



PUSULA

DOĞA KASAP - ENİSE MOLLA AHMET - NAGİHAN AGA - PELİN KOCA MOLLA
SEHER AHMET - SEVKAN TAHSİNOĞLU - YILDIZ CAFER

MAYIS 2025

51. SAYI



PUSULA DERGİSİ 4.YIL ETKİNLİĞİ ÖDÜL TÖRENİNDEN BİR FOTOĞRAF

- BTAYTD PUSULA DERGİSİ'NDE ÖDÜL TÖRENİ GERÇEKLEŞTİ
- GENÇ AKADEMİSYENLER TOPLULUĞU "DOĞADA GENÇLİK BAYRAMI" ETKİNLİĞİNİ DÜZENLEDİ
- T.C. GÜMÜLCİNE BAŞKONSOLOSLUĞU'NDA TÜRK MUTFAĞI HAFTASI KUTLANDI
- AVRUPA DİL EŞİTLİĞİ AĞI YÖNETİCİLERİ TÜRK AZINLIK EĞİTİM KURUMLARIYLA BİR ARAYA GELDİ

İÇİNDEKİLER

02	GÜNCEL KONULAR	19	ÖZGÜN BÖLÜM / SANDIK KOKUSU
09	BESLENME BİLİMİ / KURBAN BAYRAMI'NDA ET TÜKETİMİNE DİKKAT!	21	YÖRESEL LEZZETLER / SÜTLAÇ
12	EĞİTİM / ÇOCUK GELİŞİMİNDE PUZZLE'IN ROLÜ VE ÖNEMİ	22	SİZİN KALEMİNİZ / SEVDA
14	İÇİMİZDEN BİRİ / ARICILIK MESLEĞİ İLE İLGİLİ SÖYLEŞİ	23	ÇOCUKLARIN KALEMİ / DERECEYE GİREN RESİMLER
18	KİŞİSEL GELİŞİM / KÜÇÜK MUTLULUKLAR LİSTESİ	24	ÇOCUKLARIN KALEMİ / DERECEYE GİREN KOMPOZİSYONLAR

İLETİŞİM:
EGNATIAS 75, 69100 KOMOTİNİ
TEL: +302531029705

PUSULA DERGİ
KOORDİNATÖR | TASARIM
ENİSE MOLLA AHMET

MAYIS AYI DÜZELTMELER
AYŞE MUSTAFA

Sizin de yayınlamamızı istediğiniz şiirleriniz, yazılarınız, resimleriniz ve çektiğiniz fotoğraflar varsa, bize info@btaytd.com e-posta adresinden gönderebilirsiniz.

BTAYTD PUSULA DERGİSİ`NDE ÖDÜL TÖRENİ GERÇEKLEŞTİ

BTAYTD Pusula Dergisi`nin 4. yıl etkinliğinin ödül töreni 23 Mayıs Cuma akşamı saat 19.00` da BTAYTD Gümölcine Merkez Lokali`nde gerçekleşti. “Orman Haftası” temalı kompozisyon ve resim yarışmasına toplam 129 çocuk katılım sağladı. Etkinliğin açılış konuşmasını BTAYTD Başkanı Hüseyin Baltacı gerçekleştirdi. Akabinde sözü Türkiye Cumhuriyeti Gümölcine Başkonsolosu Aykut Ünal aldı.

Yarışmada dereceye giren çocukların davet edildiği ödül töreni yoğun katılım ile gerçekleşti. Yarışmanın kompozisyon alanında birinci olan Emir Mehmet`e bisiklet, ikinci olan Hilmi Yaluç`a scooter, üçüncü olan Talha Andullah Halil`e de paten hediye edildi. Resim alanında birincilik ödülü olan bisikleti Zeynep Usta alırken, ikincilik ödülü olan scooterı Gül Meço, üçüncülük ödülü olan pateni ise Asmin Kamba kazandı. Yoğun bir katılım ile gerçekleşen törenimizde DEB Partisi Genel Başkanı Çiğdem Asafoğlu ve Gümölcine Seçilmiş Müftülüğü müftü yardımcısı Fehim Ahmet de bizleri yalnız bırakmadı. Etkinliğimize destek veren ve katılan tüm çocuklarımıza ve ailelerine teşekkür ederiz.



GENÇ AKADEMİSYENLER TOPLULUĞU “DOĞADA GENÇLİK BAYRAMI” ETKİNLİĞİNİ DÜZENLEDİ

Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği çatısı altında faaliyet gösteren Genç Akademisyenler 17 Mayıs Cumartesi günü Çepelli çayında gerçekleştirmeyi planladığı “Doğada Gençlik Bayramı” etkinliğini hava mühalefeti sebebiyle Gümülcine Türk Gençler Birliği lokalinde düzenledi.

Başkan Hüseyin Baltacı yaptığı açılış konuşmasında gençlerin özverili çalışmalarını takdir ettiğini belirtti ve GAT üyelerini tebrik etti. Ardından GAT Başkanı Hilmi Eren Sait söz alarak, etkinliğin gerçekleştirilmesine katkı sunan herkese teşekkür etti.



Azra Hasan moderatörlüğünü yaptığı etkinlikte, GAT yönetim kurulu üyeleri Yasemin Arap ve Emir Mehmet, 19 Mayıs Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı ile Mustafa Kemal Atatürk'ün gençliğe verdiği önem üzerine konuşmalar yaptılar.

Etkinlikte son olarak Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal bir selamlama konuşması gerçekleştirdi. Konuşmaların ardından etkinliğe katılanlara köfte ikram edildi. Program, yerel müzik grubu “Restore”nin konseriyle devam etti.



T.C. GÜMÜLCİNE BAŞKONSOLOSLUĞU'NDA TÜRK MUTFAĞI HAFTASI KUTLANDI

23 Mayıs Cuma günü Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosluğu "Türk Mutfağı Haftası" kapsamında özel bir etkinliğe ev sahipliği yaptı. Etkinlik, aynı zamanda 19 Mayıs Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı vesilesiyle gençlere ithaf edildi. Başkonsolos Aykut Ünal, yaptığı açılış konuşmasında, Türk mutfağının kültürel zenginliğine dikkat çekerek esprili bir üslupla konuklara hitap etti. Konuşmasında Türk mutfağını bir aşk hikâyesine benzeten Ünal, "Bu öyle sıradan bir aşk değil. Bu, bir insanla onun midesi arasındaki destansı bir bağın hikâyesi: Türk mutfağı." İfadelerini kullandı. Günün özel lezzeti döner üzerinden hayata dair yaptığı benzetmelerle de dikkat çeken Ünal, "Döner her dönüşünde biraz daha pişer, biraz daha lezzetli hale gelir. Hayat da öyle değil mi? Her aldığımız darbeye biraz daha pişiyoruz." dedi. Etkinliğin gerçekleşmesinde emeği geçen personele teşekkür eden Ünal, özellikle eşi İlayda Ünal'ın katkılarına vurgu yaptı. Ayrıca, Edirne Valisi Yunus Sezer ile İpsala Kaymakamı Ömer Sevgili'nin selamlarını konuklara ilettiler.



AVRUPA DİL EŞİTLİĞİ AĞI YÖNETİCİLERİ TÜRK AZINLIK EĞİTİM KURUMLARIYLA BİR ARAYA GELDİ

3 Mayıs Cumartesi günü Avrupa Dil Eşitliği Ağı yöneticileri, Batı Trakya'daki Türk azınlık eğitim kurumlarıyla bir araya geldi. Avrupa Batı Trakya Türk Federasyonunun 1-4 Mayıs tarihlerinde Avrupa Dil Eşitliği Ağının (ELEN) katılımıyla düzenlenen keşif ziyareti kapsamında, Batı Trakya Türk toplumunun eğitim alanındaki sorunlarına ilişkin özel bir toplantı gerçekleştirildi. ABTTF'nin organizasyonu ile Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneğinin ev sahipliğinde düzenlenen toplantıya Batı Trakya Türk Öğretmenler Birliği, Batı Trakya Azınlığı Kültür ve Eğitim Şirketi, Batı Trakya Türk Azınlık Okulları Encümenler Birliği, İskeçe Türk Azınlık Ortaokulu ve Lisesi Encümen Heyeti, İskeçe Merkez Türk Azınlık İlkokulu Encümen Heyeti ile Dostluk, Eşitlik, Barış Partisi katıldı. Eğitimin farklı düzeylerindeki sorunların tek tek ele alındığı toplantıda, Türkçe ve Yunanca eğitim verecek iki dilli anaokulları konusuna da değinildi. Batı Trakya Türk toplumu temsilcileri, özerk okul sistemi içerisinde ve tamamen özel okul statüsünde iki dilli anaokulu kurulması taleplerinin Yunan makamları tarafından reddedildiğini, bu nedenle bölgedeki tüm Türk çocuklarının yalnızca Yunanca eğitimin verildiği devlet anaokullarına gitmek zorunda bırakıldığını belirtti.

Temsilciler, 2010 yılında ekonomik ve mali tedbirler gerekçe gösterilerek öğrenci sayısı az olan okulların kapatılması yönünde alınan kararın, özel ve özerk statüdeki Türk okulları için de geçerli kılınmasıyla Türk ilkokullarının sayısının hızla azaldığını belirtti. Lozan Antlaşması'nın imzalandığı dönemde bölgede 307 Türk ilkokulu bulunduğunu, bugün bu sayının 86'ya düştüğünü aktaran temsilciler, uzun vadede asıl hedefin Türk azınlık okul sistemini ortadan kaldırmak olduğunu vurguladı. Ortaokul-lise düzeyindeki sorunların da detaylarıyla ele alındığı toplantıda, özellikle İskeçe Türk Azınlık Ortaokulu ve Lisesinin yeni okul binası etrafında yaşanan problemler kapsamlı biçimde anlatıldı. Toplantıya katılan ELEN Başkanı Elin Jones ve ELEN Genel Sekreteri Davyth Hicks, Yunanistan'da Batı Trakya Türk toplumunun bugün eğitimde karşı karşıya kaldığı durumun 21. yüzyıla yakışmadığını belirtti. ELEN yöneticileri, Batı Trakya Türk toplumunun eğitim alanındaki sorunları karşısında hem ulusal hem de uluslararası düzeyde destek vermeye hazır olduklarını da sözlerine ekledi.



DEB PARTİSİ AVRUPA HÜR İTTİFAKININ YÖNETİM KURULUNA SEÇİLDİ

DEB Partisi'nin sosyal medya hesabından yayınlanan kısa videoda Genel Başkan Çiğdem Asafoğlu konuyla ilgili şu ifadelerde bulundu: "DEB Partisi olarak Avrupa Hür İttifakının yönetimine seçildiğimizi gururla sizlere açıklamak isterim. Yunanistan'da karşılaştığımız tüm zorluklara rağmen Batı Trakya Türk Azınlığının haklı taleplerini Avrupa düzeyinde kararlılıkla dile getirmeye devam ediyoruz. İttifak ortaklarımızın bizlere duyduğu güven için her birine ayrı ayrı teşekkür ederiz. Demokrasi için mücadelemize daha güçlü bir şekilde devam edeceğimizi de vurgulamak isteriz."



GENÇ AKADEMİSYENLER TOPLULUĞU HUKUK GRUBU EĞİTİM GEZİSİNE KATILDI

Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği bünyesinde faaliyet gösteren Genç Akademisyenler Topluluğu Hukuk Grubu, 5 - 8 Mayıs tarihleri arasında Vis Juris Hukuk Firması aracılığıyla Fransa'nın Strasburg kentine bir eğitim gezisi gerçekleştirdi. Hukuk fakültesi öğrencilerinin katıldığı eğitim gezisinde öğrencilere, Avrupa'nın hukuk sistemine dair çeşitli kurumlar hakkında bilgi edinme fırsatı sunuldu. Katılımcılar, Avrupa İnsan Hakları Mahkemesi (AİHM) Büyük Daire'de gerçekleşen bir duruşmayı izleme imkanı bulurken, Türkiye'nin Avrupa Konseyi Daimi Temsilciliği yetkilileriyle de bir araya geldi.

Program kapsamında Avrupa Parlamentosu'nu da ziyaret eden hukuk öğrencileri, Strasburg'un tarihi ve kültürel yapısını yakından tanıma şansı elde etti.



BTAYTD KADINLAR KOLU ANNELER GÜNÜ ETKİNLİĞİ DÜZENLEDİ

10 Mayıs Cumartesi günü Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği Kadınlar Kolu Anneler Günü vesilesiyle bir etkinlik düzenledi. Yassıköy'deki bir lokantada düzenlenen etkinlikte Batı Trakya'nın pek çok bölgesinden kadınlar bir araya geldi.

Etkinliğin sunuculuğunu BTAYTD Kadınlar Kolu Genel Sekreteri Doğa Kasap gerçekleştirdi. Açılış konuşmasını gerçekleştiren Kadınlar Kolu Başkanı Sevtap Hint, katılımcılara teşekkür etti. Akabinde, Kadınlar Kolu'nun logosunu tanıtarak, gelecekte yapmayı planladıkları etkinliklere dair bilgi verdi. Türkiye Cumhuriyeti Gümölcine Başkonsolosu Aykut Ünal'ın eşi İlayda Ünal da yaptığı selamlama konuşmasında, kadınların sevgi dolu yürekleriyle hayata kattıkları değeri vurguladı. Tüm kadınların Anneler Günü'nü kutlayan Ünal, böyle anlamlı bir gecede yer almaktan duyduğu mutluluğu dile getirdi.

BTAYTD Kadınlar Kolu üyesi Hedef Mustafaoğlu ise yaptığı konuşmada, anneliğin yalnızca biyolojik bağla sınırlı olmadığını, sevgiyle büyüten, emek veren her kadının bir anne olduğunu belirtti. Gecede ayrıca psikolog ve şair kimliğiyle de bilinen Sevkan Tahsinoğlu'nun geceye özel kaleme aldığı "Anne" adlı şiiri büyük alkış aldı. Emekli öğretmen Sabriye Mehmetoğlu da annesi için yazdığı şiiri okuyarak geceye duygusal anlar yaşattı.



BTAYTD KADINLAR KOLU MAYIS AYINDA DA NEZAKET ZİYARETLERİNE DEVAM ETTİ

Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği Kadınlar Kolu Başkanı Sevtap Hint ve Yönetim Kurulu üyeleri, 7 Mayıs 2025 Çarşamba günü, sırasıyla Gümölcine Müftüsü Sn. İbrahim Şerif 'i, Kozlukebiri Belediye Meclis Başkanı Sn. Mine Manav İsmail'i ve Yassıköy Belediye Başkan Yardımcısı Sn. Sibel Hacıali'yi makamlarında ziyaret ettiler. Sıcak ve samimi bir ortamda gerçekleşen ziyaretlerde ileriye yönelik ortak projeler hakkında fikir alışverişinde bulunuldu.



BAKEŞ “YAPAY ZEKA ÇAĞI” KONULU ETKİNLİK DÜZENLEDİ

Batı Trakya Azınlığı Kültür ve Eğitim Şirketi 17 Mayıs Cumartesi günü Gümülcine Türk Gençler Birliği lokalinde “Yapay Zeka Çağı” konulu bir konferans düzenledi. Etkinlik BAKEŞ Başkanı Hüseyin Bostancı’nın açılış konuşmasıyla başladı. Yapay zekanın sadece teknolojik bir devrim olmadığını belirten Bostancı, bu çağın fırsatlarla dolu olduğu kadar, toplumsal eşitsizlikleri daha da derinleştirme riskini de taşıdığına dikkat çekti.

Konferansa konuşmacı olarak Türkiye’den Prof. Dr. Melih Bulut katıldı. Yapay zeka hakkında önemli bilgiler aktaran Bulut, Batı Trakya’da bulunmaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek, etkinliğin düzenlenmesinde emeği geçenlere teşekkür etti.



İSKEÇE TÜRK BİRLİĞİ’NDEN ANNELER GÜNÜ ETKİNLİĞİ



İTB Kadınlar Kolu tarafından her yıl geleneksel olarak organize edilen “Anneler Günü” programı bu yıl 11 Mayıs Pazar günü birlik lokalinde yoğun katılımı ile gerçekleştirildi. Programın sunuculuğunu İTB yönetim kurulu üyesi İpek Salihoğlu üstlendi. Açılış konuşmasını yapan Kadınlar Kolu Başkanı Sevgi Sezai, organizasyonda emeği geçen herkese teşekkür ederek tüm annelerin gününü kutladı.

Etkinlik kapsamında İskeçe ve çevre köylerden katılan çocuklar, Anneler Günü’ne özel şiirler okudu. Ardından, İTB müzik kursu öğretmeni Merve Kara’nın yönetimindeki müzik grubu sahne aldı ve çeşitli parçalar seslendirdi. Program sonunda, İTB Kadınlar Kolu tarafından etkinliğe katılan tüm çocuklara çeşitli hediyeler verildi.



KURBAN BAYRAMI'NDA ET TÜKETİMİNE DİKKAT!

KURBAN ETİ SAKLAMA VE TÜKETME ÖNERİLERİ



BESLENME VE DİYETETİK UZMANI
DOĞA KASAP

Bayramlar, tüm aile bireylerini bir araya getiren sevgi ve mutluluğun simgesi olarak bilinir. Paylaşmanın ve yardımlaşmanın vücut bulduğu bu günlerde geniş sofraların kurulması ile birlikte beslenme düzenimiz de değişir. Kurban Bayramı'nda, geleneklerimizden olan tatlı tüketimine ek olarak kırmızı et tüketiminin miktarı ve sıklığı da artar. Kavurmalar, bonfileler, etli pilavlar sofraların başköşesinde yerini alırken, sağlıklı beslenme kuralları göz ardı edilebilir. Bu dönemde özellikle kalp, şeker, hipertansiyon gibi bazı kronik hastalıklara sahip kişiler ve yüksek risk grubundakiler tüketim miktarlarında daha dikkatli olmalıdır. Kurban Bayramı süresince beslenme düzenlerinde oluşacak değişiklikler doğrultusunda; hazımsızlık, bulantı, kabızlık, mide ağrısı, kalp çarpıntısı, yüksek tansiyon gibi sağlık sorunları ile karşı karşıya kalma riski artar. Bayram süresince ve sonrasında hem lezzetli hem de sağlıklı sofralar kurabilmenin yolu; kurban etini doğru saklamanın, pişirmenin ve tüketiminin püf noktalarını bilmekten geçiyor.



ELLER MUTLAKA YIKANMALI!

Bu dönemde en önemli tehlike besin zehirlenmesidir. Kurban kesildikten sonra yapılan yemek hazırlıkları esnasında çiğ ete dokunduktan sonra eller mutlaka yıkanmalı, et doğranan tahtada bakteri yayılım riski olduğundan sebze ve meyveler ile teması engellenmelidir.





KURBAN ETİNİ TÜKETMEK İÇİN YAKLAŞIK 12-24 SAAT BEKLETİN!

Kurban eti, kesildikten hemen sonra tüketilmemelidir. Etin, yaklaşık 12-24 saat bekletilmesi gerekir. Hayvan kesilirken oksijen ve enerji tükendiği için kaslar gevşeyemez. Bu nedenle, kasların kasılı olmasından kaynaklı 'ölüm katılığı' denilen rigor mortis gerçekleşebilir. Bu katılık proteinin sindirimini zorlaştırır. Bu yüzden et dinlendirilmeli ve bir gün sonra tüketilmelidir. Bekletilmiş etlerde rigor mortis durumu ortadan kalkar, sindirimi kolaylaşır ve şişkinlik ile hazımsızlık önlenir.

ET PİŞİRİLİRKEN NELERE DİKKAT ETMELİSİNİZ?

Etlerin hijyenik şartlara uyulmadan hazırlanması, tüberküloz, şarbon, tenya, salmonella ve toksoplazmozis başta olmak üzere pek çok hastalığa davetiye çıkarır. Bu yüzden etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemelidir. Kırımızı et, yüksek oranda doymuş yağ içerir. Dışındaki beyaz yağ katmanı, görünür yağlardandır ve etin bu yağlardan sıyrılarak ızgara, haşlama, fırınlama gibi yöntemlerle tüketilmesi gerekir. Etin bu yağlar ile tüketilmesi, kalp ve damar yağlarının artmasına ve hastalıkların oluşmasına sebep olur. Etle yapılan sebze ya da baklagil yemeklerine de yağ ilave edilmemeli, et kendi yağı ile pişirilmelidir. Burada en önemli noktalardan biri porsiyon kontrolüne ve besin gruplarının dengeli dağılımına özen göstermektir. Tek öğünde çok yemek yerine sık sık ve azar azar yemeye özen gösterilmelidir.

MANGAL YAPIYORSANIZ BUNLARA DİKKAT!

Kurban Bayramı'nda Türk geleneği olarak mangal vazgeçilmezimiz olsa da bazı noktalara dikkat etmek gerekir. Etin ateşe yakın olması hem kanserojen öge oluşumuna neden olur, hem de B1, B12 ve folik asit gibi vitaminlerin kaybına yol açar. Bu yüzden etin ateşten 15 cm kadar uzakta pişirilmesi gerekir. Aksi takdirde etin dışındaki protein yakın ateş sebebiyle katılaşıp ve protein vücutta kullanılamaz. Etin, istenilen yumuşaklıkta olması için doğru pişirme tekniği çok önemlidir. Et pişirilirken üzerine birkaç damla sirke veya limon gezdirmek, etin yumuşak olmasını sağlar. Eğer et çok pişmişse yanında bol C vitamini içeren taze ve kesilmemiş yeşil biber tüketerek kanserojen etki azaltılabilir.



KURBAN ETİNİN YANINA NEDEN SEBZE VEYA SALATA EKLEMELİYİZ?

Kurban Bayram'ında, et tüketimi ile birlikte sebze tüketimi oldukça azalmaktadır. Oysa ki, ette bulunan protein ve demirden faydalanabilmemiz için mutlaka etin yanında sebze ve yeşillik de tüketmemiz gerekir. C vitamini demir emilimine yardımcı olduğundan, tabağın yarısı salata veya sebze yemeği, diğer yarısı ise karbonhidrat ve ete ayrılmalıdır. Kırmızı etin sindirimi zor olduğu için özellikle öğlen öğününde tüketilmeli ve akşam yemeklerinde sebze yemeye özen gösterilmelidir. Kırmızı etin yanı sıra beyaz et ve balık tüketimine de ağırlık verilmelidir.

ETLER NASIL SAKLANMALIDIR?

Kurbanlık etler kesim sıcaklığındaiken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulmamalıdır. Bu şekilde konulduğunda, buzdolabı ısısı iç kısımları soğutmaya yetmez. Böyle durumlarda etin hava almayan kısımlarında kısa sürede bozulmalar başlar. Bu yüzden etler, büyük parçalara değil; kıyma, kuşbaşı gibi küçük parçalara bölünmelidir. Tek pişirimlik miktarlarda buzdolabı poşetlerine ayrılarak buzdolabının buzluk kısmında veya derin dondurucuda saklanmalıdır. Etleri dondurmadan önce dilimler arasına pişirme kağıdı yerleştirmek, et dilimlerinin birbirine yapışmadan muhafaza edilmesini sağlar. Bu yöntemle, ihtiyaç duyulan miktar kadar et çözdürülebilirken geri kalanı derin dondurucuda saklanabilir. Uzmanlara göre hazırlanan etler buzdolabında -2 santigrat derecede 1-2 hafta; derin dondurucuda ise -18 santigrat derecede 6-12 ay muhafaza edilebilir. Etler tuzla salamura edilerek de saklanabilir. Tuz, etlerin uzun süre bozulmasını önler. Etlerin diğer bir saklama şekli de kavurma yapmaktır. Kavurma yapılan etler de yine uygun şartlarda 1 yıl saklanabilir.

BUZLUKTAN ÇIKARILAN ETLER NASIL ÇÖZDÜRÜLMELİDİR?

Pişirmek için buzluktan çıkarılan etler, açıkta ya da sıcak suda bekletilerek çözdürülmemelidir. Buzdolabında ya da mikrodalgada çözdürülen et, hemen pişirilmeli ve tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürüldükten sonra tekrar dondurulan etlerde bakteri sayısı artmakta ve bu şekilde tüketilen etler, besin zehirlenmesine yol açabilmektedir.

KURBANDAN KALAN KEMİKLER NASIL DEĞERLENDİRİLMELİDİR?

Kurbandan kalan kemiklerden elde edilen su her ne kadar doğal ve bağışıklık güçlendirici olsa da fazla tüketilmesi yararlı olmaktan çok zararlıdır. Kemik suyu, hayvansal yağ kaynağı olduğundan yüksek oranda kolesterol içerir, kalp-damar rahatsızlığı ve kan kolesterol düzeyleri yüksek olan kişilere tavsiye edilmez.

ÇOCUK GELİŞİMİNDE PUZZLE'IN ROLÜ VE ÖNEMİ



Çocukların zihinsel, duygusal ve motor gelişimini destekleyen eğitici oyuncaklar arasında puzzel veya yapboz önemli bir yer tutar. Farklı yaş gruplarına uygun şekilde tasarlanan bu oyuncaklar, sadece eğlenceli vakit geçirmelerini sağlamakla kalmaz, aynı zamanda öğrenme süreçlerinin de destekleyen, dikkat ve sabır geliştiren eğitsel oyunlardır. Çocukların çeşitli beceriler kazanmasına yardımcı olur.

Puzzle Kaç Yaşında Verilmeli?

Puzzleler, çocuğun yaşına ve gelişim seviyesine uygun olarak seçildiğinde en verimli sonucu verir. 1 yaş civarında büyük parçalardan oluşan basit ahşaptan yapılmış yapboz tercih edilmelidir. Bu yaş grubunda ki çocuklar için genellikle 2-4 parçalı basit şekiller içeren modeller uygundur. 2-3 yaşlarında çocuklar 6-12 parçalı, daha detaylı ama hala büyük parçalardan oluşan puzzlelarla oynamaya başlayabilirler. 4-5 yaşları arası çocuklar 20-40 parçalı, daha karmaşık şekilleri bir araya getirmeyi deneyebilirler. 6 yaş ve üzeri çocuklar ise 50 parçadan fazla içeren daha detaylı puzzellara geçebilirler. Yaş ilerledikçe parçaların sayısı ve karmaşıklığı artırılarak çocuğun gelişimine katkı sağlanabilir.

Doğru Puzzle Nasıl Seçilir?

Çocuğa puzzle seçerken sadece yaş faktörü değil, aynı zamanda ilgi alanları ve gelişim düzeyi de dikkate alınmalıdır. Hayvanlar, taşıtlar, doğa manzaraları, rakamlar, renkli karakterler gibi tanıdık temalar çocukların ilgisini daha fazla çeker. Parçaların büyüklüğü de çocuğun yaşına uygun olmalıdır. Küçük yaşlarda ki çocuklar için parçaların büyük, tutması kolay ve dayanıklı olması gerekir. Ayrıca çocuğun başarma hissini yaşaması için başlangıçta kolay seviyeden başlanmalı ve zamanla zorluk derecesi arttırılmalıdır.

Puzzle'ın Amaç ve Hedefleri Nelerdir?

Puzzlelar çocuklara bir çok açıdan katkı sağlar. Öncelikle el-göz koordinasyonu ve ince motor becerileri gelişir. Her bir parçayı uygun yerine yerleştirmeye çalışırken çocuk, dikkatini toplar ve problem çözme yeteneğini kullanır. Puzzle aynı zamanda sabır, odaklanma ve görsel algı gelişimini destekler bu süreçte çocuklar, bir bütünü parçalardan yola çıkarak oluşturmayı öğrenir. Bu da analitik düşünme ve şekil- zemin ilişkisini anlama gibi becerileri güçlendirir. Ayrıca tamamlanan her puzzle, çocukta özgüven duygusunu arttırır.

Puzzle / Yapboz'lar çocukların sadece zihinsel değil duygusal gelişimlerini destekleyen çok yönlü eğitici oyuncaklardır. Her yaşta çocuk için eğlenceli olduğu kadar öğreticidir. Doğru yaşta ve doğru düzeyde sunulduğunda çocuklar için oldukça faydalı bir öğrenme aracıdır. Aileler ve eğitimciler, çocukların bu gelişim yolculuğunda puzzle gibi oyunları birer rehber olarak kullanabilir. Unutmayalım ki bazen bir oyun içinde, bir ömürlük öğrenme saklı olabilir.

Dergimizin bu ayki sayısında, “Arıcılık” mesleği ile ilgili uzun yıllardır uğraş veren Cahit Halil ile bir röportaj gerçekleştirdik. Arıcılık ile ilgili A`dan Z`ye herşeyi konuştuğumuz ve önemli bilgiler edindiğimiz bu röportaj için kendisine Pusula Dergisi olarak teşekkürlerimizi sunarız.



GTGB GENEL SEKRETERİ
CAHİT HALİL

İlk olarak röportaja başlamadan önce bu imkanı bana sunan Pusula Dergisi`ne teşekkür ederim. Özellikle bu roportajın derginin mayıs sayısında gerçekleşmesi ayrı bir önem teşkil etmektedir çünkü 20 Mayıs'ta kutlanan Dünya Arı Günü, Birleşmiş Milletler tarafından, arıların biyolojik çeşitlilikteki kritik rolüne dikkat çekmek, arı popülasyonundaki düşüşün nedenlerine ışık tutmak ve bu konuda toplumda farkındalık oluşturmak amacıyla ilan edilmiştir.

Öncelikle sizi tanıyalım, bize kendinizden ve bu mesleğe nasıl başladığınızdan bahseder misiniz?

Ben Cahit Halil, Gümölcine'ye bağlı Bulduklu köyünde ikamet etmekteyim, Gümölcine Türk Gençler Birliği Yönetim Kurulunda Genel Sekreterim. Ege Üniversitesi Bigisayar Mühendisliği ve Anadololu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi İşletme mezunuyum. Üniversite yıllarında farklı bir alanda eğitim alsam da doğaya olan sevgim ve arılara olan merakım beni hobi olarak arıcılığa yönlendirdi. İlk kovanlarımı 2010 yılında yakın bir akrabamın hediyesi olarak edindim. Bu şekilde arıcılığa hobi olarak başladım. Birkaç kovanla hem doğayı tanımaya hem de arıların dünyasını öğrenmeye çalıştım. Zamanla katıldığım seminerler, yaptığım araştırmalar sayesinde hem bilgi edindim hem de tecrübe kazandım ve bu işi profesyonelce yapmaya başladım. Şu an onlarca kovanım var bal ve polen üretmeye çalışıyorum, maalesef son 3 yıldır iklim koşulları arılarıda olumsuz etkiledi pek fazla ürün alamaz olduk. Fakat Arıcılık, sadece bir hobi veya gelir kapısı değil, aynı zamanda doğaya yapılan büyük bir iyiliktir. Arılarla ilgilenmek insana hem huzur verir hem de doğayla olan bağını güçlendirir.

Arıcılıkta bilinmesi gereken temel hususlar nelerdir?

Arıcılık sabır, bilgi ve doğayla uyum gerektiren bir iştir. Bu işe başlamak isteyenlerin öncelikle arıların biyolojisini, yaşam döngüsünü ve koloni yapısını iyi öğrenmesi gerekir. Ayrıca arıcılık belli bir beden gücü gerektirir ve arıcılarda bel ağrısı ne yazık ki sık görülür. Özellikle arı sokmasına karşı alerjisi olanların bu işe başlamaları uygun değildir.

İÇİMİZDEN BİRİ | ENİSE MOLLA AHMET

Arıcılıkta en önemli temel hususlardan bazıları şunlardır:

- Uygun ekipman kullanımı:** Maske, eldiven, arıcı körüğü gibi temel ekipmanlar hem arıcının güvenliği hem de arıların huzuru açısından gereklidir.
- Kovan yeri seçimi:** Arılar için kovanların konumlandırılması çok önemlidir. Rüzgâr almayan, güneş gören, su kaynağına yakın ama nemli olmayan yerler tercih edilmelidir.
- Mevsimsel bakım:** Arıcılık yılın her mevsiminde farklı bakım gerektirir. İlkbaharda koloni güçlendirilir, yazın bal sağımı yapılır, sonbaharda kışa hazırlık başlar, kışın ise kolonilerin sağlıklı kalması için düzenli kontroller yapılır.
- Hastalık ve zararlılarla mücadele:** Arılar çeşitli hastalıklar ve parazitlerle karşı karşıya kalabilir. Bu tür tehditlere karşı düzenli kontroller yapılmalıdır.



Kısacası arıcılık, sadece bal üretmek değil; doğayı okumayı, canlıları anlamayı ve sürdürülebilir bir yaşam biçimi benimsemeyi gerektiren bir uğraştır.

Arıcılık yaparken çevresel faktörlerin önemi nedir?

Çevresel faktörler, arıcılığın başarısını doğrudan etkileyen en kritik unsurdur. Arılar doğayla iç içe yaşar ve tüm faaliyetlerini çevresel koşullara göre düzenler. Bu yüzden arıcılık yaparken iklim, bitki örtüsü, temiz su kaynakları ve tarım faaliyetleri gibi birçok faktörü dikkate almak gerekir.



Arıların en uygun beslenme şekli nedir?

Arılar için en ideal ve doğal beslenme şekli, doğadan topladıkları çiçek nektarı ve polendir. Bu iki kaynak, arıların hem enerji ihtiyaçlarını karşılar hem de koloni sağlığını destekler. Nektar, arılar için temel enerji kaynağıdır ve bal hâline getirilir. Polen ise protein bakımından zengindir ve özellikle yavru arıların gelişiminde büyük rol oynar.

Ancak her zaman yeterli doğal kaynak bulunamayabilir. Özellikle ilkbahar başı ve sonbahar sonu gibi dışarıda nektar ve polenin az olduğu dönemlerde, arıların takviye besleme yapması gerekebilir. Bu takviyeler kontrollü ve bilinçli şekilde uygulanmalıdır.

Arıcılıkta temel kural şudur, doğal besleme her zaman önceliklidir. Takviye beslemeler sadece zorunlu durumlarda, bilinçli ve sınırlı şekilde yapılmalıdır. Aksi takdirde arıların doğal davranışları bozulabilir, bal kalitesi düşebilir.

Arıların ömrü ne kadardır? Bu süreyi olumlu \ olumsuz etkileyen faktörler nelerdir?

Arıların ömrü, görevlerine ve mevsime göre değişiklik gösterir. İşçi arılar, ana arı (kraliçe) ve erkek arılar farklı sürelerde yaşarlar:

- İşçi arılar :** İlkbahar ve yaz aylarında doğan işçi arılar ortalama 4-6 hafta yaşar. Çünkü bu dönemde yoğun çalışırlar. Kış aylarında doğan işçi arılar ise dışarı çıkmadıkları için daha az enerji harcarlar ve 4-6 ay kadar yaşayabilirler.

- **Ana arı (kraliçe):** Uygun bakım ve sağlıklı koşullar altında 2 ila 5 yıl arasında yaşayabilir.
- **Erkek arılar:** Erkek arıların görevi yalnızca çiftleşmektir. Yaz sonunda kovandan atılır ve kısa sürede ölürlür. Ömürleri ortalama 2-3 ay kadardır.

Özetle, arıların ömrü sabit değildir. Bulundukları çevre, yaptıkları iş ve koloninin genel sağlığı gibi birçok etken bu süreyi doğrudan etkiler.



Arı hastalıkları nelerdir?

Arıcılıkta en büyük sorunlardan biri, arı hastalıklarıdır. Kolonilerin zayıflamasına, hatta tamamen yok olmasına yol açabilecek bu hastalıklar hem verimi düşürür hem de uzun vadede arıcılığın sürdürülebilirliğini tehdit eder. Arı hastalıklarını genel olarak bakteriyel, viral, paraziter ve mantar kaynaklı olmak üzere dört gruba ayırabiliriz.

Bölgemizde yaygın olarak Varroa dış paraziti görülmektedir. Bu tür tehditlere karşı düzenli kontroller ve gerekirse organik ve doğal yöntemlerle ilaçlama yapılmalıdır. Unutulmamalıdır ki, önlem almak, tedavi etmekten her zaman daha etkilidir. Bu yüzden arıların hastalık belirtilerini iyi tanıması ve hızlı müdahale etmesi büyük önem taşır.



Balın hasat zamanı nasıl belirlenir? Ve bir kovan yılda ne kadar bal üretir?

Balın hasat zamanı, arıcılıkta heyecanla beklenen dönemlerden biridir. Ancak doğru zamanda yapılmalıdır. Bu nedenle bal hasadının zamanlaması, hem arılar hem de arıcı için çok kritik bir konudur.

Bal hasadı genellikle bölgenin nektar akışına göre belirlenir. Bölgemizde haziran ile ekim ayları arasında yapılır. Ancak bu zamanlama bölgemizin iklimine ve bitki örtüsüne göre değişebilir.

Aslında hasat zamanının geldiğini anlamak için en önemli nokta peteklerin sırlanmasıdır. Arılar olgunlaştırdığı balı, petekdeki gözleri ince bir mum tabakasıyla kapatır. Bu işleme "sırlama" denir. Ballı çitanın en az %70-80'i sırlandığında hasat yapılabilir. Sırlanmamış bal fazla su içerdiğinden kısa sürede fermente olabilir ve bozulur.

Bir kovanın yıllık bal verimi birçok faktöre bağlıdır. İklim, flora çeşitliliği, arı ırkı, bakım kalitesi ve bölgesel nektar durumu gibi. Ancak genel bir ortalama vermek gerekirse iyi yönetilen bir kovan yılda ortalama 5 ila 30 kg arasında bal verebilir. Fakat son yıllarda bölgemizde yaşanan kuraklık maalesef arıları da olumsuz etkiledi. Arıların bal verimi ciddi oranda azaldı ve kovan kayıplarında arttı. Arıcılık, sadece ürün almakla değil, aynı zamanda arının yaşam dengesini de korumaktır.

Bal arılarının kışa giriş ve kışlatma hazırlıklarınasıl olmalıdır?

Kış mevsimi, bal arıları için en zorlu dönemlerden biridir. Bu dönemde arılar dışarı çıkamaz, nektar ve polen bulamazlar. Dolayısıyla koloninin hayatta kalabilmesi için önceden yapılan hazırlıklar hayati önem taşır.

Kışlatma hazırlıklarında dikkat edilmesi gereken temel noktalar ise kışa güçlü koloniyle girilmeli, yeterli bal stoku bırakılmalı, varroa mücadelesi yapılmalı, kovan yerine dikkat edilmeli ve uçuş deliği daraltılmalıdır.

Bilinçli bir arıcı, kışa güçlü kolonilerle girerek hem arı sağlığını korur hem de yeni sezona avantajlı başlar.

Bölgemizde üretilen bal türleri nelerdir?

Bölgemiz, Yunanistan'ın en önemli bal üretim bölgelerinden biridir ve burada çeşitli iklim koşulları ve bitki örtüsü sayesinde farklı bal türleri üretilmektedir. Bu bölgedeki başlıca bal türleri Çam Balı, Meşe Balı, Kekik Balı ve Çiçek Balı'dır.



Bölgemizde arıcılık ile ilgili temel sorunlar nelerdir ?

Yunanistan'ın Batı Trakya bölgesinde arıcılık önemli bir geçim kaynağıdır. Ancak arıcılık sektörü burada da bazı yapısal ve çevresel sorunlarla karşı karşıyadır. Temel sorunlar; iklim değişikliği, aşırı hava olayları, tarımda kimyasal kullanımı, bitki örtüsünün azalması, arı hastalıkları ve parazitlerdir. Pazar ve markalaşma sorunları, genç nüfusun ilgi göstermemesi de buna dahildir.

Son olarak neler söylemek istersiniz?

Son olarak, Batı Trakya'daki arıcılık sektörü, bölge ekonomisi ve ekosistemi için büyük bir öneme sahiptir. Ancak, sürdürülebilirlik açısından karşılaşılan zorlukların üstesinden gelmek gerekir. Arıcılığın sadece bir ekonomik faaliyet olmanın ötesinde, doğanın korunmasında da önemli bir rolü olduğunu düşünüyorum. Arılar, doğal dengeyi koruyan, bitkilerin çoğalmasında ve ekosistemlerin işleyişinde kritik öneme sahip canlılardır. Soylarının tükeniyor olmasını da unutmamalıyız. Bu yüzden arıcılıkla ilgilenen herkesin, hem çevresel hem de ekonomik açıdan uzun vadeli sürdürülebilirlik için desteklenmelidir.

Ayrıca, arıların eğitilmesi, modern yöntemlerin benimsenmesi ve çevre dostu uygulamalara geçilmesi, bu sektörün geleceğini şekillendirecektir. Aynı zamanda, yerel yönetimlerin, sivil toplum kuruluşlarının ve üniversitelerin işbirliğiyle bu sorunlara çözüm üretmek, Batı Trakya'daki arıcılığın daha güçlü ve verimli olmasını sağlayabilir.



KÜÇÜK MUTLULUKLAR LİSTESİ



Yaşamı; başlı başına bize sunulan en güzel armağan olarak mı algılıyoruz, yoksa omuzlarımızda taşıdığımız koskoca bir yük gibi mi hissediyoruz?

Bize, bize sorulmadan bir yaşam bahşediliyor.

Bu yaşamı isteyip istemediğimizle ilgili hiçbir yorum, düşünce, duygu belirtme gibi bir lüksümüz yok. Anne babamızın çocuk sahibi olma istekleri doğrultusunda dünyaya gelivermişiz. Hatta belki bazılarımız bir “kaza” kurbanı olarak nefes alıp veriyoruz.

Ancak her ne şekilde olursa olsun, bize bir yaşam sunulmuş. Artık yetişkin birer birey olarak yaşamı nasıl algıladığımız tamamen bize bağlı.

Modern çağın, modernleşmiş insanı olmaya adanmış bir yaşamın içinde kayboluyor insan oluşumuzun özellikleri de, güzellikleri de.

Ne yazık ki küçük mutluluklar hayatımızdan çıkıp gidiyor, biz onların farkına bile varamadan. Artık hep daha çok, daha fazla, daha pahalı, daha büyük mutluluklar peşinde koşarak bir ömrü heba ediyoruz.

Hoşumuza gitse de gitmese de, maddiyatın çok ön planda olduğu bir zamandayız. Maddi imkânsızlıklar, birçoğumuzun yaşam kalitesini günden güne geriye çekiyor ne yazık ki. İnsan onuruna yakışan bir yaşam algısı, gözlerimizin önünde yok olup gidiyor.

Bütün bunlardan çok daha kötüsü ise, hâlâ evrimleşememiş bir yanımızın olması; içgüdülerimize yenik düşen aklımız... Çıkar savaşlarına yol açan, insanı gözü dönmüş bir canavara çeviren o ilkel benliğimiz...

Tüm bu karmaşanın içinde, basit fakat gerçek mutlulukları, mutlu olduğumuz o kıymetli anları gözden kaçırıp gitmişiz.

Biliyorum, hayat hiç de kolay değil. Deyim yerindeyse her gün onlarca sorunla boğuşuyoruz.

Ancak ya küçük mutluluklar?

Bir liste hazırlayın kendinize.

Adını da “Küçük Mutluluklar Listesi” koyun.

Sizi gerçekten nelerin mutlu ettiğini yazmaya başlayın:

1. Sevdiklerinizin varlığı ve onlarla birlikte vakit geçirebilmek,
2. Gözlerinizin görmesi,
3. Derin derin nefes alıp veriyor olabilmek,
4. Uçsuz bucaksız masmavi gökyüzüne bakmak,
5. Denizin dalgalarını seyretmek,
6. Dostlarınızın olması,
7. Tebessüm ederek birini sevindirmek,
8. Tercih edilmiş bir yalnızlık anında kendinizle kalmak,
9. Kitap okumak,
10. Bir canlıya umut olmak.

.....

Bu liste bu şekilde uzar gider bence.

Siz de “Küçük Mutluluklar Listenizi” oluşturmaya başladınız mı?

SANDIK KOKUSU



Geçmiş, eski günleri düşündüğümde canlanıverdi birden hafızamdaki o sandık... Bizim evimizde yatak odasının değişmez eşyasıydı o ceviz sandık, ceviz miydi acaba, şimdi kararsız kaldım, daha çok meşeye yakındı sanki rengi, kalın bir cila tabakasıyla kaplıydı ve el girebilecek gibi anatomik bir tutamağı vardı. En önemlisi de çok ağırdı ne kapağını kaldırabilirdim ne de içine bakabilirdim çünkü yasaktı... Hep içindekilerini merak eder dururdum önce anneme sorardım, sonra anneanneme. Her ikisinden de aldığım cevap zamanı gelince görür, dokunursundu... Kız çocuklarına, genç kadınlara sırlarını kendiliğinden vermez sandık. Eşlikçisi olmadan da açılmazdı. Sonraki kuşağa emanet edilene kadar annenin, anneannenin, babaannenin himayesinde kalırdı. İçinden bir şey alınacağı zaman heyecandan kalbim hızla atar, boğazım kururdu. Annem sandığın önüne diz çöker, adeta usulca törensel bir edayla kaldırırdu ağır sayılabilecek kapağı. İçinden ahşapla naftalin karışımı bir koku yükselir, içeriği daha da esrarlı ve gizemli kılardı. Öyle bir saygılı el hareketiyle alırdı ki annem içindekileri bana sanki sandığı açmıyormuşta ibadet ediyormuş gibi gelirdi. O zamanlar gençti, bense ufak ve meraklı bir kız çocuğu. İçinde annemin genç kızlık hayallerinin, baba evinin sıcaklığının, anılarının, belki de kırılmış hayallerinin yattığını düşünemez, sandıktakileri görmek için sabırsızlıkla can atardım, "haydi, haydi" açalım diye dürterdim.

Kim bilebilir...

Belki de acele etmemin ve heyecanımın nedeni anneme anneannemden miras kalan bu sandığın benim doğmadığım zamanlarından bir ipucu ele geçirmektir.

Birgün anneannem bu gizemli sandığı göz ucuyla göstererek artık açmak için vaktinin geldiğini ima etti... O gün evde kimse yoktu ben, annem ve misafirimiz anneannemdi. Annem sandığın başına oturdu, anahtarı soktu uzun zamandır dokunulmadığı için üzeri hafifçe toz tutmuştu eliyle tozunu aldı... Gizemli sandık açıldığında ise etrafı değişik bir koku sardı, bu kokuyu daha önce hiç almamıştı burnum, anneannem başındaki oyalı beyaz bezi ile hafifçe başını yukarı aşağı salladı ve sandık kokusunu içine çekti... Annem, içindeki çeyizleri incitmeye kıyamaz, okşar gibi dikkatlice dokundu. Annem sanki nesilden nesile miras kalmışçasına, o yazmaları, çevreleri, bohçaları, havluları, oyalı grepleri, geleneksel takıları, mevlütlük bezleri, elbiselik kumaşları, gelinliğini havalandırma bahanesiyle, iki eliyle birden altlarına kaydırarak çıkardı ve kokladı. Sağında solunda güve yeniği, leke var mı diye inceledi.

Bir süre dalıp uzaklara gitti. Kim bilir neler düşündü? Odaya derin bir sessizlik çöktü. Anneannemin gözlerinden süzülen yaşları fark edince dalmış olduğum boşluktan uyandım ve adeta kendime geldim... Gözleri nemli bana bu eşyaların hikâyesini anlatmaya başladı, “Kız çeyiziyle doğar” kızım dedi. Israrla sandığın içindeki çeyizlikleri üzerime denettirdi. Gelinlik kız çağına erdiğimde bu çeyizleri giderken alacağımı söyledi, kulaklarıma inanmamıştım... Annem, bir iç çekip aynı törensel hareketle sandığın koynuna bırakıverdi çeyizleri.

Anladım ki; sandık, çeyiz sandığı sadece kadına ait olan eşyalardan biridir. O zamanlar duyup da anlamlandıramamış olduğum “Kız çeyiziyle doğar” sözünü, şimdilerde idrak ettim. Bir hanedeki tüm kadınların, özellikle de annelerin ellerinden düşürmedikleri danteller, iğne oyaları ve örgü şişlerinin hikmetini açık eder. Kızın çeyizine söz gelmesin diye, ince işlerle örselenmiş parmakların, feri kaçmış gözlerin hesabını tutar sandıklar. Kızının bahtını yapamayacağını bile bile tahtını yapmaya çalışır anneler, kız bebek doğar doğmaz koyulurlar işe...

Nesilden nesile bir kadından diğerine emanettir artık o sandık. İçindekiler, eşya demenin haksızlık olduğunu düşündürecek kadar konuşkan, kimi zaman keyifli, naif, kimi zaman huzursuz edici birer hayat arkadaşı olurlar kızlara. Mahremiyetin yükünü taşıyan birer hamal. Sandığın mahremiyeti ona sahip olan ilk kadından sonra azalır ama... Bir sevdalık hikâyesini anlatan mektuplar, çeyizlik el oyalarıyla işlenmiş naif işlemler, saten bir nişan tuvaletiyle veya sararmış gelinlikle arz-ı endam eden ilk heyecanlar, tarihi bilinmeyen fotoğraflar, iki baş için işlenmiş tek yastık kılıfında kokusu hatıra kalan kokular, en çok sandığın ilk sahibine gösterirler kendilerini. Sonra giderek flulaşırlar. Ama yok olmazlar. Yırtık bir fotoğraf, kurumuş bir gül, güve yeniği bir duvak, sandık, leke ve kokusuyla yaralanmış olsa da hala hayattadır. Anneannenin, annenin gençlik hikâyesini anlatır torununa, kızına. Kimi zaman sırları fısıldayan birer yoldaş, kimi zaman dağ gibi güven veren birer dost. O sebeptendir ki, bazı kadınlar, tıpkı anneanneleri ve anneleri gibi sandıklarını kilitleyip, anahtarlarını yüreğinde taşırlar. Sandık içi fısıltılarını başka kimse duymasın diye. Hep göz önünde olan görünmez olur ya, arada açılıp göz atılır sandığa. Ki anılar daha ağır çeksinsin, daha fazla demlensin hüznün, özlem ve mutluluk...

Artık sandık her açıldığında, bu hikâyenin kokusu yayılacaktır odaya, sinecektir hikâyesi duvarlara. Çünkü sandık, hatıraları saklamak için çeyizi bahane eder. Ara sıra sandığı açıp elimi yavaşça içine daldırıyor, parmaklarıma düğünümünden bir fotoğraf takılıyor usulca çıkarıyorum. Düğün masasında, anneannem, annem ve ben üçümüz arasında...



SÜTLAÇ

Sütlaç, Türk mutfağının en eski ve en sevilen tatlılarından biridir. Türk mutfağında yer alan birçok sütlü tatlılarımız içerisinde belkide en çok bilineni ve sevileni sütlaçtır. Sütlaç kelimesi, “sütlü aş”tan gelmektedir. Hem şeker hem de sütle hazırlandığı için özel önem verilen sütlacın adı, ilk olarak 15. Yüzyılda tıbbi kitaplarda ve Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde geçer. Başlıca malzemeleri pirinç, süt ve şeker olan bu tatlı, hem sade hem de fırında pişirilebilir. Kıvamı kişilerin zevkine göre değişse de genelde kabul gören ve beğenilen kıvam pirinç tanelerinin çok sert olmamak kaydıyla tek tek ağza şekilde olmasıdır.

Türk mutfağındaki yeri ve önemi Osmanlı İmparatorluğu döneminde belirginleşmiştir. Ortaya çıkış hikâyesi ise bir hayli ilginçtir. Midesi rahatsızlanan bir kişiye pirinç, süt ve şeker karışımı bir tatlı hazırlanmıştır. Osmanlı saray mutfağında sıkça yer alan sütlaç, zamanla halk arasında da benimsenmiş ve popüler bir tatlı haline gelmiştir. Genellikle düğünlerde, bayramlarda ve özel günlerde ikram edilen sütlaç, Türk kültürünün vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

Sütlaç, Türk kültüründe sadece bir tatlı olmanın ötesinde, birçok anlam ve sembol taşır. Geleneksel Türk misafirperverliğini simgeleyen bu tatlı, misafirlere ikram edilerek sevgi ve saygı gösterilir. Ailelerin bir araya geldiği anların vazgeçilmez bir parçasıdır. Osmanlı döneminde saraylarda sunulan sütlaç, zamanla halk arasında da sevilerek tüketilmeye başlanmıştır. Bugün bile birçok aile, özel günlerde sütlaç yapmayı gelenek haline getirmiştir. Bu da sütlacın kültürel önemini ve Türk mutfağındaki yerini pekiştirmektedir.

Sütün pirinç ile buluşmasıyla ortaya çıkan sütlaç içeriğindeki besin değerleriyle oldukça faydalı bir besin kaynağı. Tüm yaş grupları için gerekli olan süt, pirinç ve tarçın sayesinde vitamin, protein ve kalsiyum bakımından oldukça zengin. Bu sayede özellikle çocukların gelişimini olumlu etkiliyor. Sütlaç, hem hafif hem de besleyici olması nedeniyle her yaştan insanın tercih ettiği bir lezzettir.

Süreç içerisinde Batı mutfaklarında da yer bulan Sütlaç, ilk kez İtalya'da denenmiştir. İtalyanlar sütlacı Riso Turchesco yani Türk Usulü Pirinç olarak adlandırmışlardır.

FIRINDA SÜTLAÇ MALZEMELERİ:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- ½ su bardağı pirinç
- 2 su bardağı su (400 ml)
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı nişasta
- ½ su bardağı süt (nişastayı açmak için)

HAZIRLANIŞI:

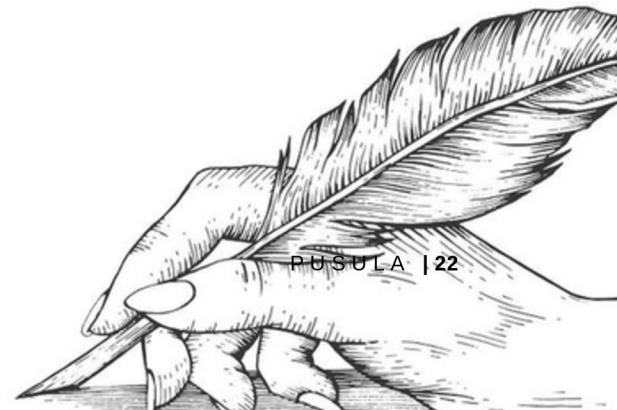
İlk olarak tencereye yarım su bardağı yıkanmış pirinci alalım ve üzerine 2 su bardağı su ilave edelim. Orta ateşte ara ara karıştırarak pirinçler suyunu tamamen çekip yumuşayınca kadar pişirelim. Haşlanan pirinçlerin üzerine 1 litre süt ve 1 paket vanilyayı ilave edip kaynatalım. Bu arada küçük bir kâsede 3 yemek kaşığı nişastanın üzerine yarım su bardağı sütü ekleyelim ve karıştırarak nişastayı çözdürelim. Karışım kaynamaya başlayınca üzerine 1 su bardağı toz şeker ve nişastalı sütü ilave edelim.

Bu karışım koyulaşınca kadar ara ara karıştırarak pişirmeye devam edelim. Yaklaşık 10-15 dakika kaynatıp ocağın altını kapatalım. Fırın için uygun ısıya dayanıklı kâselere sütlaçlarımızı paylaştıralım. Sütlaçları fırına vermeden önce kâselerin yaklaşık yarısına gelecek şekilde tepsimize soğuk su ekleyelim ve kaplarımızı dizelim. Ardından sütlaçları fırının üst rafına yerleştirerek 180 °C'de, üstleri kızarana kadar fırınlatalım. Fırından aldığımız sütlaçlarımız soğuduktan sonra üzerine fındık, fıstık veya bademle süsleyerek ikram edelim. Afiyet Olsun!!!!

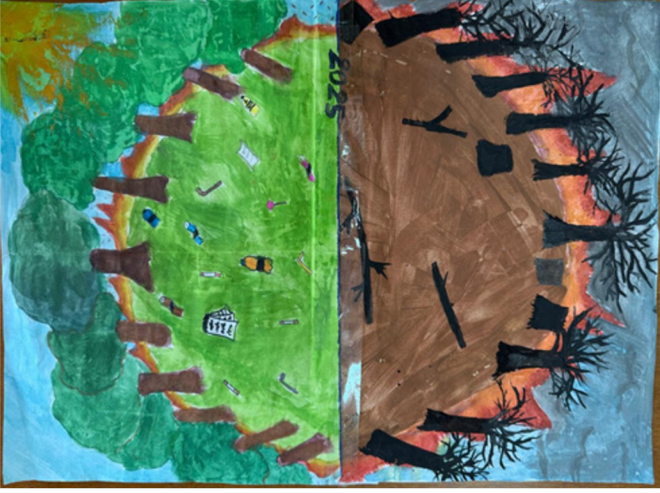
SEVDA

Küçük bir kuştur belki de sevda
Belki rengârenk bir kelebek
Mis kokulu açmış güzel bir çiçek
Bir meltem yelidir belki de
Bir deniz kenarı ferahlığı
Ya da dağ eteklerinde esen rüzgâr
Sonsuz maviliktir belki de göklerde
Yağmur öncesi toprak kokusudur belki de
Su sesindeki eşsiz bir nağme de olabilir
Bir avucun içine sığmış gizli bir dua da
İssız sessiz gecenin huzurudur belki de
Belki de yakamoz ayın seyridir denizde
Işıktır bir gencin parlayan gözlerinde
Ya da bir yaşlının nasihatıdır sözlerinde
Bazen hapseder iki damla gözyaşına kendini
Bazen gülücüklerle süsler mimikleri
Her şey de olabilir herkesi bulabilir
Bin bir surete sıfata bürünebilir
Bir annenin gözünde bir masumun özünde
Bazen güzel bir eserde türlü hal ve biçimde
SEVDA en aşikâr gizemdir yaşar herkesin içinde

Sibel Osman

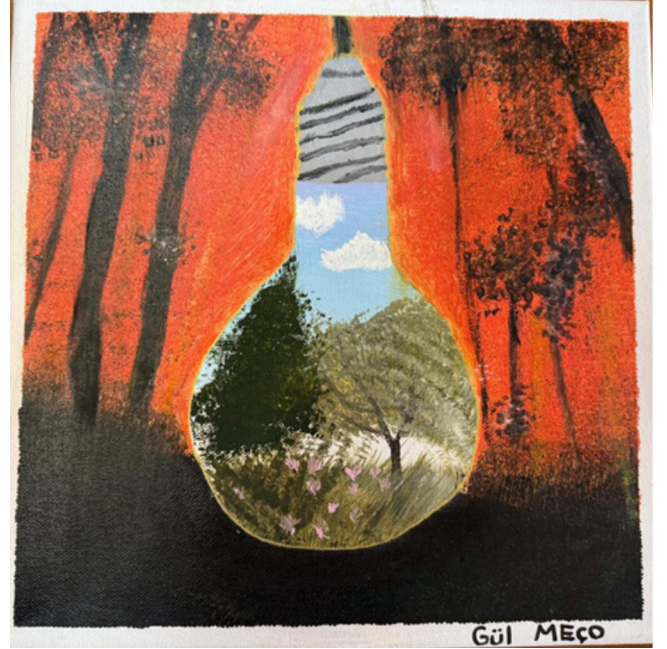


PUSULA DERGİSİ “ORMAN HAFTASI” KONULU 4.YIL ETKİNLİĞİ DERECEYE GİREN RESİMLER



RESİM BÖLÜMÜ BİRİNCİSİ: ZEYNEP USTA-
ARENPINAR, MERİÇ

RESİM BÖLÜMÜ İKİNCİSİ:
GÜL MEÇO-İSKEÇE



RESİM BÖLÜMÜ ÜÇÜNCÜSÜ:
ASMİN KAMBA-YALIMLI

PUSULA DERGİSİ “ORMAN HAFTASI” KONULU 4.YIL ETKİNLİĞİ DERECEYE GİREN KOMPOZİSYONLAR

ORMAN HAFTASI

Ormanı hayvanların barındığı, çeşitli bitkilerin bulunduğu sık ağaç topluluklarıdır.

Ormanlar biz insanlar, hayvanlar ve tüm canlılar için çok önemlidir. Temiz hava, oksijen salgılar. Ormanlarımızı temiz tutmalıyız çöp atmamalıyız. Bence insanlar kendi geleceğini düşünmeden çöpleri atıyorlar. Tabii zaman geçtikçe bu çöpler (naylon poşetleri, teneke, kutular, cam şişeler vs.) doğaya karışıyor ve ormanlarımızı kirletiyorlar. Bu konuda insanlarımız biraz daha duyarlı olmalıdır. Bunun yanı sıra ormanlarımızı yok eden bir diğer husus da yangınlardır. Daha geçtiğimiz yaz Yassıköy Bölgesinde birçok yangın olayları yaşanmıştır. Bende buna çok üzülüyorum. Her yangını söndürmek istiyorum ama ben daha 10 yaşında olduğum için buna gücüm yetmiyor. Bu yangından çocuklar çok etkilendi ve korktular artık yeşil ağaçlar yeşil orman yerine siyah bir orman kaldı kuşlar ötmüyordu, etrafı sesizlik kaplamıştı. Evleri ormana yakın olan insanlar evlerini terk etmek zorunda kaldılar.

Konumuzu toparlayacak olursak çocukların mutlu olması için canlıların yaşaması için daha güzel bir dünya için ormanlarımızı koruyalım çevremizi temiz tutalım.

ÇOCUKLARIN KALEMİ

ORMANLAR MILLİ SERVETİMİZDİR

Bizim etrafı kolumuzla gerekli dünya yandı zaman
ona yardım edip yangını söndürsek. Geçen yıl sepetliçe
kıran orman yangını nahi köy'e kadar sürmü.

Köylerdeki ağaçlar yandı vıl oldu çok oksijenimiz bitti
Az dedi çok ağaç yandı. Ağaçlar bize oksijen verdiğini için
oksijenimiz azaldı onun söndürülmesi için ağaçlar dikmeliyiz.
Eğer ağaç diktirsek oksijenimiz çoğalır ve güzel oksijen alırız.

Ormanlarda hayvanlar yaşar. Kuş, maymun, gılan gibi birçok
hayvan yaşar. Bir yangın bile 1000 ağacı yok edebilecek
kadar güçlü. Peki bu yangını nasıl engelleyebiliriz? Ev, araba
gibi yerlerde yangın tüpü bulunmalıdır. Yangın üstüne su
dökmemelidir bir örtü ile kapatıp su ile ıslatmalıyız.
Çünkü örtü yangını daha ileri gitmemesini sağlar ve
daha kolay söndürülebilir. Boş bir arazi gördünüz
Sahibinden izin alıp oraya birkaç ağaç diktirsek
çok iyi olmaz mı? Dünyada böylece ne etkiler
onu birçersin. Ağaç ektiler meyve aldılar. Yangın yaktın
cezağı girersin hayatta böyle. Ormanlık hafası her
ilke en az 100 ağaç dikmeli.

İhtisatlı ağaç diktirip çevreyi kirletmeyip yaşatırsa
dünya her zaman iyi olur. Ne yangınlar ne
deprem, sel, qıg hiç bir olmaz çünkü dünya rahat.

Sevgili insanlar dünyayı temiz tutup ağaç diktir

Sevgilek Hilmi

KOMPOZİSYON BÖLÜMÜ İKİNCİSİ: HİLMİ YALUÇ-YALIMLI

ORMANLAR NEFESİMİZDİR

Büyük ağaçların oluşturduğu geniş alanlara orman diyoruz. Ormanlar bu dünyanın süsüdür. Yeşil renginin her çeşidi vardır ormanlarda. Bize en güzel manzarayı sunar ormanlarımız. Bizlere birçok faydası olan ormanlarımızı çok severim.

Ormanlar dünyanın akciğerleri gibidir; çünkü insanların ve hayvanların ihtiyaç duyduğu oksijeni ormanlar sağlar. Ormanlar, sadece insanların için değil hayvanlar içinde çok önemlidir. Birçok hayvan türü hem yiyecek hem de barınma ihtiyaçlarını ormanlardan karşılar. Bizlerde günlük yaşantımızda ormanlardan faydalanırız. Kullandığımız kitaplar, defterler, kurşun kalem, mobilyalar, elektrik direkleri ve daha birçok şey ormanlardan üretilir. Ayrıca ailelerimizle ormanlarda gezintiye çıkarız, piknikler yaparız. Pikniğe gittiğimizde çöplerimizi ormanlarda bırakmamalıyız, Orman yangınlarına sebep olmamak için ateş yakmamaya dikkat etmeliyiz. Eğer ormanlarımızda ağaçsız yerler varsa oralara fidanlar ekenek her yeri yeşillendirmeliyiz.

Ormanlar bizim en önemli değerimizdir. Hem insanlar hem de hayvanlar için çok önemli olan ormanlarımızı korumak için elimizden geleni yapmalıyız. Ormanlarımızın kıymetini bilelim ve onları koruyalım.



KOMPOZİSYON BÖLÜMÜ ÜÇÜNCÜSÜ: TALHA ANDULLAH HALİL-SİRKELİ



www.btaytd.org



www.twitter.com/BTAYTD



www.facebook.com/btaytd.wtamuga