

“YEMEK KÜLTÜRÜ VE SOFRA SERAMİKLERİYLE ETKİLEŞİMİ”

Yrd. Doç. Cemalettin Sevim*

ÖZET

İnsanın hayatı boyunca vazgeçemediği yaşamsal ihtiyaçlarından bir tanesi yemek yemektir. Yemekler ve kullanılan kaplar kültür ve geleneklere dayalı olarak tercihlere göre değişkenlik gösterir.

İnsan, yemek ve yemek kabının ayrılmaz birlikteliği insanlık var olduğu sürece devam edecektir. Bu birliktelik sürecinde yemekler, yemek kapları, yemek kaplarının malzemeleri ve biçimleri teknolojik gelişmelerin paralelinde kültür, fonksiyonellik ve kişisel beğeniler doğrultusunda gelişmeler göstermiştir. Tarihsel süreçte cam, metal, taş, plastik, ahşap gibi birçok farklı malzeme ile yapılan yemek kapları karşımıza çıkmaktadır. Ancak yemek kabı olarak kullanılan en eski malzemelerden bir tanesi de seramiktir.

Bu makalede yemek kültürünün artistik ve fonksiyonel sofraya seramikleri ile etkileşimi inceleyerek bu birlikteliğin günümüzdeki son durumu ve kullanıcıların beklentileri değerlendirilecektir.

Anahtar Kelimeler: Lezzet, Beslenme, Tasarım, Seramik.

* Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Eskişehir/TÜRKİYE
csevim@anadolu.edu.tr

“INTERACTION OF CERAMIC TABLEWARE WITH FOOD CULTURE”

Yrd.Doç. Cemalettin Sevim*

ABSTRACT

One of the vital necessities that people can not give up throughout their lives is food. Meals and table ware may vary from one person to another considering individual preferences, cultural and traditional differences.

The inseparable association of human beings, food and table ware will continue to exist as long as humanity exist. In the course of time, dishes, food containers, their shapes and materials they are made from have changed due to the advancements in technology, cultural diversity, different traditions, personal preferences and functionality. In the history, there existed table ware made of glass, metal, stone, plastic, wood and many other materials available in the past. However, one of the oldest materials used in making tableware is ceramics.

This article sheds light into the interaction between the artistic and functional tableware ceramics and the food culture; states the present situation of this association of human beings, food and table ware; and finally evaluates the expectations of the users.

Key Words: Taste, Nutrition, Design, Ceramic.

* Anadolu University, Faculty of Fine Arts, Department of Ceramic Arts, Eskişehir/TURKEY
csevim@anadolu.edu.tr

GİRİŞ

Beslenme, diğer bir deyişle yemek yeme insanların yaşamsal bir varoluş eylemidir. Doğum ile başlar ve yaşamı boyunca devam eder. İnsan kendini tanımaya, tat ve yediğinden haz almaya başladığı andan itibaren yemekle ilgili düşünce ve tercihleri de oluşmaya başlamaktadır. Seçimlerin değişkenliğine bağlı olarak kişiler bazı yemekleri severken bazılarını tercih etmemektedir. Ne sebeple olursa olsun herkes için yemek yeme ve beslenme yaşamsal kaçınılmaz bir gerekliliktir. Bu nedenle toplumları oluşturan bireyler arasında bir yemek kültürü oluşmuştur. Yemek kültürü kişilerin beslenme alışkanlıklarına, inançlarına, yaşadığı coğrafyaya ve sahip olabildiği gıdalara bağlı olarak değişiklikler gösterdiği gibi; yaşam biçimi ve eğitim düzeyleri ile doğrudan ilgilidir. Çadırda veya çölde zor şartlar altında yaşayan biri ile yerleşik kültür veya şehir hayatı içinde yaşayan birinin yemek kültürü birbiri ile benzeşim göstermez. Çünkü yerleşik kültürün kişiye sağladığı avantajlar ile zor şartlar altında yaşayan birinin içinde bulunduğu imkânlar aynı değildir. Örneğin; bir toplumda imkânsızlıkların getirdiği şartlardan dolayı pişen yemek ortaya konularak yerde herhangi bir kap içerisinde el ile yenirken, gelişmiş toplumda herkesin tabağı ayrı olmak üzere çatal, bıçak, kaşık yardımı ile masada yenilmektedir. Bununla birlikte; hızlı yaşam koşullarına bağlı olarak kağıt ve plastik tabak gibi sofraya gereçlerinin tüketimine dayalı kullanılıp atılan malzemelerden de üretildiği görülmektedir. Örneklerden de anlaşılacağı üzere teknolojinin gelişmesine bağlı olarak toplumların gelişmesi yemek ve yemek yeme kültürünü de yakından etkilediği görülmektedir.

Toplumların gelişmesi ve refah seviyelerinin yükselmesi ile sofraya adabında yenilikler benimsenmeye başlanmıştır. Sini yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tabak yerine bireysel tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve çeşitli sofraya elemanları yemek kültürü içerisinde yer almıştır. 19. yüzyıl sonunda yükselen yaşam seviyesi ile birlikte bilinçlenen toplumlarda sofraya adabının yanında yemek kalitesi, sunumu ve münülerinde değişimler ortaya çıkmıştır. Olanakların gelişmesi ve talebin artması ile farklı kültürlerin yemekleri bir arada sunulmaya başlanmıştır.

YEMEK KÜLTÜRÜ VE SOFRA SERAMİKLERİYLE ETKİLEŞİMİ

Günümüzde bilim ve teknolojinin ilerlemesine paralel olarak mesafelerin kısaldığı, iletişimin kolaylaştığı, insanların ilgi alanlarına yönelik beklentilerin arttığı görülmektedir. Bu durum son elli, altmış yıl içindeki gelişmeler ile klasik mutfak geleneğinin değişimi üzerinde çok etkili olmuştur. Sanayi toplumunun gereklilikleri, getirdikleri, beslenme biliminin ortaya çıkışı ve gelişimi tüm dünya geleneklerini de etkilemiştir. Çağın sunduğu olanaklar ile artık insanlar ilgisini çeken her şey hakkında kısa sürede bilgi sahibi olabilmektedir. Tüketim toplumunda olan bireyselliğin ön plana çıkması nedeniyle herkes kendisi ile ilgili olan ve zevkleri ile uyuşan beklentilere ulaşma çabası içerisinde girmiştir.

Yaşam süreci içerisinde beklentiler kişilere göre değişiklikler gösterse de genellikle tüm insanlığın ortak beklentisi rahat, sağlıklı, huzurlu, mutlu bir yaşam tercihi üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bunun nedenlerinden biri de günümüzde bilginin hızlı paylaşımı ile globalleşme ve

kültürler arası etkileşimdir. İnsanların sağlığı yerinde olduğu sürece değişmeyen temel ihtiyaçların başında tatma, yeme arzusu ve isteği gelmektedir. Farklı lezzetleri ortaya çıkartabilmek için dünyada gastronomi üzerine yoğun araştırmalar yapılmaktadır. “Gastronomi, kelime anlamı ile, iyi yemek seçme, pişirme ve yeme sanatı veya pratiği olarak tanımlanmaktadır” (Çağlı, 2012: 23). Bir başka tanıma göre ise; “gastronomi, hijyenik, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak; yemek düzeni ve sistemi anlamına da gelir; kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir çalışma alanıdır” (<http://www.nedir.com/gastronomi>, Erişim Tarihi: 15.05.2017, parag.2).

Çağımızda eğitimin ve bilgiye ulaşılabilirliğin artması ile gastronomi alanında dünyada ve ülkemizde çağdaş ve geleneksel anlamda hizmet veren ustalar ve şefler yetişmiştir. Büyük otellerde ve dünyaca ünlü restoranlarda hizmet veren bu şefler, en iyiyi, lezzetliyi ve güzeli sunmak için kendi aralarında rekabet düzeyinde yarışmaktadır. Fakat günümüzde en güzel yemeği yapmak yeterli değildir. Çünkü onu tamamlayan görsel unsurlar da yemek kadar önemli faktörlerdir. Bu nedenle yemeğin lezzetinin yanı sıra sunumda özgünlük ve görsel estetik sağlayabilmek için farklı kapların ve malzemelerin kullanılması gerekmektedir. Kullanılan bu malzemeler şefin eğitimi, kültürü, görsel algıyı arttırma becerisi ve yemeğin özelliği ile de yakından ilgilidir.

Özellikle son yüzyılda ortaya çıkan ve “Batı kültürel modelinin iz düşümü” olan modernleşme olgusu kendisini dış dünyaya pazarlarken onun kuşatıcı etkisi popüler kültürle toplumlar içerisinde kendini göstererek etkisini güçlendirmiştir. Geleneksel kültür ile birlikte ön plana çıkan popüler yemek kültürü de şartlara ve içinde bulunduğu duruma göre farklı uygulama biçimlerini ortaya çıkarmıştır. Bu uygulamalar doğrultusunda bazı toplu yemek yenen yerlerde tabldot kuralları uygulanırken yemek kalitesi artmış fakat sunum ve servis kapları geri plana düşmüştür. Gelişen hızlı dünyada Fast food türü beslenme; daha çok hızlıca karın doyurmayı geçiştirmek, olarak değerlendirilirken yemek yeme işlevini ayaküstü beslenme tarzı olarak benimsetmiştir. Ayaküstü beslenmelerde sunuma ve sunum kaplarına fazla önem verilmemiştir. Bunun yanında popüler kültürle birlikte refah düzeyinin artması ile yemek yenen ortamının özellikleri, yemeklerin sunumları, tadın ve lezzetin ön planda olduğu beslenme kültürü de ortaya çıkmıştır. Popüler ve çağdaş yaklaşımlara bağlı olarak bu tarz beslenme kültüründe benimsenen ve değişen yemek yeme işlevi, karın doyurma düşüncesini aşarak görsel ve algısal sölene dönüşmüştür. Artık özel günler ve paylaşımlar, önemli iş bağlantıları özenle oluşturulmuş ortamlarda yemekli toplantılar şeklinde yapılmaktadır. Refah düzeyi yüksek olan toplumlarda yemek yeme insanların yaşam biçimlerini ve gelişmişliklerini ortaya koyan bir durum olmanın yanında sosyalleşmenin de ortamını oluşturmaktadır. Günümüzde yemeklere her gün yeni tatlar eklenirken yeni ve farklı sunumların yanında gelişmeleri destekleyen yeni restoranlar açılmaktadır. Yapılan yeni araştırmalar ve uygulamalar ile farklı kültürlerin yemekleri de değişik kültürler içinde dolaşarak insanlara tanıtılmaktadır.



*Görsel 1: Öznur Yıldırım'a ait özgün seramik tabak ve yemek sunumu.
Fotoğraf: Öznur Yıldırım.*

Kültürler arasında lezzetler taşınırken beraberinde yemekle ilgili sunumların ve ritüellerin de taşındığı görülmektedir. Buna bağlı olarak da yemek kültüründe şeflerin (lezzet ustalarının) ortaya koyduğu farklı sunumlar ortaya çıkmaktadır. Çünkü artık yemek yeme, ortam ve görselliğin ön planda olduğu lezzeti sunma rekabetidir. Dolayısıyla yemeğin yanında ona değer katacak farklı tasarım ve malzemelerin arayışına girilmiştir. Yemeğin görsel etkisini arttırmak için kullanılan en önemli araç yemek kaplarıdır. Servis kaplarının yemeğin özelliğine göre fonksiyonellik ve görsellik olarak yemeği en iyi şekilde göstermesi gerekmektedir. Örneğin iyi hazırlanmış bir sosun rengi, yemeğin tabak üzerindeki konumu ve garnitürler ancak doğru bir tabak tasarımı ve yardımcı malzemeler ile mümkün olabilmektedir. Sunum ve serviste kullanılan tabak ve kaplar; metal, cam ve seramik gibi çok çeşitli malzemelerden yapılmaktadırlar. Tabakın yerine bazen yöresel ve geleneksel yemeklerin pişirilip servis yapıldığı ve sınırlı sunum imkânı olan granit, ahşap, kiremit, testi, küp gibi özel malzemeler kullanılmaktadır. Kullanılan malzemelerin içerisinde en çok tercih edileni porselen ve seramik kaplardır. Bilindiği gibi seramiğin keşfedilip kullanılması kap ihtiyacından doğmuştur. Seramik kaplar ve yemek kültürü birlikteliği ve etkileşimi, dün olduğu gibi bugün de hala aynı şekilde sürüp gitmektedir.



Görsel 2: Heather Mae Erickson'a ait artistik sofrta seramikleri.
<http://www.artfieldssc.org/galleries/art/2017/perfect-imperfection-collection/251732> (Erişim Tarihi: 30.05.2017)

Yakın geçmişteki kap ve yemek kültürü ilişkisine bakıldığında yemeğin tat ve lezzetinin yanında görsel etkinliğini arttırmak için araştırmalar ve çeşitli uygulamaların yapıldığı görülmektedir. Konuyla ilgili yapılan çalışmalar yemek ortamı ve daha çok servis-yemek tabakları üzerinde yoğunlaşmaktadır. Örneğin yemekle uğraşan restoranlar, oteller ve dünya çapında yemek şirketleri, isim ve amblemlerini tabakların üzerine işleterek yemeği yapan kuruma ve yemeğin sunumuna etkinlik kazandırmaya çalışmışlardır. Fakat bu çalışmalar, arayış içinde olan rekabet ortamında yeterli olmamıştır. Günümüz yemek kültüründe insan vücudu için ihtiyaç olan besinlerin sağlıklı, dengeli, yeterli ve düzenli olarak alınması gastronomi ilkelerinden yola çıkarak şefin becerisi ile birlikte şefin kap tercihi ve kabın özellikleri ön plana çıkmıştır. Bu nedenle yemek servislerinde görsel etkiyi ortaya çıkaran özel tasarım servis kapları tercih edilmeye başlanmıştır. Talebe bağlı olarak sofrta seramikleri üreten porselen endüstrisi ünlü tasarımcı ve seramik sanatçılarına Sofra ürünleri üzerine özgün dekor tasarımları siparişi vererek, faklı ve artistik özgünlüğe dayanan tasarımlar yapma çabasına girmiştir.



*Görsel 3: Defne Samman'a ait Mikla Restoran için tasarlanmış özgün seramik tabak ve sunumu.
<http://www.theguideistanbul.com/location/mikla> (Erişim Tarihi:15.05.2017)*

Seramik kap kacakta görülen değişimler, içinde bulunulan toplumun kültürü, yemeklerin özellikleri, eğitim durumu ve yemek sunumuna verilen önem ile birlikte şekillenmiştir. İçinde bulunulan şartların, önceliklerin ve beklentilerin değişiminden dolayı yemek kültürü ve seramik sofa ürünleri etkileşimi farklı boyutlara gelmiştir. Önceki üretimlerde sağlığa uygunluk, fonksiyonellik, sağlamlık, maliyet ve satıştaki ucuzluk gibi kriterlere dikkat edilirken; günümüz üretimlerinde öncelik bütün beklentilere cevap veren özgün tasarımlar olmuştur.



*Görsel 4: S. Sibel Sevim'e ait özgün artistik dekorlu porselen yemek tabakları.
Fotoğraf: Cemalettin Sevim*

Servis ve yemek kaplarında seramik-porselen ürünlerin tercih edilmesi için birçok haklı neden vardır. Bunların başında istenilen özgün tasarımların üretilebilmesi, sağlıklı ve ucuz maliyetli olması, tasarımların renk, dekor teknikleri gibi farklı yöntemlerin geliştirilerek üretime imkan tanınması gibi birçok neden sıralanabilir. Seramik-porselen üretimlerin bu özelliklerini bilen bazı tanınmış restoranlar, beklentileri doğrultusunda kendilerine özgü tasarımlar yaptırırken dünyaca ünlü şefler sunuma göre tasarımlar yaptırma eğilimine girmişlerdir. Hatta bazı restoranlar kişiye özel tasarımlı kaplar yaptırarak yemek yendikten sonra özgün yemek kaplarını kullanıcıya hediye etmektedirler.



*Görsel 5: Figen Özden'e ait özgün dekorlu seramik tabak.
Kaynak: Figen Özden*

Restoranların yanı sıra; yemek kadar sunumun da önemli olduğunu dolayısıyla özgün olarak üretilmiş yemek kaplarına çok önem veren ünlü şefler bulunmaktadır. Bu şeflerden Olivier Pistre tabağın herhangi bir eşyadan çok daha fazlası olduğunu savunmakta; tabağı, sanatçının tuvali ya da değerli bir mücevheri içine koyduğumuz kıymetli, şık kutusu olarak görmektedir. Misafirlerine servis ettiği yemeklerinde zarafet ve duygusal hisleri yansıtmayı isteyen Pistre, tabağın, boyut, şekil ve derinlik anlamında, sunulan ürünle mükemmel bir uyum içinde olması gerektiğini belirtmektedir. Asimetrik formda, modern tasarımlardan yana olduğunu ifade etmekte ve yiyecekleri ön planda tutan beyaz renkli mat tabakları kullanmayı tercih ettiğinin altını çizmektedir (<http://foodinlife.com.tr/haberResim/31948> Erişim Tarihi: 15.05.2017, parag.2).



Görsel 6: Olivier Pistre'ye ait yemek sunumu.
<http://www.hotelrestaurantmagazine.com/sanatci-sef-olivier-pistre/> (Erişim Tarihi: 30.05.2017)

Sunumlarda şıklık ve kaliteyi her zaman ön plana çıkartmayı hedefleyen şef Andreas Scheregger ise yemeğin tadı, kokusu ve dokusuna yeni bir dokunuş kazandırdıkları için yenilikçi porselen takımlar, tabaklar, kaseler ve tepsilerin revaçta olduğunu dile getirmektedir (<http://foodinlife.com.tr/haberResim/31948> Erişim Tarihi: 15.05.2017). Bir diğer usta şef Fabio Brambilla ise gastronomide sunum anlamında belirli bir trendin söz konusu olmadığını, bu durumun şeflere göre değişkenlik göstereceğini söylemektedir. Brambilla kimi şefin tabağını rengârenk ürünlerle süsleyebileceğini belirtirken bazılarının ise sunumlarında daha natürel bir çizgi benimsediğini ve resim yaparcasına belirli disiplinler ışığında yaklaştığını belirtmektedir. Tıpkı hazırladığı yemek gibi tabağı da şefin kendisini anlatabileceği bir mecra olarak gören Fabio Brambilla, tabağın şeklinin veya içindekilerin dizilişinin de şefin farklılığını ortaya koyan faktörler olduğunu dile getirmekte ve tabağı, içini boyayacağı bir çerçeve ve operaya son noktayı koyacağı bir nota olarak betimlemektedir (<http://www.gastronomi.com.tr/sef/fabio-brambilla-mutfaginda-mutevazilik-var-h3048.html> Erişim Tarihi: 06.07.2017, parag.5)

Şef Erol Sarıdoğan ise gastronomi ve yeme içme sektörünün tüm dünyada yükselişte ve rekabet ortamının da çok fazla olduğunu belirtmektedir. Tabağı ressamın tuvali olarak gören şef, bir tuval üzerinde renkler nasıl uyum içerisindeyse hazırlanan tabağın da içindekilerle aynı şekilde uyum göstermesi gerektiği görüşünü savunmaktadır (<http://foodinlife.com.tr/haber/32166/function.file-get-contents> Erişim Tarihi: 06.07.2017, parag.1).



*Görsel 7: Şef Erol Sarıdoğan'a ait yemek sunumu.
(<http://foodinlife.com.tr/haberResim/30268> Erişim Tarihi: 15.05.2017)*

Ülkemizin bir diğer önemli şeflerinden olan Turgut Ay ise dünyadaki sunumlarda restoranlarda özellikle misafirleri şaşırtmak üzerine kurulu bir düzen olduğunu, böylece rekabetin çok fazla olduğu sektörde öne çıkmaya çalışıldığını ifade etmektedir. Tabak seçimlerinde yorumladığı reçeteye göre seçimler yaptığını söyleyen şef; modern, klasik ve yerine göre de yenilikçi tabaklar tercih ettiğini belirtmektedir getirmektedir (<http://foodinlife.com.tr/haberResim/31948> Erişim Tarihi: 06.07.2017).

SONUÇ

Yemek kültürünün artistik ve fonksiyonel sofrta seramikleri ile insanlık tarihi boyunca hiç bitmeyen bir ilişki ve iletişim içinde olduğu görülmektedir. Bu ilişki doğrultusunda yemek kültürü, seramik sektöründen her zaman bir beklenti içinde olmuştur. Beklentiler, bazen sağlamlık, ısıya dayanım, hijyen gibi teknik ve teknolojik yapı ile ilgili olurken, bazen özgün tasarımlar ve bunların üretiminde uygulanan renk, dekor gibi farklı üretim yöntemleri sonucu çeşitlilik ile ilgili olmuştur.

Günümüzde seramik üretiminde çok çeşitli teknik ve teknolojilerle, artistik ve endüstriyel olarak üretimler yapıldığı görülmektedir. Artistik sofrta seramiklerinde daha çok özgünlüğe, görselliğe ve konsept tasarımlara önem verilmektedir. Günümüzde yaygın olarak seramik sanatçıları tarafından doğal objelerden esinlenilerek sofrta seramikleri yapılabildiği gibi fonksiyonel ve fonksiyonunu dışlayan çılgın çaydanlıklar ve çeşitli kaplar üretilerek seramik sanatı ve yemek kültürü ilişkisi sürdürülmeye devam edilmektedir. Endüstriyel üretimlerde ise özellikle porselen fabrikaları tarafından fonksiyonellik göz önünde bulundurularak çağdaş tasarımlar üretilmeye çalışılmakta üretim süreçlerinde hijyen, sağlamlık gibi bütün kriterler en üst düzeyde yerine getirilmeye çalışılmaktadır. Her ne sebeple olursa olsun yemek kültürü ile sofrta seramikleri arasındaki bu ilişki iki tarafa da güç katarak birlikteliğini günümüze kadar sürdürebilmiştir. Tasarım ihtiyaçtan doğar ilkesinden yola çıktığı düşünüldüğünde; yemek ustaları ihtiyaç ve beklenti ile seramik kap tasarımlarına yön verirken, ortaya konan artistik ve endüstriyel tasarımların özgün üretimleri olan sofrta seramikleri ise yemek ustalarına cesaret, şevk ve yemeğe görsel tat vermektedir.

KAYNAKÇA

- Bober, P. P. (1999). *Art, Culture & Cuisine, Ancient & Medieval Gastronomy*, London. The University of Chicago Press,
- Coşkun, M., (2012) *Popüler Kültür ve Tüketim Toplumu*, Batman Üniversitesi Yaşam Bilim Dergisi, Cilt 1, Sayı 1, Sayfa: 837-850
- Çağlı, I. B., (2012) *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*, Yüksek Lisans Tezi.
- Freedman, P. (2008) *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Londra. Thames & Hudson,
- Freedman, P., Chaplin, J. E., Albala K. (2014) *Food in Time and Place The American Historical Association Companion to Food History*, Oakland California, University of California Press,
- <http://foodinlife.com.tr/haberResim/30268> (Erişim Tarihi: 06.07.2017)
- <http://www.nedir.com/gastronomi#ixzz4Y0GWEBvW> (Erişim Tarihi: 06.07.2017)
- <http://www.nedir.com/gastronomi#ixzz4Y0GWEBvW> (Erişim Tarihi: 06.07.2017)
- <http://www.theguideistanbul.com/location/mikla> (Erişim Tarihi: 06.07.2017)
- P. den Hartog, A., A. van Staveren, W., D. Brouer, I., (2006) *Food Habits and Consumption in Developing Countries*, The Netherlands, Wageningen Academic Publishers,
- Uhri, A. (2011) *Boğaz Derdi Arkeolojik, Arkeobotnik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*. İstanbul, Ege yayımları,
- Wilkins, J. ve Nadeau, R. (2015) *A Companion To Food In The Ancient World*, U.K., Wiley Blackwell,

Görsel Kaynakça

- Görsel 1: Öznur Yıldırım’a ait özgün seramik tabak ve yemek sunumu.
Fotoğraf: Öznur Yıldırım.
- Görsel 2: Heather Mae Erickson’a ait artistik sofraya seramikleri.
<http://www.artfieldssc.org/galleries/art/2017/perfect-imperfection-collection/251732> (Erişim Tarihi: 30.05.2017)
- Görsel 3: Defne Samman’a ait Mikla Restoran için tasarlanmış özgün seramik tabak ve sunumu.
<http://www.theguideistanbul.com/location/mikla> (Erişim Tarihi: 15.05.2017)
- Görsel 4: S. Sibel Sevim’e ait özgün artistik dekorlu porselen yemek tabakları.
Fotoğraf: Cemalettin Sevim
- Görsel 5: Figen Özden’e ait özgün dekorlu seramik tabak.
Kaynak: Figen Özden
- Görsel 6: Olivier Pistré’ye ait yemek sunumu.
<http://www.hotelrestaurantmagazine.com/sanatci-sef-olivier-pistre/> (Erişim Tarihi: 30.05.2017)
- Görsel 7: Şef Erol Saridoğan’a ait yemek sunumu.
(<http://foodinlife.com.tr/haberResim/30268> Erişim Tarihi: 15.05.2017)

