–meyhane hattına, kulüp ve otel mutfaklarının modernleşme jestlerinden Ankara Palas’ın yeniliklerine uzanan hikâyeleri, rakı eşliğinde sade ama karakterli tabaklarla birleştirdik.

Menüde her tabak bir anekdota bağlandı: İngiltere’de tekstilin gelişmesine vesile olan keçinin nasıl “kaçırıldığından” bazı fırınların neden kendi bağlarına sahip olduğuna; Zsa Zsa Gabor’un eski şehrin sokaklarından esen kısa rüzgârından Vedat Milor’un dedesinin pastanesine, Safiye Ayla’nın işlettiği kulübe ve Orhan Veli’nin Ankara’da başlattığı Garip ritmine kadar. Anlatıyı Funda Şenoğlu’n rehberliğinde zaman çizelgesine göre akıttık; mutfakta Oğuz Yazıcı, Ceren Bozkurt ve Meryem Doğan olarak dönem referanslarını koruyup teknikleri güncelledik; servis temposunu dinleme–tadım dengesini gözeterek prova ettik.

Sonuç, Ankara’nın bilinmeyen tarihine açılan kapıda gündelik insan hikâyelerinin ağızda karşılık bulduğu, ortak mirası çoğul bir lezzet diliyle görünür kılan bir gece oldu.





*Armutlu Canapé

FOTOĞRAF: FURKAN BİLGİN

"Armutun ince parfümünü ön planda tutarak, çıtır taban üzerinde tuzlu-tatlı dengesi kurdum: hafifçe kompreslenmiş ince dilim armudu, limon kabuğu ve bir damla bal ile canlandırdım; tabanın üzerine yumuşak tuzlu peynir kreması yaydım, tazelik için birkaç yaprak kekik ekledim. Düşük ısıda kısa bir fırınlama ile taban gevrekliğini korurken armutun sulu dokusunu sakladım; finalde birkaç tanecik kavrulmuş fındık ile yağlı-kıtır bir vurgu yaptım. Sonuç, mevsimin nazik meyvesini modern bir lokmada net, katmanlı ve hafif bir ifadeye dönüştüren dengeli bir başlangıç."



“Ceren Bozkurt Private” *Masada Hafıza, Serviste Zarafet*

Ceren Bozkurt’un private şeflik hizmeti, bir gecelik yemekten fazlası: mekânın dokusunu, misafirlerin hikâyesini ve sezondaki malzemenin nabzını tek bir anlatıda buluşturan küratörlü bir deneyim. Süreç, ilk görüşmeyle başlar; evin ritmi, misafir sayısı, alerji-intoleranslar, içecek tercihleri ve masanın duygusu konuşulur. Ardından menü bir “akış” olarak kurgulanır—her tabak, bir öncekine hem lezzet hem doku hem de hatıra üzerinden bağlanır. Servis senaryosu (tek merkezli servis mi, paylaşım tabakları mı, oturma planı mı) mekân keşfinden sonra netleşir; gününde ekip sessiz ve düzenli bir kurulum yapar, sıcaklar dakikası dakikasına çıkar, tabakların altına küçük hikâyeler zarifçe serilir.

Finalde konuklar yalnız doymuş değil; iyi tasarlanmış bir akşamın ritmini duymuş olur. Ceren’in yaklaşımı, kaynak titizliğiyle sezonsallığı birleştirir; terroir’i görünür kılar, masanın dilini sade ama karakterli tutar. İster butik bir kutlama, ister kurumsal bir davet olsun, deneyim her defasında evin mimarisine ve misafirlerin hafızasına göre kişiselleştirilir; geriye şefin imzasını taşıyan berrak lezzetler ve iyi yazılmış bir gece kalır.



*Krem Karamel

FOTOĞRAF: MELDA ATICI

"Niki'nin imza tatlısı krem karamela saygı duruşu niteliğinde bir referans kullandık. Menü finalini bilerek hafif tuttuk; ancak krem karamelin ipeksi doku ve derin karamelize şeker profilini tatlı dengemize teknik bir rehber olarak entegre ettik. Böylece "nostalji" finali, mekânın mirasıyla tutarlı bir lezzet dili içinde konumlandı."

“Erken Cumhuriyet Dönemi Ankara Mutfağı” CerModern’de Şarap, Caz ve Sofra Hafızası



AFİŞ: CERMODERN

CerModern’in Geleneksel Gastrokültürel Mutfak Kitaplığı etkinliklerinde, şarabın canlı dokusu, cazın ritmi ve erken Cumhuriyet Ankara’sının sofra kültürü aynı akşamda buluştu. Yemek tarihçisi Ceren Bozkurt’un kürasyonu, doğanın mütevazı mucizelerini Anadolu’nun bereketli toprağından gelen malzemelerle birleştirirken, menü dili Erken Dönem Cumhuriyeti Ankara cemiyetinin servis biçimleri ve estetik referanslarıyla güncellendi.

Başlangıçlardan ana yemeğe uzanan akışta her tabak, dönemin sosyalleşme mekânlarına ve gündelik anlatılarına bağlanan kısa bir hikâyeye sunuldu.

Primeur geleneğini merkeze alan gecede, Kavaklıdere’nin 1988’den beri sürdürdüğü Beaujolais Nouveau yorumu, Elazığ’ın Öküzgözü ile Denizli’nin Sultaniye–Sauvignon Blanc üzümlerinden şişelenen genç şaraplarla temsil edildi. Erken şişeleme sayesinde korunan tazelik ve canlı aromatik profil, menüdeki hafiflik–derinlik dengesine eşlik edecek şekilde eşleştirildi; Prof. Dr. Ertan Anlı’nın sunumu, bağ–şişe–kadeh hattındaki teknik nüansları konuklarla paylaştı. Burak Karaağaç Quartet’in (kontrbas: Burak Karaağaç; vokal: Ulaş Özdemir; piyano: Anıl Koçak; trompet: Taha Maral; bateri: Selami Baysal) caz tınıları, servis temposuna senkronize edilerek menü geçişlerini destekleyen bir ritmik çerçeve kurdu.

Sonuç, “ilk hasat”ın coşkusunu erken Cumhuriyet sofralarının zarafetiyle buluşturan, şarabın taze meyvemsi damarını tabakların tarihsel referanslarıyla dengeleyen bütünlüklü bir deneyim oldu. Primeur gecesi, portfolyomuzda “canlı şarap + arşiv odaklı menü + canlı müzik” üçlemesini çağdaş bir sunumla birleştiren örnek vaka olarak yerini aldı.



*Alabalık Gravlax

FOTOĞRAF: FURKAN BİLGİN

"Alabalık gravlax'ı, dağın serin suyunu tabağa çeviren bir teknikle kurdum: tuz-şeker-rezene tohumu ve narenciye kabuğuyla 18 saat kür, dereotu ve ardıçla ferah bir reçine damarı, son anda ince duman dokunuşu. Yağlı dokusu ipekleşirken, tat profili net: citrusun parlak asiditesi, nehrin temiz mineralliği ve otların serin izi. İnce dilimler, çıtır patates ve kefir-hardal sosuyla; tek lokmada saf, kuzey serinliği."

Ankara'nın Tarihi Gastronomi Rotası Serisi



AFİŞ: MELDA ATICI

Ankara'nın özgün lezzet mirasını sahada belgelediğimiz çok duraklı bir tadım turu düzenliyoruz. Moderatörlüğünü üstlendiğimiz "Gastronomi Rotası"nda her turda 6 farklı noktayı ziyaret ediyor; her durakta menşe, kısa tarihçe, kullanılan teknikler ve uygulanabilir reçete notlarını paylaşıyoruz.

Rotayı mevsime ve mekânın ritmine göre güncelliyor, aynı güzergâhta dahi taze içerik ve yeni detaylar sunuyoruz. Usta-çırak hikâyeleri, kaybolmaya yüz tutmuş yöntemler, doğru malzeme seçimi ve tedarik adresleri gibi pratik başlıkları yerinde konuşuyoruz; katılımcıların evde deneyebileceği küçük uygulama ipuçları veriyoruz.





*Keçi Pastırmalı Canapé

FOTOĞRAF: FURKAN BİLGİN

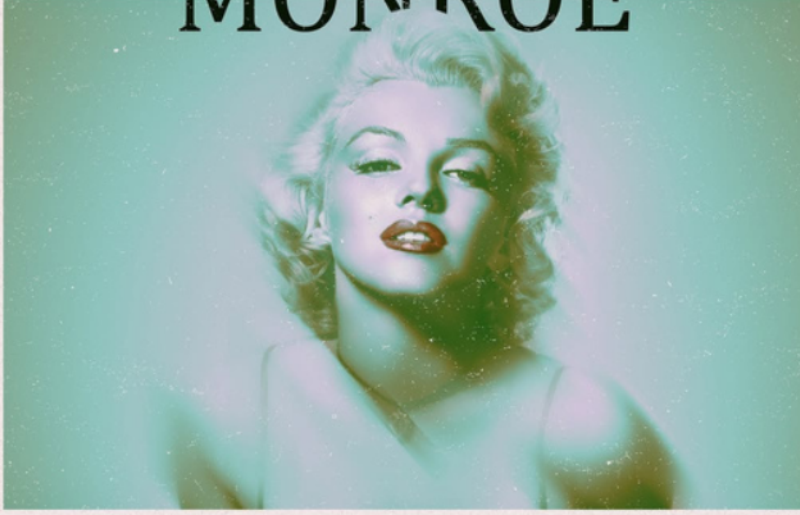
"Ankara erkek keçi pastırmalı canapé, susamı kavruk kokan Ankara simidinin minik halkası üstünde yükselir: tabana sürülen ince bir taze keçi peyniri, sıcak susamın yağlı çıtırını yumuşatır; üzerine serilen ipeksi pastırma dilimi biber-kimyon dumanıyla vurur; son dokunuş olarak nar ekşisinden tek bir damla ya da üzüm sirkesinin keskin çizgisi, lezzeti dikler. İlk ısırıkta simidin kavruk susamı açılır, ardından keçi sütünün tertemiz, otlu aroması ve kurutulmuş erkek etinin derinliği dili sarar; tek lokma, net mesaj: Ankara'nın rüzgârı, şehir ritmiyle servis edilir."



the LAST SUPPER

06.09.2024

MARILYN MONROE



AFİŞ: MELDA ATICI

"LAST SUPPER" TEMALI
ETKİNLİKLER, ÜNLÜLERİN
(TARİHSEL FIGÜRLER,
SANATÇILAR VB.) "SON
YEMEĞİ" YA DA İMZA
YEMEKLERİNİ ARAŞTIRIP
MODERN TEKNİKLE YENİDEN
YORUMLAYARAK SERVİS
EDİLEN KÜRATÖRLÜ
AKŞAMLARDIR.

"Last Supper: Marilyn Monroe"

EV.ankara'daki The Last Supper serisinin ilk akşamında mutfağıma bir arşiv masası kurdum. Marilyn Monroe'yu tabaklar üzerinden yeniden okumak istedim; magazin efsanelerini değil, iz bırakmış küçük gerçekleri takip ettim. Röportaj kırıntıları, dönemin ev mutfağı alışkanlıkları, menü notları... Söylentileri süzdüm, tutarlı izlerle bir "son yemek" omurgası kurdum. Üzerine güncel tekniklerle sade, niyetine sadık bir yorum inşa ettim.

Işık kısılıp Marilyn'in sesi odaya yayılırken ilk tabak masaya indi. Tabağın arkasındaki kaynağı kısaca anlattım: hangi detayı neden aldım, hangisini neden dışarıda bıraktım, tadın nereye bağlandığını. Sonraki küçük eşlikçileri birer dipnot gibi kurguladım; dönemin mutfak dilini, dokuyu ve hafızada kalan yağ asidi imzasını görünür kılan küçük müdahaleler. Her tabak, hikâyenin başka bir cümlesini tamamladı; gece, kısa ama temiz bir biyografi kurgusu gibi aktı.

Operasyonu baştan sona ben tasarladım: tedarik planını dönemsel replikasyon ihtiyaçlarına göre kurdum, reçeteleri standardize ettim, servis akışını anlatının temposuna sabitledim. Ekibi prova ettim; dozajı, ısıyı ve hikâyeyi aynı çizgide tuttuk. Misafirler masadan yalnızca "ne yedik?" değil, "neden böyle yedik?" sorusunun cevabıyla kalktı.

Bu bölüm benim için bir yöntem denemesiydi: ikon arşivi + dönem gastronomisi + sahne/müzik entegrasyonu. Çalıştığını gördüm. The Last Supper — Marilyn Monroe, portfolyomda "hikâye temelli tadım" yaklaşımının ilk sağlam halkası olarak yerini aldı.



*Şarküteri Masası

FOTOĞRAF: MELDA ATICI

"Bu masa, tek bir akşam için kurulan küçük bir evren: taze ve olgun peynirlerin sakın tuzu, şarküterinin dumanlı derinliği, bağdan kopmuş üzümlerin ve ormandan gelen çileklerin canlı tatlılığı, ceviz-badem kırıntılarının çıtırtısı, zeytinin kadifemsi tuzu. Kıtır ekmekler ve krakerler sahneyi toparlıyor; kremamsı eşlikçiler ve baharat notaları her lokmayı kişisel bir an'a çeviriyor. Samimi, seçilmiş ve kaçırılmayacak kadar mahrem: kadehler kalkıyor, sohbet akıyor — gece bizim."

“Tarih ve Tarif” *Tarih TV*



Tarih TV’de “Tarih ve Tarif”, Ceren Bozkurt’un mutfakla tarih disiplinini aynı kadrada topladığı bir anlatı: her bölümde bir dönemin sofrası arşiv belgeleri, sözlü tarih ve saha çekimleriyle açılıyor; malzeme kaynağında görülüyor, yerel ustaların hafızasıyla doğrulanıyor. Ardından hikâye bugünün tekniğiyle yeniden pişiyor—öz korunuyor, yöntem güncelleniyor. Kıtık yıllarından göç mutfaklarına, baharat yollarından mahalle lokantalarına uzanan izler sade bir dille anlatılırken izleyiciye yalnız “nasıl yapılır” değil, “neden böyle” de veriliyor. Finalde gelen remake tabak hem tarif hem hafıza: geçmişe saygı, bugüne lezzet, yarına not.

