

Aslıhan K. Sabancı: Türk kızını sadece güzelliği ile değil, eğitimi ve kültürü ile dünyaya tanıtabilmek istedim

Röportaj: Ömer Çakkal

Merhum Özdemir Sabancı'nın gelini Aslıhan Koruyan Sabancı, genç yaşına rağmen hayranlık uyandıracak bir eğitime sahip. Mülkiyeli bir anne babanın tek çocukları olarak dünyaya gözlerini açan Sabancı, İstanbul Boğaziçi'nde ve ABD'de tamamladığı işletme ve ekonomi eğitimlerinin ardından İtalya, ABD ve Türkiye'de ekonomiden işletmeye, otel ve restoran yönetimin-den pazarlamaya, bitkisel gıdalardan beslenmeye kadar farklı alanlarda bir dolu eğitim aldı. Bu arada Miss World 6. Güzeli ve Avrupa Güzellik Kraliçesi seçildi ama şöhrete kapılma yoluna tevessül etmedi. İş hayatına adım attığı ABD'li ilaç ve kozmetik devi Johnson & Johnson'un genç gözdelelerinden biriyken Demir Sabancı ile evlenip iş yaşamını arkasında bıraktı. Bu kez de

imrenilecek bir anne olma yoluna girdi. 5 yıl önce bazı besinlere alerjisi olduğunu anlaması, onu, giderek kendi besinlerini yetiştirmeye, kendi orijinal yemeklerini hazırlamaya sevk etti. Tecrübelerini, *Glütensiz Gurme Lezzetler* adlı yemek kitabında başkalarıyla da paylaştı. Genç, eğitilmiş, başarılı bir Türk kadını, üç çocuk annesi, aile şirketine başkan yardımcısı, yemek kitabı yazarı olarak yeni sayımızda Aslıhan Koruyan Sabancı ile konuştuk.

“Ünlü doktorlardan anatomi, hastalıklar, global pazarlama, İK eğitimleri aldım”

Bize ailenizden bahsedebilir misiniz?

Kamuda genç yaşlardan itibaren üst düzey görevlerde bulunan 68 kuşağı Mülkiyeli bir anne babanın tek çocuğuyum.

Nerede doğdunuz?

Ankara'da.

Sizinkisi nasıl bir çocukluktu?

Annem ve babamın yanı sıra ilkokul öğretmenim olan anneannemin ve benimle yakından ilgilenen dedemin de katkıları ile çocukluğum çok mutlu geçti.

Ya ilk, orta, lise?

Ailemin görevi nedeniyle ilköğrenimime Londra'da başladım. Eğitim hayatım süresince çok başarılı bir öğrenciydim.

Lisans ve master eğitiminizden bahsedebilir misiniz? İşletme ve ekonomi okudunuz sanırım...

Lisans eğitimime Boğaziçi Üniversite-



“Ünlü doktorlardan anatomi, hastalıklar, çözümleri ve ameliyat teknikleri; global pazarlama ve satış teknikleri eğitimi, insan kaynakları, işe alma ve eleman seçme eğitimi aldım. Daha sonra medikal pazarın en rekabetli bölgelerinden olan New York ve Long Island’da 10 büyük hastanede doktorlarla birebir çalışma fırsatım oldu.”





Kitabım, çok satanlar listesinde hep üst sıralarda yer aldı. Anadolu'dan halk kendi glutensiz tariflerini benimle paylaştı. Bir anne, balık yediremediği çocuğuna benim tariflerim sayesinde balık yedirebildiğini yazdı. Mücver tarifim, patatesli çıtır köfte tarifim ve balkabağı çorbam hakkında halktan teşekkür yazıları aldım.

si'nde başladım, Amerika Birleşik Devletleri'nde Texas A&M Üniversitesinde işletme ve ekonomi bölümlerinden mezun oldum. Daha sonra işletme yüksek lisansımı İtalya'da SDA Bocconi Üniversitesinde ve Amerika Birleşik Devletleri'nde Cornell Üniversitesinde tamamladım.

Ya iş deneyiminiz, nerelerde çalıştınız?

Çalışma hayatıma New York'ta Johnson & Johnson Family of Companies, Medical Devices and Diagnostics'de başladım. Ethicon Inc. ve Ethicon Endo Surgery Inc. şirketlerinde New York, New Jersey, Cincinnati ve Boston'da iki yılı aşkın bir süre çalıştım. 2002 yılında SEDES Holding Yönetim Kuruluna kurucu üye olarak katıldım, halen SEDES Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı olarak görev yapıyorum.

Johnson & Johnson adlı şirketin Türkiye'de medikal bölümünde çalıştığınız sanırım. Nasıl bir deneyimdi, neler yaptınız anlatabilir misiniz?

Johnson & Johnson şirketi, her sene Amerika'nın en köklü üniversitelerinden çok iyi derecelerle mezun olan öğrencileri seçip, bu öğrencileri IRDP (International Recruitment & Development Program) programı ile yönetici olarak yetiştirmek üzere işe alır. Sonra bu öğrenciler en az iki sene boyunca Amerika'da çeşitli eğitimlerden geçtikten sonra kendi ülkelerinde görevlendirilirler. Ben de bu programdan sınıfımın birincisi olarak mezun oldum. Aldığım eğitimler arasında Ethicon ve Ethicon Endo-Surgery firmalarının üçer ay süren sutur, endoskopik ürünler, staplerler, meshler, hemostatlar da dahil bütün ürün gruplarının ürün eğitimleri, 6 ay boyunca ünlü doktorlardan anatomi, hastalıklar, çözümleri ve ameliyat teknikleri; global pazarlama ve satış teknikleri eğitimleri, insan kaynakları, işe alma ve eleman seçme eğitimleri de var. Daha sonra medikal pazarın en rekabetli bölgelerinden olan New York ve Long Island'da 10 büyük hastanede doktorlarla birebir çalışma fırsatım oldu. Ayrıca New Jersey'deki Johnson & Johnson firmasının idare merkezinde de çalıştım. Daha sonra İstanbul Johnson & Johnson Medikal'in ofisinde 2 seneyi aşkın süre ile görev yaptım. Yeni elemanları yetiştirmek için eğitimler verdim ve bu süre boyunca deneyimlerimin pek çoğunu aktarma imkânım oldu.

Başarılı bir iş yaşamına ara vermek nasıldı, onu anlatabilir misiniz?

Çalışma hayatından hiçbir zaman vazgeçmedim. Hamilelik dönemlerimde çalışma tempomu yavaşlatarak eğitimime ağırlık verdim. 2002-2009 yılları arasında Cornell Üniversitesinden Financial Management (Finans Yönetimi), Master Certificate of Hospitality Management (Otel Yönetimi Masteri), Essentials of Foodservice Management (Restoran Yönetimi), Marketing in Hospitality Management (Otel Yönetimi ve Pazarlama Teknikleri), Plant Based Nutrition (Bitkisel Gıdalar ve Beslenme) eğitimlerini tamamladım.

“Miss World'e Türkiye'yi temsil etmek için katıldım, meşhur olmak gibi bir hayalim yoktu”

Türkiye ikinci, dünya 6. güzelsiniz sanırım. Şöhrete kapılmayı hayal eden bir yapınız yok gibi. Hal böyleyken yarışmalara katılmak nasıl oldu?

Yarışmaya Türkiye'yi temsil etmek için katıldım. Meşhur olmak gibi bir hayalim yoktu. Bir spor müsabakasını da izlerken Türkiye'nin uluslararası bir başarı elde etmesi, madalya kazanması beni hep çok gururlandırmıştır. Yarışmaya da Türk kızını sadece güzelliği ile değil eğitimi

ve kültürü ile dünyaya tanıtılabilmekte benim de bir faydam olabileceğini düşündüğüm için katıldım. Dünya Güzellik Yarışmasında ülkemizi temsil edebilmiş olmaktan ve Miss World 6. Güzeli ve Avrupa Güzellik Kraliçesi (5th Runner up Miss World and European Queen of Beauty) unvanlarını ülkem adına kazanmış olmaktan çok mutluyum.

Ünlü olmak nasıl hayatınızı bu kadar az etkiledi?

Miss World'de elde ettiğim derecelerden sonra ülkemizi tanıtmaya misyonum bitmişti.

Bazı gıdalara alerjiniz olduğunu nasıl fark ettiniz? Neler yaptınız? Nasıl emin oldunuz?

2006 senesinde ülkemizde yaptırmış olduğum tahliller sonucunda öğrendim. Önceleri emin olmadım, tahliller yurt dışına analiz için gönderiliyordu. Tahlillerimin yolda bozulabileceği ihtimali ile sonuçlarımın yanlış olabileceğini düşündüm. New York'ta konunun uzman doktorları ve profesörleri ile yeniden test ve tahliller yaptırdım. Böylelikle besin alerjilerimden emin oldum.

O zamanlar ne yiyip içiyordunuz? Bazı gıdalardan mahrum kalmak, beslenmenizi nasıl etkiliyordu?

Her şeyi yerim, besin ayırmam, o nedenle her türlü gıdayı tüketiyordum. Doktorlarım bana eliminasyon diyetini önerdiler, kısacası duyarlılığım olan bazı gıdaları aralıklarla tüketmeyi. Bazı gıdalardan mahrum olmak beni alternatifler yaratmaya teşvik etti.

Gıda hassasiyetinizi fark ettikten sonra ne gibi besinlere yöneldiniz? Çevreniz, aileniz bu yeni durumu nasıl karşıladı?

Öncelikle piyasadaki glutensiz ürünlere yöneldim. Çevrem ve ailem bu durumu çok normal karşıladı. Sonuçta gıda hassasiyeti herkeste olabilecek bir durum.

“Türk mutfağını tanıtmak için Glütensiz Gurme Lezzetler'i yazdım”

Glütensiz Gurme Lezzetler kitabını nasıl hazırladınız? Kitaptan bahsedebilir misiniz biraz?

Besin duyarlılığım olduğunu anladıktan sonra bunun nedenleri ve çözümleriyle ilgili kaynak kitapları inceledim, mevcut yemek kitaplarının tümünü alıp okudum. Konuyla ilgili bizim mutfağımıza ait hiçbir yemek kitabı bulamadım. Yabancı kaynaklı kitaplarsa, nereden nasıl bulacağımızı bilmediğimiz ya da nasıl pişireceğimizi bilmediğimiz gıda maddelerinden bahsediyordu. Çoğu resimsizdi, tariflerin neye benzediğini

göremiyordum. 2008 yılında da gıda duyarlılığı olan ya da olmayan, sağlıklı Türk mutfağımızı ve Akdeniz mutfağını seven yediden yetmişe herkese yardımcı olabilmek için bu kitabı yazmayı düşündüm ve aynı sene tariflerimi yazmaya başladım. *Glütensiz Gurme Lezzetler* 320 sayfa. Renkli kuşe kâğıt üzerine basılmış 170'ten fazla resimli tariflerimi içeriyor. Tariflerim ağırlıklı olarak Türk ve Akdeniz mutfağından oluşuyor. Tariflerimin hepsi, kendi yazmış olduğum, uzun seneler boyunca gezdiğim ülkelerden toparlamış olduğum lezzet ipuçları ile zenginleştirdiğim ve farklı kılmaya çalıştığım tarifler. Bu tarifleri kitap haline getirirken almış olduğum uygulamalı uluslararası gastronomi eğitimlerinin bilgilerini ve ABD Cornell Üniversitesinden beslenme dersi aldığım sürede öğretmenim T. Collin Campbell'in dersinden öğrendiğim beslenme konusundaki değerli bilgileri birleştirdim. Kitap çalışmalarım iki buçuk sene sürdü.

Manfred Schimidt ve Prof. Dr. Muazzez Garipağaoğlu'nun kitabınıza nasıl bir katkısı oldu?

Her ikisinin de kitabıma çok değerli katkıları oldu. Muazzez Hanım, besin duyarlılığı, besin alerjisi, çölyak hastalığı ve sağlıklı bir immün sistem için beslenme önerileri, grafiklerdeki besin öğelerinin (antioksidanların) kısa tanımları, işlevleri ve besinsel kaynakları bölümlerini hazırladı. Kitabımdaki tariflerin tamamını okuyarak gizli glütenler olup olmadığını inceledi. Manfred Bey ise tüm tariflerimin besin analizlerini yaparak tariflerin enerji, protein, karbonhidrat, yağ, kolesterol, lif A, E, B, karoten, folik asit, niasin, demir, çinko, potasyum, kalsiyum, magnezyum, sodyum değerlerini tablolar halinde hazırladı.

Yeni besinlere kolay ulaşabildiniz mi? Kitapta yer alan tariflerde kullanılan gıdalar her yerde kolayca bulunabiliyor mu?

2006 senesinde ülkemizde besin alerjileri için özel geliştirilmiş ürünler henüz yokken yurtdışı seyahatlerimden glütensiz un, xhantan gum, egg replacer gibi ürünler getirirdim. Bu ürünlerin kullanımını bilmediğimden uzun bir süre kullanıp lezzetli yemekler yapmayı başardım. Ancak ürünler tükendiğinde elimin altında hazır bulamamak ve hep yurtdışına giden kişilerden sipariş etmek beni yordu. Bu nedenle bizim mutfağımızda olan, kolay bulunan ürünlerle yeni tarifler geliştirmeye başladım. Örneğin mısır unu, pirinç unu, mısır nişastası gibi... Çünkü günümüzde büyük şehirlerde glütensiz ürünler bulunabilirken, bazı şehirlerde ve kırsal kesimlerde bulunamayabiliyor.

“Mücver, buhara pilavı, şeftali tatlısı gibi glütensiz tariflerim çok beğenildi”

Kitapla ilgili ne gibi geri dönüşler aldınız? Varsa ilginç bir hikâyeyi bize aktarabilir misiniz?

Kitabım, çok satanlar listesinde hep üst sıralarda yer aldı. Hem basından hem de değerli öğretim üyesi doktorlardan çok güzel yorumlar aldım. Çeşitli pastaneler glütensiz pastalar ürettiler, tadına bakmam için bana gönderdiler, Anadolu'dan halk kendi glütensiz tariflerini benimle paylaştı. Bir anne, balık yediremediği çocuğuna benim tariflerim sayesinde balık yedirebildiğini yazdı. Mücver tarifim, patatesli çıtır köfte tarifim ve balkabağı çorbam hakkında halktan teşekkür yazıları aldım. Yine risottolarım, buhara pilavı, şeftali tatlısı gibi tariflerim için “Gerçekten hem görüntüsü ile hem de lezzeti ile gurme misafirlerimiz de bayıldı” gibi güzel geri dönüşler aldım. Bunlar beni çok mutlu etti.

Çölyak hastaları lezzetli yemekler yiyebilir mi peki?

Tabi yiyebilirler, sadece çölyaklılar değil, herkes lezzetli yemekler yemeli. Bu nedenle kitabımın ismini “*Gurme Lezzetler*” koydum, her türlü hastanın kendilerini iyi hissetmeleri ve her gün yedikleri yemeklerden keyif almalarının çok önemli olduğunu düşünüyorum.

En çok hangi kültürün mutfağını seviyorsunuz?

Türk mutfağını çok seviyorum.

Çok sevip de yiyemediğiniz bir yemek var mı?

Hamur işlerinin hepsini çok severim, bu lezzetleri bana uzman doktorum eliminasyon diyetini tavsiye ettiği için dönüşümlü olarak tüketebiliyorum. Ancak çölyak hastaları kesinlikle glütenli besinleri tüketmemeliler. Besin alerjisi olan hastalar da beslenmelerini muhakkak kendi uzman doktorları ile oluşturmaları.

“Bahçemde domates, mısır, biber, kabak, havuç, maydanoz ve nane üretiyorum”

Tükettiğiniz bazı ürünleri kendinizin yetiştirdiğinizi duydum. Domates, biberinizi kendiniz mi yetiştiriyorsunuz? Anlatır mısınız?

Bahçemde hobi olarak domates, mısır, biber, kabak, mercimek, nohut, fasulye, havuç, maydanoz, dereotu ve nane üretiyorum.

Formda kalmanız sadece beslenmeye mi bağlı?



Elimden geldiği kadar yürüyüş yapmaya ve yüzmeye de gayret ediyorum.

Bu sabah kahvaltıda ne yediniz?

Domates, salatalık, beyaz peynir, mısır ekmeği, portakal suyu, keten tohumu, zeytin ve kendi tarifim olan çay karışımı.

Ya öğlen, akşam?

Türk mutfağının tencere yemeklerini severek tüketirim, yanında bir çeşit salata, çorba ve yoğurt da muhakkak yerim.

Bebek beslenmesine yönelik bir kitap hazırlıyormuşsunuz? Bu fikir nasıl doğdu?

Üç çocuk annesi olarak çok iyi biliyorum ki çocuklara bazen her türlü sebze ve meyveyi yedirmek zor olabiliyor. Çocuklara faydalı besinleri sevdirmek için devamlı yaratıcı tarifler geliştiriyorum. Yakın bir zamanda bu tariflerimi okuyucularımla paylaşacağım.

İş hayatınızla ilgili ne gibi planlarınız var? Örneğin glütensiz yemeklerin piştiği bir restoran fikri var mı?

Halen aktif olarak Sedes Holding'de çalışıyorum. Restoran açmayı henüz düşünmüyorum, çünkü başarılı bir restoranda şefin mutfakta olması gerekir. Ancak eğitimini de aldığım bu konuyu ileride değerlendirebilirim.