



Isparta Türküleri Senfoni ile seslendirilecek

SDÜ'den Isparta'ya bir kültür armağanı daha: SDÜ Güzel Sanatlar Fakültesi Müzik Bölüm Başkanı Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu önderliğinde Isparta Türküleri, tarihte ilk kez Senfoni ile icra edilecek. 10 anonim eserden oluşan albüm, Nisan 2019'da kayıt altına alınacak. Projenin ikinci ayağında 45 kişilik orkestra Isparta'da konser verecek. **7**

Türkiye'nin meyve bahçesi: Isparta

Isparta bulunduğu coğrafya itibari ile oldukça verimli tarım alanlarına sahip. Sulama imkanlarının da gelişmiş olması sayesinde meyve üreticiliği yapmak çok elverişli. Biz de Isparta'nın tarım ekonomisine katkısını Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hasan Yılmaz'a sorduk. Yılmaz "Isparta'nı sahip olduğu mikroklima alanları sayesinde meyveciliğe çok elverişli. Özellikle elma, kiraz, vişne, kayısı, erik, şeftali gibi ürünler oldukça uygun bir şekilde yetişiyor." diyerek ilde yapılan tarımsal faaliyetlerin püf noktalarını anlattı. **2**



KAMPÜS

Doğu Batı

>Ocak 2019 >Sayı: 25

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ İLETİŞİM FAKÜLTESİ UYGULAMA GAZETESİ

Yüksek katma değerli teknoloji

Isparta ve bölgesindeki araştırma, teknoloji geliştirme, inovasyon ve teknoloji tabanlı girişimcilik faaliyetlerine ivme kazandırmak amacıyla 2016'da kurulan SDÜ Teknoloji Transfer Ofisi (TTO), teknoloji tabanlı fikirleri hayata geçirecek paydaşlarının gereksinim duyacağı imkanlar oluşturup yüksek katma değer üretmeyi amaçlıyor. Bu kapsamda oluşturulan Bireysel Genç Girişim (BIGG) programı ise girişimcilerin teknoloji ve yenilik odaklı iş fikirlerini nitelikli iş planına dönüştürmeleri ve iş planı hazırlamaları için gerekli olan eğitim, mentorluk hizmetlerini veriyor. **11**



SDÜ bünyesinde Teknoloji Transfer Ofisi işbirliğinde İlsans, yüksek lisans ve doktora düzeyindeki öğrencilerin girişimcilik faaliyetlerini teşvik amacıyla kurulan SDÜ Ön Kuluçka Merkezi; SDÜ Yenilikçi Teknolojiler Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde Ağustos 2018'de hizmete girdi.



Günlük hayatta halk ilaçları

Halk ilaçları dediğimizde modern tıbbın dışında bir şeyden mi bahsediyoruz? Bu karışımların hepsine ilaç diyebilir miyiz? Peki bu ilaçlar tıbbi uygulamalarda kullanılabilir mi? SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hasan Özçelik ile halk ilaçları üzerine konuştuk. Bu soruların ve daha fazlasının cevaplarını aradık. **4**

Kabunenin hikayesi

Etlili pilav (kabune), pişirme tarzı ve içine konularlar ile bildiğimiz pilavlardan ayrılıyor. Isparta'nın gül ve ince el dokuma halısından sonra kabune pilavı da coğrafi işaretli ürün olarak Isparta yöresine özgü bir yemek. Isparta'nın düğün, mevlit gibi yemek organizasyonlarının olmazsa olmazı kabunenin öyküsünü yörenin tanınmış aşçılarından Çukurkentli Mehmet Tekin'in ağzından dinliyoruz. **12**



Kaybolmaya yüz tutmuş bir meslek: Yorgancılık

Zamanında gelinlerin çeyizlerinin en önemli parçalarını oluşturan; içi pamuk, yüzü ipek, saten yorganlar, uzun yastıklar, yer yatağı ve minderler olmadan çeyiz olmazdı. Şimdilerde ise çok nadir çeyizlik yorgan ve yastık yaptırılıyor. Endüstriyel üretime ve teknolojinin hızlı gelişimine ayak uyduramayan ve kaybolma sürecine giren yorgancılık mesleği üzerine, Yorgancılar ve Terziler Odası Başkanlığı'na da yürüten yorgan dikim ustası Fehmi Demirsöken ile bir söyleşi gerçekleştirdik. **8**



Türkiye'nin meyve bahçesi: Isparta

Isparta, meyvecilik sektöründe Türkiye'de önemli bir yere sahip. Biz de şehrin meyvecilik sektöründeki gelişimi, Isparta ekonomisine katkısı ve değişim süreci üzerine Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hasan Yılmaz ile bir söyleşi gerçekleştirdik.

Prof. Dr. Hasan Yılmaz sözlerine, Isparta'nın bulunduğu coğrafi konumu ve Eğirdir Gölü'nün varlığı ile epey iyi bir meyvecilik potansiyeline sahip olduğunu söyleyerek başladı. Bu özelliğinin geçmişte fark edildiği için şehirde meyvecilik sektörünün gelişme gösterdiğini ifade etti. Özellikle göl ikliminin meyvecilik için önemli bir etkiye sahip olduğunu vurgulayan Yılmaz: "Aynı zamanda Isparta'da mikroklima alanları olduğundan meyveciliğe çok uygun alanlara sahip. Özellikle elma, kiraz, vişne, kayısı, erik, şeftali gibi ürünler oldukça uygun bir şekilde yetişiyor. Karasal iklim ile Akdeniz iklimi arasında bir yerde olmasının da etkisiyle oluşan ekolojik avantaj, Isparta ilinde meyveciliğin gelişiminde önemli bir etkiye sahip olmuş, ilde meyvecilik ekonomik açıdan güçlü bir sektör haline gelmiştir." dedi.

Isparta, Türkiye'deki toplam meyve üretiminin yüzde 12'sini oluşturuyor

Hasan Yılmaz, Isparta'nın meyvecilik açısından büyük bir potansiyel gösterdiğini, son yıllarda özellikle kiraz, elma, şeftali ve kayısı gibi ürünlerin üretiminde ciddi artışlar yaşandığını söyledi. Özellikle 2000 yılından sonra sebze ve tarla tarımından, meyve tarımına yönelme olduğunu ve çiftçilerin daha az getirisi olan ürünlerden daha çok getirisi olan ürünlere yöneldiğini dile getiren Yılmaz: "Bu anlamda meyvecilik üretimi, meyve dikim alanları, bahçe alanları da artıyor. Buna bağlı olarak Türkiye'deki meyve üretiminden Isparta'nın aldığı pay da artıyor. Örneğin 2017 yılı itibarıyla Türkiye'deki elma üretiminde Isparta'nın payı yüzde 20.4'tür. Bu rakam kiraz ve vişnede yüzde 5, kayısıda yüzde 1, erikte ise yüzde 2'dir. Isparta'da üretilen meyveler, Türkiye'nin toplam meyve üretiminin yaklaşık yüzde 12'sini oluşturuyor. Isparta tek başına aslında Türkiye'nin bir meyve bahçesi diyebiliriz." dedi.

"Meyvecilik kısa vadeli değil, uzun dönem bir yatırımdır"

Üretim fazlalığının olduğu dönemlerde ürün fiyatlarında düşüşler yaşanabildiğini söyleyen Yılmaz, çiftçilerin bu olumsuz

durumdan oldukça yakındıklarını belirtti. Buna bağlı olarak da çiftçilerin bazen ürün değişikliğine gidebildiklerini ancak ürün değişikliğine giderken temel sorunun, çiftçinin pazar araştırması yapmadan bahçe kuruyor olması olduğunu ifade eden Prof. Dr. Hasan Yılmaz: "Üreticilerimiz pazarda hangi ürünlerin, çeşitlerin istendiğine ya da tüketicilerin hangi ürünleri talep ettiklerine bakmadan, "komşum hangi fidandan dikmiş, ben de onu dikeyim" diye düşünüyor. Oysa bu anlamda hem çiftçiler kendileri pazar araştırması yapmalı hem de Tarım İl Müdürlükleri, kooperatifler, üniversiteler danışmanlık görevi görüp onları bu konularda bilgilendirmeliler ki çiftçilerimiz satabilecekleri ürünleri üretebilsinler. Çünkü meyvecilik kısa dönem bir yatırım değil, uzun dönem bir yatırımdır." dedi.

Pazar araştırması çok önemli

Eğer bugün meyve fidanını dikersek, üç-dört yıl sonra ürün almaya başlayacağımızı belirten Yılmaz, bu yıllarda bahçeye sürekli masraf edeceğimizi vurguladı. Dolayısıyla bahçe kurulmadan önce çok iyi bir pazar araştırmasının yapılması gerektiğinin altını çizen Yılmaz: "İç pazar, dış pazar, nereye satabilirim, ihracat özelliği olan bir ürün mü yetiştireceğim, iç tüketime yönelik ürün mü yetiştireceğim gibi araştırmaların mutlaka yapılması gerekiyor." dedi.

Meyve üretiminin Isparta ekonomisine katkısı büyük

Prof. Dr. Hasan Yılmaz: "Isparta'da toplam tarımsal üretim değeri, meyvecilik, hayvancılık, tarla bitkileri tarımı ve sebzeçilik üretimlerinden elde edilen katma değerden oluşmaktadır. Bu üretim değerinin önemli bir kısmı sadece meyve üretiminden geliyor. Son 15 yılda Isparta'nın ürünlere göre meyve üretim miktarları incelendiğinde; kiraz üretimi yüzde 113, şeftali yüzde 50, erik yüzde 41 ve elma üretimi ise yüzde 13 artış gösterirken dikim alanları da; erik dikim alanı 1.8 kat, şeftali ve kayısı 1.4 kat, kiraz 1.1 kat artış gösterdi. Kısaca Isparta ilinde yıllar itibarıyla meyve dikim alanları ve üretimi artış gösteriyor. Vişne dikim alanının da ve üretim miktarında ise son 15 yılda dü-



Prof. Dr. Hasan Yılmaz

şüşler yaşanıyor. Meyveciliğin Isparta ekonomisinde önemli bir yeri var ve önemli bir gelir kaynağıdır." diyerek, bizlerin meyveyi genel olarak sadece meyve haliyle tükettiğimizi, oysa dünyada daha çok işlenmiş bir ürün olarak tüketildiğine dikkat çekti.

Ürünlerin işlenmesi çok önemli

Yılmaz, meyvelerin meyve suyu, meyve püresi, meyve konservesi, meyve kurusu gibi işlenmiş ürünlere dönüştürülerek ve katma değer kazandırılarak arz (üretim) fazlası sorunundan da kontrol altına alınabileceğini belirtti. İşlenerek yeni bir ürüne dönüştüğü zaman hem o ürünün daha kolay depolanabileceğini hem de ürüne katma değer katıldığı için ürünün fiyatının daha yüksek olacağından, getirisinin de yükseleceğini söyledi. Böylelikle çiftçilerimizin daha çok kazanacağını dile getiren Yılmaz: "Ürünün işlenmesi ile kırsal sanayi gelişmiş, istihdam imkanları artmış olacak. Dolayısıyla Türkiye'nin yapması gereken; ürünü işlemek, ürüne katma değer katmak. Örneğin Isparta için konuşursak, elma unu olabilir. Bazen arz fazlalığı nedeniyle üretici bahçesindeki elmayı toplama gereksinimi duymuyor. İşte bu durumu önlemek için ürünlerin işlenerek başka ürünlere dönüştürülmesi gerekiyor." diyerek, bu sayede hem ürüne katma değer katılarak Isparta

ekonomisinin gelişeceğini hem de çiftçinin daha yüksek gelir sağlayacağına değindi.

Üretici örgütleri piyasada etkin olmalı

Yılmaz, önemli olanın piyasa da üretici örgütlerinin etkin bir rol alması gerektiğini vurgulayarak, örneğin elma üreticileri birliğinin kurulması gerektiğini söyledi. Bu birliğin elma üreticilerinin haklarını piyasada koruyan, piyasada etkin rol oynayan bir birim olması gerektiğini belirtti. Türkiye'de, bölgede, ilde çok fazla üretici örgütü olduğunu ama hiçbirinin piyasada etkin rol oynamadığını, çoğunun tabela örgüt şeklinde varlığını devam ettirdiklerini söyleyen Hasan Yılmaz: "Örneğin Avrupa Birliğinde il, bölge, ülke düzeyinde bir örgütlenme var. Isparta Elma Üreticileri Birliği, Akdeniz Elma Üreticileri Birliği, Türkiye Elma Üreticileri Birliği şeklinde bir yapılanmanın ülkemizde de olması gerek. Bu örgütler Avrupa'daki örgütlerde olduğu gibi ziraat mühendisi, ekonomist, pazarlamacı istihdam etmelidir. Pazar araştırması yaparak çiftçilere gübre-ilaç kullanımı konusunda eğitim çalışmaları yapmalı. Arz fazlalığının olduğu dönemlerde çiftçinin ürünü fazla ise bu örgütler çiftçiden ürünü alıp depolabilir veya fabrikalarında ürünü işleyebilirler. Bu işlemler devlet değil bu ör-



gütler yapacak. Böylece piyasaya yön verecek üreticiyi koruyacaklar." dedi.

Üreticiler tüccarlar ile başbaşa bırakılmamalı

Ülkemizde henüz üretici örgütlerinin piyasada etkin bir rol oynamadıklarını, bu nedenle de maalesef üreticilerimizin büyük çoğunluğunun hala piyasada tüccarın tokadını yemeye devam ettiğini söyleyen Yılmaz: "Tüccarın fiyat baskısı uygulaması veya sık karşılaşılan bir olay olan tüccarın üreticiyi dolandırmasını örnek verebiliriz. Tüccarlar başlangıçta köye giderek çiftçinin ürününü peşin parayla alıyor. Sonra daha yüksek miktarda ürün alıyor, bir güven sağladığı için ödemeyi sonra yaparım diyor ve ödemiyor. Eğer üretici örgütleri olsa ve pazarlama üretici örgütleri eliyle gerçekleşse, çiftçimiz pazardaki tüccarın tokadı ile karşılaşmayacak. Bir kahveye gidip çiftçilerle sohbet ettiğinizde en çok yakındıkları konunun bu olduğunu görüyorsunuz. Üreticiler örgütlendiği zaman ve baskı grubu olarak lobi faaliyetleri yürütebildikleri, güçlü oldukları zaman böyle olaylar azalacaktır. Oysa bizim çalışkan, cefakâr çiftçilerimiz piyasanın tokadını değil, piyasanın kaymağını yemeyi hak ediyorlar." dedi.

Yılmaz, bu örgütlerin güçlü olabilmeleri için üreticilerin de bu tür örgütlere sahip çıkması gerektiğini belirtti. Fakat üreticinin fayda gördüğü örgüte sahip çıkacağını, bu faydayı da örneğin üreticinin üretimde kullandığı zirai ilaç, gübre, fidan, tohum gibi girdilerini örgütlü olduğu için daha ucuza temin edebilmesi ve ürününü daha yüksek fiyata satabilmesi gibi faktörlerin etkilediğini söyledi. Böylece üreticilerin "evet, benim örgütüm benim için çalışıyor, benim arkamda" diyerek örgütüne sahip çıkacaklarını ve aktif olarak örgütlerinin piyasada etkin rol oynamalarına katkıda bulunabileceklerini vurguladı.

Elma ve kiraz, ekonomik olarak önde

Ekonomik olarak elma ile kirazın diğerlerine göre daha önde olduğunu ve kirazın ihracatının daha fazla yapıldığını ifade eden Prof. Dr. Yılmaz, Uluborlu kirazını örnek verdi. Kirazın, ihracatının yapılması ve yarattığı katma değer açısından Isparta ekonomisinde daha önemli bir yere sahip olduğunu belirterek; Rusya, Azerbaycan, Avrupa ve Uzakdoğu ülkelerine kiraz ihracatı yapıldığını ekledi. Elmanın da son yıllarda Dubai, Hindistan, Suudi Arabistan gibi Orta Doğu, Afrika ülkelerine ihracatı yapılmaya başlandığını ama kiraz kadar çok olmadığını söyledi. İhracatta ekonomik anlamda önemli olanın dış pazar isteklerine uygun ve kaliteli ürünler yetiştirmek olduğunu dile getiren Yılmaz, son yıllarda kiraz, şeftali, kayısı ve erik üretiminde de önemli gelişmeler olduğunu söyledi.

İyi bir potansiyel: Kayısı

Isparta tarımı ile ilgili kayısı üretiminin de arttığını belirtmek gerektiğini söyleyen Hasan Yılmaz: "2004 yılında Isparta'da kayısı ekim alanı yaklaşık 10 bin dekar iken, bugün bu alan 24 bin dekara ulaşmıştır. Bunların çoğu daha üretime tam olarak geçmemiş ağaçlardan oluşuyor ve gelecek yıllarda üretime dönüşecekler. Isparta açısından önemli bir gelişme ve özellikle de Eğridir Gölü çevresi kayısı yetiştiriciliği için iyi bir potansiyeldir." dedi. Şu anda da bu alanların değerlendirilerek kayısı için kapama bahçelerin kurulduğunu belirtti. İleriki yıllarda Isparta'da kayısı ve erik üretiminin de önemli yerlere geleceğini dile getirdi.

Meyve üretiminde organik tarım

Hasan Yılmaz, organik olarak üretilen ürünlerin çevreye ve canlılara dost üretim



Prof. Dr. Hasan Yılmaz

şekli ile üretilen ürünler olduğunu dile getirdi. Organik tarım üretim sisteminde sağlığa ve çevreye zararlı kimyasallar kullanılmayarak, bunun yerine organik mevzuatlarla uygunluğuna onay verilmiş maddeler, yeşil gübreleme ve biyolojik mücadele yöntemlerinin uygulandığını söyledi. Bu ürünlerin tüm üretim ve satış aşamalarının onaylı, akredite kontrol ve sertifikasyon kuruluşlarınca kontrol edilerek uygunluğunun sertifikalandırıldığını belirten Yılmaz: "Bir ürünün organik olabilmesi için o ürünün tescil kuruluşları tarafından sertifikalandırılmış olması gerekir ki bu da bir dizi prosedür ve yaptırımlar ister. Ayrıca semt pazarlarında organik ürün standının olması gerekir. Gönül ister ki tüm ürünler organik üretilsinsin." dedi. Prof. Dr. Hasan Yılmaz: "Günlük yaşantımızda organik tarım aslında çok manipüle edilmektedir. Pazarla gittiğinizde çiftçi ürününün organik olduğunu söyler veya semt pazarlarında pazarcular, yaşlı amca ve teyzeler organik ürün diye bağırırlar. Bir ürünün organik olabilmesi için ekildiği toprağın hiç kimyasal görmemiş, üretiminde kimyasal ilaçlar yerine organik preparatların kullanılmış olması gerekir ve daha bir takım yaptırımlar ister." diyerek, Isparta'da meyve ve sebze üretiminde organik üretim yapan üretici sayısının istenildiği kadar olmadığını ancak,



Unutulmamalı ki ürünü ham haliyle satmak değil de onu işlemek, ambalajlamak daha önemli. Ürünle katma değer katmalıyız, hatta ürünün her aşamasından yararlanılmalı. Örneğin bazı ülkelerde domatesin her aşamasından farklı yemekler yapılıyorlar ve her döneminde pazarda satılıyor. Mesela ülkemizde kayısıyı önce çağla olarak yiyoruz, sonra bir de ham haliyle meyve olarak yani kayısı olarak tüketiyoruz ve o kadar.

"iyi tarım uygulaması" ile üretim yapan çok sayıda üretici olduğunu vurguladı.

"Günümüzde iyi tarım uygulamaları hızla yaygınlaşıyor"

"İyi tarım uygulamaları, İnsan sağlığına zararlı kimyasal, fiziksel kalıntılar içermeyen, çevreyi kirletmeden veya doğal dengeye zarar vermeden üretilen, üretimi sırasında üretimle ilgili insanların ve diğer canlıların refahının olumsuz olarak etkilenmediği, ürünün üretiminden tüketimine kadarki süreçlerin kayıt altına alınarak kontrol edilen ve sertifikalandırılan üretim şeklidir. İyi tarım uygulamaları, topraktan sofraya kadar uzanan bütün üretim ve pazarlama aşamalarını kapsar. Zaten üretimde iyi tarımın olması gerekiyor. Örneğin kirazda daha çok iyi tarım uygulaması söz konusudur. Biliyorsunuz kiraz ihraç ürünü olduğu için firmalar ürünü alıyor ama üreticiye iyi tarım uygulaması yapmadığı takdirde ihraç edemeyeceğini söylüyor. Çünkü üründe zirai ilaç kalıntısı ortaya çıkabilir. İyi tarım uygulamasının artırılması ile Türkiye'nin en büyük sorunlarından biri olan kaliteli üretim sorununun önüne geçilebilir." diyen Yılmaz, sözlerine ek olarak günümüzde iyi tarımın hızla yaygınlaşarak daha kaliteli üretim yapıldığını belirtti.

Son olarak Prof. Dr. Hasan Yılmaz'a meyveciliğin geleceğine yönelik neler yapılabileceğini sorduk.

Öncelikle bölgede yeni tesis edilecek meyve bahçelerinde sağlıklı ve sertifikalı fidan kullanımı özendirilmeli, özellikle dış pazar isteklerine uygun seçilmiş yeni çeşitlerle kapama bahçeleri kurularak ihracat olanakları artırılmalıdır. Bugün için mevcut potansiyel ile karşılaştırıldığında ihracatın yetersiz olduğu görülmekte. Dolayısıyla dış pazar isteklerine uygun kalitede çeşitlerin üretiminin artırılması için teknik konularda üreticilere bilgi akışı sağlanmalı, dış piyasalarda ürün tanıtım faaliyetleri yapılarak marka imajı yaratılmalıdır. Yine rekabet gücünün artırılması gerekir ve bunun da yolu verimliliklerdir. Birim alandan aldığımız ürünlerin verimliliğinin artırılması gerekir.

"Üretici örgütlerinin piyasada etkin kılınması"

Üretici örgütleri piyasada etkin kılınmalı. Üretici örgütlerini piyasada çok etkin kılınması lazım. Çiftçiyi piyasada tüccarla başbaşa bırakmamamız gerekir. Bu nedenle

üretici örgütlerinin piyasada etkin bir rol alması şarttır.

Ürünün her aşamasından yararlanılmalı

Unutulmamalı ki ürünü ham haliyle satmak değil de onu işlemek, ambalajlamak daha önemli. Ürünle katma değer katmalıyız, hatta ürünün her aşamasından yararlanılmalı. Örneğin bazı ülkelerde domatesin her aşamasından farklı yemekler yapılıyorlar ve her döneminde pazarda satılıyor. Mesela ülkemizde kayısıyı önce çağla olarak yiyoruz, sonra bir de ham haliyle meyve olarak yani kayısı olarak tüketiyoruz ve o kadar. Aslında ürünün her aşamasından faydalanılması o ürün için piyasada fiyatını da kontrol altına alıyor ve arz fazlalığı sorununu bir nebze olsun azaltabilmeyi sağlıyor. O yüzden elde edilen ürünlerin her aşamasından yararlanmalıyız ve kullanım amaçları ile ilgili araştırmalar, çalışmalar yapılmalı.

"Bahçe kurulmadan önce pazar araştırması yapılmalı"

Bahçe kurulmadan önce pazar araştırması yapılarak. Hangi ürünün, hangi pazarda, hangi tüketici için üretilmesinin önceden planlanması gerek. Çünkü meyvecilik sektörü günlük, aylık, yıllık bir sektör değildir, uzun dönem yatırım gerektirir. Örneğin fidanlarınızı ektiniz. Üç, dört yıl bakarak büyütüp sonunda ürünlerinizi satamıyorsanız hiçbir anlamı yoktur. Dolayısıyla bahçe kurulmadan önce pazar araştırması yapılmalı, piyasada tüketicinin ne istediği araştırılmalıdır.

Üreticiler zirai ilaç kullanımı konusunda eğitilmeli

Kaliteli ve hijyenik ürünlerin üretilmesi gerekli ancak bunun için çiftçilere yönelik eğitim çalışmalarının yapılması gerekiyor. Zirai ilaç ve kimyasal gübrenin de kullanımı çok önemli. Çünkü üreticilerimiz maalesef bu konularda yeterince bilinçli değiller. Bazen gerektiği halde ilaç kullanabiliyorlar. Bazen de tavsiye edilen dozdan daha fazla veya daha az kullanabiliyorlar ki bunlar hem insan hem de çevre sağlığı için zarar oluşturmaktadır. Aynı zamanda ürünlerimizin dış pazarlardan geri dönmesine yol açıyor. Bu da uluslararası piyasalarda Türk ürününün imajını kötü etkileyebiliyor. Çiftçiye de ekstra maliyet oluşturduğu için bu konularda üreticilere eğitim çalışmaları yapılmalıdır.

Haber: Cansu Karademir
Fotoğraf: Mert Arıbakır

Günlük hayatta halk ilaçları

Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından Prof. Dr. Hasan Gürbüz Bilgi Merkezi'nde "Günlük Hayatta Halk İlaçları" konulu konferans düzenlendi.

Konferansta, SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hasan Özçelik halk ilaçları üzerine konuştu. Geçmişte Türk ve yabancı halk hekimleri tarafından oluşturulan ilaçları anlatan Özçelik, halk ilaçlarının genel özelliklerinden bahsetti.

Özçelik, halk ilaçlarının ortaya çıkış hikayelerinden de bahsetti. Bu ilaçların; fonksiyonel gıdalar, çözeltiler, vücuda sarılanlar, saf yağlar, karışım yağlar, aromatik sular, tütsüler ve buğu gibi çeşitlerinin bulunduğunu söyleyerek kullanım alanlarını ve hangi bitkinin hangi hastalığa iyi geldiğini de örneklerle anlattı.

Etkinliğin ardından Prof. Dr. Hasan Özçelik ile halk ilaçları üzerine konuştu.

deki zehrin emilerek dışarı atılması şeklinde gerçekleştirildiğini söyledi.

Halk ilaçlarının bulunuş hikayelerinden kısaca söz eden Özçelik, ilk ilaçların bitkilerden elde edildiğine de değindi: "Bitkilerden olduğu kadar hayvanlardan da bir takım ilaçlar elde ediliyor. Fakat hayvanlardan elde edilen ilaçların sayısı, bitkilerden elde edilenlere göre daha az. Hayvansal ilaçlara örnek olarak alabalık yağı oldukça önem taşıyor. Çok eskiden beri kemik kırılmalarında ya da çıkıklarda sargı yöntemiyle kırık ve çıkık olan bölgeye uygulanıyor. Bir başka hayvansal ilaç örneği ise koyun kuyruk yağıdır. Eskiden yemeklerde kuyruk yağı kullanılıyordu. Son zamanlarda kolesterolü yükselttiği gerekçesiyle tüketilmesi önerilmiyor."

Halk ilaçları nelerdir ve nelerden elde ediliyor?

Prof. Dr. Hasan Özçelik, halk ilaçları dediğimizde modern tıbbın dışında bir şeyden bahsedildiğini ve hepsinin ilaç olmadığını, bazılarının da tıbbi uygulamalar olabileceğinden söz ederken şunları ekledi: "Önemli olan hastalığa karşı tedavi edici bir argüman olmasıdır. Örneğin; yılan sokması durumunda kızgın demirin yılanın ısırıldığı yere basılması. Yılanın zehrini yok edeceği için kızgın demir, ilaç olmamakla birlikte tedavi edici bir uygulamadır."

Yüksek ısı ile tedavi geleneksel tıbbın yanı sıra günümüzde modern tıpta da kullanıldığını ve dağlama yöntemi dediğimiz bu yöntemin halk hekimi Şerefeddin Sabuncuoğlu tarafından bulunduğunu söyleyen Özçelik, yılan sokmalarında modern tıbbin ise farklı bir uygulama olarak serum bağlayıp panzehir uyguladığını ifade etti. Yılan sokmalarında bulunduğumuz koşullar her zaman modern tıbbin uygulanmasını mümkün kılmayacağından geleneksel yöntemlere başvurmamızın hayati açıdan önem taşıdığını belirtirken, yılan sokmalarına karşı uygulanan bir başka geleneksel yöntemin de zeytinyağının ağızda gargara yapıp, tükürülerek yılanın soktuğu bölge-

Isparta bölgesinde de halk ilacı olarak kullanımda olan ilaçlar var mı?

Tıbbi ve aromatik bitki olarak adlandırığımız bitkilerin yoğun olarak yetiştiği bölgenin Akdeniz Bölgesi olduğunu söyleyen Özçelik, Isparta'nın da bu bölge sınırları içinde yer alması sebebiyle çok sayıda tıbbi ve aromatik bitkinin yetiştiği bir merkez olarak karşımıza çıktığını belirtti. Örnek olarak mersin bitkisinin diyabet (şeker) hastalığında ekstrakt olarak kullanıldığını söyledi. Bu halk ilacının etkisinin bilimsel yayınlarında da özellikle vurgulandığını belirtti. Özçelik: "Zeytin yaprağı ve incir yaprağı yapılarında barındırdıkları etken maddeler sayesinde bazı kanser türlerinde tedavi edici özellik gösteriyor. Şarkikaraağaç, Kızıldağ'da bulunan mavi sedir ağaçları, ardıç ağaçları ile birlikte bir mikroklima ortamı oluşturduğu düşünülüyor. Bu da Akciğer Veremi başta olmak üzere akciğer ile ilgili problem yaşayan hastalarda olumlu etki yapıyor." diyerek, kekiğin de bu yörede çok miktarda yetişen tıbbi bitkilerden biri olduğunu, antibiyotik olarak da günlük hayatta kullanıldığını ifade etti.

Halk ilaçları tüketilmeleri halinde hastalıklara karşı koruyucu etki gösterirler mi?

Özçelik, bazı durumlarda hastalıklara karşı koruyucu olarak halk ilaçlarına daha çok başvurulduğundan bahsederken şu şekilde örnekler verdi: "Tere, özellikle su teresi diğer su bitkileri gibi iyot açısından zengin bitkiler sınıfında yer alıyor. İyot, insan vücudunda guatr, troid bezi hastalıklarının önlenmesinde önemli bir rol üstleniyor. Kekik yağı da içerdiği karvakrol maddesi nedeniyle soğuk algınlığında gargara yapılarak, içilerek veya buhar olarak kullanılarak, ayak ve herhangi bir vücut mantarı yaşadıkları zaman topikal krem olarak, mide ve bağırsak paraziti durumlarında içecek



Prof. Dr. Hasan Özçelik



Kış aylarında ise genellikle grip vakalarından yakınıyoruz. Otobüste, okulda, işyerimizde sık sık griple savaşıyor insanlarla karşılaşılıyor. Bu durumda Prof. Dr. Hasan Özçelik, çok şiddetli olmadığı sürece evde de papatya çayı, ada çayı, kekik çayı gibi gripten kurtulmamızı veya şikayetlerimizi en aza indirmeyi sağlayacak bitkiler öneriyor. Bitkileri diğer gıdaların içerisine ekleyerek de tüketebileceğimizi söyleyen Özçelik: "Eğer herhangi bir alerjimiz yoksa bitkilerin evimizde ve hayatımızda olması yerinde bir davranış olur." diye ekliyor.

olarak, sinüzit durumunda buhar olarak, idrar yolu enfeksiyonlarında ise içecek olarak tüketilmesi öneriliyor."

Özçelik, romatizmal hastalıklarda da arpa kepeği ve çam reçinesinin süt ile karıştırılarak lapa kıvamında eklem bölgesine sürülerek uygulandığını söyledi. Bu hastalıkların modern tıpta da kalıcı olarak tedavisinin mümkün olmayan hastalık türü olduğunu ifade ederek halk ilaçlarıyla hastalığın günlük hayattaki etkilerinin hafifletilmesi amaçlandığını dile getirdi.

Kış aylarında ise genellikle grip vakalarından yakınıyoruz. Otobüste, okulda, işyerimizde sık sık griple savaşıyor insanlarla kar-

şılaşıyoruz. Bu durumda Prof. Dr. Hasan Özçelik, çok şiddetli olmadığı sürece evde de papatya çayı, ada çayı, kekik çayı gibi gripten kurtulmamızı veya şikayetlerimizi en aza indirmeyi sağlayacak bitkiler öneriyor. Bitkileri diğer gıdaların içerisine ekleyerek de tüketebileceğimizi söyleyen Özçelik, her şekilde tüketmeden önce alerjimizin olup olmadığından emin olmamız gerektiği konusunda uyarırken: "Eğer herhangi bir alerjimiz yoksa bitkilerin evimizde ve hayatımızda olması yerinde bir davranış olur." diye ekledi.

Son olarak Özçelik, bizlere kışın tüketilebilecek bitki çayları önerilerinde bulundu.

Zencefil Yaprığı Çayı: Özellikle kış aylarında zencefil yaprağı çayı tüketilmesi insanları hastalıklara karşı daha dirençli hale getirmektedir. Bal ve limon ilave edilerek daha iyi bir karışım haline getirilebilir. Kış aylarında içmeniz gereken bitki çayları arasında ilk sırada geliyor.

Yeşil Çay: İnsanların saçlarını ve cilt bakımlarını yakından ilgilendirmekte olan bir çay türüdür. Ayrıca yeşil çayın birden fazla kanser türüyle savaşma yolunda büyük katkı sağladığı biliniyor.

Melisa Çayı: İnsanların mutsuzluklarını ve yorgunluk hislerini tamamen ortadan kaldırmaya yarayan bir çaydır. Melisa çayının özellikle uyumadan evvel içilmesi uykuya daha erken dalınmasını ve uyku esnasında vücudun rahatlamasını sağlıyor. Ayrıca melisa çayı yaz aylarına girildiğinde soğuk bir şekilde tüketilebilir.

Nane Çayı: Biliyorsunuz ki kış aylarında insanların en çok şikayet ettikleri sorunlardan biri de mide oluyor. Nane çayı sayesinde insanlar mide yanmalarından kurtulabiliyor ve rahatlatabiliyorlar.

Tarçın Çayı: İnsanların hastalandıktan sonra ki zorlu günlerini geçirmesine neden olan boğaz ağrılarının belki de en büyük ilacı olmaktadır. **Haber: Sümeyye Alhan**



Melisa Çayı



Nane Çayı



Tarçın Çayı



Yeşil Çay



Zencefil Yaprığı Çayı

Reklamın Kareli Gömleği SDÜ öğrencileriyle buluştu

Süleyman Demirel Üniversitesi İletişim ve Genç Yöneticiler Topluluğu düzenlediği etkinlikte, medya ve reklamcılık sektöründe Kareli Gömlek adlı şirketiyle faaliyet gösteren, E-Ticaret Vakfı Yönetim Kurulu Başkanlığını da sürdüren Avni Yiğit Göksu'yu öğrencilerle bir araya getirdi.

SDÜ İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen etkinliğe İletişim Fakültesi öğrencilerinin yanı sıra sektöre ilgisi olan çok sayıda öğrenci katıldı. Avni Yiğit Göksu, konuşmasının başında öğrencilik ve iş yaşantısına dair deneyimlerini katılımcılarla paylaştı.

Göksu, günümüzün en önemli probleminin iletişimsizlik olduğunu söyledi. Hangi sektörde, hangi mevkide olunursa olursun şeffaflığın yaşamlarımızdan çıkarılmaması gerektiğini, yaşadığımız çevre ile sürekli iletişim ve etkileşim halinde olmamız ve hiçbir şekilde insanlardan bağımlıyı koparmamız gerektiğini vurguladı. Göksu: "Zaman zaman işiniz ve eğitiminiz dışında sanatla edebiyatla ilgilenin. En azından okur veya dinleyici olarak da olsa bunları yapın." dedi.

"İş dünyası yaratıcı ve sektörde fark yaratacak gençleri arıyor"

Avni Yiğit Göksu, iş dünyasının artık fark yaratan, yapılmış veya yapılmakta olan işi bir kat daha üste çıkarabilecek gençlere ihtiyaç duyduğunu, geleceğin istihdam tercihlerinin de bu niteliklere sahip kişiler arasından yapılabileceğini ifade etti. Göksu sözlerinin devamında, faaliyet gösterdiği alanda en iyi olma ve uzmanlaşma hedefleri olmayan kişilerin, ne kendilerine ne de sektörlerine bir katkıların olacağını da ekledi. Günümüzde gençlerin sadece eğitim aldıkları alanda bilgi sahibi olduklarını, kendilerini geliştirenlerin sayısının

geliştirmeyen sıradan mezunların yanında oldukça az olduğunu altını çizen Avni Yiğit Göksu, bir dizi tavsiyede bulundu: "Koşullarınızı zorlayın, sosyal sorumluluk projelerinde yer alın. Sektöre yönelik yarışmalara katılın. Mutlaka bir şeyler yapın ve özgeçmişlerinizi zenginleştirin ki tercih edilen olun."

"Artık bir tane yabancı dil bilmek yetmiyor"

İş yaşamında var olabilmenin olmazsa olmazlarından birinin de yabancı dil bilmek olduğuna dikkat çeken Avni Yiğit Göksu, İngilizce'nin artık sıradan bir dil haline geldiğini, küresel ölçekte faaliyet gösteren şirketlerin bir parçası olmak isteyenlerin uluslararası boyutta geniş kitlelerce konuşulan bir yabancı dili daha bilmesi gerektiğini ifade etti. Küresel şirketlerin sektörlerinin büyük oyuncular olduğunun altını çizen Göksu: "Azmederseniz ve ciddiye alırsanız siz de o hayalini kurduğunuz şirketlerin bir çalışanı veya yöneticisi olabilirsiniz." dedi.

"İş yaşamında okul dereceniz ve ortalamalarınız ikinci planda kalıyor"

Göksu, iş yaşamında okulda elde edilen derece ve ortalamaların iş yaşamında ikinci planda olduğunu, esas olanın pratik olduğuna dikkat çekti. Elbette teorinin de önemli olduğuna değinen Göksu; kendisinin eğitim hayatının tüm aşamalarında derece yaptığını ancak ilk iş tecrübesinin fotokopi çekmek üzerine oldu-



Avni Yiğit Göksu

ğunu ve orada okul derecesinin işe yaradığını anladığını sözlerine ekledi. Kendisinin de şirketine personel alırken; yaratıcı, hayal dünyası geniş, fark yaratan tasarımlara imza atacak kişileri tercih ettiğini söyledi. Üniversite ortalamasının yüksek olmasının bir insanın sektörde faydalı olacağı anlamına gelmediğini, sadece derslerine iyi çalışan bir öğrenci olduğunu gösterdiğini ifade etti. Sektörde, sahada bulunmuş çeşitli işlere ve başarılarla imza atmış kişilerin ise üniversite ortalamalarına bakılmaksızın işe alındıklarını ve kalıcı olduklarını belirtti.

"Bulduğunuz üniversitenin kıymetini bilin"

Etkinlik öncesi SDÜ İletişim Fakültesi'nin uygulama birimlerini gezdiğini, kendisinin okuduğu üniversitelerde bu kadar geniş ve nitelikli uygulama araç ve ortamların olmadığını ifade eden Avni Yiğit Göksu: "Gezdiğim ve gördüğüm kadarıyla buranın iyi bir İletişim Fakültesi olduğunu söyleyebilirim. Sizler de buranın kıymetini iyi bilin ve buradaki imkânları en iyi şekilde kullanarak kendinizi iş yaşamına hazırlayın." dedi. Göksu, etkinliğin devamında öğrencilerden gelen soruları cevapladı. **Haber: Ahmet Aydoğan**

İletişim kuramları Burak Özçetin ile ele alındı

Süleyman Demirel Üniversitesi İletişim Fakültesinin İletişim amfisinde gerçekleşen etkinlikte, İstanbul Bilgi Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Burak Özçetin tarafından "Dünden Bugüne İletişim Kuramları" konusu ele alındı.

Doç. Dr. Burak Özçetin, yazdığı kitap üzerine konuşarak başladı. Kitapta neler yapmaya çalıştığını bahsederek iletişim kuramlarının 100-150 yıllık genel paradigmatik değişimleri üzerine konuştu. Sonrasında eğitim hayatından bahseden Özçetin, kendini siyaset bilimi ile iletişimci olarak tanımladığını çünkü siyaset bilimi kimliğinin kendisi için vazgeçilmez olduğunu dile getirdi. 2011 yılında Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesinde yardımcı doçent olarak çalışmaya başladığı sırada kucakında iletişim kuramları dersini bulduğunu ve sonrasında merak ederek araştırmaya başladığını söyledi. İletişim kuramları denen şeyin son derece farklı disiplinlerin karışımından, kesişiminden oluştuğunu da sözlerine ekledi.

"İlk el kaynaklardan yararlanın"

Özçetin, Kitle İletişim Kuramları adlı kitabının yapım aşamasından bahsetti. İletişim kuramları dersi için öğrencilere bir kaynak arayışına girdiğini ve yedi yıl boyunca da bu kaynağı aradığını söyleyerek, daha önceden yazılmış kaynakları değersizleştirmek istemediğini ama bir şeylerin eksik olduğunu ifade etti. 2014 yılında bir hocanın kitabı kendisinin yazması fikrini vermesi ile düşünmeye başladığını söyleyen Burak Özçetin: "Sonrasında dört buçuk yıl boyunca kitap üzerine çalıştım. Alandaki

insanların çalışmalarına değinmediğim için bana kızan hocalar oldu. O çalışmalara özellikle değinmedim çünkü ilk el metinlerle kendi yorumum ve kendi dilim üzerinden bir ilişki kurmaya çalıştım. Kaynakçadaki her bir kitap ile çok uzun vakit geçirdim." dedi. Dinleyicilere de kendi yazdığı kitap da dahil ikinci el kaynaklara güvenmemelerini, ilk el kaynaklardan yararlanmalarını tavsiye etti.

"İletişim ile ilgili bir konuyu araştırırken birçok farklı disiplinler arasında bir seyahate çıkmamız gerekir"

Sosyal bilimlerin geniş bir alan olduğunu söyleyen Özçetin: "Örneğin kendinizi bir jeolog olarak düşünün. İlgi alanlarınız bellidir ama konu iletişime geldiğinde antropolojiden sosyolojiye, felsefeden siyaset bilimine, kültürel incelemelerden sosyal bilimlerin birçok farklı disiplinleri arasında bir seyahate çıkmamız gerekir. Eğer bir iletişim meselesini ele almak istiyorsanız aynı zamanda sosyolog, siyaset bilimi, antropolog olmak zorundasınız. Elbetteki bunların hepsini olamayız ama ne olursa olsun bu alanlarla ilgili bir kavrayışa ihtiyacımız var." dedi. İletişim kuramlarının anlaması, kavraması son derece güç bir şey olduğunu ve çok farklı yerlere yayılıp dağılmamız gerektiğini söyledi. Doç. Dr. Burak Özçetin, sonrasında kitaptaki bölümlerden ve bu bölümlerde etkin

rol oynayan kişilerden bahsetti. Okuma önerileri kısmını ekleyerek, sadece iletişim kuramlarını açıklayan ve meseleyi kapatan bir metin olmaması üzerine böyle bir çalışma yaptığını söyledi. Alandaki bazı temel taş olan kitapların Türkçeye geç çevrilmesi veya hala çevrilmemiş kitapların olduğundan bahsederek bu durumun onu üzdüğünü de dile getirdi.

"Master, doktora yapan kişiler benim gözümde kıymetli bir kitle çünkü onlar bizim geleceğimiz"

Kitabın kendi dersi olan iletişim kuramları dersinin bir izlencesi, dersin akışı olduğunu dile getiren Özçetin: "Aslında kitabın amacı, biraz ne yaptığımı farkında mıyım ya da uğraştığım iletişim bilimlerinin farkında mıyım değil miyimi tartışmaktır. Çalışırken kendi anlamadığımı, çözemediğim herhangi bir konuyu kesinlikle yazmamalıyım korkusu da vardı." dedi. Kariyerinin erken döneminde olan master, doktora yapan kişilerin gözünde kıymetli bir kitle olduklarını çünkü onların gelecek olduğunu dile getirdi. Ayrıca iletişim kuramları ile ilgili veya iletişimle ilgili herhangi bir konuya eğilirken ezberden, hap bilgiden, kolaylıktan kaçınılması gerektiğini tavsiye etti. Özçetin, İngiliz Kültürel Çalışmalar bölümünün onu zorladığını, en içine sinmeyen bölümün bu olduğunu ifade etti. Çünkü büyük bir bilgi alanının

olduğunu ve yetmediğini dile getirdi. Bundan birkaç yıl sonra İngiliz Kültürel Çalışmalar kısmını yeniden yazmak ve kendince eksik olan yerleri düzenlemek istediğini söyledi. Son olarak Özçetin: "Entelektüel bir tutkunuzun olmasını isterim. Biraz da kitapta bunu yapmaya çalıştım. İletişim kuramları üzerine düşünmenin zevkli ve keyifli bir şey olduğunu umarım birazcık olsun hem meslektaşlarıma hem de öğrencilere bulaştırabilmişimdir." diyerek konuşmasını sonlandırdı. Ardından kitap ve kitabın yazım süreci ile ilgili soruları cevaplandırdı. **Haber: Cansu Karademir**



Doç. Dr. Burak Özçetin

Avusturya'da "Weihnachten" zamanı

Bu sayımızda Orta Avrupa'da bulunan Avusturya'nın Voralberg eyaletine bağlı Dornbirn şehrinde yılbaşı hazırlıklarını, sokaklarda düzenlenen panayırları, etkinlikleri, yılbaşı kültürünü yerinde görüp inceledik ve sizler için derledik.

Avusturya'nın yılbaşı kültürünü sizlere aktarmadan önce Avusturya ya da resmî adıyla Avusturya Cumhuriyeti ile ilgili kısa bir bilgi aktarmak isterim. Orta Avrupa'da denize kıyısı olmayan, dokuz eyaletten oluşan bir ülke. Batıda Lihtenştayn Krallığı ve İsviçre, güneyde İtalya ve Slovenya, doğuda Macaristan ve Slovakya, kuzeyde ise Almanya ve Çek Cumhuriyeti ile komşudur. Dornbirn, Avusturya'nın kuzeybatısındaki sınır kentlerinden biridir. Voralberg Eyaleti'nin en büyük şehri olan Dornbirn'e, Almanya, İsviçre ve Lihtenştayn krallığına olan yakınlığından dolayı "dört ülke şehri" de denilmektedir. Endüstriyel olarak çevre şehirlerden daha gelişmiştir. Avusturya'da yaşayan Türklerin çoğunlukta olduğu bir şehir. Gazetemizin 2018 Mart sayısında Voralberg eyaletini bir gezi yazısıyla detaylı şekilde anlatmıştım.

Avusturya'da "Weihnachten" zamanı

"Weihnachten" (Vaynahten) kelimesinin Türkçe karşılığı "adak geceleri" anlamındadır. Fakat Almanca anlamında "Noel" ya da "Noel'e hazırlık" gibi bir karşılığı var. Aralık ayının ilk gününden Ocak ayının ilk gününe kadar olan günlerde Hristiyanlar tarafından kutlanır. Ayrıca Weihnachten, sadece Avusturya'ya özgü bir kültür değil, tüm Avrupa'da kutlanan bir etkinliktir.

Dinimiz, dilimiz, ırkımız farklı olsa da aslında ortak noktalarımız çok fazla

Dini özellik taşıyan bu bayram, bizim kültürümüzdeki Ramazan ayı ve bayramıyla birçok yönden benzeşiyor. Ramazan ayı, Müslüman coğrafyası için birleştirici ve bü-

tünleştirici bir özellik taşıırken, Weihnachten de Hristiyan coğrafyası için aynı özellikleri taşıyor. Örneğin; Ramazan ayında bizler eski zamanlarda iftar vakitlerinden sonra sokaklarda kurulan ramazan şenliklerine katılırdık. Günümüzde de Hacivat-Karagöz oyunları, pamuk şekerciler, salıncaklar, sokak satıcıları gibi etkinlikler ile belediyeler tarafından geleneksel şenlikler devam ettiriliyor.

Weihnachten zamanında da Hristiyanlar akşam yemeklerinden sonra belediyeler tarafından kurulan sokak panayırlarında aileleri ve dostları ile vakit geçiriyorlar. Size tuhaf gelecektir fakat sokakta kurulan panayırdaki seyyar satıcılar, kafeler, seyyar dönerciler, salıncaklar, pamuk şekerci gibi tezgahlar kuruluyor. Bu panayırdaki dükkan açmak isteyenler belediyeye başvuru yapıyor. Dükkan sahibinin ihtiyacına göre belediye seyyar dükkanları kurup gerekli alt yapıyı oluşturarak kiralyor. İstenilen sayıya ulaşamazsa belediye ihtiyaca göre bazı dükkanları kendi işletiyor.

Benzerlikler bununla sınırlı değil tabii. Ramazan pidesi sadece Ramazan ayında çıkan bir ekmek türüdür. Weihnachten zamanında çıkan özel çörekler de bu zamanda üretiliyor. Ramazan ayında Müslümanlar dayanışmanın bir göstergesi olarak camilerde toplu ibadet ederler. Hristiyanlar da Weihnachten'de kiliselerde ibadet ediyorlar.

Farklılıkları da var elbette. "Weihnachten çekilişi" adını verdikleri bir hediye sistemi mevcut. Ailede ya da dostlar arasında ayın başında bir çekiliş yapıyorlar. Birbirlerinin isimlerini bir torbaya atıp sıra ile çekiyorlar. Sonra çıkan isim için her hafta başında ufak bir hediye veriyorlar. Örneğin; çorap, kalem, içecek, meyve sebze gibi hediyeler. Ay sonunda ise büyük ya da değerli bir hediye veriliyor.

Şehrin her tarafındaki dükkanlar, evler, iş yerleri ve okullar renkli ışıklar, çeşitli süsler ve çam ağaçları ile süsleniyor. En büyük ağaç ise şehrin merkezinde bulunan büyük kilisenin önünde yer alıyor.

Avrupalılar Weihnachten Günü'nde ne yapıyor?

Weihnachten günü yani 24-25-26 Aralık, tüm ülkede tatil ilan ediliyor. İnsanlar o günlerde aileleri ile vakit geçiyor. Aile büyüklerinin evinde toplanıp beraber akşam yemekleri yeniliyor, dualar ediliyor ve mezarlık ziyaretleri gerçekleştiriliyor. Daha öncesinde alınmış hediyeler evdeki süslenmiş çam ağacının altına konuluyor. Küçük,



Dornbirn Kilise Meydanı

büyük tüm hediyeler bu günde veriliyor.

Muhabirimizin Weihnachten Bayramı hakkında görüşleri

Weihnachten Bayramı, Avrupalıların Noel'in verdiği bir isimdir. Özünde insanları ortak noktada birleştiren, kendi kültürlerini yaşadıkları bir bayram. Görüyorum ki yirmi birinci yüzyılda bile Avrupalılar kendi kültürlerini bir şekilde yaşatmaya çalışıyorlar. Bizler de kendi milli ve dini kültürel değerlerimize sahip çıkmalıyız.

Avrupalıların deyimiyle "Weihnachten Zamanı" yani Noel Bayramı, Aralık ayının ilk

haftasından 26 Aralık'a kadar sürüyor. Bizler ise tüm dünyada olduğu gibi 31 Aralık gecesini yani yeni yılın gelişini kutluyoruz. Bu iki kavram birbirine asla ama asla karıştırılmamalıdır. Birçok Avrupalı turist Ramazan ayında ülkemize gelip yaşamaya çalışıyor. Sizler de kış ayında yurtdışında bu eşsiz ortamı yerinde görebilir, Weihnachten zamanının güzelliklerini yaşayabilirsiniz.

2019 yılı sevdiğinizle geçirdiğiniz başarılı, huzurlu ve en önemlisi sağlık dolu bir yıl olsun. Yeni yılınız kutlu olsun, 2019 güzel olacak! **Haber ve Fotoğraf: Mert Arıbakır**



Yılın bu zamanında meydana kurulan stant kafelerde uzun kuyruklar oluşuyor.



SDÜ Akademik Oda Orkestrası'ndan muhteşem kış konseri

SDÜ Akademik Oda Orkestrası'nın M. Lütfü Çakmakçı Kültür Merkezi'nde gerçekleştirdiği "Kış Konseri" ile müzik severlere eşsiz bir şölen yaşattı.

Dr. Öğretim Üyesi Ali Alizade şefliğinde gerçekleştirilen konserde Soprano (ince kadın ses) Nuray Çeviker ile Tenor (ince erkek ses) Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu tarafından farklı kültürlerden eserler seslendirildi. Seslendirilen her eser dinleyiciler tarafından güçlü bir şekilde alkışlandı.

SDÜ Akademik Oda Orkestrası'nın ve solistlerinin eşsiz yorumları ile hayat verdikleri eserler; "Altın Hızma Mülayim", "Mazi Kalbimde Yaradır", "Askerin Şarkısı", "Por Una Cabeza", "Sevmek Nedir?" dinleyicilerden tam not aldı. Eserler arasında SDÜ G.S.F Dr. Öğretim Üyesi Ali Alizade tarafından düzenlenmesi yapılan Lübnan halk şarkısı "Al Bint El Chalabiya" da yer aldı. Müzik, farklı üniversitelerden akademisyenleri SDÜ'de buluşturdu. Akademik Oda Orkestrası'nda birinci keman ekibinde Dokuz Eylül Üniversitesi'nden Dr.Öğr.Gör. Gür-

kan Güleç, ikinci keman ekibinde Akdeniz Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nihan Yağışan ve Afyon Kocatepe Üniversitesi'nden Dr. Öğr. Üyesi Hicret Çöl, viyolonsel ekibinde Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi'nden Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Can Çiftcibaşı ve piyanoda Akdeniz Üniversitesi'nden Olga Guseynova yer aldı. Konser sonunda SDÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Murat Ali Dulupçu tarafından Şef Dr. Öğretim Üyesi Ali Alizade, Soprano Nuray Çeviker ve Tenor Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu'na çiçek ve teşekkür belgesi takdim edildi. Ayrıca Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Bilge Hürmüzlü Kortholt tarafından orkestra üyelerine ve solistlere takdir belgesi verildi. Konser Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Murat Ali Dulupçu'nun SDÜ Akademik Oda Orkestrası'ndan bahar konseri sözü almasının ardından sona erdi.

Haber: Mert Arıbakır- Levent Yavuz Aydın



SDÜ'den Senfoni ile "Isparta Türküleri" Albümü

SDÜ'den Isparta'ya bir kültür armağanı daha... SDÜ Güzel Sanatlar Fakültesi Müzik Bölüm Başkanı Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu önderliğinde Isparta Türküleri, tarihte ilk kez Senfoni ile icra edilecek. 10 anonim eserden oluşan albüm, Nisan 2019'da kayıt altına alınacak. Projenin ikinci ayağında 45 kişilik orkestra Isparta'da konser verecek.

"Dünya'nın her yerinde Isparta Türküleri çalınabilecek"

Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Müzik Bölüm Başkanı Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu: "Eserin tarihte ilk olmasının ötesinde, Sidney Operası'nda da icra edilebilecek şekilde notaların çıkması açısından çok değerli bir proje yapıyoruz." diyerek, Isparta türkülerinin Berlin ve İtalya senfonilerinde de icra edilebileceğini dile getirdi.

Tarihte ilk kez Isparta türküleri Senfoni Orkestrası ile icra edilecek

Isparta'nın değerleri evrensel boyutlara taşınmaya devam ediyor. Isparta'nın özgün mimarisi, somut olmayan kültürel mirası yayınlarının ardından şimdi de anonim türküler evrensel hâle getiriliyor. Zira Isparta'nın türküleri tarihte ilk kez 45 kişilik ekip ile "Senfoni" şeklinde icra edilecek. Sekizi anonim Isparta türküsü; ikisi enstrümantal olmak üzere 10 parçadan oluşan eser, albüm olarak yayınlanacak. Albümde Isparta'ya özgü bir kaç çağda

senfoni orkestrasına eşlik edecek.

Eser, SDÜ Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından finanse edilecek. Isparta türkülerinin senfoni ile çok sesli olarak icra edileceğini ve solistin kendisi olacağını belirten proje yürütücüsü Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu: "Nisan 2019'da bir kültür hizmeti olarak piyasaya verilecek projenin Sanat Yönetmenliği görevini Orkestra Şefi ve Besteci Musa Göçmen yapacak. Notalar şu an hazır, kayıtları da Ankara'da yapacağız. Tüm parçalar Isparta'nın özgün eserleridir. Albümde yer alacak anonim eserlerden biri "Evlerinin Önü Mersin", diğerleri de halkımıza sürprizimiz olsun." dedi.

Dünya'nın her yerinde icra edilebilir hâle gelmesi bizim için çok kıymetli

Tarihte ilk kez senfoni ile icra edilmenin ötesinde çok kıymetli olan unsurun Isparta türkülerinin evrensel boyuta taşınabilirliği olduğunu söyleyen Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu, sözlerine şöyle devam etti: "Isparta'nın özgün sanatını, miras eser-

lerini orkestra ile kayıt altına almak çok değerli bir proje. Ama asıl olan bu eserlerin evrensel ölçekte de icra edilebilir olmasıdır. İşte proje tam da bunu karşılıyor. Örneğin Berlin Senfoni'de bir konser vermek istediğiniz an notalar hazır, götürüp verebilirsiniz. Onlar da icra edebilir. Sidney Operası da İtalya'da yorumlanabilir. Kısacası Dünya'nın her yerindeki operalarda bunu icra edebilirsiniz. Önemli olan elinizde o materyalin olmasıdır. Biz de SDÜ olarak o materyali veriyoruz."

"Projenin finalinde devasa bir konser yapacağız"

Doç. Dr. Ömer Türkmenoğlu, "Senfoni ile Isparta Türküleri" albümünün yayınlanmasının ardından bir final konseri yapacaklarını söyledi. Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı (BAKA) ile görüşüklerini anlatan Türkmenoğlu,

sözlerini şöyle tamamladı: "Büyük orkestrayı davet edip Isparta'da konser vereceğiz. Böyle bir kültürü Isparta ile paylaşma fikri bizi şimdiden çok heyecanlandırıyor. Aslında sadece Isparta değil, Türkiye'nin önemli bölgelerinin türkülerini bu şekilde senfoni ile yapmak gerekiyor. Her yerde seslendirilebilme imkânı paha biçilemez bir sanat... SDÜ olarak Türkiye'nin çok önemli bölgelerindeki anonim eserleri bu şekilde senfoni ile icra etmek istiyoruz."

Haber: Mert Arıbakır - Levent Yavuz Aydın



Yorgancılık mesleğine adanmış bir yaşam: Fehmi Demirsöken

Endüstriyel üretime ve teknolojinin hızlı gelişimine ayak uyduramayan ve kaybolma sürecine giren yorgancılık mesleği üzerine, Yorgancılar ve Terziler Odası Başkanlığını da yürüten yorgan dikim ustası Fehmi Demirsöken ile bir söyleşi gerçekleştirdik.

Nalbantlık, bakırcılık ve terzilikten sonra yorgancılık da yok olmaya yüz tutan meslekler arasında anılıyor. Yorgancılık mesleği de birçok el sanatı gibi neredeyse son demlerini yaşıyor. Isparta merkez, Dere Mahallesi doğumlu Fehmi Demirsöken, Isparta'da günümüzde iğnesini ve yüksüğünü çıkarmamış yorgan dikim ustalarından biri. 52 sene önce ilkököl döneminde çırak olarak başladığı yorgancılık mesleğini halen daha aktif olarak sürdürüyor.

Yorgancılık mesleğine nasıl başladınız?

Bizim zamanımızda aileler çocuklarının meslek sahibi olmasını isterlerdi. Berberlik, nalbantlık, terzilik ve bizim mesleğimiz yorgancılık gibi mesleklere yönlendirilirdi. Bir altın bileziği olsun da kimseye muhtaç olmasın diye okul tatillerinde usta yanına çırak olarak verirdiler. Ben de ailemin yönlendirmesi ile ilkokulu bitirdikten sonra 1966 senesinde rahmetli ustam Remzettin Kumru'nun yanına çırak olarak girdim. Ustamın yanında askere gidene kadar 12 sene çalıştım. Biz ahilik kültürü çerçevesinde yetişmiş ustalarız. Usta bizden bir şey istedi mi o en kısa sürede yapılır ve bitirilirdi. Anne ve babamıza gösterdiğimiz saygıyı, ustamıza da gösterirdik. Onun sözünün üstüne söz söylemezdik, karşısında oturup kalkarken dikkat ederdik. İzin isteyeceğimiz zaman önce elimizdeki işi tamamlamaya gayret eder, sonra ustanın karşısına izin diye çıkardık. Şimdi başka mesleklerle uğraşan arkadaşların dükkanlarını ziyaret ettiğim de çıraklarını, kalfalarını görüyorum ve şaşırıyorum. Ne bir saygı var ne de bir sevgi. Sanki çıraklar usta, ustalar çırak gibi. Ustaya saygı aynı zamanda yapılan mesleğe saygıdır. Usta çırağın, kalfanın bir bakıma öğretmenidir. Hem mesleği öğretir, hem

de müşteriye nasıl davranılacağını öğretir. Erken yaşta yanına çalışmaya başlayan kişiyi vaktiyle ustanın onu eğittiği gibi eğitir ve iş yaşamına kazandırır.

Kendi işyerinizi ne zaman açtınız?

1978 senesinde askerlik görevimi tamamladıktan sonra Isparta'ya döndüm. Bundan tam 40 sene önce bu dükkanı açtım ve işimin başına geçtim. O gün bugündür de bu dükkanda mesleğimi en iyi şekilde yapmayı sürdürüyorum. Mesleğimi seviyorum ve elimden geldiğince hem bir yorgan ustası hem de bu mesleğin adını taşıyan meslek kuruluşunun başkanı olarak bu mesleğin gelecek kuşaklara aktarılması için mücadele ediyorum.

Bugüne kadar kaç tane çırak yetiştirdiniz? Yetiştirdiğim çırakların sayısı bir elin parmaklarını geçmez. Yanımda vaktiyle çırak olarak çalışanların hiçbiri şimdi yorgancılık yapmıyor. Kimi şoför olarak çalışıyor, kimi de başka işlerle geçimini sağlıyor. Yıllardır çırak yetiştirmiyor. Biz ustalar olarak çırak yetiştirmek istiyoruz ama ürünlerimize olan ilgi ve müşteri potansiyeli azaldıkça, yorgan dikim evleri de birer birer kapanıyor. Bu sebepten dolayı da aileler çocuklarını bizim mesleğimize yönlendirmiyorlar haklı olarak. Artık çocuğunu çıraklık için getiren aileler çok nadir. Onlarda daha kapıdan girer girmez "usta ne kadar para verirsin" diye soruyorlar. Biz zaten dükkanı çevirecek kadar kazanıyoruz, çırağa nasıl çok para verelim ki.

Yorgancılık mesleğinde zaman içinde neler değişti?

Benim çıraklık ve kalfalık dönemlerimde yorgancılık en çok tercih edilen mesleklerin başında geliyordu. Ustam Remzettin Kumru'nun yanında dokuz çırak on kalfa olmak

üzere en az on beş, yirmi kişi çalışıyorduk. Şimdi ise işlerdeki düşüşle birlikte artık eleman çalıştıramaz hale geldik. Son yıllara kadar ben evde ayrı burada ayrı yorgan dikimi yapıyordum. İş yetiştirmek için gece gündüz çalıştığımız günlerde, ileride mesleğimizin tarihe karışacağını söyleseler inanmazdım. Biz de birkaç sene daha yaparsak yaparız. Sonra dükkanımızı kapatıp iğne ve yüksüğümüzü duvara asarız. Zamanında gelinlerin çeyizlerinin en önemli parçalarını bizim ürünlerimiz oluştururdu. İçi pamuk, yünü ipek, saten yorganlar, uzun yastıklar, yer yatağı ve minderler olmadan çeyiz olmazdı. Şimdi ise çok nadir çeyizlik yorgan ve yastık yaptırıyor. Günümüzdeki gelinler yorgan kaplamak nedir bilmiyorlar ve çeyizler de birkaç yastık, uyku setinden ibaret. Biz teknoloji ve büyük alışveriş merkezlerine yenildik. Bizim pamuk yorganların yerini elyaf ve silikondan yapılmış yorganlar aldı. İnsanlar yorgancıları almak yerine mağazalardan yorgan alıyorlar. Eksiden kırık dediğimiz el dokuma halılarından kırılarak elde edilen malzemeden yapılan yer yataklarında uyurduk, başımızın altında yine kırık veya yün yastık konulur, üzerimize ise yün yorganlar örtülürdü. O zamanlar daha sağlıklıydık. Günümüzde her şey makineleşti, zamanla özünden uzaklaştı ve aslıyla bağı koparıldı.

Dikme yorgan ile fabrika üretimi yorgan arasındaki farklar nelerdir?

Bizim diktiğimiz yorganlar fabrikasyon yorganlardan daha sağlıklı. El işçiliği yorganların bir diğer önemli farkı ise uzun yıllar kullanılabilecek kadar dayanıklı olmasıdır. Makinenin diktiği yorgan bizim diktiğimiz yorganlara benzemez. Biz diktiğimiz yorganlarda birinci, ikinci ve üçüncü kalite olmak üzere üç çeşit malzeme kulla-

“Zamanında gelinlerin çeyizlerinin en önemli parçalarını bizim ürünlerimiz oluştururdu. İçi pamuk, yünü ipek, saten yorganlar, uzun yastıklar, yer yatağı ve minderler olmadan çeyiz olmazdı. Şimdi ise çok nadir çeyizlik yorgan ve yastık yaptırıyor. Günümüzdeki gelinler yorgan kaplamak nedir bilmiyorlar ve çeyizler de birkaç yastık, uyku setinden ibaret. Biz teknoloji ve büyük alışveriş merkezlerine yenildik. Bizim pamuk yorganların yerini elyaf ve silikondan yapılmış yorganlar aldı.”

nırız. Müşterilerimizin bizden alacakları en ucuz yorganı bile en az yirmi sene kullanırlar. Hele ki birinci kalite yorganlarımızı tercih ederlerse ömür boyu kullanacaklarını taahhüt ederim. Fabrikasyon olanlarda malzeme olarak daha çok elyaf ve silikon kullanılıyor, bizde ise ağırlık pamuk kullanılır. Yorganlarımızın astarları da pamuklu kumaştandır. Naylon karışımı kumaşlar terletir ve kullanışlı olmaz. Birçok insan markaya bakarak yorgan alıyor. İçinde kullanılan malzemenin ne olduğuna dikkat etmiyor. Makinenin dört dakika da diktiği yorgan bizim bir günümüzü alıyor. Bizde sirkülasyon olmadığı için mağaza fiyatına yorgan satmamız mümkün değil. Basma yorganı 100 liraya dikiyorum ama bazı müşteriler pahalı buluyorlar. Falanca markanın yorganı şu fiyat diyerek onu alıyor.

Isparta'da sizin dışınızda yorgancılık mesleğini aktif olarak sürdürenler var mı?

Isparta'da hali hazırda benimle birlikte Yorgancılar ve Terziler Odasında dokuz yorgancı var. Bunlardan dört tanesi aktif olarak dikim yapıyor. Geriye kalanlar ise alıp satıyorlar. Biz bu mesleğin son temsilcileriyiz. Bizden sonra bu meslek de tarihe karışıp kaybolacak. Yıllarını verdiğimiz ve oda başkanlığını yürüttüğümüz mesleğin bu duruma gelmesi üzücü ama maalesef elimizden gelen bir şey yok. Devletimizin el sanatlarına kaynak ayırması ve bu mesleklerin yok olmasına izin vermemesi gerekiyor. Bir sanatın ustası kalmadıktan sonra onu yeniden var etmek ve geleceğe aktarmak mümkün olmaz.

Yorgan tezgahından müşteriye



Muhabirimiz
Levent Yavuz Aydın

Fehmi Demirsöken

ulaşana kadar kaç aşamadan geçiyor?

Önce kumaşı kesiyoruz sonra bu kumaşı makinede birbirine çatıyoruz (astarın, alt ve üstünün birleştirilmesi). Sırasıyla pamuğu hallaçta atma işlemini gerçekleştiriyoruz. Sonra sopalıyoruz ve son aşamada ise yorganımızı dikip rafta müşterilerimize sergiliyoruz. Sipariş verilen yorganlarda ise farklı olarak müşterilerimizin istediği kalınlık, desene göre yorganlarını hazırlıyor ve teslim ediyoruz.

Kaç farklı ürünle hizmet veriyorsunuz?

Pamuk Yorgan, yün yorgan, yün yastık, elyaf yorgan gibi bizim mesleğimizin kapsamına giren her ürünün en kullanışlısını ve en kaliteliğini dikerek müşterilerimize sunuyoruz. Sadece yeni ürün satışı yapmıyoruz. Müşteri daha önce aldığı yorganları getiriyor, onlar için gereken yenileme işlemleri yapılması gerekiyorsa onu da yapıyoruz. Bugün bizim yerimize koydukları mağazalara bunları yaptırılmazlar. Makinenin diktiği yorganın kullanım ömrü bellidir. O süre dolduktan sonra deforme olmaya başlıyor. Bizim ürünlerimizin ise tadilatı yapılabilir. Mesela müşteri kirlenmiş yastıklarını bize getiriyor. Astarları yıkandıktan sonra içlerini hallaçta taradıktan sonra tekrar doldurup, müşteriye yepyeni bir yastık olarak teslim ediyoruz.

Özellikle müşterilerinizin tercih ettiği bir yorgan ve yastık çeşitleri neler?

Eskiden saten ve ipek yorganlar daha çok tercih ediliyordu. Şimdi ise düz beyaz ve renkli desenli pamuklu kumaşlardan diktiğimiz yorganlar rağbet görüyor. Biz de müşterilerin istekleri doğrultusunda yorganlarımızı dikiyoruz. Elimizde her çeşit ve her ebatta yorgan bulunduruyoruz ve onları kesinlikle bekletmiyoruz. Müşterilerin tercihleri zamanla değişiyor. Bir dönem hazır silikon malzemenen üretilen yastık ve yorganlara ilgi gösterenler, sağlıksız olduğu ve terlettiği için pamuk veya yün yorgan ve yastıklara yöneliyorlar. Sobalı evlerin yerini kaloriferli evler almaya başlayınca müşterilerimiz ince pamuk veya yün yorgan ve yastıkları tercih ediyorlar. Eskiden dört, beş



Fehmi Demirsöken

kilo pamuk veya yünden dikiyorduk, şimdi iki, iki buçuk kilodan dikiyoruz.

Sizden sonra bu dükkanı devam ettirecek bir varisiniz var mı?

Benim bu dükkan dışında bir tane daha dükkanım var. Yine orada da yorgancılık yapıyoruz. Oraya oğlum bakıyor. Benden sonra devam ettirirse bir tek o var. Bu meslek eğer böyle gündün güne gözden düşmeye başlarsa onunda devam ettireceğini sanmıyorum. Artık çırak da yetişmiyor kalfa da. Dolayısıyla en son yetişmiş usta olarak benim oğlum var. Ben ve eşim emekliyiz, emekli maaşlarımızı dükkanda malzeme almak için harcıyoruz ve ayı neredeyse ucuna yetiştiriyoruz. Malzeme para, elektrik, su para her şey para ile dönüyor. Kimi zaman ettiğimiz masrafa bile değmiyor.

Bir meslek odası başkanı olarak yaptıklarınızdan bahsedebilir misiniz?

Isparta Terziler ve Yorgancılar Odası, adından da belli olduğu gibi hem terzilik mesleğini icra edenler hem de yorgancılık mesleğini yapanlar olarak aynı çatı altındayız. Uzun zamandır oda başkanlığı görevini sürdürüyorum. Her iki meslek dalındaki üyelerin sorunları ile bizzat ilgileniyorum. Üyeler arasında sorun, küslük olmaması için gereken çabayı gösteriyorum. Her biri birbirinden kıymetli arkadaşlar. Düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz toplantılarda mesleklerimize dair fikir ve tavsiyelerini alarak kendi bünyemizde yapabileceğimiz bir şeyse uygulamaya koyuyorum. Bizi aşan konuları ise bağlı olduğumuz üst birlik, konfederasyonlara iletiyorum ve takip ediyorum. Sadece mesleki sorunlarla değil aramızda çözebileceğimiz maddi manevi konularda da bir oda başkanı olarak üyelerimizin yanında olmaya ve arkalarında durmaya özen gösteriyorum. Üyelerimiz de yönetim anlayışımızdan memnun ki aday olduğum iki seçimde de tercihlerini benden ve benim listemden yana kullandılar.

Haber: Levent Yavuz Aydın
Foto: Ahmet Aydoğan



Sadece yorgan satışı yapmadıklarını söyleyen Demirsöken, müşterilerinin önceden aldıkları yorganlarının gerektiği kadarıyla yenileme işlemlerini de yaptıklarını vurguladı.



Günümüzde ustalaların yetişmemesi ile yorgancılık da kaybolmaya yüz tutan meslekler arasında.

Eskiden saten ve ipek yorganlar daha çok tercih ediliyordu. Şimdi ise düz beyaz ve renkli desenli pamuklu kumaşlardan diktiğimiz yorganlar rağbet görüyor. Biz de müşterilerin istekleri doğrultusunda yorganlarımızı dikiyoruz. Elimizde her çeşit ve her ebatta yorgan bulunduruyoruz ve onları kesinlikle bekletmiyoruz. Müşterilerin tercihleri zamanla değişiyor. Bir dönem hazır silikon malzemenen üretilen yastık ve yorganlara ilgi gösterenler, sağlıksız olduğu ve terlettiği için pamuk veya yün yorgan ve yastıklara yöneliyorlar.

Sektör Günleri'nde Enerji ele alındı

SDÜ Endüstri ve Kalite Topluluğu tarafından düzenlenen "Sektör Günleri" etkinliğinde bu kez "Enerji" konusu ele alındı.

Mühendislik Fakültesi E-8 Amfisi'nde gerçekleştirilen etkinlikte, Çevre ve Sürdürülebilirlik Danışmanı Umay Yılmaz, Northel Enerji Sanayii kurucularından Ahmet Cem Yalçın ve ADM Elektrik Dağıtım IT Uzmanı Mehmet Karadeniz öğrenciler ile buluştu. NASA'nın bugünkü Mars üzerinde yaptığı araştırmaların tarihsel süreçlerine dikkat çekerek "O Benim Dünyam" adlı sunumu ile konuşmasına başlayan Çevre ve Sürdürülebilirlik Danışmanı Umay Yılmaz, araştırmalar için yararlanılan teknolojik cihazlar ve bu cihazlar için kullanılan maliyet hakkında bilgi verdi. Yılmaz, "Uzaya olan merakımız sürekli devam ediyordu. Bu yüzden 1960'larda ilk olarak başlayan Rusya ve ABD'nin çalışma-

ları ile merakımız giderildi. Şu anki yapılan araştırmalarda önceden sorulan "Uzayda su var mı? Uzaylı var mı?" sorularından öteye geçti artık "Mars'a yerleşmek mümkün mü?" sorusuna cevap aranıyor. Özel sektörün de günümüzde önemlerini görüyoruz." diye konuştu.

Dünya ile Mars arasındaki farklılıklara ve yaşanan sıkıntılara değinen Yılmaz, dünyanın; "uzayda olan konumu", "atmosfer yapısı", "toprak", "su" ve "doğal kaynaklar" ile mükemmel bir yaşam alanına dönüştü-

ğünü belirterek dünyanın şu anki sıkıntılarını "ormanların yok olması", "kaynakların bilinçsizce tüketilmesi", "atıklar" ve "su sıkıntısı" olarak sıraladı.

Daha sonra Northel Enerji Sanayii kurucularından Ahmet Cem Yalçın, "Yerli Üretim Tarafları" konulu konuşmasında, ülkemizde teknolojik çalışmalar ile enerji üretiminde kullanılmak üzere yapılan ve yapılması planlanan yerli projelere değinerek projelerin önemine dikkat çekti.

ADM Elektrik Dağıtım IT Uzmanı Mehmet Karadeniz ise "Enerji Sektöründe Gelişim ve Değişim" konusuna değindi. Enerji sektöründe yaşanan değişimler hızlı artan tüketim, yatırım ve erişim kolaylığı, daha temiz ve akıllı enerji, tüketicinin değişen rolü; tüm bunların, güç ve enerji sektöründeki yapısal değişimi ve kurumların buna uygun strateji geliştirmesi gerektiğini ve üstelik bu değişimin, yakın bir gelecekte değil, şu an yaşandığını belirten Karadeniz, nükleer enerjinin önemli bir enerji kaynağı olduğunu ve ülkemiz için de faydalı olacağını sözlerinde belirtti.



Umay Yılmaz



TÖMER öğrencileri ile eğlenceli bir gün

SDÜ Türkçe ve Yabancı Dil Öğretimi Araştırma Uygulama Merkezi (TÖMER) tarafından şiir ve müzik dinletisinin yer aldığı bir etkinlik düzenlendi. Hukuk Fakültesi Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen etkinlikte TÖMER bünyesinde Türkçe öğrenen öğrenciler, Türkçe şiirler okudu, farklı dillerde şarkılar söyledi. Etkinlik, TÖMER öğrencilerinin "Uzun İnce Bir Yoldayım" türküsünü söylemesiyle sona erdi.



İsmail Kılıçarslan'ın Gözünden "Vahşi Batı Tembel Doğu"

Üniversitemiz Kritik ve Analitik Değerlendirme Topluluğu tarafından "Vahşi Batı Tembel Doğu" isimli bir konferans düzenlendi. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen konferansı, Cins Dergisi Genel Yayın Yönetmeni İsmail Kılıçarslan verdi.

Günümüz dünyasının ikiye ayrıldığını belirten Kılıçarslan, bu düşüncesini şu sözlerle açıkladı: "Dünya şu an iki ayrı blok halinde. Birini kadim dünya diğerini ise Batı dediğimiz yer olarak tanımlayabiliriz. İki ayrı bloktan bahsediyorsak tabii ki bir etkileşimden de söz edeceğiz ama en çok etkilenen taraf hep kadim dünya oluyor. Örneğin hız kavramı bunlardan biridir. Dünya tarihinde hızlı olaylar olmuştur ve kadim dünyanın da hıza ihtiyacı yoktur fakat Batının hız kavramı hızlı tüketen insan düşüncesinden ibarettir."

İnsanların Batı'ya teslim olmaması gerektiğini vurgulayan Kılıçarslan, "Nitekim tüm insanlar bir şey ortaya koyar fakat kadim dünyanın insanı ile Batı insanının düşündükleri farklıdır. Bir örnek ile açıklamak istiyorum

atomu düşünelim; bir Batılı, atomu ilk kullandığı zaman ondan bir atom bombası üretti fakat kadim dünyadan bir insan bunu nasıl insanlığın hizmetine yararlı bir şekilde sunarım diye düşünür. Onun için Batı'ya teslim olmak yok olmak demektir." dedi.

Kılıçarslan sözlerini, "Biz istemesek de inkar etsek de bizim neyi seveceğimizi, neyi beğeneyeceğimizi, neyi düşünüp o gün ne gıyeceğimizi bile Batı belirliyor birkaç alternatif sunarak bizler kendimiz seçiyoruz sanıyoruz fakat çoğu şey onların elinde. Bizler kendi değer algımızı kaybettik ecdadımızın eserleri ile övünüyoruz fakat artık bizim yeni eserler yapmamız gerektiğini unutuyoruz. Dört asırdır Batının bize sundukları ile yaşıyoruz. Artık silkinmenin ve kendimize gelmenin vakti geldi diye düşünüyorum." diyerek noktalandı.



SDÜ TTO: Yüksek katma değerli teknoloji

SDÜ tarafından Isparta ve bölgesindeki araştırma, teknoloji geliştirme, inovasyon ve teknoloji tabanlı girişimcilik faaliyetlerine ivme kazandırmak amacıyla 2016'da kurulan SDÜ Teknoloji Transfer Ofisi (TTO), teknolojik bilginin ülke ve dünya yararına en iyi şekilde kullanılmasını sağlamaya dönük faaliyetler gerçekleştiriyor.

SDÜ TTO; farkındalık ve tanıtım hizmetleri, destek programlarından yararlanmaya dönük hizmetler, proje geliştirme/yönetim hizmetleri, fikri ve sinai hakların yönetimi ve lisanslama hizmetleri ve şirketleşme girişimcilik hizmetleri konularında paydaşlarının gelişimine katkı sunuyor. Bu kapsamda TTO'da; akademisyenlerin, öğrencilerin, girişimcilerin ve işletmelerin faydasına dönük ilgili kurumlardan fon sağlama ve çalışma olanaklarının geliştirilmesine yönelik olanaklar üzerinde çalışılıyor. Bu çalışmalara ek olarak SDÜ bünyesinde Teknoloji Transfer Ofisi işbirliğinde lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyindeki öğrencilerin girişimcilik faaliyetlerini teşvik amacıyla SDÜ Ön Kuluçka Merkezi; SDÜ Yenilikçi Teknolojiler Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde Ağustos 2018'de hizmete girdi. Biz de Kampüs Doğu Batı olarak bu merkezde Girişimcilik Koordinatörü olarak görev alan Nilay Ba-

san Şengöl ile SDÜ'deki girişimcilik faaliyetlerini konuştuk.

Koordinatör Şengöl, SDÜ Teknoloji Transfer Ofisi'nin TÜBİTAK tarafından Bireysel Genç Girişim (BiGG) programı kapsamında birinci aşama uygulayıcı kuruluşu olarak seçildiğini ifade etti. Şengöl, BiGGWind projesinin; TÜBİTAK BiGG Programı birinci aşama faaliyetlerini yürütmek amacı ile tasarlanmış olduğunu, girişimcilerin teknoloji ve yenilik odaklı iş fikirlerini nitelikli iş planına dönüştürmeleri ve iş planı hazırlamaları için gerekli olan eğitim, mentorluk, danışmanlık ve fiziki altyapı olanaklarını sunmayı hedeflediğini belirtti.

Ayrıca BiGGWind'in girişimcilerin iş fikirlerini iş planlarına dönüştürdükleri etkili ve sürdürülebilir bir mekanizma olduğunun altını çizen Şengöl, "Bu kapsamda uygulayıcı kuruluş ilan edilen SDÜ TTO, iş fikri olan genç



girişimciler ile TÜBİTAK arasında çok güçlü ve sağlam bir köprü görevini üstlenmektedir. "dedi. Şengöl sözlerini şöyle sürdürdü: "Tüm bu faaliyetler SDÜ Ön Kuluçka Merkezi'nde gerçekleşmekte olup, şu an 40'tan fazla ekip aktif olarak Ön Kuluçka Merkezi'nde iş fikirlerini geliştirmek için çalışıyor. Burada girişimcilere ihtiyaç duyacakları olanaklar sağlanarak eğitimler gerçekleştiriliyor ve şirketlerle ortak proje geliştirme imkanı sağlanıyor." dedi. Şengöl ayrıca BiGGWind programının ilk döneminde 50 saatten fazla eğitim ve 150 saatlik birebir mentorluk hizmeti sunulduğunu da ifade etti.

"Girişimciler 200.000 TL'lik hibeye kavuşacaklar."

Sözlerine girişimcilerin ulaşacakları hibenin detaylarına değinerek devam eden Şengöl: "Yakın zamanda ikinci aşama adaylarımızı

belirleyerek TÜBİTAK'a ilettik. Önümüzdeki süreçte girişimcilerimiz TÜBİTAK panellerinde iş fikirlerini sunacaklar. Başarılı olan adaylar ise şirketleşerek TÜBİTAK tarafından verilen 200.000TL'lik geri ödemesiz hibeye erişecekler. Bu noktada bu ekiplere Göller Bölgesi Teknokenti Kuluçka Merkezi'nde bedelsiz yer sağlayarak, prototip oluşturma süreçlerini destekleyeceğiz ve ticarileşmelerini sağlayacağız." dedi.

Bu kapsamda teknoloji tabanlı fikirler hayata geçirilerek bir girişimcilerin gereksinim duyacağı imkanlar oluşturulup yüksek katma değerli şirketler ortaya çıkarılacak ve Göller Bölgesi'nde üniversite-sanayi işbirliği çerçevesinde yeni şirketler kurularak sektöre deneyimli insan kaynağı yetiştiren bir ekosistem oluşturulabilecektir. Başvuru koşulları ve ilgili detaylara bigg.sdutto.com adresinden ulaşılabilir. **Haber: Sümeyye Alhan**



Konferans: Havacılıkta yer hizmetleri, kariyer tüyoları

SDÜ İİBF Turizm İşletmeciliği Bölümü tarafından "Havacılıkta Yer Hizmetleri, Kariyer Tüyoları" konferansı düzenlendi.

İİBF Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen etkinliğe, Çelebi Holding Antalya Bölge Kalite Müdür Yardımcısı Vedat Erki, Antalya Bölge İnsan Kaynakları Müdürü Ozan Kumlu, Antalya Bölge Satış Pazarlama Uzmanı Zeynep Nihan Yardımcı,

Antalya Bölge Eğitim Uzmanı Bülent İden konuşmacı olarak katıldı.

Konuşmacılar, öğrencilere kariyer gelişimi hakkında tavsiyelerde bulunarak sektörün olumlu olumsuz yönlerinden bahsetti. Mezun olduktan sonra neler yapabilecekleri hakkında bilgilendirmede bulunan katılımcılar, sektörün hızla geliştiğini, kendilerinin de bu hızlı gelişime uyum sağladıklarını belirtti. Sektörde yabancı dilin hayati öneme sahip olduğunu dile getiren konuşmacılar, öğrencilere yabancı dili ana dilleri gibi konuşmaları hususunda tavsiyelerde bulundu. Sadece ülkemizi değil global dünyadaki borsayı, ekonomik gelişmeleri ve bazı önemli terimleri öğrenmenin önemine vurgu yapan turizmciler, öğrencilerin sektöre yönelik merak ettiği soruları yanıtladı.



Kabunenin “gıı bu ne?” ile başlayan hikayesi

Isparta'nın düğün, mevlit gibi yemek organizasyonlarının olmazsa olmazıdır kabune. Eğer Isparta'da bir düğün yapılacaksa, mevlit okunacaksa veya biri askere gidiyorsa mutlaka kazanlar kurulu. Bu kazanlardan birinde de mutlaka kabune pişirilir. Biz de sizler için bu eşsiz pilav üzerine Isparta'nın tanınmış aşçılarından Çukurkentli Mehmet Tekin ile söyleştik.

Kabune (etli pilav), pişirme tarzı ve içine konulanlar gibi yönlerle bildiğimiz pilavlardan ayrılıyor. Bilindik pirinç pilavında soğan kullanılmazken kabune de kullanılıyor. Arpa şehriye ise kullanılmıyor. Bu kendine özgü malzemeleri ve pişirme tekniğindeki farklılıkları sayesinde kabune coğrafi işaretli bir pilav olarak tescillenmiş bulunuyor. Konya'nın Beyşehir ilçesine bağlı Çukurkent köyü doğumlu olan Mehmet Tekin, mesleğe 14 yaşında bulaşıkçılık yaparak başlıyor. İki yıllık bulaşıkçılığın ardından aşçı çırağı olarak devam ediyor. Askerlik çağına kadar usta yanında çalışmayı sürdüren Tekin, askerlik görevinin ardından serbest olarak çalışmaya başlıyor. 1987 yılından bugüne usta olarak aşçılık mesleğini yapmaya devam ediyor.

“Biraz merak, biraz da ailemin teşvikiyle aşçılığa yöneldim”

Mehmet Tekin, aşçılık mesleğini seçmesinde merakı ve ailesinin teşvikinin etkili olduğunu belirterek, sevdiği ve ilgi duyduğu bir meslek olduğunu dile getirdi. İlk başladığı günden beri severek ve isteyerek mesleğini icra ettiğini söyleyerek: “Hiç başka meslek seçseydim demedim. Aksine mesleğimi en iyi şekilde nasıl yaparım diye düşündüm. Şu anda mesleğimdeki iyi bir noktadayım. Baştan savma iş yapmayı da sevmem.” dedi.

“Ben sıradan bir aşçı değilim, oda kayıtlı ve sertifikaları olan bir aşçıyım”

Aşçı Tekin sözlerine onu diğer aşçılardan ayıran özelliklerini ifade ederek devam ediyor: “Ben öyle bir iki kazan, bir saç ayak alıp aşçıyım diye piyasaya çıkanlardan değilim. Mesleğimi serbest olarak yapmaya başladığım günden itibaren meslek odasına kayıtlı olarak faaliyet gösteriyorum. Çok sayıda eğitime katılarak sertifika ve belge aldım. Bunlar; Sağlığa uygunluk (hijyen) sertifikası, soğutucu (frigo) araç kullanım belgesi, ustalık belgesi gibi belgeler. İlk günden beri bütün adımlarımı kanun ve nizamaya uygun attım, hala da aynı şekilde devam ediyorum. İki ayrı ekiple çalışıyor olmam da beni sıradan aşçılardan ayırıyor ve farkımızı ortaya koyuyor.”

“İki ayrı yörede, iki ayrı ekiple hizmet veriyorum”

Kendisinin diğer aşçı meslektaşlarından ayırıcı bir diğer yönünde iki ayrı ekiple hizmet veriyor olduğunu ifade eden Tekin, sadece Isparta'da hizmet vermediklerini, bir Isparta'da bir de Beyşehir yöresinde müşterilere hizmet verdiğini de sözlerine ekledi.

“Beyşehir'in mutfağı ayrı bir dünya, Isparta'nın ayrı”

Daha önceki sözlerinde iki ayrı yörede faaliyet gösterdiğini söyleyen Tekin'e bu işi yürütenin ona ne gibi katkılar sağladığını sorduk. Konya, Beyşehir yöresinde doğup büyüdüğünü, oranın yemek kültürüne erken yaşta hakim olduğunu ve gündelik hayatta tüketilen yemeklerin Isparta'dakiler ile benzediğini söyledi. Fakat düğün yemekleri-

ne gelindiğinde aralarında çok fark olduğunu belirterek: “Konya ve Beyşehir çevresinde çorba olarak en çok yoğurt çorbası, ana yemek olarak bamya yemeği ve pilav yapılıyor. Birde bunların yanında zerde yapılıp servis ediliyor. Isparta düğün yemeklerine geldiğimizde menü değişiyor. Çorbalardan çoğunlukla yayla ve mercimek yapılıyor, ana yemekler kuru fasulye ve meşhur kabune pilavı, tatlı olarak da bol tereyağlı irmik helvası yapılıyor. Isparta'nın kabune pilavı kadar helvası da tereyağlı olmasından dolayı tanınıyor. İki farklı yörede hizmet vermem çok sayıda damak tadına hakim olmam konusunda çok faydalı oldu. Ben kendimi sınırlamadığımdan bu fayda artarak devam ediyor.” dedi.

“İnsanın isteyip yapamayacağı iş yoktur”

İnsanın isteyip yapamayacağı bir iş olmadığını düşündüğünü dile getiren Tekin, aşçılığın da diğer el sanatları gibi beceri ve tecrübe isteyen, meşakkatli bir meslek olduğunu vurguladı. Fakat zaman içinde bu tecrübe ve becerilerin kazanıldığını, işin insanın kendisinde bittiğini dile getirerek: “Mesleğe başladığı andan itibaren ilerlemeyi kafaya koyanlar, ‘ben düğün aşçısı, restoran aşçısı olacağım’ gibi fikirleri olanlar eninde sonunda o mertebeye ulaşır ama iş başa düştüğünde ‘ben yaparım ya’ diyenler ise hem kendilerini rezil ediyor hem de onları tutan müşteriyi mahcup ediyorlar. Bu duruma düşmemek için ve meslekte kalıcı olabilmek için de incelikleri bilmek ve müşteriye mahcup olmamak, müşteriyi davetlilerine mahcup etmemek için ince eğirip sık dokumak gerekiyor. Çünkü aşçının aynası hem müşteri hem davetlilerdir.” dedi.

“Eskiden sadece yazın düğün olurdu, şimdi neredeyse her mevsim düğün yapılıyor”

Tekin'den yılın hangi dönemlerinde yoğun çalıştıkları hakkında da bilgi aldı. Aşçı Tekin bu konuda da şu bilgileri verdi: “Eskiden sadece yazın düğün olurdu. Sonbahar ve kışın ise mevlit ve asker uğurlaması gibi organizasyonlarda faaliyet gösterirdik. Şimdi ise neredeyse her mevsim müşteriler bizi arayıp düğünlerine yemek yapmaya çağırıyor. Bu da bizim her mevsim hazırlıklı olmamızı zorunlu hale getiriyor. Müşterimiz aradığında onlara programımız el verdiğince yardımcı olmaya gayret ediyoruz. Prensiplerimizden taviz vermeden geri çevirmeye özen gösteriyoruz.”

“Kabuneyi lezzetli yapan ne varsa Isparta'da yetişiyor”

Kabune pilavını lezzetli yapanın altına konulan karabiberle ovulmuş soğan olduğunu vurgulayan Tekin, Isparta'da yetişen kekik ve fiğ ile beslenen büyük veya küçükbaş hayvanların eti ve o etin suyunun da bu lezzete

etkili olduğunu dile getirerek: “Kabuneyi lezzetli yapan asma çubuğu ateşinde hızlıca pişmesidir. Bunların biri eksik olsun kabuneyi yiyen bir şey anlamaz. Kimi zaman etraftan duyuyoruz ‘yerken soğanın tadını aldık’ diye. Ustanın iyisi o soğanın tadını hissettirmez, hissettiriyorsa büyük bir terslik var ya da işi bilmeyen biri yapmış demektir.” dedi. *Çukurkentli Mehmet Tekin'den kabune pilavının nasıl yapıldığını da dinledik. Mehmet Usta'nın detaylı Kabune pilavı tarifi:*

- İlk olarak pirinç ılık suda 10-15 dakika süreyle ıslatılıyor.
- Bu sırada usta tarafından pilavın yapılaacağı tava hazırlanıyor.
- Karabiberle ovulmuş soğan tavanın altına seriliyor.
- Daha önceden pişirilerek didilen et soğanın üzerine konuluyor.
- Et konulduktan sonra üzerine suda haşlanmış nohut ekleniyor.
- Son olarak ıslatılmış ve yıkanmış pirinç eklenerek tava hazır hale getiriliyor.
- Tava asma çubuklarında elde edilen ateşte saç ayak üzerinde pişmeye bırakılıyor.
- Harlı ateşte kısa zamanda pişirilerek servise hazır hale getiriliyor.

Kabune pilavının isminin bir hikayesi var. Bu hikaye yörede şöyle anlatılıyor:

Eski zamanlarda aynı evde yaşayan gelin ve kaynana gündelik ev işleriyle uğraşırken zamanın nasıl geçtiğini fark etmiyorlar. Eve yemeğe gelecek ev ahalisine yedirecek yemekleri olmadığını görünce gelin hemen mutfağa gidiyor ve önceden kalan eti didikliyor. Önceden haşlanmış nohutu da katarak bir pilav yapıyor. Sofra kuruluyor ve gelin tencereyi getiriyor. Kaynana tencerenin kapağını açınca gördüklerine şaşırarak yöre ağzıyla “Gıı bu nee?” diyor. Kaynananın şaşkınlık ile ağzından çıkan feryadı zaman içinde “Kabune” ismine dönüşüyor. Isparta yöresinde yemek dökümü olarak adlandırılan yemek verme etkinliklerinde bakır leğen (tava) içinde pişiriliyor ve yine bakır tabaklar ile servis ediliyor.

Kabune'nin coğrafi işaretli ürün olma serüveni

Isparta'nın gül ve ince el dokuma halısından sonra kabune pilavı da coğrafi işaretli ürün olarak Isparta yöresine özgünlüğüyle tescil-

lendi. Isparta Ticaret ve Sanayi Odası (ITSO) tarafından 2012 yılında ilk kez başvurusu yapılıyor. Başvuru 2017 yılında yenileniyor ve Isparta kabune pilavı coğrafi işaretli ürün olarak bu yıl 30 Mayıs 2018 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescilleniyor. Kabune pilavının yapımında kullanılan bütün malzemelerin Isparta yöresinde yetişen ürünlerden elde edilmesi coğrafi işaret alma sürecinde büyük rol oynadığı ifade ediliyor. Kabune pilavının yapımında kullanılan nohut bizzat Isparta yöresinde yetiştiriliyor. Yine yapımında kullanılan et ve tereyağı da meralarda özellikle kekik ve fiğ ile beslenen küçükbaş ve büyükbaş hayvanlardan elde ediliyor. Kalaylı bakır leğenlerde ve leğenin tabanına konulan karabiberle ovulan tatlı beyaz sulu soğan üzerinde ustalık gerektiren yöntemle pişirilmesinin de kabuneyi kabune yapan özellikler olduğu belirtiliyor. Kekik ve fiğ ile beslenen hayvanların etinden elde edilen etin suyunun sahip olduğu aroma, pişirilen pilava geçiyor. Bütün bu sayılan ürünler ve özelliklerin kabune pilavının coğrafi işaretli olarak tescillenmesini sağladığı biliniyor. Sizlerde evinizde kabune pilavını yapmak isterseniz Mehmet Usta'nın bizlere özel olarak verdiği tarifle bu lezzetli pilavı pişirebilir ailenize veya misafirlerinize ikram edebilirsiniz.

Kabune pilavının evde yapımı için gerekli malzemeler:

- 2 bardak pirinç
- 1 bardak haşlanmış nohut
- 250 gr. Haşlanmış ve didiklenmiş et
- 2 bardak et suyu
- 1 su bardağı normal su
- 2 kaşık tereyağı
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- 1 büyük baş soğan
- Kararınca tuz.

Hazırlanışı:

Önce soğan piyazlık olarak doğranıyor ve karabiber ile ovuluyor. Ocağın altı ateşlenmeden sıvı yağ konuluyor. Sonra sırasıyla önceden hazırlanan soğan harcı üzerine nohut ve et seriliyor. Üzerine pirinç ilave ediliyor. Su ve et suyu beraberce dökülüyor. Öncelikle 10 dakika kadar harlı ateşte pişiriliyor. Suyunun çekilmesiyle birlikte ocak kısılıyor ve suyunun bitmesine yakın başka bir kaptan eritilen tereyağı dökülüyor. Son olarak tencerenin kapağı açılarak pilavın üzerine kağıt serilerek (pilava temas etmeyecek şekilde) tencerenin kapağı tekrar kapatılıyor ve demlenmeye bırakılıyor.

Sunumu:

Kepçe mutlaka en alta daldırılıyor ve yukarı doğru çekilerek tüm katmanların tabağa geçmesi sağlanıyor. Kabune bu şekilde alına alına ikram ediliyor. Usulü gereği kabune karıştırılarak servis ediliyor.

(Not: Tarif 4-6 kişiliktir.)

Haber: Levent Yavuz Aydın



Akıllı üretim çağı: Endüstri 4.0

Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü ve Genç Yeşilay Topluluğu tarafından, İİBF konferans salonunda "Endüstri 4.0 ve Dijital İşletmeler" konulu etkinlik düzenlendi.

Etkinliğe konuşmacı olarak Siemens Türkiye Dijitalizasyon Endüstri 4.0 Pazarlama Yöneticisi Derya İren konuk oldu. İren "Endüstri 4.0 ve Dijital İşletmeler" hakkında önemli bilgiler verdi: "Endüstri 4.0'ın hayatımıza girmesiyle birlikte yeni meslek gruplarının geliştirilmesi ve yeni dönem zihniyetinin yerleşmesi bağlamında akademik çeşitli misyonlar üstleniyor. İş dünyası ile birlikte sıkı bir işbirliği yürütülmüyor."

Türkiye'de iş disiplini, özveri ve beceri konularında yetenekli, genç bir işgücü bulunduğunu belirten İren: "Birçok üniversite Endüstri 4.0 alanında laboratuvarlar açmalarını yanı sıra lisans ve lisansüstü programlarına dair hazırlıklar yapıyor. Ortaöğretim düzeyinde teknik liselerde de benzer çalışmalar sürdürülüyor. Hatta teknoloji kolejleri de açılıyor. Siemens'in Kartal yerleşkesindeki Ar-Ge merkezinde 400'e yakın mühendis Endüstri 4.0 üzerine çalışıyor. Onların geliştirdiği teknolojiler sadece Türkiye'ye değil, Siemens'in faaliyet gösterdiği tüm ülkelere ulaşıyor. Bu sayıyı artırmak üzere çeşitli çalışmalar yürütüyoruz." dedi. Bir buçuk yıllık bir zaman zarfında çalışanlarının eğitimi için 7 milyon 200 bin TL'yi aşkın bütçe ayırdıklarını dile getiren İren, yanı sıra 4 bin 500 çalışana mesleki eğitimler verdiklerini söyledi. Her yıl bünyelerinde 250'si üniversite, 200'ü lise öğrencisi olmak üzere çeşitli kademelerde 400 öğrenciyeye staj imkanı sunulduğunu da belirtti.

"Endüstri 4.0, bazı meslekleri ortadan kaldırırken yeni meslek dallarını da beraberinde getiriyor"

İren, üretimdeki verim ve hızın artmasının, hataların en aza indirilmesinin istihdamı olumsuz yönde etkileyeceği düşüncesi geçmiş sanayi devrimlerinde olduğu gibi Endüstri 4.0 sürecinde de karşımıza çıktığını söyledi. Ancak sanayide yaşanan her devrimin düşünülenden aksine istihdama yeni bir yön kazandırdığını da ekleyen İren: "Nüfus artışı, yaşam sürelerinin uzaması, şehirleşme, dünyanın belirli bölgelerinde orta sınıfın oluşmaya, büyümeye başlaması ve bununla birlikte endüstriyel ürünlere olan talebin artışı düşünüldüğünde; ulaşım, sağlık, enerji, inşaat teknolojileri, endüstri alanlarında duyulan gereksinim artacağı"



ni gösteriyor. Daha da ileri gidersek, geleceğin dünyasında insan-makineler veya makine-insanlar, otonom ve birbiriyle etkileşimdeki araç ve cihazların yanı sıra yaşlanmanın önüne geçilmesi, vücut içerisine yerleştirilen çipler ve mobil uygulamalar ile gerçek zamanlı sağlık kontrolleri hatta sanal hayatlar öngörülüyor." dedi.

"Üretim süreçlerine dijital teknolojilerin dahil edilmesi de üretim gücünü hızlandırarak artırıyor"

"Hızlı ve köklü değişimlerin olumlu etkileri halihazırda görülüyor. Uluslararası piyasalardaki rekabet gücünü koruyabilmenin yolu da bu son sanayi devriminin gerekliliklerini karşılamaktan geçiyor. Geçtiğimiz yıllarda üretimde çoğunlukla ithalata dayalı olarak sürdüren gelişmekte olan ülkeler bu gelişime ayak uyduruyorlar. Bu ülkeler üretkenlik, verimlilik, kalite ve dijitalizasyonlarını artırmak için endüstriyel üretimlerini daha da profesyonelleştirmeye ihtiyaç duyuyor. Üretim süreçlerine dijital teknolojilerin dahil edilmesi de üretim gücünü hızlandırarak artırıyor." diyen İren, ekonomilerin büyümesinin, ithalat-ihracat dengelerinin değişmesinin ve farklı iş alanlarının oluşmasının şu an bildiğimiz sistemde önemli değişikliklere yol açacağına görüldüğünü ifade etti.

İren, Endüstri 4.0'ı genel hatlarıyla tarif etti

Tüm sektörleri etkileyen köklü bir değişime tanıklık ettiklerini, yeni iş yöntem ve modelleri geliştiğini söyleyen İren, yerleşik sistemlerin yerini yeniden biçimlenen sistemlerin aldığını ifade etti. Sanayide yaşanan değişim ve dönüşümlerin, çalışma ve iletişim kurma biçimlerimize de yandığını söyledi. Derya İren: "Tüm bunlar katlanarak artan bir hızla gerçekleşiyor. Teknolojiler günlük olarak değil, anlık olarak değişiyor. Boyutları, hızları ve kapsamı açısından da tarihsel olarak önemli bir dönüşüm gözleniyor. Geleceğin dünyası dijital olacak." dedi. Endüstri 4.0'ın kısaca, fabrika ve işletmelerin dijitalleşmesi olarak tanımlandığını söyleyen İren, yalnızca bir üretim hattında veya bir faaliyette sınırlı kalmayan bu dönüşümün, bir şirketin hemen hemen bütün çalışmalarını ve süreçlerini dijitalleşmesi anlamına geldiğini belirtti. Endüstride birbirine bağlı süreçlerin iletişim halinde olduğunu, internet üzerinden iletişim kuran nesnelerin veri toplayıp üretim sürecini

kalamanın ötesinde coğrafi konumu, genç nüfusu ve gelişen endüstrisi ile bu konuda küresel çapta önemli bir oyuncu da olabilir." diyen İren, bunun gerçekleşmesi için atılacak adımların ülke içi yatırımlardan geldiğini ifade etti.

"Geleceğin aydınlığı, bugünün karanlık fabrikalarından yükseliyor"

İren, seri üretimden sonra akıllı üretim çağını başlatan Endüstri 4.0'ın, dijital dönüşümün gelişen teknoloji dinamiklerinden beslenen bir terim olarak adlandırıldığını söyledi. Endüstri 4.0'ın temelinde nesnelerin interneti, hizmetlerin interneti ve siber-fiziksel sistemlerin bulunduğu bir değerler bütününe oluşturduğunu belirten İren: "Günümüzün şirketleri, fabrikaların üretim-dağıtım süreçlerinin izlenmesi ve arıza-defo tespitlerinin yapılabilmesi için yapay zekâya sahip akıllı robotları üretmeye başladılar. Bu şekilde üretimde esnekliğin artması ve daha yüksek verimliliğin sağlanması amaçlanıyor. Ar-Ge, satış-pazarlama ve idari-yönetim süreçlerinde yapay zekâ sistemlerini kullanarak, üretimde maliyetlerin azaltılmasını hedefleyen yeni iş modelleri de geliştiriliyor. Endüstri 4.0 ile ilgili organizasyonları ve dijital dönüşüm çağını yakından takip eden tasarımcı, yazılımcı ve uygulama ekipleri ile sanal ortam ve dış dünya arasındaki veri analizini en az hata ile hatta hatasız yapmayı hedefliyor." dedi.

Bulut Bilişim ve Endüstri 4.0

Endüstri 4.0'ın fabrikalardan son kullanıcı deneyimine kadar üretimin her alanına dokunmayı başardığını vurgulayan İren: "Sektör ayrımı yapmaksızın 'Bulut Teknolojisi' tüm iş süreçlerini yeni temeller üzerine konumlandırmaya devam ediyor. Cloud (Bulut) ve Endüstri 4.0 arasındaki ilişkiyi daha da sağlam temellere oturtan Oracle; dünya genelinde gelişmiş ülkelerde kamuya ait bulut teknolojisine ayrılan bütçenin yüzde 25'e kadar artacağını öngörüyor." diyerek firmaların da yatırımlarını artırmasının ve Cloud'un yükselişinin sebeplerinin; iş süreçlerinde hızı ve cevap verme süresinin artırılması, maddi tasarrufu artırması ve yeni ürün gelişimine doğrudan pozitif etkisi olduğu şeklinde sıraladığını ekledi.

Haber: Ahmet Aydoğan



Derya İren, geleceğin dünyasının dijital olacağını vurguladı.

İşinizi şansa bırakmayın

Bazı insanların hayatlarında her şey yolunda gider. Hayat onlara cazip fırsatlar sunar, iş hayatlarında en iyi tekliflere, özel hayatlarında mükemmel ilişkilere sahip olurlar. Bazıları ise bu durumun tersine tatile bile yağmuru götürürler. Aksiliklerin yakalarını bırakmadığından yakınırılar. Peki ya şanslı olup olmamıza kim karar veriyor? Şansımızı yönetebilir miyiz?

Şans kimine göre hep yanında taşıdığı sermaye, kimine göre hiç yanına uğramayan eski bir dosttur. Ancak şansın bizi yanıltma payı yüksektir ve şanslı bir dost şeklinde yorumlarsak, riyakâr demek doğru bir tanımlama olur. Çünkü birçok kişiye göre, şansın ne zaman sizinle olacağına kendisi karar verir ve kendisinin karar verdiği durumlar dışında yalnızsınızdır. Şansın kendi içinde de ayrımları olduğundan bahsedebiliriz. İyi şans ve kötü şans diye kategorize ettiğimizde görülecektir ki şansın yanına uğramadığı kimse yoktur. İyi ve kötü şansa sahip olmak da şans işidir. Ancak uzmanlar şansı yönetebileceğimizi söylüyor.

Matematiksel açıdan şans

Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Matematik Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Cengiz Gazeloğlu'na istatistiksel açıdan şans sorduk. Gazeloğlu, matematiği şans yönetmek açısından hemen hemen hayatın her yerinde kullanmanın mümkün olduğunu söylüyor. Ona göre, iyi bir istatistik ile şansımızı arttırabilir ayrıca birçok yönden emek ve bilgi ile yönetebiliriz. Şansa ihtiyaç duyabileceğimiz bir konu üzerinde çalışarak kazanma olasılığımızı arttırılabildiğimizi söyleyen Gazeloğlu, oldukça zor bir sınava girdiğimizde soruları rastgele işaretleyerek iyi bir puan almayı umarız ancak o sınava çalışarak iyi puan alma ihtimalimizi çok daha arttırabileceğimizi belirtti. Böylece başarı "şansımızı" da arttırabildiğimizi vurguladı.

"Bazı insanlar şansa güvenir, bazıları ise matematiğine"

"Diğer yandan istatistiğin çıkış sebeplerinden biri şans ve kumar oyunlarıdır. İyi kumar oynayan aynı zamanda iyi matematik kullanandır." diyen Gazeloğlu, konuyu Hollywood Reporter sitesinin 2014 yılına ait bir haberiyle örneklendirdi. Gazeloğlu: "Habere göre Ben Affleck isimli ünlü Hollywood yıldızı aşırı şanslı olduğu gerekçeyle Black Jack isimli şans oyunu oynarken

kumarhaneden çıkarıldı. Bunun sebebi gerçekten aşırı şanslı olması mıydı? Yoksa kart mı sayıyordu? Kart sayarak şans oyununu kazanma ihtimali arttırılabilir." diyerek şansa müdahale edebilmenin mümkün olduğunun altını çizdi.

Şansı istatistiksel açıdan yönetmek

Gazeloğlu, istatistikte beklenen değer kavramından söz ederek, bir işe başlamadan kâr-zarar durumunu hesaplayıp riske göre davranarak şanssızlığın en aza indirgenebileceğini anlattı. Bunu, bir iddiaya girerken öncelikle beklenen değer hesaplanırsa ve zarar kârdan fazlaysa çekilmenin en uygun davranış olacağı şeklinde örneklendirirken, böylelikle işi şansa bırakmadan sonucu öngörerek isabetli kararlar almanın mümkün olabileceğini belirten Gazeloğlu: "Ancak bu tür konularda matematik kesin sonuçlar vermez, sadece şansımızı arttırır." dedi. İşin gerçek şans boyutunu ele alan Gazeloğlu sözlerine şöyle devam etti: "Milli piyangodan söz etmek gerekirse yılbaşı çekilişleri 6 rakamdan oluşuyor. Yanlış hesaplamıyorsa milyonlarca bir veya bir buçuk milyonda bir kazanma ihtimalimiz var. Bu kadar düşük bir ihtimalde gidip bilet alır mısınız? Şahsen ben almam ancak alırsam kazanma ihtimalim düşük de olsa hep olacak."

Matematik koordinatları doğrultusunda içerisinde istatistikçilerin yer aldığı bir çalışmadan bahseden Gazeloğlu, dünyada 14 tane Bluezone denilen bölge belirlendiğini, bu bölgelerden bazılarının Türkiye'de olduğunu anlatırken şu ifadeleri kullandı: "Bunlardan bir tanesi ise çok yakınımızda; Afyon Sandıklı ilçesi. Bu bölgelerde yaşayan insanlar daha şanslı çünkü bu bölgelerde yaşayanların diğerlerine göre daha uzun ömürlü olduğunu belirtiyorlar. Aynı zamanda bu bölgelerin koordinatlarla hesaplanabildiğini de söylüyorlar. O halde her şansın içinde bir matematik olduğunu söyleyebiliriz."

Gündelik hayatın her alanında matematik kullanarak kendimizi daha şanslı hissedebileceğimizi anlatan Gazeloğlu, konuyu



Doğada nadir bulunması nedeniyle halk arasında dört yapraklı yoncanın şans getireceğine inanılır.

kendi hayatından örneklerle açıkladı: "Ben trafikte bile matematik yaparım. Örneğin, işten eve doğru yola çıkıyorum. İstikametindeki yollara şöyle bir bakıyorum. Kaç tane trafik lambası olduğunu, kırmızı ışıklara yakalanma ihtimalimi ve yolun uzunluğunu kabaca hesaplıyorum. Bu sayede bazen uzun yolu seçmeme rağmen daha kısa sürede, aracımı daha az çalıştırarak ve daha az yakıt harcıyarak eve ulaşabiliyorum. Ancak tüm bunları hesaba katmamış biri için ben şanslı biri olacağım." Gündelik hayatının pek çok yönünde bu şekilde hesaplamalar yaparak yönlendirebildiğini söyleyen Gazeloğlu, aynı zamanda tüm bunların farkında olmayan çevrenin kendisini tamamıyla şanslı biri olarak görebileceğini belirterek: "Her şeye rağmen matematik ve istatistiksel değerlendirmeler yaparak "kesin her şey yolunda gidecek" gibi bir şey söyleyemeyiz. Kimse böyle bir garanti veremez." dedi.

Şansı psikolojik açıdan yönetmek

Şans Faktörü kitabının yazarı İngiliz Psikoloji Profesörü Richard Wiseman, şans araştırıyor ve 10 yıllık çalışmalarının ardından şansın aslında bir tesadüf ya da kader olmadığını ortaya koyan sonuçlar elde ediyor. Kendisini "şanslı" ve "şanssız" gören kişilerle yaptığı yüzlerce deney, gözlem ve söyleşi sonunda insanların neden şanslı ya da şanssız olduklarını tam olarak bilmese de düşüncelerinin ve davranışlarının bu durumu büyük ölçüde etkilediğini ortaya koyuyor.

Richard Wiseman bir şans ya da bir fırsat gibi görünen durumlarda şanslı insanların bu tür fırsatlarla karşılaşmalarına karşılık, şanssız insanların bunlarla hiç karşılaşmadıklarını fark ediyor. Bu durumun insanların söz konusu fırsatları fark etme yetenekleri arasındaki farklılıklardan kaynaklanıp kaynaklanmadığını bulmak amacıyla basit bir deney yapıyor.

Hem şanslı hem de şanssız insanlara bir gazete veriyor ve onlardan gazeteyi iyice inceleyip içinde ne kadar fotoğraf olduğunu

söylemelerini istiyor. Gazetenin ortalarında bir yere üzerine şu not yazılı olan büyük bir mesaj yerleştiriyor: "Deney görevlinize bunu gördüğünüzü söyleyin 250 dolar kazanın."

Bu mesaj sayfanın yarısını kaplıyor ve yüksekliği 5 cm'nin üzerinde olan bir fontla yazılıyor. Wiseman, herkesin yüzünü sabit bakışlarla gözlemliyor. Şanssız insanlar bunu fark edemezlerken, şanslı insanların hemen fark ettiğini görüyor.

“Şans Faktörü kitabının yazarı İngiliz Psikoloji Profesörü Richard Wiseman, şans araştırıyor ve 10 yıllık çalışmalarının ardından şansın aslında bir tesadüf ya da kader olmadığını ortaya koyan sonuçlar elde ediyor. Kendisini "şanslı" ve "şanssız" gören kişilerle yaptığı yüzlerce deney, gözlem ve söyleşi sonunda insanların neden şanslı ya da şanssız olduklarını tam olarak bilmese de düşüncelerinin ve davranışlarının bu durumu büyük ölçüde etkilediğini ortaya koyuyor.”

Dr. Öğr. Üyesi Cengiz Gazeloğlu



“Wiseman, gözlem ve deneyleriyle şanslı insanları şanssızlardan ayrılan 4 temel özellik olduğunu tespit ediyor. Bunlardan ilki, şanslı insanların fırsat yaratma ve önlerine gelen fırsatı fark etme konusunda becerikli olmaları. Ardından iç huzurları yüksek ve endişeleri düşük insanların da sezgilerini daha rahat dinleyerek kararlarını daha isabetli aldıklarını tespit ediyor. Şanslı insanların bir başka özellikleri olarak geleceğe dair olumlu beklentileri olup, tutkulara ve hayallere sahip olmaları ve son olarak da; şanssızlıklara karşı esnek ve rahat yaklaşımları, karşılaştıkları talihsizliklerde hayata küsmeyip yeni yollar aramalarının onları şanslı kıldığını fark ediyor.”

Şanssız insanların genel olarak şanslı insanlardan daha gergin oldukları sonucuna vardığını belirten Wiseman, bazı sonuçlar ortaya koyuyor. Bunlardan biri; endişeli ruh hali beklenmeyi fark etme yeteneklerine zarar verdiği için fırsatları kaçırıyorlar. Çünkü bir şeyi aramaya aşırı odaklanıyorlar. Bu durumu ise: “Partilere mükemmel eşlerini bulma düşüncesiyle giderler. Bu yüzden iyi arkadaşlar edinme fırsatlarını kaçırlar. Belli iş ilanlarını bulmaya kararlı bir biçimde gazeteleri incelerler ve diğer iş olanaklarını kaçırlar.” örnekleriyle açıklıyor.

“Şans ilahi bir hediye ya da sihirli bir yetenek değildir. Şans, zihin durumu, düşünme ve davranma biçimidir. İnsanlar şanslı ya da şanssız doğmazlar. Duyguları, düşünceleri ve davranışlarıyla şansında şanssızlığı da kendileri yaratırlar.” R. Wiseman Wiseman’ın da söylediği gibi evrende varlığını yadsıyamayacağımız bir düşünce gücü örüntüsü var ve insanlık yaratılışından bu yana olumsuz düşünceleri ve umutsuzlukları sürdürdükçe bu soyut duyguları somut dünyalarına taşımışlar. Şanssızlık kimsenin istediği bir şey olamaz. Ancak bu şanssızlığın sürdürülmesinde tamamıyla kâinat suçlu değil. İnsan kendini de sorgulamalı ve psikolojik olarak kendini devamlı kötü şansa hazırlamamalı.

Şansımızı psikolojik açıdan nasıl yönetiriz?

Wiseman, gözlem ve deneyleriyle şanslı insanları şanssızlardan ayrılan 4 temel özellik olduğunu tespit ediyor. Bunlardan ilki, şanslı insanların fırsat yaratma ve önlerine gelen fırsatı fark etme konusunda becerikli olmaları. Ardından iç huzurları yüksek ve endişeleri düşük insanların da sezgilerini daha rahat dinleyerek kararlarını daha isabetli aldıklarını tespit ediyor. Şanslı insanların bir başka özellikleri olarak geleceğe dair olumlu beklentileri olup, tutkulara ve hayallere sahip olmaları ve son olarak da; şanssızlıklara karşı esnek ve rahat yaklaşımları, karşılaştıkları talihsizliklerde hayata küsmeyip yeni yollar aramalarının onları şanslı kıldığını fark ediyor.

Wiseman, çalışmanın sonuna doğru, bu

ilkelerin şansını yaratmada kullanılıp kullanılmayacağını merak eder ve kendilerini şanssız hisseden bir grup gönüllüden bir ay boyunca şanslı bir insan gibi davranmaları konusunda bir çalışma yapar. Şans fırsatlarını fark etmeleri, sezgilerini dinlemeleri, şanslı olmayı ummaları ve şanssızlıklara karşı esnek olmaları konusunda yardımcı olur. Gönüllüler, bir ay sonra döner ve neler olduğunu anlatırlar. Sonuçlar çarpıcıdır. Bu insanların yüzde 80’i artık daha mutludur. Yaşamdan daha çok tatmin oluyorlar ve en önemlisi artık kendilerinin şanslı olduğunu hissediyorlar. Sonuç olarak “şans faktörü” oldukça açıktır. Kısacası herkes kendi şans faktörünü kendisi yaratır.



Melike Binici - İletişim Fakültesi Radyo, Televizyon ve Sinema (3. Sınıf)

Ben şansa inanırım ama şanslı olduğumu düşünmüyorum. Çünkü istediğim şeyler tamamen kendi çabamla gerçekleşiyor, dışarıdan bir müdahale ile gerçekleştiğine hiç şahit olmadım. Ancak şansını yönlendirebildiğime inanıyorum örneğin; bir iş teklifi aldığımda başta kabul etmiyorum. Daha sonra o işin farklı kapılara açıldığını görüyorum. Bu durumda o işi reddetmiş olduğum için kendimi şanssız hissediyorum.



Can Çekerek - İletişim Fakültesi Radyo, Televizyon ve Sinema (3. Sınıf)

Ben başarıda şansa inanmam, başarmanın yolu çok çalışmaktır. Ancak diğer konularda şans var olan bir gerçektir. Ben de duruma göre kendimi bazen şanslı bazen şanssız hissedebiliyorum. Yine de insan kendi şansını büyük ölçüde kendisi yaratır. Genel olarak emek şansını etkiler görüşümdedir. Ayrıca şansımı arttırmak için bir işe başlamadan önce o işin detaylarını kendi içimde tartışıyorum ve şans oyunlarında istatistik yapıyorum.

Ayşe Çakır - Hukuk Fakültesi (2. Sınıf)

Şansa inanırım, açıkçası kişiye sunulmuş bir hediye olduğunu düşünüyorum. Tabi değerini bilen ve bunu doğru yönlendirebilen bir insan olduğumu pek düşünmüyorum ama genelde dört ayak üzerine düşerim. İstmeden geldiğim Isparta bana öncelikle mükemmel bir ev arkadaşı ve ikinci ailem dediğim insanları bahsetti. Şans eseri geç



kaldığım okulun ilk dersi sayesinde şu an kaldığım sorgusuz sualsiz yaşayabileceğim insanlar var çevremde. Şansımı denemek için katıldığım tiyatro seçmelerinde kendimi şahane bir ekibin içinde buldum. Son olarak “Şans peşinizi bırakmayın”



Ali Rıza Aytekin - Hukuk Fakültesi (2. Sınıf)

Şansa inanıyorum. Hatta bir şanslar kümesinin içinde olduğumuzu düşünüyorum. Örnek verecek olursam çok iyi bir insanın veya kötü bir insanın karşımıza çıkması şanstır. Bu şansa bağlı olarak iyi insanı veya kötü insanı tanıma şansını da elde ederiz. Girdiğimiz sınavlarda 10 konudan sorulmuş ve ben 5ine çalışmışsam ve sınavda bu 5 konu çıkmışsa bu bana göre tamamen şanstır.



Deniz İrgin - Biyoloji (1. Sınıf)

Şansa kesinlikle inanıyorum. Çünkü insan hayatıyla ilgili çoğu şeye kendisi karar vermez. Örneğin; hangi coğrafi bölgede dünyaya geleceğimize, anne-babamızı, sahip olacağımız kültürü, dili ve ırkı seçemeyiz. Bence bunların hepsi şans ile ilgili. Ayrıca insanın dünyaya kendi iradesi dışında gelip şansa inanmamasının mantıksız olduğu düşünüyorum. Şansımı arttırmak için de önüme gelen fırsatları iyi değerlendirmeye çalışıyorum. Gün içerisinde pozitif enerjimi gülerim, iyimser olarak koruyorum. Çünkü şansın pozitif enerji ile ilişkili olduğuna inanıyorum.



Fatma Er - Sağlık Yönetimi (4. Sınıf)

Ben şansa inanmıyorum. Halk arasında aksiliklerle karşılaşmayan veya sık sık aksiliklere uğrayan kişiler genellikle şans tabirini kullanır. Bence işini şansa bırakan insan kendisini boşlukta hissedebilir, hayatını stres, heyecan ve telaşla doldurur. Hâlbuki şans ne kadar belirsiz. Hepimiz irade ve akıl sahibiyiz. Düşünmeliyiz, bizim gerçek dayanağımız şans mı, kader mi yoksa tevekkül mü? Dinimizde şans yerine kader, tevekkül vardır. Bu nedenle şansa inanmıyorum. Dolayısıyla da bu tür şeyler için çabalamıyorum. **Haber: Sümeyye Alhan**

Doğu Batı

Yıl: 4 Sayı: 25

Ocak 2019

Süleyman Demirel Üniversitesi
İletişim Fakültesi
Uygulama Gazetesi

SDÜ İletişim Fakültesi Adına Sahibi
Prof. Dr. Ramazan Erdem

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Arş. Gör. Resul Taşan

İçerik Editörü
Arş. Gör. Ali Taner

Grafik-Tasarım
Durmuş Ali Gürtoklu

Redaktör
Cansu Karademir

Muhabirler
**Mert Arıbakır
Sümeyye Alhan
Ahmet Aydoğan
Levent Yavuz Aydın**

İletişim
SDÜ İletişim Fakültesi Cünür / Isparta
Telefon: 0 (246) 211 83 60
e-posta: kampusdogubati@gmail.com

Basım Yeri
Hamdioğulları İç Dış Ticaret A.Ş.
Adres: Aşağı Öveçler Mh.
1332 Sok. 5/8 Çankaya / ANKARA
Telefon: 0 (312) 472 02 18

Kampüs Doğu Batı Gazetesi aylık süreli bir yerel yayındır.

Havadayız



fm 97.0



sdu_radjo



radjosdu

radjo.sdu.edu.tr