

# LİDYA'DAN OSMANLI'YA MESİR'İN ŞEHİRİ ŞEHZADELERİN YURDU MANİSA

Ege'nin kalbinde yer alan Manisa, 8 bin yıllık tarihi, inanç turizmi rotaları, Osmanlı mirası, eşsiz doğal güzellikleri ve köklü gastronomi kültürüyle Türkiye'nin keşfedilmeyi bekleyen en önemli kültür destinasyonları arasında öne çıkıyor.

Ege'nin bereketli topraklarında böyle bir şehir var ki, geçmişi sadece anlatılmaz, yaşanır. Antik çağlarda Sypylos, tarihte Magnesia olarak anılan Manisa... 8 bin yılı aşan geçmişiyle, Lidyalılardan Osmanlı'ya uzanan bir medeniyet zincirinin en güçlü halkalarından biri. Ama Manisa'yı asıl özel kılan, bir dönem Osmanlı'nın geleceğini şekillendiren şehzadelerin burada yetişmiş olması. Bu yüzden burası sadece bir şehir değil; adeta bir tarih okulu.

## SARDES VE 7 KİLİSELER İNANCIN VE MEDENİYETİN KAVŞAĞI

Manisa, Hristiyanlık tarihi açısından büyük öneme sahip Yedi Kiliselerin üçüne ve sahipliği yapıyor: Thyatira, Sardes ve Philadelphia. Bu kiliseler, İncil'in Vahiy bölümünde adı geçen ve erken dönem Hristiyan topluluklarına hitap eden merkezler. Özellikle Sardes Antik Kenti, Lidya Krallığı'nın başkenti olarak tarihte büyük bir rol oynamış. Paranın ilk basıldığı yer olarak bilinen bu şehirde yürürken, taşların altında bir medeniyetin izlerini hissediyorsunuz.

## KULA SALİHLİ JEOPARKI DOĞANIN MİLYON YILLIK HİKAYESİ

Manisa'nın Kula ve Salihli ilçeleri arasında yer alan bu alan, Türkiye'nin ilk ve tek UNESCO tescilli jeoparkı. Volkanik koniler, lav akıntıları ve bazalt sütunlarıyla adeta açık hava jeoloji müzesi gibi. Bu coğrafya-

da yürürken, zamanın sadece tarihle değil doğayla da ölçüldüğünü fark ediyorsunuz.

## TARİHİ KULA EVLERİ OSMANLI'NIN AHŞAP ZARAFETİ

Kula sokaklarında gezerken, 18. yüzyıldan kalma ahşap evler sizi karşılıyor. Bu evler sadece bir mimari değil; Osmanlı yaşam kültürünün bir yansıması. Dar sokaklar, cumbalı evler ve taş yollar... Her köşe, geçmişten bugüne ulaşan bir hikâye anlatıyor.

## MURADIYE CAMİİ VE KÜLLİYESİ MİMAR SINAN'IN İMZASI

16. yüzyılda inşa edilen Muradiye Camii, Mimar Sinan'ın projelerinden biri. Külliye; cami, medrese ve imaretten oluşuyor. Avlusuna adım attığınızda, klasik Osmanlı mimarisinin o sade ama etkileyici gücü kendini hemen hissettiriyor.

## SULTAN CAMİİ MESİR GELENEĞİNİN KALBI

Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Aşve Hafsa Sultan tarafından yaptırılan bu külliye, Manisa'nın en önemli simgelerinden biri. Her yıl düzenlenen Mesir Macunu Festivali sırasında, şifa niyetine hazırlanan macunların caminin kubbelerinden halka saçılması, yüzyıllardır devam eden bir gelenek. Bu an, Manisa'nın ruhumu en iyi anlatan sahnelerden biri.

## ULU CAMİİ VE SPİL ETEKLERİ ŞEHRE YUKARIDAN BAKMAK

Spil Dağı'nın eteklerinde yer alan Ulu Camii, 14. yüzyıldan günümüze ulaşmış önemli bir yapı. Şehre hâkim konumuyla, Manisa'nın tarihine yu-

kandan bakma fırsatı sunuyor.

## HANLAR BÖLGESİ TİCARETİN ESKİ MERKEZİ

Manisa şehir merkezindeki Kurşunlu Han ve Yeni Han, Osmanlı döneminde ticaretin kalbinin attığı yerlerdi. Kurşunlu Han'ın avlusunda yürürken, geçmişte buradan geçen kervanların izlerini hayal etmek zor değil.

## MESİR MÜZESİ ŞİFANIN HİKAYESİ

480 yılı aşkın bir geçmişe sahip Mesir Macunu geleneği, bugün müzede canlandırmalarla anlatılıyor. 41 çeşit baharat ve şifalı otan oluşan bu macunun hikâyesi, Manisa'nın en özgün değerlerinden biri.

## MANİSA MUTFAĞI GELENEKTEN SOFRAYA

Manisa mutfağı, Ege'nin sadeliği ile Osmanlı'nın zenginliğini bir araya getiriyor.

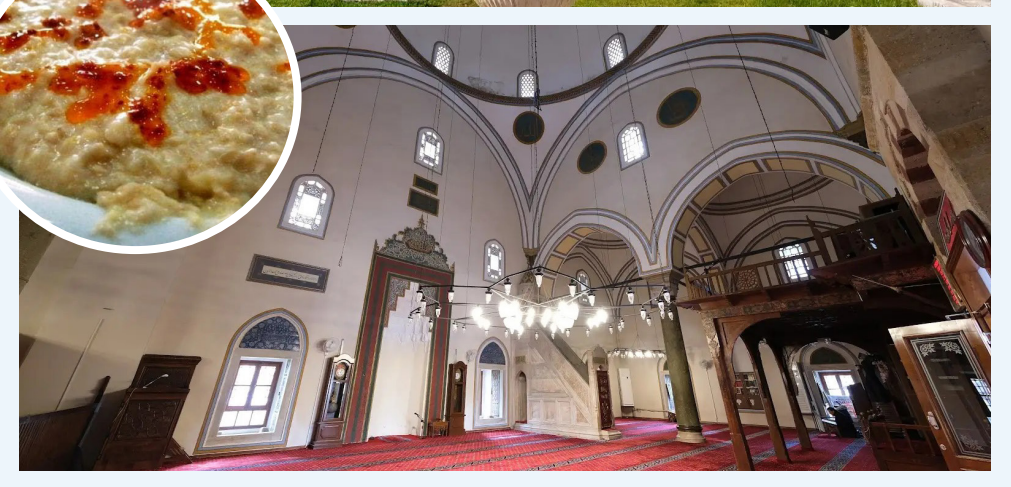
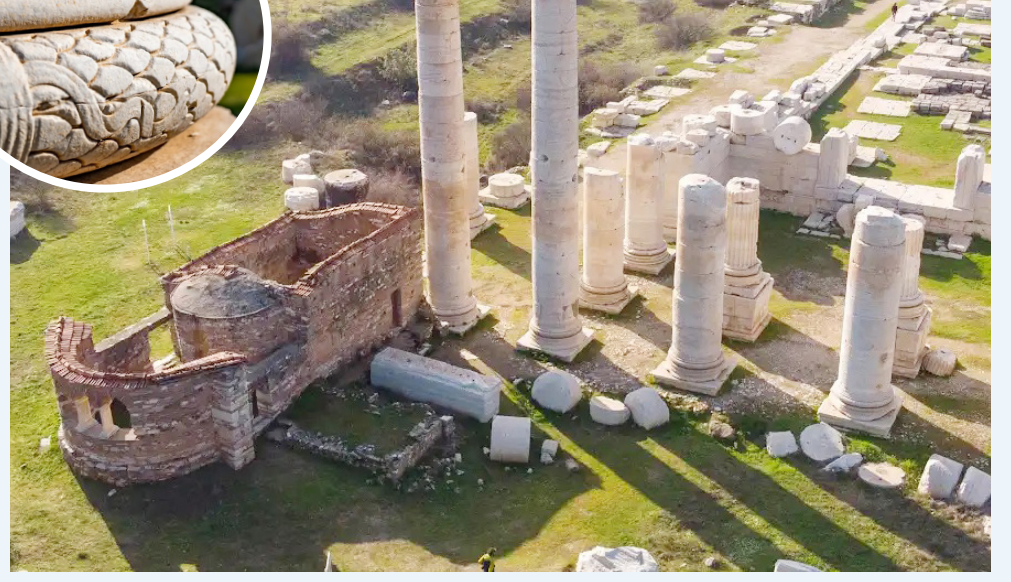
Manisa kebabı, pideli köfte olarak bilinse de sunumuyla fark yaratıyor. Yoğurt, domates sosu ve tereyağıyla birleştiğinde ortaya doyurucu bir lezzet çıkıyor.

Mesir macunu, sadece bir tatlı değil; aynı zamanda bir şifa geleneği.

Manisa taban simidi, nohut mayasıyla yapılan özel dokusuyla dikkat çekiyor.

Daha yerel lezzetler arasında sintonka (balkabaklı fırın yemeği) ve uzun saatler pişirilen gerdan dolması öne çıkıyor.

Manisa, geçmişiyle ağır ama anlatımıyla sade bir şehir. Şehzadelerin yetiştiği sokaklardan, Lidyalıların kurduğu şehirlere; mesir geleneğinden Ege mutfağına kadar her detayında bir derinlik var.



## Akasya 12'nci yılında

# GASTRONOMİYİ SÜRDÜRÜLEBİLİR YAŞAMIN MERKEZİNE TAŞIYOR

Şehir yaşamının sosyal ritmini gastronomi üzerinden yeniden yorumlayan Akasya, 12'nci yılını yıldızlı şeflerden yerel üreticilere uzanan özel bir deneyimle kutlamaya hazırlanıyor.

Akkök Holding iştiraki Akış GYO bünyesinde yer alan Akasya, 12'nci yaşını gastronomiyi kültür, paylaşım ve sürdürülebilir yaşam yaklaşımıyla buluşturan özel bir etkinlik kutlamaya hazırlanıyor. 6-7 Haziran tarihlerinde gerçekleştirilecek 'Akasya'da Tadı Damağında' deneyimi, yıldızlı şeflerden artizan üreticilere, Ege mutfak kültüründen iyi yaşam odaklı markalara uzanan zengin içeriğiyle ziyaretçilerini gastronomi etrafında şekillenen farklı bir deneyime davet edecek. 'Akasya'da Tadı Damağında' öncesinde düzenlenen basın kahvaltısında etkinliğin içeriği, gastronomiye yaklaşımı ve sürdürülebilir yaşam odağında şekillenen deneyim alanlarına ilişkin detaylar paylaşıldı.

## "AKASYA'NIN 12'NCİ YILINDA GASTRONOMİYİ MERKEZE ALIYORUZ"

Akış GYO Yönetim Kurulu Üyesi ve Genel Müdürü Levent Çanakçılı, Akasya'nın 12'nci yılında gastronominin günümüzde yeme içme deneyiminin ötesine geçtiğine dikkat çekerek değerlendirmelerde bulundu. "Bugün, Ege esintileriyle büyük bir özenle hazırlanmış çok keyifli bir atmosferde buluştuk. Akasya'yı açtığımız günden bu yana

kültür, sanat ve yaşam odaklı birçok projeye ve etkinliğe ev sahipliği yaptık. Bu yıl ise bizim için ayrıca özel bir anlam taşıyan alışveriş merkezimizin 12'nci yılını kutluyoruz. Bu kutlamanın merkezine de gastronomi deneyimini yerleştirmek istedik. Bu kapsamda ziyaretçilerimizi yıldızlı ve alanında çok değerli şeflerle bir araya getirmeyi hedefliyoruz. Misafirlerimiz, şeflerimizin hazırladığı lezzetleri deneyimleme fırsatı bulurken aynı zamanda onların hikâyelerini dinleme ve kendileriyle tanışma şansı da elde edecekler."

## ŞEHİRİN KALBİNDE ŞEHİRLİ GASTRONOMİ DENEYİMİ

Akasya'da Tadı Damağında deneyimi, gastronomiyi üretim kültürü, yerel değerler, sürdürülebilirlik ve paylaşım ekseninde ele alıyor.

Etkinliğin 'Artizan Kahvaltı' bölümünde Ege mutfak kültürü odağı alınırken, ziyaretçiler bölgenin gastronomi hikâyelerini dinleme, yerel üretim anlayışını yakından tanıma ve şeflerle birebir sohbet etme fırsatı bulacak. Ege Mutfak Araştırmacısı ve Eğitmen Şef Ahmet Güzelyağdöken, Danışman Şef ve Yemek Stilisti Dilek Yetkiner ile Cunda'nın sevilen restorantı L'Arancia'nın Executi-

ve Chef'i Tongar Fırat ve Chef de Cuisine'i Mehmet Güngör etkinliğe yer alacak isimler arasında bulunuyor.

## YILDIZLI ŞEFLER SAHNESİ KURULUYOR

Etkinlik kapsamında oluşturulan Yıldızlı Şefler Sahnesi'nde Türkiye gastronomisinin önde gelen isimleri ziyaretçilerle buluşacak. Telezüz'ün Executive Chef'i Bahtiyar Büyükduman, Paper Moon İstanbul'un Executive Chef'i Giuseppe Pressani, The Barn - Grandma's Wonderland Executive Chef'i Buğra Özdemir, Yakamengen III şefi Duru Akgül ve Nicole Restaurant Executive Chef'i Serkan Aksoy sahnedeki gastronomiye dair yaklaşımlarını paylaşacak, özel tadım deneyimlerine imza atacak.

## YEREL ÜRETİCİLER VE İYİ YAŞAM MARKALARI AKASYA'DA BULUŞACAK

Etkinlik kapsamında AVOYA, BİBERCO, Itz Nutz, NutReal, Podisi Bean to Bar Chocolate, Siyou Tarla ve The Good Wild gibi markalar da ziyaretçilerle buluşacak. Yerel üretim, iyi gıda, bilinçli tüketim ve sürdürülebilir yaşam yaklaşımını odağına alan markalar iki gün boyunca deneyim alanlarında ürünlerini tanıttak.



Şafak Güven

