



## İstanbul Food Workshop Hakkında

İstanbul Food Workshop'un temel amacı Osmanlı mutfuğının kaybolmaya başlamış olan lezzetlerini ortaya çıkarmak, günümüze uyarlamak ve uygulamalı seminerler aracılığı ile yaşatmaktır. Osmanlı mutfak kültürünün yeniden keşfedilmesi için İstanbul Food Workshop'un eğitmenleri eski Türkçe yemek kitaplarını ve diğer ilgili tarihsel kaynakları araştırmaktadır.

Aynı zamanda İstanbul Food Workshop'un felsefesi gıda, yemek pişirme teknikleri, yemek kültürü (ve bazen de beslenme) hakkında bilgi ve deneyimleri katılımcılar ile paylaşmaktır. Bir günlük veya daha uzun seminerler aracılığıyla katılımcılar İstanbul Food Workshop'un deneyimli eğitmenleri ile Türk ve Osmanlı mutfuğının temel özelliklerini öğrenmektedir.

Seminerlerde yemek pişirme teknikleri, malzemelerin seçimi ve özellikleri, temel olarak gıda kimyası, yemek kültürü ile birlikte öğretilmektedir. Burada amaçlanan katılımcıların yemekle kurdukları ilişkiyi bilinçlendirerek artırmak ve lezzet duygusunu zenginleştirmektir.

Seminerler 4-6 kişilik gruplar için İstanbul Food Workshop'un Balat'ta yer alan yarı profesyonel mutfuğında düzenlenmektedir. Profesyonel eğitmenler tarafından verilen dersler katılımcıların özel ilgi alanlarına göre de şekillendirilebilmektedir. Seminerler Türkçe veya İngilizce olarak katılımcıların isteklerine göre düzenlenmektedir.

Atölyede düzenlenen yemek dersleri ve seminerler dışında İstanbul Food Workshop, Eminönü Mısır Çarşısından başlayıp Beyoğlu Balık Pazarında sonlanan yarım günlük veya bir günlük İstanbul lezzet turları da düzenlemektedir.



**EĞİTMENLER**  
**Sharon CROXFORD**

**SHARON CROXFORD**

Aslen Avustralyalı olan Croxford Melbourne'da Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalında lisans çalışmasını tamamladıktan sonra. 1997 yılında Londra'ya yerleşti. 5 yıl beslenme uzmanı olarak çalıştı .Daha sonra Leith's School of Food and Wine'da şeflik eğitimi aldı. 2000 yılında Londra'da Kings College'da beslenme ve diyetetik alanında ders vermeye başladı. Mönü planlama ve ziyafet organizasyonlarında danışmanlık yaptı. Croxford Türkiye'ye yaptığı birçok seyahat sonunda 2002 yılında İstanbul'a yerleşti. 2006 yılında Özge Samancı ile birlikte İstanbul Yemek Atölyesini kurdu. Croxford Time Out İstanbul, Today's Zaman gibi dergi ve gazetelerde yemek üzerine yazılar yazmaktadır.

[sharon@istanbulfoodworkshop.com](mailto:sharon@istanbulfoodworkshop.com)



**Özge SAMANCI**

**Dr. ÖZGE SAMANCI**

Bođaziçi Üniversitesi tarih bölümünde 1995 yılında lisans ve 1998 yılında yüksek lisans çalışmasını tamamladı. Paris'te EHESS (Ecole des Hautes Etudes En Sciences Sociales)'de Osmanlı tarihi dalında "19. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü" başlıklı tezi ile "Dr" ünvanı kazandı. 2003 yılından beri Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Yemek ve Gastronomi Tarihi alanlarında öğretim görevlisi olarak çalışmaktadır. Yemek tarihini uygulamalı olarak alışan Samancı'nın 19. yüzyıl Osmanlı Saray mutfak kültürü ve İstanbul mutfağı üzerine yayınladığı kitap ve makaleleri bulunmaktadır.

[ozge@istanbulfoodworkshop.com](mailto:ozge@istanbulfoodworkshop.com)



## ADRES

İstanbul Food Workshop Haliç'te İstanbul'un en eski mahallelerinden olan Fener ve Balat'ın arasında bulunmaktadır. Osmanlı imparatorluğunun erken döneminde inşa edilen Tahtaminare cami atölyenin tam karşısında yer almaktadır. Mevsim sebze ve meyvelerinin taze ve ucuza bulunduğu Salı günleri kurulan Balat pazarı ve mahallede bulunan geleneksel fırın ve esnaf dükkânları İstanbul Food Workshop'un hemen yanı başında bulunmaktadır. Rum Ortodoks Kilisesi, Rum Lisesi, Bulgar Kilisesi ve Ahrida Sinagogu mahallede bulunan diğer önemli tarihsel yapılardır.

Yıldırım Caddesi No.111  
Tahtaminare Mahallesi  
Fener / Balat  
34087 Fatih  
İstanbul  
Telefon / Fax. 212 534 4788

## İLETİŞİM İÇİN

### e-mail Adresi

[info@istanbulfoodworkshop.com](mailto:info@istanbulfoodworkshop.com)

### POSTA ADRESİ

İstanbul Food Workshop PK  
76 Sirkeci PTT 34115  
Sirkeci