



SERDAR DEMİRKAN
MİMARLIK

☎ 0454 216 32 45

Fatih Caddesi Taşhan İş Hanı Kat: 1 / GİRESUN

BEREKET İNŞAAT
SANAYİ TİCARET LİMİTE ŞİRKETİ

★Demir ★Korige Boru ★Aşka 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 İnışdibi

GİRESUN

Günlük Siyasi Bağımsız Yerel Gazete

www.giresungundem.com

GÜNDEM

4 Eylül 2026 Cuma

Sayfa: 1

Sayı: 7620

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

AK Parti Giresun Milletvekili Nazım Elmas'dan Gazetemize Ziyaret



AK Parti Giresun Milletvekili profesör Nazım Elmas Gündem Gazetemizi ziyaret etti. Merkez ilçe Başkanı Ekrem Civelekoğlu ile birlikte gazetemizi ziyaret eden Elmas, ilin ve ülkenin gündemi ile ilgili fikir alışverişinde bulundu.

Giresun'un büyümesi ve gelişmesi için ciddi adımlar atıldığını anlatan Elmas, "Temel projelerimizi hızla hayata geçirmeye çalışıyoruz. OSB'ler konusunda Giresun olarak ciddi adımlar attık. Havaalanı, Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Liman ve sanayi tesislerimizle

hızla büyüyor.

Yakında Çöp alanında ki araziye ne yapacağımıza da karar vereceğiz. Dünyada global sorunlar var. Doğal olarak bu hepimizi etkiliyor. Buna rağmen hızla büyüyen bir ülke olma yolunda ilerliyoruz" dedi.

Haber Merkezi

Temür ve Elmas'tan Hekim'e Destek Ziyareti

Hekim Holding Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Öner Hekim'in, Giresun'da gerçekleştirileceği ve ilin ekonomik, sosyal, kültürel, turizm gelişimine katkıda bulunacak beş yatırım ve vizyon projelerinden birisi olan Hekim Tower'ın inşaatı, büyük bir hızla sürüyor.

1 ay önce düzenlenen yoğun katılımlı görkemli bir törenle temeli atılan inşaatın şantiye alanını çeşitli kişi ve kuruluşların yanı sıra milletvekilleri de ziyaret ederek görüşmeler gerçekleştiriyor. Çalışmalarını Giresun'da Hekimoğlu Konağı'ndaki ofisinde sürdüren Hekim Holding Yönetim Kurulu



Başkanı Dr. Öner Hekim, ziyaretçilerini de burada kabul ediyor. Son olarak Hekim Tower'ın temel atma törenine TBMM'deki çalışmaları nedeniyle katılamayan Ak Parti Giresun Milletvekili Ali Temür, Öner Hekim'i ziyaret ederek, Giresun'daki yatırım

projeleri hakkında yetkililerden bilgi aldı. Öner Hekim'le görüş alışverişinde bulunan ve her türlü desteği vereceklerini ifade eden Temür, görüşme sonrasında yaptığı açıklamada, "Giresun'un önemli bir değeri,

SAYFA 3'TE

PENCEREMDEN
Alabalığı Korumak Önemli!
Cahit Akdoğan (TINGEDER İl Temsilcisi)



Geçtiğimiz ay Sayın Valimiz Mustafa Koç'un da katıldığı programda Dereli Yeşilvadi'de 35 bin kırmızı benekli alabalık yavrusu derelerimizle buluşturuldu. Bu güzel çalışmayı gerçekleştiren Doğa Koruma ve Milli Parklar Giresun Şube Müdürlüğü'nü kutlamak gerekiyor. Derelerimizdeki doğal yaşamın desteklenmesi adına önemli bir çalışma. Ancak şimdi işin diğer tarafına bakalım: Yıllardır derelerimize

bırakılan kırmızı benekli alabalıklara ne oluyor? Yaklaşık 700 bin yavru Giresun'da 2010'lu yıllardan bu yana derelere yaklaşık 700 bin kırmızı benekli alabalık yavrusu bırakıldı. Bu kadar uzun süredir devam eden çalışmaların ardından bugün derelerimizde çok daha güçlü bir alabalık varlığı görmemiz gerekmez mi? Peki neden göremiyoruz? Elbette bunun tek bir nedeni yok.

SAYFA 2'DE

İRFAN ÇINARI: İSMAİL GÜÇTAŞ
Yavuk Kayacak (Yazısı Sayfa 4'te)

Büyük Taarruz..
Yakup Gülaçtı (Yazısı Sayfa 7'de)

TÜRK MİLLİYETÇİLİĞİ AKILLARA NERDE GELDİ?
YILDIRIM KIREZ (Yazısı Sayfa 7'de)



Vali Koç Vatandaşları Dinledi
SAYFA 3'TE



Kaymakam Uşen kabullere başladı
SAYFA 7'DE

ÇKS BAŞVURULARI BAŞLADI



2027 Üretim Yılı Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) başvuru dönemi açılmıştır." denildi. **7'DE**

ALT GEÇİTLERE BAKIM
SAYFA 3'TE

Giresun, Kur'an-ı Kerim'i Güzel Okuma Türkiye Finaline Ev Sahipliği Yapıyor



Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından "2026 Yılı Camiler ve Din Görevlileri Haftası" etkinlikleri kapsamında organize edilen 'Kur'an-ı Kerim'i Güzel Okuma Yarışması'nın Kadınlar Türkiye Finali Giresun'da düzenleniyor.

3'TE



BULANCAĞ'TA KALDIRIM İHLALLERİNE KARŞI Meclis Çare Arıyor
SAYFA 2'DE
Kapasite Geliştirme Toplantısı Bugün
SAYFA 2'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

PENCEREMDEN

Alabalığı
Korumak Önemli!Cahit
Akdoğan

(TINGEDER İl Temsilcisi)



Seller ve taşkınlar balık popülasyonlarını etkileyebilir. Su kirliliği, yaşam alanlarının bozulması ve diğer çevresel faktörler de önemli. Mandıra atıkları, fos-septik ve tuvalet giderleri derelere bırakılmamalı; tarımsal ilaçların bilinçsiz ve aşırı kullanımının, dere yataklarına yapılan bilinçsiz müdahalelerin önüne geçil-melidir.

Derelerimizde kaçak ve yasak avcılığın önüne geçilmeli, kırmızı benekli alabalıkların korunması için gerekli tüm tedbirler kararlılıkla alınmalıdır.

İl Tarım ve Orman Müdür-lüğü, DKMP ve DSİ'nin ken-di görev alanlarında önemli sorumlulukları bulunuyor. Muhtarlar da bölgelerindeki derelerde gördükleri kirlilik, kaçak avcılık ve diğer

sorunları ilgili kurumlara zamanında bildirmeli.

Bu noktada Sayın Valimiz Mustafa Koç'tan yapılan alabalık salımlarının takibini istemek hakkımız. Salınan yavruların ne kadarının ya-şadığı ve yapılan çalışma-ların sonucunun ne olduğu ortaya konulmalı.

Çünkü devlet balığı üretiyor, taşıyor ve derelere bırakıyor. Bunun arkasın-da emek, zaman ve kamu kaynağı var. Bırakmak önemli ama asıl önemli olan yaşatmak.

Biz istiyoruz ki Giresun'un dereleri eskiden olduğu gibi yeniden kırmızı benekli alabalıklarla dolsun.

DKMP'nin çalışmasını bir kez daha kutluyoruz.

Çünkü balığı dereye bırakmak bir günün işi, onu yaşatmak ise yılların sorum-luluğudur.

BULANCAK'TA KALDIRIM İHLALLERİNE KARŞI Meclis Çare Arıyor

Bulancağ Belediyesi Eylül Ayı Olağan Meclis Toplantısı Birinci Oturumu Yapıldı.

Bulancağ Belediyesi Eylül Ayı Olağan Meclis toplantısı, Belediye Başkan Vekili Reşat Nuri Özdemir başkanlığında, dün Meclis Toplantı Salonu'nda yapıldı. Toplantının Katip üyeliklerini Şafak Şahin ve Erhan Yüksekdağ yaptılar.

9 gündem ve 9 ek gündem olmak üzere toplam 18 mad-denin görüşüldüğü toplantı-

nın önemli başlıkları karara bağlandı. Buna göre Gündemin 7. Maddesinde kullanım süresi dolan (10 yıl) su sayaçlarının sök-tak bedeli alınmaksızın değiştirilmesi oy çokluğu ile kabul edildi.

Ayrıca Ek gündemin 11. Maddesinde görüşülen Be-lediye Halk Plajında bulunan Karavan alanının kullanım şartları konulu tezkere oy birli-ği ile kabul edildi.

Kaldırım işgallerinin önlen-mesi ile ilgili verilen önergenin



kabul edilerek oy birliği ile komisyonda görüşülmesine karar verildi.

Alınan kararların ilçeye hayırlı olması temennisinde

bulunulurken, bir sonraki Meclis Toplantısının 08 Eylül 2026 Salı günü saat 14.00'te yapılması kararlaştırıldı.

Haber: Cahit Akdoğan

Giresun Dostu Selahattin Özkara İz Bırakıyor

GİRESUN DOSTU SELAHATTİN ÖZKARA'DAN ŞEHİTLERE VEFA

Giresunlu Şehitler, Büyük Taarruz'un 104. yılında Afyonkarahisar'da düzenlenen anlamlı programla anıldı.

"Giresun dostu" iş insanı Selahattin Özkara'nın ev sahipliğindeki program, Giresun ile Afyonkarahisar arasındaki 104 yıllık kardeşlik bağını bir kez daha gözler önüne serdi. Geleneksel olarak her yıl Selahattin Özkara tarafından düzenlenen kahvaltılı program kapsamında Afyonkarahisar Belediyesi Zafer Restoran'da Giresunlular ile Afyonkarahisarlılar aynı sofrada buluştu.

Programa AK Parti Afyonkarahisar Milletvekilleri Ali Özkaya ve Hasan Arslan, TBMM 24. ve 25. Dönem Milletvekili Halil Ürün, Afyonkarahisar Belediye Başkan Yardımcısı Ömer Yıldız, İscehisar Belediye Başkanı Seyhan Kılınçarslan, siyasi parti il başkanları, kamu kurumlarının yöneticileri, İstanbul Giresun Federasyonu Genel Başkan Yardımcısı Sebahattin Kayaş, Giresun Medya Platformu Başkanı Aydın Kömürcü, İscehisar Giresun Şehitliğini Koruma ve Yaşatma Derneği Başkanı Selahattin Özkara ile Giresun ve İstanbul'dan gelen çok sayıda davetli katıldı.

GİRESUN DOSTU ÖZKARA'DAN 104 YILLIK EMANETE SAHİP ÇIKIŞ

Programın öne çıkan ismi, yıllardır Giresun şehitlerinin hatırasını yaşatmak için çalışmalar yürüten Dernek Başkanı

Selahattin Özkara oldu.

Özkara, Giresun'un kendi il sınırları dışında şehitliği bulunan müstesna şehirlerden biri olduğuna dikkat çekerek, 104 yıl önce Karadeniz'in yiğit evlatlarının vatan savunması için Afyonkarahisar'a koştuğunu hatırlattı.

Milis Yarbay Topal Osman Ağa komutasındaki 47. Giresun Gönüllü Alayı'nın Dede-sivrisi'nde 36 saat süren çetin mücadelede destan yazdığını ve 14 kahramanın şehit düştüğünü belirten Özkara, şehitliğin Gazimiz Hacı Ahmet Halis Asal tarafından 1967 yılında kurulduğunu ifade etti.

Özkara, "Bu mukaddes mirası yaşatmayı borç biliyoruz" mesajıyla Giresunlu şehitlerin hatırasına sahip çıkmaya devam edeceklerini vurguladı.

GİRESUN İLE AFYON ARASINDAKİ KARDEŞLİK YAŞATILIYOR

Milletvekilleri Ali Özkaya ve Hasan Arslan da konuşmalarında Afyonkarahisar'ın Milli Mücadele tarihindeki önemine dikkat çekerek, Giresunlu gönüllülerin Büyük Taarruz sırasında gösterdiği kahramanlığın unutulmayacağını ifade etti.

İstanbul Giresun Federasyonu Genel Başkan Yardımcısı Sebahattin Kayaş ise Giresun ile Afyonkarahisar'ın kilometrelerce uzakta olmasına rağmen şehitlerin kanıyla 104 yıl önce kardeş olduğunu belirterek, bu kardeşliğin gelecek nesillere taşınacağını söyledi.

GİRESUN MEDYASI DA

VEFA BULUŞMASINDAYDI

Programa katılan Giresun Medya Platformu Başkanı Aydın Kömürcü de Giresun camiasını temsil ederek şehitlerin anıldığı bu anlamlı buluşmada yer aldı.

Giresun'dan Afyonkarahisar'a uzanan tarihi kardeşliğin yeniden hatırlandığı program, birlik ve beraberlik mesajları-

nın ardından İnce Efeler Halk Oyunları gösterisiyle sona erdi.

104 yıl önce vatan uğruna Afyonkarahisar topraklarına koşan Giresunlu gönüllülerin aziz hatırası, Selahattin Özkara ve arkadaşlarının yürüttüğü vefa çalışmalarıyla yaşamaya devam ediyor.

Haber: Sadi Toygar

ADABAĞÇE'DE SATILIK DENİZ MANZARALI ARSA

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

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

İLETİŞİM: 0530 845 19 55

Kapasite Geliştirme Toplantısı Bugün



Giresun Ticaret ve Sanayi Odası ve KOSGEB Giresun İl Müdür-lüğü iş birliği ile bugün saat 14.00'te Giresun Ticaret ve Sanayi Odası Giriş Kat Toplantı salonunda KOSGEB Kapasite Geliştirme Destek Programı Tanıtım Toplantısı gerçekleştirilecek.

Toplantıya tüm üyeler davet edildi.TSO'dan yapılan açıklamada" Destek Programı'na ilişkin detayların anlatılacağı toplantıya katılımlarınızdan memnuniyet duyacağız. Üyelerimizin bilgisine sunulur"denildi.

Haber: Fatma Uğurlu



4 Eylül 2026 Cuma	GİRESUN GÜNDEM	SAYI: 7620
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 Zayı Öğrenci..... : 250 TL Zayı İlanı..... : 500 TL Özel İlan (S/Çm)..... : 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		

Temür ve Elmas'tan Hekim'e Destek Ziyareti

Yatırımcı iş insanımız Öner Hekim Bey'i ofisinde ziyaret ettik, yaptığı ve yapacağı yatırımlarla alakalı kendisine teşekkür ettik. Çalışmalarında Başarılar diliyorum" dedi. Hekim Ali Temür ve konukları İl Genel Meclisi Başkanı Ahmet Şahin ve Adil Erol'a ziyaretleri nedeniyle teşekkür etti.

NAZİM ELMAS: "HEKİM ŞEHRİMİZE KATKI SAĞLIYOR"

Ak Parti Giresun Milletvekili Nazım Elmas da Hekim Tower'daki çalışmalarını yerinde gördü. Şantiye ve inşaat alanını gezen Elmas, daha sonra Öner Hekim tarafından çalışma ofisinde konuk edildi.



Milletvekili Elmas, yaptığı açıklamada, "Giresunlu kıymetli iş insanımız Sayın Öner Hekim'i ziyaret ettik. Giresun Merkez ve Bulancak ilçelerimizde hayata geçirilmesi planlanan yatırımlar üzerine istişarelerde bulunarak, şeh-

rimizin ekonomik ve sosyal gelişimine katkı sağlayacak çalışmalar hakkında değerlendirmeler gerçekleştirdik. Nazik ev sahipliği ve kıymetli sohbetleri için Sayın Öner Hekim'e teşekkür ediyoruz." dedi.

Ziyaretlerden duyduğu memnuniyeti dile getiren Hekim ise, "Giresun halkının ve temsilcilerinin, milletvekillerinin, devlet yöneticilerimizin, belediye başkanlarımız, STK, siyasi parti ve basınımızın daha ilk günden beri yatırım projelerimize desteği bize güç veriyor. Memleketimizin daha fazla kalkınması, gelişmesi için üzerimize düşen sorumlulukları yerine getirmemizde destek oluyorlar" ifadelerini kullandı.

Ziyarette Hekim Tower Proje Geliştirme ve Yüklenicisi İç Mimar İbrahim Dere de hazır bulundu ve proje hakkında konuklara bilgiler verdi.

Haber: Ufuk Kekül

Sağlık Camiasının Gönül İnsanı Ahmet Gedik Ata Topraklarında



Sağlık camiasında yıllardır insanların yardımına koşması ve özellikle hemşehrilerine verdiği destekle gönüllerde yer edinen sağlık danışmanı Ahmet Gedik, çok sevdiği baba ocağı Şebinkarahisar'a giderek hem memleket özlemini giderdi hem de sağlık camiasındaki dostlarıyla hasret giderdi.

ŞEBINKARAHİSAR'DA SICAK KARŞILAMA

Şebinkarahisar ziyaretinde ilçenin tarihi ve manevi değerlerini de gezen Gedik, Şebinkarahisar Devlet Hastanesi'ni ziyaret ederek sağlık çalışanlarıyla bir araya geldi.

Ahmet Gedik, Şebinkarahisar Devlet Hastanesi Müdürü Sedat Kesmez, Başhemşire Gülhan Gökçe ve laborant Murat Mantarcı tarafından

sıcak ve samimi bir şekilde karşılandı.

Buluşmada sağlık hizmetleri, memleket ve hemşehrilere yönelik çalışmalar üzerine samimi bir sohbet gerçekleştirildi.

"SAĞLIK CAMİASI BÜYÜK BİR AİLEDİR"

Yıllardır sağlık konusunda kendisine ulaşan insanların yardımına imkânları ölçüsünde koşan Ahmet Gedik, memleketinde gördüğü ilgiden duyduğu mutluluğu dile getirdi.

Ahmet Gedik, "Beni misafir eden değerli Hastane Müdürümüz Sedat Kesmez'e, Başhemşiremiz Gülhan Gökçe'ye ve kardeşim Murat Mantarcı'ya gönülden teşekkür ediyorum. Sağlık camiası fedakârlık, dayanışma ve insan sevgisi üzerine kurulmuş büyük bir



ailelidir." ifadelerini kullandı.

ALUCRA'YA DA SELAM GÖNDERDİ

Programı kapsamında Alucra Devlet Hastanesi Müdürü Celalettin Polat'ı da ziyaret etmek istediğini belirten Gedik, yoğun yağış ve olumsuz hava şartları nedeniyle bu ziyareti gerçekleştiremediğini söyledi.

Ahmet Gedik, "Celalettin Polat Müdürlüme de Şebinkarahisar'dan selamlarımı gönderiyorum. İnşallah en kısa zamanda kendisini de ziyaret edeceğim." dedi.

NEJAT OKUYAR'A SELAMLARINI İLETTİ

Ahmet Gedik, Şebinkarahisar'daki ziyaretleri sırasında

değerli dostu Nejat Okuyar'a da selamlarını ileterek, memleket insanları arasındaki dostluk, vefa ve gönül bağlarının her zaman güçlü kalması temennisinde bulundu.

Ayrıca Ender İskender işletme sahipleri ile ilgi alaka gösteren köylülerine de teşekkür etti

MEMLEKET SEVGİSİ, DOSTLUK VE Vefa

Ahmet Gedik'in baba ocağındaki bu anlamlı buluşması sağlık camiasındaki dostluğun, dayanışmanın ve vefanın görev yerleriyle sınırlı olmadığını, memleket sevgisiyle daha da güçlendiğini bir kez daha gösterdi. **Haber: Sadi Toygar**

Giresun, Kur'an-ı Kerim'i Güzel Okuma Türkiye Finaline Ev Sahipliği Yapıyor

Mushafları İnceleme ve Kiraat Kurulu Başkanlığı koordinesinde ve Giresun İl Müftülüğü'nün ev sahipliğinde gerçekleştirilecek dev organizasyonda, ilerdeki elemeleri geçerek finale kalan 8 kadın din görevlisi Türkiye birincisi olabilmek için kürsüye çıkacak. Yarışmacıların jüri tarafından belirlenen özel kriterler doğrultusunda performans sergileyeceği heyecan dolu final programının detayları şu şekilde:

.Tarih: 7 Eylül 2026 Pazartesi
.Saat: 09.00
.Mekan: Çotanak Konferans Salonu



.Katılım: Program yalnızca kadın seyircilerin katılımına açık olacaktır.

Haber: Fatma Bulduk UĞURLU

Vali Mustafa Koç Vatandaşları Dinledi

Giresun Valisi Mustafa Koç, Nüfus Müdürlüğü'nü ziyaret ederek vatandaşlarla sohbet etti. Vali Koç, önce İl Nüfus ve Vatandaşlık Müdürlüğü'ne ziyaret ederek kurumun faaliyetleri ve yürütülen çalışmalar hakkında İl Müdürü İsa Tozlu'dan brifing aldı.

Hizmet birimlerinde incelemelerde bulunan Koç vatandaşlara sunulan hizmetlere ilişkin bilgi alarak kurumda bulunan vatandaşlarla sohbet etti ve personelle bir araya geldi.

Koç, özverili çalışmalarından dolayı personele teşekkür ederek görevlerinde kolaylık ve başarılar diledi.

Haber: Fatma Uğurlu



Ferhat GÜNAYDIN
Emekli Öğretmen / Halk Şairi

GİRESUN'DA GÜN BATARKEN

Sensiz bir gün yine akşam oluyor
Gün batıyor Giresun'da bir daha
Gönlüme her daim hasret doluyor
Gün batıyor Giresun'da bir daha

Balıkçılar kürekleri çekerken
Midyeciler ateşleri yakarken
Hüzünlendim göz yaşlarım akarken
Gün batıyor Giresun'da bir daha

Bilemedim felek bana kastın ne
Anlamadım bu çilesi dostun ne
Hüzün düştü şu sinemin üstüne
Gün batıyor Giresun'da bir daha

Yeşili maviyi gönlüme sardım
Yanıma yiyecek içecek aldım
Oturup limana düşlere daldım
Gün batıyor Giresun'da bir daha

Ferhadi yaşarken içinde hüznü
Hatırlamaz oldu bu günü dünü
Eklerken ard arda haftayı günü
Gün batıyor Giresun'da bir daha

Alt Geçitlere Bakım Çalışmaları Yapılıyor

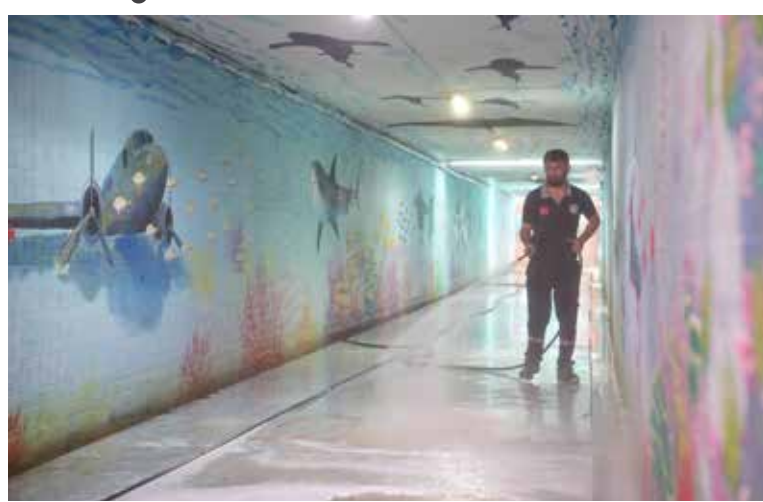
Giresun Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü ekipleri, şehir genelinde temizlik çalışmalarını aralıksız bir şekilde sürdürüyor. Bu kapsamda, ekipler tarafından Plajlar Bölgesi'nde bulunan alt geçitlerde temizlik ve yıkama çalışması gerçekleştirildi.

Özellikle yaz döneminde denize girme ve sosyal tesislere gösterilen ilgi nedeniyle yaya trafiğinin yoğun olduğu alt geçitlerde zamanla oluşan kir ve birikintiler ekipler tarafından

temizlenirken, ardından alanlar tazyikli suyla yıkandı. Çalışmalarla birlikte alt geçitlerin daha temiz, düzenli ve vatandaşların kullanımına daha uygun bir hale getirildi.

Giresun Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü ekiplerinin, vatandaşların daha sağlıklı ve temiz bir çevrede yaşamını sürdürebilmesi amacıyla kent genelindeki temizlik çalışmalarına program dahilinde devam edeceği belirtildi.

Haber Merkezi







ORDU
ALUCRA MERKEZ VE YÖRESİ DERNEĞİ
Şahinbey Mahallesi, Birlikler Yolu 500/1

3. ALUCRALILAR BİRLİK VE BERABERLİK Şöleni

Tanı kardeşlerimizi ve ailelerimizi

DAVETİLİSİNİZ

ETKİNLİK EKİBİ


YEMEKLİ
KONUŞMA


ŞARKIÇI
PERFORMANSI


RAKIM
GÖSTERİSİ


TÜRKÇE
MÜZİKLERİ


KOROLAR
PERFORMANSI


13 EYLÜL
2024
PAZAR


AKADEMİ
(OKUL/KÜLTÜR)
MERKEZİ ALIN


BAŞLAMA
11:00



Hakan ÇELEBİ

GELENEĞİN, BEREKETİN VE EŞSİZ LEZZETLERİN ŞEHİRİ



Güneydoğu Anadolu'nun kadim şehirlerinden biri olan Şanlıurfa, yalnızca tarihi, kültürü, inanç turizmi ve eşsiz coğrafyasıyla değil, mutfağıyla da Türkiye'nin en önemli gastronomi merkezlerinden biridir. Yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin, kültürlerin ve geleneklerin buluşma noktası olan Şanlıurfa'da yemek, yalnızca karın doyumak için hazırlanan bir ihtiyaç değil; geçmişten geleceğe aktarılan güçlü bir kültürel mirastır.

Şanlıurfa mutfağının temelinde et, bulgur, isot, sadeyağ, çeşitli baharatlar, bakliyat ve yöresel otlar bulunur. Yemeklerin hazırlanışında kullanılan malzemeler kadar pişirme teknikleri, sunum biçimleri ve sofranın paylaşılması da önem taşır. Urfa mutfağının en dikkat çekici özelliklerinden biri, az sayıdaki temel malzemeden son derece zengin ve farklı lezzetler ortaya çıkarabilmesidir.

TARİHİN SOFRAYA YANSIYAN LEZZETİ

Şanlıurfa'nın binlerce yıllık geçmişi, şehrin mutfağında da kendisini açıkça gösterir. Mezopotamya'nın bereketli toprakları üzerinde yer alan şehir, tarih boyunca tarım ve hayvancılığın önemli merkezlerinden biri olmuştur. Bu durum, mutfağın temel ürünlerinin şekillenmesinde büyük rol oynamıştır.

Bu topraklarda yetişen buğdaydan bulgur yapılmış, hayvancılığın gelişmesiyle kuzu ve koyun eti sofraların başlıca ürünleri arasında yer almıştır. Biberin kurutulup öğütülmesiyle elde edilen isot ise zamanla Urfa mutfağının adeta simgesi haline gelmiştir.

Şanlıurfa'da yemek kültürü aile ve komşuluk ilişkileriyle de yakından bağlantılıdır. Kalabalık sofralar, misafir ağırlama geleneği ve özel günlerde hazırlanan yemekler, bu kültürün günümüzde de yaşamasını sağlamaktadır.

URFA MUTFAĞININ VAZGEÇİLMEZİ: İSOT

Şanlıurfa denildiğinde akla ilk gelen ürünlerden biri isot, yani Urfa biberidir. İso, yalnızca acı bir baharat değildir; kendine özgü hazırlanış biçimi, aroması, rengi ve kokusuyla Urfa mutfağının karakterini belirleyen önemli bir üründür.

Olgunlaşan biberler güneşte bekletilerek kurutulur ve farklı aşamalardan geçirilir. Bu işlem sonucunda biberin rengi ve aroması değişir. İso, kebablardan çiğ köfteye, salatalardan çeşitli yemeklere kadar pek çok üründe kullanılır.

Urfa mutfağında isotun kullanım miktarı kişisel damak zevkine göre değişse de, geleneksel sofralarda isotun kendine özgü aroması mutlaka hissedilir.

ŞANLIURFA KEBABI

Şanlıurfa mutfağının en tanınmış yemeklerinin başında Urfa kebabı gelir. Kıyma haline getirilen et, yöresel baharatlarla yoğrulur ve şişe geçirilerek odun kömüründe pişirilir.

Urfa kebabını farklı kılan unsurların başında etin kalitesi, kullanılan baharatların dengesi ve pişirme tekniği gelir. Geleneksel kebab kültüründe etin lezzetini bastırmayacak şekilde baharat kullanılması önemlidir.

Kebab çoğunlukla közlenmiş sebzeler, soğan, maydanoz, isot ve çeşitli salatalarla servis edilir.

PATLICANLI KEBAP

Urfa mutfağının sevilen yemeklerinden biri de patlıcanlı kebaptır. Özellikle yaz aylarında hazırlanan bu yemek, patlıcan ile kebablık etin buluşmasından oluşur.

Patlıcanlar ve etler belirli bir düzen içerisinde şişe dizilir ve köz ateşinde pişirilir. Patlıcanın közlenirken ortaya çıkardığı aroma ile etin lezzeti birleşerek oldukça karakteristیک bir yemek ortaya çıkar.

ÇİĞ KÖFTE

Şanlıurfa'nın dünya çapında tanınan lezzetlerinden biri de çiğ köftedir. Geleneksel Urfa çiğ köftesinin temelinde ince bulgur, isot, soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve yöresel hazırlama teknikleri bulunur.

Geleneksel yöntemde malzemeler uzun süre elde yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında bulgur yumuşar ve bütün malzemeler birbirine karışarak kendine özgü kıvamını kazanır.

Çiğ köfte, Urfa'da özellikle misafirliklerde, toplantılarda ve özel günlerde hazırlanan önemli yiyeceklerden biridir. Çevresinde toplanan insanların birlikte yoğurduğu ve paylaştığı çiğ köfte, bu yönüyle yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda sosyal bir gelenektir.

URFA LAHMACUNU

Şanlıurfa mutfağının dikkat çeken lezzetlerinden biri de yöresel lahmacundur. İnce hamurun üzerine kıymalı harç yayılır ve yüksek sıcaklıkta pişirilir.

Urfa usulü lahmacunda etin yanında biber, domates, soğan ve çeşitli baharatlar kullanılır. İnce ve çıtır hamurun üzerinde pişen harç, özellikle ayrılan, yeşillik ve çeşitli salatalarla birlikte servis edilir.

BORANI

Şanlıurfa mutfağında

sebze ve etin bir araya geldiği yemeklerden biri olan borani, yöresel mutfağın önemli örnekleri arasında bulunur. Farklı yörelerde farklı biçimlerde hazırlanan borani, Urfa'da kendine özgü malzemeleri ve pişirme yöntemiyle öne çıkar.

Yoğurt, et, sebze ve baharatların bir araya geldiği çeşitli borani türleri, özellikle geleneksel ev mutfağının önemli yemekleri arasında yer alır.

ÜZÜMLÜ VE MEYVELİ YEMEKLER

Şanlıurfa mutfağının en ilginç özelliklerinden biri, tatlı ve ekşi aromaların et yemeklerinde de kullanılabilmesidir. Kurutulmuş meyveler, üzüm ve çeşitli ekşiler bazı yöresel yemeklere farklı bir tat kazandırır.

Bu özellik, Mezopotamya mutfak kültürünün Urfa sofralarındaki izlerinden biri olarak değerlendirilebilir. Tatlı, ekşi, acı ve baharatlı tatların dengeli biçimde bir araya gelmesi Urfa mutfağını diğer bölgesel mutfaklardan ayıran önemli özelliklerden biridir.

KÜLÜNÇE

Şanlıurfa mutfağında özellikle bayramlarda ve özel günlerde hazırlanan geleneksel yiyeceklerden biri külünçedir. Baharatlı bir hamur işi olan külünçe, hem tatlı hem de tuzlu çeşitleriyle hazırlanabilir.

Mahlep, tarçın, çörek otu, rezene ve çeşitli baharatların kullanıldığı tarifler yöreden yöreye ve aileden aileye değişiklik gösterebilir.

Külünçenin en önemli özelliklerinden biri de uzun süre saklanabilmesidir. Bu nedenle geçmişte bayram hazırlıklarının önemli bir parçası olmuştur.

ŞANLIURFA'NIN ÇORBALARI

Urfa mutfağında çorbaların da önemli bir yeri vardır. Özellikle kış aylarında hazır-

lanan yöresel çorbalar, hem besleyici hem de doyurucu özellikleriyle sofraların vazgeçilmezleri arasındadır.

Bulgur, mercimek, nohut, et ve çeşitli baharatlarla hazırlanan çorbalar, yöresel mutfağın sade fakat güçlü karakterini yansıtır.

İÇLİ KÖFTE VE BULGURLU YEMEKLER

Bulgur, Şanlıurfa mutfağının temel yapı taşlarından biridir. İçli köfte, bulgur köfteleri ve çeşitli yöresel yemeklerde kullanılan bulgur, hem besleyici olması hem de uzun süre saklanabilmesi nedeniyle geçmişten günümüze mutfakta önemli bir yere sahiptir.

İçli köftenin dış kısmında ince bulgurdan hazırlanan hamur, içerisinde ise kıyma, soğan, ceviz ve baharatlarla hazırlanan harç bulunur. Hazırlanması emek isteyen bu yemek, özellikle özel günlerde ve kalabalık sofralarda tercih edilir.

ŞANLIURFA'DA ET KÜLTÜRÜ

Şanlıurfa mutfağının merkezinde et yemekleri önemli bir yer tutar. Koyun ve kuzu eti, kebablardan tencere yemeklerine kadar birçok tarifle kullanılır.

Urfa'da etin hazırlanması kadar ateşte pişirilmesi de önemlidir. Odun kömürüyle yakılan mangal ateşi, kebablara kendine özgü bir aroma kazandırır.

Kebab kültürü şehirde yalnızca restoranlarla sınırlı değildir. Ailelerin ve dostların bir araya geldiği sofralarda da kebab önemli bir yere sahiptir.

URFA SOFRALARINDA YAN ÜRÜNLER

Şanlıurfa'da ana yemeklerin yanında çeşitli salatalar, yeşillikler, soğan, közlenmiş sebzeler ve ayrılan gibi tamamlayıcı ürünler bulunur. Özellikle kebab sofrala-

rında soğan ve maydanozun çeşitli şekillerde hazırlanması oldukça yaygındır. İso ve diğer baharatlar da sofrada ayrıca bulundurulurak kişilerin kendi damak zevklerine göre kullanmasına imkân sağlanır.

TATLILAR VE ŞERBETLİ LEZZETLER

Urfa mutfağında tatlı kültürü de oldukça zengindir. Şıllık tatlısı, yöresel tatlıların en bilinen örneklerinden biridir. İnce hamurun çeşitli malzemelerle hazırlanması ve üzerine şerbet dökülmesiyle yapılan şıllık, özellikle geleneksel Urfa sofralarının sevilen tatlılarından biridir.

Bunun yanında kadayıf, baklava ve farklı şerbetli tatlılar da yörede tüketilir.

MİSAFİRPERVERLİK VE URFA SOFRASI

Şanlıurfa mutfağını yalnızca yemeklerin isimleriyle anlatmak mümkün değildir. Bu mutfağın en önemli unsurlarından biri sofranın paylaşılmasıdır.

Urfa kültüründe misafir, evin bereketi olarak görülür. Misafir için hazırlanan yemekler mümkün olduğunca özenli olur. Sofraya konulan yemeklerin çeşitliliği, ev sahibinin misafirine verdiği değer göstergelerinden biri olarak kabul edilir.

Kalabalık sofralarda insanlar yalnızca yemek yemez; sohbet eder, geçmişi ve geleceği konuşur, aile bağlarını güçlendirir. Böylece yemek, toplumsal hayatın önemli bir parçasına dönüşür.

GELENEKSEL MUTFAKTAN MODERN GASTRONOMİYE

Son yıllarda Şanlıurfa'nın gastronomi alanındaki bilinirliği giderek artmaktadır. Geleneksel yemeklerin restoranlarda, gastronomi etkinliklerinde ve turistik mekânlarda daha fazla tanıtılması, Urfa mutfağının geniş kitlelere

ulaşmasını sağlamaktadır.

Ancak Urfa mutfağının geleceği açısından en önemli konu, geleneksel tariflerin özgünlüğünün korunmasıdır. Yemeklerin yalnızca ticari bir ürün haline gelmeden, hazırlanış biçimleri ve kültürel hikâyeleriyle birlikte gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşımaktadır.

BİR ŞEHİRİN KÜLTÜRÜNÜ TADINDA YAŞATMAK

Şanlıurfa mutfağı; isotun acısından kebabın köz kokusuna, bulgurun bereketinden külünçenin bayramlara taşıdığı hatıralara kadar çok geniş bir kültürel mirası içinde barındırır.

Bu mutfakta her yemeğin bir hikâyesi, her baharatın bir geçmişi ve her sofranın bir hatırası vardır. Urfa'nın kadim tarihinden gelen bu yemek kültürü, günümüzde de evlerde, restoranlarda ve geleneksel sofralarda yaşamaya devam etmektedir.

Şanlıurfa'yı ziyaret eden bir kişinin şehrin tarihî mekânlarını gezmesi kadar, geleneksel bir Urfa sofrasına oturması da şehri tanımanın önemli yollarından biridir. Çünkü Şanlıurfa'nın ruhunu anlamak için yalnızca taşlarına ve tarihine değil, sofrasına da bakmak gerekir.

İsotun, kebabın, bulgurun, baharatların ve yüzyıllardır aktarılan tariflerin bulunduğu bu mutfak, Türkiye'nin gastronomi zenginliğinin en güçlü örneklerinden biridir.

Şanlıurfa mutfağı, geçmişten aldığı mirası geleceğe taşıyan; paylaşmayı, misafirperverliği ve bereketi merkeze alan eşsiz bir kültür hazinesidir. Bu nedenle Urfa mutfağı yalnızca yenilen yemeklerden değil, bir şehrin tarihinden, insanından, toprağında ve yaşam biçiminden oluşur.

Alucrada Halen Müze Yokken: Önce Çalgan, Şimdi de Yükselen Köyü'nde Müze Açıldı!

Alucra'da ilçe merkezinde resmi ya da kapsamlı bir müze eksikliği uzun süredir hissedilirken, köylerden gelen ardi ardına kültürel yatırımlar bölgenin gündemine damga vuruyor.

Daha önce Çalgan Köyü'nde hayata geçirilen müze girişiminin ardından, şimdi de Yükselen Köyü'nde coşkulu ve yoğun bir katılımı yeni bir müzenin açılışı gerçekleştirildi. Bölgenin tarihi hafızasını koruma altına alan bu tür girişimler, yerel dinamiklerin kültürel mirasa sahip çıkma konusundaki kararlılığını açıkça ortaya koyuyor.

Yükselen Köyü'nde düzenlenen açılış törenine; Alucra Kaymakamı Sayın Doğan Can KANDEMİR, Alucra Belediye Başkanı Sayın Faruk DEMİR, AK Parti Alucra İlçe Başkanı Sayın Mahmut GÜNDÜZ, Belediye Meclis Üyesi Sayın Yunus AĞCA, daire amirleri, siyasi parti temsilcileri, sivil toplum kuruluşlarının yöneticileri ve çok sayıda vatandaş katıldı. Açılış kurdelesinin kesilmesinin hemen ardından geniş katılımlı bir halk toplantısı düzenlendi. Bu toplantıda köy sakinleri, yerel yöneticilerle birebir görüşme fırsatı bularak bölgenin öncelikli taleplerini, çözüm bekleyen

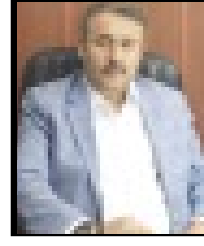
sorunlarını ve beklentilerini yetkililere aktardı.

Açılış programında bir konuşma gerçekleştiren Alucra Kaymakamı Sayın Doğan Can KANDEMİR, geçmişten günümüze uzanan kültürel mirasın ve yöresel değerlerin yaşatılmasının gelecek nesiller için taşıdığı hayati öneme dikkat çekti. Kaymakam Kandemir, bu tür eserlerin bölgeye kazandırılmasında emeği geçen herkese teşekkür ederken, özellikle müzenin Yükselen Köyü'ne kazandırılmasında büyük bir özveriyle öncülük eden Erol EKİZ'e ayrıca şükranlarını ilettili.

İlçe merkezinde hâlâ ku-

rumsal ve kapsamlı bir müzenin bulunmaması, köylerde peş peşe açılan bu müzelerin önemini daha da artırıyor. Yükselen Köyü'nde hayata geçirilen bu anlamlı yatırım, Alucra merkez için de benzer kültürel hamlelerin artık kaçınılmaz bir ihtiyaç olduğunu bir kez daha gözler önüne seriyor. Yöresel kültürün yaşatılması, turizm potansiyelinin artırılması ve yerel değerlerin gelecek kuşaklara aktarılması açısından örnek teşkil eden açılış programı, hatıra fotoğraflarının çekilmesi ve protokolün müzeyi gezerek eserleri inceleme-siyle sona erdi.

Haber: Yavuz Kayacık



Yıldırım KiREZ

TÜRK MİLLİYETÇİLİĞİ AKILLARA NERDE GELDİ?

Millet isterse liderini kral yapar, kralın milleti olur. Bazıları ise tersini lider yapar tam tersi olur..

İttihatçılar başta "Osmanlı" idi. Balkan cephesinde Osmanlıya ihanet eden halkların isyanı onları Osmanlıcılıktan uzaklaştırdı.

Daha sonra "İttidat-ı İslam" fikrine demir attılar .Yemen, Filistin, Irak, Suriye cephesindeki "Arap İhaneti" onları İslamcılıktan da uzaklaştırdı.

Türkçülüğün önlerinde tek ve son seçenek olduğunu gördüler.

Cephelerdeki ihanet rüzgarları, İttihatçıları önce Osmanlıcılıktan sonra İslamcılıktan uzaklaştırıp Türklük koyuna sürükledi.

Evet, Türk milliyetçiliğinin özü, Türk milletinin bağımsız yaşama iradesine, ortak tarih ve kültür bilincine, vatan sevgisine ve çağdaş medeniyet seviyesinin üstüne çıkma idealine dayanıyordu . İrk veya etnik dışlayıcılıktan ziyade kültürel ve ahlaki birliğe, milli

egemenliğe ve tam bağımsızlığı temel ilke edinmişti.

Evet , Ama şu günlerde asıl büyük kıyametin sar-sıntılarını yaşıyoruz. Şimdi temel binamızın çatısı havaya uçuyor, kirişleri bel veriyor, kolonları çatırdıyor.

Anıların kuş tüyü yastısına baş koyup gerçeklerden kopuyoruz . Her türlü milliyetçiliği reddediyoruz , yerine ne konulacağını bilmiyor , fikir üretip tavsiye niteliğinde makaleler dahi gündeme gelmiyor . Yüz yılı doldurmuş cumhuriyet evlatlarını ceza evlerinde tutmaya devam ederken devlete kurşun sıkın ayrı-lıkçı gruplar atıp tutuyor..

Peki bu fikriyatın milliyetçiler neresinde .?Anılar bizim çaresizliğimizin mi eseri, yoksa yaşlılığımızın mı?.. Orasına daha karar veremedim. İşte bu sancılar, bu acılar içinde milliyetçilik dünyasını değiştirdi. Bizler bu sancıları çekmeye devam edeceğiz.

Bizlere de , yolun sonu gözüküyor. yeni yetişen nesli zor günler bekliyor diye düşünüyorum...

Batlama Şantiyesi Gelişiyor



Yakup Gülaçtı

Büyük Taarruz..

Büyük Taarruz, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün önderliğinde, Türk Milletinin bağımsızlık mücadelesi olan Kurtuluş Savaşı'nın askeri kısmını bitiren, sonuç olarak da Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna giden yolun açılmasını sağladı.

15 Mayıs 1919'da İzmir'in işgaliyle başlayan Kurtuluş Savaşı'nda düşmana vurulan son darbenin adıdır Büyük Taarruz.

1071 yılında Malazgirt zaferiyle girdiğimiz Anadolu topraklarının vatana dönüşmesindeki mihenk taşının adıdır Büyük Taarruz.

26 Ağustos 1922 sabahı daha gün ağarmadan, Başkomutan Mustafa Kemal Paşa, Genelkurmay Başkanı Fevzi Paşa (Çakmak) ve Batı Cephesi Komutanı İsmet Paşa (İnönü), 1. Ordu Komutanı Albay Nurettin Kocatepe'deki gözetleme yerine geldiler. Saat 05.30-05.35 civarında topçuların tahrip ateşi ve piyadelerin yürüyüşe geçmesiyle savaş tam anlamıyla başladı. Büyük Taarruzla Yunan ordusunun büyük kısmı dört taraftan sarıldı, Anadolu'daki Yunan kuvvetlerinin yarısı imha edildi veya esir alındı, kalan bölümü ise üç grup halinde kaçıma başladı. Çalköy'de yıkık bir evin avlusu içinde Mustafa Kemal Paşa, Yunan ordusunu takip etmesi için Türk ordusuna tarihe geçen: "Ordular, ilk hedefiniz Akde-

niz'dir. İleri!" emrini verdi. 15 Mayıs 1919'da kirli ayakla-ryla İzmir'e çıkanlar 9 Eylül 1922'de denize dökülürken İzmir'in dağlarında çiçekler açıyordu.

Son yıllarda toplumda bir bayram seçiciliği baş gösterdi. Malazgirt Zaferi'ni ve Büyük Taarruzu aynı coşkuyla kutlayamaz olduk. Sanki herkesin bayramı farklı gibi. Birinin coşkuyla kutladığına birleri mesafeli durmayı tercih ediyor gibi. Bu da toplumda ayrılmaya, kutuplaşmaya yol açıyor. Milli ve dini bayramlarımızı bile ortak coşkuyla kutlayamaz olduk. Acılarımızda ve sevinçlerimizde de ayrışıyoruz. Toplumda birimizin acısı diğerimizin sevinci haline dönüşmeye başlarsa kardeşliğimizi de kaybetmeye başlamışız demektir ki bu da birlik ve beraberliğimiz açısından son derece tehlikeli bir durumdur.

Özellikle devletimizi yönetenler bu bayramlara gereken hassasiyeti göstermeliler.

Bugün şanlı bayrağımız göklerde dalgalanıyor, camilerimizden ezan sesleri yükseliyor ve bağımsız bir ulus olarak yaşıyorsak bunu milli bayramlar olarak kutladığımız günlerin temsil ettiği kahramanlıklara borçluyuz.

Türk ulusunu kulluktan kurtarıp özgür bireyler olmasını sağlayan cumhuriyetimize sahip çıkmak hepimizin boynunun borcu olmalıdır.



Giresun Valisi Mustafa Koç, Giresun İl Özel İdaresi Batlama Şantiyesini inceledi. Bu kapsamda yürütülen çalışmalar ile şantiye bünyesinde faaliyet gösteren beton santral alanında incelemelerde bulundu.

Şantiyede gerçekleştirilen çalışmaları yerinde inceleyen Koç, İl Özel İdaresi yetkililerinden yürütülen çalışmalar, araç ve ekipmanların durumu ile sahadaki faaliyetler hakkında bilgi aldı.

Ardından beton santral alanını da inceleyen Valimiz Sayın Mustafa Koç, burada yürütülen üretim faaliyetleri, kullanılan ekipmanlar ve beton

üretim kapasitesi hakkında yetkililerden bilgi aldı.

Koç, vatandaşlarımızın ihtiyaçlarının karşılanması, özellikle yol ve altyapı çalışmalarında kamu hizmetlerinin etkin, hızlı ve kesintisiz şekilde sürdürülmesi amacıyla mevcut imkân ve kaynakların verimli şekilde kullanılmasının önemine dikkat çekti.

Çalışmaların planlı ve titizlikle yürütülmesi yönünde talimat veren Valimiz Sayın Mustafa Koç, ziyaretin ardından şantiyede görev yapan personelle bir araya gelerek çalışmalarında kolaylıklar diledi.

Haber Merkezi

Çks Başvuruları Başladı

Başvuru Tarihleri ise şöyle

Başlangıç: 1 Eylül

2026 Salı

Bitiş: 31 Aralık 2026

Perşembe (mesai bitimine kadar)

Giresun Tarım İl Müdür-lüğünden yapılan açıklamada"İl/İlçe Müdürlüklerine ilk defa başvuru yapacak veya arazi/sözleşme (kira, muvafakatname, taahhütname) bilgilerinde güncelleme bulunan üreticilerimizin; bizzat veya yasal vekilleri aracılığıyla İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerimize müracaat etmeleri gerekmektedir.

Geçmiş yıllarda kaydı bulunan ve arazi/sözleşme (kira, muvafakatname, taah-



hütname) beyanında değişiklik olmayan üreticilerimiz, kayıt yenileme işlemlerini e-Devlet üzerinden hızlıca tamamlayabilirler."ifadelerine yer verildi.

Haber: Fatma Uğurlu

Kaymakam Uşen kabullere başladı

Doğankent Kaymakamı Tarık Emre Uşen, göreve başlamasının ardından gerçekleştirdiği ilk makam kabullerinde ilçenin eğitim, kültür, basın ve ticaret hayatının yanı sıra yerel yönetim ve siyasi temsilcilerle bir araya geldi.

Hafta başında görevine başlayan Doğankent Kaymakamı Tarık Emre Uşen, ilk makam kabulünü ilçenin eğitim, kültür ve basın hayatına katkılarıyla tanınan Anadolu Ajansı Muhabiri Seyit Güvendi'yi kabul ederek gerçekleştirdi.

Kaymakam Uşen, daha sonra Doğankent Belediye Başkanı Rüşan Özden'i makamında ağırladı. Tanışma ve istişare amacıyla gerçekleştirilen ziyarette Başkan Özden, Kaymakam Uşen'e yeni görevinin hayırlı olması temennisinde bulunarak başarı dileklerini ilettili. Görüşmede ilçenin genel durumu ve yürütülebilecek çalışmalar hakkında karşılıklı değerlendirmeler de bulunuldu.

Makam kabulleri kapsamında ilçede faaliyet



gösteren Tekin Gıda'nın yetkilileri Necati Tekin ve Oğuzhan Tekin'i de kabul eden Kaymakam Uşen, ilçe ekonomisi ve ticari hayat üzerine görüş alışverişinde bulundu. Kaymakam Uşen'in bir diğer konuğu ise AK Parti Doğankent İlçe Başkanı Muttalip Patan oldu. Gerçekleşen ziyarette ilçeye ilişkin çeşitli konular ele alınarak karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu.

Doğankent Kaymakamı Tarık Emre Uşen'in göreve başlamasının ardından gerçekleştirdiği bu kabullerin, ilçedeki kamu kurumları, yerel yönetim, basın, esnaf ve siyasi temsilcilerle iletişimin güçlendirilmesi açısından önem taşıdığı değerlendiriliyor.

Haber Merkezi



U19 Kadın Millî Takımımızın Hazırlık Kampı Kadrosu Açıklandı Giresun Yine Es Geçildi

2027 UEFA U19 Avrupa Şampiyonası A Ligi 4. Grup'ta mücadele edecek U19 Kadın Millî Takımımızın, 2026/27 UEFA Avrupa Kadınlar U-19 Şampiyonası Elemeleri 1. tur maçlarına hazırlık kapsamında gerçekleştireceği kampın kadrosu, Teknik Direktör Aytürk Kıyıcı tarafından açıklandı.

Hazırlık kampı için 6 Eylül 2026 tarihinde Erzurum'daki Polat Palandöken Otel'de toplanacak olan Ay-Yıldızlılarımız, çalışmalarını 12 Eylül 2026 tarihine kadar Yüksek İrtifa Kamp Merkezi'nde sürdürecektir.

Millîlerimiz, Portekiz'in ev sahipliğinde düzenlenecek 2026/27 UEFA Avrupa Kadınlar U-19 Şampiyonası Elemeleri 1. turunda A Ligi 4. Grup'ta İsveç, Portekiz ve Finlandiya ile mücadele edecek.

Elemeler öncesinde hazırlıklarını sürdürecektir olan U19



Kadın Millî Takımımızın kamp kadrosu şu isimlerden oluşuyor:

Kaleciler: Asya Reyhan Suluhan (West Ham United), Ayşe Erva Oğuz (Pursaklar Belediye Spor), Esra Yarım (Galatasaray Kadın Futbol Takımı), Melis Güneş (Soma Zafer Spor ve Gençlik)

Defans: Büşra Coşar (Dudullu Spor), Defne Damla Basev (1.FC Union Berlin), Ebony Duffy (Sunderland), Elif Berra

Cambaz (Bayer 04 Leverkusen), Esra Türüdü (Macarthur Rams FC), Gamze Ağırman (Beşiktaş JK Kadın Futbol Takımı), Rüveyda Gürbüz (Vienna FC 1894), Selen Su Yarayan (FC Basel 1893), Yaren Beyazgül (Dudullu Spor)

Orta Saha: Burcu Özsoy (Dudullu Spor), Ceren Güzelhan (SAFİ MCL Bentonit Ünye Kadın Spor Kulübü), Elif Esra Şanlı (Akoğlu İnşaat Sancaktepe BLD. KFT), Elvin Balcı

(Haymana Spor Kulübü), Lucia Açelya Özkur (TSV Limmer), Mevlüde Melek Okuyan (Fenerbahçe arsaVev), Merve Nur Taşucu (ABB Fomget S.K.), Zeliya Nur Şengül (Anhan FC Rapperswil Jona)

Forvet: Buket Özsoy (Dudullu Spor), Dilarasu Pılıç (Beşiktaş JK Kadın Futbol Takımı), Elif Ceren Mutlu (Beşiktaş JK Kadın Futbol Takımı), Sevede Minel Demirtaş (Dudullu Spor), Sude Ngozi Öztaş (West Ham United), Yaren Ersen (Dudullu Spor)

Haymana,Dudullu,Soma Zafer,Pursaklar takımlarını tebrik etmek lazım. Milli takıma oyuncu gönderiyor ve bununla gurur duyuyorlar, duymakta sonuna kadar hakları. Giresun'a geldiğimizde ise çok değil Bir tane oyuncu Ay yıldızlı formaya layık görülüyor.Bu büyük bir acı hem de çok büyük.

Haber-Yorum:
Hakan Çelebi

U15 Kız Millî Takımımızın UEFA Gelişim Turnuvası Kadrosunda Kimler Var ? BİR OYUNCU VEREMEDİK !

Kuzey Makedonya'nın ev sahipliğinde 10-16 Eylül 2026 tarihleri arasında gerçekleştirilecek UEFA Gelişim Turnuvası'na katılacak U15 Kız Millî Takımımızın aday kadrosu, Teknik Direktörümüz Tuğçe Mercan tarafından açıklandı. Turnuvada Türkiye'nin yanı sıra ev sahibi Kuzey Makedonya, Karadağ ve Moldova mücadele edecek.

5 Eylül 2026 tarihinde TFF Riva Hasan Doğan Millî Takımlar Kamp ve Eğitim Merkezi'nde toplanacak Ay-Yıldızlılarımız, 10 Eylül tarihinde Kuzey Makedonya'nın başkenti Üsküp'e hareket edecek.

Millî Takımımız, turnuvadaki ilk maçında 11 Eylül 2026 tarihinde Pandev Stadyumunda TSİ 17.30'da Karadağ ile karşı karşıya gelecek. Dörtlü turnuvarının diğer karşılaşmasında ise aynı gün TSİ 17.30'da

Makedonya ile Moldova mücadele edecek. Tüm karşılaşmalar FFM Makedonya YouTube kanalından canlı yayınlanacak.

Teknik Direktör Tuğçe Mercan tarafından açıklanan kadroda şu isimler yer alıyor;

Kaleciler: Muazzez Bukıran (Soma Zafer Spor Kulübü), Amine Keleş (Galatasaray Kadın Futbol Takımı)

Defans: Halime Bik (Pursaklar Spor Kulübü), Miray Deniz Sarier (Kocaeli Kadın Futbol Kulübü), Selin Olgu Yeğit (Galatasaray Kadın Futbol Takımı), Aslı Beray Altıntaş (ABB FOMGET Spor Kulübü), İdil Ormancı (Galatasaray Kadın Futbol Takımı), Buğlem Işık (Fenerbahçe ArsaVev Kadın Futbol Kulübü), Meryem Armağan (MSV Duisburg)

Orta Saha: Ayşe Naz Alpağut (Dudullu Spor Kulübü), Defne Çelebi (Fenerbahçe ArsaVev Kadın Futbol Takımı),



Meyra Ferik (Soma Zafer Spor Kulübü), Zeynep Nisa Doğru (Ordu Pars Spor Kulübü), Asu Deliktaş (Bergama Gençlerbirliği Spor Kulübü), Miray Sefer (Kocaeli Kadın Futbol Kulübü), Belinay Su Tuncel (Küçükçekmece İdman Yurdu Spor Kulübü), Elif Ceyhan (Kayseri Kadın Futbol Kulübü), Nıla Mary Sullivan (Inter Atlanta FC)

Forvet: Lina Burhan (Galatasaray Kadın Futbol Takımı),

Buğlem Ekşi (Metal Grup Pendik Güven Spor Kulübü), Esra Yavuz (Galatasaray Kadın Futbol Takımı)

Altyapı kategorilerinde bir tane dahi Yetenekli oyuncu yok mu ? Ya biz bu işi beceremiyoruz ya da yukarısı görmek istemiyor. Yıllardan bu yana verilen mücadelenin, emeklerin, alın terinin karşılığı bu olmamalı. Yazık çok yazık.

Haber -Yorum:
Fatma Uğurlu

Osman Bilgin, Baf Ülkü Yurdu Spor'un Teknik Ekibinde

Tecrübeli teknik adam Osman Bilgin, Kıbrıs Süper Lig'in yeni ekiplerinden Baf Ülkü Yurdu Spor ile anlaşmaya vardı.

Bilgin, takımın yeni teknik direktörü Hamdi Öğütçü'nün teknik ekibinde görev yapacak. Tecrübeli çalıştırıcı, ekpte atletik performans ve analizci olarak görev üstlenerek takımın sportif başarısına katkı sunacak.

Hamdi Öğütçü'nün teknik kadrosunda kaleci antrenörü olarak Hüseyin Şerifali (Galli) de görev yapacak.

Yeni sezonda Kıbrıs Süper Lig'de mücadele edecek Baf Ülkü Yurdu Spor'da, Hamdi Öğütçü ve teknik ekibinin hedefi, güçlü bir kadro ve çalışma programıyla başarılı bir sezon geçirmek.

Haber: Serdar Kara



HANGİ TAKIMLAR LİGE KATILACAK ?

Giresun Süper Amatör Lig ve 1. Amatör Küme'de 2026-2027 futbol sezonunun fikstürü,4 Eylül Cuma günü ASKF Binası Toplantı Salonu'nda çekilecek.

Süper Amatör Lig ve 1. Amatör Küme takımlarının mücadele rotasını belirleyecek kura çekimine tüm kulüpler davet edildi. Gerçekleşecek kura ile birlikte takımların lig maratonundaki haftalık maç programı resmen belli olacak.

Bazı takımların lige girip girmeme konusunda tere-

düt yaşadıkları öğrenilirken Cuma gününe kadar nihai kararı vermeleri gerekiyor.

Haber: Hakan Çelebi



Fikstür Çekimi 8 Eylül'de Yapılacak !



2026-2027 Sezonu TFF Kadınlar 1. Ligi Fikstür Çekimi, 8 Eylül Salı günü Riva'da gerçekleştirilecek. Hasan Doğan Millî Takımlar Kamp ve Eğitim Tesisleri Orhan Saka Konferans Salonu'nda saat 14.00'te başlayacak fikstür çekimi, TFF Kadınlar 1. Ligi kulüp başkan ve yöneticilerinin katılımıyla yapılacaktır.

TFF KADINLAR 1. LİGİ MAÇ TAKVİMİ
12 şehirden 16 takımın 2 grupta mücadele edeceği

ligde ilk hafta 20 Eylül'de oynanacak maçlarla başlayacak. 8 Kasım 2026'da devre arasında girilecek ve ikinci yarı 15 Kasım 2026'da başlayacak. Normal sezon 27 Aralık 2027'de oynanacak maçlarla sona erecek. Gruplarını lider tamamlayan ekipler Suwen Kadın Futbol Süper Ligi'ne yükselecek. Süper Lig'e çıkacak son takım, 4 Ocak 2027'de oynanacak Play-Off maçıyla belirlenecek.

Haber Merkezi