

Atatürkorganize

İZMİR ATATÜRK ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ DERGİSİ



GENEL KURULUMUZU YAPTIK

MART
2022

SAYI 195

SADECE KENDİMİZE GÜVENELİM



İAOSB'NİN
ÖĞRENCİLERİ
TÜBİTAK
BİRİNCİSİ



TEKMER
YÖNETİCİLERİNDEN
İAOSB'YE
ZİYARET



UĞURTAŞ:
ENFLASYON
KÜÇÜLME
NEDENİ

DOĞRU HAMLELERİN PUSULASI

Sanayinin gelişiminde
kuruluşundan bugüne
doğru Bölgeyiz...



M.Kemal Atatürk Blv. No:42 35620 Çiğli/İzmir
T. (0232) 376 71 76 - F. (0232) 376 71 00
iaosb@iaosb.org.tr • www.iaosb.org.tr



İZMİR ATATÜRK
ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİ



LUNA Elektrik Elektronik A.Ş. olarak kullanmakta olduğumuz hammadde depo alanlarının kapasitesini artırmak amacıyla kiralık depolama alanları arayışındayız. İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi dahilinde kapalı depolama alanları müsait olan ve bizimle ortak kullanmak isteyen firmalarla iletişime geçmek istiyoruz.

Bize ulaşın
0232 472 15 45-101
info@lunatr.com

10.001 SOK. NO:9 AOSB ÇİĞLİ-İZMİR
10.039 SOK. NO:23 AOSB ÇİĞLİ-İZMİR



Sadece maliyet hesabına dayanan üretim sürdürülebilir değildir

**Hilmi
UĞURTAŞ**

İzmir Atatürk
Organize Sanayi
Bölgesi Yönetim
Kurulu Başkanı



Değerli Sanayici Dostlarım; Dünya zor günlerden geçmeye devam ediyor. Süregelen pandemi sorunu hafiflemiş gibi bir izlenim verse de, dikkat elden kaçırılsa her an başka bir şekilde karşımıza çıkacak gibi duruyor. Ayrıca insanların içindeki tedirginliği ne kadar sürede atacağını da kimse bilemiyor.

Küresel yaşamda ise, jeo-politik krizler, ekonomik krizler ile birleştikçe, sıkıntı ve hatta sıcak çatışma alanları artıyor. Kırım'ın Rusya tarafından ilhakı sonrasında bu hareketi çabucak kulak ardına atan dünya, Rusya'nın Ukrayna'ya müdahalesi ile yeni bir kriz dalgasına kapıldı. Kim ne derse desin, gelişmiş ülkeler dediğimiz, dünya liderleri diye anılan ülkelerin hemen hemen

hepsi Rusya-Ukrayna sorununda samimiyet yönünden sınıfta kaldılar. Dünya'nın batısı da doğusu da "bana dokunmayan kriz olsun varsın, zamanla çözeriz" mantığı içinde. Hatta bu sıcak çatışmayı başta silah sanayisi bakımından bir deney alanı olarak görenler bile var. Kaybedenler; evlerinden, yurtlarından, ailelerinden ayrı düşen, yakınlarını kaybeden sivillerden başka kimse değil.

2008 yılı ile birlikte etkin olan küresel kriz ve büyük durgunluk başlangıcından itibaren, güçlü ülkelerin merkez bankaları tahvil satın alma programları ile piyasaya para sürerek, enflasyon da olsa, resesyonun önüne geçmeyi planladılar. Özellikle ABD Doları, Avrupa da Euro'su ile küresel para birimlerine sahip olma güçlerine güvenerek hiç korkmadan piyasaları pompaladılar. ABD Merkez Bankası (FED) bu dönemde, bu politikayı terk etme yönünde irade beyan etse de pandemi bunun da önünü kesti. Avrupa bankaları ise parasal genişlemeyi terk etmeyi neredeyse hiç düşünmediler.

Bugün geline nokta Avrupa'da yüzde 6'lara gelen enflasyon, ABD'de yüzde 8'i buldu. FED bu durumda uzun süredir beklenen faiz artırımını yaptı. Bu artırımların 2022 yılında da devam edeceği ise gayet açık bir biçimde ifade edildi.

Tüm dünyada yüksek enflasyon ile mücadele, faiz artırım politikalarının devreye girmesi, parasal sıkılaştırmanın özellikle yılın ikinci yarısından itibaren hissedileceği gerçeği derken Rusya-Ukrayna savaşı ile petrol fiyatlarında oluşan yükselme, Rusya ve Ukrayna bağlantılı başta doğal gaz olmak üzere enerji kaynaklarına erişimde yaşanan zorluklarının yanında, son derece hassas dengelerde ilerleyen tedarik zincirlerinde yaşanan veya yaşanması beklenen yeni kırılmalar bize üç gerçeği gösteriyor:

- 1) Fiyatlar artacak ve enflasyon yükselecek.
- 2) Dünya ticaretinde daralma ihtimali çok

büyük.

3) Küresel ve ulusal büyüme rakamları aşağıya çekilecek.

Türkiye fotoğrafına ise Kredi Risk Primi (CDS) verisi açısından bakalım. Türkiye'nin bulunduğu coğrafi ve siyasi konum gereği risklerinde artış kaçınılmaz bir sonuçtur. Bu artış CDS primini yukarıya taşımış, CDS döviz kurlarını yukarıya itmeye başlamış, bu trendi bozmak isteyen TCMB ve kamu bankaları mecburen ciddi miktarda döviz elden çıkarmıştır. Faizi enflasyonun altında tutarak tasarruf sahiplerinin varlıklarını borç alanlara ucuz kullandırma politikası, tasarrufları iyice daraltmıştır. "Kur Korumalı Mevduat Hesabı" yüksek seyreden kurlar nedeniyle hazineye ek yük getirmeye başlamıştır.

Kamu, dengeleri sağlamak için gerektiğinde kendi gelirlerinden feragat etme yolunu seçmeye başlamıştır. Elbet bu durumda bütçe açığı ve cari açık gibi sorunların ayağa kalkmasından korkulmaktadır. Ancak, merkezi yönetim bütçesinin ilk iki ayda 99,8 milyar lira fazla vermesi, yakın geleceğe daha bir iyimser bakmamıza neden olmuştur.

Ancak, ekonomiyi canlandırmak için kamunun yeni fedakarlıklara yönelmek zorunda kalması bütçe açığı riskini artırabileceği gibi, döviz satışlarında da yavaşlama olmazsa SWAP'lar (para takası) dışında net döviz rezervi problemimiz büyüyebilir. Ana kurları da kontrolsüz bırakırsak, ithalata dayalı üretim zincirinde ciddi maliyet artışları beraberinde cari açık getirebilir.

Türkiye kritik bir dönemeçtedir. Öncelikle bu gergin dünyada, hem Rusya ile hem de Ukrayna ile iletişimini koruyabilen, NATO

ve BM hakkındaki söylemlerinde haklılığı ortaya çıkan Türkiye, bu kritik dönemeci en az zararla geçebilir. Bunun için de ulusal üretim ve birlikte çalışma alanlarındaki eksiklerini hızlıca tamamlama yönünde atılması gereken yapısal değişim adımlarını atmalıdır.

Bugün bizim iç meselemiz gibi gözükən hukuk, sağlık, eğitim, sanayi, tarım gibi alanlardaki gerçekçi yaklaşım ve değişimler, Türkiye'yi enflasyon ile küçülmek zorunda kalan bir ülke konumundan koruyacak tek çıkış kapısıdır.

Küreselleşme adına sadece maliyet hesabına dayanarak oluşturulan üretim politikalarının; sanayide, tarımda, enerjide, milli savunmada, teknolojik altyapılarda ve daha pek çok alanda böylesine zor bir dönemde ortaya çıkardığı sorunlar ve zorlukları herkes görmektedir. Düne kadar "dünya büyük, nerede olsa buluruz" mantığı, bugün "en azından kendimize yetecek kadar üretmeliyiz" mantığı ile yer değiştirmektedir.

Bugün bir şey çok açık olarak ortadadır: İster BM üyesi olun, ister AB, ister NATO ya da başka bir paktın içinde olun, gün gelip sıkıştığınızda kendi ulusal birlikteliğiniz ve kendinizin yaratacağı sinerji dışında yüzde 100 güvenilebilecek hiçbir kaynak yoktur.

Aynı tespit, Türk sanayisi özelinde için de geçerlidir. Ar-Ge yapmak, teknoloji üretmek, dünya pazarlarında söz sahibi olmak, ulusal pazarına yeterli miktarda ve makul maliyette ürün sunabilmek için gereken her şeyi kendimiz yapmak zorundayız. Kimse belli maliyetleri bize yüklemeyen, bizim önümüze hazır bir şey sunmamıştır, sunmayacaktır. İşte bu yolda Türk sanayicisi olarak her zaman dile getirdiğimiz bir cümleyi tekrar etmek istiyorum; "Yolumuzu açın ve açık tutun."

SAHİBİ
İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı
Hilmi UĞURTAŞ
SORUMLU MÜDÜR
Meryem Fulya YAZICIOĞLU

YAYIN İCRA KOMİTESİ
Hilmi UĞURTAŞ - Enver OLGUNSOY
Nedim ATILLA - Hüseyin DOĞAN

Muhabir
Bestenigar PEKER

YÖNETİM YERİ
İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
M. Kemal Atatürk Bulv. No:42 - 35620
Çiğli / İZMİR
Tel: (0232) 376 71 76 Fax: (0232) 376 71 00

E-mail: iaosb@iaosb.org.tr
Web: www.iaosb.org.tr

BASKI:
Hürriyet Matbaası
5501 Sokak No: 6 Kat: 1 Tuna Mah. Camdıbi - İzmir
Telefon: (0232) 435 69 69
Faks: (0232) 462 31 62
www.hurriyetmatbaa.com
Atatürk Organize Haber, İAOSB'nin aylık yayın organıdır. Dergide yayınlanan yazılar kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir. Yayınlanan yazılar aksi belirtilmedikçe İAOSB'nin resmi görüşünü yansıtmaz. İmzalı yazılarda belirtilen görüşler sadece yazarlarına aittir.



8 İAOSB 20. Olağan Genel Kurulu yapıldı



- 8 İAOSB 20. Olağan Genel Kurulu yapıldı
- 10 ATAER Olağan Genel Kurulu
- 11 TEKMER'den İAOSB'ye ziyaret
- 12 İAOSB'nin öğrencileri yine TÜBİTAK birincisi
- 14 Küresel gıda fiyatları tüm zamanların zirvesinde
- 17 Balıkçılık ve su ürünleri için eylem planı
- 18 Ekonomik göstergeler
- 22 Ekonomik göstergeler nasıl yorumlandı?
- 26 İstiklâl Marşı'nın kabulünün 101. yılı törenle kutlandı
- 28 Çanakkale Zaferi'nin 107. Yıldönümü kutlandı
- 30 İcra İflas Kanunu'nda alacaklıyı suistimal

- 32 Köstem Zeytinyağı Müzesi
- 38 Antik çağdan bugüne evrenin derinliklerinde...
- 43 İzmir'in ilk yazar evi
- 46 Karahindiba
- 48 Sağlık için aralıklı açlık
- 50 Ukrayna'daki savaş Avrupa'nın yeşil enerjiye geçişini hızlandıracak mı?
- 52 Alpler'i kateden düş treni
- 57 Şark Ekspresi
- 58 Basında İAOSB
- 60 Eşsiz Hatay-Antakya Mutfağı





11



12



32



26



28



52

İAOSB 20. Olağan Genel Kurulu yapıldı



İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı Uğurtaş, tamamlanan ve devam eden çalışmalar hakkında katılımcıları bilgilendirdi. 2022 yılı faaliyet programı ve bütçesi, oy birliğiyle kabul edildi.

İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi 20. Olağan Genel Kurulu, 24 Mart 2022 tarihinde İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi konferans salonunda gerçekleşti. Divan Başkanlığına Kadri Cemil Şeker'in, Divan Üyeliklerine Hüseyin Caner Önal ve Cem İnam'ın seçilmesi oy birliği ile kabul edildi.

2021 yılı Yönetim ve Denetim Kurulu faaliyet raporlarının görüşüldüğü toplantıda, bilanço ve gelir-gider tabloları oy çokluğu, 2022 yılı faaliyet programı ve bütçesi ise oy birliği ile kabul edildi.

Uğurtaş katılımcıları bilgilendirdi

Yönetim ve Denetim Kurulu ibralarının ardından bölge ile ilgili faaliyet ve projeleri aktaran İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş, şu bilgileri verdi:

"Pandemi süreci hepimiz için zor bir seneydi, aynı zorluklar yine var ancak çalışmalar devam ediyor. Bölgemizin özellikle doğusundaki derenin bölgemize çok yoğun yağışlarda zarar vermesini engellemek adına İZSU Genel Müdürlüğü ile görüşerek tedbirlerimizi aldık.

Denize çok yakın seviyedeki OSB'lerin ortak derdi ve bizde de her sene olduğu gibi, bu sene de kanalizasyon sistemlerimizi yeniledik. Bunun yanında güney bölgemize bir terfi istasyonu yaparak, otoyolun altından yatay tünelle geçerek bölgemiz suyunu direkt dereye verme işlemini bitirdik.

Tramvay araç trafiğini azaltacaktır

Bazılarınızın onayladığı, bazılarınızın ise onaylamadığı tramvay çalışmamız var. İnaniyorum ki tramvay bittiği zaman çalışanlarımızın işleri çok daha kolay olacaktır. Bugün Bölgemizde günde 95-100 bin araç trafiği var. Umuyorum bu araç trafiği ciddi ölçüde düşecektir. Bunun yanında bir de köprü geçişine bisiklet yolu yapılmasını rica ettik, o da yapılıyor. İnşallah günün sonunda burada hepimiz fayda sağlarız.

Doğaz gazda tarife görüşmeleri

Doğal gaz fiyatları, söz konusu; organize sanayi bölgeleri dışındaki sanayiciler yılda 300 bin metreküpe kadar gaz kullanımında 0,13 TL para ödüyorlar. Ancak, bölge içerisinde bulunan sanayiciler için ücret 0,60 TL. Bununla ilgili İzmir Gaz, bölge içerisindeki şebekemizi devretmemiz gerektiğini belirtti. Daha önce- sinde bu şebeke için 3 milyon dolar yatırım yapmıştık. Ancak bugün bu doğal gazın içerişi ile dışarısı arasındaki farkı nedeniyle sanayi- cilerimiz İzmir Gaz'a ayda toplamda 2 milyon TL, senede ise toplam 24 milyon TL daha fazla ücret ödemektedir. Bu, fabrikasında sanayi üretimi yapmayan sanayicimiz için bile çok çok büyük bir yükü. O nedenle itirazda bu- lunmuştuk ve lehimize sonuçlandı. Bir sonraki Genel Kurul'a bu konuyu sunacağız.

Otomatik olarak sayaç okuma, elektrik, su ve doğal gazda SCADA'nın ilk adımlarını attık. Elektrik sayaçları değiştirilmeye devam ediliyor, diğer sayaçları değiştirdik. Bundan sonra merkezi sistemden bu sayaçları okuya- bileceğiz.

Bölgemizde iki tane trafomuz var ama güç talebi Bölgede her yıl artıyor. 115 megavattan 135 megavata geldik. Bu ihtiyacı karşılayabil- mek için iki tane trafomuza bir yedek yapmak istiyoruz. 2022 programımızda trafo alımı söz konusu.

Organize sanayi bölgemizin arıtmasından çıkan suyu tekrar arıtma konusunda projemiz var. Sanayi Bakanlığı'nın yürüttüğü 'Dünya Bankası Finansmanlı Türkiye Organize Sa- nayi Bölgeleri Projesi'ne müracaat ettik ve Sanayi Bakanlığı'nın kanalıyla Dünya Bankası'na Türkiye'deki 3 tane sanayi bölgesinin proje- leriyle ilgili fizibiliteyi sunuldu. Şimdi kredinin bize gelmesini bekli- yoruz. Yüzde 3 faizle, 54 milyon TL'lik bir ya- tırımı 12 senede geri alacağız. Bununla ilgili tüm sanayicilerimize bir anket yaptık. 70'in



üzerinde sanayicimiz müracaat etti. Bizim üre- tebileceğimiz toplam su 7000 metreküp. Yani bu demektir ki biz arıtmadan çıkan suyumuzu, sanayicimize verebilecek kapasiteyi bulduk karşımızda. O zaman Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'ndeki tüm sanayiciler, Yeşil Mutabakat çerçevesinde çevreyi koruyarak ihracat yapar- ken onlara çok büyük avantaj sağlayacak. Böy- lelikle İzmir'e 2 milyon metreküpün üzerinde su kazandıracağız.

Tariş arsasında imar değişiklikleri onaylandı

Bir diğer konumuz olan Tariş arsasıyla ilgili çalışmalarımızı yaptık. Oradaki altyapı çalış- malarına devam ediyoruz. Bu arada emsal değeri çıktığı için imar planı değişikliklerimizi yaparak, Bakanlığa onaylattık. Bundan sonraki süreçte yine emsale uygun olarak, sanayicileri- miz kendi alanlarını kullanabilecekler.

Son olarak bir güzel haber daha eklemek istiyorum, yeni parsellerimizin olduğu güney yoluna akşam trafiğini azaltmak adına çift yön- lü bir çıkış yapıyoruz."

Toplantı, Bölge içerisinde 2. kalite suyun dağıtımına mevcut uygu- lama doğrultusunda devam edilmesine ve 2023 yılına ait geçici bütçenin hazır- lanması ve uygulanması konusunda Yönetim Kurulu'na yetki veril- mesine oy birliği ile karar verilmesinin ar- dından dilek ve temen- nilerle tamamlandı.





ATAER Enerji Elektrik Üretim A.Ş. Olağan Genel Kurulu yapıldı

ATAER Enerji Elektrik Üretim A.Ş. Olağan Genel Kurulu, İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (İAOSB) Bölge Müdürlüğü Atatürk Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Divan Başkanlığı görevine İAOSB Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş, Yazmanlığa Cem İnam, Oy Toplayıcılığa ise Kâmil Beğen oy birliği ile seçildi.

2021 yılı Faaliyet Raporu'nu sunarak konuşmasına başlayan ATAER Enerji Elektrik Üretim A.Ş. Yönetim Kurulu M. Atilla Baysak, 2021 Yılı bağımsız denetimden geçmiş finansal tabloları müzakereye açarak, "Türkiye'nin toplam elektrik kurulu güç kapasitesi 2021 Aralık ayında 99.734 MW seviyesine geldi. Toplam kurulu güçte ilk sırada 25.305 MW ile doğal gaz yer alıyor. Santalimizi kurma amacımız sanayicilerimize daha uygun şartlarda elektrik enerjisi sağlamaktır. Geçen yılki Genel Kurulumuzda; doğal gaz fiyatlarına yapılan zamlar, bakım maliyetleri, olumsuz piyasa koşulları, öngörülemez enerji fiyatlandırma politikaları dolayısıyla sizlerle birlikte zorunlu kararlar almak durumunda kaldık. Ancak 2022 yılında enerjinin önemini hepimiz bir kez daha yaşadık. Oysa ki bizler "olmayan enerji en pahalı enerji" demiştik. Santralin üretime verimli devam edebilmesi için gaz türbinlerinin bir tanesinin ara bakımı, bir tanesinin de büyük bakımlarının yapılması, arızalı olan buhar türbininin ise tamir edilmesi gerekiyordu. Tüm bunların maliyeti 3,5 milyon dolar tutuyordu. 2020 yılının kuruyla dahi bu tutar 26 milyon TL tutuyordu. 55 milyon

TL olan borcun üzerine bu rakam da binecekti. Ödemeler için her yıl İAOSB'den 15 milyon TL sermaye artış talebimiz oluyordu. O günlerde bu tamirleri yaptırıp santrali verimli çalıştırdığımızda maliyet 329 TL/MWh iken piyasada elektrik fiyatı 318,70 TL/MWh idi. Bu maliyette sanayicimize elektrik satmak mümkün değildi" dedi.

Genel Kuruldan satış kararının alınmasıyla ATAER A.Ş.'ye ait gaz ve buhar türbinleri ile diğer ekipman ve yedek parçalarının Bor Billet Alüminyum San. ve Tic. Ltd. Şti.'ne 8 Nisan 2021 tarihinde 7.139.220 dolara satıldığını belirten Baysak, "Faaliyetlerimize 40 bin metrekare arsa içerisinde yer alan şalt sahası sorumluluğu ve kiralama ile devam etmekteyiz. 2022 sonunda bu kira gelirimizde sona erecek, şalt sahası sorumluluğumuzun TEİAŞ'a devri için çalışıyoruz. Devir sürecine kadar sorumluluğumuz devam etmektedir" diye konuştu.

Toplam 150 hissedarın bulunduğu şirketin Yönetim ve Denetim Kurulu ibrasının gerçekleştirildiği Genel Kurulda, Yönetim Kurulu listesi oy birliği ile kabul edildi.

Yapılan görev dağılımı sonunda 1 yıl süre ile seçilen Yönetim Kurulu'nda; Yönetim Kurulu Başkanlığına Mehmet Atilla Baysak, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcılığına Sinan Atik, Murahhas Üyeliğine Esat Özdemir oybirliği ile seçildi. Mehmet Sayıl Dinçsoy, Aydın Tümentümür, Mehmet Karahaliloğlu, Tevfik Mağara, Cem İnam, Bekir Girgin, Hüseyin Caner Önal ve Rıdvan Gürgönül de Yönetim Kurulu Üyeliği görevini üstlendi.

TEKMER'den İAOSB'ye ziyaret

Kuzey İzmir Teknoloji Geliştirme Merkezi (TEKMER) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Saffet Köse, İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (İAOSB) Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş'ı ziyaret etti.

Aynı zamanda İzmir Katip Çelebi Üniversitesi (İKÇÜ) Rektörlüğü görevini de yürüten Köse, Başkan Yardımcısı ve Yaşar Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı Ahmet Yiğitbaşı ile Kurul Üyesi ve Yaşar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Cemali Dinçer, İAOSB Başkanı Hilmi Uğurtaş ile bir araya geldi.

Prof. Dr. Saffet Köse, ziyarette, Kuzey İzmir TEKMER'in, teknoloji ve yenilik odaklı girişimcilere iş geliştirme, ulusal ve uluslararası Ar-Ge desteklerine ve mali kaynaklara erişim, yönetim, eğitim, danışmanlık, ağlara katılma, hızlandırıcı programları ve çalışma alanı tahsis gibi hizmetleri vermek amacıyla kurulduğunu hatırlattı.

Türkiye'de bir ilk

Prof. Dr. Köse, üç kurumun iş birliğinde ve uyumunda hayata geçirilen projenin Türkiye'de bir ilk olduğunu ve şimdi aynı adımları TEKNOPARK için atmak istediklerini söyleyerek, "Yerel ve ulusal ekosistem çapında ilk defa, bir devlet üniversitesi, bir vakıf üniversitesi ve bir yerel yönetim paydaşlığı ile kurulan teknoloji geliştirme ve girişimcilik ara yüzü olma özelliğindeki TEKMER'den sonra TEKNOPARK için de adımlarımızı atıyoruz. Bu sayede İzmir'de Ar-Ge, inovasyon ve girişimcilik ekosiste-



minde büyük bir pay sahibi olmak istiyoruz" dedi.

TEKNOPARK projesini de birlikte uygulamak ve bir sinerji oluşturmak istediklerini aktaran Köse, bölgeye ve ülkeye hizmet sunmanın gayreti içinde olduklarını belirtti.

Ahmet Yiğitbaşı ise, "Kuzey İzmir bölgesinin kamu üniversitesi İzmir Katip Çelebi Üniversitesi ve Yaşar Üniversitesi ortaklığı ile kurulacak KİTGEB, sağlayacağı Ar-Ge olanakları, altyapı desteği ve ortakların hali hazırdaki mevcut uluslararası bağlantıları üzerinden daha kolay gerçekleştirilebilecek teknoloji transferleri sayesinde, yeni ve ileri teknolojilerin üretilme ve geliştirilmesi için ideal bir ortam oluşturacaktır. Bu kapsamda İAOSB'nin de desteğini önemsiyoruz. Umarım bölgeye önemli bir teknoloji geliştirme merkezini hızlıca işler hale getiririz" diye konuştu.

İAOSB'nin öğrencileri yine TÜBİTAK birincisi



Özel İzmir
Atatürk
Organize
Sanayi

Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin teknoloji tasarım alanında imza attığı '4 Yaş ve Üzerindeki Çocuklar için Uygulamalı Algoritma ve Kodlama Eğitim Seti' projesi, 53. TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'nda ulusal finale çıkmaya hak kazandı.

Ege Bölgesi'nden toplam 1165 projenin katıldığı, bunların arasından 102 çalışmanın davet edilmeye layık görüldüğü 53. TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'na Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri toplam 5 proje ile katıldılar.

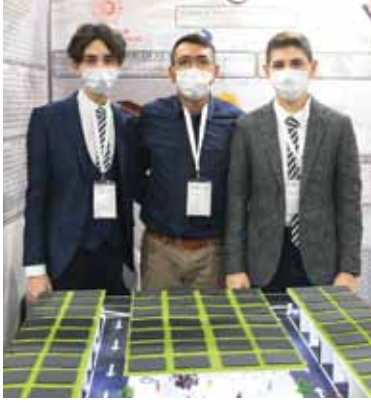
Teknoloji Tasarım bölümünden 3, Coğrafya

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal MTAL öğrencileri, 53. TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'nda 1165 proje arasında bölge birincisi ve ikincisi oldular.

alanından 1, Türk Dili ve Edebiyatı bölümünden ise 1 proje ile yarışmaya katılan öğrencilerden Naz Aynur Canaslan ve Latife Evrener, teknoloji tasarım alanında öğretmenleri Serdar Gedik'in rehberliğinde hazırladıkları 4 Yaş

ve Üzerindeki Çocuklar için Uygulamalı Algoritma ve Kodlama Eğitim Seti projesi ile Ege Bölgesi birincisi olarak yarışmanın 23-26 Mayıs 2022 tarihleri arasında düzenlenecek olan ulusal ayağına katılmaya hak kazandılar.

Yine, Teknoloji Tasarım alanında okul öğrencilerinden Taha Eren Karakış ve Alperen Demirci; öğretmenleri Sabahattin Poyraz rehberliğinde hazırladıkları ve doğalgaz faturalarında yüzde 50 tasarruf sağlayacak olan 'Konutlar İçin Isınma Maliyetlerini Düşüren Yerli Ekonomik Sistem Tasarımı' projesi ile ikinci oldular.



Uğurtaş: Gururluyuz

İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı, aynı zamanda Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Kurucu Temsilcisi Hilmi Uğurtaş, sundukları proje tabanlı eğitim çalışmalarının meyvelerini, öğrencilerinin ulusal boyutlu nitelikli yarışmalarda kazandıkları dereceler ile topladıklarına dikkat çekerek şunları söyledi: "Geleceğin mühendislerini ve teknisyenlerini yetiştirmek amacı ile çıktığımız yolda, sorgulayıcı, araştırmacı ve nitelikli eğitim anlayışımızın öğrencilerimize tam olarak geçtiğini görmekten büyük mutluluk duyuyoruz. Sanayimize yön verecek olan geleceğin nitelikli çalışanlarını yetiştirdiğimizi

görmenin haklı gururunu yaşıyoruz. Okulumuzda birbirinden donanımlı ve son teknolojilere sahip atölyelerimizde projelerini geliştirerek her yıl olduğu gibi bu yıl da TÜBİTAK Yarışmasına katılmaya hak kazanan öğrencilerimizi tebrik ediyor, ulusal finale çıkmaya hazırlanan projemize başarılar diliyorum. Bu yarışmaların amacı; lise öğrencilerini bilimsel düşünmeye, araştırmaya yönlendirerek, proje tabanlı eğitim çalışmalarını teşvik etmektir. Biz de Ege Bölgesi'nden başvuran 1165 proje arasından seçilen 102 çalışmanın 5'ini temsil ederek, çıkardığımız Ege Bölgesi birincisi projemiz ile ulusal boyutta öğrencilerimizin çalışmalarının taçlandırılmasının heyecanını yaşıyoruz."

Projeler ve katılımcılar

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin 53. TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması'na katılmaya hak kazanan projeleri:

- Teknoloji Tasarım Alanı: 4 Yaş ve Üzerindeki Çocuklar İçin Uygulamalı Algoritma ve Kodlama Eğitim Seti

Hazırlayan Öğrenciler: Naz Aynur Canaslan - Latife Evrener

Rehber Öğretmen: Serdar Gedik

Derece: Ege Bölgesi Birincisi

- Teknoloji Tasarım Alanı: Konutlar İçin Isınma Maliyetlerini Düşüren Yerli Ekonomik Sistem Tasarımı

Hazırlayan Öğrenciler: Taha Eren Karakış - Alperen Demirci

Rehber Öğretmen: Sabahattin Poyraz

Derece: Ege Bölgesi İkincisi

- Teknoloji Tasarım Alanı: Elektrik Dolu İstasyonu (EDİ)

Hazırlayan Öğrenciler: Berke Sever - Arda Şahinbaş

Rehber Öğretmen: Ozan Avcı

- Türk Dili ve Edebiyatı Dalı: Edebiyat Mühendisliği: Edebiyat Çarklarının Web2.0 Araçlarıyla Yenilenmesi

Hazırlayan Öğrenciler: Nazife Nur Çetin - Yunus Emre Bükür - Çağan Bozak

Rehber Öğretmen: Asuman Gülsever

- Coğrafya Dalı: Uzaktan Algılama Yöntemi ile Marmara Denizinde Müslaj Oluşumunun Gözlemlenmesi

Hazırlayan Öğrenciler: Celal Efe Tokgöz - Ali İpek

Rehber Öğretmen: Atakan Atgün



Küresel gıda fiyatları tüm zamanların zirvesinde

Uluslararası piyasalarda tarımsal emtiaların fiyat değişimlerini yansıtan BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Gıda Fiyat Endeksi, Şubat 2022'de tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştı. Ukrayna'daki gelişmelerin etkisini kısmen yansıtan endeksteeki artışa, bitkisel yağlar ve süt ürünleri öncülük ederken, fiyatların düştüğü tek

ürün grubu şeker oldu.

Küresel gıda fiyatlarına ilişkin kıyaslamaların en sağlam göstergesi olarak kabul edilen FAO Gıda Fiyat Endeksi, yaygın olarak işlem gören gıda emtialarının uluslararası fiyatlarındaki aylık değişimleri yansıtıyor.

Şubat'ta rekor seviyeye yükseldi

FAO Gıda Fiyat Endeksi, Şubat 2022'de ortalama 140,7 puanla; Ocak ayına göre yüzde 3,9, bir yıl önceki seviyesinin yüzde 24,1 üzerinde ve Şubat 2011'den 3,1 puan daha yüksek bir seviyeye ulaştı. Böylece endeks, bitkisel yağlar ve süt ürünleri öncülüğünde tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştı.

FAO Bitkisel Yağlar Fiyat Endeksi, çoğunlukla palmiye, soya ve ayçiçeği yağlarına yönelik ar-

Küresel gıda fiyatlarına ilişkin kıyaslamaların en sağlam göstergesi olan FAO Gıda Fiyat Endeksi, Şubat 2022'de bitkisel yağlar ve süt ürünleri öncülüğünde tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştı.

Ukrayna'daki çatışmanın olumsuzluklarının yanı sıra enerji, gübre, yem gibi dış sektörlerin etkisi, gıda üreticilerini yatırım yapmaktan ve üretimi genişletmekten vazgeçiriyor.

tan kotasyonların etkisiyle bir önceki aya göre yüzde 8,5 artarak, yeni bir rekor seviyeye ulaştı. Dünyanın önde gelen ihracatçısı Endonezya'dan palm yağının ihracat kullanılabilişliğinin azalması, Güney Amerika'daki düşük soya fasulyesi üretim beklen-

tileri ve Karadeniz Bölgesi'ndeki aksaklıklar nedeniyle daha düşük ayçiçeği yağı ihracatına ilişkin endişeler de dahil olmak üzere birkaç arz yönlü faktöre denk gelen sürekli küresel ithalat talepleri, endekste keskin artışa neden oldu.

FAO Süt Ürünleri Fiyat Endeksi, Batı Avrupa ve Okyanusya'daki beklenenden düşük süt arzının yanı sıra özellikle Kuzey Asya ve Orta Doğu'dan gelen kalıcı ithalat talebinin de etkisiyle Şubat ayında Ocak ayına göre ortalama yüzde 6,4 daha yüksek gerçekleşti.

Diğer endekslerdeki değişimler

FAO Tahıl Fiyat Endeksi, Güney Amerika'daki mahsul koşullarına ilişkin endişelerin devam etmesi, Ukrayna'dan mısır ihracatına ilişkin belirsizliğin ve artan buğday ihracat fiyatlarının bir kombinasyonu nedeniyle, uluslararası mısır fiyatlarının yüzde 5,1 artmasıyla kaba tahıllar için yükselen kotasyonların öncülüğünde bir önceki aya göre yüzde 3,0 arttı. Dünya buğday fiyatları yüzde 2,1 artarak büyük ölçüde Karadeniz limanlarından küresel

arz akışına ilişkin belirsizliği yansıttı. Uluslararası pirinç fiyatları, Yakın Doğu Asyalı alıcılardan gelen kokulu pirinç talebi ve bazı ihracatçıların para birimlerinin ABD Doları karşısında değer kazanmasıyla yüzde 1,1 arttı.

FAO Et Fiyat Endeksi, sığır eti fiyatlarının güçlü küresel ithalat talebi ve Brezilya'daki kesime hazır sığırların sıkı arzı ve Avustralya'da sürünün yeniden inşasına yönelik yüksek talebin etkisiyle Ocak ayından itibaren yüzde 1,1 yükselerek yeni bir rekora ulaştı. Domuz eti fiyatları yükselirken, küçükbaş ve kümes hayvanları eti Okyanusya'daki yüksek ihraç edilebilir arz ve Bahar Şenliği'nin sona ermesinin ardından Çin'in ithalatının azalması nedeniyle düştü.

FAO Şeker Fiyat Endeksi, Hindistan ve Tayland gibi büyük ihracat yapılan ülkelerdeki olumlu üretim beklentilerinin yanı sıra Brezilya'daki büyüme koşullarının iyileşmesiyle yüzde 1,9 geriledi.

Şubat ayı sonuçlarının, Ukrayna'daki çatışmadan kaynaklanan piyasa etkilerini kısmen içerdiğinin altını çizen FAO ekonomisti Upali Galketi Aratchilage, "Mahsul koşulları ve yeterli ihracat mevcudiyeti konusundaki endişeler, mevcut küresel gıda fiyat artışlarının sadece bir kısmını açıklıyor. Gıda fiyat enflasyonu için çok daha büyük bir itici yapı, başta enerji, gübre ve yem sektörleri olmak üzere gıda üretiminin dışından geliyor. Tüm bu faktörler gıda üreticilerinin kar marjlarını sıkıştırma eğiliminde, bu da onları yatırım yapmaktan ve üretimi genişletmekten vazgeçiriyor" dedi.

Buğday ve mısır üretimi 2022'de artacak

FAO, 2022'de dünya çapında tahıl üretimi için ön tahminde bulunan en son Tahıl Arz ve Talep Özeti'ni de açıkladı. Küresel buğday üretiminin 790 milyon tona yükseldiği, Kuzey Amerika ve Asya'da beklenen yüksek verim ve kapsamlı ekimin, Avrupa Birliği'nde olası bir hafif düşüşü ve kuraklık koşullarının kuzey Afrika ülkelerinin bazılarında mahsuller üzerindeki olumsuz etkisini azalttığı tahmin ediliyor.

Güney Yarımküre'de mısır hasadı yakında

başlayacak, Brezilya'nın üretiminin rekor seviyeye ulaşması ve Arjantin ve Güney Afrika'da üretimin ortalama seviyelerinin üzerinde olması öngörülüyor.

FAO, 2021'deki dünya tahıl üretimi tahminini de, bir önceki yıla göre yüzde 0,7 artışla 2.796 milyon ton olarak güncelledi.

Tahıl stokları, 8 yılın en düşüğüne inecek

2021/2022'deki küresel tahıl kullanımı şu anda yıllık yüzde 1,5 artışla 2.802 milyon ton olarak öngörülüyor. 2022'de sona eren küresel tahıl stoklarının yıl içinde biraz büyüyerek 836 milyon tona çıkması bekleniyor. FAO'ya göre, bu tahminlere göre, dünya çapındaki tahıl stoklarının kullanım oranı yüzde 29,1'de kalacak ve "8 yılın en düşük seviyesine işaret edecek, ancak yine de genel olarak rahat bir tedarik seviyesine işaret edecek".

FAO ayrıca, 2020/2021 seviyesinden yüzde 0,9 artışla dünya hububat ticareti tahminini 484 milyon tona yükseltti. Bu tahmin, Ukrayna'daki çatışmalar kaynaklı potansiyel etkileri yansıtmıyor. FAO gelişmeleri takip ederek, etkileri

zaman içinde değerlendirecek.

FAO'nun Küresel Bilgi ve Erken Uyarı Sistemi (GIEWS) tarafından yayınlanan son Mahsul Beklentileri ve Gıda Durum Raporu'na göre, dünyadaki 47 Düşük Gelirli Gıda Açığı Ülkesinde (LIFDC) tahıl üretiminin, çatışmalar ve aşırı hava olayları nedeniyle 2021/2022 pazarlama sezonunda 2020/2021'e göre yüzde 5,2 azalması bekleniyor. Bu da LIFDC'lerin toplam ithalat gereksiniminde yüzde 8 artışla 66,6 milyon tona işaret ediyor.

Üç aylık rapor, şu anda gıda için dış yardıma ihtiyaç duyduğu belirlenen 44 ülkedeki durumla ilgili güncellemelerin yanı sıra dünyadaki bölgesel tahıl üretim eğilimlerinde daha ayrıntılı güncellemeler içerirken, üretim ve ihracatın yanı sıra Ukrayna'daki çatışmaların artmasıyla ilgili geçim kaynaklarına yönelik risklere de dikkat çekiyor.

Dünya çapında tahıl stokları son 8 yılın en düşük seviyesinde olsa da, genel olarak rahat bir tedarik süreci öngörülüyor. FAO ayrıca, dünya hububat ticareti tahminini 484 milyon tona yükseltti.





Balıkçılık ve su ürünleri için krizlere karşı acil eylem planı

Dünyayı 2 yıldır etkisi altına alan Covid-19 pandemisinin en çok etkilediği sektörlerden biri de balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliği iş kolu oldu. BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ile Tarım ve Orman Bakanlığı-Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü iş birliğiyle, pandeminin sektöre olumsuz etkilerini giderme ve olası krizlere karşı dayanıklılığını artırma amacıyla başlatılan 'Balıkçılık ve Su Ürünleri Sektörel Hazırlık-Covid-19 Etkilerine Karşı Müdahale' projesi kapsamında hazırlanan ara raporun tartışıldığı bir çalıştay düzenlendi.

Çalıştayın açılış konuşmasını yapan Tarım ve Orman Bakanlığı, Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdür Yardımcısı Turgay Türkyılmaz, pandemi sürecinde yaşanan zorlukları anlattı. Çalıştayın sektörden geniş katılımı yapılmasının, hazırlanacak acil durum eylem planı ve yol haritasının uygulanabilirliği ve sürdürülebilirliğini sağlayacağına inandığını söyledi.

FAO Balıkçılık ve Su Ürünleri Yöneticisi ve Uzmanı Haydar Fersoy da konuşmasında sektör için bir acil durum eylem planı hazırlanmasının önemine işaret ederek, çalıştayın bu önemli görevi yerine getireceğine inancını dile getirdi.

FAO Balıkçılık ve Deniz Ürünleri Uzmanı

ve Balıkçılık Görev Ekibi Lideri Florence Poulain, projenin hedeflerini ve bugüne kadar katedilen yolu anlattı. Poulain, krizin beraberinde fırsatlarla geldiğine inandığını belirterek "Sektörün, bu tür eylem planlarıyla geçmişten daha güçlü hale geleceğine inanıyoruz" diye konuştu. Hazırlanan ara raporu paylaşan Poulain, çalıştayla raporun son aşamasına getirileceğini ve yol haritasının tamamlanma aşamasına geçeceğini belirtti.

FAO'nun Uluslararası Balıkçılık ve Su Ürünleri Danışmanı Simon Diffey ise projede bugüne kadar katedilen yolu anlattı. Hazırlanan taslak raporun iki bölümden oluştuğunu belirten Diffey, taslak rapordan ayrıntıları da katılımcılarla paylaştı.

Konuşma ve sunumların tamamlanmasının ardından katılımcıların görüş ve önerileri alındı. Bu öneri ve değerlendirmelerle rapor taslağına son hali verilecek. Tarım ve Orman Bakanlığı ve FAO iş birliğiyle uygulanan projeye, pandemi sürecinde yara alan balıkçılık sektöründe acil duruma hazırlık ve müdahale için stratejik planlama yapılacak. Sektördeki Covid-19 etkisinin "bilinçli tüketici" ile giderileceği proje, aynı zamanda gelecekteki olası krizlere karşı da bir acil durum eylem planı olacak.

TCMB faizi değiştirmede

Merkez Bankası Para Politikası Kurulu (PPK) Mart toplantısı sonrası beklenildiği gibi faizi yüzde 14'te sabit tuttu. Karar metninde en dikkat çeken yenilik PPK'nın dezenflasyon

sürecinin başlamasını 'küresel barışın tesis edilmesine' bağlaması olurken, cari fazla ifadeleri çıkarılarak sürdürülebilir bir cari denge metne girdi. PPK'da enerji fiyatlarından kaynaklanan risklerin yakından takip edildiği belirtilerek cari işlemler dengesinin sürdürülebilir seviyelerde kalıcı hale gelmesinin fiyat istikrarı için önem arz ettiği kaydedildi.



MB rezervlerinde azalma görüldü

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB), Haftalık Para ve Banka İstatistikleri'ni açıkladı. Buna göre; Merkez Bankası toplam rezervleri 11 Mart ile biten haftada 1 milyar 397 milyon dolar azalarak, 108 milyar 864 milyon dolar oldu. Brüt döviz rezervleri de

2 milyar 844 milyon dolarlık azalışla 68 milyar 180 milyon dolardan 65 milyar 336 milyon dolara indi. Altın rezervleri ise 11 Mart haftasında 1 milyar 447 milyon dolar artarak 42 milyar 81 milyon dolardan 43 milyar 528 milyon dolara yükseldi.



FED, 3 yıl sonra faizi artırdı

ABD Merkez Bankası (FED), 2018'den bu yana ilk kez faiz artırımına giderek politika faizini 25 baz puan artışla yüzde 0,25-0,50 aralığına yükseltti. İki gün süren FOMC

Toplantısı'nın ardından FED'den yapılan açıklamada, faiz oranının artırılması kararının 1'e karşı 8 oyla alındığı, St. Louis FED Başkanı James Bullard'ın 50 baz puan artırılması yönünde oy kullandığı aktarıldı. Ekonomik faaliyet ve istihdam göstergelerinin güçlü gelmeye devam ettiği belirtildi. Büyüme beklentisi yüzde 2,8'e çekilirken, bu yıl 6 faiz artışı öngörüldü.



Avrupa'da enflasyon rekor kırdı

Euro Bölgesi tüketici fiyatları endeksi, Şubat ayında yıllık olarak yüzde 5,9'a yükselerek yüzde 5,8 olan beklentiyi aştı. Bu oran Euro Bölgesi'nde tüm



zamanların en yüksek yıllık enflasyon oranı olarak kayıtlara geçti. Avrupa Birliği'nin istatistik kurumu Eurostat'ın verilerine göre enflasyon Şubat'ta aylık olarak yüzde 0,9 arttı. Euro Bölgesi'nde enerji ve işlenmemiş gıda fiyatları hariç tutularak hesaplanan çekirdek enflasyon yıllık olarak yüzde 2,9 ile beklentilere paralel olarak arttı.

KOBİ tanımı değişti kapsam genişledi

KOBİ'lerin sınıflandırılmasında parasal sınırlar yeniden belirlendi. Mikro işletme için 3 milyon lira olan hasılat veya mali bilanço üst sınırı, 5 milyon liraya çıkarıldı. Hasılat veya mali bilanço üst sınırı; küçük işletmelerde 25 milyon liradan 50 milyon liraya, orta büyüklükteki işletmelerde ise 125 milyon liradan 250 milyon liraya çıkarıldı. Bu işletmelerde çalışan sayısı sınırında ise herhangi bir değişiklik yapılmadı. Mikro işletmelerde 10, küçük işletmelerde 50, orta işletmelerde ise 250 kişilik çalışan sınırı bulunuyor.



Sanayi üretiminde 'enerji' kaybı

Sanayi üretimi, İran'dan doğalgaz kesintisi kaynaklı olarak sanayi tesislerinde birkaç gün süren elektrik ve doğalgaz kısıntılarının etkisiyle, Ocak ayında 2021 Aralık ayına göre yüzde 2,4 daraldı. Sanayinin alt sektörleri incelendiğinde madencilik ve taşocakçılığı



sektörü endeksi bir önceki aya göre yüzde 11,2 artarken, imalat sanayi sektörü endeksi yüzde 3,1 ve elektrik, gaz, buhar ve iklimlendirme üretimi ve dağıtım sektörü endeksi yüzde 1,6 düşüş gösterdi.

Yıllık bazda üretim yüzde 7,6 arttı

Sanayi üretimi yıllık bazda yüzde 7,6 artış gösterdi. Arındırılmamış sanayi üretim endeksinde ise yıllık bazda yüzde 8,2 artış yaşandı. TÜİK'in açıkladığı verilere göre, sanayinin alt sektörleri (2015=100 referans yılı) incelendiğinde, 2022 yılı Ocak ayında madencilik ve taşocakçılığı sektörü endeksi bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 8,3, imalat sanayi sektörü endeksi yüzde 7,7 ve elektrik, gaz, buhar ve iklimlendirme üretimi ve dağıtım sektörü endeksi yüzde 5,6 arttı.



Sanayide kişi başına üretimde yükseliş

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2021'in 4'üncü çeyreğine ilişkin verimlilik istatistiklerini açıkladı. Takvim etkilerinden arındırılmış toplam sanayi çalışan kişi başına üretim endeksi, söz konusu dönemde 2020'nin 4'üncü çeyreğine kıyasla yüzde 4,2 arttı. Geçen yılın son çeyreğinde toplam sanayi çalışılan saat başına üretim endeksi, yıllık bazda yüzde 2,2, çeyreklik bazda yüzde 3,5 artış gösterdi. Çalışan kişi başına üretim endeksinde yıllık bazda en fazla artış, yüzde 5,6 ile ara malı üretiminde gerçekleşti.



Perakende satış hacmi sevindirdi

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, sabit fiyatlarla perakende satış hacmi 2022 yılı Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 7,9 arttı. Aynı ayda gıda, içecek ve tütün satışları yüzde 0,5, gıda dışı satışlar (otomotiv yakıtı hariç) yüzde 15,8 artarken, otomotiv yakıtı satışları yüzde 0,4 azaldı. Cari fiyatlarla perakende ciro (2015=100) 2022 yılı Ocak ayında bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde 73,9 arttı. Aynı ayda gıda, içecek ve tütün satışları yüzde 53,5, gıda dışı satışlar (otomotiv yakıtı hariç) yüzde 77,8 yükseldi.



Toplam ciro endeksi yükselişini sürdürdü

Mevsim ve takvim etkisinden arındırılmış toplam ciro endeksi Ocak'ta aylık bazda yüzde 3,6 arttı. Takvim etkisinden arındırılmış sanayi, inşaat, ticaret ve hizmet sektörleri toplam ciro endeksi de geçen yılın aynı ayına kıyasla yüzde 90,9 yükseldi. Sanayide takvim etkisinden arındırılmış ciro endeksi, Ocak'ta yıllık bazda yüzde 106,1 artış kaydetti. Mevsim ve takvim etkisinden arındırılmış sanayi ciro endeksi de Ocak'ta, bir önceki aya göre yüzde 2,2 arttı. İnşaat sektöründe takvim etkisinden arındırılmış ciro endeksi, yıllık yüzde 62,3 artış gösterdi.



Bütçede KKM ve TCMB etkisi

Hazine ve Maliye Bakanlığı verilerine göre Şubat ayında bütçe 69 milyar 737 milyon lira fazla verdi ve geçen yılın aynı ayına göre bütçe fazlasındaki artış yüzde 201 oldu. Bütçe fazlasının üçe katlanmasındaki en önemli etki ise Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın Şubat'ta karından Hazine'ye aktardığı 49,3 milyar liralık kaynak ile kur korumalı mevduat ürünü ile şirketlere getirilen yılın son çeyreği kur farkı gelirinin Kurumlar Vergisi muafiyeti avantajı oldu. Bütçede Şubat'ta Kurumlar Vergisi gelirleri de yüzde 123 artış gösterdi.



Yıl sonu enflasyon beklentisi yüzde 40,47

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB) Mart ayı Piyasa Katılımcıları Anketi'nin sonuçlarını açıkladı. Katılımcıların cari yıl sonu tüketici enflasyonu (TÜFE) beklentisi bir önceki anket döneminde yüzde 34,06 iken, bu anket döneminde 40,47 oldu. 12 ay sonrası TÜFE beklentisi bir önceki anket döneminde yüzde 24,83 iken, bu anket döneminde yüzde 26,43'e yükseldi. 12 ay sonrasına ilişkin olasılık tahminleri değerlendirildiğinde, TÜFE'nin ortalama olarak yüzde 16,87 olasılıkla yüzde 21,00 - 23,99 aralığında artacağı öngörüldü.



Kısa vadeli dış borç 125,5 milyar dolar

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın (TCMB) Ocak 2022 dönemine ilişkin kısa vadeli dış borç istatistiklerine göre, kısa vadeli dış borç stoku, Ocak'ta 2021 yıl sonuna kıyasla

yüzde 4,3 artarak 125,5 milyar dolar düzeyinde gerçekleşti. Bu dönemde, bankalar kaynaklı kısa vadeli dış

borç stoku yüzde 2,9 artışla 53 milyar dolar, diğer sektörlerin kısa vadeli dış borç stoku yüzde 6,1 yükselişle 45,3 milyar dolar oldu. Bankaların yurt dışından kullandıkları kısa vadeli krediler, 2021 yıl sonuna göre yüzde 1,8 azalışla 11 milyar dolara geriledi.



Cari açık 4 yılın zirvesinde

Enerji ithalatının ticaret açığında sert büyümeye yol açması, cari işlem hesabına da net olarak yansımaya devam ediyor. Cari açık, Ocak ayında bir önceki yıl aynı aya

göre 5,3 milyar dolar artarak 7,1 milyar dolara yükseldi. Böylece, 2017 Aralık ayından bu yana en yüksek cari açık gerçek-

leşmiş oldu. 12 aylık birikimli açık ise 20,2 milyar dolara yükseldi. Net hata noksan kaleminde ise Ocak ayında 245 milyon dolar çıkış kaydedildi. Bu gelişmede, ödemeler dengesi tanımlı dış ticaret açığının 8 milyar 333 milyon dolara yükselmesi etkili oldu.



Konut fiyatlarında artış sürüyor

TCMB tarafından Türkiye'deki konutların kalite etkisinden arındırılmış fiyat değişimlerini izlemek amacıyla hesaplanan Konut Fiyat Endeksi, 2022 yılı Ocak ayında bir önceki aya göre yüzde

13,1 oranında artarak veri setinde en yüksek seviye olan 279,7 puana çıktı.

İstanbul, Ankara ve İzmir'in konut

fiyat endeksleri değerlendirildiğinde, 2022 yılı Ocak ayında bir önceki aya göre, sırasıyla 14,1, 12,5 ve 13,6 oranlarında artış gözlemlendi. Endekste bir önceki yılın aynı ayına göre nominal yüzde 77,4, reelde ise yüzde 21,2 oranında artış kaydedildi.



Asan'a BM'de önemli görev

Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT) Başkanlığı görevinden alınan Prof. Dr. Habip Asan, Dünya Fikri Mülkiyet Teşkilatı (WIPO) Geçiş Ülkeleri ve Gelişen Ülkeler

Bölümü Direktörü oldu. 300'den fazla adayın katıldığı sınav sürecini tamamlayan Asan, WIPO'da Orta

Avrupa, Baltık ülkeleri, Akdeniz Ülkeleri (Türkiye dahil) Kafkaslar, Orta Asya ve Doğu Avrupa ülkeleri ve Gelişmiş Ülkelerin bağlı olduğu 60 ülkenin sorumluluğunu üstlendi. Asan, böylelikle BM'de en üst görevdeki Türk yönetici unvanına da sahip oldu.



Ekonomideki gelişmeler nasıl yorumlandı?

Türkiye'nin ekonomide bugün yaşadığı yüksek enflasyon sorununu değerlendiren ekonomistler, faiz ve bütçe giderlerinin göz önünde bulundurularak dış ticaret politikalarının tekrar gözden geçirilmesi gerektiğini belirttiler.



İlk iki ayda bütçe dengesi

Mahfi Eğilmez

Merkezi Yönetim bütçesi 2022 yılının ilk iki ayında 99,8 milyar TL fazla vermiş bulunuyor. 2021 yılının ilk iki ayında 984 milyon TL açık vermiş olan bütçenin bir yılda böyle toparlanması şaşırtıcı görünüyor.

Bütçe giderleri geçen yılın ilk iki ayına göre yüzde 65 artarken bütçe gelirleri yüzde 113,5 artmış. İlk iki ayda faiz dışı denge 157.682 milyar TL fazla vermiş. Bütçenin faiz dışı fazla vermesi, diğer harcamalardan sonra elde kalan gelir fazlasının borçlanmayı düşürmesine imkân sağlaması açısından önemli bir durum olarak değerlendiriliyor.

Arthur Conan Doyle'un ünlü hayali dedektifi Sherlock Holmes'in "hiçbir şey ortada apaçık duran bir gerçek kadar yanıltıcı değildir" (Boscombe Vadisi Gizemi) sözlerinden

hareketle ayrıntıları incelemeye başlayalım:

(1) Faiz hariç bütçe giderlerinde ortalama bütçe giderlerine göre en önemli artış yüzde 94,1 oranındaki artışla mal ve hizmet alım giderlerinde ortaya çıkmış bulunuyor.

(2) Kamu iktisadi teşebbüslerine (KİT) yapılan görevlendirme giderlerinde yüzde 771'i aşan rekor bir artış söz konusu. Özellikle Halk Bankası ve Ziraat Bankası'na düşük faizle kredi açılarak aradaki farkın bütçeden karşılandığı burada açık biçimde görülüyor.

(3) Bir başka büyük sıçrama borç verme kaleminde ortaya çıkmış bulunuyor. Fiyatları düşük tutabilmek için kamu kurumlarına ucuza sattırılan mal ve hizmetlerin karşılığı borç verme ve/veya sermayeye katkı yapma şeklinde bu kalemden ödeniyor.

(4) Bütçede en çok eleştirilen kalemlerden birisi olan faiz giderlerinin aslında bütçe giderleri artış ortalaması dolayında arttığı dikkat çekiyor.

İlk iki ayda birçok dışsal etkinin ve enflasyonun katkısıyla yakalanan gelir artışlarının yarattığı bu olumlu tablonun devam ettirilmesi, ancak ve ancak enflasyonun ve ithalatın yüksek gitmesi ve ücret artışlarının gerçek enflasyona göre düşük tutulması durumunda gerçekleşir. Bunun da GSYH'den aldığı pay her geçen dönemde azalan ücretli kesim için bir yıkım olacağını söylemek kehanet sayılmamalı.

Eğer enflasyonu konjonktürel gelişmeler tetikliyorsa, yapılması gereken iki önemli iş var:

- Sorunun kaynağının tespiti
- Müdahale biçiminin tespiti

Buradan anlaşıldığı kadarıyla "müdahale etmemek" bir seçenek değil. Yani enflasyon dış faktörlerden kaynaklanıyorsa "elle gelen düşün bayram" demeden, dış kırılganlığı azaltacak hamleleri yaparken, kısa vadede yan etkileri gidermek için para ve maliye politikalarını gevşetmek sancıyı azaltacak bir çözüm olabilir. Demek ki, zorunlu mal ve hizmetlerden kolay vergi toplanıyor olması hükümetleri kolaycılığa sevk etmemeli. Vergiden feragat hem vatandaşın yükünü azaltmalı hem de enflasyonun diğer mal ya da hizmetlere bulaşması önlenmeli.

Diğer taraftan enflasyonun yükselme sebebi iç sebepler ise, yine hükümetlerin daha fazla dolaylı vergi toplamak adına hayat pahalılığına göz yumması doğru bir yaklaşım olmaz. Eğer talep enflasyonu varsa büyümenin 1-2 puanından vaz geçerek efektif talebi yavaşlatmak, eğer maliyet enflasyonu varsa üretim modelinin farkında olarak dış ticaret rejimi ve vergi rejiminde doğru ayarlamaları yapmak gerekir. Adalet sağlamak yerine ayrıcalık sağladığımız sektörleri ayakta tutmanın faturası enflasyon olarak karşımıza çıktığı için, siyasetin bir tercih yapması gerekiyor.

Doğru yönetmek işin sırrı

Aslına bakılırsa, son 40-50 yıla baktığımızda siyasetin vatandaş lehine ya da ticaret lehine kullandığı tercihlerin isabetli olmadığını söyleyebilirim. Demiryolları yük değil insan taşımak için tasarlanmış, yolları kısaltan köprü ve tüneller hem ticaret erbabı hem de vatandaş için oldukça pahalı, gümrük alanları özel sektöre bırakılmış resmi olmayan kesintiler yapıyor, tarım ürünleri bölgelerde monopollere ülkenin



Bu işin şakası yok

Emre Alkin

tamamında oligopollere bırakılmış, iletişim vergileri yüksek ama hem pahalı hem de düşük hızda seyrediyor, eğitim ücretleri raydan çıkmış bir şekilde hane halkını imkansız tercihlere sürüklüyor. Zorunlu malları stoklamak gibi normal zamanda görmediğimiz eğilimler oluşuyor. Aynen özel sektörün hammadde ve ara malı stokladığı gibi. Bu durum enflasyonun yapışkanlığını artırıyor. Örneklerin sayısını artırabilirim.

Enflasyon yükseldikçe faiz oranlarının da yüksek kalacağı malum. İnsanlar yukarıda belirttiğim maliyetlerin önemli bir kısmının döviz kuru yük-

selişlerinden kaynaklandığını bildiği için, zorla düşürülen faizler karşısında mecburen kuvvetli paralar ya da geleneksel olarak altın satın almak durumunda kalıyorlar. Bankalar ve Finans Kuruluşları ise tasarruflarını dolara endeksli korumak isteyenler sebebiyle açık pozisyonda kalıyorlar ve piyasadan döviz alarak dengelemeye çalışıyorlar. Yabancı girdi kullanan firmalar da mecburen açık pozisyonda kalmamak için döviz alıyorlar.

Yapılması gereken en doğru hamle, Merkez Bankası'nın faizini tekrar anlamlı hale getirmek ardından da maliye ile dış ticaret politikalarını en baştan gözden geçirmek. Böylelikle günlük yaşam ile faktör maliyetleri arasında anlamlı bir ilişki kurulması imkanı doğacak, nispi fiyatların anlamsız seyrine bir dur demek imkanı olacaktır. Aksi takdirde yüksek enflasyondan hiperenflasyona geçiş hızla gerçekleşir. Daha önce bu gibi tehlikelerin ucundan dönmüş bir ülkeyiz. Acısını çekmiş olan bilir diye düşünüyorum.



Dünya çapında dokuz ülkeden 100'ü aşkın milyonerin oluşturduğu ve Türkçe'ye "Yurtsever Milyonerler" olarak çevrilen "Patriotic Millionaires" grubu, 2022 Ocak'ında çevrimiçi düzenlenen Dünya Ekonomik Forumu'nda (DEF), siyasetçilere "Bizden daha fazla vergi alın" diye seslendi.

Dünya kamuoyu zenginlerden az, yoksullardan çok vergi alınmasını eleştiren çıkışların yabancı değil. Amerika'da yaşanan 2008 finansal krizin sloganı haline gelen "Yüzde 1" hareketi, ülkede oluşan servetin nüfusun yüzde 1'inde toplanmasına itiraz ediyordu. ABD'nin süper zenginlerinden Warren Buffett, Amerikan maliyesini "Temizlikçimden daha az vergi veriyorum" sözleriyle eleştiriyordu.



Ne kadar vergi veriyorsunuz?

Serpil Yılmaz

Küresel zenginler boylarının ölçüsünü ilk olarak Covid-19'la, ikinci olarak da "soğuk savaş dönemine" davetiye çıkaran Rusya-Ukrayna savaşı ile alıyorlar. Avrupa Parlamentosu haksız edinilen "servet avcılığına" başladı. Parası olana "Altın Vize" olarak bilinen "Tabaka 1" uygulamasına son verecek tasarı kabul edildi. Bu vize ile İngiltere'ye en az 2 milyon sterlin tutarında yatırım yapanlar 5 sene boyunca oturma izni alıyor ve Schengen Bölgesi'nde serbest dolaşım hakkı kazanıyordu.

Altın pasaport sektörü 2011 ile 2019 yılları arasında AB üyesi ülkelere 20 milyar Euro'dan fazla yatırım yapılmasını sağladı. Kanaat artık o ki; bu servet küresel refah artışına katkı sağlamadı.

Aslında unuttuğumuz atasözlerimiz, bizi uyarıyordu; "elden gelen öğün olmaz, o da vaktinde bulunmaz." Fakat biz öyle yapmadık, gıdada kendine yeterli bir ülke iken, elden gelene bağımlı olduk ve şimdi savaşın hatırlattığıyla uyandık; kendine yetemiyorsan, başın belada...

Hatırlayın; Sovyetler Birliği'nin dağılmasıyla küreselleşme başladığında, internet devriminin de gaziyle; tüm dünya tek kutuplu hale gelmiş, nerede ne ürettiğinin bir anlamı kalmamıştı.

Bağımlılık-bağımsızlık ek-seni silikleşmiş, yerini; karşılıklı bağımlılık almıştı. Ancak bu 20 yıl sürdü ve 2008'deki Küresel Kriz ile finansal ayrışmayı gördük. Şimdi de Rusya-Ukrayna çatışması, küreselleşmeye adeta nokta koydu.



Kendine yetemiyorsan başın belada

Şeref Oğuz

Yeni bir dönemin de başlangıç vuruşu halini aldı. Bugün geldiğimiz noktada, gıda haricinde, enerji, stratejik metal, çip, ileri teknoloji gibi alanlarda kendine yeterlilik ihtiyacı belirginleşti. Hatta bunlara insan kaynaklarını, finansı da katabilirsiniz.

1980'deki Rahmetli Turgut Özal'ın ithal ikameci iktisat politikaları yerine "dışa açık büyüme" modeliyle küreselleşmeyle akort olduk. Ama şimdi sanki ithal ikamesine döneceğiz. İthal etmek zorunda olduklarımızı içeride ikame edecek alanlar arayacağız.

Tarım için fırsat sunar mı? Elbette... Türkiye henüz tarım-

da kartlarını oynamadı. Fakat bu son durum, en azından gıdadan başlayarak yeniden kendine yeterli ülke haline gelmeye vesile olabilir.

Mektepli ve alaylı iktisatçıların büyük çoğunluğu enflasyonu yükselmiş bir ülkede, 'o ülkenin merkez bankası faizi artırmadan, enflasyon düşmez' demekteler. Ben ise bu "yüksek faizle enflasyon düşürme" yöntemini, Türkiye'de "cari açık/dış borç" artışına sebep olduğundan yanlış ve sürdürülemez buluyorum. Şimdi gelelim indirilmesi gereken güncel iki enflasyona:

1. ABD'de enflasyon yüzde 7, faiz yüzde 0-0,25. İktisatçı-larımıza göre FED, derhal faizi 775 baz puan artırıp yüzde 8'e çıkarmalıdır. Lakin FED, faizi 25 baz puan artırmakta bile kararsız.

2. Bizim enflasyon, helâlinden yüzde 55'i geçmişken Merkez Bankası faizi yüzde 14. Aynı mantıkla bunun da asgari 4200 baz puan artırımıyla yüzde 56'ya çıkarılması gerek. Soru: Bu



**İşten artmaz
dıştan artar**

Ege Cansen

kadar yüksek artış gerekli mi? O kadar artış gerekmez deniyorsa, Merkez Bankası faizi kaç baz puan artırmalıdır? Bu artış da kesmezse yüzde kaçta yani nereye kadar artırmayı göze almalıdır?

2021'in sonbaharında ekonomide deprem yaratacak kadar kuvvetli bir "devalüasyon enerjisi" birikmişti. Sanki böyle enerji birikimi yokmuş gibi AK Parti, "faiz sebep, enflasyon sonuçtur" gibi garip bir slogan tutturdu. Bu, yokuşta parketmiş freni patlak bir kamyonun tekerleğinin önündeki takozu çekmek gibi oldu. Halk, bunu devlet döviz fiyatı artsın istiyor diye anladı. TL'den kaçıp

dolara sarıldı. Artan dolar fiyatı da enflasyonu azdırdı. Nerede duracağı bilinmeyen bir sarmal oluştu. Enflasyonu düşürme beklentileri, cari fazla verip, dolar arzını artırmanın arkasına atıldı.

Günümüz modern toplumunda sadece gelişmekte olan değil gelişmiş toplumlarda bile kadın-erkek arasında eşitsizlikler mevcut. İşgücü piyasalarına girmelerinde, girdiklerinde hak ettikleri ücretleri almalarında, üst düzey yöneticiliklere yükselmelerinde, parlamento temsilciliklerinde ayrımcılığa uğramaktadırlar. Dünya genelinde işlerin yüzde 66'sını, gıda üretiminin yüzde 50'sini kadınların gerçekleştirmesine rağmen gelirin ancak yüzde 10'unu alıyorlar. Gayrimenkullerin ise sadece yüzde 1'ine sahipler.

TÜİK verilerine göre nüfusunuzun yaklaşık yarısı kadın. Erkek nüfusunuzun üçte ikisinden fazlasını istihdam piyasasına kattığımız halde kadınlarımızın sadece üçte



**Kadın istihdamı,
büyüme ve kalkınma**

M. Saim Uysal

birinden biraz fazlasını çalışma piyasasına dahil edebiliyoruz. Son işsizlik rakamlarına göre her 100 kadından sadece 17'si kayıtlı ve tam zamanlı istihdamda, gençlerde geniş tanımlı işsizlik oranı yüzde 41,4 iken genç kadınlarda geniş tanımlı işsizlik oranı yüzde 51'i aştı. Gelişmekte olan ülkeler içinde işgücüne katılma oranımız Hindistan, Arjantin, Mısır ve Yunanistan'dan sonra yer alıyor. Gelişmiş ülkelerde ise işgücüne katılım oranı yüzde 62- yüzde 79 arasında seyrediyor. Kadınlarımızın işgücüne katılım oranı en son yüzde 34,2'ye kadar yükselmişken OECD ülkeleri ortalaması

yüzde 51'lerde. Bu farkı kapatmadığımız sürece hem büyümeyi hem de kalkınmayı istenilen seviyeye getirmemiz mümkün değil.

İstiklal Marşı'nın kabulünün 101. yılı törenle kutlandı



12 Mart İstiklal Marşı'nın kabulü ve Mehmet Akif Ersoy'u anma töreni Ahmet Adnan Saygun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencilerinin de katılımıyla Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde gerçekleşti. Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, Çiğli Garnizon Komutanı Albay Celil Yapazlı, Çiğli Belediye Başkan Vekili Ali Rıza Koçer, Kamu Kurum ve Kuruluşlarının Müdürleri, Muhtarlar, İlçe Milli Eğitim Şube Müdürleri ve Okul Müdürlerinin katılım sağladığı törende öğrencilerin hazırladığı etkinlikler sahnelendi.

İstiklal Marşımızın 101. yıl dönümünü kutlamanın gururunu ve mutluluğunu yaşadığını belirten Çiğli Kaymakamı Adnan Çakıroğlu, "İstiklalimizin ve istikbalimizin, milletimi-

zin azim ve kararlılığının sembolü, Kurtuluş Savaşı'mızın manifestosu ve vatan topraklarının her karışında işgale karşı çetin mücadelelerin verildiği dönemde yazılan İstiklal Marşımız, ortak sesimiz, ortak vicdanımızdır. Her kelimesinde inanç, her dizesinde iman, her kıtasında cesaret ve kararlılık olan İstiklal Marşımız; karanlık ufkun ardından doğacak şafağı müjdelemiş, bağımsızlık özlemini ve yeniden dirilişi ateşlemiştir. Vatanımızın tecrit edildiği, ordularımızın terhis edildiği, hayat ve varlık haklarımızın tahrip edildiği bir dönemde İstiklal Marşımızın mısralarında milli vicdanlarımız buluşmuş ve birbirine kenetlenmiştir. İstiklal Marşımızda medeniyetimizin en mümtaz değerleri bulunur.

Tarihinin her döneminde bağımsızlığına

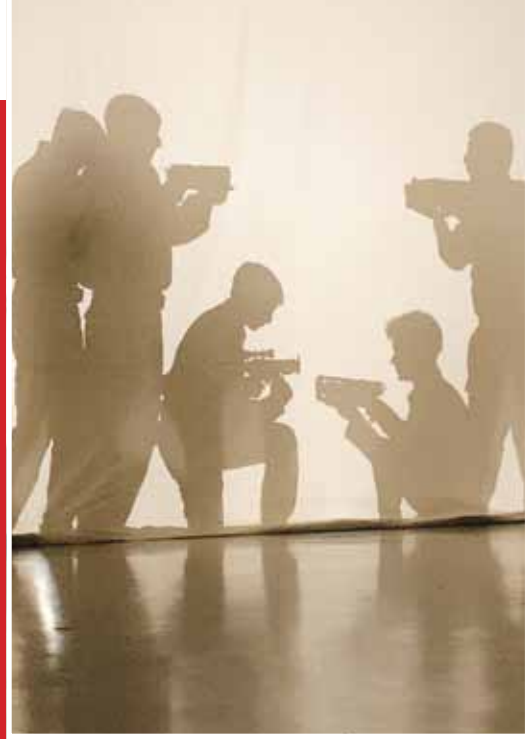


ve vatanına yönelen tehditlere birlik ve beraberliğinden ödün vermeden karşı koyan aziz milletimiz, inanıyorum ki Akif'in İstiklal Marşı ile ortaya koyduğu değerlerimize her zaman sahip çıkacak, o eşsiz mısralarda yer alan ortak idealleri ve duygu birliğini ilelebet muhafaza edecektir" şeklinde konuştu.

Milli marşımız

Günün anlam ve önemini belirtmek üzere konuşmasını yapan Okul Müdürü Aslı Akı da, "Milli marşlar milletlerin varlığını ve istikbalini gösteren milli sembollerden biridir. Milletlerin kahramanlık destanlarıdır. Bizim milli marşımız, istiklal mücadelemizi o tarihlere sığmayan destanlara terennüm ettiği içindir ki İstiklal Marşı diye adlandırıl-

mıştır. O hepimizin şiiiri, marşıdır. Bu sebeptendir ki Mehmet Akif marşını kahraman ordumuza ithaf etmiştir. İstiklal Marşı'nı iyi anlayabilmek için Mehmet Akif'i iyi bilmek, milli mücadele ruhunu kavramak, o ruhu hakkıyla hissetmek gerekir" derken, gençlere; "Şanlı atalarımız, şehit dedelerimiz bize bu güzel vatanı miras bıraktı. Onlara şükran borçluyuz. Bizler de bu güzel emaneti en güzel şekilde taşımalıyız. Unutmayınız ki omuzlarınızda geleceğin sorumluluğu var. Bu sorumluluğu taşımak öyle kolay değil, çalışmak ister, fedakârlık ister. Bizden sonraki nesillere güçlü ve bağımsız bir ülke bırakmak ve geçmişin mirasını geleceğe taşımak için gönül bağımız ile çok çalışmalıyız" mesajını verdi.



Çanakkale Zaferi'nin 107. Yıldönümü kutlandı

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, 18 Mart Çanakkale Zaferi'nin 107. yılını, ters ışık tekniği ile hazırladıkları düzenekle Çanakkale şehitlerimizin zafere giden yolda yaşadıkları duygu dolu sahneleri muhteşem bir gösteri ile canlandırdılar.

Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmeni Gani Canavar, "Bugün, Türk milletinin 107 yıl önce vatanını korumak adına, adını tarihin altın sayfalarına kazıdığı bir gündür. Bugün; Türk'ün onurudur, gururudur, şahlanmasıdır ve yedi düvele meydan okuyuşudur. Birinci Dünya Savaşı'nı galip bitirmek isteyen ve gemileriyle Çanakkale Boğazı'nı geçip İstanbul'u almak isteyen düşman kuvvetlerine karşı kahraman ordumuz, İngiliz ve Fransız donanmalarına karşı Çanakkale Boğazı'na gelmiş, elindeki imkânlarla ya-





pılabilecek en iyi savunmayı yaparak '5 çayını İstanbul'da içeriz' anlayışıyla hareket eden düşman donanmasını Marmara'nın derin sularına gömmüş-tür" şeklinde konuşarak günün anlam ve önemini vurguladı.

Başarı ödüllendirildi

Böyle anlamlı bir günde ülkemizin emanet edildiği gelecek neslin başarılarına da değinen Okul Müdürü Aslı Akı; 53. TÜBİTAK Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması Ege Bölge Sergisi'ne Coğrafya, Türk Dili ve Edebiyatı ve Teknoloji Tasarım dalında katılan öğrencilere TÜBİTAK Belgelerini verirken, Elektrik Öğretmeni Serdar Gedik'in öncülüğünde "4 Yaş ve Üzerindeki Çocuklar için Uygulamalı Algoritma ve Kodlama Eğitim Seti" projesi ile Ege Bölge 1'inci olan Naz Aynur Canaslan ile Latife Evrener'e ve Elektronik Öğretmeni Sabahattin Poyraz'ın öncülüğünde "Konutlar İçin Isınma Maliyetlerini Düşüren Yerli Ekonomik Sistem Tasarımı" ile Ege Bölge 2'ncisi olan Taha Eren Karakış ile Alperen Demirci'ye de ödülleri takdim etti.





Abdurrahman
ŞENOL



İcra İflas Kanunu'nda alacaklıyı suistimal



İcra İflas Kanunu'nda yapılan düzenlemelerle getirilen cezai yaptırımlar sayesinde kötü niyetli borçluların alacaklılarına zarar vermesi engellenecek.

2 004 Sayılı İcra İflas Kanunu'nun 331. maddesinde "Alacaklısını Zarara Sokmak Kastıyla Mevcudunu Eksiltme" suçu düzenlenmiştir.

İcra İflas Kanunu (İİK) 331. madde 1'inci fıkrasında, "Haciz yolu ile takip talebinden sonra veya bu talepten önceki 2 yıl içinde borçlu; alacaklısını zarara sokmak maksadıyla, mallarını veya bunlardan bir kısmını mülkünden çıkararak, telef ederek veya kıymetten düşürerek hakiki surette yahut gizleyerek muvazaa yoluyla başkasının uhdesine geçirerek veya asıl olmayan borçlar ikrar ederek mevcudunu suni surette eksiltirse, aleyhine aciz belgesi aldığını veya alacaklı alacağını alamadığını ispat ettiği takdirde, 6 aydan 3 yıla kadar hapis ve 1000 güne kadar adli para cezası ile cezalandırılacağı" hükme bağlanmıştır.

Maddenin 2'nci fıkrasında, "iflas takibinden veya doğrudan doğruya iflas hallerinde iflas talebinden önce birinci fıkradaki fiilleri işleyen borçlu hakkında

da bu fiiller başka bir suç oluştursa dahi bu hükümler uygulanacağı" düzenlenmiştir. Maddenin 3'üncü fıkrasında, "konkordato mühleti veya iflasın ertelenmesi talebinden önceki 2 yıl içinde ya da konkordato mühleti talebi veya iflasın ertelenmesi süresinden sonra 1'inci fıkradaki fiilleri işleyen borçlu hakkında da bu hükümlerin uygulanacağı" düzenlenmiştir. Maddenin 4'üncü fıkrasında, "taşınmaz rehni kapsamında bulunan eklentinin rehin alacaklısına zarar vermek kastı ile taşınmaz dışına çıkarılması halinde, eklentinin zilyedi 2 yıldan 4 yıla kadar hapis ve 1000 güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır" hükmü yer almıştır. Maddenin son fıkrasında da bu suçların alacaklıların şikâyeti üzerine takip olunacağı hükme bağlanmıştır.

Burada zarar gören alacaklı alacağını alamadığını ve borçlunun madde hükmünde sayılan fiillerden birini gerçekleştirdiğini kanıtlamalıdır.

Bu hükümle; kötü niyetli borçluların, alacaklılarına zarar vermek amacı

ile hem icra takibinden önce ve hem de icra takibinden sonra yapacakları hileli işlemlere ceza yaptırımı ile engel olunmak istenmiştir. Uygulamada alacaklının uğradığı zarar kavramı geniş yorumlanmakta olup failin fiili ile icra takibini zorlaştırması ve sekteye uğratması yeterli sayılmaktadır. Borçluların alacaklılarını zarara sokmak kastıyla hareket etmiş olması gerekir. Böylece suçun oluşması için genel kast yeterli olmamış özel kasıt aranmıştır.

Borçlu hakkında bu maddeye göre kovuşturma yapılabilmesi için alacaklının şikayeti gerekmektedir. Şikayet hakkı için İcra İflas Kanunu'nun (İİK) 347. maddesinde, hak düşürücü süre öngörülmüştür. Buna göre İİK md. 331'deki şartları sağlayan alacaklı, borçlunun malvarlığını eksilttiği fiili öğrendiği tarihten itibaren 3 ay ve her halde fiilin işlendiği tarihten itibaren 1 yıl geçmekle düşer. Bu suç bakımından görevli mahkeme İcra Ceza Mahkemeleri, yetkili mahkeme ise icra takibinin yapıldığı yerdeki mahkemelerdir. Bu suçta dava zaman aşımı TCK madde 66/1-e uyarınca 8 yılı, ceza zaman aşımı TCK madde 68 uyarınca 10 yıldır.

Bu hüküm ile ülkedeki ekonomik hayattaki hareketlenmeler ile toplumda borçlanarak yaşama olgusunun çoğalması, ödeme güçlüklerinin artması nedeniyle madde hükmündeki fiillerin gerçekleştirilmesinin engellenmesi ve alacaklıların korunması sağlanmaktadır.



Hileli iflas suçunun unsurları ve cezası

Türk Ceza Kanunu'nun 161. maddesi; hileli iflas suçu ile iflas kararından önce veya sonra mal varlığını eksiltmeye yönelik hileli tasarrufları cezalandırmaktadır. Suç, özel kast ile işlenen bir suç olup failin hileli tasarruflar yapmadaki amacı, "malvarlığını eksiltme" olmalıdır.

Hileli iflas suçunun objektif cezalandırılabilme şartı, Ticaret Mahkemesi tarafından gerçek veya tüzel kişi tacir hakkında iflas kararı verilmesidir. İflas kararı verilmediği takdirde tacirin hileli tasarrufları cezalandırılmaz. Ceza hukukunda objektif cezalandırılabilme şartları, suçun unsuru olarak değil, fail hakkında mahkumiyet kararı verilebilmesi için gerçekleşmesi gereken şartlardır.

Hileli iflas suçunu ancak ticari faaliyette bulunan ve iflasa tabi borçlu tacir işleyebilir. Tacirin tüzel kişi (limited şirket, anonim şirket) olması durumunda, tüzel kişiliğin organ veya temsilcisi olan, tüzel kişiyi temsilen tasarrufta bulunan gerçek kişiler suçun faili olarak yargılanır. Hileli iflas suçu seçimlik hareketli bir suç olup, bu hareketlerden herhangi birinin işlenmesiyle meydana gelir. Birden fazla seçimlik hareketin işlenmesi halinde de fail tek iflas suçu nedeniyle cezalandırılır.

Malvarlığını eksiltmeye yönelik aşağıdaki hileli tasarruflar, hileli iflas suçunun seçimlik hareketleridir:

- Alacaklıların alacaklarının teminatı mahiyetinde olan malların kaçırılması, gizlenmesi veya değerinin azalmasına neden olunması,
- Malvarlığını kaçırmaya yönelik tasarruflarının ortaya çıkmasını önlemek için ticari defter, kayıt veya belgelerin gizlenmesi veya yok edilmesi,
- Gerçekte bir alacak ve borç ilişkisi olmadığı halde, sanki böyle bir ilişki mevcuttu gibi, borçların artmasına neden olacak şekilde belge düzenlenmesi,
- Gerçeğe aykırı muhasebe kayıtlarıyla veya sahte bilanço tanzimiyle aktifin olduğundan az gösterilmesi.

Hileli iflas yargılaması, Ağır Ceza Mahkemesinde yapılır.



Dünyanın en büyük zeytinyağı, Türkiye'nin ikinci sanayi müzesi: **Köstem Zeytinyağı Müzesi**



Türkiye'nin önde gelen spor yaralanmaları ve diz cerrahisi uzmanı Doç. Dr. Levent Köstem, birikimleriyle dünyanın en büyük zeytinyağı, ülkemizin ikinci sanayi müzesini kurdu.

Alanında oldukça başarılı ve uzman bir hekim... Bir zeytin sevdalısı... İzmir'in bereketli topraklarına, hayranlık bırakan doğasına nasıl katkı koyabilirim arayışında yalnız ilerlemek zorunda kalan bir girişimci... Vizyonunu hayranlıkla takip ettiği 'ilk benzin pompalarını yapan' kaporta tamircisi bir babanın attığı her adımda yetiştirildiği derin bakış açısının meyvelerini toplayan bir öncü...

Bu sayımızda yalnızca İzmir'in, Türkiye'nin değil,

dünyanın en büyük zeytinyağı müzesini, içeriği ile de Türkiye'nin ikinci sanayi müzesine eşi ile birlikte imza atan, Türkiye'nin önde gelen spor yaralanmaları ve diz cerrahisi uzmanı Doç. Dr. Levent Köstem'in konuğu olduk.

Doktorluk mesleğine başladığı günden itibaren kenara attığı birikimlerini zeytinliklere yatırarak bugün 13 bin zeytin ağacına sahip muhteşem bir alanda tarıma katkı sağlayan Köstem,

babasından aldığı vizyonla ürünleri zeytinyağına çeviren bir zeytinyağı fabrikası, hemen yanı başına zeytinin binlerce yıl önceden sıkılma usullerinden bugüne ulaşan makine evrimine ev sahipliği yapan müzesini kurar. İzmir-Çeşme

yolu üzerinde kurulu bu 'entegre tesisin' muhteşem restoranında yemeğinizi yiyebilirsiniz, kafesinde kendi çektikleri çekirdeklerle hazırlanmış kahvesini yudumlayabilir, organik üretim alanlarında yetiştirdikleri sebze-meyvelerden hazırladıkları ürünleri satın alabilirsiniz. Ardından bu keyifli dinlencenizi sizi hayran bırakacak Köstem Zeytinyağı Müzesi'ni gezererek taçlandırabilirsiniz. 'Bu kadar yeter' sözüne lügatında yer vermeyen Köstem'in bir sonraki adımı; sabun, antik dönem kapların da yer aldığı gastronomi tarihi ve el işçiliği ile yapılmış tahta oyuncakların da yer alacağı çocuk müzesi ile gerçeğe dönüşmeye hazırlanıyor. Bir sonraki proje ise şimdiden belli: Kırsal turizme ev sahipliği yapacak muhteşem bir otel. Hazırsanız başlayalım...

● Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

Ben aslında ortopedi doktoruyum. 1955 yılında Buca'da dünyaya geldim, burada büyüdüm. Liseyi Atatürk Lisesi'nde okudum. 1972 yılında girdiğim Ege Üniversitesi Tıp



Köstem: "Kendi topraklarımıza ait ekipmanların sergileneceği bir zeytinyağı müzesi kurmak istedik. Çanakkale'den Muğla'ya uzanan topraklarda müzemize uygun malzeme topladım."

Fakültesi'nden 1982'de ayrıldım. Sivas'ta 3 yıl öğretim üyeliği yaptım. Sonra İzmir'e döndüm. SSK Buca Hastanesi'ne, oradan da İzmir Büyükşehir Belediyesi Hastanesi'ne

geçtim. Belediye Hastanesi'nde 3 yıl başhekimlik yaptım. 1990 yılında doçentlik unvanını aldım. Belediye Hastanesi'nden ayrıldıktan sonra mesleğimi serbest olarak sürdürmeye başladım. 25 sene Altay Spor Kulübü'nün saha doktorluğunu yaptım. 29 senedir kendi muayenehanemde mesleğimi sürdürmeye devam ediyorum.

● **Levent Bey, alanında çok başarılı bir ortopedi doktorusunuz. Zeytin aşkı nasıl başladı, bu denli entegre bir tesis haline getirdiğiniz, devamı da gelecek olan girişimlerin fikri nasıl doğdu?**

Çalışma hayatımız içerisinde 'biriktirebildiğimiz paraları ne yapalım' derken zeytin dikmeye karar verdik. Bugün burada gördüğünüz bir toplu iğneyi dahi kendi kazançlarımızla yaptık. Babam kaportacıydı. Meslekten kazandığımız paralar tarla alabilecek kadar birikince hemen tarlaya yatırım yapıyordum. Bu şekilde bugün 13 bin zeytin ağacı diktiğimiz bir alanımız oldu. Ağaçlar büyümeye başlayınca

Burada 3 müze daha yapmaya çalışıyoruz. Tahta oyuncakların da yer alacağı Çocuk Müzesi, antik yemek kapları sergilenen Gastronomi Tarihi Müzesi ile sabun sanayine yönelik bir müze.

organik tarım sertifikasını aldım. Eşimle birlikte bir müze yapalım istiyorduk zaten. Şansımıza bu bina satılıyordu, Halk Bankası satıyordu. Bu binanın oturduğu alan 7600 metrekareydi, bina 3,5 dönüme oturuyor. İlaveler ile birlikte 6500-7000 metrekare kapalı alanı var buranın. Sonra bu alanın etrafını da aldık ve burası 21 dönümlük bir yer oldu.

● **Müzede sergilediğiniz aletleri, makineleri, taşları, küpleri ve daha sayamadığımız birçok detayı nasıl topladınız?**

Bu süreç oldukça uzun bir zamana yayıldı aslında. Yurtdışında da zeytin ve zeytinyağına ilişkin müzede sergilenebilecek nitelikte birçok materyal mevcut. Ancak bizim müze ile ilgili bir senaryomuz, stratejimiz vardı, o da kendi topraklarımıza ait ekipmanların sergileneceği bir müze kurmaktı... Çanakkale'den Muğla'ya uzanan topraklarda müzemize uygun malzeme topladım. Sonra, Selina Kazazoğlu binamızın mimari çizimlerini yaptı ve 2002 yılında başladığımız binamızın inşasını 2022 yılda, yani 20 yılda tamamladık.

● **Çok büyük makineler, materyaller var müzenizde. Taşınma süreci nasıl gerçekleşti?**

Bu iş pulculuk, kitap koleksiyonu gibi değil tabi... Örneğin 1250 kilogramlık bir zeytin ezme taşına dağın başından alıp buraya getirmek zor. Getirmesi ayrı, müzeye yerleştirmesi

apayrı bir zorluktu. Ekipmanları yerleştirirken, binanın duvarını yıkıyoruz, taşı çıkartıyoruz sonra duvarı yeniden tamir ediyoruz... En az 6-7 bin TL taşıma masrafı oluyor.

● **Bu müze ile ziyaretçilerinize vermek istediğiniz ana mesaj neydi? Bu mesajı destekleyecek hangi unsurlara müzenizde yer verdiniz?**

Biz burada modern bir müzecilik yapmak istedik, müze dediğiniz yer "benim bunlarım var" demek için açılmamalı. Müzeye eğitim fonksiyonu yüklemen, bunun için de eğitim ile ilgili alanlar koyman, görselleştirmen, süreci ve gelişimi anlatman gerekiyor. Müzemizde zeytinyağının binlerce yıl öncesinden bu günlere uzanan sıkım yöntemleri ve ekipmanları, kültürümüzdeki yeri, lojistik anlamda taşınması gibi birbirinden farklı unsurlardaki sürecini hem makine ve ekipmanlarla hem de görseller ve maketlerle oluşturduğumuz alanımızla destekliyoruz. Nitekim bugün müzemizin hemen yanı başında bugünün son teknolojisi ile zeytinyağı üretimi yapan fabrikamız da bu bütünlüğe nokta koyuyor.

● **Zeytinyağı müzesinin niteliklerini taşıyan, aklınızda başka projeleriniz var mı?**

Çocukluğumdan beri ahşap işleri yaparım, büyük CNC tezgahlarının olduğu atölyemiz var. Ahşap oyuncak üretmeye çalışıyoruz burada. Arkada 3 tane daha müze yapmaya çalışıyoruz.





Bir tanesi çocuk müzesi; 600 tane oyuncak hibe ettiler, kendi ürettiğimiz tahta oyuncakların da yer alacağı bir çocuk müzesi açmayı planlıyoruz. Yeri de hazır. Oyuncakları yerleştirme aşamasındayız. Bir diğeri antik dönem yemek kaplarının sergilendiği Gastronomi Tarihi Müzesi açmak. Bir de sabun sanayine yönelik bir müze kuruyoruz. Yine eğitici nitelik taşıyan; sabun, temizlik ve hijyen müzesi açmak istiyoruz. Türkiye’de şu anda sabun müzesi yok, dünyada da 4 tane var. Biz bunu 900 metrekairelik bir alana kuracağız. 2 ay içerisinde kurmaya başlar, yavaş yavaş faaliyete geçiririz diye düşünüyorum. Sabun müzesini planladığımız alanın içine hamam bile yaptık. Ödemiş tarafından çok eski antik berber dükkanı malzemeleri satın aldım. Çünkü Anadolu en salgın hastalıkların kol gezdiği dönemlerde bile hamamla hijyen sağlayarak temiz kalmış. Örneğin bütün Avrupa vebadan kılınırcan Roma’dan kalan kültür mirası olan hamam ile Anadolumuz temiz kalmış. Yani Anadolu Roma’dan kalan bu kültürü çok geliştirmiş. Biz de bunlara ışık tutmak istiyoruz.

● **Zeytinyağı fabrikanıza da değinmek isterim...**

Müzemizin yan tarafına modern bir zeytinyağı fabrikası kurduk. Köstem markası ile satışa sunduğumuz zeytinyağlarımızı meydana getiren zeytin gündüz toplanır, saat 18:30 gibi köyden buraya gelir. 19:00’a doğru sıkım için makinemizi çalıştırırız. O gece zeytin sıkılır.

Ondan sonra özel bir tankta 1 gece bekletilir. Tortular dibe çöktükten sonra hemen filtreleyip tanklara koyuyoruz ve yanına azot basıyoruz. O zamanki raf ömrü 1-2 seneye kadar uzuyor. Fabrikamızın test laboratuvarı da mevcut. 50 tonluk depolama alanına sahibiz. Tüm bileşenleri ile zeytinyağı fabrikamız tam bir entegre sistem oldu.

● **Bu bütünlük çalışmanız bir yandan Tarım 4.0’ı destekleyip uygularken diğer yandan Sanayi 4.0 vizyonu ve kuralları ile yol alıyor...**

Kesinlikle böyle denebilir. Burada gerçekten hem Sanayi 4.0 hem de Tarım 4.0 var... 1,5 yıl önce Rahmi Koç bizleri ziyaret etti ve çalışmalarımızı çok beğendi. Buradan ayrıldıktan sonra bize önerilerinin yer aldığı bir mektup ilettiler. Bir kısmını hayata geçirdik, bir kısmı üzerinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

● **Koç demişken, Türkiye’deki 2 sanayi müzesinden birisi Rahmi M. Koç Müzesi diğer ise Köstem Zeytinyağı Müzesi...**

Kesinlikle... 2 müzeden birisiyiz. Dünyanın da en büyük zeytinyağı müzesiyiz. Hem de tüm makinelerimiz işler durumda. Biz burayı bütün makineleri çalışacak şekilde kurguladık. Ama çoğunu çalıştırmıyoruz, çünkü metal yorulduğu nedeniyle bozulmalarından çekiniyoruz. Türkiye’deki ilk zeytinyağı tesislerini yapan firma Sait İzmit’tir. Firma kurucusunun oğlu da bu işi sürdürüyor. Kendisi Amenduni Türkiye temsilcisi. 1955-60’larda ürettikleri makineleri buldum, restore ettirdim, şimdi birkaç taşı dönüyor. Türkiye’de tek çalışır sistem bu... Rahmi Bey’in müzesinde de çalışıyor, burada da.

● **Zeytinyağının binlerce yıl öncesinden bugünlere gelen yolculuğunu müzenizde canlandırmış, makineler ve kullanılan aletlerle hikayeyi bütünlüştürmüşsünüz. Kısaca zeytinyağının yolculuğunu sizden dinlemek isteriz.**

Zeytinyağı binlerce yıldır aynı şekilde sıkılıyor. Zeytini parçalıyorsun, eziyorsun, çıkan



Tarihine baktığımızda; zeytin M.Ö. 4000'lerde Mezopotamya'da çıkıyor, M.Ö. 2000'lerde İzmir-Urla'ya geliyor. M.Ö. 1000'lerde İtalya'nın kuzeyine en nihayetinde de Sicilya'ya gidiyor.

sıvıyı ayrıştırıyorsun. Bu ezme önce insan gücü sonra hayvan gücü ile ardından sanayi devriminin gelişimine bağlı olarak kendini yenileyen makinelerle gerçekleştirilmiş. Önce buhar gücü gelmiş, sonra petrol ortaya çıkmış mazot kullanılmış, elektriğin keşfiyle elektrik enerjisi ile çalışan motorlar kullanılmaya başlanmış. Aslında bir şey değişmiyor. Sonra ayrışmayı kaplarda yaparken tanklara almışlar. Şimdiki modern zeytinyağı tanklarının bile antik dönemde var örnekleri, hepsi aynı alttan deliği var üstten deliği var vs. Yani yıllarca hiç değişmemiş.

Klazomenai Antik Kenti'nde büyük emeği olan Ertan İplikçi ve Arkeolog Prof. Dr. Güven Bakır ile bir araya geldik ve şu fikirde birleştik: "Anadolu'da insanla ve hayvanla dönen sistem çok uzun yıllar boyunca kullanıldı, hatta 20 yıl

öncesine kadar bu sistemle üretim yapılıyordu."

Sonra zeytinyağından çok para kazanan, isim yapmış yerlerin yeni sistemleri kullandığını halbuki Anadolu'nun birçok yerinde hala eski sistemin kullanıldığını gördük.

● Peki en sağlıklı yağ nasıl üretilir?

Son yıllarda insanlar 'taş baskı' sıkım istiyoruz diyorlar. Ben de onlara taş baskının artılarını ve eksilerini biliyor musunuz diye soruyorum. Kimse bilemiyor. 'Soğuk sıkım taş baskı' diyorlar. Soğuk sıkımın taş baskı olma



imkânı yok. Zeytinyağının özelliği şudur; zeytinyağının hücrelerini ezerek patlattıktan sonra ne kadar çok ısıtırsanız o kadar çok yağ alırsınız.

Yağ, bütün sistemlerde 2 şekilde sıkılır: Aynı zeytini soğuk sıkarsanız 6 kilo zeytine 1 litre yağ verir, zeytini ısıtırsanız 4 kilo zeytine 1 litre yağ verir. Taş baskıda zeytin önce sıkılır ve soğuk sıkım olarak kara su ile birlikte bir haznenin içine dökülür. 30-40 dakika sonra kara su ile yağ ayrışır. Ama o zeytin ezmesini bekletemezsiniz. Hemen presi kaldırırılar ve bu sefer sıcak su koyarlar üzerine. Bu sefer zeytinyağı yağından ayrışmaya başlar tekrar.

● Peki en lezzetli yağın elde edildiği zeytin türü hangisi?

Her zeytinin kendi yerel bölgesinde dikilmesi lazım. Mesela memecik bu bölgeye çok uygun. Bizde erkence, memecik zeytinleri var. Mantıken hangi bölgede hangi ağaç varsa oraya yine onu dikeceksin. Bizim en memnun olduğumuz zeytin memecik. Aslında zeytin öyle bir şey ki iyi baktığınızda, uyumlu yeri bulduğunda inanılmaz bir zeytinyağı yiyorsunuz. Bence her yerde iyi zeytinyağı üretilebilir, yeter ki uygun olan zeytin bulunsun.

● Bu denli eski bir zeytin yetiştiriciliği mirasına sahip olan ülkemizin bu alanda dünyadaki yerini ve gelişimini nasıl değerlendiriyorsunuz?

M.Ö. 2000-2500 yıllarında zeytin bölgemize geliyor. Tarihine baktığımızda; zeytin M.Ö. 4000'lerde Mezopotamya'da çıkıyor, M.Ö. 2000'lerde İzmir-Urla'ya geliyor. M.Ö. 1000'lerde İtalya'nın kuzeyine en nihayetinde de Sicilya'ya gidiyor. M.Ö. 600'lerde de Marsilya'ya ilk zeytin Foça'dan gidiyor. Zeytini söküp götürüyorlar.

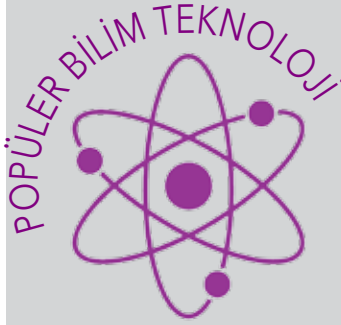
Zeytin, İspanya ve Fransa'ya bizden neredeyse 2000 yıl sonra gelmiş olmasına rağmen, bu ülkeler zeytinyağı konusunda bugün dünya devi haline geldiler. Zeytin ilk kez Nizip, Mezopotamya ve İçel bölgelerinde ortaya çıkıyor. Anavatanı buralar. Ardından bizim bölgemize geliyor, Mısır'a ve Girit'e gidiyor. Zeytinyağının ilk yayıldığı bölge burası.

İnsanoğlu birçok yerde, zeytini aydınlatma aracı olarak kullanılıyordu, yiyecek olarak kullanılacağını geç fark etti ve geliştirmeye başladı. Bir de bu bölgede 2 bin yıllık, 3 bin yıllık çok fazla tarihi zeytin ağacı var. Müzümüzde bile 1000 yıllık zeytin ağacı kökü yer alıyor.





Gökhan SEZER



Aristo'nun evren modeli 2000 yıl boyunca kabul gördü ve dinsel bir tabu haline geldi. Ta ki Galileo kendi geliştirdiği bir teleskop ile 1609 yılında gökyüzüne bakana kadar...

Antik çağdan bugüne evrenin derinliklerinde



Mezopotamya'da başlayan bilimin binlerce yıllık tarih öncesi yolculuğu eski Mısır'a ve Anadolu'ya oradan da gezgin İonialılar tarafından Batı Anadolu'ya taşınmıştı. Bilinen en güzel gökyüzü ve en güzel ikliminde yaşayan İonialılar huzur ve güven ortamının sağlandığı bir yüzyıllık sürede de bu bilgilerle haşır neşir olup günü-

müz batı felsefesinin temellerini atmışlardı. Şimdiki Söke yakınlarında Thales'in kurduğu Milet Okulu ile başlayan bir süreçti bu. Sonra savaşlarla bozulan huzur ve güven ortamı yüzünden karşı kıyıya göçen İonialı büyük filozoflar bilgiyi Atina'ya taşıdılar.

Atina'da Sokrates'in yaktığı sofist felsefe ateşinde yetişen öğrencisi Platon da ilk defa binlerce yıllık bilgiyi sistematik

biçimde değerlendirecek, çalışmalar yapacak filozofları bir araya toplamış ve ünlü Atina Akademisi'ni kurmuştu.

Platon eğitimlerinde artık her şeyi tanrısal güçlere bağlamanın doğru olmayacağını karşılaştıkları konuları da incelemekten insanların korkmamalarını anlatıyordu. İsteyen Zeus ve Hera'ya ve diğer tanrılara istediği değeri verebilir ama her şeyin Olimpos'ta yaşayan

tanrılara dayandırılmasının yanlış olduğunu söylüyordu.

Artık gökyüzüne doğru bakıp gök cisimlerinin araştırılmasını ve insanların dinsel ufuklarını genişletmesinin zamanının geldiğini söylüyordu. Üstelik tanrısal işlere karışmaktan duydukları boş korkularını bir kenara bırakıp gök cisimlerinin hareketleri ve dönemleri konusunda bilgiler edinme uğraşına girmelerini de istiyordu.

Platon, "Astronomi ile ilgili bu tür bilgiler olmadan bir kent gerçek bir devlet adamlığı ile asla yönetilemez ve insanlık hiçbir zaman gerçek anlamda mutlu olamaz" diyordu... Kısaca "Her şeyi tanrılara bağlayan düşünce yapısından uzaklaş, birazda gökyüzüne bak" diyordu öğrencilerine.

İşte onun bu düşüncesi öğrencisi Aristo'da hayat buldu. Aristo, hocası Platon'un düşüncelerinin çok çok üstüne çıkarak onun en büyük arzusunu yerine getirdi ve kusursuz gözlemleri sonucunda bir evren tanımı yaptı.

Aristo'nun evren modeline göre, evrende dünya merkezdeydi ve tüm gök cisimleri ay, güneş, gezegenler ve yıldızlar kendisi herhangisi bir şekilde hareket etmeyen dünyanın etrafında dönüyordu. Dahası, Aristo'ya göre evren iki ayrı bölgeye ayrılıyordu. Merkezde dünya ve atmosferi, bunun ötesinde aydan itibaren dışa doğru kendi tanımı ile gökssel bölge yer



Newton'un teleskobu



Hubble'ın yaptığı teleskop

alıyordu.

Dünya ve atmosferi dünyevi alem ve değişebilir, gökssel bölge ise tanrısal bir alem ve değişmezdi.

Teleskop teoriiyi yıktı

Aristo'nun bu evren modeli 2000 yıl boyunca kabul gördü ve dinsel bir tabu haline geldi. Ta ki Galilea Galileo kendi geliştirdiği bir teleskop ile 1609 yılında gökyüzüne bakana kadar... Teleskop, Hollanda'da 1608 yılında Hans Lippershey adında bir Alman tarafından icat edilmişti. Galileo, tartışmalı olmakla beraber kabul gören bu buluştan haberi olunca, kendisine anlatılanlardan hareketle 30 kat



Galileo'nun teleskobu



daha detaylı gösterim sağlayan kendi teleskobunu yapmış ve insanlık tarihinde teleskobuyla ilk defa gökyüzüne, evrene bakan insan olmuştur.

Galileo teleskobuyla baktığında Ay'ın hiç de kusursuz olmadığını yüzeyinde girintiler çıkıntıları olduğunu, aslında düşünülenlerden çok daha fazla yıldızların olduğunu, Jüpiter'in de kendi uyduları olduğunu gözlemledi.

2000 yıllık Aristo evreninin yerle bir edecek gözlemleri bunlar. Bu durum, Aristo evren modeline sıkı sıkıya bağlı Katolik Hristiyanlığı'nı kökünden sarstı. Öylesine ki neredeyse Galileo engizisyon ateşinde yakılmak gibi bir sonuç ile karşı karşıya kalıyordu. İşte insanlık adına Galileo'nun teleskop ile ilk gökyüzüne bakması böylesine çok büyük gürültü kopardı. Bu gürültü gelecekteki gürültülerinde büyük habercisi

olmuştur.

Galileo'dan bir 50 yıl sonra Newton "Kütleçekim Yasası"nı bulmuş ve artık dünya yeni bir çağa girmişti. Şüphesiz Galileo'nun teleskobu ile yaptığı keşifler bu buluşta büyük rol oynamıştı. Newton'da çalışmaları için iyi bir teleskop ihtiyacı olduğunu görmüş ve kendisine olağanüstü yenilikçi yepyeni bir Teleskop yapmıştı. İlk defa aynaların kullanıldığı bu teleskop ile uzay gözlemleri çok daha rahat yapılabiliyordu.

Newton, o zamanlar İngiltere'de yeni kurulan seçkin bilim insanlarının kabul edildiği Royal Akademi'ye Kütleçekim Yasası gibi evren anlayışını kökünden değiştiren bir çağ açan buluşuyla değil de bu buluşu yapmak için kendi geliştirdiği teleskobuyla kabul edilmiştir.

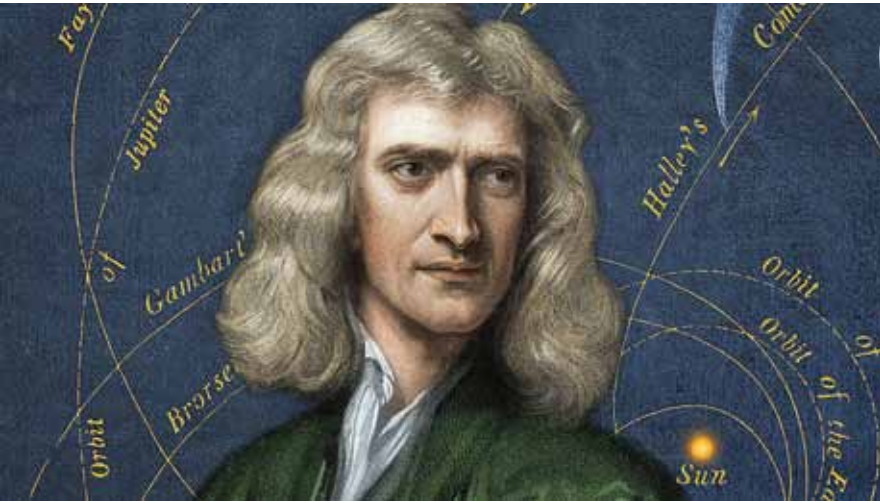
Evrene daha yakından bakmak...

Daha sonraki süreçlerde teleskop gelişimini büyük bir hızla sürdürdü. 1917 yılına gelindiğinde de artık uzayın derinliklerine bakabilecek seviyeye gelmiş dev teleskoplar Kaliforniya sırtlarına gözlem yapmak için yerleştirilmeye başlanmıştı.

Edwin Hubble isimli son derece popüler bir bilim insanının uzay araştırmaları için yaptığı teleskopları bunlar. Ve Hubble 1920 yılında bu teleskoplarla evrene bakmaya ve gözlemlerini yapmaya başladı. Hubble inanılmaz şaşırtıcı sonuçlarla karşılaştı. Öylesine şaşırtıcıydı ki, her büyük bilimsel buluşta olduğu gibi o da önce sonuçlara anlam veremedi. Bir yerlerde hata yaptığını düşündü öylesine ki öğrencileri kendisini gözlemlerin doğruluğu konusunda ikna edinceye kadar sonuçlara şüpheyle yaklaştı.

Edwin Hubble her şeye bakışımızı değiştirecek büyük bir buluş yapmıştı.

Galaksilerin uzayda hareketsiz olmadığını keşfetti. Galaksiler sürekli hareket halinde ve birbirlerinden hızla uzaklaşıyorlardı. Daha da ilginç, galaksiler çok özgün bir şekilde bütünsel olarak hareket ediyordu. Birbirlerinden ne kadar uzaksalar o kadar hızla uzaklaşıyorlardı. Bu konuda bilim insanı Hubert Reeves'in evreni pişmekte olan üzümlü keke benzetmesi konuyu çok iyi açıklıyor. Biz de onun benzetmesini kullanalım:

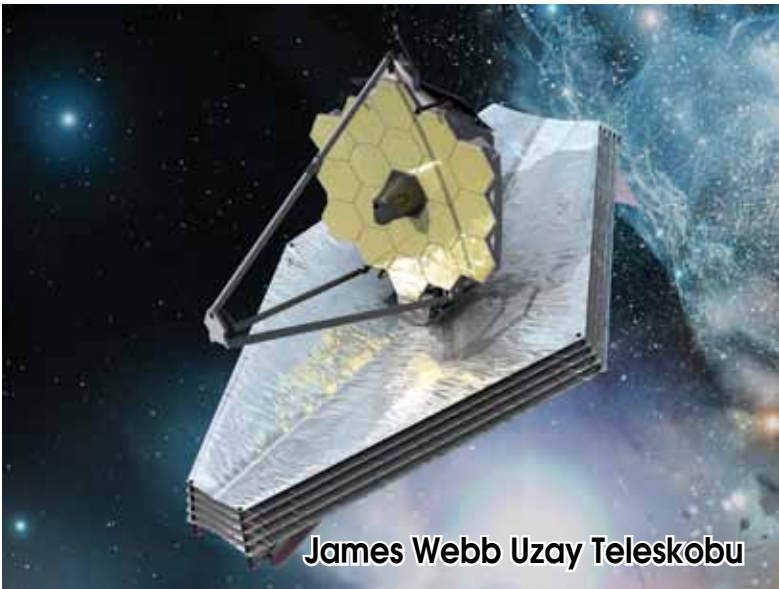


Newton, İngiltere’de Royal Akademi’ye Kütleçekim Yasası gibi evren anlayışını kökünden değiştiren bir çağ açan buluşuyla değil, bu buluşu yapmak için kendi geliştirdiği teleskobuyla kabul edildi.

Yeni bilimsel teoriler

“Mayalı kabartma tozu ilave edilmiş üzüm taneleri katılmış kek hamurunu fırına koyduğumuzda piştikçe kabaracak ve içindeki üzüm taneleri birbirinden uzaklaşacaktır. En dışarıda olanlar en hızlı biçimde uzaklaşırken içeride merkeze yakın olanlar daha yavaş hareket edecek ve uzaklaşmaları daha yavaş olacaktır. Ve fakat illaki üzümler ortak özgün bir biçimde kek piştikçe hareket edecektir. İşte aynen bu. Evren bir üzümlü kek gibi davranıyordu.”

Evrenin her yerinde galaksiler var ve onlarda birbirinden hızla uzaklaşıyor ve aralarındaki mesafe durmaksızın artıyor. Genişleyen evren terimi işte buradan geliyor. Bu buluş birçok yeni düşünceyi tetikledi. Galaksiler hızla birbirinden uzaklaşıyorsa geçmişte birbirine daha yakındı demek oluyordu bu aynı zamanda.



James Webb Uzay Teleskobu

Hubble’ın bu buluşu, Big Bang diye adlandırılan evrenin oluşumu ile ilgili fikri doğurdu. Bu fikir ilk defa Belçikalı rahip Georges Lemaitre (1894-1966) tarafından ortaya atıldı. Lemaitre kısaca Hubble’ın gözlemleriyle Einstein’ın teorilerini bir araya getirecek bir senaryo ortaya koydu. Son derece sıcak ve yoğun onun değişimiyle ilkel bir atomdan başlayan evren giderek soğuyor ve yoğunluğunu kaybediyordu. Big Bang olarak adlandırılacak teorinin ilk versiyonuydu bu, ancak Lemaitre’nin din adamı olmasından mıdır nedir bu o zaman hiç mi hiç ilgi görmemişti. Bilim insanlarının o zamanki genel düşüncesi evrenin bir tarihi olmadığı yönündeydi.

Ta ki iri cüssesiyle meşhur Rus Astrofizikçi George Gamow (1904-1968) bu konuya ilgi duyana kadar. Gamow bu evrenin bir tarihi olabileceği fikrini yabana atmamıştı ve bunu anlamanın bilimsel bir kanıtı olabileceğini düşünüyordu. Bu konuya kafayı takan Gamow, dahiyane bir fikir geliştirdi. Bir cisim ne kadar sıcaksa o kadar çok ışık yayar. Bir demir atölyesinde ergiyen demir karanlıkta parıldar. Önce kırmızıdır. Sıcaklık arttıkça sarıya sonra maviye döner rengi. Gökkuşağının renklerinden geçer ve giderek parlaklığı artar. Soğudukça da bunun tam tersi olur, cisim aydınlığını yitirir ve kararır.

İşte bu fizik kuralını basitçe Lemaitre’nin teorisine uygular Gamow. Der ki; “Bu senaryo ya göre evren geçmişte daha parlaktı. O halde zaman içinde geriye gittikçe evreni oluşturan madde daha sıcak ve daha ışıklı olmalı.



Yeterince geriye gidersek ışık miktarının olağanüstü olduğu bir ana göz kamaştırıcı bir ışık çakmasına bir tür flaşa varmamız gerekir. O anda evren tamamıyla bir ışıktan oluşmaktadır.”

Gamow'un bu teorisi Einstein'in maddenin ışık hızında enerjiye dönüşmesi ilkesine de uyuyordu. İşte bu evrenin oluşumundaki ışık ilerleyen süreçte soğuma sırasında tamamıyla yok oldu mu? Yoksa bugün gözlemleyebileceğimiz bir iz bıraktı mı? Yani o muhteşem zamanlardan kozmik bir fosil kaldı mı? Eğer böyle bir iz kaldıysa evrenin ilk anlarının Lamaitre'nin senaryosundaki gibi olduğu kanıtlanabilirdi.

Gamow yaptığı hesaplarda, böyle bir izin hala var olması gerektiğini ama gözle göremeyeceğimiz radyo teleskop ile saptayabileceğimiz bir ışıma biçimi şeklinde olduğu sonucuna vardı. Ve 1965 yılında, Gamow'un öngörüsünden yaklaşık 20 yıl sonra tamamen tesadüf eseri bu ışıma keşfedildi. Penzias ve Wilson adlı iki bilim insanı, başka bir amaçla kurdukları sistemde işte bu evrenin ilk anlarından gelen ışımayı rastlantı eseri keşfettiler.

Bilim açısından ve aslında bütün insanlığın düşünce dünyası açısından çok büyük bir andı bu. Böylece Big Bang teorisinin bir doğrulaması

elde edilmişti. Kısaca evrenin bir tarihi vardı ve bu tarih çok yüksek ısı yoğunluk ve ışıklı bir halden soğumaya doğru gidiyordu...

Karanlık kalan pek çok nokta çözülememiş problemler olsa da Big Bang senaryosu ana hatlarıyla bugün için evrenin geçmişine dair en iyi teori şimdilik tabii ki...

Hubble'ın keşfi bize evrenin yaşını hesaplamamızı da sağlıyor. Genişleme üzerinden yapılan ölçümler ve oluşturulan simülasyonlarla evrenin yaşı 13,7 milyar yıl olarak hesaplanmış durumda. Evren'in mantıken en eski sakinlerinden de eski olması fikrine binaen de yapılan gözlemler bu yaşı doğruluyor.

Galileo'nun ilk teleskop bakışı nasıl bir gürültü koparmışsa, Hubble'ın bakışı da bırakın gürültü koparmayı ortalığı yangın yerine çevirdi. O gün bugündür bilim insanları genişleyen evren ve dolayısıyla Big Bang dediğimiz evrenin oluşması üzerine kafa yoruyorlar ve çalışmalarına devam ediyorlar...

Macera tabii bununla da bitmedi.

Şimdilerde dünyadan 1,5 milyon kilometre uzakta yörüngesinde dönen Webb Uzay teleskobu da yakında gördükleriyle ortalığı cayıp cayıp yakar mı bakalım hep birlikte göreceğiz.



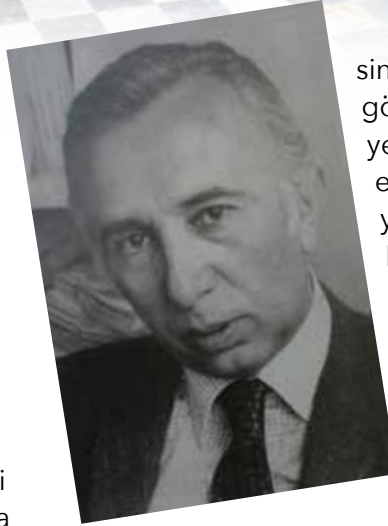
İzmir'in İlk Yazar Evi

“Necati Cumalı Anı ve Kültür Evi”



Müze denilince, yer altı kazılarında çıkan geçmiş dönem heykellerin, farklı kültürlerle ait yazıtların, tasların, tabakların sergilendiği görüntüler gelir genelde gözlerimizin önüne. Halbuki ülkemizin kültürünü yansıtan, çocukluğumuzdan bu yana okuduğumuz kitaplar, izlediğimiz filmler, tiyatrolar yani her cümlemizde her adımımızda düşüncelerimizi, duygularımızı ve hayallerimizi karşıya aktarmak için kullandığımız “edebiyat” değil midir? İşte Necati Cumalı Anı ve Kültür Evi’ de bu kültüre ışık tutan müzelerden biri, İzmir’in ilk yazar evi.

Türk Edebiyatının duayenlerinden Necati Cumalı 1921 yılında Yunanistan’da doğdu, 1923 Türkiye Yunanistan Nüfus Mübadele-



sinde ailesiyle beraber Türkiye’ye göç ederek İzmir’in Urla ilçesine yerleşti. Üniversiteye kadar olan eğitim hayatını İzmir’de tamamlayan Cumalı, Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi’nden mezun oldu. 1949 yılında çocukluğunun geçtiği Urla’daki evine dönerek 7 yıl avukatlık ve memurluk yaptı. Yaptı yapmasına ama edebiyata olan aşkı hiçbir zaman bitmedi. İlk şiirini

1939’da Urla Halkevi Dergisi

olan ‘Ocak’ta, sanatsal değere sahip ilk şiirini ise 1940’ta ‘Netice’ ismiyle Varlık Dergisi’nde yayınlamıştı. Geçmişten günümüze hayatında yer alan olayları şiirlerine konu edinerek çağın toplumsal sorunlarını eserleriyle dile getiren Cumalı’nın 1943 yılında ilk kitabı ‘Kızılçullu Yol’, 1945 yılında ilk hikayesi ‘Aysız Geceler’ yayınlanırken, 1949 yılında sahnelenen ‘Boş Beşik’ adlı oyunu en çok dikkat çe-

Necati Cumalı'nın 1960 yılında önce tiyatrosu oynanan, sonra filmi çevrilen "Susuz Yaz" öyküsü, Uluslararası Berlin Film Festivali'nde Altın Ayı'yı kazanarak Türk Sineması'nda büyük yankı uyandırdı.

ken eserleri arasına girdi. 1955'te ilk hikâye kitabı 'Yalnız Kadın'ı yayınlayan Cumalı, 1957 yılında ise 'Değişik Gözle' kitabıyla Sait Faik Hikâye Armağanı'na değer görülmüştür. İlk romanı 'Tütün Zamanı' 1959'da bölüm bölüm gazetelerde yayınlandı. 1960 yılında yazdığı Susuz Yaz öyküsü ise önce tiyatroya uyarlandı. Ardından filmi çekilen Susuz Yaz öyküsü, Uluslararası Berlin Film Festivali'nde Altın Ayı'yı kazanarak Türk sinemasında büyük yankı uyandırdı. Yazarlar arasında aydınlık bir anlatım diline sahip olan Cumalı, 2001 yılında akciğer kanseri sebebi ile hayata veda etti.

Her köşesinde anılar

Büyük bir bahçenin ortasında pembe panjurlu mütevazı bir ev Necati Cumalı'nın evi. Kapıdan girdiğinizde sağda sadece iki tabağın sığabileceği lavabosu ve bir tezgâhı olan küçük bir mutfak var. Biraz ileri yürüdüğünüzde salona geçen yolda 1979 yılında yazdığı Derya Gülü filminin afişi bizleri karşılıyor. Salona girdiğinizde ise Necati Cumalı'nın bir büstünü ve avukatlık döneminde yazdığı Güneş Çizgisi ve Türk Dil Kurumu 1969 Şiir Ödülü'nü aldığı "Yağmurlu Deniz" adlı kitaplarının afişlerini görebilirsiniz. Hayatı boyunca yaşadığı, katıldığı, görüşlerini paylaştığı, ödülleri aldığı kareleri çerçeveleyen resimlerde o döneme ait her duyguyu sonuna kadar içinizde hissedebiliyorsunuz.





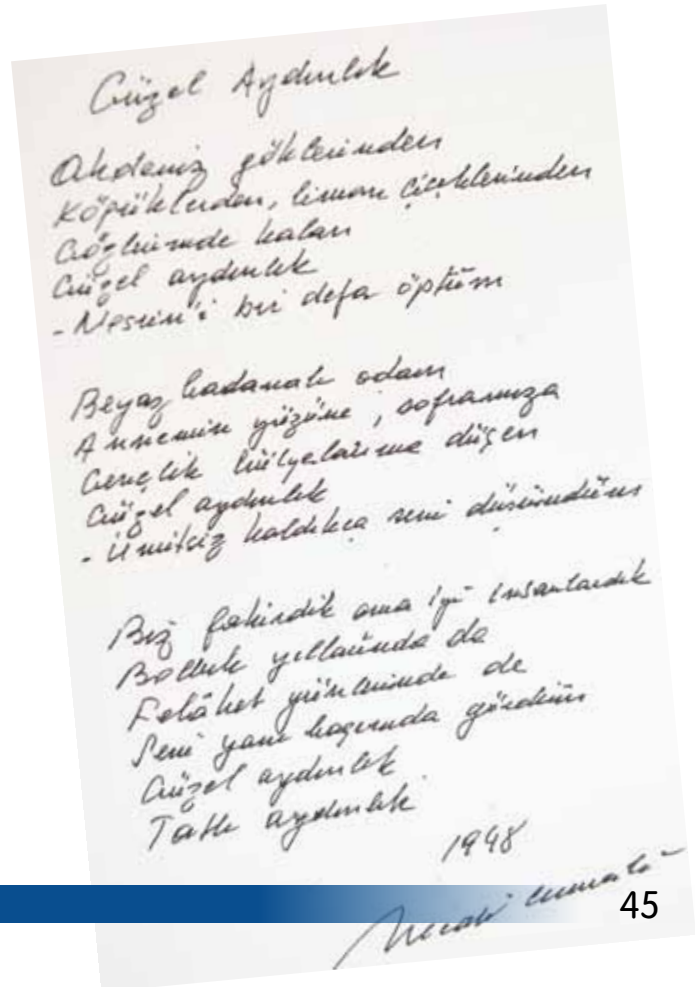
Rotanızı ikinci kata çevirip ahşap merdivenleri çıktığınızda Necati Cumalı'nın kişisel eşyalarını, aldığı ödülleri ve kıyafetlerini görebilirsiniz. Necati Cumalı'nın havan koleksiyonu olduğunu biliyor muydunuz? Üzerinde çeşit çeşit desenler olan tahtadan, seramikten, mermerden, pirinçten yapılmış bir sürü havan var yazarın koleksiyonunda. Çocukluk fotoğrafları, lise yıllığı, evlilik cüzdanı gibi birçok hatırayı barındırıyor bu oda. Parfümü, kahve fincanı ve saatinin yanı sıra kişisel eşyaları arasında bulunan kareli ceket, kareli fötr şapkası, kareli gömlek ve kareli atkısı da o dönemin modasını yakından takip ettiğini gösteriyor.

Birçok ödül, onur ve teşekkür plaketi alan Necati Cumalı'nın eserlerini dile getirdiği çalışma odasına girerken, o yıllarda Türk sinemasına damgasını vuran Susuz Yaz'ın afişi karşımıza çıkıyor, bir de kendi el yazısıyla yazdığı, yine o dönemde hayatının bir parçasını ele aldığı Güzel Aydınlik şiiri... Çok sade ve mütevazı bir çalışma odası burası. Masa, sandalye, daktilo, bir fotoğraf makinesi, iki kalem ve tütün yaprakları ile dolu bir cam kavanoz. Hemen karşısında yazarın farklı dillere çevrilmiş kitapları ve eserlerinin olduğu bir dolap var.

Necati Cumalı'nın eserlerinin tanıtılması ve anısının yaşatılması için açılan bu evde, o

tarihi dokuyu, zorlukları, anlatılan şiirlerde hiç vazgeçilmeyen umudu ve aydınlığı hissedebiliyorsunuz.

Necati Cumalı Kültür ve Anı Evi; Pazartesi günleri dışında, 09.00-17.00 saatleri arasında tüm ziyaretçilere kapılarını ücretsiz açıyor.





Enver
OLGUNSOY



KARAHİNDİBA

Ortaçağ'dan bu yana tıbbi bitki olarak tanınan ve kayıtlara giren karahindiba, romatizma, idrar yolları enfeksiyonu tedavisinin yanı sıra karaciğer güçlendirici ve metabolizma hızlandırıcı olarak da kullanılır. Vitamin bakımından zengindir.

Ege mutfağının baş tacı bir bitkiden söz edeceğim bu yazımda; Karahindiba... Kök (radix) kısmı da kullanıldığı için radika da denen bu bitki aynı zamanda çok değerli tıbbi bir bitkidir. Alman ilaç kodeksine göre kök kısımları idrar yolları enfeksiyonları, iştahsızlık, karaciğer, safra şikayetlerinde kullanılmaktadır.

Bitkinin köklerinin yanı sıra toprak üstü bölümü sapları da kullanılmaktadır. Ancak kök ve saplar çiçeklenme vaktinden önce toplanmalıdır. Etken madde olarak en değerli olduğu zaman çiçeklenme öncesidir. Çiçekleri de özeldir, aynen ayçiçeği gibi güneş görünce açar, güneş batınca ve karanlıkta kapanır. Adeta güneşi selamlamaktadır. Kırsal kesimde eskiden zaman tayininde kullanılırdı. Ayrıca yaprakları da sert, lezzetli bir süt ihtiva eder.

Radika bitkisi doğadan toplanabildiği gibi, kültürü de yapılmaktadır. Bitki yiyecek olarak kullanılacaksa tamamı yıkanıp tüketilmekte olup, doğal yetişenler daha acı bir tada sahiptir. Çiçekleri neredeyse 9 ay sürekli açar. Kökleri dikkatli bir şekilde çıkartılır ve bir kısmı toprakta bırakılırsa ertesi sene yine o kök parçasından tekrar ürer, yani çok yıllık otsu bir bitkidir.

Kökler tıbbi



olarak kullanıldığı gibi, kavrulup değirmenden geçirilerek aynen kahve gibi tüketilebilir, hatta Kanada'da birası bile yapılmaktadır.

Karahindiba, Ortaçağ'dan bu yana tıbbi bitki olarak tanınmakta ve tıbbi bitki kayıtlarına girmektedir. İdrar yolları enfeksiyonlarında, idrar söktürücü ve kum düşürücü olarak kullanıldığı gibi, karaciğer güçlendirici ve metabolizma hızlandırıcı olarak da değerlendirilmektedir. Halk arasında romatizmada da kullanılmaktadır.

Rahatsızlıklarda genellikle kurutulmuş kök ve sapları, günde 5 gram civarında kullanılabilir. Çay olarak hazırlarken; toz haline getirilmiş 5 gram bitki iki kısma ayrılıp, günde iki kez sabah ve akşamları soğuk su ile karıştırılarak ve 20-25 dakika ısıtılarak tüketilebilir. 1-1,5 ay böylesi bir kullanımdan sonra 10 -15 gün ara verilmesidir.

Kurutulmuş sap ve köklerinden (alkolle) tentür de hazırlanabilir. Bu takdirde damla şeklinde günde iki kez yine sabah ve akşam 10-13 damla kullanılabilir.

Sap ve köklerin tozu sert jelatin kapsüllere doldurularak da kullanılabilir. Tek başına kullanılabildiği gibi bazen başka droglarla da karışımı (ısırgan otu, vs.) kullanılabilir. Ancak böbrek taşları için şevketibostan ile karışımı, tentürleri çok daha etkilidir.

Kıpçak Türklerinin (Hazar üzeri Kazakistan) "katagon", Çağatay Türklerinin ise (Türkistan) "saçratku" dedikleri karahindiba, kavurma ya da haşlama olarak tüketilir. Haşlama Ege'de tercih edilir. Ancak çok fazla haşlanmamalı, radika kararmamalıdır. Yeşilliğini kuruyacak kadar ateşte tutulmalıdır. Vitamin bakımından da zengin olan radika A, C, D vitaminlerini çokça barındırdığı gibi potasyum, magnezyum ve demir bakımından da zengindir. Sonuç olarak karahindiba (radika) hem mükemmel bir gıda, hem de çok şifalı tıbbi bir bitkidir. Bölgemizde de doğada yabani olarak bolca yetiştiği gibi, tarımı da yapılmaktadır.



Ege'nin otları şifa deposu

Ege Bölgesi'ne doğanın sunduğu 300'e varan ot çeşidinin faydaları saymakla bitmiyor. Ege'de yetişen otların çoğu yüksek oranda C, B1, B2, A vitamini, demir, kalsiyum, bakır gibi mineraller, antioksidanlar içermekte ve birçok hastalığa karşı koruyucu etki sağlıyor.

Hardal otu, turp otu, arapsaçı, şevketibostan, radika (karahindiba), kuşkonmaz, ısırgan, cıbez, kuzukulağı, kazayağı, deniz börülcesi, gelincik otu bölgede en çok tüketilen otlar arasında yer alıyor.

Radika, hardal otu gibi antioksidan değeri taşıyan otların tüketilmesi çok faydalıdır ve idrar söktürücü, böbrek ve safra taşlarını düşürücü etkileri bulunmaktadır. Cıbez ve şevketibostan sindirimi kolaylaştırır, bağırsakları çalıştırır. Eşek helvası ve yabani kuşkonmaz gibi otlar vücutta ürik asit birikmesini engeller. Biraz acı bir tadı olan sarmaşık otu, kolesterolü ve üreyi düşürür, vücuttaki ödemi atar. Biraz tuzlu bir tadı olan deniz börülcesi, iyot eksikliğine bağlı guatr hastalığına iyi gelir. Turp otunun içerdiği uçucu yağlardan dolayı canlandırıcı, sinirleri yatıştırıcı, ağrı dindirici özelliği vardır. Bağışıklığı güçlendirip, kan dolaşımını hızlandıran, kanı temizleyen, akciğeri güçlendiren, yaraları iyileştiren ısırgan otu da vücut için oldukça faydalıdır. Enginar, radika, kuşkonmaz karaciğerinizi temizlemeye yardımcı olur. Bronşite, mide sancısına iyi gelen ve süt arttırıcı özelliği olan yoğun anason kokulu arapsaçı da oldukça faydalıdır.



Dr. Ülkümen
RODOPLU



Sağlık için aralıklı açlık



Aralıklı açlık, vücudumuzdaki artıklardan kurtulmamızı, genç ve sağlıklı olmamızı sağlarken alzheimer, parkinson ve sisli beyin rahatsızlıklarına karşı da koruyor.

2016 yılından bugüne kadar bütün dünyanın tartıştığı, üzerinde farklı görüşleri bildirdiği yepyeni bir konu; aralıklı açlık... İntermittent fasting, interval açlık ya da aralıklı oruç. Ama bize göre de otofaji.

Aralıklı açlık işe yarar mı, bir faydası var mı, nasıl yapılır, kimler yapar, kimler yapmamalı, uygulama nasıl, faydaları neler?

Atatürk Organize Haber Dergisi'nin bu sayısında 10 yaş daha genç kalmak, sağlıklı yaşamak, sağlıklı kiloda kalabilmek için önemli bir konu başlığını ele alacağız.

Otofaji, vücudumuzun milyarlarca hücrelerinin içinde özel bir organelin yani lizozom adını verdiğimiz organelin yaptığı bir uygulama. Bu, 'bahar temizliği' olarak aklınızda kalsın. Otofaji kendi kendini yemek demek aslında. Biliyorsunuz, biz insanlar aç kalmamak üzerine yaratılmışız. Yemeliyiz, çünkü enerjiye ihtiyacımız var. Ama teknolojinin gelişmesiyle kendi rahatınıza düşkün olduğumuz nedeniyle keyfekeder çok

abartıyoruz değil mi? Yedikçe yiyoruz. Üstelik fazla yedikçe de fazla miktarda atık taşıyoruz. İşte bu atıklar, daha önce ele aldığımız konulardan hatırlayacağınız gibi oksidasyona neden oluyor ve vücudumuzun şekerlenmesine yol açıyor. Yağlanıyoruz ve bu da bizi hasta ediyor. Kanser, kalp-damar hastalığı oluyoruz, otoimmün, kronik hastalıklar yaşıyoruz. Dolayısıyla bahar temizliği olarak nitelendirdiğimiz otofaji denen ve hücrelerde yapılan bu işlem, ne yazık ki bizim sık sık ve çok çok yememizden bir türlü fırsat bulamıyor, bizi yaşılandırıyor. Giderek de kronik hastalıklara yaklaşıyoruz. O nedenle otofaji yani aralıklı açlık son derece önemli ve üzerinde bilgi sahibi olmamız gereken bir konu.

Japon biyolog ve bilim insanı Yoshinori Oshumi, 2016 yılında hücrelerin kendi kendini sindirmesi olarak bilinen otofaji alanındaki çalışmaları nedeniyle Nobel Tıp Ödülü'ne layık görüldü. Bundan sonra bütün dünyada bilimsel bir zemine oturan aralıklı açlık konusu, bugün birçok çevrede bilim dünyasın-

da karşılık buldu ve kabul edilebilir, kullanılabilir yöntem olarak karşımıza çıktı.

Aslında tarih boyunca bütün dinlerde orucun olduğunu biliyoruz. İslamiyette, Hristiyanlıkta, Budizmde orucun olduğunu ve otofaji dediğimiz belli aralıklarla hücrelerin kendisini yenileyebilme fırsatının olduğunu biliyoruz.

İşte reçete...

Otofaji uygulamaları için birçok yöntem var. Benim önerdiğim, kendi kullandığım, yakınlarıma ve hastalarımın anlattığım, hastalarımın da çok olumlu sonuçlarını gördüğüm yöntem, 16'ya 8 metodu. 16'ya 8 ne demek? 16 saatlik açlık, 8 saatlik yemek yeme yani tokluk süreci.

Bu 16 saati şöyle pratik hale getirebiliriz: Akşam yemeğinizi saat 19:00'da yedikten sonra yatıncaya kadar geçirdiğiniz 4 ya da 5 saatlik süre içerisinde sadece su, çay ve kahve içerek -çay ve kahveyi sütsüz, şekersiz ve tatlandırıcısız tüketmeliyiz- başka hiçbir madde, besin almadan yatağa giriyoruz. 6-8 saatlik uykudan sonra ertesi gün de 4 saat daha aç kalarak çay, kahve, su veya gazı alınmış soda içebiliriz. Böylece 16 saatlik tam açlık olur. Bu neden önemli? 14 ile 16 saatte, lizozomların otofaji yapma yeteneği devreye giriyor. O da yediklerimizden ortaya çıkan bütün artıkların temizlenmesine yol açıyor. Böylece hücrelerimiz yenilenmeye başlıyor. Gençlik geni sirtuinin devreye girmesiyle birlikte gençlik hormonları somatotropinler kana çıkıyor. Bu bizim gençleşme hormonumuz, doğal olarak vücudumuz bunu üretiyor. Kan şekeri düşüyor, insülin direncimiz azalıyor, kandaki insülin seviyesi düşüyor, trigliserit seviyemiz düşmeye başlıyor, özellikle karaciğerdeki ve göbek çevresinde toplanan o yağlar erimeye başlıyor. Çünkü 16 saatlik açlık olduğunda, kanımızda biriken, depolanan o dokulardaki glikojen harcanmaya başlar. Böylece kas harcamadan yağ eritmiş oluyoruz. Bu ne işe yarıyor peki? Metabolizmamızı hızlandırıyor, sağlıklı kiloda kalmamıza, kanserden, kalp-damar hastalıklarından korunmamıza, hipertansiyondan kurtulmamıza yardımcı oluyor. Anti-aging konusunda çok önemli bir yöntem. Bunu uygulayan

hastalarımın birkaç gün içerisinde kendilerini çok sağlıklı ve zinde hissettiklerini duyuyorum.

Beyin sağlığı için de çok etkili

Otofaji alzheimer ve parkinsondan da korunmamıza yardımcı oluyor. Sisli beyin (foggy brain) dediğimiz bir kavram var. Karar vermemiz, ilişkilerimizi yönetmemiz, bir stres anında tepki vermeden sakin kalabilmemiz son yıllarda giderek zorlaşıyor. Bunun enflamasyon nedeniyle ortaya çıkan sisli beyin rahatsızlığı sonucu olduğunu biliyoruz. Aralıklı açlık, sisli beyin rahatsızlığından korunmamıza, sağlıklı düşünüp sağlıklı karar vermemize yardımcı oluyor.

Aralıklı açlık uygulamasını kimler denemesin, kimler yapmasın, kimlere faydası olmaz? En başta büyüme, gelişme çağındaki çocuklarımız, hamileler, hamilelik boyunca ve doğum yaptıktan sonra emzirme sürecinde lütfen uygulamayı denemesinler. Diyabetli hastalarımıza, oral antidiyabetik ve/veya insülin tedavisi gören hastalarımıza önermiyoruz. Kemoterapi alan, kanser tedavisi gören hastalarımıza önermiyoruz. Ancak tek koşulla, kendi doktorlarıyla görüşüp onlara danışarak nasıl bir beslenme programı içinde olmaları gerektiğini öğrenmeliler. Bunun haricinde sağlıklı her bireyin, herhangi bir tedavi gören her bireyin uygulamadan yarar göreceğini biliyoruz.

Benim yöntemim

Ben, aralıklı açlığı haftanın iki günü yapıyorum. Akşam saat 19'dan sonra hiçbir şey yemiyorum, ertesi sabah şekersiz meyve çayı -benim tercihim ıhlamur- içerek güne başlıyorum ve buraya dikkat! spora gidiyorum.

Önceleri 'acaba aç karnına spor yapabilir miyim' diye çok kaygılanırdım. Ancak vücudumu ve metabolizmamı alıştırdığım için spordaki performansımın da arttığını fark ettim. 16'ncı saat olan saat 11:00'de sporum da bittiği için şahane bir kahvaltı yapıyorum. İçinde yumurta, peynir, bol yeşillik olan protein ve sebze ağırlıklı kahvaltıma bir dilim de çavdar ekmeği eşlik ediyor. Tabii ki 16 saatlik açlıktan sonra geri kalan 8 saatlik toklukta da abartmamalı.

Ukrayna'daki savaş Avrupa'nın yeşil enerjiye geçişini hızlandıracak mı?



Avrupa Birliği ülkeleri, Rus güçlerinin 24 Şubat'ta Ukrayna topraklarına girmesine çok şaşırdılar ama şimdi durum değişiyor. Savaş ağır bedelleri beraberinde getiriyor. Ukrayna'daki yaşam için olduğu kadar diğer ülkelere de ekonomik etkileri giderek büyüyor...

Avrupa şu anda doğal gazının yaklaşık yüzde 45'ini ve petrolünün dörtte birinden fazlasını temin ettiği Rusya'yla karşı karşıya gelmiş durumda. Dolayısıyla enerji güvenliğiyle ilgili endişeler arttı. Peki, bu korkular Avrupa'nın tahmin edilenden daha önce yeşil enerjiye geçişini

sağlar mı?

Brüksel merkezli düşünce kuruluşu Bruegel'den analist Simone Tagliapietra, "Ukrayna'daki savaş, siyasetçileri yeşil stratejilerini hızlandırmaya zorluyor" diyor ve Avrupa Birliği'nin iklim hedeflerine ancak 2030'a kadar ulaşabileceğini, Rusya'ya bağımlıktan kurtulmak için yeşil yatırımlarını ikiye katlaması gerektiğini ekliyor.

AB daha önce, Avrupa Komisyon'unun REPower kapsamında 2030'a kadar Rusya fosil yakıtına olan bağımlılığını sona erdirmeye planını başlatmıştı.

Şimdi hedeflenen ilk adım AB'nin Rusya doğal gazına olan bağımlılığının üçte ikisini bir yıl içinde kesmek. Avrupalı siyasetçiler Rusya'nın Ukrayna'yı işgalinden önce yenilenebilir enerjiye doğru bir yol haritası çizmeye başlamıştı.

2021'de yayımlanan Avrupa Yeşil Mütabakatı 2030'a kadar sera gazı salımını yüzde 55'e kadar azaltma ve 2050'de net sıfıra ulaşmayı hedefliyor. Ancak Rusya'yla ilişkisini tekrar tanımlamak üzereyken AB bu amaçlarına ulaşabilir mi?

Simone Tagliapietra, "Pandemi öncesi AB'nin enerji harcamaları devasaydı. Yüksek fiyat kriziyle birlikte doğal gaz ve petrol ithalatına yüzlerce milyon euroluk ödeme yapıyor. Bu artık mantıklı değil" diyor.

Bu durumdan kurtulmanın bir yolu Rus doğal gazını yenilenebilir kaynaklarla değiştirmek. Avrupa Komisyonu'nun iklim sözcüsü Tim McPhie, Avrupa'nın enerji çıkmazına karşı yeşil çözümlerin popülerleştiğini düşünüyor. Daha önce iklim anlaşması konusunda şüpheleri olanlar dahi, güvenlik sebeplerinden dolayı yeşil dönüşümün gerçekleşmesi gerektiğini düşünüyor.

McPhie, "Yasal olarak konmuş bir iklim hedefimiz var" diyor ve gelecek yıllarda üye ülkelerin her birinin hangi hızda olursa olsun Avrupa Yeşil Mütabakatı'na uyması gerektiğini belirtiyor.

Kısa süreli çözüm olarak kömür

Sonuç olarak, 2030'a kadar yeşil enerjiye geçmek için geçerli sebepler var. Ancak Rus fosil yakıt satışlarından bir anda vazgeçmek ani bir enerji eksikliğine yol açacak. Bu nedenle REPower'ın, birliğin boru hatlarıyla Rusya dışındaki ülkelere doğal gaz temin etmeyi önermesi, yenilenebilir kaynaklar ve enerji verimliliğinin ötesine geçiyor. Ayrıca taşıma ve depolamak için sıvılaştırılmış doğal gazı (LNG) da öneriyor.

Uzmanlar daha az çevre dostu olan çözümlerin de kısa vadeli çözüm olarak kaçınılmaz olabileceğini belirtiyor. Tagliapietra,

"AB'nin ABD'den, Katar'dan ve diğer üreticilerden gemilerle LNG alma altyapısı var. Ancak Avrupa ülkeleri onu kendi arasında dağıtacak kadar yeterli ağa sahip değil" diyor ve ekliyor: "Kısa vadede ne yapılır? Kömüre geçilir. Muhtemelen acil olarak doğal gaz yerine enerji üretmek için bazı kömürle çalışan santraller tekrar açılacak. Bu Norveç, Cezayir ya da Azerbaycan'dan doğal gaz ithalatı sağlayana kadar bir ya da iki sene için devam edecek".

Londra merkezli Centre for European Reform'dan (CER) araştırmacı Elizabetta Cornago, "Diğer bir seçenek de doğal gaz santrallerinde kömür kullanmak" diyor.

İklim üzerine çalışan düşünce kuruluşu Ember'in Ocak 2022'de gerçekleştirdiği çalışmasına göre AB'nin kömürü aşamalı olarak bırakması planı doğal gaz fiyatlarındaki artışla birlikte zaten duraksamıştı.

Uluslararası Enerji Ajansı'na (IEA) göre hızlı adımlar atılsa dahi doğal gaz ithalat talebini azaltmak için zamana ihtiyaç var. Tagliapietra, "AB seviyesinde yeşil projelerle ilerleme kaydetmek uzun zaman alıyor. Komisyon şimdi kısa vadede özellikle rüzgar enerjisi gibi daha temiz yatırımlar görebilmek için hızlandırma yapmayı öneriyor" diyor.

Elizabetta Cornago, bunun çok kritik olduğunu düşünüyor. Güneş ve rüzgar enerjisinin daha rekabetçi bir hal aldığını söylüyor, ancak "Sorun anti-bürokratik önlemlerin Rus doğal gazının yerini alabilecek kadar yeşil yatırım ortaya çıkarabilmesi" diyor. AB aynı zamanda organik atıklardan enerji üretimi sağlayan biyogaz kullanımını da artırmayı planlıyor.

Cornago, "Şimdiye kadar bu teknoloji çok fazla öne çıkarılmadı çünkü Rusya'dan doğal gaz ithal etmek daha ucuza mal oluyordu" diyor ancak bunu gerçekleştirmek konusunda bir istek olduğunu ekliyor. Ayrıca tedariğin yanı sıra daha az enerji harcamaya odaklanmak gerektiğini de belirtiyor: "Enerji talebi ne kadar azalırsa kömürle doldurmanız gereken boşluk da o kadar azalır".



Nedim ATİLLA



Dünyanın en yavaş ekspres treni olarak bilinen Glacier Express'le Alpler'in enteresan kentleri Zermatt ve St. Moritz arasında, rayların üzerinde, yüzlerce köprü ve tünelden geçerek unutulmayacak bir keşif ve göz kamaştırıcı manzarlara ulaşmak isteyenler bu treni tercih ediyor...

Alpler'i kateden düş treni



İsviçre'nin güneyinde, İtalya sınırını da belirleyen Matterhorn Dağı'nın bulunduğu, Zermatt kasabasıyla ülkenin doğusundaki St. Moritz'i birbirine bağlayan Glacier Express, güzergâhındaki vadiler, kanyonlar, sıradağlar, geçitler, viyadüklerle nefes kesen bir deneyim yaşamak olası. 291 kilometrelik demiryolu boyunca 291 köprü ve 91 tünel geçilen seferlerdeki en dikkate değer yanlardan biri de demiryolunun bir kısmını oluşturan Albulahattı'nın UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne dahil edilmiş olması.

"Dünyanın en yavaş ekspres-

si" unvanını taşıyan hattın "ekspres" olarak adlandırılmasının sebebi ise hızı değil, ilk ve son durakları olan St. Moritz'ten Zermatt'a tren değiştirilmesine, aktarma yapılmasına ihtiyaç duyulmadan doğrudan ulaşım imkânı sağlaması.

Glacier Express'in, açıldığı 1930 yılında 11 saat civarında süren yolculuk günümüzdeki teknik ilerlemeyle birlikte modern trenlerle yapılırsa da 8 saat civarında sürmekte. Bunun nedeni ise 3 bin metreyi bulan yükseklikteki dağlardan 600 metrelere düşen rakımda yapılabilecek maksimum hızın, zaman içinde, saatte 25 kilo-





metreden ancak saatte 35 kilometre hıza çıkabilmiş olması.

Günümüzde, dünyanın en ünlü ve şık kış sporları duraklarından biri olan Zermatt'taki Matterhorn Dağı'nın 150 yıl öncesinde tırmanışçılar tarafından keşfedilmesi, burası için bir dönüm noktası olmuş. İsviçre Alpleri söz konusu olduğunda ilk aklımıza gelen o piramidimsi zirvesi ile 4500 metrelere ulaşan Matterhorn Dağı bu tarihten itibaren İsviçre'nin en önemli, sembol imgesi hâlinde.

Demiryolu ulaşımının ve buharlı tren-

lerin altın çağını yaşadığı 19. yüzyılın sonlarında 20. yüzyılın başlarındayız. Keşfedildikten sonra dağcılar ve kış sporları tutkunlarının akın ettiği Zermatt'a ulaşımın da tabii ki demiryolu üzerinden sağlanmasına karar verilmiş. Zermatt ile güneydoğusundaki Gornergrat arasına 1898 yılında inşa edilen demiryolu 3100 metre yüksekliğiyle günümüzde de Avrupa'nın en yüksek rakımlı ağıkhava demiryolu.

Güzergâhın bir diğer ucunda yer alan St. Moritz'in öyküsü ise biraz daha farklı.





Neredeyse 3 bin yıldır termal kaynakları bilinen bu kent, ziyaretçi çekmekte zorlanmasa da kış turizminin başlangıcı 1864 yılına rastlıyor. Johannes Badrutt isimli bir otel sahibi, yazın otelinde ağırladığı İngiliz konuklarına, eğer kışın da bir seyahat gerçekleştirirlerse St. Moritz'in karlarla kaplı manzarasında her daim güneşli olan havasının altında olmaktan çok memnun kalacaklarını; bu durum hoşlarına gitmez ise tüm yol masraflarını kendisinin karşılayacağını içeren bir teklif yapmış.

Yılbaşı için St. Moritz'e gelen İngiliz davetliler bu deneyimden o kadar keyif almışlar ki ilkbahar ortalarındaki paskalya dönemine kadar kalmışlar. Böylelikle, kış turizminin dünya harikalarından St. Moritz efsanesi günümüzdeki hâlini almaya başlamış.

1920'lerde İsviçre Alpleri'ne olan artan turistik ilgi neticesinde ise, bölgesel hatlara ek olarak, bu iki birbirine uzak ve popüler bölgeyi birbirine bağlayan bir "ekspres" trenin raylara inmesi için gerekli ihtiyaç ve koşullar oluşmuş. Glacier Express'in ilk seferi 1930 yılında yapıldıktan sonra 1982 yılına kadar Alpler'deki iklim koşullarının geçit vermemesiyle yalnızca yaz aylarında kullanılabilir olan hat, bu tarihte hizmete açılan tüneller sayesinde

ise tüm yıl kullanılabilen şimdiki hâlini almış.

Açıldığı tarihten itibaren asıl kitlesi gezginler olan Glacier Express'te trenler, Alpler'in arasında ine çıkı, döne dolaşa yapılan seyahatte yolcuların bu manzarayı her an doruklarda yaşaması üzerine dizayn edilmiş. Valais, Uri ve Grisons kantonlarını kat edeceğiniz yolculuğun her anında ruhunuza dokunan katıksız bir zevk duyacaksınız. Yaklaşıldıkça daha da ulaşılmaz görünen Alpler'in nefes kesiciliğinde telaşsız ve huzur dolu ilerlerken en göz alıcı noktalardan "insanın Alpler karşısındaki zaferi" olarak anılan Abula'ya geldiğinizde ise yıllarca unutamayacağınız bir hissiyat sizinle olacak. Rhin Vadisi'nin doruklarından 2000 metre aşağıya doğru sakince inişe geçilen bu noktadaki viyadüklerden İsviçre'nin Büyük Kanyonu'na doğru uzanan görüş alanınızda, bölgenin UNESCO Listesi'ne alınıp gerekçesi olarak ilan edilen "çevreyle uyumu hayranlık uyandıran mimari ve teknik tasarımı" karşısında büyülenmemek imkânsız. İlerledikçe, Andermatt Dağları'nın üzerindeki kar örtüsü ya da Oberlap Geçidi'nin ihtişamlı yüksekliği karşısında etkilanmemek de.

Zermatt yönünden sabah saat 08.52'de

Asıl kitlesi gezginler olan Glacier Express'te trenler, Alpler'in arasında ine çıkıka, döne dolaşıya yapılan seyahatte yolcuların bu manzarayı her an doruklarda yaşamaları üzerine dizayn edilmiş.

yolculuk başlıyor. Trene bindiğiniz gibi masanızın üzerinde bir kitapçık ve kulaklık bulacaksınız. Kitapçık içerisinde yer alan haritadan bulunduğunuz yeri takip ederken kulaklıktan bulunduğunuz bölge ile ilgili verilen bilgiyi dinleyebilirsiniz. Ayrıca manzaranın keyfine varmanız için trenin tepesinin büyük bölümü de cam...

İlk durağımız Tasch, ikinci durağımız ise Randa. Rota boyunca en eğimli yol ise bu iki kasaba arasında. O kadar eğimli ki, masanız üzerindeki eşyalara sahip olmanız gerekiyor. Hatta Glacier Express yetkilileri bu rotaya uygun bardak bile üretmişler.

19. yüzyıldan beri dağcıların çıkmak için uğraştığı ve tırmanmayı başardığı St. Niklaus bölgesi bir sonraki durak. Sonra sırasıyla Embd ve Stalden kasabalarından geçerek özellikle şarap yapımıyla ünlü olan Visp'e ulaşıyoruz. 18. yüzyılda bu bölgede yaşanan kolera salgını sırasında bölgede yiyecek değiş tokuşu yasak olduğu için burada yaşayanlar ellerinde ne varsa onu patatesle karıştırarak kendilerine özgü yemekler geliştirmişler, halen de bu tarz yemek yapımına devam ediyorlar.

1604 rakımlı Zermatt'ta başlayan yolculuğumuzdan yaklaşık bir saat sonra ulaştığımız Visp'in rakımı 658 metre. Cenevre, Bern, Zürih ya da Basel'e ulaşım için tren aktarma noktası olan Visp önemli bir kavşak. Bu arada eğer burada inip tren ile Bern'e seyahat ederseniz Alpler'in içinde 36 kilometrelik tünelden geçeceğinizi unutmayın.

Visp'ten sonra Glacier Express uzunca bir süre İtalya sınırına paralel gidiyor. Bura-

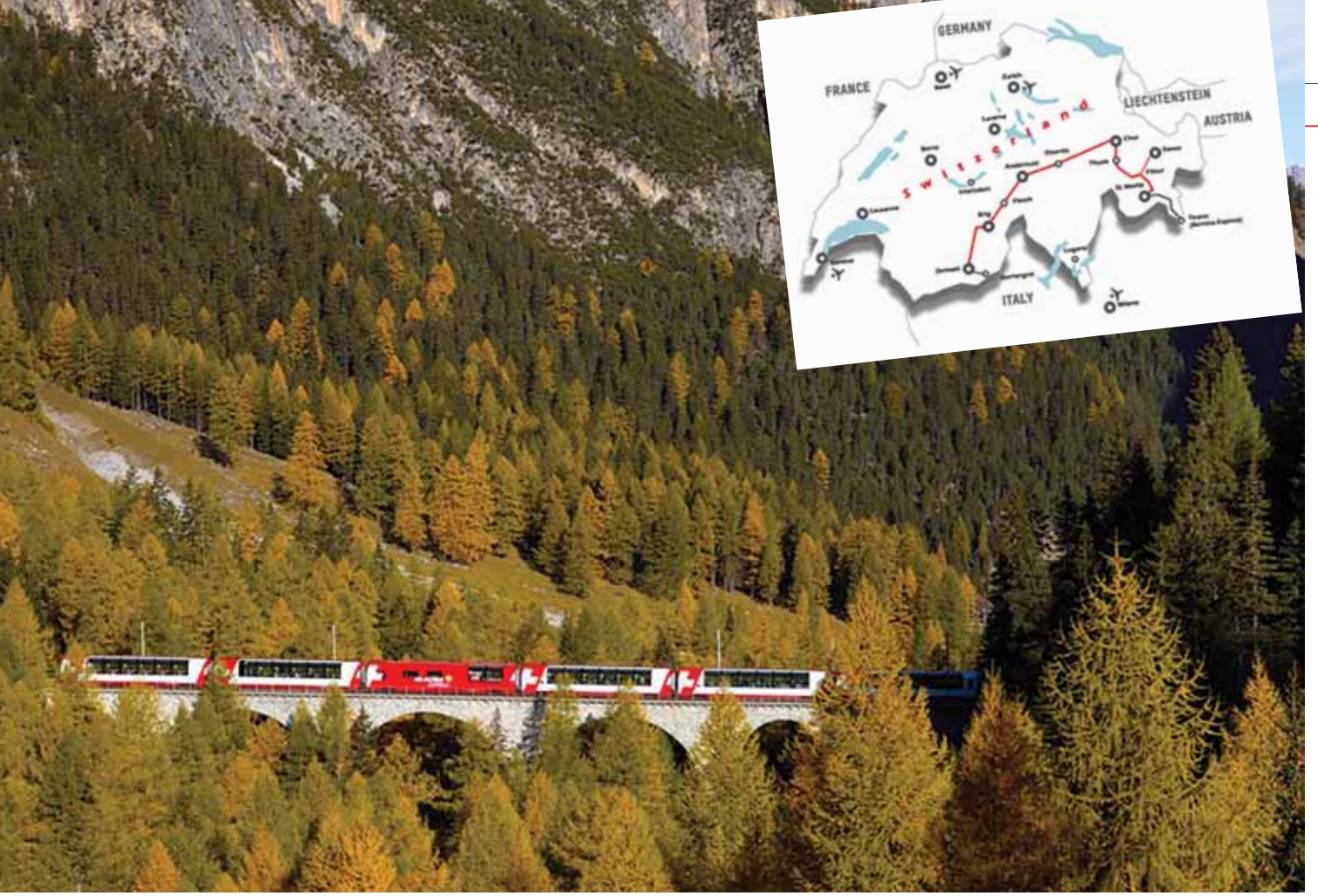
dan sonraki ilk önemli durak Brig için Valais Vadisi'nin tarihinin başladığı yer diyebiliriz. Buradaki ilk yerleşim 1250 senesinde başlamış. Vadideki Alman nüfus buradan Fransa ve Lombardy'e mal sevk ederek ticareti başlatıyor ve böylelikle refaha kavuşuyor. Brig'in bir önemi de UNESCO Dünya Mirası olan meşhur Aletsch buzuluna kadar yürüyüş yapan trekkingcilerin başlangıç noktası olması.

Aletsch Buzulu zamanında çığ düşmelerine ve toprak kaymalarına neden olduğu için geçmişte çok can kaybı yaşanmış. Hatta öyle ki halk dua etsin ve bu bölgeyi kutsasın diye Papa'dan yardım bile istemiş. Son dönemde küresel ısınmanın etkisiyle buzul küçülmeye başlamış. Son yıllarda bu buzul önemli bir turistik nokta ve dolayısıyla bir gelir kaynağı olduğu için bölge halkı bu kez de buzulun küçülmesinden dertlenmiş durumda. Kim bilir belki tekrar Papa'dan yardım isterler?

Brig ve ardından Mörel'i geçince solunuzda yukarı doğru çıkan teleferikler göreceksiniz. Bu teleferiklerle oldukça lüks tesislerin yer aldığı ve kayakçılar için önemli uğrak noktaları Riederalp ve Bettmeralp tepelerine ulaşılabilir.

Bu noktadan sonra trenin epey bir tırmanması gerekiyor. Bunun için hazırlanmış düzenek, özel bir tünele girip trenin





360 derecelik bir dönüş yapması ve bununla birlikte cog wheel denen ve rayların ortasından treni yakalayarak yukarı doğru çıkmasını sağlayan başarılı bir mühendislik örneği.

Mörel'den sonra İsviçre Alpleri'nin önemli duraklarından bir diğeri Münster geliyor. Etrafınız Alpler'e özgü mimarileriyle İsviçre dağ evleri, meralarda otlayan ineklerle tam Alp klasiği manzaralarla dolu. Münster'le ilgili akıllarda kalan önemli özelliklerden biri de buraya yakın konumdaki Niederwald kasabasında doğan Cezar Ritz'in otelcilik kariyerine burada başlamış olması. Genç Cezar ayakkabı boyayıp komilik yaparak başladığı kariyerine Andermatt bölgesinde ilk Alp Oteli Ritz'i açarak başlamış. Ardından hızla şubeler açarak bugün bildiğimiz Ritz-Carlton grubunu oluşturmuş.

Sonraki durak Andermatt. Nefis Alp sütüyle yapılan meşhur İsviçre peyniri Raclet'in ana vatani. Raclet tavada eritilip tabağa alınıyor ve genelde patates ve salatalık turşusuyla servis ediliyor. Dilerseniz Glacier Express treninde de sipariş edebiliyorsunuz. Bizim 2016'da yaptığımız bu yolculuk esnasında Andermatt bölgesine İsviçre Alpleri tesisleri yapılıyordu.

6 tane 4 ve 5 yıldızlı otelin bu bölgeye inşa ediliyor olmasının en büyük nedeni tepelerde her daim kayak yapılabilen olması. Aynı zamanda Avrupa'nın su kalesi olarak bilinen Andermatt, Rhein ve Rhone gibi önemli nehirlerin doğduğu yer. 2033 metre rakım ile Oberalppass, Glacier Express rotasındaki en yüksek nokta. Kış aylarında 1-1.5 metre yükseklikteki karın arasından geçiyor tren. Oberalppass'ten Disentis'e 2033 metreden 1130 metreye inerken tren epey bir yokuş aşağı eğiliyor. Disentis'in en güzel yanı kilise ve manastırının estetiği.

Ardından, Rhine Vadisi'nde yer alan ve şarap bağları ile meşhur olan Chur'a uğruyor tren. Burası İsviçre'nin en eski kenti. Filisur durağında inip tren değiştirerek Davos'a gidebilirsiniz ya da tekrar tırmanmaya başlayarak Bravuogen, Samedan ve Celerina üzerinden 1775 metre yükseklikteki kayak merkezi St. Moritz'e ulaşabilirsiniz.

Glacier Express ile İsviçre Alpleri'nin el değmemiş saklı doğal güzelliklerinin yer aldığı Zermatt-St.Moritz arasında toplam 7-8 saat süren yolculuk, hayatınızın en unutulmaz tren yolculuklarından biri olacak.

Dünyanın ilk turistik treni İstanbul'a geliyordu

Vagon-Li Şirketi'ne ait olan Şark Ekspresi, Orient-Express orijinal ismi ile 1883 yılında Paris'ten ilk seferine başladı. Şark Ekspresinin bu ilk seferine Fransız, Alman, Avusturyalı ve Osmanlı asıllı memur ve diplomatlar da katıldı. Ayrıca katılanlar arasında The Times gazetesi muhabiri ile romancı ve seyyah Edmond About da bulunuyordu.

Şark Ekspresi'nin seferlerinin başlamasından sonra İstanbul'a gelenler 1895 yılından itibaren ise İstanbul'a gelen yolcular treni işleten Vagon-Li Şirketi'nin satın aldığı Pera Palas'ta kalmaya başladılar. 4 yıl süren (1914-1918) I. Dünya Savaşı sırasında Şark Ekspresi seferleri yapılamadı.

I. Dünya Savaşı'nı sona erdiren mütareke, İtilaf Devletleri ile Almanya arasında Paris yakınlarında Şark Ekspresi'nin 2419 numaralı vagonunda imzalandı. Daha sonra bu vagon tarihi öneminden dolayı Fransızlar tarafından müzeye konuldu.

II. Dünya Savaşı sırasında Almanya Fransa'yı işgal edince, Adolf Hitler Almanların I. Dünya Savaşı'nda teslim anlaşmasını imzaladığı tarihi vagona bu defa Fransızların teslim anlaşmasını imzalamasını istedi. Şark Ekspresi'nin 2419 numaralı vagonu müzeden çıkarıldı. Bu tarihi vagona bu defa Fransa'nın teslim anlaşması imzalandı. Bu vagon daha sonra Almanya'ya götürüldü. 1945 yılında Almanya'nın teslim

olmasından kısa bir süre önce bu vagon bir SS birliği tarafından imha edildi. Böylece Almanya ikinci defa bu tarihi vagona anlaşma imzalama ihtimalinden kurtuldu.

I. Dünya Savaşı sonrası

1919'da yeniden seferlerine başlayan Şark Ekspresi 1905 yılında açılan Simplon Tüneli'nin ismiyle 'Simplon Orient Express' olarak anılmaya başlandı. Şark Ekspresi'nin yeni sefer güzergahından I. Dünya

Savaşı'nın mağlupları olan Almanya ve Avusturya'nın istasyonları çıkarıldı. Böylece Şark Ekspresi, orijinal güzergâhı olan Paris-Münih-Viyana-Budapeşte-Bükreş-İstanbul yerine Paris-Lozan-Milano-Venedik-Belgrad-Sofya güzergâhı üzerinden 58 saatte İstanbul'a ulaşmaya başladı. 1929'daki Büyük Buhran, trenin yolcularının azalmasına yol açtı. Şark Ekspresi çeşitli roman ve filmlere konu oldu. Ünlü İngiliz polisiye roman yazarı Agatha Christie

'Şark Ekspresinde Cinayet' isimli romanını 1934 yılında yayınladı.

Şark Ekspresi sadece yolcu treni değildi. İstanbul'da Fransızca olarak yayınlanan La Patrie gazetesinde yayınlanan haberlere göre, 1925 Şapka Devrimi'nden sonra binlerce şapka ve kasket Şark Ekspresi ile İstanbul'a getirildi.

Şark Ekspresi son seferini 27 Mayıs 1977 tarihinde gerçekleştirdi.





İzmir'de TEKNOPARK projesi için iş birliği

Kuzey İzmir Teknoloji Geliştirme Merkezi (TEKMER) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Saffet Köse, Başkan Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (AOSB) Başkanı Hilmi Uğurtaş'ı ziyaret etti.

AYNI zamanda İzmir Katip Çelebi Üniversitesi (İKCÜ) Rektörlüğü görevini de yürüten Köse, Başkan Yardımcısı ve Yaşar Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı Ahmet Yiğitbaşı ile Kurul Üyesi ve Yaşar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Cemal Dincer,

TEKNOPARK için de adanmış atıyor. Bu sayede İzmir'de Ar-Ge, inovasyon ve girişimcilik ekosistemi hızla gelişiyor. Köse, bu sayede TEKNOPARK projesi de birliktelik ve bir sinerji oluşturarak istediklerini aktaran Köse, bölgeye ve ülkeye hizmet sunmanın gayretinde olduklarını belirtti.

İDEAL BİR ORTAM OLUŞACAK

Ahmet Yiğitbaşı ise "Kuzey İzmir'de teknoloji için bir ortam oluşacak"



TEKNOPARK İÇİN IŞIK YANDI

Kuzey İzmir Teknoloji Geliştirme Merkezi iş birliği, TGB kurulumuna da vesile olacak.

Kuzey İzmir TEKMER Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Saffet Köse, Başkan Yardımcısı ve Yaşar Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı Ahmet Yiğitbaşı ve Yaşar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Cemal Dincer ile İzmir Atatürk OSB (AOSB) Başkanı Hilmi Uğurtaş'ı ziyaret etti. Aynı zamanda İzmir Katip Çelebi Üniversitesi (İKCÜ) Rektörlüğü görevini de yürüten Köse, ziyarette, Kuzey İzmir TEKMER'in, teknoloji ve yenilik odaklı girişimcilere iş geliştirme, ulusal ve uluslararası Ar-Ge desteklerine ve mali kaynaklara erişim, yönetim, eğitim, danışmanlık, ağırlara katılma, huzurlu programları ve

çalışma alanı tahsis gibi hizmetleri vermek amacıyla kurulduğunu hatırlattı. Köse, Uç kurulumun iş birliğinde ve uyumunda hayata geçirilen projenin Türkiye'de bir ilk olduğunu ve şimdi aynı adımları teknopark için atmak istediklerini söyleyerek, "Yerel ve ulusal ekosistem çapında ilk defa, bir devlet üniversitesi, bir vakıf üniversitesi ve bir yerel yönetim paydaşlığı ile kurulan teknoloji geliştirme ve girişimcilik ara yüzü olma özelliğindeki TEKMER'den sonra teknopark için de adanmış atıyoruz. Bu sayede İzmir'de AR-GE, inovasyon ve girişimcilik ekosisteminde büyük bir pay sahibi olma

istiyoruz" dedi. Yiğitbaşı ise "Teknoloji transferleri sayesinde, yeni ve ileri teknolojilerin üretilmesi ve geliştirilmesi için ideal bir ortam oluşturulacak. Bu kapsamda AOSB'nin desteğini önemsiyoruz" diye konuştu.



Büyük Torbalı

Büyük Torbalı'nın Büyük Geleceği

TEKNOPARK projesi için iş birliği

Kuzey İzmir Teknoloji Geliştirme Merkezi (TEKMER) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Saffet Köse, İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi (AOSB) Başkanı Hilmi Uğurtaş'ı ziyaret etti.



Aynı zamanda İzmir Katip Çelebi Üniversitesi (İKCÜ) Rektörlüğü görevini de yürüten Köse, Başkan Yardımcısı ve Yaşar Üniversitesi Mütevelli Heyet Başkanı Ahmet Yiğitbaşı ile Kurul Üyesi ve Yaşar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Cemal Dincer, AOSB Başkanı Hilmi Uğurtaş ile bir araya geldi.

Prof. Dr. Saffet Köse, ziyarette, Kuzey İzmir TEKMER'in, teknoloji ve yenilik odaklı girişimcilere iş geliştirme, ulusal ve uluslararası Ar-Ge desteklerine ve mali kaynaklara erişim, yönetim, eğitim, danışmanlık, ağırlara katılma, huzurlu programları ve çalışma alanı tahsis gibi hizmetleri vermek amacıyla kurulduğunu hatırlattı.

Köse, Uç kurulumun iş birliğinde ve uyumunda hayata geçirilen projenin Türkiye'de bir ilk olduğunu ve şimdi aynı adımları teknopark için atmak istediklerini söyleyerek, "Yerel ve ulusal ekosistem çapında ilk defa, bir devlet üniversitesi, bir vakıf üniversitesi ve bir yerel yönetim paydaşlığı ile kurulan teknoloji geliştirme ve girişimcilik ara yüzü olma özelliğindeki TEKMER'den sonra teknopark için de adanmış atıyoruz. Bu sayede İzmir'de AR-GE, inovasyon ve girişimcilik ekosisteminde büyük bir pay sahibi olma

istiyoruz" dedi. Yiğitbaşı ise "Teknoloji transferleri sayesinde, yeni ve ileri teknolojilerin üretilmesi ve geliştirilmesi için ideal bir ortam oluşturulacak. Bu kapsamda AOSB'nin desteğini önemsiyoruz" diye konuştu.

Ahmet Yiğitbaşı ise "Kuzey İzmir'de teknoloji için bir ortam oluşacak"

DENGE

İAOSB ülke geleceğine ışık tutuyor

Özel İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde Nedim Uysal Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri, 22 okuldan 200 öğrencinin katıldığı 'The World Scholar's Cup Yarışması'nda kazandıkları 13'ü altın, 11'i gümüş olmak üzere toplam 24 madalyayı okullarına götürmenin mutluluğunu yaşadılar.

Kompozisyon yazma, genel kültür, bilim, sanat ve edebiyat dallarından oluşan yarışmalarında sergiledikleri başarılarla göz dolduran öğrenciler, yurtdışında düzenlenecek olan yarışmalarda başarıyla temsil ettiler. Öğrenciler, yarışmada kazandıkları madalyaları, öğretmenleri ve velileriyle birlikte kutladılar.



KobiEfor

Atatürk OSB (IAOSB) Yönetim Kurulu Başkanı Hilmi Uğurtaş, "Projelerimizin her biri katılımcılarımızın ihtiyaçlarına cevap verirken, çevre ile barışık, kısıtlı kaynakların kullanımını ön planda tutan, sanayinin gelişimini destekleyen ve güçlendiren çalışmalar olma özelliğine sahip" dedi.

Çiğli Belediyesi, istihdam garantili proje başlattı

Çiğli Belediyesi tarafından, istihdam garantili olarak başlatılan "İş Garantili İstihdam Destek Projesi" kapsamında, vatandaşlar ile maddi ve manevi destek sağlamak amacıyla, vatandaşların işsizlik ve istihdam konularında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir.

İŞ-TE Çiğli Girişimcilik Ofisi'nin organizatörlüğünde hazırlanan projenin ilk toplantısı, Çiğli Belediyesi Meclis Salonu'nda düzenlendi. Proje ile işsiz vatandaşların işsizlik ve istihdam konularında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Proje ile işsiz vatandaşların işsizlik ve istihdam konularında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir.



Çiğli Belediyesi tarafından, istihdam garantili olarak başlatılan "İş Garantili İstihdam Destek Projesi" kapsamında, vatandaşlar ile maddi ve manevi destek sağlamak amacıyla, vatandaşların işsizlik ve istihdam konularında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Proje ile işsiz vatandaşların işsizlik ve istihdam konularında bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir.

DÜNYA

Eşsiz Hatay-Antakya Mutfağı



Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Hatay, Türkiye'nin en kalabalık 13. şehridir. 'Medeniyetler Şehri' olarak da bilinen Hatay, tarih boyunca birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Bu kültür çeşitliliği ise Hatay mutfağına yansımıştır. Hatay mutfağı eşsiz yemekleri, bol şerbetli tatlıları ve mezeleri ile ön plana çıkmaktadır. 600'e yakın yemek çeşidiyle UNESCO tarafından Dünya Gastronomi Şehri olarak kabul edilen Hatay, birbirinden lezzetli tariflere ev sahipliği yapar.

Antakya Mutfağının belli başlı yemekleri...

TEPSİ KEBABI: Ana malzemeleri kıyma, domates, biber ve soğan olan tepsi kebabı, ismini pişirilme şeklinden alır. Hatay'da bulu-

nan restoran ve lokantalar bu kebabı sini adı verilen büyük tepsilerde hazırlar. Bu yüzden sini kebabı olarak da bilinir.

BELEN TAVA: Hatay merkezindeki tüm restoran ve lokantalarda bulabileceğiniz

belen tava, kuzu eti, tereyağı ve biber ile hazırlanmaktadır. İsmi, Hatay'ın Belen ilçesinden alan bu yemek, öğle ve akşam menülerinin vazgeçilmezidir.

FIRIK PİLAVI:

Firik, bulgur ve nohut ile hazırlanan firik pilavı, Antep ile özdeşleşse de Hatay yöresinde sık sık tü-

ketilir. Hatay usulü firik pilavında bol bol tavuk eti ve dereotu kullanıldığını da söylemeden geçmeyelim.

KEPSE PİLAVI: Bol baharatlı ve yasemin pirinçli keps pilavı, Hatay mutfağıyla özdeşleşmiştir. Ancak Suriye, İran gibi ülkelerde de tüketilir. Domates, safran ve biber ile zenginleştirilen keps pilavı üzerine bütün tavuk eklene-

Türkiye'nin en kalabalık 13'üncü şehri Hatay'da pek çok kültüre ait köfteden kebaba, çorbadan salataya hatta tatlılara kadar tadı damağınızda kalan lezzetleri bir arada bulabilirsiniz.

rek servis edilir.

FELLAH KÖFTE: Hatay mutfağında bulgur pirinçten daha fazla kullanılır. İnce bulgur, irmik ve salça ile hazırlanan fellah köfte, sarımsaklı yoğurt eşliğinde sunulur. Özellikle ana yemeklerin yanında servis edilmesiyle bilinir.

KAĞIT KEBABI: Kağıt kebabının kökeni aslında Arap mutfağına dayanır. Ancak Hatay mutfağında hazırlanan kağıt kebabının kendine has lezzeti ve zengin malzemeleri vardır. Bu yüzden kağıt kebabı Hatay ile anılmaya başlanmıştır.

KUMBURSIYE ÇORBASI: Kuşbaşı kuzu eti, nohut ve arpacık soğan ile hazırlanan bu çorba, Hatay ve çevresinde sık sık tüketilir. Kumbursiye çorbası, Hatay'ın diğer yemekleri kadar meşhur olmasa da, bir yiyenin bir daha vazgeçemediği lezzetlerdendir.

BİBERLİ EKMEK: Salça, biber ve soğan ile hazırlanan biberli ekmek, Hatay kahvaltılarının en meşhur lezzetlerinden biridir. İnce hamur ile hazırlanan bu yemek, isteğe göre susamla zenginleştirilebilir.

ÇÖKELEK SALATASI: Hatay mutfağında meze olarak sunulan çökelek salatası, farklı çeşitlerle sunulur. Genelde çökelek peyniri, domates ve maydanoz ile sunulsa da, zeytin üfleme ile bir araya getirilerek de tüketilir.

EKŞİ AŞI: Hatay mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olan ekşi aşı, oruk köftesi

ile hazırlanır. Ekşili aş yemeği olarak da bilinen bu yemek, salça, nar ekşisi ve naneli su içerisinde pişirilir.

SEMBUSAK: Kapalı lahmacun olarak da bilinen sembusak, kıyma ve patatesli iç harç ile doldurulur. Yarım ay şeklinde kapatılan ve kızartma usulüyle pişirilen sembusak, öğle ve çay saatlerinde sunulur.

ZAHTER SALATASI: Zahter, biber, domates ve maydanoz ile hazırlanan bu salata, genelde et yemeklerinin yanında sunulur. Hazırlaması yalnızca 10 dakika süren zahter salatası, sos eşliğinde servis edilir.

KÜNEFE: Hatay tatlıları denildiğinde ilk akla gelen lezzet elbette künefedir. Tuzsuz peynir, kadayıf, fıstık ve şerbet ile hazırlanan künefe, kaymak veya dondurma eşliğinde sunulur. Tadını hafifletmek için manda sütü ile birlikte servis edebilirsiniz.

KİREÇTE KABAK: Bal kabağı, tahin ve sönmemiş kireç ile hazırlanan kireçte kabak, ceviz içi serpiştirilerek sunulur. Hatay'da bulunan restoranların birçoğunda yemekten sonra servis edilir.

CEVİZ REÇELİ: Ham ceviz, karanfil ve kireç kaymağı ile hazırlanan ceviz reçeli, Hatay kahvaltılarında sık sık tüketilir. Konserveler halinde hazırlanan ve kış aylarında sofralar-daki yerini alan ceviz reçeli, kaymak ile daha lezzetli bir hale gelir.

MÜTEBBEL

MALZEMELER: 4 patlıcan, 2 diş sarımsak, 1 limonun suyu, 1 tatlı kaşığı nar ekşisi, 3 yemek kaşığı tahin, tuz, nar taneleri, 1 küçük paket dolmalık fıstık.

HAZIRLANIŞI: Sivri bir bıçak yardımı ile patlıcanlarda delikler açın. Fırın tepsi-sine yerleştirip yumuşayana kadar, arada bir çevirerek közleyin. Patlıcanları soğuk suyun içine daldırın. 15 saniye sonra çıkartıp uzunlamasına yarıya ve dikkatlice içini çıkartın. Patlıcan içini çatalla eze-rek püre haline getirin. Havanda ezilmiş sarımsağı, tahini, limon suyunu ve nar ekşisini ekleyin. Tuzunu de ekleyip ka-rıştırın. Tahinli patlıcanı servis tabağına yerleştirin.

Üzerine sızma zeytinyağı gezdirin, nar taneleri ve yağsız olarak kavrulmuş dol-malık fıstık serpip servis yapın.



KAYTAZ BÖREĞİ

MALZEMELER: Yarım paket yaş maya, 1 çay bardağı ılık süt, 1 tatlı kaşığı şeker, 2-3 su bardağı un, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı tuz.

İÇ HARCİ İÇİN: 300 gram kıyma, 3 adet orta boy soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı nar ekşisi, 1 tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı kaşığı karabiber.

HAZIRLANIŞI: Şeker ve mayayı süte ekleyin ve karıştırarak eritin. Ardından kenara alın. 2 bardak unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın. İçine mayalı karışımı dökün. Kenarlarındaki unları yavaş yavaş ortaya alarak hamuru yoğurun. Maya ve un tamamen karıştıktan sonra içine tuzu ekleyin.

Hamuru unladığınız tezgaha alın. Hamur fazla cıvıksa yavaş yavaş un ekleyerek ele yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurunuzu tekrar kaseye alıp üzerini kapatarak mayalanması için bir kenara alın.

Soğanları yemeklik doğrayın. Kıyma, baharatlar, salça ve nar ekşisiyle birleştirip yoğurun.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Tereyağını eritin, içine zeytinyağını ekleyip karıştırın.

Mayalanıp kabarmış olan hamuru 10 eşit parçaya bölün. Tezgaha 1 kaşık yağ karışımı dökün. Üzerine bu hamur bezelerinden birini koyun. Elinizle bastırarak yassılaştırın ve üzerine yeniden yağ sürün. Bezeyi elinizle ya

da merdaneyle mümkün olduğunca inceltin. Hamuru rulo şeklinde sarıp gül böreği yağı gibi dolayın. Boşta kalan ucunu altına kıvrın. Üzerine hafifçe bastırıp kıymalı harçtan bol miktarda koyun ve yeniden üzerine bastırın. Kıymalar hamur katlarının arasına girsin.

Aynı işlemi tüm malzemeye yapın. Hepsini yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 25-30 dakika kadar pişirin.



ŞEYH MUALLA

MALZEMELER: 4 adet orta boy patlıcan, 2 adet domates, 1 adet yeşilbiber, 1 adet



kırmızıbiber, 2 adet soğan, 4 diş sarımsak, 1 su bardağı yeşil mercimek, 2 yemek kaşığı salça, yarım çay bardağı sıvı yağ, fesleğen, tuz.

HAZIRLANIŞI: Patlıcanlar çizgili soyulup tuzlu suda yarım saat bekletilir. Domates, biber, soğan, sarımsak yemeklik doğranır. Mercimek yıkanıp üzerlerine eklenir. Bir yemek kaşığı salça biraz fesleğen, tuz ve sıvı yağ ilave edilip karıştırılır.

Patlıcanlar başları kesilmeyecek şekilde dörde bölünüp, hazırladığımız harçtan içlerine doldurulur ve tencereye dizilir. Hazırladığımız harçtan artarsa patlıcanların etrafına dağıtabilirsiniz. Bir kase ılık suda bir yemek kaşığı salça eritilip, tencereye yavaşça dökülür. Kısık ateşte pişirilir.

Ramazan Bağışlarınızla Fitre ve Zekatlarınızla ÖNCE ÇOCUKLAR İYİLEŞSİN

Ramazan ayında
yoksul bir aileyi doyurmak,
hasta bir çocuęu
iyileştirmek,
gözü yaşlı bir anneyi
güldürmek
ibadetlerin en güzelidir.

LÖSEV 
Lösemili Çocuklar Vakfı





NURAL PLASTİK

“Ambalaj’da Güven”

Gurur ve mutlulukla belirtmek isteriz ki, en son teknoloji makinalarımız ve alanında uzman ekip arkadaşlarımızla yola devam etme kararı aldığımızdan beri öngörülenden çok daha kısa sürede yeniden faaliyete geçtik.

Tüm Ambalajlarınızın cevabı Nural Plastik...

QUADRO TORBA (Quadro Bag)

DOYPACK TORBA (Doypack Bag)

VAKUM TORBA (Vacuum Bag)

BANTLI TORBA (Tape Bag)

ZİPLİ TORBA (Zipper Bag)

BASKILI-BASKISIZ BOBİN (Printed-Unprinted Roll)

BAKLİYAT VE ŞEKER TORBALARI (Legumes and Sugar Bag)

TOZ GIDA VE TOZ İÇECEK AMBALAJLARI (Powder Food and Drink Packages)

KETÇAP, MAYONEZ VE SOS AMBALAJLARI (Ketchup, Mayonnasie and Sauce Packages)

DONDURULMUŞ GIDA VE DONDURMA AMBALAJLARI (Frozen Food and Ice Cream Packages)

ÇİPS, ÇEREZ VE KURU GIDA AMBALAJLARI (Chips, Beer Nuts, Dry Food Packages)

ÇİKOLATA, ŞEKERLEME, BİSKÜVİ AMBALAJLARI (Chocolate, Candy, Biscuits Packages)

TEMİZLİK VE HİJYEN AMBALAJLARI (Cleaning, Hygiene Packages)

KEDİ KÖPEK MAMASI AMBALAJLARI (Cat - Dog Packages)



**46 YILDIR ESNEK AMBALAJ
ÜRETİYORUZ !**

10044 Sk. No: 10 A.O.S.B / Çiğli - İZMİR

0 (232) 328 04 00

pazarlama@nuralplastic.com

nuralplastic.com