



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® Extra Cplus inışdibi

GİRESUN

Günlük Siyasi Bağımsız Yerel Gazete

www.giresungundem.com

GÜNDEM

28 Ağustos 2026 Cuma

Sayfa: 1

Sayı: 7614

Yıl: 21

Fiyatı: 7 TL



ÖZYILMAZ

**KÜLTÜR TUĞLASI (DOĞALTAŞ) - SIVA
MANTOLAMA - DEKORATİF BOYA - ALÇI SIVA
DEKORATİF PANELLER - ALÇI PAN
ANAHTAR TESLİM DAİRE TADİLATI**

Hacısiyam Mah. İnönü Cad. No: 64/B GİRESUN
Mustafa ÖZYILMAZ GSM: 0535 914 58 04

Giresun'un Çöprü 'Atıktan Enerji'ye Dönüşecek



Giresun heyeti İstanbul'da tesis incelemesinde bulundu. Giresun'da sürdürülebilir çevre politikaları ve atık yönetimi vizyonu doğrultusunda dev bir adım atıldı.

Giresun Valisi Mustafa Koç başkanlığındaki heyet, kente kazandırılması planlanan atık yakma ve enerji üretim tesisi için İstanbul Büyükşehir Belediyesi işbirliği İSTAÇ'ın modern tesislerinde saha incelemesi

yaptı.

**BELEDİYE BAŞKANLARI
TAM KADRO KATILDI**

Giresun İli Katı Sıvı Atık ve İçmesuları Birliği bünyesinde düzenlenen programa;

SAYFA 3'TE

Doçent Doktor Hasan KARAOSMANOĞLU'ndan Fındık Üreticisine Önemli Uyarı: Hasatta ve Harmanda Yapılan Hata Cebe Yansıyor" dedi Doçent Hasan Karaosmanoğlu'ndan Fındık Üreticilerine Bilimsel Uyarılar

Giresun Üniversitesi Fındık Ekspertizi öğretim üyesi Doç. Dr. Hasan Karaosmanoğlu, fındık hasadında doğru zamanlama, hasat sonrası işlemler, kurutma ve muhafazanın ürünün kalitesi ve ekonomik değeri açısından önemli olduğunu belirterek üreticileri uyardı.

Karaosmanoğlu, "Fındık yeterince olgunlaşmadan hasada başlanmamalı. Özellikle yüksek kesimlerde erken toplanan fındıklarda kalite ve randıman kayıpları ortaya çıkabilir. Hasat zamanı yalnızca takvim tarihine göre değil, bahçeye

ve çeşide göre belirlenmeli. Dalın sallanmasıyla fındıkların ne kadarının döküldüğü takip edilmeli ve fındıkların 2/3'ü dökülmeden hasada başlanmamalı.

Toplanan fındıkların çuvalları bahçede bırakılmamalı. Fındık mümkün olduğunca kısa sürede harmana taşınmalı. Özellikle sıcak ve nemli koşullarda, dolu çuvalların günlerce bahçede veya yağışa açık alanlarda bekletilmesi doğru değil. Bu durum yağ oksidasyonu ve toksin riskini artırabilir."dedi.

Karaosmanoğlu şu noktalara dikkat çekti;

SAYFA 3'TE



PENCEREMDEN

Yeni Orman Bölge Müdürünün Masasındaki Dosyalar

Cahit Akdoğan (TINGEDER İl Temsilcisi)

Giresun Orman Bölge Müdürlüğü'nde yeni bir dönem başladı. Yeni Orman Bölge Müdürü Yasin Yaprak görevine başladı. Sayın Yaprak'a öncelikle hayırlı olsun diyor, görevinde başarılar diliyorum. Yeni görevinde nasıl bir yönetim anlayışı ortaya koyacağını ise zaman gösterecek.

Ancak kendisini bekleyen önemli dosyalar var.

Biz de şimdiden kamuoyu adına bazı başlıkları hatırlatalım.

Üstelik bu sorunların bazıları Bölge Müdürlüğü'nün hemen karşısında.

Orman Genel Müdürlüğü tarafından oluşturulan 15 Temmuz Şehitleri Hatıra Ormanı'nın hali ortada.

Bazı ağaçlar kuruyor, şehitlerimizin künyeleri ağaçlardan düşüyor, otlar zaman zaman büyüyor.

Bu konuyu defalarca yazdık.

Ne zaman gündeme getirsek alan temizleniyor, bakım yapılıyor. Ancak bir süre sonra aynı görüntüler yeniden ortaya çıkıyor.

Burası sıradan bir yeşil alan değil.

Burası 15 Temmuz şehitlerinin adını taşıyor.

Yeni Bölge Müdürü'nden beklentimiz açık:

Bu hatıra ormanı artık geçici müdahalelerle değil, düzenli ve kalıcı bir bakım anlayışıyla korunmalı.

Giresun'un en güzel mesire alanlarından biri olan Kümbet Salon Çayırı da yıllardır turizme kazandırılmayı bekliyor.

Burasının bir an önce tamamlanarak vatandaşın ve turizmin hizmetine sunulması gerekiyor.

Espiye Kent Ormanı ise mevcut harap görüntüsüyle dikkat çekiyor.

Burası da yeniden ele alınarak Giresun'a yakışır bir mesire ve dinlenme alanına dönüştürülmeyi bekliyor.

SAYFA 2'DE



**İstikbal
Göklerdedir**

(Yazısı Sayfa 7'de)



**GİRESUN'UN
GİZLİ HAFİSAZI:
MURAT AKYOL**

(Yazısı Sayfa 4'de)

Sağlıklı Yaşamın Yeni Trendi, Fermente Besinler

SAYFA 5'TE



**Milletvekili Elvan Işık
Gezmiş'ten Fındık
Fiyatlarına Tepki
"Üreticinin
Emeği Yok
Sayıldı"**

SAYFA 4'TE

Hekim Projeleri Giresun'u Birleştirdi



SEKA, Adel Kalem, PETMA, Petrolofisi Dolum Tesisleri, Başkan Gıda, Fatoğlu Un Fabrikası, Köykobir, Sunta Fabrikası, liman işletmesi, irili ufaklı onlarca fındık fabrikaları, KOSGEB'ler ve Giresun'la isimleri özdeşleşmiş işletme, fabrika, sanayi kuruluşları birer birer kapandı.

SAYFA 2'DE

Giresun'da Okullara 669 Yeni Personel Alınacak BAŞVURULAR BAŞLADI!



Giresun'da yeni eğitim - öğretim dönemi öncesinde okulların hijyen ve çevre düzenlemesini sağlamak amacıyla dev bir istihdam adımı atıldı. **SAYFA 3'TE**

2 kız kardeşin cenazeleri defnedildi

7'DE

hoydi28 fındık
"HEDİYE PAKETÇİSİ"

FINDIKTA İLKLERİN ÖNCÜSÜ

KARADENİZ FIRTINASI
"UNSUZ GLUTENSİZ FINDIK EZMESİ KURABİYESİ"

Dadduk FINDIK TATLISI
UNSUZ GLUTENSİZ

**SÜTLÜ KADAYIF
BATLAMA TATLISI**

MERKEZ ŞUBE
Cemal Gürsel Cad. No:78/B (Giresun Bld.
Yeni Bina Giriş Karşısı) Merkez / GİRESUN
0544 220 20 28 - 0454 220 20 28

AKSU ŞUBE
Giresun Eğitim ve Araştırma Karşısı
Aksu Mah. Pazar Cad. No: 112 Merkez / GİRESUN
0552 036 28 28

www.hoydi28findik.com



**Çalışmalar
aralıksız
devam ediyor**

SAYFA 4'TE

Hekim Projeleri Giresun'u Birleştirdi

FİSKOBİRLİK çöktürüldü, Soya Fabrikası satıldı, arazileri, gayrimenkulleri elden çıkarıldı; eskisi gibi değil. İki vardiya üretim yapan, kadınlara istihdam sağlayan EFİT daraldı, küçüldü. Cüzi miktarda işçi, butik tarzda üretim yapıyor.

Arz fazlası fındığı alarak piyasayı üretici ve ülke ekonomisi lehine düzenleyen, mamul üretimiyle iş, istihdam ve katma değer yaratarak fındıktan yöremize daha fazla para girmesini sağlayan bu kuruluş bilinçli olarak bu hale getirildi.

Yaratıkları katma değerle şehrin ekonomisinin çarkını çeviren ve yaklaşık 15 bin kişinin çalıştığı bu kuruluşlar kapanınca, Giresun hızla fakirleşmeye, yoksullaşmaya başladı. İşsizlik, buna bağlı olarak göç arttı. İlimiz nüfusunun üç katı nüfusu başka illere göç verdi. Sadece İstanbul'da yaklaşık 500 bin Giresunlu yaşıyor.

Tüm bu sürecin belirleyici unsuru elbette özelleştirme adı altında uygulanan neoliberal politikaları. 12 Eylül askeri darbisinin arka planında bu vardı.



Özal'dan, ANAP, DSP, DYP, MHP koalisyon dönemlerinden başlayarak Türkiye'nin ciddi krizler, siyasal ve ekonomik çalkantılar yaşadığı 90'lı yıllardan 2000'li yıllara Giresun böyle girdi. İki temel sorunla: İşsizlik ve köyden kente göç...

HEKİM SÜT: HAYVANSAL ÜRETİMLE KALKINMA PROJESİ

O sürecin en önemli mihenk taşı Hekim Süt'tür. Hekim Süt, Giresun'un kötüye doğru gidişine bir özel sektör müdahalesidir. Sayın Dr. Öner Hekim'in, atıl durumdayken ve çalıştırma şartı olmamasına rağmen alıp

teknolojik yenileme sağlayarak üretime geçirdiği o fabrika, aslında yöremizde hayvancılığı ve dolaylı olarak da tarımı yeniden canlandıracak, göç ve işsizliği kısmen de olsa önleyecek, köylüye fındıktan sonra ikinci bir gelir kapısı olacak bir projenin merkeziydi.

150-200 kişinin üretimde, ilk aşamada süt üretimi yapan yaklaşık 50 bin ailenin o üretimin bir parçası, paydaşı olduğu bir proje başarıyla başladı, yürüdü, aşama kaydetti... Giresun, Hekim Süt'ün süt mamulü üretim çeşitliliği (kaşar, ayran, yoğurt, tereyağı) ile doğal, hijyenik, damak tadı yaratan ürünleriyle yörenin parlayan yıldızı, sektörün en önemli bir aktörü oldu.

Bir marka yaratıldı.

Ama süt bulmadaki sorun, bu üretimi sürekli ve sürdürülebilir kılmaya, yoğun talebi karşılamaya, büyümeye, pazar payını büyültmeye engeldi. Buna devletin, yerel yöneticilerin, üreticilerin, halkın bir bölümünün ilgisizliği, sahiplenmemesi ve sahip çıkmaması da eklendi.

Tüm bunlara ve daha pek çok soruna rağmen, bir memleket aşığı, örnek bir yurtsever olan Öner Hekim, tam 18 yıl boyunca ekonomik giderini kendi karşılayarak Burdur'dan, İç Anadolu'nun çeşitli illerinden süt taşıtarak Hekim Süt'ün değerini koruma ve yaşatma mücadelesi verdi. Taşıma sütle Hekim Süt'ün değirmeni döndürdü. Ama sonunda üretime ara verilme kararıyla o değirmen durdu.

SONDAN İLKE...

Hekim Süt, Giresun'un kapanan son sanayi kuruluşuydu. Şimdi uzun süre sonra faaliyete geçen ilk ve son sanayi kuruluşu olacak. Hekim Süt geri dönüyor. Onun arazisinde ikiz kuleleri andıran dev bir proje yükseliyor.

Üstelik bu sefer sadece Giresun'un değil, üretim tesislerinin kurulacağı sınır komşumuz Gülyalı'yla Ordu'nun ortak markası olacak. Doğru bir tercih. Hammadde için ideal. Orta nokta pazar daha geniş.

Ayrılmız, gayrimiz yok, aynı coğrafyadayız, kültürlerimiz aynı, nüfusumuz karışık. Sorunlarımız da aynı. Kaderimiz ortak. Kalkınmamız, gelişmemiz, ekonomik ve sosyal büyümemiz, genel ve yerel hizmetlerden daha çok pay almamız bir ve beraber olmaktan geçiyor.

OR-Gİ ile başladık, havaalanımız oldu. Hekim Süt bu birlikteliği üretim yoluyla pekiştirerek

güçlendirecektir. Şimdiden her iki ilde, yerel yöneticilerde, kamuoyunda ve basında yarattığı heyecan ve sahiplenme bunu gösteriyor.

GÜZEL ŞEYLER OLUYOR

Örnek mimarisi ve çevre düzeniyle dikkat çeken Hekimoğlu Konağı, uzun süredir görmediğimiz ve hiç alışık olmadığımız, her iki ilden devlet protokolü, bürokrasi, yerel

yöneticiler, siyasi parti, Borsa, TSO, GESOB, STK'lar, basın ve halkın yoğun katılımıyla gerçekleşen HEKİM TOWER'ın görkemli temel atma töreni, Hekim Süt Projesi ile başlayan, Ömer Hekim Tıp Merkezi ve Bulancak Pazarsuyu'na zemini hazırlanarak şantiyesi kurulan HEKİM MARİN sürececek olan projeler....

Bu projelerin ilimize katacağı vizyonu, misyonu, ekonomiye, turizme, kentin sosyal-kültürel gelişimine yapacağı katkısı, sektörel çeşitliliği artırarak yeni iş ve istihdam yaratma özelliğini bir düşünün.

Bunları irdelemeyi bir dahaki yazıya bırakalım. Ama Giresun'da güzel şeyler oluyor. Çünkü Giresun'un Öner Hekim'i var.

Giresun'da Ölü Toprak Kalkıyor

Hekim, 8 yıl süren suskunluğun, bir durup düşünmenin, ölçüp tartmanın ardından projeleriyle geri döndü. İyi ki döndü. Giresun'un üzerindeki ölü toprak kalktı. Ölü kentin nabızı atmaya başladı. Bir boşluk doldu, sessizlik bitti. Şöyle bir "ırgandık"...

Farklı görüş ve anlayışta olan, birbirinden habersiz yaşayan, olanla yetinen, değiştirmeyen, dönüştürmeyen, hayatın akışına müdahale etmeyen, olumsuzlukları kabul edip rutini yaşayan, rıza gösteren, temsil özelliklerini, liderlik vasıflarını bir kenara bırakıp dalgasına bakan bir Giresun vardı.

Şimdi tarihi bir dönemeçteyiz. Üzerinde uzlaşılan projeleri olan, umut eden, geleceğinde farklı şeyler olacağına inanan bir Giresun var.

"BİR ÇİVİ BİR NALI, BİR NAL BİR ATI..."

Dr. Öner Hekim'in kahramanımız Osman Ağa'nın kabir ziyaretiyle başlayan ve 25 gündür sürdürdüğü olağanüstü tempolu çalışmanın, ziyaretlerin, kabullerin, görüşmelerin toplumda yarattığı sinerji görülüyor.

Siyaset üstü, siyaset ötesi bir kişilik ama bir bakan gibi karşılanıp uğurlanması, O'na Giresun'un hakettiği değeri vermesi, takdir ve vefa duygularını ifadesi anlamına geliyor.

Bir çivi bir nali, bir nal bir atı, bir at bir yiğidi, bir yiğit memleketi kurtarır diye bir özdeyiş vardır. Atatürk için de söylenir ve çok yakışır. Sonra başka kurtarıcılara uyarlanır.

Sayın Hekim'e de bu özdeyişi ben layık görüyorum. Bence bu beş proje ile makus talihten kurtuluşa giden yolun taşları döşeniyor. Uzun yıllardır tek bir çivi çakılmayan Giresun'a böylesine bir dönemde bir özel sektör yatırımcısının yönelmesi,



milyon dolarlık yatırımlar yapılması başka yatırımcılara da yol gösterecektir. Dünyaya Giresun artık güvenli bir yatırım alanı mesajı gidecektir.

Hele Sayın Hekim'in 'ustalık projem' dediği Hekim Marın, 5 yıldızlı oteli, kongre, alışveriş merkezi, sağlık ve diğer üniteleriyle denizden Avrupa'ya, Rusya'ya, Balkanlara açılan bir kapı, hava, kara yoluyla Türk Cumhuriyetleri, Ortadoğu ve dünyanın diğer ülke vatandaşlarının uğrak yeri olacaktır. Giresun tabiri caizse uçacaktır.

Buna vesile olanlara, öncelikle şimdi Osmaniye Valisi Mehmet Fatih Serdengeçti, Giresun Valisi Mustafa Koç, Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse, Bulancak Belediye Başkanı Necmi Sıbıç'a bir gazeteci olarak teşekkür

ediyorum.

O FOTOĞRAF...

Bunlar için teşekkür ediyorum. Bir teşekkür de çalışma ofisine, hep övgüyle, saygıyla, rahmetle andığı öğretmeni babam Mustafa Kekül'le birlikte sınıf arkadaşlarıyla olan fotoğrafını asmasına...

GURUR VERİCİ

Babamın yetiştirdiği, ülkesine hizmet eden dünyaca ünlü bir sanayici tarafından değerli görülmesi... Tam bir vefa örneği. Ben geçmişimi, doğduğum toprakları, Şeyhli'yi, Piraziz'i, Giresun'u ve hayatımın içinde olanları unutmadım; geçmişimle güçlendim, geleceğe yürüyorum mesajı.

Yolu açık olsun...

İnancın, azmin, kararlılığın, heyecanın bitmesin; sağlıklı, mutlulukla hizmete devam...

ADABAHÇE'DE SATILIK DENİZ MANZARALI ARSA

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

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

İLETİŞİM: 0530 845 19 55

PENCEREMDEN

Yeni Orman Bölge Müdürünün Masasındaki Dosyalar

Cahit Akdoğan (TINGEDER İl Temsilcisi)

Bir diğer konu ise kış aylarında doğal afetler nedeniyle devrilen ve kuruyan ağaçlar.

Bu ağaçlar ormanların içinde çürümeye mi bırakılacak, yoksa ekonomiye kazandırılacak mı?

Bir başka önemli konu da ormanlarda yaşanan "dumansız yangın."

Kuruyan, hastalanan ve böcek zararı gören ağaçlara zamanında müdahale edilecek mi?

Ekonomik değerini kaybetmeden bu ağaçlar ormandan çıkarılıp değerlendirilecek mi, yoksa çürümeye mi terk edilecek?

Ve elbette orman kaçakçılığı...

Geçmişte Giresun ve Ordu'da sosyal medyaya ve basına yansıyan orman kaçakçılığı haberleri kamuoyunun hafızasında.

Bu olaylarla ilgili bugün geline nokta nedir?

Kaçakçılığın önüne geçmek için daha etkin ve kararlı bir mücadele yürütülecek mi?

Kırsaldaki orman teşkilatının çalışma düzeni de yeniden ele alınmalı.

Vatandaşların, bazı görevlilerin sabah 09.00-10.00 civarında görev yerine gelip 15.00-16.00 gibi ayrıldığı yönündeki şikâyetleri var.

Bu iddialar doğru mu?

Orman koruma işi mesai saatleriyle sınırlı olabilir mi?

Kritik bölgelerde 24 saat

esaslı denetim yapılamaz mı?

Özel koruma ve kontrol ekipleri daha aktif çalışmaz mı?

Personelin merkezden gidip gelmesi yerine görev bölgelerinde kalması sağlanamaz mı?

Çünkü ormanı korumak, sadece makamdan talimat vermekle olmaz.

Sahada olacaksınız. Denetleyeceksiniz. Takip edeceksiniz. Gerektiğinde müdahale edeceksiniz.

Burada yöneticilere de büyük görev düşüyor.

Personel görevini yapmıyorsa amir denetleyecek.

Kamu aracı amacı dışında kullanılıyorsa müdahale edecek.

Kaçak kesim varsa üzerine gidecek.

Kamu malı ve orman kaynakları zarar görüyorsa bunun hesabını soracak.

Çünkü iyi yönetici sadece makamında oturan değil, sahaya inen ve kurumunu çalıştıran yöneticidir.

Yeni Bölge Müdürü Yasin Yaprak'ın önünde ciddi bir sınav var.

Biz de bu sınavın takipçisi olacağız.

Sorularımızı ortaya koyduk. Şimdi sıra icraatta ve cevaplarda.

Giresun kamuoyu, yeni dönemde ormanların sadece kâğıt üzerinde değil, sahada da korunmasını bekliyor.

28 Ağustos
2026 Cuma

GİRESUN
GÜNDEM

SAYI:
7614

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..... : 3.000 TL
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

Doçent Doktor Hasan KARAOSMANOĞLU'ndan Fındık Üreticisine Önemli Uyarı: Hasatta ve Harmanda Yapılan Hata Cebe Yansıyor" dedi

Doçent Hasan Karaosmanoğlu'ndan Fındık Üreticilerine Bilimsel Uyarılar

“Ayrıca Zürlü yeşil fındıklar harmanda yığın halinde bekletilmemeli. Fındık mümkün olduğunca yayvan şekilde, 20 cm'yi geçmeyecek ince bir tabaka halinde serilmeli ve periyodik olarak karıştırılmalı. Kalın yığınlar sıcaklık ve nem artışı meydana gelebilir.

Gece saatlerinde fındık çiğ ve nemden korunmalı. Harmandaki zürlü fındığın üzeri uygun bir örtüyle kapatılabilir ancak örtü kesinlikle fındığın üzerine temas etmemeli.

Fındık ile örtü arasında 10–15 cm hava boşluğu bırakılmalı.

Harmanda tüp, soba veya doğrudan alev kullanılarak

fındık kurutulmamalı.

Özellikle yağışlı dönemlerde bu tür uygulamalardan kaçınılmalı. Fındık uygun zeminde, yeterli havalandırma sağlanarak, mümkünse kurutma makineleriyle veya güneşe serilerek kontrollü şekilde kurutulmalı.

Fındık doğrudan toprakla temas ettirilmemeli. Harman alanı temiz ve uygun olmalı.

Fındık ince bir tabaka halinde serilmeli ve düzenli olarak karıştırılmalı. Ayrıca karıştırma sırasında fındıkların üzerinde yürümek gibi, fındıkta mikro çatlak oluşturabilecek uygulamalardan kaçınılmalı.

Fındık tamamen kurumadan çuvallanıp depolanma-

malı. Çuvallama öncesinde fındığın soğuması beklenmeli; bu nedenle işlemin sabah erken veya akşam saatlerinde yapılması uygun. Depolama alanının da iyi havalandırılabilir olması gerekiyor.

Temel olarak üreticilerin; fındığı zamanından önce toplamaması, bahçede çuval bekletmemesi, harmanda fındığı yığın halinde tutmaması, gece neminden koruması, temiz ve uygun zemin kullanması, doğrudan ateşle kurutmaması ve ürün tamamen kurumadan depolamaması gerekiyor. Bu uygulamalar fındığın kalitesinin ve ekonomik değerinin korunması açısından önem taşıyor.”

Haber: Fatma Uğurlu



Bingöl Üniversitesinin taşlık arazileri akıllı teknolojiyle Meyve bahçesine dönüştürülüyor

Bingöl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Eğitim, Araştırma ve Uygulama Merkezi (Dron) - Akıllı sulama sistemleri hakkında bilgi verilmesi - Akıllı sulama sisteminde kullanılan cihazlar - Nem, sıcaklık ve rüzgar ölçme birimi - Rektör Prof. Dr. Erdal Çelik ile röportaj - Bingöl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Orhan İnik ile röportaj

Bingöl Üniversitesinin taşlık arazileri akıllı teknolojiyle meyve bahçesine dönüştürülüyor

Ziraat Fakültesi Eğitim, Araştırma ve Uygulama Merkezi bünyesindeki tarıma elverişli olmayan 700 dönümlük alanın 30 dönümünde güneş enerjisiyle çalışan akıllı sulama sistemi kullanılarak 20 farklı türde meyve yetiştirilmeye başlandı

Rektör Prof. Dr. Erdal Çelik: “Yeni nesil üniversite, yeni nesil meyvecilik diyebiliriz. Burası bir prototip şeklinde olup, halkımıza, çiftçilere örnek olacak bir yapıyı oluşturmaktadır”

Bingöl Üniversitesince hayata geçirilen projeye yerleşkede bulunan ve kullanılmayan taşlık araziler, akıllı sulama sistemiyle meyve bahçesine dönüştürülüyor.

Üniversitede “Tarım ve Hayvancılıkta Silikon Vadisi” hedefi doğrultusunda tarıma elverişli olmayan arazilerin üretime kazandırılması ve örnek bahçeler oluşturulması amacıyla “Entegre Yeni Nesil Akıllı Bahçe Sistemlerinin Kurulması ve Gelecek Projek-

siyonlar İçin Potansiyelin Belirlenmesi” projesi hazırlandı.

Proje kapsamında Ziraat Fakültesi Eğitim, Araştırma ve Uygulama Merkezi bünyesindeki yaklaşık 700 dönümlük alanın ilk etapta 30 dönümünde, zeytin, kivi, kıvılcık, yaban mersini, incir, nar, malta eriği, Antep fıstığı, aronya ve fındık olmak üzere 10'unun üretimi kentte ilk kez denenilen 20 farklı türe ait meyve fidanları dikildi.

Örnek meyve bahçesinde akıllı sulama sistemi kullanıldı

Yaklaşık 3 yıl sürecek adaptasyon çalışmalarıyla, fidanların bölgenin iklim ve toprak koşullarına uygunluğunun da araştırıldığı, örnek bahçede güneş enerjisiyle çalışan akıllı sulama sistemi kullanıldı.

Toprak altına yerleştirilen sensörler sayesinde nem oranı ölçülüyor, elde edilen verilere göre sulama otomatik olarak başlatılıyor.

Güneş enerjisiyle çalışan sistemde 8 istasyon ve bunlara bağlı kontrol vanaları bulunuyor.

Sulama sistemi, ağacın ihtiyacı olan su miktarını belirleyerek gereksiz sulamanın önüne geçiyor.

Sistem sayesinde sulama işlemleri uzaktan takip ve kontrol edilebiliyor.

Proje ile taşlık arazilerin meyve bahçesine dönüştürülmesi, akıllı sulama sisteminin elde edilecek sonuçların kentteki çiftçilere ve atıl arazisini üretime kazandırmak isteyen vatandaşlara aktarılması, benzer uygulamaların yaygın-

laştırılması hedefleniyor.

“YENİ NESİL ÜNİVERSİTE, YENİ NESİL MEYVECİLİK”

Rektör Prof. Dr. Erdal Çelik, AA muhabirine, Bingöl Üniversitesinin 2016 yılında Bölgesel Kalkınma Odaklı Misyon Farklılaşması ve İhtisaslaşması Programı kapsamında “Tarım ve Havza Bazlı Kalkınma” alanında pilot üniversite seçildiğini hatırlattı.

Üniversite olarak “Tarım ve Hayvancılıkta Silikon Vadisi” hedefi doğrultusunda da çalışmalar yürüttüklerini ifade eden Çelik, bu çalışmanın da “Yeni Nesil Üniversite” vizyonu kapsamında yürütülen yüksek hacimli projelerden biri olduğunu söyledi.

Çelik, bu doğrultuda daha önce atıl ve mera olarak kullanılan bir alanı yeni nesil meyvecilik üretimi amaçlı değerlendirdiklerini kaydederek, “Bu proje, üniversitemiz bünyesinde kurulan Pilot Üniversite Koordinasyon Merkezi tarafından gerçekleştirilen bir çalışma. ‘Yeni nesil üniversite, yeni nesil meyvecilik’ diyebiliriz. Burada tamamen akıllı sistemler kullanıldı. Sistem güneş enerjisi ile çalışmaktadır. Burası bir prototip şeklindedir olup, halkımıza, çiftçilere örnek olacak bir yapıyı oluşturmaktadır.” dedi.

Üniversitenin bu çalışmalarla geniş bir ekosistem oluşturduğunu dile getiren Çelik, “Üniversitemizin iklim değişikliği ve sürdürülebilir su yönetimi alanındaki çalışmalarının, Birleşmiş Milletler İklim Değişik-

liği Konferansları’nın 31’incisi olan ve kasımda Antalya’da düzenlenecek COP 31’e de katkı sunacağını düşünüyoruz. Yapmış olduğumuz çalışmaları entegre etmek suretiyle ciddi katkılar sunmayı hedefliyoruz.” diye konuştu.

“BU ÜRETİMLE ÇİFTÇİLERİMİZE ÖRNEK OLMAK İSTİYORUZ”

Bingöl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Orhan İnik de projenin geçen yıl başladığını, yaklaşık 3 milyon 4 bin liralık bütçeye sahip olduğunu belirtti.

İnik, taşlık alanları meyve bahçesine dönüştürerek ziraat fakültesinde öğrenim gören gençlere uygulama alanı kazandırmak istediklerini anlatarak, aynı zamanda bölgedeki çiftçileri akıllı sulama sistemleri hakkında bilinçlendirmeyi amaçladıklarını ifade etti.

Kurdıkları sistemin otomatik çalıştığını ve sulama yaptığını dile getiren İnik, şunları kaydetti:

“Ağaç suya ihtiyaç duyduğunda dışarıdan dokunuş olmadan otomatik sulamayı başlatan bir sistem. Bahçeye uğramadan ne kadar sulama yapıldığını, hangi ağacın ne kadar su aldığını uzaktan yönetebilirsiniz. Hem iş gücünden tasarruf sağlamış oluyoruz hem de salma sulamanın önüne geçmiş oluyoruz. Ayrıca suyu daha verimli ve etkin kullanmış oluyoruz. Bu üretimle çiftçilerimize örnek olmak istiyoruz.”

BİNGÖL (AA)

Giresun'da Okullara 669 Yeni Personel Alınacak BAŞVURULAR BAŞLADI!



Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) ve Giresun İl Millî Eğitim Müdürlüğü iş birliğiyle yürütülecek Toplum Yararına Program (TYP) kapsamında, il genelindeki okullarda görevlendirilmek üzere toplam 669 kişilik kontenjan tahsis edildi.

HANGİ KADROYA KAÇ PERSONEL ALINACAK?

Öğrencilere daha temiz, sağlıklı ve güvenli bir eğitim ortamı sunmayı hedefleyen 6 aylık program dâhilinde alınacak personel dağılımı şu şekilde gerçekleşecek:

- Temizlik Görevlisi: 423 Kişi
- Bahçe Görevlisi: 246 Kişi

Son Başvuru Tarihi 31 Ağustos! Başvuruları başlayan program için son başvuru tarihi 31 Ağustos

2026 olarak açıklandı. İstihdam edilecek personeller 14 Eylül 2026 – 13 Şubat 2027 tarihleri arasında görev yapacak.

Programa katılmak isteyen adaylar başvurularını şu kanallar üzerinden gerçekleştirebilir:

- İŞKUR İl Müdürlüğü (Şahsen)
- esube.iskur.gov.tr internet adresi
- ALO 170 iletişim hattı

ADAYLAR LİSTE YÖNTEMİYLE BELİRLENECEK

Başvuru yapan adaylar arasından programa katılacak kişiler liste yöntemi ile seçilecek. Bahçe görevlisi kadrosuna başvuran adaylar arasında özel güvenlik sertifikası sahibi olanlara öncelik tanınacak.

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU

Giresun'un Çöpü 'Atıktan Enerji'ye Dönüşecek



Giresun Belediye Başkanı Fuat Köse, Bulancak Belediye Başkanı Necmi Sıbıç, Piraziz Belediye Başkanı M. Esat Ayyıldız ve Görele Belediye Başkanı Vekili Aysel Uzun katıldı.

Heyet, evsel atıkların çevre dostu yöntemlerle bertaraf edilmesi ve bu süreçten elektrik enerjisi üretilmesine ilişkin saha çalışmalarını yerinde gözlemledi.

SİSTEM YERİNDE İNCELENDİ

Ziyaret kapsamında İBB Çevre Koruma ve Kontrol Dairesi Başkanı Prof. Dr. Ayşen Erdinçler heyete kapsamlı bir sunum gerçekleştirdi. İSTAÇ Genel Müdürü Fatih Uğur ve teknik ekibin rehberliğinde

tesisi gezen Giresun heyetine; atıktan enerji üretim süreçleri, çevresel etkilerin minimize edilmesi ve işletme modelleri hakkında ayrıntılı bilgi sunuldu.

GİRESUN MODELİ İÇİN İLK ADIM

Giresun'un atık sorununu çözerek enerjiye dönüştürecek benzer bir sistemin kentte uygulanabilirliğini değerlendiren Vali Koç ve beraberindeki heyet, verimli geçen bilgi paylaşımı dolayısıyla İSTAÇ yetkililerine teşekkür etti. Tesisin hayata geçirilmesiyle birlikte Giresun'da modern atık yönetimi dönemi başlayacak.

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU



Yavuz KAYACIK

Giresun'un Kalbine Düşen Söz Tohumları
Anadolu; rengini toprağından, sesini dalgalarından, hafızasını ise asırlardır kuşaktan kuşağa fısıldayan insanından alan uçsuz bucaksız bir kültür atlasıdır. Bu atlasın en yeşil, en hırçın ve en masalsı köşelerinden biridir Giresun.

Karadeniz'in serin sularının dağ eteklerine yaslandığı, fındığın vadilerinde türküler söylediği bu coğrafya, yalnızca coğrafi güzellikleriyle değil, yarattığı zengin sözlü kültür mirasıyla da büyüleyicidir. İşte bu kadim kentin sokaklarını, dağ yollarını, mahalle aralarındaki kahvehanelerini ve en önemlisi insanının ruhunu kırk yıla yakındır adım adım kaydeden, kalemile bir şehrin tapu senedini yazan müstesna bir isim var: Murat Akyol.

Bir yazar, bir öykücü, bir halkbilimci ve en önemlisi bir "kültür işçisi" olarak Murat Akyol; modern dünyanın hızına ve tüketim çılgınlığına karşı duran, unutulmaya yüz tutmuş değerleri sabırla gün yüzüne çıkaran bir hafıza bekçisidir. Giresun'un ruhunu kelimelerle ören, her bir cümlesinde Karadeniz'in hırçın dalgalarını ve aynı zamanda insanının o saf, anaç, latifeci mizacını hissettiren Akyol, yalnızca kendi yöresinin değil, Türk edebiyatının ve halk bilimi arşivinin en kıymetli değerlerinden biridir.

1. Sanatın ve Memuriyetin Kesiştiği Noktada Bir Ömür
1969 yılında Giresun'da

dünyaya gelen Murat Akyol, hayatının merkezine iki büyük tutkuyu koymuştur: Devlet hizmeti ve sanat. Sağlık teşkilatında, özellikle Giresun Sağlık Müdürlüğü'ne bağlı 112 Komuta Kontrol Merkezinde uzun yıllar birim sorumlusu olarak sürdürdüğü fedakâr meslek hayatı, onun insanla, acıyla, umutla ve hayatın en gerçek halleriyle iç içe olmasını sağlamıştır. Bir sağlıkçının soğukkanlılığı, dikkati ve insan sevgisi, onun yazarlık serüvenindeki derin gözlem yeteneğinin de en büyük temeli olmuştur.

Sanat hayatına adım attığı 1989 yılı, onun için bir milattır. Giresun Folklor ve Sanat Derneği (GİFSAD) çatısı altında başlayan bu yolculuk, yıllar içinde Giresun'un kültür ve sanat hayatına vurulmuş silinmez bir mühür haline gelmiştir. Ardından kurucusu olduğu Giresun Kültür Sanat ve Turizm Derneği (GİKÜSAD) ile kentin sivil toplum ve kültür platformlarında öncü bir rol üstlenmiştir.

Akyol, otuz yılı aşkın devlet memuriyetini ve kırk yıla yaklaşan sanatsal üretimini kusursuz bir tevazu ile harmanlamıştır. O, fildişi kulelerinde oturan bir yazar değil; Giresun'un köylerini, mahallelerini karış karış gezen, yaşlıların ellerini öpüp onların hatıralarını dinleyen, bir halkbilimcinin titizliğiyle her ayrıntıyı defterine not eden hakiki bir saha araştırmacısıdır.

2. Mitolojiden Romana: "Altın Post & Amazonların Gözyaşları"

GİRESUN'UN GİZLİ HAFISAZI: MURAT AKYOL

Murat Akyol'un edebi kudretini ve evrensel anlatım gücünü en net gösteren eserlerinden biri, antik çağın büyüleyici atmosferini Karadeniz topraklarıyla buluşturan "Altın Post & Amazonların Gözyaşları" adlı romanıdır.

Giresun ve çevresinin mitolojik kökleri, Amazon efsaneleri ve ilk çağların kadim hikâyeleri, Akyol'un kaleminde yeniden hayat bulur. Karadeniz'in yalnızca bugününün değil, binlerce yıllık efsaneler tarihinin de birer mirasçısı olduğumuzu hatırlatan bu eser, 10 bin adetlik ilk baskısıyla büyük bir okur kitlesine ulaşmış ve başarısını sınırların ötesine taşıyarak Rus diline çevrilmiştir. Bu çeviri, Giresun'un yerel mitolojisinin ve kültürel zenginliğinin uluslararası arenada ses getirmesi açısından devasa bir kültürel köprü niteliğindedir.

Akyol, bu romanda yalnızca bir kurgu sunmaz; okuyucusunu adeta zaman tüneline sokarak Giresun'un adasında,dağlarında, vadilerinde ve denizinde koşan mitolojik kahramanların izini sürdürür.

3. Giresun'un Gizli Dili ve Belleği: "Öyküleriyle Giresun'da Lakap Kültürü"

Bir kentin ruhu, sokaklarındaki tabelalarda değil, insanların birbirine taktığı lakaplarda, fısıldağı latifelerde ve dillerindeki gizli mizahta saklıdır. Murat Akyol'un uzun yıllar süren devasa saha çalışmaları, köy köy, mahalle mahalle gezerek derlediği muazzam bir eserle taçlandı: "Öyküleriyle Giresun'da Lakap Kültürü".

Giresun Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ahmet Güngör'ün

önsözüyle akademik bir derinlik kazanan bu eser, kentin unutulmaya yüz tutmuş sözlü kültür mirasını geleceğe taşıyan eşsiz bir arşivdir. Kitapta yer alan Bavul Ahmet, Şeytan Süleyman, Pırasa Kemal, Kolombo Ali, Galtak Ni-yazi, Cıvık Mehmet, Arap Emine, Anneme Hüseyin gibi yüzlerce lakap, arkalarındaki çarpıcı öykülerle birlikte aktarılmaktadır.

Prof. Dr. Ahmet Güngör'ün haklı olarak vurguladığı gibi: "Bu lakapların taşıyıcıları aramızdan ayrıldığında sadece bir kişi değil, bir kültür katmanı da kayboluyor."

Murat Akyol, bu çalışmayla sadece bir derleme yapmamış; Giresun halkının gizli mizah gücünü, zekâsını, eleştirel bakış açısını ve dil zenginliğini kalıcı bir hafızaya kazımıştır. Her lakap, bir dönemin toplumsal hafızasını ve yerel insanının hayat karşısındaki duruşunu özetleyen mini birer romandır adeta.

4. Edebi Üretkenlik ve Başlıca Eserleri

Murat Akyol, şiirden romana, öyküden halk bilimi inceleme-lerine kadar edebiyatın pek çok dalında eserler vermiştir. Giresun'un yerel kültürünü ve insanını merkeze alan başlıca eserleri şunlardır:

Dalgalara Bin de Gel (Öykü, 2014): Karadeniz insanının içtenliğini, dalgalarla olan ezeli münâcalesini ve yaşam sevincini öykülediği ilk eserlerindendir.

Akıllı mı Desem Deli mi? (Öykü, 2015): Bölge insanının kendine has zekâsını, pratik çözümlerini ve ince mizahını gözler önüne seren neşeli ama bir o kadar düşündürücü öyküler

bütünüdür.

Altın Post & Amazonların Gözyaşları (Roman, 2016): Antik çağ mitolojisini, Amazon efsanelerini ve Karadeniz'in kadim tarihini harmanlayan, Rusçaya da çevrilen devasa roman çalışması.

Giresun'da Efsaneler Söylen-celer Masallar (İnceleme-Araştırma, 2018): Giresun'un sözlü kültürünün akademik bir titizlikle kayda geçirildiği, kuşaktan kuşağa aktarılan masal ve efsanelerin toplandığı başucu eseri.

Yavyum Ertuğrul & Giresun'un Sevgilisi (Öykü, 2019): Yöresel değerleri ve sevgi bağlarını öykü diliyle ölümsüzleştirdiği anlamlı bir çalışma.

Bir İnsan Olarak Topal Osman Ağa: Milli Mücadelenin kahraman ismi, Giresun'un ulusal sembolü Gazi Yarbay Topal Osman Ağa'nın insani yönlerini ve tarihsel rolünü ele alan derinlemesine bir inceleme.

Ayrıca Giresun'un kadim kültürüne katkı sunmak amacıyla yazdığı türkü güfteleri, ulusal meclarlarda seslendirilmiş; yörenin tarihini ve kültürünü tanıtan klip çalışmalarına öncülük etmiştir. Giresun Üniversitesi başta olmak üzere birçok kurumda verdiği "Giresun Mitolojisi" ve "Topal Osman Ağa" konferanslarıyla akademik ve kültürel bilince katkı sunmaya devam etmektedir.

5. Ödüllerle Taçlanan Bir Kültür Eli

Murat Akyol'un özverili çalışmaları, sanat ve edebiyat dünyasında da karşılıksız kalmamış, pek çok prestijli ödülle taltif edilmiştir:

Ortanca Dergisi Uluslararası Şiir Yarışması Ödülü (2010)



1. Sema Yazıcıoğlu Tiyatro Oyunu Yazma Ödülü (2016)
UTEF Uluslararası Trabzon Edebiyat Festivali Ödülü (2017)
Türkiye Rotary 2430. Bölge Edebiyata Katkı Meslek Hizmet Ödülü (2019)

Bu ödüller, onun yalnızca yerel düzeyde değil, ulusal ve uluslararası platformlarda da takdir edilen entelektüel bir birikime sahip olduğunun en net kanıtıdır.

Giresun'un Can Damarı, Sö-zün Hafızası

TÜYAP ve uluslararası kitap fuarlarında Giresun'u gururla temsil eden Murat Akyol; kalemiyle, duruşuyla, insan sevgisiyle ve bitmek bilmeyen çalışma azmiyle memleketinin kültürel anıtlarından biridir. O, kaybolmaya yüz tutmuş değerlerimizi mumla aradığımız bir çağda, o mumları yakan ve etrafını aydınlatan kıymetli bir münevverdir.

Giresun'un dağları yeşil kalmaya, dalgaları kıyılarına vurmaya ve insanı fıkraya gibi, türkü gibi yaşamaya devam ettiği sürece; Murat Akyol'un adı bu toprakların kültürel belleğinde gururla ve saygıyla anılacaktır.

İyi ki varsın eskimeyen dostum Murat Akyol.

Çalışmalar aralıksız devam ediyor



Giresun Belediyesi ekipleri, kent genelinde vatandaşların güvenli, temiz ve konforlu bir şehirde yaşamını sürdürebilmesi amacıyla çalışmalarına aralıksız devam ediyor.

Giresun Belediyesi'nden yapılan açıklamada, "Belediye ekipleri her yerde, her sokakta ve her caddede sahada çalışmalarını sürdürüyor. Şehrin farklı noktalarında asfalt yol tamirata, ot biçme ve kurumuş otların temizlenmesi, duba dikimi, parke kaldırım yapımı ve

ağaç budama gibi birçok çalışma eş zamanlı olarak gerçekleştiriliyor.

Yol ve kaldırımlarda bakım-onarım çalışmalarını sürdüren ekipler, yeşil alanlarda da düzenleme ve temizlik çalışmalarına devam ediyor. Kent estetiğinin korunması ve vatandaşların günlük yaşamını kolaylaştırmak amacıyla yürütülen çalışmalar, ihtiyaçlar doğrultusunda şehir genelinde devam edecek." denildi.

**Haber
Merkezi**

Milletvekili Elvan Işık Gezmiş'ten Fındık Fiyatlarına Tepki 'Üreticinin Emeği Yok Sayıldı'

YENİ Parti PM Üyesi ve Giresun Milletvekili Elvan Işık Gezmiş, fındık için açıklanan 250-255 liralık alım fiyatının yükselen üretim maliyetlerini karşılamadığını belirterek, fındık üreticisinin bir kez daha mağdur edildiğini söyledi.

Serbest piyasada fındığın açıklanan rakamların da altında satıldığına dikkat çeken Gezmiş, hükümetin fındık politikasını sert bir dille eleştirdi.

"Açıklanan Fiyat Maliyetin Altında" Artan girdi maliyetlerinin üreticiyi büyük bir ekonomik çıkmaza sürüklediğini vurgulayan Işık Gezmiş; işçilik, gübre, ilaç, mazot, patoz ve nakliye giderlerindeki artışa işaret etti. Bir tarım işçisinin günlük yevmiyesinin 2 bin 500 liraya ulaştığını belirten Gezmiş, "Maliyetin üzerine en az %30 refah payı eklenmeli ve Giresun kalite fındığa en az %10 fiyat farkı verilmeliydi. Açıklanan fiyat hangi yaraya merhem olacak?" dedi.

FİSKOBİRLİK'e Sessizlik Tepkisi ve TMO Çağrısı Üretici kooperatifi FİSKOBİRLİK'in süreç karşısındaki sessizliğini

"kabul edilemez" olarak niteleyen Gezmiş, Toprak Mahsulleri Ofisi'nin (TMO) alım politikalarını da eleştirdi. TMO'nun kota ve randıman uygulamaları nedeniyle üreticinin ürününü tüccara ve serbest piyasa koşullarına mahkûm ettiğini söyleyen CHP'li vekil; alım kotasının kaldırılmasını, ödeme süreçlerinin hızlandırılmasını ve fındığın tamamının gerçek değerinden alınmasını talep etti.

"Giresunlu Üretici Hesabını Sandıkta Soracak" Giresun'un fındığın başkenti ve bölge ekonomisinin can damarı olduğunu hatırlatan Elvan Işık Gezmiş, iktidarın fındık üreticisini ekonomik darboğaza sürüklediğini belirterek konuşmasını şöyle tamamladı:

"Giresunlu üretici ağır maliyetlerle ve tekellerin baskısıyla mücadele ediyor. İktidar, üreticinin alın terini yok saymanın karşılığını sandıkta görecektir. Fındık sıradan bir tarım ürünü değil; Karadeniz'in emeği, alın teri ve geleceğidir."

**Haber: Fatma
Bulduk
UĞURLU**



Sağlık Köşesi

Sağlıklı Yaşamın Yeni Trendi, Fermente Besinler

Fermente besinler artık sadece doyurucu olduğu

için tüketilmediğini belirten uzmanlar, sağlığa faydaları için de tercih edildiğini söylüyor.

Fermente besinlerin probiyotik ve biyoaktif içerikleri sayesinde bağışıklığı güçlendirdiğini, tansiyonu düzenlediğini ve psikolojik sağlığa katkı sağladığını vurgulayan Beslenme ve Diyet Uzmanı Hülya Yiğit; "Kefir gibi fermente süt ürünlerinin, laktöz sindirimini artırıcı etkisi ile laktöz intoleransı olan bireylerde olumlu etkileri var." dedi. Ancak bazı fermente yiyeceklerin tuz oranı yüksek olabildiği için tüketim miktarına dikkat etmek gerektiğine dikkat çeken Yiğit, evde yapılacak fermente besinlerde hijyen ve saklama koşullarının önem taşıdığını kaydetti.

Üsküdar Üniversitesi NİSTANBUL Hastanesi Beslenme ve Diyet Uzmanı Hülya Yiğit, fermente besinlerin sağlık üzerindeki faydaları ve tüketiminde dikkat edilmesi gereken noktalar hakkında bilgi verdi.

FERMENTE BESİNLER ARTIK SAĞLIK İÇİN TERCİH EDİLİYOR

Son yıllarda kronik ve salgın hastalıkların artması ile birlikte bir besinin doyurucu olmasının yanı sıra sağlığa faydalı etkisinin olmasının da önem kazandığına dikkat çeken Beslenme ve Diyet Uzmanı Hülya Yiğit; "Bu noktada geleneksel besinlere, fermente yiyeceklere yönelim devreye girdi." dedi.

Tarihsel süreçte fermente besinlerin kullanım amacının besinleri daha uzun süre saklayabilmek olduğunu hatırlatan Yiğit; "Günümüzde ise çoğunlukla sağlık üzerindeki olumlu etkileri sebebiyle tercih ediliyor. Fermente yiyecekler; yararlı mikroorganizmalar sayesinde, besinlerin fermentasyonu sonucunda, çeşitli enzimatik değişimlerin ve sağlığa yararlı son ürünlerin meydana geldiği fonksiyonel besinlerdir. Yoğurt, kefir, kambucha, tarhana, boza, sofralık zeytin, şalgam suyu ve adlarını daha az duyduğumuz Kore turşusu olarak bilinen kimchi, sofu (fermente soya peyniri) fermente besinler arasındadır." şeklinde konuştu.

FERMENTE ÜRÜNLER, ANTI-DİYABETİK VE ANTI-HİPERTANSİF ETKİ GÖSTEREBİLİR



Yapılan bazı araştırmalara değinen Hülya Yiğit; "Araştırmalarda, fermente besinlerde bulunan bazı probiyotik mikroorganizmaların yeterli miktarda tüketildiklerinde, ürettikleri çeşitli metabolitler sayesinde psikolojik rahatsızlıklar üzerinde olumlu etkiler gösterdiği tespit edildi." dedi.

Fermente ürünlerin içerdiği biyoaktif moleküller sayesinde vücutta anti-diyabetik, antihipertansif (yüksek tansiyonu düşürücü veya kontrol

altında tutucu) etkileri de olduğunu aktaran Yiğit, kefir gibi fermente süt ürünlerinin, laktöz sindirimini artırıcı etkisi ile laktöz intoleransı olan bireylerde olumlu etkilerinin olduğunu dile getirdi.

KRONİK VE SALGIN HASTALIKLARIN ARTTIĞI BU YÜZYILDA FERMENTE BESİNLERE İHTİYACIMIZ VAR

Fermente bazı yiyeceklerin tuz içerikleri yüksek olabildiğini vurgulayan Beslenme ve Diyet Uzmanı Hülya

Yiğit; "Bu nedenle tüketim miktarı ve sıklığına dikkat etmek oldukça önemli." dedi.

Özellikle hazır turşular alınırken tuz içeriklerinin mutlaka incelenmesini öneren Yiğit, sözlerini şöyle tamamladı:

"Turşu, çok yararlı fermente bir besin olsa da her gün yüksek porsiyonlarda tüketmek tansiyon denge-sizliklerine, mide sorunlarına sebep olabilir.

Fermente besinler eğer evde yapılacaksa ortam sı-

caklığına, saklama süresine ve saklama kaplarına dikkat edilmeli.

Özellikle plastik içermeyen kaplar, mümkünse cam olanlar tercih edilmeli. Eğer satın alınacaksa etiketler mutlaka okunmalı.

Kronik ve salgın hastalıkların arttığı bu yüzyılda; psikolojik sağlamlık, güçlü bir bağışıklık sistemi ve kronik hastalıklardan korunmak için fermente besinlere ihtiyacımız her zamankinden daha fazla olacak gibi görünüyor."

Sepsis Her Yıl 30 Milyondan Fazla İnsanı Etkiliyor

Halk arasında 'kan zehirlenmesi' olarak bilinen sepsis

sanılan aksine, vücudun enfeksiyona karşı aşırı tepki verip organlara zarar vermesiyle oluşan ve yoğun bakım tedavisi gerektiren acil bir durum. Bağışıklık sistemimiz bakteri, virüs veya mantar kaynaklı enfeksiyonlara karşı mücadele etmeyi bırakmasıyla enfeksiyonun tüm vücuda yayılmasıyla başlayan sepsiste ilk bir saat hayatı öneme sahip. Bu rahatsızlığın; ateş, hızlı nefes, kalp çarpıntısı, tansiyon düşüklüğü ve bilinç bulanıklığı gibi belirtilerle ortaya çıktığını ifade eden Anadolu Sağlık Merkezi Hastanesi Anestezi ve Reanimasyon Uzmanı ve Genel Yoğun Bakım Sorumlusu Dr. Tülin Tünel; "Özellikle; bebekler, yaşlılar, kronik hastalıkları olanlar, bağışıklık sistemi zayıf kişiler veya yetersiz beslenenler sepsis açısından yüksek riskli gruplardır" dedi.

Her yıl dünyada 30 milyondan fazla insanı etkileyen sepsis; doku hasarı, organ yetmezliği hatta ölüme bile sebep olabiliyor. Bu nedenle de sepsisin hızlı teşhis ve

tedavi gerektiren ciddi bir tablo olduğunun altını çizen Anadolu Sağlık Merkezi

Hastanesi Anestezi ve Reanimasyon Uzmanı ve Genel Yoğun Bakım Sorumlusu Dr. Tülin Tünel; "Bazen bağışıklık sistemimiz bu enfeksiyonlarla savaşmayı bırakarak kendi dokularına saldırmaya başlıyor. Bu ciddiyet nedeniyle tedavinin yoğun bakımda yapılması gerekir. Hastalar yakından takip edilir ve öncelikle enfeksiyon kaynağı tespit edilir. Tedavi her hastaya özel olarak düzenlese de genellikle hızlı antibiyotik ve sıvı verilmesini, organların çalışmasını desteklemeyi ve gerekli yoğun bakım cihazlarının kullanılmasını içerir" şeklinde konuştu.

BELİRTİLERİ ÖNEMSEMEK SEPTİK ŞOKA GİRMEYİ ÖNLEYEBİLİR

Uyarı işaretlerinin erkenden tespit edilmesinin vücudun septik şoka girmesini önleyerek hayatı kurtardığını dile getiren Tünel; "Sepsis tablosunda; yüksek veya düşük vücut ısı, bütün gün hiç idrara çıkmama, aşırı titreme, hasta hissetme, şiddetli ağrı veya rahatsızlık, nefes darlığı,



ciltte beneklenme ya da renk solması, konuşma zorluğu ya da kafa karışıklığı gibi semptomlar görülebilir. Bu belirtilerin varlığında sepsis şüphesinin kesinleşmesi için bazı testlerle hastanın değerleri de incelenir" dedi.

DENEYİMLİ EKİPLERLE TEDAVİDE BAŞARI ORANI ÇOK YÜKSEK

Ortalama olarak ağır sepsis tanısı alanların yüzde 30'unun hayatını kaybettiğini dile getiren Tünel; "Hayatta

kalanlardan yüzde 50'ye yakınının ise sepsis sonrası fiziksel ve/veya psikolojik uzun vadeli etkileri olan bir sendromdan mustarip olduğu biliniyor. Ancak uzman yoğun bakım ekipleriyle sağ kalım oranlarının yüzde 85'e çıktığını da unutmamak gerekiyor. Özellikle sepsis tanısı alan bir hastanın ilk bir saat içinde tedavisine başlanırsa başarı oranı yüzde 85'in bile üstüne çıkabiliyor" dedi.

Dr. Tülin Tünel, enfeksiyon

kaynaklı sepsisten korunmanın en iyi yolunun enfeksiyonlara yakalanmamak olduğunu, bunun için de en basit, etkili ve temel önlemin el yıkama olduğunu vurguladı. Tam kura için doğru el yıkamanın püf noktalarını şöyle sıraladı:

• Ellerini en az 10-15 saniye boyunca yıkamaya devam edin.

• Sabun yerine el antiseptiği kullanıyorsanız, parmak aralarınızı birbirine sürterek temizleyin; başparmaklarını-

zı ve el üstlerinizi de ihmal etmeyin.

• Ellerinizin tamamen kuru-ması için temiz ve hijyenik bir havlu tercih edin.

• Musluğa doğrudan temas etmeyin; kapatmak için kullandığınız havluyu kullanın.

• Akan suyun altında ellerinizdeki kirleri ve artık maddeleri uzaklaştırın.

• Ellerinizde köpük oluşturarak parmak aralarını, tırnak diplerini ve avuç içlerinizi iyice ovun.



Hakan ÇELEBİ

Karadeniz'in Deniz Kokusu, Tarihi ve Geleneksel Lezzetleri: Sinop Mutfağı

Sinop mutfağı, Karadeniz'in hırçın dalgalarıyla bereketli topraklarının buluştuğu, yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin izlerini taşıyan zengin bir mutfaktır. Karadeniz'in en kuzeyinde yer alan Sinop; deniz ürünlerinden hamur işlerine, sebze yemeklerinden tatlılara kadar oldukça geniş bir yemek kültürüne sahiptir. Şehrin mutfağında balıkçılık, tarım, hayvancılık ve yöresel üretim önemli bir yere sahiptir.

Tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapan Sinop, mutfak kültürünü de bu çeşitlilikten beslemiştir. Geleneksel tarifler çoğunlukla evlerde kuşaktan kuşağa aktarılmış, özellikle köylerde ve ilçelerde eski yemek yapma alışkanlıkları büyük ölçüde korunmuştur. Sinop mutfağının en önemli özelliklerinden biri de az malzemeye oldukça doyurucu ve lezzetli yemekler hazırlanabilmesidir.

SİNOP MANTISI

Sinop denildiğinde akla gelen ilk yemeklerden biri hiç şüphesiz Sinop mantısıdır. Türk mutfağındaki diğer mantı çeşitlerinden farklı olarak Sinop mantısında hamurlar daha büyük hazırlanır ve iç harcı genellikle kıyma, soğan ve çeşitli baharatlardan oluşur.

Mantıların bir bölümü kapatılırken bir bölümü daha farklı şekillerde hazırlanabilir. Pişirildikten sonra üzerine tereyağı ve ceviz eklenmesi, Sinop mantısının karakteristik özelliklerinden biridir. Sarımsaklı veya sade yoğurtla servis edilen çeşitleri de bulunur.

Sinop mantısı, yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda yörede misafir ağırlamanın ve aile sofralarının önemli unsurlarından biridir. Özellikle kalabalık sofralarda hazırlanan mantının yapımı, aile bireylerinin bir araya geldiği keyifli bir etkinliğe dönüşür.

NOKUL

Sinop mutfağının en bilinen hamur işlerinden biri de nokuldur. Özellikle bayramlarda, özel günlerde ve misafir ağırlamalarında hazırlanan nokul, yöresel mutfak kültürünün önemli temsilcilerindendir.

Nokulun farklı iç harçlarla hazırlanan çeşitleri vardır. Üzümlü, cevizli ve şekerli çeşitlerinin yanı sıra kıymalı veya farklı yöresel malzemelerle hazırlanan türleri de bulunur. İnce açılan hamurun içine hazırlanan iç harç konulur, rulo şeklinde sarılır ve fırında pişirilir.

Fırından çıktığında evin içine yayılan tereyağı, hamur ve iç harcın kokusu, Sinop'un geleneksel mutfak atmosferini yansıtır. Özellikle çayın yanında ikram edildiğinde

oldukça sevilen bir lezzettir.

KARADENİZİN VAZGEÇİLMEZİ: BALIK

Sinop'un üç tarafının denizlerle çevrili olması, balıkçılığın şehir hayatında ve mutfağında önemli bir yere sahip olmasını sağlamıştır. Karadeniz'in bereketli suları Sinop sofralarına başta hamsi, palamut, mezgit, istavrit ve barbunya olmak üzere çok sayıda balık taşır.

Balıklar mevsimine göre kızartma, ızgara, fırınlama veya tava şeklinde hazırlanabilir. Özellikle taze balığın yanında mevsim yeşillikleri, mısır ekmeği ve çeşitli salatalar sofrayı tamamlar.

Sinop'ta balık yalnızca restoranlarda tüketilen bir yiyecek değildir. Ev mutfağında da önemli bir yere sahip olan balık, özellikle balık sezonunda sofraların başköşesine yerleşir.

HAMSI YEMEKLERİ

Karadeniz mutfağının simgesi haline gelen hamsi, Sinop mutfağında da çok farklı şekillerde değerlendirilir. Hamsi tava en bilinen hazırlama yöntemlerinden biridir.

Bunun yanında yöresel alışkanlıklara göre hamsili pilav ve farklı hamsi yemekleri de yapılabilir. Hamsinin pirinç, soğan ve baharatlarla buluşması, Karadeniz mutfağının deniz ile tarımsal ürünleri bir araya getiren karakteristik yapısını ortaya koyar.

MISIR VE MISIR EKMEĞİ

Karadeniz'in birçok yerinde olduğu gibi Sinop mutfağında da mısır önemli bir yere sahiptir. Özellikle geçmişte köylerde temel tarım ürünlerinden biri olan mısır, ekmeek yapımından çeşitli yemeklere kadar pek çok alanda kullanılmıştır.

Mısır unu ile hazırlanan mısır ekmeği, balık yemeklerinin yanında özellikle tercih edilir. Taze pişmiş mısır ekmeğinin balıkla birlikte tüketilmesi, Sinop sofralarının klasik lezzetlerinden biridir.

KATLAMA

Sinop'un geleneksel hamur işleri arasında katlama da önemli bir yere sahiptir. Hamurun ince açılması ve çeşitli malzemelerle kat kat hazırlanmasıyla ortaya çıkan bu lezzet, özellikle kahvaltılarda ve çay sofralarında tüketilebilir. Yöresel hamur işlerinin ortak özelliği olan doyuruculuk ve uzun süre saklanabilme özelliği, katlamada da kendisini gösterir.

KAŞIK ÇIKARTMASI

Sinop yöresinin geleneksel yemeklerinden biri olan kaşık çıkartması, hamur ve yöresel malzemelerin bir araya geldiği yemeklerden biridir. Adını hazırlanış biçiminden alan bu yemek, özellikle geleneksel

ev mutfağında geçmişten günümüze taşınan tarifler arasında yer alır.

Karadeniz mutfağının pek çok yemeğinde olduğu gibi burada da temel amaç, kolay ulaşılabilen malzemelerle besleyici ve doyurucu bir yemek hazırlamaktır.

KEŞKEK KÜLTÜRÜ

Anadolu'nun pek çok yöresinde olduğu gibi Sinop'ta da keşkek özel günlerin ve kalabalık sofraların yemeklerinden biridir. Buğday ve etin uzun süre pişirilmesiyle hazırlanan keşkek, özellikle düğün, bayram ve çeşitli toplu etkinliklerde yapılır.

Keşkek sadece bir yemek olarak değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmanın bir parçası olarak görülür. Büyük kazanlarda hazırlanması ve uzun süren pişirme süreci, geleneksel Anadolu mutfak kültürünün önemli özelliklerinden biridir.

SEBZE VE OT YEMEKLERİ

Sinop'un mutfağında deniz ürünleri kadar doğadan toplanan yabani otlar ve sebzeler de önemlidir. İlkbahar aylarında doğanın canlanmasıyla birlikte çeşitli yöresel otlar toplanır ve yemeklerde kullanılır.

Karadeniz'in nemli iklimi sayesinde yetişen yeşillikler, yöre mutfağına önemli bir çeşitlilik kazandırır. Bu otlar bazen kavularak, bazen yumurtayla, bazen de hamur işlerinin içerisinde değerlendirilir.

Bu durum Sinop mutfağının mevsimlerle olan güçlü bağını da göstermektedir.

YÖRESEL TATLILAR

Sinop mutfağı tatlı konusunda da oldukça zengindir. Özellikle ıslama, kabak tatlısı ve çeşitli hamur tatlıları yöresel sofralarda kendisine yer bulur.

Ceviz, fındık, pekmez ve şeker gibi ürünlerin kullanıldığı tatlılar, Karadeniz'in doğal ürünleriyle Anadolu tatlı kültürünün birleşimini yansıtır.

Özellikle ceviz ve yöresel ürünlerin kullanıldığı tatlılar, çay sofralarının vazgeçilmez ikramları arasında yer alır.

SİNOP'UN TARHANA KÜLTÜRÜ

Kış hazırlıkları Sinop'un geleneksel mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Yaz aylarında hazırlanan çeşitli yiyecekler kurutulmuş veya farklı yöntemlerle saklanır. Tarhana da bu hazırlıkların en önemli örneklerinden biridir.

Ev yapımı tarhana, kış aylarında sıcak çorba olarak sofralara gelir. Soğuk Karadeniz günlerinde sıcak tarhana çorbası hem besleyici hem de iç ısıtan bir yemek olarak



tüketilir.

YÖRESEL ÜRÜNLER

Sinop mutfağının zenginliğinde şehrin doğal ürünlerinin önemli bir payı vardır. Özellikle Sinop kestanesi, pirinci, balı, mısır unu, ceviz ve çeşitli süt ürünleri yöresel mutfakta kullanılmaktadır.

Bunun yanında Karadeniz'in geleneksel üretim kültürü içerisinde reçeller, turşular, kurutulmuş sebzeler ve ev yapımı yiyecekler de önemli bir yer tutar.

Sinop'un ilçelerinde ve köylerinde yetişen ürünlerin pazarlarda satılması, geleneksel mutfağın yaşatılması na da katkı sağlamaktadır.

SİNOP'TA KAHVALTI KÜLTÜRÜ

Sinop'ta kahvaltı da oldukça önemlidir. Karadeniz'in diğer şehirlerinde olduğu gibi kahvaltı sofralarında yöresel peynirler, tereyağı, bal, yumurta, zeytin, reçel, mısır ekmeği ve çeşitli hamur işleri bulunabilir.

Özellikle köy kahvaltılarında kullanılan ürünlerin büyük bölümünün yöresel üretim olması, sofralara ayrı bir lezzet kazandırır. Sıcak çayın yanında nokul, katlama veya diğer yöresel hamur işleri kahvaltıyı tamamlar.

SİNOP MUTFAĞINDA MISAFİRPERVERLİK

Sinop mutfağını sadece yemeklerden ibaret görmek doğru olmaz. Bu mutfağın

temelinde misafirperverlik ve paylaşma kültürü vardır.

Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi Sinop'ta da eve gelen misafire mutlaka bir şeyler ikram etmek önemli bir gelenektir. Misafir için hazırlanan yemekler, ev sahibinin sevgisini ve saygısını göstermenin yollarından biridir.

Özellikle mantı, nokul, börek ve çeşitli yöresel yemekler kalabalık sofralarda paylaşılır. Bu nedenle Sinop mutfağı, aynı zamanda aile bağlarını ve komşuluk ilişkilerini güçlendiren sosyal bir kültürdür.

GELENEKTEN GELECEĞE SİNOP MUTFAĞI

Günümüzde şehirleşme ve modern yaşam biçimleri yemek alışkanlıklarını değiştirse de Sinop'un geleneksel mutfağı hâlâ canlılığını korumaktadır. Evlerde yapılan mantılar, nokullar, yöresel çorbalar ve balık yemekleri bu kültürün devam etmesini sağlamaktadır.

Son yıllarda yöresel mutfaklara olan ilginin artması, Sinop yemeklerinin daha geniş kitleler tarafından tanınmasına da katkı sağlamıştır. Turizm açısından değerlendirildiğinde Sinop'un tarihi ve doğal güzelliklerinin yanında mutfak kültürü de önemli bir çekim merkezi durumundadır. Sinop'a gelen ziyaretçi-

ler; tarihi Sinop Cezaevi ve Müzesi'ni, Hamsilos Koyu'nu, İnceburun'u ve şehrin tarihi noktalarını gezerken yöresel yemekleri tatma fırsatı da bulabilirler. Böylece Sinop'un doğal ve tarihi güzellikleri ile mutfak kültürü bir bütün halinde deneyimlenebilir.

SONUÇ

Sinop mutfağı, Karadeniz'in bereketini Anadolu'nun geleneksel yemek kültürüyle birleştiren özgün bir mutfaktır. Sinop mantısı, nokul, balık yemekleri, hamsi, mısır ekmeği, keşkek, yöresel ot yemekleri ve çeşitli tatlılar, bu zengin mutfağın öne çıkan örneklerindendir.

Ancak Sinop mutfağının asıl değeri yalnızca yemeklerin lezzetinde değildir. Bu yemeklerin hazırlanışında aile büyüklerinden öğrenilen tarifler, kış hazırlıkları, imece kültürü, misafirperverlik ve paylaşma geleneği de önemli bir yer tutar.

Denizin bereketiyle toprağın ürünlerini aynı sofrada buluşturan Sinop mutfağı, Karadeniz'in kendine özgü ruhunu yansıtan değerli bir kültürel mirastır. Her bir yöresel yemek, Sinop'un tarihinden, doğasından ve insanların yaşam biçiminden bir parça taşır. Bu nedenle Sinop mutfağını tanımak, aslında şehrin kültürünü ve geçmişten bugüne uzanan yaşam hikâyesini de tanımak anlamına gelir.

Ordu'da derece cansız bedenleri bulunan 2 kız kardeşin cenazeleri defnedildi



Ordu'nun Çamaş ilçesinde derece cansız bedenleri bulunan 2 kız kardeşin cenazeleri toprağa verildi. Fatma (65) ve kardeşi Melehat Gümüş (60) için Sarıyakup Mahallesi'ndeki evlerinin önünde düzenlenen cenaze törenine, yakınlarının yanı sıra vatandaşlar katıldı.

Aynı zamanda elti olan kardeşlerin cenazeleri, kılınan namazın ardından aynı

mahalledeki aile mezarlığında defnedildi. İlçede dün sabah saatlerinde fındık toplamak için evden ayrılan ve geri dönmeyen kız kardeşlerden haber alamayan yakınları, arama çalışması başlatmıştı. Melehat ve Fatma Gümüş'ün cansız bedenleri, fındık topladıkları bölgeden yaklaşık 50 metre aşağıdaki dere yatağında bulunmuştu.

ORDU (AA)



TMO Genel Müdürü Güldal'dan fındık üreticilerine alım uyarısı: 'Geçen seneye ait ürünler kesinlikle alınmayacaktır'



Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürü Ahmet Güldal, geçen yılın ürünlerinin kesinlikle alınmayacağını söyledi.

Güldal, Altınordu ilçesinde fındık alımının devam ettiği depoda incelemelerde bulunan Vali Muammer Erol ve MHP Ordu Milletvekili Naci Şanlıtürk'e faaliyetler hakkında bilgi aktardı. TMO'nun, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan tarafından 15'inci kez fındık alımında görevlendirildiğini belirten Güldal, 2017'den itibaren de üst üste 10 yıl kesintisiz görevlendirildiklerini anlattı.

Güldal, bu süreçte fındık üreticisine, bölge ve ülke ekonomisine önemli katkılar sağladıklarını ifade ederek, "Verilen görevi, kurumsal

olarak yerine getirmeye hakkıyla gayret ettik. Çok şükür bu süreklilik devam ediyor." dedi.

Geçen sezon kuraklık ve zirai don nedeniyle tarımsal ürünlerin rekoltesinin düştüğünü, bu sene ise ülke genelinde birçok üründe bereketli bir sezon yaşandığını vurgulayan Güldal, "Bu fındıkta da böyle. TMO'nun ana görevlerinin başında hububat ve bakliyat gelir. O ürünlerde hasat dönemini bitirmek üzereyiz. Çok bereketli ve yüksek verimli bir sezon geçirdik, çok yüksek alımlar yaptık." diye konuştu.

Güldal, fındık alımına 24 Ağustos'ta başladıklarına işaret ederek, şu değerlendirmede bulundu: "Randevularımızı bir hafta önceden açmıştık.



Üreticilerimiz randevu sistemini de öğrendiler. TMO'nun randevu sisteminden kendileri için uygun günlere randevu alarak ürünlerini getirmeye başladılar. İlk günlerde kurutmadan dolayı daha az ürün arzı oluyor ama ilerleyen günlerde bu miktar artacaktır. Hazırlığımızı yaptık, son üretici ürününü getirene kadar alıma devam edeceğiz."

Alım kriterlerinin daha önceden ilan edildiğini belirten Güldal, "TMO'nun eksperleri fındık alımında son derece yetkinler. Kendilerini çok iyi yetiştirdiler. Bu anlamda bir eksik ya da problemimiz yok." dedi.

Güldal, üreticilerden, geçen yılın fındığını, bu yılın mahsulüne karıştırmamalarını isteyerek,

"Çünkü geri dönme durumu söz konusu olacaktır. Geçen yılın ürünleri kesinlikle alınmayacaktır." diye konuştu.

Ahmet Güldal, ürün bedeli ödemelerine ilişkin de şunları kaydetti:

"Bu yıl tüm ürünlerde 21'inci günden itibaren ürün bedellerini ödüyoruz. TMO'nun 31 Aralık tarihine kadar alım görevi var. Bize gelecek tüm ürünleri almak için depo, finans ve personel hazırlıklarını yapmış durumundayız. İnşallah 2026 yılı fındıkta başladığı gibi verimli ve bereketli bir sezon olarak geçer."

Milletvekili Şanlıtürk de üreticilere TMO'yu tercih etmeleri önerisinde bulundu.

ORDU (AA)



**Orhan Kürşat
Bayraktaroğlu**

Bir uçak fabrikasını kaybetmekten daha büyük bir kayıp vardır: Kendi geleceğini üretme iradesini kaybetmek.

Nuri Demirağ'ın hikâyesine bugün yeniden baktığımda aklıma tek bir soru geliyor:

Eğer o günlerde başlayan yerli havacılık hamlesi kesintiye uğramasaydı, bugün Türkiye nerede olurdu?

Belki de yalnızca kendi uçağını yapan bir ülke olmayacaktık.

Belki kendi motorumuzu, kendi mühendislik ekolumüzü, kendi havacılık teknolojimizi geliştirmiş olacaktık.

Belki de bugün çevremizde yaşanan gelişmeleri izleyen değil, bölgesinde teknolojiyle, ekonomisiyle ve savunma gücüyle yön veren ülkelerden biri olacaktık.

Bunu kesin olarak bilemeyiz. Ama bir şeyi biliyoruz: Bir fırsatı kaybettik.

Ve bu kaybın hesabını yalnızca tek bir kişiye, tek bir hükümete veya tek bir kuruma yüklemek, tarihin karmaşıklığını anlamamaktır.

Asıl soru şudur:

Türkiye neden kendi teknolojisini üretmekte süreklilik sağlayamadı?

Kim, kimlerle hareket etti?

Nuri Demirağ'ın uçak fabrikası 1930'lu yıllarda ortaya çıktığında dünya havacılık yarışının içindeydi.

Türkiye ise Cumhuriyet'in he-

nüz ilk yıllarında kendi uçaklarını üretme iddiasındaydı.

Fakat sonraki yıllarda dünya değişti.

İkinci Dünya Savaşı bitti.

Soğuk Savaş başladı.

Türkiye'nin dış politika ve güvenlik tercihleri giderek Batı

ittifakı içerisinde şekillendi.

1947 Truman Doktrini...

Marshall Planı...

1952 NATO üyeliği...

Türkiye, güvenliğini büyük öl-

çüde Batı ittifakı içinde aramaya başladı.

Bunun doğal sonucu olarak askerî alanda Amerikan yardımları ve dışarıdan hazır sistem-

lerin tedariki giderek önem kazandı.

İşte burada durup sormamız gerekiyor:

Kendi uçağını yapmaya çalışan Türkiye'den, başkasının uçağını satın alan Türkiye'ye nasıl geldik?

Bu dönüşümün bütün boyutları hâlâ yeterince tartışılmış değildir.

CIA mı?

Bugün Nuri Demirağ'ın hikâyesi anlatılırken bazı çevreler bütün bu sürecin arkasında CIA'nın bulunduğunu ileri sürüyor.

CIA'nın Soğuk Savaş boyunca Türkiye dahil birçok ülkedeki siyasi gelişmeleri yakından takip ettiği ve ABD'nin Türkiye'yle çok

yoğun güvenlik ilişkileri kurduğu tarihsel bir gerçektir.

Fakat bundan hareketle: "Nuri Demirağ'ın fabrikasını CIA kapattı."

demek için doğrudan ve tartışmasız bir belge gerekir.

Böyle bir belge ortaya konmadan bunu tarihsel gerçek diye yazmak doğru değildir.

Ama bu, soruyu sormamıza da engel değildir.

Tam tersine...

Soruyu daha ciddi sormamız gerekir.

Türkiye'nin savunma ve havacılık politikaları 1940'ların sonundan itibaren nasıl değişti?

Amerikan askerî yardımları Türkiye'nin yerli savunma sanayisini nasıl etkiledi?

Hazır uçak ve silah sistemlerinin gelmesi, yerli üretim yatırımlarını nasıl etkiledi?

Türkiye'nin kendi teknolojisini geliştirmesi yerine dış tedarike yönelmesinin siyasi ve ekonomik sonuçları ne oldu?

Bunların hepsi belgeleriyle araştırılmalıdır.

Peki siyasal İslam?

Burada da kolaycı bir suçlama yerine tarihsel gerçeklere bakmak gerekiyor.

1950'ler Türkiye'sindeki siyasi yapıların tamamını bugünkü anlamıyla "siyasal İslam" başlığı altında toplamak doğru değildir.

Demokrat Parti döneminde dinî hayat üzerindeki bazı kısıtlamaların gevşetilmesi, ABD ile yakınlaşma ve antikomünist politikaların güçlenmesi gibi gelişmeler aynı dönemin önemli unsurlarıdır.

Fakat bunların hepsini tek bir gizli planın parçaları olarak

İstikbal Göklerdedir

açıklamak tarihsel gerçekliği basitleştirir.

Asıl mesele daha derindedir. Türkiye'nin kendi ayakları üzerinde durabileceği bir sanayi politikası oluşturup oluşturamadığıdır.

Çünkü dışarıdan uçak almak kolaydır.

Zor olan kendi uçağını yapmaktır.

Dışarıdan motor almak kolaydır.

Zor olan motor geliştirmektir.

Hazır teknoloji kullanmak kolaydır.

Zor olan o teknolojiyi üretmektir.

Kaybettiğimiz yalnızca bir fabrika değildi

Nuri Demirağ'ın projesi başarısız olduğunda yalnızca birkaç

uçak üretilemedi diye düşünürsek meseleyi küçültmüş oluruz.

Kaybedilen şey; mühendislik birikimiydi.

Üretim kültürüydü.

Teknolojik özgüvendi.

İnsan kaynağıydı.

Ve belki de en önemlisi, genç bir Cumhuriyet'in "Biz de yapabiliriz" duygusuydu.

Bir ülkenin sanayisi bir gecede kurulmaz.

Bir mühendislik geleneği bir seçim döneminde oluşmaz.

Bir teknoloji ekosistemi birkaç yılda meydana gelmez.

Bunların hepsi nesiller ister.

Türkiye o nesillerin oluşabileceği bir yolu erken dönemde açmıştı.

Fakat o yol sürdürülemedi. Ya devam edebilsaydık? İşte tarihin en acı soruların-

dan biri burada başlıyor:

Ya devam edebilsaydık?

Ya Nuri Demirağ'ın uçak fabrikası gelişerek büyüseydi?

Ya Türkiye 1940'larda kendi motor teknolojisine yatırım yapabilseydi?

Ya üniversiteler, özel sektör ve devlet uzun vadeli bir havacılık stratejisinde birleşseydi?

Ya genç mühendislerimiz Amerika'ya ve Avrupa'ya yalnızca eğitim almak için değil, ortak

projeler yapmak için gitseydi?

Ya Türkiye kendi uçağını ihraç eden ülkelerden biri olsaydı?

Belki bugün yalnızca kendi savunmasını sağlayan değil, bölgesine teknoloji ihraç eden bir

Türkiye konuşuyor olurduk.

Belki Balkanlar'da, Kafkas-ya'da, Orta Doğu'da ve Türk dünyasında Türkiye'nin ekonomik ve teknolojik ağı çok daha

güçlü olurdu.

Bunlar birer ihtimaldir.

Ama ihtimalleri düşünmek, geçmişten ders çıkarmanın en güçlü yollarından biridir.

Bugün aynı hatayı yapmama-lyız Nuri Demirağ'ın hikâyesini yalnızca nostalji olarak anlatma-nın hiçbir anlamı yok.

Onu anmanın gerçek yolu, aynı iradeyi bugün sürdürmektir.

Bugün Türkiye yeniden savunma sanayisine, havacılığa, insansız sistemlere, uzay teknolojilerine ve yerli mühendisliğe yatırım yapıyor. Burada geçmişin dersini unutmamak gerekiyor:

Teknoloji politikası günlük siyasetin üzerinde tutulmalıdır.

Hükümetler değişebilir.

Bakanlar değişebilir.

Partiler değişebilir.

Ama ülkenin teknoloji hedefleri değişmemelidir.

Çünkü uçak fabrikası kurmak on yıllık değil, nesillik bir iştir.

Son söz Nuri Demirağ'ın gökyüzüne bakan Türkiye'si aslında bize hâlâ aynı soruyu soruyor:

"Kendi geleceğini kendin mi üreteceksin, başkasının ürettiğini mi satın alacaksın?"

Bu sorunun cevabı yalnızca savunma sanayisini değil, Türkiye'nin önümüzdeki yüzyılını belirleyecek.

Bugün geçmişe bakıp yalnızca "Kim engelledi?" diye sormak yetmez.

"Biz neden sürdüremedik?" diye de sormalıyız.

CIA'nın rolü varsa belgeleriyle ortaya konmalıdır.

Dış baskı varsa belgeleriyle ortaya konmalıdır.

Yanlış siyasi tercihler varsa onlar da açıkça konuşulmalıdır.

İç çekişmeler varsa onlar da saklanmamalıdır.

Çünkü tarih, efsanelerle değil belgelerle aydınlanır.

Ve belki de Nuri Demirağ'ın bize bıraktığı en büyük ders budur:

Bir ülkenin istikbali, başkalarının teknolojisine ne kadar sahip olduğuyula değil, kendi teknolojisini ne kadar üretebildiğiyle ölçülür.

Türkiye'nin gökyüzündeki geleceği hâlâ bizim elimizde.

Yeter ki geçmişin kaybettirdiği zamanı bir daha kaybetmeyelim.

Çünkü söz hâlâ aynı:

İstikbal göklerde.



GİRESUN SANAYİSPOR'DA ÇÖKÜŞ ALARMI! Kadro Dağıldı, U17 Sahaya Çıkıyor



Giresun futbolunda alarm zilleri çalıyor! Kadın Futbol Süper Ligi'ndeki temsilcimiz Giresun Sanayispor'da yeni sezon öncesi yaşanan gelişmeler, kulübün geleceğiyle ilgili ciddi soru işaretlerini beraberinde getirdi.

Yeşil-Beyazlı ekipte geçen sezonun önemli oyuncularını birer birer takımdan ayrılırken, maddi imkânsızlıklar nedeniyle kadroya takviye yapılamadı. Teknik heyetin de görevi bırakmasıyla birlikte Giresun Sanayispor adeta yaprak dökümüne sahne oldu.

SÜPER LİG'DE U17 ŞOKU!

Giresun Sanayispor'un Cumartesi günü sahasında karşılaşacağı AMED Sportif

Faaliyetler maçına U17 ağırlıklı kadroyla çıkması planlanıyor.

Kadrosu büyük ölçüde dağılan ve transfer yapamayan Giresun Sanayispor'un Süper Lig'de nasıl bir mücadele ortaya koyacağı merak konusu olurken, Giresun futbol kamuoyunda da endişe giderek büyüyor.

"LİGDEN ÇEKİLMİYİ PLANLADIK"

Giresun Sanayispor Kulübü Başkanı Ünal Göze, yaşanan ekonomik sıkıntıların boyutunu açık sözlerle ortaya koydu.

Gazeteci Harun SAYGILI'ya konuşan başkan Göze; "Maddi sorunlar nedeniyle transfer yapamadık. Ligden çekilmeyi planladık. Ancak U17 oyuncularımız devam etme konusunda kararlı oldu ve yol



haritamızı buna göre belirledik" ifadelerini kullandı.

Bu açıklama, Giresun Sanayispor'un içinde bulunduğu ekonomik tablonun ne kadar ağır olduğunu gözler önüne serdi.

GİRESUN FUTBOLUNDA KARA TABLO!

Giresun futbolunda yaşanan gerileme yalnızca Sanayispor'la sınırlı değil.

Geçtiğimiz sezon Giresunspor ve 1926 Bulancakspor'un 3. Lig'den Profesyonel Gelişim Ligi'ne düşmesinin ardından, yeni sezon öncesinde Batlamaspor'un da PGL'den çekilme kararı alması, kentte futbol adına alarm veren gelişmelerin son halkası oldu.

Şimdi gözler Giresun Sanayispor'a çevrildi.

Kadın futbolunda Giresun'un en önemli temsilcisi ko-

numundaki Yeşil-Beyazlıların, transfer yapamadan, dağılan kadroyla ve U17 oyuncularının omuzlarında Süper Lig maratonuna başlaması, "Giresun futbolunda çöküş mü yaşıyor?" sorusunu gündeme getirdi.

İLK SINAV CUMARTESİ!

Giresun Sanayispor, Kadın Futbol Süper Ligi'nin ilk haftasında Cumartesi günü saat 17.00'de AMED Sportif Faaliyetler'i konuk edecek.

Giresun'da futbolseverlerin gözü kulağı bu karşılaşmada olacak. Ancak maçtan daha büyük merak konusu, Giresun Sanayispor'un bu şartlarda Süper Lig'de yoluna nasıl devam edeceği...

Giresun futbolu için artık alarm zilleri çalıyor!

Haber:
Harun Saygılı

Katılım İçin Son Gün !

2026-2027 Sezonu TFF Kadınlar 1. Ligi'ne katılım başvuruları 28 Ağustos Cuma gününe kadar uzatıldı. Lige katılacak kulüplerin, başvurularını 28 Ağustos 2026 Cuma gününe mesai bitimine kadar Futbol Yönetim Sistemi (FYS) üzerinden tamamlamaları zorunlu. FYS Dijital Başvuru Yetki Belgesi'nin eksiksiz doldurulması, 28 Ağustos Cuma günü mesai bitimine kadar "kl1lig@tff.org" adresine gönderilmesi gerekiyor.

2025-2026 sezonunda katılımcı kulüpler adına tanım-

lanan FYS kullanıcı bilgilerinde herhangi bir değişiklik yapılmadıysa mevcut kullanıcı adı ve şifre ile sisteme giriş yapılabilecek. Kulüpler, sisteme girişte herhangi bir sorun yaşamaları veya kullanıcı adı ve şifre bilgilerine erişememeleri hâlinde, "kl1lig@tff.org" adresi üzerinden destek talebinde bulunabilirler.

Lige katılım sağlayacak kulüplerin, aşağıda belirtilen zorunlu başvuru evraklarını eksiksiz olarak FYS'ye yüklemeleri gerekmektedir:

• 2026-2027 Sezonu Kadın Ligleri Katılım Formu ve Taah-



hütnamesi

• Kadın Ligleri Kulüp Bilgi Formu
• 125.000 TL katılım bedeli ve 125.000 TL teminat bedelinin yatırıldığına ilişkin dekont
• Kulüp Yönetim Kurulu Listesi

• Lige katılıma ilişkin noter onaylı Yönetim Kurulu Kararı
• İmza Sirküleri
• Sahaya girecek yöneticiye ait adli sicil belgesi
• Kulüp Saha Tahsis Belgesi

Haber
Merkezi

Hakem Giray Kara Giresun'da Yeşil Sahalara Veda Etti

Giresun futbol camiasında uzun süredir görev yapan hakemlerden Giray Kara, tayininin Kocaeli'ne çıkması dolayısıyla Giresun'daki hakemliğine veda etti.

Giresun'da yönettiği maçlar ve sahadaki başarılı yönetimiyle tanınan Giray Kara, Kocaeli'ne naklinin onaylanmasının ardından bir veda mesajı yayımladı.

Kara, yayımladığı mesajında Giresun'daki meslektaşlarına, hocalarına ve tüm spor cami-

asına teşekkür etti. Giresun hakem camiasına veda eden Giray Kara, yayımladığı mesajda şu ifadelerle yer verdi: "Değerli hocalarım, kıymetli hakem arkadaşlarım;Giresun'da hakemlik yaptığım süre boyunca sizlerle aynı sahayı, aynı heyecanı ve birçok güzel anıyı paylaşma fırsatı bulduğum için çok mutluyum. Bugün itibarıyla naklimin Kocaeli'ne onaylanmasıyla birlikte Giresun hakem camiasına saha içerisinde veda

etme vakti geldi.

Burada geçirdiğim süre boyunca emeği, desteği ve dostluğu dokunan herkese ayrı ayrı teşekkür ederim. Giresun camiasının bende her zaman ayrı bir yeri olacak. Hakkım geçtiyse helal olsun, sizler de hakkınızı helal edin." Giray Kara, Giresun hakem camiasına uzun yıllar hizmet vermiş olan ve Ferhat Kara'nın (Rahmet ve saygı ile anıyoruz) oğlu.

Haber: Fatma Uğurlu



Ergün'den Çetin'e Ziyaret

Gençlik ve Spor İl Müdürü Muzaffer Ergün, Duroğlu Belediye Başkanı Halil Çetin'i ziyaret etti. Görüşmede, Duroğlu Belediyesi tarafından Spor Toto Teşkilat Başkanlığı'nın destekleriyle hayata geçirilen açık halı sahanın yanı sıra Duroğlu beldesine yönelik yatırımlar

ve projeler hakkında istişarelerde bulunuldu.

Haber: Mustafa Tuncay



Kalede Milli Güvence Taner Günay



Yeni sezon öncesi kadrosunu güçlendirme çalışmalarına iddialı bir şekilde devam eden Giresunspor Hentbol Takımı, kalesini tecrübeli ve tanıdık bir isme emanet etti.

Yeşil-beyazlılar, milli formayı gururla taşıyan deneyimli file bekçisi Taner Günay ile resmi sözleşme imzaladı.

Kritik maçlardaki soğukkanlı duruşu, refleksleri ve yüksek mücadele gücüyle tanınan tecrübeli kaleci-

nin, yeni sezonda Giresunspor'un savunmasında kilit bir rol oynaması ve takıma liderlik etmesi bekleniyor.

Transferin ardından açıklamalarda bulunan Giresunspor Hentbol yönetimi, Taner Günay'ın tecrübesiyle takıma büyük değer katacağını vurgulayarak, "Milli kalecimize ailemize hoş geldin diyor, yeşil-beyazlı forma altında başarılarla dolu bir sezon diliyoruz" ifadelerine yer verdi. **Haber Merkezi**

