



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 ★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 İnşadibi

GİRESUN

Günlük Siyasi Bağımsız Yerel Gazete

www.giresungundem.com

GÜNDEM

11 Eylül 2026 Cuma

Sayfa: 1

Sayı: 7626

Yıl: 21

Fiyatı: 7 TL

Bahçesini 4 Kez İlaçladı, Kokarca Zararından Kurtulamadı!

Haber: Cahit Akdoğan

Keşap Kaşaltı köyünde üreticilik yapan Abbas Tosunoğlu, kokarcanın her geçen gün çoğaldığını belirterek, dört kez ilaçladığı fındık bahçesinde bile ciddi zarar gördüğünü söyledi. Tosunoğlu, kokarcayla mücadelede tüm üreticilerin ve bina sahiplerinin birlikte hareket etmesi gerektiğini belirterek yetkililere çağrıda bulundu.

Kokarca zararlısının her geçen yıl daha da arttığını belirten Abbas Tosunoğlu, bu yıl fındık bahçesini dört kez ilaçlamasına rağmen beklediği sonucu alamadığını söyledi.

Fındıkların dışarıdan sağlam görünmesine rağmen içlerinin çürük çıktığını ifade eden Tosu-



noğlu, kokarcanın verdiği zararın üreticiyi ciddi şekilde mağdur ettiğini belirtti. Tosunoğlu, "Bahçemi dört defa

ilaçladım. Bu kadar uğraşmamıza rağmen kokarca yine zarar verdi.

SAYFA 2'DE

Çakırmelikoğlu'ndan Ulaşım Çağrısı: 'Sözlerden Yatırıma Geçmeliyiz'

Giresun Ticaret ve Sanayi Odası (GTSO) Yönetim Kurulu

Başkanı Hasan Çakırmelikoğlu, kentin ulaşım altyapısı ve Güney Çevre Yolu projesine ilişkin sert açıklamalarda bulundu.

Çakırmelikoğlu, Giresun'un ulaşım politikasında yıllardır sözlerle geçirildiğini belirterek, "Kalıcı çözüm transit trafiğin şehir dışına taşınmasıdır" dedi.

2027 Yatırım Programı kapsamında komşu illerde Güney Çevre Yolu projeleri açıklanıp mevcut çalışmalara ödenek ayrılırken Giresun'un göz ardı edildiğini vurgulayan GTSO Başkanı Hasan Çakırmelikoğlu, kentin ulaşım sorunlarının günübirlik adımlarla çözülemeyeceğini belirtti.

"SAĞANAK YAĞIŞ



TEHLİKEYİ ORTAYA KOYDU" Geçtiğimiz günlerde kent merkezinde etkili olan yağışın

yarattığı olumsuzluklara dikkat çeken Çakırmelikoğlu, şu ifadeleri kullandı: **3'TE**

Kokarca Felaketinin Bilançosu

Cahit Akdoğan (TINGEDER II Temsilcisi)

Kokarca konusunda defalarca uyardık. Önlem alınmalı, ilaçlamalar zamanında yapılmalı, vatandaş bilgilendirilmeli ve sahada daha etkin mücadele edilmeli dedik. Kokarca geçen yıldan daha fazla!

Bahçeler kokarca kaynıyor. Fındıkta çok ciddi zarara neden olan kokarca, artık sebze ve meyvelerde de kendini gösteriyor. Fasulyeden domatese, çeşitli meyvelerden incire kadar birçok ürüne zarar veriyor. Bu nedenle mesele artık yalnızca fındık üreticisinin değil, tarımsal üretimin tamamının sorunu haline geliyor.

Bu iş artık biyolojik bir savaşa mı dönüşüyor? Üç yıl önce fındığının randımanı 53,5 idi. Geçen yıl 48 oldu.

Bu yıl ise, üç kez ilaçlama yapmama rağmen 45 randıman aldım. Sahil bandındaki fındıklarda da randımanlar genellikle 45-49 arasında geliyor. Hatta 35-40 randıman veren fındıklar bile var.

Fındığın dışı sağlam görünüyör, içini açıyorsunuz çürük! Dalında kuruyup kalan fındığı kırıyorsunuz, içi yine çürük. Üç kez ilaçlama yapılan bir bahçede bile sonuç buysa, mevcut mücadelenin yeterli olmadığı ortada.

Kokarca şimdi kapalı alanlara dönmeye başladı. Köylerde evlerin dış yüzeylerinde, camlarda görülüyor. Kışlamak için binalara sığınmaya hazırlanıyor.

Kapalı alan ilaçlamaları genellikle kasım ayında yapılır. Kasımı beklemeyin! Şimdiden sahaya çıkılsın. Evler, binalar ve diğer kapalı alanlar kontrol edilsin. Kokarcanın bulunduğu yerlerde gerekli mücadele zamanında başlatılsın.

Gerekirse daha sıkı ve bağlayıcı tedbirler alınsın. Çünkü tehdit artık yalnızca fındıkla sınırlı değil.

Kokarca; sebzedden meyveye, bahçe ürünlerinden farklı tarımsal ürünlere kadar geniş bir alanda zarar veriyor. Mücadele geciktikçe hem ürün kaybı hem de üreticinin ekonomik zararı büyüyor.

Samuray arısı bırakıldı, ilaçlamalar yapıldı, çeşitli tedbirler alındı. Kokarca ise azalmak yerine çoğalıyor.

Artık kâğıt üzerindeki tedbirlerden değil, sahada sonuç verecek bir mücadeleden söz etmenin zamanı geldi. Bakanlık, Valilik ve tarım teşkilatları bu işi daha sıkı takip etmeli; vatandaş da mücadelenin bilinçli bir parçası haline getirilmeli.

Bu, Giresun'un, bölgemizin ve ülkemizin tarımsal geleceği meselesidir.

Fındığımızı, sebzemizi ve meyvemizi korumak istiyorsak bugün daha güçlü adımlar atılmalı.

Kokarca felaketinin bilançosu her geçen gün ağırlaşıyor. Kokarcaya karşı artık gerçek anlamda seferberlik başlatılmalı!

Başkan Sıbiç'tan Halk Ziyareti



Baluncak Belediye Başkanı Necmi Sıbiç, Halkla iç içe olmaktan büyük onur duyduğunu söyledi. Sıbiç ilçe genelinde gerçekleştirdiği saha ziyaretlerinde esnaf ve vatandaşlarla bir araya gelerek talep, öneri ve beklentileri yerinde dinlemeye devam ediyor. **2'DE**

Akgün: Makamlar Geçici, Dava Kalıcıdır



MHP Giresun'da 3 ilçede daha kongresini yaptı. MHP Giresun teşkilatlarında olağan kongre süreci Eynesil, Görele ve Çanakçı ile devam etti. Üç ilçede gerçekleştirilen kongrelerde yeni dönem ilçe başkanları ve yönetim kurulları belirlenirken, İl Başkanı Salih Akgün birlik ve beraberlik mesajı verdi. **3'TE**

Şebinkarahisar'da Tarihi Yatırım Hamlesi

702 MİLYON TL'LİK OSB ALTYAPI İHALESİ RESMÎ GAZETE'DE... YAVUZ KARAER; "ŞEBİNKARAHİSAR DEMEK VEFA DEMEK'TİR"



Haber: Sadi Toygar Şebinkarahisar'ın ekonomik geleceğini değiştirecek, üretim ve istihdam açısından ilçenin önünde yeni bir dönemin kapısını aralayacak Şebinkarahisar Karma Organize Sanayi Bölgesi Altyapı İhalesi için önemli bir aşama daha geride kaldı. **SAYFA 3'TE**



Necmi Sıbiç'tan Buluncak Deresi İçin Atak

Buluncak Belediye Başkanı Necmi Sıbiç, Buluncak Deresi'nin ıslahına büyük önem verdiklerini söyledi. **SAYFA 2'DE**

FINDIK ÜRETİCİSİ ZARARDA
YILDIRIM KİREZ
(Yazısı Sayfa 3'te)

BULUNCAK'IN, KALEMİ, GELECEĞİN REHBERİ: MUSTAFA DUMAN
Yavuk Kayacık
(Yazısı Sayfa 4'de)

ARIF GÖK'ÜN ADI DUROĞLU'NDA YAŞATILACAK

Başkan Çetin'den Arif Gök'e Vefa

SAYFA 3'TE

Cebeci: 2 Başkan Adayı Projelere Odaklanmalı



Tirebolu İl Genel Meclisi üyesi Ömer Cebeci, TSO Seçimleri öncesi 2 listeye başarılar diledi ve önemli önerilerde bulundu. Cebeci, "Fındığın sadece ham madde olarak ihraç edilmesinin önüne geçmek için GTSO öncülüğünde 'Fındık İhtisas Organize Sanayi Bölgesi' ve Ar-Ge / inovasyon merkezleri kurulmalı; **4'TE**

hoydi28 fındık
"HEDİYE PAKETÇİSİ"

FINDIKTA İLKLERİN ÖNCÜSÜ

KARADENİZ FIRTINASI
"UNSUZ GLUTENSİZ FINDIK EZMESİ KURABİYESİ"

Dadduk FINDIK TATLISI
UNSUZ GLUTENSİZ

SÜTLÜ KADAYIF BATLAMA TATLISI
AKSU ŞUBE
Giresun Eğitim ve Araştırma Karşısı
Akso Mah. Pazar Cad. No: 112 Merkez / GİRESUN
0552 036 28 28

www.hoydi28findik.com



Orhan Kürşat Bayraktaroğlu

Bir Ezanla Başlayıp Sela ile Son bulan bir Yaşam!..

Bir Ezanla Başlayıp Sela ile Tükenen Yaşam Hayat... Bir ezanla başlıyor, bir sela ile son buluyor. Dünyaya gözlerimizi açtığımızda tertemiz. Ne makamımız var ne malımız... Ne kimseye üstünlüğümüz ne de kimsenin hakkı üzerimizde. Safız, arıyız, masumuz. Peki ya bu dünyadan ayrılırken? Asıl mesele belki de tam burada başlıyor. Bize emanet edilen bu hayatı ne kadar temiz yaşaya bildik? Geldiğimiz yeri kirletmeden, arkamızda kırılmış kalpler, alınmış ahlal, yenmiş kul hakları ve pişmanlıklar bırakmadan geri dönebilecek miyiz?

Dünya işleri için yalan söylemek, çıkarımız uğruna başkasının hakkına girmek, makam ve para uğruna insanlığımızdan taviz vermek... Bunların hangisi bizimle birlikte gidecek?

Hiçbiri. Geride bıraktığımız mal mülk, makam, şöret ve servet bir gün başkasının olacaktır. Fakat yaptıklarımız, söylediğimiz sözler, insanların gönlünde bıraktığımız izler ve üzerimizdeki kul hakları bizimle birlikte gelecektir.

O halde dünya hayatını yalnızca kazanmak, biriktirmek ve yükselmek üzerine kurmak ne kadar anlamlıdır?

Belki de hayatın gerçek başarısı; çok şeye sahip olmak değil, insanlığımızı kaybetmeden yaşamaktır.

Bir insanın gönlünü kırmamak...

Haksızlık karşısında susmamak...

Kimsenin hakkına göz dik-

memek...

Elimizden geldiğince iyilik yapmak...

Yalanı, hileyi ve kötülüğü hayatımızdan uzak tutmak...

Ve en önemlisi, bize verilen ömrü insan olmanın erdemleriyle tamamlamak...

Çünkü hepimiz aynı kapıdan girdik bu dünyaya. Ve yine aynı kapıdan çıkacağız.

Bir gün bizim için de bir sela okunacak.

O gün arkamızdan insanların söyleyeceği birkaç güzel söz, bıraktığımız maldan mülkten çok daha kıymetli olacak.

“İyi insandı.”

“Kimseye kötülüğü dokunmadı.”

“Hakkı gözetirdi.”

“Gönül kırmamaya çalışırdı.”

Belki de insanın bu dünyadaki en büyük mirası budur.

Temiz geldiysek, temiz gitmeye çalışmak...

Dünyayı değiştiremeye biliriz. Her kötülüğü ortadan kaldıramayabiliriz. Fakat kendi hayatımızı güzelleştirebilir, kendi vicdanımızı temiz tutabiliriz.

Çünkü hayat, aslında biriktirme yarışı değil; emaneti sahibine layıkıyla teslim etme gayretidir.

Bir ezanla başlayan ömrümüz, bir sela ile sona erecek.

Geride şu soru kalacak:

Bu dünyaya geldiğimizden daha temiz, daha arı ve daha iyi bir insan olarak dönebilecek miyiz? Belki de bütün mesele budur.

Ve belki de insan olmanın gerçek erdemi, hayatın sonunda geriye dönüp baktığımızda “Keşke daha çok kazanmış olsaydım” demek değil;

“Keşke daha iyi bir insan olabilseydim” dememektir.

Bahçesini 4 Kez İlaçladı, Kokarca Zararından Kurtulamadı!

Fındıkların dışı sağlam görünüyor ama kırdığımızda içleri çürük çıkıyor. Bu kadar ilaçlamaya rağmen kokarcanın bu kadar zarar vermesine anlam veremiyorum.” dedi.

Yaşanan zararın kendisini gelecek yıl için de düşündürdü. Şunu belirten Tosunoğlu, “Bu kadar masraf ve emeğe rağmen sonuç böyle oluyorsa gelecek yıl ilaçlama yapmamayı bile düşünüyorum.” ifadelerini kullandı.

Kokarcanın artık evlerin çevresinde de görülmeye başladığına dikkat çeken Tosunoğlu, kendi evinin dış yüzeyini yaklaşık bir hafta önce ilaçladığını söyledi. İlaçlanan yüzeylere temas eden kokarcaların etkisiz hale geldiğini belirten Tosunoğlu, kokarcanın kışlamak amacıyla evlere ve kapalı alanlara yönelmeye başladığını ifade etti.

Yetkililerin bu durumu şimdiden dikkate alması gerektiğini vurgulayan Tosunoğlu, kapalı alan ilaçlamalarının geciktirilmesi çağrısında bulundu.

“Kokarca artık evlere, barınaklara geri dönmeye başladı. İlaçlama zamanı geldi. Yetkililer

şimdiden gerekli kontrolleri yapmalı ve kapalı alanlarda mücadeleyi başlatmalı. Geç kalınmamalı.” dedi.

“HERKES İLAÇLAMA YAPMALI”

Kokarcayla mücadelede en büyük sorunlardan birinin toplu hareket edilmemesi olduğunu belirten Tosunoğlu, yalnızca birkaç üreticinin ilaçlama yapmasının yeterli olmadığını söyledi.

Tosunoğlu, “Ben bahçemi ilaçlıyorum ama komşularım ilaçlamıyor. Dolayısıyla benim yaptığım ilaçlama da yeterince etkili olmuyor. Bunun önüne geçilmeli. Gerekirse ilaçlama mecburi hale getirilmeli. Bütün bahçeler ve binalar ilaçlatırılmalı.” diye konuştu.

Yetkililere çağrıda bulunan Tosunoğlu, kokarcayla mücadelenin daha kapsamlı ve kararlı şekilde yürütülmesini istedi.

“FINDIK, SEBZE VE MEYVELER BİTMEK ÜZERE”

Kokarcadan yalnızca fındığın değil, sebze ve meyvelerin de zarar gördüğünü belirten Tosunoğlu, bu yıl yetiştirdiği sebzelerde de ciddi kayıplar yaşadığını söyledi.



Kokarcanın tarımsal ürünlerde giderek daha fazla zarar verdiğini ifade eden Tosunoğlu, “Artık fındık, sebze ve meyveler bitmek üzere. Üretici olarak ne yapacağımızı şaşırmış durumdayız.” diyerek yaşanan zarara tepki

gösterdi.

Tosunoğlu, kokarcayla mücadelenin yalnızca üreticinin kendi imkanlarıyla yapabileceği bir mücadele olmadığını belirterek, yetkililerin sahada daha etkin tedbirler almasını istedi.

Akgün: Makamlar Geçici, Dava Kalıcıdır

Akgün kongrelere gösterilen ilgiye teşekkür etti. MHP Giresun teşkilatlarının olağan kongre takvimi kapsamında Eynesil, Görele ve Çanakçı ilçe kongreleri gerçekleştirildi.

Partillilerin katılımıyla yapılan kongrelerde yoklama ve açılışın ardından saygı duruşunda bulunuldu, İstiklal Marşı okundu. Kongre başkanlık divanının oluşturulmasının ardından faaliyet ve mali raporlar delegelerin görüşüne sunuldu.

Raporların görüşülmesi sonrası siyasi konuşmalara geçilirken, MHP Giresun İl Başkanı Salih Akgün kongrelerin parti teşkilatları açısından yeni bir dönemin başlangıcı olduğunu söyledi.

Akgün, Genel Başkan Devlet Bahçeli'nin talimatları doğrultusunda yürütülen kongre sürecine ilişkin yaptığı açıklamada, “Kardeşlik Kalbimizde, Gelecek Akımızda” temasına dikkat çekti.

Akgün, “Liderimiz, Genel Başkanımız Sayın Devlet Bahçeli Beyefendi'nin talimatları doğrultusunda, ‘Kardeşlik Kalbimizde, Gelecek Akımızda’ temasıyla Eynesil, Görele ve Çanakçı ilçe kongrelerimizi büyük bir coşku ve

ülküdaşlarımızın yoğun katılımıyla gerçekleştirdik” dedi.

Kongrelerin ilçelere, Giresun’a ve MHP’ye hayırlı olmasını dileyen Akgün, teşkilat çalışmalarının birlik ve beraberlik içerisinde sürdürüleceğini belirtti.

Akgün, “Bizler kardeşliğimizi kalbimizde, milletimizin ve devletimizin geleceğini akımızda tutarak Liderimiz Sayın Devlet Bahçeli’nin çizdiği istikamette birlik, beraberlik ve ülkücü iradeyle yolumuza kararlılıkla devam edeceğiz” ifadelerini kullandı.

Göreve seçilen ilçe başkanları ve yönetim kurulu üyelerini tebrik eden Akgün, bugüne kadar teşkilatlarda görev yapan partililere de teşekkür ederek, “Makamlar geçici, dava bakidir. Bizim için esas olan davamıza sadakatle hizmet etmek, teşkilatlarımızı daha da güçlendirmek ve aziz milletimizin yanından olmaktır” diye konuştu.

ÜÇ İLÇENİN YENİ YÖNETİMLERİ

Konuşmaların ardından yapılan seçimlerle Eynesil, Görele ve Çanakçı ilçe teşkilatlarının yeni yönetimleri belirlendi.

Eynesil İlçe Kongresi’nde Suphi İncekara başkanlığındaki yönetim kurulunda A. İbrahim



Kemal, Erdal Topal, Adnan Ülker, Mustafa Sofu, Ahmet Bektaş, Suat Sadi Soytürk, Suat Karataş, Ali Güdük, İbrahim Karaman, Mehmet Tosun, Yılmaz Cebeci, Murat Topal, İlker Bodur ve Ahmet Sofu yer aldı.

Görele İlçe Kongresi’nde Mahmut Terzi başkanlığındaki yönetim kuruluna Necdet Yayla, Ahmet Kulak, Hakan Dede, Yılmaz Kıрман, Mustafa Demirci, Orkun Kodal, Bahri Çakır, Faik Abdal, Naci Tok, Tahsin İmzalı, Evren Orkun Şen, Selver Önal, Mustafa Çeliktaş ve Erkan Yeni-

türk seçildi.

Çanakçı İlçe Kongresi’nde ise Metin Güllal başkanlığındaki yönetim kurulu Sebahattin Şenel, Ömer Emen, Osman Koca, Cevat Koca, Adem Arslan, Şaban Arslan, Teoman Karaman, Metin Şenel, Muhammet Dalman, Hayri Cındık, Ömer Çavdarbey, Ercan Özdemir, Sedai Bilge ve Metin Şenel’den oluştu.

MHP Giresun teşkilatlarında olağan kongre süreci, Cumartesi günü Merkez ilçede gerçekleştirilecek kongre ile tamamlanacak.

Haber: Fatma Uğurlu

Sıbiç’tan Bulancak Deresi İçin Atak

Sıbiç yaklaşan sonbahar ve kış ayları öncesinde olası taşkın ve sel risklerine karşı Bulancak Deresi’nde sürdürülen temizlik çalışmalarını yerinde inceledi.

Şehrimize adını da veren Bulancak Deresi’nde yürütülen çalışmaları kapsamında dere yatağında biriken atıklar, bitkisel kalıntılar ve su akışını olumsuz etkileyebilecek unsurlar temizlenirken, dere çevresinde de düzenleme çalışmaları gerçekleştiriliyor.

Çalışmalar hakkında açıklamalarda bulunan Başkan Sıbiç, yağışlı dönemler öncesinde gerekli tedbirleri aldıklarını belirterek, “Şehrimize adını da veren Bulancak Deremizde başlattığımız temizlik çalışmalarını yerinde inceledik. Yaklaşan sonbahar ve kış ayları öncesinde, olası taşkın ve sel risklerine karşı dere yatağında yürüttüğümüz temizlik çalışmalarımız yoğun bir şekilde devam ediyor.” dedi.

Dere yataklarında gerçekleştirilen çalışmaların yalnız-

ca taşkın riskinin azaltılması açısından değil, çevresel düzen ve şehir estetiği açısından da önemli olduğunu ifade eden Başkan Sıbiç, “Dere yataklarımızı bir yandan taşkın riskine karşı temizlerken, diğer yandan çevresel ve görsel açıdan daha düzenli hale getiriyoruz.” ifadelerini kullandı.

“RİSK OLUŞMADAN ÖNCE TEDBİRİMİZİ ALIYORUZ”

Yağışlı bir coğrafyada yaşamın gerektirdiği önlemlerin zamanında alınması gerektiğine dikkat çeken Başkan Sıbiç, “Yağışlı bir coğrafyada yaşadığımızın bilinciyle, sorun yaşandıktan sonra değil, risk oluşmadan önce tedbirimizi alıyoruz. Vatandaşlarımızın can ve mal güvenliği için çalışmalarımızı titizlikle sürdüreceğiz.” diye konuştu.

Bulancak Belediyesi ekiplerinin dere yataklarında yürüttüğü temizlik ve düzenleme çalışmalarının ihtiyaç duyulan bölgelerde de devam edeceği bildirildi.

Haber: Hasan Seyis

Sıbiç’tan Halk Ziyareti

İlçe sokaklarında vatandaşlarla birebir temas kuran Başkan Sıbiç, esnaf ziyaretleri ve günlük yaşam içerisinde gerçekleşen samimi sohbetlerde Bulancak’ın ihtiyaçları, yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri üzerine karşılıklı fikir alışverişinde bulunuyor.

Başkan Sıbiç’in vatandaşlarla doğrudan iletişim kurması ve sorunları yerinde dinlemesi memnuniyetle karşılanırken, vatandaşlar da yapılan ziyaretlerin kendileri açısından önemli olduğunu belirterek belediyenin ilçedeki yaşam kalitesini artırmaya yönelik çalışmalarına desteklerini ifade ediyor.

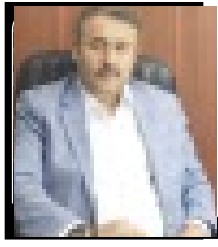
Esnaf ziyaretleri ve sokak buluşmalarının hizmetlerinin planlanmasında önemli bir yere

sahip olduğunu belirten Başkan Sıbiç, halkla doğrudan temasın katılımcı ve şeffaf belediyeçilik anlayışının temel unsurlarından biri olduğunu vurguladı.

Başkan Sıbiç “Esnaf ziyaretleri ve sokakta gerçekleştirdiğimiz buluşmalar, halkımızın gerçek ihtiyaçlarını yerinde görmemizi ve doğrudan kendilerinden dinlememizi sağlıyor. Bu temaslar, hizmetlerimizi daha etkin ve vatandaş odaklı bir şekilde planlamamız açısından bizlere önemli katkılar sunuyor. Vatandaşlarımızın günlük yaşamına dokunan her konuda onların sesini duymaya, taleplerini dinlemeye ve çözüm üretmeye devam edeceğiz.”dedi.

Haber: Fatma Uğurlu

11 Eylül 2026 Cuma	GİRESUN GÜNDEM	SAYI: 7626
İmtiyaz Sahibi HATİCE CİCİ		
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü Mustafa CİCİ		
İLAN VE REKLAM TARİFESİ RESMİ İLAN (Tek Sütun Santim)..... : 232 TL Kongre İlanı (12 x 12 cm'ye kadar)..... : 1.500 TL Tüzük İlanı : : 1.500 TL Zayı Öğrenci : 250 TL Zayı İlanı : 500 TL Özel İlan (S/Cm) : 235 TL Yıllık Abone : 3.000TL 6 Aylık Abone : 1.500 TL Çeyrek Sayfa İlan : 1.000 TL Yarım Sayfa İlan : 2.000 TL Tam Sayfa İlan : 4.000 TL 2 Sütun x 5 cm : 200 TL 4 Sütun x 5 cm : 400 TL NOT: Bu 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		



Yıldırım KiREZ

FINDIK ÜRETİCİSİ ZARARDA

Fındık üretim alanları sorunu, 1980 'lerde tartışılıyordu. Ovalar kolayca kaçıyor. Fındık bahçeleri kuruyordu. Yamaç arazi- de başka ürün üretilmiyor. ORDU-Giresun-Trabzon'un yamaç arazide yaşayan halkın geleceği karartılıyordu.

Ortak akıl tedbir aldı ve 2844 sayılı Fındık Üretim- nin Planlanması ve Dikim Alanlarının Belirlenmesi Hakkında Kanun, 16 Haziran 1983 tarihinde kabul edilerek yasalaştı. 2844 sayılı FİNDIK YASASI çıkarıldı. Yasaya göre, Fındık Dikim alanları planlandı , belirlendi. Kanuna göre, eğimi % 6 dan yüksek ve 3. Sınıf arazilerde fındık üretimine izin veriliyor.

Ülkede her yasa harfiyen uygulanırken bu yasa uygulanmıyor.

Ovalarda fındık bahçesi kurdular. Üretim desteği dahi alıyorlar.

Terme Ovası birinci sınıf arazi ve fındık üretiliyor.

Çarşamba Ovası birinci sınıf arazi ve fındık üretiliyor.

Düzce Ovası birinci sınıf düz arazi ve fındık üretiliyor.

Adapazarı'nda fındık üretiliyor.

Yasa yapmak yeterli değil. Yasayı uygulamak. Fındık yasasının özüne ORDU-GİRESUN ve TRABZON'UN yamaç arazilerini tarif ediyor.

Ovalarda fındık üretildiği zaman, yamaç arazilerde ürün üretenler para kazanamıyor.

Yamaç arazide başka ürün de üretilmiyor.

Yasa yapıcı gerçeği görmüş ve fındık üretim alanlarını sınırlandırmış.

Ancak 2844 sayılı fındık yasası kanunu uygulanmıyor..

Ordu-Giresun ve Trabzon'un yamaç arazilerinde üreticiler zor günler yaşıyor.

Gençler toprağı terk ediyor. Bahçeler ormana dönüşüyor.

Maliyeti soranlar ; Öncelikle arazi sahibi olmak

gerektiğini , babadan kalan arazinin intikalinin şehirdeki arsadan fazla tapu maliyeti olduğunu çok yıllık bitki olup ürüne 5 senede yatıp 14 yılda tam verimliliğe ulaştığını , bir ömür çocuk gibi bakım , alet , edevat , gübreleme gerektiğini parçalanmış arazilerin rantabl olmadığını, bu nedenle üretimin taban arazilere kayarken yamaçların ormana gittiğini , Maden sahası ilan edilen bölgelerde yetişmiş arazilerin yok pahasına istimlak edildiğini bu topraklarda yaşamın artık risk olduğunu unutuyorlar.

Ceza kanunu , medeni hukuk , icra usul Hukuku kanunları harfiyen uygulanırken 2844 kanun uygulanmıyor .

Fındıkta 8/8/2026' da 244 ₺ olan destek 367 ₺ açıklandı . Türkiye'de planlı tarım ; tarımsal üretim planlaması kararını T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı verir ve uygular. Kararname ile belirlenen Planlı pamuk için dönüme 2000 ₺ ile en yüksek desteği alıyor . Fındık ise 2844 sayılı kanunla devletin kanunla sabit , planlı , sınırları belirlenmiş stratejik ürün . Ancak kanun ülkemizde uygulanmadığı gibi karama- me dikkate alınırken kanun yok sayılıyor . Biz üreticiler para desteği istemiyoruz..

Dönüme 75 kg yazlık , 50 kg kışkık gübreyi bayiden alan çiftçinin gübre bedelinin tamamını devlet ödesin , verim 2 katına çıkar, bu bedeli de ürünün stopajından zaten geri alır.

65 dönüm araziden 6 ton fındık alıp 2400 kilosunu toplamaya ,40 bin ₺ patoza ,200 bin ₺ kırmaya ve benzine, 125 bin ₺ yazlık gübreye verip harcadığını dahi geri alamadığım için bu yıldan sonra üretimden vazgeçmeyi, Yorganı omuzlayıp köye çıkıp üretim bekleyenlere yevmiye- ye gidip daha fazla kazanmayı düşünüyorum

Çakırmelikoğlu'ndan Ulaşım Çağrısı: 'Sözlerden Yatırıma Geçmeliyiz'

“30 Ağustos Pazar günü akşam saatle- rinde Giresun merkez Liman Kavşağı ve çevresinde meydana gelen yüksek tonajlı yağış, karayolu ulaşımını olumsuz etkilemiş ve ciddi bir tehlike oluşturmuştur. Liman Kavşağı bölgesinde su seviyesinin yer yer yaklaşık yarım metreyi aşması, kısa süreli ve lokal bir yağışın dahi şehir içi ulaşımı ne denli kritik bir noktaya taşıyabildiğini açıkça göstermiştir.”

“DAL-ÇIK PROJESİ BÜYÜK RISK TAŞIYOR”

Bölgede yapılması gündemde olan dal-çık projesinin olası risklerine de değinen Çakırmelikoğlu, yaşanan taşkınların endişelerini haklı çıkardığını savundu. Derelerde bir taşma olmamasına rağmen sadece yüzey suları ile bu ölçekte bir birikme yaşandığını hatırlatan GTSO Başkanı, şu uyarılarda bulundu:

- Risk Değerlendirmesi: Yoğun

yağışlarda trafiğin yer altına veya kapalı bir geçiş sistemine alınacağı bir dal-çık projesi, ileride çok daha büyük ulaşım ve güvenlik sorunlarına yol açabilir.

• Görünmeyen Tehlike: Şehir merkezinin altından geçen derelerde taşma yaşanmamasına rağmen bu seviyede su birikmesi, projenin yeniden ve ayrıntılı biçimde değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

TEK VE KALICI ÇÖZÜM: 'GÜNEY ÇEVRE YOLU'

Giresun'un gelecekteki ulaşım planlaması açısından yaşanan son olayın önemli bir uyarı olarak görülmesi gerektiğini belirten Hasan Çakırmelikoğlu, çözüm yolunu şu sözlerle özetledi:

“Giresun şehir merkezindeki ulaşım sorununa kalıcı çözüm, transit karayolu trafiğinin şehir dışına taşınmasıdır. Bunun en doğru ve sürdürülebilir yolu ise Güney Çevre Yolu'nun hayata geçirilmesidir. Transit ağır tonajlı



araçların şehir dışına aktarılması; hem trafik güvenliği hem şehir içi ulaşımın rahatlatılması hem de olası sel ve su taşkınlarının ulaşım üzerindeki etkisinin azaltılması açısından büyük önem

taşımaktadır. Bir kez daha ve ısrarla vurguluyoruz: Giresun'un transit yükten kurtulmasının kalıcı çözümü Güney Çevre Yolu'dur.”

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU

Şebinkarahisar'da Tarihi Yatırım Hamlesi

702 MİLYON TL'LİK OSB ALTYAPI İHALESİ RESMÎ GAZETE'DE... YAVUZ KARAER; “ŞEBİNKARAHİSAR DEMEK VEFA DEMEKTİR”

702 milyon TL keşif bedelli altyapı ihalesine ilişkin ilan Resmî Gazete'de yayımlandı.

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır'ın Danışmanı Yavuz Karaer, gelişmenin ardından Şebinkarahisarlılara seslenerek yatırımın ilçenin geleceği açısından taşıdığı öneme dikkat çekti.

“ŞEBİNKARAHİSAR TARİHİNİN EN BÜYÜK YATIRIMLARINDAN BİRİ”

Yavuz Karaer, Şebinkarahisar tarihinde bu büyüklükte yatırımlara çok az rastlandığını belirterek, Karma OSB altyapı yatırımının tek başına bir proje olarak değil, ilçeye yönelik yeni yatırımların önünü açacak önemli bir başlangıç olarak değerlendirilmesi gerektiğini vurguladı.

Karaer açıklamasında şu ifadeleri kullandı...

“Şebinkarahisar demek, vefa demektir. Her bir ferdinin bu bölgenin gelişmesi ve kalkınması, evlatlarımızın geleceği için yapılacak her çalışmada taşın altına elini koyması demektir.

702 milyon Türk lirası keşif bedeliyle Şebinkarahisar Karma Organize Sanayi Bölgesi Altyapı İhalesi'ne ilişkin ilan bugün itibarıyla Resmî Gazete'de yayımlandı.

Şebinkarahisar tarihinde bu denli büyük bir yatırımın emsaline çok az rastlanmış, belki de hiç rastlanmamıştır.”

KARAER'DEN BAKAN KACIR'A ÖZEL TEŞEKKÜR

Yavuz Karaer, OSB projesinin fikir aşamasından bugüne ulaşmasında Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır'ın ortaya koyduğu irade ve desteğe özellikle dikkat çekti.

Karaer, Bakan Kacır'ın yalnızca projenin bugünkü aşamaya ulaşmasında değil, bundan sonraki inşa sürecinde de Şebinkarahisar'ın yanında olacağını belirterek ...

“Devamı gelecek yatırım silsilesinin önemli adımlarından biri olan bu kıymetli yatırımın ilçemize kazandırılmasında, süreci fikir aşamasından bugüne kadar yakından takip eden, hayata geçirilmesi için büyük gayret gösteren ve inşa sürecinin de sonuna kadar takipçisi ve destekçisi olacak kıymetli Bakanımız Sayın Mehmet Fatih Kacır'a bir kez daha teşekkür ediyorum.”

OSB, ŞEBİNKARAHİSAR'IN GELECEĞİNE YATIRIM

Karma Organize Sanayi Bölgesi'nin altyapısının tamamlanmasıyla birlikte Şebinkarahisar'ın yatırımcı açısından daha güçlü bir konuma gelmesi, yeni üretim tesislerinin önünün açılması ve özellikle gençlere yönelik yeni istihdam alanlarının oluşması hedefleniyor.

Yıllardır göçle mücadele eden Şebinkarahisar açısından OSB yatırımı yalnızca bir sanayi projesi değil; üretim, istihdam, nüfusun ilçede tutulması ve memlekete geri dönüşün teşvik edilmesi açısından stratejik bir kalkınma hamlesi niteliği taşıyor.



İlçede sanayi yatırımlarının artması; esnaftan nakliyyeye, konuttan ticarete ve hizmet sektörüne kadar birçok alanda ekonomik hareketliliği beraberinde getirebilecek.

YERELDE EMEK VERENLERE TEŞEKKÜR

Karaer, yatırımın bugünkü noktaya ulaşmasının ortak bir gayretin sonucu olduğunu belirterek yerelde sürece destek veren kurum ve isimleri de unutmadı.

Şebinkarahisar Belediye Başkanlığına, Belediye Meclis Üyelerine, AK Parti Şebinkarahisar İlçe Başkanlığına ve OSB heyetine teşekkür eden Karaer, sürecin

yerelde sağlıklı ve aksamadan ilerlemesi için ortaya konulan çalışmanın önemine dikkat çekti.

ŞEBİNKARAHİSAR İÇİN YENİ BİR DÖNEM

702 milyon TL keşif bedelli altyapı ihalesinin ilan edilmesiyle birlikte Şebinkarahisar Karma Organize Sanayi Bölgesi artık ilçenin geleceğine ilişkin beklentilerin merkezindeki projelerden biri haline geldi.

Altyapının tamamlanması, yatırımcıların bölgeye kazandırılması ve fabrikaların üretime geçmesiyle Şebinkarahisar'ın ekonomik yapısında yeni bir sayfa açılması bekleniyor.



Başkan Çetin'den Arif Gök'e Vefa

Duroğlu beldesinde, hayatını kaybeden Duroğlu Spor Kulübü Başkanı Arif Gök'ün ismi ölümsüzleştiriliyor.. Gök'ün ismi spor tesislerinde yaşatılacak.

Duroğlu Belediye Başkanı Halil Çetin,Gök'ün hizmetlerinin unutulmayacağını söyledi.

Gök 'ün önerisiyle konu belediye meclisinin gündemine taşınırken, mecliste alınan kararla Duroğlu'n-

daki halı sahaya ve yeni yapılan spor tesisine Arif Gök'ün isminin verilmesi kararlaştırıldı.

Duroğlu Belediye Başkanı Halil Çetin, alınan kararla Arif Gök'ün ismini yaşatmak istediklerini belirterek, bunun bir vefa örneği olduğunu ifade etti.

Başkan Çetin, “Arif Gök, Duroğlu'muzun sporuna önemli katkılar sunmuş, Duroğlu Spor Kulübü

Başkanlığı yapmış değerli bir isimdi. Kendisine olan vefamızı sadece sözle değil, kalıcı bir şekilde göstermek istedik. Belediye meclisimizden geçen kararla halı sahaya ve yeni yaptığımız spor tesisimize Arif Başkanımızın ismini veriyoruz” dedi.

“Vefanın bir semt adı olmadığını” vurgulayan Çetin, “İnsanlar yaptıklarıyla, emekleriyle ve bıraktıkları

güzel izlerle yaşarlar. Arif Başkanımızın ismini Duroğlu'muzda yaşatmak bizim için önemli bir sorumluluktur. Bu kararın, kendisine duyduğumuz saygı ve vefanın bir göstergesi olduğuna inanıyorum” ifadelerini kullandı.

Böylece Arif Gök'ün adı, Duroğlu'nda gençlerin spor yaptığı tesislerde yaşatılmaya devam edecek.

Haber: Cahit Akdoğan



Yavuz KAYACIK

Giresun'un hırçın dalgaları kucaklaşan, yeşilin her tonunu barındıran huzurlu ilçesi Bulancak'ta başlayan bir ömür; yalnızca bir insanın doğup büyüdüğü topraklarla sınırlı kalmayıp, o coğrafyanın ruhunu eğitime, sanata ve edebiyata adamasının en nadide hikâyesidir. Hayatın en saf, en masum yıllarını doğduğu bu güzel ilçede geçiren Mustafa Duman, ilk, orta ve lise eğitimini de yine Bulancak'ın sıcak ve samimi atmosferinde tamamlamıştır. Bu erken dönemde edindiği yerel aidiyet hissi, onun ilerleyen yıllarda kaleme alacağı eserlerin ve kuracağı insanî ilişkilerin en sağlam harcı olmuştur. Köklerinden kopmadan, büyüdüğü topraklara ve insanlara vefa borcunu ödemek

istercesine eğitim hayatını ve mesleki kariyerini yine bu çizgide şekillendirmiştir.

Akademik yolculuğunu Gazi Osman Paşa Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünde başarıyla tamamlayan yazar, dilin ve kelimelerin dünyasına duyduğu hayranlığı profesyonel bir zemine taşımıştır. Bununla da yetinmeyerek kendisini sürekli geliştiren bir entelektüel refleksle Ahmet Yesevi Üniversitesi'nde Eğitim Yönetimi ve Denetimi alanında yüksek lisans yapmıştır. Bu akademik derinlik, onun yalnızca sanatsal bir üslup yalamamasını değil, aynı zamanda eğitime bilimsel ve yönetsel bir vizyonla yaklaşmasını sağlamıştır. Bulancak'ın çeşitli liselerinde

uzun yıllar boyunca büyük bir fedakârlık, sabır ve tutkuyla edebiyat öğretmenliği yapan Mustafa Duman, hâlen Bulancak Anadolu Lisesi çatısı altında görevine devam etmektedir. Sınıflara girdiğinde sadece bir müfredat anlatan bir öğretmen değil, gençlerin hayal dünyasını zenginleştiren, onlara eleştirel düşünme becerisi kazandıran ve her birinin içindeki potansiyeli keşfeden gerçek bir kılavuzdur.

Eğitim neferliğinin yanı sıra edebiyat sahasındaki üretkenliğiyle de adından sıkça söz ettiren yazarımız, kelimelerin büyüleyici gücünü toplumsal faydaya dönüştürmektedir. Türkiye Yazarlar Birliği ve Bulancak Edebi Hayat Derneği gibi edebiyat dünyamızın köklü ve dina-

mik kurumlarının üyesi olarak, bölgesindeki sanatsal ve kültürel hayatın canlı tutulmasında aktif bir rol oynamaktadır. Edebiyatı fildişi kulelerden izleyen değil, halkın içinde yaşayan, onların dertleriyle dertlenen bir anlayışla icra eden Mustafa Duman; öykü türünde kaleme aldığı Masum Değiliz, Geç Gelen Uyanış ve Lekeli Adam isimli kitaplarıyla Türk edebiyatı havzasına taze ve kalıcı eserler kazandırmıştır. Bu eserlerinde insan psikolojisinin dehlizlerini, vicdani hesaplaşmaları, modern dünyanın getirdiği yabancılaşmayı ve bireyin içsel çatışmalarını büyük bir ustalıkla işlemiştir. Onun öykülerini okuyucusunu kolay harcayan sıradanluklardan uzaklaştırıp hayatın gerçek anlamı üzerine

düşünmeye davet eden derinlikli metinlerdir.

Sanatsal ve mesleki başarılarının arkasında, hayatı dengeli ve erdemli bir şekilde kucaklayan güçlü bir karakter yatmaktadır. Evli ve üç çocuk babası olan Mustafa Duman, aile kurumunun kutsallığına ve sıcaklığına inanan, özel hayatındaki huzuru ürettiği sanata yansıtan bir aile babasıdır. Yuvasının huzurunu mesleki azmiyle harmanlayan yazar, hem evlatlarına hem de öğrencilerine karşı her zaman örnek bir duruş sergilemiştir. Giresun'un ve Bulancak'ın kültürel hafızasına adını altın harflerle yazdıran, cehaletle mücadelesini zarafetle sürdüren ve her daim üreten bu kıymetli insan; geçmişin birikimini bugünün



bilinciyle birleştirerek geleceğin aydınlık zihinlerini yetiştirmeye devam etmektedir.

Mustafa Duman, kalemiyle olduğu kadar karakteriyle de edebiyatımızın ve eğitim camiamızın gurur duyduğu müstesna bir değerdir.

CEBECİ'den TSO Başkan adayları Hasan Çakırmelikoğlu ve Ergin Kılıçaslan'a öneri geldi

Cebeci: 2 Başkan Adayı Projelere Odaklanmalı

işlenmiş, yüksek katma değerli ürün üretimi teşvik edilmelidir.

Lojistik ve Liman Entegrasyonu ; Giresun Limanı'nın Hinterland bağlantılarını (özellikle Harşit Vadisi hattı ile iç bölgelere erişimi) ve Zengezur koridoru hattı ile güçlendirecek demiryolu/karayolu projelerinin yatırıma alınması için odalar ve STK'lar düzeyinde ortak lobi oluşturulmalıdır.

Organize Sanayi Bölgelerinin Güçlendirilmesi ; Mevcut OSB'lerin altyapı sorunları çözümlenmeli, yenilikçi ve ihracat odaklı firmaların bölgeye çekilmesi için yatırım teşvik danışmanlığı birimi kurulmalıdır."dedi.

Cebeci ayrıca, "Giresun Lobi ve İstisare Konseyi ; Siyasi parti ayrımı gözetmeksizin

milletvekilleri, yerel yönetimler, akademisyenler ve GTSO temsilcilerinden oluşan aylık "Giresun Ortak Akıl Kurulu" toplanmalı; kentin kronik sorunları tek ses olarak Ankara'ya taşınmalıdır.

Adaylık açıklamasında belirtilen 2 dönem sınırının GTSO tüzüğüne/geleneğine dahil edilmesi, oda içinde genç ve dinamik girişimcilerin önünü açacak sürdürülebilir bir liderlik okulu oluşturulmalıdır.

Giresun'un eşsiz yaylaları ve tarihi vadileri için sürdürülebilir turizm rotaları oluşturulmalı; yılın 12 ayına yayılan doğa, gastronomi ve kültür turizmi teşvik edilmelidir.

Giresun'un sürdürülebilir ekosistemi

korunmalıdır.

Girişimci ve Genç Destek Programı ; Şehrin dışı göç veren genç nüfusunu elde tutmak amacıyla GTSO bünyesinde "Kuluçka Merkezi" ve "Girişimci Sermaye Fonu" kurularak dijital, tarımsal ve sanayi odaklı start-up'lara hibe ve mentorluk desteği sağlanmalıdır.

Yerel Esnafı ve KOBİ'leri Dijitalleştirme ; Şehirdeki mikro işletmeler ve geleneksel esnaf için e-ticaret, ihracat ve dijital pazarlama eğitimleri düzenlenerek küresel pazarlara erişimleri kolaylaştırılmalıdır."İfadelerine yer verdi.

Haber:
Cahit Akdoğan



Hazırlayan: Fatma Bulduk Uğurlu

Sağlık Köşesi

Okul Başarısının Görünmeyen Anahtarı, Sağlıklı Beslenme

Okul çağındaki çocuklarda sağlıklı beslenmenin yalnızca fiziksel büyüme açısından değil; dikkat, hafıza, öğrenme kapasitesi ve okul başarısı açısından da önem taşıdığını belirten Beslenme Uzmanı Öğr. Gör. Kübra Şahin; "Çocuğun uzun süre yetersiz veya dengersiz beslenmesi; yorgunluk, dikkat dağınıklığı ve bilişsel performansta olumsuzluklarla ilişkilendirilebilir." dedi.

Çocukların güne dengeli bir kahvaltıyla başlaması gerektiğini vurgulayan Şahin, beslenme çantasına tam tahıllı ürünler, protein kaynağı, meyve ve ayran gibi seçeneklerin konulabileceğini söyledi.

Üsküdar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Görevlisi Kübra Şahin, okul çağındaki çocuklarda beslenmenin fiziksel ve bilişsel gelişim üzerindeki etkileri hakkında değerlendirmelerde bulundu.

BESLENME YALNIZCA BOY VE KİLO ARTIŞINI ETKİLEMİYOR

Çocukluk döneminde beslenmenin yalnızca fiziksel büyüme üzerinden değerlendirilmemesi gerektiğini belirten Öğr. Gör. Kübra Şahin; "Çocukluk döneminde beslenme yalnızca boy ve

vücut ağırlığı artışını destekleyen bir unsur değildir. Beyin gelişimi, bilişsel işlevler, dikkat, bellek ve öğrenme süreçleri de yeterli ve dengeli beslenmeden etkilenebilir. Çocuğun uzun süre yetersiz veya dengersiz beslenmesi; yorgunluk, dikkat dağınıklığı ve bilişsel performansta olumsuzluklarla ilişkilendirilebilir." ifadelerini kullandı.

Yeterli ve dengeli beslenmenin çocuğun öğrenebilmesi için gerekli altyapının oluşmasına katkıda bulunduğunu kaydeden Şahin; "Dolayısıyla yeterli ve dengeli beslenme, öğrenme için gerekli fiziksel ve bilişsel zeminin oluşturulmasına katkı sağlamaktadır. Dünya Sağlık Örgütü de çocukluk dönemindeki sağlıklı beslenmenin büyüme ve gelişmenin yanı sıra bilişsel gelişim açısından önemini vurgulamaktadır." dedi.

KAHVALTININ YALNIZCA YAPILMASI DEĞİL, İÇERİĞİ DE ÖNEMLİ

Okula kahvaltı yapmadan gitmenin bazı çocuklarda ders performansını olumsuz etkileyebileceğini belirten Öğr. Gör. Kübra Şahin; "Kahvaltı, gece boyunca süren açlığından çocuğu güne başlaması açısından önemli bir öğündür. Kahvaltının atlanması bazı

çocuklarda açlık, halsizlik, dikkat güçlüğü ve derse odaklanmada zorlanma gibi durumlara yol açabilir. Burada önemli olan sadece 'kahvaltı yapmak' değil, kahvaltının içeriğidir. İdeal bir kahvaltıda protein kaynağı, tam tahıllı bir karbonhidrat kaynağı, sebze veya meyve ve uygun bir süt ürünü bulunabilir. Örneğin; yumurta, peynir veya yoğurt gibi bir protein kaynağının yanında tam buğday ekmeği, yulaf veya başka bir tam tahıllı ürün; domates, salatalık gibi sebzeler ve meyve tercih edilebilir. Su da kahvaltının önemli bir parçasıdır." diye konuştu.

BESLENME ÇANTASINA NE KOYMALI?

Okulda tüketilecek ara öğün ve öğünlerin çocukların günlük beslenmesinde önemli bir yer tutuşunu söyleyen Öğr. Gör. Kübra Şahin; "Tam tahıllı ekmekle hazırlanmış peynirli veya yumurtalı bir sandviç, yanında meyve ve ayran; yoğurt, yulaf ve meyve; peynirli tam tahıllı tost ve meyve gibi seçenekler hazırlanabilir. Paketli gıdalar yüksek miktarda şeker, tuz veya doymuş yağ içeren ürünler oldukları için günlük beslenmenin temelini oluşturmalıdır. Özellikle şekerli içeceklerin düzenli tüketimi azaltılmalıdır. Şekerle tatlandırılmış içeceklerin çocuklarda aşırı enerji alımı ve fazla kilo riskiyle ilişkili olduğu

bilinmektedir. Çocuğun temel içeceği su olmalı; süt veya ayran gibi seçenekler de günlük beslenmesinde yer almalıdır." şeklinde konuştu.

OKULDAKİ YİYECEK ORTAMI OBEZİTE RİSKİNİ ETKİLEYEBİLİR

Çocukluk çağı obezitesinin tek bir nedene bağlanamayacağını belirten Öğr. Gör. Kübra Şahin; "Obezite; beslenme, fiziksel aktivite, uyku, genetik yatkınlık, çevresel koşullar ve sosyoekonomik faktörlerin bir araya geldiği çok faktörlü bir durumdur. Ancak okul çağında çocukların günün önemli bir bölümünü okulda geçirmesi nedeniyle okulda ulaşabildikleri yiyecek ve içecekler önemli hale gelmektedir. Şekerli içecekler, enerji yoğun atıştırmalıklar ve sık tüketilen yüksek kalorili ürünler toplam enerji alımını artırabilir ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yerleşmesine katkıda bulunarak obezite ve insülin direnci gibi sağlık sorunlarına neden olabilir." dedi.

ÇOCUĞUN KİLOSUNU ELEŞTİRMEK TERS ETKİ OLUŞTURABİLİR

Sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmaya çalışırken kullanılan dilin de en az besin seçimi kadar önemli olduğuna dikkat çeken Öğr. Gör. Kübra Şahin; "Çocuğun kilosunu sürekli gündeme getirmek, başka çocuklarla karşılaştırmak, 'Şiş-

mansın', 'Çok yiyorsun', 'Bunu yersen kilo alırsın' gibi ifadeler kullanmak sağlıklı bir beslenme davranışı geliştirmek için doğru bir yaklaşım değildir. Çocukluk döneminde yeme davranışı yalnızca açlık ve toklukla değil; duygular, sosyal çevre, aile tutumları ve çocuğun kendi bedeniyle kurduğu ilişkiyle de şekillenir." ifadelerini kullandı.

YİYECEKLERİ 'İYİ-KÖTÜ', 'YASAK-SERBEST' DİYE AYIRMAYIN

Yiyecekleri keskin biçimde kategorize etmenin çocukta sağlıklı bir beslenme ilişkisi kurulmasını zorlaştırabileceğini belirten Şahin; "Yiyecekleri 'iyi-kötü' veya 'yasak-serbest' şeklinde keskin biçimde ayırmak yerine, sağlıklı seçimleri günlük yaşamın doğal bir parçası haline getirmek daha doğru olacaktır. Örneğin 'Bunu yeme, kilo alırsın' demek yerine 'Vücudumuzun güçlü olması için farklı besinlere ihtiyacı var' şeklinde konuşulabilir. Ebeveynlerin kendi beslenme davranışları da çocuk için güçlü bir modeldir." dedi.

SAĞLIKLIL BESLENME YALNIZCA AİLENİN SORUMLULUĞU DEĞİL

Okul kantinleri ve okul yemeklerinin çocukların beslenme tercihleri üzerinde önemli etkisi bulunduğu dikkat çeken Şa-

hin; "Okul, çocuğun beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde son derece önemli bir çevredir. Çocuk yalnızca evde değil, günün önemli bir bölümünde okulda bulunmaktadır. Bu nedenle okul kantininde hangi ürünlerin bulunduğu, hangi yiyeceklerin daha kolay ulaşılabilir olduğu, okul yemeklerinin içeriği ve hatta yiyeceklerin nasıl sunulduğu çocuğun tercihlerini etkileyebilir." diye konuştu.

AİLE, OKUL VE KAMU BİRLİKTE HAREKET ETMELİ

Çocuklarda sağlıklı beslenme alışkanlığı oluşturulmasının bütüncül bir yaklaşım gerektirdiğini vurgulayan Şahin; "Sağlıklı beslenme konusunda sorumluluğu yalnızca aileye yüklemek doğru değildir. Aile, okul ve kamu birlikte hareket etmelidir. Aile sağlıklı beslenme alışkanlığını evde desteklerken okulun da çocukların sağlıklı seçeneklere ulaşmasını kolaylaştırması gerekir. Kamu politikalarının ise okullardaki yiyecek ve içecek ortamını sağlıklı hale getirecek standartları oluşturması ve bunların uygulanmasını denetlemesi önemlidir. Burada hedef çocuklara sürekli 'ne yememeleri gerektiğini' söylemekten çok, sağlıklı seçimi çocuk için daha kolay ve ulaşılabilir seçenek haline getirmek olmalıdır." şeklinde sözlerini tamamladı.



Hakan ÇELEBİ

Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Aksaray, tarih boyunca farklı medeniyetlerin buluşma noktalarından biri olmasının yanı sıra kendine özgü yemek kültürüyle de dikkat çeken şehirlerimizden biridir. Kapadokya'nın önemli merkezlerinden biri olan Aksaray; geniş bozkırları, tarım ve hayvancılığa dayalı ekonomik yapısı, geleneksel yaşam biçimi ve yüzyıllar boyunca oluşan kültürel birikimi sayesinde zengin bir mutfak mirasına sahiptir.

Aksaray mutfağının temelinde İç Anadolu'nun karakteristik özellikleri görülür. Bu mutfakta buğday, bulgur, un, et, süt ürünleri, bakliyat ve mevsim sebzeleri önemli yer tutar. Yemeklerin büyük bölümünde gösterişten çok doyuruculuk, bereket ve doğal malzemelerin lezzeti ön plana çıkar.

Aksaray sofraları, yalnızca karın doyurulan yerler değil; aile bireylerinin bir araya geldiği, misafirlerin ağırlandığı, bayramların ve özel günlerin paylaşıldığı sosyal alanlardır. Bu nedenle yöresel yemeklerin önemli bir bölümü, geçmişten günümüze aile büyüklerinden genç kuşaklara aktarılan tariflerle yaşama-ya devam etmektedir.

TARİHİN İZLERİNİ TAŞIYAN BİR MUTFAK

Aksaray'ın yemek kültürünün anlamak için şehrin tarihine bakmak gerekir. Bölge, tarih boyunca farklı toplulukların yaşadığı ve önemli ticaret yollarının geçtiği bir coğrafya olmuştur. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Aksaray, Anadolu'nun önemli yerleşim merkezlerinden biri haline gelmiştir.

Ticaret yolları üzerinde bulunması, bölgenin farklı kültürlerle etkileşim içinde olmasını sağlamıştır. Ancak bu etkileşim, Aksaray mutfağının temel karakterini değiştirmemiş; aksine yöresel mutfağın zenginleşmesine katkıda bulunmuştur.

Aksaray'ın mutfağında bugün hâlâ geleneksel Anadolu yemek anlayışının izleri görülür. Ev yapımı hamur işleri, bulgurlu yemekler, etli tencere yemekleri, çorbalar, yoğurtlu tarifler ve kışık hazırlıklar bu kültürün önemli parçalarıdır.

AĞAÇÖREN CEVİZLİ PİLAVI VE YÖRESEL PİLAV KÜLTÜRÜ

Aksaray mutfağında pilavın özel bir yeri vardır. Ancak yörede pilav yalnızca pirinçten yapılan klasik bir yemek değildir. Bulgur ve çeşitli malzemeler kullanılarak hazırlanan yöresel pilavlar, özellikle kalabalık sofraların vazgeçilmezleri arasında yer alır.

Bulgur, İç Anadolu mutfağının en önemli temel gıdalarından biridir. Uzun süre saklanabilmesi, besleyici olması ve farklı yemeklerde kullanılabilmesi nedeniyle geçmişte olduğu gibi bugün de mutfakların temel malzemeleri arasındadır.

Pilavlar bazen et yemeklerinin yanında servis edilirken bazen de başlı başına bir öğün olarak sofraya gelir. Ceviz, tereyağı, soğan ve çeşitli baharatlarla zenginleştirilen yöresel pilavlar, Aksaray mutfağının sade ama güçlü lezzet anlayışını yansıtır.

AKSARAY TAHİL KÜLTÜRÜ

Aksaray mutfağının temelinde

tahıl ürünleri bulunur. Buğday ve bulgur, geçmişten günümüze bölge insanının beslenmesinde önemli bir yer tutmuştur.

Anadolu'nun birçok bölgesinde olduğu gibi Aksaray'da da kış hazırlıkları kapsamında buğday ve bulgur hazırlanması önemli bir gelenektir. Bu ürünler, yıl boyunca çorbalarda, köftelerde, pilavlarda ve tencere yemeklerinde kullanılır.

Özellikle tarımsal üretimin güçlü olduğu dönemlerde aileler kendi buğdaylarını yetiştirir, öğüttürür ve yıl boyunca kullanabilecekleri un ve bulguru hazırlardı. Böylece mutfak, sadece günlük yemek hazırlanan bir yer olmaktan çıkar; aynı zamanda kışın ihtiyaç duyulacak gıdaların hazırlandığı bir üretim merkezi-ne dönüşürdü.

AKSARAY TARHANASI

İç Anadolu'nun pek çok yerinde olduğu gibi Aksaray'da da tarhana önemli geleneksel yiyeceklerden biridir.

Tarhana, geçmişten günümüze özellikle kış aylarında sofraları ısıtan çorbalardan biri olmuştur. Yoğun kıvamı, kendine özgü ekşimsi tadı ve besleyici özelliğiyle tarhana, Anadolu'nun geleneksel kış mutfağının en önemli temsilcilerindendir.

Tarhana hazırlamak, aynı zamanda bir imece kültürünün de parçasıdır. Evlerde büyük miktarlarda hazırlanan tarhana kurutulur ve uzun süre muhafaza edilir. Kış geldiğinde ise ihtiyaç oldukça kullanılarak sofralara taşınır.

AKSARAY ÇORBALARI

Çorba, Aksaray mutfağının en önemli yemek gruplarından biridir. Özellikle soğuk İç Anadolu kışlarında sıcak çorbalar hem besleyici hem de doyurucu bir yemek olarak tercih edilir.

Bulgur, mercimek, yoğurt, un ve çeşitli bakliyatlarla hazırlanan çorbalar yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir.

Çorbanın Aksaray kültüründe ki yeri sadece günlük yemeklerle sınırlı değildir. Kalabalık aile sofralarında, misafir ağırlamalarında ve özel günlerde de çorba sofranın başlangıç yemeklerinden biri olabilir.

SÜTLÜ VE YOĞURLU YEMEKLER

Aksaray'ın hayvancılık kültürü, mutfakta süt ve süt ürünlerinin kullanımını da artırmıştır. Yoğurt, ayran, tereyağı, kaymak ve çeşitli peynirler geleneksel mutfağın önemli ürünleri arasında yer alır.

Yoğurt, yalnızca tek başına tüketilen bir ürün değildir. Çorbalarda, hamur işlerinde, yemeklerin yanında ve çeşitli yöresel tariflerde kullanılır.

Ayran ise özellikle yaz aylarında sofraların vazgeçilmez içeceklerinden biridir. Geleneksel sofralarda ağır yemeklerin yanında ayran tüketilmesi, Anadolu mutfak kültürünün genel özelliklerinden biri olarak Aksaray'da da devam etmektedir.

AKSARAY

MUTFAĞINDA ETİN YERİ

Aksaray'ın geniş kırsal alanları ve hayvancılık kültürü, et yemeklerinin yöresel mutfakta önemli bir yere sahip olmasını sağlamıştır.

Koyun ve kuzu eti başta olmak üzere çeşitli etler tencere yemeklerinde, kebaplarda ve

özel gün yemeklerinde kullanılır.

Özellikle bayramlarda, düğünlerde ve kalabalık davetlerde etli yemeklerin hazırlanması geleneksel bir uygulamadır.

Etin pişirme yöntemlerinde ise Anadolu'nun geleneksel anlayışı görülür. Kısık ateşte uzun süre pişirme, etin kendi suyundan yararlanma ve tereyağı kullanımı yöresel yemeklerin karakteristik özellikleri arasındadır.

AKSARAY TAVA

Aksaray denildiğinde akla gelen yöresel yemeklerden biri de Aksaray Tava'dır.

Genellikle kuzu veya koyun eti ile hazırlanan bu yemek, domates, biber ve çeşitli sebzelerle birlikte pişirilir. Özellikle geleneksel fırınlarda veya uygun pişirme kaplarında hazırlanan Aksaray Tava, etin yumuşaklığı ve sebzelerin verdiği aroma ile öne çıkar.

Bu yemek, özellikle misafir sofralarında ve özel günlerde tercih edilen yöresel lezzetlerden biridir.

Aksaray Tava'nın en önemli özelliklerinden biri, malzemelerin fazla karmaşık olmamasına rağmen doğru pişirme tekniği sayesinde güçlü bir lezzet ortaya çıkarmasıdır.

SOĞANLI YEMEKLER VE TENCERE MUTFAĞI

Aksaray mutfağında soğan önemli yardımcı malzemelerden biridir. Etli yemeklerden bulgur yemeklerine kadar pek çok tarifte soğan kullanılır.

Geleneksel Anadolu mutfağında olduğu gibi Aksaray'da da tencere yemeklerinin temel mantığı oldukça sadedir: Mevsiminde bulunan malzemeler bir araya getirilir, uygun ateşte pişirilir ve ortaya doyurucu bir yemek çıkar.

Bu nedenle yöresel mutfakta çok fazla malzeme kullanılmamasına gerek duyulmaz. Kaliteli et, tereyağı, bulgur, soğan, biber ve domates gibi temel ürünler, sofranın başlı başına zenginleşmesini sağlayabilir.

HAMUR İŞLERİ

AKSARAY SOFRALARININ VAZGEÇİLMEZİ

Aksaray mutfağının en dikkat çekici bölümlerinden biri de hamur işleridir.

İç Anadolu'da hamur işleri, özellikle kış aylarında ve kalabalık aile sofralarında önemli bir yere sahiptir. Un, su, tuz ve yağ gibi temel malzemeler kullanılarak hazırlanan hamurlar; bazen sac üzerinde, bazen fırında, bazen de tavada pişirilir.

Aksaray'ın yöresel hamur işlerinden biri olan Aksaray sıkması, özellikle kahvaltılarda ve çay saatlerinde tercih edilen lezzetler arasında sayılır.

Hamurun ince açılması, iç malzemenin dengeli şekilde yerleştirilmesi ve sacda pişirilmesi, bu tür yöresel yiyeceklerin karakterini belirler.

YUFKA EKMEK GELENEĞİ

Anadolu'nun birçok bölgesinde olduğu gibi Aksaray'da da yufka ekmek geleneği geçmişte çok önemliydi.

Köylerde ve kırsal kesimlerde aileler belirli dönemlerde bir araya gelerek uzun süre yetecek miktarda ekmek hazırlardı. Bu çalışmalar çoğu zaman imece şeklinde gerçekleştirilirdi.

Bir kişinin hamur açması, diğerinin sacın başında pişirmesi, başka bir kişinin ise pişen

ekmekleri düzenlemesiyle ortak bir çalışma ortaya çıkardı.

Bu gelenek, sadece ekmek yapımı değildi. Aynı zamanda komşuluk ilişkilerinin güçlendiği, sohbetlerin edildiği ve dayanışmanın yaşandığı sosyal bir etkinlikti.

AKSARAY MUTFAĞINDA BULGUR

Bulgur, Aksaray mutfağının adeta temel taşlarından biridir. Pilavdan köfteye, çorbadan dolmaya kadar pek çok yemekte kullanılan bulgur, geçmişte özellikle ekonomik ve besleyici olması nedeniyle büyük önem taşımıştır.

Bulgurun uzun süre saklanabilmesi de kırsal yaşam açısından büyük avantaj sağlamıştır. Hasat döneminde hazırlanan bulgur, yıl boyunca çeşitli yemeklerin yapımında kullanılmıştır.

Bu nedenle Aksaray mutfağının bulgursuz düşünmek oldukça zordur.

KÖFTELER

Aksaray yöresinde bulgurla hazırlanan çeşitli köfte türleri de bulunmaktadır. İnce bulgurun yoğrulmasıyla hazırlanan köfteler, yöresel baharatlar ve çeşitli iç malzemelerle zenginleştirilebilir.

Anadolu'daki köfte kültüründe olduğu gibi Aksaray'da da köfte yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda emek isteyen geleneksel bir hazırlıktır.

Bulgurun iyi yoğrulması, kıvamının doğru ayarlanması ve malzemelerin dengeli kullanılması köftenin lezzetini belirleyen önemli unsurlardır.

DOLMALAR VE SARMALAR

Aksaray mutfağında sebze ve yaprakların değerlendirilmesiyle hazırlanan dolma ve sarmalar da önemli bir yere sahiptir.

Asma yaprağı, biber, patlıcan ve çeşitli sebzeler; pirinç veya bulgur, soğan, baharat ve bazen etle doldurularak hazırlanabilir.

Dolma ve sarma özellikle bayramlarda, düğünlerde, misafir sofralarında ve aile toplantılarında sıkça hazırlanan yemekler arasındadır.

KIŞ HAZIRLIKLARI

Aksaray mutfağının önemli özelliklerinden biri de kış hazırlıklarıdır.

Geçmişte buzdolabı ve modern saklama yöntemlerinin bulunmadığı dönemlerde insanlar yaz aylarında kışın tüketecekleri yiyecekleri hazırlardı.

Tarhana kurutulur, erişte kesilir, bulgur hazırlanır, salça yapılır, sebzeler kurutulur ve çeşitli yiyecekler uzun süre dayanacak şekilde saklanırdı.

Bu gelenek günümüzde teknolojinin gelişmesiyle azalmış olsa da tamamen ortadan kalkmış değildir.

Özellikle köylerde ve geleneksel yaşam biçimini sürdüren ailelerde kış hazırlıkları hâlâ önemli bir kültürel miras olarak devam etmektedir.

AKSARAY'DA EKMEK VE FIRIN KÜLTÜRÜ

Ekmek, Aksaray sofrasının temel unsurlarından biridir.

Geleneksel taş fırınlarda pişirilen ekmeklerin yanı sıra sac üzerinde hazırlanan yufka ekmekler de yöre mutfağında önemli yer tutar.

Fırın kültürü, yalnızca ekmekle sınırlı değildir. Et yemekleri,



börekler ve çeşitli hamur işleri de fırında hazırlanabilir.

Özellikle odun ateşinin verdiği aroma, geleneksel yemeklere farklı bir lezzet kazandırır.

AKSARAY'IN TATLILARI

Aksaray mutfağında tatlılar da önemli bir yere sahiptir. Ancak geleneksel tatlı kültüründe günümüzdeki kadar fazla şeker ve hazır ürün kullanılmaz.

Un, süt, tereyağı, pekmez, ceviz ve çeşitli kuru yemişler geleneksel tatlıların temel malzemeleri arasında yer alır.

Özellikle pekmez ve ceviz, İç Anadolu'nun geleneksel tatlı anlayışında önemli bir yere sahiptir. Üzümünden elde edilen pekmez, hem tatlılarda hem de kahvaltılarda kullanılır.

PEKMEZ VE KURU ÜRÜNLER

Aksaray'ın geleneksel mutfağında pekmez önemli bir yere sahiptir.

Üzümün değerlendirilmesiyle hazırlanan pekmez, uzun süre saklanabilmesi nedeniyle geçmişte önemli bir kışlık gıda olarak görülmüştür.

Pekmez; tahinle birlikte tüketilebildiği gibi çeşitli tatlıların ve yöresel yiyeceklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.

Bunun yanında ceviz, kuru üzüm, kuru kayısı ve diğer kuru meyveler de geleneksel beslenmenin önemli parçalarıdır.

KAHVALTİ KÜLTÜRÜ

Aksaray'da geleneksel kahvaltı, günümüzdeki hızlı kahvaltı anlayışından oldukça farklıdır.

Köy ve kasabalarda hazırlanan geleneksel kahvaltılarda ev yapımı ekmek, tereyağı, peynir, yoğurt, yumurta, zeytin, bal veya pekmez gibi ürünler bulunabilir. Sıcak bazlama ve yöresel hamur işleri de kahvaltı sofralarını zenginleştirir. Kahvaltının uzun uzun yapılması, aile bireylerinin bir araya gelmesi açısından da önem taşır.

MİSAFİRPERVERLİK VE AKSARAY SOFRASI

Aksaray mutfağını sadece yemeklerin isimleriyle anlatmak mümkün değildir. Bu mutfağın asıl değerlerinden biri sofranın etrafındaki kültürdür. Anadolu'da misafir, evin bereketi olarak görülür. Aksaray'da da misafire mümkün olan en güzel yemekleri hazırlamak önemli bir gelenektir. Beklenmedik bir misafir geldiğinde bile sofraya kısa sürede çeşitli yemeklerin konulması, ev sahibinin misafirine verdiği değerın göstergesi kabul edilir.

Bu nedenle yöresel mutfak, aynı zamanda toplumsal dayanışmanın ve paylaşma kültürünün bir parçasıdır.

DÜĞÜN VE

BAYRAM SOFRALARI

Düğünler, sünnet törenleri, bayramlar ve diğer özel günler Aksaray mutfağının en zengin şekilde sergilendiği zamanlardır.

Kalabalık sofralarda pilav, et yemekleri, çorbalar, hamur işleri ve tatlılar hazırlanır.

Özellikle düğün yemekleri, geçmişten günümüze toplumsal dayanışmanın önemli örneklerinden biri olmuştur. Büyük miktarlarda yemek hazırlanması için komşular ve akrabalar bir araya gelir.

Böylece yemek yapmak, bireysel bir iş olmaktan çıkar ve toplumun ortak faaliyetlerinden birine dönüşür.

AKSARAY MUTFAĞININ GELECEĞİ

Günümüzde hızlı yaşam tarzı, hazır gıdaların yaygınlaşması ve genç kuşakların geleneksel yemek hazırlama yöntemlerinden uzaklaşması, Anadolu'nun birçok yöresel mutfağında olduğu gibi Aksaray mutfağı açısından da önemli bir kültürel değişim yaratmaktadır.

Buna karşılık yöresel yemeklerin restoranlarda, festivallerde, gastronomi etkinliklerinde ve yerel ürün pazarlarında tanıtılması, bu kültürün gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Aksaray'ın sahip olduğu tarım ve hayvancılık potansiyeli de yöresel mutfağın geleceği açısından önemli bir avantajdır. Yerel ürünlerin korunması ve geleneksel tariflerin kayıt altına alınması, Aksaray'ın gastronomi turizmindeki yerini güçlendirebilir.

SONUÇ

Aksaray mutfağı; bozkırın şartlarıyla şekillenen, tarım ve hayvancılığın izlerini taşıyan, tahıl ve et ürünlerini ustalıkla kullanan, sade fakat doyurucu yemeklerden oluşan köklü bir mutfak kültürüdür.

Aksaray Tava'dan tarhanaya, bulgur yemeklerinden yöresel hamur işlerine, yufka ekmekten süt ürünlerine kadar uzanan bu zengin mutfak; aslında Anadolu'nun binlerce yıllık yaşam kültürünün sofradaki yansımasıdır.

Bu mutfağın en önemli özelliği ise yalnızca yemeklerin lezzeti değildir. Aksaray sofrasında paylaşmak, misafir ağırlamak, dayanışmak ve aileyi bir araya getirmek de yemeğin kendisi kadar değerlidir.

Bugün modern restoranlarda ve evlerde yaşatılmaya devam eden Aksaray yemekleri, geçmiş ile gelecek arasında bir köprü kurmaktadır. Her tarif, bir ailenin hatırasını; her sofraya, bir geleceğin devamını; her yöresel yemek ise Aksaray'ın kültürel kimliğinden bir parçayı geleceğe taşımaktadır.

Bu nedenle Aksaray mutfağı, yalnızca "ne yenir?" sorusunun cevabı değildir. Aynı zamanda Anadolu insanının toprağına, üretimine, ailesine, misafirine ve paylaşma kültürüne verdiği değerın sofradaki ifadesidir.



KEŞAP SPOR TEKNİK DİREKTÖRÜ METİN AYDIN; ‘İlçemizi En İyi Şekilde Temsil Edeceğiz’



Tarihinde ilk kez Profesyonelliğe Geçiş Ligi (PGL) mücadeleye edecek olan Keşapspor yeni sezon hazırlıklarını tecrübeli teknik adam Metin Aydın yönetiminde Keşap İlçe Stadi'nda sürdürüyor. Takımdaki son durumlarla ilgili bilgisine başvurduğumuz Teknik Direktör Metin Aydın şunları söyledi; “Bana ilk teklif geldiğinde Keşapspor başkanı ve yönetim

kurulunu samimi ve ilçede futbolu ayaya kaldırma düşünceleri içerisinde olduklarını gördüm ve seve seve görev alacağımı kendilerine ilettim.

Tarihi de ilk kez (PGL) mücadele edecek Keşapspor olarak büyük bütçeli takımlarla mücadele etmenin kolay olmayacağı bilimciyle de yola çıktık.

MEVCUT KADROYU KORUYUP BU LİGDE OYNAMIŞ



TECRÜBELİ İSİMLERİ KADROMIZA KATTIK...
Öncelikle şampiyon kadroyu koruyup bu zorlu ligde forma giymiş il içinden ve il dışından oyuncularını kadromuza dahil ettik. Gençlerle tecrübeyi bir araya getirerek takım ruhuyla mücadele edip Keşap spor'u başarılı kılmak için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

Kupası'nda temsil edeceğimiz için de ayrı bir heyecan içindeyiz. Rakibimiz Tokatspor köklü bir kulüp. İşimiz kolay değil. Ancak biz Keşap spor olarak sahada futbol adına yapılması gereken mücadeleyi yapıp camiamızı mutlu etmek istiyoruz. Taraftarlarımız bizlere inanıp destek olsunlar. Onları sevindirmek için elimizden geleni yapacağız” dedi.

Haber: Uğur Akbayrak

Giresun Süper Amatör Lig’de mücadele edecek 1957 Espiyespor, yeni sezonda Teknik Direktör Metin Perçin ve Yaşar Arda Güven yönetiminde şampiyonluk hedefliyor

BAKALIM NELER OLACAK ?

Kadrosunda önemli değişikliklere giden 1957 Espiyespor, tecrübeli ve genç oyuncularını bir araya getirerek güçlü bir ekip oluşturdu. Geçtiğimiz sezonun ardından kadrosunda bazı oyuncularla yollarını ayıran 1957 Espiyespor, yeni sezon öncesinde transferde adeta gaza bastı. İlçe ekibi deneyimli isimleri kadrosuna katarak hem saha içindeki gücünü artırdı hem de Süper Amatör Lig’de iddialı bir sezon geçirmeyi amaçladığını gözler önüne serdi.

Yeni sezon yapılanması kapsamında tecrübeli bir çok futbolcular ile 1957Espiyespor takım kadrosuna dahil edildi. Tecrübeli oyuncuların yanı sıra genç ve yetenekli futbolculara da kadro



da yer veren 1957 Espiyespor, gençlik ve tecrübenin harmanlandığı bir takım oluşturdu. Takımın başında ise yeni sezonda Metin Perçin ve Yaşar Arda Güven görev yapacak.

Perçin ile Güven yönetimindeki 1957 Espiyespor, sezon öncesi hazırlıkların Eylül ayının ikinci haftasında başlayarak yeni sezonun ilk adımını atacak. Yeni transferlerin de katılımıyla

gerçekleştirilecek hazırlıkların, takımın oyun sisteminin oluşturulması ve futbolcuların birbirine uyum sağlaması açısından büyük önem taşıması bekleniyor.

Teknik heyet ve yönetim, yeni sezonda 1957 Espiyespor’un Süper Amatör Lig’de ses getiren bir performans ortaya koymasını hedefliyor. 1957 Espiyespor’da gözler artık yeni sezon hazırlıklarına çevrilirken, taraftarlar da yeni transferlerden ve genç yeteneklerden oluşan kadronun sahadaki performansını merakla bekliyor. Teknik Direktör Metin Perçin, yeni sezonla ilgili yaptığı açıklamada: “Hedef belli: güçlü kadro, iyi futbol ve Süper Amatör Lig’de başarılı bir sezon” dedi.

Haber Merkezi

ÇOCUKLUK ÇAĞI
LÖSEMi FARK EDİLİR, birlikte YENİLİR!
Erken teşhis, doğru tedavi ve sevgi dolu destekle çocuklarımızın yarınları aydınlık olabilir.

Asya Lina Elmalı'nın tedavisine destek olmak ve **birlikte umut** olmak için katkılarınızı bekliyoruz.

HESAP BİLGİLERİ
HESAP SAHİBİ: Asya Lina Elmalı
HESAP NO: 19361113838165001
IBAN: TR13000100901138381605001
BANKA: ZİRAAT BANKASI

Onların gülüşü hepimizin umudu!

FARKINDALIK YARAT Bu mesajı paylaş, başkalarını da haberi olsun.
DESTEK VER Ücretsiz maddeleri eden çocuklara umut ol.
BİRLİKTE GÜÇLENELİM Çarkla birlikte yaşamayacağımıza şey yok!

HER ÇOCUK YAŞAMAYI HAK EDER. | UMUT OL, HAYAT KURTARI!

Vali Koç'tan Tatlı İkramı !



Giresun Valisi Mustafa Koç ve il protokolü, Giresunspor Kulübü'nü ziyaret ederek yönetim, teknik heyet ve futbolcularla bir araya geldi.

Çotanak Spor Kompleksi'ndeki antrenmanı da yerinde takip eden Vali Koç, yeni sezon öncesi takıma tatlı ikramında bulunarak başarı dileklerini iletti.

Kulüp binasındaki toplantının ardından Vali Mustafa Koç ve beraberindeki protokol üyeleri, Çotanak Spor Kompleksi'ne geçerek Futbol A Takımı'nın antrenmanını saha kenarından takip etti.

İdman sonrasında saha

kenarında futbolcular ve teknik heyetle bir süre sohbet eden Vali Koç, yeşil-beyazlı ekibe yeni sezonda başarılar dileyerek takıma tatlı ikramında bulundu.

Ziyaretin ardından Giresunspor Kulübü'nden yapılan teşekkür açıklamasında şu ifadelerle yer verildi:

“Nazik ziyaretleri ve Giresunsporumuza gösterdikleri samimi ilgi dolayısıyla Giresun Valimiz Sayın Mustafa Koç'a ve değerli il protokolü üyelerine, Yönetim Kurulumuz ve camiamız adına teşekkürlerini sunarız.”

Haber: Hakan Çelebi

Gelin Sporda Buluşalım! 4. Kamu Spor Oyunları Başvuruları Başladı



PUAN DURUMU									
Takım	O	G	B	M	A	Y	A	P	
1.Fenerbahçe	2	2	0	0	5	0	5	6	
2.Beşiktaş A.Ş.	2	2	0	0	3	0	3	6	
3.Haymana	2	1	1	0	10	2	8	4	
4.Hakkıoğlu	2	1	1	0	3	1	2	4	
5.Kayseri	2	1	1	0	5	4	1	4	
6.Ankara BB. Fomget	2	1	0	1	23	2	21	3	
7.Amed Sportif	2	1	0	1	7	3	4	3	
8.Sultanbeyli Gücü	2	1	0	1	7	6	1	3	
9.Yüksekova	2	1	0	1	3	2	1	3	
10.1207 Antalyaspor	2	0	2	0	3	3	0	2	
11.Galatasaray A.Ş.	2	0	2	0	1	1	0	2	
12.Trabzonspor A.Ş.	1	0	1	0	0	0	0	1	
13.Bakırköy	1	0	0	1	0	2	-2	0	
14.Ünye Kadın	2	0	0	2	2	5	-3	0	
15.Giresun Sanayispor	2	0	0	2	0	30	-30	0	
16.Şile Bilgidoğa	2	0	0	2	0	11	-11	-3	

Kamu çalışanlarının spor aracılığıyla bir Karaya gelmesini, kurumlar arası iletişim ve iş birliğinin güçlendirilmesini amaçlayan Kamu Spor Oyunları'nın bu yıl dördüncüsü düzenleniyor. 2026 yılı 4. Kamu Spor Oyunları için başvurular 9 Eylül 2026 tarihinde başladı.

Voleybol, 3x3 Basketbol, Masa Tenisi ve Futbol branşlarında gerçekleştirilecek organizasyonla kamu çalışanlarının birbirleriyle kaynaşması, spor yapma alışkanlığının artırılması ve bireylerin bedensel ve ruhsal açıdan daha sağlıklı bir yaşam sürmelerine katkı sağlanması hedefleniyor.

‘BAŞVURULAR 1 EKİM'DE SON’
Kamu çalışanlarının yoğun ilgi göstermesi beklenen turnuvada başvurular 1 Ekim 2026 tarihinde sona erecek. Başvuruların tamamlan-

Gözler 3. Haftada !

Hentbol Erkekler Süper Ligi'nde 2026-2027 sezonunun 2. haftası, oynanan beş karşılaşmayla tamamlandı.

Haftanın karşılaşmalarında İstanbul Gençlik SK, deplasmanda Göztepe SK'yı 32-29 mağlup etti. Giresunspor, Beykoz Belediyesi Spor Kulübü karşısında 43-40 galip gelirken, Beşiktaş Jimnastik Kulübü deplasmanda Spor Toto Spor Kulübü'nü 36-27 yendi.

Mihalıççık Belediyesi Spor Kulübü, Nilü-

fer Belediyesi Spor Kulübü'nü 29-27 mağlup ederken, Güneyspor Kulübü ile Trabzon Büyükşehir Belediyesi SK arasındaki karşılaşma 25-25 beraberlikle sonuçlandı.

Erkekler Süper Ligi 2. Hafta Sonuçları
Göztepe SK 29-32 İstanbul Gençlik SK
Giresunspor 43-40 Beykoz Belediyesi SK
Spor Toto SK 27-36 Beşiktaş JK
Güneyspor 25-25 Trabzon Büyükşehir Belediyesi SK

Mihalıççık Belediyesi SK 29-27 Nilüfer Belediyesi SK

Başvurunun tamamlanabilmesi için ayrıca başvuru formunun imzalanarak Giresun Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü Spor Faaliyetleri Birimi'ne teslim edilmesi gerekiyor.

Haber: Fatma Uğurlu

Haber Merkezi