



İSTANBUL / ISTANBUL

İstanbul: İstanbul ve Lezzetleri-3 "Pera"

İstanbul: Back Street Tastes-3 "Pera"

21 Nisan / April 2024

Günlük Keşif / Daily Discovery

TUR PROGRAMI:

Günlük Keşif (araçsız) / Daily Discovery (on foot)

09:30 Buluşma ve **Sabah Kahvesi**; keşif programı ile...

- **Espressolab, AKM Taksim**

Tak-ı Zafer Caddesi AKM, Taksim (AKM'nin en alt katı; açık alan bölgesi)

10:00 Tur başlangıç; Taksim...

- Taksim: AKM ve Taksim Maksemi
- **Kızılıkayalar/Islak Hamburger** (1978): Islak hamburgerin mucidi...
- Dingo'nun Ahır
- **Köfteci Hüseyin/Köfte & Piyaz** (1958): Hiç değişmeyen lezzet...
- **Zübeyir/Ocakbaşı** (1986): Nefis ızgara etin adresi...
- **Kenan Usta/Ocakbaşı** (1967/2006): Ocakbaşı kültürünün adresi...
- **İnci Pastanesi/Profiterol** (1944): Profiterol deyince akla gelen ilk marka...
- **Şampiyon/Kokoreç** (1962): Yılların tecrübesi kokorecin favorisi...
- **Reşat ve Tunç Balık Market/Balık ve Deniz Ürünleri** (1941 & 1959): İşlenmiş balık cennetleri...
- **Üç Yıldız/Şekerleme** (1926): Şekerleme cenneti...
- **Sakarya Tatlıcısı/Tatlı** (1957): Ayvanın dönüşümü ve Tulumba tatlısının çitirtisi...
- Çiçek Pasajı ve Galatasaray Lisesi
- **Tarihi Cumhuriyet Meyhanesi** "Atatürk'ün Masası - Sonsuza kadar rezerve!"
- **Öğlen Yemeği: Dürümzade Bülent Usta/Dürüm** (1989): Dürüm değil sanat eseri!
- **Muammer Usta/Kelle Söğüş** (1890): Hala işinin başında...
- **Pano Şaraphanesi** (1898): Panayot Papadapulos...
- **Kafe Ara** "Ara Güler" ustaya saygı...
- **Cezayir Sokak** "Fransız Sokağı"
- **Sabırtaşı/İçli Köfte** (1987): El arabası tezgahından restorana...
- Hazzopulo Hanı
- **J'adore Chocolatier/Çikolata**: Çikolata tutkusu...
- **La Fontana/Pizza**: Odun ateşinde İtalyan klasiği...
- **1924 / 360 "Rejans"**: "Atatürk'ün Masası - Sonsuza kadar rezerve!"
- **Mandabatmaz Kahvecisi/Türk Kahvesi**: Mandanın batmadığı köpüklü kahve...
- **Ficcın/Çerkez ve Anadolu Mutfağı**: Sokak boyu lezzet...
- Büyük Londra Oteli ve Pera Müzesi-Suna ve İnan Kıraç Vakfı

15:30 Pera Palas Hotel: Atatürk'ün Odası

- Hasan Fehmi Özsüt “Karaköy Muhallebicisi”/Kahvaltı: Bal + Kaymak + Süt (1915)

- Tünel: Tünel Geçidi

17:00 Tur bitiş: Tünel (yaklaşık bitiş saatidir)

FİYAT:

- TL 750,00 / kişi başı

*Küçük kaşiflerimiz (00-10 yaş) araçta koltuk işgal etmemeleri (araçlı keşiflerde) ve ayrı bir öğle yemeği almamaları (yemek dahil keşiflerde) durumunda ücretsizdir. Sadece müze giriş ücreti (çocuklara ücretli olan müzelerde) öderler.

FİYATA DAHİL OLAN HİZMETLER:

- Rehberlik
- Tur Asistanı

FİYATA DAHİL OLMAYAN HİZMETLER:

- Ulaşım: Yürüyüş turudur. Araç kullanılmayacaktır.
- Sabah Kahvesi (opsiyonel) ve Öğlen Yemeği
- Müze ve öğrenim yeri giriş ücretleri*
- Alışveriş ve kişisel harcamalar
- Bahşışlar

*Müze giriş ücretleri için <http://dosim.kulturturizm.gov.tr/giris-ucretleri>

HAVA DURUMU*:

21 Nisan İstanbul

***Keşif tarihi öncesi duyurulacaktır...**

FAYDALI BİLGİLER:

- Sabah çok tok gelmeyin. Zira tur başlangıcındaki ilk durağımız bir lezzet durağı olacaktır...
- Kıyafet: Rahat yürüyüş ayakkabısı/spor ayakkabı, bol/cepli pantolon veya tayt, yemeni/bandana ve yağmurluk/şemsiye
- Ulaşım: Tüm kaşifler buluşma yerine kendi imkanlarıyla gelirler ve keşif bitimi kendi imkanlarıyla dönerler. Özel araçlarıyla gelecek olanlar araçlarını tur rotası üzerinde Taksim/Galatasaray/Tünel bölgesindeki otoparklara bırakabilirler

KATILIM ve İPTAL KOŞULLARI:

- Katılım, ödemenin yapılması ile kesinlik kazanır
- Keşif tarihine;
 - ✓ 3 gün kala katılımın iptal edilmesi durumunda keşif bedelinin %50'si iade edilir
 - ✓ 1 gün kala katılımın iptal edilmesi durumunda iade yapılmaz, ancak kaşifin hakkı bir başka keşifte kullanılmak üzere saklı kalır
 - ✓ 1 günden az kala katılımın iptal edilmesi durumunda iade yapılmaz, hak saklı kalmaz; ödeme geçerliliğini yitirir
- Keşfin mücbir sebeplerden dolayı yapılamaması veya eksik yapılması durumunda Nehirle Akarken Keşifler Kulübü sorumlu tutulamaz

ÖDEME:

- Keşif ücreti, keşif tarihinden 3 gün önce açıklama kısmına “keşif (tur) adı ve tarihi” yazılarak banka havalesi ile ödenebilir. Şehir keşiflerinde kredi kartı ödeme seçeneği yoktur.

CANGEZİ

TAILOR-MADE EXPERIENCES & JOURNEYS

Banka Adı & Kodu: Denizbank & 0134

Şube Adı & Kodu: 1.Levent & 9630

Hesap Adı & IBAN No - TL: İlker HOROZCU

Hesap No: 9630-**3039449**-351 / IBAN No: TR53 0013 4000 00**30 3944** 9000 07

GENEL BİLGİLENDİRME: LÜTFEN NOT ALINIZ...

- Tura katılım minimum 10 kişidir.
- Keşif programında, içeriği bozulmamak kaydıyla belirtilen sıralama değişebilir.

NOT: Nehirle Akarken Keşifler Kulübü, Cangezi çatısı altında bir “Keşifler Kulübü”dür... / Nehirle Akarken Discovery Club is a subsidiary of Cangezi...

- Gastronomi tarihçeleri

*[Kızılkayalar/İslak Hamburger](#) (1978): İslak hamburgerin mucidi...

1972 yılında Taksim Meydanı'nda bir ortaklık ile kurulan büfe 6 yıl sonra, 1978 yılında tamamen Kızılkayalar Ailesi uhdesine geçmiş ve ismi [Kızılkayalar Büfe](#) olarak değiştirilmiştir. Büfe, Taksim'de müşterilerine et döner sunan ilk büfe olma özelliğini taşımaktadır. Alternatif bir ürün arayışının sonucunda tarifi kendilerine ait İslak Hamburger sunulmaya başlanmıştır. Özel sosundan köftesine her aşaması aylar süren denemelerle bugünkü formuna ulaşan İslak Hamburger, müşterileri tarafından öylesine benimsenmiş ki, büfenin adı [Kızılkayalar Hamburger](#) olarak değiştirilmiştir. Taksim'e ilave olarak Kadıköy, Şaşkınbakkal/Bağdat Caddesi ve Beşiktaş şubeleri de mevcut. Hiçbir şubesi franchise değil. Günde y.10.000 adet x TL50,00 şeklinde Cem Yılmaz hesabı yapın 😊

*[Köfteci Hüseyin/Köfte & Piyaz](#) (1958): Hiç değişmeyen lezzet... (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*[Zübeyir/Ocakbaşı](#) (1986): Nefis ızgara etin adresi... (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*[Kenan Usta/Ocakbaşı](#) (1967/2006): Ocakbaşı kültürünün adresi...

*[İnci Pastanesi/Profiterol](#) (1944): Profiterol deyince akla gelen ilk marka...

*[Şampiyon/Kokoreç](#) (1962): Yılların tecrübesi kokorecin favorisi...

*[Reşat ve Tunç Balık Market/Balık ve Deniz Ürünleri](#) (1941 & 1959): İşlenmiş balık cennetleri...

*[Üç Yıldız/Şekerleme](#) (1926): Şekerleme cenneti...

*[Sakarya Tatlıcısı/Tatlı](#) (1957): Ayvanın dönüşümü ve Tulumba tatlısının çıkartısı...

*[Dürümzade Bülent Usta/Dürüm](#) (1989): Dürüm değil sanat eseri! (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*[Muammer Usta/Kelle Söğüş](#) (1890): Hala işinin başında... (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*[Pano Şaraphanesi](#) (1898): Panayot Papadapulos...

Panayot Papadapulos tarafından 1898'de kurulan, şarap gibi yıllandıkça tarihe iz bırakan Pano, Rum bir aile olan ve Samatya'da yaşayan Papadapulos'un izini taşıyor. Tüm mal varlığını Pano'yu yapmak için satan Papadapulos, yıllar geçtikçe Pano'yu güzelleştirir ve tarihin tek şarap satan binası haline getirir. Gelir gelmesine ama bu yol oldukça zorludur: Osmanlı topraklarında Rum azınlığının bir üyesi olarak yaşayan Panayot Papadapulos, Bozcaada'dan fıçılarla getirdiği şarabı Beyoğlu'nda başlangıçta gizlice, el altından satmaya başlar, sonrasında da 1898'de Pano Şaraphanesi'ni açar. Pano, kısa sürede tanınır ve Beyoğlu müdavimleri artık buradan çıkmaz olur. Kısaca Pera'da Pano'dur Panayot'un adı. Şişe dibi gözlükleri olan, deri yeleğini yataarken bile çıkarmayan bir adamdır. Artık Mürefte'den şarap kamyonunun arkasında dev fıçılarla gelir şarap. İlk müşteri her zaman dişi Yervant'tır. Kapının açılmasıyla içeri düşer, şaraba ayırdığı vakitten sebep muayeneye vakit ayıramaz ve kirayı ödeyemediği için tahliye edilir. Pano'dan eşyalarını dükkana koyması için rica eder. Pano da mahzene koyar. Ama "fazla kalmasın" der. Bir gün diş ağrısı tutan bir hasta gelir. Yervant, Pano'dan ışığı açmasını ister. Ardından su da isteyecek olur. Hastalar zamanla çoğalınca Pano, Yervant'tan su ve elektrik parasına iştirak etmesini ister. Mahzen katına taşınan Yervant, hem hastalarını muayene eder, hem de onlarla beraber şarap içer. Panayot'un ölümünden sonra akrabaları işletir şaraphaneyi. En son işletmecisi ise Ermeni Emel Hanım'dır. Onun ölümünden sonra Pano 1987'de kapanır. Ta ki 1997 yılında Fevzi Büyükerol'un Pano'yu restore etmek için satın almasına kadar. Hikayesi şarap kadar derin olan Pano, yıllar geçtikçe çoğalan dostlukları ve kadehleriyle aynı yerde hiç eskimeden devam ediyor. Yüksek tavanı, içeride çalan inceden keman resitali belki de eski Beyoğlu'nu anımsatan nadir güzel şeylerden biri. "Kim demiş haram nedir bilmez Hayyam, ben helâli haramı karıştırmam. Seninle içilen şarap helâldir, sensiz içtiğimiz su bile haram..."

CANGEZİ

TAILOR-MADE EXPERIENCES & JOURNEYS

*Kafe Ara “Ara Güler” ustaya saygı...

*Cezayir Sokak “Fransız Sokağı”

*Sabırtası/İçli Köfte (1987/Kahramanmaraş): El arabası tezgahından restorana... (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*J’adore Chocolatier/Çikolata: Çikolata tutkusu...

Beyoğlu’nun ara sokaklarından birinde adeta bir çikolata cenneti. Charlie’nin Çikolata Fabrikası’ndan bir sahneyi ufak bir dükkana sığdırmışsınız gibi düşünün. İçerisi o kadar renkli ve iştah açıcı. Menüünde meyveli çikolatalı kupları, çilek, fındık, vb çeşit çeşit aromalı sıcak çikolataları, dilim pastaları, renkli renkli ambalaj ve şekillerde kalıp çikolataları var. Klasik ise “oh la la beatrice”. Muz, çilek, çikolata sosu ve çikolatalı kek karışımından oluşuyor.

*La Fontana/Pizza: Odun ateşinde İtalyan klasik...

*Mandabatmaz Kahvecisi/Türk Kahvesi: Mandanın batmadığı köpüklü kahve... (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*Fıccın/Çerkez ve Anadolu Mutfağı: Sokak boyu lezzet... (Ref: İstanbul Arka Sokak Lezzetleri)

*Hasan Fehmi Özüt “Karaköy Muhallebicisi”/Kahvaltı: Bal + Kaymak + Süt (1915)