

# FESTİVAL PROGRAMI 8-9-10 EKİM FESTİVAL ALANI AÇILIŞ SAATİ 12.00 - 24.00 Merkez Park

09 Ekim 2021 Cumartesi	FESTİVAL ALANI	ADANA LEZZET SAHNESİ	GASTRONOMİ KONFERANSLARI	ADANA MUTFAK ATÖLYESİ	TESCİLLİ ADANA KEBAP ATÖLYESİ	ÇOCUK ETKİNLİK ALANI
11.00		Sunucu: <b>Yeliz Doğramacılar</b>	Sunucu: <b>Gülbin Özbey</b>	Sunucu: <b>Arzu Yüksel</b>		
12.00		<b>12.00 - 12.30 SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU</b> Hazer Amani / Şef <b>12.45-13.15 MOSKOVA'DAN ADANA'YA ORTAK YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ</b> Nikolay Baratov - Makhach Vagabov / Rusya Mutfak Elçileri	<b>12.00 - 12.10 AÇILIŞ KONUŞMALARI</b> COĞRAFYA LEZZETTİR / Ebru Köktürk Koralı <b>ÖZGÜNLÜK, HAFIZA, GELECEK</b> 12.10 - 12.30 <b>Gönül Paksoy</b> / Tasarımcı, Yemek Kitabı Yazarı 12.35-12:55 <b>Murat Deniz Temel</b> / Şef		<b>12:30 - 12:45 AÇILIŞ KONUŞMALARI</b> Şefik Aslan & Atıla Menevşe <b>12:45 - 13:15 HİJYEN EĞİTİMİ</b> Dilem Tanrıseven / Gıda Müh.	
13.00		<b>13.30 - 13.50 LEZZET FESTİVALİ BULUŞMALARI</b> Mehmet Yalçınkaya & Somer Sivrioğlu / Masterchef Programı	<b>13.00 - 13.15 GİDANIN GELECEĞİ</b> Dr. Ayşegül Selişik / FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı		<b>13:15 - 13:45 TESCİLLİ ADANA KEBABI HAKKINDA GENEL BİLGİ</b> Ömür Talu	
14.00		<b>14.00 - 14.30 COĞRAFI İŞARETLİ TAŞ KADAYIF</b> Elif Edes / Şef <b>14.45 - 15.15 COĞRAFI İŞARETLİ ADANA PATLICANI</b> Sinem Özler / Şef	<b>13.30 - 14.10 PANDEMİ KOŞULLARINDA GASTRONOMİ TURİZMİ</b> Moderatör: <b>Müge Akgün</b> / Hürriyet Gazetesi Gastronomi Yazarı Konuşmacılar: <b>Zeydan Karalar</b> / Adana Büyükşehir Belediye Başkanı - <b>Tayyar Zaimoğlu</b> / TÜROFED Yönetim Kurulu Üyesi <b>Ramazan Bingöl</b> / TÜRES Genel Başk.- <b>Kaya Demirel</b> / TURİYD Yönetim Kurulu Başkanı <b>14.15 - 14.40 YAŞAMI İYİLEŞTİRİYORUZ</b> Ebru Baybara Demir / Sosyal Gastronomi Şefi - <b>Nil Tibukoğlu</b> / TİDER Temel İhtiyaç Derneği <b>14.45 - 15.00 ADANA'NIN ŞIFALI İÇECEKLERİ</b> Prof. Dr. <b>Taylan Kümeli</b> / Beslenme ve Diyet Uzmanı		<b>13:45 - 17:00</b> Adana Kebabi Etinin Hazırlanması, Pişirme Hazır Hale Getirilmesi, Mangalın Hazırlanması, Salata, Meze Hazırlanması UYGULAMALI	
15.00		<b>15.30 - 16.00 SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU</b> Burak Zafer Sırmaçekici / Şef	<b>15.10 - 15.40 DÜNYA BİZİM!</b> Moderatör: <b>Rıza Sönmez</b> / Posta Gazetesi Yazarı Konuşmacılar: <b>Harika Güral</b> / Güral Porselen Yönetim Kurulu Üyesi- <b>Kerem Arman</b> / BTA <b>15.45 - 16.00 TANINMIŞ BİR DIPLOMAT: ADANA KEBAP</b> Dr. <b>Anna Maria Beylunoğlu</b> / Siyaset Bilimci-Akademisyen			
16.00		<b>16.15 - 16.45 COĞRAFI İŞARETLİ ADANA KARPUZU</b> Aydın Demir / Şef	<b>16.05 - 16.35 ANADOLU'NUN LEZZET USTALARI</b> Moderatör: <b>Adnan Şahin</b> / Anadolu Halk Mutfakları Dernek Başkanı, Gazeteci Konuşmacılar: <b>Harun Raşit Dönmez</b> / Konya-Lokmahane Lokantası - <b>Şeyhmuz Doğan</b> / Diyarbakır-Hancı Et <b>16.40 - 16.55 KIYI EGE MUTFAĞI ÜZERİNE Ahmet Güzelyağdöken</b> / Restoran İşletmecisi	<b>16.30-17.00</b> <b>Fatma Nihal Küçükkaya Moray</b> <b>Ayten Hancerli</b> Kabak Mücvcer - Şeketi Bostan - Salçalı Marata (Arapsaçı)		
17.00 - 19.00	<b>19.00 SEYHAN NEHRİ ÜZERİNDE FLYBOARD-SU - LAZER IŞIK-HAVAI FİŞEK GÖSTERİSİ</b>	<b>17.00 - 17.30 ADANA ÇİFTTELLİSİ</b> Sahrap Soysal / Şef" <b>17.35 - 18.05 ADANA LEZZETİNE FARKLI BİR BAKIŞ</b> Erich Ruppen / Akademik Şef / Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Le Cordon Bleu	<b>17.00 - 17.15 YENİ GELECEK! Nurhan Keeler</b> / Pazar Araştırma, Strateji Ve Trend Uzmanı <b>17.20 - 17.50 GASTRONOMİ TURİSTİ NE BEKLİYOR?</b> Moderatör: <b>Tuba Şatana</b> Konuşmacılar: <b>Koray Türk</b> - Sheraton Adana Hotel Executive Chef <b>Murat Aslan</b> / Şef-Bigchefs Mutfak Koordinatörü - <b>Doğa Çitçi</b> / Şef-Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi Kurucu, Başkanı"	<b>17.15 - 17.45 Müge Mengen</b> / Birbara <b>18.00 - 18.30</b> <b>Ferhat Bora</b> / Şef - <b>Yasemin Özalın</b> / Şef Adana'dan Antartika'ya Yemek Tarifinizi Milyonlarca Kişiyi Nasıl Ulaştırdınız? <b>18.45 - 19.15 Şerife Karakuş - Aysel Avcı</b> Karakuş Tatlısı		
10 Ekim 2021 Pazar	FESTİVAL ALANI	ADANA LEZZET SAHNESİ	GASTRONOMİ KONFERANSLARI	ADANA MUTFAK ATÖLYESİ	TESCİLLİ ADANA KEBAP ATÖLYESİ	ÇOCUK ETKİNLİK ALANI
11.00		Sunucu: <b>Yeliz Doğramacılar</b>	Sunucu: <b>Gülbin Özbey</b>	Sunucu: <b>Arzu Yüksel</b>		
12.00		<b>12.00 - 12.30 BÖREĞİN YOLCULUĞU</b> Ayfer Yavi & Mehmet Yaşın / Yazar & Gazeteci <b>12.45 - 13.15 TARİH YARATICI MUTFAK HİKAYELERİ</b> Deniz Şahin / Şef	<b>12.00 - 12.30 GİDANIN YOLCULUĞU SLOWFOOD</b> Moderatör: <b>Nilhan Aras</b> / Mutfak Kültürü Araştırmacısı Konuşmacılar: <b>Pınal Bilici</b> / Slow Food Adana Birliği Lideri - <b>Yasmina Lokmanoğlu</b> / Slow Food Tarsus Birliği Lideri <b>Kenan Yurttağul</b> / Slowfood Antakya Birliği Lideri <b>12.40 - 12.55 HİTİTLERDEN BU GÜNE ADANA KEBAP TARİHİ - Ahmet Uhri</b> / Gıda Mühendisi / Arkeolog	<b>11.30-12.15 Selda Öner Güneş</b> Nohutlu Kuru Patıcan ve Biber Dolma <b>12.30 - 13.15</b> <b>Sinan Kocaman - Murat Erdem</b> <b>Nezihe Yalvaç Öğrencileriyle</b> Sebze & Meyve Dekorü Eğitimi		
13.00		<b>13.30 - 14.00 KOMİLİ ZEYTİNYAĞI İLE MUCİZE LEZZETLER</b> Türev Uludağ / Şef	<b>13.00 - 13.30 HASADI TADIYORUZ</b> Elvan Uysal Bottoni / Tadımcı, Yazar <b>13.35 - 13.50 SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU / İsmet Saz / Şef</b>	<b>13.30 - 14.15 Sinan Kocaman - Murat Erdem</b> Seyhan Atatürk Kız Meslek Lisesi Öğrencileriyle Sebze & Meyve Dekorü Eğitimi	<b>12:30 -14:30</b> Uygulama Eğitimi	
14.00		<b>14.15 - 14.45 GÜRAL PORSELEN İLE İLHAM VEREN SUNUMLAR</b> Eyüp Kemal Sevinç / Şef	<b>14.00 - 14.30 ANADOLU'NUN LEZZET USTALARI</b> Moderatör: <b>Adnan Şahin</b> / Anadolu Halk Mutfakları Dernek Başkanı, Gazeteci Konuşmacılar: <b>Zeki Saygı</b> / Malatya - Tarihi Hacıbaba Et Lokantası - <b>Emre Göde</b> / Ali Göde Şalgam <b>14.35 - 14.50 LEONARDO'NUN MUTFAĞI / Prof. Dr. Özlem Kumrular</b>	<b>14.30 - 15.00</b> <b>Ferhat Bora</b> / Şef - <b>Yasemin Özalın</b> / Şef Adana'dan Antartika'ya Yemek Tarifinizi Milyonlarca Kişiyi Nasıl Ulaştırdınız?		<b>12.00 - 19.00</b> ÇOCUK ETKİNLİKLERİ
15.00		<b>15.00 - 15.30 ADANA LEZZETLERİ</b> Melih Demirel / Türk Mutfağı / Şef <b>15.45 - 16.15 SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU</b> Umut Karakuş / Şef	<b>15.00 - 15.15 JAPONYA KUTSANMIŞ YİYECEKLER VE GELENEKLER / Günseli Kato</b> <b>15.20 - 15.50 ADANA'NIN SINIRLARI AŞAN GASTRONOMİ MARKALARI</b> Moderatör: <b>Şeyda Taluk</b> / İletişim Uzmanı Konuşmacılar: <b>Can Sezen</b> / Anavarza Bal - <b>Levent Tamtürk</b> / Levent Börek - <b>Sedef Madenci</b> / Madenci Kahvecilik <b>15.55 - 16.00 BALIKÇI SEVİM HANIM'IN HİKAYESİ</b>	<b>15.15 - 15.45</b> <b>Nelin Özbey</b> Çerkes Mantısı		
16.00		<b>16.30 - 17.00 ADANA'NIN BULGURU</b> Asuman Kerkez / Şef	<b>16.00 - 16.35 ADANA GASTRONOMİSİNDE KADINLAR</b> Moderatör: <b>Ebru Köktürk Koralı</b> Konuşmacılar: <b>Prof. Dr. Oya Berkay Karaca</b> / Çukurova Üniversitesi - <b>Bedia Gücüm</b> / Şef <b>Zeynep Kırılmış</b> / Adana Kadıneli Üretim ve İş.Koop. Yönt. Kurulu Bşk. <b>Kübra Yüzüncüyıl</b> / Akademisyen, Yazar <b>16.40 - 17.10 LOKMAN HEKİMİN İZİNDE</b> Moderatör: <b>Dr. Melis Durası</b> / Genetik Mühendisi, Beslenme Uzmanı Konuşmacılar: <b>Prof. Dr. Halil Çakan</b> / Çukurova Üniversitesi <b>Doç. Dr. Özge Samancı</b> / Özyeğin Üni. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başk. - <b>Melda Farımaz</b> / Şef	<b>16.00 - 16.30</b> <b>Nesrin Aslan - Bilcan Varkal</b> Şam Tatlısı <b>16.45 - 17.15 Fatma Çıkla</b> / Boşnak Böreği	<b>15:00 -16:00</b> Genç Ustalar Adana Kebap Yapıyor	
17.00 - 18.00		<b>17.15 - 18.15 SELANİK'TEN ADANA'YA ORTAK YEMEK KÜLTÜRÜMÜZ</b> Digas Stylianos, Lorentzos George, Michailidou Stavroula, Koukoutinis Eleftherios		<b>17.30 - 18.00 Derviş Göçmen</b> Taze Kefal Havyarı Sote <b>18.15 - 18.45 Vacide Alkış - Abdurrahman Kamber</b> Türkistan Pılavı / Türkistan Mantısı	KAPANIŞ	