



Yakup Çukur

SENDEN BİRŞEY OLMAZ

“Senden Bir Şey Olmaz” Demek: Bir Çocuğun İçine Bırakılan Görünmez Yara

Bazı sözler vardır; söylendiği anda havada kaybolmaz. Çocuğun zihnine, kalbine ve kişiliğine yerleşir. Yıllar geçse de insan, çocukluğunda duyduğu bazı cümleleri kendi içinde taşımaya devam eder.

“Senden bir şey olmaz.”

“Sen kimsin?”

“Sen bunu yapamazsın.”

“Sen adam olmazsın.”

Bunlar yalnızca öfke anında söylenmiş birkaç kelime değildir. Bir çocuğun kendisini nasıl göreceğini belirleyen ağır cümlelerdir.

Çünkü çocuk, kendisini çoğu zaman anne-babasının gözünden tanır.

Anne-baba “Sen değerlisin.” dediğinde çocuk dünyaya güvenle bakmayı öğrenir.

“Sen yapamazsın.” dediğinde ise daha yolun başında kendi önüne duvar örmeye başlayabilir.

“Senden bir şey olmaz” sözünün en tehlikeli tarafı

Bu söz çocuğun yaptığı bir davranışı eleştirmez; çocuğun kendisini hedef alır.

“Ödevini yapmadın.” Başka bir şeydir.

“Sen tembelsin.” Başka bir şeydir.

“Bugün yanlış yaptın.” Başka bir şeydir.

“Sen zaten hiçbir şeyi beceremezsin.” Bambaşka bir şeydir.

Birincisinde davranış konuşulur. İkincisinde kişilik mahkûm edilir.

Çocuk zamanla şöyle düşünmeye başlayabilir:

“Demek ki bende bir eksiklik var.”

“Demek ki ben başarısızım.”

“Demek ki ne yaparsam yapayım yeterli olmayacağım.”

Ve bazen insanın en büyük mütacadelesi dışarıdaki insanlarla değil, çocukluğunda içine yerleşmiş bu sesle olur.

***“Sen kimsin?” demek...

Bir çocuğa “Sen kimsin?” diye küçümseyerek sorulduğunda aslında ona şu mesaj verilebilir:

“Senin sözünün değeri yok.”

Oysa çocuk kendisini ifade etmeyi öğrenirken bizim görevimiz onu susturmak değil, dinlemektir.

Elbette çocuk hata yapacak. Bazen haddini aşacak, yanlış karar verecek, sorumluluğunu yerine getirmeyecek. Ama eğitim, çocuğu ezmek değil; yanlışını gösterirken şahsiyetini korumaktır.

Çocuğa:

“Bu yaptığın doğru değil.” Diyebiliriz.

Ama:

“Sen zaten doğru bir şey yapamazsın.” Demek başka bir yaradır.

Sözler karakter inşa eder

Aile, çocuğun ilk okuludur.

Çocuk orada yalnızca konuşmayı, yürümeyi, sofraya oturmayı öğrenmez.

Kendisine değer vermeyi de öğrenir.

Evinde sürekli küçümseyen çocuk dışarıda onay arayabilir.

Sürekli kıyaslanan çocuk kendisini başkalarının hayatıyla ölçebilir.

Sürekli eleştirilen çocuk hata yapmaktan korkabilir.

Bazı çocuklar büyür, başarılı olur, iyi bir meslek sahibi olur. Fakat içlerinde hâlâ şu soru dolaşır:

“Acaba gerçekten yeterli miyim?”

Çünkü başarı bazen çocuklukta açılan özgüven yarasını tek başına kapatmaya yetmez.

Sosyal hayat açısından da mesele büyüktür

Bugün toplum olarak çocukların davranışlarını değil, zaman zaman doğrudan kişiliklerini yargılıyoruz.

“Bu çocuk adam olmaz.”

“Bundan bir şey çıkmaz.”

“Bizim çocuk zaten beceremez.”

“Bak filancanın çocuğuna...”

Sonra da özgüvenli, üretken, kendisini ifade edebilen bir nesil bekliyoruz.

Oysa özgüven, çocuğun kulağına yıllarca söylenen güzel sözlerin değil; kendisine insan olarak verilen değer sonucudur.

Çocuğu büyötmek yalnızca karnını doyurmak, okuluna göndermek değildir.

Çocuğun gönlünü de büyötmektir.

**Bir gün çocuk büyöür...

Ve anne-babasının söylediği sözlerin anlamını daha iyi kavrar.

Belki yıllar sonra kendi çocuğuna bakarken şöyle düşünür:

“Ben bana söylenenleri ona söylemeyeceğim.”

İşte burada aile terbiyesi yeni bir nesle dönüşür.

Kötü söz de mirastır, güzel söz de.

Bir baba çocuğuna “Senden bir şey olmaz.” diyerek farkında olmadan bir yara bırakabilir.

Ama aynı baba bir gün:

“Hata yaptın ama yeniden dene-yebilirsin.”

Derse çocuğun önüne bir kapı açar.

Çünkü çocukların ihtiyacı kutsuz anne-baba değil; hatalarını fark edip gönöl alabilen anne-babadır.

Son sözü söylemeden:

Bir çocuğa söylenen söz, bazen yalnızca bir cümledir.

Ama bazen bir ömürlük iç ses olur.

Bu yüzden çocuklarımızın kulağına söylediğimiz her kelimeyi biraz daha tartalım.

“Senden bir şey olmaz” yerine

“Daha iyisini yapabilirsin.”

“Sen kimsin?” yerine “Seni dinliyorum.”

“Sen beceremezsin” yerine “Deneyelim, birlikte öğrenelim.”

Çünkü çocuk, önce ailesinin gözünde kendisini görür.

Biz ona nasıl bakarsak, o da çoğu zaman kendisine öyle bakmayı öğrenir.

Ve unutmayalım:aziz dost

Bir çocuğun kalbine güven bırakan anne-baba, sadece bir evlat yetiştirmez; kendine güvenen bir insan, sağlam bir aile ve daha sağlıklı bir toplum yetiştirir.

Bulancak Belediyesi’nden İlçe Genelinde Yoğun Mesai



Bulancak Belediyesi ekipleri, ilçe sakinlerine daha konforlu, güvenli ve temiz bir yaşam alanı sunmak amacıyla dört bir kanda yürüttüğü altyapı, temizlik ve çevre düzenleme çalışmalarına aralıksız devam ediyor.

İlçe genelinde yaşam kalitesini artırmayı hedefleyen Bulancak Belediyesi, farklı mahallelerde eş zamanlı saha operasyonları gerçekleştireyor. Yol düzenlemeden hijyen çalışmalarına kadar birçok alanda sürdürülen faaliyetler kapsamında

öne çıkan başlıklar şöyle:

• Sanayi Mahallesi’ne Yeni Parke Taşları: Mahallenin ihtiyaç duyulan sokaklarında başlatılan parke taşı döşeme çalışmaları tüm hızıyla sürüyor. Yolların daha düzenli ve ulaşımın konforlu hale getirilmesi hedefleniyor.

• Bulancak Mahallesi’nde Kapsamlı Temizlik: Kent hijyenini korumak ve daha sağlıklı bir çevre oluşturmak adına Bulancak Mahallesi’ndeki cadde ve sokaklar tazyikli suyla yıkanarak hijyenik hale getiriliyor.

• Terazi Sokak’ta Trafik Güvenliği Adımı: Terazi Sokak’ta hayata geçirilen dubalama çalışmasıyla yol, gidiş ve geliş yönü olarak ikiye ayrıldı. Düzenleme sayesinde bölgedeki trafik akışının rahatlatılması ve sürüş güvenliğinin üst seviyeye çıkarılması amaçlanıyor. Belediye yetkilileri, mahallelerin çehresini değiştiren ve ilçe sakinlerinin hayatını kolaylaştıran bu saha çalışmalarının planlanan program dahilinde kararlılıkla devam edeceğini bildirdi.

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU

Necmi Sıbiç’tan Yüksekokul ve Fakülte İçin Önemli Adımlar

Bulancak Belediyesi tarafından Bulancak Kadir Karabaş Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu’na tahsis edilen yeni üniversite binasındaki son çalışmaları yerinde inceleyen Başkan Sıbiç, Yüksekokul Müdürü Doç. Dr. Oktay Karaman’dan yürütülen ve devam eden taşınma çalışmaları hakkında bilgi aldı.

“ŞEHİRİMİZİ GÖSTEREN EN GÜZEL YÜZLERDEN BİRİ OLACAK”

Yeni üniversite binasının Bulancak’ın eğitim, bilim, kültür ve ekonomik hayatına önemli katkılar sağlayacağını ifade eden Başkan Sıbiç, şunları söyledi:

“Yeni eğitim-öğretim döneminde öğrencilerimizi yeni binamızda ağırlayacağız. Üniversitemizin gelişmesi, öğrenci sayımızın artması ve Bulancak’ın bir eğitim kenti haline gelmesi için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Bu bina yalnızca öğrencilerimizin eğitim göreceği bir alan değil; ilçemizin bilim, kültür ve sosyal hayatına da değer katacak önemli bir yatırım olacak.

Şehrimizi gösteren en güzel yüzlerden biri olacağına inanıyorum. Emegi geçen herkese teşekkür ediyor, yeni üniversite binamızın ilçemize, üniversitemize ve öğrencilerimize hayırlı olmasını diliyorum.”

SIRA SAHNE SANATLARI FAKÜLTESİNDE

Bulancak’ta üniversite yatırımlarının yeni bina ile sınırlı kalmayacağını vurgulayan Başkan Sıbiç, protokolle tahsis ettiği gerçekleştirilen Konservatuvar/ Sahne Sanatları Fakültesi için yürütülen çalışmaların da tüm hızıyla devam ettiğini belirtti.

Başkan Sıbiç, “Hedefimiz Bulancak’ı üniversite eğitimi açısından daha güçlü bir noktaya taşımak. Sahne Sanatları Fakültesi projemiz üzerinde de çalışmalarımız devam ediyor. Planlanan yatırımlar tamamlandığında

ilçemizde 800 ila 1000 kişilik öğrenci kapasitesine ulaşılmasını hedefliyoruz. İnşallah bu önemli yatırımı da en kısa sürede Bulancak’ımıza kazandıracacağız.” ifadelerini kullandı.

Başkan Sıbiç’in incele-

melerine; Belediye Başkan Yardımcıları Reşat Nuri Özdemir, İdris Çiçek ve Merve Yılmaz Göksu, Belediye Meclis Üyesi Şafak Şahin ile Özel Kalem Müdürü Ertaç Yıldız da eşlik etti.

Haber: Hasan Seyis

ADABAHC’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

21 Ağustos 2026 Cuma	GİRESUN GÜNDEM	SAYI: 7608
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 Tüzük İlanı : : 1.500 TL Zayıf Öğrenci..... : 250 TL Zayıf 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 tarifelere 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		



Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Giresun'da Fındık Alımlarına 24 Ağustos'ta Başlıyor

Randevular Açıldı

Üreticilerin ürünlerini teslim edebilmeleri için zorunlu olan randevu sistemi, 19 Ağustos saat 23.00 itibarıyla erişime açıldı. İlk etapta merkezde belirlenen iki farklı noktada depolama ve alım işlemleri yürütülecek. Kent genelindeki diğer alım merkezlerinin ise önümüzdeki günlerde kademeli olarak devreye alınacağı bildirildi.

GİRESUN İLK ETAP FINDIK ALIM NOKTALARI VE ADRES BİLGİLERİ

• Merkez Ekip Şefliği: Küçükköy Mahallesi, Sivas

Caddesi Andal Mevkii, No:82 Merkez/GİRESUN (Türkler Demir Deposu)

• Merkez Borsa Ekip Şefliği: Güre Mahallesi, Şehit P. Astsb. Kd. Bçvş. Ömer Halisdemir Caddesi, No:24 Merkez/GİRESUN (İletişim: 0454 216 10 23)

Üreticilerin alım noktalarında yoğunluk yaşamamaları ve mağduriyet oluşmaması adına TMO'nun resmi randevu sistemi üzerinden tarihlerini alarak depolara gitmeleri gerekmektedir.

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU



TİCARET BORSASI BAŞKANI HAMZA BÖLÜK VE YÖNETİMİNDEN DR ÖNER HEKİM'E DESTEK Dr. Öner Hekim'e Borsada Sıcak ve Samimi Karşılama

Öner Hekim ise, Hekim Tower açılışında devlet kurum ve kuruluşlarının temsilcileri, bürokratlar, borsa, TSO, Esnaf Odası, siyasi parti, STK, basın ve Giresunluların yoğun katılmalarının özlenen, istenen birliktelik tablosu yaratıldığını söyledi. Hekim, "bu bize güç verdi. Projelerimizi söz verdiğimiz ve öngördüğümüz sürede tamamlayarak milletimize emanet edeceğiz. Sizlere

ve yönetiminize, meclisinize, genel sekreterliğinize desteğiniz için teşekkür ediyorum" diye konuştu.

Hekim'in GTB'yi ziyaretinde yönetim kurulu üyeleri; Ünal Şensoy, Kemal Kümbetli ve borsa genel sekreteri Eren Nizam da hazır bulundu.

Ziyaretin anısına Başkan Hamza Bölük Öner Hekim'e çeşitli hediyeler sundu.

Haber: Ufuk Kekül



Köse Öğrencilerle hasat yaptı



Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse, öğrencilerle fındık hasadı yaptı..

Köse kreş öğrencileriyle birlikte bahçeye girdi

Çocukların doğayla iç içe keyifli ve öğretici bir gün geçirdiği etkinlikte, fındığın hasat süreci de uygulamalı olarak anlatıldı.

Giresun Özel Bi'Dünya Çocuk Köyü Gündüz Bakımevi'nin misafiri olan Başkan Köse, öğrencilerle bir araya geldikten sonra miniklerle birlikte sepet ve fındık çuvalarını alarak bahçeye geçti. Burada çocuklara Giresun'un en önemli tarımsal değerlerinden biri olan fındığın önemi anlatılırken, fındığın sofralara

ulaşana kadar geçirdiği zahmetli süreç hakkında da bilgi verildi.

Başkan Köse, çocuklarla birlikte fındık toplayarak hasada eşlik etti. Fındık üretiminin emek ve sabır gerektirdiğine dikkat çeken Köse, yeni hasat sezonunun hayırlı olmasını diledi.

Köse, etkinlik sırasında yaptığı açıklamada, "Ali abinin bahçesine yardıma geldik. Fındık hasadının hayırlı olmasını diliyorum. İnşallah bizim de bir faydamız olmuştur. Şehrimize ve herkese hayırlı olmasını diliyorum. Düşünlerde, sünnetlerde fındığın hakkı vardır. Bu sene fiyatlar düşük ama daha iyi derecelere gelecektir.



Fındık, Giresun'un önemli geçim kaynaklarından bir tanesi. Aynı zamanda endüstriyel bir üründür. Dünya'nın en kaliteli fındığı ise Giresun'dadır" ifadelerini kullandı.

Kreşin doğal yaşamla iç içe eğitim anlayışına da değinen Köse, "Bahçemizin yanında bir kreş var. Bu kreşte tavuklar var, inekler var, bahçe yapılmış, tüm yeşillikler dikilmiş. Köy Enstitüleri gibi çocuklar doğal yaşamdan eğitim alıyorlar" dedi.

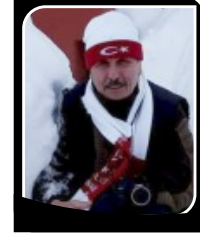
Etkinlikte miniklere fındığın toplanmasının ardından kullanılan patoz hakkında da bilgi verildi. Fındığın yalnızca patozla değil, geleneksel yöntemlerle elle de ayıklanabi-

leceğini anlatan Başkan Köse, çocukların merak ettiği soruları yanıtladı.

Günün sonunda miniklere muz ve süt ikram edilirken, öğrenciler hem fındık hasadını yakından tanıma hem de doğayla iç içe vakit geçirme fırsatı buldu.

Başkan Köse ile çocuklar arasında renkli ve samimi sohbetlerin yaşandığı etkinlik, gün boyunca keyifli görüntülere sahne oldu.

Miniklerin fındık hasadına eşlik ettiği program, çocuklara Giresun'un önemli değerlerinden biri olan fındığı yerinde tanıma ve üretim sürecini yakından öğrenme imkânı sundu.. **Haber: Fatma Uğurlu**



Hasan Seyis

SEVGİ VE SAYGI ŞART

Gönül dostlarıma Sevgiler. Sağlık ve Sevgi Dolu Günler dilerim.

Bugün fert ve toplum olarak muhtaç olduğumuz, Kaybettiğimiz en büyük Varlık Sevgidir.

Yaratılanı Severim, Yaratandan ötürü sözü benim için oldukça değerlidir.. Toplumda huzur ve gü-

ven istiyorsak, Kokulu Gül misali Gönül Dostlarımızla Dost ve arkadaş olmalıyız.

O zaman toplumda Sevgi hakim olur ve toplum da huzur olur.

Sevgi toplumun sigortasıdır.

Gönül Dostlarım.

Sevgi ve saygı dolu günler sizlerin olsun.

Selamlar ve Sevgiler.

Fatsa'nın Asırlık Hafızası Vali Muammer Erol'a Takdim Edildi



Bir kentin kimliğini yansıtan ve gelecek kuşaklara aktarmanın en kalıcı yolu olan yazılı eserlere Ordu'da çok kıymetli bir yenisi daha eklendi.

Aslen Giresun Alucra Arduç köyü Küçükdere Mahallesi'nden olan Araştırmacı Yazar Celal Çukurlu, Ordu'nun şirin ilçesi Fatsa'nın yüzyıllık hikâyesini ve toplumsal belleğini ilmek ilmek işlediği yeni kitabını, Ordu Valisi Sayın Muammer Erol'a makamında yaptığı ziyarette takdim etti.

Valilik makamında gerçekleştirilen görüşmede, Fatsa'nın geçmişten geleceğe taşınan değerleri üzerine sohbet edildi. Araştırmacı Yazar Celal Çukurlu, kaleme aldığı çalışmayı Ordu Valisi Muammer Erol'a sunmaktan duyduğu büyük mutluluğu dile getirdi.

Kent tarihi alanında önemli bir çalışma olarak değerlendirilen "Dünüyle Bugünüyle Fatsa – Bir Şehrin Hafızası", ilçenin kuruluşundan günümüze kadar uzanan tarihsel süreci kapsamlı bir şekilde ele alıyor. 504 sayfadan oluşan kitapta; Fatsa'nın köklü aileleri, ilçeye hizmet eden önemli isimler, belediye başkanları, siyasetçiler, iş insanları, sanatçılar ve kentin hafızasında iz bırakan birçok kişinin yaşam öyküsü ve katkıları yer

alıyor. Aynı zamanda unutulmaya yüz tutmuş birçok olay, anı ve detay da gün yüzüne çıkarılıyor. Eserde Fatsa'nın sosyal, kültürel, ekonomik ve siyasi gelişimi ayrıntılı olarak anlatılırken, kentin geçmişine ait çok sayıda fotoğraf, belge ve arşiv kaydı da okuyucuyla buluşuyor.

Uzun yıllar süren titiz araştırmalar sonucunda hazırlanan bu eser, yalnızca bir tarih kitabı olmanın ötesinde Fatsa'nın toplumsal belleğini koruyan önemli bir kaynak niteliği taşıyor. İlçenin geçmişine ışık tutan çalışma, hem araştırmacılar hem de Fatsa'nın tarihini merak edenler için başvuru kaynağı olarak gösteriliyor.

Eserin takdimi sırasında Vali Muammer Erol'a kitabını imzalayan ve iyi dileklerini ileten Çukurlu, "Kendilerine; devlet, millet yolunda Cenab-ı Hak'tan daha nice hizmetler niyaz eder, hayatın her alanında başarı ve esenlikler diler, saygılar sevgiler sunarım" ifadeleriyle memnuniyetini belirtti. Vali Erol ise nazik ziyaretten ve Fatsa'nın kentsel belleğine yapılan bu değerli katkıdan duyduğu memnuniyeti ifade ederek Araştırmacı Yazar Celal Çukurlu'ya teşekkür etti ve çalışmalarında başarılar diledi.

Haber: Yavuz Kayacık



Orhan Kürşat Bayraktaroğlu

Nerede O Eski Yayla Yolları?

Bazı yollar vardır; insanı bir yere değil, bir zamana götürür. 1970'li yıllarda Giresun ile Gümüşhane arasında yayla-ya çıkmak, bugünkü gibi birkaç saatlik bir araç yolculuğu değildi. Bu, gerçek anlamıyla bir yayla göçüydü.

Günler öncesinden hazırlık yapıldı. Un, mısır unu, peynir, tereyağı, patates ve azıklar hazırlanır; yataklar, yorganlar, kazanlar denk edilir, atlar ve eşekler yüklenirdi. Sürüler hazırlanır, sabahın erken saatlerinde yola çıkı- lırdı.

Çoban önde, sürü arka- sında; çoban köpekleri ise sürünün çevresinde olurdu. Hayvanların boyunlarında renkli boncuklarla süslenmiş takılar ve birbirinden farklı sesler çıkaran çanlar bulu- nurdu.

Koyunun ince çanı, kuzunun tiz sesi, büyükbaş hayvanların tok çanı...

Atların kişnemesi, eşekle- rin sesi, koyunların meleme- leri, çobanın çağırısı ve kö- peklerin havlaması birbirine karışır; dağların sessizliğinde kendine özgü bir yayla türkü- sü oluştururdu.

Kadırga... Kazıkbeli... Çakıl... Karadoğa... Kulakka- ya... Kümbet... Bektaş...

Her birinin ayrı bir yolu, ayrı bir yorgunluğu, ayrı bir hatırası vardı.

Yollar dar, taşlı, çamurlu ve dikti. Bir tarafta uçurum, diğer tarafta sarp yamaçlar... Güneşli başlayan hava bir anda sis ve yağmura döne- bilirdi.

Ama bütün bu zorluğun içinde unutulmaz bir güzellik vardı.

Çamların reçinemsî koku- su, ıslak toprağın ve çimenin kokusuna karışır; yamaçlarda açan komar çiçekleri dağ havasına ayrı bir güzellik katardı.

O zamanlar bilmiyorduk belki ama bugün anlıyoruz: Yayla yollarının yalnızca manzarası değil, kokusu da vardı.

Yol üzerinde bir pınarın başında mola veriliirdi. Hay- vanlar sulanır, denkler açılır; mısır ekmeği, doğal derleme peyniri, tereyağı, patates ve yoğurt sofraya konurdu.

Azdı belki ama her lokma- sında emek vardı.

Birinin yükü ağırsa yardım edilir, sürü dağılsa birlikte toplanır, hayvan yorulsa her- kes beklerdi.

Akşam olduğunda dağ başında ateş yakılır, kazan kaynardı. Şehir ışıkları yoktu ama gökyüzü yıldızlarla doluydu. Sürülerin çanları uzaktan duyulurken çoban köpekleri yine nöbetteydi.

Yaylaya varıldığında hayat yeniden başladı. Hayvanlar meraya salınır, süt sağılır, peynir ve tereyağı yapılır, odun toplanırdı. Çocuklar dağlarda özgürce koşardı.

Yayla sadece doğasıyla değil, sofrasıyla da hatırla- nırdı.

Taze süttten yapılan doğal derleme peyniri, camış yoğurdu, Kulakkaya'nın ve Kümbet'in sütlacı...

Ve kekik kokulu yayla eti... Odun ateşinde pişen pirzolanın kokusu, duman ve kekikle birlikte dağ havasına karışırdı.

Çeşit azdı belki. Ama lezzet başkaydı. Çünkü sofraya yalnızca yemek değil, emek gelirdi.

Bugün yollar yapıldı, asfaltlar döşendi, yaylalara ulaşmak kolaylaştı. Elbette bunlar büyük nimet.

Ama insan yine de geçmi- şe dönüp soruyor: Nerede o eski yayla yol- ları?

Nerede atların ve eşeklerin sırtındaki yükler?

Nerede renkli boncuklar, boyunlardaki çanlar?

Nerede dağlarda yankıla- nan çoban sesleri?

Nerede sürünün çevre- sinde nöbet tutan çoban köpekleri?

Nerede pınar başında açılan azıklar?

Nerede derleme peyniri, camış yoğurdu, kekik kokulu pirzola?

Nerede çamların ve komar çiçeklerinin kokusu?

Nerede günler süren o yolculuklar?

Belki de özlediğimiz yal- nızca yollar değil.

O yolların üzerindeki hayat.

Komşuluk... Dayanışma... Paylaşma...

Eskiden yollar uzundu ama insanlar birbirine yakın- dı.

Şimdi yollar kısalıdı. Acaba insanlar da birbirin- den uzaklaştı mı?

O eski yollardan yalnız- ca insanlar ve hayvanlar geçmedi.

Bir hayat geçti. Bir kültür geçti. Bir çocukluk geçti.

Ve geriye yıllar sonra bile dinmeyen bir özlem kaldı: Nerede O Eski Yayla Yolları?

Belki yollar değişti, zaman değişti.

Ama bir çan sesi, bir çoban çağırısı, bir köpek havlaması, pınardan akan su, çamların kokusu, komar çiçekleri ve yayla sofrasının tadı hâlâ hafızamızda.

Çünkü bazı yollar kaybol- maz. Sadece bizi geçmişimi- ze götürmek için bekler.



Yavuz KAYACIK

SESSİZ BÜYÜYEN DEĞERLER VE DERİN İZLER

Bazı insanlar var- dır; kalabalıklar arasında seslerini duyurmaya çalışmaz, şan ve şöhret peşinde koşmazlar. Toplumun içinde sessizce büyür, sessizce iz bırakır ve bu fani âlemde göçüp git- tiklerinde geriye seslerinden çok, ebediyete kadar silin- meyecek değerler kalır. Hacı Osman Erilli de işte bu nâdir şahsiyetlerden, Anadolu'nun ruh kökünü sırtında taşıyan hakiki bir gönül insanıydı.

Giresun'un Alucra ilçesinin sarp ve bereketli toprakla- rında doğup büyüyen bir Ana- dolu evladı olarak o, ömrünü eğitime, din hizmetine, Hak rızasına ve insan yetiştirme davasına adanmıştır. Onun hayat hikayesi; modern dünyanın gürültüsü, menfaat hesapları ve geçici hevesleri arasında savrulmuş insanlığa, saf bir samimiyetin, sarsıl- maz bir inancın ve karşılıksız bir adanmışlığın ne demek olduğunu gösteren canlı bir manifestodur.

Bir asra yaklaşan ömrü boyunca o, sadece taş üstü- ne taş koyan bir banii değil; kalplerde sevgi, zihinlerde ilim, ruhlarda ise sönmeyen bir hakikat meşalesi yakın mümtaz bir dava adamıydı. Bugün bu yazıda, Hacı Osman Erilli'nin o çileli ama bir o kadar da bereketli hayat yolculuğunu, eğitime adadı- ğı ömrünü, tevazuyla örülü şahsiyetini ve geride bıraktığı manevi mirası derin bir min- net ve övgüyle yeniden yâd edeceğiz.

İLK YILLAR VE YOKLUKLAR İÇİNDE FİLİZLENEN İLİM AŞKI

1923 yılı Ağustos ayın- da, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuyla eş zamanlı olarak Giresun'un Alucra ilçesine bağlı Parak (Babapı- nar) mahallesinde dünyaya gelen Hacı Osman, hayatın ilk basamaklarından itibaren yokluğun, mahrumiyetin ve çetin şartların ne olduğunu görerek büyüdü. O dönemin Anadolu'su, büyük savaşların yaralarını sarmaya çalışan, imkânların son derece kısıtlı olduğu, köylerde okulların dahi bulunmadığı netameli ve zor yıllardı.

Ancak içindeki ilim ve hakikat ateşi, hiçbir yoklukla söndürülemedi. Köylerde ör- gün eğitimin imkânsız olduğu o yasaklı ve sıkıntılı dönem- lerde dahi o, ilim arayışından bir an olsun vazgeçmedi. Kur'an-ı Kerim'i okumayı gizlice, büyük bir maharet ve azimle öğrendi. Aşşap damlar altında, gece yarısı gaz lambasının titrek ışığı altında harfleri tanıdı, ayet- leri ezberledi. Onun bu ilim yolculuğu, sıradan bir kariyer

basamağı veya okul bitirme hevesi değil; inançla, sabır- la ve her türlü engeli aşma iradesiyle örülmüş mukaddes bir mücadeleiydi.

Genç yaşta sırtına aldığı imamlık vazifesiyle birlikte, sadece bir cami imamı olma- nın çok ötesine geçerek köy köy, mahalle mahalle dolaştı. İnsanların dertleriyle dertlen- di, köylünün sorunlarına çare aradı, cehaletle mücadele etti. O, bir toplumu dönüştür- menin, nesilleri ihyâ etme- nin yolunun önce bireylerin kalbini ve zihnini eğitmekten geçtiğini çok erken yaşlarda idrak etmişti. Hz. Peygam- ber'in izinden ayrılmadan, hayatının her anını Kur'an ahlakıyla bezeyerek "Emro- lunduğun gibi dosdoğru ol" ilkesini düstur edindi.

BİR MEDENİYET HAMLESİ: EĞİTİME VE NESİLLERE ADANMIŞ BİR ÖMÜR

Hacı Osman Erilli'nin adını Alucra'nın ve bölgenin tari- hine altın harflerle yazdıran en büyük gayretlerinden ve asıl devasa mücadelelerin- den biri, hiç şüphesiz Alucra İmam-Hatip Lisesi'nin kurul- ması ve yaşatılması sürecidir. 1964 yılında, memleketin geleceği için endişe duyan bir avuç gönüllü insanla birlikte Kur'an Kursları Derneği'ni kurarak ilk adımı attı. Zaman- la bu mütevazı yapı, Alucra İmam-Hatip Lisesi'ni Yaptır- ma ve Yaşatma Derneği'ne dönüştü.

1975 yılında kapıları- nı açan bu eğitim yuvası, sadece bir okul binası değil; yokluk içindeki Anadolu ço- cuklarının hayata tutunduğu, ilimle ve irfanla donandığı bir sığınak oldu. O dönemde ya- tılı eğitimin zorlukları, barın- ma ve beslenme problemleri tavan yapmış durumdaydı. Hacı Osman Hocaefendi, bu kutsal dava uğruna kapı kapı dolaştı, şehir şehir gezerek bağış topladı. Kendi müteva- zı imkânlarını, hatta zaman zaman kendi ailesinin rızkını bu yola vakfetti.

Bugün o okuldan, yani adı- nı gururla taşıyan Alucra Hacı Osman Erilli Anadolu İmam Hatip Lisesi'nden mezun olan yüzlerce, binlerce insan; Tür- kiye'nin dört bir yanında, dev- letin en kritik kademelerinde, eğitim yuvalarında, ilim mec- lislerinde ve hizmet alanların- da ülkesine milletine hizmet etmektedir. O, öğrencilerine sadece ders kitaplarındaki bilgileri aktarmakla kalmadı; onlara karakter, inanç, ahlak, vatan sevgisi ve hizmet ruhu aşıladı. Onu yakından tanı- yanların ittifakla belirttiği gibi, o yalnızca bir okulun banisi değil; sayısız hayırlı hizmetin ve yetişen nice gönül erinin manevi mimarıydı.

IV. HAYİRSEVERLİK, TEVAZU VE İSİMSİZ

HACI OSMAN ERİLLİ: HİZMETE ADANMIŞ BİR ÖMÜR

KAHRAMANLIK

Bir insanın yaptığı iyilikleri gizlemesi, adının anılmasın- dan kaçınması ve yalnızca ilahi rızayı gözetmesi, erde- min en üst basamaklarından biridir. Hacı Osman Erilli, tam anlamıyla bu erdemin mah- besinde yaşayan bir zattı. Hayatı boyunca yaptığı cami- ler, Kur'an kursları, öğrenci yurtları ve hayır müesseseleri onun adanmışlığının somut nişaneleriydi. Alucra'da ve İstanbul'da yükselen Hicret Camii, Hicret Kız Kur'an Kursu ve benzeri nice eser, onun gayretlerinin ve ihla- sının ürünü olarak bugüne uzanmaktadır.

Ancak o, hiçbir zaman ismisminden söz ettirmeye çalışmadı. Yapılan hizmet- lerin tabelalara yazılmasını, övgülerin kendi şahsına yapılmasını kesinlikle arzu etmedi. Onun için tek bir ölçü vardı: Hizmetin aksamadan yürümesi, mazlumların ve ihtiyaç sahiplerinin yüzünün gülmesi ve ümmetin çocukla- rının ilimle buluşması.

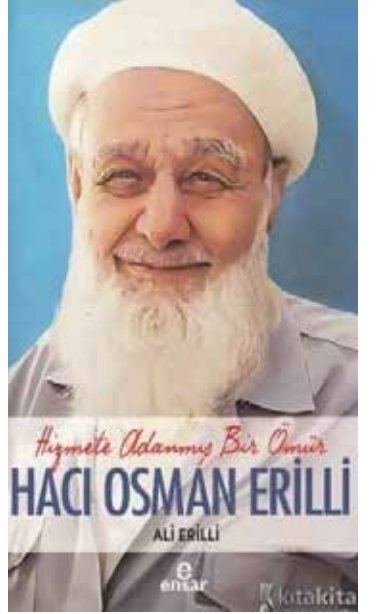
Emeklilik yaşlılık demedi onun için; o, ilerleyen yaşı- na, sınırlı maddi imkânlarına rağmen koşturmaya, bağış aramaya, gençleri doğru yola sevk etmeye devam etti. İs- tanbul Kulaksız'daki müteva- zı evine misafir olanlar, onun misafirperverliğine, ikram sevgisine, israftan özenle verecekmiş gibi yaşayan titiz ahlakına şahit olmuştur. Oğlu Ali Erilli'nin kaleme aldığı ve Ensar Yayınları tarafından basılan "Hizmete Adanmış Bir Ömür: Hacı Osman Erilli" adlı kıymetli biyografi kitabın- da, babasının ruh dünyasını özetleyen şu cümle yer alır: "Babam için en büyük mut- luluk, bir öğrencinin Kur'an'a geçtiğini duymaktı."

Bu basit görünen ama derinlerde okyanuslar barın- dıran cümle, onun bütün bir ömrünün ne uğruna harcadığı- nın en net kanıtıdır.

HAKİKATİN İZİNDE BİR ASIR VE EBEDİYETE UĞURLAMA

14 Şubat 2021 tarihinde, neredeyse bir asırlık çınar misali bu fani âlemde bâki âleme göç eden Hacı Osman Erilli, İstanbul'da dualar, göz- yaşları ve derin bir minnetle ebedi istirahatgâhına tevdi edildi. Cenaze törenindeki mahşeri kalabalık, onun toplumun kalbinde ne kadar derin bir taht kurduğunun sessiz ama en gür sedalı göstergesiydi. O, sadece top- rağa değil, binlerce insanın gönlüne, zihnine ve duasına gömüldü.

Aradan geçen yıllara rağmen onun hatırası en ufak bir zeval görmeden yaşamakta- dır. Alucra Osman Erilli Ana- dolu İmam Hatip Lisesi Me- zunları Derneği gibi kıymetli



vekillerin öncülüğünde her yıl düzenlenen vefa buluşmaları, onun mücadelesini taze tut- maktadır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nden gelen akademisyenlerin, örneğin Doç. Dr. Arif Olgun Közleme gibi kıymetli ilim adamlarının kaleme aldığı değerlendirmeler, onun tarihsel ve sosyo- lojik önemini gözler önüne sermektedir.

Oğlu Ali Erilli'nin kaleme aldığı eser, 282 sayfalık muh- tevasıyla sadece bir ailenin babasını anlattığı hatırat de- ğil; aynı zamanda Türkiye'nin yakın tarihine, köklerinden koparılmak istenen bir mille- tin direniş ruhuna ve hakikat sevdalarına tutulmuş bir rehber niteliğindedir. Kitapta da vurgulandığı üzere, onun hayatı; Batı medeniyetinin göz kamaştıran ama içten çürüyen cazibesine kapılan- lara karşı kendi öz köklerin- den yeniden filizlenen ulu bir çınarın diriliş hikayesidir.

BİZE DÜŞEN SORUMLULUK VE MİNNET BORCU

Hacı Osman Erilli, yaşı- dığı çağın karmaşası içinde sıradan görünen ama aslında asırlara bedel izler bırakan bir hakikat neferiydi. Onun felsefesi çok netti: "Yapılan işin büyüğü küçüğü olmaz, niyet samimi olsun yeter." O, sessizce yaşadı, gürültü pa- tırtı çıkarmadan çalıştı ama gerisinde yıkılmaz bir mede- niyet mirası bıraktı.

Bugün bizlere düşen gö- rev; onun yürüdüğü bu kutlu yoldan sapmamak, onun eği- time, ahlaka, kardeşliğe ve hakikate olan sadakatini ken- di hayatlarımızda diriltmektir. Hizmeti şiar edinmiş bu gibi mübarek insanların ardından sadece üzülmeğe veya anmak yetmez; onların bıraktığı bayrağı daha ileriye taşımak, onların ektiği tohumların birer ulu çınara dönüşmesi için var gücümüzle çalışmak boynu- muzun borcudur.

Hacı Osman Erilli Hocaefendi'yi rahmetle, minnetle, saygıyla ve derin bir özlemle yâd ediyoruz. Mekânı cennet, makamı âlî, makarrı firdos olsun. Ruhu şâd olsun.

Telif Hakkı Saklıdır.

Sağlık Köşesi

Riskli Gebelikte Anne ve Bebeğin Sağlığı İçin 6 Etkili Önlem
Anne olma yaşı öteleniyor, riskler artıyor!...

Ülkemizde son yıllarda, kadınların eğitim düzeyinin yükselmesi, kariyer planlamaları, ekonomik gerekçeler ve evlilik yaşının ötelenmesi gibi etkenler, 35 yaş üzeri gebelik oranlarının belirgin şekilde artmasına yol açıyor. Acıbadem Kartal Hastanesi Kadın Hastalıkları ve Doğum, Riskli Gebelik (Perinatoloji) Uzmanı Prof. Dr. Resul Arısoy; "İleri yaş gebelikleri günümüzde giderek artan bir gerçekliktir ve erken doğumdan gebelik zehirlenmesine hatta bebeğin kaybına dek çeşitli riskler içerebildiğinden dolayı multidisipliner yaklaşım ile takip edilmelidir. Gebelik öncesinden başlayan multidisipliner bir yaklaşım, düzenli ve sık takip ile uygun doğum plan-



laması olumsuz sonuçların önemli ölçüde azaltılmasına önemli katkılar sağlar" diyor. Perinatoloji Uzmanı Prof. Dr. Resul Arısoy, riskli gebelikte anne ve bebeğin sağlığı için alınması gereken 6 etkili önlemi anlattı, önemli uyarılar ve önerilerde bulundu.

• YAŞAM TARZINI İYİLEŞTİRMEK

Sağlıklı beslenme, ideal kilo kontrolü ve egzersiz, gestasyonel diyabet (gebelik şekeri) ve hipertansiyon riskini azaltır. Sigara, alkol, kimyasallar, toksik maddeler ve düşüğe, erken doğuma ya da ölü doğuma yol açabilen bazı ilaçlardan (teratojen ilaçlar) uzak durulması, sağlıklı doğum için son derece önem taşımaktadır.

• GEBELİK ÖNCESİ SAĞLIK TARAMASI

YAPTIRMAK

İleri yaşta planlanan gebeliklerde, gebelik öncesi sağlık taraması yaptırmak kritik öneme sahiptir. Kronik hastalıkların kontrol altında tutulması, genetik danışmanlık alınması, doktor önerisiyle folik asit ve gerekli takviyelerin kullanılması gebelik sonuçlarını olumlu etkilemektedir.

• DÜZENLİ TAKİP

Riskli gebeliklerde doğru haftalarda gebelik muayenesinin yapılmasının, komplikasyonların erken tanısını sağladığını belirten Perinatoloji Uzmanı Prof. Dr. Resul Arısoy sözlerine şöyle devam ediyor: "Gebeliğin muayenesinde rutin testlere, ihtiyaç olursa ileri testler ve taramalar eklenebilir. Perinatoloji kliniklerinde, gebeliğin ilk 11-14 hafta fetal anatomi ve Doppler muayenesi en

önemli muayene olup, tüm gebeler bu muayeneyi mutlaka yaptırmalıdır. Bu dönemde bebekteki bazı organ anomalileri tanınabilmektedir. Yine uterin arter doppleri ile gebelik zehirlenmesi ve gelişim kısıtlılığı için risk değerlendirilmesi yapılabilmektedir. Riskli grupta diyabet için erken tarama bu haftada yapılmaktadır. Gebeliğin 2. döneminde, 21-23 hafta yine fetal anatomi muayenesi ve Doppler ultrasonografi ile bebeklerin organlarının ve kan akımlarının muayenesi her gebeye önerilmektedir. Yine bu haftalarda rahim ağzı uzunluğu ölçülerek servikal yetmezlik ve erken doğum açısından riskli gruplar tanınabilmektedir. İleri yaş gebeliklerde şeker hastalığı riski diğer gebelere göre belirgin artmış olup, mutlaka şeker yüklemesi testlerinin ya-

pılması önerilmektedir. Şeker yüklemesi testlerinin anne ve bebeğe bir zararı yoktur. Gebeliğin 3. döneminde Doppler ultrasonografi ve biyofizik profili gibi yöntemlerle fetal iyilik halinin düzenli değerlendirilmesi önerilmektedir."

• GENETİK TARAMA VE TANI TESTLERİ YAPTIRMAK

35 yaş üzeri gebeliklerde kromozomal anomaliler açısından tarama testleri (Kombine test (ikili test) / üçlü-dörtlü test, NIPT (anne kanında fetal hücre-DNA testi) ve gerektiğinde invaziv tanı yöntemleri (koryonvillus örneklemesi, amniyosentez,) uygulanmalıdır. Bu yaklaşım, erken tanı ve doğru gebelik yönetimini mümkün kılar.

• KRONİK HASTALIKLARIN TAKİBİ

Prof. Dr. Arısoy; "Hipertansiyon, diyabet ve tiroid

bozuklukları gibi kronik hastalıkların gebelik öncesi ve gebelik sırasında kontrolü, komplikasyonların önlenmesinde temel bir basamaktır. Kronik hastalıkların eşlik ettiği gebelerin takip ve doğumları özellikli olup, Perinatoloji kliniklerinde multidisipliner tıp içerisinde takip edilmeleri ve yönetilmeleri önerilmektedir"

• DOĞUMUN MULTİ-DİSİPLİNER MERKEZDE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ

Riskli gebeliklerin, yenidoğan yoğun bakım olanaklarının bulunduğu merkezlerde, deneyimli ekip eşliğinde gerçekleştirilmesi önerilir. Yine merkezde erişkin yoğun bakım ve ilgili uzmanlıkların olması gebelik sonuçlarını iyileştirmektedir.

Bu uygulamalar anne ve bebek komplikasyon ve ölümlerini azaltır.

Robotik Cerrahi, Titreyen Elleri Ortadan Kaldırıyor

Robotik cerrahi, tıbbın en gelişmiş alanlarından biri olarak hassasiyeti, konforu ve güvenliği ile dikkat çekiyor. Robotik ya da robot yardımcı cerrahi, cerrahın bir konsol aracılığıyla robotik kolları yönettiği ileri teknolojiye dayanan bir yöntem. Bu sistemin özellikle hassas alanlarda insan elinin sınırlarını aşarak daha net görüş ve yüksek hareket kabiliyeti sunduğunu belirten Anadolu Sağlık Merkezi Hastanesi'nden Göğüs Cerrahisi Uzmanı Prof. Dr. Altan Kır; "Robotik cerrahiye; akciğerin iyi ve kötü huylu tümörlerinde, mediasten kist ve tümörlerinde, yemek borusunun cerrahi hastalıklarında, büyük hava yolları ve diyaframla ilgili cerrahi işlemlerde sıklıkla başvuruluyor" ifadelerini kullandı.

Video Yardımlı Torakoskopik Cerrahi (VATS) ve Robot Yardımlı Torakoskopik Cerrahi (RATS), göğüs cerrahisinde son yıllarda



öne çıkan iki yöntem. VATS, cerrahın hasta başında iki boyutlu kamera ve sınırlı hareket imkânı veren aletlerle çalıştığı, maliyeti düşük bir yöntem olarak biliniyor diyen Anadolu Sağlık Merkezi Hastanesi'nden Göğüs Cerrahisi Uzmanı Prof. Dr. Altan Kır;

"RATS ise cerrahın üç boyutlu görüntü ve robotik aletlerle ameliyat yapmasına imkân tanıyor. Bu yöntem daha hassas müdahaleler yapılmasını sağlarken el titremesini de en aza indiriyor. Ancak RATS'in öğrenme sürecinin uzunluğu ve bakım maliyetlerinin yüksekliği nedeniyle uzmanlar, hangi yöntemin kullanılacağına hastanın durumu, cerrahın deneyimi ve hastanenin imkânlarına göre karar veriyor" dedi.

HASTANEDE KALİŞ SÜRESİ KISALYOR

Her hastanın robotik cerrahiye uygun olmadığını açıklayan Uzmanı Prof. Dr. Altan Kır; "İleri plevral yapışıklığı olanlar, komşu

dokulara yayılmış büyük tümörlü hastalar, acil cerrahi gerektiren vakalar, ciddi solunum yetmezliği bulunanlar ve ileri derecede obez kişiler için RATS önerilmez. Ayrıca robotik altyapısı olmayan merkezlerde ya da yeterli deneyimi olmayan cerrahlar için de uygun değildir" uyarısında bulundu.

Robotik cerrahinin avantajlarını sıralayan Kır; "Yüksek hassasiyet, daha az kanama, küçük kesilerle ameliyat imkânı, kısa hastane süresi, daha az ağrı ve cerrah için ergonomik bir çalışma ortamı bu yöntemin en önemli artılarıdır. Yüksek maliyet ve dokunma hissinin olmaması ise en önemli dezavantajlar olarak sıralanabilir" dedi.

ROBOTLAR CERRAHLARA REHBERLİK EDEBİLECEK

Robotik cerrahinin geleceğinde yapay zekânın önemli bir rol üstlendiğini vurgulayan Kır; "Hem tomografi ve MR görüntülerinden kişiye özel cerrahi planlanması hem de damarların ve rezeksiyon



sınırının yani bir tümörün ya da hastalıklı dokunun çıkarıldığı cerrahi kesim hattının otomatik belirlenmesi mümkün hale gelebilecek. Ayrıca operasyon sırasında cerrahın performansı yapay zekâ

ile analiz edilip anlık geri bildirim sağlanabilecek. En ileri senaryoda ise, binlerce ameliyattan öğrenme sağlayan otonom robotlar cerrahi prosedürleri en güvenli ve etkili şekilde uygulayarak

cerrahlara rehberlik edebilecek.

Tabii bu gelişmeler etik, yasal sorumluluklar ve eğitim gibi konularda yeni tartışmaları da beraberinde getiriyor" dedi.

Espiye'de yeni sezon fındık hasadı öncesi etkinlik düzenlendi



Giresun'un Espiye ilçesinde fındık hasadı öncesinde geleneksel "İrgalama" (silkelemek) uygulamasının yaşatılması amacıyla etkinlik gerçekleştirildi.

Cibril Mahallesi Muhtarlığı tarafından düzenlenen

"2. Fındık İrgalama Festivali", mahalledeki okul bahçesinde yapıldı.

Festival kapsamında gündüz fındık dalları ırgalanırken, akşam saatlerinde yöresel sanatçıların konserleri düzenlendi.

Katılımcılar, kemençe

eşliğinde horon oynadı.

Açılış konuşmalarının ardından organizasyona destek veren kişi ve kurumlara plaket takdim edildi.

Festivale, siyasi parti ve yerel yönetim temsilcileri ile vatandaşlar katıldı.

GİRESUN (AA)





Hakan ÇELEBİ

Kapadokya'nın Bereketli Topraklarından Sofralara Uzanan Lezzet Mirası

Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Niğde, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış, coğrafi özellikleri ve tarımsal üretimi sayesinde kendine özgü zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Toros Dağları'nın eteklerinden Aladağlar'a, verimli ovalardan yüksek yaylalara uzanan Niğde coğrafyası; buğdaydan patatese, elmadan üzüme, kuru bakliyatın et ürünlerine kadar pek çok önemli tarım ürününün yetişmesine imkân sağlar. Bu çeşitlilik, Niğde mutfağının temel karakterini de belirlemiştir.

Niğde mutfağı, genel olarak İç Anadolu'nun geleneksel yemek kültürünü taşısa da yöreye özgü tarifleri, kullanılan malzemeleri ve pişirme yöntemleriyle ayrı bir kimliğe sahiptir. Ev yapımı hamur işleri, etli yemekler, çorbalar, bulgur ve bakliyat yemekleri, sebze yemekleri, tatlılar ve kışlık hazırlıklar Niğde sofralarının önemli unsurları arasında yer alır.

NIĞDE MUTFAĞININ TEMEL ÖZELLİKLERİ

Niğde mutfağında geçmişten günümüze aktarılan en önemli özelliklerden biri, yörede yetişen ürünlerin mutfakta değerlendirilmesidir. Özellikle patates, elma, üzüm, buğday, bulgur ve çeşitli bakliyatlar yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir.

Geleneksel Niğde evlerinde yemekler genellikle doyurucu, besleyici ve uzun süre tok tutacak şekilde hazırlanmıştır. Et, bulgur, un ve bakliyat gibi ürünlerin sık kullanılması, bölgenin iklim ve yaşam şartlarıyla da yakından ilgilidir. Kışların soğuk geçtiği Niğde'de geçmişte ailelerin kışlık yiyeceklerini yaz aylarından itibaren hazırlaması önemli bir gelenektir.

Salça, tarhana, erişte, kurutulmuş sebzeler, pekmez, reçeller ve çeşitli turşular kış hazırlıklarının başlıca ürünleri arasında bulunurdu. Bu geleneklerin bir bölümü günümüzde de devam etmektedir.

NIĞDE TAVASI

Niğde mutfağı denildiğinde akla gelen en önemli yemeklerden biri Niğde Tavası'dır. Yörenin en bilinen et yemeklerinden olan Niğde Tavası, kuzu eti ve sebzelerin bir araya gelmesiyle hazırlanır.

Genellikle kuzu eti, domates, biber ve çeşitli baharatlarla hazırlanan yemek, fırında veya geleneksel yöntemlerle pişirilerek servis edilir. Etin yumuşaklığı ve sebzelerin ete kattığı aroma, yemeği Niğde sofralarının vazgeçilmezlerinden biri haline getirmiştir.

Niğde Tavası, özellikle

kalabalık aile sofralarında ve özel günlerde hazırlanan yöresel yemekler arasında önemli bir yere sahiptir.

SÖĞÜRME

Niğde yöresinin geleneksel yemeklerinden biri de söğürmedir. Patlıcanın közlenerek hazırlanmasıyla yapılan söğürme, özellikle et yemeklerinin yanında tercih edilir.

Közlenmiş patlıcanın kendine özgü isli aroması; domates, biber, soğan ve çeşitli malzemelerle birleşerek oldukça lezzetli bir yemek ortaya çıkarır. Anadolu'nun farklı bölgelerinde benzer tariflere rastlansa da Niğde'de hazırlanan söğürmenin yöresel sofralarda özel bir yeri vardır.

NIĞDE'NİN HAMUR İŞLERİ

İç Anadolu mutfağının genel karakterinde olduğu gibi Niğde mutfağında da hamur işleri önemli bir yere sahiptir. Evlerde hazırlanan yufkalar, börekler, eriştelere ve çeşitli hamur yemekleri özellikle geçmiş dönemlerde günlük beslenmenin önemli parçasıydı. El emeğiyle açılan yufkalar hem taze olarak tüketilir hem de kış aylarında kullanılmak üzere kurutulurdu. Erişte ise uzun süre saklanabilmesi nedeniyle kış hazırlıklarının vazgeçilmez ürünlerinden biriydi.

Hamur işleri yalnızca karın doyurmak için değil, aynı zamanda aile bireylerini bir araya getiren geleneksel hazırlıkların da bir parçasıydı. Özellikle kışlık hazırlıklarda komşuların ve akrabaların bir araya gelerek imcece usulüyle çalışması Anadolu kültürünün önemli örneklerinden biridir.

BULGUR VE BAKLİYATIN ÖNEMİ

Niğde mutfağında bulgur oldukça önemli bir yere sahiptir. Bulgur, hem ekonomik hem de besleyici olması nedeniyle Anadolu'nun geleneksel mutfaklarında yüzyıllardır kullanılmaktadır.

Bulgur pilavları, köfteler ve çeşitli yemeklerde kullanılan bulgur, Niğde sofralarının da temel ürünlerinden biridir. Mercimek, nohut ve kuru fasulye gibi bakliyatlar da özellikle kış aylarında sık tüketilir.

Bakliyat yemekleri çoğunlukla salça, soğan ve çeşitli baharatlarla hazırlanır. Bazı yemeklerde et veya kıyma kullanılarak daha zengin ve doyurucu bir tat elde edilir.

NIĞDE PATATESİ VE YÖRESEL MUTFAK

Niğde denildiğinde yalnızca yemekler değil, şehrin tarımsal ürünleri de akla gelir. Özellikle Niğde patatesi, bölgenin önemli tarımsal değerlerinden biridir.

Patates, Niğde mutfağında farklı şekillerde değerlendirilir. Haşlama, kızartma, fırın yemekleri ve çeşitli tencere yemeklerinin yanı sıra hamur işlerinde ve yöresel tariflerde de kullanılabilir.

Patatesin bölgedeki üretim kültürü, Niğde mutfağının günlük yaşamla ne kadar iç içe olduğunu gösteren güzel örneklerden biridir.

NIĞDE ELMASI

Niğde'nin önemli tarımsal ürünlerinden biri de elmadır. Özellikle Bor ve çevresindeki tarımsal üretim, bölgenin meyvecilik kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Elma yalnızca taze olarak tüketilmez; reçel, marmelat, komposto ve çeşitli tatlıların hazırlanmasında da kullanılır. Geleneksel mutfak kültüründe meyvelerin uzun süre saklanabilmesi için farklı yöntemlerden yararlanılmıştır.

Bu nedenle Niğde mutfağında meyveler, ana yemeklerin yanında tatlı ve kışlık hazırlıkların da önemli bir bölümünü oluşturur.

NIĞDE'NİN ÇORBALARI

Anadolu mutfağında olduğu gibi Niğde mutfağında da çorbalar sofraların başlangıç yemeği olarak önemli bir yere sahiptir. Tarhana, mercimek, bulgur ve çeşitli yöresel malzemelerle hazırlanan çorbalar özellikle kış aylarında sık tüketilir. Tarhana, yaz aylarında hazırlanarak kurutulur ve kış boyunca kullanılabilir.

Bu durum, Anadolu insanının yiyecekleri mevsiminde değerlendirip uzun süre saklama konusundaki geleneksel bilgisini ortaya koyar.

NIĞDE MUTFAĞINDA ET YEMEKLERİ

Hayvancılığın da yapıldığı Niğde ve çevresinde et yemekleri geleneksel mutfak kültürünün önemli parçasıdır. Kuzu ve koyun eti başta olmak üzere çeşitli et ürünleri tencere yemeklerinde, fırın yemeklerinde ve kebab türü tariflerde kullanılır.

Et yemeklerinde soğan, domates, biber ve yöresel baharatlar sıkça tercih edilir. Geleneksel pişirme yöntemlerinde yemeğin ağır ateşte uzun süre pişirilmesi, etin daha yumuşak ve aromalı olmasını sağlar.

NIĞDE MUTFAĞINDA KIŞ HAZIRLIKLARI

Niğde mutfak kültürünün en dikkat çekici unsurlarından biri kış hazırlıklarıdır. Yaz aylarında başlayan hazırlıklar sayesinde aileler kış boyunca kendi ürettikleri veya hazırladıkları yiyecekleri tüketirdi.

Tarhana, erişte, salça, turşu, kurutulmuş sebzeler, pekmez, reçeller ve çeşitli tahıl ürünleri kışlık hazırlıkların başlıca örnekleridir.



Bu hazırlıklar aynı zamanda sosyal bir gelenek niteliğindedir. Aileler, komşular ve akrabalar bir araya gelerek uzun süren hazırlıkları birlikte gerçekleştirir. Böylece yemek kültürü yalnızca beslenme biçimi olmaktan çıkar ve toplumsal dayanışmanın bir parçasına dönüşür.

NIĞDE MUTFAĞINDA TATLI KÜLTÜRÜ

Niğde mutfağında tatlılar da önemli bir yere sahiptir. Özellikle pekmez, üzüm, elma ve çeşitli kuruyemişler yöresel tatlılarda kullanılan ürünler arasındadır.

Üzüm üretiminin yaygın olduğu bölgelerde pekmez ve benzeri ürünlerin hazırlanması geleneksel mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Pekmez hem kahvaltılarda hem de tatlıların hazırlanmasında kullanılabilir.

Elma gibi yörede yetişen meyvelerin reçel, hoşaf, komposto ve tatlılarda değerlendirilmesi ise mutfakta israfı önleyen geleneksel anlayışın güzel bir örneğidir.

NIĞDE MUTFAĞINDA EKMEK KÜLTÜRÜ

Ekmek, Niğde mutfağında da temel besinlerden biridir. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan köy ekmekleri, yufkalar ve çeşitli tandır ekmekleri geçmişten günümüze uzanan ekmek kültürünün önemli örneklerindendir.

Özellikle köylerde hazırlanan ekmekler, uzun süre dayanacak şekilde yapılır ve ailelerin günlük beslenmesinde önemli rol oynar. Ekmek yapımı da çoğu zaman imcece

kültürü içerisinde gerçekleştirilmiştir.

GELENEKSEL SOFRA KÜLTÜRÜ

Niğde mutfağını değerli kılan yalnızca yemeklerin çeşitliliği değildir. Bu yemeklerin hangi ortamda ve nasıl tüketildiği de yöresel kültürün önemli bir parçasıdır.

Geleneksel Niğde sofralarında aile bireylerinin aynı sofrada buluşması, misafire ikramda bulunulması ve yemeğin paylaşılması önemli değerler arasında yer alır. Misafirperverlik, Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi Niğde'de de sofranın temel özelliklerinden biridir.

Özellikle bayramlarda, düğünlerde, cenazelerde ve diğer toplumsal etkinliklerde yemek hazırlanması, insanların bir araya gelmesini sağlayan önemli bir gelenektir.

NIĞDE MUTFAĞININ KÜLTÜREL ÖNEMİ

Niğde mutfağı, sadece yöresel yemeklerden oluşan bir tarifler bütünü değildir. Bu mutfak, bölgenin tarihini, coğrafyasını, tarımını, hayvancılığını ve toplumsal yaşamını yansıtan önemli bir kültürel mirastır. Yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin ve medeniyetlerin etkisinde kalan Niğde, bu tarihsel birikimi mutfağına da yansıtmıştır. Anadolu'nun geleneksel yemek anlayışı ile Niğde'nin kendine özgü tarımsal ürünleri birleşerek zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır.

Günümüzde yöresel mutfakların tanıtılması, geleneksel tariflerin kayıt altına

alınması ve yeni kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır. Niğde'nin yöresel yemekleri de bu açıdan korunması ve tanıtılması gereken değerler arasındadır.

SONUÇ

Niğde mutfağı; et yemeklerinden hamur işlerine, bulgur ve bakliyatlardan patates ve elma gibi tarımsal ürünlere, çorbalardan tatlılara kadar geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu mutfak, İç Anadolu'nun sade ve doyurucu yemek anlayışını taşıırken Niğde'nin kendine özgü ürünleri sayesinde farklı ve karakteristik bir kimlik kazanmıştır.

Niğde Tavası, söğürme, çeşitli bulgur yemekleri, hamur işleri, tarhana, erişte, pekmez ve meyve ürünleri, bu zengin mutfak kültürünün yalnızca birkaç örneğidir.

Asıl önemli olan ise Niğde mutfağının arkasındaki gelenektir. Tarladan sofraya uzanan emek, kışlık hazırlıkların dayanışması, aile sofralarının sıcaklığı, misafire ikram edilen yemek ve nesilden nesile aktarılan tarifler Niğde mutfağının gerçek değerini oluşturur.

Bugün Niğde'nin yöresel yemeklerini tanıtmak, yalnızca lezzetleri tanıtmak anlamına gelmez. Aynı zamanda Anadolu'nun köklü yaşam kültürünü, üretim anlayışını ve paylaşma geleneğini gelecek kuşaklara aktarmak anlamına gelir. Niğde mutfağı, bu yönüyle Türkiye'nin zengin gastronomi mirası içerisinde önemli ve korunmaya değer bir yere sahiptir.

Trabzon'da denizde bulunan cesedin kimlik tespitiyle ilgili çalışma başlatıldı

Cesedin Keşap'taki selde kaybolan Mehmet Akkaya'ya ait olabileceği ihtimali üzerine kimlik tespit çalışması yapılıyor

Trabzon'da dün denizde bulunan cansız beden, Giresun'da selde kaybolan kişiye ait olduğu ihtimali üzerine inceleme başlatıldı.

Giresun Valiliğinden yapılan açıklamada, 13 Ağustos'ta yaşanan şiddetli yağışlar nedeniyle Keşap ilçesi Karadere köyü mevkinde Karabulduk Dere-si'nin taşması sonucunda suya kapılan araçtaki 3 kişiden birinin kendi imkanlarıyla kurtulduğu, kaybolan

2 kişiyle ilgili arama kurtarma çalışmaları başlatıldığı belirtildi.

Açıklamada, ilk günden itibaren yürütülen titiz arama faaliyetleri neticesinde, 16 yaşındaki Muhammet Abdullah Hakkıoğlu'nun cesedinin 18 Ağustos'ta dere kenarında bulunduğu ifade edildi.

Arama faaliyetleri devam ederken, Trabzon'un Ortahisar ilçesinde dün denizde bulunan cesedin, kayıp Mehmet Akkaya'ya (45) ait olabileceğinin değerlendirildiği ifade edilen açıklamada, kesin kimlik tespiti için adli tıp sürecinin başlatıldığı kaydedildi.

GİRESUN (AA)

Trabzon ve Giresun için kuvvetli yağış uyarısı

Trabzon ve Giresun için kuvvetli yağış uyarısında bulunuldu.

Meteoroloji Genel Müdürlüğünden yapılan açıklamaya göre, Doğu Karadeniz kıyı kesimlerinde devam eden sağanak ve gök gürültülü

sağanakların, Giresun'un doğu kesimleri ile Trabzon çevrelerinde kuvvetli olması bekleniyor. Ani sel, su baskını, yıldırım, ulaşımda aksamalara karşı dikkatli ve tedbirli olunması gerekiyor.

ANKARA (AA)

Başkan Akın Eltuğral'dan Giresunspor için çağrı

Yeniden Refah Partisi Giresun Merkez İlçe Başkanı Akın Eltuğral, Giresunspor için destek istedi.

Eltuğral, İl Başkan Yardımcısı ile birlikte Giresunspor'un yeni sezon açılış törenine katılarak yeşil-beyazlı takıma destek verdi. Eltuğral, Giresunspor'un yalnızca bir spor kulübü değil, şehrin ortak değeri ve güçlü birliktelik ruhu-nun simgesi olduğunu söyledi.

"GİRESUNSPOR YALNIZ DEĞİLDİR"

Giresunspor'un zor zamanlarda kenetlenmeyi bilen büyük bir camiaya sahip olduğunu belirten Eltuğral, "Giresunspor'umuz, bu şehrin adı, gururu ve ortak sevdasıdır. Yeni sezon açılışında takımımızın yanında bulunarak desteğimizi göstermek istedik. Yönetiminden teknik heyetine, futbolcusundan cefakâr taraf-



tarına kadar herkes bilmelidir ki Giresunspor yalnız değildir" dedi.

"BU TAKIMA SAHİP ÇIKMAK ŞEHRİMİZE SAHİP ÇIKMAKTIR"

Kulübün geleceği için şehirdeki bütün kurumların, iş

dünyasının ve vatandaşların ortak sorumluluk üstlenmesi gerektiğini vurgulayan Eltuğral, "Giresunspor'un yeniden güçlü günlerine ulaşması ancak birlik ve beraberlikle mümkündür. Siyasi görüşlerimizi ve farklılıklarımızı bir kenara

bırakarak şehrimizin ortak değeri etrafında kenetlenmeliyiz. Giresunspor'a sahip çıkmak, Giresun'un gençlerine, geleceğine ve marka değerine sahip çıkmaktır" ifadelerini kullandı.

"YEŞİL-BEYAZLI RENKLER YENİDEN YÜKSELECEK"

Giresunspor Başkanı Emin Eltuğral ve kulüp yönetimine başarı dileklerini ileten Akın Eltuğral, sözlerini şöyle tamamladı:

"Başkanımız Emin Eltuğral'a, yönetim kuruluna, teknik heyetimize ve futbolcularımıza yeni sezonda başarılar diliyorum. Büyük Giresunspor taraftarının desteğiyle yeşil-beyazlı renklerin yeniden gururla yükselmesine inanıyorum. Rabb'im takımımızın yolunu açık, mücadelesini bereketli eylesin. Giresunspor'umuzun sezonu başarılarla dolu olsun." dedi.

Haber: Fatma Uğurlu

Selde kaybolan kişiyi arama çalışmaları sürüyor

Giresun'un Keşap ilçesinde selde kaybolan kişiyi arama çalışmaları devam ediyor.

Karadere köyü mevkinde sele kapılan araçtaki Mehmet Akkaya'nın (45) bulunması için

başlatılan çalışmalar sürüyor.

Olayın meydana geldiği alandan itibaren 168 kişilik ekip, 40 araç, 6 drone, 4 sonar cihazı, 9 bot ve 2 hassas burunlu köpek ile derenin denizle birleştiği yaklaşık 9 kilomet-

relik alanda arama faaliyeti yürütüyor.

Karadere köyü mevkinde 13 Ağustos'ta yaşanan olayda Akkaya ve yeğeni Muhammet Abdullah Hakkıoğlu (16) sel sularına kapılarak kaybolmuş,

aracı kullanan Ahmet Yılmaz (50) ise kendi imkanlarıyla bulunduğu yerden çıkmıştı.

Dün yapılan arama çalış-malarında ise Hakkıoğlu'nun cansız bedenine ulaşılmıştı.

GİRESUN (AA)

PENCEREMDEN

Vali Koç Çizmeleri Giydi, Sahaya İndi!

Cahit
Akdoğan

(TINGEDER İl Temsilcisi)



İl Özel İdaresi ekipleri ise kapanan yolların açılması ve ulaşımın sağlanması için sahada. AFAD ve diğer kurumlar da çalışmalara destek veriyor.

Bir tarafta hasarların giderilmesi ve vatandaşların mağduriyetlerinin hızla çözülmesi için çalışmalar sürerken, diğer tarafta kayıp vatandaşımıza ulaşmak için arama-kurtarma ekipleri çalışmalarını sürdürüyor.

Kısacası Vali Mustafa Koç, gece gündüz demeden sahada, vatandaşın yanında ve afetin yaralarını sarmak için var gücüyle çalışıyor.

Elbette yaşanan acıları hiçbir çalışma geri getire-

mez. Görele'de hayatını kaybeden üç vatandaşımızın acısı yüreğimizde. Keşap'ta diğer kayıp vatandaşımızın ailesinin bekleyişi ise devam ediyor.

Temennimiz, kayıp vatandaşımıza da bir an önce ulaşılması ve selin açtığı yaraların en kısa sürede sarılması.

Bu zor süreçte sahayı terk etmeyen, en ücra noktalara kadar ulaşan ve devletin bütün kurumlarını seferber eden Vali Mustafa Koç'un çalışmaları, vatandaşlarımız tarafından da takdirle karşılanıyor.

Bir devlet adamlığı... İşte valilik budur.

İstilacı zararlı
kahverengi kokarca
böceğini
GÖRDÜĞÜN
YERDE
YOK ET!

TARIMSAL
ÜRETİMİ
KORU



Yeni baba oldu, 1926 Bulancakspor'u yalnız bırakmadı HEP DESTEK TAM DESTEK

1926 Bulancakspor'un yeni sezon açılışında anlamlı bir destek örneği yaşandı. Yaklaşık 2 saat önce baba olmanın mutluluğunu yaşayan Bayram Yavuz-Kırmızı-beyazlı takımı yalnız bırakmayarak sezon açılışına katıldı. 1926 Bulancakspor'un 2026-2027 sezonu hazırlıkları kapsamında gerçekleştirdiği sezon açılışında dikkat çeken isimlerden biri Bayram Yavuz oldu.

Kısa süre önce baba olan Yavuz, bu özel gününde de 1926 Bulancakspor'un yanında yer alarak kulübe olan

desteğini gösterdi.

Takımın yeni sezon heyecanına ortak olan Bayram Yavuz'un sezon açılışına katılması, kırmızı-beyazlı camiada takdirle karşılandı.

1926 Bulancakspor'un yeni sezonda şampiyonluk hedefiyle çıktığı yolculukta, taraftar ve camianın desteğinin önemine bir kez daha dikkat çekildi.

Bayram Yavuz'un hem babalık sevincini yaşadığı hem de 1926 Bulancakspor'u yalnız bırakmadığı bu anlamlı gün, sezon açılışının dikkat çeken anlarından biri oldu.

Haber Merkezi



Fatih Alparslan: 'Şampiyonluk kupasını kaldırmak istiyoruz'



1926 Bulancakspor Kulübü Başkanı Fatih Alparslan sezon açılışında kendilerini yalnız bırakmayanlara teşekkür ederek, "Sezon açılışımıza katılarak bizleri yalnız bırakmayan İlçe Kaymakamımız Sayın Ömer Faruk Tuncer'e, Belediye Başkanımız Sayın Necmi Sıbıç'a, protokol üyelerimize ve her zaman yanımızda olan cefakâr taraftarlarımıza teşekkür ediyoruz." dedi.

Alparslan, yeni sezondaki hedeflerini de net bir şekilde

ortaya koyarak, "Yeni sezonda hedefimiz belli: Sezon sonunda şampiyonluk kupasını hep birlikte kaldırmak. Bu büyük hedefe giden yolda tüm hemşehrilerimizi ve büyük 1926 Bulancakspor taraftarını takımımıza destek olmaya davet ediyoruz." ifadelerini kullandı.

1926 Bulancakspor, yeni sezon hazırlıklarını sürdürürken kırmızı-beyazlı camianın hedefi sezon sonunda şampiyonluk sevinci yaşamak.

Haber: Hakan Çelebi

Köse: "Çotanakların Büyüklüğü Bulunduğu Lige Ölçülemez"

Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse, Giresunspor'un son üç sezonda yaşadığı kötü gidişatın ardından tarihinde ilk kez amatör lige düştüğünü hatırlatarak kulübün değerinin bulunduğu lige ölçülemeyeceğini söyledi.

Giresunspor'un kentlin hafızasını ve ortak değerlerini temsil ettiğini belirten Köse, şunları kaydetti:

"Giresunspor, Gavur Fevzi'lerin, Dominik Raci'lerin, Muzaffer Deniz'lerin; sepet koluunda simit satıp yevmiyesinin yarısını kulübüne bağışlayanların takımıdır. Bu nedenle Gi-

resunspor hiçbir zaman küme düşmez, hiçbir zaman aşağıda kalmaz. Onun geçmişini, anılarını ve hafızasını başka bir kulüple bir araya getiremeyiz. Giresunspor'un lig olarak yeri burası değildir."

Köse, "Giresun'un ortak çıkarları için herkesle el ele tutuşmaya, birlik olmaya ve yardımlaşmaya hazırız. Yönetim şeffaf, kent de kenetlenmiş olursa Giresunspor kısa sürede toparlanacaktır. El birliğiyle bu yükün altından kalkacağımıza inanıyorum" dedi.

Haber: Fatma Uğurlu



Eltuğral: 'Tek Hedefimiz Giresunspor'u Yaşatmak'



Giresunspor Kulübü Başkanı Emin Eltuğral, kulübün tüm zorluklarına rağmen mücadelesini sürdürdüğünü belirterek şunları söyledi: "Şehrimiz için çok önemli ve değerli bir kurum olan Giresunspor, inatla yaşamak için mücadele ediyor. Teslim olmak adına elimizden gelen

her şeyi yapıyoruz. Kapımız herkese açık, herkesle istişareye hazırız. Tek hedefimiz, ortak değerimiz olan Giresunspor'u yaşatmak. Bunun için sunulacak her türlü öneriyi değerlendirmeye hazırız. En kısa zamanda layık olduğumuz yerlere döneriz."

Haber Merkezi

Mustafa İncaz Giresunspor'da

Geçtiğimiz yıllarda Görelespor'da kaleci antrenörü olarak görev yapan Mustafa İncaz, yeni sezonda Giresunspor'un başarısı için görev yapacak.

Kaleci antrenörlüğü alanındaki tecrübesiyle dikkat çeken İncaz, yeni sezonda Giresunspor çatısı altında çalışmalarını sürdürecektir. Futbol camiasında tanınan Mustafa İncaz'ın yeni görevinde takıma katkı sağlaması bekleniyor.

Mustafa İncaz hocamıza Giresunspor'daki yeni görevinde başarılar diliyor, yeni sezonun kendisi ve kulübü adına hayırlı olmasını temenni ediyoruz.

Haber: Mehmet Kavcı



Güler'den Ergün'e Ziyaret

Yeşilay Giresun Şubesi Başkanı Av. Mustafa Güler ve Başkan Yardımcısı Av. Bedirhan Tatlı, Giresun Gençlik ve Spor İl Müdürü Muzaffer Ergün'ü ziyaret etti.

Gerçekleştirilen ziyarette; gençlere yönelik çalışmalar, bağımlılıkla

mücadele ve gençlerin sağlıklı yaşam alışkanlıklarını desteklemeye yönelik ortak projeler ele alındı.

Gençlerin geleceğine yönelik çalışmalar, kurumlar arası iş birlikleriyle güçlendirilmeye devam ediliyor.

Haber: Fatma Uğurlu