



BAKAB

BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİĞİ YAYIN ORGANI

YIL: 2

SAYI: 6

BARTIN'A 71 BİN
METREKARE
MİLLET BAHÇESİ

BATI KARADENİZ'İN
HAYALLERİ
GERÇEK OLUYOR

PROJELERİN ADAMI
ÖZLÜ'DEN KADINLARA
8 MART MÜJDESİ

EREĞLİ'NİN FIRST LADY'Sİ
ÜRETEK KADINLARA
ÖNCÜ OLDU

GEREDE'DE SAVUNMA
SANAYİİ ÜRETİMİ
BAŞLIYOR

KENT ORMAN
ŞEHRİN YENİ CAZİBE
MERKEZİ OLACAK

65 MİLYONLUK
DEV YATIRIMDA
İLK TEST YAPILDI

ÇÖP DAĞLARINDA
ARTIK FİDANLAR
YEŞERİYOR

İÇİNDEKİLER

Bartın'a 71 bin metrekare millet bahçesi	2
65 milyonluk dev yatırımda ilk test yapıldı	4
Kent Orman şehrin yeni cazibe merkezi olacak	6
Asar kıyıları şehrin yeni cazibe merkezi olacak	8
Gerede'de savunma sanayii üretimi başlıyor	9
Batı Karadeniz'in hayalleri gerçek oluyor	10
Vergili; "PKK'yı Avrupa cesaretlendiriyor"	13
Ereğli'nin First Lady'si üreten kadınlara öncü oldu	14
Projelerin adamı Özlü'den kadınlara 8 Mart müjdesi	17
Bartın'da turist değil misafirsiniz	18
Başkan Çankaya şampiyonları kabul etti	24
TPAO Genel Müdürü Bilgin'den Başkan Kantarcı'ya ziyaret	25
Özcan'dan Köse'ye tam destek	26
Çöp dağlarında artık fidanlar yeşeriyor	28
Başkanlarımızı Tanıyalım-Rafet Vergili	32
Başkanlarımızı Tanıyalım- Halil Posbıyık	33
Başkanlarımızı Tanıyalım- Yunus Akgül	34
Bozkurt'tan arama kurtarma projesine destek	35
Saklı cennet Eskipazar keşfedilmeyi bekliyor	36
Kesin korunacak hassas alan ilan edildi	40
Müzelerimizi Tanıyalım- Amasra Müzesi	42
Tarihi çarşı bölgesine yeni imar planı	44
Bolu İzzet Babasını unutmadı	45
Özlü vizyon projeleri başkanlara anlattı	46
Yemek atıkları gübre oluyor	47
Türkiye şampiyonası Arkut'ta yapıldı	48
Arkut'un pistleri uluslararası arenaya açıldı	50
Yılmaz ve Akgül fidan dağıttı	51
Başkan Posbıyık'tan Şanlıurfa öğrencilere Türk Bayrağı ve Atatürk büstü	52
Ege'nin zeytinleri Düzce'de toprakla buluştu	54
Batı Karadeniz'in hanları ve kervansarayları	56
Yöresel lezzetler bilimsel çalışmayla gelecek nesillere aktarılacak	60
Bartın İncir Dondurması	61
Devrek Beyaz Baklavası	62
Göynük Dik Börek	64
Düzce Şırası	65
Kastamonu Siyez Buğdayı	66
Safranbolu Kıtırı	68



BARTIN'A 71 BİN METREKARE MİLLET BAHÇESİ

Çevre ve Şehircilik Bakanı Murat Kurum, Bartın'a son 19 yılda ulaştırmadan sağlığa, eğitime, turizme, tarımdan çevre ve şehirciliğe kadar yaklaşık 7 milyar liralık yatırım kazandırdıklarını açıkladı.

Çevre ve Şehircilik Bakanı Murat Kurum, bir dizi ziyaret ve toplantılar için Bartın'a geldi. Kente yapılan yatırımları kamuoyu ile paylaşan Bakan Kurum, "Ülkemizi ve şehirlerimizi geleceğe hazırlamak için çalışmalarımızı azim ve kararlılıkla sürdürüyoruz. Vatandaşlarımızın can ve mal güvenliğini teminat altına alıyor; çocuklarımız için yaşlılarımız için, engellilerimiz için, daha yaşanabilir, daha güvenli ve daha sağlıklı şehirler kuruyoruz. Şehirlerimizin ihtiyaçları doğrultusunda; kentsel dönüşümden sosyal konuta, ekolojik koridorlardan millet bahçelerine, sıfır atıktan akıllı şehir uygulamalarına kadar tüm altyapı ve üstyapı çalışmalarımızı aralıksız sürdürüyoruz.





Bugün de Bartın'ımızda, valimizle, milletvekillerimizle, belediye başkanlarımızla ve mesai arkadaşlarımızla çok verimli, çok önemli bir toplantı gerçekleştirdik. Şehrimizin sorunlarını ve çözüm önerilerini masaya yatırdık. Şehrimizi yarınlara taşıyacak birçok yeni projeyi hayata geçirme kararı aldık. Ben şimdiden tüm projelerimizin Bartın'ımız için, ülkemiz için hayırlı olmasını diliyorum. Şehrimize son 19 yılda, ulaştırmadan sağlığa, eğitimden turizme, tarımdan çevre ve şehirciliğe kadar yaklaşık 7 milyar liralık yatırım kazandırdık. Bu yatırımların yaklaşık 1,5 milyar lirasını da bakanlık olarak biz gerçekleştirdik. Şu an sahada devam eden yatırımlarımızın değeri ise 205 milyon lira. Bu yatırımlarımız içerisinde deprem dönüşümüne, kentsel dönüşüme büyük önem veriyoruz. Bartın'da mevcut yapı stoğunu şehrin tarihi ve doğal yapısına sadık kalarak baştan sona tarıyoruz. Bugüne kadar yaptığımız taramalarda 814 bağımsız birimin şehrimiz ve sakinleri için riskli olduğunu tespit ettik. Bunlardan 782 bağımsız birimin yıkımını gerçekleştirdik, dönüşümünü tamamladık. Bunun yanı sıra şehrimize, vatandaşlarımıza kentsel dönüşüm çalışmaları kapsamında bugüne kadar yaklaşık 5 milyon lira riskli yapı kira yardımı sağladık. Bartın'ımızda TOKİ eliyle bugüne kadar toplam yatırım bedeli yaklaşık 400 milyon lira olan 1.210 konutu, üniversite yerleşkesini sosyal donatılarıyla birlikte tamamladık. Yine toplam yatırım bedeli 186 milyon lira olan 750 konut, 2 dükkan, 2 cami 1 ticaret merkezi ve 1 okulun inşaa çalışmalarına da devam ediyoruz. Bunlardan Dallica'daki 158 konutumuzu ve sosyal donatı alanlarının ihalesini Ocak ayında yaparak inşaa çalışmalarına başladık. İnşallah 1 yıl içerisinde tamamlayacağız. Yine Dallica köyünde 424 konutumuzu sosyal donatı alanlarıyla yapıyoruz. Buradaki çalışmalarımız



yüzde 30 seviyesinde devam ediyor. İnşallah Mayıs sonunda vatandaşlarımızı sıcak yuvalarına kavuşturacağız. Yine Ulus Abdipaşa beldesindeki 168 konutumuzun proje çalışmalarında sona geldik. İnşallah Mart sonunda ihale çalışmalarını başlatacağız. Tüm konut projelerimizi tamamladığımızda Bartın'da toplamda 1.960 konut yapmış olacağız" dedi.

Bartın'a 71 bin metrekare büyüklüğünde millet bahçesi

Türkiye genelinde 292 millet bahçesi yaptıklarını ifade eden Bakan Murat Kurum, "Ülke genelinde 292 millet bahçesi yapıyoruz. Bugüne kadar Türkiye'de 42 millet bahçemizi milletimize armağan ettik. Bartın'da da 71 bin metrekare büyüklüğünde bir millet bahçesi projemiz var. Bartın millet bahçemiz için yer belirleme çalışmalarını bu ziyaretimizde tamamlıyoruz. İnşallah Nisan ayı içerisinde ihalesini yaparak inşaa çalışmalarına başlayacağız. Şunun altını önemle çiyiyorum. Bartın, iklim değişikliğinden en çok etkilenen illerimizden biri. Yapılan araştırmalara göre son 20 yılda Bartın'da yağışın hem şiddeti hem de oranı arttı. Biliyorsunuz bu nedenle Bartın'da 3 büyük taşkın yaşandı. İşte bu nedenle Bartın'da altyapıya çok önem veriyoruz, meydana gelebilecek olumsuzlukların önüne geçmek için yoğun bir gayret gösteriyoruz. Bugün, İller Bankamızla Bartın'ımızda 41 projeye 195 milyon lira desteğimiz oldu. Şu an toplam yatırım bedeli 45 milyon lira olan 3 projemiz devam ediyor. 39 milyon TL sözleşme bedelli Bartın Katı Atık Düzenli Depolama Tesisi inşaatımızda da çalışmalarımız tüm hızıyla devam ediyor. Önümüzdeki yıl tesisimizin inşasını tamamlayarak hizmete alacağız. Böylece uzun yıllar boyunca Bartın'ımızın gündemini meşgul eden çöp sorununu kesin olarak çözüme kavuşturuyoruz. 2002 yılında il sınır-

ları içerisinde atık su arıtma tesisi bulunmazken 2020 sonu itibarıyla 5 adet atık su arıtma tesisi ile belediye nüfusunun yaklaşık %89,1'ine (89.812 nüfusa) hizmet veriyoruz. Amasra, Çakraz, Kozcağız, İnkumu Organize Sanayi Bölgelerindeki atık su arıtma tesislerini de hizmete aldık. Yine Ulus'ta atık su arıtma tesisimizin çalışmaları da devam ediyor. İnşallah önümüzdeki yıl bu tesisimizin de inşaatını tamamlayacağız. İlaveten Hasankadı ve Abdipaşa beldelerindeki atık su arıtma tesislerimizin projeleri hazır, ihalelerini en kısa sürede gerçekleştireceğiz. Tüm bu projelerimizle Bartın çayı ve kollarını temiz tutuyor, şehrimizin doğasını en güzel şekilde koruyoruz, korumaya da devam edeceğiz. Bartın için sosyal konut üretiminden millet bahçesine, kentsel dönüşümden çevre yatırımlarına kadar her alanda hizmetlerimize ve çalışmalarımıza devam edeceğiz. Hedefimiz güçlü bir Türkiye için güçlü şehirler kurmaktır. Biz her zaman eser siyasetiyle hareket ediyor, tüm şehirlerimizi bu anlayışla imar ve inşa ediyoruz, yaşatıyoruz. İnşallah Bartın'ımızı da hep birlikte imar, inşa ve ihya edeceğiz. Ben; sizleri bir kez daha sevgiyle, saygıyla, muhabbetle selamlıyorum" şekline konuştu.





65 MİLYON TL'LİK DEV YATIRIMDA İLK TEST YAPILDI





65 milyon TL yatırım bedelli Bolu Belediyesi İleri Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisi'nde ilk test yapıldı. Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, dev projeye ilişkin, "Mayıs ayının ortalarında görkemli bir açılış yapmayı planlıyoruz. Buraya Türkiye'nin birçok ilinden kişiler gelip inceleme yapacak. Biz de bu tesisi gurur ile temsil edeceğiz. Emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Bolu'muza ve Türkiye'mize hayırlı olsun" dedi.

Bolu Belediyesi tarihinin en büyük projesi olan 65 milyon TL yatırım bedelli Karacağaç Mevkii'ndeki İleri Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisinde artık geri sayıma geçildi. Yüzde 98'i tamamlanan İleri Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisinde Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan tarafından ilk kez tesise su alma işlemi test edildi.

"51 il arasında İleri Biyolojik Arıtma Tesisi'ni ilk kez Bolu Belediyesi kurmuş olacak"

Yaklaşık 65 milyon TL'ye mal olan İleri Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisi'nin belediye tarihinin en pahalı projesi olduğunu kaydeden Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, burada yaptığı açıklamada, "Bolu Belediyesi tarihinin en pahalı projesi bugün hayata geçiyor. Burası bir su arıtma tesisi olarak anılmayacak. İleri Biyolojik olarak anılacak. Eskiden burada olan kimyasal arıtmaydı. Sağlıklı değildi. Tesis yüzde 98 oranında tamamlandı. Bugün de test olarak su alımını gerçekleştirdik. İnşallah bu tesisten olumsuz bir sonuç beklemiyoruz. Nisan ayının ortasından itibaren tamamen arıtılmış bir şekilde bu suyu Büyüksu'ya vermeye başlayacağız. Eski üniteyi tamamen devre dışı bırakacağız. Burası Türkiye'nin örnek tesisi olacak. Büyükşehirleri saymazsak 51 il var. Büyükşehirlerin bir kaçından bu tesislerden var ama 51 il arasından İleri Biyolojik Arıtma Tesisi'ni ilk kez Bolu Belediyesi kurmuş olacak" diye konuştu. Eski yönetim tarafından yapılan ihaleye değinen Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, "Ben göreve

geldiğim zaman bir ihale yapılmıştı. Mütahhit hiçbir şey yapmadan tavsiyeye gitmişti. Biz orada proje değişmesi yaptık. 'Madem yapıyoruz, doğanın başkenti olan Bolu'da İleri Biyolojik Su Arıtma Tesisi yapalım' dedik" dedi.

"Mayıs ayının ortalarında açılış yapmayı planlıyoruz"

İleri Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisinin planlanandan daha kısa sürede tamamlanacağını açıklayan Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, "Aslında işin teslim süresi daha uzundu. Temmuz sonu gibi teslim edilecekti ama biz onu birkaç ay daha öne çektik. İnşallah peyzaj düzelmeleri yapılacak. Ufak tefek eksiklikler de ortadan kaldındığı zaman pandemi kurallarına uyarak Mayıs ayının ortalarında görkemli bir açılış yapmayı planlıyoruz. Mayıs ayı ortasında geldiğimiz zaman buraya burasının park içerisinde kalmış bir tesis olduğunu göreceksiniz. Her taraf yemyeşil olmuş olacak. Buraya Türkiye'nin birçok ilinden kişiler gelip inceleme yapacak. Biz de bu tesisi gurur ile temsil edeceğiz. Emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Testlerden de olumsuz bir sonuç çıkmaz inşallah. Bolu'muza ve Türkiye'mize

hayırlı olsun" diye konuştu.

"Koku olmayacağını sözünü veriyorum"

Başkan Özcan, modern tesisin devreye girmesiyle birlikte koku sorununun ortadan kalkacağını da müjdeleyerek, "Burada şu anda yoğun bir koku var. Bu koku da biyolojik arıtma ile kesilecek. Bu kokuya sebep olan bir giriş ünitesi. Burası kapalı olduğu için bu kokuyu orada emecek. Yan tarafta da bir koku ünitesi var. Test aşaması olduğu için koku var. Çamur ünitesinin de eskiden üstü açıktı. Orası da yoğun koku yapıyor. Orasının da üstü kapanacak ve bir koku kalmayacak. Koku olmayacağını da sözünü veriyorum" ifadelerini kullandı.

"Çevre dostu olacak"

Bolu Belediyesi Fen İşleri Müdürü Adnan Demirel de Başkan Özcan'ın ardından yaptığı bilgilendirmede, "Birçok Avrupa ülkesi artık İleri Biyolojik Arıtma Tesisi kullanıyor. Bizim eski tesisimizde fosfor giderimi yoktu ve çevreye çok zarar veriyordu. Büyüksu'da balıklar yaşayamıyordu. Fosfor giderimi olunca tamamen çevre dostu olacak" diye konuştu.





KENT ORMAN ŞEHRİN YENİ CAZİBE MERKEZİ OLUYOR

Geçirdiği yangının ardından kaderine terk edilen ve kötü görüntüsüyle Karabük halkının tepkileriyle karşı karşıya kalan Kent Orman şehrin yeni cazibe merkezi oluyor. Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili; "Herkes buraya Karabük Belediyesinin eli değdiğinde ne hale geldiğini en kısa sürede görecek" dedi.

Karabük Orman İşletme Müdürlüğüne ait Kent Orman, 2018 yılında geçirdiği yangının ardından kaderine terk edilirken, tesisin içler acısı hali başta Şirinevler sakinleri olmak üzere Karabük halkının tepkilerine neden oluyordu. Orman Genel Müdürlüğü ile Karabük Belediyesi arasında tesisin devri ile ilgili görüşmeler olumlu sonuçlandı ve Kent Orman, Belediye Başkanı Vergili ve

Orman İşletme Müdürü Aydın Kıvrımlı tarafından atılan imzalarla Karabük Belediyesine devredildi.

Başkan Rafet Vergili bugün, Fen İşleri Müdürü İrfan İnal ve Park ve Bahçeler Müdürü Mehmet Emin Ünal ile Kent Orman'da incelemelerde bulundu ve en kısa sürede tesisin Şehirpark gibi modern bir hale getirilerek Karabük halkının hizmetine sunulması talimatını verdi.

Belediye Başkanı Rafet Vergili incelemelerinin ardından yaptığı açıklamada; "Bildiğiniz gibi burası benim belediye başkanı seçildiğimde belediyemize aitti. Ama daha sonra Osman Kahveci Bey döneminde önce restore edip belediyeye verelim dediler, sonradan da bir şekilde birilerine ihale ile verdiler. Şuanda her





taraf harabe, kimse ilgilenmemiş, burası mahalle sakinlerinin ve Karabüklülerin şikâyetçi olduğu bir bölge oldu. Yaptığımız görüşmeler neticesinde burayı kiralamaya karar verdik. Kent Ormanı en kısa sürede vatandaşlarımızın en güzel şekilde kullanabileceği, temizliği yapılan, bakımı yapılan bir hale getireceğiz. Vatandaşlarımız gece-gündüz yürüyüşlerini ve pikniklerini güvenli bir şekilde yapabilecek. Alan 370 dönümlük büyük bir alan, mimarlarımız çalışacak ve neler yapabileceğimize karar verecek. Burası daha önce bizde olsaydı çok daha farklı olurdu. Ama herkes buraya Karabük Belediyesinin eli değdiğinde ne hale geldiğini en kısa sürede görecek. Pandemi süreci bitmese bile Karabüklülere bu yaz burada çaylarını içireceğiz. Çünkü burası çok büyük bir alan ve Karabük'ün yarısı bile buraya gelse aralarında 5 metre mesafe olur" dedi. Öte yandan Kent Ormanın belediyeye devrinin bir gün ardından Park ve Bahçeler Müdürlüğü ve Fen İşleri Müdürlüğü ekipleri alanda temizlik ve budama çalışmalarına başladı, kullanılmayan harabe vaziyetteki binaların yıkımını gerçekleştirdi.





ASAR KIYILARI DÜZCE'NİN YENİ CAZİBE MERKEZİ OLACAK



Düzce şehir merkezinden geçen Asar Deresi için çalışmalara başlama talimatı veren Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, Asar Deresi rekreasyon projesinin tamamlanmasıyla birlikte Düzce doğal güzelliklerinin şehre gelen misafirlere tanıtımında etkili olacağını dile getirdi.

Düzce kent meydanından geçen ve şehri ikiye bölen Asar Deresi'nin çevresinde ve dere yatağında düzenlemeler yapılarak doğal güzelliklerin ön plana çıkartılması için yapılan Asar Deresi Rekreasyon çalışmaları başladı. Rekreasyon projesinin başladığı bölgede inceleme yapan Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, çalışmaları yürüten Belediye Başkan Yardımcıları Serkan Yılmaz ve Celal Kasapoğlu ile birim müdürlerinden bilgiler aldı. Asar Deresi rekreasyon projesi kapsamında yapılması planlanan çalışmaları da inceleyen Özlü, proje incelemesinin ardından yaptığı açıklamada ise; "Asar Deresi rekreasyon projesi ile birlikte Düzce'mizin doğasının ve güzelliğinin ön plana çıkarılma çalışmaları tüm hızıyla sürüyor. Hemşehrilerimize ve şehrimize gelen misafirlerimize doğal güzelliğiyle etkileyen bir ortam oluşturmayı hedefliyoruz" dedi.



GEREDE'DE SAVUNMA SANAYİ ÜRETİMİ BAŞLIYOR

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Gerede Organize Sanayi Bölgesi'nde savunma sanayi alanında üretim yapacak firmada incelemelerde bulundu. Bakan Varank, "Türkiye'nin ihtiyacı olan önemli bir altyapıyı kuruyorlar. İnşallah bu yaz sonuna doğru ilk üretimlerini gerçekleştirecekler" dedi.

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Bolu'nun Gerede ilçesinde bulunan Organize Sanayi Bölgeleri'nde savunma sanayi, helal jelatin ve deri sanayi alanlarında çalışmalar yapan fabrikaları ziyaret etti. İlk ziyaretini savunma sanayi alanında üretim yapacak olan fabrikaya yapan Bakan Varank, daha sonra helal jelatin ve deri alanlarında çalışmalar yapan fabrikalara giderek üretimler hakkında bilgi aldı.

"Başından beri takip ettiğim bir yatırımdır"

Savunma sanayi alanında çalışacak olan fabrikanın sürecini başından itibaren takip ettiğini söyleyen Bakan Varank, "Gerede'de savunma sanayi alanında çok önemli bir firmamızın yatırımını inceledik. Türkiye'nin

ihhtiyacı olan önemli bir altyapıyı şu anda Gerede'de kuruyorlar Detaylara girmeyelim Ama zaten başından itibaren takip ettiğim bir yatırımdı. Bugün de ne aşamalarda bizzat görerek arkadaşlardan bilgi aldım. İnşallah bu yaz sonuna doğru ilk üretimlerini gerçekleştirecekler" dedi.

"Dünyada 4 milyar dolarlık jelatin sektörü var"

Gerede Organize Sanayi Bölgesi'nde yapımı devam eden iki jelatin fabrikasını ziyaret eden Bakan Varank, iki fabrikada toplam 14 bin tonluk kapasite oluşacağını ifade ederek, "Bolu ve özellikle Gerede Sanayi açısından Türkiye'nin önemli şehirleri. Burada da gelmişken Organize Sanayi Bölgeleri'ni ziyaret ediyoruz. Dericilik özellikle Gerede'nin önemli bir değeri. Şu anda içinde bulunduğumuz tesiste özellikle gıda sektöründe Türkiye'nin çok önemli bir ihtiyacı olan, aslında İslam dünyasının da önemli bir ihtiyacı olan jelatin tesisi. İnşallah firmamız burada 6

bin tonluk bir tesisin inşaatını yapıyor. İnşallah bu ay içerisinde üretime geçecekler. Yine bir jelatin tesisi de şu anda inşaatını devam ettiriyor. Bu iki fabrikamızda yaklaşık 14 bin tonluk bir kapasite oluşacak. Biliyorsunuz helal gıda pazarı tüm dünyada giderek artan, özellikle İslam dünyasında ve Müslüman olmayan ülkelerde yaşayan Müslümanların takip ettiği bir sektör. Dünyada 4 milyar dolarlık bir jelatin sektörü var. Bunun yaklaşık üçte birini de helal jelatin sektörü oluşturuyor. İnşallah burada kurduğumuz tesisler hem Türkiye'nin ihtiyacını karşılayacak hem de önemli bir ihracat pazarı oluşturacak" şeklinde konuştu.



BATI KARADENİZ'İN HAYALLERİ GERÇEK OLUYOR

Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu, Filyos Limanı'nda incelemelerde bulundu. Limanın alt yapı gerçekleştirme oranının yüzde 99.5'a ulaştığı müjdesini veren Bakan Karaismailoğlu, "Zonguldak kıyılarında yükselen Filyos Limanı sadece bir liman olmasının ötesinde hem bölgeyi hem de ülkemizi lojistik alanında bir adım daha ileriye taşıyacak dev bir lojistik merkez projesidir" ifadelerine yer verdi.





Filyos Limanı'nda incelemelerde bulunan Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu devam eden çalışmalarla ilgili brifing aldı. Türkiye'yi kara, hava, demir ve deniz yollarıyla, haberleşme altyapısıyla büyüklüğüne ve hedeflerine yaraşır olanaklara erişirmek için çalışmalarını büyük bir heyecan ve kararlılıkla sürdürdüklerini belirten Bakan Karaismailoğlu, "Mavi Vatanımızda güçlenen hâkimiyetimizin bir nişanesi olan Filyos Limanı da ülkemizin gurur projelerinden biri. Bugün, Sultan 2.Abdülhamit Han döneminde hazırlanan 'Anadolu'da Genel Üretim Raporu'nda dahi yer alan, 150 yıllık hayalimiz Filyos Limanı yapım çalışmalarını yerinde incelemek için bir araya geldik. Bu projeyi de hayata geçirmek Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'a ve onun liderliğindeki AK Parti hükümetlerine nasip oldu. Zonguldak kıyılarında yükselen Filyos Limanı sadece bir liman olmasının ötesinde hem bölgeyi hem de ülkemizi lojistik alanında bir adım daha ileriye taşıyacak dev bir lojistik merkez projesidir. Bilindiği üzere Zonguldak, tarihin en eski çağlarından beri önemli bir ticaret merkezi ve liman kentidir. Taşkömürü çıkarılan maden ocakları ve önemli sanayi kuruluşumuz ERDEMİR ile de ülkemiz için her daim vazgeçilmez bir merkez olmuştur. Tamamlandığında Karadeniz hinterlandının en önemli deniz kapısı olacak olan Filyos Limanı,

bu noktada Zonguldak'ı hak ettiği yere taşıyacak ve bölgesel deniz ticaretinin merkezi yapacak. Filyos Limanı hizmete girdiğinde, yıllık 25 milyon ton konteynır elleçleme kapasitesi ile büyük tonajlı gemilerin yeni adresi olacak. Sadece Zonguldak'ın değil, başta Karabük ve Bartın olmak üzere tüm Batı Karadeniz ve İç Anadolu'nun ana ihracat merkezi haline dönüşecek. Rusya, Balkanlar ve Orta Doğu ülkeleri arasındaki kombine taşımacılık zincirinin aktarma merkezi olarak, tüm bölgenin yükünü Karadeniz'den; Rusya'ya, Balkanlara hatta İskandinav ülkelerine taşıyacak. Aynı zamanda Marmara limanlarının ve boğazların yükünü hafifletecek. Hatta artan gemi trafiği nedeniyle boğazların karşı karşıya kaldığı tehdidi azaltacak" diye konuştu.

"Aynı anda farklı boyutlarda 13 geminin elleçlenmesi yapılabilecek"

Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu, Filyos Limanı kapasitesine ilişkin teknik bilgileri de aktardı. Liman alt yapı gerçekleştirme oranının %99.5'a ulaştığı müjdesini veren Bakan Karaismailoğlu şunları söyledi;

"Şu an itibarıyla proje genelinde altyapı gerçekleştirme oranı yüzde 99.5'e ulaşan limanımız, 14 metre derinliğindeki rıhtım ile 70 bin detveyt tonluk genel kargo gemileri ile 8 bin TEU'luk Konteynır gemilerine, 19 metre derinliğindeki rıhtım ile 180 bin det-

veyt tonluk kuru yük gemileri ile 14 bin TEU'luk konteynır gemilerine hizmet verecek. Aynı anda, farklı boyutlarda 13 geminin elleçlenmesi yapılabilecek. Filyos Limanı bir önemli misyonu daha üstlenecek. Bizleri milletçe sevince boğan doğalgaz keşfinden sonra, TPAO'nun Filyos Limanı ve geri sahasından yararlanması için limanımıza tahsis edilen alan da genişlemiştir. Doğalgaz çalışmaları için gereken lojistik destek limanımızdan sağlanacak. Filyos Limanı hizmete girdiği ilk günden itibaren bölgemizi kalkındıracak, ekonomiye, istihdama büyük bir katkı verecek. Elbette sadece limanı yapmakla iş bitmiyor. Bu limanın bağlantı yollarını da en iyi şekilde tesis etmeniz gerekiyor. Filyos Limanı ve Filyos Endüstri Sanayi Bölgesi İltisak Hattı Bağlantısı projesi ile 12 km demiryolu ve 4,5 km karayolu inşa edeceğiz. Yine bu kapsamda buradan ayrıldıktan sonra çalışmalarını incelemeye geçeceğimiz Mithatpaşa Tünelleri de bölge ulaşımının rahatlaması ve gelişmesi açısından çok önemli bir proje. Hem Filyos Limanı hem de Mithatpaşa Tünelleri Zonguldak'a vurulan iki mühür misali bölgenin gelişimi ve kalkınmasında önemli bir ivme oluşturacak. Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı olarak, daha güçlü ve müreffeh bir Türkiye hedefiyle, Milli Bağımsızlık ve Milli Ekonomi ekseninde çalışmalarımıza devam ediyoruz. Bütünsel kalkınmamız tesis

etmek, ülkemizi lojistik bir süper güç yapmak amacıyla projelerimizi birbiri ardına hayata geçiriyoruz. Bütün bu işler yarını bugünden kuran bir devlet aklının eseridir. Son 30 yılda başta Avrupa olmak üzere deniz aşırı ülkelerde bulunan zenginlik merkezlerinin yavaş yavaş doğuya hareket ettiği görülmektedir."

"Yeni dönem Avrupa-Asya-Afrika üçgeninin yükselişine sahne olacak"

Bakan Adil Karaismailoğlu, Anadolu coğrafyasının içinde bulunduğu Avrupa-Asya-Afrika üçgeninin yükselişine sahne olacak yeni dönemde Türkiye'nin önemine vurgu yaptı. Bakan Karaismailoğlu, "Yeni dönem, Anadolu coğrafyasının da içinde bulunduğu Avrupa-Asya-Afrika üçgeninin yükselişine sahne olacaktır. Bu bölgenin tam kalbinde yer alan ülkemizi en kısa sürede bu bölgenin ticaretinde hâkimiyet kuracağı bir uluslararası koridora dönüştürüyoruz. Bu strateji doğrultusunda, bölünmüş yol uzunluğumuzu 6 bin 100 kilometreden 28 bin 200 kilometrenin üzerine çıkardık. Türkiye'yi Avrupa'nın 6'ncı, dünyanın 8'inci yüksek hızlı tren işletmecisi yaptık. 26 Havalimanı sayısını 56'ya yükselttik. Marmaray, Bakü-Tiflis-Kars Demiryolu Hattı, Yavuz Sultan Selim Köprüsü, Osmangazi Köprüsü, Avrasya Tüneli, İstanbul Havalimanı, Ankara-Niğde, İstanbul-İzmir ve Kuzey Marmara Otoyolları, Yüksek Hızlı Tren hattı projelerini tamamladık. Ve yapımı devam eden 1915 Çanakkale Köprüsü ve Malkara Otoyolu, Ankara-Sivas Yüksek Hızlı Tren Hattı, Aydın-Denizli Otoyolu gibi dev yatırımlarımız da hedeflerimizde ne kadar ciddi olduğumuzun en güzel örnekleri. Bakü-Tiflis-Kars Demiryolu Hattı ile de Çin'den Avrupa'ya hareket eden transit yükü ülkemiz üzerine çekmeyi başardık. Asya ve Avrupa arasında demiryolu yük taşımacılığı alanında yeni bir çağ başlattık. Çin ile Türkiye arasındaki yük taşıma süresini 1 aydan 12 güne, asrın projesi Marmaray'ın bu hatta entegre olmasıyla da Uzak Asya ile Batı Avrupa arasındaki süreyi 18 güne düşürdük. Bu hattı kullanarak Çin ve Rusya'ya birbiri ardına blok ihracat trenleri gönderiyoruz. Ülkemizi dünyanın en büyük 10 ekonomisinden biri haline getirmek hedefi doğrultusunda kararlı adımlarımıza devam edeceğiz" dedi.



Vergili: PKK'yı Avrupa CESARETLENDİRİYOR

Avrupa Parlamentosu Yerel Yönetimler Meclisi Üyesi ve Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili bugün parti grubuna seslendi. Muhafazakâr Reformist Parti olarak konseyde ciddi mesafeler kat ettiklerine dikkat çeken Başkan Vergili Avrupa Birliği ülkelerinin PKK'yı cesaretlendirdiğine dikkat çekti ve önümüzdeki genel kurulda görüşülecek Türkiye aleyhtarı rapora ret oyu vermelerini istedi.

Yaklaşık 12 yıldır partisini ve Türkiye'yi Avrupa Parlamentosu Yerel Yönetimler Meclisinde temsil eden Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili, üyesi olduğu Muhafazakâr Reformist Partisi grup toplantısına katıldı ve partilerine seslendi. Başkan Vergili konuşmasında; "Biz Milliyetçi Hareket Partisi olarak her türlü işgale ve teröre karşıyız. Bugün bütün ülkelerin içerisinde ufak ya da büyük terör grupları bulunmaktadır. Hiçbir ülke bu terör gruplarının eylemlerini kabul etmezken söz konusu Türkiye olduğunda PKK sanki bir adalet savaşçısı gibi gösterilmekte ve konseyde sık sık gündeme getirilmektedir. Ayrıca hiçbir ülkenin yerel yöneticileri ya da parlamenterleri terör gruplarını desteklemezken, Türkiye Büyük Millet Meclisinde bir grup terörü desteklemektedir ve ülkemiz bu durumda ne yapacağı konusunda çaresiz duruma düşmektedir. Ne yazık ki Avrupa Birliği ve Avrupa ülkeleri de bunları cesaretlendirmektedir. Ben üyesi olduğum Muhafazakâr Reformist Partisi üyesi arkadaşarımdan önümüzdeki genel kurulda dünyadaki işgallere ve terör gruplarına karşı bir tavır koymalarını, Türkiye ile ilgili raporu iyi değerlendirmelerini ve objektif bir ülke nasıl davranmalı düşüncesiyle hareket ederek oy vermelerini bekliyorum" dedi.

Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili ayrıca Türkiye Belediyeler Birliği, Avrupa Konseyi Yerel ve Bölgesel Yönetimler Kongresi Ulusal Heyet Tanışma ve Bilgilendirme Toplantısına katıldı. Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı ve Ulusal Heyet Başkanı Tahir Büyükakın başkanlığında gerçekleştirilen toplantıda Türkiye'nin Avrupa Yerel Yönetimler Meclisindeki temsilcilerine seslenen Başkan Vergili; "Gerek Türkiye Belediyeler Birliği desteğiyle,

gerekse de Dışişleri Bakanlığımızın desteğiyle Avrupa Parlamentosunda sesimizi daha güür bir şekilde duyurmaya başladık. En hoş olan şeyde; AK Parti, MHP ve CHP temsilcileri olarak söz konusu Türkiye ve ülkemizin menfaatleri olduğunda bir grup oluşturabilmemiz ve ortak hareket edebilmemiz. İnşallah bu bir-

lik ve beraberliğimiz sonuna kadar devam eder. Türkiye Belediyeler Birliğimizden ricamız, genel kurullar öncesinde raporları ayrıntılarıyla paylaşmaları. Şayet bu yapılırsa arkadaşlarımız daha katılımcı olur ve hazırlanarak katıldığımız genel kurullarda ülkemizi daha iyi temsil ederiz" dedi.





EREĞLİ'NİN FIRST LADY'Sİ ÜRETEN KADINLARA ÖNCÜ OLDU

Kdz. Ereğli'de 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde, kadınlara istihdam kapısı açmayı, kadın üreticileri bir araya getirmeyi, pazarlama yöntemlerini geliştirmeyi ve yöresel ürünlerin marka haline gelmesini sağlamayı hedefleyen Kadın Gücü Kooperatifi kuruldu. Belediye Başkanı Halil Posbıyık'ın eşi Neriman Posbıyık'ın Yönetim Kurulu Başkanlığı yaptığı kooperatifin ofis ve üretim binasının açılışı yapıldı.

Neriman Posbıyık, hedeflerinin kadın istihdamını artırmak olduğunu belirterek, "Köylerde ve şehirde üretim yapan, bizimle çalışmak isteyen kadınları bir araya getireceğiz. Şimdiden ön üretim faaliyetlerine başlandı. Asıl yoğun üretim süreci bahar ve yaz aylarında gerçekleşecek. Bu çalışmanın para kazanmak, evine eklemek götürmek isteyen kadınlara büyük bir istihdam kapısı olacağına inanıyorum" dedi.

Kdz. Ereğli Belediyesi ve iş dünyası temsilcilerinin destekleri, Ereğli kadınlarının emeği ve sevgisiyle kurulan Kdz. Ereğli Kadın Gücü Kooperatifi'nin açılışı 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nde yapıldı.



Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık'ın eşi Neriman Posbıyık'ın Yönetim Kurulu Başkanlığını yaptığı Kadın Gücü Kooperatifi'nin ofis ve üretim binasının açılışına Zonguldak Milletvekili Ünal Demirtaş, Belediye Başkanı Halil Posbıyık, TSO Başkanı Arslan Keleş, siyasi parti ilçe başkanları, STK temsilcileri ve Ereğlili kadınlar katıldı. Kadın Gücü Kooperatifi Başkanı Neriman Posbıyık, açılıştaki konuşmada

kurulan kooperatif ile kentte kadın gücü istihdamını artırmayı hedeflediklerini söyledi. Neriman Posbıyık şunları söyledi; "Bu özel günde bir araya gelmenin mutluluğunu, heyecanını yaşıyoruz. Bir grup kadın olarak bir süredir devam ettirdiğimiz kadın kooperatifi kurma çalışmalarını tamamladık ve büyük bir coşkuyla yola çıkıyoruz. Bu günün heyecanını bizimle paylaştığınız için hepimize tek tek teşekkür ediyorum.



Açılış için 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü'nü özel olarak seçtik. 8 Mart, kadının mücadele gücünü ortaya koyan, kadının isterse neleri başarabileceğini ifade eden önemli bir gün. Biz, kadınların mücadele tarihinden de güç alarak yola çıkıyoruz. Bu yaklaşımımızın ifadesi olarak, kooperatifimizin adını da Kadın Gücü olarak seçtik.

AMACIMIZ: KADINLARA İSTİHDAM KAPISI AÇMAK

Karadeniz Ereğli Kadın Gücü Kooperatifi, kadınlara istihdam kapısı açmayı, kadın üreticileri bir araya getirmeyi, pazarlama yöntemlerini geliştirmeyi ve yöresel ürünlerin marka haline gelmesini sağlamayı hedefliyor. Kooperatifimiz, Kdz. Ereğli Belediyesi'nin ve Ereğli'ye gönül vermiş iş insanlarının desteğiyle, katkılarıyla kuruldu. Kuruluşu için yasal süreç tamamlandı. Kooperatif binası hazırlandı, üretim ortamı sağlandı. Bu süreçteki desteklerinden ötürü belediyemize, iş insanlarına, Ticaret Odası Başkanımıza yürekten teşekkür ediyorum.

KOOPERATİFİ KISA SÜREDE KENDİ AYAKLARI ÜZERİNDE DURACAK HALE GETİRMEK İSTİYORUZ

Amacımız en kısa süre içinde kooperatifi kendi ayakları üzerinde duran bir yapıya kavuşturmak. Burada da Ereğli'mizin üretken, çalışkan kadınlarına güveniyorum. Bu çatı altında kadınlar olarak güç birliği yapıyoruz. Birlikte kurduk, birlikte başaracağız.

Kooperatif, kadınlara istihdam imkânı yaratmayı, kadın üreticileri desteklemeyi, pazarlama ortamı oluşturmayı, şehirde yetişen ürünlerin marka haline getirilmesini hedefliyor. Bunların ilk adımlarını atmak için kurucular olarak, yönetim ve denetim kurulu olarak, bize destek veren gönüllü bir ekiple birlikte yaklaşık dört aydır yoğun bir çalışma temposu içindeyiz. Bu çalışmalarını hepimiz bir sosyal sorumluluk anlayışıyla, gönüllülük çerçevesinde sürdürüyoruz. Kurucularımız şu isimlerden oluşuyor: Neriman Posbıyık, Yaşare Aydın, Gönül Çelik, Emine Posbıyık, Serpil Özsoy, Ebru Yapıcı, Safiye Karaarslan.

ÜRETEK KADINLARI BİR ARAYA GETİRECEĞİZ

Bütün hazırlıklar başlatıldı, gerekli ekipman temin ediliyor. Köylerde ve şehirde üretim yapan, bizimle çalışmak isteyen kadınları bir araya getireceğiz. Şimdiden ön



üretim faaliyetlerine başlandı. Asıl yoğun üretim süreci bahar ve yaz aylarında gerçekleşecek. Bu çalışmanın para kazanmak, evine eklemek götürmek isteyen kadınlara büyük bir istihdam kapısı olacağına inanıyorum. Ekibimizin inancı da bu yönde...

DAHA ÖNCE KURULAN KOOPERATİFLERİ ZİYARET ETTİK

Bu süreçte deneyimlerinden yararlanmak için daha önce kurulmuş kooperatiflerden bazılarına ziyaret ettik, bilgiler aldık. Buna devam edeceğiz. Bu ülkenin üretken,

akıllı kadınları, kooperatifler eliyle bir araya gelerek daha eşitlikçi, paylaşımcı, hayatın içinde üreten bireyler olarak mucizeler yaratıyor. Pandemi koşullarının zorlamalarına rağmen, ekonomide kadınlar aleyhine gelişen adaletsiz, eşitsiz çalışma hayatına rağmen kadınlar bir arada çözüm üretmenin modelini oluşturmaya çalışıyor.

Kadın kooperatifleri konusunda çok başarılı örnekler var. Zorluklar yaşadıklarını da gözlüyoruz. Bunları dikkate alarak, deneyimlerden yararlanarak, kararlı adımlarla ama



acele etmeden hareket ediyoruz. Temellerimizi sağlam atalım, istiyoruz. Hedefimiz; önce kendi ayaklarımız üzerinde durup, daha sonra Ereğli'mizde kurulan diğer kadın kooperatifleriyle işbirliği yaparak Ereğli'yi bu alanda da örnek bir noktaya taşımak. Bu konuda çatı kooperatif örgütleriyle de bağımız olacak. Yine kadın kooperatiflerine yönelik proje desteklerinden yararlanmak için ön çalışmalarımızı başlattık.

KADINLARIN EKONOMİK YAŞAMDA GÜÇLENMESİ ÖNEMLİ

Kadınların ekonomik yaşamda güçlenmesi, özgüveninin artması, üretimde daha çok yer alması, Türkiye'nin demokratikleşmesi açısından da önemli sonuçlar doğuracaktır. Kadının olduğu yerde hayat yeşerir. Biz burada bunun küçük bir örneğini vereceğiz. Bu çalışmamız kapsamında Ereğli'mizin mevsimsel ürün tablosunu oluşturduk. Kooperatif bünyesinde her mevsimde hangi ürünleri üreteceğimize ilişkin ön çalışma yaptık. Bu yöreye özgü

meyve ve sebzelerle neler üretilebileceğini belirledik. Mutfak kültürümüzün güzel örnekleri başta olmak üzere, geleneksel ürünleri en sağlıklı ve en doğal halleriyle burada üreteceğiz. Sürpriz ürünlerimiz de olacak.

ÜRÜNLERİN PAZARLANMASI SOSYAL MEDYADA VE DOĞRUDAN SATIŞ YÖNTEMİYLE OLACAK

Bu ürünlerin üretiminden pazarlanmasına kadar bütün noktalarda kadınlar aktif görev alacak. Pazarlama konusunda sosyal medya mecraları kullanılacak, ayrıca doğrudan satış yapılacak.

Kadınlar düzenlediğimiz mekanlarda, hijyen koşullarda, belirlediğimiz standartlara göre üretim yapacaklar. Önlüklerle, bonelerle, temizlik kurallarına azami dikkat edilerek, sağlıklı ve doğal malzemeler kullanılarak üretim yapılacak. Bu süreçte kadın çiftçiler de desteklenecek.

Kadın kooperatifleri, kadının işbirliğinin gücünü ortaya koymasından büyük bir deney olacaktır. Biz burada güç birliği

yapıyoruz. İstihdam imkânı oluşturuyoruz. Yeni alanlar açarak kadının sadece evinde üretimle kısıtlı kalmamasını, katma değer yaratacak şekilde ev dışında da üretip para kazanmasını destekliyoruz.

Bu kooperatif Ereğli kadınlarının dayanışma gücü olacaktır. Hayatın her alanında sorumluluk üstlenen ama bunun karşılığını alamayan kadınlar için umut olacaktır.

Başta bizi destekleyen Karadeniz Ereğli Belediyesi ve iş insanları olmak üzere bu süreçte gönüllü olarak heyecanla görev yapan bütün arkadaşlarımıza, kurucularımıza ve en önemlisi, bize güç veren Ereğli halkına yürekten teşekkür ediyorum. Kadın Gücü Kooperatifimizin yolu açık olsun. 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü kutlu olsun.

Bugün bir kez daha, kadına karşı şiddetin engellendiği, kadınların iş yaşamında, karar alma mekanizmalarında aktif ve eşit koşullarda yer alabildiği bir Türkiye için hepimiz mücadele edelim, diyoruz."





PROJELERİN ADAMI ÖZLÜ'DEN 8 MART MÜJDESİ



Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, 8 Mart Kadınlar Günü'nde Düzceli kadınların geleneksel üretim yapıp satabilecekleri Düzce Dağ Çileği Köyü projesinin kısa sürede hayata geçeceğinin müjdesini verdi.

Düzceli kadınların kendi ürettikleri ürünleri gastronomi turizmine kazandırmak ve aile ekonomisine katkı sağlamak amacıyla başlatılan Düzce Dağ Çileği Köyü projesi için çalışmalar başlatıldı. Müjdeyi 8 Mart Kadınlar Günü'nde veren Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, bir köyün kültür ve turizm kimliğini dönüştürmünü sağlayarak kadınların ürettiği geleneksel ürünleri satmalarını sağlayacaklarını kaydetti.

Doğal ortamında yetiştirilen satışı ve üretimi yapılacak onun yanı sıra Düzce pazarında satışı yapılan kestane balı ve benzeri ürünler de yer alacak. Düzce Belediyesi, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası, Düzce Kent Konseyi ve Düzce Dağ Çileği Kadın Girişim

ve Üretim Kooperatifi'nin paydaş olduğu Düzce Dağ Çileği Köyü'nün kısa sürede hayata geçirilmesi hedefleniyor.

DÜZCE'NİN POPÜLER KÖYÜ OLACAK

Proje'de özellikle dağ çileğinin yetiştiği bir köyün seçileceğini kaydeden Başkan Faruk Özlü, "Kadınlarımızın ev ekonomisine katkı sağlaması, kendi ürettikleri ürünleri gönül rahatlığı ile satabilecekleri, nezih ve doğa içinde oluşturacağımız Dağ Çileği Köyü'müzün projesini hazırladık. Dağ Çileği Köyümüzde Düzce'mizin tarihi, geleneksel kıyafetleri, misafirperverliği ve mutfak kültürü, insanların günlük yaşantısına uyarlanacak ve her zaman yaşatılacak. Çilek görünümlü dükkanların, kafelerin, bungalow

evlerin ve köy pazarının olacağı köyde, soğuk hava deposu ile de üretilen ürünlerin bozulmadan tüketiciye ulaştırılması sağlanacak. Böylece kadınlarımız ürettiği ürünleri satarak hem turizme hem de ekonomiye katkı verecek" diye konuştu.

TÜM DÜNYAYA PAZARLANACAK

Fabrikasyon üretimin olmayacağını da kaydeden Başkan Faruk Özlü, "Düzce Dağ Çileği Köyü, Türkiye'nin en popüler köyelerinden biri olacak. Doğaya zarar vermeden, ürün çeşitliliğiyle birlikte kadınlarımızın ürettiği yöresel ürünler tüm dünyaya pazarlanacak. 8 Mart Kadınlar Günü'nde bu projemizi açıklayarak kadınlarımıza müjde vermek istedik" ifadelerinde bulundu.

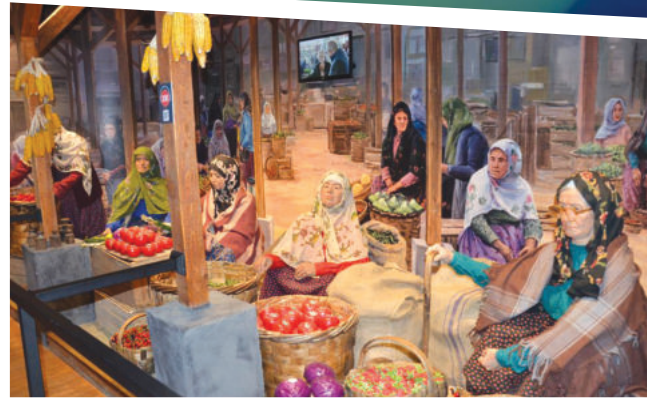
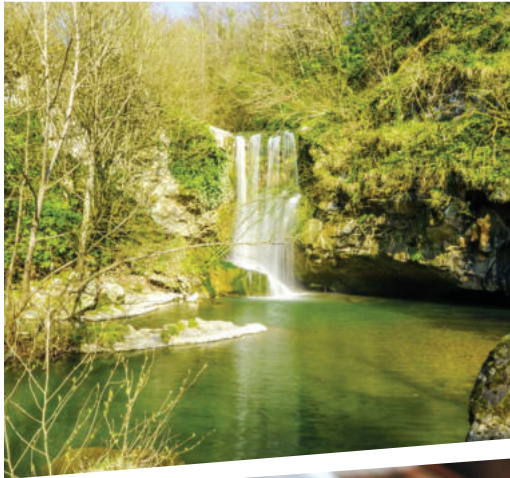


Bartın'da

TURİST DEĞİL MİSAFİRSİNİZ

- ✓ Bartın, tüm turizm türlerini bir arada sunabilen ender kentlerimizdendir. Arkeolojik, etnografik ve folklorik değerleriyle tarih ve kültür turizminin 3000 yıllık mirasını izlemek ve öğrenmek için Bartın'a gelmek, tarih ve doğa meraklıları için anılardan silinmeyecek bir tatil olanağı olabilir.
- ✓ Deniz- güneş-kum, yat, su sporları gibi yaz turizmine yönelik aktiviteler için Bartın sahilleri ve Bartın Irmağı zengin bir kaynak oluşturmaktadır.
- ✓ Cömert doğanın armağanı olağanüstü güzellikteki Milli Parkı, plajları, yaylaları, mağaraları, şelaleleri, ırmak, dağ ve av alanlarıyla bölgenin cazibe merkezidir. Keşfedilmemiş nice tarihi ve doğal sırlara sahiptir.





BARTIN'IN KÜLTÜREL VE DOĞAL MİRASI

Antik Kentler

Tarihi Paphlagonia kentleri arasında Tios (Filyos), Sesamos (Amastris), Kromna (Tekkeönü), Kytoros (Gideros), AbonouTeikhos (Abana), Aigialos (Cide), Kinolis (Çatalzeytin), Kratea (Gerede), Dadybra (Safranbolu), Hadrianopolis (Eskipazar), Pompeiopolis (Taşköprü), Gangra (Çankırı) ve Erythinoi (Çakraz) bulunmaktadır. Antik çağ kentlerinden Sesamos, Kromna ve Erythinoi, Bartın ili sınırları içerisinde yer almaktadır.

Kemal Samancıoğlu Etnografya Müzesi

Bartın'ın eski belediye başkanlarından Kemal Samancıoğlu'nun doğup yaşadığı tarihi ahşap ev, günümüzde etnografya müzesi olarak hizmet vermektedir. Müzede Kemal Samancıoğlu'nun eşyalarının yanı sıra Bartınlı ailelerin yaşadığı 700 etnografik eser bulunmaktadır. Bartın'daki geleneksel ahşap evlerin güzel bir örneği olan yapı, birçok ziyaretçi tarafından gezilmektedir.

Taşhan

1832-1835 yılları arasında Hacı Ali Ağa tarafından yaptırılmıştır. Dikdörtgen planlı hanın 578 metrekarelik bir açık avlusu bulunmaktadır. 18 odaya sahip han, iki katlıdır. Kent merkezinde, Hükümet Caddesi'nde bulunan şahıs mülkiyetindeki han, ticari amaçla kullanılmaktadır.

Şadırvan

Şadırvan, 1912 yılında Karakaşoğlu Hacı Arif Kaptan tarafından yaptırılmıştır. Yuvarlak sekiz mermer sütun tarafından taşınan, 5,5 metre çapında bir kubbesi bulunmaktadır. Her bir sütunun yüksekliği 2,47 metredir. Abdest almak için kullanılan su 12 köşeli, 1,25 metre derinliğindeki mermer havuzdan gelmektedir. 1949 yılında kentin kaliteli içme suyu olan Kavşak Suyu'nun bu anıt çeşmeden akıtılması, şadırvanı Kavşak Suyu tesislerinin sembolü yapmıştır.

Su Terazisi

1887 yılında esnafın su ihtiyacını karşılamak üzere inşa edilen Su Terazisi, Bartın'daki önemli tarihi yapılardan biridir. Kesme taştan, tabanı geniş, yükseldikçe daralan, 12.20 m boyunda bir dikilitaş formunda inşa edilmiştir. Demirden yapılmış

merdivenleri ile tepe noktasına kadar çıkılabilmektedir.

Bartın Irmağı

Bartın Irmağı (Parthenius), MÖ yıllarda Parthenios adı ile anılan ve kente adını veren Bartın Irmağı'dır. Kastamonu ve Karabük'te bulunan Ilgaz Dağları'nda doğup, kuzeye doğru akar, şehir merkezinde Gazhane Burnu'nda birleşen Kocaçay ve Kocanazçayı'nın oluşturduğu ırmak, 15 Km. ararak Boğaz mevkinde Karadeniz'e ulaşır.

Bartın Irmağı; üzerinde 500 tonluk gemilerle Karadeniz'den kente kadar ulaşım yapılabilen en düzenli akarsudur. Akış hızı saatte 720 m. olup, denize her yıl 1.000.000.000 m3 su akıtmaktadır. Bartın Irmağı (Yalı mevki), Amasra Antikliman ve Balıkçı Barınakları; yat turizminde değerlendirilebilecek özellikler taşımaktadır. Bunun balıkçılığı ve bölge turizmine etkisi oldukça büyüktür.

İnkumu Plajı

Bartın'a 17 km uzaklıkta bulunan İnkumu Plajı'nın uzunluğu 2,5 km'dir. İnkumu'nda, kumsalın kuzeyini Karadeniz,

güneyini de yemyeşil ormanlara bürünmüş İnkumu Dağı çevreler. İnkumu, her türlü turistik gereksinimleri karşılayabilecek kaliteli konaklama, yeme-içme ve eğlence olanaklarına sahiptir.

Güzelcehisar Plajı

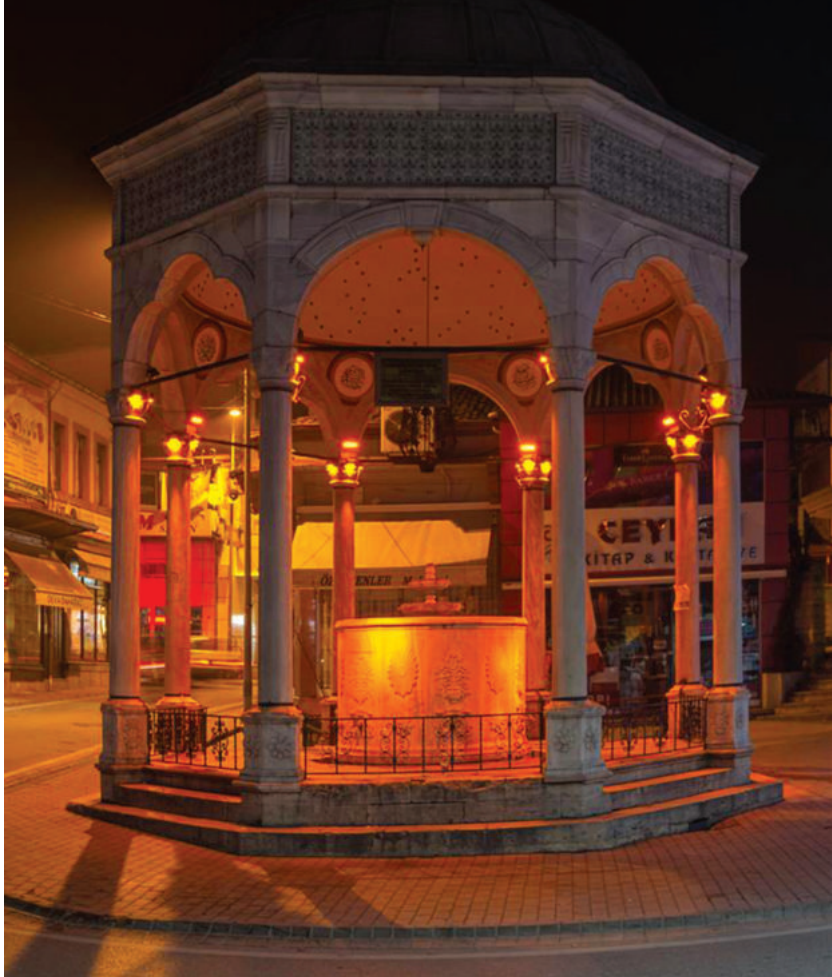
Bartın'a 17 km uzaklıktaki Plaj, Bartın'ın en iyi plajlarından biridir. 80 milyon yıllık lav sütunlarıyla ilgi çeken bölgede kamp olanağı da mevcuttur.

Mugada Plajı

Günübirlik yoğunluk yaşayan plajın uzunluğu 1,5 km'dir. Bartın'dan Mugada'ya 2 farklı karayolu hattından ulaşmak mümkündür. Bartın-Gözpınarı-Mugada hattı 18 km, Bartın-Güzelcehisar-Mugada hattı 20 km'dir. Mugada Plajı, 2. Dünya Savaşı esnasında olası bir düşman çıkartmasını önlemek amacıyla doğu ve batı uçlarına yerleştirilen uçaksavar bataryaları ile ilgi çekmektedir.

Kızılkum Plajı

Bartın'ın kuzeybatısında ve 27 km uzaklıkta olup, 2,5 km'lik uzunluğuyla yörenin en büyük plajıdır.





NASIL GİDİLİR?

Bartın'ın şehirlerarası ulaşımını sağlayan karayolu; batıda Çaycuma-Devrek (Zonguldak) – Mengen-Yeniçağa (Bolu), güneyde de Safranbolu (Karabük)-Gerede (Bolu) üzerinden E-80 Otoyolu ile E-5 Devlet yoluna ulaşmaktadır. Doğuda Cide (Kastamonu), güneyde de yine Safranbolu (Karabük) üzerinden Orta ve Doğu Karadeniz ve İç Anadolu'ya açılmaktadır.





Çağlayan

Bartın-Amasra karayolu üzerinde, Karacay Deresi'nin Kocaçay'a ulaştığı alandır. Bentlerin eski değirmene su taşıdığı, ağaçların doğal bir güzellik sergilediği bu alanda piknik yapmak, bir yandan çayda yüzerek serinlemek ya da olta ile balık avlamak olasıdır.

Ahşap Bartın Evleri

Ahşap Bartın evleri Osmanlı'nın son zamanlarındaki modernleşme sürecindeki mimari değişimi yansıtır. Geleneksel evler genellikle iki katlı ve "Daraba" denilen ağaç çitlerle çevrili bir bahçe içindedir. "Gulluk" denilen giriş bölümü ile bahçelerdeki yürüme alanları kayrak taşlarla kaplıdır. Her bahçede taştan bir kuyu bulunur. Geleneksel evler, özgün giyotin pencerelere sahip olup sadece merdiven ve cumbaları aydınlatanlar yuvarlak formludur.

Tel Kırma

17. yüzyıla uzanan Tel Kırma, Bartın'dan çıkan ve Bartın İşi olarak da bilinen bir el sanatıdır. Gümüş telin makas kullanılmaksızın özel bir iğneyle bez üzerine işlenmesiyle yapılır. Tel Kırma çok değerli Osmanlı desenlerini yüzyıllardır yansıtmaktadır.

Güzelcehisar Lav Sütunları

Bartın il merkezine 17 km uzaklıkta, tarihle doğanın iç içe olduğu Güzelcehisar köyü, Karadeniz sahilinde orman alanları, denizi, kumu eşsiz gün batımı ile görüleni büyüleyen, görülmesi gereken önemli bir cazibe merkezidir. Güzelcehisar sahilinde bulunan ve 80 milyon yıllık olduğu tahmin

edilen lav sütunları görsel bir şölen sunmaktadır. Güzelcehisar'ın 850 metre uzunluğundaki kumsalın batı ucundan başlayan ve denizden bir duvar gibi yükselen sütun yapılı lav kayalıkları deniz kıyısı boyunca uzanarak Mugada'ya kadar ulaşmaktadır.

Her geçen yıl ziyaretçi sayısı artan Güzelcehisar'ın Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın 2016 yılı Küçük Ölçekli Altyapı Mali Destek Programı kapsamında, Bartın Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Bartın Üniversitesi ve Bartın İl Özel İdaresinin "Bartın İli Güzelcehisar Lav Sütunları ve Sahilinin Turizm ve Rekreasyon Amaçlı Peyzaj Uygulama Projesi" ile uluslararası ölçekte de turizm altyapısı güçlendirilmiştir.

Proje kapsamında 850 m uzunluğunda ve 3 m genişliğinde ahşap yürüyüş yolu ile deniz üzerinde iskele, ada üzerinde yürüyüş platformu, seyir terası ve festival alanı bağlantılı olarak düzenlenmiştir.

Ahşap yürüyüş yolu engelliler ve yaşlılar gibi toplumun her kesimine yönelik erişim kolaylığı sağlayarak, seyir terasından lav kayalıklarına kadar kesintisiz bir kıyı deneyimi sunan, engelsiz tasarım özelliği taşımaktadır. Deniz üzerinde yapılan iskele, kara ile kayalık ada arasında bağlantı kurarak, aynı zamanda lav sütunlarının izlenmesi için ziyaretçilere imkân sağlamaktadır.

GallaBazarı

Bartınlı köylü kadınların bahçelerinde yetiştirdikleri sebze ve meyveleri sattıkları bir pazardır. Pazarın adı olan Galla "karılar"dan türetilmiştir. 200 yıllık bir gelenek olan "Galla Bazarı", Salı ve Cuma günleri kurulur.

Küre Dağları Milli Parkı

2000 yılında milli park olarak ilan edilen Küre Dağları Milli Parkı, Bartın ve Kastamonu illeri sınırları içinde bulunmaktadır. Bartın merkeze 16 km, Kastamonu merkeze ise 80 km mesafedeki Park, 37.754 hektarlık bir alana sahiptir.

Küre Dağları Milli Parkı, Avrupa'da korunması gereken 100 orman sıcak noktası içinde yer almaktadır. Park, barındırdığı 129 kuş türüyle orman kuşları bakımından "Türkiye'nin Önemli Kuş Alanları" listesinde yer almaktadır. Bunun yanında 1050 bitki türünü içermekte ve 43 tür bitki dünyada sadece burada yaşamaktadır. Alanda 71 farklı memeli ve sürüngen türünün yaşadığı tespit edilmiştir. Ayrıca vaşak, yaban kedis, su samuru, bozayı ve ulugeyik gibi memeli türleriyle birlikte Türkiye'de yaşayan 132 memeli türünün 30 kadarını üzerinde barındırmaktadır.

Milli Park sınırları içinde bulunan Horma, Valla, Çatak ve Aydos kanyonları kendi aralarında ilginç ve özel bir ekosistem de oluştururlar. Milli Park sınırları içinde kalan bir diğer tabii oluşum da Kemerli Mağarası'dır. Bu mağaranın son iki saatlik yürüyüş kısmı nemli, balta girmemiş ve epeyce dik bir yokuşa sahip ormanda yapılmaktadır. Ancak, rehber almak şartıyla ulaşılabilir olan mağaranın girişi devasa boyuttadır ve ağızından itibaren toplam uzunluğu 850 m, derinliği 250 m'dir. Kemerli mağarası, Türkiye'nin en derin mağaraları arasında yer almaktadır.



BAŞKAN ÇANKAYA ŞAMPİYONLARI KABUL ETTİ



Göynük Belediye Başkanı Ahmet Çankaya, TÜ-BİTAK- 2020 Ortaokul Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması Türkiye Finalleri'nde "Robotik Kodlama" alanında "Kilitte Devreye Giren WC Sistemi ve Kaynakların Tasarrufuna Olası Etkisi" adlı projeleriyle Türkiye Birincisi olan Göynük Ortaokulu öğrencileri Ceren Utaş, Beliz Zeynep Oktay ve danışman öğretmen Sezai Güvenman'ı makamında kabul etti. Başkan Çankaya, Robotik Kodlama tematik alanında Türkiye birincisi olarak Göynük ve Bolu'ya büyük bir başarı kazandıran öğrencileri ve öğretmenlerini tebrik ederken ziyaretin anısına değişik hediyeler takdim etti.

Göynük Belediye Başkanı Ahmet Çankaya yaptığı açıklamada; " Kazandıkları bu büyük başarı ile bizleri gururlandıran ve göğsümüzü kabartan öğrencilerimizi ve öğretmenimizi canı gönülden kutluyorum. Göynük Belediyesi olarak her zaman yenilikçi projeleri olan bütün öğrenci ve öğretmenlerimizi desteklemeye gayret gösteriyoruz. Bundan sonrada desteklerimiz devam edecek. Eğitime olan katkımız ile bir nebze de olsun onlara yardımcı olabiliyorsak ne mutlu bizlere" dedi.





TPAO GENEL MÜDÜRÜ BİLGİN'DEN BAŞKAN KANTARCI'YA ZİYARET

Türkiye Petrolleri Anonim Ortaklığı Genel Müdürü Melih Han Bilgin Çaycuma Belediye Başkanı Bülent Kantarcı'yı ziyaret etti. Genel Müdür Bilgin TPAO'nun 30-40 yıl boyunca bölgede olacağını ifade etti.

Türkiye Petrolleri A.O. Genel Müdürü Melih Han Bilgin, Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Türksoy ve beraberindeki heyetle Çaycuma Belediye Başkanı Bülent Kantarcı'yı ziyaret etti. Başkan Kantarcı görüşmede, Çaycuma'yı tanıtan ve belediye çalışmaları hakkında bilgiler veren bir sunum yaptı.

Bölgedeki enerji arama çalışmalarından en çok etkilenecek yerleşim biriminin Çaycuma olacağına dikkat çeken Genel Müdür Bilgin, belediyenin çalışmalarından çok etkilendiğini, duydukları ve gördüklerinin kendisini çok mutlu ettiğini söyledi. Bu ziyaretleri daha sık yapıp bölgeyi başta belediyeler olmak üzere tüm paydaşlarla birlikte planlayacaklarını da söyleyen Bilgin tüm çalışmaların şeffaflık içinde sürdürüleceğini ifade ederken,



TPAO'nun 30-40 yıl Zonguldak'ta kalacağını da sözlerine ekledi.

ÇAYCUMA GELECEĞE HAZIR

Ziyareten duyduğu memnuniyeti dile getiren Başkan Kantarcı, kendilerinin Çaycuma'yı tanıtmak amacıyla TPAO'yu ziyaret edip yapılan çalışmalar hakkında bilgi vermeyi düşünürken, Genel Müdür

Bilgin'in nezaket gösterip ekibiyle birlikte Çaycuma Belediyesini ziyaret ettiğini ifade ederek, duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Projeler dolayısıyla olabilecek hızlı nüfus hareketlerine karşı Çaycuma'yı hazırladıklarını da sözlerine ekleyen Başkan Kantarcı, "Şu anda kendi nüfusumuzun iki katını, hiçbir şekilde gecekondulaşmaya mahal vermeden yerleştirebilecek planlamaları yaptık. Çaycuma geleceğe hazır" dedi. Filyos Vadisi'nin ekolojik değerlerinin korunmasının kendileri için çok önemli olduğunu söyleyen Kantarcı, Genel Müdür Melih Han Bilgin'in bu konudaki hassasiyetinin de kendisini çok mutlu ettiğini belirtti.





ÖZCAN'DAN KÖSE'YE TAM DESTEK

Safranbolu Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclis Başkanvekili Elif Köse, Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan'a biz ziyaret gerçekleştirdi. Yapılabilecek ortak çalışmaların ele alındığı görüşmede Başkan Özcan Köse'ye övgüler yağdırdı.



Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, Safranbolu'ya yapılacak hizmetler ve yenilikler için birçok belediyenin çalışmalarını yerinde görmeye devam ediyor. Köse son olarak komşu illerden Bolu Belediyesini ziyaret etti ve Belediye Başkanı Tanju Özcan ile bir görüşme gerçekleştirdi. Başkan Özcan; "Öncelikle yerel seçimlerde kazandığınız büyük başarıdan dolayı sizleri tebrik ediyorum, doğrusu Genel Merkezde bu başarıyı kimse beklemiyordu, hatta başka isimlerin adaylığı konuşuluyordu, ancak siz bir kadın olarak seçimlere katıldınız ve büyük bir zafer elde ederek hepimizi gururlandırdınız" dedi.





Yaklaşık 500 milyonluk bir borç ile belediyeyi devraldıklarını ifade ederek açıklamalarına devam eden Başkan Özcan; "Uyguladığımız tasarruf tedbirleri ve yarattığımız yeni kaynaklarla bütçemizde ciddi bir rahatlama sağladık, ancak bunları yaparken halkımıza söz verdiğimiz projelerimizi de hayata geçirmeye devam ettik, elbirliği içerisinde CHP'li belediyelerin farkını halkımıza göstereceğiz, Bolu Belediyesi olarak Safranbolulu hemşehrilerimize yapacağınız hizmetlere her türlü katkıyı vermeye hazırız" şeklinde konuştu.

Başkan Özcan ayrıca üretime ve istihdama büyük önem verdiklerini ve bu amaç doğrultusunda belediye bünyesinde bir kooperatif kurduklarını belirtirken, aynı doğrultuda çalışmalar yapan Başkan Köse'ye desteğe de hazır olduklarını ifade etti.

Bolu Belediyesi'nin ve Köroğlu Organik ve Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifinin tarımsal alanda yürüttüğü, tarım ve üretime dayalı çalışmalarını yerinde inceleyen başkan Köse, Safranbolu da tarımsal alanda yapılabilecek üretimler hakkında



Kooperatif Başkanı ve BAKAB Encümen Üyesi Cevat Çatladı'dan bilgiler aldı.

Başkan Köse, tarımsal faaliyetlerin ülke açısından önemine değinirken; "Tüketen değil üreten bir belediye fikriyle üretim alanlarımızı artırıyoruz. Yazıköy'de bulunan 8 seramızda üretimlerimiz devam ediyor. Tarımsal üretim ve bunun doğrultusunda gerçekleştirecek istihdam ilçemiz ve ülkemiz açısından önemli bir konu. Bolu belediyemizin başlattığı çalışmalar bizlere büyük ışık tuttu. Bizde belediyemize ait alanlarda üretimlerimizi artırarak sürdürmeyi hedefliyoruz. Ziyaretimiz sırasında Bolu Belediyesine ait Kör-

oğlu Kooperatifinin başladığı kültür mantarı yetiştiriciliği alanında gündeme gelen işbirliği fırsatlarını değerlendirebiliriz. Kendileri üretimlerinin 300 kat fazlası bir taleple karşı karşıya olduklarını ve üreteceğimiz ürünleri de seve seve pazarlayabileceklerini ifade ettiler, Sayın Başkana ve ekibine misafirperverliklerinden dolayı teşekkür ediyorum" dedi.

Ziyaretin ardından Köroğlu Organik ve Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifi Başkanı ve BAKAB Encümen Üyesi Cevat Çatladı tarafından Başkan Köse'ye kooperatif tarafından üretilen yöresel organik ürünler hediye edildi.





ÇÖP DAĞLARINDA ARTIK FİDANLAR YEŞERİYOR

Kastamonu'nun Daday ilçesinde rehabilite edilen vahşi depolama sahasındaki 6 bin metrekare alana, 500 akasya ve 500 karaçam fidanı dikildi.





Kastamonu'da 20 ilçeye hizmet veren Katı Atık Bertaraf Tesisininin 2015 yılında hayata geçirilmesinin ardından KASMİB Entegre Katı Atık Yönetimi Projesi kapsamında vahşi depolama alanlarının rehabilitasyonuna başlayan Kastamonu Mahalli İdareler Birliği (KASMİB), Daday ilçesinde 6 bin metrekare alanı rehabilite ederek fidan dikti.

Kastamonu Mahalli İdareler Birliği (KASMİB), kendi kaynaklarının yanı sıra, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın hibe desteği ile 2015 yılında Katı Atık Bertaraf Tesisini kurarak Kastamonu merkez ve 19 ilçesinin hizmetine sundu. Bunun akabinde KASMİB, Kastamonu ili genelinde Katı Atık Yönetimi hizmetlerini üstlenerek daha önceden vahşi depolama sahası olarak kullanılan eski çöplük sahalılarının rehabilite edilmesi için proje çalışmalarına başladı.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın program otoritesi olduğu KASMİB Entegre Katı Atık Yönetimi Projesi kapsamında eski çöplükler rehabilite edilirken, bunlardan biri olan Daday'daki eski çöp sahasında Ağaç Dikim Şenliği adlı etkinlikle fidanların toprakla buluşması sağlandı. Düzenlenen etkinlikle Daday'daki vahşi depolama alanı olarak kullanılan çöplük sahasına 500 akasya ve 500 karaçam fidanı dikildi.



"Kastamonu'nun en büyük çevre projelerine imza atıyoruz"

Fidan dikim töreninde proje hakkında sunuş konuşması yapan KASMİB Birlik Müdürü Adnan Tot, Kastamonu Mahalli İdareler Birliği'nin, üye mahalli idarelerle birlikte yürütmek zorunda oldukları hizmetleri yerine getirmek amacıyla 2006 yılında kurulduğunu belirtti. Birliğin ilk olarak il genelinde Katı Atık Yönetimi hizmetlerinden sorumlu olduğunu belirten Tot, Kastamonu ilindeki tüm belediyelerin ve İl Özel İdaresinin topladığı evsel katı atıkların birliğe ait olan Katı Atık Bertaraf Tesisinde düzenli depolama yöntemiyle bertaraf edildiğini söyledi.

Birlik Müdürü Tot, "Kastamonu'da il genelinde tıbbi atıkların ve ambalaj atıklarının yönetimi birliğimiz uhdesindedir. Aynı za-

manda Devrekani'de bulunan 300 dönüm arazi üzerinde kurulu ve il genelindeki evsel atıkların toplandığı Katı Atık Bertaraf Tesisimizde depolanan çöplerde oluşan metan gazının elektrik enerjisine dönüştürülmesi hizmeti yine birliğimize bağlı olarak yürütülmektedir" dedi.

"Eski çöp sahalılarını ıslah ederek doğaya kazandırıyoruz"

Kastamonu'da belediyelerce toplanan evsel katı atıkların 2015 yılına kadar kullanılan düzensiz depolama sahalılarında depolandığını hatırlatan Tot, KASMİB tarafından yapımı gerçekleştirilen tesislerle birlikte 2015 yılında düzenli depolama yöntemine geçilerek bu atıkların Katı Atık Bertaraf Tesisinde bulunan düzenli depolama sahasında depolanmaya başladığını söyledi. Adnan Tot konuşmasını şöyle sürdürdü:

"KASMİB Entegre Katı Atık Yönetimi Projesinin bileşenlerinden biri de bu eski çöp sahalılarının ıslah edilerek doğaya kazandırılmasıdır. Şu anda bulunduğumuz saha da bunlardan bir tanesidir. Daday Belediyesi'nin daha önce kullandığı eski çöp sahası ıslah edilen sahalılarımızdandır. Yine projenin diğer bileşenleri arasında düzenli depolama sahasında kullanılacak mobil ekipmanların tedarik edilmesi var. Yani iş makineleri,





taşıyıcı araçlar, bunların tedarik edilmesi bulunuyor. Bir diğeri de Mahalli İdareler Birliğine üye tüm belediyelerimizin ve İl Özel İdaremizin çöp kamyonlarıyla desteklenmesidir. Aynı zamanda KASMİB'e ait Katı Atık Bertaraf Tesisi içerisinde bir sızıntı suyu arıtma tesisi yapımı gerçekleştirilecektir. Bunların yanı sıra KASMİB'in kurumsal kimlik, strateji ve politikalarının geliştirilmesi için müşavirlik firması tarafından çalışmalar yapılıyor. Özellikle eğitimler ve strateji belirleme çalışmaları devam ediyor. Dolayısıyla çok daha iyi bir seviyeye geliyoruz."

"Orman yangını açısından bizleri tedirgin eden bu sahada fidanların yetişmesini görmek bizleri mutlu etti"

Daday Orman İşletme Müdürü Levent Teroğlu ise, "Çöplük alanlarının ve maden sahalarının rehabilitasyonu çevremiz ve doğamız için gerçekten çok önemli. Yıllardır Daday'da çalışan bir memur olarak daha önce kötü kokuların yayıldığı, dumanların tütüğü, orman yangını açısından bizleri tedirgin eden bu alanda fidanların yeşerecek olması bizler için son derece mutluluk verici. Fidanlık şefliğimizden fidanların temin edilmesi, çorbada bizlerinde tuzunun olması anlamına geliyor."

"Neredeyse her gün yangın çıkıyordu"

Vahşi depolama alanı olarak kullanılan sahada sık sık yangınların çıktığını ve



bunun da kendilerini sıkıntıya düşürdüğünü belirten Daday Belediye Başkanı Hasan Fehmi Taş da, "Daday Belediyesi'nin de ortak olduğu ve Türkiye'de örnek bir işletme olan Katı Atık Bertaraf Tesisi şu anda çok iyi işliyor ve çöpten enerji üretiyor. Önümüzdeki yıllarda üretilen enerjiden Daday Belediyesi de pay alacaktır. Burada gördüğümüz çöplük çok berbat bir durumdaydı. Hemen her gün neredeyse burada yangın çıkıyordu. Orman teşkilatı ve belediye olarak bizlerde çok büyük sıkıntı içerisindeydik. Bilirsiniz ormanlar doğal hayatın içerisinde barındırdığı ortamlardır. Her türlü börtü böcek ormanda yetişir. Her türlü hayvan ormanlarda barınır. Bunlar doğal yapının bir gereğidir. Ayrıca ormanlar iş sahamızdır, mesire yerlerimizdir, oksijen ve hayat kaynağımızdır. Ormanlar doğal afetleri engelleyen en büyük faktörlerdir. Dolayısıyla ormanların korunması, bozulmaması çok önemlidir. İnşallah burada birkaç yıl sonra çok güzel fidanların yetiştiğini göreceğiz. Bu alan yemyeşil olacak, o çöplük pislikten kurtulacak, Daday da nefes almış olacak" dedi.

Konuşmaların ardından katılan davetliler tarafından rehabilite edilen vahşi çöp depolama sahasına fidanlar dikildi.





BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

RAFET VERGİLİ

KARABÜK BELEDİYE BAŞKANI



✓ 1959 yılında Kastamonu'nun Araç ilçesinde dünyaya geldi. Karabük'ün ilk sanayicilerinden Merhum Mehmet Vergili ve Karabük maneviyat dünyasının önemli isimlerinden Merhum Hacı Makbule Vergili'nin oğludur.

✓ İlk, orta ve lise tahsilini TED Karabük Koleji'nde tamamlayan Rafet Vergili daha sonra Kastamonu Eğitim Enstitüsü'ne devam etti

✓ Rafet Vergili iş hayatına ise oldukça genç denilecek yaşlarda, 1979 yılında babası Mehmet Vergili ve dayısı Nazım Çapraz'ın yanında atıldı

✓ 1983-1987 yılları arasında Karabük İşverenler Sendikasında görev yaptı. 1989-1992 yılları arasında Karabük Ticaret Odası Başkanlığı görevini yürüttü. Karabük Ticaret Odası Başkanlığı döneminde Karabük, kalkınmada önce-

likli yöre (teşvik) kapsamına alındı

✓ Daha sonra üretim faaliyetlerine kurduğu şirketler ile devam eden Rafet Vergili, kısa sürede makine imalatı ve anahtar teslimi demir çelik tesisleri kurulması alanlarında dünyanın sayılı isimleri ve firmaları arasındaki yerini aldı. Umman, Cezayir, Romanya, İran, Türkmenistan, Azerbaycan başta olmak üzere dünyanın birçok ülkesinde demir çelik tesisinin yapımını gerçekleştiren Vergili bu gün ülkemizin önde gelen ihracatçı isimleri arasında yer alıyor

✓ Karabük'teki birçok sivil toplum kuruluşu, vakıf ve derneklerin üyesi veya yöneticisi olarak yaşadığı kente çeşitli hizmetlerde bulunan Rafet Vergili 2009 seçimlerinde ise aktif siyasete atıldı ve Karabük Belediye Başkanı seçildi.

✓ Gerçekleştirdiği sıradışı projelerle

kısa sürede Karabüklülerin sevgisini kazanan Vergili, siyasetteki başarısını 2014 seçimlerinde de tekrarladı ve yeniden Karabük Belediye Başkanı seçildi. 31 Mart 2019 yerel seçimlerinde yeniden belediye başkanı seçilen Vergili, üç dönem belediye başkanı seçilen tek isim olarak kent tarihine geçti.

✓ Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili'yi ön plana çıkartan en önemli özellikleri ise hayırsever kişiliği ve eğitime verdiği önem. Başkan Vergili tarafından, babası Merhum Mehmet Vergili adına Karabük'te yaptırılan Fen Lisesi ve kendi adını taşıyan Kastamonu Üniversitesi Araç Rafet Vergili Meslek Yüksekokulu bu gün Türk eğitimine hizmet vermeye devam ediyor

✓ Emine Vergili hanımefendi ile evli olan Başkan Vergili beş çocuk sahibi...



BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

HALİL POSBIYIK

KARADENİZ EREĞLİ BELEDİYE BAŞKANI

✓ 2 Temmuz 1945'de Karadeniz Ereğli'de doğdu. İlk ve orta öğrenimini Ereğli'de, liseyi Zonguldak'ta tamamladı. Yıldız Teknik Üniversitesi İnşaat Fakültesi'nden mezun oldu. İnşaat mühendisi olarak memleketine döndü.

✓ 1971'de Fen İşleri Müdürü olarak belediyede çalışma hayatına başladı. 1974-1994 yılları arasında Ereğli Demir ve Çelik Fabrikaları'nda mühendis-yönetici olarak çalıştı.

✓ Atatürkçü Düşünce Derneği'nin kurulmasına öncülük etti; kurucu başkanlık görevini yürüttü. Türk Eğitim Derneği Vakfı şubesinin yeniden yapılandırılması için çalıştı ve kurucu başkan olarak görev yaptı. TED Karadeniz Ereğli Koleji'nin halen eğitimini sürdürdüğü binanın inşası için büyük emek harcadı.

✓ 1994 yerel seçimlerinde Ereğli halkı, Halil Posbıyık'ı Belediye Başkanlığına taşıdı. Önce Anavatan Partisi'nde siyasi hayatına başlayan Posbıyık, 29 Mart 2009 seçimlerinde Cumhuriyet Halk Partisi'nden adaylığını koydu ve Ereğlililerin büyük desteğiyle 4'üncü kez belediye başkanı görevini üstlendi. Böylece Karadeniz Ereğli'nin 4 kez üst üste seçilen ilk belediye başkanı oldu.

✓ Halil Posbıyık şimdi Ereğli'de 5'inci kez Belediye Başkanı.

BU SÜREÇTE NELERE İMZA ATTI

● Demokratik kitle kuruluşlarının bağlı olduğu Karadeniz İlçe Temsilciler Kurulu oluşturulmasına ve bu kurulun Erdemir'in özelleştirilmesine karşı çalışmalarına üç yıl süre ile önderlik etti.

● Ereğlililerin uzun yıllar en temel sorunları arasında yer alan susuzluk konusunu çözdü.



● Bugün toplumun her kesiminin buluşma noktası haline gelen, kente kimlik veren, Ereğli'yi bir Avrupa sahil şehri görünümüne kavuşturan sahil bandını Ereğli'ye kazandırdı.

● Uluslararası Sevgi Barış Dostluk Kültür ve Sanat Festivalleri, Çilek Festivaleri günlük yaşama renk kattı; ekonomiye canlılık getirdi. Festivalin boyutları yurt sınırlarını aştı. Türkiye'nin En Büyük Festivali ödülünü aldı.

● 2002'de 2002 metre uzunluğundaki "dünyanın en uzun mangalı" ile Guinness Dünya Rekorlar Kitabı'na girildi.

● Türkiye'de doğalgaz yatırımları henüz işin başındayken, bölgeye doğalgaz getirilmesi için büyük mücadele verdi. 2005'te Ereğli doğalgaza kavuştu.

● Türkiye Belediyeler Birliği (TBB) Genel Başkan Yardımcılığı görevinde bulundu.

● Türkiye ile Yunanistan arasında ilk kez "kardeş kent" oluşumu için girişimler başlattı. Yunanistan'ın Hydra kenti, 1995'de Ereğli'nin "kardeş şehri" oldu. Türkiye'nin AB üyesi olmamasına karşın

Ereğli, Hydra'nın önerisiyle çeşitli AB komisyonlarında üyelik hakkı elde etti.

● 1996'da, dünya barışına katkısı nedeniyle iletişim dalında "Uluslararası Abdi İpekçi Barış Ödülü" aldı.

● Zonguldak Çevre Belediyeler Birliği'nin kurulmasına öncülük etti ve kurucu başkan olarak görev yaptı.

● Belediyenin çevreye duyarlı çalışmaları ardından Ereğli, 1998'de Çevre Bakanlığı tarafından Türkiye'de ilk kez verilen "Çevre Berati"nin ve 1999 yılında Boğaziçi Üniversitesi Mezunlar Derneği tarafından verilen "Kriton Curi Çevre Ödülü"nü sahibi oldu.

● Ereğli Belediyesi, AB'ye üye olan ve Akdeniz'e kıyısı bulunan ülkelerdeki belediyelerin kurduğu Amptictyony Örgütü'ne 1999'da tam üye olarak kabul edildi.

● Posbıyık, merkezi İtalya'nın Palermo kentinde bulunan ve 2000 yılında oluşturulan Avrupa Akdeniz Yerel ve Bölgesel Otoriteleri Ortaklığı Daimi Encümeni COPPEM'in kurucu üyeliğini yaptı.

● AB Komisyonu, POSBIYIK'ın diplomatik çalışmaları dolayısı ile Karadeniz Ereğli Belediyesi'ni 2001 Avrupa Diploması Ödülü'ne layık gördü ve Karadeniz Ereğli "AVRUPA KENTI" ilan edildi.

● "Sevgi, Barış, Dostluk" sloganı ile sürdürülen çalışmalar sonrasında Yunanistan ve Türkiye arasında ilan edilen ilk kardeşlik oluşumu "Hydra - Karadeniz Ereğli, Kardeş Kent - Twin Town" anısına, Yunanistan Posta İdaresi Hellenic Post tarafından 2003 yılında, Hydra Belediye Başkanı Kostas ANASTOPOULOS ve POSBIYIK'ın fotoğraflarının bulunduğu bir hatıra pulu bastırdı.



BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

YUNUS AKGÜL

ABANA BELEDİYE BAŞKANI



✓ 8 Ağustos 1965'te Kastamonu Abana'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini İstanbul'da tamamlayarak, İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Radyo ve Televizyon bölümünden mezun oldu.

✓ Çeşitli gazete ve haber dergilerinde foto muhabiri, muhabir, editör, sayfa sekreterliği-sayfa sorumluluğu, köşe yazarlığı ve bölüm şefliği yaptı.

✓ 1994 yılında başladığı İstanbul Büyükşehir Belediyesi Spor Etkinlikleri A.Ş. Genel Müdür Yardımcılığı görevini 6 yıl sürdürdü. Aynı zamanda İstanbul Büyükşehir Belediyespor Kulübü'nde yöneticilik yaptı. Avrasya Maratonu'nu

düzenleyen çekirdek kadroda yer aldı.

✓ 15/03/2003-14/09/2004 tarihleri arasında Spor Toto Teşkilat Müdürlüğü'nde Müşavir ve ardından Başbakanlık Basın Danışmanı oldu.

✓ 2004 - 2008 yılları arasında Gençlik ve Spor Genel Müdürlüğü Daire Başkanlığı ve Genel Müdür Yardımcılığı görevlerinde bulunan ve 1. Karadeniz Spor Oyunları Organizasyon Komitesi Başkanlığı olmak üzere birçok sportif organizasyonda önemli görevler üstlenen Akgül, Temmuz 2008'de, 2011 UNIVER-SIADE (Dünya Üniversitelerarası Kış Spor Oyunları) Genel Koordinatörü oldu.

✓ Aralık 2008'de atandığı Gençlik ve Spor Genel Müdürlüğü'nü 3 yıl başarıyla devam ettirdi. Döneminde Türkiye, Dünya Basketbol Şampiyonası, 2011 Eyof, Universiade yaz ve kış oyunları gibi dünya çapında büyük organizasyonlar düzenledi ve yurt dışında birçok başarıya imza attı.

✓ 2011'den 2018'e kadar Başbakanlık Müşaviri olarak görev yaptı.

✓ "Olimpiyat Çağı" adında bir kitabı bulunmaktadır.

✓ 2019 Yerel Seçimlerinde Abana Belediye Başkanı seçilen Yunus Akgül, evli ve 2 çocuk babasıdır.





BOZKURT'TAN ARAMA KURTARMA PROJESİNE DESTEK

Zonguldak Milletvekili Deniz Yavuzylmaz, Ankara Büyükşehir Belediyesi Deprem Risk Yönetimi ve Kentsel İyileştirme Dairesi Başkanı Mutlu Güler ile Devrek Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Encümen Üyesi Çetin Bozkurt'u makamında ziyaret etti.

Ankara Büyükşehir Belediye Başkanlığının öncülüğünde deprem ve doğal afetler için oluşturulacak ulusal düzeyde Arama Kurtarma Ekibi Projesi kapsamında, Devrek Belediyesini ziyaret eden ABB Deprem Daire Başkanı Mutlu Güler, Devrek'te de bu

mesleğin alt yapısının oluşturulması konusunda Başkan Bozkurt'tan destek istedi.

Projenin ulusal bir proje olduğuna işaret eden Daire Başkanı Güler, Zonguldak'ta emekli ve gönüllü ve fiziki yeterliliğe sahip madencilerden oluşturacakları Arama Kurtarma Ekibinin eğitilerek doğal afetlere karşı hazır bulunmalarının sağlanacağını, bunun içinde Başkan Bozkurt'tan destek istediklerini, belirtti.

Başkan Çetin Bozkurt'ta oluşturulacak projeye destek vereceklerini, belirterek, "İnşallah, Allah milletimize, insanlığa deprem,

sel ve doğal afetler gibi kaza bela vermesin. Ama biliyoruz ki Türkiye'de ne zaman bir afet, sel olsa belediye olarak cansiperane şekilde yardıma koşuyoruz, koşmaya da devam edeceğiz. Biz de Ankara Büyükşehir Belediyemiz tarafından oluşturulacak Arama Kurtarma Ekibi Projesine destek vereceğiz. Bu proje insan odaklı hizmetleriyle halkımızın her daim hizmetinde olacaktır" diye konuştu.

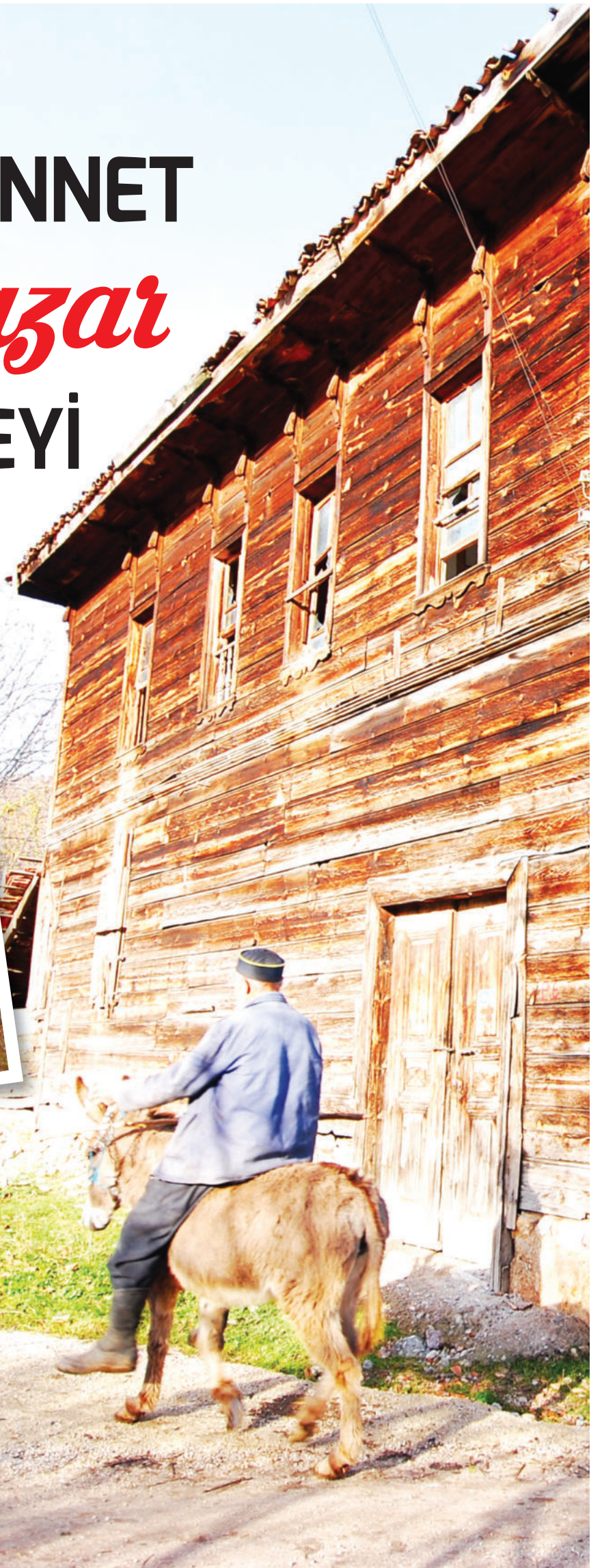
Başkan Bozkurt ziyaretleri anısına ABB Daire Başkanı Güler'e dünyaca ünlü Devrek Bastonu hediye etti.



SAKLI CENNET

Lekepaazarı

KEŞFEDİLMİYİ BEKLİYOR





● Eskipazar'ın bilinen tarihi Romalılar döneminde, Roma İmparatoru Hadrianus'un, Hadrianopolis kentini onarması ve yeniden imarı ile başlar. Zira ilçedeki Viranşehir – Hadrianopolis kalıntıları, kaya mezarları Paflagonya ve Roma dönemlerinden kalmadır. En az dört medeniyetin hüküm sürdüğü bölgede, ilçenin bugünkü adının da Paflagonya döneminden beri kurulan pazarlardan geldiği sanılmaktadır.

● Selçukluların Moğollar'a yenilmesinden sonra 1339 yılında Candaroğulları'nın eline geçen Viranşehir, 1398 yılında Yıldırım Beyazıt'ın Candaroğulları Beyliğini Osmanlı devletine katması ile Osmanlı Devleti sınırları içine girmiştir.

● Hadrianoupolis Antik Kenti Eskipazar İlçe merkezinin 3 km uzaklıktadır. Bu alanda 2005 yılında yapılan arkeolojik yüzey araştırmalarında 14 adet dağınık kamu ve diğer tür yapılar tespit edilmiştir. Bu kamu yapıları arasında Hamam A yapısı, ikinci bir hamam yapısı, A ve B olarak adlandırdığımız iki kilise yapısı, bir savunma yapısı, tiyatro olduğunu düşünülen bir yapı, bir kemerli yapı ve kubbeli bir yapı gibi anıtsal binalar bulunmaktadır.





NASIL GİDİLİR?

Eskipazar, Ankara-İstanbul Otobanı, Gerede gişelerine 51 km, Ankara'ya 191 km, İstanbul'a ise 370 km uzaklıktadır. Eskipazar'dan 46 km sonra, Dünya Miras Kenti Safranbolu'ya ulaşabilirsiniz.





Sığircık (Çekirge) Suyu

Eskipazar Sadeyaka Köyü sınırları içindedir. Büyük İslam âlimi Şeyh Ali Semerkandi'nin uzun yıllar yaşadığı topraklardır. Halen bilinen dünyadaki 3 kutsal sudan birisidir. Semerkandi'nin birçok eseri olmasına rağmen en önemlisi Bahrul Ulum isimli tefsir kitabıdır. Özellikle son yıllarda burası daha çok tanınmaya başlanmış ve yılda binlerce insanın ziyaret ettiği bir alan haline gelmiştir

Akkaya Termal ve Travertenleri

Karabük'ü Gerede'ye bağlayan karayolundan yaklaşık 3 km içeride bulunan Eskipazar ilçesi İmanlar Köyü sınırları içinde bulunan Akkaya Hamamının, en az ilçenin tarihi kadar eski bir oluşum olduğu bilinmektedir. Bu yüzden doğal sit alanı olarak tescillenmiştir.

Akkaya Termal ve Travertenleri çalışmaları kapsamında 2005 Yılında Eskipazar Belediyesiince MTA Genel Müdürlüğüne sondaj çalışması yaptırılmıştır. 266 metre derinlikte 37 derece sıcaklığında ve saniyede 40 litre debiye sahip jeotermal su kaynağı bulunmuştur.

Banyo küreleri, havuz ve dış uygulamalarla Kronik Romatizmal hastalıklarda, Ortopedik Ameliyat sonrası omurga ve eklem artrozlarında, sporcu yaralanmalarında, cilt ve deri hastalıklarının tedavisinde kullanılabilir, ayrıca teçhiz edilecek olan bir

sağlık merkezinde tıbbi bir program çerçevesinde uygulanması durumunda çok daha fazla yararlı olacağı belirtilmiştir.

Hamamlı Köyü Tarihi Hamamları

Hitit İmparatorluk çağından itibaren çok önemli bir yerleşim alanıdır. Eskipazar'ın altın boynuzu olarak nitelendirilen bölge, Gerede ve Çerkeş çayının birleşmesi sonucu Eskipazar (Hamamlı) çayı ismini alır.

Bu alanda Osmanlı Paşalarından İbrahim Avni Paşanın Hicri 1221 yılında yaptırdığı 2 adet hamam, 1 adet mahzen ve 1 adet kiler mevcuttur. Ünlü seyyahlar Evliya Çelebi ile İbn Battuta da bu bölgeye gelmişlerdir. Coğrafi olarak kervan yolu ve paşah yolu olarak bilinmektedir.

Sarı Traverten

İlçe zengin taş ocaklarına sahip olup Anıtkabir ve TBMM'nin yapımında da kullanılmıştır.

Hadrianoupolis Antik Kenti

Paphlagonia Hadrianoupolis'i olarak bilinen kent dönem içerisinde farklı bölgelerde gösterilmiştir. Kentin Hadrianoupolis adını almadan önce, "Kaisareis Proseilementiai" adı altında Galatia eyaleti sınırları içerisinde olduğu bilinmektedir. MÖ 1. yüzyılda kurulduğu düşünülen Hadrianoupolis, sonraki yıllarda Güney Paphlagonia ile Bithynia arasında konumlanan ve Roma

İmparatoru Hadrianus'un (MS 117-138) imar faaliyetinde bulunarak adını verdiği bu tarihi kent, Bizanslılar zamanında uzunca bir süre Honorias eyaletine bağlı olarak idare edilmiştir. Hadrianoupolis'te bilimsel çalışmalara 2003 yılında Karadeniz Ereğli Müzesi'nin yapmış olduğu kurtarma kazılarıyla başlanmıştır. 2006 yılında Bakanlar Kurulu Kararı ile ilk bilimsel kazı ekibinin çalışmalarına izin verilmiş olup, kentteki bilimsel kazı çalışmaları günümüzde devam etmektedir.

Çetiören Mesire Yeri

Eskipazar İlçesine 10 Km. mesafedeki mesire yeri, çok zengin bitki örtüsüne, su kaynaklarına ve yaban hayatına sahiptir. Asfalt yolla ulaşılabilen mesire yerinde, masa ve banklar, ocaklar, çeşmeler, tuvalet, otopark, Orman İşletmesine ait 6 yataklı misafirhane, 2500 kişilik anfi tiyatro şeklinde düzenlenmiş yağlı güreş alanı, foto safari yapılabilecek güzellikte manzarası bulunmaktadır.

Eğriova

İlçeye 25 Km. mesafede Adiller Köyü Ulupınar ormanlık alanında Eğriova mevkiiindedir. Alanda, 12.000 m2. yüzölçümünde 5 m. derinliğinde bir suni gölet bulunmaktadır. Masalar, banklar, ocaklar, çeşmeler bulunmakta olup, olta ile balık avı yapılmaktadır. Çadırılı kamp ve doğa yürüyüşleri için uygun bir mekândır.





KESİN KORUNACAK HASSAS ALAN İLAN EDİLDİ

*Düzce'nin Yiğilca ilçesindeki
Sarıkaya Mağarası,
Cumhurbaşkanı Recep Tayyip
Erdoğan tarafından kesin
korunacak hassas alan
olarak tescil edildi...*

Yiğilca ilçesine 15 kilometre mesafedeki Batı Karadeniz'in en büyük mağarası olma özelliğini taşıyan Sarıkaya Mağarası, Cumhurbaşkanı Erdoğan tarafından kesin korunacak hassas alan olarak tescil edildi. Cumhurbaşkanı Erdoğan tarafından imzalanan karar, Resmi Gazetede yayımlandı.

'TÜRKİYE'DEKİ EN BÜYÜK 4 MAĞARADAN BİRİ'

Mağaranın hassas alan ilan edilmesi için yoğun mesai harcayan Sarıkaya Köyü Muhtarı Ercan Yalçın, "Bu mağara ilk olarak 1994 yılında keşfedilmiş. O zamanki şartlarla pek fazla ilgilenilmemiş. 2014 yılında ben gö-



reve geldiğimde hibe destek aldık. Bu parayı değerlendirdik ve yatırım yaptık. Türkiye'deki en büyük 4 mağaradan birisi. Batı Karadeniz'in en büyük mağarası. Buraya Türkiye'nin her yerinden gelenler var. Gelen bir kez daha geliyor" dedi. Mağaranın yok olmasını istemediklerini söyleyen Muhtar Yalçın "Mağaramız Cumhurbaşkanlığı karar-

namesi ile koruma altına alındı. Aşağıda çimento fabrikası var. Mağaranın dibinde de fabrikaya malzeme çıkarmak için maden ocağı vardı. Orada patlatma yapıncı bu mağara zarar görüyordu. Turizm açısından son derece önemli olan doğa harikası mağaramızın yok olmasını istemiyoruz. Böyle bir mağaranın yok olup gitmesi büyük bir kayıp.



Bu karadan sonra çimento fabrikasının durması gibi bir durum söz konusu değil. Fabrikanın malzeme alacak yeri çok. Yığılca'da 19 tescilli ocak var. İlla bu mağaraya yakın yerden malzeme almak zorunda değil. Mağaramız birinci derece koruma alanına alındı. Biz de çok memnun olduk. Sayın Cumhurbaşkanımıza ne kadar teşekkür etsem az" ifadelerini kullandı.

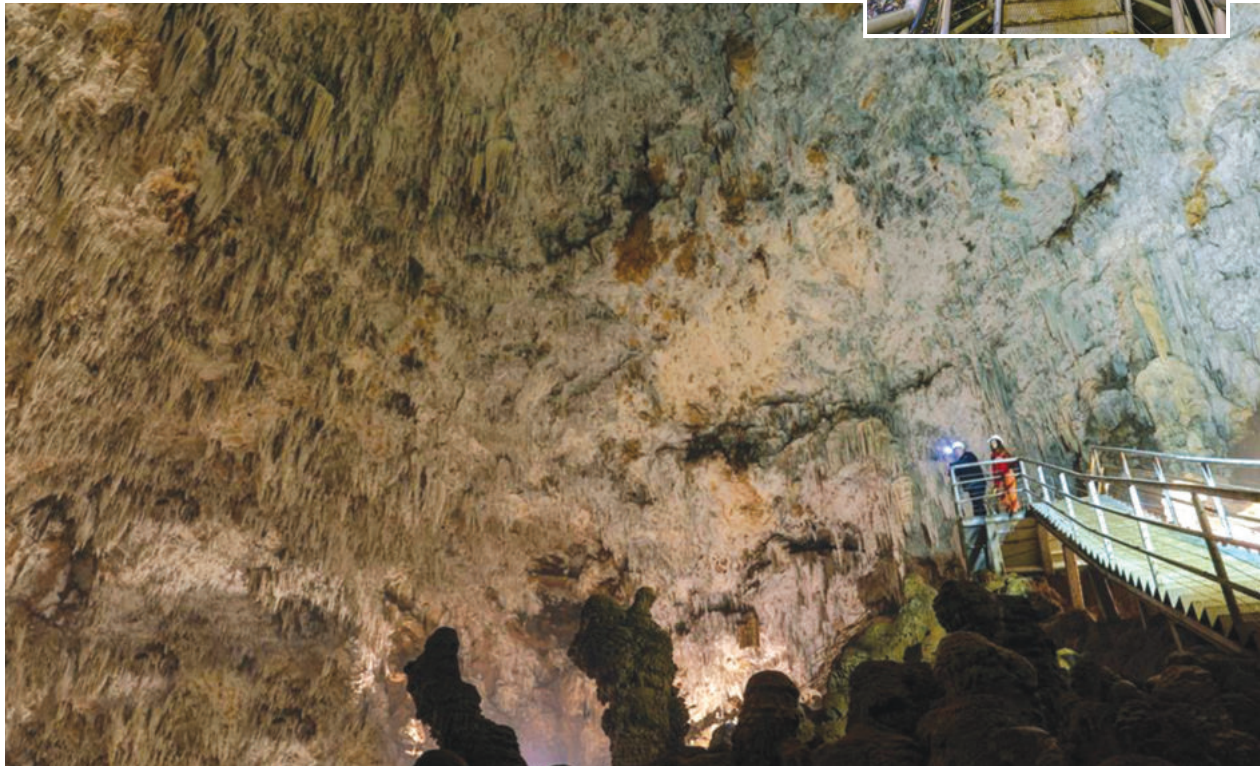
SARIKAYA MAĞARASI

Sarikaya Mağarası, Düzce'nin Yığılca ilçesinin 5 km kuzeybatısında bulunan Sarıkaya köyünün 1,5 km kuzeydoğusunda yer alır. Paleosen-Alt Eosen yaşlı kireç taşları içinde yarı yatay eğimli olarak gelişmiş, düden konumlu, yarı aktif fosil bir mağara'dır. Mağara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Ankara Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Müdürlüğü tarafından I. derecede sit Alanı olarak tescillenmiştir.

Batı Karadeniz Bölümünün en büyük mağarası olan Sarıkaya Mağarası, kireçtaşları ve kumtaşlarının kantağında kireçtaşlarının doğrultusu ve dağılımı yönünde eğimli olarak gelişmiştir. İki birimin dokunağında zayıf zondan giren su, bir yandan kireç taşlarını eritmiş, diğer yandan alttaki gevşek marn ve kumtaşlarını fiziksel olarak aşındırmıştır. Kireçtaşları ve kumtaşlarında derine doğru kazılma ile oluşan Sarıkaya Mağarası aynı zamanda bir su geçiş yoludur.



Toplam uzunluğu 717 m olan mağaranın ana galeri uzunluğu 510 m, genişliği 80 m, boyu 75 m, tavan yüksekliği 15-40 m'dir. Salonun ortasında Aksu Çayı'ndan gelen derenin oluşturduğu küçük bir şelale ve ikinci evreye ait bir kanyon-vadi bulunmaktadır ve ilk olduğu bölümden 17m ve gittikçe artan bir derinliktedir. Melen Çayı tarafından derince yarılmış plato karakterinde bir düzlüğün üzerinde düden konumunda bulunan mağara, yakın çevresinin yüzey sularını toplayarak Aksu Mağarası ile Melen Çayı'na boşaltır.





Müzelerimizi Tanıyalım



AMASRA MÜZESİ

Amasra'nın antik bir yerleşim merkezi olması ve tarihî eser açısından zengin olması nedeniyle burada bir müze kurulması zorunlu hâle gelmiştir. Şair-yazar Tahir Karaoğuz'un öncülüğünde Amasra'ya bir müze kurulması için uzun yıllar uğraşmıştır. Nihayet 1955 yılında ilk müze kurularak, belediye binasında bir küçük salonda faaliyete geçmiştir.





Müze 1969'da eski ilkokul binasına taşınmıştır. Ancak Amasra'ya yeni bir müze yapılması ihtiyacı doğmuştur. İnşasına 1884'te Bolu Mutasarrıfı İsmail Kemal Bey tarafından başlanan, ancak yarım kalan Bahriye Mektebi 1975 yılında Bakanlığımızca satın alınarak 1976'da tamamlanmıştır. 30.01.1982 tarihinde onarımı tamamlanarak ziyarete açılmıştır.

Müze tek katlı olup burada 2'si arkeolojik, 2'si etnografik olmak üzere, 4 teşhir salonu bulunmaktadır. Teşhir salonlarındaki eserlerin büyük bölümü Amasra ve yakın çevresinden derlenmiştir.

1 No.lu Arkeolojik Eser Salonu:

Hellenistik, Roma, ve Bizans Dönemine ait küçük buluntular sergilenmektedir. Mezarlarda ele geçirilen pişmiş toprak ve cam koku, gözyaşı şişeleri, altın ve bronz süs eşyaları, ayrıca denizden çıkarılan çeşitli tipte amphoralar, testiler sergilenmektedir.

Yine aynı çağlara ait bronzdan heykeller, bilezikler, olta iğneleri, haçlar, silahlar, kandiller ve kaplar sergilenmektedir. Bunların yanı sıra Hellenistik, Roma ve Bizans dönemlerine ait altın, gümüş ve bronzdan sikkeler de teşhir edilmektedir.

2 No.lu Arkeolojik Eser Salonu:

Bu salon tamamen Hellenistik, Roma, Bizans ve Ceneviz dönemlerine ait mermer eserlere ayrılmıştır. Bu salonda heykeller, heykel başları, mezar stelleri, kabartmalı çeşitli mimari parçalar sergilenmektedir.

1 No.lu Etnografik Eser Salonu:

Geç Osmanlı Dönemine ait küçük eserler sergilenmektedir. Bunların arasında bakır mutfak kapları, silahlar, yazım takımları, şamdanlar, mühürler, kantarlar, seramikler ve yüzükler ile Amasra yöresine özgü ağaç çekicilik sanatını yansıtan kaplar vardır.

2 No.lu Etnografik Eser Salonu:

Geç Osmanlı Devrine ait yörenin giyim-kuşam zevkini yansıtan giysiler, gümüş süs eşyaları sergilenmektedir. Bu salonda yine aynı döneme ait yatak ve yastık örtüleri, Kuran-ı Kerim'ler, halılar, keseler, ve eski duvar saatleri sergilenmektedir. Ayrıca müzenin koridorunda 1852 tarihli saray matbaasında basılmış bir Akdeniz haritası sergilenmektedir. Müzenin bahçesinde de Hellenistik, Roma, Bizans, Ceneviz ve Osmanlı Dönemine ait taş eserler bulunmaktadır.



TARİHİ ÇARŞI BÖLGESİNE YENİ İMAR PLANI



UNESCO Dünya Kültür Mirası Safranbolu'nun geleneksel çarşı yapılanmasının korunması ve sürdürülebilmesi, kentsel kimlik ve belleğin yaşatılması, kent estetiğine değer katan alanların korunması adına yürürlükteki koruma amaçlı imar planının uygulama detaylarını içeren 1/500 ölçekli imar planı, Karabük Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu'nun incelemelerinin ardından onaylandı.

Karabük Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu'nun aldığı kararla, çarşı merkezindeki meydanlar 1/500 ölçekli Koruma amaçlı İmar Planında "Özel Proje Alanı" olarak belirlendi. Cinci Han Arkası Sokak 'ta bulunan özel proje alanında planın onaylanmasının ardından çalışmalar başlatılarak bu alanın hali hazır alımları kısa sürede İmar ve Şehircilik Müdürlüğü tarafından tamamlandı. 1/500 ölçekli plan kararları doğrultusunda proje çalışmaları TMMOB Mimarlar Odası ve Bilkent Üniversitesi Kentsel Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Kentsel Tasarım ve Peyzaj Mimarlığı Bölümü, Tarihi Kentler Birliği ve Safranbolu Belediyesi İmar ve Şehircilik Müdürlüğü işbirliği ile proje çalışmalarına başlandı.

Planlama alanında yaya ağırlıklı bir ulaşım şemasının kurgulanması, geleneksel sokak dokusu ile mevcut tescilli ve nitelikli geleneksel yapıların korunması amaçlanırken; Bilkent Üniversitesi Kentsel Tasarım ve Peyzaj Mimarlığı Bölüm Başkanı Doç. Dr Bülent Batuman, Yrd. Doç. Dr. Oktan Nalbantoğlu ve 13 öğrenci Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse ve Safranbolu Belediyesi İmar ve Şehircilik Müdürü Başak Dökmeçi'nin ev sahipliğinde, ilgili alanda geleneksel dokuya uyumlu olacak şekilde başlatılan kentsel tasarım ve peyzaj projesi için incelemelerde bulunuldular.





BOLU İZZET BABASINI UNUTMADI

Bolu'ya eğitim ve sağlık alanında 144 tesis kazandıran hayırsever iş adamı TBMM Üstün Hizmet Ödüllü İzzet Baysal vefatının 21'inci yılında anıt mezarında törenle anıldı. Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, "İzzet Babamız, eğitimden sağlığa birçok alanda kazandırdığı eserlerle Bolu halkının gönlünde sonsuza dek yaşayacaktır." dedi.

Bolu'da sağlığında kurduğu vakıfla kente eğitim ve sağlık alanında tesisler kazandıran hayırsever iş adamı İzzet Baysal, Devlet Üstün Hizmet Madalyası ile ödüllendirildi. Hayattayken kentin en işlek caddesine heykeli dikilen ve 'Bolu'nun babası' olarak tanınan Baysal, 5 Mart 2000 tarihinde 93 yaşında yaşamını yitirdi. Baysal'ın adıyla kurulan İzzet Baysal Vakfı, 2006 yılında 'TBMM Üstün Hizmet Ödülü' ile ödüllendirilen ilk vakıf unvanını aldı. Türkiye'nin vakıf destekli ilk devlet üniversitesini de kuran İzzet Baysal Vakfı tarafından Bolu'ya eğitim ve sağlık alanında 2019 yılı rayiç değeri 655 milyon 861 bin TL'yi bulan 144 tesis kazandırıldı. Merhum İzzet Baysal, ölümünün 21'inci yıl dönümünde Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gölköy yerleşke-

sinde bulunan anıt mezarında düzenlenen törenle anıldı.

Korona virüs salgını nedeniyle az sayıda katılımcının yer aldığı anma töreninde konuşan Bolu Valisi Ahmet Ümit, "Her aklıselim insanın bu dünyada arzu ettiği en önemli şey hepimizin bildiği gibi bu kubbeye hoş bir seda bırakmaktır. Bunu ilimizde en güzel yapan çok değerli hayırsever merhum İzzet Baysal'dır. Yapmış olduğu okullar, hastaneler ve birçok sağlık kuruluşu olmak üzere hayatın her tarafına dokunan çok değerli hizmetler bırakmış" dedi.

Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan ise; "Yaptığı hayırlarla Bolu'ya sayısız eser bırakan, yaşantısıyla hepimize örnek olan büyük hayırsever İzzet Baysal'ı aramızdan ayrılışının 21. yılında şükran, saygı ve özlemle anıyorum. İzzet Babamız, eğitimden sağlığa birçok alanda kazandırdığı eserlerle Bolu halkının gönlünde sonsuza dek yaşayacaktır. Bizler de 'En büyük eserimdir' diyerek Bolululara emanet ettiği İzzet Baysal Vakfı'na, İzzet Babamızın emanetine sahip çıkacağız. Bu duygu ve düşüncelerle, Bolu'nun babası, büyük hayırsever, merhum İzzet Baysal Baba-



mızı aramızdan ayrılışının 21. yılında bir kez daha saygı, özlem ve rahmetle anıyor, Bolu'ya kazandırdığı yüzlerce eser için şahsım ve Bolu halkı adına şükranlarımı ve minnetlerimi sunuyorum." Cümleleriyle duygularını dile getirdi.





FARUK ÖZLÜ VİZYON PROJELERİ BAŞKANLARA ANLATTI

Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, partisi tarafından organize edilen Belediye Başkanları İstişare ve Değerlendirme toplantısında 5 ilin belediye başkanını ağırladı. Toplantının açılış konuşmasını yapan Başkan Özlü, "Ölçeği birbirine yakın AK Partili belediyeler arasında fikir alışverişi yapmak amacıyla burada bir araya geldik. Konuralp Gazi Diyarı Düzce'ye hoş geldiniz" dedi.

AK Parti İstişare ve Değerlendirme Toplantısı'na Yerel Yönetimler Başkanlığı Bölge Sorumlusu Başkan Yardımcıları Kocaeli Milletvekili Cemil Yaman, Bilecik Milletvekili Selim Yağcı, AK Parti Düzce İl Başkanı Mustafa Keskin, Uşak Belediye Başkanı Mehmet Çakın, Yalova Belediye Başkanı Mustafa



Tutuk, Giresun Belediye Başkanı Aytekin Şenlikoğlu, Bitlis Belediye Başkanı Nesrullah Tanğlay, Isparta Belediye Başkanı Şükrü Başdeğirmen, Belediye Başkan Yardımcıları ve Meclis üyeleri katıldı.

AK Parti Yerel Yönetimler Bölge Sorumlusu Selim Yağcı; "Yerel Yönetimler olarak bu toplantıları önemsiyoruz. Belediye başkanlığının en büyük kazanımı, aradaki deneyimlerin ve çözüm noktalarının paylaşımıdır. Bizler, ülkemizde belediye başkanları arasında yardımlaşma ve işbirliğinin olmasını istiyoruz. Bu amaçla da belediyelerimizi bir araya getiriyoruz. Sorunlar benzerlik gösterdiği için de karşılıklı fikir alışverişi yapıl-

masını istiyoruz. Sayın Dr. Özlü'nün engin devlet tecrübesi ve diğer belediye başkanlarımızın deneyimleri ile ortak sorunlara çözüm arayacağız. Bu toplantıların ilkinin Düzce'de başlattık ve bu toplantıda ilkeleri de belirleyeceğiz" ifadelerinde bulundu.

VİZYON PROJELER ANLATILDI

AK Parti Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, Düzce Belediyesinin 2019 yerel seçimlerinden bu yana yapmış olduğu çalışmalar ve projeler sine-vizyon gösterisi ile belediye başkanlarına anlattı. Sine-vizyon gösterisi ve değerlendirmelerin ardından Özlü, misafir belediye başkanlarına kente kazandırılan vizyon projelerini gezdirdi.

YEMEK ATIKLARI GÜBRE OLUYOR

Karadeniz Ereğli Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü 'Atık elektrikli ve elektronik eşya toplama' yarışmasında birinci olarak elde ettiği kompost cihazı ile yemek artıklarından gübre üretimine başladı. Üretilen gübreler Park Bahçeler Müdürlüğü ekipleri tarafından kenti güzelleştirmek için yapılan çalışmalarda kullanılacak.

Kdz. Ereğli Belediyesi, TÜBİSAD (Türkiye Bilişim Sanayicileri Derneği) tarafından düzenlenen 'Atık elektrikli ve elektronik eşya toplama' yarışmasında, kategorisinde birinci oldu. Yarışmadan kazanılan kompost cihazıyla belediye yemekhanesindeki atıklardan gübre üretimine başladı.

Konuya ilişkin Temizlik İşleri Müdürlüğü'nden yapılan açıklamada şu ifadeler yer verildi: "İlçemizdeki atık elektrikli ve elektronik eşyalar belediyemizce 2014 yılından itibaren diğer atıklardan ayrı toplanmakta ve geri dönüşüm tesislerine gönderilmektedir.

Belediyemizin bu atıkların toplanması konusunda Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nca yetkilendirilen TÜBİSAD (Türkiye Bilişim Sanayicileri Derneği) ile protokolü bulunmaktadır. Atık toplama kampanyaları ve atıkların geri dönüşüm tesislerine gönderilmesi işlemleri bu kuruluş ile birlikte yürütülmektedir. 17.11.2020 tarihinde TÜBİSAD ile birlikte çalışan ilçe belediyeleri arasında atık elektrikli ve elektronik eşya toplama yarışması başlatılmış ve yarışma 30.12.2020 tarihinde sona ermiştir. Bu yarışmaya katılan belediyelerin değerlendirmeleri nüfuslarına göre yapılmıştır. Belediyemiz kendi kategorisinde (100.000 - 200.000 nüfus aralığı) birinci olmuş ve kompost cihazı kazanmıştır. Belediyemizin yemekhanesinde yemekhane atıklarından kompost oluşturmak üzere cihazın kurulumu yapılmıştır. Elde edilen ürün Park ve Bahçeler birimimizce kullanılacaktır."





KAYAKLI KOŞU TÜRKİYE ŞAMPİYONASI GEREDE ARKUT DAĞI'NDA YAPILDI





Türkiye Kayak Federasyonu 2021 Faaliyet programında yer alan ve her yıl organize edilen Kayaklı Koşu Türkiye Şampiyonası 9-10 Mart 2021 tarihleri arasında Gerede Arkut Dağı Kayak Merkezinde yapıldı. Türkiye Kayak Federasyonu tarafından Kayaklı Koşu Türkiye Şampiyonasının 1.gün yarışları 9 Mart 2021 Salı günü 2.gün yarışları ise 10 Mart 2021 Çarşamba günü Arkut Dağı Kayak Merkezinde yapıldı. Yarışların ardından madalya ve kupa töreni düzenlendi. Şampiyona; 23 ilden 214 sporcunun katılımıyla gerçekleşti.

İLGİ ÇOK BÜYÜKTÜ

Türkiye Kayak Federasyonu Başkanı Ali Oto, yaptığı açıklamada, şampiyonayla Türkiye'deki yarışları kayaklı koşu branşında tamamladıklarını söyledi.

Gerede'de 17 Mart'ta uluslararası bir şampiyona daha düzenleneceğini aktaran Oto, "Gerede Kupası adı altında uluslararası bir kayak yarışımız olacak. 7-8 ülke bekliyoruz. Pandemi nedeniyle ülkeleri getirmek biraz zor oluyor ama sonuçta Gerede'ye çok ilgi var. Bütün kayak yapan ülkeler burayı

çok beğeniyor. Zaman zaman kamp da yapıyorlar" diye konuştu.

Oto, yeni tip koronavirüs (Kovid-19) nedeniyle zorlu bir süreçten geçildiğine işaret ederek, "Kayaklı koşuda, snowboardda, biatlonda, atlamada ve alp disipliniinde bu zorlu süreci başarıyla tamamladık. 2 yarışımız kaldı. Bundan sonraki süreçte Erzurum'da snowboard ve alp disiplini Türkiye şampiyonalarını tamamlayacağız. Bu yarışlardan sonra uluslararası yarışlarımız başlayacak." ifadelerini kullandı.

Gerede Belediye Başkanı Mustafa Allar ise açıklamasında; "İlçemizin ve bölgenin gözbebeği Arkut Dağımızda Türkiye Kayak Federasyonu tarafından düzenlenen Kayaklı Koşu Türkiye Şampiyonasının madalya törenine katıldık. İki gün süren Kayaklı Koşu Türkiye Şampiyonası sonuçlarına göre takım halinde Türkiye Şampiyonu olan ve yapılan bu yarışta dereceye giren başta Gerede'li hemşehrilerimiz olmak üzere tüm kayakçılarımızı ve hocalarımızı tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyorum" ifadelerine yer verdi.





ARKUT'UN PİSTLERİ ULUSLARARASI ARENAYA AÇILDI

Arkut Dağı Kayak Merkezi Türkiye Şampiyonasının ardından Uluslararası FIS Balkan Kupası'na ev sahipliği yaptı.

Gerede Arkut Dağı Kayak Merkezi'nde ki organizasyona; Türkiye, Arjantin, Estonya, Bulgaristan, Sırbistan, Hırvatistan, Bosna Hersek, Makedonya ve Romanya'dan 63 sporcu katıldı.

18 Mart'ta başlayan organizasyon 3 gün sürdü. Birinci ve ikinci gün gerçekleşen klasik ve serbest stil yarışlarında erkekler 10 kilometre, kadınlar ise 5 kilometre koştu. Organizasyonun son gününde ise 1,6 kilometrelik sprint stil yarışları gerçekleşti. Erkeklerde; Romanyalı sporcu Paul Constantin Pepene, kadınlarda ise Estonyalı sporcu Kaidy Kaasiku tüm yarışlarda birinciliği elde etti. Yarışların sonunda FIS Balkan Kupası'nda dereceye giren sporcular, madalyalarını protokol üyelerinin elinden aldı.

Yapılan madalya töreni son-

rası bir açıklama yapan Gerede Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclis Başkanvekili Mustafa Allar; "Dünyanın en güzel pistleri arasında yer alan Arkut Dağı Kayak Merkezimizde 18-20 Mart 2021 tarihleri arasında Türkiye Millî Takımımız dâhil 9 ülkeyi misafir ettik. 3 gün süren FIS Balkan Kupası Kayaklı Koşu müsabakalarında dereceye giren sporcularımıza ödülleri takdim ettik. Bu tarz organizasyonların ilçemizde düzenlenebilmesi bizleri oldukça mutlu ediyor. Bu ve buna benzer organizasyonların ilçemizde daha çok gerçekleşmesi için dün olduğu gibi her zaman desteğimizi sürdüreceğimizi belirtmek isterim. Dereceye giren tüm sporcularımızı ve antrenörlerimizi tebrik ediyorum" dedi.





YILMAZ VE AKGÜL VATANDAŞA FİDAN DAĞITTI

Geçtiğimiz günlerde yaşanan yangınlar ve yoğun kar yağışları nedeniyle ormanlarında büyük hasar meydana gelen Abana'da "Orman Haftası" etkinlikleri kapsamında vatandaşlara 1500 fidan dağıtıldı. Orman İşletme Şefliğiince düzenlenen etkinliğe; Kaymakam Tuğçe Yılmaz, Belediye Başkanı ve BAKAB Encümen Üyesi Yunus Akgül, Emniyet Amiri Ahmet Talha Özder, Bozkurt Orman İşletme Müdürü Mehmet Aktaş, Orman İşletme Müdürlüğü personeli ve vatandaşlar katıldı. Düzenlenen programda ahlât, erik, badem, ceviz, kestane ve kiraz fidanları toprakla buluşturulmak üzere vatandaşlara dağıtıldı.

Abana Kaymakamı Tuğçe Yılmaz, önce orman yangını ardından ise yoğun kar yağışı nedeniyle ilçenin orman varlığında büyük zarar meydana geldiğine dikkat çekerken; "Orman Haftası nedeniyle düzenlenen bu programda hem doğaya yeni fidanlar kazandırıyor, hem de ilçemizde meyveciliği geliştirerek vatandaşlarımızın ekonomilerine katkı sunmak istiyoruz, diktiğimiz bu fidanların doğaya nefes olmasını, vatandaşlarımıza bereketli ürünler vermesini temenni ediyorum" diye konuştu. Program İlçe Kaymakamı Yılmaz'ın, kaymakamlık bahçesinde mavi ladin fidanı dikmesiyle son buldu.





BAŞKAN POSBIYIK'TAN ŞANLIURFALİ ÖĞRENCİLERE TÜRK BAYRAĞI VE ATATÜRK BÜSTÜ



Şanlıurfa'nın Haliliye ilçesinde bulunan Yediiklim Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık'a elektronik posta yoluyla ulaşarak Atatürk büstü ve Türk Bayrağı talebinde bulundu. Başkan Posbıyık'ın talimatıyla okula Atatürk büstü, çok sayıda Türk Bayrağı ve Ereğli ile ilgili dokümanlar gönderildi. Öğrenciler çektikleri fotoğraflarla Başkan Posbıyık'a ve Belediye'ye teşekkür ettiler.

Şanlıurfa 'ya bağlı Haliliye ilçesinde bulunan Yediliklim Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Müdür Yardımcısı ve Tarih Öğretmeni olarak görev yapan Muzaffer Uçan ile öğrenciler Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık'a elektronik posta yoluyla ulaşarak Atatürk büstü ve Türk Bayrağı talebinde bulundular. Mektubunda okulun sosyo-ekonomik açıdan dar gelirli ailelerin yaşadığı bir bölgede bulunduğunu belirten Uçan, özetle şunları belirtti:

ÖĞRETMENDEN ANLAMLI MEKTUP

Mustafa Kemal Atatürk dünya liderleri içerisinde 21'inci yüzyıla geçebilen tek lider ve devlet adamıdır. Hala Türk halkının en büyük sevgisiyle, saygısıyla yüreklerde yaşamaktadır. Atatürk uluslararası anlayış, işbirliği ve barış yolunda çaba göstermiş üstün bir kişiliğe sahiptir. Olağanüstü dev-

rimler gerçekleştirmiş bir inkılapçı, sömürgecilik ve yayılmacılığa karşı savaşan ve mücadeleden bir önderdir. İnsan haklarına saygılı, dünya barışının öncüsü, bütün yaşamı boyunca insanlar arasında dil, din, ırk, ayırımı göstermeyen Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusudur.

Öğrencilerimize kitap okuma alışkanlığı kazandırabilmek, onların hayal güçlerini geliştirmek, okumayı seven ve bu sayede kendi değerlerinin farkına varan bilinçli ve azimli

bir nesil yetiştirmek, geleceğe umut ve ışık olmak için farkındalık oluşturmak istiyorum.

Okulumuz için Atatürk Büstü, Türk Bayrağı ve Atatürk Posterleri talebinde bulunuyoruz. Göndereceğiniz Materyaller hem bizi hem de öğrencilerimizi ziyadesiyle mutlu edecek; geleceğimizin teminatı olan çocuklarımızın kendilerine, çevrelerine vatana ve millete faydalı birer fert olmalarına büyük katkı sağlayacaktır. Hep okuyan, Atasını tanıyan toplumlar olabilmemiz ümidiyle...



BAŞKAN HALİL POSBİYİK'TAN TALİMAT

Bunun üzerine, Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü'ne talimat vererek okula Atatürk büstü, bayrak, kitap ve kenti tanıttıcı dokümanlar gönderilmesini istedi.

ÖĞRENCİLERDEN ANLAMLI TEŞEKKÜR

Gönderilenlerin Şanlıurfa Yediliklim Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi'ne ulaşmasının ardından Öğretmen ve öğrenciler Başkan Posbıyık'a mektup ve fotoğraf göndererek teşekkür etti.

Teşekkür mektubu şu şekilde:

Merhabalar Başkanım;

Göndermiş olduğunuz Atatürk büstü, bayrak ve belediyenizi tanıttıcı materyalleri aldım. Öncelikle okulum ve öğrencilerim adına size sonsuz teşekkürler sunuyorum. Tanıtım ve materyal desteğini gerçekten takdir ediyorum. Bu tanıtım ve materyaller çocuklarımızın hafızasını güçlendirdiği gibi gelecekte çocuklarımıza yön vermede kolaylık sağlayacaktır.

Bu materyaller hem beni hem öğrencilerimi memnun ve mutlu etmiştir. Okulumuzdaki öğrencilerimize BELEDİYENİZİ tanıma fırsatı verdiğiniz için ayrıca size ve BELEDİYENİZE minnettarım.

Sizin gibi BELEDİYELER ve çalışanlar sayesinde ülkemiz her geçen yıl daha da iyiye gidiyor. Gerçekten de gelecekte liderlik pozisyonlarını işgal edecek ve ekonomimizi, kültürümüzü ve politikamızı geliştirecek olan bu çocuklara vermiş olduğunuz bu destek alkışlanmaya değerdir. Ülkemizin Uluslararası alanda başarılı, üstün ve saygın olmasına yardımcı olacak gençlerimizin eğitimine olan katkılarınız buraya sığamayacak kadar değerli.

Vermiş olduğunuz kaliteli, güler yüzlü ve sabırlı hizmet anlayışınız, isteklerimizi yerine getirirken göstermiş olduğunuz titizliğiniz, anında geri dönüşümlerinizi, çalışmalar sırasındaki bilgi akışını sağlamadaki özveriniz için teşekkürlerimizi bildiririz. KARADENİZ EREĞLİ BELEDİYESİ ile tanıştığımız için çok şanslı olduğumuzu düşünüyoruz. Olumlu dönüşünüz, bu materyaller ve her şey için çok teşekkürler...



EGE'NİN ZEYTİNLERİ DÜZCE'DE TOPRAKLA BULUŞTU

Düzce Belediyesi, Kuzeybatı Çevre Yolu Çamköy mevkiindeki yonca kavşağında ağaçlandırma ve yeşillendirme çalışmalarına başladı. Yeni dikilen zeytin ağaçlarıyla kavşağa yeni bir görünüm kazandırıldı.

Düzceli iş insanı Refik Kuruoğlu'nun katkılarıyla güzelleştirilmeye başlanan Çamköy mevki yonca kavşakta binden fazla ağacın dikim süreci devam ediyor. Düzce Belediyesi Park ve Bahçeler Müdürlüğüne bağlı ekipler, Ege bölgesinden getirilen zeytin ağaçlarını da kavşağın belirli noktalarına dikti.

YÜZLERCE AĞACI DÜZCE TOPRAKLARINA KAZANDIRIYORUZ

Zeytin ağacının refah, barış ve bereketin simgesi olduğunu belirten Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, "Göreve geldiğimiz günden bu yana Düzce'miz için üretme, şehrimizi güzelleştirme çabası içindeyiz. Geleceğe yönelik fikir ve projelerimizi tek tek hayata geçiriyoruz. Tabii bu süreçler hep zamana dayalı.

Yeşile, doğaya ve çevreye önem veren bir anlayışa sahibiz. Düzce'mizin her bölgesinde ağaçlandırma çalışmalarımızı gerçekleştiriyoruz. Toprakla buluşturduğumuz her fidan bizden sonraki nesillerin geleceği, nefesi. Özellikle şehrimizin iklim koşullarına ve toprak yapısına uygun olarak ekimini gerçekleştirdiğimiz ağaçlandırma çalışmaları ile Düzce

güzel bir yeşil alana daha kavuşmuş olacak.

Çamköy mevkiinde de 1000'den fazla ağacı şehrimizin topraklarına kazandırdık. Bunların içinde Ege bölgesinden getirdiğimiz zeytin ağaçları da mevcut. Tabii bu kadarla sınırlı kalmayacağız. Düzce'mizin geleceğine yatırım yapmaya; peyzaj ve ağaç-

landırma çalışmalarımıza farklı bölgelerde devam edeceğiz. Bu süreçte Düzce için her zaman yanımızda olan, desteklerini esirgemeyen değerli iş insanı Refik Kuruoğlu'na Çamköy mevkiinde de yaptığımız çevre düzenlenmesindeki katkılarından dolayı teşekkür ediyorum" şeklinde konuştu.







BATI KARADENİZ'İN HANLARI VE KERVANSARAYLARI

Kara ulaşımının, insanın eli ayağı olan hayvanlarla yapıldığı zamanlarda kervansaraylar yolların en vazgeçilmez durakları ve sığınaklarıydı. Kervansaraylar; kervancıların yük hayvanlarıyla ticari malzemeleri taşıırken geceleyip hayvanlarını dinlendirdikleri binalardı. Selçuklu ve Osmanlı döneminden kalma han ve kervansaraylar kendi türlerinde dünyanın en güzel örnekleridir. Asırlar boyu insanlığa hizmet veren bu şaheser yapıtlar, günümüzde hizmetlerini sürdürüyor.



CİNCİ HANI

Yüzyıllar boyunca Çin'den Anadolu topraklarına uzanan tarihi İpekyolu üzerinde kurulmuş irili ufaklı yüzlerce kervansaraydan biri de Safranbolu'daki Cinci Han'dır. Cinci Han Safranbolulu Karabaşzade Hüseyin Efendi (Cinci Hoca) tarafından 1645 yılında yapılmıştır. Mimarı kesin olarak bilinmemekle birlikte, Koca Mimar Kazım Ağa tarafından yapıldığı sanılmaktadır. Tarihi İpekyolu'nun etkinliğini yitirmeye başladığı 20'nci yüzyıla kadar kervansaray olarak kullanılan Cinci Hanı, 20'nci yüzyıl başlarından itibaren Safranbolu esnafı tarafından depo olarak kullanılmış daha sonra gerekli restorasyonu yapılarak otel olarak kullanılmaktadır. Cinci Hanı, 2 katlı 63 odalı olup, otel, restaurant, cafe bar olarak hizmete açıktır.

CEM SULTAN BEDESTENİ



Kitabesi olmadığından yapım yılı bilinmeyen bedestenin banisi olan Cem Sultan'ın 1469 yılında Kastamonu sancak beyi olduğu ve 5-6 yıl burada kaldığı dönemde yapıldığı düşünülmektedir.





Kareye yakın dikdörtgen planlı ve iki katlı, tek avlulu plan tipindedir. Hanın asıl girişi kuzey cephesinin ortasından açılmış yuvarlak kemerli kapıdır. Bunun haricinde, sonradan açıldığı anlaşılan güney cephesindeki basık kemerli, dikdörtgen çerçeve içinde kesme taşlarla oluşturulan dar bir kapıdan da hana giriş yapılabilmektedir. Han, ilk olarak 1721 yılında onarılmıştır (Kastamonu Şerhiye Sicil Defterleri). Han, daha sonra ise 1756 yılında onarılmıştır. Zamanında hanın tonozlarının üstü kurşunla kaplı olduğundan, kurşunlu han ismini almıştır. Zamanla kurşunlar sökülmüş ve yerlerine sac kaplanmıştır. 1943 depreminde harap olan hanın sac kaplamaları sökülmüş, 1946 yılında ayaklar arasındaki kemerleri ve üst kat örtüsünün kurşunları yenilenmiştir. 1951 yılında üst katı onarılan han, 1972 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından restore edilmiştir. Günümüzde yapılan restorasyon çalışmalarının tamamlanmasının ardından otel ve restoran olarak hizmet etmek üzere 20 yıllığına özel bir şirketin işletmesine verilmiştir. Bu uygulama sayesinde han, kullanılarak daha sağlıklı korunması sağlanmıştır.



KASTAMONU-KURŞUNLU (İSMAİL BEY) HANI

PEMBE HAN (BALKAPANI HANI)



Osmanlı Dönemine ait olan han, şehrin merkezinde Hepkebirler Mahallesi'nde, İsmail Bey Hanı'nın batı bitişiğinde, Cem Sultan Bedesteni'nin ise güneyinde yer almaktadır. Han, 1481 - 1512 yılları arasında Osmanlı Padişahı II. Bayezid tarafından yaptırılmıştır (Gökoğlu, 1952). Kastamonu merkezinde bulunan bu hanın, 'Balkapanı' olarak anılması, bölgenin bal üretim ve pazarlama ihtiyacını karşılaması sebebiyledir (Çiftçi, 2000). "Urgan Hanı", "Pembe (pamuk) kapan", "Pehpekapanı Hanı" adlarıyla da anılmaktadır. Günümüzde sadece kuzey kanadı ayakta kalabilen hanın, vakıtle dikdörtgen veya kare plana sahip, orta avlulu, iki katlı kagir bir han olduğu anlaşılmaktadır. 1958 yılındaki yangından sonra hanın üst katı tamamıyla yıkılmış; sadece kuzey cephe duvarı ile kuzey-doğu ve kuzey-batı köşelerde birer oda kalabilmiştir. Han, Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından 2003-2009 yılları arasında ihale edilip projeleri hazırlanarak, restore edilmiştir. Günümüzde, yapılan restorasyon çalışmalarının tamamlanmasının ardından Pembe Han El Sanatları Çarşısı olarak hizmete açılmıştır. Bu uygulama ile atıl bir yapı olmasını engelleme, bölge ihtiyacını karşılamak ve yapıyı kullanarak yaşatmak hedeflenmiştir.

AŞİR EFENDİ HANI (REİSÜLKÜTTAB - URGAN HANI)

Osmanlı Dönemi eserlerinden olan Urgan Hanı, Nasrullah Meydanı'nda Nasrullah Camisi'nin batı tarafında ve İsmail Bey Hanı'nın (Kurşunlu Han) güneyinde kalmaktadır. Doğu cephesinin ortasındaki basık kemerli giriş kapsının iç yüzünde bulunan kitabesinde, 1748 yılında Reis-ül Küttab Hacı Mustafa Efendi tarafından yapımına başlandığı ve oğlu Aşir Efendi tarafından 1748 yılında tamamlandığı anlaşılmaktadır (Gökoğlu, 1952). Aşir Efendi Hanı, dikdörtgen planlı ve iki katlı, tek avlulu plan tipindedir. Ticaret hanı olarak inşa edilmiştir. Hana doğu ve kuzey-batı cephelerinde açılmış olan kapılardan girilmektedir.





İlçeye adını veren Hanönü Tarihi Hanı, moloz taşından ve Horasan harcından yapılmıştır. Han'ın yuvarlak kemerli kapısından içeri girince 4 adet paye bulunmaktadır. Duvar kalınlıkları birer metredir. Yaklaşık 140 metrekare alana ve 3.5m yüksekliğe sahiptir. 1848 yılında ilçeyi ziyaret eden "Chanykoff" buranın eski bir kervansaray olduğunu söylemiştir. 1810'da Sinop'ta Fransız konsolosu olan Prof. Faircad binanın üç hücreli bir kilise olduğunu ve Justinyen tarafından yapıldığını Türkler tarafından kervansaray olarak kullanıldığını yazar. 2011 yılında ilçemizin Gökçeğaç Köyü camisinde Arapça yazılı ortasından kırılmış bir taş olduğu bilgisine ulaşılır. Köy muhtarlığınca camide koruma altında tutulan taşta yazılan yazı Kastamonu Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Yard. Doç. Dr. Cevdet Yakupoğlu tarafından Türkçeye çevrilir. Bulunan taşta "Bu



GÖKÇEAĞAÇ HANI

han gelen geçen yolcuların kalması için hayır amaçlı olarak, Candaroğlu beylerinden İsfendiyar Bey (Ölümü Şubat 1440)'in hükümdarlığı zamanında, onun eşi Tatlı Hatun tarafından miladi 1437 yılında yaptırılmıştır." yazmaktadır. Buradan da anlaşılacağı üzere, kitabenin aynı yörede bulunması, ci-

varında başka bir han da olmadığına göre hanın, günümüzden 584 yıl önce yaptırıldığı ve Candaroğulları Beyliği dönemi eseri olduğu anlaşılmaktadır. Tarihi han, Kastamonu Vakıflar Bölge Müdürüğü'nce restore edilerek, Hanönü Belediyesi'ne teslimi yapılmış ve müze olarak kullanılmaktadır.

YANIK HAN



Kastamonu' da mülhak vakıf statüsündeki eserlerden birisidir. 1616 yılından önceki bir tarihte yapıldığı bilinen han, iç kısmındaki ahşap unsurları ile Anadolu'daki en orijinal hanlardan birisidir. Kastamonu' ya geldiğinizde, geziniz esnasında bir muzip karşınıza çıkıp; "Kastamonu' da altından yol geçen mescid var, biliyor musun?" diye sorarsa, şaşırmayın. Gerçekten doğrudur. Kastamonu' da altından yol geçen bir mescid vardır. Bu mescid Yanık Han' ın hemen giriş kapısı üzerinde mescide tevdi edilmiş olan odadır.

Bolu İl Kültür Müdürlüğü'nün, "Bolu Taşınmaz Kültür ve Tabiat Varlıkları Envanteri-2011" kayıtlarına göre, Bolu şehir merkezindeki Tesicilli Hanlar; "Büyük Cami Mahallesi'ndeki Yukarı Taşhan, Aşağı Taşhan, Semerkant Mahallesi'ndeki Deveci Hanı, Gölyüzü Mahallesi'ndeki Eski Han (Katırcı Hanı)" olarak belirtiliyor. 19. yüzyılın ilk yarısına tarihlendirilen ve günümüze kadar ayakta kalmayı başaran "Eski Han-Katırcı Hanı", Bolu İl Kültür Müdürlüğü Envanter kayıtlarında "Eski Han", yöre halkı arasında da "Eski Han, Katırcı Hanı, Hakkı Day'ın

KATIRCI HANI



Hanı" gibi adlarla biliniyor. Orijinal halinde üç katlı olan Katırcı Hanı'nın, 1944 Bolu-Gezrede depreminde hasar gördüğü, bu ne-

denle üçüncü katının kaldırıldığı, yapının ahşap bir çatı ile örtüldüğü, ilgili envanter kayıtlarında belirtilmektedir. Osmanlı'nın son dönemi ve Cumhuriyet'in ilk yıllarına ait, eski Türkçe yazı ile hazırlanmış bir tapu belgesindeki bilgiler ışığında, Katırcı Hanı'nın mülkiyetinin; Ağalar Köyü'nden Hüseyin Halit Bey ve Emine Saadet (Gökçeşu) Hanıma ait olduğu biliniyor. 1937 yılında hanın mülkiyetinin el değiştirdiği, 1942 yılına ait kadastro kayıtlarında da hanın mülkiyetinin; Mehmet kızı Münevver, Hayriye, Fahri kızı Muammer ve Ahmet kızı Rahime hanımların üzerine kayıtlı olduğu görülmüştür.





Çeşitli kaynaklarda inşa tarihi külliye'nin ilk yapısı olan İmaret (1454) ile vakfiyenin tanzim tarihi olan (1457) tarihleri arasında yerleştirilmektedir. Banisi Candaroğulları Beyliği başında bulunan Kemalettin İsmail Bey'dir. Deve Hanı avlusuz - kapalı tip hanlar gurubunda yer almaktadır. Deve Hanı'nın inşa tarihi olan (1454-1457) yılından günümüze kadar fiziksel, kimyasal, biyolojik olmak üzere çeşitli müdahalelere maruz kalmıştır. İlk olarak han, 1766 yılında onarım geçirmiştir. Han'ın, Kurtuluş savaşı sırasında depo olarak kullanılması nedeniyle işlevsel olarak müdahale görmüştür. Girişin iki yanındaki bekdö odalarının kotu yükseltilmiştir. Zemin ahşap kaplanmıştır. Bu bölümdeki duvarlar kireç badana yapılarak boyanmıştır. Deve Hanı, günümüzde 2006-2007 yılları arasında restore edildikten sonra, turizm amaçlı yeme-içme ve hediyelik eşya satışı fonksiyonu verilmiş olarak değerlendirilmektedir.


DEVE HANI
AŞAĞI TAŞHAN


Bolu il merkezindeki Büyükcami Mahallesi'ndeki Yıldırım Bâyezid Camisinin batısında yer almaktadır. 1750 yılında eşraftan Emin Ağa tarafından yaptırılmıştır. Kesme taştan inşa edilen hanın girişi güneydendir. Yuvarlak kemerli girişin üzerinde bir cumba yer almaktadır. Köşeleri pahlı ve üstten silme saçaklı handa, mazgal ve küçük dikdörtgen çerçevesiz pencereler kullanılmıştır.

YUKARI TAŞHAN


Aşağı Taşhan'ın kuzeyinde yer almaktadır. 1804 yılında Serbevvab Hacı Abdullah Ağa tarafından yaptırılmıştır. Açık avlu etrafında, iki katlı revaklı odalardan oluşmaktadır. Tamamen kesme taşla inşa edilmiştir. Beden duvarlarından çıkıntı teşkil eden eyvan şeklindeki girişinin büyük bir ahşap kapısı vardır. Revak kemerleri üzerinde çöten ve kuş evleri bulunmaktadır.

KİLİSELİ (TÜCCAR) HAN


Gerede İlçe Merkezinde yer alan han, 19.yüzyıla tarihlenmektedir. Açık bir avlu etrafında, ahşap revaklara açılan odalardan oluşmaktadır. Kuzey-güney doğrultusunda dikdörtgen planlıdır. Hana güneyden yuvarlak kemerli, çift kanatlı, büyük bir kapı ile girilmektedir. Moloz taş ile inşa edilen hanın, bazı bölümlerinde tuğla, köşe ve pencere çerçevelerinde kesme taş, revaklarda ise ahşap kullanılmıştır. Hanın doğu cephesi iki yanında alınlık altında yer alan orta pencerelerin kilit taşlarında; kuzey bölümde haç işareti, güney bölümde ise, 'Maşallah' ibaresi ile H.1345 tarihi bulunmaktadır.



YÖRESEL LEZZETLERİ BİLİMSEL ÇALIŞMAYLA GELECEK NESİLLERE AKTARILACAK

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından hayata geçirilen projeye, geçmişte asırlar öncesine dayanan ve bir kısmı unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler kayıt altına alınıp gelecek nesillere aktarılacak. Proje kapsamında BAKAB üyesi belediyelerden Daday Belediye Başkanı Hasan Fehmi Taş ve Pınarbaşı Belediye Başkanı Şenol Yaşar'da program çekimlerine konuk oldu.

"Gastronomi Alanında Mesleki Tecrübelerin Geliştirilmesi ve Yaygınlaştırılması" projesi kapsamında il ve ilçe belediye başkanları, Turizm Fakültesi mutfağına konuk oluyor. Belediye başkanları, yörelerinin yemeklerini, o yemek hakkında en fazla bilgisi bulunan kişiyle yapıyor. Orijinaline uygun yapılmaya çalışılan yemekler kayıt altına alınarak, yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarılması hedefleniyor.

Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Kutay Oktay, Kastamonu'nun tarihi, doğası ve kültürü ile ülkenin eşsiz yerlerinden biri olduğunu söyledi. Turizmin geliştirilmesi adına birçok proje yürüttüklerini belirten Oktay, "Kastamonu'nun önemli değerlerinden biri de sahip olduğu gastronomi ürünleri. Birçok ürün coğrafi işaret almış durumda. Biz de Kastamonu gastronomisine nasıl katkıda bulunuruz diye düşündük ve bilimsel araştırma projesine başladık." dedi.

Projeye ilgiden memnun olduklarını dile getiren Oktay, "Kastamonu yöresel yemeklerini, o bölgenin önde gelen insanları ve yemeği gerçeğine en uygun yapan kişiyle fakültemizde hazırlıyoruz. Kastamonu merkez ve İnebolu, Devrekâni, Daday, İhsangazi, Pınarbaşı belediyeleri konuştumuz oldu. Buraya gelip çekimlere katıldılar. Kayıt altına alınan videoları fakültemizin internet sitesinde yayımlayarak herkesin beğenisine sunuyoruz" diye konuştu.

Dekan Yardımcısı Dr. Öğretim Üyesi Muharrem Avcı da Kastamonu'nun gastronomisi, tabiatı, doğal güzellikleri, inanç turizmi ve tarihi dokusuyla çok önemli bir destinasyon olduğuna işaret ederek, bu özellikleriyle gelecek yıllarda kendinden söz ettireceğini

söyledi. Kastamonu'nun UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olması için çalışma yapılıyor. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Hakkı Çılgınoğlu da Kastamonu'nun gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olması için başvuru hazırlıklarını yaptıklarını bildirdi.

Türkiye'de şu ana kadar 3 ilin gastronomi şehri unvanını aldığına dikkati çeken Çılgınoğlu, "Proje kapsamında Kastamonu'nun geçmişte yapılan ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerini nasıl yapılmışsa aynı şekilde yapıp kayıt altına alıp gelecek nesillere aktarmak istiyoruz. Şu ana kadar 22 yöresel yemek kayıt altına alındı." ifadelerini kullandı.

Kastamonu merkez ve 4 ilçe belediye başkanını ağırladıklarını anlatan Çılgınoğlu, "Yemeklerimizin yüzlerce yıl öteye dayanan hikâyeleri var. Bu hikâyeleri ortaya çıkarıyor ve bunları bütünleştiriyoruz. Bu konuda 1963 ve 1967 yıllarında araştırmalar yapan Ahmet Gököğlü iki önemli çalışma yapmış. O tarihte 812 çeşit yemek sayısına ulaşmış." dedi.

Çılgınoğlu, Kastamonu mutfağının sadece hamur ve etten oluşmadığını vurgulayarak, "Projedeki amaçlarımızdan biri de Kastamonu mutfağının ne kadar sağlıklı olduğunu kanıtlamak. Kastamonu'nun İlgaz ve Küre dağlarında pek çok endemik bitki var. 30'un üzerinde yenilebilir ot ve 26 çeşit mantarımız var. Dolayısıyla bu endemik bitki türleri Kastamonu yemeklerine de etki etmiş ve sağlıklı hale getirmiş" diye konuştu.





Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

- Tescil No** : 568
Tescil Tarihi : 09.10.2020
Başvuru No : C2018/227
Başvuru Tarihi : 03.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Bartın İncir Dondurma Tatlısı /
 Bartın İncir Donduması
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 Sınır: Bartın ili Kullanım Biçimi: Bartın İncir Dondurma Tatlısı /
 Bartın İncir Donduması ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün
 kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı
 üzerinde kullanılmadığında, Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir
 Donduması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca
 görülecek şekilde bulundurulur.



BARTIN İNCİR DONDURMA TATLISI (BARTIN İNCİR DONDURMASI)

Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması, tercihen manda sütü, kuru incir ve şeker kullanılarak yapılan yörenin önemli kültürel değeridir. Bartın yöresi insanların lezzet konusundaki ustalıkları ve yaratıcılığı ile Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması geçmişten günümüze ulaşmıştır. Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Dondumasının yöreyle ün bağı bulunmakta olup geleneksel yöntemle üretilmektedir.

Üretim Metodu:

- Malzemeler:
 1,5 litre süt (tercihen manda sütü)
 300 g kuru incir
 200 g şeker
 1 lt. sıcak su

Önce alüminyum ya da krom kapta kaynatılır. İncirler küp şeklinde doğranır, doğranan incirler ayrı bir kaba alınarak üzerine 1 lt. sıcak su konulup incirlerin yumuşaması sağlanır. Yumuşayan incirler sudan çıkarılarak bir kaba alınır, 50°C soğuklukta süt bir kepçe yardımıyla kap dolana kadar ya da incirlerin büyüklüğüne göre incirleri geçmeyecek şekilde (tercihe göre) incirlerin üzerine konular ve daha sonra incirler tahta kaşığın tersi ile ezilir. Tadına bakılarak incirin tatlılık durumuna göre şeker ilave edilir. Sonra bu karışım istenirse kâselere bölünerek veya bölünmeden

üzerine tepsi kapatılıp bir bez yardımıyla sarılarak 2-3 saat uyumaya bırakılır. Sonra buzdolabına konularak 12 saat dinlendirilir ve servise hazır hale getirilir.

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

Yöre adı ile ünlenmiş Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Dondumasının üretimi, ustalık becerisi ve geleneksel yöntemle yapılır. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki yapılmalıdır.

Denetleme:

Bartın Belediyesi'nin koordinasyonunda, Bartın Belediyesi, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdür-

lüğü ve Bartın Ticaret ve Sanayi Odasının belirleyeceği ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler her yıl düzenli olarak yapılacak bunun yanı sıra ihtiyaç duyulması veya şikâyet hallerinde her zaman yapılabilecektir.

Denetimlerde üretimde kullanılan malzemeler, yapılış aşamaları ile Bartın İncir Dondurma Tatlısı / Bartın İncir Donduması ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımını denetlenecektir.

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

Tescil No	: 515
Tescil Tarihi	: 30.07.2020
Başvuru No	: C2017/189
Başvuru Tarihi	: 09.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Devrek-Gökçebeğ Kültür Ve Yardımlaşma Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Mithatpaşa Mah. Güven Sok. Aslan Apt. Kat:2 ZONGULDAK

Coğrafi Sınır: Zonguldak ili Devrek ilçesi Kullanım Biçimi:

Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

DEVREK BEYAZ BAKLAVASI (DEVREK BAKLAVASI)

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek ilçesi kırsalında üretilen ürünler kullanılarak yapıldığı için "Devrek Baklavası", özgün bir pişirme yöntemiyle üzeri kızartılmadan pişirildiği için "beyaz baklava" adıyla anılan "Devrek Beyaz Baklavası" sadece farklı bir hamur işi tatlı değil, yaklaşık yüz yıldır çok önemli turizm amaçlı bir tanıtım ürünüdür. Bu yerel tat yıllardır özelinde Devrek'in genelinde Zonguldak'ın tanıtımında kullanılmıştır.

Geleneksel Devrek mutfağında farklı ve önemli bir yeri olan "beyaz baklava" başta dini bayramlar, kız isteme, nişan ve düğün (evlilik, sünnet düğünleri) gibi özel günlerde yapılan bir hamur tatlısıdır. Hemen hemen her evde anneden kıza geçen, annenin kızına öğrettiği geleneksel bir tat olup; temel malzemesi elde ince oklava ile açılan çok ince kat kat yufka ile tepsinin her yanına eşit olarak serpiştirilmiş dövülmüş ceviz içidir.

Özel amaçlı buğday unu, yumurta, ev yapımı eşelek sirkeli (elma, armut, ayva gibi meyvelerin yenmeyen iç bölümüne eşelek denir), buğdaydan yapılan ev nişastası, sade yağ (ayrandan dövme yayıkla yapılan tuzsuz tereyağından elde edilen yağ) ve yöre kırsalında yetiştirilen ceviz içlerinden havanda parçalanıp ezilerek hazırlanan dövülmüş ceviz içi

kullanılır. Beyaz baklavada, zarı (iç kabuğu) açık renk olan ceviz içleri seçilmekte olup bu ceviz içlerinin yağ oranı en az %50, en çok %65'tir. Şeker, sıvı yağ, tuz, limon dışındaki tüm malzemeler Devrek ve yöresinden sağlanır.

Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası aile içi tüketimde de kullanıldığından eve ait fırınlarda geleneksel pişirme tekniğiyle "kara fırın" adı verilen taş fırında, meşe odunu ateşinde (odun ateşi) pişirilmekte idi. Günümüzde yine geleneksel usul ve yöntemlerle yapılan Devrek Beyaz Baklavası / Devrek Baklavası Devrek ilçesi sınırlarındaki pastanelerde ve unlu ürün imal edip satan ticarethanelerde satışa sunulan ticari bir üründür.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için:

2,5 kg özel amaçlı buğday unu, 3 adet yumurta, 1/2 çay bardağı sıvı yağ, 1/2 çay bardağı sirke (ev yapımı sirke, eşelek sirkeli), 20 g tuz, alabildiğince su, 300 g sade yağ, 300 g ceviz içi.

Şerbeti için:

2 kg beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakaroz), 2 litre su, 1/2 limon, bir fiske tuz

Hamurun hazırlanışı

Baklavanın hamuru için un, yumurta, tuz,

sirke, sıvı yağ, su kullanılır. Kimi mutfaklarda bu karışıma süt/süt kaymağı ya da yoğurt/yoğurt kaymağı eklenir.

Elenen un "gavata" adı verilen hamur teknesine konur ve un iyice karıştırılıp harmanlandıktan sonra ortası havuz biçiminde açılıp içine yumurta, tuz, sirke, sıvı yağ eklenerek karıştırılır. Karışıma su eklenerek hamur oluşturulur. Karışım, yumuşak kıvamlı (kulak memesi yumuşaklığı) bir hamur oluncaya kadar yoğrulur. Hamurun bu kıvama gelmesi sürecinde gerektiğinde yani hangisi gerekliyse azar azar un ve su katılır. Yoğurma işlemi on beş dakika kadar sürdürülür.

Hazırlanan hamurun parçalara bölünmesiyle elde edilen 20-25 kadar beze / pazı /hamur topağı, üzerine un serilmiş tezgâhın üzerinde tekrar ayrı ayrı yoğrulduktan sonra üzeri tülbentle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saatlik bir süreyi içeren dinlenmeye, yöre ağzında hamurun "kendine gelmesi, özlenmesi" denir.

Yufkaların açılması

Dinlenen yani hamuru özlenen bezeler tek tek alınır; altına ve üzerine un serildikten sonra bir avuç buğday nişastası katılarak özel yapılmış ince oklava yardımıyla yufka yapımına geçilir. Baklavalık yufkaların çok ince olmasına özen gösterilir. Elde edilen yufkalar

"ipek gibi yumuşak, tül bent (tül bent bezi) gibi ince" sözleriyle betimlenir. Açılan yufkalar tezgâhın üzerine serilip bir süre bekletilerek nemin uçması sağlanır.

Ceviz İçinin Hazırlanması

Baklavanın içi, yöre kırsalında üretilen ceviz içlerinden hazırlanır. Ceviz içinin önceki yıllara (yöre ağzında geçmiş yıllara "bıldır" denir) ait ve tat olarak sası (küf, çürük gibi kokan, kokuşmuş) olmaması gerekir. İç cevizin ısıyla/pişmeyle kararan görüntüsünü önlemek için cevizin iç kabuğunun / zarının açık renk olmasına dikkat edilir.

Tepsinin Hazırlanması ve Yufkaların Tepsiyeye Serilmesi

Bir tavaya sadeyağ konulur ve hafif ateşte yağın yanmamasına dikkat edilerek iyice eritilir. Eritilen sadeyağ oda sıcaklığında bekletilerek katılaşması sağlandıktan sonra bir parça alınıp tepsi(sini) yağlanır. Tepsinin en altına kurutulmamış (nemi alınmamış) yufkalar serilir. Üzerine on adet kurutulmuş (nemi alınmış) yufka sırasıyla tek tek serilir. Tepsiyeye sığmayıp sarkan yufkaların uç bölümü doğal olarak biraz kalın olduğundan kesilir ve ayrı bir yerde biriktirilir.

Tepsiyeye on kat nemi alınmış yufka döşendikten sonra yani onuncu kattan sonra dövülmüş ceviz içi serpilir. Serpme gelişigüzel olmaz; ceviz içi tepsinin her yanına eşit olarak dağıtılır ve yayılır.

Her on katta bir bu işlem uygulanarak, kırkinci kata kadar ceviz içi serpme işlemine devam edilir. Ellinci katta ceviz içi serpilmez. Elli üçüncü kat serildikten sonra üzeri hafifçe yağlanır. İki kat kurutulmamış hamur serilerek elli beşinci katta hamur döşeme işlemi bitirilir. Ürüne şerbet dökülmesinden önceki halde ceviz içi miktarı en az %30'dur.

Dilimleme ve Baklava Dilimi

Baklava tepsi döşendikten sonra bu konuda eli yatkın kişi tarafından oldukça keskin bir bıçakla dilimleme işlemine geçilir. Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası dilimi klasik baklava yani "eşkenar dörtgen" biçimindedir.

Yağlama

Eritilmiş ve oldukça sıcak olması gereken ama yanmamış sadeyağ baklavanın üzerine gezdirilerek dökülür. Yöre ağzında bu işlem, "yağ dökülürken cozur cozur ya da coz diye" ses gelmeli sözüyle dillendirilmiştir.

Şerbet (Şurup) Hazırlama:

İki kilogram şeker, iki litre su ve bir fiske tuz tencereye konulup, soğuk olarak bir iki dakika iyice karıştırıldıktan sonra, orta ateşte yine karıştırma karıştırma kaynatılır. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve kısık ateşte otuz dakika kadar şurubun hafifçe koyulaşması için kaynatma işlemi sürdürülür. Şurubun şekerlenmemesi için limon suyu eklenir ve kaynatma işlemi birkaç dakika daha sürdürülür. Ilıtılan baklava tepsisindeki baklava dilimleri arasına sıcak şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbetini çekmesi için iki ya da üç saat bekledikten sonra sunuma hazır olur.

Ambalajlama

İçi tatlının şurubunu sızdırmayacak örtü ile kaplı krome karton kutularda satışa sunulur. Kutunun dışı mat sefele olacaktır. Üzerindeki düzenlemelerde (marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka yazısı, fotoğraf, logo) kısmi lak, kabartma, gofre gibi tekniklerden uygun olanına yer verilecektir. Kutular 2 boyutta olabilecektir. (1 kg'lık kutunun boyutu 215x120x40 mm, 500 g'lık kutunun boyutu 120x110x35 mm)Kutu üzerinde ürünün tanımı, içindeki maddeler ve

bunların besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihleri seri numarası, saklama koşulları ve barkod bulunacaktır.

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

Ürünün yapımında kullanılan ceviz, un, sadeyağ ve yumurta Devrek yöresinden sağlanmalıdır. Üretim aşamalarının tamamı Devrek'te gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Devrek Gökçebey Kültür Ve Yardımlaşma Derneği koordinatörlüğünde çalışacak olan denetim mercisinin üyeleri aşağıdaki kurum ve kuruluşlardan oluşacaktır.

- Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksek Okulu
- Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası
- Sınırlı Sorumlu Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolak Pehlivan Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Denetimi yapacak birim BEÜ Devrek Meslek Yüksek Okulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Devrek Esnaf ve Sanatkarlar Odası yetkililerinden oluşacaktır.

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz içi, un, sadeyağ ve yumurtanın menşeinin Devrek olup olmadığı belgelere dayalı olarak incelenecektir. Denetim mercii ayrıca tanıtım ve reklam, dilek ve şikâyet gibi hususlarda da çalışmalar yapacaktır.

Tüketicilerden gelen dilek ve şikâyetler zamanında ve yerinde saptanacak tutanakla belgelenecek; şikâyetler ve düzeltilmesi gereken hususlar ilgiliye yazılı olarak tebliğ edilecektir. Kurallara, koşullara uymayan üreticiler uyarılacak, uyarılar sonucu önerileri dikkate almayan üreticiler hatalı ve yanlış tutumlarını sürdürürlerse önce üye oldukları meslek kuruluşlarına sonra tüketici haklarıyla ilgili birimlere bildirilecektir.

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

Tescil No : 618
Tescil Tarihi : 07.12.2020
Başvuru No : C2020/135
Başvuru Tarihi : 18.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı : Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu : Tatlı / Fıncılık 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 Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



GÖYNÜK DİK BÖREK (GÖYNÜK OKLAVA TATLISI)

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı, buğday unu, yumurta, sirke, tereyağı, tuz ve içme suyundan oluşan hamurun açılarak yufka haline getirilmesi ve üzerine dövülmüş ceviz içi serpidikten sonra ince oklava yardımıyla şekillendirilmesi, dilimlenmesi, tepsiye dikey olarak yerleştirilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi ile yapılan bir tatlıdır.

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısının geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı, özellikle ramazan aylarında iftar sofralarında veya bayram günlerinde yemek sofralarını süsleyen bir şerbetli hamur tatlısı olup yörede oklava tatlısı veya tatlı börek olarak da adlandırılır.

Ürünün ayırt edici özellikleri; ürünün üretiminde beyaz ceviz içinin kullanılması, açılan ve iç malzemesi ilave edilen yufkaların ince oklavaya sarılması ve kesilmesinden sonra tepsiye dizilirken parçaların kesilen yüzünün üst kısma gelecek şekilde dik olarak yerleştirilmesi ve pişirilmesidir. Ayrıca, dik börek hamurunda sirke kullanımı ürünün gevrek olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Malzemeler

Hamur: Özel amaçlı buğday unu, yumurta, sirke, tuz, su, Hamuru açmak için buğday nişastası
 Havanda ince olarak dövülmüş beyaz ceviz içi
 Tereyağı, Şerbet: Toz şeker, su ve limon

Hamurun Hazırlanması

750 g özel amaçlı buğday unu bir kabın içine aktarılır. Ortası açılarak 3 yumurta, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 2 su bardağı su ilave edilerek 10-15 dakika boyunca karıştırılarak ve yoğurularak hamur

haline getirilir. Elde edilen hamur 15 adet bezeye ayrılır ve yaklaşık 30 dakika boyunca dinlendirilir.

Hamurun Açılması ve Şekil Verilmesi

Her bir beze oklava yardımıyla buğday nişastası serpilerek teker teker açılır ve temiz bir masa örtüsü üzerine serilir. Açılan yufkaların masa örtüsü desenlerinin görülebilecek nitelikte ince olması önemlidir. Açılan yufkalar yaklaşık 5 dakika dinlendirilerek kurumaya bırakılır. Dinlenme esnasında diğer yufkaların açılmasına devam edilir. 5 dakikanın sonunda kuruyan yufkalardan alınarak üzerine önceden hazırlanmış dövülmüş ceviz içi serpilir ve yufka ince oklavaya sarılır. Oklava ya da çakıl ile rulo şeklindeki yufka, bıçak yardımıyla yaklaşık 2 cm aralıklarla eş parçalara kesilir. Parçalar, kesilen yüzü üst tarafa gelecek şekilde dik olarak tepsiye yan yana dizilir. Tepsi dolana kadar açılan her bir yufka için aynı işlem gerçekleştirilir.

Pişirilmesi

Tepsiye sıralanan dik börek üzerine eritilmiş 500 g tereyağı gezdirilir ve sıcaklığı yaklaşık 200°C'ye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirilir. Piştikten sonra tepsi fırından çıkarılır ve yaklaşık olarak 15 dakika soğumaya bırakılır.

Şerbetlenmesi

3 bardak su ve 3 bardak toz şeker bir tencere içersine koyulup ocakta kaynatılır. Birkaç damla limon suyu ilave edilip şerbet kıvamı alınca kadar kaynatmaya devam edilir. Yaklaşık 10 dakika kaynatılan şerbet, sıcakken dinlenmiş dik börek üzerine dökülür ve 30 dakika soğumaya bırakılır.

Servis ve Satış

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı şerbetlendikten sonra servise/satışa hazır hale gelir.

Tüketicinin talep ettiği miktarlarda ve mevzuatına uygun ambalajlarda satış yapılır. Servis edilecek, porsiyon esasına göre bakır kaplarda servis edilir. Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde ve ayrıca menüde kullanılır; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

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

Geçmiş Osmanlı dönemine dayanan Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısının üretimi, ustalık becerisi gerektirdiğinden Göynük ilçesi ile ünü bağlanmış. Tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırları içerisinde gerçekleştirilmelidir.

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 Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımını denetler. 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

Tescil No	: 586
Tescil Tarihi	: 06.11.2020
Başvuru No	: C2017/169
Başvuru Tarihi	: 31.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Şırası
Ürün / Ürün Grubu	: Şıra / Alkolsüz içecekler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. 737 Cad. No: 11 81010 DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili
Kullanım Biçimi	: Düzce Şırası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Düzce Şırası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur



DÜZCE ŞIRASI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce'nin sahip olduğu etnik ve kültürel çeşitlilik, Düzce'nin mutfağına da yansımıştır. Bir Osmanlı kültürü olan ve daha çok köftenin yanında sunulan Düzce Şırası alkol içermeyen, tatlandırıcı ve kimyasal koruyucu maddeler barındırmayan gazsız bir içecektir. Düzce Şırası, ülkemizin genellikle güney ve güneydoğu bölgelerinde yetişen kurutulmuş siyah üzümün çekirdekleriyle kıyma makinasında kıyılarak belli orandaki suda fermentasyonu ile elde edilen katkı maddesiz, doğal bir içecektir.

Düzce Şırasının yapımında genellikle güney ve güneydoğu bölgelerinde yetiştirilen üzümler tercih edilir. Bunun sebebi, güneşli gün sayısının ve yaz sıcaklığının yüksek olduğu bu bölgelerde yetiştirilen üzümlerde ekşi asitlerin şekere dönüşmesi ve kabuklarının olgunlaşmasıdır. Güneş ışığını yeterince alamayan üzümler ise asitli ve ekşi olur, kabukları sert kalır. Ayrıca Düzce Şırasında küçük taneli ve ince kabuklu kuru üzümler tercih edilir. Çünkü tane irileştikçe kabuk/meyve içi oranı düşer. İri taneli üzümlerde kabukta bulunan renk, tat ve aroma maddeleri göreceli olarak azalır. Şıranın bileşimindeki maddeler, özellikle şeker ve asit, üzümün olgunluk derecesiyle yakından ilgilidir. Üzümler olgunluğa yaklaştıkça şeker artar, buna karşılık asit azalır. Diğer maddelerin de çoğu, tam olgunlukta azami değerlerine ulaşırlar.

Düzce Şırasının yapımında siyah üzümün tercih edilmesinin nedeni, siyah üzümün çok yoğun olarak resveratrol içermesidir. Resverat-

rol, değişik bitkilerde bulunan antioksidan bir maddedir. En yüksek miktarda siyah üzüm kabuğu ve çekirdeklerinde bulunur.

Düzce Şırasının en önemli özelliği şıranın meşe ağacından imal edilen fıçı ve kıl torba kullanılarak yapılmasıdır. Kıl torbalar süzdürme işleminde tortuları iyi tutar. Böylece tortular kıl torba içinde hapsolür ve şıranın muhafazasında tortular aracılığıyla devam eder ve fermentasyon en aza iner. Bu da şıranın raf ömrünü uzatır. Ayrıca Düzce Şırasının yapımında doğal kaynak suları kullanılır. Klorlu su kullanımı durumunda ise şıra klor kokar ve kalitesi bozulur.

Düzce Şırası yapımında meşe fıçı kullanılması sebebi ise, meşe fıçılarda ahşabın gözle görülmeyen gözenekli yapısı sayesinde havayla teması ile nefes alma özelliğine sahip olmasıdır. Böylece son derece yavaş bir şekilde oksijenle temas, üzümde bulunan tanenlerin yumuşamasına yardımcı olur. Ayrıca Şıra, meşeye özgü aromalarla zenginleşir ve ömrü de uzar.

Üretim Metodu:

Düzce Şırasının üretiminde 10 kg iri ve siyah kuru üzüm ve 20 litre su oranı kullanılır. Temizlenerek ayıklanmış 10 kg kuru üzüm bol suda yıkanır ve süzülür. Kuru üzüm, çekirdeği ile birlikte makinede kıyılarak çekilir, Meşe fıçıya 20 litre su eklenir ve çekilmiş kuru üzümler kıl torbaya koyulur. Kıl torba, fıçı içindeki suya koyularak bir gece bekletilir. Kıl torba içinde bir gece bekletilen kuru üzüm posası 2-3 saat kadar asılarak damıtılır. Fıçıdaki şıra ince tülbenkten süzülerek son tortularından arındırılır. Cam şişelere konularak buzdolabında muhafaza edilir.

Servis edilinceye kadar dolu şişelerin kapakları açık tutulur. Soğuk servis yapılır.

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

Düzce Şırasının, ustalık becerisi gerektiren ve geleneksel olarak üretilen yöntemiyle yöreye ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Düzce Şırasının denetimi, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim mercii Düzce Şırası adını kullanan firmaların, mahreç işareti ambleminin uygun şekilde kullanıp kullanmadığı, üretim metodunda açıklanan tekniğe ve oranlara uygun şıra malzemesinin kullanılıp kullanmadığını, şıra yapımında meşe fıçı ve kıl torbanın kullanılıp kullanılmadığı kontrol edecektir.

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

Tescil No	: 545
Tescil Tarihi	: 25.09.2020
Başvuru No	: C2019/001
Başvuru Tarihi	: 04.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Siyez Buğdayı
Ürün / Ürün Grubu	: Buğday / Diğer Ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Honsalar Mah. Kale Kapısı Cad. No:6 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Siyez Buğdayı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kastamonu Siyez Buğdayı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



KASTAMONU SİYEZ BUĞDAYI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Siyez Buğdayı, Kastamonu'da yetiştirilmekte olan Triticum monococcum L. türü yerel bir buğday çeşidinden üretilir ve Triticum boeoticum diploid yabani buğday türünün kültüre alınmış bir formudur. Kültüre alınmasını kolaylaştıran en önemli özelliği, çoğunlukla kendine döllen bir tür olmasıdır. Bu nedenle yabancı formların istenmeyen özellikleri (küçük dane ve dane dökümü vb.) kültür formuna yabancı tozlaşma ile geçmemiştir. Kültüre alınmış form, yabancı form ile benzer yapıya sahiptir ancak başak olgunlaştığında kültüre alınmış formda sağlam kalırken, yabancı formdaki başak dağılır ve daneler

dökülür. Ayrıca kültüre alınmış formun daneleri yabancı formdakilere göre daha iridir.

Kastamonu Siyez Buğdayının başağı, her birinde "tek tane" bulunduran tek başakçıkların karşılıklı iki sırasından oluşur. Taneleri sıkı bir şekilde kavuzla kaplı olduğundan, aynı zamanda kavuzlu buğdaylar grubuna girer. Buğday tanesini koruyan kılıf olan kavuz, Kastamonu Siyez Buğdayına hastalıklara ve mantarlara karşı direnç kazandırır ve harman sırasında taneden ayrıldığı için depolandığında ve tarlaya ekildiğinde zararlılara karşı da kendisini korur.

Kastamonu'da yağışlı ve nispeten sıcak hava koşullarının gerçekleştiği mayıs-haziran aylarında ekmeklik ve makarnalık buğday çe-

şitlerinin "Kara pas" (Puccinia graminis f. sp. tritici) hastalığından yoğun bir şekilde etkilenebilir, Kastamonu Siyez Buğdayı bu hastalığa karşı son derece dayanıklıdır. Ayrıca kavuzlu yapısı sayesinde zayıf topraklar ile soğuk iklim koşullarında yetişebilir ve toprak tuzluluğu gibi cansız (abiyotik) stres faktörlerine karşı da son derece dayanıklı bir yapı gösterir. Bu özellikleri nedeniyle son derece önemli bir bitki gen kaynağıdır.

Kastamonu Siyez Buğdayı, Kastamonu iklim koşullarında hem kışlık (sonbaharda ekim) ve hem de yazlık (erken ilkbaharda ekim) olarak yetiştirilebilir. Gübre ihtiyacı, ekmeklik ve makarnalık buğday çeşitlerine kıyasla oldukça azdır. Bu nedenle organik tarım amacıyla yapılacak üretim için de son derece uygundur.

Kastamonu Siyez Buğdayı, tanesinin içeriğinde yer alan besin öğeleri, un ve hamurunun kompozisyonu ile ekmeklik ve makarnalık buğdaylardan tamamen farklıdır. "Ekstra yumuşak" özellikteki taneleri, "çok yumuşak" ekmeklik buğdaydan daha yumuşaktır. Tanelerinin içeriğinde karbonhidrat değeri düşük iken, protein ve lif değeri oldukça yüksektir. Ayrıca gluten miktarı oldukça düşük olup; ekmeklik buğdaya göre daha fazla sarı lutein oranına sahiptir.

Kastamonu Siyez Buğdayının morfolojik, agronomik ve tane kalite özellikleri aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.



Kastamonu Siyez Buğdayının Morfolojik ve Agronomik Özellikleri	
<i>Bitkinin gelişme tabiatı</i>	Alternatif (hem kışlık ve hem de yazlık)
<i>Bitki büyüme şekli</i>	Dik ve yarı dik
<i>Başaklanma zamanı (Başakların % 50'sinde ilk başakcığın görüldüğü zaman)</i>	Ekimden 200-220 gün sonra Yazlık yetiştirmede: Ekimden 100-120 gün sonra
<i>Bitki boyu (sap, başak, kılçıklar ve çıkıntılar dahil)</i>	70-130 cm
<i>Sapın ortadan enine kesitinin kalınlık durumu</i>	Sapın içi boş ve sap orta özlü
<i>Yatmaya duyarlılık (iklim, toprak ve yetiştirme koşullarına bağlı olarak değişebilmektedir)</i>	Az, orta ya da çok yatma
<i>Sapta en üst boğum tüylülüğü</i>	Orta düzeyde
<i>Bayrak yaprakta kının mumsuluğu</i>	Yok veya çok zayıf
<i>Kılçıkta antosiyanin oluşumu</i>	Yok
<i>Başak tüylülüğü</i>	Yok
<i>Başakta mumsuluk</i>	Yok veya çok zayıf
<i>Kılçıkların dağılımı</i>	Başağın tamamına dağılmış
<i>Kılçık rengi</i>	Beyazımsı
<i>Alt dış kavuz tüylülüğü</i>	Yok
<i>Başak uzunluğu (kılçıklar ve çıkıntılar hariç)</i>	3,00-8,50 cm
<i>Başaktaki başakçık sayısı</i>	10-35 adet
<i>Başak rengi (olgunlukta)</i>	Beyaz
<i>Başağın profilden şekli</i>	Paralel kenarlı
<i>Başağın yoğunluğu</i>	Yoğun

Kastamonu Siyez Buğdayının Tane Kalite Özellikleri	
<i>Tane şekli</i>	Yumurta şeklinde
<i>Tane rengi</i>	Kırmızı
<i>Kavuz oranı (%)</i>	% 25-35
<i>Tane çapı</i>	2,00-3,00 mm
<i>Bin tane ağırlığı</i>	15-35 g
<i>Tane protein oranı (%)</i>	% 10-17
<i>Tane sertlik değeri (%)</i>	Ekstra yumuşak (Çok yumuşak ekmeklik buğdaydan daha yumuşak) % -15 ile % 5
<i>Kırma renk değeri L (L değeri, tane örneklerinin parlaklığı ile ilgili olup; 100 olduğunda beyaz, 0 olduğunda siyah anlamına gelmektedir)</i>	85-95
<i>Kırma renk değeri a (a değeri "kırmızı-yeşil" rengin göstergesi olup; +a: "kırmızılık değeri" olarak ifade edilmektedir)</i>	2,70-4,00
<i>Kırma renk değeri b (+b: "sarılık değeri" olarak ifade edilmekte olup; b sarılık değerinin yüksek olması, beta karoten miktarının yüksek olduğunun göstergesidir)</i>	13-18

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

Tescil No : 639
Tescil Tarihi : 30.12.2020
Başvuru No : C2019/065
Başvuru Tarihi : 29.05.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Safranbolu Kıtırı
Ürün / Ürün Grubu : Unlu mamul / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Safranbolu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Yeni Mah. Sadri Artunç Cad. Belediye İş Merkezi Safranbolu /KARABÜK
Coğrafi Sınır : Karabük ili Safranbolu ilçesi
Kullanım Biçimi : Safranbolu Kıtırı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Mahreç işareti amblemi ve Safranbolu Kıtırı ibareli logo ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



SAFRANBOLU KITIRI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Safranbolu Kıtırı; ekmeklik buğday unu, gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği, ayçiçek yağı, su, yumurta, ceviz içi, fındık içi, badem içi, beyaz toz şeker, kabartma tozu, safran ve tarçından üretilen unlu bir mamüldür.

Üretimde baharat olarak kullanılan safran; *Crocus sativus* L. (Iridaceae) türüne giren bitkilerin stigmalarının turuncu-kırmızı renkli uç kısmının yağ ve balmumu içermeyecek şekilde tekniğe uygun olarak kurutulması ile üretilir. Safranbolu ilçesine de adını veren baharat olarak kullanılan safran; Safranbolu Kıtırına kendine has tat ve sarı rengini verir.

Ayrıca Safranbolu Kıtırı üretiminde istenilen gevrekliğin sağlanması adına gıda amaçlı buğday kepeği kullanılması, pişirme, kurutma süresi ve ustalık becerisi son derece önemlidir.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Aşağıda verilen miktarlar ortalama olarak verilmiştir:

- Ekmeklik buğday unu (500 g)
- Gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği (200 g)
- Ayçiçek yağı (170 ml)
- Beyaz toz şeker (250 g)
- Su (250 ml)
- Yumurta (2 adet)

100 g ceviz içi / fındık içi / badem içi (Tercihe göre en az biri ya da bir kaçı kullanılır.)

Hamur kabartma tozu (10 g)

Baharat: Safran (Safranbolu'da üretilen safran, 2 g) ve tarçın (10 g)

Üretim Aşamaları:

Bileşen listesindeki bileşenlerin tümü karıştırılarak hamur hazırlanır ve bu hamur istenen kıvama gelene kadar yoğrulur.

Yoğrulmuş hamur tepsilere alınır. Yaklaşık 170 °C'deki fırında ortalama 15 dakika bekletildikten sonra tam olarak pişirilmeden şekil verilerek üzere fırından alınır. Fırından alınan hamur ortalama 3x5x1 cm boyutlarında olacak şekilde kesilerek parçalara ayrılır ve yan çevrilerek tekrar tepsilere dizilir. Fırın sıcaklığının yaklaşık 100 °C'ye düşürülerek 1 saat kadar ürünün kuruması ve kızarması sağlanır. Daha sonra 2 saat kadar soğumaya bırakılır. Hazırlanan ürün gıda ile teması uygun şeffaf plastik poşet ambalajlar içine konular ve daha sonra genellikle bez torbaların içine yerleştirilerek tüketiciye sunulur.

Ürünün tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarında temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, oda sıcaklığı koşullarında muhafaza edilmesi sağlanır. Ürün için tavsiye edilen tüketim tarihi; üretim tarihinden itibaren 6 aydır.

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

Safranbolu Kıtırında üretiminde en belirle-

yici unsurlar; üretimde kullanılan bileşen listesi, üretim aşamaları ile ustalık becerisidir. Bu sebeple ürünün tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Safranbolu Belediyesinin koordinatörlüğünde; Safranbolu Belediyesi, Safranbolu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Safranbolu Ticaret ve Sanayi Odasından birer üyenin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Safranbolu Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Safranbolu Kıtırı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, bileşen listesi ile üretim metodu bölümlerinde belirtilen kriterlere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.


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.





ADRES: Bağlarbaşı Mahallesi Kavaklar Caddesi Kat: 2 No: 2
Leyla Dizdar Kùltür Merkezi Safranbolu / KARABÜK

Telefon: 0370 712 09 18

 Web: www.bakab.gov.tr

 Email: bakab78@gmail.com

 Twitter: [@bakab78](https://twitter.com/bakab78)

 Instagram: [@bakab78](https://www.instagram.com/bakab78)

