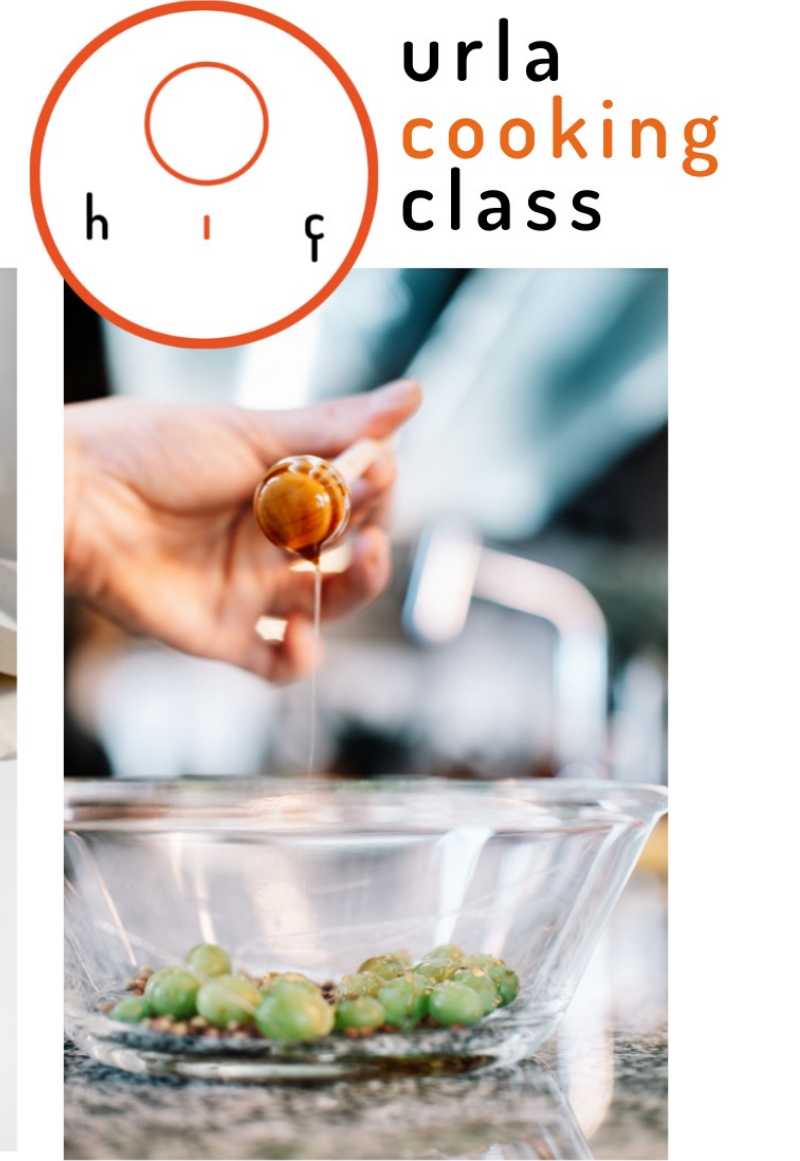
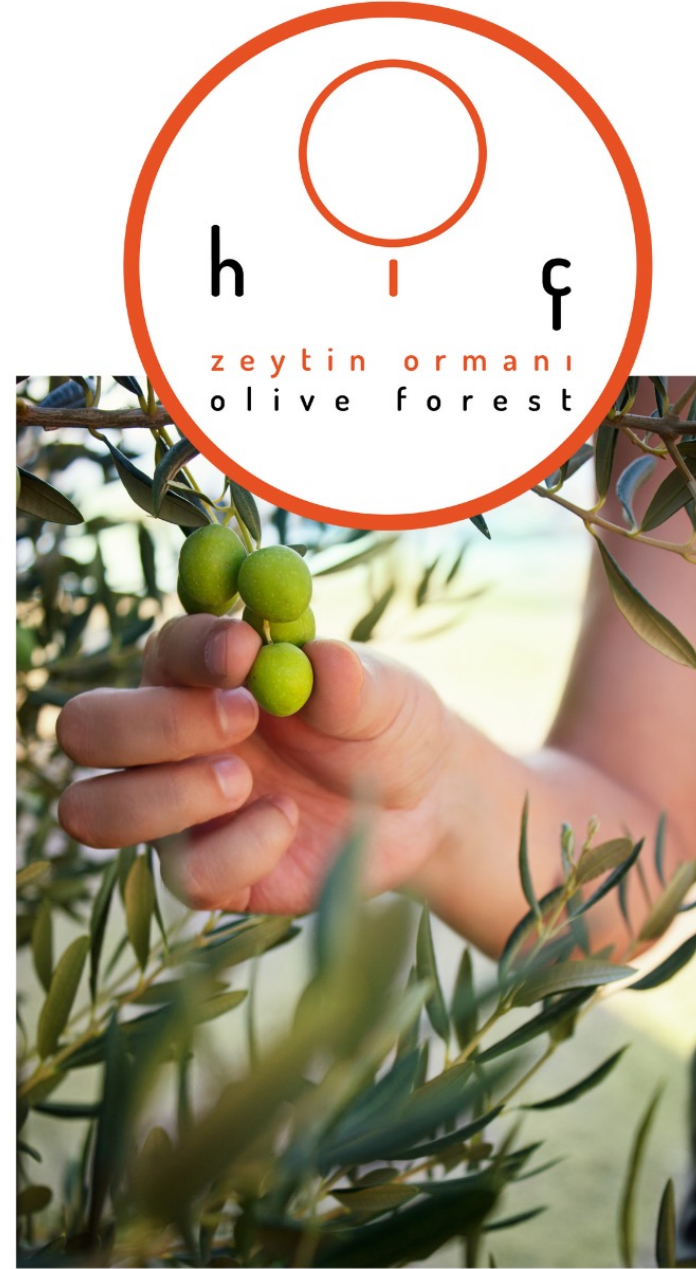


SÜRDÜRÜLEBİLİR DÖNGÜSEL BİR YEREL EKONOMİ MODELİ

www.hicurla.com



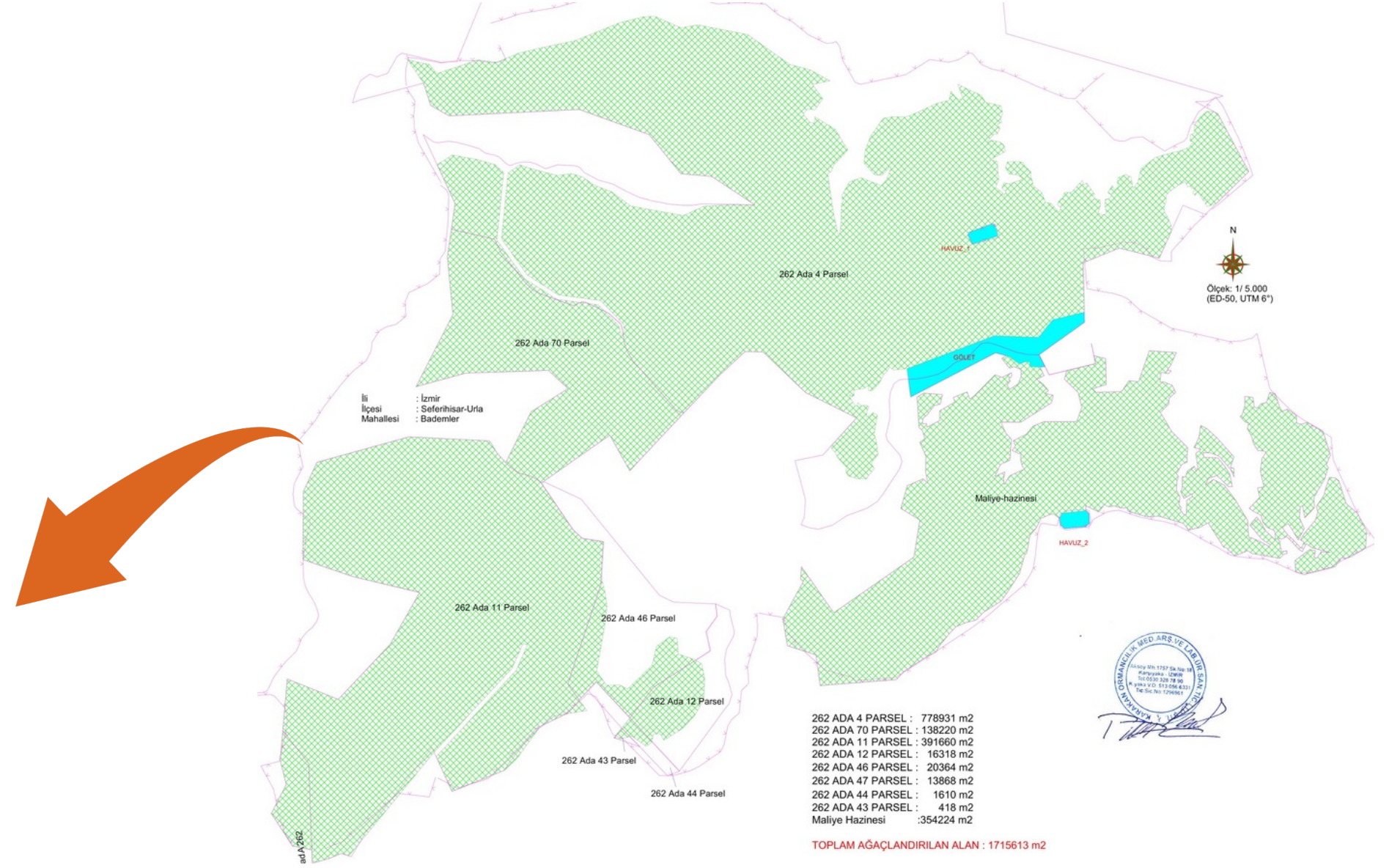
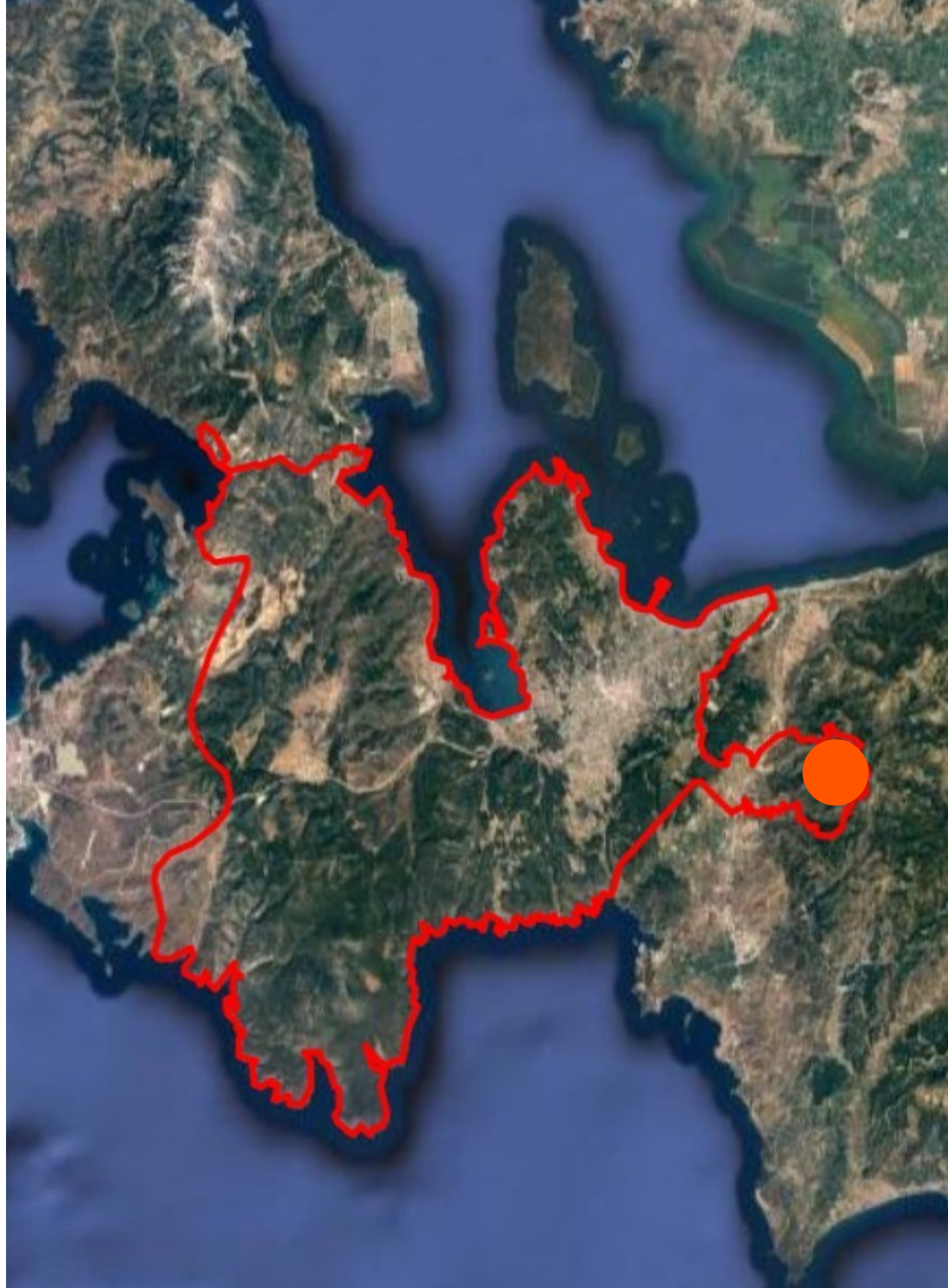
hicceramics

hicurla

urlacookingclass

HIÇ ZEYTİN ORMANI

Yenilebilen Organik Sertifikalı Gıda Ormanı



www.hicurla.com

HIÇ ZEYTİN ORMANI

Türkiye'nin ilk ve tek Yenilebilen Organik Sertifikalı Ormanı



- 2400 dönüm Orman Alanı
- Urla'nın en büyük Organik Tarım Vahası
- Sürdürülebilir Tarım
- 1445 dönümde 60.000 Zeytin
- 11 km sınır - 56 km off road yol
- Güneş Enerjisi - Damlama sulama
- 140.000 TON su kapasitesi
- Organik Sertifikalı 30 aromatik tıbbi bitki
- Doğadan Toplama
- Doğal Park Alanı



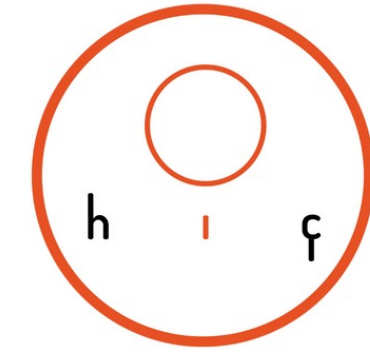
h  ç

ORGANİK SERTİFİKALI ÜRETİM TESİSİMİZ



HASAT TURLARI

DOĞAYA DOKUNMAK VE ONU ANLAMAK İÇİN



urla
cooking
class



Hiç Zeytin Ormanı'nda

4 Mevsim

Hasat ve Gastronomi Turları



ZEYTİN HASAT TURU



urla
cooking
class

ZEYTİN HASADI - OLIVE HARVEST TOUR

Urla'nın en büyük Organik Tarım Vahası olan, 60.000 zeytin ağacına yuva; **Hiç Zeytin Ormanı** sonbaharda sizi hasada çağırıyor.

Hiç [hich] Olive Forest invites you to the Olive Harvest at Urla's largest organic agricultural oasis with 60.000 olive trees.

Zeytinin tarih, doğa ve gastronomideki yolculuğunu birlikte yaşayacağımız unutulmaz bir deneyimine hazır mısınız?

Are you ready for an unforgettable adventure where you will experience the journey of olives in history, nature and gastronomy?

Zeytinin tarihinin yazıldığı kültürel mirasımız, **Klazomenai Antik Yağ İşliği**'ni ziyaret ederek güne başlayacağız. Sonra; Bademler Köyü'nde bulunan, Organik **Hiç Zeytin Ormanı**'na özel araçlarla hareket edecek ve burada gerçek bir **Zeytin Hasat Deneyimi** yaşayacağız. Devamında; zeytinin yağa dönüşme serüvenine tanıklık etmek için **Organik Hiç Zeytin Ormanı İşliği**'ne gidecek ve burada zeytinyağı üretirken uzman tadımcı ve marka sahibimiz tarafından tadım eğitimi alacağız. Günümüzü **Hiç Lokanta** 'da, **Yeni Urla Mutfağı**'ni tadarken, **Urla şaraplarını yudumlayarak** sonlandıracağız.

We will start our day by visiting the cultural heritage of the **Klazomenai Ancient Oil Workshop** where the history of olives was written. Following this journey back in history, we will visit the **Organic Hiç Olive Forest** in Bademler Village with rugged 4x4 vehicles where we will have an authentic harvest experience from nature. From here, we will go to the **Hiç Olive Forest Mill** to observe olive oil production and receive olive oil tasting training by our expert taster and brand owner. We will end our day at the **Hiç Restaurant** while tasting **New Urla Cuisine**.

11:30-12:15: Klazomenai Antik Yağ İşliği Ziyareti

11:30am – 12:15 pm: Visit to Klazomenai Ancient Oil Workshop

12:45- 15:00: Hiç Zeytin Ormanı'na varış ve hasat ekibiyle zeytin hasadı ve açık havada piknik.

12:45 pm-3 pm: Arrive at the Olive Forest with the harvest team. Harvesting session followed by a picnic in the forest.

15:30-18:00: Hiç Zeytin İşliği'nde misafirlerimizi elleriyle topladıkları zeytinlerin yağa dönüşme sürecini birlikte deneyimleyecek ve konuklarımıza Duygu Elakdar tarafından tam programlı "**Zeytinyağı Okuryazarlığı Eğitimi**" verilecektir. Zeytinin mucizevi dönüşümünü izlerken, lokantamızda hazırlanan ikram büfesinin keyfini çıkaracakları keyifli bir akşamüstü geçireceğiz.

3:30 pm – 6pm: At the Hiç Olive Forest Mill, our guests will experience the transformation process of the olives harvested by their own hands into oil. Guests will receive a **Hiç Olive Oil Tasting Class**. As we watch the miraculous transformation of olives, we will spend an enjoyable afternoon enjoying a catered buffet prepared in our restaurant.

* Misafirlerimize Zeytinyağı Okuryazarlığı Bilgi Kiti ve Eğitim Sertifikası verilecektir.

*Our guests will receive an Olive Oil Tasting Participation Certificate as well as a workshop information kit.

18:30:- Hiç Lokanta'da zeytinyağı ve Urla Şarapları eşleşmeli, Hasat Özel Akşam Yemeği

6:30 pm: We will end our tour with a special dinner at the Hiç Restaurant with olive oil and Urla wines pairings.:

Dönem/ Period: Ekim-Kasım- Aralık/ October - November- December

Katılım/Participation: max 16 kişi/ people

Süre/ Duration: 8 saat / hours

Languages available: French, English

İtalya O.N.A.O.O.'dan mezun uzman zeytinyağı panelisti ve marka sahibi Duygu Elakdar program boyunca misafirlerimize eşlik edecektir. Duygu Elakdar: olive oil taster and brand owner graduated from Italy O.N.A.O.O., will accompany our guests throughout the program.

www.urlacookingclass.com

URLA'NIN OTLARI HASAT TURU



urla
cooking
class



EGE'NİN OTLARI HASADI - AEGEAN EDIBLE GREENS HARVEST

Urla'nın geleneksel mutfağının şifa ve lezzet dağıtan otları Urla'da "Mart Dokuzu Şenlikleri" adı altında baharın gelişi ile kutlanır. Urla'mızın Geleneksel Mutfağının baş tacı olan otlarımızı beraberce tanıyacağımız hem teorik hem de pratik bilgilerle dolu bir deneyime davet ediyoruz sizleri...

"Yenilebilir Orman" prensibiyle yaşattığımız, otları ve aromatik tıbbi bitkileri keşfe çıkıyoruz! "Yenilebilir Urla Otlarını" beraberce toplayacağımız unutulmaz bir deneyimine hazır mısınız?

Bademler Köyü'nde bulunan, Organik Hiç Zeytin Ormanı'na özel araçlarla hareket edecek ve burada gerçek bir "doğadan toplama deneyimi" yaşayacağız. Beraberce "Yenilebilir Ege Otlarını" tanıyacak ve toplayacağız. Açık havada topladığımız malzemelerle piknik yapacağız.

10:45 – 11:00 : Bademler Köyü'nde bulunan Urla Cooking Class'ta buluşma. Buradan 4X4'ler ile 10 dakika mesafedeki Hiç Zeytin Ormanı'na doğru yola çıkış.
11:15 – 13:00 : Ormanda heybelerimiz yenilebilir Urla otlarıyla dolduruyoruz ve yenilebilir Ege otlarını ve doğadan toplamayı tanıyoruz.
13:00 – 15:45 : Piknik alanına varış. Kendi salatamızı yapıyoruz. Bir yandan da otlu yumurtalar ve karabaş lavantası çaylarımızı hazırlıyor ve doğanın içerisinde "Anneannemin Ot Sepeti" kitabının yazarı gerçek bir Urla sevdalısı Bahriye İplikçi'nin vereceği tarifler eşliğinde pikniğin tadını çıkarıyoruz.
16:15 : Urla Cooking Class'a dönüş ve vedalaşma

*Hasat turumuzda katılımcılara hasat heybeleri ile toplayacakları otlar hakkında detaylı bilgileri içeren kitapçıklar ve katılım sertifikaları verilecektir.

Hiç Olive Forest invites you to the Edible Greens Harvest at Urla's largest organic agricultural oasis with 60.000 olive trees.

Come and discover wild greens and aromatic medicinal plants with our "Edible Forest" experience. Are you ready for an unforgettable experience where we will collect 'Edible Urla Herbs together?

We will move to the Organic Hiç Olive Forest in Bademler Village with rugged 4x4 vehicles where we will have an authentic foraging experience from nature. Together we will explore and harvest Edible Aegean Herbs.

Following the harvest experience, we will enjoy a picnic with the herbs we collected outdoors.

10:45 am- 11:00 pm: Meeting at Urla Cooking Class in Bademler Village. From here, depart for the Hiç Olive Forest, which is 10 minutes away.
11:15 - 1:00pm: In the forest, we will forage the edible Urla herbs with the guidance of the author of "my Grandma's Harvest Basket": Mrs Bahriye İplikçi.
1 pm - 3:45 pm: Arrival at the picnic area. We make our own salads out of our harvesting. We prepare our breakfast while enjoying lavender tea and have a pleasant time in nature.
4:15 pm: Arrival to Urla Cooking Class

*Our guests will receive a Participation Certificate as well as a workshop information kit.

Dönem/ Period: Şubat - Mart - Nisan / February - March - April

Katılım/Participation: max 16 kişi/ people

Süre/ Duration: 6 saat / hours

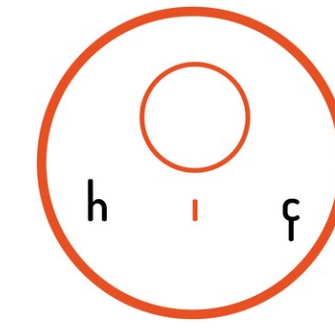
Languages available: French, English

İtalya O.N.A.O.O.'dan mezun uzman zeytinyağı panelisti ve marka sahibi Duygu Elakdar program boyunca misafirlerimize eşlik edecektir.

Duygu Elakdar: olive oil taster and brand owner graduated from Italy O.N.A.O.O., will accompany our guests throughout the program.

www.urlacookingclass.com

KARABAŞ LAVANTASI HASAT TURU



urla
cooking
class

KARABAŞ HASADI - WILD LAVENDER HARVEST

Urla'nın en büyük Organik Tarım Vahası olan, 60.000 zeytin ağacına yuva:
Hiç Zeytin Ormanı ilkbaharda sizi hasada çağırıyor.

Bölgemizin doğal bitki örtüsünde bulunan, tıbbi ve aromatik bir bitki olan lavantagillerden **Karabaş Otu**'nun doğa ve gastronomideki yolculuğunu birlikte yaşayacağımız, unutulmaz bir deneyimine hazır mısınız?

Bademler Köyü'nde bulunan, Organik Hiç Zeytin Ormanı'na özel araçlarla hareket edecek ve burada gerçek bir hasat deneyimi yaşayacağız. Devamında; kendi topladığımız karabaş otundan çay yapacak. **Hiç Lokanta** 'da hazırlanan, karabaşlı ürünlerin tadına bakacağız. Ardından Organik Hiç Zeytin İşliği'ne gidecek ve burada **Karabaş Lavantalı Kombucha** (doğal fermante prebiyotik çay) yapımını öğreneceğimiz bir workshop gerçekleştireceğiz.

14:00 – 14:15: Bademler Köyü'nde bulunan Urla Cooking Class'ta buluşma. Buradan 4X4'ler ile 10 dakika mesafedeki Hiç Zeytin Ormanı'na doğru yola çıkış.
14:30 – 16:00: Ormanda seyir terasında toplanıyoruz. Hasat heybelerimizi takarak karabaş lavantalarnın izini sürüyoruz.
16:00 – 18:00: Hasat Pikniği
18:00 – 18:15 : Urla Cooking Class'a dönüş
18:15 – 19:30: Hiç Lokanta'nın tecrübeli Şef Ekin Can Kün ile Kombucha Atölyesi: Urla Cooking Class'ta misafirlerimizi topladıkları lavantalardan Kombucha yapımı ve faydaları ile ilgili bilgiler alacak ve elleriyle kendi kombuchalarını hazırlayacaklar.

* Misafirlerimize kombucha başlangıç kitleri ve yapım aşamalarını anlatan detaylı bir bilgi dosyası, Hasat heybeleri ile Karabaş Lavantası Bilgilendirme kiti ve değişik Karabaş Lavantası tariflerini içeren bir rehber verilecektir.

Hiç Olive Forest invites you on spring time to the Wild Lavender Harvest at the Urla's largest organic agricultural oasis with 60.000 olive trees.

Are you ready for an unforgettable experience of nature and gastronomy using medicinal and aromatic Wild Lavender, which is an authentic plant to our region?

We will start our journey by departing to Hiç Olive Forest located in Bademler Village. After an authentic harvest experience, we will prepare tea with the Lavender just picked and taste some delicacies made with Lavender.

Following the forest experience we will go to **Hiç Olive Forest Mill** and engage in a workshop where we will learn how to make **Kombucha with Wild Lavender**.

2:00pm – 2:15pm: Meeting at Urla Cooking Class in Bademler Village. From here, depart for the Hiç Olive Forest, which is 10 minutes away.
2:30pm – 4:00pm: In the forest, we fill forage the edible wild lavender.
4:00pm - 6:00pm: Harvest picnic
6:00pm – 6:15pm: Arrival to Urla Cooking Class
6:15pm – 7:30pm: Arrive at Hiç Olive Forest Mill for a workshop to learn how to make Kombucha with Lavender. We'll also learn and its benefits while having complementary snacks prepared at our restaurant.

* Our guests will be given a detailed information file describing kombucha starter kits and production stages, Harvest saddlebags and wild lavender Information kit, and a guide containing different wildlavender recipes.

Dönem/ Period: Mayıs-Haziran/ May- June

Katılım/Participation: max 16 kişi/ people

Süre/ Duration: 6 saat / hours

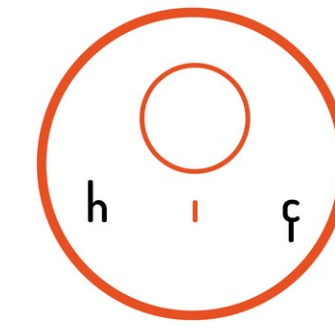
Languages available: French, English

İtalya O.N.A.O.O.'dan mezun uzman zeytinyağı panelisti ve marka sahibi Duygu Elakdar program boyunca misafirlerimize eşlik edecektir. Duygu Elakdar: olive oil taster and brand owner graduated from Italy O.N.A.O.O., will accompany our guests throughout the program.

www.urlacookingclass.com

URLA'NIN MUTFAK MİRASI ATÖLYELERİ

WITH CHEF DILEK YETKİNER ALL CLASSES ARE HANDS-ON, INTERACTIVE, AND FUN!



urla
cooking
class

URLANIN MUTFAK MİRASI ATÖLYELERİ - URLA'S FOOD HERITAGE WORKSHOPS

Urla Mutfak Mirası Atölyelerinde, Geleneksel Urla Mutfağı'nın tariflerini mevsime uygun bir menü seçkisi ile 4 kuşaktır Uralı Moderatör şefimiz Dilek Yetkiner öncülüğünde uygulamalı olarak pişirip, beraberce tadıyoruz. Unutulmaya yüz tutmuş ancak sözlü kültürde varlığını sürdüren kadim reçeteler, artık kullanılmayan otlar, teknikler ve malzemeler bu atölyede hayata geçirilip modernize edilerek yeni bir yorumla sunulur. Geleneksel ile modernin bir buluşması ve Urla Mutfağı'nın yaşatılarak geleceğe aktarılmasını hedefleyen; etkileşime ve deneyimine dayalı paylaşım dolu atölyeler sizleri bekliyor.

- Urla, Ege Denizi'nin merkezinde, denizle toprağın iç içe geçtiği bir yarımadadır. Urla, mutfağı çok iyi temsil edilen tarih, gelenekler, doğal zenginlik ve kültürel miraslardan oluşmaktadır. Urla, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerle ev sahipliği yapmış ve her biri eşsiz yemek spesiyalitetlerine katkıda bulunmuştur.

Kendin hazırla, paylaş, tat ve eğlen!

Örnek menü:

Urla'nın meşhur long peynirinin hazırlanması
Sonbaharın habercisi küçük dolmalık biber turşusu
Şekersiz marmelatlar
Izgara kınalı bamya konservesi

- Etkinliğin gününe ve talebe göre atölye öncesi yerel pazar ziyareti organizasyonu düzenlemekteyiz. Bu etkinlik mevcut teklife dahil edilmemiştir.

In the URLA'S FOOD HERITAGE Workshop, we cook the recipes of the Traditional Urla Cuisine with a seasonal menu selection under the leadership of chefs and Local Moderator Chef: Dilek Yetkiner and taste them together. Ancient recipes, techniques and local ingredients that are no longer used are brought to life in this workshop, modernized and presented with a new interpretation. Aiming to bring the traditional and the modern together and to keep the Urla Cuisine alive ; Workshops full of sharing based on interaction and experience are waiting for you. Giving value to Urla's food culture

-Urla is a peninsula in the center of the Aegean Sea where the sea and the soil are intertwined. Urla is comprised of history, traditions, natural richness and cultural heritage that is very well represented in its cuisine. Urla has been home to different cultures over the centuries and each one has contributed to unique food specialties.

Make it yourself, share, taste and have fun!

Sample menu:

Preparation of Urla's famous long cheese
Small pickled bell pepper
Sugar free marmalades
Grilled canned okra

- According to the day of the event and demand, we organize a pre-workshop visit to the local market. This visit is not included in the current offer.

Dönem/ Period: Yılın her ayı / All year

Yer: Urla Bademler Köyü - Urla Cooking Class

Katılım/Participation: max 12 kişi/ people

Süre/ Duration: 3 saat / hours

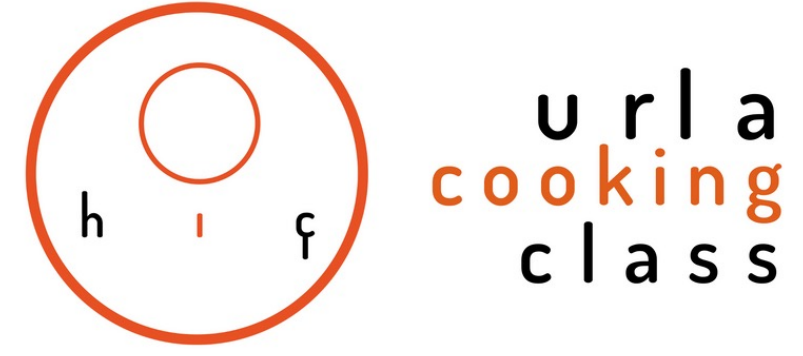
Languages available: French, English

www.urlacookingclass.com



URLA COOKING CLASS

ZEYTİNYAĞI OKURYAZARLIĞINA GİRİŞ EĞİTİMİ



İtalya ONA00 diplomalı uzman Zeytinyağı tadımcısı ve panelist; Hiç Urla Marka kurucusu Duygu Özerson Elakdar tarafından verilen tadım eğitiminde zeytinyağına dair doğru bilinen yanlışları öğrenerek tadımı deneyimleyeceksiniz. Katılımcılar Urla'nın zeytin ve tarihle olan bağına dinleyecek, zeytin işleme teknikleri ve tadım metotlarını keşfedecekler.

**Katılımcılar, En iyi kalite zeytinyağı nedir?
Doğru zeytinyağını nasıl seçebilirim?
Zeytinyağında kusurlar nelerdir?
Tadım nasıl yapılır?**

Zeytinyağı etiketi okuma sanatı gibi bir çok soruya cevaplar bulacaklar.

Standart Eğitim Paketi

- Eğitim notları
- Derste birlikte tadımını yapacağımız 20cl'lik 2 adet kusursuz ve 3 adet kusurlu yağ
- İsme özel imzalanmış Zeytinyağı Okuryazarlığına Giriş Sertifikası

Yer: Urla Cooking Class - Bademler Köyü Kişi Sayısı : 4-20 kişi/people
Süre: 3 saat/hours

www.urlacookingclass.com

HIÇ LOKANTA

ORMANDAN TABAĞA SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR URLA RESTORANI –
A SUSTAINABLE “FOREST TO FORK” URLA RESTAURANT



ECOCOOK

Sustainable Restaurant Certification Program



Firuz Soyuer



www.hicurla.com

HIÇ SERAMİK

GIDA TASARIMINA BÜTÜNSEL BİR YAKLAŞIM





Teşekkür ederim 😊

Duygu Özerson Elakdar

@hicurla

@urlacookingclass

@duyguozersonelakdar