

Gastronomi iftlikleri Konsepti – Konsept Sunumu

1. Proje Vizyonu ve Hedefi

Ana Hedef: Sürdürülebilir yaşamı gastronomi deneyimleriyle birleştiren modern çiftlikler kurmak. Konuklar, doğanın bir parçası olarak ekolojik sorumluluğu öğrenirken, yerel mutfak kültürünü keşfedecek.

Uzun Vadeli Hedef: Ekolojik, kültürel ve gastronomi turizminin öncüsü olmak; sürdürülebilir yaşamı teşvik eden bir model oluşturmak.

Değerler:

- Çevreye Saygı: Tüm yapı ve etkinliklerde doğayı koruma esası.
 - Sürdürülebilirlik: Enerji, su ve kaynak kullanımında minimum etki.
 - Yerel Topluma Katkı: Yerel üreticiler ve sanatçılarla iş birliği.
-

2. Proje Kapsamı

Ana Bina: Tesisin merkezinde, modern bir mutfakla donatılmış geniş bir lobi yer alacak. Bu bina, gastronomi atölyelerine ve misafirlerin etkileşimine uygun olarak tasarlanacak.

Konaklama: Doğayla bütünleşik mikro evler, her biri minimalist tasarım anlayışını benimseyerek doğaya zarar vermeden inşa edilecek. Her ev enerji verimli ve sürdürülebilirlik ilkesine uygun donanımlara sahip olacak.

Tarım ve Doğa: Misafirler, organik tarım süreçlerine dahil olacak. Çiftlik alanında yetişen sebze, meyve ve otlar gastronomik deneyimlerde kullanılacak.

3. Gastronomik Deneyim

Benzersiz Etkinlikler:

- Geceden Sabaha Ekmek Atölyesi: Misafirler gece boyunca doğal mayalama sürecini deneyimler, sabaha kadar süren ekmek yapım sürecine katılır.
- Yenilebilir Doğa Yürüyüşü: Bir şef ve doğa rehberi eşliğinde, çevredeki yenilebilir bitkiler toplanır ve bu malzemelerle yemek yapılır.
- Kendi Şarabını Yap Atölyesi: Üzüm toplama, şarap yapımı ve olgunlaştırma süreçleri misafirlere öğretilir.
- Ateş Üzerinde Otantik Türk Kahvaltısı: Yerel malzemelerle misafirler, kendi kahvaltılarını taş fırınlarda hazırlayıp pişirirler.

Günlük Akış:

- Sabah: Tarım aktiviteleri (sebze toplama, bahçede çalışma), doğa yürüyüşleri.
- Öğle: Mutfak atölyeleri (misafirlerin kendi yiyeceklerini hazırladığı etkinlikler), yerel ürün tadımları.
- Akşam: Açık hava yemekleri, ateş başında şeflerle sohbet.

4. Mimari Tasarım

Doğa ile Bütünleşik Yapılar: Çiftliklerdeki yapılar ahşap, taş ve geri dönüştürülebilir malzemelerden inşa edilecek. İsveç minimalist mimari tarzından ilham alınarak tasarlanan yapılar, doğayla uyumlu ve enerji verimli olacak.

- Modüler Konaklama Birimleri: Doğaya zarar vermeyen küçük ölçekli evler, her biri geniş pencerelerle çevre manzarasına açılan, minimalist mobilyalarla donatılmış.
 - Açık Hava Mutfakları: Taş fırınlar, odun ateşinde pişirme alanları ve interaktif atölyeler için uygun geniş alanlar.
 - Enerji ve Su Yönetimi: Güneş enerjisi, yağmur suyu toplama ve geri dönüşümlü su kullanımı gibi çevre dostu teknolojiler.
-

5. Sürdürülebilirlik Yaklaşımı

Enerji Verimliliği: Çiftliklerde enerji ihtiyacı, güneş panelleri ve diğer yenilenebilir enerji kaynaklarıyla sağlanacak.

Atık Yönetimi: Çiftlikte üretilen organik atıklar kompost yapılacak, geri dönüşüm süreçleri şeffaf olacak. Plastik kullanımını minimize eden sıfır atık yaklaşımı benimsenmiş olacak.

Su Yönetimi: Yağmur suyu toplama sistemleri, sulama ve binalarda kullanım amacıyla entegre edilecek. Doğal filtreleme sistemleriyle atık su arıtımı sağlanacak.

6. Mevsimsel Festivaller ve Etkinlikler

Yaz Hasat Festivali: Misafirler, mevsimsel tarım ürünlerinin hasatına katılarak toplanan ürünlerle açık hava yemeklerine katılacak.

Sonbahar Zeytin Toplama Festivali: Zeytin toplama ve zeytinyağı yapımı sürecine katılacak olan misafirler, kendi zeytinyağı şişelerini yaparak yanlarında götürecek.

Kış Fermente Mutfağı Festivali: Geleneksel fermente ürünlerin yapımı üzerine atölyeler, katılımcılara sürdürülebilir mutfak tekniklerini öğretecek.

7. İşbirlikleri ve Sponsorluk Fırsatları

Ana Sponsorluk: Proje adında veya binalarda marka isimlendirmeleriyle görünürlük fırsatları. **Etkinlik Sponsorlukları:** Özel gastronomi atölyeleri ve festivallerde marka tanıtımı. **Çevre Dostu İşbirlikleri:** Sürdürülebilir enerji ve malzeme kullanımı konularında stratejik işbirlikleri.

8. Öne Çıkan Avantajlar

- Doğa ile İç İçe Gastronomi: Misafirler hem tarıma hem de doğaya entegre gastronomi deneyimleri yaşar.
 - Sürdürülebilir Yaşam Modeli: Misafirlere sürdürülebilir yaşam tarzını birebir deneyimleme fırsatı sunar.
 - Yerel Ekonomiye Katkı: Yerel üreticiler ve iş gücüyle iş birliği yapılarak bölge ekonomisine doğrudan katkı sağlanır.
-

9. Projenin Önemi

Gastronomi Çiftlikleri Konsepti, ekolojik turizm ile gastronomi deneyimlerini birleştiren eşsiz bir model sunuyor. Misafirler, hem doğayla uyum içinde vakit geçirirken hem de yerel mutfak kültürünü öğrenme şansı buluyor. Bu proje, yerel ekonomilere katkı sağlayarak, sürdürülebilir turizmde bir mihenk taşı olmayı hedefliyor.

Sonuç: Gastronomi Çiftlikleri Konsepti, doğa ile uyumlu, sürdürülebilir bir gastronomi merkezi yaratma vizyonu ile doğrudan çevresel ve kültürel mirasımıza katkı sunmayı amaçlıyor. Bu projeye katılanlar, ekolojik sorumluluğun yanı sıra yerel tatları, geleneksel tarımı ve sürdürülebilir yaşam felsefesini tecrübe edebilecekler.

1. Arazi Seçimi

- Doğal Ortam: Türkiye'deki milli parklar ve korunan ormanlar projeniz için ideal lokasyonlar. Arazi seçimi yapılırken bu bölgelerin ekolojik dengeyi bozmayacak şekilde değerlendirilmesi önemli.
- Kriterler:
 - Erişilebilirlik: Misafirlerin rahat ulaşabileceği, büyük şehirlere yakın ancak doğadan uzak olmayan konumlar tercih edilmeli.
 - İklim ve Toprak: Organik tarım ve gastronomi etkinlikleri için uygun iklime ve verimli topraklara sahip bölgeler.
 - Ekolojik Denge: Tesisin kurulacağı bölgenin doğal ekosistemine zarar vermeyecek, flora ve faunaya uyumlu alanlar seçilmeli.
 - Yasal Statü: Seçilecek arazi milli park statüsündeyse, ilgili devlet kurumlarından izin alınması ve çevresel etki değerlendirme raporları hazırlanması gerekecek.

Öneriler: Bolu Yedigöller, Marmaris Milli Parkı, Iğneada Longoz Ormanları gibi hem doğa turizmi açısından çekici hem de gastronomi temelli projeler için uygun lokasyonlar değerlendirilebilir.

2. Mimari Tasarım

Mimari, proje için yalnızca estetik değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve fonksiyonellik açısından da önem taşıyor.

- Modüler ve Minimalist Yapılar: İsveç tarzı minimalist ve modüler yapı sistemleri kullanılabilir. Bu sistemler:
 - Doğaya Uyumlu: Ağaç, taş ve doğal malzemeler kullanılarak yapılacak binalar, çevreyle uyum içinde olacaktır.
 - Küçük Ekolojik Ayak İzi: Binaların karbon ayak izini azaltmak için geri dönüştürülebilir malzemeler kullanılmalı. Ayrıca, inşaat sırasında doğaya en az müdahale eden yöntemler tercih edilmeli.
 - Yenilikçi Tasarımlar: Mikro evler, ekolojik enerji sistemleri (güneş panelleri, yağmur suyu toplama sistemleri) gibi çözümlerle donatılabilir.

Mimari Tasarım Detaylandırması

1. Ana Bina – Mutfak ve Lobi

- Mutfak Tasarımı: Yarı açık mutfaklar, çevreyle bütünleşmiş olacak şekilde geniş cam panellerle çevrelenebilir. Ana bina, yüksek tavanlı ve geniş iç alanlara sahip olacak. Bu mutfakta misafirlerin aktif katılımına olanak tanıyan tezgâhlar ve profesyonel mutfak ekipmanları bulunmalı.
- Lobi ve Toplanma Alanı: Mutfakla bütünleşik geniş bir lobi alanı, misafirlerin etkileşimde bulunabileceği, doğa manzaralı bir toplanma alanı sunacak. Ahşap ve taş dokular kullanılarak sıcak, doğal bir atmosfer yaratılacak. İç mekanlarda minimalist, modern mobilyalar tercih edilecek.

2. Açık Hava Mutfakları ve Atölye Alanları

- Odun Fırınları ve Açık Pişirme Alanları: Çiftlikte farklı köşelerde kurulacak taş ve odun fırınları, misafirlere geleneksel pişirme yöntemlerini deneyimleme fırsatı verecek.
- Yemek Atölyeleri: Atölye alanları sade ve fonksiyonel olacak şekilde tasarlanacak. Şeflerin liderliğinde mutfak workshopları düzenlenecek. Çiftlikte yetişen malzemelerle interaktif yemek pişirme süreçleri yapılacak.

3. Konaklama Alanları

- Mikro Evler: Her biri 25-40 metrekare büyüklüğünde olan mikro evler, minimalist tasarımlarıyla doğayla tam bir bütünlük sağlayacak. Modüler yapıdaki bu evlerde, geniş pencereler doğanın içeri davet edilmesini sağlayacak.
- Doğa ile Uyum: Doğal malzemelerden (ahşap, taş, cam) yapılmış, sürdürülebilir malzemeler kullanılarak inşa edilmiş evler olacak. İç mekânlarda minimalist bir tasarım anlayışı benimsenecek.
- Özel Bahçeler: Her evin kendi özel bahçesi olacak, misafirler evlerinin yanında yer alan küçük bahçelerde bitki yetiştirebilecekler.

4. Enerji ve Su Yönetimi

- Güneş Enerjisi: Binaların çatılarına güneş panelleri yerleştirilerek enerji ihtiyacı karşılanacak. Güneş enerjisiyle aydınlatma, sıcak su ve ısıtma sistemleri desteklenecek.
- Yağmur Suyu Toplama: Mikro evlerin çatılarında yağmur suyu toplama sistemleri kurulacak. Toplanan su, sulama ve gri su olarak kullanılacak.

Etkinlik Planlaması Detaylandırması

1. Günlük Akış

- Sabah (07:00-10:00):
 - Tarım Aktiviteleri: Misafirler organik tarım alanlarında sebze ve meyve toplayacak, bahçede çalışarak bitki yetiştirme süreçlerine katılacak.
 - Doğa Yürüyüşleri: Çevredeki ormanlarda rehber eşliğinde doğa yürüyüşleri düzenlenecek. Yaban hayatı gözlemi ve flora-fauna hakkında eğitim verilecek.
- Öğle (12:00-14:00):
 - Yemek Atölyesi: Katılımcılar, sabah topladıkları malzemelerle öğle yemeğini şefler eşliğinde hazırlayacak.
 - Yerel Ürün Tadımı: Yöresel peynir, şarap, zeytinyağı ve bal gibi ürünlerin tadım etkinlikleri düzenlenecek.
- Öğleden Sonra (16:00-18:00):
 - Workshoplar: Sürdürülebilir mutfak ve pişirme teknikleri üzerine seminerler verilecek. Atık yönetimi ve geri dönüşüm konularında uygulamalı eğitimler düzenlenecek.
- Akşam (19:00-22:00):
 - Açık Hava Yemekleri: Taş fırınlar ve odun ateşinde pişirme teknikleriyle akşam yemeği hazırlanacak. Yemekler doğrudan açık hava mutfaklarında misafirlerle birlikte pişirilecek.
 - Ateş Başı Etkinlikleri: Akşamları ateş başında toplanarak, geleneksel Türk müzikleri eşliğinde keyifli sohbetler ve şeflerle interaktif yemek sohbetleri yapılacaktır.

2. Mevsimsel Festivaller

- Yaz Hasat Festivali (Temmuz-Ağustos): Misafirler çiftlikteki yaz hasadına katılır, topladıkları ürünlerle yapılan yemekler yerel müzik eşliğinde sunulur. Tarımsal atölyelerle birlikte geleneksel hasat ritüelleri öğretilir.
- Sonbahar Zeytin Toplama Festivali (Ekim-Kasım): Misafirler zeytin ağaçlarından zeytin toplar, ardından zeytinyağı üretim sürecine katılırlar. Sonuç olarak kendi zeytin yağı şişelerini hazırlayıp yanlarında götürürler.
- Kış Fermente Mutfağı Festivali (Aralık-Ocak): Yoğurt, turşu, kefir, peynir gibi fermente ürünler üzerine bir dizi atölye düzenlenir. Katılımcılar kendi fermente ürünlerini yaratır ve geleneksel mutfak bilgileriyle bu süreci keşfeder.

3. Özel Şef Haftaları

- Dönemsel Ünlü Şef Ziyaretleri: Türkiye ve dünya çapında ünlü şefler belirli zamanlarda çiftliğe davet edilir. Bu şeflerle birlikte özel gastronomi etkinlikleri düzenlenir. Her şef, kendi mutfak tekniklerini misafirlerle paylaşarak unutulmaz deneyimler yaşatır.
- Kapanış Gecesi: Her şef haftasının sonunda, katılımcılarla birlikte hazırlanan büyük bir yemek etkinliği yapılır. Bu etkinlikte, misafirler gastronomi deneyimlerini şeflerle birlikte kutlar.

4. Doğa Temalı Aktiviteler

- Kuş Gözlemi ve Ekoloji Eğitimleri: Doğa rehberleri ve çevre bilimciler eşliğinde, bölgedeki yaban hayatı gözlem turları düzenlenecek. Ayrıca sürdürülebilir ekosistemler ve biyoçeşitlilik üzerine eğitimler verilecek.
- Kompost Yapımı: Çiftlikteki mutfak ve tarım atıklarından kompost yapımı öğretilecek. Misafirler, organik atıkları nasıl geri dönüştürebileceklerini öğrenecek.

1. Yerel Malzemelerin Kullanıldığı Atölyeler

- Malzeme Seçimi: Misafirler, organik tarım alanında yetişen sebzeler, otlar ve meyveleri toplar. Toplanan bu ürünler, mutfakta yerel tariflerle birleşir.
- Workshop İçeriği: Şefler tarafından verilen interaktif yemek atölyeleri, yerel lezzetlerin modern dokunuşlarla nasıl hazırlanacağını öğretir.
- Deneyim: Atölyeler, misafirlere Türk mutfağının sürdürülebilir bir şekilde nasıl yeniden yorumlanabileceğini gösterir. Örneğin, katılımcılar kendi sebze mezelerini veya geleneksel yemekleri yaparlar.

2. Tarla-Bahçe Deneyimi

- Tarımsal Faaliyetler: Katılımcılar sabah saatlerinde çiftlikte çalışarak sebze, meyve ve bitki toplarlar. Bahçe ekipleri tarafından verilen kısa eğitimler ile sürdürülebilir tarım yöntemleri öğrenilir.
- Kendi Yemeklerini Hazırlama: Toplanan malzemelerle, misafirler öğlen veya akşam yemeğinde şeflerin yardımıyla kendi yemeklerini hazırlarlar. Böylece yiyeceklerin kaynağından sofraya kadar geçen süreç deneyimlenir.
- Dönemsel Faaliyetler: Bahçe deneyimi, mevsimlik ürünlere göre değişiklik gösterir. Örneğin, yaz aylarında domates ve biber toplarken, sonbaharda bal kabağı veya elma toplanabilir.

3. Özel Şef Etkinlikleri ve Tadım Geceleri

- Misafir Şef Etkinlikleri: Ünlü şefler belirli dönemlerde çiftliğe davet edilir. Bu şefler, yerel malzemeleri kullanarak misafirlerle birlikte yemek pişirir. Şefler tariflerini ve tekniklerini paylaşıırken, katılımcılar interaktif bir şekilde sürece dâhil olur.
- Tadım Geceleri: Özel olarak düzenlenecek tadım gecelerinde, yerel şarap, peynir, zeytinyağı veya bal gibi ürünler sunulur. Bu geceler, hem üreticilerin hikâyelerini anlatabileceği hem de katılımcıların tat alma duyularını keşfedebileceği etkinlikler olur.

4. Doğal ve Sürdürülebilir Pişirme Yöntemleri

- Açık Hava Mutfakları: Tesisin dış alanlarında taş fırınlar, odun ateşinde pişirme alanları ve tandırlar kurularak, katılımcılar bu geleneksel yöntemleri öğrenebilir.

- Sıfır Atık Pişirme: Atölyelerde kullanılan tüm malzemelerin geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir olduğu pişirme yöntemleri öğretilir. Örneğin, sebze atıklarından stoklar veya reçeller yapılabilir.
- Kendi Yemeğini Yapma Zorunluluğu: Her misafir, konakladığı süre boyunca en az bir yemek hazırlayarak aktif olarak katılır. Şeflerden aldıkları tariflerle, mutfaklarda yerel ürünleri kullanarak kişisel yemeklerini pişirirler.

5. Sürdürülebilir Beslenme Eğitimleri

- Seminer ve Sunumlar: Sürdürülebilir tarım, gıda israfının önlenmesi, organik ürünlerin faydaları gibi konularda misafirlere yönelik sunumlar ve seminerler düzenlenir.
- Eğitim İçeriği: Beslenme uzmanları, misafirlere sağlıklı beslenme üzerine bilgiler verirken, atölyelerde bu bilgileri uygulamalı olarak nasıl hayata geçireceklerini gösterirler.
- Gıda İsrafını Önleme Teknikleri: Mutfak atölyelerinde kullanılan her malzemenin en verimli şekilde nasıl değerlendirileceği öğretilir. Örneğin, sebze köklerinden çorba yapımı gibi küçük ama etkili teknikler öğretilir.

Ekstra: Etkinlik Takvimi

- Mevsimsel ve Özel Günler: Çiftliğin bulunduğu bölgenin iklimine ve takvimine göre mevsimsel festivaller düzenlenebilir. Örneğin, yazın domates hasadı festivali, sonbaharda ise zeytin toplama etkinlikleri.
- Günlük Aktiviteler: Her gün düzenli olarak sabah tarım aktiviteleri, öğlen yemek hazırlıkları, öğleden sonra workshoplar ve akşam tadım etkinlikleri şeklinde bir akış sağlanabilir.

1. "Geceden Sabaha Ekmek" Atölyesi

- Katılım: 10-12 kişi.
- Süreç: Gece 21:00'de başlar, katılımcılar önce hamuru yoğurur. Ardından hamur mayalanırken ekşi mayanın geçmişi ve faydaları üzerine bir sunum yapılır.
- Aktivite: Katılımcılar, hamurlarını pişirmeye bırakmadan önce, mayanın kimyasal yapısını anlayarak sıcak taş fırına yerleştirirler. Sabah 7:00'de ekmekler yenmeye hazır olur.
- Ekstra Deneyim: Sabah kahvaltısı, yeni pişmiş ekmeklerle birlikte yöresel reçeller ve peynirlerle sunulur.

2. "Yenilebilir Doğa" Yürüyüşü

- Katılım: 8-10 kişi.
- Yürüyüş: Sabah saatlerinde başlayan yürüyüş 2 saat sürer. Misafirler, uzman bir şef ve botanikçi ile çevredeki yenilebilir bitkileri toplar.
- Yemek: Toplanan malzemelerle minimalist bir öğün hazırlanır. Şef, doğada bulunan otlar ve mantarlarla yapılabilecek yaratıcı yemek tarifleri gösterir.
- Ekstra: Yürüyüş sonunda, toplanan bitkilerin doğal faydaları hakkında bilgi verilen bir oturum düzenlenir.

3. "Ateş Üzerinde Otantik Türk Kahvaltısı"

- Katılım: 15 kişi.
- Hazırlık: Geleneksel yöntemlerle pişi ve gözleme yapımı; odun ateşinde sucuk ve menemen pişirilir. Yavaş pişirme teknikleri kullanılır.
- Süreç: Katılımcılar kendi ocaklarını kurarak, ateşin başında pişirme sürecini birebir deneyimler. Ardından herkes topluca köy kahvaltısı yapar.
- Ekstra: Katılımcılar kahvaltı malzemelerinin hazırlanışını da öğrenir; peynir yapımı ve çömlekte yoğurt mayalama atölyesi dahil edilir.

4. "Kendi Üzümünden Kendi Şarabını Yap"

- Katılım: 6-8 kişi (sınırlı).
- Hasat Zamanı: Bağdan üzüm toplama etkinliği düzenlenir. Üzümler, geleneksel ayak basma yöntemiyle şarap yapılır.
- Şarap Yapımı: Katılımcılar, şarap yapımının tüm aşamalarını öğrenir ve kişisel bir şarap fıçısı hazırlar. Üzümler bir yıl boyunca olgunlaşırken, katılımcılar dönemsel tadım etkinliklerine katılır.
- Şarap Festivali: Bir yıl sonra katılımcılar kendi şaraplarını almaya ve bağlarda düzenlenen özel bir festivalde yer almaya davet edilirler.

5. "Gelenekten Geleceğe Fermente Mutfağı"

- Katılım: 12 kişi.
- Fermentasyon Süreci: Misafirler, turşu, yoğurt, tarhana gibi geleneksel fermente yiyecekleri hazırlarken modern dokunuşlarla yaratıcı tarifler öğrenir.
- Süreç: Katılımcılar kendi fermente ürünlerini hazırlayıp, bu süreçte fermentasyonun bilimsel yönlerini öğrenirler.
- Ekstra: Atölye sonunda herkes hazırladığı fermente ürünleri eve götürür. Ayrıca katılımcılara fermentasyon hakkında derinlemesine bir rehber sunulur.

6. "Ateşin Mirası: Közde Yemekler Festivali"

- Katılım: Büyük bir grup (40-50 kişi).
- Festival Süresi: 2 gün süren bu festivalde, yerel odun ateşi ve közde pişirme teknikleriyle et, sebze ve ekmek gibi lezzetler yapılır.
- Etkinlik: Misafirler, aşçılarla birlikte közde yemek hazırlama sürecine katılır, ayrıca canlı müzik ve yerel sanatçılarla festival havası yaşanır.
- Ekstra: Atölyeler ve sunumlar, geleneksel pişirme yöntemlerinin kültürel mirası üzerine odaklanır.

7. "Çiftlikten Çiftlik Masa'ya" Deneyimi

- Katılım: 20 kişi.
- Deneyim: Katılımcılar, tarımsal süreçlere dahil olur. Tohum ekiminden hasata kadar süren döngüyü deneyimler.
- Öğle Yemeği: Toplanan malzemelerle öğle yemeği hazırlanır. Katılımcılar şeflerle birlikte bu malzemelerle yerel yemek tariflerini uygular.
- Ekstra: Her katılımcı gün sonunda kendi tarım ürünleriyle dolu bir hediye sepeti alır.

8. "Kök ve Yaprak: Atık Sıfır Mutfağı"

- Katılım: 10-12 kişi.
- Eğitim: Sebzelerin köklerinden ve yapraklarından yaratıcı yemek tarifleri hazırlanır. Misafirler, mutfakta atık kullanımını minimize etmenin yollarını öğrenir.
- Etkinlik: Şeflerle birlikte sıfır atık yemekler pişirilir. Tüm atıklar kompost olarak geri dönüştürülür.
- Ekstra: Misafirlere evde nasıl sıfır atık bir mutfak kurulabileceğine dair pratik ipuçları ve rehber verilir.

9. "Aydınlatılmış Yemek: Biyolüminesan Bahçe Gecesi"

- Katılım: 15-20 kişi.
- Deneyim: Geceleri biyolüminesan bitkilerle aydınlatılmış bahçede, hafif yemeklerden oluşan bir menü sunulur. Yemekler, çevreyi koruma odaklı malzemelerle hazırlanır.
- Ambiyans: Doğal ışık kaynakları ve yıldızların altında, mistik bir atmosferde yemek yenir. Şefler, biyolüminesan bitkiler hakkında bilgi verir.
- Ekstra: Biyolüminesan bitki yetiştirme teknikleri ve bu bitkilerin mutfak kullanımları hakkında eğitim verilir.

10. "Taş Fırında Pide Gecesi"

- Katılım: 12-15 kişi.
- Deneyim: Geleneksel taş fırınlarda yerel pide yapımı öğretilir. Katılımcılar, fırında kendi pidelerini pişirir ve köy usulü hazırlanan yemeklerle akşam yemeği yapar.
- Süreç: Taş fırınlar hakkında bilgi verilir, pişirme teknikleri öğretilir. Pidelerin malzemeleri çiftlikte yetişen ürünlerden sağlanır.
- Ekstra: Katılımcılar, taş fırında ekmek yapımına dair derin bilgi edinir ve yanlarına geleneksel tarif kitapçığı alırlar.

Bu etkinliklerle misafirlere doğa ile bağlantılı, öğrenme odaklı, sürdürülebilir bir gastronomi deneyimi sunulabilir. Etkinliklerde misafirlerin aktif katılımı sağlanarak her biri unutulmaz bir tecrübe yaşayabilir.