

## Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi'nde "Cumhuriyet Dönemi Lokantaları" Semineri ve Akşam Yemeği Gerçekleşti

Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı'nda kuruluşunun 15. yılını kutlayan Özyeğin Üniversitesi, fakülteleri ve öğrenci kulüpleri ile önemli etkinliklere imza atmaya devam ediyor. Son olarak Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, 13 Aralık 2023'te kampüsteki Mükemmellik Merkezi'nde, Türkiye turizm ve gastronomi tarihinde iz bırakan önemli 15 dönüm noktasını içeren albüm niteliğindeki bir kitap çalışması kapsamında "Cumhuriyet Dönemi Lokantaları" başlıklı bir seminer düzenledi. Etkinlik "Bir Cumhuriyet Dönemi Lokantası: Karpiç" temalı kokteyl ve akşam yemeğiyle devam etti.

13 Aralık'ta 15.30'da gerçekleşen "Cumhuriyet Dönemi Lokantaları" başlıklı seminerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Özge Samancı'nın kolaylaştırıcılığında gerçekleşen seminerin konuğu gastronomi alanındaki kitap çalışmalarıyla tanınan Galatarasay Üniversitesi Siyasal Bilimler Bölümü'nden emekli Prof. Dr. Artun Ünsal idi. Sosyal Bilimler alanındaki çalışmalarının yanı sıra Türk mutfak kültürü alanında, Anadolu'nun kadim lezzet hazinelerinin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için önemli eserlere imza atan Prof. Dr. Ünsal keyifli ve bilgilendirici konuşmasında; Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren İstanbul'da ve Ankara'da lokanta ve restoranların tarihsel gelişim sürecini örneklerle anlattı.

Prof. Dr. Ünsal'ın semineri sonrasında etkinlik "Bir Cumhuriyet Dönemi Lokantası: Karpiç" temalı kokteyl ve akşam yemeğiyle sürdü. Cumhuriyet döneminin ilk yıllarında Ankara'da iz bırakmış ve Atatürk'ün çok sevdiği Karpiç lokantasının 13 Aralık 1948 yılına ait bir davet menüsü tam 75 yıl sonra, 13 Aralık 2023'te Le Cordon Bleu Türkiye şeflerinin yönetiminde Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri tarafından yeniden hazırlandı. Havyarlı blinilerle başlayan kokteyl sonrasında misafirlere; «Royal» Kremalı ve «Brunoise» Sebzeli Ördek Konsome, Sote Ispanak ve Buharda Pişmiş Patates Eşliğinde Holandez Soslu Levrek Buğulama, Küp Sebze Dolgulu Kabak, Havuç "Flan" ve Yeşillik Buketi Eşliğinde Şatobiryen ve Vanilyalı «Crème Anglaise» ve Orman Meyveleri Sosu Eşliğinde Çikolatalı Sufle ve özel yapım çikolata servis edildi.

Özyeğin Üniversitesi Fakülte Dekanlarının, Öğrenci Dekanı Dr. Öğretim Üyesi Nilüfer Uğur Dalay'ın, Uygulamalı Bilimler Fakültesi öğretim üyelerinin, Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu'nun, Eğitim Şeflerinin ve sektörden temsilcilerin katıldığı kokteyl ve akşam yemeğinde Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Kurucu Müdürü Mehmet Teoman Alemdar, "Cumhuriyet tarihimizdeki önemli anlara şahitlik etmiş olan Karpiç Lokantasını hem anımsatmak hem de o zamanki tatları anılar eşliğinde günümüzde deneyimlemek istedik" ifadelerini kullandı.

**Karpiç Lokantası hakkında:**

Karpiç, Türkiye Cumhuriyeti'nin başkenti Ankara'nın ilk asri lokantasıdır. Çarlık Rusyası göçmenlerinden George Karpovitch, Ankara'da Ulus semtinde Şölen adıyla 1928'de kentin ilk modern restoranını açar; adı sonraki dönemlerde Şehir Lokantası'na dönüşen restoran Atatürk'ün önerisiyle Karpiç olarak anılır. Karpiç Lokantası yıllar içerisinde meclis üyelerine, bürokratlara ve başkentin önde gelenlerine Rus lezzetleriyle renklendirilmiş Batı mutfak kültürünü sunan önemli bir mekân haline gelir. 1953 yılında Karpiç Baba'nın vefatından sonra lokanta 9 yıl daha açık kalır ve 1962'de kapanır.