



SEMA GÜRAL SÜRMEİ

"MİSAFİRİNİZİ SEVGİYLE AĞIRLAMALISINIZ"

KÜTAHYA SERAMİK PORSELEN TURİZM A.Ş. YÖNETİM KURULU
ÜYESİ SEMA GÜRAL SÜRMEİ, "BİR DAVETİN EN ÖNEMLİ UNSURU
AĞIRLADIĞINIZ MİSAFİRİ SEVMENİZ VE SUNUMDA FARKLILIK
YARATMANIZDIR" DİYOR.

Porselenle uğraşacağı aslında çocukluğundan belliymiş. Üstelik daha ailesi o yıllarda porselen sektörüne bile atılmamışken... Arkadaşlarıyla oyunlar oynamaktansa o, hep bahçede toprakla, kiremit tozlarıyla suyu karıştırır bir şeyler hazırlarmış. Babası seramik okuması için sınavlara girmeyi önerdiğinde dünyalar onun olmuş. Üzerinde dört yıl çalıştığı 2013 parçalık 'Porselenden Hayatlar - Geçmişe Özlem' koleksiyonu Sema Güral Sürmeli için bugüne kadar yapılmamış başarmanın adeta gurur tablosu...

HELLO!: Yaşam yolculuğunuzda 2013 nasıldı?

Sema Güral Sürmeli: Ailemle birlikte güzel bir yıl geçirdik. Kafamdaki pek çok projeyi hayata geçirdim. Daha önce pek çok kez belirttiğim gibi, ben çalışmaktan çok büyük bir keyif alıyorum. Bunun da en büyük sebebi, hiç kuşkusuz sevdiğim işi yapıyor olmam.

HELLO!: Seramik ve porselene olan ilginiz ne zaman başladı?

S. G. Sürmeli: Seramik ve porselenle ilgilenmeye ilkokuldan önce başladım. Mutfağa çok meraklı bir çocuktum ve vaktimi hep annemle beraber mutfakta geçirdim. Hatta yemek yapmayı o kadar çok seviyordum ki çocuk oyunlarına bile vakit ayırmıyordum. Bu ilgisizliğimden dolayı, zaten hiçbir çocuk benimle oynamak istemezdi; çünkü neredeyse tüm oyunlarda başarısızdım. ▶



"MUMLARIN
VE ÇİÇEKLERİN
ÇOK YÜKSEK
OLMADIĞI, SAMİMİ
BİR ORTAMDA
YAPILACAK UZUN
SOHBETLERE İMKÂN
TANIYAN OBJELERLE
DESTEKLENMİŞ BİR
YILBAŞI SOFRASI
BENİM FAVORİMDİR."

"Biz eski değerlerimizi maalesef
günden güne kaybediyoruz. Bu,
gerçekten çok acı. Umanm yeni
yilda insanlar biraz geçmişi, bizi
biz yapan değerleri hatırlarlar.
Hepimiz için bunu diliyorum."

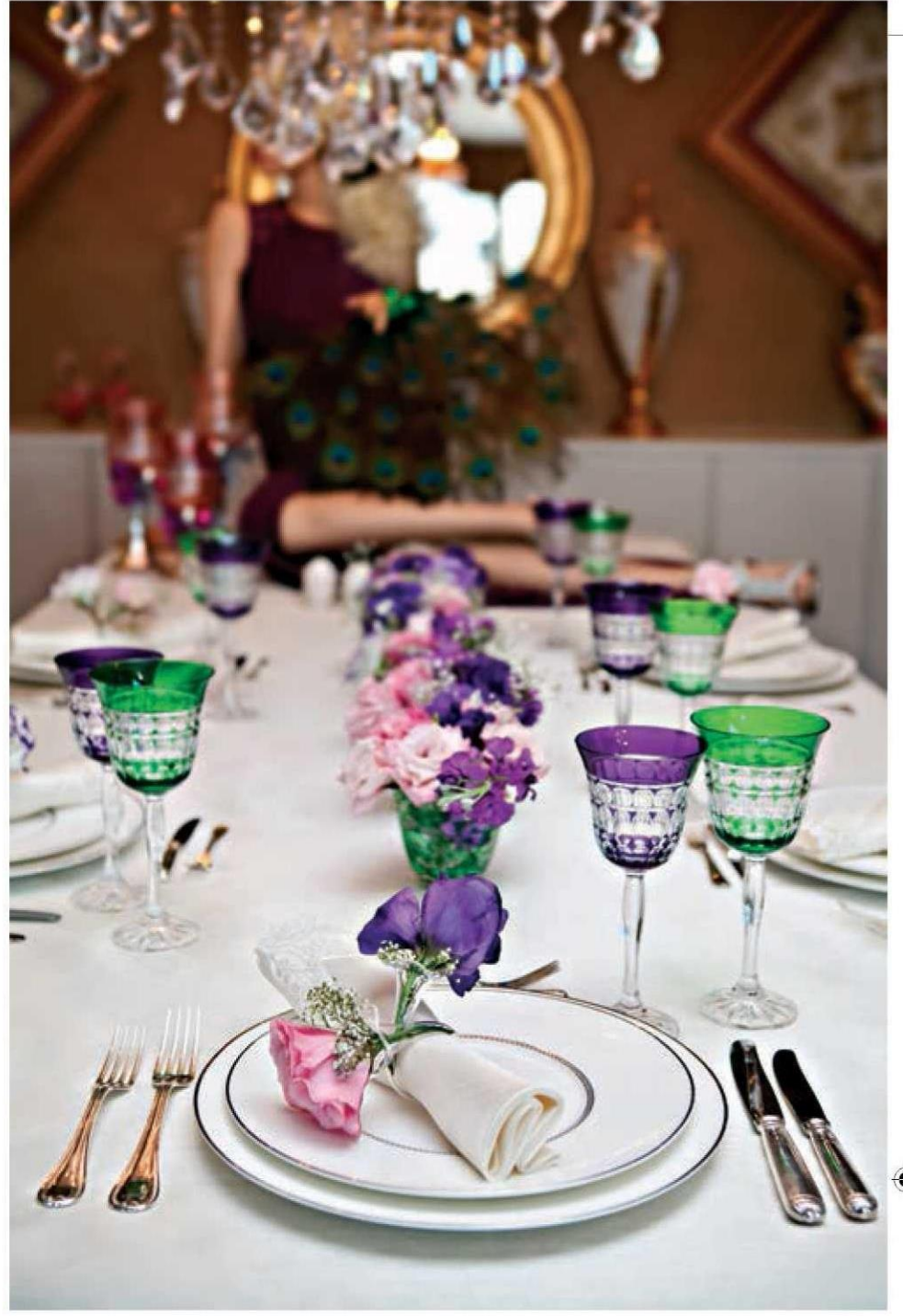


FOTOGRAFAR: GETTY IMAGES / EDITORIAL

Sema Güral
Sürmeli, "Artık şiir
yazıyorum. Bugüne
kadar yaptığım
bütün hobilerim
malzeme, mekân,
para ve zaman
gerektiriyordu.
Şiir yazmak içinse
hiçbir malzeme
gerekmiyor" diyor.



“Sofranın temeli, yemek takımıdır. Yemek takımına uyacak bir renk uyumu yakalanmasına özen gösterilmelidir. Temel parçaları doğru kullandıktan sonra geriye, işin en keyifli kısmı, aksesuarlar kalıyor. Hazırlayacağınız sofranın içeriğine göre mumlar, çiçekler ve özel tasarım parçalarla şıklığı yakalamak sizin elinizde.”



“YENİ YIL, YENİ UMUTLARLA DOLU YEPYENİ BİR YILIN BAŞLADIĞI, ÖZEL BİR GÜN. YENİ PLANLARLA HAYATIMIZA DEVAM EDEBİLMEMİZ İÇİN GÜZEL BİR FIRSAT.”

Mutfakta zaman geçirmenin yanında tek yaptığım, kuzenlerim ve kardeşlerimle birlikte bahçede bir şeyler yapmak. Örneğin o dönemde bahçede kiremitlerden bir fırın yapmıştık. Ben işi büyütüp bahçedeki toprağı elerdim ve kendi çamurlarımı yapıp farklı şekiller verirdim. Üstelik harçlıklarımı biriktirip toz boya alıp kendimce onları renklendirmeye çalışıyordum...

Üniversite dönemi başladığımda babam kayıtların ve yetenek sınavlarının ilanını görmüş. Bir gün bana, “Sen çok yeteneklisin, seramik üzerine eğitim almak ister misin?” diye sordu. Ben bu teklifi sevinçle, mutlulukla karşıladım.

HELLO!: ‘Porselenden Hayatlar - Geçmişe Özlem’ serginiz bayağı ses getirdi. Çıkış noktası neydi?

S. G. Sürmeli: Yaşam yolculuğumun büyük bir kısmını işimde daha iyiyi, daha güzeli nasıl ortaya koyarım diye düşünmekle geçiyor. Dile kolay, bunca yıldır bu işe gönül vermiş olarak kendi koleksiyonlarıma imza atmaktan gurur duyuyorum. 2013 yılında hayata geçirdiğim ‘Porselenden Hayatlar - Geçmişe Özlem’ koleksiyonum da bu düşünceyle ortaya çıktı. Porselen üzerine uygulanan sanat eserlerinin oluşturduğu 2013 parçalık koleksiyonun yapımı, tam 4 yıl sürdü. Bu koleksiyon ile Osmanlı’yı anmak, yâd etmek istedim. Sergiyi

babam Naif Güral’ın iş hayatının 50’nci yılı anısına ithaf ederek hazırladığım için 50 farklı objeden 50’şer tane tasarladım.

HELLO!: 2014’ten ne bekliyorsunuz?

S. G. Sürmeli: Bana sorarsanız hayatta sağlıktan daha önemlisi yok. O yüzden 2014’ten öncelikle sağlık bekliyorum. Sonra huzur, başarı ve beraberinde de mutluluk. Ülkemde huzur olsun istiyorum. Ülke olarak adımızı uluslararası arena da pek çok başarıya altın harflerle yazdırmamızı bekliyorum.

Ben sanatın her dalıyla yakından ilgilenmeye çalışıyorum. Tasarım bir bütündür, hayatta ilgili her şeyi kapsayabilir. Bir kahve fincanı, bir kolye, bir ayakkabı, her şey olabilir. Unutmamalıyız ki ben bir porselen tasarımcısıyım. Benim önceliğim ve işim her zaman porselen. Her zaman porselen tasarlayacağım. Diğerleri bana keyif veren, beni besleyen hobiler. Örneğin sofrayı hazırlamayı, yemek yemeyi çok seviyorum. Büyük oğlum Nafi Emir için yemek kitabı hazırlamıştım. Şimdi küçük oğlum Fevzi Eren için de bir yemek kitabı yazmam gerek diye düşünüyorum. Belki 2014’te bu projemi de hayata geçiririm. Ya da belki şiirlerimi toplayıp bir kitap haline getirir ve küçük oğluma ithaf ederim. Yardım dernekleri için yaptığım çalışmalarım

da mutlaka devam edecek.

HELLO!: Bir mesajınız var mı?

S. G. Sürmeli: Bir mesaj değil belki ama herkese birbirlerini sevmelerini, birbirlerine özen göstermelerini öneriyorum. Zamanla tüm insanlarda gözlemlediğim çok önemli bir konu var. Biz eski değerlerimizi maalesef günden güne kaybediyoruz. Bu, gerçekten çok acı. Umarım yeni yılda insanlar biraz geçmiş, bizi biz yapan değerleri hatırlarlar. Hepimiz için bunu diliyorum.

HELLO!: Yılbaşı nasıl kutluyorsunuz?

S. G. Sürmeli: O günü genellikle ailem ve dostlarımla geçirmeyi tercih ediyorum. Beni en mutlu eden yılbaşı gecelerinin de bu şekilde geçirdiğimi olduğunu hatırlıyorum. Eğer kendi evimizde bir yılbaşı daveti vermiyorsak oteldeki programlar dahilinde ailemizle yeni yıla girmeyi tercih ediyoruz.

HELLO!: Yılbaşı sofrası kurarken neleri göz önüne alırsınız?

S. G. Sürmeli: Bence bir yılbaşı sofrasının olmazsa olmazı gerçek çiçeklerdir. İnanın, masada gerçek çiçeklerin bulunmadığı bir yılbaşı sofrası düşünemiyorum. Bunun yanı sıra mumların ve çiçeklerin çok yüksek olmadığı, samimi bir ortamda yapılacak uzun sohbetlere imkân



"MADDİ - MANEVİ NE KADAR GÜCÜNÜZ OLURSA OLSUN HIÇ ÖNEMLİ DEĞİL. HER ŞEYDEN ÖNCE SAĞLIK, SONRA HUZUR ÇOK ÖNEMLİ."

Sema Güral Sürmeli, sofrada 76 parçalık NG Kütahya Porselen yemek takımı ile NG Kütahya Porselen kristal kadeh ve bardaklar kullandı. Ayrıca canlı çiçeklere de yer verdi.

tanıyan objelerle desteklenmiş bir yılbaşı sofrası benim favorimdir. Herkese de böyle bir sofraya kurmasını öneririm.

Sofra hazırlık aşamasında, şıklığı yakalamak isterken masada fazla kalabalık ve karmaşa yaratılmamasına dikkat ederim. Bütün aksesuarları aynı anda kullanmak yerine yemek takımıyla ve öğünün konseptiyle uyumlu parçaların bir arada kullanılması gerektiğine inanırım.

Yılbaşı sofrası ya da başka bir davet sofrası hazırlarken dikkat ettiğim ilk konu, konuklarının özel bir diyeti veya sevmeyeceği yemekler olup olmadığıdır. Böyle özel durumlara karşı mutlaka hazırlıklı olmak isterim. Önceden onlara sorarım, onlar için verilmiş bir daveti tercihlerime göre değil, onların arzularına göre şekillendirmeye çalışırım. Ondan sonra da hem kendi zevkimi ortaya koyacak hem de onları yansıtacak bir sofraya hazırlarım. Bu gibi

detaylara özen göstermeye çalışırım.

Masalarımı hep belirli bir tema dahilinde hazırlarım. Yılbaşı ya da sıradan bir gün olması fark etmez; benim sofralarım her zaman özeldir. Hiçbir alanda sıradan şeyleri sevmiyorum. Sofra konusunda da bu böyle. Özenle hazırlanan, mutlaka mum ve çiçek olan masalarda yemek yemeği seviyorum. Konuklarımı da bu şekilde ağırlıyorum. İstisnai durumlar dışında masamda her zaman çiçek ve mum vardır. Genelde evimde sade tonlarda porselen yemek takımı kullanırım. Soframı daha çok peçeteler ve çiçeklerle renkli hale getiririm.

HELLO!: Sofranın en önemli parçası nedir?

S. G. Sürmeli: Sofra deyince aklımıza öncelikle masa örtüsü, yemek takımı, tabaklar, çatal-bıçak takımı gibi ayrıntılar geliyor. Bunların hepsi bir bütün aslında. Ancak bana sorarsanız sofranın temeli, yemek takımıdır. Yemek takımına uyacak bir renk

uyumu yakalanmasına özen gösterilmelidir. Temel parçaları doğru kullandıktan sonra geriye işin en keyifli kısmı aksesuarlar kalıyor. Hazırlayacağımız sofranın içeriğine göre mumlar, çiçekler ve özel tasarım parçalar ile şıklığı yakalamak sizin elinizde. Sık bir porselen takımıyla işe başlayabilirsiniz. Sonrası çiçeklerle, dekorla bütünleşip sevgiyle yapılan yemeklerin ikramıdır aslında.

HELLO!: Bize kurduğunuz sofranın konseptini anlatır mısınız?

S. G. Sürmeli: Yılbaşı sofralarım genel olarak yılbaşı konseptinden esinleniyorum. Bu konsept çerçevesinde kullanılan üç aşağı beş yukarı bellidir. Her zaman söylediğim gibi, yılbaşı sofrası taze çiçeksiz ve mumsuz olmaz. Ancak tabii masada iletişimi güçleştirecek kadar yüksek çiçekler kullanma taraftarı değilim. Aksesuarlar çok önemli tabii. Onları da kararında kullanmak gerek. Aksesuar kullanacağım diye tüm aksesuar çeşitlerini bir arada kullanmak hem gözü yorar hem de sık olmaz zaten.

HELLO!: Favori yılbaşı mөнünüz nedir?

S. G. Sürmeli: Yılbaşı mөнüsü hazırlarken elbette normal bir yemek masasından daha farklı bir mөнü oluştururum. Benim için her zaman gelecek konuklarımın tercihleri önemlidir. Bütün hazırlığımı da onların yemek alışkanlıklarına göre yaparım. Mөнüde öncelikle sıcak bir başlangıç yemeğine yer veririm. Ardından konuklarımın tercihinine göre kırmızı ve beyaz et alternatifli ana yemeğimi sunarım. Herkesin beğeneceği ama sunumu ile fark yaratan zeytinyağlılar ve yemeği taçlandırarak güzel bir tatlı ile sonlandırırım.

Aslında bana kalırsa mөнü ya da sofraya düzeninden daha önemli olan bir şey varsa o da misafiri sevmektir. Zaten misafiri sevmek ve onları en iyi şekilde ağırlamak bizim kültürümüzde var. Dostlarım bana, "Yemeğin içine neler koydun" diye sorduklarında, "İçine sevgimi koydum" diyorum. Misafirlerime kendi ellerimle hazırladığım sağlıklı, doğal mөнüler sunmayı tercih ederim.

HELLO!: Davetinizi farklı kılan nedir?

S. G. Sürmeli: Davet vermeyi çok severim. Verdiğim davetlere inanılmaz özen gösteririm. Daha çok sunumu hoş, lezzeti biraz daha farklı olabilecek yemekler yapmaktan hoşlanırım. Bunlar sıradan yemekler de olsa, onlara mutlaka bir farklılık katarım. Günlük yaşantımıza birazcık daha farklılık getirebilecek, herkesin damak zevkine uygun yemekler yapmayı tercih ederim. Hayatta bunca zamandır öğrendiğim bir şey varsa o da asıl önemli olanın insanlara onları düşündüğümüzü göstermeyi bilmeniz olduğudur. Kimi zaman bu bir telefonla, bazen bir hediyeyle, bazen de onların zevkine göre özenle hazırlanmış bir sofrayla, muhabbetle olur.

RÖPORTAJ: FİGEN NALAN ÖZKAN
FOTOĞRAFLAR: NURDAN USTA