



BAKAB

BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİĞİ YAYIN ORGANI

YIL: 2

SAYI: 8

**BAŞKAN ÖZLÜ;
“ADİL BİR DAĞILIM
İSTİYORUZ”**

**İHLAMUR TERASA
ULUSLARARASI ÖDÜL**

**BOLU MANTAR
ÜRETİMİNİN
MERKEZİ OLUYOR**

**HEM ÖĞRENECEKLER
HEM EĞLENECEKLER**

**SAFRANBOLU'DA
FESTİVAL ZAMANI**

**BİR GEREDE
KLASIĞI;
PANAYIR**

**TKB'DEN
KANTARCI'YA
ÖDÜL**

**OYUNCAK EVİ
ÇOCUKLARLA
BULUŞTU**



İÇİNDEKİLER

Başkan Özlü; "Adil Bir Dağılım İstiyoruz"	2
Bolu Mantar Üretiminin Merkezi Oluyor	4
Posbıyık: Ereğli Hem Sanayi Hem Turizm Kentidir	6
Karadeniz Gazi Dışa Bağımlılığı Büyük Oranda Azaltacak	8
Özlü Dünya Gençlerini Konuralp'te Ağırladı	10
Bolu'nun Yöresel Ürünleri İstanbul'da Tanıtıldı	11
İhlamur Terasa Uluslararası Ödül	12
Tarihi Çeşmeler Gün Yüzüne Çıkıyor	13
Temiz Enerji İçin Bir Adım Daha Atıldı	14
Başkan Köse'den Üreten Kadınlara Tam Destek	15
Avrupa'nın En Büyük Jelatin Fabrikası Gerede'de açıldı	16
Oyuncak Evi Çocuklarla Buluştu	18
11. Uluslararası Yenice Dağ Bisiklet Yarışları Sona Erdi	23
Konserve Fabrikasının Temeli Atıldı	24
Tarihi Kentler Birliği'nden Kantarcı'ya Uygulama Ödülü	27
Kurtuluşun 101'inci Yılında Sevgi, Barış, Dostluk İçin Söylediler	28
Su Yolları Projesine Tarihi Kentlerden Ödül	31
Milletin Bahçesi Millete Teslim Edilecek	32
Safranbolu'da Festival Zamanı	34
Bir Gerede Klasığı; Panayır	42
Bolu Kırmızı Beyaza Boyandı	46
İlk Yelken Fora Dedi	48
Hem Öğrenecekler Hem Eğlenecekler	50
Akçakoca Sarı Fındığı	56
Bartın Tatlı Böreği	59
Devrek Bastonları	61
Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	63
Kastamonu Pastırması	65





BAŞKAN ÖZLÜ; “ADİL BİR DAĞILIM İSTİYORUZ”

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı ve Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, 51 il belediyesi olarak belediyelere genel bütçeden aktarılan ödeneklerdeki adaletsizliğin giderilmesini beklediklerini söyledi.

Düzce Belediye başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, genel bütçede toplanan vergilerin büyük bölümünün büyükşehirlere aktarıldığını ve 51 il belediyesinin bütçenin yalnızca % 1.5'lik bir bölümünü paylaştığını belirtirken, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'dan bu rakamın artırılması noktasında yardım talep ettiklerini belirtti. Başkan Özlü konuyla ilgili yaptığı açıklamada; “Yerel yönetimlerin genel bütçeden aldıkları payda büyük bir adaletsizlik var. Şöyle ifade edeyim; yerel yönetimler kamu hizmetlerinin % 18'ini üretiyorlar, fakat belediyelerin genel bütçeden aldıkları pay % 12. Büyükşehir belediyeleri o ilde toplanan vergilerin % 6'sını doğrudan, ilçe belediyelerine aktarılan payların da % 30'unu alarak % 8.5'luk pay direkt hesaplarına yattıyor. Bir

örnekle gidersek, Türkiye'de toplanan vergilerin % 45'i İstanbul'daki vergi dairelerine yatırılıyor. Bu, 85 milyonun bir yılda meydana getirdiği gayri safi milli hâsıladan elde edilen vergilerin yaklaşık % 45'inin bir ilde toplanması anlamına geliyor. Bu % 45'in 8.5'lik bölümü direkt İstanbul Büyükşehir Belediyesinin hesabına yatırılıyor. Bu oran Ankara'da 11, İzmir'de 10, Kocaeli'de 9.4. Üç büyükşehir toplam vergilerin % 66'sını topluyor ve bunun 8.5'i belediyelere gidiyor. Kocaeli'ni de kattığımızda bu oran 76. Bizim gibi 51 il belediyesi toplam vergi gelirlerinin 1.5'ini nüfusuna göre paylaşıyor. Burada çok büyük bir adaletsizlik var. Benim Sayın Cumhurbaşkanımıza hitaben yaptığım konuşmada talebim; 1.5'lik oranın en az 1 puan artırılması ve bu gelir adaletsizliğinin

giderilmesiydi. Ben bunu çok önemsiyorum ve bizim gibi 51 il belediye başkanının da bu konuda hassas ve talepkar olmalarını arzu ediyorum. Belediyecilik hizmetlerinde bu adaletsizlik giderilmeden, mali kaynakları artırmadan hizmet üretmek mümkün değil. Bunun partisi önemli değil, önemli olan belediyelerimizin gelir kaynaklarının Türkiye'nin vergi gelirleri içerisinde yeniden düzenlenmesi, adil bir dağılım yapılması” şeklinde konuştu.

Güncel konularla ilgili de açıklamalarda bulunan, 65'inci Hükümetin Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı ve Düzce Belediye Başkanı Dr. Özlü; “Türkiye S-400'lerin yerine kendi hava savunma sistemini üretebilir ve dost ve kardeş ülkelere pazarlayabilir. Türk şirketlerinin, Türk sanayisinin geldiği noktada bunu yapmak mümkün” dedi.



Uzun yıllar Savunma Sanayii Müsteşar Yardımcılığı ve Türk Uçak Sanayi A.Ş. (TUSAŞ), Havacılık Endüstrileri A.Ş. (HEAŞ), TEKNO PARK İstanbul, Savunma Teknolojileri Mühendislik Mühendislik A.Ş. (STM) ve Türk Havacılık ve Uzay Sanayi A.Ş. (TAI) şirketlerinde yönetim kurulu üyesi ve başkan olarak görev yapan Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, Türkiye'nin kendi hava savunma sistemini üretebileceğini ifade etti. Dr. Özlü konuyla ilgili yaptığı açıklamada; "Savunma sanayimiz 2002 yılından sonra ciddi bir mesafe aldı. Bu da yerli üretim, yerli tasarım ve yurtiçi üretim noktalarında oldu. Proje bazlı çalışmalarda Türkiye'nin artık kendi sistemlerini tasarladığını ve ürettiğini, yaklaşık % 65 oranda yurtdışı bağımlılığının azaldığını görüyoruz. Türkiye geçen 20 yılda temel sorunlarını çözdü. Bizim gönlümüzden geçen, Türkiye'nin gelecek 20 yılda bir sıçrama yapması, ülkemizin buna ihtiyacı var. Biz geçen 20 yılda büyük bir mesafe aldık, ama dünya da durmadı, dünya da ilerliyor. 20 yıl öncede 17'inci büyük ekonomiydik, yine aynı sıradayız. Türkiye'nin gayri safi milli hâsılası, dünya gayri safi hâsılasının yaklaşık yüzde biridir. Bu iyi olduğumuz dönemlerde % 30 artar, kötü olduğumuz dönemlerde % 30 azalır. Ama bu 300 yıldır böyledir. Arzumuz Türkiye'nin artık bir sıçrama yapması ve dünya gayri safi hâsılasından % 2-3 pay alması. Bunun yolu üretim ekonomisinden



geçiyor, Türkiye'nin üretim ekonomisine yönelmesi gerekiyor. Bu üretim ekonomisinin de teknoloji odaklı olması gerekiyor. Her şeyi üretmek değil, Pakistan ve Bangladeş gibi katma değeri düşük ürünler üretmek değil, yükte hafif pahada ağır ürünler üretmesi gerekiyor. Bu da bilgi ile olur, teknoloji ile olur. Bilgi üreten, teknoloji üreten, ürettiği teknolojiyi sanayiye enjekte eden ve katma değeri yüksek ürünler üreten bir Türkiye arzu ediyoruz.

Bir tek şeye ihtiyacımız var; çalışmak, daha çok çalışmak ve üretmek. Savunma teknolojileri ve üretimi Türkiye'nin önümüzdeki 20 yılda üzerinde özenle durması gereken bir konu. Ben bu sektörde yöneticilik yapan arkadaşlarımızın takvim bazlı çalışmalar yapmalarını arzu ediyorum. Çünkü zaman konusunda biraz savurgan davranıyoruz. Türkiye 2015 yılında hava savunma sistemi S-400 yerine ikame edebileceği

hava savunma sistemini ciddi bir program dâhilinde üretme çalışmalarını yürütebilseydi, bugün Türkiye'nin aynen insansız hava aracı olduğu gibi kendi S-400'leri olabiliirdi. Bunu Türkiye yapabiliirdi, Türk sanayisi yapabiliirdi. Nasıl yapabiliirdi? İhtiyaç duyduğu, eksik olduğu alanlarda yurtdışından destek sağlayarak bunu yapabiliirdi. Ama biz halen S-400'leri konuşuyoruz. Bence Türkiye'nin ne S-400'e, ne de bir başka hava savunma sistemine ihtiyacı yok, Türkiye bu sistemleri kendisi tasarlayabilir, kendisi üretebilir, ben teknolojik düzeyimizin ve gelişmişliğimizin buna müsait olduğunu düşünüyorum. Bu konulardaki fikirlerim son derece güncel, yani eski bilgiler değil, takip ediyor ve okuyorum. Dolayısıyla S-400'lerin yerine kendi hava savunma sistemini üretebilir ve dost ve kardeş ülkelere pazarlayabilir. Türk şirketlerinin, Türk sanayisinin geldiği noktada bunu yapmak mümkün" dedi.

Türkiye'nin son dönemde Türk Dünyası ile sıcak ilişkiler kurduğuna da dikkat çeken Dr. Faruk Özlü; "Bir Türk Birliği kurulabilir, ancak birlik üyelerinin birbirini tamamlaması lazım. Biz, Müslüman Türk olarak her zaman milletimizin bir araya gelmesini isteriz. Bunun öncülüğünü de Türkiye yapabilir. Türk ve İslam Dünyası arasındaki ilişkilerin geliştirilmesi konusunda bir yapılandırmaya gidilebilir" şeklinde açıklamalarını tamamladı.





BOLU MANTAR ÜRETİMİNİN MERKEZİ OLUYOR

Bolu'yu kültür mantarı yetiştiriciliğiyle tanıştıran Bolu Belediyesi kentte kurduğu üretim tesislerinin açılışını gerçekleştirdi.

Bolu Belediyesi geçtiğimiz yıl kurduğu Köroğlu Kooperatifi aracılığıyla, Bolululara ek gelir kapısı sağlamak ve aynı zamanda üretimi teşvik etmek adına, kültür mantarı üreticiliğine başlamıştı. Kısa sürede yoğun ilgi gören mantar yetiştiriciliğini daha da yaygınlaştırmak isteyen Bolu Belediyesi, mantar üretimi hakkında eğitim verdikten sonra sözleşme imzaladığı alt üreticilerine, üretim tesisleri ve çadırlar kurmuştu.

Karacasu yolu üzerindeki Park ve Bahçeler Müdürlüğü'nün yanına kurulan yaklaşık 800 ton kompost kapasiteli 39 adet üretim çadırının açılışı bugün gerçekleşti.

Çok sayıda üreticinin, sivil toplum kuruluşu ve siyasi parti temsilcilerinin katılımıyla gerçekleşen açılış töreninde konuşan Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, üreten bir belediye olmayı hedeflediklerini belirterek, şunları söyledi:

"Mantar üretimini geçmişte birileri de-

nedi. Sonrasında sürdüremediler. Biz bu işe Fatih Demiral kardeşimizin önerisiyle girdik. Kendisi Bolulu ve mantarcılık bölümü okumuş birisi. Sonrasında biz gelişerek mantar kooperatifimizi kurduk. Geçmişte bu işten zarar edenlerin neden zarar ettiğine baktık. Konu kompost ile ilgiliymiş. Bunu gördük. Kompostta bir tek-

olmuş Türkiye'de. İhaleyle bile alamıyoruz. Kara düzen bir çalışma var. Gelen kompostlar hastalıklı olarak geliyor. Biz o yüzden bir tesis kuralım dedik. En modern ve hijyen şartları en iyisi olan bir tesis hayata geçirmek istedik. Kıbrısık'ta bu tesisi kuruyoruz. Nasip olursa önümüzde ki ay deneme üretimlerine başlayacağız.



"Bu proje tamamen sosyal bir proje"

"Bu işe giren küçük üreticilere alım desteği vereceğimizi söyledik. Bu ilk olarak Kallıcı Konutlarda atıl durumda olan iş yerleriyle başladı. Daha sonra eski mezbahadaki odaları mantar odası yaptık. Seyit Köyü'nde şuanda bir yer daha kiraladık. Ama ana üretim merkezi burası olacak. Şuanda 39 üretim çadırımız var. Bunların 21 tanesi kooperatifimize ait. Kooperatifimiz burayı üreticiyle anlaşarak yaptı. Depozito aldı ve orayı bununla yaptı. Buradan çadır alanlar, istediği anda depozitosunu aynı şekilde geri alıp bunu bırakabilecekler. Ama ben kimsenin kolay kolay bırakabileceğini sanmıyorum. Çünkü buradaki sistemimiz şu; Biz üreticiye kompostu veriyoruz. İlacını ve torf toprağını veriyoruz. Hatta gerekirse işçi desteğini de veriyoruz. Kendilerine 8,5 TL'den alım garantisi veriyoruz. Şöyle bir prensip kararı aldık. Mantar üretimi dar gelirli ailelerin gelir kaynağı olacak dedik. Bu yüzden bir kriter koyduk. 120 metrekarenin üzerindeki üreticileri biz büyük üretici sayarız. Onlara alım garantisi vermeyiz. Bazı ticari zekası yüksek abilerimiz 4-5 bin metrekarelik alanlarda mantar üretimine girmek istedi. Elbette girebilir ancak biz kendilerine alım garantisi vermeyeceğimizi belirttik. Bu bizim açımızdan sosyal bir proje. Biz burada kazanılanların tamamını üreticimizle ve çalışanlarımızla paylaşma peşindeyiz"

"Üreticilerimiz 40 günde 15-20 bin lira para kazanıyor"

"Burası tek bir alanda en büyük mantar üretim tesisi. Yaklaşık 6 bin metrekare kapalı alana sahip. İçeride inverter klimalar, kameralar ve ranzalar var. Dolayısıyla anlık ölçümleri yapıyor. Isı ve nem anlamında o çadırdaki iyi gitmeyen bir şeyler olursa üreticinin haberi oluyor. Bir ablamız 3 flaşta top-



lam yüzde 40'ın üzerinde verim almış. Arkadaşlar ortalamasını yüzde 30'dan düşünürseniz çadırdaki 20 ton kompost yükleniyor. Kompost satanlar şuanda tok satıcı oldukları için ve fiyatları sürekli manipüle edecek kompost tesisleri olmadıkları için şuanda biz maalesef kompostu üreticilerimize 1450 TL'den veriyoruz. Buna ilaç ve toprak maliyeti girdiğinde bu rakam 1600 TL'ye çıkıyor. Buna rağmen kar ediliyor. Biz mantarı 8,5 TL'den alıyoruz. Bir üretici 40 gün içerisinde 15 ile 20 bin arasında para kazanıyor"

Başkan'dan mantar üreticisine çifte müjde

"Bugün üreticilerimize bir müjdem var. Mantar alım fiyatlarına bugünden itibaren 0,50 kuruş daha zam yaptık. Artık mantarımızı 9 TL'den alıyoruz. Asıl müjdem şu; Kıbrısık'taki kompost tesisinde biz kompostu dışarıya satmak için üretmiyoruz. Yılda 15 bin ton kompost üretecek. Orada ürettiğimiz kompostu kendi üreticilerimize çok daha uygun fiyata vereceğiz. Türkiye'nin mantarının yüzde 15'i Bolu'dan karşılanıyor olacak. Plastik kasalar var ya geçen sene 1,5 TL'den alırken şuanda 4 TL'ye çıkardılar. Pazarcılarda kullanıyor bunu. Önümüzdeki bir ay içerisinde plastik enjeksiyon tesisimizin de temelini atmış olacağız. Burada hem

önemli bir girdimizi aşağıya düşüreceğiz. Hem de onun Pazar sektörüne satışıyla önemli bir kazanç kapısı daha açacağız"

"Kuracağımız kooperatif Türkiye'nin en büyüğü olacak"

"SODEM bana önemli bir yetki verdi. Dediler ki siz bu kooperatif konusunda çok tecrübeli oldunuz. Siz bir üst kooperatif kurun. Biz size oybirliğiyle yetki verelim. Büyük belediyelerin ve küçük belediyelerin farklı pay sahibi olduğu bir çatı kooperatif kurun. Bu kooperatifin ana kurucusu da Köroğlu Kooperatifi olsun dedi. Bunu da kısa sürede hayata geçirebilirsek, göreceksiniz Köroğlu Tarımsal ürünler Kooperatifi'nin liderliğindeki ana çatı kooperatif, Türkiye'nin en büyük kooperatiflerinden biri haline gelecek. Kooperatif deyip geçmeyin! TORKU, aslında bir kooperatif. Oradaki köylüler kurmuşlar. Şuanda bir dünya markası haline geldi. Tarım Teknoloji LTDİ şirketi de kurduk. Hibe aldık. Hem tarım hem de teknoloji alanında ilerlemiş olacağız"

Özcan'ın ardından Sözleşmeli Üretici Çetin Uslu, mantar üretimi ve 45 günlük hasatta elde ettiği kazancı hakkında bilgiler verdi. Yapılan bilgilendirme sonrası Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, Kıbrısık Belediye Başkanı Emin Tekemen, protokol üyeleri ve kadın işçilerle birlikte ağırlık kurdelesini keserek, ardından mantar üretim çadırında mantar hasadı yaptı.



POSBIYIK: EREĞLİ HEM SANAYİ HEM TURİZM KENTİDİR



Bartın, Karabük, Düzce, Zonguldak ve ilçelerinde görev yapan basın mensupları Kdz. Ereğli Belediyesi'nin davetlisi olarak kente geldi. Belediye Başkanı Halil Posbıyık, Ereğli'nin tarihi ve kültürel gezisine katılan gazetecilerin 24 Temmuz Basın ve Gazeteciler Günü'nü düzenlediği yemekte kutladı.

Kdz. Ereğli Belediyesi, Bartın, Karabük, Çaycuma, Devrek, Zonguldak, Düzce, Akçakoca, Ereğli ve Alaplı'dan basın mensupları için gezi düzenledi. Barış Plajı'nda öğle yemeği ile başlayan programda konuşma yapan Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, 24 Temmuz Basın ve Gazeteciler Günü'nde düzenlemek istedikleri etkinliğin bugün gerçekleştiğini belirterek, gazeteciler gününü kutladı ve katılım için mutlu olduğunu ifade etti.

Kdz. Ereğli Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürü Muhammet Ali Ateş, havuz, aqua park ve plajda yapılan çalışmalar hakkında gazetecilere detaylı bilgi verdi. Daha sonra kent merkezine geçen gazeteciler, sahilde yer alan Alemdar Gemisi'ni ziyaret etti. Geçtiğimiz günlerde açılışı yapılan ve Türkiye'de 13'sü olan içerisinde farklı dönemlere



ait yüzlerce oyuncak olan Oyuncak Evi'ni gezen gazeteciler, sonrasında Sanat Sokakı'nı gezdi. Burada el emeği ürünler ve resamların çalışmalarını inceleme fırsatı bulan basın mensupları daha sonra Bele-

diye tarafından hizmete giren Halk Kafe'de sohbet etti. Antik Dönem'in Acheron Vadisi olarak bilinen günümüzde İnönü Mahallesi'nde yer alan Cehennemağzı Mağaralarını gezen gazeteciler, burada kilise mağarası

olarak da bilinen mağara içinde sütunlar, mozaikler, kandil yuvalarını inceledi. 400 metrekarelik alanda zemini taban suyu ile kaplı olan mağarada Herkül'ün Kerberus'u yok ederek yeryüzüne çıkardığı bölgede bilgiler gazetecilere rehberlerce anlatıldı.

Ereğli'de 3 tepeden biri olan ve günümüzde askeri sınırları içerisinde yer alan, koruma altında olan Kaletpe'ye çıkan gazeteciler burada bilgiler aldıktan sonra Bizans döneminde yapılan kalenin kalıntıları ve sarnıçları inceleme fırsatı buldu.

Kentin tanıtımı için düzenlenen programda daha sonra tekne turuna çıkan gazeteciler, Ereğli Alaplı ilçeleri arasında yer alan Barış Plajı'na geçti.

Düzenlenen akşam yemeği sonrası Belediye Başkanı Posbıyık basın mensuplarına konuşma yaptı. Bölge basınının etkinliğe katılımını, büyük bir buluşma olarak anlatan Başkan Posbıyık Ereğli'nin sanayi kenti olması yanı sıra turizm kenti olduğunu vurguladı. Posbıyık açıklamasında, "Ereğli'yi ve Ereğli halkını çok seviyorum. Onlara hizmet etmek benim için en büyük keyif, en büyük aşk. Aynı duygu ve heyecanla devam ediyorum. Ereğli'ye elimizden geldiği kadar hizmetler yapmaya çalışıyoruz, hizmet üretmeye çalışıyoruz. Bugün arkadaşlarımız sizleri gezdirdiler. Ereğli'nin önemli noktalarını gezdiniz. Sizin Ereğli'de olmanızdan büyük mutluluk duyduk. Sizlerle beraber olmak çok güzeldi. Ereğli'de elimizden geldiği kadar güzel şeyler yapmaya çalışıyoruz. Ereğli'ye ilk bakışta sanayi kenti diye bakarlar, doğrudur burası bir sanayi kentidir. Ama 1994 yılında belediye başkanı olduğum günden itibaren hep şöyle haykırıyorum; Kdz. Ereğli, sanayi kentidir ama aynı zamanda turizm



kentidir. Kdz. Ereğli'de sanayi ve turizmi birlikte götürüceğiz, yürüteceğiz. Önümüzdeki günlerde büyük hamlelerimiz var inşallah. Mesela bugün oyuncak müzesine gittiniz, çocuk oyun evine gittiniz, Türkiye'de 13 tane müze var 13'üncüsü biziz. Üniversite ile birlikte çalışıyoruz. Hemen onun karşısında eski belediye binasının karşısında Roma hamamları çıkmıştı, çok önemli tarihi bir eser. Oranın ruhsatlarını aldık ve ihaleye verdik. İlk defa burada açıklıyorum; 13 milyon liraya ihaleye verdik. Öz kaynaklarımızla inşallah yapacağız. Belediyemizin hiçbir sıkıntısı yok. Ne vergi dairesine ne sigortaya ne müteahhitlere borcumuz yok. İşçi, memur parasını zamanından önce ikramiyesiyle birlikte öderiz, hiç bir aksama Allah'a şükürler olmadı belediye başkanlığım döneminde ve olmayacak da. Bölgede en yüksek zammı da biz yaparız. Herkes bizi gözler ona göre zam yaparlar. En son Barış Plajı'nı aldık ve burayı güzelleştirmeye başladık. Halk büyük bir ilgi gösteriyor. Çekerek yerlerinden başlayıp Alaplı'ya kadar olan sahil plajımız 3,7 kilometre uzunluğunda.

Yani Karadeniz'de böyle denize girmek için güzel bir ortam yok. Hijyen, hizmet ve sağlıklı bir ortam iddia ediyorum hiçbir bölgede böylesine yoktur. Plajlara ve mesire alanına giriş ücretsiz. Biz Ereğli'de hep şu sözleri söylüyoruz; 'Denizin mavisini, ormanın yeşili, güneşin sarısının orijinal renkleri dünyada sadece Kdz. Ereğli'de vardır. Kdz. Ereğli'yi görmeden ölmek öbür dünyaya eksik gitmek demektir.' Dolayısıyla ilk kez Ereğli'ye gelenler bu şansı kullandılar ve eksikliklerini giderdiler. Rahmetli Michael Jackson da onun için Ereğli'ye gelmek istemişti, eksikliğini gidermek için. Ama maalesef tam buraya geleceği zaman rahmetli oldu. Ama şimdi vokalisti buraya geliyor, Eylül ayında vokalisti gelecek o da zaten ne amaçla geldiğini anlatacak. Hepinize çok teşekkür ediyorum." İfadelerini kullandı.

Gazeteciler daha sonra Başkan Halil Posbıyık ile beraber, yapımında sona yaklaşan havuz ve aqua park alanını gezdi. Günün sonunda gezi programına katılan gazetecilere, Ereğli'yi tanıtıcı kitap ve ürünler hediye edildi.





KARADENİZ GAZI DIŞA BAĞIMLILIĞI BÜYÜK ORANDA AZALTACAK

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, "Sondaj konusunda ulaştığımız teknik yeterlilikle dışa bağımlılığımızı sona erdirdik. Araştırma ve sondaj gemilerimizi filomuza dâhil ettik. Bu gemileri, tersanelerimizdeki bakım ve geliştirme işlemlerinin ardından kendi sınıflarının en iyileri arasına soktuk. İnşallah yakın zamanda Karadeniz gazının devreye girmesiyle kaynaktaki dışa bağımlılığımızı da önemli oranda azaltacağız" dedi.

Cumhurbaşkanı Erdoğan, geçen yıl ağustos ayında milletin uzun zamandır hasretle beklediği müjdeyi büyük bir gururla verdiklerini anımsatarak, şöyle devam etti: "Fatih Sondaj Gemimizin keşfettiği 320 milyar metreküplük doğal gaz sadece Türkiye'de değil, dünyada da büyük yankı uyandırdı. İlk keşiften yaklaşık 2 ay sonra Fatih Sondaj Gemisi'ni ziyaret ederek, ilave 85 milyar metreküplük yeni keşfi de gemimizde açıklamıştık. Keşifle ilgili son müjdemizi ise haziran ayının başlarında Filyos'ta düzenlenen törende vererek 135 milyar metreküplük yeni keşifle toplamda 540 milyar metreküpe ulaştığımızı ilan etmiştik. Karadeniz'de açtığımız bu kuyular ilk değildir, elbette son da olmayacaktır.

Bununla birlikte son 1 yılda açtığımız kuyuların öncekilerden büyük bir farkı vardır. Daha önce bu işleri uluslararası şirketlerle birlikte kiralama usulüyle yürütüyorduk, artık öncekilerden farklı olarak bu işleri kendi gemilerimiz ve kendi insan kaynağımızla yapıyoruz. Sondaj konusunda ulaştığımız teknik yeterlilikle dışa bağımlılığımızı sona erdirdik. Araştırma ve sondaj



gemilerimizi filomuza dahil ettik. Bu gemileri, tersanelerimizdeki bakım ve geliştirme işlemlerinin ardından kendi sınıflarının en iyileri arasına soktuk. İnşallah yakın zamanda Karadeniz gazının devreye girmesiyle kaynaktaki dışa bağımlılığımızı da önemli oranda azaltacağız. Tabii bu işler bir günde, bir gecede olmadı. Arkasında yılların emeği, ortaya konan güçlü irade ve milletimizin desteği var."

"2018'den bu yana 14 derin deniz kuyusu açtık"

Yaklaşık 10 yıl öncesine kadar Türk karasularındaki hidrokarbon kaynaklarının nerede olduğuna ve bunların nasıl bulu-

nacağına dair yeterli veri olmadığını hatırlatan Cumhurbaşkanı Erdoğan, "Şayet biz bu işi hakkıyla yaparsak öncelikle teknik ekipman ve donanım işini halletmemiz gerekir" dedik ve hemen kolları sıvadık. İlk gemimiz Barbaros Hayrettin Paşa'yı 10 yıl önce satın alarak başlattığımız süreci, Kanuni Sondaj Gemimizde bir üst aşamaya çıkardık. Ardından diğer gemilerimiz geldi, sahip olduğumuz filoyla 2018'den bu yana 14 derin deniz kuyusu açtık." dedi.

Akdeniz ve Karadeniz'deki iki ve üç boyutlu sismik araştırmaların 6-7 katına çıkarıldığını belirten Cumhurbaşkanı Erdoğan, şöyle konuştu: "Yaptırımlarla, tehditlerle,

şantajlarla, yıldırımlarla biz engellemeye çalıştılar ancak hiçbirine eyvallah etmedik. Kararlı duruşumuzdan geri adım atmadık. Eğer biz o günün şartlarında yerli ve milli imkanlarla bu operasyonları hızlandırmaydıydık, son yıllarda elde ettiğimiz başarıları başkalarının insafına bırakmış olacaktık. Akla hayale gelmeyecek türlü bahanelerle attığımız her adımın önü kesilecekti. Hamdolsun bunların hepsi geçmişte kaldı. Artık Barbaros Hayrettin Paşa ve Oruç Reis sismik araştırma gemilerimiz denizlerimizin altını tarıyor, Fatih, Yavuz ve Kanuni de sondajlarını yapıyor. Bugün sismik araştırma ve sondaj çalışmalarında son 1 yılda geldiğimiz noktanın önemli bir dönüm noktasını da geride bırakacağız."

"Bugün burada yanan ateşe iyi baksınlar"

Cumhurbaşkanı Erdoğan, bugün Fatih Sondaj Gemisi'nin açtığı, Kanuni Sondaj Gemisi'nin tamamlamasını yaptığı Türkali-2 kuyusu gaz akış testini gerçekleştirdiklerine dikkati çekerek, "Bir başka ifadeyle keşfettiğimiz ve yerin yüzlerce metre altından çıkartmaya başladığımız Karadeniz gazını, bugün ilk defa yerinde yakacağız. Keşfettiğimiz gazın değerini mesnetsiz iddialarla düşürmeye çalışanlar, bugün burada yanan ateşe iyi baksınlar. Biz burada bilimle, bilgiyle, teknikle konuşarak birilerinin yalanlarla, çarpıtmalarla, manipülasyonlarla oluşturmaya çalıştığı algıya da en güzel cevabı veriyoruz" ifadelerini kullandı.

Kuyuda bu aşamaya kadar yapılan işlemler hakkında da bilgi veren Cumhurbaşkanı, önce Türkali-2 kuyusunda 3 seviyede uzun süreli akış testleri yapıldığını, 135 metre perforasyon ve çakıl filtre ile kuyu tamamlama işlemleri yürütüldüğünü söyledi.

Bu işlemin Türkiye'de ilk defa derin denizde, Türkali-2 kuyusunda uygulandığını vurgulayan Cumhurbaşkanı Erdoğan, şunları kaydetti; "İkinci aşamada yüzeyden kontrol edilen akıllı vanalar ve deniz tabanı test vanaları devreye sokuldu. Son aşamada da yüzey test ekipmanları ve flare ile gaz akışa verildi. Bütün bu operasyon, toplamda 247 saatlik bir akış sürecinde gerçekleştirildi. Karadeniz gazının ilk fazını 2023'e yetiştirmek için hem masa başında hem de sahada büyük bir emek harcıyor. Proje elbette kendi içinde doğal ve teknik zorluklar içeriyor. Hamdolsun şu ana kadar iyi bir planlama ve detaylı iş takvimiyle hedeflerimizden herhangi bir



sapma yaşamadık. Bundan sonrası için de çalışmalar aynı titizlikle devam edecek."

"Çalışmalarımız devam ediyor"

Cumhurbaşkanı Erdoğan, son bir yılda Tuna-1, Türkali-1, Türkali-2, Türkali-3 ve Amasra-1 olmak üzere toplam 5 kuyu açtıklarını ve her bir kuyuda keşfedilen gaz miktarını doğruladıklarını belirterek, Tuna-1 kuyusunun 40 kilometre kuzeydoğusunda yer alan Amasra-1 kuyusunun daha önce elde edilen sismik verilerin yorumlanmasıyla açıldığını bildirdi.

Cumhurbaşkanı Erdoğan, "Böylece 135 milyar metreküpük yeni bir rezerv daha yakaladık. Amasra-1 kuyusunun keşfini Sakarya gaz sahasındaki benzer keşiflerin de habercisi olarak görüyoruz. Sahanın etrafındaki çalışmalarımız devam ediyor. İnşallah buralardan gelecek müjdeli haberleri de milletimizle paylaşacağız." dedi.

Gazı karaya çıkaracak deniz tabanı üretim sistemleri ve kara gaz işleme tesislerinin süreçlerinin eş zamanlı sürdüğünü bildiren Cumhurbaşkanı Erdoğan, son aşamada ise her iki üniteyi birbirine bağlayacak boru hatlarını inşa edeceklerini kaydetti. Derin deniz etüt ile boru hattı rotalarının çalışmalarının sona erdiğini ifade eden Cumhurbaşkanı, şöyle devam etti: "Önümüzdeki yıl 169 kilometre boruyu denizin dibine döneceğiz. Bu operasyon dünyanın en uzun derin deniz taban bağlantısı olacak. Kara gaz işleme tesislerinin temelini haziran ayının başında atmıştık. Orada da yoğun bir faaliyet devam ediyor. Karadeniz gazı tüm tesisleriyle biterek, kullanıma girdiğinde Türkiye'nin derin denizlerde arama, sondaj ve üretim kabiliyetlerini üst bir noktaya taşıyacaktır. Bu gazın karaya çıkarılması için yürütülen çalışmalar doğal gaz endüstrisini besleyen yan sanayinin gelişimine de önemli katkı sağlayacaktır. Burada kullanılacak ekipmanın önemli bir kısmı yerli üre-

tim olacaktır."

Bütün bu faaliyetlerin, Türkiye'nin doğal gazda üretimden taşımaya kadar her aşamada ulaştığı etkinliği ortaya koyduğunu vurgulayan Cumhurbaşkanı Erdoğan, şunları kaydetti: "Doğal gaz arz güvenliğinde bölgemizin refahı için kilit bir roldeyiz. Bölge kaynaklarının uluslararası pazarlarla buluşması için her zaman yapıcı bir pozisyon üstlendik, üstlenmeye de devam ediyoruz. Bölgesinin siyasi ve ekonomik bakımından en güçlü ülkesi olan Türkiye'nin uzattığı dost elini tutanlar bugüne kadar hep kazançlı çıktı. Biz karşılıklı saygı ve haklara riayet çerçevesinde kapalı kapılar ardında ne diyorsak, dışarıda da aynısını söyleyen bir ülke ve yönetimiz. Bazıları gibi yolun başında ayrı, ortasında ayrı, sonunda bambaşka konuşmuyoruz. Kendi gazımızın bölge refahına sağlayacağı katkının farkındayız. Bu projenin, Türkiye'nin enerjide merkez ülke rolüne koyacağı katkısı da iyi biliyoruz. Türkiye'nin tecrübesinden, bilgi birikiminden, dostluktan faydalanmak isteyen herkese kapımız sonuna kadar açıktır. Türkiye ile iş yapan bugüne kadar kaybetmedi, bundan sonra da kaybetmeyecektir."

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan, Türkali-2 kuyusu akış testinin hayırlı olmasını dileyerek, "En başından bugüne kadar projenin hayata geçmesinde emeği olan Enerji Bakanlarımıza ve diğer herkese teşekkür ediyorum" dedi.

Canlı bağlantı sırasında Fatih Sondaj Gemisi'ndeki ekip için "Şu anda karşımda doğal gaz milli ekibini görüyorum." ifadesini kullanan Cumhurbaşkanı Erdoğan, "Tüm ekibe şahsım, ailem, milletim adına en kalbi şükranlarımı Ankara'dan bildiriyorum, tekrar tekrar başarılarının devamını diliyorum. Bu yanan ateşlerimiz inşallah hiç sönmeyen" diye konuştu.

ÖZLÜ DÜNYA GENÇLERİNİ KONURALP'TE AĞIRLADI



Batı Karadeniz bölgesinin tek antik tiyatrosunun bulunduğu Prusias Ad Hypium Antik Kenti, Ulusal Ajans işbirliği ile hazırlanan proje kapsamında 6 ülkeden Düzce'ye gelen 65 kişilik Erasmus+ öğrencilerini ağırladı. Başkan Özlü öğrencilere kazı alanını gezdirerek çalışmalar hakkında bilgi verdi.

Batı Karadeniz Bölgesinin tek antik kenti olma özelliği taşıyan Prusias Ad Hypium, yerli ve yabancı turistlerin ilgi odağı olmayı sürdürüyor. Düzceli öğrenciler tarafından hazırlanan ve Ulusal Ajans işbirliği ile hayata geçirilen Erasmus+ gençlik çalışması hareketliliği projesi kapsamında Çek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Macaristan, İspanya ve Romanya'dan 65 öğrenci Düzce'ye geldi.

Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı

Dr. Faruk Özlü, tarafından karşılanan öğrencilere ilk olarak Düzce'nin tescilli yemeği Konuralp pilavı ikram edildi. Yemeğin ardından, kazı çalışmaları yapılan bölgeye geçen öğrencilere, burada antik kent ve antik tiyatro tarihi hakkında bilgi verildi.

Erasmus+ projesi kapsamında 65 yabancı öğrenciyi antik tiyatro kazı alanında misafir etmekten memnuniyet duyduğunu ifade eden Başkan Dr. Faruk Özlü, "Bugünkü kazı alanımızın ziyaretçileri Erasmus öğrencileri. Öğrencilerimizi Düzce'de yaklaşık bir hafta misafir ediyoruz. Bugün de Konuralp bölgesinde devam eden kazı alanında kendilerini misafir ettik. Yerel yemekler ikram ettik. Ülkelerine gittiklerinde n güzel anılarla, güzel düşüncelerle Düzce'mizin tanıtımına katkıda bulunacaklar" dedi.





BOLU'NUN YÖRESEL ÜRÜNLERİ İSTANBUL'DA TANITILDI

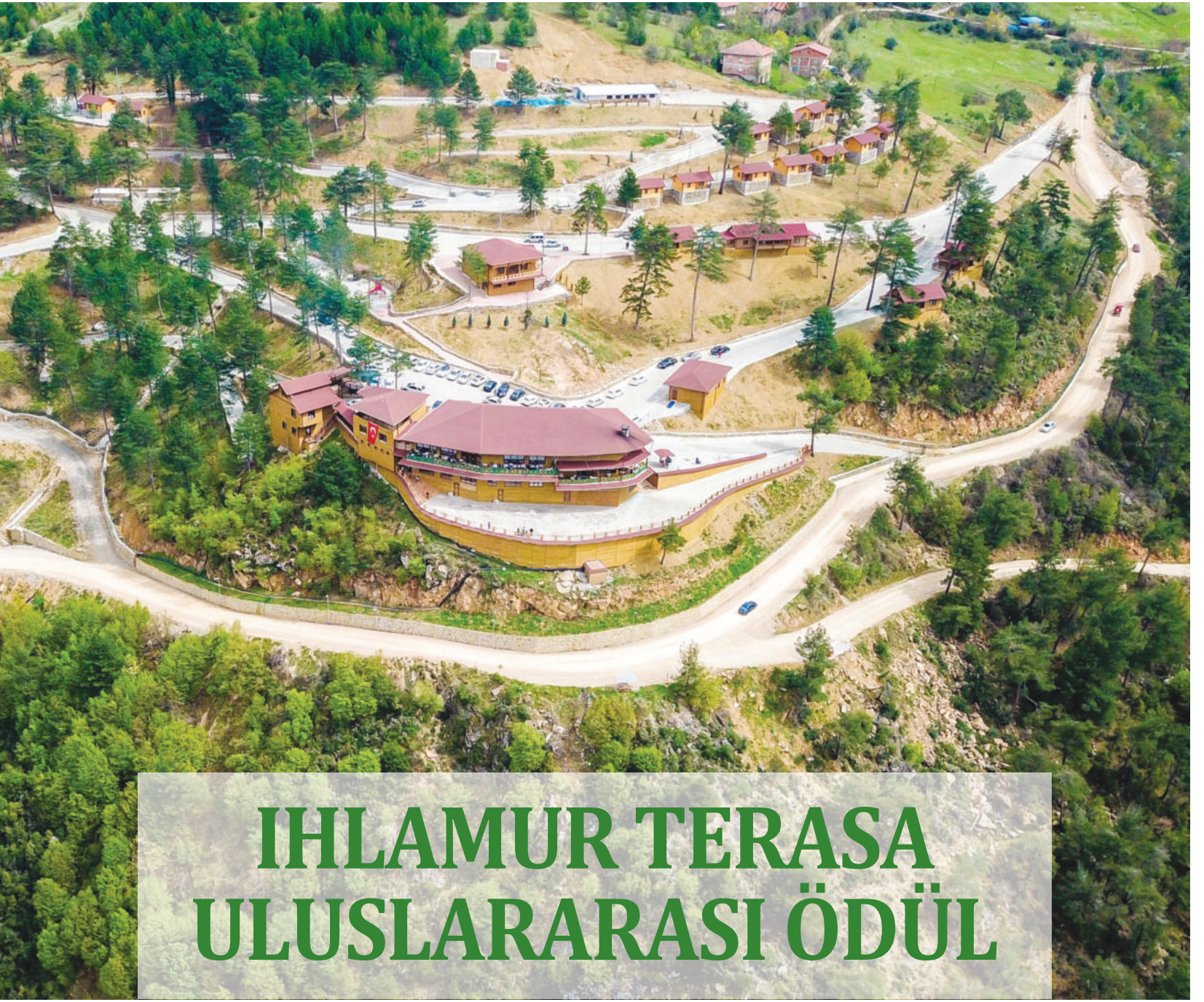
Koroğlu Kooperatifi, İstanbul'da düzenlenen Gastronomi Turizm Fuarı & Konferansı 'Gastro Show'da açtığı stantla Bolu'ya özgü yöresel ürünleri tanıttı. Açılan standı İBB Başkanı Ekrem İmamoğlu başta olmak üzere birçok ziyaretçi ilgiyle gezdi.

Yüzde 100 Bolu Belediyesi iştiraki olan, Bolu Bel. A.Ş.'nin hâkim ortağı olduğu "S.S. Koroğlu Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifi", Bolu'ya has yöresel ürünlerinin tanıtılması amacıyla İstanbul Kongre Merkezi'nde düzenlenen Gastronomi Turizm Fuarı & Konferansı 'Gastro Show' da stant açtı.

Fuarın ilk gününde Bolu standı büyük ilgi gördü. Standı aralarında İstanbul Büyükşehir Belediye (İBB) Başkanı Ekrem İmamoğlu ve eşi Dilek İmamoğlu ile İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer'in eşi Neptün Soyer'in de yer aldığı çok sayıda kişi ziyaret ederek, tanıtımı yapılan Bolu'ya has yöresel ürünler hakkında bilgiler aldı.

İBB Başkanı İmamoğlu, eşi Dilek İmamoğlu ve Neptün Soyer, İza buğdayından kızılıklık tarhanasına kadar birçok coğrafi işaret tescilli birçok yöresel ürün hakkında Koroğlu Kooperatifi Başkanı Cevat Çatladı ve Kooperatif Müdürü Bahadır Acar'dan bilgiler aldılar ve ikram edilen iza makarnasının tadına baktılar.





IHLAMUR TERASA ULUSLARARASI ÖDÜL



Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı ve arkadaşlarının ilçeye kazandırdıkları devasa turizm tesisi Ihlamur Teras, fark edilmeye devam ediyor. Batı Karadeniz'in en büyük tesisi olan ve 70 dönümlük bir alan üzerine kurulu olan Ihlamur Teras, Uluslararası Ekoturizm Derneği Ekoturizm Ödülleri'nin "Best Eco-Foundation" kategorisindeki ödüle layık bulundu.

100'e yakın ülkeden 1000'e yakın aday içerisinde, Dünya genelindeki en iyi Eko dostu oylarla Ekoturizm ödülüne layık görülen Ihlamur Teras Tesislerinin bu ödüle layık görülmesi memnurlukla karşılanmıştır.

Tokat'ta düzenlenen ödül törenine katılan Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı, " Muhteşem

tesisimizi ödüle layık gören Uluslararası Ekoturizm Derneği'ne teşekkür ediyorum" dedi.

Amerika'da 1990 yılında kurulan, 206 ülkede üyesi olan, 55 ayrı destinasyonda temsilci başkanı bulunan, Dünya'nın en geniş kapsamlı Uluslararası Ekoturizm Derneği tarafından verilen ödül töreninde, 30'a yakın Büyükelçi, çok sayıda Ekoturizm profesyonelleri, yurt içi ve yurt dışı medya mensupları, Dünya'ca ünlü sosyal medya fenomenler ve özel davetliler hazır bulundu.

Ihlamur Terasın, sürdürülebilir turizmin yaygınlaştırılması adına Ekoturizm ödülüne layık görüldüğü açıklandı ve ödülü Ihlamur Teras Şirketi adına Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı aldı.



TARİHİ ÇEŞMELER GÜN YÜZÜNE ÇIKIYOR



Kdz. Ereğli Belediyesi, tarihi çeşmelere yeniden hayat veriyor. Dört çeşme için projeler hazırlanarak Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu'ndan gerekli izinler alındı. Orhanlar Mahallesi'ndeki ilk çeşme için Ereğli Müzesi yetkililerinin gözetiminde, Bülent Ecevit Üniversitesi'nden arkeologların desteğiyle harekete geçildi ve çeşme ortaya

çıkarıldı. İkinci aşamada restorasyon yapılarak çeşmeye su verilecek. Belediye Başkanı Halil Posbıyık çalışmaları yerinde inceledi ve "Çocukluğumuzda buradan su içerdik. Bunları yeniden gün yüzüne çıkarıyoruz. Ereğli halkına hayırlı olsun" dedi.

Kdz. Ereğli'de tarihi çeşmeler yeniden hayat buluyor. Kdz. Ereğli Belediyesi, şehir

merkezindeki dört tarihi çeşmenin gün yüzüne çıkarılması ve restore edilmesi için proje hazırlayarak Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu'na başvurdu. Gerekli izinler alınarak Orhanlar Mahallesi'ndeki ilk çeşme için harekete geçildi. Belediye Başkanı Halil Posbıyık çalışmaları yerinde takip etti. Posbıyık, "çocukluğumuzda buradan su içerdik. Bu çeşmeleri yeniden gün yüzüne çıkarıyoruz. Ereğli halkına hayırlı olsun" dedi.

Posbıyık şu bilgileri verdi; "Bunun gibi üç çeşme daha bulunuyor. Zaman içinde onlar da ortaya çıkarılacak. Müze Müdürlüğü'nün gözetiminde belediye ekiplerimizle bu çalışmaları sürdürüyoruz. Çeşmeler ortaya çıktıktan sonra gerekli çalışmalar yapıp restore edilecek. Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi'nden arkeologlar bu çalışmalarda bize destek oluyor. Çeşmeler yeniden hayatımızın bir parçası olacak. Tarihi değerlerimizi korumak, sahip çıkmak için çalışmalarımız devam ediyor. Bütün ekibe teşekkür ediyorum."

Çalışmalar halktan büyük ilgi görüyor. Orta yaşlılar heyecan duyarak çeşmeyle ilgili anılarını dile getiriyor. Gençler, duydukları memnuniyeti ifade ediyor.



TEMİZ ENERJİ İÇİN BİR ADIM DAHA ATILDI

Kendi kendine yeten iklim dostu belediye olmak için yatırımlarını sürdüren Çaycuma Belediyesi, doğa ve balık dostu Arşimet Burgulu Türbin ile elektrik üretecek hidroelektrik santralinin yapımında yeni bir aşamaya ulaştı. Su taşıyacak kanalların imalatına devam eden belediye ekipleri makinelerin kurulacağı tesisin temelini de attı.

Çaycuma Belediyesinin Filyos Irmağının kenarında yapımını sürdürdüğü Arşimet burgulu türbin ile elektrik üretecek hidroelektrik santralinde çalışmalar devam ediyor. Santrale su taşıyacak kanalların imalatı yapılırken, makinelerin kurulacağı tesisin temeli de atıldı. Bugüne kadar yapılan çalışmalarda 80 metreyi bulan su kanalının yaklaşık 40 metresi imal edilirken, tesisin, ay sonuna kadar makine montajına hazır hale getirileceği bildirildi. "Çevre ve balık dostu santral" olarak bilinen Arşimet burgulu santraller, geleneksel santraller gibi can suyu ve balık geçidi gerektirmiyor. Suyu oksijen miktarı bakımından zenginleştiren Arşimet burgusu, su debisi %80 azalsa veya %20 artsa bile yüksek verimle elektrik üretimine devam ediyor. Kurulumu sırasında geleneksel türbinlere göre daha az hafriyat ve betonarme yapıya ihtiyaç duyduğu için doğal dokuya da hiçbir zarar vermiyor.

"DOĞAYA HİÇ BİR ZARAR VERMEDEN KENDİ ELEKTRİĞİMİZİ ÜRETECEĞİZ"

Yapılan çalışmayla ilgili değerlendirmelerde bulunan Belediye Başkanı Bülent Kantarcı, "Su canlılarıyla doğaya hiçbir zarar

vermeden, günde, 250 kilovat elektrik üreteceğimiz santralin çalışmalarına devam ediyoruz. Küresel ısınmanın ileri boyutlara ulaştığı, iklim krizinin tüm biçimleriyle kendini hissettirdiği bir zamanda, doğaya hiç bir zarar vermeden kendi elektriğimizi üreteceğiz. Hepimiz büyük bir endişe içinde izliyoruz, memleketin bir tarafını seller götürüyor, diğer yanında büyük boyutlu orman yangınları tüm hayatı tehdit ediyor. Doğadaki tüm canlılar gibi biz de ciddi risklerle karşı karşıyayız. Fosil yakıtların yakılarak elektrik elde edilmesinin son derece yanlış olduğu, artık, herkes tarafın kabul edilen bir olgu haline geldi. İnsanoğlu olarak bizim artık aklımıza başımıza almamız gerekiyor. 'Her ne pahasına olursa olsun her türlü enerjiyi kullanırım' demenin zamanı geçti. Onun için enerjimizi rüzgâr gibi, güneş gibi, akarsular gibi yenilenebilir temiz enerji kaynaklarından elde etmemiz gerekiyor. Bu yatırımı tam da bu bilinçle hayata geçiriyoruz. Kendi kendine yeten, iklim dostu bir belediye olmak için çıktığımız yolda, verdiğimiz sözleri bir bir tutmanın sevinci içindeyim" dedi.

"YALNIZCA İLÇEMİZE, BÖLGEMİZE DEĞİL İNSANLIĞA DA HİZMET ETTİĞİMİZİ DÜŞÜNÜYORUM"

Kantarcı açıklamasında, "Çaycuma'nın tam ortasından geçen Filyos Çayı'nın sularını, ekolojik değerini de koruyarak ekonomik değere dönüştürüyoruz. Elde edeceğimiz tertemiz enerjiyle, yalnızca ilçemize, bölgemize değil insanlığa da hizmet ettiğimizi düşünüyorum. Aslında bizim ölçeğimizdeki belediyelerin kendi olanaklarıyla bu yatırımları yapması kolay değil. Çünkü bu projenin geri dönüşü 7-8 yılı bulacak. Ne yazık ki bu gibi işler, bir plan dahilinde desteklenmediği için kaynak bulmakta zorluk çekiyoruz. Bu nedenle kendi imkânlarımızla yapıyoruz. Bunun önemli bir mesaj olduğunu düşünüyorum. Bu da bizim için ayrı bir haz kaynağı oluyor. İnşallah uzun zaman geçmeden çalışmaları tamamlayıp, tesisin açılışını yaparak elektrik üretmeye başlayacağız. Çalışmalar sedde gerisinde olsa da ırmak yatağı içinde sürüyor. Bu nedenle arkadaşlarımız zor şartlarda çalışıyor. Burada büyük bir özveri ile çalışan arkadaşlarımıza kolaylıklar diliyor, emekleri için teşekkür ediyorum" şeklinde ifadelerle de yer verdi.



BAŞKAN KÖSE'DEN ÜRETEK KADINLARA TAM DESTEK



Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse tarafından projelendirilen Kadın Üreticiler Pazarı faaliyete girdi. Pazar, kurulduğu günden itibaren yoğun ilgiyle karşılaştı. Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse de pazaryerine gelerek, incelemelerde bulundu. Tüm standları ziyaret ederek alışveriş yapan Başkan Köse, kadın üreticilerle tek tek sohbet etti. Başkan Köse'yi ilgiyle karşılayan kadın üreticiler, kendilerine bu imkânı sağladığı için Köse'ye teşekkür ettiler. Ziyaret son-

rası açıklama yapan Safranbolu Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclis Başkanvekili Elif Köse, "Kadınlarımız bir şeyler üretiyorlar ancak bunları satmak için bir yerleri yoktu. Herkesin dükkân açma ya da pazar yerinde yer bulma şansı olmadığı için üreten kadınlara her hafta cumartesi günü Perşembe Pazarı'nın olduğu bölümde yer verdik. İstiyoruz ki ekonomiye ve aile bütçelerine katkı sağlayabilsinler. Hepsine bol kazançlar diliyorum" dedi...





AVRUPA'NIN EN BÜYÜK JELATİN FABRİKASI GEREDİ'DE AÇILDI



Gerede'de bulunan Karma Organize Sanayi'de her geçen gün fabrikaların açılışı bir bir gerçekleşirken istihdam artarak katlanmaya devam ediyor. 38 parselli Karma Organize Sanayide boş yer kalmazken bir fabrika daha hizmete girdi.

Programa, Bolu Valisi Ahmet Ümit, Bolu milletvekilleri Arzu Aydın, Fehmi Küpçü, Trabzon Milletvekili Muhammet Balta, Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Fatih Metin, Kazakistan'ın Ankara Büyükelçisi Abzal Saparbekuly, Halavet Gıda İcra Kurulu Başkanı Yusuf Aydemir, Gerede Belediye Başkanı Mustafa Allar ve diğer ilgililer katıldı.

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Avrupa'nın jelatin üretim kapasitesi en büyük fabrikası "Halavet Gıda"nın Gerede OSB'deki tesisi'nin açılışını yaptı. Bakan Varank, Halavet Gıda'nın yeni tesisiyle, Türkiye'nin dünya ihracatından çok daha fazla pay almasını sağlamış olacağını kaydederek, fabrikayla 2021 cirounun 80 milyon doların üzerine, top-

lam istihdamının da 180'nin üzerine çıkmasını beklediklerini belirtti.

2021 yılı ilk çeyrek büyüme rakamlarını değerlendiren Bakan Varank, "Yılın ilk çeyreğinde yüzde 7 gibi ciddi bir büyüme oranı yakaladık. OECD'nin yayımladığı son raporlarda da ekonomimiz, en güçlü toparlanma gösterecek ekonomilerden biri olarak öngörülüyor" dedi.

TÜRKİYE'NİN İLK KOLOJEN ÜRETİMİ

Bakan Varank, açılış törenindeki konuşmasında, Halavet Gıda'nın vizyoner bakış açısıyla tasarlayıp hayata geçirdiği, gıda jelatini üretim kapasitesi bakımından Avrupa'nın en büyük fabrikasının resmi açılışını gerçekleşt-



tirdiklerini belirtti. Türkiye'deki ilk kolajen üretiminin 2012'de Halavet Gıda tarafından yapıldığını anlatan Varank, "Siğır jelatini ve kolajen üretimiyle ithalat ve ihracat oranlarını ters düz eden firmamız, inşallah bu yeni tesisiyle Türkiye'nin dünya ihracatından çok daha fazla pay almasını da sağlamış olacaktır" ifadelerini kullandı.

EKONOMİYE GÜÇ

Varank, 2020'de elde ettiği 56 milyon dolarlık cironun yüzde 60'ını ihraç eden firmanın Tuzla'daki fabrikasının 60 ülkeye ihracat yaptığını, 25 milyon dolar yatırımla kurulan bu fabrikanın da firmanın gücüne, Türkiye'nin ekonomisine güç katacağını anlattı. İlaç, gıda, sağlık ve kozmetik sektörlerine yönelik üretim yapacak fabrikanın, başlangıç olarak 80 kişiye istihdam sağlayacak yıllık 7 bin ton yenilebilir jelatin üretim kapasitesiyle start verdiğini anlatan Varank, 2022'de de yıllık 5 bin ton kapasiteli yeni kolajen hatlarını devreye sokacağını, hedefin üretim yüzde 90'ının ihraç edilmesi olduğunu kaydetti.

YATIRIM, İSTİHDAM, ÜRETİM VE İHRACAT

Fabrikayla 2021 cirosunun 80 milyon doların üzerine, toplam istihdamının da 180'nin üzerine çıkmasını beklediklerine işaret eden Varank, "Böyle başarılı firmalarımızı, Bakanlık olarak hiçbir zaman yalnız bırakmıyoruz. Halavet Gıda'nın Tuzla'daki



fabrikası için olduğu gibi bu fabrikamıza yönelik de yatırım teşvik belgesini daha önce düzenledik. Türkiye'nin gündemini yatırım, istihdam, üretim ve ihracatta tutmakta hükümet olarak kararlıyız. Bunun en güzel örneklerinden birinin de açılışını gerçekleştiriyoruz. Peki yeterli mi? Bence değil. Yaptığı Ar-Ge çalışmalarıyla jelatin serüvenine başlayan Halavet Gıda'ya bakanlığımız desteğiyle bir de Ar-Ge merkezinin yakışacağına inanıyorum" diye konuştu.

HELAL SERTİFİKASI

Halavet Gıda'nın, Tuzla'daki fabrikasında başta TSE olmak üzere birçok uluslararası kuruluştan helal sertifikasyon belgesine sahip olduğunu belirten Varank, "Açılışını yaptığımız bu tesis de üretim süreçlerinin tamamlanıp incelenebilir arşiv kaydının oluşmasıyla inşallah helal sertifikasını almış olacak" dedi.

POZİTİF BÜYÜME

Bakan Varank, 2008 krizi, bölgesel çatışmalar, küresel ısınma ve salgın nedeniyle dünya ticaretinin büyük sınamalardan geçtiğine dikkati çekerek, "Dünyadaki olumsuz

iklime rağmen 2020'yi pozitif büyümeyle kapatmayı başardık. 2021'in ilk çeyreğinde yüzde 7 gibi ciddi bir büyüme oranını yakaladık. OECD'nin yayımladığı son raporlarda da ekonomimiz, en güçlü toparlanmayı gösterecek ekonomilerden biri olarak öngörüldü" dedi.

55 MİLYON LİRA KAYNAK

Geçen yılın rakamlarına göre dünyada 2 milyar dolarlık jelatin ihracatı yapıldığını ve Türkiye'nin 46 milyon dolarla bu ihracattan yalnızca yüzde 2,3 pay alabildiğini belirten Varank, "Jelatin üretimini orta-yüksek teknolojili yatırımlar kapsamına aldık, 4. bölge desteklerimizden faydalandırıyoruz. TÜBİTAK aracılığıyla yenilebilir jelatin ve protein üretimi başta olmak üzere gıda sektöründe 100 projeye şimdiye kadar 55 milyon lira kaynak aktardık. TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsünde, katma değerli üretim ve teknoloji transferi konularında Ar-Ge projeleri yürütüyoruz. İnşallah kamu, üniversite ve özel sektör arasında yaşanan bu güç birliğiyle büyük ve güçlü Türkiye hedefimize emin adımlarla yürümeye devam edeceğiz" şeklinde konuştu.





OYUNCAK EVİ ÇOCUKLARLA BULUŞTU

Kdz. Ereğli’de, oyuncakların diliyle toplumsal, tarihsel değişimi gençlere, çocuklara anlatabilmek, büyüklerle çocuklar arasında köprü oluşturmak, farklı kültürleri çocuklara göstermek, çocukların kişisel becerilerini geliştirmelerine yardımcı olmak amacıyla yola çıkan Oyuncak Evi kapılarını açtı.



Kdz. Ereğli Belediyesi tarafından hazırlıkları tamamlanan ve pandemi nedeniyle açılışı bir süre ertelenen Oyuncak Evi'nin resmi açılışı kent protokolünün katılımıyla yapıldı. İnönü Parkı'ndaki Oyuncak Evi'nin açılış törenine Kaymakam İsmail Çorumluoğlu, Garnizon Komutanı Tuğamiral Taner Gün, Belediye Başkanı Halil Posbıyık ve eşi Neriman Posbıyık, Ereğli Eğitim Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Soner Yavuz, Ankara Üniversitesi Çocuk Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürü Prof. Dr. Müge Artar, belediye başkan yardımcıları, belediye meclis üyeleri, daire müdürleri, diğer protokol üyeleri kreş ve anasınıfı çocukları ile aileleri katıldı.

Kdz. Ereğli Belediyesi Başkan Danışmanı ve Oyuncak Evi proje koordinatörü Nergis Bozkurt, açılış konuşmasında Oyuncak Evi'nin oyuncuların diliyle toplumsal, tarihsel değişimi gençlere, çocuklara anlatılabilmek, büyüklerle çocuklar arasında köprü oluşturmak, farklı kültürleri çocuklara göstermek, çocukların kişisel becerilerini geliştirmelerine katkı sunmak amacıyla yola çıktığını belirtti.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ OYUNCAK MÜZESİ ESİN KAYNAĞIMIZ OLDU

Bozkurt, Oyuncak Evi'nin kuruluş süreciyle ilgili şu bilgileri verdi; "Bugün burada hep birlikte büyük bir heyecanı ve coşkuyu paylaşıyoruz. Çok uzun yıllarımız Ankara'da geçti. Ankara kültür ve sanatın da başkentidir ve pek çok ilk Ankara'da gerçekleşmiştir. Oyuncak Müzesi de bunlardan bir tanesi... Türkiye'nin ilk Oyuncak Müzesi bundan 31 yıl önce Ankara Üniversitesi bünyesinde açıldı. O dönem de çok ilginçti, bu çalışmanın yaygınlaşması gerektiğini düşünerek heyecan duymuştuk. Halen Türkiye'deki pek çok oyuncak müzesine ışık tutan, yol gösteren öncü bir müze olarak hizmet veriyor. Bizim de esin kaynağımız bu müze oldu.

Ereğli'de çocuklara yönelik çok güzel hizmetlere hep tanık oluyoruz. Kente ilk adım attığınızda sizi Çocuk Hakları Bildirgesi karşılıyor. Parklarıyla, yeşil alanlarıyla, kültürel çalışmalarıyla çocukların dikkate alındığı, çocuklara önem verilen bir şehir... Belediye Başkanımız Halil Posbıyık'la bu fikri paylaştığımızda hemen koordinatör olarak Nart Bozkurt ve beni görevlendirdi. Belediyenin ilgili bütün birimlerini harekete geçirdi ve bu yola çıkıldı. Burada o kadar çok arkadaşımızın emeği var ki... Be-



lediyemizin ilgili bütün çalışanları sadece görevleri olduğu için değil, bu sürecin gönüllü bir parçası olarak kendilerini hissettikleri için sevgiyle emek verdiler.

ORTAK BİR ÇALIŞMANIN GÜZEL BİR SONUCU OLARAK BUGÜN BURADAYIZ

Ortak bir çalışmanın güzel bir sonucu olarak bugün buradayız. İlk oyuncak, Meclis Üyemiz Yılmaz Partlak'tan geldi. Eskiden Ereğli'de oynanan telden yapılan bir bulmaca oyunu... Sonra seramik sanatçısı Ayşe Hindistan, antik oyuncakların kopyalarından bir seçki hazırladı. Ardından Sanat Sokağı'nın sakinleri, bir dönem oynanmış oyuncakların örneklerinden yapıp armağan etmeye başladılar. Ümit Ansen, tahta oyuncak üretim atölyesi için yol gösterdi. Belediyede çalışan arkadaşlarımız küçüklüklerinden kalma oyuncak kutularını açtılar. Gazeteci arkadaşımız İsmail Çetin hurdaların arasından çıkan oyuncak araba hazinesiyle bizi buluşturdu. Ressam Yıldız Güzen, Cumhuriyetin ilk öğretmenlerinden büyük halasının oyun not defterini bize ulaştırdı. Oyuncak üreten sanatçılardan büyükeliklerden paketler gelmeye başladı.

Bu sürecin başında Ankara Üniversitesi Oyuncak Müzesi yetkilileriyle temaslarımız oldu. Ön bilgiler aldık. Nurgül Güngör Doğan, iç tasarımı bu deneyimler ışığında oluşturdu. Ankara Üniversitesi Rektörlüğü'ne, Oyuncak Müzesi yetkililerine ufuk açıcı yaklaşımlarından ve desteklerinden dolayı çok teşekkür ediyoruz. Müze yöneticileri Prof. Dr. Müge Artar ve Doç. Ceren Güner Öz şu anda aramızdalar. Kendilerine hoş geldiniz diyoruz. Müzenin koleksiyonundan yaklaşık 400 oyuncak, iki yıl boyunca sergilememiz için bize teslim ettiler. Ayrıca, Ereğli'deki sanatçıların, başışçıların bizlere ulaştırdığı oyuncakları bugün sizlerle paylaşıyoruz.

Bu çalışmalar sırasında İstanbul Oyuncak Müzesi'nin kurucusu Sunay Akın'la pandemi nedeniyle online görüşme yaptık. Tematik müzelerle ilgili bizlerle düşüncelerini paylaştı, memnuniyetini ifade etti. Önerilerde bulundu. Açılışımıza katılamadığı için üzüntülerini iletti, sevgi ve selamlarını gönderdi. Bir de kendi koleksiyonundan bir oyuncak sözü var.

Ereğli Eğitim Fakültesi Dekanı Prof. Soner Yavuz'a ve Doç. Sadiye Keleş'e gönülden teşekkür ediyoruz. Bu süreçte atölye çalışmalarımızı kendileriyle koordineli şekilde ve işbirliği ortamında sürdürmeyi planlıyoruz. Aynı şekilde İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü de işbirliği yapmayı planladığımız kurumların başında yer alıyor. Bu konudaki olumlu yaklaşımları için kendilerine teşekkür ediyoruz.

Oyuncak Evi'nde matematikten drama, astronomiden, el becerilerine, öykü yazmadan, sepet örmeye, çömlek yapmaya kadar pek çok konuda atölyeler gerçekleştirilecek. Burada hem yetişkinler hem de çocuklar için tahta oyuncak yapımı çalışmalarımız olacak. Burası oyuncağa ulaşmakta güçlük çeken çocukların da adresi olsun istedik ve atölye bölümümüzde Oyuncak Kütüphanesi oluştu.





HER YAŞ GRUBU İÇİN MERKEZ OLSUN

Oyuncak Evi, yalnızca çocuklar için değil her yaş grubu için bir merkez olsun istiyoruz. Oyuncaklar bir araya getiriyor, kuşaklar arasında bağ kurulmasını güçlendiriyor. Dünyanın her yerinde aynı oyun ve oyuncak farklı dillerde oynanıyor. Yani oyuncaklar bütün insanlık için de birleştirici...

Belediye Başkanımız Halil Posbıyık'a bu konulardaki duyarlılığı ve öncülüğü nedeniyle saygılarımızı sunuyoruz. Destek veren herkese bir kez daha gönülden teşekkür ediyoruz. Bu kentte çocuk olmanın ne kadar ayrıcalıklı olduğunu görerek 'şimdi çocuk olmak vardı' diyorum. Hepinizi saygıyla selamlıyorum."

PROF.DR. ARTAR: KDZ. EREĞLİ OYUNCAK EVİ, MÜZE STATÜSÜNE KAVUŞMALI

Ankara Üniversitesi Çocuk Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürü Prof. Dr. Müge Artar da konuşmasında şunları söyledi: "Ankara Üniversitesi Oyuncak Müzesi 1990 yılında kuruldu. O gün itibarıyla Türkiye oyuncakçılığının bütün örneklerini toplamaya çalıştık. Benim asistanlık yıllarımda bir parçası var ve daha sonra hocamdan devraldım Oyuncak Müzesi ve Çocuk Kültür Merkezini. Bu aile yadigarı gibi genç nesile aktarılıyor gerçekten de. A.Ü. Oyuncak Müzesi'nin koleksiyonu gereği bir öncü niteliği var, akademik bir çalışmanın parçası olduğu için. 4 bin oyuncakça yakın bir koleksiyonumuz var. Bu koleksiyonun bir parçasını Kültür Bakanlığı'nın izniyle yeni kurulan müzelere aktarıyoruz. Bu yeni kurulan müzelere bir öncül oluşturuyor. Oyuncak Müzelerinin Türkiye'de sayıları artıkça Türk çocuğuna verilen hizmetin de kalitesi artıyor. 1990'ların sonundan itibaren başlayan Türkiye'de 12 müze var. Burası 13'üncü oluyor. Oyuncak Evi ama bir müze niteliği taşıyacağını ümit ediyoruz. Türkiye'de müzeler çok ilerledi. Özellikle de müzelerin bir öğrenme alanı olarak kullanımı çok yaygınlaştı. Çünkü çocuklar okulda öğrendikleri bilgileri okul dışı ortamlarda deneyerek, zevk alarak ve eğlenerek yerleştiriyorlar, kalıcı bilgiler haline getiriyorlar bu bilgileri. O yüzden bir çok müze bu konuda çok çaba sarf ediyor. 2020 yılında Çanakkale Truva Müzesi Avrupa Müze ödülünü aldı. 2021'de de Eski-

şehir Odunpazarı Modern Müze aynı ödüle layık görüldü. Ben umut ediyorum ki ileride Kdz. Ereğli Oyuncak Evi de böyle bir statüye kavuşacaktır. Çok ciddi bir çaba var ve hakikaten kültürel açıdan çok zengin bir yapı var Kdz. Ereğli'de. Ankara Üniversitesi Rektörü Necdet Ünüvar ve Rektör Yardımcısı Hicabi Kırılanc'ın da çok sevgi ve selamları var. Ağılta olmak istemişlerdi ama son anda acil bir müdahale oldu. Ankara'da fakültenin işleri çok yoğunlaştı. Sevgi ve saygılarını yolladılar. Bu tür işler organize bir çaba gerektiriyor. Bir dolu emeğin birleşmesi olarak çıkıyor karşımıza. Öncelikle bize bu yolu açan yöneticilerimize çok teşekkür ediyorum. Halil Posbıyık ve Necdet Ünüvar'ı özellikle anmak istiyorum. Onlar



gönül koymasa bu yol açılmıyor. Bu yol açıldığında devamını getiren ekip de çok önemli. Ben Nergis ve Nart Bozkurt'a çok teşekkürlerimi iletiyorum. Bizimle iletişimden başlayarak çok çaba sarf ettiler. Son olarak da iş arkadaşım Ceren Karadeniz'e teşekkür ediyorum. Bu ekip çalışmasının bütün bölge çocuklarına katkı sağlamasını ve bu katkının da toplumun kültürlenmesine yardımcı olmasını diliyorum."

POSBIYIK; "OYUNCAK EVİ, ÇEVRE İLLERİN ÇEKİM MERKEZİ OLACAK"

Belediye Başkanı Halil Posbıyık, Oyuncak Evi projesini tamamlayarak açılışını yapmanın gururunu yaşadıklarını söyledi.

Emeği geçenlere teşekkür eden Başkan Posbıyık şunları söyledi; "Artık yalnızca Ereğli'mizin değil bütün çevre illerin de çekim merkezi olacak bir Oyuncak Evimiz var. Amacımız, oyuncakların diliyle toplumsal, tarihsel değişimi gençlere, çocuklara anlatabilmek, büyüklerle çocuklar arasında köprü oluşturmak, farklı kültürleri çocuklara göstermek..."

Ayrıca kuracağımız atölyelerde çocukların kişisel becerilerini geliştirebilmek istiyoruz. Bu amaçla oyuncak üreticileriyle, sanatçılarla buluştuk. Bu bir süreç ve ilk adım. Bu süreçte de üniversitemizden, sivil toplum kuruluşlarından ve bütün halkımızdan destek istiyoruz. Hepinizin katılımını bekliyoruz.

Her dönemin kendine özgü oyuncakları var. Eski unutulmuş oyuncakları yeniden hatırlatalım, bunları toparlayıp sergileyelim istedik. Farklı kültürlerin ve farklı ülkelerin oyuncakları burada yer alsın, çocuklar bunlara ulaşabilsin istedik.

Antik oyuncakların kopyaları, unutulmaya yüz tutmuş oyuncaklar, zeka oyunları bu Oyuncak Evi'nde yer alıyor. Oyuncak Evi'nin atölyesinde her yaş grubu için farklı çalışmalar yapılacak. Çocukların kişisel becerilerini geliştirecek eğitsel, yaratıcı çalışmalar yapılış istiyoruz. Oyuncak tamirinden, oyun havuzlarına, sanat atölyelerine kadar pek çok hazırlığımız var.

Oyuncak Evi aynı zamanda çocukların eğitimine ve dünyayı keşfetmelerine yönelik çalışmalar yapacak. Bu projenin çocukların sosyal, duygusal, zihinsel, bedensel gelişim ve iletişim becerilerine katkıda bulunmasını hedefliyoruz. Oyuncak Evi'nde bir yanda geleneksel oyuncaklar, diğer



yanda bugünün gelişmiş teknolojisini ortaya koyan ürünler yer alıyor.

OYUNCAK EVİ'NİN 2 BÖLÜMÜ VAR

Oyuncak evinin iki bölümü var. İlk bölümde Anadolu'da ve Ereğli'de oynanan oyuncaklardan örnekler sergileniyor. İlk bölümdeki oyuncakların büyük bölümünü, Ankara Üniversitesi Oyuncak Müzesi'nin koleksiyonundan seçilmiş oyuncaklar oluşturuyor. Türkiye'nin ilk Oyuncak Müzesi olan ve büyük bir koleksiyona sahip olan Müze, Türkiye'deki oyuncak müzelerine verdikleri büyük destekle de öncü rol oynuyor. 400 oyuncaktan oluşan sergilerini iki yıl için bizimle paylaştılar. Kendilerine teşekkür ediyor ve Ankara Üniversitesi'nden gelen konuklarımız Prof. Dr. Müge Artar'a ve Doç. Dr. Ceren Güner Öze hoş geldiniz diyorum. Yalnızca burada sergiledikleri oyuncaklarla değil, deneyimlerini bizlerle paylaşarak da bize güç veriyorlar. Bu işbirliğine destek veren Ankara Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Necdet Ünüvar'a, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Hicabi Kırılancı'ya şükranlarımı sunuyorum.

Bu süreçte eskiden oynanan oyuncakların benzerlerini yapan, evindeki oyuncaklarını bağışlayan bütün Ereğlili dostlarımıza sanatçılarımıza yürekten teşekkür ediyorum.

HALKIMIZA ÇAĞIRIM, ESKİ OYUNCAKLARINIZI BAĞIŞLAYIN, SERGİLEYELİM

Halkımıza buradan çağırım var. Dolaplarınızda, sandıklarınızda sakladığınız eski döneme ait oyuncaklarınızı Oyuncak Evi'ne bağışlarsanız, isminizle burada sergilemekten mutluluk duyarız.

Bu oyuncak Evi'nde, eski oyuncaklarla yeni teknoloji iç içe. Sanal Gerçeklik gözlüğüyle yeni teknolojiyle farklı dünyalara açılacağız. İkinci bölüm atölye niteliğinde... Her hafta farklı konularda uzmanlar çağırılarak farklı yaş grupları için eğitici atölye çalışmaları yapılacak. Bu konuda Bülent Ecevit Üniversitesi Ereğli Eğitim Fakültesi'yle işbirliği yapıyoruz. Başta Dekanımız Prof. Soner Yavuz ve Doç. Sadiye Keleş olmak üzere destek veren bütün ekibe teşekkür ediyoruz. İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ile de işbirliği yapma konusunda çalışmalarımız var. Bu çalışmaların güçleneceğine inancım tam.

Bu salona oyuncak üretilecek, tamir edilecek, farklı konularda atölyeler düzenlenecek. En önemlisi bütün çocuklar yaratıcı olarak bu süreçlere katılabilecekler. Burada ayrıca bir de Oyuncak Kütüphanemiz var. Bu şehrin çocukları çeşit çeşit oyuncaklara burada ulaşip oynayabilecek. Bu konuda başta bulunan oyuncak üreticilerine teşekkür ediyorum.

Sayın Valimiz Mustafa Tutulmaz tahta at armağan etti, Sayın Komutanımız Tuğamiral Taner Gün iki bisiklet hediye etti. Büyük mutluluk duyduk. Kaymakam beyden de bekliyoruz. Oyuncak Evi'nin bahçesinde de çocukların akıl oyunları oynamalarına, aktiviteler yapmalarına uygun ortam hazırladık. Bütün bu özellikleriyle Oyuncak Evi'nin, bölgenin çekim merkezi olacağına inanıyoruz.

ÇOCUKLARA YÖNELİK ŞİDDET VE TACİZ HABERLERİNE İSYAN EDİYORUM

Bir konuya değinmek istiyorum. Hergün hepimizi derinden sarsan çocuklara yönelik taciz ve şiddet haberlerini okumaktan artık sıkılmaya başladık. Bir belediye başkanı olarak buna isyan ediyorum. Ereğli'mizde çocukların güven içinde sevgiyle ve kardeşçe bir ortamda büyümeleri için elimizden geleni yapmaya devam edeceğiz. Emeği geçen arkadaşlara teşekkür ediyorum.

Sevgili çocuklar bu şehir sizin ve hayat sizlerle güzel. Hayallerinizi her zaman büyütün ve ben belediye başkanı olarak her

zaman yanınızdayım. Bu Oyuncak Evi de sizin. Burada sık sık bir araya geleceğiz. Hayallerle gerçekler, büyüklerle küçükler arasında köprü olacağına inandığım Oyuncak Evi hayırlı olsun diyorum."

ÇORUMLUOĞLU: EREĞLİ NE YAPARSA EN İYİSİNİ YAPAR

Kaymakam İsmail Çorumluoğlu da, Oyuncak Evi'nin Müze statüsüne kavuşması için her türlü desteği vereceklerini belirterek şunları söyledi: "Böyle güzel açılışta sizinle olmaktan büyük mutluluk duyuyorum. Açıkçası değerli hocamızı dinleyince biz bu isin kıymetini biraz daha iyi anladık. Türkiye'de 12 tane var 13'üncüsünü burada açtık yanılmıyorsam. Bu güzel bir olay fakına vardıkları için belediye başkanımızı ve ekibini tebrik ediyorum.

Ereğli'de olaylar başlar kısa bir sürede büyür. Biraz önce tabelaya baktım yanına müze kelimesini koyacak kadar yer var; biz burasını oyuncak evi müzesi olarak da adlandırırız büyütürüz, bundan kuskunuz olmasın. Ben 3 yıldır burada görev yapıyorum; Ereğli'ye bu açıdan güveniyorum. Ereğli ne parsa en iyisini yapar, o açıdan inşallah bu sözünüzü de sadık kalacağız.

Nergis hanım başladı hediye topluyoruz diye başkanımız da devam etti. Valimiz de hediye yapılması sözü verdi. Hediye etti komutanımız da aynı şekilde. Ben şimdi reyona bakacağım büyüklüğüne göre güzel bir hediyeyi de bağışlamamız farz oldu. Yer de son derece önemli bir yer çünkü dışarıdan gelen misafirlerin ayakaltında olması gerekiyor bu açıdan bakıldığında şehirde gezerken buraya uğranılması pratik anlamda gayet güzel.



DENİZ MÜZESİ'NİN İHALESİNİ YAPACAĞIZ

İnşallah bu ay içerisinde Karadeniz Bölge Komutanlığımızla, belediyemizle ortaklaşa deniz müzesinin ihalesini de yapacağız, yine bu koridorda olacak. Bu müzeler ne kadar çok olursa burada turistleri o kadar fazla tutarsanız ve o ziyareti de gelire o kadar rahat çevirirsiniz. Restorantımız kazanır, çay bahçemiz kazanır. Eğer burada 6 saat kalırsa akşam otelimiz kazanır, kahvaltıcımız kazanır. Müzeler önemli; Ereğli'de bizim Alemdar Gemisi Müzesi olsun, yine belediyemizin karşıya yapacağı eski belediye yerine yapılacak bilim kültür sanat merkezi ve müze olsun, kente değer katacağını düşünüyorum. TTK ve Erdemir dışında geçim kaynağı olduğunu da vatandaşa inandırmamız gerek; bu da turizmdir. Bacasız sanayi dediğimiz direkt esnafımızın cebine giren de bir alandır. Oyuncak evinin ilçemiz için her şey den kıymetli çocuklarımız için hayırlı olmasını diliyorum.

Veliler olarak yanlırlarımız var. İki kızım var onlardan ayrı vakit geçirmek için ellerine bir cep telefonu, laptop veriyoruz ve onlara iyilik yaptığımızı zannediyoruz ama onlara kötülük yapıyoruz, kendimizden uzaklaştırıyoruz, toplumdan uzaklaştırıyoruz. Sosyal kendine kalmış çocuklar yaratıyoruz. Bu tür oyuncakların olması önemli. Ben 53 yaşındayım çocukluğumuzda çem-

ber çevirirdik, yakar toplar oynadık, zerre kadar pişman değilim. Neden; arkadaşlığı, paylaşmayı, akşam evden bir dilim ekmeğin üzerine yağ ve salça sürüp çıkmayı öğrendik, bu en büyük paylaşımcılıktı. Çocuklarımıza bunu öğretmek için de bu tür eserlere ihtiyacımız var.

Ben belediyemize teşekkür ediyorum. Ankara Üniversitemize teşekkür ediyorum. Eğitim fakültesi dekanımıza teşekkür ediyorum. İlçe Kaymakamlığı olarak bizim ve bizim ekibimizin yapması gereken ne varsa, Kaymakamlık olarak biz belediyenin bütün projelerinin içinde olduğumuz gibi bu projenin de içinde oluruz. Yeter ki insanlığa ve çocuklarımıza hitap eden bir çalışma olsun. Buradaki Oyuncak Evi'mizin hayırlı olmasını diliyorum.

Konuşmaların ardından kurdele kesilerek Oyuncak Evi hizmete açıldı. Hologram cihazında Halil Posbıyık'ın "Hoşgeldiniz" diyen görüntülerine yer verildi. Protokol üyeleri ve çocuklar aileleriyle birlikte Oyuncak Evi'ni gezdiler, atölye çalışmalarını izlediler. Açılışta ayrıca çocuklara elma şekeri, horoz şekeri, macun, pamuk şekeri gibi eski dönem sokak lezzetlerinin örneklerinden çeşitli ikramlarda bulunuldu. Belediye müzik grubu konser verdi. Palyaçolar ve Pantomim Sanatçıları gösteriler yaptı. Kent protokolü, Başkan Posbıyık'ın doğum günü nedeniyle hep birlikte pasta kesti.

11. ULUSLARARASI YENİCE DAĞ BİSİKLET YARIŞLARI SONA ERDİ

Karabük'ün Yenice ilçesinde düzenlenen 11. Uluslararası Yenice Kupası Dağ Bisiklet yarışları sona erdi. Yenice Kaymakamı, Yenice Belediyesi ve Türkiye Bisiklet Federasyonu Başkanlığı tarafından organize edilen ve iki gün süren 11. Uluslararası Yenice Kupası Dağ Bisiklet yarışları sona erdi. İhlamur Teras ve Yazıköy güzergâhları arasında 7 tur üzerinden gerçekleştirilen 8 kategorili yarışlara çeşitli illerden 69 bisikletli katıldı. Yarışların sonunda büyük kadınlar kategorisinde Zehra Kargın, büyük erkeklerde Esat Ceylan, genç erkeklerde Anıl Tuna Sözer, yıldız erkek A kategorisinde Ramazan Yılmaz, yıldız erkek B kategorisinde Furkan Çamlıdere, master 30'da Bayram Eroğlu, master 40'da Oğuz Özçelik ve master 50'de Ali Boyraz birinciliği elde etti.

Ödül töreni öncesi konuşan Yenice Kaymakamı Yasin Erdem, ilçe tanıtımı için bu tür organizasyonlara özel önem verdiklerini belirterek, "Her yıl bir önceki yıla göre organizasyon tecrübesini geliştiriyoruz. Dünyanın ve Türkiye'nin farklı noktalarından bisiklet turlarının güzel ilçemizde bir araya gelerek dünya standartlarında bisiklet yarışması düzenlemek bizleri gururlandırmaktadır" dedi.

Konuşmanın ardından yarışmalarda dereceye girenlere bisikletlilere ödülleri Yenice Kaymakamı Yasin Erdem, Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı ve federasyon yetkilileri tarafından verildi.

Belediye Başkanı Zeki Çaylı, yarışları ileri yıllarda da devam ettirmek istediklerini ifade ederek, "Gururla söyleyebiliriz ki



Cumhurbaşkanlığı bisiklet yarışlarından sonra devamı olan ülkedeki ikinci bir yarış olarak yapmaktayız Bundan sonraki dönemlerde de pandemi bize imkan verirse inşallah devam ettirmede kararlıyız. Bu sene pandemiden dolayı istenen seviyede bir sporcu katılmadı. Açıkçası onu da belirtmek isterim. Önümüzdeki yıl daha büyük katılımlarla yurtdışından da bisikletçilerin gelmesiyle bu yarışın en güzelini turizm belgesi Yenice'de yapmak adına çalışmalarımızı sürdüreceğiz" diye konuştu.

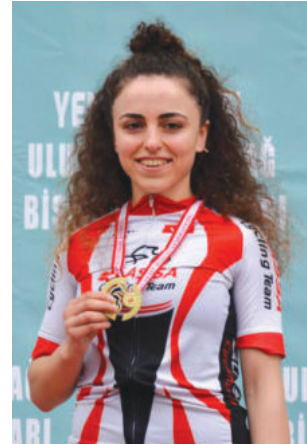
Yüzde 87'si ormanlarla kaplı Yenice ilçesinde düzenlenen yarışmada bisikletçilerin haz aldığını aktaran Çaylı şunları söyledi: "Buradan yarışmakta zevk alıyorlar. Mutlu olarak buradan ayrılıyorlar. Biz onları mutlu etmekten dolayı ve bunu 11 yıldır devam ettirmekten dolayı çok mutluyuz. Onları tekrar bekliyoruz."

Rakibi olmadan birinci oldu

Samsun'dan yarışmaya katılmak için Yenice ilçesine gelen Zehra Kargın, tek başına rakipsiz yarıştığı büyük kadınlar kategori-



sinde parkuru tamamladı. Kargın, "Öncelikle bu organizasyonda olduğum için çok mutluyum. Üçüncü kez geliyorum ama 11.'si düzenleniyor. Bu organizasyonda emeği geçenlere çok teşekkür ediyorum. Bizi bu güzel doğa ile buluşturdıkları için, böyle güzel bir organizasyonda yer aldığımız için çok mutluyum. İnşallah seneye de olur. Sonraki yıllarda da devam edebiliriz. Bu madalyayı aldığım için mutluyum" ifadelerini kullandı. Kargın, düzenlenen yarışmada tek kadın yarışmacı olduğu için mutlu olduğunu ve önümüzdeki yıllarda daha kalabalık ortamda yarışmak istediğini söyledi.



KONSERVE FABRİKASININ TEMELİ ATILDI



Bolu çiftçisine, ekonomiye ve istihdama önemli katkılar sağlayacak Bolu Belediyesi Konserve Fabrikası'nın temel atma töreni gerçekleşti. Törende konuşan Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, "Üreticilerimizi ürettiği malı 'nereye satarım?' korkusu yaşamamaları için biz bu kooperatifi kurduk ve akabinde bu konserve fabrikasını kuruyoruz. Geçen sene Mudurnu ilçemizde fasulyeler pazar bulunmadığı için hasat edilemeden tarlada bıraktı. İşte bu Konserve Fabrikası ile Bolu Çiftçisinin artık bir kilo bile ürünün ziyan olmasını planlıyoruz." dedi.

Bolu Belediyesi temel atma törenlerine bir yenisini daha ekleyerek, Büyüksu Deresi kenarında yapımına başladığı "konserve fabrikası" için de temel atma töreni düzenledi.

Bolulu çiftçilerin ve üreticilerin ürettiği sebze, meyve ve kültür mantarları konserve haline getirecek fabrikanın temel atma törenine; Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, Kırışık Belediye Başkanı Emin Tekemen, sivil toplum kuruluşu temsilcileri, siyasi parti temsilcileri ve vatandaşlar katıldı.

Başkan Özcan: "Üreten belediye olmak hayalimizdi"

Belediye Başkanı Tanju Özcan, törende yaptığı konuşmada, kendisine "çok heyecan veren bir projenin" temel atma törenini gerçekleştirdiklerini söyledi. Ardından belediye



şirketinin hakim olduğu Köroğlu Kooperatifi ile ilgili görüşlerini paylaşan Özcan, Bolu'da tarımsal faaliyetleri arttırmayı amaçladıklarını söyleyerek, "Bolu'da üretimi artırma konusunda biz elimizden gelen her şeyi yapma konusunda gayretliyiz. Geleceğe dönük yatırımlardan bana göre en doğrusu tarıma, üretime yapılan yatırımlar. Bizim hayalimizdi bu. Yani üreten belediye olmak, ürettiğini halkıyla paylaşan bir belediye olmak. O yüzden bir ilki gerçekleştirdik. Belediyemiz şirketinin hakim ortak olduğu ilk kooperatifi kurduk Türkiye'de. Biz bu kooperatife çok önem veriyoruz. Ne bekliyoruz bu kooperatiften? Bir:

Sözleşmeli tarım uygulamaları ile Bolu'daki tarımsal üretimi arttırmak. İki: Bu kooperatiften kazanç beklemiyoruz. Buradan kazandığımızı çalışanlarla ve üretenlerle paylaşmak istiyoruz. İşte bu yüzden bu kooperatifi kurduk. Böyle bir kooperatif seçim vaatlerim arasında yoktu, sonradan gelişti." diye konuştu.

"Fabrikayı 90 günde aktif hale getireceğiz"

Temeli atılan Konserve Fabrikası ile ilgili de bilgiler veren Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, 90 gün içinde fabrikayı aktif hale getireceklerini açıkladı.



"Çiftçilerimizin malı 'nereye satarım?' korkusu yaşamamaları için fabrikayı kurduk

Fabrikada kullanılan çeliklerin, yıkımı süren eski katılı otoparkın üzerindeki çelikler ile inşa edildiğinin belirten Başkan Özcan, Bolu merkez ve ilçelerinde tarıma elverişli çok ciddi araziler olduğuna değinerek, "Özellikle Seben ve Kıbrısık tarafında devletimizin yaptığı yatırımlar sonucunda, sulanabilir arazilerimiz de arttı. Ancak tek parça arazi sahiplerinin olmaması ve tarımsal faaliyetlerin münferit ve küçük çiftçiler tarafından icra edilmesi maalesef pazarlama konusunda sıkıntılara yol açıyor. Bunun sonucunda çiftçilerimiz teker teker tarımı bırakıyor. Özetle; burası Adana gibi, Urfa gibi, Mardin gibi bir kişinin binlerce dönüme sahip olduğu alanlar değil. O yüzden bizim üreticilerimiz küçük üreticilerimiz. Üreticilerimizi bir araya getirmek için, ürettiği malı 'nereye satarım?' korkusu yaşamamaları için biz bu kooperatifi kurduk ve akabinde bu konserve fabrikasını kuruyoruz. Geçen sene Mudurnu ilçemizde fasulyeler pazar bulunamadığı için hasat edilemeden tarlada bırakıldı. Yine bazı ürünler var ki raf ömürleri çok kısa. İşte bu fabrikadaki ürünlerin raf ömürleri 2 yıl olacak. İşte Konserve Fabrikası ile Bolu çiftçisinin artık bir kilo bile ürünün ziyan olmamasını planlıyoruz." ifadelerini kullandı.

"3 vardiyaya dönersek 90 kişiye iş imkanı sağlayacağız"

Özcan, fabrika üretim planlamaları ve kaç kişinin çalışacağı ile ilgili bilgiler de vererek, "Kaç çeşit ürün üretilecek? 38 çeşit konserve üretimi gerçekleştirilecek. Başta mantar salamurası ile başlayacağız. Yılbaşından itibaren



çiftçilerimiz ile sözleşmelerimizi yapacağız, sizden şu kadar fasulye, şu kadar bakliyat bekliyoruz diyeceğiz. Amacımız buranın 3 vardiya olarak çalışması. Tek vardiyada 30 kişi çalışacak. Üç vardiyaya dönebilirsek 90 kişiye iş imkanı sağlamış olacağız. Fabrikamızın üretim kapasitesi saatte 1000 kavanoz olacak. Yani üç vardiyaya

çıkabilirsek 24 saatte 10-15 ton ham madde işlenebilecek anlamına geliyor" diye konuştu. Özcan, daha sonra protokol üyeleri ile beraber, yapılan dua sonrası konserve fabrikasının temeline ilk betonu gönderen butona bastı.



TARİHİ KENTLER BİRLİĞİ'NDEN KANTARCI'YA UYGULAMA ÖDÜLÜ



*Tarihi Kentler Birliği (TKB)
Çaycuma Belediyesinin
SEKA Sosyal Tesisleri
Restorasyonu projesine
"Uygulama Ödülü" verdi.*

Belediye Başkanı Bülent Kantarcı'ya bir ödül de başkanlığını Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Başkanı Hayrettin Güngör'ün yaptığı Tarihi Kentler Birliğinden (TKB) geldi. Bu yıl 20'ncisi düzenlenen Tarihi ve Kültürel Mirası Koruma Proje ve Uygulamalarını Özendirme Yarışmasına, 33 belediye, 33'ü uygulama ve 28'i proje dalında olmak üzere 61 proje ile başvurdu. Ülkemizde koruma çalışmalarının sahaya yansıdığı en önemli platform olan Koruma Özendirme Yarışmasında 6 kategoride dereceye giren belediyelere ödülleri İstanbul Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezinde düzenlenen törenle verildi. SEKA Sosyal Tesisler Restorasyonu ile "Uygulama" alanında ödüllendirilen Başkan Kantarcı, ödülünü Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Zeydan Karalar'ın elinden aldı.

ENDÜSTRİ MİRASI YAPI YENİDEN İŞLEVLENDİRİLEREK KENT YAŞAMINA TEKRAR DAHİL EDİLDİ

YAPEX Restorasyon ve Kültür Mirasını Koruma Fuarı kapsamında düzenlenen etkinlikte verilen ödülün gerekçesinde, "Çaycuma Belediyesi kent kültürü ve tarihine uzun yıl-

lar etki eden Cumhuriyet dönemi endüstri mirası yapıyı yeniden işlevlendirerek kent yaşamına tekrar dahil eden uygulama projesi nedeniyle uygulama ödülüne layık bulundu" denildi.

UYGULAMA DALINDA 6 BELEDİYE DAHA ÖDÜLENDİRİLDİ

"Uygulama" dalında Çaycuma Belediyesi ile birlikte; Alanya Belediyesi, Alanya

Kalesi Tarihi Bedesten Yapısı Restorasyon Çalışması, Buldan Belediyesi, Beyler Evi Restorasyonu ve Semerci Sokak Sağlıklaştırma Projesi, Kocasinan Belediyesi Güneşli Jandarma Konağı Hızır İlyas Köşkü, Malatya Büyükşehir Belediyesi Taşhoran Kilisesi Restorasyon Yapım İş, Nilüfer Belediyesi İpek Evi ve Pamukkale Belediyesi Laodikeia Kuzey (Kutsal) Agora, Batı Portik Restorasyonu ile ödüle layık görüldü.



KURTULUŞUN 101'İNCİ YILINDA SEVGİ, BARIŞ, DOSTLUK İÇİN SÖYLEDİLER



Kdz. Ereğli'nin kurtuluşunun 101'inci yılına özel hazırlanan, kentin tarihi ve kültürel zenginliklerini ortaya koyan 'Sevgi, Barış, Dostluk İçin Söyle' şarkısının galası yapıldı. Kdz. Ereğli Belediyesi'nin öncülüğünde 60 kişilik sanatçı ve gönüllü ekibin hazırladığı şarkı Zonguldak Valisi Mustafa Tutulmaz ile protokol ve davetlilerin beğenisini kazandı. Belediye Başkanı Halil Posbıyık, kendisinin de bir bölümünü seslendirdiği şarkıyı sanatçı ve gönüllülerle birlikte söyledi.

Kdz. Ereğli'nin kurtuluşunun 101. Yılına özel, Kdz. Ereğli Belediyesi özel bir şarkı hazırladı. 60 kişilik sanatçı ve gönüllü ekibin 6 aylık sürede hazırladığı 'Sevgi, Barış, Dostluk İçin Söyle' şarkısının galası Cehennemamız Mağaraları'nda yapıldı.

Galaya, Zonguldak Valisi Mustafa Tutulmaz, Garnizon Komutanı Tuğamiral Taner Gün, Belediye Başkanı Halil Posbıyık, eşi Neriman Posbıyık, İl Emniyet Müdürü Metin Turanlı, kent protokolü ve davetliler katıldı. Gala öncesi düzenlenen kokteylde Kdz. Ereğli'deki 17 Yöresel der-

nek ve Kadın Gücü Kooperatifi'nin hazırladığı ikramlar sunuldu.

SEVGİ, BARIŞ, DOSTLUK İÇİN SÖYLE KLİBİ BEĞENİ ALDI

101'inci yıla özel hazırlanan Sevgi, Barış, Dostluk İçin Söyle' şarkısının klibi katılımcıların yoğun beğenisini aldı. Belediye Başkanı Halil Posbıyık, kendisinin de bir bölümünü seslendirdiği şarkıyı sanatçı ve gönüllülerle birlikte sahnede tekrar söyledi. Başkan Posbıyık, klibin hazırlanmasının 6 ay sürdüğünü belirterek şunları

söyledi: "Muhteşem bir atmosferdeyiz. Herkül'ün üç başlı köpek Kerberus'u yendiği yer burası... Hristiyanlığın ilk ibadet merkezlerinden... Aynı zamanda önemli bir turizm noktası... Biz bu büyüğü ortamda bugüne kadar pek çok etkinlik ve konser gerçekleştirdik. Hepsini de hafızalarda unutulmaz izler bıraktı.

Bugün de yine çok güzel bir projenin sunumu için burada birlikteyiz

Arkadaşlarımız 60 kişilik sanatçı ve gönüllü ekiple uzun zamandır hummalı bir

çalışma sürdürüyor. Ereğli'nin tarihi ve kültürel zenginliklerini ortaya koyan "SEVGİ, BARIŞ VE DOSTLUK İÇİN SÖYLE" Projesi'ni burada gururla paylaşıyoruz.

Stüdyo çalışmaları yaklaşık 6 ay sürdü. Belediyemizin alt katında SBD TV için kurduğumuz stüdyo bu klibin de mekanı oldu. Hafta sonları, gece gündüz arkadaşlarımız mesai saati demeden sevgiyle bu çalışmayı sürdürdüler. Bütün birimlerimiz destek oldu. Ereğli'deki pek çok müzisyen bu çalışmaya gönüllü katkı yaptı. Öğretmenler, öğrenciler, belediye çalışanları arasında müzikle ilgilenenler bu çalışmanın parçası oldu. Projenin, kolektif bir çalışmanın ürünü olması ayrıca memnuniyet verici. Katkı verenlerin hepsine tek tek teşekkür ediyorum.

Stüdyo çalışmaları ardından Ereğlimiz için önemli tarihi, kültürel ve turistik yerlerde klip için çekimler yapıldı. 7 dakikalık bu güzel klip ortaya çıktı. Bunu sosyal medya mecralarında yaygınlaştırarak Ereğli'mizin tanıtımına büyük fayda sağlayacağımıza inanıyorum. Bu çalışma bir amaç doğrultusunda bir araya gelindiğinde nelerin başarılabilirliğinin çok güzel bir örneği oldu. Umarım bu proje, kurmayı planladığımız belediye orkestrasının ve bandosunun temelini oluşturur.



Emeği geçen arkadaşlarıma yürekten teşekkür ediyorum. Özellikle Orkun Dinçel, Serkan Yılmaz, Volkan Yılmaz ve Hatice Durak Avcı bu konuda öncül rol üstlendi ve koordinasyonu sağladı. İşte, Kaletpe'den Çeştepe'ye, Ölüce Feneri'nden, Cehennem ağız Magarası'na, Alemdar Gemisi'nden Bizans Kilisesi'ne kadar Ereğli'yi Ereğli yapan pek çok zenginliğimiz müziğin birleştirici ve etkili diliyle buluştu. Hayatımızdan müzik eksik olmasın. Sevgiyle kalın."

VALİ TUTULMAZ: EREĞLİ'NİN KURTULUŞ GÜNÜNÜ KUTLUYORUM

Zonguldak Valisi Mustafa Tutulmaz yaptığı konuşmada Ereğli'nin kurtuluş gününü

kutladı. Tutulmaz şunları söyledi; "Güzel bir günün, güzel bir akşamında güzel bir mekanda bir aradayız. Kurtuluşunun 101. Yılı nedeniyle Ereğli'ye geldim. Belediyenin düzenlediği çeşitli etkinliklerle 101 yıl önceki kahramanlığı, büyüklerimizin gösterdiği gayreti, çabayı, başarıyı kutluyoruz. 101 yıl önceki ortamı tekrar yaşamamak için bizlere düşenleri yapmalıyız. Zor bir coğrafyadayız. İyi çalışmazsak, üretmezsek gelecekte de benzer sıkıntıları yaşayabiliriz. Sevgili başkanımızın söylediği Sevgi, Barış, Dostluğu içimizde sağlamalıyız, eylemde gerçekleştirmeliyiz. Sevgi ve kardeşliğimize büyük ihtiyacımız var. Millet olarak bizden başka bizim dostumuz



olmadığını bilerek kendi içimizde birlik olmalıyız.

ZONGULDAK'A GELMEMEK BİR EKSİKLİK HİSSEDİLECEK

Bu tür etkinlikleri turizmin bir parçası olarak algılamamız gerekiyor. İlçeleri ve beldeleriyle Zonguldak yeni turizmin gözdesi olma yolunda ilerliyor. Çok değerli potansiyeller var. Yeşilin her tonuyla, doğal güzelliklerin her tonuyla, şelaleleriyle, kanyonlarıyla İstanbul ve Ankara gibi metropollere yakınlığıyla çok iyi bir potansiyel var. Başka illerde bulunmayan bir endüstri mirasımız var. Doğal ve kültürel özelliklerinin yanında kendine has güzellikleriyle turizmi geliştirme imkanına sahibiz. Turizm sadece kamu eliyle yürütülecek bir iş değil. Özel sektörün de bu işin içinde olması lazım. Turizmde artık ülkeler değil, şehirler yarışıyor. Biz de yarışabilmek için diğer yerlerden ayıran özelliklerimizi ön plana çıkartmalıyız. İlde 'Turizm Tanıtım Ofisi'ni oluşturduk. Sonuçlarını önümüzdeki dönemde almaya başlayacağız. Her beldesi, ilçesi, merkeziyle turizmin önemli yerlerinden biri haline getireceğiz ilimizi. Bundan şüpheniz olmasın. Yaptığımız çalışmalarla, yapılacak çalışmalarla Zonguldak'a gelmemek bir eksiklik hissedilecek.

PİYALE PAŞA KONAĞI 2,5 MİLYONA İHALE EDİLECEK

Bundan en fazla faydayı sağlayacak olan Kdz. Ereğli ilçemizdir. Piyale Paşa Konağı'nı gezdik. Sayın Başkanımız talep etti, biz de hemen gereğini yaptık. 2,5 milyonluk bir ihaleye hemen 13 Temmuz'da çıkıyoruz, onun da bilgisini buradan veriyorum. Başta belediye başkanımız Halil Posbıyık'ı tebrik ediyorum. Güzel etkinlikler, açılışlar ve ziyaretler yaptık. Kaymakam beyi de tebrik ediyorum. Birlikte el ele vererek bu hizmetler yürüyor. Garnizon Komutanımıza da Piyale Paşa Konağı'nı turizmin hizmetine verdiği için teşekkür ediyorum. Ereğli'ye elimizden geldiği kadar destek veriyoruz. Daha yeni tren yolunun yürüyüş yoluna çevrilmesi için Kaymakamlığımıza gerekli desteği yaptık. Kdz. Ereğli'nin yanındayız. Ereğli'nin kuruluşunun 101. Yılı'nı tekrar kutluyorum."



SU YOLLARI PROJESİNE TARİHİ KENTLERDEN ÖDÜL

22 - 24 Eylül günleri arasında İstanbul'da Kırsal Miras ve Kent İlişkisi teması ile düzenlenen, YAPEX Restorasyon ve Kültür Mirasını Koruma Fuarı'ndaki Safranbolu Belediyesi standı yoğun ilgi gördü. Fuar kapsamında Tarihi Kentler Birliği tarafından 20'ncisi düzenlenen, Tarihi ve Kültürel Mirası Koruma Proje ve Uygulamalarını Özendirme Yarışması'nda da Safranbolu Belediyesi, Proje Ödülü'ne layık görüldü.

İmar ve Şehircilik Müdürü Başak Dökmeçi ile İstanbul'daki ödül törenine katılan Safranbolu Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclis Başkanvekili Elif Köse, "İlçemiz Bağlar mevkii'nde, kentsel sit ve etileme geçiş alanında bulunan arkların özgün yapısının korunması ve sürekliliğinin sağlanması amacıyla hazırlanan Su Yolları Proje-miz, Karabük Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulunca onaylandı. Bu bağlamda su arkları ve yol kaplamaları projesi kapsamında tüm arkların temizlik, bakım ve onarımı yapılacak, kapalı olan arklar açılacak." dedi.

Başkan Köse, Safranbolu'nun tarihini ve kültürünü korumak amaçlı çalışmaların sürecini belirterek, projeyi ödüle layık gören Tarihi Kentler Birliği'ne teşekkür etti. Bu yıl 33 belediye, 33 uygulama ve 28 proje dalında 61 proje ile başvuru yapılmış, Büyük Ödül ve Jüri Özel Ödülü'nün yanı sıra 7 Proje, 7 Uygulama, 7 Süreklilik ve 10 Başarı Ödülü verildi.





MİLLET BAHÇESİ MİLLETE TESLİM EDİLECEK

Şehir merkezindeki üç büyük parkın bütünleştirilerek yeniden düzenlendiği "Millet Bahçesi" açılış için gün saymaya başladı. Millet Bahçesinde yapılan son rötuşları yerinde inceleyen Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü yakın zamanda park etrafındaki tellerin kaldırılarak halka açılacağını müjdesini verdi.

Düzce belediyesi ve TOKİ işbirliği ile yapılan ve birinci etabı sona eren Düzce Millet Bahçesi açılış için geri sayım başladı. Anıtpark, Avni Akyol Parkı ve İnönü parkı-

nın bütünleştiği Millet bahçesi birinci etap için son rötuşlar yapılıyor. Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, başkan yardımcıları ve birim müdürleri ile birlikte Millet

Bahçesinin son durumunu yakından inceledi. Millet Bahçesinin dış donatıları, bitki örtüleri ve sosyal alanlarına kadar her noktasını karış karış gezen ve hem müteahhit firma yetkililerinden hem de birim müdürlerinden son bilgileri alan Başkan Faruk Özlü, bahçenin açılması için son çalışmaların yapılmasını istedi.

BİRİMLER SON RÖTÜŞLARI YAPACAK

Millet Bahçesinin açılışı için hazırlıkların yapıldığını belirten Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, "Bir süredir üzerinde çalıştığımız Millet Bahçesinde sona geldik. Millet bahçesini Ekim ayı içerisinde hizmete alacağız. Son detaylı çalışmalarımızı yaptık. Arkadaşlarımız son rötuşları yapacaklar ve Millet Bahçesini hizmete alacağız.



Düzce'mize hayırlı olsun" ifadelerinde bulundu. Düzce Belediyesi ekipleri, bahçenin etrafındaki tellerin kaldırarak, yeni çiçeklerin dikimini gerçekleştirecek. Son rötuşların yapılmasının ardından Millet Bahçesi halkın kullanımına açılacak.

ŞEHİRİN GÖZBEĞİNDE SON DOKUNUŞLAR

Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü tarafından başlatılan 'Kent Estetiği Projesi' kapsamında İstanbul Caddesinde çalışmalar sürüyor. Millet Bahçesi ile Ceditiye meydanını bütünleştirecek olan proje kapsamında servis yolunun yapım çalışmalarına geçildi. Başkan Özlü çalışmalarını yerinde inceleyerek "İki Büyük Meydanı nezih bir cadde ile birbirine bağlıyoruz" ifadelerini kullandı.

Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü tarafından "Şehrin Kalbinde Büyük Dönüşüm" sloganı ile başlatıldığı "Kent Estetiği Projesi"nde caddenin servis yolu bölümündeki çalışmalar başladı.

Alt yapı eksikliklerinin giderilmesiyle bir süre önce projenin uygulama çalışmalarına başlayan ekipler; kazıma, beton dökme, kaldırım taşı örme işlemlerinin ardından yeni ağaçları toprak ile buluşturmuştu. Son olarak Düzce Valiliği binası ile projenin bir başka atabı olan cephe giydirme uygulamalarına da geçilmişti.



BAŞKAN ÖZLÜ YERİNDE İNCELEDİ

Caddenin son durumunu yerinde inceleyen Başkan Özlü, orta bölümde servis yolu için çalışmalara başlandığını söyledi. Özlü, projenin tamamlanmasının ardından Millet Bahçesi ve Ceditiye Meydanının meydanının nezih bir cadde ile birbirine bağlanıp bütünleşeceğini kaydetti.

"GURUR DUYULACAK GÜZERGAH OLACAK"

Düzce'nin çehresini değiştirmek için yola çıktıklarını dile getiren Başkan Özlü; "Yaşadığımız bu güzel şehri daha iyi ve modern hale getirmek için gece gündüz de-

meden çalışıyoruz. Millet Bahçesi ile Ceditiye Meydanını buluşturacak olan İstanbul Caddesinin her açıdan göze hoş gelen ve estetik bir hale büründürülmesi için gayret gösteriyoruz. 'Düzce bizim evimiz' diyerek çıktığımız bu yolda emin adımlar ile ilerliyoruz. Caddede servis yolunun döşenmesinin ardından proje üzerinde olan cadde mobilyaları ve dekoratif sokak lambaları yerlerine konulmaya başlayacak. Millet Bahçesinden Ceditiye meydanına kadar şehir merkezimiz gurur duyulması örnek bir güzergâh olacak. Düzce'nin en önemli noktalarından olan bölge şehrin gözbebeği haline gelecek" ifadelerinde bulundu.



SAFRANBOLU'DA



22'inci Altın Safran Belgesel Film Festivali 16-18 Eylül tarihleri arasında gerçekleşti. Profesyonel kategoride Ulaş Tosun'un belgeseli en iyi film seçildi





FESTİVAL ZAMANI



Kültürel değerlerin kültürel alt yapı ile korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında sürekliliğinin sağlanması amacıyla "Kültürel Miras ve Korumacılık" ana teması ile gerçekleşen festivalin bu yılki yan teması; Ahilik Teşkilatı'nın önderi Ahi Evran'ın doğumunun 850. yılı olması münasebetiyle, "Ahilik Kültürü" olarak belirlendi.

Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse Başkanlığında organize edilen Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali'nin 22'ncisi, sabah saatlerinde yapılan belgesel gösterimlerinin ardından gerçekleşen şehir turundan sonra, Festival Organizasyon Komitesi'nin Misak-ı Milli Demokrasi Meydanı'ndaki Atatürk Anıtı'na Çelenk Sunma

Töreni ile sanatseverlere kapılarını açtı.

Festival kapsamında "En İyi Restore Edilen Ev" ödülüne layık görülen Muhsin Bey Konağı'na; Safranbolu Kaymakamı Mehmet Türköz, Belediye Başkanı Elif Köse, Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır, Azdavay Belediye Başkanı Osman Nuri Civelek, Araç Belediye Başkanı Satılmış Sarıkaya ve konak sahibi tarafından plaket çakıldı.

Daha sonra Leyla Dizdar Kültür Merkezi'nde, Fotoğraf Sanatçısı Cemil Belder tarafından Hüseyin Karataş anısına düzenlenen "Ardımdan" konulu fotoğraf sergisinin açılışı yapılarak, dereceye giren fotoğrafların sergilendiği alana geçildi. Safranbolu Erkek Halk Oyunları Ekibi, Folkart Gençlik Spor Kulübü

ve Nilüfer Belediyesi Halk Dansları Topluluğu gösterileri ise Leyla Dizdar Kültür Merkezi'nin bahçesinde yapıldı. Safran Ekspres tarafından verilen Rock konserinin de tamamlanmasıyla, buradan hareketle Misak-ı Milli Demokrasi Meydanı'na kortej yürüyüşü yapıldı.

Kortej yürüyüşüne Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse'nin yanı sıra, Cumhuriyet Halk Partisi Genel Başkan Yardımcısı ve Denizli Milletvekili Gülizar Biçer Karaca, CHP Karabük İl Başkanı Abdullah Çakır, Mezitli Belediye Başkanı Neşet Tarhan, Belediye Meclis Üyeleri ve çok sayıda vatandaş katıldı.

Misak-ı Milli Demokrasi Meydanı'nda festivalin açılış konuşmasını yapan Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, bu tür kültürel





mirasa ve turizm ekonomisine sahip olan yerler için festivallerin önemli olduğunu belirterek, bu festivallerin çok yoğun çaba gerektiren organizasyonlar olduğunu altını çizdi.

Festivalin ana temasının her yıl "Kültürel Miras ve Korumacılık" olduğunu ifade eden Başkan Köse, "Biz bunun yanı sıra bir yan tema belirliyoruz. Bu yıl seçtiğimiz yan tema da 2021'in Ahi Evran yılı ilan edilmesi nedeniyle, 'Ahilik Kültürü' olarak belirlendi. Ahilik o kadar önemli ki; kardeşliğin, doğruluğun, dürüstlüğün, aklın ve bilimin yanı sıra güzel olan her şeyin birleştiği sosyo-ekonomik düzenin adı" diye konuştu.

Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse konuşmasını şöyle noktaladı: "Bu güzel organizasyonda emeği geçen başta mesai arkadaşlarım olmak üzere herkese teşekkür ediyorum. Festivalimiz hayırlı olsun."

Safranbolu Kaymakamı Mehmet Türköz ise, Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali'nin 22 yıldır sürdürülebilir olmasının çok önemli olduğunu kaydetti ve emeği geçenlere teşekkür etti.

Safranbolu Eski Belediye Başkanı Kızıltan Ulukavak'ın hayat hikâyesinin anlatıldığı belgesel film gösteriminin ardından söz alan Kızıltan Ulukavak da; Safranbolu'nun önemine dikkat çekerek, yapılan çalışmalardan memnuniyetini dile getirdi. Festival meşalesinin yakılmasını; Yönetmen Alper Şahin tarafından çekilen Safranbolu'da Bir Başkan adlı belgesel filmin gösterimi izledi.

Karabük Valisi Fuat Gürel'in alana girmesiyle devam eden festival, Nilüfer Belediyesi Halk Dansları Topluluğu'nun gösterilerinin ardından TRT'nin sevilen sanatçıları İsmail Özkan ve Mine Geçili'nin muhteşem konseri ile ilk gününü tamamladı.

Belgesel severlere 22. kez kapılarını açan Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali, 2. gününde de dolu dolu geçti.



Tarihi Çarşı'daki Cingilloğlu Sanat Galerisi'nde Zafer Çamlıca'nın "Safran Konulu Yapıtlar" ve Tarihi Belediye binasındaki Gökhan Gönenç'in "Bir Yabancı'nın Gözünden Safranbolu" adlı sergilerinin açılışları ile başlayan 2. gün programları, Cinci Han'da gerçekleşen "Belgesel Sinemada Yeni Yönelimler" başlıklı altındaki söyleşi ile devam etti.

Moderatörlüğünü Dr. Musa Ak'ın yaptığı söyleşide; Doç. Dr. Kurtuluş Özgen, Dr. Meliha Elif Demoğlu ve Öğr. Görevlisi Hasan Basri Özdemir belgesel sinemada yeni yönelimler ile ilgili birikimlerini, belgesel severlerle paylaştılar. Hemen ardından "Bir Film Yapmak" adlı söyleşiye geçildi. Sinema yazarı Burcu Bozdemir'in moderatörlüğündeki söyleşiye ise; Yönetmen Ebru Ceylan, Yönetmen Eylem Kaftan, Yapımcı Didem Türkmen ve Görüntü Yönetmeni Deniz Eyüboğlu katıldı.

Buradaki programın ardından Safranbolu Kaymakamı Mehmet Türköz, Belediye Başkanı Elif Köse ve beraberindeki heyet, Demirciler Çarşısı'nda demir ustalarını ziyaret ederek demir sanatı ile ilgili bilgiler aldı. Kay-

makam Türköz ve Başkan Köse burada demir döverken, Başkan Köse, "Zanaatkarlarımıza bu zor mesleği sürdürdükleri, gelecek kuşaklara aktardıkları için teşekkür ediyorum." ifadelerine yer verdi.

Tarihi Çarşı'daki program, Kazdağlıoğlu Meydanı'nda dj ve rap performansları ile sona erdi. Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali 2. gün etkinlikleri, Safranbolu'nun sevilen simalarından Yılmaz Kavuşturucu'ya ait konağa "En İyi Korunan Ev" plaketi çakım töreni ile devam etti.

Bağlarbaşı Mahallesi'nde yaklaşık 100 yıllık olduğu belirtilen 3 katlı yapıya, Karabük Valisi Fuat Gürel, Safranbolu Kaymakamı Mehmet Türköz, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse ile ev sahipleri, "En İyi Korunan Ev" plaketi çakarken; Yılmaz Kavuşturucu, ödüle layık bulunmaları nedeniyle büyük mutluluk yaşadığını belirtti. Kavuşturucu, bu evde doğup büyüdüğünü, ölene kadar da bu evde yaşamak istediğini söyledi.

Belediye Başkanı Elif Köse de, "Çocukluğumda da hayranlıkla izlediğim bu güzel evin, daha önce böyle bir ödül almamasına şaşırdığımı belirtmek isterim. Gerçekten çok güzel korunmuş, muhteşem bir bahçeye sahip bu güzel evin daha nice yıllar ayakta kalmasını diliyorum, değerli Kavuşturucu ailesine teşekkür ediyorum." dedi.

Karabük Valisi Fuat Gürel ise, ödül alan evi koruyan ve geleceğe taşıyan Kavuşturucu ailesini tebrik etti. Festivalin devam ettiğini ifade eden Gürel, "Dün akşam bir kısmına katılabilirdim. Yarın da başka bir yerde olacağım





için özellikle buna gelmek istedim. Bu tür festivalleri yapmak, uygulamak ve sürekli hale getirmek gerçekten çok zor. O bağlamda bu şehrin yöneticilerini tebrik ediyorum." diye konuştu. Törene, Belediye Eski başkanlarından Kızıltan Ulukavak, Mustafa Eren, İl Milli Eğitim Müdürü Nevzat Akbaş, İl Kültür ve Turizm Müdürü İbrahim Şahin, İş İnsanı Şefik Dizdar da katıldı. Özel çocuklardan oluşan, Aylin Özel Eğitim Müzik Gurubu'nun performansı ile devam eden akşam programları, Türk Dünyası Müzik ve Halk Dansları Topluluğu'nun programı ile devam etti.

Gece; Misak-ı Milli Meydanı'nda gerçekleşen, Karadeniz müziğinin sevilen sesi Ekin Uzunlar konseri ile son buldu. Meydanı hınca hınç dolduran Safranbolululara muhteşem bir gece yaşatan Uzunlar, Safranbolu'nun çok güzel ve özel bir kent olduğunu, Başkan Köse ile çok daha güzelleştiğini söyledi.

Konser süresince gönüllerince eğlenen Safranbolulular tüm şarkılara eşlik ederken, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse sanatçıya, Safranbolu maket evi ve çiçek takdim etti. Alanında ilk ve tek olarak, bu sene 22. si düzenlenen Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali ödül töreni ve Şevval Sam konseri ile sona erdi.

16, 17 ve 18 Eylül günleri boyunca birbirinden güzel programlar ile tüm kitlelere hitap eden festivalin son günü, fotoğraf sanatçısı Cemil Belder tarafından organize edilen doğa yürüyüşü ile başladı.

Tarihi Cinci Han'da Prof. Dr. Ali Yakıcı ile Doç. Dr. Berrin Sarıtuğ tarafından, Ahilik ve Safranbolu Kültürü konularında verilen konferansı; Moderatörlüğünü Öğretim Görevlisi Serdar Sabuncu'nun yaptığı, Sinema Eleştirmeni Burçak Evren ve Dr. Hakan Aytekin ile Öğretim Görevlisi Özcan Gürbüz'ün katıldığı "Belgesel Sinemanın Kültürel Miras ve Korumacılığına Katkısı" başlıklı söyleşi takip etti.

Safranbolu Belediyesi Çocuk Medisi Üyeleri tarafından hazırlanan ve uygulayıcısının, Karabük Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Çelikbaş'ın olduğu "Yaratıcı Sanat Terapisi" adlı serginin açılışının ardından; Kazdağlı Meydanı'nda halk oyunları ve genç müzisyenlerin performans gösterilerine geçildi. Son gün etkinlikleri, Leyla Dizdar Kültür Merkezi'nde yapılan ödül töreni ile devam etti.

Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse'nin ev sahipliğindeki programa; Safranbolu Kaymakamı Mehmet Türköz, Mezitli Belediye



Başkanı Neşet Tarhan, Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır, Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürü İbrahim Şahin, İş İnsanı Şefik Dizdar ile çok sayıda sanatsever katıldı.

Profesyonel kategoride Ulaş Tosun'un belgeseli en iyi film seçildi. Profesyonel film kategorisinde jüri özel ödülü, Aleksi Golovkov'un "When The Snow Melts Down" isimli filmine verildi. Amatör film kategorisinde en iyi belgesel film ödülünü Yasin Serindere'nin "Kanalı Beklerken" eseri aldı. Aynı kategoride jüri özel ödülüne, Begüm Aksoy'un "Smirna'nın Çukuru" filmi, Süha Arın özel ödülüne ise Celeste Galliot-Dollet'in "Beautiful Remains" filmi layık görüldü.

Serbest kategoride en iyi belgesel ödülüne Neşe Uğur Nohutçu'nun "Töz" eseri, jüri özel ödülüne ise Ahmet Keçili'nin "Seval" filmi değer bulundu. Belgesel film yapım destek ödülünü Göksel Tuzun'un "Hüseyin ve Fatma Şimdi Oturum Açtı" eseri aldı. Sinema onur ödülüne Burçak Evren, belgesel sinema emek ödülüne ise yönetmen Hakan

Aytekin ve Akademisyen-Yönetmen Özcan Gürbüz layık görüldü.

Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse yaptığı konuşmada, "Uzun bir çalışma temposunun ardından festivalin sonuna geldik. Etkinlikler süresince emek ve destek veren herkese teşekkür ediyorum. Kısa bir dinlenme süresinin ardından önümüzdeki yılın çalışmalarına başlayacağız. Herkesin emeğine sağlık. Tekrar teşekkür ediyorum." dedi.

22. Uluslararası Altın Safran Belgesel Film Festivali, sevilen sanatçı Şevval Sam konseri ile son buldu. Erken saatlerde Misak-ı Milli Demokrasi Meydanı'nı dolduran Safranbolululara muhteşem bir performans ile güzel bir gece yaşatan Sanatçı Sam, iki saat süren konser esnasında meydanı hınca hınç dolduranlarla birlikte sevilen şarkılarını seslendirdi.

Yerel ve ulusal basının da yakından takip ettiği konserde, Başkan Köse Şevval Sam'a Safranbolu maket evi ve çiçek hediye ederken, kendilerini kırmayan sanatçıya ve Safranbolu halkına teşekkür etti.





BİR GEREDE KLASİĞİ; **PANAYIR**





Başlangıç tarihi bilinmeyen geçmişi asırlar öncesine dayanan Gerede Belediyesi'nin organize ettiği Türkiye'nin en eski panayırlarından "Gerede Hayvan ve Emtia Panayırı" pandemi nedeni ile verilen bir yıl aranın ardından 7-10 Eylül ve 1-3 Ekim tarihleri arasında yeniden ziyaretçilerine kapılarını açtı.





Açılış törenine; Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Fatih Metin, Yargıtay Üyesi Mehmet Yılmaz, Bolu Milletvekilleri Fehmi Küpçü ve Arzu Aydın, Gere de Kaymakamı Cengiz Ayhan, Dörtdivan Kaymakamı Mustafa Batuhan Alpboğa, İl Genel ve Belediye Meclis Üyeleri, STK Temsilcileri, İl ve İlçe Kurum Müdürleri, Muhtarlar ve vatandaşlar katıldı.

Belediye Başkanı Mustafa Allar açılış konuşmasında "Geçmiş asırlar öncesine dayanan, başlangıç tarihi bilinmeyen panayırımıza ülkemizin her tarafından alıcı ve satıcılar gelmektedir. Bir evin ihtiyacı olan her şeyi bu panayırda bulabilmeleri mümkündür. Türkiye'nin her köşesinden, ilinden, ilçesinden gelen esnaflarımıza, alıcılara bol, bereketli, hayırlı kazançlar diliyorum, Gere de'mize hoş geldiniz" dedi. Bolu Milletvekilleri Arzu Aydın ve Fehmi Küpçü ise yaptıkları konuşmada, tarihi panayırların bu coğrafyanın bu kadim medeniyetin en önemli unsurlarından olduğunu, alıcılara ve satıcılara şim-

diden helalinden hayırlı alışverişler dilediklerini ifade ettiler.

İlçe Kaymakamı Cengiz Ayhan ise yaptığı konuşmasında "Geleneksel panayırımız Gere de'mizin tanıtımı açısından da büyük bir öneme sahiptir. Türkiye'nin dört bir yanından gelen esnaflarımız, ziyaretçilerimiz gittikleri yerlerde mutlaka Gere de'mizden, panayırımızdan, ilçemizin doğal güzelliklerinden, yöresel lezzetlerinden bahsederek birer gönüllü turizm elçisi olacaklardır" dedi.

Tarım ve Orman Bakan Yardımcısı Fatih Metin ise yaptığı konuşmasında "Panayırların canlılığının ülkemiz açısından güzel bir olgu olduğunun göstergesi. Türkiye'nin her yerinden alıcı ve satıcının buluşmasının da çok değerli olduğunu düşünüyorum. Panayırların ülke genelinde sayısının çoğaltılması gerekir. Gere de panayırının gelenekliliğini sürdürmesi çok anlamlı. Panayırların ilçemize, Bolumuza ve ülkemize hayırlı olmasını temenni ediyorum" dedi.

Konuşmaların ardından Gere de Müftüsü Yüksel Başkan tarafından yapılan açılış duası yapıldı ve sembolik olarak kurdele kesildi. Yapılan ziyaretlerde esnaf ve vatandaşlarla buluşuldu. Panayırın açılışına katılan protokol tarafından, Belediye Başkanı Mustafa Allar'ın projeleri arasında yer alan ve yakın zamanda hizmete giren Esentepe Sosyal Tesisinin de sembolik olarak açılışı yapıldı.

Panayırın 2. ve 3.Günü; TESK Genel Başkanı Bendevi Paldöken, Bolu Etnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Tahir Gayret, Gere de Etnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanı Abdullah Güler ve beraberlerinde ki heyet, Bolu Federasyonu Başkanı Doç. Dr. Murat Doęanay ve Yönetim Kurulu Üyeleri, GERKAV Başkanı Ziya Kahraman ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Gere de Belediye Başkanı Allar ile birlikte esnaf ve vatandaşları ziyaret ettiler.

PANAYIRDAN NOTLAR:

Basın Yayın Halkla İlişkiler ekipleri tarafından panayırın giriş ve çıkış noktalarına ayaklı dezenfektan ve maske konularak pandemi tedbirleri uygulandı. İlan masasından sık sık maske-mesafe ve hijyen duyurusu yapıldı.

Panayır alanında yaklaşık 1000 esnaf yerini aldı. Panayır- ların gözdesi her zaman ki gibi "Kızarmış Kaz, Şak Şak Helvası ve Köfter" oldu.

Gerede Belediye Başkanı Allar yaptığı değerlendirmede; " Pandemi nedeni ile bir yıl ara verdiğimiz panayırımızdan hem vatandaşlarımızın hem de esnaflarımızın memnun kalması, bizleri de memnun etti. Ayrıca olumsuz bir durumun gerçekleşmemesinde emeği olan emniyet ve jandarma teşkilatımıza, sağlık çalışanlarımıza ve belediye personeline teşekkür ediyorum" dedi.





BOLU **KIRMIZI** BEYAZA BOYANDI



Bolu'da 30 Ağustos Zafer Bayramı coşkusuyla kutlandı. Bolu Belediyesi'nin düzenlediği konserde sahne alan Şevval Sam, Belediye önünü dolduran on binlerce kişiye 'milli bayram' coşkusuyla doyuya yaşattı. Konseri halkın arasında takip eden Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, gençlerle halay çekip, oyunlar oynadı.

30 Ağustos Zafer Bayramı nedeniyle Bolu Belediyesi tarafından bir açık hava konseri düzenlendi. Belediye önünde gerçekleşen konserde ünlü sanatçı Şevval Sam sahne aldı. Sam söylediği şarkılarla ve marşlarla ellerindeki Türk bayraklarıyla alanı dolduran on binlerce Boluluya Zafer Bayramı coşkusuyla doyuya yaşattı.

Özcan çifti gençlerle halay çekip, oyun oynadı

Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, konseri eşi Meral Özcan ile birlikte halkın arasında izledi. Şevval Sam'ın söylediği şarkılara eşlik eden Özcan çifti, sahnenin önündeki gençlerle halay çekti, oyunlar oynadı.

"Milli bayramları coşkusuyla kutlamaya devam edeceğiz"

Sahneye çıkan Başkan Tanju Özcan ve eşi Meral Özcan, ünlü sanatçı Şevval Sam'a çiçek ve hediye takdim etti. Hediye takdimi sonrası Boluluların bayramını kutlayan Başkan, "Milli bayramları coşkusuyla kutlamaya devam edeceğiz" söyledi. Konser sonu bir kez daha sahneye çıkan Özcan çifti, Şevval Sam ile İzmir Marşı'nı söyleyerek gecenin finalini yaptılar.



İLK YELKEN FORA DEDİ

Çaycuma Belediyesinin Amasra
Yelken Kulübünden aldığı
optimistlerin kurulumu yapılarak
gölette ilk seyir yapıldı. Belediye
Başkanımız Bülent Kantarcı, bu
sporu yapmak isteyen 8-12 yaş
grubu çocukların Halk
Masası'nın 153 numaralı
telefonuna başvurmasını istedi





Çaycuma Belediyesinin gençleri sporun farklı alanlarına yönlendirmek, ilçeyi her dalda spor yapılabilir hale getirmek için yürüttüğü çalışmalara bir yenisi daha eklendi. Amasra Yelken Kulübünden temin edilen optimistlerin kurulumu tamamlanarak, ilçede, yelken sporunun yapılması da mümkün hale geldi. Amasra Yelken Kulübü Komodoru Hüseyin Çoban liderliğinde Yelken Takım Kaptanı Yavuz Ateş ile Yelkenciler Ege Marangoz, Ece Orhan ve Kayra Çoban'dan oluşan Amasra Yelken Kulübü takımı, kurulumun tamamlanmasının ardından Yaşam Park'taki doğal gölette bir de deneme seferi yaptı. Beyaz yelkenli optimistin gölette yaptığı gezinti ortaya son derece güzel görüntülerin çıkmasına da neden oldu.

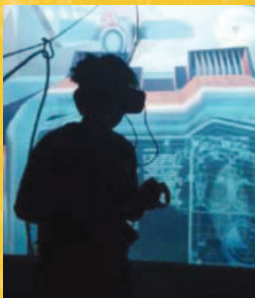
"İLÇEDE YAPILABİLECEK SPORLARIN ARASINA YELKENİ DE EKLEMİŞ OLMANIN MUTLULUĞUNU YAŞIYORUM"

Konuyla ilgili değerlendirmelerde bulunan Çaycuma Belediye Başkanı Bülent Kantarcı, "Bir spor kenti olma yolunda dev adımlar atan Çaycuma'nın spor altyapısını geliştirmek için çok önemli yatırımlar yapıyoruz. İçinde yarı olimpiik yüzme havuzu da bulunan spor merkezimizi faaliyete açmak yoğun çaba içindeyken, ilçede yapılabilecek sporların arasına yelkeni de eklemiş olmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Bugün Yaşam Park'taki doğal

gölette, optimistle ilk seyir yapıldı. Bize 3 adet optimist vererek yelken sporunun Çaycuma'da da yapılmasını sağlayan Amasra Yelken Kulübünün Komodoru Hüseyin Çoban başta olmak üzere değerli yönetici ve üyelerine çok teşekkür ediyorum" dedi.

"8-12 YAŞ GURUBU ÇOCUKLARI YELKEN SPORU YAPMAYA BEKLİYORUZ"

Optimistleri 8-12 yaş grubu çocukların kullanabildiğini söyleyen Kantarcı, "Optimist yelken sporuna ilk adım atılacak tekneye deniyor. 8-12 yaş grubunu su, rüzgâr ve yelkenle tanıştıran optimist, onlara spor sevgisini aşılayıp yelken sporunu öğrenmelerini sağlıyor. Bu nedenle Amasra ve Zonguldak Yelken Kulüplerinin işbirliğiyle yapacağımız eğitimlere 8-12 yaş grubu çocuklarımızı katılacak. Bu yaş grubu içindeki çocuklarımızdan yelken sporunu yapmak isteyenler Halk Masası'nın 153 numaralı telefonuna başvurabilirler. Kayıtlar tamamlanınca, çalışmalar Yaşam Park'taki doğal gölette yapılacak. İnsanın el ve vücut becerilerinin artmasını sağladığı gibi hızlı ve doğru karar verme yetisini de geliştiren optimist aynı zamanda binmesi son derece zevkli bir su taşıtı. Ben Çaycuma ailelerin bu fırsatı değerlendirerek çocuklarını açacağımız kurslara göndereceğine inanıyor, emeği geçen herkese tekrar teşekkür ediyorum" diye konuştu...



HEM ÖĞRENECEKLER HEM EĞLENECEKLER

Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili'nin üçüncü dönem projelerinden biri olan Bilim ve İnovasyon Merkezinin temeli düzenlenen törenle atıldı. Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili; "Amacımız gençlerimizin ufkunu açmak, onları bilimle buluşturmak" dedi.



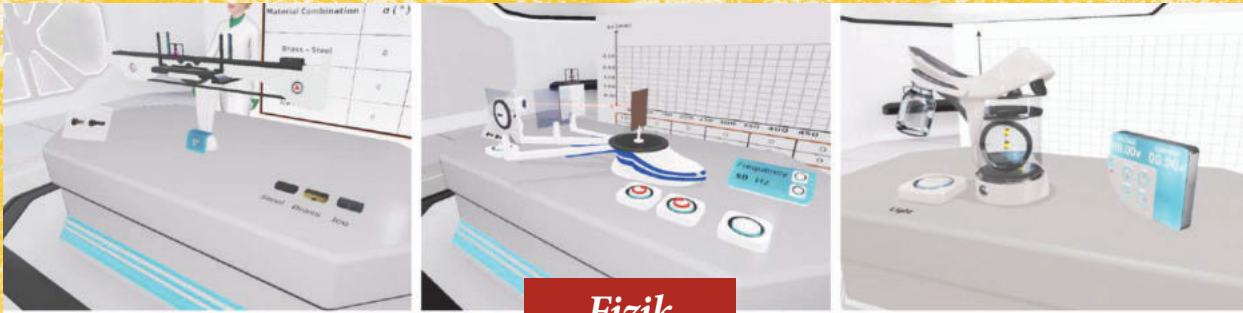
Temel atma törenine; Vali Fuat Gürel, Karabük Milletvekilleri Cumhur Ünal ve Niyazi Güneş, Karabük Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Refik Polat, Eskipazar Belediye Başkanı Hüseyin Dönmez, İl Genel Meclisi Başkanı Ahmet Sözen, Ak Parti İl Başkanı İsmail Altınöz, MHP İl Başkanı Dr. Âdem Kar, daire müdürleri, sivil toplum kuruluşlarının başkan ve yöneticileri, belediye meclis üyeleri, muhtarlar ve vatandaşlar katıldı.

Karabük Belediye başkanı Rafet Vergili törende yaptığı konuşmada, kendisinden önce Karabük'e hizmet eden başkan ve milletvekillerine teşekkür etti ve şunları söyledi; "Karabük bildiğiniz gibi çok genç bir şehir. Yenilenmemiş, yapılanmamış, düzel-



tilmemiş, 1938'de çok acele kurulmuş ve çok acele yapılanların düzeltilmesi zor olan bir şehir. 1938'den 2009'a kadar hizmet eden belediye başkanlarımıza ve milletvekillerimize teşekkür ediyorum. O günkü imkânlarla yaptıklarıyla Karabük'te bir yaşam sağlamışlar." 12 yıllık görev süresi içerisinde yaptıkları hizmetleri anlatarak konuşmasını sürdüren Başkan Vergili, bu süre içerisinde Kara-

bük'e yaklaşık 500 milyonluk yatırım yaptıklarını ifade etti ve şunları kaydetti; "2009 yılında göreve geldiğimiz zaman sırtımıza ağır bir yük bindi. Karabük'ü düzeltmek ve yenilemek, Karabük'te farklı yaşam alanları çıkartmak bize nasip oldu. Bizde gece demedik, gündüz demedik, Karabüklülerin de duasını arkamıza alarak bir gün dahi maddi problem yaşamadan bu günlere kadar geldik.



Fizik



Biyoloji



Kimya





Ben size 2009 yılından bugüne kadar yaptıklarımızdan bir nebze bahsedeyim; "Türkiye'nin Yayalaştırılmış En Büyük Kent Meydanını Karabük'e kazandırdık. Battı-Çıktı, Kütüphane, Mezbahana ve Hayvan Pazarı, Minibüs Terminali, Nikâh ve Konferans Salonu, Sebze - Meyve Hali, Şirinevler Ticaret Merkezi, Şirinevler Mahallesi Katlı Otopark ve Pazar Yeri, Hurdacılar Sitesi, 100. Yıl Mahallesi Ticaret Merkezi, Belediye Hizmet Binası, Şehir Parkı, 125 Park ve 5 Halı Saha, 5000 Evler Kriz Merkezi ve İtfaiye Noktası, Turkcell Çağrı Merkezi, Odun-Kömür Satış Sitesi, Yeni Nesil Pazar Yerleri, 25 Sosyal Yaşam Merkezi, 100. Yıl Kitap Kafe, Yaşlı Bakım ve Dinlenme Merkezi ve Çağrı Merkezi bizim dönemimizde Karabük'e kazandırıldı. Yine valiliğimiz ve diğer belediyelerle birlikte, Katı Atık Düzenli Depolama ve Bertaraf Tesisi Projesini hayata geçirdik ve şehrimizdeki vahşi depolamaya son verdik.

Kemal Güneş Caddesini trafiğe kapatarak yayalaştırılmış bir hale getirdik. Camilere sıcak su sistemi kurduk. Bu projemize katkılarından dolayı

Durmuş Yalçın Beye teşekkür ediyorum. Ayrıca partisine ya da kimliğine bakılmaksızın her ay 300-400 ailemize sosyal yardımlarımız devam ediyor. Bunların dışında esnaf günleri düzenledik, pazar yerlerine ücretsiz servis koyduk.

Son olarak da üniversitemizle birlikte Piroliz Tesisimizi faaliyete geçirdik. Bu vesile ile projemize destek veren Sayın Rektörümüze de teşekkürlerimi sunuyorum.

kürlerimi sunuyorum.

Asansörler ve yürüyen merdivenler yaptık. Birileri eleştiriyor ama bizim yaptıklarımızı sayamazlar. Kayabaşı, Dereevler, Karabük Mahallesi ve Namık Kemal Mahallelerimize kule asansör, Öğlebeli Mahallemize de yatay asansör yapıldı. Ayrıca Yenişehir'e, Minibüs Terminaline ve Otobüs Terminaline yürüyen merdivenler yaptık. Köprülerimizi ise;





Kanyon Köprü, Güven Kavşağı-Zonguldak Caddesi Arası Üst Geçidi, 5000 Evler-100. Yıl Altgeçidi, Kayabaşı-Bağ Essan Arası Yaya Köprüsü, Öğlebeli - Ergenekon (Terminal) Yaya Köprüsü, Şirinevler -Esentepe Yaya Köprüsü, Kartaltepe -Yenişehir Yaya Köprüsü ve Otobüs Terminali Yaya Köprüsü olarak sıralayabiliriz.

Halim Deresi Bulvarını, Endüstri Meslek Lisesi -Onurkent Bulvarını açtık, Yeşil Mahalle Atatürk Bulvarını ve Taşkent Caddesini yeniden düzenledik. Şehir genelinin %98'ine doğal gaz dağıtımını gerçekleştirdik ve bunu da 4 yılda yaptık. Şuana kadar 1 milyon 160 bin ton asfalt kullandık. 315.655 m içme suyu hattı döşendi, 10.000 m ana arter borular yenilendi, 165 km bordür ve trotuar çalışması yapıldı.

500 milyonun üzerindeki bu projelerin hepsi kendi imkânlarımızla yapıldı. Şuanda ise; Kesintisiz Ulaşım, Bilim ve İnovasyon Merkezi, Belediye Sağlık Tarama ve Tedavi Merkezi, Yağmur Suyu Drenaj, Kanyon Park ve Düğün Salonu, Yeni Sosyal Yaşam Merkezleri ve Hayvan Hastanesi projelerimiz devam ediyor. Biz bunları hep beraber yaptık. Karabüklülerle birlikte yaptık. Şehrimizdeki kurum ve kuruluşlarla en iyi şekilde işbirlikleri geliştirerek yaptık.



Temeli atılan Bilim ve İnovasyon Merkezi hakkında bilgiler vererek konuşmasını tamamlayan Karabük Belediye başkanı Rafet Vergili şunları söyledi; "Şuanda temelini atacağımız Bilim ve İnovasyon merkezinin ihale bedeli 17 milyon 853 bin lira. Merkezimiz; 100 metrekare idari, 170 metrekare restoran, 60 metrekare konferans ve seminer salonu,

135 metrekare tematik bilim kafe, 45 metrekare bilim evi kafe, 50 metrekare hediyelik eşya reyonu, 114 metrekare fizik konsepti, 79 metrekare kimya konsepti, 79 metrekare biyoloji konsepti, 39 metrekare matematik konsepti, 29 metrekare coğrafya ve tarih konsepti, 154 metrekare göklerdeyim konsepti, 154 metrekare olay yeri inceleme konsepti, 114 metrekare yapay zeka laboratuvarı, 39 metrekare planetarium ve 29 metrekare gelecek tarım uygulamaları konseptinden oluşuyor. Bu merkezi oluşturmamızda bizlere tüm desteğini sunan Sayın Rektörümüze ayrıca teşekkür ediyorum. Artık gençlerimizin ufkunu açacak projelere başlıyoruz ve en kısa sürede bu projelerimizi tamamlayarak gençlerimizin hizmetine sunacağız. Ayrıca 330 dönüm arazi üzerinde inşa ettiğimiz Spor Vadisi projemizi de yılsonuna kadar yetiştireceğiz."

Törende konuşan Karabük Valisi Fuat Gürel; "Geleceğimizi emanet edeceğimiz gençlerimize çok güzel bir tesisi kazandırmak, temelini atmak ve başlangıcını yapmak için buradayız. Ben Belediye Başkanımıza ve ekibine huzurlarınızda teşekkür ediyorum. Milli Eğitim Müdürlüğümüz bir taraftan ilimizdeki eksikliklerin giderilmesi için gerekli

çalışmaları yapıyor. Karabük eğitim konusunda ülkemiz genelinde belli bir noktaya gelmiş bir ilimiz. İlk ve ortaöğretimde ilk 10'a giren, bazı dönemlerde ilk 5'e yükselen başarılar elde eden eğitim düzeyi yüksek bir il. Bu başarıların arkasında ise, çocuklarının eğitimine önem veren aileler yer alıyor. Diğer taraftan üniversitemiz 13-14 yılda çok iyi bir düzeye gelmiş durumda. 50 bine yakın öğrenci ile eğitimini sürdüren üniversitemizde, dünyanın birçok ülkesinden öğrencilerimizi misafir etmekte ve onları mezun olduktan sonra bir kültür elçisi olarak ülkelerine göndermekteyiz. Bu vesile ile Burhanettin hocamıza rahmet dilerken, rektörümüze de teşekkür ediyorum.

Bu tesisin, gençlerimizin yetiştilmesi ve geleceğe taşınması adına, onların gelecek teknolojilerle yetiştirilmesi, bilim adına güzel bir altyapıda hazırlanması, teknolojiye uyumlu bir gençlik yetiştirilmesi adına çok önemli olacağını değerlendiriyorum. Öğrencilerimiz okullarımızda eğitimlerini sürdürürken, fizik, kimya, biyoloji gibi temel bilimlerin öğretileceği ve aynı zamanda uzay bilimlerinin de yakında takip edilebileceği bir altyapıyı burada bulmuş olacaklar" cümleleriyle duygularını paylaştı.



Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

AKÇAKOCA SARI FINDIĞI

Tescil No	: 419
Tescil Tarihi	: 27.02.2019
Başvuru No	: C2017/094
Başvuru Tarihi	: 18.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Sarı Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: AKÇAKOCA TİCARET VE SANAYİ ODASI
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cad. No:21 Akçakoca / DÜZCE
Coğrafi Sınırı	: Düzce ilinin Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşağıdaki logo kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğuda Zonguldak ilinin Alaplı ilçesi, güneyde Düzce ili, batıda Sakarya ilinin Kocaali ilçesi ile sınırlanan 1050 km² alana sahip Akçakoca ilçesinin sınırları batıda Melen Irmağının denize döküldüğü yerden başlar, doğuya doğru uzayarak Karataş Deresinin denize vardığı yerde biter.

Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı aralığı 48,08-63,46 iken yağ asitlerinden oleik asit miktarı aralığı 81,70-83,57 ve linoleik asit miktarı aralığı 7,32-9,57 olarak belirlenmiştir. Linoleik asit miktarı açısından Akçakoca Sarı Fındığının Giresun'da yetiştirilen sarı fındık çeşidinden daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Akçakoca Sarı Fındığının ülkemizde diğer illerde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidinin değerleriyle yapılan karşılaştırmasında yağ oranının düşük olmasına rağmen temel yağ asidi olan oleik asit ve özellikle linoleik asit miktarının; ayrıca aminoasitlerden aspartik asit ve histidin miktarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Amino asit miktarı bakımından yapılan incelemede Akçakoca Sarı Fındığının 100 gramında 2292 mg aspartik asit, 689 mg ise histidin bulunmuştur.

Akçakoca Sarı Fındığı bitki vejetatif aksamı olarak kuvvetli bir gelişme gösterir ve bu özelliği ile yöredeki diğer fındıklardan ayrılır. Akçakoca Sarı Fındığının bir yaşındaki sürgün uzunluk değerleri 3,6 cm ile 33,1 cm arasında değişir ve dip sürgünü oluşturmaya oldukça eğilimlidir. Tomurcuklar yumurta biçiminde ve yuvarlak olup, alması olarak dallar üzerinde sıralanırlar. Tomurcuk renkleri ise yeşil ya da yeşilimsi kırmızı arasında değişir. Yapraklar, sonbaharda bitkinin dinlenmeye girmesi ile birlikte dökülür. Akçakoca Sarı Fındığının yaprakları iri, yuvarlak veya hafif uzunca, sap tarafı yürek biçiminde, kenarları testere dişli ve yer yer derin dişli, üst yüzü buruşuk, alt yüzü hafif seyrek tüylü ve kısa saplıdır, yaprak büyüklüğünün 0,97 cm ile 1,62 cm arasında değiştiği belirlenmiştir.

Akçakoca Sarı Fındığının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Akçakoca Sarı Fındığında yenilen iç kısım fındığın yaklaşık % 50 sini oluşturmaktadır. Yenilen iç kısım kuru maddesi yüksek bir gıdadır Akçakoca Sarı Fındığının temel bileşenleri:

Bazı Bileşenler	Oranı (%)
Su	3,04-21,61
Kül	1,56-2,08
Protein	11,21-15,22
Yağ	48,08-63,46
Karbonhidrat	4,11-6,06

- 100 g Akçakoca Sarı Fındığında bulunan yağ asitleri bileşenleri aşağıda verilmiştir. Fındığın kalitesini depolama süresini ve diğer birçok karakteristiğini belirleyen unsur, muhteviyatında bulunan yağ ve yağ asitleri bileşenleridir. Fındık yağındaki oksidasyon ve acılaşıma gibi olaylar sonucu fındığın kalitesi oluşur. Akçakoca Sarı Fındığında oksidasyon ve acılaşıma durumunun asgari olduğu tespit edilmiştir.

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100g)
Miristik Asit	0,02-0,03
Palmitik Asit	5,57-6,07
Palmitoleik Asit	0,18-0,23
Margarik Asit	0,05
Heptadesenoik Asit	0,07-0,08
Stearik Asit	2,31-2,46

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100g)
Oleik Asit	81,70-83,57
Linoleik Asit	7,32-9,57
Areşidik Asit	0,10-0,11
Gadeloik Asit	0,14-0,16
Beharik Asit	0,02
Lignoserik Asit	0,01

- 100 g Akçakoca Sarı Fındığında bulunan aminoasit bileşenleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Söz konusu esansiyel aminoasitler, Akçakoca Sarı Fındığının tadının ve aromasının oluşmasında önemli rol oynar.

Aminoasitler	Miktarı (mg/100g)
Alanin	320-586
Aspartik Asit	2292-3106
Glutamik Asit	3195-4414
Trozin	210-223
Glisin	279-353
Serin	324-351
Prolin	266-436
Arjinin	218-800

Esansiyel Aminoasitler	Miktarı (mg/100g)
Metionin	44-130
Vailin	311-518
Lösin	504-536
İsölösin	217-379
Treonin	119-197
Lizin	459-472
Histidin	140-689
Fenialinin	308-512

Üretim Metodu:

Akçakoca Sarı Fındığında çiçeklenmeden önceki yaz döneminde, erkek çiçekler mayıs-haziran aylarında, dişi çiçekler ise temmuz-ağustos aylarında oluşmaya başlar; kasım-aralık aylarında başlayan tozlanma 4-5 ay gibi süre mayıs ayına kadar devam eder, mayıs ayında döllenme ve meyve tutumu gerçekleşir, haziran sonunda iç gelişiminin önemli bir kısmı tamamlanır ve ağustos ayında hasat olumuna gelir.

Akçakoca Sarı Fındığında genel fındık üretim usulleri kullanılmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

İklim isteği: Yöre ikliminin nemli olması ve yıllık ortalama sıcaklığın 13-16 °C olması sarı fındık için uygun yetiştirme şartlarını sağlar. Ayrıca yörede en düşük sıcaklığın -8, -10 °C'yi, en yüksek sıcaklığın 36-37 °C'yi geçmemesi, yıllık yağış toplamının 700 mm'nin üstünde olması ve yağışın aylara dağılımının dengeli olması da Akçakoca Sarı Fındığının kalitesini ve randımanını artırır. Haziran ve temmuz aylarındaki oransal nemin % 60'ın altına düşmesi ürünün olumsuz etkiler. Akçakoca Sarı Fındığının şiddetli kış soğukları ve ilkbahar donları olmayan, yaz aylarında nispeten yüksek sıcaklık, düzenli yaz yağmuru ve vejetasyon periyodu boyunca yüksek nem bulunan yerlerde yetiştirilmesi gerekir. Akçakoca Sarı Fındığının odun dokusu, tam dinlenme durumunda -25 °C ile -30 °C'ye dayanabilir. Gelişimin başlamasıyla bu dayanıklılık azalır. Çiçek tozları açıkta -4 °C, anter içerisinde -8°C'ye dayanabilir. Bu sınırı aşan düşük sıcaklık dereceleri döllenmeyi engelleyerek dökümlere sebep olur. Dişi çiçekler -8 °C'den itibaren zarar görmeye başlar, -14°C'de büyük oranda zarar görür, -16°C'de ise tamamen ölür. Ayrıca, ilkbahar geç donları açılmış sürgün gözlerine büyük oranda zarar verir ve vadi içlerindeki bahçelerde soğuk rüzgârlar da önemli zararlar meydana getirir. Rakıma bağlı olarak, don zararının başlayacağı sıcaklık değerleri şubat ayında -4°C mart ayında -3°C nisan ayında -2 °C'dir.

Toprak isteği: Akçakoca Sarı Fındığı, çok fazla derinlere gitmeyen saçak köke sahip bir bitkidir. Kökleri meyilli arazilerde 80 cm derinliğe kadar ulaşabilir. Toprak istekleri bakımından fazla seçici olmamakla beraber, besin maddesince zengin, tınlı-humuslu ve derin topraklarda iyi bir gelişme gösterir. Ağır topraklar ile taban suyunun yüksek olduğu yerlerde toprağın havalanması iyi olmadığından, fındık kökleri besin maddelerinden yeterince faydalanamaz, ileriki yıllarda sararma ve büyük oranda dal uçlarından başlamak üzere kurumalar meydana gelebilir. Bu nedenle toprak özelliğine göre sulama yapılmalıdır.

Çiçeklenme: Sonbaharda büyümeye başlayan erkek çiçekler; 6-7 cm uzunluğunda püskül gibi sarkık, silindirik başaklar halindedir. Çoğunlukla kısa dalcıklar gibi ağaçlar üzerinde aşağıya doğru sarkar. Kediciklerde her braktenin (çiçek sapının kaidesinde, sapın gövdeye bağlandığı yerde bulunan yaprakçık) dibinde kendisine yapışık, periantsız fakat iki yüksek yapraklı ve dibine kadar ikiye bölünmüş dört anteri olan bir çiçek vardır.

Akçakoca Sarı fındığının anterleri olgunlaştıkları zaman bol miktarda çiçek tozu verir. Bir çiçekte 6 milyon çiçek tozu tespit edilmiştir. Düşük sıcaklıklar çiçeklenme başlangıcını değiştirebilir. Kışın hava şartlarının da etkisiyle, aralık ayının sonlarına doğru tozlanma başlamaktadır. Erken olgunlaşan çeşitler kasım ayının ortalarında çiçeklenmeye başlar. Buna karşılık, geç çiçeklenen çeşitler mart ayının sonu ve hatta nisan ayının ortalarında bile çiçeklenebilmektedir. Akçakoca Sarı Fındığında başlıca iki periyotta döküm olmaktadır. Mart-nisan-mayıs aylarında gerçekleşen birinci döküm ilkbahar dökümü, ikinci döküm ise yaz dökümü adı verilir. Karanfil dökümü daha çok çiçek dökümü, çotanak dökümü ise yumurtaları gelişmiş dış kabukları sertleşmiş meyvelerin dökümüdür. Karanfil dökümü, daha çok ekolojik etkenlerle ve yetersiz dölleme nedeniyle oluşurken, çotanak dökümünde dölleme ve beslenme yetersizliklerinin yanı sıra kuraklık, en büyük rolü oynar.

Tozlaşma: Akçakoca Sarı Fındığının tozlanması kasım ayından başlayarak şubat sonuna kadar devam eder. Tozlanmanın meydana geldiği bu periyotta dişi çiçeklerde eşe organları henüz tam olarak oluşmadığı için dişik tepesi üzerine gelen çiçek tozu burada çimlenip kısa hücrelerinin oluşumu için 4-5 ay bekler, ilkbaharda yumurta hücreleri oluşuktan sonra dölleme olur ve meyve içi gelişmeye başlar. Erkek çiçek oluşumu, çiçeklenme safhasına kadar canlı kalma dereceleri, oldukça büyük farklılık olmakla birlikte polen dağılma zamanı ile stigmanın reseptif olduğu zamanlar da yıldan yıla değişim göstermektedir. Yetersiz tozlanma nedeniyle verimlilikte oluşan düşüş, farklı zamanlarda polen dağıtan 2 ya da 3 tozlayıcı kullanılarak azaltılabilir. Tozlanmamış olan dişi çiçekler 2-3 ay reseptif kaldıkları için erkek çiçekleri çok erken açan tozlayıcıya göre daha geç zamanlarda çiçek açan tozlayıcıların kullanımı çok daha yararlı olur.

Dölleme: Akçakoca Sarı Fındığında erkek ve dişi çiçekler aynı ağaç üzerinde fakat farklı yerlerde bulunur. Tozlanma, rüzgar ile sağlanır. Fındıklarda bol çiçek tozu oluşumu ve dişik tepesinin yapısı böyle bir tozlanma şeklini kolaylaştırır. Çiçeklenme süresi diğer meyve türlerine oranla çok uzundur.

Çimlenme: Akçakoca Sarı fındığının çiçek tozlarının çimlenme oranı ortalama %50-60 arasında değişim gösterir. Karşılıklı olarak birbirini tozlayacak çeşitlerde çiçeklenme zamanı ve süreleri çakışır. Akçakoca Sarı Fındığındaki yaygın periyodisite nedeniyle, çeşitlerin farklı dinlenme ve verim yıllarında, yeterli bir tozlanma için ikiden fazla çeşit karışımı gereklidir. Periyodisiteye eğimli olması Akçakoca Sarı Fındığından her yıl düzenli ürün alınmamasına yol açar. Çeşitler bahçeye en yakın tozlayıcı ile aralarındaki mesafe 20m'den fazla olmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Her ocakta bir kökün tozlayıcıya ayrılması, bahçedeki tozlayıcı çeşit miktarını artırmasının yanı sıra derim zamanında çeşit karışımına yol açır.

Denetleme:

Akçakoca Sarı Fındığının, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Akçakoca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi, Akçakoca Ziraat Odasından birer kişi olmak üzere toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılacak olup denetimler; ağaç, meyve ve bakım metotları yönünden 3 aşamada gerçekleştirilecektir:

1. Ağaç Denetimi: Ait olduğu üretim bölgesinde 6 aylık periyotlarla Akçakoca Sarı Fındığı alınan bölgemiz fındık ocaklarının dal ve filiz gelişimleri kurulacak denetleme ekibi tarafından kontrol edilecektir.
2. Meyve Denetimi: Üretimin gerçekleştirildiği bölgemizde bulunan fındık ocakları meyve kalitesi yönünden çotanak tutumundan itibaren hasat gerçekleştirilene kadar 3 er aylık periyotlarla kurulacak denetleme ekibi tarafından kontrol edilecektir.
3. Bakım Metotları Denetimi: Akçakoca Sarı Fındığı coğrafi işareti ile üretilecek fındıkların bulunduğu fındık ocakları ilkbahar döneminden itibaren 1'er aylık aralıklarla gerekli bakım ve entegre mücadele tedbirlerinin alınması amacı ile kurulacak denetleme ekibi tarafından denetlenecek, çiftçilerin bölgemiz kalite standartlarında üretim yapması sağlanacaktır.

Denetim mercii; Akçakoca Sarı Fındığının üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibati başlatır

Mercii, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz



BARTIN TATLI BÖREĞİ

Tescil No	: 519
Tescil Tarihi	: 17.08.2020
Başvuru No	: C2018/084
Başvuru Tarihi	: 30.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Tatlı Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınırı	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Tatlı Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Tatlı Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Tatlı Böreği, Bartın halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve günümüzde hala sevilerek tüketilen bir tatlıdır. Bartın Tatlı Böreği yöre ile özdeşleşmiş olup yöre halkının özel günlerde yaparak tükettiği, en çok tercih edilen tatlılardan biridir.

Sac üzerinde yaz aylarında toplu halde hazırlanan kuru yufkalar, börek üretimi için kış boyunca kullanılır. Bu kuru yufkaların arasına ceviz içi ve şeker serpiştirilip şerbet dökülerek hazırlanan Bartın Tatlı Böreği adını; kullanılan şerbete yörede “tat” denilmesinden alır.

Üretim Metodu:**Kuru yufkanın yapılışı:****Malzemeler (80 adet kuru yufka için):**

- 5 kg buğday unu
- 3 litre su
- 30 g tuz

Buğday unu, su ve tuz karıştırılarak ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğrulur. Oluşan hamur her biri 80 g olan 80 parçaya bölünür. Her bir parçayı açarken yapışmaması için un kullanılarak, oklava yardımıyla yuvarlak şekilde açılır. Bu parçalar önceden ısıtılmış taş sacın üzerinde arkalı önlü çevrilerek pişirilir. Yufka kaskatı halini alınca pamuklu bir beze sarılarak daha sonra kullanılmak üzere yıl boyunca saklanabilir.

Serbetin (tadın) yapılışı:**Malzemeler (1 tepsi tatlıda kullanılacak şerbet için)**

- 1 kg toz beyaz şeker
- 3 damla limon suyu
- 800 ml su (yaklaşık 4 bardak)

1 kg toz beyaz şeker, 4 bardak su, 3 damla limon suyu karıştırılıp, ortalama yarım saat kaynatılarak açık bal rengi halinde koyu bir şerbet elde edilir. Koyu şerbetten kasıt, şerbetin renginin açık bal rengi haline gelmesidir.

Bartın tatlı böreğinin yapılışı:**Malzemeler (1 tepsi tatlı için):**

- 6 adet kuru yufka
- 65 g toz beyaz şeker
- Yarım kilo ceviz içi
- 800 ml su (yaklaşık 4 bardak)
- 30 g tereyağı

Kuru yufkalar teker teker su ile ıslatılarak ve üzerlerine bir bez konarak ortalama 10 dakika boyunca bekletilir. Böreğin pişirileceği 35 - 40 cm çapındaki tepsi, tereyağıyla yağlanır ve ilk yufka tepsiye serilir. Cevizler havanda dövülerek 65 g toz beyaz şeker ile karıştırılır. Yufka üzerine bir miktar tereyağı gezdirilir ve ceviz içi ile şeker karışımının 1/5'i serpilir. Her iki yufka arasına aynı işlem uygulanarak tüm yufkalar tepsiye yerleştirilir. Börek, üstü kızarıncaya kadar 20 - 30 dakika 200°C'lik fırında pişirilir ve üstü kızardıktan sonra ters düz edilerek diğer yüzeyinin de kızarması sağlanır. Börek sıcakken kare şeklinde kesilir ve daha önce yapıp soğutulan şerbet böreğin üzerine gezdirilerek dökülür. Bartın Tatlı Böreği soğuk olarak tüketilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Bartın Tatlı Böreğinin üretilmesi; kuru yufkanın yapılışı ve şerbetin yapılışı aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Bartın Tatlı Böreğinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Bartın Tatlı Böreğinin denetimi, Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın Ticaret ve Sanayi Odasından ve Bartın Belediyesinden birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir defa, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerde Bartın Tatlı Böreğinin amblem kullanımının uygunluğu ile üretim metoduna uygunluk; özellikle şerbetin kıvamı, kullanılan malzeme miktarları ve böreğin pişirilmesi hususlarına dikkat edilerek kontrol edilecektir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

DEVREK BASTONLARI

Tescil No	: 71
Tescil Tarihi	: 09.01.2004
Başvuru No	: C 2003/020
Başvuru Tarihi	: 10.07.2003
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrek Bastonları
Ürün / Ürün Grubu	: Baston
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Tescil Ettiren	: Devrek Bastonculuğunu Yaşatma ve Geliştirme Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski Mahalle Bastoncular Çarşısı No 25 Devrek / ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Zonguldak İli Devrek İlçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek Bastonlarını diğer bastonlardan ayıran en önemli unsur yerel üretim teknikleri ve kültürel birikim yansıtan motiflerle işlenmesi ve genellikle bölgede yetişen kızılçık ağaçlarından yapılmasıdır. Devrek Bastonu üç kısımdan oluşur. Bunlar sap, gövde ve uçtur. Sap; yapımında ceviz, dişbudak, gürgen, maun, şimşir, kayın, dut gibi ağaçların yanı sıra, gümüş bazen pirinç gibi metal, manda boynuzu gibi kemik saplar kullanılır. Bu ağaçların önemli bir miktarı yöre ormanlarından temin edilir. Sap kısmı; ortopedik (modern ve klasik); yuvarlak (takma ve kendiliğinden çengelli); asa saplar (yuvarlak topuz ve çeşitli figürlerde yapılan kısa saplar) ve çeşitli hayvan figürleri ile donatılmış tarzda olabilir. Gövde: Devrek Bastonunun hammaddesi yörede yetişen yüksek kaliteli kızılçık ağacıdır. Kızılçık ağacı işlenebilirliği ve sağlamlığı ile oyma yapımında rahatça imkân tanır. İç renginin beyaz olması nedeniyle her türlü oyma ve bezeme sanatı için mükemmel bir dal ağacıdır. Kızılçık ağacının yanı sıra ak gürgen, kara diken, acı elma gibi ağaçlardan da bastonlar yapılmaktadır. Gövde kısmının işlenmesi iki türlü olabilir. Bunlar, oyma şekiller (baklava desenli; çoban çentiği; burmalı; yılanlı; çeşitli geometrik şekiller) ve bezeme (kakma) şekillerdir (motif ve çiçek desenleri; tel ve sedef kakma). Uç yani yere bakan korumalık kısım genelde manda boynuzundan yapılır. Ancak özellikle son yıllarda kullanımı kolay olan ve polyamit denen sert plastik de tercih edilebilmektedir.

Üretim Şekli:

Baston yapılacak ağaçların mutlaka çok kuru olması gerekir. Sap yapılacak ağaçlar tahta halinde en az bir yıl kurutulur. Gövdede kullanılacak kızılçık dal ağacının temini içinse her yıl tabiatın su çekildiğinde ormanda, halk dilinde deynek kesimi başlar ve bahar gelinceye kadar bu kesim sürer. Deynek kesimi kesiciler tarafından yapılır ve baston ustaları deynekleri bu kesicilerden satın alır. Hem çabuk kuruması ve hem de özünü kusarak ağacın beyaz kalması için deyneklerin dışındaki kabuklar yer yer soyulur ve bir yıl sonra kullanılmak üzere istiflenir.

Devrek Bastonunun üretimi dokuz aşamada tamamlanır: Fırınlama: Dal ağacı olduğundan çok düzgün değildir. Düzeltme işlemi için önce 180-240 °C sıcaklıkta 8-15 dakika fırınlanır, yumuşayınca düzeltme tahtasında düzeltilir ve soğutulur. Tornalama: Bastonun en önemli işlemi tornalamadır. Bu işlem, tasarlanan bastonun sapının şekliyle üzerindeki oymanın şekline göre değişkendir. Sap takılacak kısmı, işleme yapılacak gövdesi ve uç takılacak bölümleri tornada çekilerek hazırlanır. Gövde: Yapılacak işlemeye göre tornada çekilen kızılçık gövdeye fatura açılır ve işlenecek şekiller önce markalanarak taksimatı yapılır. Bu işlemler tamamen elde yapılır ve bastonların fiyatını da bu çalışma belirler. Daha sonra bezeme işlemi yapılacak gövde tornada düz çekilir. Sapının takılması da dahil olmak üzere bastonun bütün temizlik, zımpara ve boya işlemleri bittikten sonra bir kat vernik atılır ve üzerine çıkarılacak motif, fotokopi yapılmış motif işlemeli kağıtlar geçici yapıştırılır. Spiral (dişçi frezesi) denen aletin ucu takılan matkaplarla motiflerin hatları gövde üzerine geçirilir ve

yine bu özel matkaplarla motiflerin içi ağacın beyaz kısmı ortaya çıkana kadar temizlenir. Temizlik işlemi bittikten sonra matkapların bıraktığı ve düzensizliği gideren zımba denen kalın çividen yapılmış özel aletle noktalar halinde zımbalanır. Böylelikle motiflerin içinin daha düzgün görünmesi sağlanarak klasik bir görünüm kazandırılır. Sap Kesimi: Gövde ile sap arasındaki uyum önemli olduğundan her bir gövde için tasarlanmış bir de sap modeli vardır. Model kalıpları sayesinde modeller, kullanılacak tahtaya çizilerek şerit makinelerinde özenli bir şekilde biçilir. Kavela delikleri delinir ve bu delikler sayesinde sap, gövdeye tutkalla monte edilir. İlk biçme işlemi biraz kaba olduğu için şeritte gövdeye göre son kesimleri ve düzeltmesi yapılır. Kesilen sapın köşeli firezede kabaca yuvarlatılır. Daha sonra tezgahlarda özel törpüler ve eğelerle tam estetiği verilir. Uç Takma: Ön uç takılacak kısma tornada kavelası açılır. Takılacak uç (boynuz ucu ve polyamit) delinerek gövdedeki kavelaya tutkalla monte edilir. Kuruduktan sonra gövdeye uygunluğu açısından düzeltme ve temizlik işlemleri yapılır. Devrek Bastonunda bu uç kısımlarının dayanıklılığı ve estetiği çok önemlidir. Sistire ve Zımpara: Oyma ve törpü işlemleri bitmiş sap ve gövde üzerindeki törpü izlerini tamamen çıkartmak için önce sistire çekilir. Ardından baston üzerindeki şekiller ve gövde net ve parlak bir görünüm alıncaya kadar kalından inceye doğru zımpara işlemi yapılır. Renklendirme (Boyama): Devrek Bastonunun en önemli özelliği renk verme işlemidir çünkü bastona renk verenler boya maddeleri değildir. En kolay ve kalıcı olarak ya çini mürekkebi ile ya da nitrik asitle yakılarak boyanmasıdır. Saf nitrik asidi sadece suyla söndürerek sarı renk ya da saf nitrik asitte önce bir miktar demir eritilip yarı yarıya suyla söndürülerek kahve rengi elde edilir. Bastonun renklendirilecek kısımlarına renge göre ayarlanan nitrik asit el değiştirilmeden dikkatlice sürülür ve tüp ateşinin üzerinde iyice yakılarak renk alması sağlanır. Bu renkler bastonun üzerinde ancak sistire ile kazıyarak çıkarılır. Hiçbir şartta kesinlikle bozulma yapmaz. Süsleme İşleme: Genelde yılan üstü boyamadan doğan şekillerle bastonun sapının hemen altındaki 5-7 cm.'lik bölgesine o ustanın kimliği yerine geçen bölümlerde çiçek veya başka simgelerle süslediği bölümlerdir. Bu süslemeler çini mürekkebi ile ya boyayarak spiralle oyulur, ya da çini kalemleri ile çizilerek yapılır veya aynı işlem asitle yapılır ve sonra oyulur. Bir diğer yöntem ise bu bölgelerin beyaz bırakılarak yakı kalem den dekorasyon havyası ile yakılarak süsleme yapılmasıdır. Vernikleme: Bütün işlemleri tamamlanan bastonun verniklenmesi, genelde çabuk kuruyan selülozik uzun boru içinde inceltilmiş daldırma ve süzme işlemi ile yapılır. Daldırma usulü verniğin her bölgesine nüfus etmesi ve eşit şekilde dağılması bakımından en sağlıklı yöntemdir. İyi bir vernikli yüzey elde edilene kadar belli zaman aralıklarıyla bu işlem 7-8 defa tekrarlanır.

Denetim:

Devrek Bastonunun teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri Devrek Bastonculuğunu Yaşatma ve Geliştirme Derneği koordinatörlüğünde; İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü'nce görevlendirilecek konunun uzmanı olan bir öğretmen, Esnaf ve Sanatkarlar Odası'nın odaya kayıtlı olan bastoncular arasından belirleyeceği bir baston ustası ve Devrek Bastonculuğunu Yaşatma ve Geliştirme Derneği'nin belirleyeceği üyesi olan bir baston ustasından oluşan komisyon tarafından, yılda en az bir kere ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde her zaman yapılır. Denetime ilişkin raporlar Devrek Bastonculuğunu Yaşatma ve Geliştirme Derneği tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.



Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

GÖYNÜK KABAKLI YUFKA TATLISI

Tescil No	: 619
Tescil Tarihi	: 07.12.2020
Başvuru No	: C2020/142
Başvuru Tarihi	: 25.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Göynük Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şehit Mehmet Diri İş Hanı Kat:3 Göynük BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Göynük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı, balkabağı, kuru soğan, toz şeker, sıvı yağ, kuru nane ve tuzdan oluşan iç harcın iki yufka arasına ilave edilip toprak sacda pişirilmesi veya pişirilen yufkaların arasına ilave edilmesi, üçgen parçalara dilimlenmesi ve üzerine sütlü şerbetin dökülmesinin ardından dilimlerin rulo şeklinde sarılarak bakır kaplarda servisi yapılan bir tatlıdır.

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı, yufka arasına iç harcın konulması ve kapatıldıktan sonra pişirilmesi şeklinde yapılabildiği gibi, yufkalar tek tek açılıp pişirildikten sonra bir kat yufka üzerine balkabağı harcı ve üzerine ikinci kat yufka olacak şekilde birkaç kat hazırlanmasıyla kendine has özellikler taşır. Buna ilaveten diğer ayırt edici özellikleri iç harç malzemeleri ve yufkaların üzerine sütlü şerbetin dökülmesinden sonra yufka dilimlerinin rulo haline getirilerek bakır kaplarda servis edilmesidir.

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı, içerdiği soğan, şekerli süt şerbeti ve nane gibi birbirinden farklı lezzetlerin bir araya gelerek oluşturduğu ve yöreye özgü sunumuyla Göynük yemek kültürünün geleneğini yansıtır.

Üretim Metodu:

Malzemeler

Hamur: Buğday unu, yumurta, tuz ve su

İç harcı için: Balkabağı, kuru soğan, toz şeker, sıvı yağ, kuru nane ve tuz

Şerbet: Süt, toz şeker, tereyağı ile elde edilen şerbet

İç Harcın Hazırlanması

Balkabağı (yaklaşık 3-4 kg) kabukları soyulup temizlendikten sonra rendelenir. Diğer yandan 1 adet orta boy kuru soğan çok ince şekilde doğrandıktan (çitmek) sonra, 1 çay bardağı (yaklaşık 100 ml) sıvı yağ bulunan tavaya ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. Ardından rendelenmiş balkabağı ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Balkabağı kavrulurken bir kâse (yaklaşık 300 g) toz şeker ve bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Balkabağı tamamen piştikten sonra ocağın altı kapatılarak 5 dakika karıştırılarak soğuması beklenir. Balkabağı harcına yaklaşık 4 yemek kaşığı kuru nane ilavesinden sonra yufkalara konulması için hazır hale gelir.

Hamurun Hazırlanması

250 g buğday unu bir kaba konur. Üzerine 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı tuz, 1 su bardağı su ilave edilerek karıştırılır ve 10-15 dakika boyunca yoğurularak hamur haline getirilir. Elde edilen hamur iki adet bezeye ayrılır ve yaklaşık 30 dakika dinlendirildikten sonra oklava yardımıyla ayrı ayrı açılır. İstenen kat sayısına göre malzemeler orantılı olarak arttırılır.

Kabaklı Yufkanın Pişirilmesi

Kabaklı yufkaların hazırlanması iki şekilde yapılır. Birincisi açılan yufkalardan biri alınarak üzerine hazırlanmış balkabağı iç harç dökülür. İç harcı ilave edilen yufkanın üzerine diğer açılmış yufka konulur ve kenarlarından bastırılarak kapatılması sağlanır. Daha sonra sac üzerinde pişirilir. İkincisi ise yufkalar açılıp pişirildikten sonra bir kat yufka üzerine balkabağı harcı ve üzerine ikinci kat yufka olacak şekilde birkaç kat hazırlanabilir. Her iki şekilde de hazırlanan yufka, kızdırılan toprak sac üzerinde pişirilir. Piştikten sonra yuvarlak bir tepsiye alınır ve soğutmaya bırakılır. Soğuyan kabaklı yufka 4, 6 veya 8 eşit parçaya kesilir.

Kabaklı Yufkanın Şerbetlenmesi

2 su bardağı süt (yaklaşık 400 ml), 1 su bardağı toz şeker (150-170 g) ve yarım yemek kaşığı tereyağı (yaklaşık 50 gr) bir tencere içerisine koyulup karıştırılır. Homojen hale getirilen şerbet ılık olarak dilimlenmiş kabaklı yufkanın üzerine dökülür ve yaklaşık 10 dakika beklenir.

Servis

Şerbetlenen kabaklı yufka dilimleri rulo şeklinde sarılır ve bakır kaplarda porsiyon esasına göre servis edilir. Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde ve ayrıca menüde kullanılır; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı Üretim Aşamaları

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Göynük Kabaklı Yufka Tatlısının üretimi, ustalık becerisi gerektirdiğinden Göynük ilçesi ile ün bağı oluşmuştur. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler Göynük Belediyesi koordinatörlüğünde; Göynük Belediyesi, Göynük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Göynük Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeler, üretim metoduna uygunluk, ürünün şekli ile Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımını denetler.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

KASTAMONU PASTIRMASI

Tescil No	: 711
Tescil Tarihi	: 29.03.2021
Başvuru No	: C2018/006
Başvuru Tarihi	: 29.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Pastırması
Ürün / Ürün Grubu	: Pastırma / İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Honsalar Mahallesi Kale Kapısı Sokak No: 5 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Pastırması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geçmiş çok eskiye dayanan Kastamonu Pastırması; derin kesikler atılan (şaklama) kemiksiz sırt etinin kaya tuzu ile tuzlanıp 3 gün bekletilmesi sonrasında suyunu büyük oranda kaybeden etin ağırlıklar yardımı ile sıkıştırılması ve daha sonra yıkanıp güneşte kurutularak coğrafi işaret tescili bulunan Taşköprü Sarımsağı ilave edilen çemen ile kaplanması sonucu elde edilir. Genel olarak eylül-nisan aylarında üretilen Kastamonu Pastırması; orta derecede tuzlu, hafif asidik lezzete, orta derecede sığır eti lezzetine, belirgin sarımsak aromasına ve belirgin karakteristik pastırma lezzetine sahiptir.

Kastamonu Pastırmasının ayırt edici özellikleri aşağıda üç başlık altında verilmektedir.

1. Hammadde özellikleri:

Kastamonu Pastırmasının üretiminde; Kastamonu yaylalarında beslenen 2-2,5 yaşındaki büyükbaş hayvanların etleri kullanılmaktadır. Bu hayvanlar; 3-6 ay boyunca besiye alınır. Kesimden önceki 1-2 ay ise buğday, arpa ve mısırla beslenir. 600-800 kg kesim ağırlığına erişen hayvanın en değerli kısmı olan sırt, kontrfile, bonfile ve antrikot etleri kullanılır. Bu etlerden sırt, kuşgözü ve şekerpare gibi 1. sınıf pastırma üretilir.

Kontrfileden yapılan pastırma genel olarak "Sırt" olarak adlandırılır. Sırt az yağlı pastırma çeşididir. Bonfileden yapılan pastırma " Kuşgözü" olarak adlandırılır ve bonfilenin sinirsiz ve oldukça yumuşak olmasından dolayı en kaliteli pastırma çeşididir. Antrikottan yapılan pastırma ise daha yağlıdır. Antrikottan yapılan pastırma yağlı ve yumuşak olmasından dolayı yendiğinde ağızda erir. Az yağlı ve yağsız etten yapılan pastırmada ise bonfile ve tranç gibi kısımlar kullanılır.

Tablo 1. Kastamonu Pastırmasının kimyasal bileşimi ve pH değeri

Analiz	Minimum	Maksimum
Nem miktarı (%)	45,41	50,04
Protein miktarı (%)	25,97	36,91
Yağ miktarı (%)	5,27	12,46
Kül miktarı (%)	5,17	9,86
Tuz miktarı (kuru maddede %)	7,32	13,57
pH değeri	5,40	6,07

Kastamonu Pastırmasının çemeninde, coğrafi işaret tescili bulunan Taşköprü Sarımsağı kullanılır.

2. Üretim metodu farklılığı:

- Üretimde kullanılan etler kaya tuzunda 3 gün bekletilerek mikrobiyal aktivite için gerekli olan suyun büyük oranda kaybedilmesi sağlanır.
- Kastamonu Pastırması, geleneksel yöntemlerle askıda, sayvan denilen tel örtüler ile kapatılan açık alanlarda Ilgaz Dağının esintisiyle kurutulur. Uzun süren kurutma işleminden ürünün lezzeti etkilenmez.
- Pastırmaya lezzet vermek ve pastırmanın fazla kurumasını önlemek, hava ile temasını kesip bozulmayı önlemek amacıyla yapılan çemenleme işleminde coğrafi işaret tescilli bulunan Taşköprü Sarımsağı kullanılır. Taşköprü Sarımsağına aromasını veren kükürtlü uçucu yağ ve türevlerinin fazla olması, Kastamonu Pastırmasında kullanılmasının tercih nedenidir.

Blok halinde üretilen Kastamonu Pastırmasının blok uzunluğu $59,1 \pm 8,98$ cm olup diğer fiziksel özelliklere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Kastamonu Pastırmasının Fiziksel Özellikleri

Yüzey rengi (çemen tabakası)	Kesit yüzeyi rengi (bıçak kesiti)	Yağ rengi	Rengin homojenliği	Çemen tabakasının düzgünlüğü	Şekil
Kahverengimsi kırmızıdan, kiremit kırmızısı kahverengiye değişen renkte	Bordonsu kahverengiden, açık kahverengiye değişen renkte	Beyazdan ekruya ve sarımsı beyaza değişen renkte	Rengin homojen dağılımı iyi	Düzgün, pürüzsüzeye yakın özellikte	Yassı silindir

3. Nihai ürün nitelikleri

Gün kurusu olması ve sıcaklık farkı nedeniyle etin iç ve dış tabakasının aynı anda kurumaması, Kastamonu Pastırmasının sert olmamasını sağlar. Elle gerçekleştirilen kesme işleminde, birinci sınıf çelikten mamul keskin bir bıçak kullanılır ve dilim kalınlığı ortalama $0,750 \pm 0,147$ mm'dir.

Kastamonu Pastırmasının dilim rengi "açık kahverengiden, kiremit kırmızısı kahverengiye değişen renkte", dilimin içerisinde belirgin olarak bulunabilecek yağ rengi ise blok pastırmada olduğu gibi "beyazdan ekruya ve sarımsı beyaza değişen renkte"dir. Renk dağılımındaki homojenliği iyi, orta derecede mozaik görünümlü, düzgün ve pürüzsüz yüzeyli, dilim sıklığı açısından ise sıkı yapıdadır.

Kastamonu Pastırmasının dilimin duysal tekstür (doku) özellikleri; ortaya yakın düzeyde çiğnenebilir ve orta derecede lifli, nemli ve sert olduğu hissi veren, hafif-orta derecede elastiktir.

Üretim Metodu:

Büyükbaş hayvanların kemiksiz sırt etine, yöresel olarak çizik atma denilen derin kesikler (şaklama) atılır. Kesik atılan etler kaya tuzuyla bol miktarda tuzlandıktan sonra üst üste koyulur ve 3 gün bekletilir. Bekletme sonucu suyunu büyük oranda kaybeden etler yıkanarak Ilgaz Dağından gelen esinti ile sayvan denilen üstü kapalı çatılarda sağlığa uygun şartlarda güneşte 30 gün kurutulur. Kurutulan etler; çemen unu, su, kırmızı toz biber, kimyon, tuz ve Taşköprü Sarımsağı ile oluşturulan çemen ile kaplanır.

Çemen Bileşimi (%)

- % 60 su
- % 30 Buy otu tohumu unu (çemen unu)
- % 8 Taşköprü Sarımsağı
- % 1 Kırmızıbiber
- %0,5 Kimyon
- % 0,5 Tuz

Kırmızıbiber, su, tuz ve kimyon karışımına özel makinalarda çekilen Taşköprü Sarımsağının ezmesi eklendikten sonra; karışımına buy otu tohumu unu (çemen unu) karıştırılarak kıvam artırılır. Sonrasında hazırlanan çemen, etin miktarı nispetinde çemenin ağırlığı %10-15 oranında olacak şekilde kurumuş etin üzerine sürülür. Bu

işlem homojen bir şekilde çemen kalınlığı tüm parça boyunca eşit olacak şekilde yapılır. Çemenleme işlemi bittikten sonra hali hazırda iplenmiş durumdaki pastırma tekrar sayvandaki yerini alır, tekrar kurumaya bırakılır ve çemen odasında servise hazır olması için 2-3 gün bekletilir.

Tüketime hazır hale gelen Kastamonu Pastırması, keskin bıçaklarla elle kesilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Geçmişe eskiye dayanan Kastamonu Pastırmasının üretimi; özellikle üretimde kullanılan etlerin seçimi ve hazırlanması, geleneksel yöntemlerle ve Ilgaz Dağının esintisiyle kurutulması, kendine has tadını vermesi amacıyla çemeninde coğrafi işaret tescilli Taşköprü Sarımsağının kullanılması, blok halinde üretilen pastırmanın keskin bıçak yardımıyla elle ince kesilmesi olmak üzere büyük ustalık becerisi gerektirdiğinden Kastamonu ile ünlenmiştir. Bu sebeple üretim aşamalarının tamamı belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Kastamonu Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği koordinatörlüğünde ve Kastamonu Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Belediye Başkanlığı, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasından oluşturulacak en az 4 kişilik denetim mercii tarafından yılda en az bir kere gerçekleştirilir. Denetim mercii, şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirir.

Denetim mercii; Kastamonu Pastırmasının ayırt edici ürün, üretim yöntemi ve nihai ürün özelliklerinin denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak hammaddesinin Kastamonu besi hayvanı olup olmadığı (kesimhane raporları ve faturaları), üretim tekniğinin ve ürün özelliklerinin Kastamonu Pastırmasına uygunluğu değerlendirilir. Tuzlama sırasında kullanılan tuzun kaya tuzu olup olmadığına bakılır. Çemen yapımında kullanılan sarımsağın Taşköprü Sarımsağı olup olmadığına bakılır. Son olarak satış sırasında müşteriye sunulan ürünün yeterli incelikte el ile doğranıp doğranmadığı kontrol edilir.

Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır ve denetime ilişkin masrafları denetlenenlerden talep edebilir.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.





BAŞIMIZ SAĞOLSUN

Birliğimiz üyesi Bartın Belediyemizin kıymetli Başkan Yardımcısı

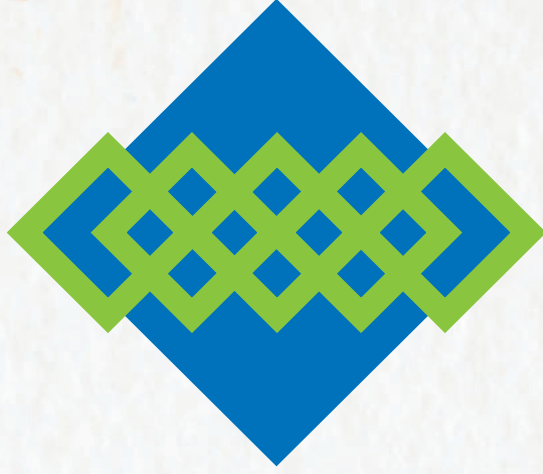
Sayın AHMET KÖMEÇ'i

geçirdiği trafik kazası sonucu kaybetmenin derin üzüntüsünü yaşıyoruz.
Değerli mesai arkadaşımıza Allah'tan rahmet, aynı kazada yaralanan
Bartın Belediye Başkanımız

Sayın CEMAL AKIN

başta olmak üzere tüm yaralılara acil şifalar dileriz.
Bartın Belediyemiz başta olmak üzere tüm camiamızın başı sağolsun.

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclisi Adına
Birlik Başkanı
Dr. Faruk ÖZLÜ



BAKAB

BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİĞİ

Adres: Bağlarbaşı Mh. Kavaklar Cd. Kat: 2 No: 2
Leyla Dizdar Kùltür Merkezi Safranbolu / Karabük

Telefon: 0370 712 41 14 (Dahili 197)



Web: www.bakab.gov.tr



Email: bakab78@gmail.com



Twitter: @bakab78



Instagram: @bakab78