



SERDAR DEMİRKAN
MİMARLIK

☎ 0454 216 32 45

Fatih Caddesi Taşhan İş Hanı Kat: 1 / GİRESUN

BEREKET İNŞAAT
SANAYİ TİCARET LİMİTE ŞİRKETİ

- | | | |
|------------|---------------------|-----------------------|
| ★Demir | ★Korige Boru | ★Aşkale Çimento Bayii |
| ★Çimento | ★BTG Gaz Beton | ★Gemlik Gübre Bayii |
| ★Örtü Sacı | ★Nakliyat | ★Her Çeşit Boru |
| ★Çinko | ★Kereste Çeşitleri | ★Pres Tuğla |
| ★Tuğla | ★Laminat Parke | ★Kaplama Tuğla |
| ★Kireç | ★Plywood | ★Ateş Tuğla |
| ★Kum Çakıl | ★İnşaat Malzemeleri | ★Favori Boya |
| | | ★Alçı Malzemeleri |

"Temelden Çatıya"

Giresun Trabzon Sahil Yolu
Dereli Kavşağı No: 1
GİRESUN

Tel : 0.454 225 84 57
Faks : 0.454 225 84 67
Gsm: 0.544 616 01 40

EPosta:
bereket.gubre@hotmail.com

Freşa®

FREŞA İÇECEK GRUBU

Freşa Freşa Premium Extra Cplus İnışdibi

GİRESUN

Günlük Siyasi Bağımsız Yerel Gazete

www.giresungundem.com

GÜNDEM

29 Haziran 2026 Pazartesi

Sayfa: 1

Sayı: 7562

Yıl: 21

Fiyatı: 7 TL

KÜMBET YOLLARINA VATANDAŞLAR İLE KORE GAZİSİ VE ESKİ MUHTAR ÇİFTÇİ'DEN TEPKİ: "BU YOLLAR TURİZME YAKIŞMIYOR"

Çiftçi: Kümbet Gözden Çıkarıldı mı?

Giresun'un turizm gözbebeği Kümbet'te yol, temizlik ve düzen sorunları vatandaşların tepkisini çekiyor. Bölgeyi yerinde inceleyen ekip, vatandaşların şikâyetlerini dinlerken, karşılaşılan Kore Gazisi ve eski Kümbet Köyü Muhtarı Ahmet Çiftçi de özellikle yolların durumuna dikkat çekerek çağrıda bulundu.

Giresun'un en önemli turizm merkezlerinden biri olan Kümbet Yaylası'nda yaşanan yol ve çevre sorunları gündemden düşmüyor.

Bölgedeki yollardan ve yaşanan düzensizliklerden gelen yoğun şikâyetler üzerine hafta

içinde Kümbet'e giderek yerinde incelemelerde bulunduk.

Vatandaşlar, esnaf ve bölgeyi yakından tanıyan isimlerle yaptığımız görüşmeler, Kümbet'teki sorunların anlatıldığından çok daha ciddi boyutta olduğunu ortaya koydu.

YOLLAR BAKIM BEKLİYOR

Yaklaşık 12 yıl önce yapılan Kümbet yolu, o dönem önemli bir hizmet olarak bölgeye kazandırılmıştı. Ancak geçen zaman içinde yeterli bakım yapılmaması nedeniyle yol birçok noktada eski görüntüsünden uzaklaşmış durumda.

SAYFA 3'TE



SÖĞÜTÖNÜ OBASI YOLA KAVUŞTU, BAŞKAN RAHİMİ TOZLU MEST OLDU

Tozlu'dan Temür ve Önal'a Büyük Övgü

Söğüt Önü Obası Dernek Başkanı Rahmi Tozlu, yaylalarının altyapı sorunlarını çözen iktidara teşekkür etti.

Tozlu "Yaparsa Ak Parti yapar" diyerek yapılan çalışmaları anlattı. Tozlu "Söğüt önü obası Yavuz Kemal beldesi'ne bağlıdır. 2 hafta çalışarak yolumuzu bitirdik. Başta Giresun'umuzun vekillerin abisi olan, sayın vekilimiz Ali Temür vekilimize teşekkür ederiz.. Türkiye 'de belde olarak Ak Parti belediye başkanımız Adem Önal'a ve Ak Parti belde başkanı Kahraman



Yıldız başkanımıza minnet borçluyuz. En çalışkan ve en uzun arazisi olan belde başkanı olarak, çalışkan ekibiyle çalışmaya devam edecektir. Şunu söylemek istiyorum .Yapmış olduğumuz yolu gelip görmelerini isterim. **3'TE**

Turizmin Gözbebeği Kümbet Alarm Veriyor

Cahit Akdoğan (TINGEDER İl Temsilcisi)



Giresun'un en önemli turizm merkezlerinden biri olan Kümbet Yaylası, bugün hak ettiği ilgiden ve bakımdan uzak bir görüntü sergiliyor.

Kümbet'in mevcut durumunu yerinde görmek amacıyla bölgeye giderek incelemelerde bulunduk, vatandaşlar ve bölgeyi bilen kişilerle görüştük.

Bu yazımızda ise Kümbet'in giderek büyüyen sorunlarına dikkat çekmek

istiyoruz.

Yaklaşık 12 yıl önce yapılan Kümbet yolu, o dönem önemli bir hizmet olarak bölgeye kazandırılmıştı.

Ancak yıllar içinde yeterli bakım yapılmadığı için çukurlar, yamalar, yabancı otlar, yolu daraltan ağaç dalları ve temizlenmeyen su kanalları ciddi sorun oluşturuyor.

Kümbet girişindeki Çiftoluk suyu çevresinde ciddi bir düzensizlik ve keşmekeş yaşanıyor.

SAYFA 2'DE

GEZİ YAZISI 2 Güneydoğu'da Değişen hayat..

Abdulkadir Eroğlu (Sayfa 4'te)

BİR KÜLTÜR MİRASININ İZİNDE: ALUCRA OĞLAK KEBABI

Yavuz Kayaçık (Yazısı Sayfa 4'te)

Ogün Aşure Yeme Günü Değil, Matem Günüdür

HASAN SEVİS (Yazısı Sayfa 4'te)

Başkan Ahmet Şahin'den Yanıt Var

SAYFA 4'TE

İyi Parti'den Ankara Mitingine Tam Not

SAYFA 2'DE

ŞEBİNKARAHİSAR OSB'DE GERİ SAYIM



Giresun Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Çakırmelioğlu, Şebinkarahisar OSB konusunda ciddi mesafe alındığını söyledi.

SAYFA 3'TE

Başkan Oktay Alp'ten Birlikte Üretme Çağrısı



Şebinkarahisar'ın Geleceği İçin Üretiyor, Birlikte Güçleniyoruz! Şebinkarahisar Yerel Eylem Grubu Başkanı Oktay Alp, ilçenin geleceği için birlikte üretmeye çağırırdı. **2'DE**

Tatilde Omurga Sağlığımızı Tehdit Eden 6 Önemli Hata

5'TE



Horon Rekoru İçin Giresun'dan 100 Halkoyuncu Görev Aldı

SAYFA 2'DE



DURSUN KESTİOĞLU (0532) 609 53 28
FATİH CADDESİ NO: 29/A -28200 MERKEZ / GİRESUN

PENCEREMDEN

Cahit
Akdoğan

(TINGEDER İl Temsilcisi)

Turizmin Gözbebeği
Kümbet Alarm Veriyor

Doğal güzelliğiyle öne çıkan bu alan, mevcut görüntüsüyle bölgeye yakışmıyor.

Satış noktalarının hemen yanındaki çöp konteynerleri zamanında boşaltılmalı, düzenli olarak dezenfekte edilmeli ve daha uygun bir alana taşınmalıdır. Alandaki tuvaletlerin yetersiz ve kirli olması da ziyaretçiler açısından önemli bir sorun oluşturuyor.

Çevre düzenlemesi yapılarak kötü görüntü, kötü koku ve hijyen sorunları bir an önce giderilmelidir.

Kümbet'ten Şebinkarahisar istikametine giden ana yol bozuk olsa da, bu yoldan ayrılarak Koçkayası Tesisleri ve Çıkrıkçı'ya ulaşımı sağlayan yollar çok daha kötü durumda.

Özellikle Çıkrıkçı yolu, uzun süredir bakım görmediği için yer yer araçların güçlüklerle ilerlediği bir güzergâha dönüşmüş durumda.

Oysa bu yollar, Türkiye'nin ve dünyanın farklı bölgelerinden gelen turistlerin konakladığı önemli turizm tesislerine ulaşımı sağlıyor.

Şenliklerin düzenlendiği Aymaç yolu da bakım bekliyor. Giresun'un turizm vitrini olan bir bölgede bu görüntüler kabul edilemez.

Piknik alanlarında yeterli

tuvalet bulunmaması nedeniyle bazı ziyaretçiler ihtiyaçlarını ormanlık alanlarda gidermek zorunda kalıyor.

Bu durum çevre kirliliğine ve kötü kokulara neden oluyor. Kümbet çıkışındaki Hacıoğlu Düzlüğü'nde bulunan mesire alanlarında da taşan çöp konteynerleri ve çevreye bırakılan atıklar kötü görüntü oluşturuyor.

Kümbet'in sorunları artık günübirlik çözümlerle değil, kapsamlı bir planlamayla ele alınmalıdır.

Yolların bakımı sürekli yapılmalı, temizlik ve çevre düzeni sağlanmalı, bölge düzenli olarak denetlenmelidir.

Başta Kaymakamlık olmak üzere İl Özel İdaresi, Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Orman ve Milli Parklar birimleri ile Kümbet Köyü Muhtarlığı koordinasyon içinde hareket ederek sorumluluklarını yerine getirmeli, kurumlar arasında güçlü bir iş birliği sağlanarak kalıcı çözümler üretilmelidir.

Çünkü Kümbet sadece bir yayla değildir; Giresun'un turizm yüzü, marka değeri ve geleceğidir.

Kümbet gerilerse kaybeden sadece Kümbet olmaz. Kaybeden Giresun olur.

Bu güzelliğe sahip çıkmak, Giresun'un turizm geleceğine sahip çıkmaktır.

Başkan Oktay Alp'ten
Birlikte Üretme Çağrısı

Alp, "İlçemizin tarımsal ve kültürel kalkınmasına yön verecek çok önemli bir organizasyona imza attık. Bölge arazimizde yetişen ve yetiştirilebilecek "Aromatik ve Endemik Bitkiler" hakkında eğitim verilmesi ve fizibilite çalışmaları yapılması konulu sempozyumumuzu yoğun bir katılımı gerçekleştirdik." dedi

Alp, "Salonlarda ve masalarda kalmayıp, doğrudan sahaya ve hayata dokunacak bu kıymetli buluşmada ilçemizin kalkınma yol haritasını çizdik. Başta ceviz yetiştiriciliği olmak üzere; meyve-sebze üretiminde katma değer sağlamanın ve en önemlisi bölgede kooperatifleşme (birlik bilinci) çatısı altında örgütlenmenin adımlarını istişare ettik. Lavanta, kantaron çiçeği, kuşburnu, alıç ve kızılcık gibi ilçemize yüksek

ekonomik getiri sağlayacak ürünlerin planlamasını yaptık. Ayrıca kadın girişimcilerimizin, üretken kadınlarımızın ve çiftçilerimizin Avrupa Birliği ve TKDK desteklerinden maksimum düzeyde faydalanması için ŞEBİNYEG olarak her zaman rehberlik etmeye hazır olduğumuzu bir kez daha beyan ettik." dedi.

Alp şu noktalara dikkat çekti "Bu anlamlı organizasyonda bizleri onurlandıran;

* Pamukkale Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Turan Karadeniz'e,

* TKDK Yerinde Kontrol Uzmanı Özgür Zincir Bey'e,

* Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Ziraat Proje Biriminden Dr. Malik Aysel Köse ve Aykut Pekdemir'e,

* İlçemizde kolektif üretimin ve dayanışmanın en güzel



örneğini sergileyen Sınırlı Sorumlu Tamzara Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Başkanı Hatice Sevgi Üstündağ'a,

* Değerli tecrübeleriyle katkı sunan ceviz üreticilerimiz Nurettin Ocak ve Dürdane Gündüz ile kadın girişimcimiz Mehtap Bayazıt'a,

* Etkinliğimiz bünyesinde geleneksel sanatlarımızı yansıtan, icra ettikleri harika Ebru ve Filografi sanatı tablolarıyla sempozyumumuza estetik ve değer katan Şebinkarahisar Halk Eğitimi Merkezi Müdürlüğüne, Usta Öğreticilerimiz Elif Yücel, Hümeysra Çapkın, Kevser Uzun, Şeyda Türkar, Mehtap Bayazıt ve tüm kursiyerlerimize,

* Etkinliğimizi kamuoyuna duyuran Şebinkarahisar Haber Gazetesi İmtiyaz Sahibi Hami

Yıldırım ve Yayın Koordinatörü Remzi Gömürlü'ye,

* İlçemizi temsil eden tüm kurum amirlerimize, personellerimize, Belediye Başkanımız Ömer Şentürk ve ekibine,

* Yoğun programı ve mazereti nedeniyle aramızda olamasa da desteklerini ileten İlçe Kaymakamımız Dr. Yasin Ardic'a, * Ve ilçe genelinde bahçeleri tek tek gezerek üreticilerimizin sorunlarını yanıtlayan, engin deneyimlerini bizlerle paylaşan tüm hocalarımıza ve mühendislerimize Şebinkarahisar YEG adına şükranlarımızı sunarız.

Şebinkarahisar için üretmeye, birleşmeye, kültürümüzü yaşatmaya ve kalkınmaya öncülük etmekten gurur duyuyoruz!"

Haber: Hasan Seyis

İyi Parti'den Ankara
Mitingine Tam Not

İyi Parti Genel Başkanı Müsavat Dervişoğlu'nun çağrısıyla Ankara Tandoğan Meydanı'nda gerçekleştirilen "Bayrak Açıyorum" mitingi, CUMARTESİ yapıldı. Mitingde İYİ Parti Giresun Teşkilatları yer aldı. Miting sonrası Gündeme dair bir açıklama yapan İYİ Parti Giresun İl Başkanı İnan Taşgöz; katılımcılara teşekkür etti. Taşgöz, ecdattan aldıkları Müdafaa-i Hukuk ruhuyla Tandoğan Meydanı'nı doldurdıklarını belirterek, "Terör baronlarına Meclis kürsüsünü peşkeş çekmeye yeltenen gaflet erbabına karşı, Topal Osman Ağaların evlatları olarak Ankara'da milli irade duvarı ördük" dedi.

Taşgöz, "Müsavat Dervişoğlu Şer Odaklarına Karşı İstiklal Sesidir" dedi.

Taşgöz, "Genel Başkanımız Sayın Müsavat Dervişoğlu, Ötügen'den Malazgirt'e, Çanakkale'den Cumhuriyet'e uzanan o sarsılmaz milli şuurun gür sesi olarak haykırmıştır. Liderimizin şer odaklarına ve saray entrikalarına karşı Meclis'te fırlattığı o ilmek, bugün Tandoğan'da milyonların yeminiyle milli bir iradeye dönüşmüştür" dedi.

Taşgöz, İYİ Parti'nin sadece güvenlikçi bir milliyetçilik değil, sosyal adaleti savunan inançlı



bir kadro olduğunu belirtti. Taşgöz, "Anayasa'mızın ilk dört maddesine göz diken, üniter devlet yapımızı çatlatmak isteyen hainlere karşı sarsılmaz bir kalkan, Gazi Meclis'in kutsiyetini terörün gölgesiyle kirliletmek isteyenlere karşı çekilmiş bir adalet kılıcı, Ekonomik buhran altında inim inim inleyen emeklimizin, fındık üreticimizin, işçimizin ve esnafımızın ahını sormak için kaldırılmış helal bir isyan bayrağıdır!" dedi.

Katılımcılara teşekkür eden Taşgöz, "Sizler bu davanın çimentosu, bu toprakların mabnevi sigortasıdır. 'Harun gibi gelip Karunlaşanların' dünyevi saltanatlarına karşı; hakkı, hukuku ve adaleti savunan Giresun'un bu yiğit evlatları var olduğu sürece, ne teröre geçit vereceğiz, ne de şanlı al bayrağımız göklerden inecektir" ifadelerini kullandı.

Taşgöz, açıklamasını "Sefer bizden, zafer Allah'tandır. Ne Mutlu Türk'üm Diyene!" sözleriyle noktaladı.

Haber: Cahit Akdoğan

ADABAHC'E'DE SATILIK
DENİZ MANZARALI ARSA

Adabahçe'de imar izni alınmış,doğalgaz,su,elektrik ,yol ve kanalizasyon sorunu olmayan 950 m2 arsa sahibinden satılıktır.

Arsa için nakit para veya daire karşılığı takas da mümkündür..Arşanın önü açıktır ve ileride yeni yapılacak konutların önünün kapanması mümkün değildir

İLETİŞİM: 0530 845 19 55

Horon Rekoru İçin Giresun'dan
100 Halkoyuncu Görev Aldı

GİFSAD İstanbul'da Giresun'u temsil etti.

Türkiye Halk Oyunları Federasyonu kültürel değerlerimizi korumak amacıyla "Horon Bizumdur" hareketini başlatarak horonun bu toprakların öz malı olduğunu tüm dünyaya duyurmayı hedefliyor.

Horonun kültürel kökleri ve Guinness Dünya Rekoru için dün İstanbul Maltepe etkinlik alanında Türkiye'nin çeşitli

illerinden yüzlerce halkoyuncu, el ele horon tutup dünyaya horonun gösterimini yaptı.. Giresun Folklor Kültür Sanat Spor Kulübü (GİFSAD) Halk Oyunları İl Temsilciliği 100 kişilik ekiple rekora katkı sağladı.. Cumartesi akşamı Gemilerçekeği Botanik Parktan hareket eden kafiye GİFSAD Başkanı Mustafa Öztürk ve veliler uğurladı . Katılımın 10 bine yaklaştığı ifade ediliyor. **Haber Merkezi**

29 Haziran 2026 Pazartesi	GİRESUN GÜNDEM	SAYI: 7562
İmtiyaz Sahibi HATİCE CİCİ		
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü Mustafa CİCİ		
İLAN VE REKLAM TARİFESİ RESMİ İLAN (Tek Sütun Santimi)..... : 232 TL Kongre İlanı (12 x 12 cm'ye kadar)..... : 1.500 TL Tüyük İlanı : : 1.500 TL Zayı Öğrenci : 250 TL Zayı İlanı : 500 TL Özel İlan (S/Cm)..... : 235 TL Yıllık Abone..... : 3.000TL 6 Aylık Abone : 1.500 TL Çeyrek Sayfa İlan..... : 1.000 TL Yarım Sayfa İlan : 2.000 TL Tam Sayfa İlan..... : 4.000 TL 2 Sütun x 5 cm..... : 200 TL 4 Sütun x 5 cm..... : 400 TL NOT: Bu tarifele KDV dahil değildir.		YÖNETİM MERKEZİ Kapu Mah. Gazi Cad. Güven Çarşısı No: 89 Kat: 4 Daire No: 204 GİRESUN DİZGİ ve BASIM YERİ Giresun Gündem Gazetesi Matbaası Kavaklar Mah. Soner Sk. No:3/2 GİRESUN İLETİŞİM Tel: 0.454 216 05 75 Fax : 0.454 212 02 88 Gsm : 0.538 414 81 41 EPosta : giresungundem28@gmail.com Web : www.giresungundem.com
Sayfa Sekreteri (Editör) Hakan ÇELEBİ Muhabir Cahit AKDOĞAN Muhabir Fatma UĞURLU		
YEREL SÜRELİ YAYIN		
Gazetemizde yayınlanan Köşe Yazıları, tamamen yazarın şahsi görüş ve fikirleri olup; hukuken Giresun Gündem'i bağlamaz.		
GİRESUN GÜNDEM, BASIN MESLEK AHLAKINA UYAR		
E-Tebligat Adresi: 15433-34785-15788		

KÜMBET YOLLARINA VATANDAŞLAR İLE KORE GAZİSİ VE ESKİ MUHTAR ÇİFTÇİ'DEN TEPKİ: "BU YOLLAR TURİZME YAKIŞMIYOR"

Çiftçi: Kümbet Gözden Çıkarıldı mı?



Dereli-Kümbet yolunda bazı bölümlerde yama çalışmaları yapılmasına rağmen çukurların devam ettiği görülürken, yol kenarlarındaki yabani otlar, temizlenmeyen su kanalları, yola sarkan ağaç dalları ve silinen yol çizgileri dikkat çekiyor.

ÇİFTOLUK BÖLGESİ KÜMBET'E YAKIŞMIYOR

Kümbet girişindeki Çiftoluk suyu çevresinde ise bölgeye yakışmayan görüntüler yaşanıyor. Yöresel ürün satış reyonlarının hemen yanında bulunan ç konteynerlerde çöplerin taşması, çevreye yayılan kötü koku ve temizlik sorunları ziyaretçilerin tepkisini çekiyor.

Satış noktalarının yakınındaki tuvaletlerin yeterince temiz ve hijyenik olmaması da önemli bir eksiklik olarak öne çıkıyor.

Yaz sezonunda her gün çok sayıda tur otobüsünün Kümbet'e geldiğini belirten vatan-

daşlar, turistlerin bu görüntüler nedeniyle memnun ayrılmadığını ifade ederek, bölgenin acilen düzenlenmesini istiyor.

ESKİ ŞEBİNKARAHİSAR YOLU, KOÇKAYASI VE ÇIKRIKKAPI GÜZERGAHI SORUNLU

Kümbet'ten sonra devam eden eski Şebinkarahisar yolu ile üzerinde bulunan Koçkayası güzergâhı ve Çıkrıkçı Yayılası yolundaki bozukluklar da vatandaşların en fazla şikâyet ettiği konular arasında yer alıyor. Özellikle Koçkayası Tesisleri gibi önemli turizm noktalarına ulaşımı sağlayan yolların bakımsız olması, bölgeye gelen ziyaretçileri zor durumda bırakıyor.

Çıkrıkçı yolunun uzun süredir yeterli bakım görmediğini belirten vatandaşlar, bazı bölümlerde araçların güçlüklerle ilerlediğini ifade ediyor.

Şenliklerin yapıldığı Aymaç yolunun da bakım beklediği

belirtiliyor.

KORE GAZİSİ VE ESKİ MUHTAR AHMET ÇİFTÇİ'DEN TEPKİ

Kümbet'te incelemelerimiz sırasında bölgede karşılaştığımız vatandaşlar da yol, temizlik ve çevre düzeni konusundaki sorunları dile getirdi.

Bölgede görüştüğümüz 2004-2009 yılları arasında Kümbet Köyü Muhtarlığı yapan Kore Gazisi ve eski Kümbet Köyü Muhtarı Ahmet Çiftçi de yaşanan sorunlara dikkat çekerek yetkililere çağrıda bulundu.

Çiftçi, "Kümbet bölgemizin en önemli turizm merkezlerinden biridir. Ancak son yıllarda hizmetler giderek azalıyor. Özellikle yollarımızın durumu içler acısı hale geldi." dedi.

Kümbet girişindeki Çiftoluk bölgesindeki düzensizliğe dikkat çeken Çiftçi, "Satış reyonları ile çöpler yan yana duruyor. Çöpler zamanın-

da alınmadığı için taşıyor, çevreye kötü koku yayılıyor. Köpekler çöpleri etrafa dağıtıyor. Böyle bir görüntü turizm merkezine yakışmıyor. Buranın mutlaka düzene girmesi gerekiyor." ifadelerini kullandı.

Yolların durumuna da tepki gösteren Çiftçi, "Eski Dereli yolu, Kümbet'ten sonraki eski Şebinkarahisar yolu, Koçkayası güzergâhı ve Çıkrıkçı yolu çok kötü durumda. Bu yollar önemli turizm tesislerine ulaşım sağlıyor. Gelen turistler ve araç sürücüler büyük sıkıntı yaşıyor. Bu yolların bir an önce bakımdan geçirilmesi gerekiyor." diye konuştu.

Kümbet'te görüştüğümüz diğer vatandaşlar da özellikle yolların bozukluğu, çöplerin zamanında alınmaması ve bölgedeki düzensizlikten şikâyet ederek, turizm Merkezinin daha fazla ihmal edilmemesi gerektiğini ifade etti.

Haber: Cahit Akdoğan

SÖĞÜTÖNÜ OBASI YOLA KAVUŞTU, BAŞKAN RAHİMİ TOZLU MEST OLDU

Tozlu'dan Temür ve Önal'a Büyük Övgü



Kulakkaya ve Bektaş'ı başta Ali Temür ve vekilimiz ve çalışan belediye başkanlarımız Önal ve bizler ileride bacasız fabrika yapacağız." dedi

Tozlu"Temür vekilimiz ve başkanlarımızın kıymetini

bilelim. İlerde yollarımızı asfalt yapacağız ve projelerimiz devam ediyor.Bizler tabure başkanı değiliz. Biz icraat başkanıyız biz lafa bakmayız icraata bakarız." dedi.

Haber: Mustafa Cici

ŞEBİNKARAHİSAR OSB'DE GERİ SAYIM



Çakırmelikoğlu, bölgede yürütülen çalışmalarda sona yaklaşıldığını belirterek, altyapı ihalesinin Temmuz ayında yapılmasının planlandığını söyledi.

750 dönümlük alanda hayata geçirilen Şebinkarahisar OSB'de 71 sanayi parseli ile 5 hizmet alanının oluşturulduğunu ifade eden Çakırmelikoğlu, parselasyon işlemlerinin tamamlandığını ve tapuların çıkarılma aşamasına geldiğini kaydetti.

Altyapı projelerinin tamamlandığını vurgulayan Çakırmelikoğlu, projelerin önümüzdeki hafta Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na teslim edileceğini belirtti. Temmuz ayında ihale

sürecinin başlatılmasının, Ağustos ayında ise yer tesliminin gerçekleştirilmesinin hedeflendiğini ifade etti.

Yaklaşık 450-500 milyon lira yatırım bedeline sahip proje kapsamında 71 parselin yatırımcıya tahsis edilmesinin planlandığını dile getiren Çakırmelikoğlu, yatırımın bölge ekonomisine önemli katkılar sağlayacağını söyledi.

Şebinkarahisar'da istihdamı artırması ve göçün azaltılmasına katkı sunması beklenen OSB'nin tamamlanmasıyla birlikte ilçenin üretim, yatırım ve istihdam kapasitesinde önemli bir artış yaşanması öngörülüyor.

Haber: Fatma Uğurlu

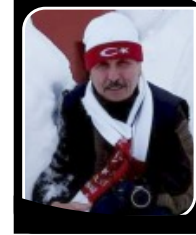
YAMAN SADECE 10 YAŞINDA VE ŞU AN KÖK HÜCRE NAKLİ BEKLEYEN BİNLERCE ÇOCUKTAN BİRİ

YAMAN AYNI ZAMANDA, HEPİMİZİN YAKINDAN TANIDIĞI ÜST KLASMAN YARDIMCI HAKEMLERİMİZDEN KÜRŞATHAN AKIN'IN OĞLU.

YAŞAM, SADECE BİR EŞLEŞMEYE BAKIYOR. SENİN 3 TUP KANIN, YAMAN İÇİN BİR UMUT, ONUN GİBİ BİNLERCE ÇOCUK İÇİN BİR CESARET OLABİLİR.

WWW.KANVER.ORG

BAŞARABİLİRİZ



Hasan Seyis

Ogün Aşure Yeme Günü Değil, Matem Günüdür

Yüzyıllar geçse de dinmeyen sızımız, haksızlığın karşısında sarsılmaz kalemdir Kerbela ..

Zulme karşı çıktığı için 72 yareniyle birlikte,

Katil , zalim Muaviye viye ve Yezit'in askerleri tarafından şehit edilen ,

İmam Hüseyin Aleyse-lam'ın Efendimizin bugün matem ve yas günüdür.

Ziyafet ve yemek yeme günü değildir.

Muaviye denen kişi Ebu Süfyan'ın oğludur.

Yezit de torunudur.

Bunların İslam'dan uzaktan yakından alakası yoktur.

Yıllarca Muaviye'nin Peygamberimizin sır katibi olduğu yalanı, vaazlarda Müslümanlara yalan olarak anlatılmıştır.

Yalanın özüdür bu.

Bunlar sahabe değildir.

Her Peygamberimizi gören sahabe değildir.

Yezit'in ve Maviye'nin yolunda gidenlerin bu gün hangi safta oldukları açıkça ortada görülmektedir.

Muaviye ve Yezit, Hazreti Muhammed (SAV) 'in Yârenlerini ve neslini katlederek, yok etme yoluna gitmişlerdir.

Allah cc. Ali'bin Hüseyin, 4.İmam Zeynelabidin ,İmam Hüseyin Aleysselam'ın Oğludur.

Hazreti Muhammed Aleyhisselam'ın nesli bu yolla devam eder.

Muaviye ve Yezit 70 yıl İmam Ali Aleysselama ve

Ehl-i beyt'e(Hazreti Muhammed Aleyhisselam -İmam Ali Aleysselama-İman Hasan Aleysselam- İmam Hüseyin Aleysselam'ın ve Hazreti Fatıma Aleysselam)hutbelerde

hakaret ettirmiştir.

Muaviye, İmam Ali Aleyse-lama savaş açmıştır.

Sıffin savaşı,Muaviye, İmam Hasan Aleyhi selama Zehirleterek şehit etmiştir.

Yezit ise İmam Hüseyin Aleyhhiselam'ın 72 Ehl-i beyt'ini şehit etmiştir.

Yezit ve ordusu Mekke'de yüzlerce Sahabeyi şehit ettiler.

Ailelerinin namuslarını kirlettiler.

Yezit, Kâbe'yi taşa tutturarak yıktırmıştır.

Neden bunları hocalar anlatmıyor.

Cuma Namazını,Çarşamba günü kaldırmaya kalkın yezit ve yandaşları.

bol bol şarap içenlerdendir.

Hazreti Muhammed Aleyhisselam dönemin ve dört halife dönemin de, Cuma hutbeleri Ramazan ve Kurban Bayramı Namazlarında olduğu gibi, Namaz kılındıktan sonra okunurdu.

Muaviye ve Yezit döneminde, Hazreti Muhammed Aleyhisselam'ın Ehl-i beyt'ine Hutbelerde hakaret yapıldığından,Cuma Namazına gelenler Cuma namazı kılındıktan SONRA Mescitlerden ayrıldılar.

Bunu önlemek için, Muaviye ve Yezit Hutbeyi Cuma Namazının önüne almışlardır.

Cuma namazı hutbeden sonra okunmaya başlamıştır.

O gün, bu güne kadar Cuma Hutbesi, Cuma namazı kılınmadan Önce hutbe okunur.

Yani Muaviye ve Yezit Emevi geleneği devam etmektedir.

Neden bunlara kimse çare bulmuyor.



Abdulkadir Eroğlu

akadire@hotmail.com

GEZİ YAZISI 2 Güneydoğu'da Değişen hayat..

Güneydoğu ziyaretimizde en dikkat çekici gözlemimiz, bölgede son yıllarda yaşanan değişim oldu. 1990'lı yıllarda boşaltılan bazı köylerde evler restore edilmiş, dönüşler hız kazanmış. Silah sesleri yerini günlük hayatın olağan akışına bırakmış. Terörün bitmesi halkı çok mutlu ve pozitif etkilemiş. Sanırım Türkiye'nin en mutlu bölgesi olmuş.

Bölgede elektrik, yol, dinlenme tesisleri, kamp alanları ve sosyal yaşam eskisine göre çok farklı bir noktaya gelmiş. Ekonomik hareketliliğin arttığı, yeni model araçların yaygınlaştığı dikkat çekiyor. Geçmişte sıkça konuşulan sınır kaçakçılığı görüntülerine rastlamadık; sınır ticaretinin daha çok yasal yollarla yürütüldüğü ifade ediliyor. Yol kenarlarında dinlenme tesisleri, çay ocakları, lokantalar ve mola yerleri bulunuyor. Cehennem Deresi'nin tamamı trekkinge açılmış. Doğa tutkunlarına özellikle tavsiye ederim.

İmkânı olan herkes gönül rahatlığıyla bu bölgeyi ziyaret edebilir. Günün her saatinde, 7 gün 24 saat güvenle yolculuk yapabilirsiniz. Kısacası bölge, birçok kişinin zihnindeki eski fotoğraftan oldukça farklı bir noktaya gelmiş. Bölge insanının misafirperverliğini ise ayrıca anlatmaya gerek yok. Zaten bunu bilen bilir. Benim tavsiyem; önyargılarla değil, gidip yerinde görerek karar vermenizdir.

Ancak bütün bu olumlu tabloya rağmen beni en çok düşündüren konu, futbol üzerinden yürüyen siyasi tartışmalar oldu.

Adım adım futbol üzerinden yeni bir gerilim ve kutuplaşma ortamı oluşturulmaya çalışıldığı izlenimi doğuyor. Tarihte bunun acı örnekleri vardır. Yugoslavya'nın dağılma sürecinde oynanan Dinamo Zagreb-Kızılyıldız karşılaşması, toplumsal gerilimin futbol sahalarına nasıl yansıdığını gösteren sembol olaylardan biri olarak hafızalara kazınmıştır. Türkiye'nin böyle bir sürece sürüklenmemesi için başta Türkiye Futbol Federasyonu olmak üzere bütün kurumların büyük sorumluluk taşıdığı kanaatindeyim.

Amedspor'un adı ve kimliği uzun yıllardır sporun ötesinde siyasi ve kültürel tartışmaların konusu

olmuştur. Kulübün geçmiş, isim değişiklikleri ve kimliği hakkında farklı görüşler ve iddialar bulunmaktadır. Bazı eski yöneticiler de kulübün zaman içinde yalnızca sportif bir yapı olmaktan çıkarak kimlik eksenli bir anlam kazandığını ifade etmektedir. Ancak hangi görüş benimsenirse benimsensin, futbolun yeni gerilimlerin üretildiği bir alan hâline gelmesine izin verilmemelidir.

Tarih bize, dış güçlerin farklı dönemlerde etnik ve milliyetçi fay hatlarını kullanarak birçok devleti zayıflattığını göstermektedir. Bugün de benzer risklerin bulunduğunu düşünen geniş bir kesim vardır. Bu nedenle siyaset kurumunun kısa vadeli hesaplarla değil, uzun vadeli devlet aklıyla hareket etmesi büyük önem taşımaktadır.

Son günlerde kamuoyunda çeşitli siyasi senaryolar konuşulmaktadır. Selahattin Demirtaş'ın hukuki durumu, yeni anayasa çalışmaları ve siyasi partiler arasındaki olası iş birlikleri hakkında farklı değerlendirmeler yapılmaktadır. Bu konuların tamamı hukuk devleti ilkeleri içinde ve demokratik meşruiyet çerçevesinde ele alınmalıdır. Toplumun ortak değerlerini zedeleyecek, kutuplaşmayı artıracak adımlardan herkes kaçınmalıdır.

Ayrıca, DEM Parti tarafından düzenlenen veya bundan sonra düzenlenebilecek "Öcalan'a Özgürlük" mitinglerinin kamu düzeni açısından dikkatle değerlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum. Konuyla ilgili kesinleşmiş yargı kararları bulunduğu dikkate alın-
dığında, idarenin hukuki çerçevede gerekli tedbirleri alması önemlidir. Amaç, toplumsal gerilimi artırmak değil; hukuk düzenini, kamu güvenliğini ve toplumsal huzuru korumaktır.

Bu geziden çıkardığım en önemli sonuç ise şudur: Güneydoğu'yu televizyon ekranlarından değil, gidip yerinde görmek gerekiyor. İnsanlarla aynı sofraya oturunca, aynı çayı paylaşıncaya birçok önyargının kendiliğinden dağıldığını görüyorsunuz.

Elbette çözülmesi gereken sorunlar vardır. Ancak huzurun korunması, ayrışmayı körükleyen söylemler yerine ortak geleceğe odaklanması, hepimizin ortak sorumluluğudur.

Başkan Ahmet Şahin'den Yanıt Var



Giresun İl Genel meclisi Başkanı Ahmet Şahin, Alucra ile ilgili haberlere açıklık getirdi. Şahin "Son günlerde bazı basın yayın organlarında Alucra ilçemizde yürütülen yol bakım, onarım ve asfalt çalışmalarıyla ilgili çeşitli haberler ve değerlendirmeler yer almaktadır. Konunun doğru anlaşılması ve kamuoyunun sağlıklı bilgilendirilmesi adına aşağıdaki açıklamanın yapılması zaruri hale gelmiştir." dedi.

Şahin şöyle konuştu, "Alucra ilçemizde köy yollarının bakım ve onarım çalışmalarının daha etkin şekilde yürütülebilmesi, özellikle sıcak asfalt ihtiyacının karşılanabilmesi amacıyla mülkiyeti özel bir şirkete ait, fiili zilliyetli Alucra Belediyesinde arızalı durumda bulunan asfalt plantinin bakım ve onarımının yapılması planlanmıştır. Bu kapsamda söz konusu asfalt plantinin gerekli teknik bakım ve onarım işlemlerinin gerçekleştirilerek yeniden üretime kazandırılması amacıyla Özel İdare-mize ücretsiz tahsis ve kullandırılması yönünde çalışma yürütülmüştür.

Özel İdaremiz, asfalt plantinin tüm bakım ve onarım masraflarını üstlenmeye, gerekli teknik çalışmaları yapmaya ve tesisin yeniden faal hale getirilmesinin ardından ilçemizde sıcak asfalt üretimi gerçekleştirerek yol çalışmalarına katkı sunmaya hazır olduğunu açıkça ortaya koymuştur. Böylece hem Alucra merkezinde hem de köy yollarında ihtiyaç duyulan asfalt çalışmalarının daha hızlı ve ekonomik şekilde yürütülmesi hedeflenmiştir.

Ancak söz konusu asfalt plantinin Özel İdaremize devredilmesine ilişkin teklif, Alucra Belediye Meclisinde görüşülmüş ve yapılan oylama sonucunda çoğunluğu elinde bulunduran grubun red oyları nedeniyle kabul edilmemiştir. Belediye Meclisinin aldığı bu karar doğrultusunda asfalt plenti Özel İdaremize tahsis edilmemiş ve planlanan bakım-onarım süreci başlatılamamıştır.

Bu nedenle Alucra ilçemizde sıcak asfalt üretimi yapılamamakta, buna bağlı olarak planlanan bazı yol yapım ve asfaltlama çalışmalarında istenilen seviyede ilerleme sağlanamamaktadır. Kamuoyunun bilmesini isteriz ki, Özel İdaremizin bu konuda herhangi bir ihmali veya isteksizliği bulunmamaktadır. Tam aksine, gerekli kaynak ve teknik imkânlar hazır olmasına rağmen Belediye Meclisince alınan karar nedeniyle süreç ilerletilememiştir.

Dolayısıyla Alucra ilçesinde sıcak asfalt üretiminin gerçekleştirilememesinin ve buna bağlı yaşanan gecikmelerin sorumluluğu, asfalt plantinin Özel İdare-mize verilmesine karşı çıkarak ret oyu kullanan çoğunluğu elinde bulunduran gruba aittir.

Vatandaşlarımızın doğru bilgilendirilmesi adına bu açıklamayı kamuoyunun takdirlerine sunuyor, Alucra'mızın ihtiyaç duyduğu hizmetlerin hayata geçirilmesi noktasında çalışmalarımızı kararlılıkla sürdüreceğimizi ifade ediyoruz."

Haber: Fatma Uğurlu



Yavuz Kayacık

BİR KÜLTÜR MİRASININ İZİNDE: ALUCRA OĞLAK KEBABI



Gastronomi dünyasında bazı lezzetler vardır ki, onlar sadece bir yemek değil; bir coğrafyanın ruhunu, o toprakta yaşayan insanların emeğini ve sabrını yansıtan birer kültür mirasıdır. Giresun'un yüksek rakımlı, tertemiz havasıyla bezeli Alucra ilçesinin o kadim lezzeti "Oğlak Kebabı" da tam olarak böyle bir şaheserdir. Anadolu'nun bağrından kopup gelen, belki de adını henüz duymadığımız ama tattığımızda damaklarımızda unutulmaz bir iz bırakan bu lezzet, bir yemeğin ötesinde bir yaşam biçimidir. Alucra Oğlak Kebabı, 2014 yılında Yahya Palavar'ın vizöründen belgeselleşmiş ve bugün sadece bir lezzet değil, bir bölgenin imzası haline gelmiştir.

TESCİLLİ BİR LEZZET VE RESMİ KAYITLAR

Alucra Oğlak Kebabı'nın hak ettiği noktaya gelmesi, uzun süren bir emeğin sonucudur. Giresun Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından 14.01.2019 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumuna müracaat edilmiştir. Yapılan kapsamlı tetkikler ve incelemeler sonrasında, 582 Tescil Numarası ile 27.10.2020 tarihinde Coğrafi İşaret olarak tescilli bir marka değeri haline gelmiştir. Bu tescil, Alucra Oğlak Kebabı'nın üretim metodu, kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri açısından Alucra ilçesine özgü, başka hiçbir yerde kopyalanamayacak bir kültürel miras olduğunu resmen belgelemektedir. Coğrafi sınırın Alucra olarak belirlenmesi, bu lezzetin sadece yerel değil, ulusal bir değer olarak korunmasını sağlamıştır.

KADİM BİR GELENEK: SOĞUK YENİLEN BİR KEBAP

Türkiye'nin dört bir yanındaki kebab kültürlerini düşündüğümüzde, akla hemen sıcak, dumanı üzerinde tüten lezzetler gelir. Ancak Alucra Oğlak Kebabı, bu alışkanlıkların dışına çıkan, ezber bozan bir lezzettir. Bu kebabın en ayırt edici özelliği, sıcak değil, soğuk tüketilmesidir.

Peki, nasıl oluyor da bir kebab soğuk yenildiğinde ağızda dağılacak kadar gevrek ve lezzetli kalabiliyor? İşte buradaki sır, üretimin her aşamasında gösterilen o eşsiz sabır ve geleneksel yöntemlere olan sadakattir. Kendine özgü üretim metodu sayesinde, oda koşullarında 2-3 gün bozulmadan kalabilen bu kebab, kış şartlarında ise 2-3 ay süresince tazeliğini koruyabilmektedir. Tarih boyunca bölgede yaşayanlar için sadece bir kış yemeği değil, aynı zamanda gurbete gidenlerin yol azığı olmuştur. Bu, sadece bir beslenme biçimi değil, geçmişten geleceğe taşınan bir dayanıklılık hikayesidir.

ÜRETİMİN SANATI: HAS TAŞ VE KIZILÇAMIN AHENGİ

Alucra Oğlak Kebabı'nın üretim süreci, adeta bir tiyatro sahnesinin titizlikle

hazırlanması gibidir. Süreç, temmuz ayının başından ekim ayının sonuna kadar olan dönemde, sütten kesilmiş ve bir yaşını geçmemiş, 10-15 kg ağırlığındaki kara oğlakların seçilmesiyle başlar.

Bu lezzetin asıl sırrı, kullanılan "has taş" fırınlardadır. Yörede has taş olarak adlandırılan bazalt kayacı, 500 °C sıcaklığa dayanıklılığı ile bilinir. Kubbeli şekilde örülen ve dışı topraktan yapılan çamur harç ile sıvanan bu fırınlar, ısıyı absorbe ederek yaklaşık 12 saat boyunca soğumadan tutabilir. Fırının bacasının ağız bölümünün dışında olması ve fırın içerisindeki pürüzlü yüzeyi, kebabın en ideal şekilde pişmesini sağlar. Bu fırın mimarisi, mühendislik ile ustalığın iç içe geçtiği bir gelenektir.

ADIM ADIM LEZZET: PİŞİRME METODU

Oğlaklar, bir gün öncesinden mezba-hada kesilir ve iç organları temizlendikten sonra +4 °C'lık dolaplarda hijyenik koşullarda dinlendirilir. Ertesi gün kaya tuzuyla terbiye edilen karkaslar, bir saat dinlendirilir ve ardından pişmeye hazır hale getirilir.

Fırın, bir gece önceden kızılçam odunlarıyla yakılır ve sabaha karşı 200-250 °C ideal sıcaklığa ulaştığında, közlerden arındırılır. Fırının tabanına "mara" adı verilen köknar, gürgen, meşe veya akasya ağaçlarından elde edilen kalın tahtalar dizilir. Oğlaklar fırına yerleştirildikten sonra fırın kapağı, hava almayacak şekilde çamur harç ile sıvanır. Yaklaşık bir saat sonra karkaslar ters yüz edilir ve bir 1 saat 45 dakika daha pişmeye bırakılır. Fırından çıkarılan kebablar temiz bezlerin üzerine konularak soğumaya bırakılır.

BİR KÜLTÜRÜN YAŞATILMASI VE GELECEK VİZYONU

Elmacık köyü muhtarı Mustafa Polat'ın ve bölgedeki diğer üreticilerin çabalarıyla, bu gelenek günümüzde hala Alucra ve çevre ilçe pazarlarında yaşatılmaktadır. Yerel ve ulusal kanallardaki gastronomi programlarında ilgi odağı olan bu lezzet, sadece bir yemek değil; bir coğrafyanın, bir toprağın ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir ustalığın ifadesidir. Modernleşen dünyada, yerel değerlerin korunması büyük bir sorumluluktur. Alucra Oğlak Kebabı, kendi tarihini yazmaya devam etmektedir. Bizler, bu kadim lezzeti tanıtarak, aslında Alucra'nın kültürel hafızasını geleceğe taşıyoruz.

"Ne Adanası ne Urfası, bizde kebabın hası" cümlesi, sadece bir övünç değil, aynı zamanda bu kadim geleneğe duyulan derin bir saygının ifadesidir. Alucra Oğlak Kebabı, Türkiye'nin gastronomi mirasındaki en özel ve en lezzetli noktalarından biridir. Bu eşsiz mirası sahiplenmek, onu yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak hepimizin ortak görevidir.

Sağlık Köşesi

Tatilde Omurga Sağlığımızı Tehdit Eden 6 Önemli Hata!
Şezlongda uzun süre hareketsiz kalıyorsanız, dikkat!

Yaz aylarında artan açık hava aktiviteleri ve uzun tatil günleri bize yenilenme fırsatı sunarken, omurga sağlığı açısından bazı riskleri de beraberinde getirebiliyor. Günlük rutinden uzaklaşılan tatillerde yapılan basit hatalar; bel ve boyun bölgesinde kas spazmına, fıtık oluşumuna veya var olan problemin şiddetlenmesine neden olabiliyor.

Acıbadem Kozyatağı Hastanesi Beyin ve Sinir Cerrahisi Uzmanı Doç. Dr. Ali Erhan Kayalar, tatillerde bel ile boyun sağlığını tehdit eden en önemli hatalı davranışların ise yanlış pozisyonda uzun süre kalmak, ani hareketler yapmak ve uzun süre hareketsiz durmak olduğunu belirterek; "Yıl boyunca alışık olunmayan hareketlerin kısa sürede ve yoğun şekilde yapılması da omurgada beklenmedik yükler oluşturabilmektedir. Yaz tatillerinde önemsenmeyen günlük hatalar omurgada bel ve boyun fıtığı gibi ciddi sorunlara dönüşebilmektedir. Bu nedenle tatilde de omurga sağlığını koruyacak basit önlemlerin ihmal

edilmemesi gerekmektedir" diyor. Beyin ve Sinir Cerrahisi Uzmanı Doç. Dr. Ali Erhan Kayalar, yaz tatillerinde bel ve boyun sağlığını tehdit eden hatalı alışkanlıklarımıza dikkat çekti; önemli öneriler ve uyarılarda bulundu.



HATA: ŞEZLONG- DA SAATLERCE AYNI POZİSYONDA KALMAK

Tatilin en masum görünen alışkanlığı, aslında omurga sağlığı açısından önemli risklerden birini oluşturuyor. Şezlongda saatlerce aynı pozisyonda kalmak, boyun ve bel disklerine sürekli ve tek yönlü baskı uyguluyor. Özellikle boynun öne ya da yana eğik kalması, bir süre sonra kas spazmına neden olabiliyor. Bu durum basit bir tutulma gibi başlasa da, sinir köklerine baskı geliştirse bel veya boyun fıtığına bağlı şikayetlerin artmasına yol açabiliyor.

DOĞRUSU: Her 20-30 dakikada bir pozisyon değiştirin. Özellikle sırtüstü yatarken belinizi ve boyun bölgenizi mutlaka destekleyin. Kısa yürüyüşler yaparak kaslarınızı hareket ettirin

ve boynunuzu mümkün olduğunca nötr pozisyonda tutmaya özen gösterin.

HATA: SICAK HAVALARDA ANİDEN SOĞUK SUYA GİRMEK

Vücudun gevşemiş olduğu sıcak havalarda yapılan ani hareketler de bel ve boyun sağlığını olumsuz etkileyebiliyor. Özellikle terliyenken soğuk suya hızlı bir şekilde girmek, kasların refleks olarak aniden kasılmasına ve bunun sonucunda bel ile boyun bölgesinde kontrolsüz yüklenmelere yol açabiliyor. Daha önce fark edilmemiş bir disk sorunu varsa, bu ani yüklenmeyle birlikte ağrı gibi sorunlar gelişebiliyor veya var olan tablo şiddetlenebiliyor.

DOĞRUSU: Vücudunuzu ani ısı değişimine alıştırmak için deniz veya havuza yavaş yavaş girmeye özen gösterin.

HATA: SIĞ SUYA BALIKLAMA ATLAMAK

Yaz aylarında yapılan en tehlikeli hatalardan biri ise derinliği bilinmeyen sulara balıklama atlamak. Doç. Dr. Ali Erhan Kayalar, siğ suya balıklama atlayış sırasında baş ve boyun bölgesinin zemine çarpması halinde omuriliğin

ciddi şekilde zarar görebileceği uyarısında bulunarak; "Suyun beklenenden daha siğ olması durumunda bu tür atlayışlar boyun ve omurga kırıklarına, kalıcı felce ve hatta ölüme bile yol açabilmektedir" diyor.

DOĞRUSU: Felce neden olabilecek hasarların oluşmasını önlemek için derinliğini bilmediğiniz denize veya havuza asla balıklama atlamayın.

HATA: YOLCULUK SIRASINDA UZUN SÜRE HAREKETSİZ KALMAK

Uzun araç yolculukları da omurga sağlığını tehdit eden faktörler arasında yer alıyor. Seyahat sırasında 3-5 saat boyunca mola vermeden oturmak bel ve boyun spazmlarına neden olabiliyor. Bunun sonucunda bel ile boyun fıtığı yakınmaları şiddetlenebiliyor.

DOĞRUSU: Seyahat ederken bel ve boyun bölgenizi destekleyen yastıklar kullanın. Her 15 - 20 dakikada bir kol ve bacaklarınızı hareket ettirip, pozisyon değiştirmeyi ihmal etmeyin. Bunların yanı sıra en azından her 2 saatte bir mola vermeniz; en az 5 dakika yürümeniz ve mümkünse esnetme hareketleri yapmanız fayda

sağlayacaktır.

HATA: AĞIR VALİZİ HATALI TAŞIMAK

Tatil başlangıcında en çok yapılan hatalardan biri, ağır valizi belden eğilerek ve gövdeyi döndürerek kaldırmak oluyor. Beyin ve Sinir Cerrahisi Uzmanı Doç. Dr. Ali Erhan Kayalar; "Bu hatalı hareketler omurgaya tek noktadan yük bindirmekte ve disklerde ani basınç artışına sebep olabilmektedir. Bunun sonucunda bel ile boyun fıtığı gelişebilmekte veya mevcut şikayetler artabilmektedir" diyor.

DOĞRUSU: Bavulu yerden kaldırmanız gerektiğinde dizlerinizi mutlaka bükerek eğilin. Bavulunuzu kavradıktan sonra yavaşça ve kontrollü şekilde kaldırın. Bavulu kaldırırken yön değiştireceğiniz zaman belden dönme hareketi yapmayın; tüm vücudunuzla birlikte, ayaklarınızdan destek alarak dönün. Aslında büyük bir bavul yerine, daha hafif 2-3 küçük valiz tercih etmeniz bel ve boyun sağlığınız açısından daha uygun olacaktır.

HATA: SU KAYAĞI, KUM VOLEYBOLUNA HAZIRLIKSIZ BAŞLAMAK

Tatilde sık tercih edilen su kayağı, sörf ve kum voleybo-

lu gibi sporlar, yeterli hazırlık yapılmadan gerçekleştirildiğinde bel ile boyun sağlığı açısından risk oluşturabiliyor. Doç. Dr. Ali Erhan Kayalar, özellikle yıl boyunca düzenli egzersiz yapmayan kişilerin tatilde aniden yoğun fiziksel aktiviteye başlamalarının son derece riskli olduğunu vurgulayarak; "Öyle ki bu hata omurga çevresindeki kas ve bağ dokularında zorlanmaya neden olabilmektedir. Ani dönüş hareketleri, dengesiz düşüşler ve tekrarlayan yüklenmeler sonucunda bel ve boyun ağrıları gelişebilmekte; fıtık veya disk problemleri oluşabilmekte veya var olan bu sorunlara bağlı şikâyetler artabilmektedir" uyarısında bulunuyor.

DOĞRUSU: Tatil sporlarına başlamadan önce kısa bir ısınma ve esneme programı uygulayın. Aktivitenin süresini ve yoğunluğunu kademeli olarak artırın. Özellikle boyun ve bel bölgesinde ağrı, tutulma veya hareket kısıtlılığı hissederseniz devam etmeyin ve dinlenmeye zaman ayırın. Omurgaya aşırı yük bindirebilecek ani ve kontrolsüz hareketlerden kaçınmaya özen gösterin.

BÖLÜKBAŞIOĞLU

OTOMOTİV



**GÜZELYALI
MAHALLESİ**



**BARBAROS
HAYRETTİN PAŞA
CADDESİ**



**NO: 135
GALERİCİLER SİTESİ
NUMARA: 39**

BULANCAK / GİRESUN



0538 332 55 55



Hakan ÇELEBİ

Yağlaş: Karadeniz Mutfağının Geleneksel ve Doyurucu Lezzeti

Karadeniz mutfağı, doğanın sunduğu ürünleri en iyi şekilde değerlendiren zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Bu kültür içerisinde önemli bir yere sahip olan yağlaş, özellikle Giresun, Ordu ve Trabzon'un bazı bölgelerinde nesilden nesile aktarılan geleneksel lezzetlerden biridir. Sade malzemelerle hazırlanmasına rağmen yüksek besin değeri ve doyuruculuğuyla dikkat çeken yağlaş, geçmişten günümüze Karadeniz sofralarının vazgeçilmez yemekleri arasında yer almıştır.

Yağlaşın temel malzemeleri mısır unu, tereyağı ve sudur. Bazı yörelerde içerisine süt, çökelek veya peynir de eklenebilmektedir. Yemeğin hazırlanışı oldukça basit görünse de lezzetinin sırrı kullanılan malzemelerin kalitesinde ve pişirme tekniğinde saklıdır. Özellikle yaylalarda üretilen doğal tereyağı ile yapılan yağlaş, kendine özgü aromasıyla unutulmaz bir tat sunmaktadır.

Yağlaşın ortaya çıkışı, Ka-

radeniz insanının yaşam koşullarıyla yakından ilişkilidir. Geçmişte bölgede yaşayan insanlar tarım ve hayvancılıkla uğraşarak, günün büyük bölümünü zorlu arazi şartlarında çalışarak geçiriyordu. Bu nedenle kolay hazırlanabilen, uzun süre tok tutan ve yüksek enerji sağlayan yemeklere ihtiyaç duyuluyordu. Yağlaş da bu ihtiyacın sonucunda ortaya çıkmış ve kısa sürede bölge mutfağının önemli bir parçası haline gelmiştir.

Özellikle kış aylarında tüketilen yağlaş, soğuk havalarda vücudu sıcak tutan besleyici bir yemek olarak bilinmektedir. Sabah kahvaltılarında veya akşam yemeklerinde hazırlanan bu lezzet, aile bireylerini aynı sofrada buluşturan geleneksel yemeklerden biri olmuştur. Birçok köy evinde yağlaşın kokusu, çocukluk anılarının ve aile birlikteliğinin simgesi olarak hatırlanmaktadır.

Karadeniz kültüründe tereyağının özel bir yeri vardır. Yağlaşın lezzetini belirleyen en önemli unsur da kaliteli te-

reyağıdır. Yaylalarda otlayan hayvanların sütünden elde edilen tereyağı, yemeğe eşsiz bir aroma kazandırmaktadır. Bu nedenle eski ustalar, "Yağlaşın lezzeti tereyağında gizlidir" sözünü sıkça kullanmışlardır.

Giresun mutfağında yağlaş, özellikle mısır ekmeği ve ayrılanla birlikte tüketilmektedir. Bazı aileler üzerine çökelek serperek servis ederken, bazıları ise yanında turşu kavurması veya karalahana yemekleri sunmaktadır. Bu çeşitlilik, yemeğin farklı damak zevklerine uyarlanmasını sağlamaktadır.

Yağlaş yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda Karadeniz insanının tutumlu ve üretken yaşam anlayışının da bir göstergesidir. Az sayıda malzemeyle doyurucu ve lezzetli bir yemek hazırlayabilmek, geçmiş nesillerin mutfak bilgeliğinin önemli örneklerinden biridir. Bu yönüyle yağlaş, ekonomik ve sürdürülebilir beslenmenin geleneksel bir temsilcisi olarak değerlendirilebilir.



Günümüzde şehirleşme ve değişen yaşam koşulları nedeniyle birçok geleneksel yemek unutulmaya yüz tutsa da yağlaş hâlâ Karadeniz'in köylerinde ve yaylalarında yaşatılmaktadır. Yerel festivallerde, kültürel etkinliklerde ve yöresel restoranlarda bu lezzeti tatmak mümkündür. Son yıllarda geleneksel mutfağa olan ilginin artmasıyla birlikte yağlaş, genç kuşaklar tarafından da yeniden keşfedilmektedir.

Besin değeri bakımından değerlendirildiğinde yağlaş, içerdiği mısır unu sayesinde enerji veren karbonhidratlar bakımından zengindir. Tereyağı ise vücuda gerekli olan yağları sağlayarak yemeğin besleyiciliğini artırır. Bu nedenle özellikle ağır işlerde çalışan insanlar için geçmişte önemli bir enerji kaynağı olmuştur.

Sonuç olarak yağlaş, Karadeniz mutfağının sadelikten doğan zenginliğini

temsil eden özel yemeklerden biridir. Mısırın bereketi ile tereyağının lezzetini buluşturan bu geleneksel yemek, yalnızca bir besin değil; aynı zamanda bölgenin kültürel hafızasını, aile geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtan değerli bir mirastır. Karadeniz sofralarında yüzyıllardır yer alan yağlaş, geçmişten günümüze uzanan lezzet köprüsünün en güzel örneklerinden biri olarak yaşamaya devam etmektedir.

GİRESUN'UN TURŞU VE TUZLAMA KÜLTÜRÜ: KARADENİZ SOFRALARININ ASIRLIK LEZZET MİRASI

Karadeniz'in yemyeşil doğası, bol yağışlı iklimi ve verimli toprakları, Giresun mutfağını Türkiye'nin en zengin yöresel mutfaklarından biri haline getirmiştir. Bu mutfağın en önemli özelliklerinden biri ise kuşkusuz turşu ve tuzlama geleneğidir. Yüzyıllardır sürdürülen bu gelenek, yalnızca yiyecekleri uzun süre muhafaza etmenin bir yöntemi değil, aynı zamanda bölgenin kültürel kimliğinin ayrılmaz bir parçasıdır.

Eskiden buzdolabının olmadığı dönemlerde insanlar yaz ve sonbahar aylarında yetişen sebze ve otları kış aylarında tüketebilmek için turşu kurar, tuzlama yapar ve doğal yöntemlerle saklardı. Giresun'da bu gelenek bugün de büyük ölçüde devam etmekte, birçok evde sonbahar ayları adeta turşu hazırlama mevsimi olarak yaşanmaktadır.

GİRESUN SOFRALARININ VAZGEÇİLMEZİ: FASULYE TURŞUSU

Giresun denildiğinde akla ilk gelen turşulardan biri fasulye turşusudur. Yaz aylarında toplanan taze fasulyeler ayıklanır, hafif haşlandıktan sonra kaya tuzu, sarımsak ve su ile bidonlara veya cam kavanozlara yerleştirilir. Yaklaşık iki ila üç hafta içerisinde olgunlaşan fasulye

turşusu, kış boyunca sofraların en sevilen lezzetlerinden biri olur.

Fasulye turşusu yalnızca sade olarak tüketilmez. Bölgenin meşhur yemeklerinden biri olan kavrulmuş fasulye turşusu, soğan ve tereyağı ile kavrulmuş olarak hazırlanır. Mısır ekmeği ve ayrılan eşliğinde servis edilen bu yemek, Karadeniz mutfağının simge tatları arasında yer alır.

BEYAZ LAHANA TURŞUSUNUN AYRICALIKLI YERİ

Kış aylarının en önemli hazırlıklarından biri de beyaz lahana turşusudur. Büyük baş lahana yaprakları özenle doğranır, kaya tuzu ve bazen acı biberle birlikte kurutulup haftalarca bekletilir.

Lahana turşusu özellikle et yemeklerinin yanında tercih edilirken, bazı köylerde lahana çorbası ve lahana kavurmasının yapımında da kullanılır. Ekşimsi aromasıyla iştah açıcı bir özellik taşıyan bu turşu, sindirime yardımcı olması nedeniyle de halk arasında oldukça değerli görülmektedir.

PANCAR (KARALAHANA) TUZLAMASI

Karadeniz mutfağında "pancar" denildiğinde kırmızı pancar değil, karalahana anlaşılır. Giresun'un en önemli sebzelerinden biri olan karala-



hana yalnızca taze tüketilmez; tuzlaması da yapılır.

Karalahana yaprakları temizlenip hafif haşlandıktan sonra tuzlu salamura içerisinde saklanır. Kış aylarında çıkarılarak pancar çorbası, pancar sarması veya pancar kavurması hazırlanır. Tuzlama yöntemi sayesinde karalahananın besin değeri büyük ölçüde korunurken kendine özgü aroması da daha belirgin hale gelir.

SALATALIK TURŞUSU

Her ne kadar Türkiye'nin birçok bölgesinde yapılsa da Giresun salatalık turşusunun kendine has özellikleri vardır. İnce kabuklu yerli salatalıklar tercih edilir. Turşu suyuna bol sarımsak, kaya tuzu, bazen nohut ve üzüm yaprağı eklenerek daha kıtır bir yapı elde edilir.

Özellikle kış sofralarında kuru fasulye, pilav ve mısır ekmeği ile birlikte vazgeçilmez

bir tamamlayıcıdır.

BİBER TURŞUSU

Acı ve tatlı sivri biberlerden hazırlanan turşular da Giresun mutfağında önemli yer tutar. Özellikle acı biber turşusu hamsili pilav, mısır ekmeği ve çeşitli et yemekleriyle birlikte tüketilir.

Bazı aileler turşuya maydanoz, kereviz yaprağı ve tane karabiber ekleyerek kendilerine özgü tarifler oluşturur. Her evin turşu suyu tarifi farklı olduğu için lezzetler de aileden aileye değişiklik gösterir.

YEŞİL DOMATES TURŞUSU

Yaz sonunda olgunlaşmayan yeşil domatesler hiçbir zaman israf edilmez. Sarımsak, maydanoz ve acı biber eşliğinde hazırlanan yeşil domates turşusu, ekşimsi tadıyla oldukça sevilir.

Özellikle kahvaltılarda ve balık sofralarında sıkça tüketilen bu turşu, Giresun'un kırsal



mahallelerinde halen geleneksel yöntemlerle hazırlanmaktadır.

KORNIŞON VE KARIŞIK TURŞULAR

Son yıllarda klasik turşuların yanında karışık turşular da yaygınlaşmıştır. Havuç, karnabahar, salatalık, yeşil domates, biber ve sarımsağın birlikte kurulduğu karışık turşular, hem görsel açıdan hem de lezzet bakımından sofraları zenginleştirmektedir.

Özellikle misafir sofralarında renkli görüntüsüyle dikkat çeken karışık turşular, Giresun mutfağının modern yorumları arasında yer almaktadır.

TUZLAMA GELENEĞİNİN ÖNEMİ

Turşunun yanı sıra tuzlama yöntemi de Giresun'da oldukça eski bir geçmişe sahiptir. Sebzelerin yanı sıra bazı balık türleri de tuzlanarak saklanır. Özellikle hamsi bolluğu-

nun yaşandığı dönemlerde hazırlanan tuzlu hamsiler, uzun süre muhafaza edilerek yıl boyunca tüketilirdi. Aynı şekilde bazı köylerde fasulye, karalahana ve çeşitli yabani otların tuzlanarak saklandığı görülmektedir.

Bu yöntem yalnızca yiyeceği korumakla kalmaz; ürünleri kendine özgü farklı aromalar da kazandırır.

SAĞLIKLI BİR FERMENTE GIDA

Doğal yöntemlerle hazırlanan turşular, fermente gıdalar arasında yer alır. İçerdikleri yararlı bakteriler sayesinde bağırsak sağlığını desteklediği, sindirimi kolaylaştırdığı ve bağışıklık sistemine katkı sağladığı bilinmektedir.

Ancak geleneksel turşuların yüksek miktarda tuz içermesi nedeniyle özellikle tansiyon hastalarının kontrollü tüketmesi önerilmektedir.

Kamyonun istinat duvarından devrili bir apartmana çarptığı kazada 2 kişi yaralandı



Giresun'un Tirebolu ilçesinde kamyonun istinat duvarından devrili alt kısımdaki apartmana çarpması sonucu 2 kişi yaralandı.

G.D. idaresindeki 28 AES 505 plakalı kamyon, Yeniköy Mahallesi'nde bir sitenin yokuşunda kontrolden çıktı. Yaklaşık 20 metre yükseklikteki istinat duvarından devrilen kamyon, alt

kısımdaki apartmanın 1 ve 2'nci katlarındaki dairelere çarptı. İhbar üzerine olay yerine 112 Acil Sağlık, polis ve itfaiye ekipleri sevk edildi. Yaralanan sürücü ile beraberindeki E.Ç, kaldırıldığı Tirebolu Devlet Hastanesi'nde tedavi altına alındı. Kamyonun çarptığı iki dairede maddi hasar oluştu.

GİRESUN (AA)

Başkan Ömer Dik: 'Spor Yatırımlarımız Devam Ediyor'

AK Parti Bulancak İlçe Başkanı Ömer Dik, Bulancak'ta eğitim ve spor alanındaki yatırımların hız kesmeden sürdüğünü belirterek, Millî Eğitim Bakanlığı tarafından ilçeye kazandırılan üçüncü spor salonunun yapımının devam ettiğini açıkladı.

Bulancak'ın her geçen gün yeni yatırımlarla büyümeye devam ettiğini vurgulayan Dik, çocukların ve gençlerin daha modern ve güvenli ortamlarda spor yapabilmeleri amacıyla önemli projelerin hayata geçirildiğini söyledi.

Ömer Dik açıklamasında, "Çocuklarımızın ve gençlerimizin spor yapabilmeleri için Millî Eğitim Bakanlığımız tarafından



ilçemize kazandırılacak olan üçüncü mekân da yükseliyor. Rabbim devletimize zeval vermesin." ifadelerini kullandı.

Dik, ilçeye bugüne kadar kazandırılan spor yatırımlarını da hatırlatarak, Bulancak Mesleki

ve Teknik Anadolu Lisesi Spor Salonu ile Atatürk Ortaokulu Spor Salonu'nun ardından yapımı süren Bulancak İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü Spor Salonu'nun da kısa süre içerisinde tamamlanarak hizmete açılaca-

ğını belirtti.

Bulancak'ta yatırımların artarak devam ettiğinin altını çizen Ömer Dik, eğitimden spora kadar birçok alanda gerçekleştirilen projelerin ilçenin geleceğine önemli katkılar sunduğunu ifade etti. Yapımı süren spor salonunun tamamlanmasıyla birlikte çocuklar ve gençler modern bir tesiste spor yapma imkânına kavuşacak.

AK Parti Bulancak İlçe Başkanı Ömer Dik, ilçeye kazandırılan her yatırımın Bulancak'ın gelişimine değer kattığını belirterek, önümüzdeki süreçte de yatırım ve hizmetlerin hız kesmeden devam edeceğini vurguladı.

Haber: Murat Bayraktar

Giresun'da darbettiği sürücünün ölümüne neden olduğu iddia edilen saniğa 11 yıl hapis cezası

Giresun'un Keşap ilçesinde iki otomobilin karıştığı trafik kazasının ardından çıkan kavgada, sürücüyü darbederek ölümüne neden olduğu gerekçesiyle yargılanan saniğa 11 yıl hapis cezası verildi.

Giresun 3. Ağır Ceza Mahkemesindeki duruşmaya, hakkında "kasten öldürme" suçundan

müebbet hapis talep edilen tutuklu sanık İ.İ., maktul Abdullah Coşkun'un eşi Hanife Coşkun ve oğlu katıldı.

Tanıkların dinlendiği duruşmada söz alan Hanife Coşkun, saniğin en ağır cezayı almasını istediğini söyledi. Cumhuriyet savcısının mütalaasının ardından sanık avukatı savunma

yaptı. Sanık ise olaydan dolayı duyduğu üzüntüyü dile getirerek, "Kendimi koruma refleksi ile hareket ettim. Çok üzgünüm, başsağlığı diliyorum." dedi.

Heyet, duruşmaya verilen aranın ardından kararını açıkladı. Sanık, "kasten yaralama neticesinde ölümüne sebebiyet verme" suçundan 11 yıl hapis

cezasına çarptırıldı.

Abdullah Coşkun'un avukatı Mutluay Çelik, gazetecilere, kararın istinaf ve Yargıtay süreçlerinin olacağını söyledi.

Süreci takip edeceklerini vurgulayan Çelik, "Maalesef kamuoyunun vicdanının rahatlamadığını düşünüyorum." dedi.

OLAY

Giresun'un Keşap ilçesinde 16 Kasım 2025'te İ.İ. (38) yönetimindeki otomobil ile Abdullah Coşkun idaresindeki otomobil, Karadeniz Sahil Yolu'nun Karakoç kavşağında çarpışmış, kazanın ardından çıkan kavgada darbedilerek ağır yaralanan Coşkun, kaldırıldığı Giresun Üniversitesi Eğitim

ve Araştırma Hastanesi'nde yaşamını yitirmişti.

Olayla ilgili İstanbul Adli Tıp Kurumu Birinci Adli Tıp İhtisas Kurulunca hazırlanan raporda, maktulün maruz kaldığı trafik kazası, tartışma ve darp olayı ile ölümü arasında tıbben illiyet bağı olduğu görüşü yer almıştı.

GİRESUN (AA)

*istilacı zararlı
kahverengi kokarca
böceğini*

**GÖRDÜĞÜN
YERDE
YOK ET**





Uzun yıllardır Giresun amatörü adına ter akıtan isimlerden Bulancak İhsaniyespor Antrenörü Esirettin Zehir, hakem konularında yaşadıkları sıkıntıları dile getirdi

DUY SESİMİZİ TFF



İhsaniyespor Teknik adamı Esirettin Zehir, yaşadıkları bazı sıkıntıları sosyal medya yolu ile gündeme getirdi.

TFF Başkanına seslenen Zehir "Sayın Başkanım, Amatör spor; kişilerin maddi kazanç sağlamak amacıyla değil, fiziksel aktivite, sağlık ve eğlenmek amacıyla yaptığı spor faaliyetleri olarak tanımlanmaktadır.

Elbette biz antrenörler de bu çalışmalar içerisinde sportif becerisi ve yeteneğiyle ön plana çıkan sporcuları profesyonel yaşama hazırlamak adına planlı ve programlı çalışmalar yürütüyoruz.

Sizler de amatör sporu geliştirmek, kulüplerin daha verimli ve daha planlı bir yapıya kavuşmasını sağlamak amacıyla her yıl yeni kriterler ve düzenlemeler getiriyorsunuz.

Son olarak kulüplerden; En az iki C lisanslı antrenör, Kulüp binası, Yönetim kurulu üyelerinin güncel sabıka kayıtları, Antrenman ve maçlar için saha tahsisi,

Futbola yeni başlayacak her çocuk için (şimdilik) 150 TL

lisans ücreti gibi şartlar talep edilmektedir.

Her ne kadar bu kriterler hiçbir yasal geliri olmayan amatör kulüpleri zor durumda bıraksa da, uzun vadede amatör kulüplerin daha iyi yapılanmasına, daha kaliteli çalışmalar yürütmesine ve daha yetenekli sporcular yetiştirmesine katkı sağlayacağına inanıyorum.

Ben UEFA C lisanslı bir antrenörüm. Ancak UEFA B veya UEFA A lisansına sahip olup olmamamın, değinmek istediğim konuyla herhangi bir ilgisi yoktur.

Biz, Bulancak İhsaniyespor olarak 1998 yılından bu yana, bazı istisnai dönemler dışında, altyapılar dahil olmak üzere tüm kategorilerde mücadele eden bir kulübüz.

Her yıl içimizi acıtan bir sorunu artık sizlerle paylaşma ihtiyacı hissettim.

Çocuklarımızın futbol hayatındaki ilk adımlarını attıkları U11 ve U12 ligleri, tek hakemle ve gözlemci olmadan oynatılmaktadır.

Bizler, sizlerin istediği maddi ve manevi tüm kriterleri yerine getirerek, 9-10 yaşındaki

çocuklarımızı psikolojik açıdan da korumaya çalışıp büyük emeklerle sahaya çıkarıyoruz.

Ancak hakem komiteleri bu maçları çoğu zaman genç hakemleri yetiştirme amacıyla değerlendirmektedir.

Çocuklarımızın maçlarına gelen genç hakemlerin yanında, onlara rehberlik edecek veya destek sağlayacak tecrübeli bir hakem bulunmamaktadır.

Bu genç hakemler çocuk psikolojisini bilmiyorlar. Yıllarını futbol sahalarında geçirmiş bizleri tanımıyorlar ve çoğu zaman bir büyüğün tecrübesine gereken saygıyı göstermekte zorlanıyorlar.

Sonuç olarak, U11 ve U12 müsabakaları bir "minikler şenliği" olmaktan çıkıp adeta bir "hakem yetiştirme şenliğine" dönüşüyor.

Oysa çocuk maçlarına veliler çok daha fazla ilgi gösteriyor. Tribünler çoğu zaman amatör büyükler maçlarından daha dolu oluyor. Belki de genç hakemler bu atmosferin baskısını kaldıramıyor.

İnanın, yıllarımızı verdiğimiz sahalarda bazen bu çocuk yaştaki hakemlerin yanlış kararları karşısında adeta



çaresiz kalıyoruz.

İletişim kurulamıyor, tecrübeler dikkate alınmıyor ve ortaya kimsenin istemediği görüntüler çıkıyor.

Kısacası, kulüplerden beklenen kriterlerin değer bulabilmesi için hakemlerin de benzer şekilde hazırlanması ve geliştirilmesi gerekmektedir.

Özellikle çocuk liglerine; çocuk sahibi, çocuk psikolojisi-ni bilen veya tecrübeli hakemlerin atanmasının daha doğru olacağına inanıyorum.

Eğer hakem komiteleri henüz gelişim aşamasındaki hakemleri yetiştirmek istiyorsa, bunun için özel hazırlık maçları ve eğitim organizasyonları düzenlenebilir. Bu konuda kulüplerin de gereken desteği vereceğine inanıyorum.

Aksi takdirde, bu genç hakemler üst kademelere çıkmadan amatör futbolun içerisinde sürekli tartışılan bir problem olarak kalmaya devam edeceklerdir." ifadelerini kullandı.

Haber: Fatma Uğurlu



Toplantı !

2026-2027 futbol sezonunda tarihinde ilk kez Bölgesel Amatör Kümede mücadele verecek olan Giresunspor kulübünde Başkanlık koltuğunda oturan Emin Eltuğral, 29 Haziran 2026 Pazartesi günü basın ile buluşacak. Kulüpten yapılan açıklamaya göre, basın toplantısı saat 14.00'te Çotanak Stadyumu Basın Toplantı



Salonunda gerçekleştirilecek ve kulübün resmi YouTube kanalı üzerinden canlı olarak yayınlanacak. **Haber Merkezi**



Giresun Erkek Hentbol Takımı'ndan Önemli Başarı!

Giresun Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü, 24-26 Haziran tarihlerinde Bayburt'ta düzenlenen Anadolu Yıldızlar Ligi Hentbol Grup Müsabakaları'nda Giresun'u temsil eden Erkek İl Karması'nın önemli bir başarıya imza attığını duyurdu. Grup aşamasında Ordu ve Gümüşhane temsilcilerini mağlup eden Giresun Erkek İl Karması, iki galibiyetle grubunu tamamlayarak 17-19 Temmuz tarihlerinde Tokat'ta düzenlenecek Türkiye Yarı Finalleri'ne katılma hakkı elde etti.

Kız İl Karması ise grup müsabakalarında oynadığı üç karşılaşmada bir galibiyet ve iki mağlubiyet alarak organizasyonu tecrübe kazanarak tamamladı. Giresun Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü, gösterdikleri mücadele ve emek dolayısıyla tüm sporcuları kutlarken, Türkiye Yarı Finalleri'nde mücadele edecek Erkek İl Karması'na başarı dileklerini ilettiler. Ayrıca sporcular, antrenörler ve emeği geçen tüm paydaşlar tebrik edildi.

Haber: Fatma Uğurlu

TFF'den Kritik Karar!

Türkiye Futbol Federasyonu (TFF), 2026-2027 sezonu öncesinde Bölgesel Amatör Lig (BAL) ekiplerini yakından ilgilendiren önemli bir karara imza attı.

Yeni düzenlemeyle birlikte BAL'dan TFF 3. Lig'e yükselcek takım sayısı 5'ten 6'ya çıkarıldı.

Profesyonel liglerde hayata geçirilecek yeni yapılan-dırma kapsamında alınan

karar, Bölgesel Amatör Lig'de mücadele edecek kulüpler için önemli bir avantaj sağlayacak.

Böylece geçtiğimiz sezon uygulanan 5 takımlık yükselme sistemi yerini 6 takımlık yeni kontenjana bırakacak.

2026-2027 sezonunda BAL ekipleri, grup maçlarının ardından play-off aşamasında da kıyasıya mücadele ederek profesyonel lig bileti almaya çalışacak. Artırılan kontenjan sayesinde kulüplerin TFF 3. Lig'e yükselme ihtimali

