BAKAB 5 KAPAKLAR.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 2:21 Page 1

BAKAB

BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİĞİ YAYIN ORGANI YIL: 2 SAYI: 5

BAKAN ERSOY
BATI KARADENİZ'İN
ZEUGMA'SINDA

MODERN SANAYİ
SİTESİ START ALIYOR

KAZANAN BOLU OLACAK

ÇÖPLER ARTIK
ENERJİYE DÖNÜŞECEK

BARTIN'IN 6 LEZZETİNE
COĞRAFİ İŞARET BELGESİ

ALEMDAR
MADALYASINI BEKLİYOR

ANADOLU'NUN DENİZE
AÇILAN KAPISI OLACAK

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 1

İÇİNDEKİLER

Bakan Ersoy Batı Karadeniz'in Zeugması'nda 2
Karadeniz'in Zeugması'nda yeni eserler ortaya çıktı 3
Valla Kanyonuna camdan yürüyüş parkuru 4
Konuralp pirinçte de marka olacak 6
Tarım ve istihdam bir arada 7
Kazanan Bolu olacak 8
Anadolu'nun denize açılan kapısı olacak 10
Alemdar madalyasını bekliyor 12
Bartın'ın 6 lezzetine coğrafi işaret belgesi 18
Karabük'ün çöpleri enerjiye dönüşecek 20
Karabük'ün plastik atıkları ekonomiye kazandırılıyor 21
UNESCO ile küllerinden yeniden doğdu 22
Safranbolu Kıtırı'na coğrafi işaret belgesi 23
Yenice'de içiniz açılır, ruhunuz neşe bulur 24
Ereğli çileğine sahip çıkıyor 30
Hayallerini yazılarla, şiirlerle ve resimlerle anlattılar 31
Beş bin yıllık sanat dünyaya pazarlanacak 32
Göynük'ün iki ürünü daha tescillendi 34
Kent müzesinde çalışmalar devam ediyor 35
Temiz enerji ile kömüre, yağmur suyu ile kuraklığa meydan okuyor 36
Ereğli'de kadın kooperatifi kuruluyor 38
"100 yılın ışığında Karadeniz Ereğli" kitap oldu 39
Modern sanayi sitesi start alıyor 40
Ünlü bilim insanımızın ismi Düzce'de ölümsüzleşti 41
Gökçebey Organize Sanayi Bölgesine kavuşuyor 42
Bolu'ya Altın Karınca Ödülü 43
Bölgenin tek tümülüsü turizme açılıyor 44
Tarihi han müze ve butik otel olacak 45
Bu şehirde turizm adına ne ararsanız var 46
Batı Karadeniz kışın ayrı bir güzel 50
Başkanlarımızı tanıyalım- Cemal Akın 53
Başkanlarımızı tanıyalım- Çetin Bozkurt 54
Başkanlarımızı tanıyalım- Şenol Yaşar 55
Kastamonu Çekme Helvası 56
Gerede Şakşak Helvası 61
Devrek Kömeci 62
Düzce Kestane Kabağı 64
Eflani Cember Bezi 66
Bartın Ağda Tatlısı 68

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 2

BAKAN ERSOY BATI KARADENİZ'İN ZEUGMA'SINDA

Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy, Karaelmas Ekspresi ile çıktığı yolculuğun son durağından 5 bin 500 yıllık Hadrianaupolis Antik Kenti'nde incelemelerde bulundu.

Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy, Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları (TCDD) Taşımacılık A.Ş. tarafından Ankara-Zonguldak hattında yeniden faaliyet göstermesi planlanan Karaelmas Ekspresi ile Ankara'dan Karabük'e yaptığı yolculukta Eskipazar ilçesindeki 'Karadeniz'in Zeugması' olarak adlandırılan 5 bin 500 yıllık Hadrianapolis Antik Kenti'nde de incelemelerde bulundu. Sabah saatlerinde Ankara'dan çıktığı yolculukta Kalecik Kütüphanesi ve Kalecik Kültür Merkezi'nin açılışına katılan Bakan Ersoy, ardından Çankırı ve Çerkeş ilçesinde çeşitli ziyaretlerde bulundu. Karaelmas Ekspresi güzergâhı boyunca önemli kültür noktalarını gezerek incelemelerde bulunan Ersoy, ziyaretinin son durağında Eskipazar ilçesinde kazı çalışmaları devam eden ve 'Karadeniz'in Zeugması' olarak adlandırılan 5 bin 500 yıllık Hadrianapolis Antik Kenti'nde inceleme yaptı. Akşam saatlerinde geldiği kazı alanında kazı başkanı Karabük Üniversitesi Arkeoloji Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Ersin Çelikbaş'tan bilgiler alan Bakan Ersoy ve beraberindeki heyet, Kilise B olarak adlandırılan alanda incelemelerde bulunduktan sonra trenle Karabük'e geçti. Buradan Safranbolu ilçesine geçen Ersoy, Hıdırlık Tepesi'nde Osmanlı kültürünü yansıtan ilçeyi inceledi. Karabük Valisi Fuat Gürel tarafından Safranbolu ilçesinde onuruna verilen yemeğe de katılan Bakan Ersoy'a burada çeşitli hediyeler takdim edildi.

Bakan Mehmet Nuri Ersoy'a Karabük ziyareti sırasında Vali Fuat Gürel, Karabük Milletvekilleri Cumhur Ünal, Niyazi Güneş, Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili, Karabük Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Refik Polat, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse ile protokol üyeleri eşlik etti.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 3

KARADENİZ'İN ZEUGMASINDA YAPILAN KAZILARDA YENİ ESERLER ORTAYA ÇIKTI

17 yıl önce kazı çalışmalarına başlanan, bugüne kadar yüzde 5'i ortaya çıkarılan ve "Karadeniz'in Zeugması" olarak adlandırılan Karabük'ün Eskipazar ilçesindeki 5 bin 500 yıllık Hadrianaupolis Antik Kenti'nde ulaşılan bir mezarda, 1800 yıllık ölü hediyeleri bulundu.

Eskipazar ilçesinin 3 kilometre doğusunda bulunan Hadrianaupolis Antik Kenti'nde 2003'te başlatılan kazı çalışmaları Karabük Üniversitesi Arkeoloji Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Ersin Çelikbaş'ın koordinatörlüğünde sürdürülüyor. Antik kente at, boğa, fil, panter, geyik, tavus kuşu gibi birçok hayvanın tasvir edildiği mozaikler yer alıyor. 12 kilometrekare alanı içine alan bölgede iki hamam, iki kilise yapısı, bir savunma yapısı, kaya mezarları, tiyatro, bir kemerli ve kubbeli yapı, anıtsal kültik niş, sur, villa, diğer anıtsal binalar ile bazı kült alanları gibi 14 dağınık kamu ve diğer tür yapılar yer alıyor. Antik kentteki kazı çalışmalarında ayrıca kaya mezarı içinde iskeletler, antik döneme ait para, kemik toka ve bir unguentarium (gözyaşı şişesi), 2. yüzyıla ait mezar, 1800 yıllık adak levhası gün yüzüne çıkarıldı.

"Bölgenin tarihini aydınlatmasına yönelik ortaya çıkan veriler bizi çok şaşırtıyor"

Kazı Başkanı Ersin Çelikbaş, Hadrianapolis Antik kentin kendilerini şaşırtmaya devam etiğini söyledi. Antik kenti kazdıkça buluntulardan ziyade bu bölgenin bilinmeyen tarihini aydınlatmanın kendilerini çok şaşırttığını kaydeden Çelikbaş, "2018 başlattığımız ve bu yılda devam ettiğimiz nekropolde mezar buluntularımız devam ediyor. Bunların içinde sikkeler, kadına ait olduğunu düşündüğümüz ölü ve mezar hediyeleri var. Bunlarda bu bölgede ilk gördüğümüz şeyler. Bu buluntulara daha önceki kazılarda hiç karşılaşmadık. Biz aslında yapmış olduğumuz çalışmalarla küçük buluntular bularak şaşırtmaktan ziyade bölgenin tarihini aydınlatmasına yönelik ortaya çıkan veriler bizi çok şaşırtıyor" dedi.

Ersin Çelikbaş, 17 yıldır süren kazı çalışmalarında Hadrianapolis Antik Kent'in yüzde 5'i bile olmadığını da sözlerine ekleyerek, "Ortaya çıkardığımızı mimari yapıları koruyarak insanların hizmetine sunmamız gerekiyor" ifadelerini kullandı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 4

VALLA KANYONUNA
CAMDAN YÜRÜYÜŞ PARKURU

Yer yer 1200 metreyi bulan yüksekliğiyle dünyanın en derin ikinci kanyonu olarak kabul edilen Kastamonu'nun Pınarbaşı sınırları içerisindeki Valla Kanyonuna, 800 metre yükseklikte 730 metre mesafede cam zeminli yürüyüş köprüsü yapılması planlanıyor.

Kastamonu Valisi Avni Çakır, ilçede yürütülen çalışmaları incelemek üzere basın mensupları ve aileleriyle birlikte Azdavay ve Pınarbaşı'nı ziyaret etti. Pınarbaşı'nda Horma Kanyonu üzerine yapılan 3 kilometre uzunluğundaki parkurda yürüyen Vali Çakır, akabinde basın mensuplarıyla Ilıca Şelalesini gezdi.

Gezinin sonunda çalışmalar hakkında bilgi veren Pınarbaşı Belediye Başkanı Şenol Yaşar, "Türkiye'nin Dünyaya armağanı Pınarbaşı ilçemiz, içinde pek çok doğal güzelliği barındırıyor. Bunlardan en önemlilerinden birisi Horma Kanyonu. Vidalarla kayalara monte edilmiş 3 kilometrelik yürüyüş yolunun olduğu endemik bitki türünün olduğu çok çeşitliliğe sahip muazzam bir kanyon. Doğal akvaryum dediğimiz bir kanyon. Ilıca Şelalemiz, kanyonun içinden geçen Zarı Çayının döküldüğü nokta. Orası da saklı cennet diye nitelendirdiğimiz bir yer. Yine dünyanın 4'ncü büyük mağarası Ilgarini Mağarası. Hakikaten muhteşem bir yapı ve görüntüye sahip. İnsanların kanyon görmek için Amerika'nın Arizona'sına gitmesine gerek yok.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 5

Kastamonu'nun Pınarbaşı ilçesine gelmesi yeterli demiştik. Çünkü birincisinin Amerika'nın Arizona'sında olduğu dünyanın derinlikte 2'nci büyük kanyonu Kastamonu'nun Pınarbaşı'sında. Kanyon sporu yapan kanyoncuların iki gün bir gece konaklamak suretiyle tamamlayabildikleri duvar yüksekliği yer yer bin 200 metreyi bulan, 12 kilometre uzunluğundaki Valla Kanyonu da Pınarbaşı ilçemizde. Bir hayal projemiz söz konusu. Bir örneği Çin'de olan Valla Kanyonu'nun tam giriş noktasında 730 metre mesafede 800 metre yükseklikte cam zeminli yürüyüş köprüsü projemiz var. Cam zeminli yürüyüş köprüsünü hayata geçirdiğimizde Kastamonu'yu ve Pınarbaşı'yı Dünya tanıyacak. Israrla bu hayalimizi gerçekleştirmek adına ilgili makam ve merciler ile gerekli görüşmelerde bulunuyoruz" dedi.

"Horma Kanyonunu ayda 80 binden fazla kişi ziyaret ediyor"

Geçtiğimiz yıl Horma Kanyonunu ziyaret eden kişi sayısının 100 bin kişi civarında olduğunu söyleyen Başkan Yaşar, "Bu sene itibariyle işletmesi belediyeye geçti. Ağustos ayında biletli geçen kişi sayısı 40 bin, 65 yaş üstü ve 18 yaş altından bilet kesmiyoruz. Bir ayda gelen kişi sayısı 80 bin kişi. İlgi pandemiye rağmen yüksek ve henüz tanıtım yapmadık. Horma Kanyonu- nun giriş bölümüne %75'ini KUZKA, % 25'ini de bizim yapmış olduğumuz bir mesire alanı var ki ihalesini de yakın süreçte gerçekleştireceğiz. İnsanların da burada yiyip içebileceği dinlenebileceği alışveriş yapabileceği bir mekân olacak. Bu ortamı da hayata geçirdiğimiz zaman ve gerekli reklamı da yaptığımız zaman biz, aylık 300 bin kişinin ziyaret edeceği rakamları da göreceğimize inanıyoruz" dedi.

Başkan Yaşar, "Bu güzellikleri görmeye gelen ziyaretçilerimizin konaklama ihtiyacını ve farklı sosyal aktivitelerde bulunmalarını teminen markalı bir otel, kongre ve alışveriş merkezi inşa edilecek. Beraberinde akaryakıt istasyonunun da içinde bulunacağı yapının inşa edilebilmesi için 16 dönümlük hazine arazisi, at çiftliği yapımı için de 7 dönümlük belediye arazisi kiraya verilmiş olup, yakın zamanda inşaatına başlanılacak ve en kısa zamanda bu güzellikleri görmeye gelen ziyaretçilerimizin ve halkımızın hizmetine sunulacaktır" diye konuştu.

"Dünya'da örnek kanyonlardan bir tanesi Horma Kanyonu'dur"

Horma Kanyonunun Dünya'da örnek gösterilebilecek kanyonlardan bir tanesi olduğuna dikkat çeken Vali Çakır, "3 kilometrelik muhteşem bir seyir yolundan sonra Ilıca Şelalesi ile noktalanıyor. İnşallah bir de ring sistemi oluşturacağız. Aracını burada bırakan vatandaşımız yaklaşık 1,5 saat süren yürüyüşünü yaptıktan sonra tekrar aşağıdan ringlerle aracının başına gelecek. Burada da ihtiyaçlarını gördükten sonra diğer turizm destinasyonuna hareket edecek" dedi.

"Tamamen birbiriyle entegre olmuş turizm alanı oluşturmaya çalışıyoruz"

Kastamonu'da tamamen birbiriyle entegre olmuş turizm alanı oluşturmaya çalıştıklarını söyleyen Vali Çakır, "Bizim amacımız, tamamıyla birbiriyle entegre olmuş, sahilinden kanyonlar bölgesine buradan orman içlerindeki değişik alanlara, karavan kamping alanına yürüyüş rotalarına, Kastamonu merkezdeki tarihi turistik dokuya, inanç turizmin muhteşem eserlerine, öte yandan Ilgaz Dağına tamamen entegre olmuş bir Kastamonu turizm alanı oluşturmaya çalışıyoruz. Yani Kastamonu'nun doğusu batısı kuzeyi güneyi ile birlikte entegre olmuş, Allah vergisi muhteşem güzellikler içerisinde insanların kendilerinden geçtiği bir turizm bölgesi oluşturmayı hedefliyoruz" dedi

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 6

BAŞKAN ÖZLÜ, 'KONURALP PİRİNÇTE DE MARKA OLACAK'

Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, Konuralp pirincinin tüm Türkiye ve dünyaya tanıtılarak kente ve üreticiye katma değer sağlanması için gereken tüm çabanın yapılacağını belirterek, "Konuralp pirincimizi marka yapacağız" dedi. Çeltik Kapasite Artış Projesi kapsamında Düzce Belediyesi, Düzce Valiliği ve Düzce Ovası Sulama Birliği, Konuralp pirincini daha geniş kitlelere ulaştırmak için Düzce Belediyesi önünde tanıtım stantları kurdu. Üreticilerin açtığı stantları ziyaret eden ve üreticilerle sohbet eden Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, "Konuralp pirincinin tanıtılması ve daha geniş bir alanda üretilmesi için tüm imkânlar sağlanacak" dedi.

Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, "Tarih ile tarımı bir araya getireceğiz. Antik Kentimizin olduğu Konuralp'de Osmanlı Saraylarında lezzeti ile kullanılan Konuralp pirincini de tüm Türkiye'ye duyuracağız. Marka haline geleceğiz. Biz zaten Antik Tiyatro'muzun kazı çalışmalarını görmeye gelen ziyaretçilerimize Konuralp pirincinden yapılan pilavımızı ikram ediyoruz. Bundan sonra da ürünümüzün tanıtımı ve satış pazarlama alanında desteğimiz olacak" diye konuştu.

COĞRAFİ İŞARETLİ

Konuralp pirincinin tanıtılmasını önemsediklerini kaydeden Başkan Faruk Özlü, "Çeltik Kapasite Artış Projesi ile Türkiye'nin pirinç ihtiyacının yüzde 10'unu üretmek istiyoruz. Böylelikle Düzce'miz sadece turizm, tarih ve doğa güzellikleri ile değil aynı zamanda markalaşmış tarım ürünleri ile tanınmış olacak. Mutfak Sanatları Merkezi'mizin de açılması ile Düzce'mizi her alanda daha bütüncül bir şekilde tanıtmış olacağız" ifadelerinde bulundu.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 7

TARIM VE İSTİHDAM BİR ARADA

Düzce Belediyesi; Düzce Üniversitesi, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Müdürlüğü ve TSO'nun işbirliğinde hazırlanan ve Formlife ile BELTUR A.Ş.'nin iştirakçi olduğu Tarımsal Kalkınma Merkezi Projesi, SOGEP hibe desteği programı kapsamında faaliyetlerine başladı. İlk izleme toplantısının ardından proje alanında incelemelerde bulunan Düzce Belediye Başkan Yardımcısı Hüdaver Gösterişli, Mart ayında yapılması planlanan fide dikimi öncesi yaklaşık 60 dönüm alanın toprak analizi için hazırlandığını belirtti.

Tıbbi Bitki Yetiştiriciliğine Teşvik

Düzce Üniversitesi DÜBİT (Bilimsel ve Teknolojik Araştırmalar Uygulama ve Araştırma Merkezi) Müdürü Doç Dr. Uğur Hasırcı'-nın da eşlik ettiği alan ziyaretinde 60 dönüm alanda yabani

Düzce Belediyesi, Tarımsal Kalkınma Merkezi Projesi olan Tıbbi Aromatik Bitki Yetiştiriciliği alanında harekete geçti.

ot temizliği yapılması konusunda mutabık kalındı. Düzce Belediyesi Fen İşleri Müdürlüğü tarafından yürütülecek çalışmalarda ilk olarak topraklı üretim yapılacak alanlar kullanıma hazır hale getirilecek.

Son Teknoloji Kullanılacak

Daha sonra topraksız üretim yapılacak sera alanı ile proje içeriğinde yer alan işleme tesisinin kurulması için gerekli yapı ve alanların tadilat işleri yürütülecek. İhale süreçlerinin tamamlanmasının ardından 2021 bahar ayları sürecinde alanda ekim ve dikim faaliyetleri başlayacak. Ekim dikim faaliyetleri yanı sıra aynı alanda kurutma, distilasyon cihazları ile nihai ürün elde etmek üzere yatırımlar da eş zamanlı olarak yapılacak.

Proje Neleri Kapsıyor?

Düzce'de dezavantajlı gruplara yönelik geliştirilen proje sayesinde Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü'nün büyük önem verdiği; hem istihdam oluşturulması hem de katma değeri yüksek ürünlerin Düzce'de yetiştirilmesi ve kazanca dönüştürülmesi sağlanacak. Şiddet mağduru 15 kadın ve sosyal yardım alan 15 aileye kalıcı istihdam kaynağı oluşturacak projenin 1 Milyon 300 Bin TL'lik tutarının 996 Bin 260 TL'si hibe olarak alındı. 60 dönümlük arazi üzerinde Düzce Üniversitesi'nin teknik desteği ile tıbbi adaçayı, melisa, nane, tıbbi kekik, safran, salep ve biberiye bitkilerinin yetiştirileceği tarımsal kalkınma merkezi kurulacak.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 8

Kazanan BOLU olacak

2020 Temmuz ayında Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan'ın destekleriyle kurulan, Köroğlu Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifi çok kısa bir süre içerisinde büyük başarılara imza atıyor. Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Encümen Üyesi ve Kooperatif Başkanı Cevat Çatladı; "Bu kooperatif sadece belediyenin kooperatifi değil. Bolu'nun, Bolu köylüsünün, Bolu çiftçisinin, yani üreten Bolu'nun kooperatifi" dedi.

Cevat Çatladı

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Encümen Üyesi ve Köroğlu Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifi Başkanı Cevat Çatladı kooperatifin çalışmalarıyla ilgili yaptığı açıklamada; "Kooperatifimizin birinci önceliği para kazanmak değil, bizim amacımız yöre halkına istihdam sağlamak ve üretim için öncülük etmek, bunu da bu kısa süre içinde başardığımızı görmek bize de onur ve gurur vermekte" dedi.

Kooperatif Başkanı Cevat Çatladı açıklamalarının devamında; "13 bin yıllık ata tohumu olan Iza buğdayımızı alım garantili bir şekilde üreticilerimize ürettirmekte olup, üretilen buğdaylarımızı da 5 ay gibi kısa bir süre zarfında kurmuş olduğumuz makine tesislerimizde un, bulgur ve kepek haline getirmekteyiz" şeklinde konuştu.

Köroğlu Kooperatifi Başkanı Cevat Çatladı yaptığı açıklamada üretime aradan vermeden devam ettiklerini belirtirken, Iza'yı tüm Türkiye'ye tanıtacaklarını da dile getirdi. Çatladı; "Başkanımız Köroğlu Kooperatifini çok önemsiyor ve kooperatifle ilgili, Bolu tarımının çiftçisinin ve geleceğiyle ilgili büyük hayalleri var. Bizde bu hayaller doğrultusunda yoğun bir tempo içerisinde çalışıyoruz. Bu yıl kooperatif bünyesinde kurduğumuz yeni tesisimizde kendi buğdayımızın işlemesini kendimiz yaptık. Artık Iza'nın ekimi, hasadı ve una dönüşümü tamamen kooperatifimizin bünyesinde gerçekleşiyor" ifadelerine yer verdi.

Bu yılın ilk mamullerini teslim ettiklerini de ifade eden Cevat Çatladı; "Her geçen gün üretimimizi artırıyoruz. Bu yıl ilk sevkiyatımızı yaptık. 60 ton Iza ununu Barilla fabrikasına, 15 tonluk bir kepek sevkiyatını da Beyyem'e teslim ettik" dedi.

Tanju Özcan

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 9

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi ile 150 metrekare alanda ortak olarak başlattıkları kültür mantarı üretim projesinin de çığ gibi büyüdüğünü ifade eden BAKAB Encümen Üyesi ve Köroğlu Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifi Başkanı Cevat Çatladı; " Kooperatif olarak şuan 60 üreticimizle 5.000 metrekareye ulaştığımız mantar üretim tesislerimizde alım garantili mantar üretimi yaptırarak bu ürünleri ülkemizin değişik marketler zincirlerine pazarlıyoruz. Mantar üretim projemizin bu denli büyümesinin ardındanKıbrısçık ilçemize mantar kompostu üretim tesisi kurmak içinde çalışmalarımıza da başladık. Haziran ayında da bu tesisi aktif hale getirerek, mantar için gereken hammaddeyi de kendimiz üretmiş olacağız. Ayrıca deneme amaçlı 5000 kökte salep dikimi gerçekleştirdik.

Yine Iza unundan yapılan sade,ıspanaklı,domatesli eriştemizi, coğrafi işaret tescil belgesi kooperatifimize ait olan kızılcık tarhanamızı,kozalak reçeli ve diğer katkısız reçel çeşitlerimizi kendimiz üretiyor ve satışını daKaracasu yolunda ve belediye önündeki iki mağazamızda yapıyoruz" dedi.

Köroğlu Kooperatifinin her geçen gün büyüyerek tüm Bolu'yu kucakladığını söyleyen Çatladı; "Kooperatif olarak Iza'dan mantara bir çok üründe büyük başarı elde ettik. Erişte'den reçele, pekmezden tarhanaya 40'ın üzerinde ürünle İstanbul ve Ankara pazarına girmeyi başardık. Bunun yanında Ankara Büyükşehir Belediyesinden aldığımız 1 milyon fide siparişi aldık. 2021 yılı içerisinde bu ürünü de teslim edeceğiz. Bu kooperatif sadece belediyenin kooperatifi değil. Bolu'nun, Bolu köylüsünün, Bolu çiftçisinin, yani üreten Bolu'nun kooperatifi. Biz destek olacağız, hep birlikte üreteceğiz ve hep birlikte kazanacağız. Yani Bolu kazanacak" cümlelerini kullandı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 10

AMASRA

ANADOLU'NUN DENİZE AÇILAN KAPISI OLACAK

Amasra'ya yabancı turistlerin deniz yoluyla ulaşımını sağlamak için 1 yıl önce yolcu limanında belediye tarafından başlatılan çalışmalar yüzde 90 oranında tamamlandı. Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır, "Amasra'mız yaz sezonunda ciddi turist ağırlayan tarihi ve turistik ilçemiz, hedefimiz deniz ulaşımıyla özellikle yabancı turistlerin ilçemize gelmelerini sağlamak" dedi.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 11

Tarihi ve doğal güzellikleri ile her yıl 1 milyonun üzerinde yerli ve yabancı turisti ağırlayan Amasra'da kruvazör turizminin gelişmesi için yapılan yolcu iskelesinin çalışmaları sürüyor. 2013 yılında Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı tarafından Amasra Belediyesi'ne devrilen limanda büyük yolcu gemilerinin yanaşması için belediye tarafından 1 yıldır yürütülen çalışmalar tamamlanma aşamasına geldi. 220 metre uzunluğunda, 8 metre genişliğindeki yolcu iskelesine kamera sistemleri, yangın güvenlik sistemleri ve ofislerin yerleştirme işlemleri tamamlandı. Uluslararası kurallara göre liman bölgesinde devam eden renk boyama işlemleri önümüzdeki günlerde tamamlanarak ilk yolcu gemisinin temmuz ayında Amasra'ya gelmesi planlanıyor. Amasra Belediyesi tarafından işletilecek yolcu limanı, uluslararası güvenli liman statüsünü kazandıktan sonra faaliyete başlayacak. Liman içerisinde liman işletme, gümrük, polis noktası ve turistlerin ihtiyaçlarını giderecek binaların yapımı tamamlanarak hazır hale getirildi.

"GELECEK YIL YAZ AYLARINDA GEMİLER GELECEK"

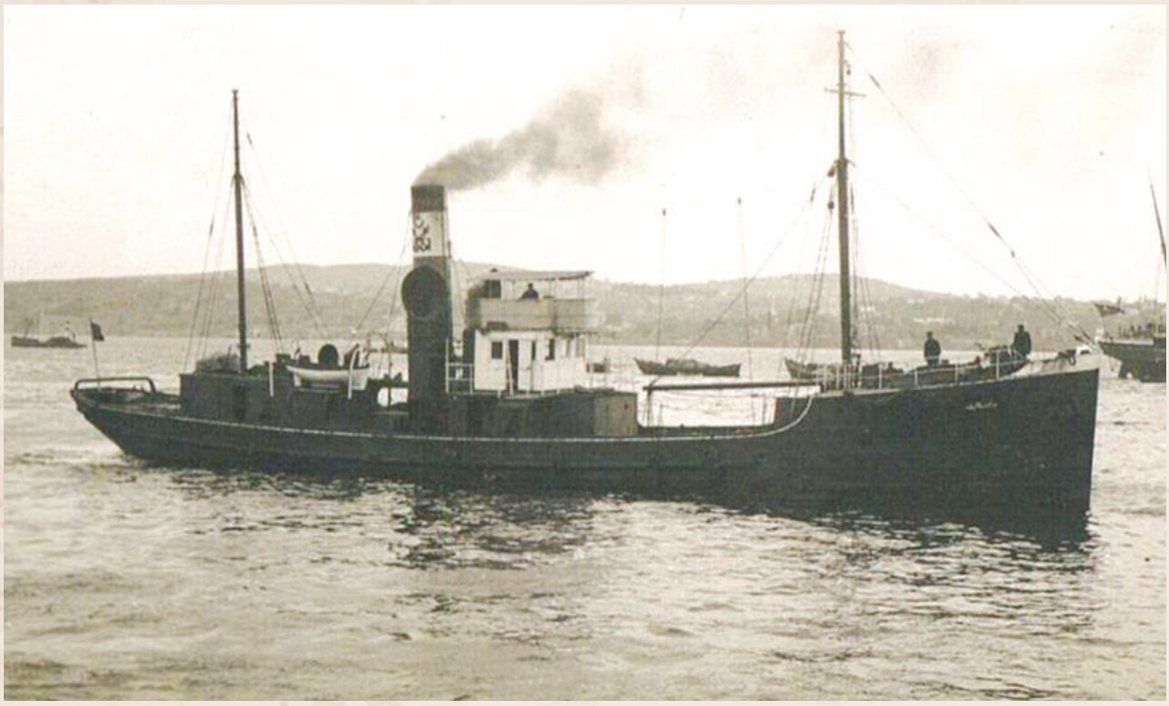
Yolcu limanındaki çalışmaların yaklaşık 1 yıldır devam ettiğini söyleyen Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır, "Burası gümrüklü yolcu iskelesi olarak tanımlanmış alandır. Amasra Belediyesi olarak buraya 1 yıldır ciddi yatırım yaparak, yolcu limanımızın yüzde 90'lık kısmı tamamladık. Şimdi ise uluslararası güvenlik belgesi ve liman işletme süreci tamamlandıktan sonra önümüzdeki yaz aylarında kruvazör gemilerini ağırlamaya başlayacağız. Şu ana kadar 2021 yaz ayı için 3 yolcu turist gemimiz konuklarıyla limanımıza demirleyeceğini bizlere bildirdi" dedi.

Limanın sadece Amasra'ya değil, bölgeye de katkı sunacağını ifade eden Çakır, " Karadeniz Bölgesi'nde Sinop'tan sonra güvenli liman anlamanda ikinci uğrak noktası olacağız. Hem de Anadolu'ya açılan en yakın kapılardan biri olmayı hedefliyoruz. Amasra'mız yaz sezonunda ciddi turist ağırlayan tarihi ve turistik ilçemiz, bundan sonra artık deniz ulaşımıyla da özellikle yabancı turistlerin geleceği bir yer haline gelecektir. Limanımız sadece Amasra değil, bölgenin turistik potansiyeline de önemli katkılar sağlayacaktır" dedi.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 12

BÜYÜK DESTANIN 100'ÜNCÜ YILINDA ALEMDAR MADALYASINI İSTİYOR

Bir avuç kahraman denizcimiz tarafından İstanbul'dan kaçırılan Alemdar Gemisi, İstiklal Savaşı'nda birçok önemli görevler üstlenmiş ve büyük kahramanlıklar göstermiş. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, Türkiye Büyük Millet Meclisine sesleniyor ve "Kurtuluşumuzun 100. Yılında Alemdar'a İstiklal Madalyası istiyoruz" diyor.



1914 yılında I. Dünya savaşının başlaması ile birlikte kömür ocaklarının işletim hakkı Almanlara verilir. Buna kızan Ruslar, 2 yıl süreyle Karadeniz Ereğli kıyılarını sık aralıklarla bombardımana tutarlar. Dünya savaşının ardından Anadolu'nun Avrupalı devletler tarafından işgal edilip paylaşılmasıyla Fransızlar Karadeniz Ereğli'ye gelirler, ancak işgal etmeyi başaramazlar.

Kurtuluş Savaşı sırasında işgal altındaki İstanbul'dan vatanseverler tarafından kaçırılan Alemdar isimli küçük bir savaş gemisi, Zonguldak'a ve Karadeniz'e hâkim olan Fransızlar tarafından ele geçirilmek istenmiştir.

9 Şubat 1921 tarihinde Alemdar'ı Karadeniz Ereğli limanına getiren vatanseverler gemiyi karaya oturtmuşlar ve Fransızlara teslim etmemişlerdir. Vatanseverlerin Karadeniz Ereğli'ye sığınmalarına kızan Fransızlar, kenti işgal etmek istemişler ancak Karadeniz Ereğli halkının mücadelesi sonucu başarılı olamamışlardır. Şehrin hastanesi dâhil kıyıya yakın bölgelerini denizden bombalayan Fransızlar, Alemdar Gemisi'nin gizlice yüzdürülmesi sonucunda karşı saldırıya maruz kalmıştır.

Osmanlı'nın Avrupa'ya tanıdığı kapitülasyonların verdiği yasal haklar çerçevesinde Marmara Denizi ile boğazlar çevresinde Denmark adı altında kurtarma hizmetleri yapıyordu.

Birinci Dünya Savaşı başladığında karasularımız dışında kalan tüm gemilerimize müttefikler tarafından ambargo konulması üzerine Marmara ve Boğazlardaki yabancı bayraklı gemilere de 8 Kasım 1914 tarihinden sonra biz de ambargo koyduk. Bunlar içerisinde Denmark kurtarma gemisi de vardı. 1915 Mayıs'ında adı Alemdar olarak değiştirilerek Türk bayrağı çekilen gemi bu tarihten itibaren Türk Seyri Sefa-in Şirketi adına aynı görev bölgesinde kurtarma işleri görevine Türk personel ile devam etti.

Birinci Dünya harbi bitiminde mağlup duruma düşmemiz üzerine savaşla geçilemeyen boğazlarımızdan Sevr Antlaşması ile geçen müttefik devletler, donanmamızı Haliç'te demirletip mürettebatını terhis ettirerek harp gemilerimizi çürümeye terk ettirmişlerdi. Elde kalan muharebe gücü olmayan gemilerimiz ise müttefik donanmasının izin verdiği kadar seyir ve sefer yapabiliyordu.

Milli Mücadele bayrağını açan Mustafa Kemal Paşa'da elimizde kalan ve müttefiklerin işe yaramaz gözü ile baktıkları Bandırma gemisi ile 19 Mayıs 1919'da İstanbul'dan Samsun'a varıp, bağımsızlık mücadelesinin ilk adımını atmıştı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:51 Page 13

Bu sıralarda Alemdar tarihin kendisine yükleyeceği görevlerden habersiz Marmara ve boğazlar çevresinde kendisine verilen görevleri yürütüyordu.

Osmanlı donanmasının nakliye gemisi olan, 1883 yapımı 3.900 tonluk Tirimüjgan vapurunun Karadeniz'de Kızılırmak ağzında karaya oturması ve Alemdar'ın onu kurtarmak için görevlendirilmesi tarihi bir destanın başlangıcı oldu.

Alemdar Kızılırmak ağzında Tirimüjgan vapurunun kurtarma çalışmalarını yaparken, barınma ve ikmal ihtiyaçları için sık sık Samsun'a gelir. Bu sırada Samsunlu Kuvvayi Milliyeci Ömer Karataş ve arkadaşları; Alemdar'ın kaptanı ve çarkçıbaşısına, geminin kaçırılması ve Milli Mücadeleye dâhil edilmesi gerektiğini söylerler ve onlardan bu doğrultuda söz alırlar.

Zira Trabzon ve Samsun'a Novarosiyk'den gelen harp malzemesini küçük takalar ve motorlar çekiyordu. Hâlbuki bizim daha büyük miktarlarda malzemeye ihtiyacımız vardı, onu da ancak Alemdar gibi hızlı, denizci tekneler çekebilir, yük çekenlere öncülük, koruma ve kollama işlerini yapabilirdi. Alemdar Milli Mücadeleye lazımdır. Bu fikirler Alemdar zabitanının beynine Samsunlu Kuvayi Milliyeciler tarafından işlenmişti.

ALEMDAR'IN EREĞLİ'YE KAÇIŞI

Tirimüjgan'nın kurtarma işi hava muhalefeti sebebiyle zorlaşınca, sökülmesi kolay önemli ve değerli parçaları Alemdar'a yüklenir ve İstanbul'a dönülerek İstinye önlerinde demirlenir. Çarkçıbaşı Üsküdarlı Osman Bey kaçırma planını Süvari Trabzonlu Osman Bey'e açar, o bu fikri kabul eder ama kendisi fazlaca yaşlıdır ve oğlu Hikmet Efendi de gemidedir. "Bir aileden bir kişi yeter" diye gemi süvarisi evine gönderilir.

7 kafadar denizci gemiyi kaçırmaya hazırlanmaktadır. Gemide kalan 8'nci kişi Musevi olan gayrimüslim Kamarot Avram Efendi'den şüphelenirler ve onu kamarasına hapsederler. Personel izine çıkarılmıştır. Firar için müsait bir zaman kollanmaktadır.

Alemdar'da kış sancak arya edilmiş, hava kararadığı için baş ve kıç fenerleri yakılmış, ateşçi Göreleli Yusuf kazanı fayrap etmiştir. Zaten Alemdar kurtarma gemisi olduğu için devamlı istim üzerinde bekletilmektedir. Bu durumdan dolayı karakol gezen müttefik gemileri şüphelenmezler.

Şiddetli yıldız karayel bacadan çıkan dumanı dağıtmakta, ateşçi bacadan kıvılcım ve ateş çıkmaması için azami gayret göstermektedir. Artık kazan istim üzerindedir ve harekete hazır hale gelinmiştir. Güverte nöbetçisi devamlı etrafı kollamakta, diğerleri ise salonda kaçış ve seyir planlarını yapmaktadır. Milli Mücadeleye kaçış zamanı gelmiştir. Gemide kalan 7 kahraman denizci Karadeniz'deki şiddetli fırtınayı da fırsat bilerek 23 Ocak 1921 (Miladi 5 Şubat 1921) gecesi saat 24:00'ü gösterirken "Vira Bismillah" deyip demir alırlar: Boğazda karakol yapan müttefik gemilerinin arasından geçerken megafonla sorulan sorulara, "Batmakta olan bir gemiye yardıma gidiyoruz" diyerek işaretleşip aldatarak boğazdan çıkarlar.

Dışarıda müthiş bir fırtına vardır, fakat Alemdar 12 mil olan süratini ateşçinin gayretiyle zaman zaman 14 mile çıkartarak yol alırken dalgalarla boğuşmaktadır. Serdümen Recep Kâhya boğaz çıkışından üç mil açıldıktan sonra 085 rotasına gelerek dümen tutar. Artık rota Ereğli'dir.

Çarkçı Osman Bey'in gözü hep boğaz tarafındadır. Boğazdan çıkıp onları yakalamak isteyecek düşman donanmasını gözlemektedir. Serdümen Recep Kâhyanın da gözleri ileri de, Ereğli Ölüce Feneri'nin ışıklarını gözlemektedir. Ölüce Deniz Feneri kuvvetli bir fener olup, 15 deniz mili mesafeden görülür. Zaten boğaz çıkışı ile Ereğli arası 100 mildir.

Çarkçı Osman Bey boğazdan çıktıktan sonra Kamarot Avram'ın kamarasını açar Milli Mücadeleye katılma yemini yaptırarak onu serbest bırakır. Avram'da Milli mücadeleye katılma şerefine personele kahvelerini yapar ve sunar. Ereğli'ye varıldığında Avram kelime-i şehadet getirip Müslüman olacaktır.

Ertesi sabah saat 08.00 sıralarında Kdz. Ereğli'ye varılır. Ereğli kraliçe şehirdir. Bu şehir binlerce yıldır denizci toplumların yaşadığı bilinen tarihi, Milattan 3.000 yıl öncelerine giden doğal bir liman kentidir. Batı rüzgârları dışındaki rüzgârlara karşı Bababurnu tarafından korunan Ereğli körfezinde, antik çağlarda yapılmış ve o çağlara göre çok büyük bir mendirek de vardır. (Günümüzde doldurulmuş olup balıkçı barınağı olarak kullanılmaktadır.)

Ereğli halkı denizcidir. Ereğli'de Alemdar'a katılacak denizci bulmak kolaydır. Ereğli, Kandilli kömür ocaklarının yükleme limanıdır. Ereğli'de Alemdar'a lazım olan yakıt bol miktarda vardır.

Ereğli düşman işgalinden çarpışarak kurtulan ilçelerimizin ilkidir. İlçede Ortaokul Müdürü Nimet Hoca yönetiminde kurulmuş ve faaliyet gösteren Müdafaa-i Hukuk Teşkilatı vardır. Akmanoğlu Raşit Bey başkanlığında belediye teşkilatı, Yzb. Nazmi Bey yönetiminde liman başkanlığı, Yzb. Şükrü yönetiminde Askeri Polis ve Bahriye Müfrezesi ile milis kuvvetleri vardır. Ereğli postanesi telefon ve telgraf hatları ile ana merkezlere bağlıdır. Tüm birimleri ile Mustafa Kemal Hükümetine bağlı Necati Bey yönetiminde Kaymakamlık teşkilatı bulunmaktadır.

Ereğli, Alemdar'ın sığınacağı önemli bir limandır. Misafirler; Liman Reisi Nazmi Bey, Ereğli'de bulunan milis müfrezelerinin komutanları İpsiz Recep ve Devrekli Muharrem ile ilçe halkı tarafından karşılanır. Karşılıklı sevinç gösterileri ve tebriklerden sonra gelişleri Zonguldak Mutasarrıfına, Kastamonu ve Bolu Havalisi Kumandanlığına telgrafla bildirilir. Ereğli Kaymakamı Necati Bey Zonguldak mutasarrıfına, Zonguldak Mutasarrıfı Nusret Bey ile Ereğli askeri polis müdürü Şükrü Bey de Kastamonu ve Bolu havalisi kumandanlığına durumu telgrafla bildirirler.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 14

Ölümü Göze alarak Alemdar 'ı Ereğli'ye kaçıran 7 kahraman denizcinin isimleri ve görevleri şöyledir;

Üsküdarlı Osman Efendi (Çarkçı), Trabzonlu Hikmet Efendi (Çarkçı), Üsküdarlı Ali Reis (Güverte lostromosu), Trabzonlu Rıfat Reis (Serdümen), Rizeli Recep Kâhya (Güverte tayfası iken serdümenlik ve kaptanlık yapan, İstiklal Savaşımızın ilk ve tek deniz şehidi. Rize'nin Pekmezci köyünden 1874 doğumlu Hacı Mahmutoğlu Recep Kâhya), Göreleli Yusuf (Ateşçi), Erzincanlı Salih (Kamarot)

ALEMDAR'IN TRABZON'A HAREKETİ

Alemdar Kdz. Ereğli'ye geldikten sonra durum Kastamonu ve Bolu Havalisi Kumandanlığına telgrafla bildirilir, oradan gelen cevaplar üzerine Trabzon'a hareket etmek için personel, kumanya ve yakıt ikmali yapılır. Kumanya ikmali ile personele 10'ar lira harçlık Nimet Hoca yönetimindeki Ereğli Müdafaa-ı Hukuk Cemiyetince sağlanmış, ayrıca limandaki bir yelkenliden 80 ton kömür Alemdar'a yüklenmiştir.

ALEMDAR HAKKINDA ANKARA HÜKÜMETİNE VERİLEN İLK RAPOR

Şifreli telgraf şb-1 24-1-1337 2926-100 Milli Müdafaa Vekâletine.

"İstanbul'da Alemdar tahlisiye vapurunun üçüncü çarkçısı Osman Efendi marifetiyle Ereğli limanına geldiği ve bazı eksikliklerinin bulunduğu ve Ereğli limanında kaldıkça tehlikeden azade bulunamayacağı ve eksikliklerin ikmali için Ereğli kaymakamlığına emir verildiği, Zonguldak Mutasarrıfı tarafından şimdi bildirildi. Cevaben Alemdar'ın ikmali nevakısiyle kendini saklayabilirse Bartın Limanı boğazına, kabil değilse Sinop'a gidip emre intizar etmesi cevaben bildirildi. Bu hususdaki emri vekâlet penahilerine muntazır olduğumu arz ederim."

Kastamonu ve Bolu H.K

Mirliva Muhittin.(Atatürk'ün Harbiye'den Fransızca ve Askerlik öğretmenidir. Bu raporu alan Milli Müdafaa Vekâleti aşağıdaki emri vermiştir.

"24 tarih 2926 – 100 tele cevaptır. Kastamonu ve Bolu havalisi K. 5939 – 94 – 133

Ereğli'ye gelen Alemdar tahlisiye vapurunun nevakısının süratle ikmali ve hemen Trabzon liman riyaseti emrine hareket ettirilmesi hususunda Ereğli liman Reisliğine emir verilmiştir. 26.1.1337"

Müdafaayı Milliye Vekili Namına Kazım

Bu emirler üzerine eksikleri tamamlanan Alemdar Gemisine Ereğli'den katılan 13 kahraman denizciyi, Ereğli Liman Reisi Nazmi Bey seçip, Alemdar'a tayfa olduklarını bildirmiştir. Onlardan vatan için vazife beklendiğini belirten bir konuşma yaparak yüreklendirmiş, hepsini öperek gemiye uğurlamıştır. Zaten bu yiğit adamların çoğu 1.Dünya savaşında denizde ve çeşitli cephelerde çarpışarak görev yaptıktan sonra ordumuzun dağılması ile terhis edilerek Ereğli ye dönmüşlerdir.

Ereğli'den Alemdar' a katılan 12 Kahraman:

Orhanlar Mahallesinden: Hasan Canver, Yakup Tofta, Fikri Ulusulu (Ölüsünün Fikri), Çırakların Hilmi, Çekirge oğlu İsmail, Akarca Mahallesinden Tefik Tetik, Kirmanlı Mahallesinden İstanbullu Reşat, Mürteza Mahallesinden Hacı Yakup'un Tahsin, Kozlu Mahallesinden Tahsildar Hasan, Ereğli Merkezden İstanbullu Ömer, Ortaköy'den Şaban, Ketenciler Köyünden Tahir, Askeri Polis Teşkilatından Üsteğmen Ali Dursun

Alemdar Trabzon'a hareket hazırlıkları yaparken Alemdar'ı İstanbul'dan kaçıran çarkçı Osman Efendi hastalanarak Ereğli'de hastaneye kaldırılmış olup, gemiye yeni tayin edilen iki kaptan bir çarkçıbaşı ile gemi personeli 21'ye çıkmıştır.

Geminin Trabzon'a hareketinden evvel Ereğli dışından gemiye katılan ve tarihi çarpışmada görev yapan zabitler şunlardır;

1.Süvari İsmail Hakkı Kaptan(Emekli gedikli zabit), 2.Süvari Üsteğmen Ali Dursun Tevetoğlu (Ereğli Askeri Polis Teşkilatından), Çarkçıbaşı Beykozlu Adil Bey (Önyüzbaşı), 2.Çarkçı Hikmet Efendi, Serdümenler Recep Kâhya ve Rıfat Reis, Ateşçi Göreleli Yusuf, Güverte lostromosu: Ali Reis, Kamarot Salih Efendi

Hazırlıklarını tamamlayan Alemdar, 26/27 Ocak 1921 (Miladi 8-9 Şubat 1921) gecesi saat 03 de Ereğli'den "Vira demir" diyerek Trabzon'a hareket etti. Bu olayı, Ankara Bahriye Dairesine bildiren Ereğli Liman Reisi Nazmi Beyin telgrafı aşağıdadır

"Ankara Bahriye Dairesine şifre Ereğli 26.1.1921 Alemdar vapurunun nevakısı ikmal edilerek suvari İsmail kaptan ile Yüzbaşı Adil Bey nezareti altında Trabzon a hareket ettirildi"

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 15

Karadeniz Ereğli Liman reisi Nazmi

Fakat Ereğli'deki gayrimüslimlerin ve casusların haberdar ettiği Zonguldak'taki Fransız Karadeniz Komutanlığı, emrindeki C–27 gambotu Alemdar'ı yakalamak üzere görevlendirir. Gambot Ölüce Feneri arkasında Çayağzı mevkiinde pusuya yatıp tüm ışıklarını söndürerek beklemeye başlar. Alemdar limandan çıkıp Ölüce Feneri'ni döndükten sonra Amasra rotasına girdiğinde tüm ışıklarını yakarak üzerine gidip megafonla, yol kesip durdururlar. Alemdar'a asker çıkartarak kumandayı ele alıp Zonguldak istikametine hareket ettirirler. Gemiyi Zonguldak limanı dışında demirleterek arama tarama yapıp mevcut silahlarını alırlar. Bu arada, yalnızca süvari ve çarkçıbaşı tabancalarını saklama imkânını bulmuşlardır.

Zonguldak'taki aramadan sonra Fransız Yüzbaşı Tilli komutasında 4 asker gemiye çıkartılır ve demir aldırılarak İstanbul istikametine hareket ettirilir, peşlerine de emniyet olarak C–27 gambot takılarak Alemdar takibe alınır. Bu arada gemideki personel kurtuluş için planlarını çoktan yapmıştır. Evvela aralarında kavga çıkartacaklar, Fransız askerleri onları ayırmaya gelince de askerlerin silahlarını alıp onları etkisiz hale getireceklerdir.

Ereğli'nin 10 mil açığında güvertede bizim gemiciler kavgaya tutuşurlar, fakat hiçbir Fransız bu kavgayı ayırmaya gelmez. Bunun üzerine çarkçıbaşı kavgayı ayırır ve kavga edenleri güya barıştırıp zaman geçirmeden ikinci planı uygulayarak horon oynamaya başlarlar. Kemençenin kıvrak nağmeleri hoşlarına gitmiştir. Daveti kabul ederek horona dâhil olurlar. Daha aradan birkaç saniye geçmemişken süvarinin çaldığı düdükle hareket başlar. 4 Fransız asker anında etkisiz hale getirilmiş, silahları alınmış, elleri bağlanarak subay salonuna kapatılmıştır. Aynı anda Hasan Canver ile Çarkçıbaşı Beykozlu Adil Bey Fransız yüzbaşıyı hareketsiz hale getirip, harita odasına kilitlerler. Ve ani bir manevra ile Alemdar Ereğli'ye dümen kırar ve tüm hızıyla ilerlemeye başlar. Bu harekete önce bir anlam veremeyen C-27'nin kaptanı kısa bir tereddütten sonra Alemdar'ın peşine düşerek ikaz mahiyetinde top ateşi açar. Fakat Alemdar yoluna devam edince iki gemi arasında çatışma başlar.

Alemdar'da Fransızlardan alınan iki tüfek, üç tabanca ve iki adette kaptanla çarkçının saklamaya muvaffak olduğu tabanca vardır. Fransızlardan alınan tüfekle çarkçıbaşı Adil Bey topun ve makinelinin başına kimseyi çıkartmaz, bunların başına geçenlerden üçünü devirir. Koruganı olmayan topun başına kimse çıkmaya cesaret edemez. C-27 Alemdar'a aborda olarak gemiyi ele geçirmeye çalışsa da Alemdar'dan açılan ateşle buna muvaffak olamazlar. Fransızlar geminin önünden ardından dolanıp bir sancaktan bir iskeleden yanaşıp ateş açarken, buna karşılık da Alemdar'daki iki tüfek de elden ele dolaşarak bir sancaktan, bir iskeleden C-27'ye ateş açarak karşı koyulur. Fransızlara zayiatlar verir. Bu sırada dümen başında ve açıkta olan serdümen Recep Kâhya kalbinden vurularak şehit olur. Yere düşerken dümeni bırakmadığı için gemi yön değiştirir, çarkçıbaşı Adil Bey duruma derhal müdahale ederek gemiyi tekrar düzeltir, bu istem dışı manevralar C-27'de bir anlık panik ve korku yaratır.

Bu arada çatışmanın sesleri Ereğli'den duyulmuş ve gemilerin çatışması gözle görülür hale gelmiştir. Bir milis müfrezesi derhal hareket ederek hastane altı siperlerinde mevziye girmiştir. Alemdar Bababurnu'ndan içeri girince C-27'de peşinden seyrederek kara ile Alemdar arasına girdiği an karadan açılan müthiş bir yaylım ateş altında kalır. Bu arada Bozhane'den çıkan 5-6 sandal (C-27'ye sandallarla hücum edenlerden isimler tespit edilebilenler: Sandalcı Hüda ve kardeşi Hüseyin, liman sandalcısı Orhanlar mahallesinden bahriyeli Ahmet, liman sandalcısı Orhanlar mahallesinden Mahir Fındık, sandalcı Hasan, ölüsünün Muharrem ve Mülazım zade Cevat) çala kürek C-27'nin üzerine giderler ve ellerindeki silahlarla yaylım ateşi açarlar. C-27 iki ateş arasında kalmıştır ve karaya çok yaklaşmıştır. Tornistan ederek geri kaçmaya başlar. Sahilden epey uzaklaşıp ateş menzilinden çıkınca top ateşi açar, bunlardan bir tanesi Alemdar'ın bacasına, iki tanesi de Devlet Hastanesi'ne isabet ederek hasar verir. Fakat C-27 mağlup olmuştur, bir müddet açıkta bekledikten ve gözetleme yaptıktan sonra Zonguldak istikametine dümen kırıp gözden kaybolur.

Bu arada Alemdar Çoban Çeşmesi önlerinde hafiften baştankara yapar. Geminin kaçırılmasını önlemek amacıyla her ihtimale karşı geminin sintine valfları (deniz muslukları) açılıp geminin su alması sağlanarak küpeşteye kadar batırılıp kumluk olan bölgede emniyete alınır. 27 Ocak 1921.(9 Şubat 1921)

Bu çatışma anında serdümen Recep Kâhya kalbinden vurularak şehit olur. Ketenciler köyünden Tahir göğsünden, İstanbullu Ömer omuz bölgesinin üç yerinden, Ortaköy'den Şaban da başından ağır yaralanmışlardır. Şehit olan, İstiklal Savaşımızın ilk ve tek deniz şehidi Recep Kâhya'nın naaşı da Devlet Hastanesi'ne getirilir. Gerekli hazırlıklar yapıldıktan sonra aziz naaşının konulduğu tabut büyük bir Türk Bayrağına sarılarak gereken dini işlemler yerine getirilir. Ertesi gün 28 Ocak 1921 (Miladi 10 Şubat 1921) de defnedilmek üzere hastaneden alınarak askeri birliklerin, kaymakam ve devlet memurları ile şehit olduğu deniz savaşına katılan Alemdar'daki silah arkadaşları ve Ereğli halkının neredeyse tamamının katıldığı büyük bir kortejle Bozhane yoluyla Yalı Caddesi'nden geçilerek hükümet meydanına getirilir. Buradaki İskele Camii'nde ikindi müteakiben kılınan cenaze namazının ardından şehir mezarlığına defnedilir. Ereğli, Ereğli olalı böyle kalabalık görmemiştir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 16

Bu çatışmada esir alınan 1'i subay 5 Fransız Ereğli'den 30 kilometre uzakta olan Çaylıoğlu Jandarma Karakolu'na getirilerek emniyete alınır. Hadise Ereğli Kaymakamlığı, Liman Reisliği ve Bahriye Müfreze Komutanlığınca derhal üst makamlara bildirilir. Böylece Türk ve Fransız makamları arasında yazışmalarla anlaşmaya varma çabaları başlamış olur.

Fransızlar esirlerini, silahlarını, Alemdar'ı ve tayfasını geri isterler. Bizim karşı talebimiz ise "Alemdar ve onun kahraman mürettebatı geri verilemez, Fransız esirlerin ve silahların geri verilebilmesi ise ancak Fransızların Karadeniz'de dolaşan Türk Bayraklı gemilere dokunmayacağı, arama tarama ve kontrol yapmayacağı garantisini verilmesi" şeklindedir. Bu görüşmeler Şubat ayına kadar Kastamonu ve Bolu Havalisi Kumandanı Mirliva Muhittin, Milli Müdafaa Vekâleti, Erkânı Harbiye ve Zonguldak Mutasarrıflığı ile Fransızlar arasında devam eder. Bu arada Fransızlar çok ağır yaptırımlar uygulayacakları yönünde Zonguldak Mutasarrıflığına ültimatomlar vermişlerdir.

Alemdar olayının sonuçlandığını bildiren Kastamonu ve Havalisi Komutanı Mirliva Muhittin'in Erkânı Harbiye'ye bilgi yazısı ile Erkânı Harbiye Reisi Fevzi Çakmak Paşa'nın Fransız ültimatomu karşısındaki emirleri şöyledir;

Kastamonu ve Havalisi Kumandanlığına;

"ANKARA 1–2/2/1921 Şifre Mahlulü Bila 79 nolu paroladır.

Fransız ültimatomu müddeti yarın 2.2.1921 de hitam bulacağından muhtemel her tecavüze karşı tedabiri lazıma ittihazı ile beraber Zonguldak da Fransızlar aleyhine mukabil hareket icrası için istihzaratta bulunulması ve Zonguldak ta kömür ocaklarına veya mubayaaya memur zabitanımızın Fransızlar eline düşmeyecek surette, hareketleri için kendilerine tebligat icrasını rica ederim"

Erkânı Harbiye Umumi Reisi FEVZİ.

Sonunda Fransızlar şartlarımızı kabul etmek zorunda kalırlar. Fransızların İngilizlere darılarak Türklere yönelmelerinin tesirini de inkâr etmemek tarih borcudur. Yalnız Ereğli limanında baştan kara yatan Alemdar'ın yüzdürülerek başka bir tarafa kaçırılmaması hakkındaki Fransız isteğini Mutasarrıf Nusret Bey şahsen kabul ederek söz vermiş olduğundan ültimatom müddetinin sona ermesine rağmen bir harekette bulunmamışlardır. Ancak silahlarını da geri alarak denizdeki sindirici güçlerini kurtarmak kaygısına düşmüşlerdir. Erkânı Harbiye Riyaseti'nin 79 sayılı emrinde açıklanan tedbirlerin alınması da bu kaygılarını tazelemiştir.

Bu suretle Alemdar kurtulmuş ve kabotaj haklarımızın ilk adımları da atılmış olur. Kaldı ki yapılan antlaşmada Alemdar'ın baştankara edildiği yerden kurtarılmayacağı belirtilmiş ise de Alemdar Ereğli halkının, Liman Reisi Nazmi Beyin, Ereğli Müdafaa-ı Hukukçularının büyük emekleri, cesaretleri, yılmak bilmeyen azimleriyle bulunduğu yerden kurtarılıp yüzdürülmesi ve fırtınalara karşı emniyete alınması çalışmaları başlatılmıştır.

"Bahriye Dairesi Şevket" imzalı 17.2.1921 tarih 4379 numaralı emirle Alemdar'ın kurtarılarak emniyete alınması istenmiştir. Liman Reisi Nazmi Beyin nezaretinde Alemdar'ın personeli ve Ereğli halkı çalışarak kuvvetli boşaltma tulumbaları kullanarak gemideki suyu tamamen boşaltıp, Alemdar'ı soluğanlı denizlerde dibi vurmayacak kadar derine alıp, dışarıdan temin edilen iki kalyon çapayla demirlediler. Bir taraftan da Muhittin Paşa ile Fransız amiraller arasında devam eden telgrafla görüşmelere Zonguldak Mutasarrıfı Nusret Bey de görüşmeci olarak katılır.

Nihayet 17 Şubat 1921 günü "Alemdar Antlaşması" yapılır. Bu antlaşmaya göre; iade edilecek Fransız esirlerin karşılığında bundan böyle kara sularımızda (10 mil) Türk bayraklı gemilere dokunulmayacak, Alemdar ise Ereğli'de kalacak, ancak hareket etmeyecektir. İki taraf arasındaki bu yakınlaşma 20 Ekim 1921'de "Ankara Antlaşması" ile son bulur. Bu antlaşma ile Fransa tarafından tanınan TBMM ve Mustafa Kemal Paşa, daha sonra Mudanya ve Lozan ile tüm dünyaca tanınır.

Alemdar kurtarılmıştır, personeli ise gizlice çalışarak batık kaldığı günlerdeki izleri silip temizleyerek onu İstiklal Savaşımızın en önemli lojistik desteklerini sağlayacağı Novorosiyk seferine hazırlanmaktadır.

ALEMDAR'IN EREĞLİ'DEN TRABZON'A KAÇIRILMASI

29 Haziran 1921 de Ankara'dan Bahriye Dairesi Reisi Şevket Bey (Yarbay Şevket Doruker Lozan antlaşmasında Türk delegasyonunda Deniz Müşaviri olarak bulunmuştur.) gizlice Ereğli'ye gelerek Alemdar'ın yeni süvarisi Nuri Pekergin (Emekli Yarbay) ile gizli bir görüşme yapar ve şifahi emirlerini şu şekilde verir;

"Nuri Bey, biz Alemdar'ın Ereğli'den Trabzon'a hareketine alenen emir veremiyoruz, Fransızlarla yaptığımız antlaşma gereği milli mücadelenin sonuna kadar Alemdar Ereğli'de demirli kalacak. Dolayısıyla tüm sorumluğu üzerine alarak Alemdar'ı Trabzon'a kaçıracaksın, eğer yolda yakalanırsan tüm mesuliyet senin, fırtınayı bahane edersin, başka bahaneler bulursun."

Bunun üzerine Şevket Bey ile süvari Nuri Bey gemide kaçış planlarını yaparlar. Şevket Bey 2 Temmuz 1921 de gemiden ayrılıp motorla İnebolu'ya hareket eder ve oradan da Ankara'ya geçer.

Alemdar mürettebatı sefere hazırlanarak, tüm eksiklerini tamamlamak üzere hummalı bir çalışma dönemine girer. Eylül ayı başından itibaren de gemi personeli zorlayıcı sebepler dışında dışarı çıkartılmayıp her an harekete hazır halde bekletilir. Geminin yakıt, kumanya ve su ikmalleri gizlice geceleri

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 17

yapılır. Bunun nedeni Ereğli'de bulunan gayrimüslimlerin ve casusların Alemdar'ın bir hazırlık döneminde olduğunu Fransızlara bildirme korkusudur. Artık Karadeniz de çıkacak kuvvetli bir fırtına beklenmektedir, zira fırtınalı bir havada hareket edilirse düşman gemileri limanlarda bağlı olacağından ve böyle bir havada Alemdar'ın denize açılacağına ihtimal vermeyeceklerdir.

Nihayet beklenen fırtına 24 Eylül 1921 günü başlar. Alemdar kazanlarına stim tutturarak geceyi bekler ve saatler gece yarısını gösterirken bağlı olduğu kalyon çapaları bırakarak Karadeniz'in fırtınalı denizlerine kendini bırakır. Bu kaçış Milli Mücadeleye kaçıştır. Tüm ışıklarını söndürmüş olan Alemdar fırtınayla, dalgalarla mücadele ederek sabah çok erken saatlerde Amasra'ya girer. Gemi demirleyince çok büyük bir süratle, siyah olan rengi griye çevrilir, ağaç karkaslı ve branda sarılarak sahte bir baca yapılır, çift bacalı görünümüne girerek geminin dış görüntüsü tamamen değiştirilmiş olur. Gemiye Fransız bayrağı çekilir. Bu bayrak Amasra'daki subay ailelerinin renkli giysilerinden dikilir. Bundan gaye, düşman gemileri tarafından tanınmamak ve salimen Trabzon'a varmaktır.

Alemdar'ın Amasra'ya gelişi Milli Mücadeleye derhal bildirilir ve cevaben ona ilk görev verilir. Giderken Samsun'a uğrayıp, oradaki hasarlı top kamalarını Trabzon'a getirecektir. Amasra'dan sonra Samsun'a uğrayan Alemdar 'a bütün gün beklemesine rağmen fırtına sebebiyle top kamalarını getiremezler. Hava kararınca da Süvari "vira demir" diyerek Trabzon'a yol verir.

24 Eylül 1921'de Ereğli'den Trabzon'a gizlice gece yarısı harekât eden Alemdar çok kötü hava şartlarında ve maceralı bir yolculuktan sonra, Trabzon'a 29 Eylül 1921 günü alay sancaklarıyla süslenmiş olarak girer. Dış görünüşü değiştirilmiş Alemdar önce şaşkınlık sonra coşku yaratır. Trabzon halkının büyük bir sevinçle karşıladığı Alemdar'ın gelişinde tümen ve vilayet erkânı ile milli teşekküller ve nakliyatı bahriye kadroları da

hazır bulunurlar.

Alemdar ve personeli Trabzon'da birkaç gün dinlendikten sonra Novorosiyk seferine başlar. İkinci İnönü Savaşı'na kadar sayısız sefer yapan Alemdar 'a Erkânı Harbiye-i Umumiye Reisi Fevzi Paşa'dan gelen tebrik ve takdir telgrafları Alemdar'ın jurnal defterine de işlenmiştir.

Alemdar'a Trabzon'da monte edilen topların deneme atışları yapılır. Bundan sonra Alemdar, başta Şahin Vapuru olmak üzere Novorosiyk'den harp malzemesi taşıyan gemilere karakol ve kollama görevi yapar. Bunlardan en önemlisi ise 1300 tonluk silah ve cephane yüklü Şahin Vapuru'nu kestirme ve değişik bir rota ile Samsun'a ulaştırırken, Yunanlıların büyük zırhlısı Averof komutasındaki iki torpidoyu çeşitli denizcilik oyunlarıyla başka rotalara çekmeyi sağlamasıdır. Bu hareket 26 Ağustos 1922 de kazanılan büyük zafere büyük katkı sağlamıştır. Yunan donanması Karadeniz'de Alemdar'ı ararken, Şahin Vapuru yüklediği 21 savaş uçağını da aynı taktikle Samsuna ulaştırıp, büyük zaferin kazanılmasında önemli rol oynamıştır.

Alemdar'ın Pontus çetecileri ile yaptığı mücadeleler de çok önemlidir. Nurettin Paşa yönetimindeki 20 bin kişilik kuvvet dağlarda Rum çeteleriyle uğraşırken, bu kuvvetlerden kaçarak Romanya ve Bulgaristan'a deniz yoluyla sığınmaya çalışan Abacı Yanko ve Sarı Yani çetesini yakaladığı gibi, deniz yoluyla kaçan birçok Pontus çetesini de yakalayıp resmi makamlara teslim etmiştir.

Alemdar büyük zaferden sonra da 1924-1959 yılları arasında kurtarma işlerinde sürekli olarak çalışır. Bu arada 1951 yılında İstanbul Haliç Tersanelerinde çok büyük bir bakım geçirir, kazanları yenilenir, modern kurtarma araç ve gereçleriyle donatılıp çalışmalarına devam ettirilir. 1959 yılı sonlarına doğru hizmet dışı bırakılan Alemdar, bir süre tanker dubası olarak kullanılır. Büyükdere'de kıçtankara bağlanan Alemdar, 1964 de İsi Kurt 1980 de Aksoy firması tarafından satın alınır. 1982 yılında her geminin başına gelen Gazi Gemi Alemdar'ın da başına gelir, sökülmek üzere son kez satılır. Günümüze ondan yalnız bir deniz feneri ve birkaç fotoğrafı kalmıştır. Tabi bir de Gazi Gemi'nin kuşaktan kuşağa aktarılan hatıraları.

Bu hatıraları ebedileştirmek üzere Kdz. Ereğli'de kurulan Gazi Alemdar'ı Yaptırma ve Yaşatma Derneği'nin çalışmaları başlar. 2004 yılı 10 Kasım'ında kurulan dernek, Alem-

dar'ın orijinaline uygun imalat projelerini Donanma Komutanlığı İstanbul Tersanelerinde yaptırır. Kdz. Ereğli Belediyesi geminin konulacağı sahil şeridinin yerini tespit edip, çevre düzenlemeleri ve dolgu çalışmalarını üstlenir ve yerleşim projeleri yapılır. Ereğli Demir ve Çelik Fabrikaları imalat için gereken saçları vermeyi taahhüt eder. Geminin ambar bölümü ise deniz müzesi olarak planlanır. Gazi Gemi Alemdar bugün, Kdz. Ereğli Limanı içinde Türk Denizciliğinin ve Deniz Kuvvetlerinin medarı iftiharı olarak, yurtiçi ve yurtdışından gelen çok sayıda ziyaretçilerini ağırlıyor.

Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, İstiklal Savaşı döneminde destanlar yazan Alemdar Gemisi'nin tüm Zonguldak'ın değeri olduğunu belirtiyor ve Türkiye Büyük Millet Meclisi'nden gazi gemiye İstiklal Madalyası istiyor. Başkan Posbıyık; " Müzeler dalında Alemdar Gemisi ödül aldı. Bu çok sevindirici bir olay, tam da 100'üncü yılımıza rastladı. İlk deniz savaşı Alemdar ve Fransızlar arasında olmuş. Aynı zamanda ilk deniz şehidi de bu savaşta Recep Kâhya ile verilmiş. Daha sonra bizim mürettebatın Fransız askerleri esir alması neticesinde Mustafa Kemal'e, ulusal hükümete müracaatta bulunuyor Fransızlar ve askerlerinin bırakılmasını istiyorlar. Cumhuriyetin kuruluşunda Mustafa Kemal ilk anlaşmayı Ereğli'deki olayda Alemdar Gemisi için imzalıyor. Ama ne yazık ki Zonguldak'ın bir değeri olan, Devrek'in, Çaycuma'nın, Gökçebey'in de bir değeri olan Alemdar Gemisi'ne istiklal Madalyasını hala alamadık. Bu konuda uğraşan çok değerli arkadaşlarımız oldu. Bu siyasi bir konu değil, bu tarihi bir konu, biz yüce meclisimizden gazi gemimize İstiklal Madalyası bekliyoruz" diyor...

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 18

BARTIN'IN 6 LEZZETİNE COĞRAFİ İŞARET BELGESİ

Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın'ın talimatı doğrultusunda Bartın Belediyesi tarafından başlatılan çalışmalar sonucunda turizm, kültür ve tarih şehri olan ilimizin yöresel yemek ve tatlıları 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunun kapsamında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillendi. Bartın Belediyesi, kentin damak zenginliğini öne çıkarmak amacıyla yöresel lezzetler arasında yer alan 5 tatlı ve bir yemeği Türk Patent ve Marka Kurumunca tescilleterek resmiyete kavuşturdu. Ayrıca Bartın'a özgü 8 yemek için de başvuruda bulunulacağı ifade edildi. Bartın'a has Bartın Ağda Tatlısı, Bartın Tatlı Böreği, Bartın Beyaz Baklavası, Bartın Kabak Burma Tatlısı, Bartın İncir Dondurma Tatlısı ve Bartın Pirinçli Mantısı gibi yöresel yemek ve tatlılarının tescillenmesiyle birlikte şehrin turizmi, tarihi ve kültürel değerlerinin yanı sıra bu özgün lezzetleriyle de birçok ziyaretçiye ev sahipliği yapması bekleniyor.

Bartın Belediyesi Türk Patent Kurumu'na başvuruda bulunarak kente özgü 6 farklı yöresel tadın coğrafi işaretle tescillenmesini sağladı. Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın belediye olarak şehrin mutfağına sahip çıkmaya devam edeceklerini belirtti.

"Şehrin Kimliğini Ortaya Çıkartmak İçin Projeler Ürettik"

Tescil işlemelerinin resmiyete kavuşmasının ardından ilimizde görev yapan yerel ve ulusal basın temsilcileriyle Emekliler Evi'nde bir araya gelen Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın, Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alınan yöresel yemek ve tatlıları tanıttı. Bartın'ın değerlerinin tescillenmesinden duyduğu memnuniyeti dile getiren Akın, emek veren herkese teşekkür etti. Basın açıklaması sırasında Bartın Belediye Başkan Yardımcılar Erol Demirkoparanoğlu ve Necmi Balık da hazır bulundu. Başkan Akın, konuşmasında şu ifadeleri kullandı; "Göreve geldiğimiz günden buyana şehrimizin tarihi ve kültürel değerleriyle ilgili çok sayıda çalışma gerçekleştirdik. Bartın'a yeni değerler katabilme adına projelerimizi ortaya koyduk. Mevcut birçok değerini de korumak için gerekli önlemler aldık. İlimizdeki tarihi değerlerimizin restorasyonu ve inşasını gerçekleştirdik. Şehrin kimliğini ortaya çıkartmak için projeler ürettik.

"Büyük Katkı Sağlayacak"

"Tüm bu çalışmalarımızın yanı sıra şehrimizin yöresel mutfağına sahip çıkma adına da gerekli adımları attık. Bildiğimiz 65 adet Bartın'a has yemeğimiz var. Zaman zaman bu yemeklerin sunumunu gerçekleştirdik. Şimdi de bu yemeklerin coğrafi işaretlerini almak için çalışma gerçekleştiriyoruz. 150 yıldır üretilen ve ilimize has bir tatlı olan Bartın Ağda Tatlısı, Bartın Tatlı Böreği, Bartın Beyaz Baklavası, Bartın

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 19

Kabak Burma Tatlısı, Bartın İncir Dondurma Tatlısı ve Bartın Pirinçli Mantısı gibi yöresel yemek ve tatlılarının tescillenmesi için Türk Patent ve Marka Kurumuna başvurularımızı yaptık. Gelinen süreçte ciddi emekler sonucu 6 yöresel lezzetimize Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alarak, resmiyete kavuşturduk. Bu belgeyi almamız 3 yıl sürdü."

"Şehrimize Has 8 Yemek İçin Başvuruda Bulunulacak"

"Bundan sonraki süreçte de Pumpum Çorbası, Bartın Tarhanası, Bartın Ispıt Yemeği, Maydanoz Dolması, Halışka, Katı Yoğurtlu Kulaklı Makarna, Bartın Gözlemesi ve Şapşap Köfte gibi şehrimize has olan yemeklerimiz için başvuruda bulunacağız. Bartın Belediyesi olarak şehrimizin mutfağına sahip çıkma noktasında elimizden geleni yapıyoruz. Bartın'ımızın değerlerinin markalaşması bizler için çok önemli. Geleneksel tatlı ve yemeklerimizin korunması ve unutulmaması adına önemli bir çalışma oldu. Bu yöresel lezzetlerin tescillenmesi şehrimizin kültürünün ve yemeklerinin duyurulmasına da büyük bir katkı sağlayacaktır. Bu süreçte emeği geçen herkese teşekkür ediyor, hayırlı uğurlu olmasını diliyorum."

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 20

KARABÜK'ÜN ÇÖPLERİ ENERJİYE DÖNÜŞECEK

Karabük ve ilçelerinin çöp sorununu kökten çözecek olan Katı Atık Bertaraf Tesisinin ihalesi yapıldı. Çöpleri enerjiye dönüştürecek projedeki hedef 2021 yılının Haziran ayında ilk elektriği üretmek.

Uzun süredir Karabük gündemini meşgul eden bir sorun daha tarih oluyor. KARÇEV tarafından yapılan ihale ile Karabük ve ilçelerinin çöpleri enerjiye dönüşüyor. Vali Fuat Gürel başkanlığındaki ihale komisyonunda; Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, Eskipazar Belediye Başkanı Hüseyin Dönmez ve Eflani Belediye Başkanı İbrahim Ertuğrul yer alırken, ihaleye 4 firma katıldı. Yapılan değerlendirmenin ardından Barutçuoğlu İnşaat Sanayi Ticaret ve Limited Şirketi tesisi yapmaya hak kazandı.

Şartnameye göre yüklenici firma Organize Sanayi Bölgesinin altındaki 220 dönümlük arazide ilk etapta 100 dönüm alan üzerine tesisi kuracak. 55 ile 75 milyon arası yatırımın yapılacağı tesisten ilk elektrik 2021 yılının Haziran ayında alınacak.

Firma ilk 3 yıl KARÇEV'e üretim payı ödemeyecek. Yüklenici firma 29 yıllık ihalenin 4 ve 5'inci yılında % 3, daha sonraki 4 yıl içinde % 15, geri kalan 20 yılda da KARÇEV'e % 10 üretim payı ödeyecek.

Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili; "Uzun süredir üzerinde durduğumuz bir sorunu daha kökten çözüyoruz. Karabük merkez ve ilçelerimizde bundan sonra vahşi depolama olmayacak. Aynı zamanda çöplerimiz enerjiye dönüşecek ve belediyelerimiz çöp oranı miktarında KARÇEV'e ödenen üretim payından kazanç sağlayacak. Bizim için son derece önemli bir proje, nihayet bürokratik prosedürler tamamlandı ve ihalemizi yaptık, hemşehrilerimize verdiğimiz bir sözü daha tutmanın mutluluğunu yaşıyoruz" dedi.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 21

KARABÜK'ÜN PLASTİK ATIKLARI EKONOMİYE KAZANDIRILIYOR

Karabük Belediyesi, geçtiğimiz günlerde yapılan ihale ile şehrin çöplerini elektriğe dönüştürmeye hazırlanırken, BAKKA destekli ve Türkiye'de ilk olan bir proje ile de plastik atıkları ekonomiye kazandırmaya başlıyor. Karabük Belediyesi, Karabük Üniversitesi ve Karabük Ticaret ve Sanayi Odası'nın ortaklığıyla yürütülen Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı destekli "Plastik Atıkların Piroliz Yöntemi ile Bertaraf Edilmesi ve Geri Kazanımı" projesinin açılış toplantısı gerçekleştirildi.

Karabük Belediyesi Konferans Salonunda düzenlenen toplantıya; Karabük Belediye Başkan Yardımcısı Seher Berker, Karabük Üniversitesi Rektör Yardımcısı Mustafa Yaşar, Karabük Belediyesi Avrupa Birliği Proje Koordinatörü Ersin Özmen, ilgili oda başkanları ve yöneticiler katıldı.

Toplantının açılış konuşmasını yapan Karabük Belediyesi Avrupa Birliği Proje Başkanı Ersin Özmen projenin 3 milyon 200 bin liralık bir proje olduğunu belirterek, "Projemiz iki kısımdan oluyor. Birincisi, Karabük Belediyesi'nde bir piroliz tesisi kuracağız. Bu tesiste biz plastik atıkları, özellikle geri dönüşümü olmayan ve çevrede çöp olan plastik atıkları geri dönüştürmek değil de geri kazandırmayı düşünüyoruz. Geri kazanımla yakıta ve değerli bazı maddelere dönüştüreceğiz. Yakıtı belediye kapsamında kullanarak belediyemizin masraflarını azaltacağız. Karbon siyahını asfaltın kalitesini artırmak için asfalt malzemesi olarak kullanacağız. Projenin diğer kısmında farkındalık faaliyetleri oluşturacağız. Yani Cumhurbaşkanımızın geçen yıl başlatmış olduğu 'Sıfır Atık' kampanyasına destek olmak amacıyla Karabük'teki halkı bilinçlendirerek Sıfır Atık'a alıştıracağız" dedi.

Ersin Özmen'in ardından söz alan Karabük Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mustafa Yaşar, plastiği yok etmediklerini, plastiği yeniden ekonomiye kazandırdıklarını vurgulayarak, "Plastiğin hammaddesi sonuçta petrol. Biz plastiği yeniden petrole döndürüyoruz. Karbon siyahi diye bir şey var. O maddeyi sadece asfalta katmakla yetinilmeyip suyu arıtılmada da kullanılabiliyoruz. Çok küçük ve gözenekli bir madde. Bütün tortuları, pislikleri emiyor. Bu madde ile çok temiz bir su meydana gelebiliyor. Hem plastiği geri kazanacak hem de yeniden kullanıma sunmuş olacağız. Ayrıca çevreyi de temizlemiş olacağız. İnsanlara bu proje kapsamında bu bilinci aşılayabilirsek ki, muhtarlara bu noktada çok büyük görev düşüyor. Evlerde, mutfaktaki plastiklerinizi rastgele atmaktansa ayırıp bize verin, biz onu yeniden kazanalım. Hem o değerlenmiş olsun hem de çevreyi kirletmemiş oluruz" ifadelerini kullandı.

Konuşmaların ardından katılımcılara Karabük Üniversitesi Çevre Mühendisliği Bölümü Dr. Öğretim Üyesi Mehmet Kazım Yetik tarafından "Çevre Bilinci ve Atık Yönetimi" başlıklı bir sunum yapıldı. Yaklaşık 3 milyon ikiyüz bin liralık projenin, 2 milyon 416 bin lirası BAKKA tarafından, geri kalanı ise Karabük Belediyesi tarafından karşılanacak.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 22

SAFRANBOLU UNESCO iLE KÜLLERiNDEN YENiDEN DOĞDU

Mimarisi, şehir hayatı ve yaşantısıyla Osmanlı'nın parmak izi olan adlandırılan Karabük'ün Safranbolu ilçesi, 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınmasıyla önemli bir turizm merkezi haline geldi.

Unutulmuş ve yıkılmaya yüz tutmuş olan Safranbolu'da, alınan koruma kararlarıyla 1975 yılında sonra koruma bilinci oluşurken, koruma bilinci 26 yıl önce 17 Aralık 1994'te UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınmasıyla zirveye ulaştı. 26 yılda yapılan restorasyon ve koruma çalışmalarıyla 'En iyi korunan 20 kent' arasına giren Safranbolu, Türkiye'de kent ölçeğinde UNESCO Dünya Mirası Listesi'ndeki yer alan tek kent olma özelliği de taşıyor.

Osmanlı döneminden kalma han, hamam, konak, köprü, çeşme ve camiler gibi tarihi yapıların yer aldığı kent, her yıl binlerce yerli ve yabancı turisti ağırlıyor. UNESCO Dün- ya Miras Listesi'ne alınan Safranbolu, 26 yıllık süreçte "korumanın başkenti", "açık hava müzesi", "Osmanlı'nın parmak izi", "en iyi korunan 20 kent gibi unvanlarla anılmaya başlandı.

Müzekent Safranbolu

Safranbolu Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclis Başkan Vekili Elif Köse, bireysel korumacılığını bilinçli korumaya dönüştürmüş kadim şehir Safranbolu'nun UNESCO Dünya Miras Listesi'ne

dâhil oluşunun 26. yıl dönümünü pandemi nedeniyle buruk kutladıklarını söyledi.

Korona virüs salgını nedeniyle bu yıl etkinlikleri arzu ettikleri şekilde gerçekleştiremediklerini ifade eden Köse, "Ancak biliyoruz ki, geçmişten emanet aldığımız ve gelecek nesillere miras olarak bırakacağımız şehrimiz varlığını her geçen gün kıymetine kıymet katarak sürdürecek. Dünyanın en iyi korunan 20 kentinden biri olan şehrimiz, içinde yaşayarak korunmayı başarmış, kültürün ve estetiğin ahenkli buluşması ile bir sanat eseri gibi günümüze gelmiştir. Geleneksel Türk toplum yaşantısının bütün özelliklerini günümüze taşıması, kendini zamana karşı saklamış olması, Safranbolu'yu 'korumanın başkenti' unvanına kavuşturmuştur ve bu zenginlik kenti bir müze kent haline getirmiştir" dedi.

Sahip olduğu zengin kültürel mirası kent ölçeğinde korumadaki başarısının Safranbolu'yu 'dünya kenti' yaptığını ve UNESCO tarafından 17 Aralık 1994 yılında bu unvanla taçlandığını aktaran Köse, şunları kaydetti;

"Tabi şehrimizin bu günlere gelmesinde birçok insanın emeği var. Bürokratlarımızdan ahşap ustalarımıza, akademisyenlerimizden arastalardaki zanaatkârlarımıza herkesin emeği büyük. Ben şehrimizin bugünlere gelmesi için mesai harcayan, her güzel şeyi ilmek ilmek işleyerek sunan kaymakamlarımıza, belediye başkanlarımıza, belediye meclis üyelerimize, halkımıza kısacası her taşında, harcında katkısı bulunan herkese tek tek şükranlarımı sunuyorum. İçerisinde böylesine büyük zenginlikleri barındıran bu kente hizmet vermekten gurur duyuyorum. Kendini, tarihini, kültürünü korumayı ödün vermeden başarmış bir şehrin belediye başkanı olmanın onuruyla nice yılları dünyanın nazarında parmak ile gösterilecek kadar özel bir Safranbolu olarak kutlamayı diliyorum" diye konuştu.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 23

SAFRANBOLU KITIRI'NA COĞRAFİ İŞARET BELGESİ

Safranbolu Belediyesi bünyesinde faaliyet gösteren, Safranbolu Kültür ve Eğitim Merkezi'nde (SAKEM) üretilen Safranbolu Kıtırı coğrafi işaret tescil belgesi aldı.

Safranbolu Kıtırı coğrafi işaret başvurusu, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde yayımlanmasının ardından tescile hak kazandı. Türkiye'nin yöresel ürünleri arasında yer alan Safranbolu Kıtırı, coğrafi işaret tescil belgesiyle koruma altına da alınmış oldu. Safranbolu Kıtırı, TÜRKPATENT tarafından onaylanan logo ile de satışa sunulabilecek.

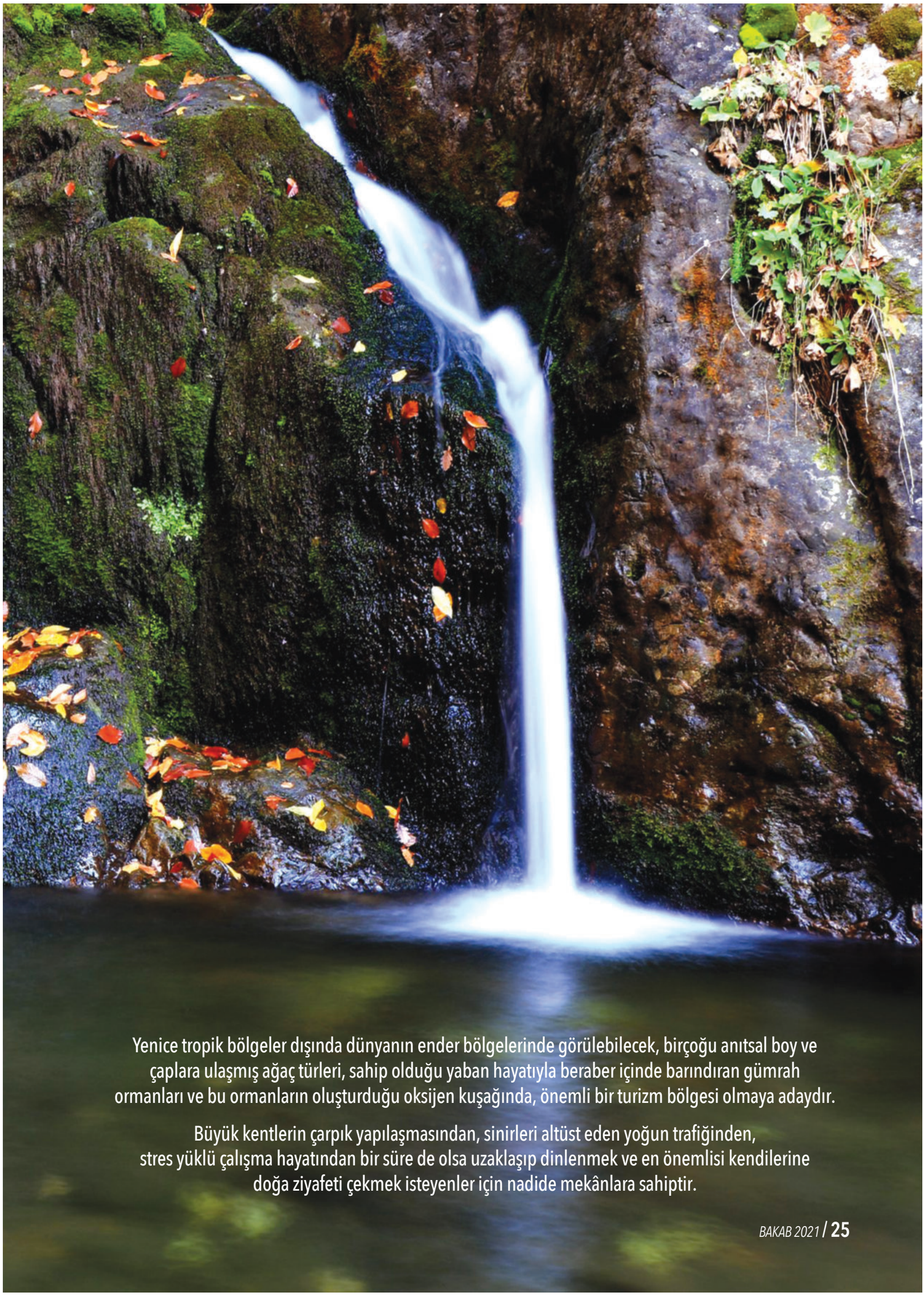
SAKEM'de hazırlanan, safran, badem, fındık, fıstık ve unla yapılan ve tazeliğini uzun süre koruyabilen ürün, zengin içeriğe ile Safranbolu'nun değerleri arasındaki yerini koruyacak.

"Son yıllarda yöresel ürünlerin korunması ve ekonomik anlamda güçlenmesine yönelik yapılan çalışmalar sayesinde coğrafi işaret tesciline hak kazanan Safranbolu Kıtırı kentle özdeşleşmiş oldu" ifadelerine yer veren Safranbolu Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Meclis Başkanvekili Elif Köse, "Kentimizin değerleri arasında yerini alan tescilli ürünümüz bundan sonra daha geniş kitleler tarafından tadılarak yaygınlaşacak. Safranbolu'muza hayırlı olsun" dedi.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 24

Yenice'de İÇİNİZ AÇILIR RUHUNUZ NEŞE BULUR

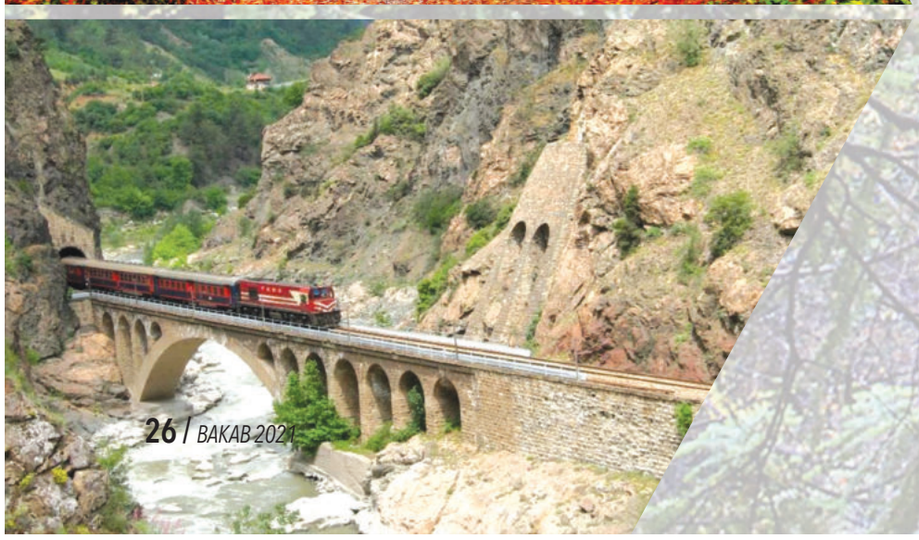
BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:52 Page 25



Yenice tropik bölgeler dışında dünyanın ender bölgelerinde görülebilecek, birçoğu anıtsal boy ve çaplara ulaşmış ağaç türleri, sahip olduğu yaban hayatıyla beraber içinde barındıran gümrah ormanları ve bu ormanların oluşturduğu oksijen kuşağında, önemli bir turizm bölgesi olmaya adaydır.

Büyük kentlerin çarpık yapılaşmasından, sinirleri altüst eden yoğun trafiğinden, stres yüklü çalışma hayatından bir süre de olsa uzaklaşıp dinlenmek ve en önemlisi kendilerine doğa ziyafeti çekmek isteyenler için nadide mekânlara sahiptir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:53 Page 26



MAĞARA

Yenice-Karabük Demiryolu üzerinde, ilçe merkezine 2 km. mesafede bulunan ve halk tarafından "İn" olarak adlandırılan mağara, yer altı araştırmalara konu olabilecek özelliklere sahiptir.

Osmanlı döneminde "İn Divanı" ve bağlı kariyeler, adını bu mağaradan almış ve uzun süre bu yer halkının yaşantısında önemli bir yer tutmuştur. Daha yakın zamanlara kadar sürü sahiplerinin, özellikle kış aylarında sürülerini barındırmak için bu mağarayı tercih ettikleri bilinmektedir. Çünkü mağara içinde 600-700 başlık keçi ve koyun sürüsünü barındırabilecek alanlar mevcuttur.

Halk arasında mağara ile ilgili bir rivayet vardır ki, çok ilginçtir. Rivayet, mağara içinde bulunan kuyuya düşen bir köpeğin Bartın'dan çıktığı şeklindedir.

SÜREYYA ÇAMLIĞI

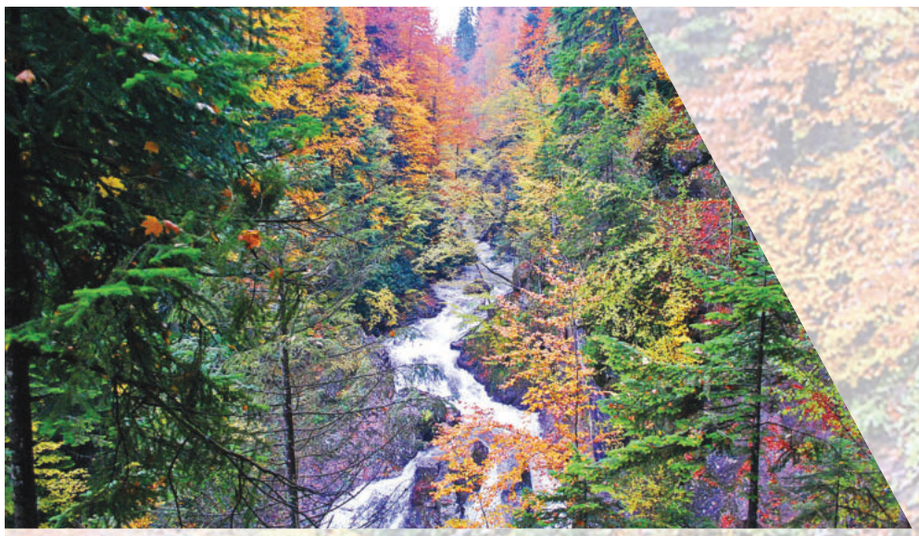
Yenice-Zonguldak demiryolu hattının Kayadibi mevkiinde yer alır. İran Şahı Pehlevi'nin hanımı Süreyya'nın adına ithafen bu isim verilmiştir. 1960'lı yılarda ülkemizi ziyaret eden İran Şahı'nın hanımı Süreyya, trenle seyahatleri esnasında Yenice'den geçerken burada mola vererek kahvaltı yapmışlardır. Yenice Orman İşletmesi'nin Kayadibi İşletme Şefliği sınırları içinde güzide bir mesire yeridir.

Fındıkaltı Dinlenme Tesisleri

Yenice Orman İşletmesi'nin İncedere Şefliği içerisinde, ilçeye 17 km. mesafededir. Tesis, Orman İşletmesi tarafından inşa edilmiştir. İlçe halkının hafta sonu tatillerini geçirmek için tercih ettiği bir mesire yeridir.

Gökpınar Dinlenme Tesisleri

Yenice Orman İşletmesi tarafından inşa edilen orman içi dinlenme tesislerindendir. Kavaklı Orman Serisi içinde, Gökpınar Yaylası olarak adlandırılan orman zirvesinde yer alır. Bu seride 4 hektarlık bir alanın Arberatum (Açık Hava Orman Müzesi) sahası olarak tescil edilmesiyle genellikle ormancılık alanında araştırma yapan yerli ve yabancı bilim adamlarının dikkatini çekmekte ve burada har yıl ormancılık alanında bilimsel çalışmalar yapılmaktadır.



Göktepe Tabiat Parkı

Geleneksel Zümrüt Yenice Göktepe Şenlikleri'nin yapıldığı Göktepe Tabiat Parkı (Göktepe Yaylası), Yenice'nin en güzide ve halk tarafından özellikle yaz ayları boyunca dinlenmek ve piknik yapmak üzere tercih edilen, orman içi sayfiye yeridir. İlçe merkezine 9 km. mesafededir.

Yaylalık Dinlenme Tesisleri

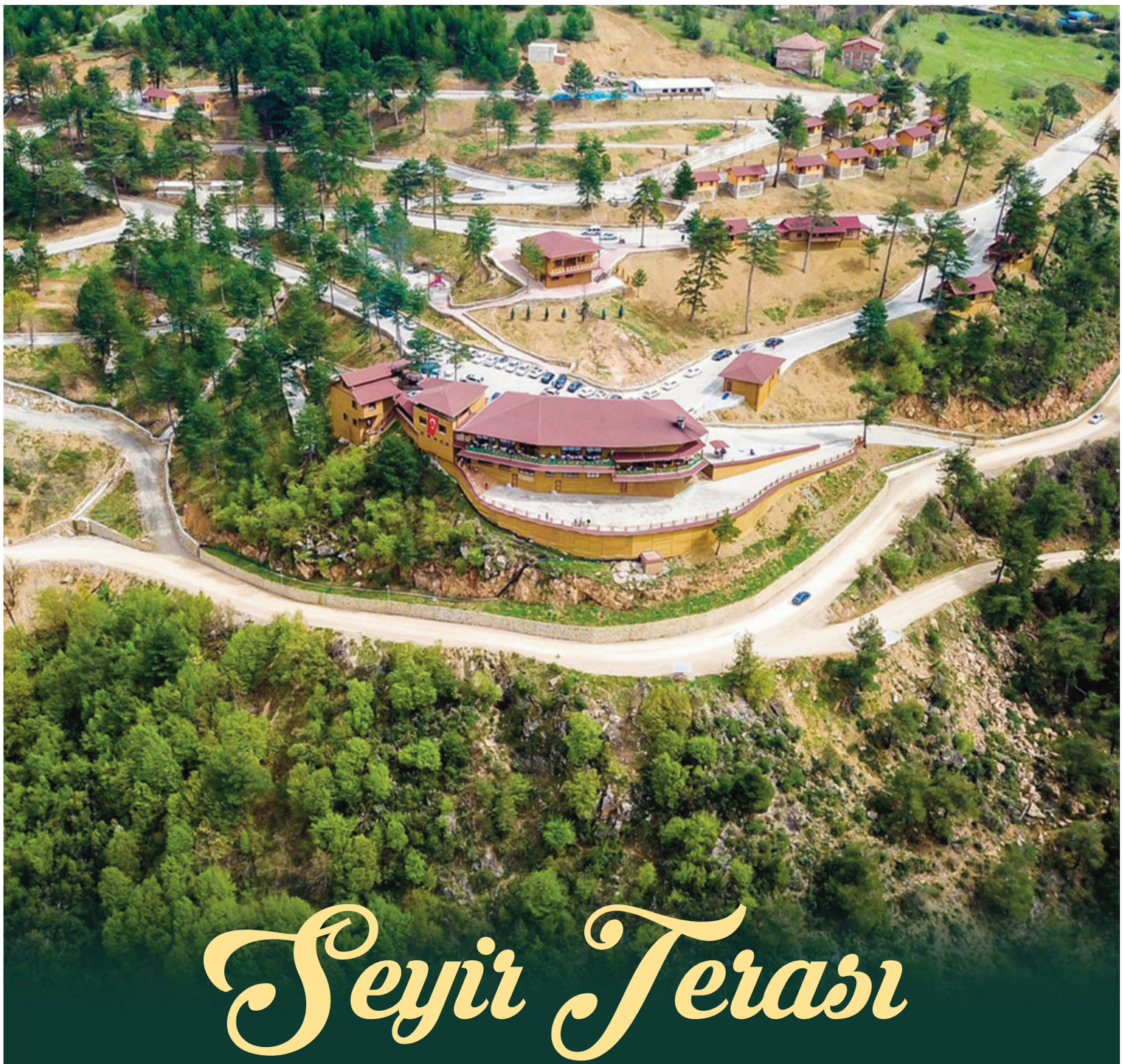
Yenice Orman sınırlarının içinde yer alan Araştırma Ormanı'nın Salavattepe serisinde yer alan ve Araştırma Şefliği binasının olduğu alanda Orman Bakanlığı tarafından 14 yataklı bir otel inşaatı tamamlanmak üzeredir. Bu yatırım aynı zamanda orman turizminin altyapısını oluşturacak niteliktedir.

Acısu

Böbrek ve romatizma hastalıklarına şifa niyetiyle kullandıkları acısu kaynaklarından en bilineni, Sarıot Orman Bölgesinde, Yenice-Salavattepe orman yolu üzerinde yer alır. Yenice'ye 30 km.'dir. Burada Orman İdaresi tarafından yıllar önce yapılan beton barınaklar mevcuttur. Çevre ile ve ilçelerden gelerek burada şifa arayanların sayısı hayli fazladır. İçildiğinde böbrek taşlarının düştüğüne, sıcak su banyosu yapıldığında romatizma hastalığını iyileştirdiğine inanılır. Yine Yenice İncedere orman serisi Kaptan mevkiinde ve Yamaç Köyü'nde aynı özellikte iki adet acısu kaynağı bulunur.

Şeker Kanyonu

Karabük-Yenice karayolunun 3. kilometresinde yer alan Şeker Mevkiinde başlayan kanyonun toplam uzunluğu 6.5 km. olup, 2 km.sinde yol geçmekte ve 2.km.sinden sonra 4.5 km. canyoning yapmaya uygun olan bu alanda yer alan zorlu geçişler ve daralmalar vardır. Bazı yerlerde yüzmek zorunlu hale gelmektedir. Kanyon yüksekliği 100 metreden başlayıp 250 metreye kadar yükselmektedir. Kanyonun kayaları, kaya tırmanışları için uygun bir yapıya sahiptir.



Seyir Terası

Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı ve çalışma kadrosu tarafından düşünülen dev projenin startı 01 Aralık 2014'de verildi. 70 bin metrekarelik bir alan üzerine kurulan Seyir Terası, Batı Karadeniz'in en görkemli terası. İçinde restaurant, kafeterya, 2 müze, mescit, konferans salonu ve 27 bungalov bulunan proje yaklaşık 12 milyona mal oldu. Yenice Şehir Merkezine sadece 3 km mesafedeki dev tesis, 50'ye yakın kişiye istihdam alanı oluşturdu. Belediyenin öz sermayesi ile gerçekleştirilen projeye 1.5 milyon proje yardımı alındı ve BAKKA 2 yıl üst üste hibe proje desteği sağladı. İşçiliği tamamen Yenice Belediyesi tarafından gerçekleştirilen proje, 2017 yılının ikinci yarısında kısmen bitirilerek hizmete sunuldu. Ihlamur Teras Limitet Şirketi tarafından işletmeciliği yapılan Seyir Terası, yerli-yabancı birçok konuğu ağırlamakta. Projenin fikir sahibi ise Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:53 Page 29

Yenice'de KIŞ

NASIL GİDİLİR?

✔ Yeşil Yenice'ye ulaşmak için birkaç alternatif var; Karayolundan ve demiryolundan...

✔ Ankara-Zonguldak arasında haftanın belirli günlerinde TCDD tarafından düzenlenen karşılıklı tren seferleri ile ilçeye demiryolunun konforuyla ulaşmak oldukça basit ve ucuz. Ankara'dan yaklaşık 350 km ve Zonguldak'tan yaklaşık 65 km mesafedeki Yeşil Yenice istasyonu ilçenin içinde denilebilir.

✔ Karayoluyla Yenice'ye ulaşmak isteyenler de iki yönden ulaşabilir. Yenice'ye Zonguldak'tan direkt otobüs seferleri mevcut. Kendi aracıyla gelecekler ise Zonguldak-Devrek yolunun Gökçebey ayrımından Yenice yoluna girmeleri gerekli. Ayrımdan sonra Yenice'ye 15 dakikada ulaşmak mümkün.

✔ Diğer bir yön ise Karabük üzerinden Yenice'ye ulaşmak. Karabük-Yenice arasında düzenli otobüs seferleri yapılıyor. Bu yol, Karabük'ten sonra yaklaşık 33 km.

✔ İstanbul ve Ankara'dan Yenice'ye, Yenice'den de hem Ankara'ya hem de İstanbul'a direk otobüs seferleri bulunmaktadır. Bu seferlerden de faydalanarak Yenice'ye gelinebilir.

✔ Hava yoluyla gelmek de mümkün aslında Yenice'ye. Tabii bunun için bir helikoptere ihtiyacınız olacak:)

✔ Ayrıca Yenice'ye 45 km uzaklıktaki Çaycuma ilçesinde özel ve küçük uçakların inebileceği bir minik havaalanı var...

✔ Yenice'ye hangi yolla gelirseniz gelin, daha Yenice'ye girmeden yeşilin kokusunu alacaksınız, doğanın sizi kucakladığını ve içine doğru çektiğini hissedeceksiniz.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:53 Page 30

EREĞLİ BELEDİYESİ ÇİLEĞİNE SAHİP ÇIKIYOR

Ereğli Belediyesi, Osmanlı Çileği üretimini yaygınlaştırmak için kendi ürettiği 2 bin 500 fideyi halka ücretsiz dağıttı.

Rengi, aroması ve kokusu ile diğer çilek türlerinin en lezzetlisi kabul edilen ve Kdz. Ereğli'de yetişen Osmanlı Çileği'ne sahip çıkmak, üretimini artırmak için harekete geçen Kdz. Ereğli Belediyesi, halka 2 bin 500 adet ücretsiz fide dağıtımı gerçekleştirdi.

Belediyenin Delihakkı'da bulunan tesislerinde üretilen fidelerin dağıtım töreninde konuşan Belediye Başkanı Halil Posbıyık, Osmanlı Çileği'nin Ereğli'nin simgesi olduğunu belirterek, üretimin daha da artırılması için ellerinden geleni yapacaklarını söyledi. Çalışmalarına başladıkları Ata Tohumu Projesi'nde de başarılı olacaklarına inandıklarını belirten Başkan Posbıyık, konuşmasında şu sözlere yer verdi; "Çilek bizim simgemiz. Çok büyük paralar kazanamazsak, o bizim kabahatimiz. Pazarlamayı ve ekim alanlarını genişletemediğimiz için oluyor bu iş. 1994 yılında Çilek Derneği'ni kurduğumuz zaman çok heyecanlıydım. Tekel Genel Müdürü'nü çağırmıştık. AKM binasında toplantı yaparken Tekel Genel Müdürü 'Siz üretin, yetiştirin. Bütün likörlerimiz satılmıyor ama çilek likörü rekor kırıyor, yetiştiremiyoruz, çilek yetmiyor' demişti. Hiç unutmuyorum o sözleri. Sonra salonda 'Bu çilek nasıl çoğaltılır diye?' tartışılmaya başlandı. Herkes bilimsel laflar ederken, arkadan çilek üreticisi şalvarlı bir kadın, kendisini de tanıyorum, yöremizin şivesiyle 'Siz ne kavga ediyonuz, boyuna konuşup duruyonuz, la bizde fide yok, Osmanlı Çileği fidesi kalmadı ki, hep yozlaştı fidele, komşular birbirimizden çalıyoz fideyi, fideyi ele geçiremiyoruz ki' dedi. Ben o zaman meseleyi anladım, konu anlaşılmıştı. Osmanlı Çileği fidesi azdı. O dönemde Ziraat Odası Başkanı Adil Pulat'ın Belen tarafında 8 dönüm yeri vardı, orada başladık fide üretimine Ancak çok başarılı olamadık. Neticede biz hala aynı noktadayız, çilek fidelerinin yoğunlaştırılması lazım. Şimdi doğal üretime geçtik. Delihakkı'da büyük bir seramız var. Orada ata tohumu elde etmeye çalışıyoruz, fide için ayrı bir alan ayırdık. Mühendis arkadaşlarımız çok büyük bir gayretle çalışıyorlar. Amacımız ata tohumu üretmek ve ücretsiz olarak köylümüze, halkımıza dağıtarak üretimi teşvik etmek. Bunu başaracağımıza inanıyoruz. Osmanlı Çileği fidelerini yetiştirmek için ayırdığımız alanda bu yıl 2 bin 500 adet Osmanlı Çileği fidesi ürettik. Şimdi bu fideleri, müracaatlarını aldığımız halkımıza ücretsiz olarak dağıtıyoruz. Çiftçilerimizin bu fideleri dikerek üretimi artırmaları en büyük gayemiz. Hayırlı uğurlu olsun."

Başkan Posbıyık, daha sonra 10'ar fidelik paketleri temsili 10 kişiye dağıttı. Fide dağıtım törenine Belediye Meclis Üyeleri, Belediye Başkan Yardımcısı Atilla Bulak, Temizlik İşleri ve Park Bahçeler Müdürü Sezgin Okumuş ve ilgili ekip katıldı. Daha sonra fidelerin dağıtımı Cumhuriyet Halk Evleri'nde gerçekleştirildi.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:53 Page 31

ABANA HAYALLERİNİ YAZILARLA, ŞİİRLERLE VE RESİMLERLE ANLATTILAR

Abana Belediyesi tarafından ilçenin kültür ve turizm açısından tanıtılması ve öğrencilerin ilçelerine karşı aidiyet duygusunun gelişmesi amacıyla "Abana" temalı resim, şiir ve kompozisyon yarışması düzenlendi.

Abana Belediye Başkanı Yunus Akgül, Atatürk İlk ve Ortaokulu ile İnönü Anadolu Lisesi'nde düzenlenen programda öğrencilerle bir araya geldi. Dereceye giren öğrencileri tebrik eden Başkan Akgül, yarışmalara gösterdikleri ilgilerden dolayı da ayrıca teşekkür etti.

Benzer etkinliklerin çoğaltılması noktasında her zaman katkı vermeye hazır olduklarını da vurgulayan Akgül, "Uzun bir süredir korona virüs salgını nedeniyle okullarından ayrı kalan öğrencilerimizin moral ve motivasyonunu sağlayan etkinliklerle desteklenmesi noktasında belediye olarak üzerimize düşen görevleri yapmaya hazırız. Yarışmaya katılan, dereceye giren tüm öğrencilerimize teşekkür ediyor, eğitim öğretim hayatlarında başarılar diliyorum." ifadelerini kullandı.

Ödül törenine Başkan Yunus Akgül'ün yanı sıra, İlçe Milli Eğitim Müdürü İbrahim Hakkı Yeğin, Belediye Kültür Sosyal İşler Müdürü Şengül Yaşar, okul idarecileri ve öğretmenleri ile öğrenci velileri katıldı.

Resim, şiir ve kompozisyon dalında dereceye giren öğrenciler:

Kompozisyon dalında:

1. Esma Özdemir
2. Bahadır Hamza Turan
3. Şevval Sakallıoğlu

Resim dalında;

1. Ceren Türker
2. Nehir Şensoy
2. Rabia Irmak Kalafat
3. Begüm Kaya

Şiir dalında;

1. Asya Nisa Yiğitsoy
2. Sinem Çelebioğlu
3. Yunus Emre Çanakçıoğlu

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:53 Page 32

BEŞ BİN YILLIK SANAT DÜNYA'YA PAZARLANACAK

Hititler ve Frigler döneminden günümüze kadar ulaşan, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde de geçen Kastamonu'nun Coğrafi İşaretli ürünü Taş Baskı Sanatı, tasarımcılar tarafından güncellenerek yenilenmiş yüzüyle dünyaya pazarlanacak.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 33

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı (KUZKA) tarafından uygulamaya konulan Şehir Tanıtımı ve Markalaşma Sonuç Odaklı Programı kapsamında, bölgedeki geleneksel üretim yöntemleri ile üretilen ve yöresel değere sahip ürünlerin markalaştırılması ve tanıtımlarının yapılması amacıyla çalışmalar başlatıldı. Bu kapsamda Kastamonu Sanat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi'nin "Taş Baskı Kastamonu Sanat Kadın Kooperatifi ile Hayat Buluyor" projesine, KUZKA tarafından ürün tasarımı danışmanlık desteği sağlandı. Proje kapsamında Kastamonu'nun geleneksel ürünlerinden olan Taş Baskı çeşitlendirilerek, özgün ve ön plana çıkacak ürünlerin üretilmesi sağlanacak. Bu sayede Frigya ve Hitit döneminden günümüze kadar ulaşan, Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde de geçen Kastamonu'nun Coğrafi İşaretli ürünü Taş Baskı Sanatı, tasarımcılar tarafından yeniden tasarlanarak dünyaya pazarlanacak. Tasarımcılar tarafından özellikle kadın kooperatiflerine yönelik verilen eğitimler sayesinde, yöresel ürünlerin mevcut kullanım alanları ile ürün çeşitlerinin belirlenmesi, ürün çeşitlendirme önerilerinin sunulması ve yeni baskı tasarımlarının oluşturulması hedefleniyor.

"Kadınlarımız aldıkları eğitimlerle yeni motifleri ve yeni desenleri hayata geçirecek"

Kadın kooperatifine verilen taş baskı eğitim ve danışmanlık hizmetiyle yeni motiflerin ve desenlerin hayata geçirileceğine dikkat çeken KUZKA Genel Sekreteri Dr. Serkan Genç, "Şehir Tanıtımı ve Markalaşma Teknik Destek Programı kapsamında şehirlerin cazibesinin arttırılması ve markalaşmasına yönelik çalışmalar yürütmekteyiz. 2020 yılı teknik destek programımız kapsamında da geleneksel ürünlerin yöresel değerlerinin korunmasına ve geliştirilmesine yönelik bir önceliğimiz söz konusuydu. Bu program kapsamında kadın kooperatifimiz tarafından taş baskıya yönelik proje başvurusu yapıldı ve Ajansımız tarafından desteklenmeye hak kazandı. Biz de bu proje kapsamında danışmanlık hizmeti sağlıyoruz. Özellikle Kastamonu'nun yöresel motiflerinin de kullanıldığı bu taş baskıya son dönemde ilgi arttı. Bizim de sağlamış olduğumuz bu danışmanlık hizmeti kapsamında tasarım odaklı düşünme mantığı eğitimi alan kadınlarımız, taş baskıya ait yeni motifleri ve yeni desenleri hayata geçireceklerdir" dedi.

"Kastamonu'yu yansıtacak tasarımlarla farklı ürünler üretme yolunda adımlar atmaya başladık"

Çalışma hakkında bilgiler veren Kastamonu Sanat Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Yönetim Kurulu Üyesi Hüsniye Öztürk ise, "Uzun zamandır taş baskı kursu veriyoruz. Severek yaptığımız tarihi ve geleneksel bir sanatımız. Düşündük ki bunda farklı bir yeniliğe ihtiyacımız var. Zaten taş baskı, ev tekstili üzerinde her alanda kullanılabilen bir sanatımız. Başta sofra bezi olarak başlamıştır ama artık ev tekstili alanında her yerde görülüyor. Bizlerde taş baskıyı yemek takımları haline getirdik. Ama yine de aradığımız bu değildi, daha farklı bir şey arıyorduk. Biz de KUZKA ile görüştük ve 'taş baskıda farklılık istiyoruz' dedik. Çarşıya gidip dolaştığınızda her yerde aynı baskıların görülmesi artık sıradan geliyor. Çünkü bu, ne gençlerin ne de yaşlılarımızın artık dikkatini çekmiyor. KUZKA da sağ olsun bizlere bir eğitim programı hazırladı. Tasarımcılar gelip bizlere eğitim verdi. Biz, şimdiden kendimizi 1 adım önde görmeye başladık. Çünkü bizlerle gerçekten çok güzel bilgiler paylaştılar. Bundan sonrasında da taş baskıda geleneksel dokuyu bozmadan her haliyle Kastamonu'yu yansıtacak tasarımlarımızla farklı ürünler üretme yolunda adım atmaya başladık" diye konuştu.

"Hititler ve Frigler dönemine kadar gitmek istiyoruz"

Taş baskı tarihinin 1700'lü yıllara dayandığına dikkat çeken Öztürk, "Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde bile yer almış bir sanatımız. Ama günümüze kadar hep aynı şekilde gelmiş, belki boya yapım şekilleri farklılık göstermiş. Ama temel teknik hep aynı, negatif baskı, pozitif baskı dediğimiz baskının dışına çıkamamış. Bizler de aldığımız eğitimlerle Kastamonu'nun en eski tarihini yansıtmak istiyoruz. Yani Kastamonu'nun 100 yıl önceki tarihinden bahsetmiyoruz, Hititler olsun, Frigyalılar olsun, bu tarihlere gitmek istiyoruz. Hem eskiyi hem de yeniyi ele alarak yeni çalışmalar yapmak istiyoruz. Kişi baktığı zaman bir örtüye, örtü olarak değil sanat eseri olarak görüp satın alsın. Bu Kastamonu'nun sanatı diyebilsin istiyoruz" dedi.

"Gitgide kullanımı azalan taş baskıyı yeniden canlandırmak istiyoruz"

Taş baskı eğitimi veren Tasarımcı Kübra Köprülüoğlu Aşanlı da şunları kaydetti; "Biz burada kooperatif üyelerimize taş baskı üzerine tasarım eğitimi verdik. Taş baskı, tarihimizde çok önemli olan sanatlarımızdan bir tanesi. Maalesef birçok geleneksel sanatta olduğu gibi taş baskının da kullanımı gitgide azalmış. Bizim amacımız bu sanatı tekrar güncellemek, hayata kazandırmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak. Kültürün geçmişle olan bağlarının sürekliliği ve gelecek kuşaklara aktarımı çok önemli olduğu için bunu günümüzde, olduğu haliyle yapamıyoruz maalesef. Gelecek nesillere aktarmak için güncellememiz gerekiyor. O yüzden bu eğitimin içeriğinde bunları araştırdık ve bunlar üzerinde çalıştık. Umarım bundan sonra Kastamonu'da yapılan bu taş baskı daha çok hayatın içerisinde belki de Dünya'da farklı örneklerinin gösterilebileceği bir yere ulaşabilir. Frigyalılardan Hititlere, Hititlerden Makedonya'ya, Rumlardan Pontuslulara kadar aslında ele alabileceğimiz bir tarihi serüvene sahip. Dolayısıyla o zamana ait desenleri de bugünlerde görebilmemiz mümkün. Bu kalıpların içerisinde farklı farklı dönemlere ait izler taşıyan desenler bulunuyor. Bunların yeniden bir araya gelip farklı ürünler halinde sunulması kültüründe aynı zamanda bir değer olarak paylaşılmasını sağlıyor."

Öte yandan KUZKA, 2020 Yılı Şehir Tanıtımı ve Markalaşma Teknik Destek Programı kapsamında sağlanan "Taş Baskı Özgün Tasarım Danışmanlığı, Eski Tasarım Nesnelerinin Yorumlanması Danışmanlığı ve Eğitimi" projesi desteğiyle Kastamonu'ya ait yöresel değer taşıyan 10 ürün veya ambalaj tasarımı da kooperatife kazandırılmış oldu.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 34

GÖYNÜK'ÜN İKİ ÜRÜNÜ DAHA TESCİLLENDİ

Geçtiğimiz yıllarda tescillenen ve Bolu'nun ilk tescilli ürünü olma unvanını taşıyan 'Göynük Tokalı Örtüsü 'nün ardından, Göynük'ün iki ürünü daha Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillendi.

Göynük Belediyesi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği ve Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı Bolu (YÜCİTA) iş birliğinde yürütülen çalışmalar neticesinde 'Göynük Dik Börek' ve 'Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı' Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alarak tescillendi. Böylelikle Göynük'ün tescilli ürün sayısı da 4'e çıkmış oldu.

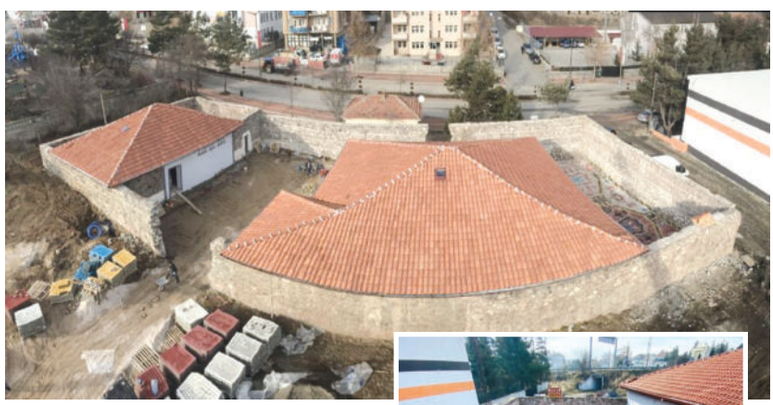
Göynük Belediye Başkanı Ahmet Çankaya konuyla ilgili yaptığı açıklamada; "Katma değeri yüksek ekonomik modele geçmek, bu ülke için de bizim için de çok büyük bir değerdir. Ülkeler ve şehirler artık daha fazla katma değer sağlamak, daha fazla zenginleşmek için patentler, markalar, coğrafi işaretlere büyük önem veriyor. Bizde Göynük Belediyesi olarak yaptığımız çalışmalarla hem yöremizin ürünlerini koruma altına alıyor, hem de ekonomiye kazandırmaya çalışıyoruz. Şu ana kadar 4 tescil yaptık, tescil elbette önemli, ancak asıl önemli olan bunları markalaştırmak ve daha fazla para kazanmak" diye konuştu.

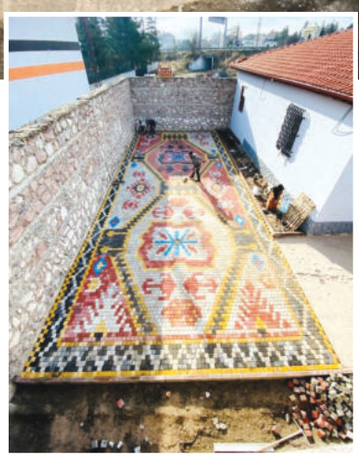
BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 35

KENT MÜZESİNDE ÇALIŞMALAR DEVAM EDİYOR

Tarihi Cezaevi Kent Müzesi oluyor. 1900'lerde inşa edilen Gerede Cezaevi ekonomik ömrünü tamamlaması sebebiyle Adalet Bakanlığı'nın uygulaması kapsamında 2012 yılından itibaren mahkûm almayarak 2013 yılında resmi olarak kapatılmıştı. Tarihinde; Milli Mücadele Komutanlarından Hüsrev Gerede'den, Gazeteci-Yazar Merhum Mehmet Şevket Eygi'ye kadar birçok ismi ağırlayan tarihi cezaevi artık Gerede Kent Müzesi olarak İlçeye hizmet verecek.

Gerede Belediyesi tarafından eski cezaevinin bulunduğu alana yapılacak kent müzesi için çalışmalar devam ediyor. Doğu Marmara Kalkınma Ajansından alınan yaklaşık 600 bin TL hibe ve Belediye bütçesinden sağlanacak yaklaşık 600 bin TL ile gerçekleşecek proje İlçenin prestij projelerinden olması bekleniyor. Çalışmalar kapsamında kent müzesinin yapılacağı alanda bulunan bahçe içerisinde renkli küp taşlar ile kilim dokuması işlemesi ile çevre düzenlemesi yapılıyor. Ayrıca alanda bulunan iki binada tadilat ve tamirat çalışmaları devam ediyor. Çalışmaların ilkbahara kadar tamamlanması planlanıyor.





Yapılacak tadilat ve tamirat işlemleri kapsamında; 4 adet sergi salonu, kafeterya ve dolaşım sergi alanlarının bulunacağı müzede toplam 314 m2'lik alanın tadilat edilmesi ve 3 bin 424 m2 arsanın açık alanlarının düzenlenmesi planlanıyor.

Her projesini sahaya inerek yakinen takip eden Gerede Belediye Başkanı Mustafa Allar, Kent Müzesinde yapılan çalışmaları da yerinde inceleyerek ekiplerden bilgi alıyor.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 36

DÜNYA

DİDEM ERYAR ÜNLÜ

Yakın Plan

TEMİZ ENERJİ İLE KÖMÜRE, YAĞMUR SUYU İLE KURAKLIĞA MEYDAN OKUYOR

Çaycuma, Batı Karadeniz'in hemen kıyısında, Zonguldak'ın bir ilçesi. Merkez nüfusu 27 bin 500 olan ilçenin, toplam nüfusu köyleriyle birlikte 90 bini aşıyor. Yüzde 70'i ormanlarla kaplı olan Çaycuma'nın içinden bir nehir geçiyor. Ama bu Anadolu ilçesinin asıl özelliği ülkemizi tehdit eden su krizini çok önceden görerek, buna çözüm üretmiş olması. Çözüm ürettiği tek konu, su krizi değil aslında...

Çaycuma'nın tüm Türkiye'ye örnek olacak çalışmalarını, "Hedefimiz net: Çaycuma Belediyesini kendi kendine yeten iklim dostu bir belediye yapmak, ilçemizin karbon ayak izini olabilecek en düşük noktaya çekmek, Çaycuma'nın eşsiz doğasını koruyup, hiç bozulmadan gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak. Yedi yıldır bu hedeflerle çalışmalarımızı yürütüyoruz" diyen Çaycuma Belediye Başkanı Bülent Kantarcı'dan dinledim.

Tüm yapılar yağmur suyu toplama sistemi kurmak zorunda

"Kuraklık, süregelen çok büyük bir sorun ve biz bunu çok önceden gördük. Tüm planlamalarımızı bu öngörüye dayalı olarak yaptık. Krizi önlemenin en önemli yollarından birinin tasarruf olduğu bilgisinden hareketle su şebekesinde var olan kayıp kaçakların önlenmesi için önemli yatırımlar yaptık, vatandaşlarımızı bilgilendirerek her alanda tasarruflu yaşamaya çağırdık. Yaşadığımız Zonguldak Bölgesi, Rize'den sonra ülkenin en yoğun yağış alan bölgesi. Bu potansiyeli değerlendirmek üzere yaptığımız araştırmalardan sonra harekete geçtik ve Belediye Meclisimizden "Yağmur Suyu Toplama ve KullanmaYönetmeliği" çıkardık. Bu yönetmelikle yeni yapılacak tüm yapılarda yağmur suyu toplama sistemini kurmayı zorunlu hale getirdik Yağmur suyu kullanan vatandaşlarımızın şehir şebeke su bedelini yüzde 30'a varan oranlarda ucuzlatarak, su maliyetini toplamda yarı yarıya azalttık."

Burgu türbin ile Filyos Nehri'nden elektrik üretiyor

İklim krizini önlemenin en etkili yolunun fosil yakıtları terk edip, yenilenebilir kaynaklardan temiz enerji elde etmek olduğunu biliyoruz. Bu doğrultuda önemli projeler geliştirdik. Bunlardan birincisi, kentin tam ortasından geçen Filyos Nehri'nin potansiyel gücünden yararlanmak için geliştirdiğimiz Arşimet burgu türbini ile elektrik üretimi projesi oldu. Geçtiğimiz günlerde ihalesini yaptığımız bu sistemi tümüyle doğa dostu olduğu için tercih ettik. Helezon şeklindeki bir burgu, suyun akış hızıyla dönerek elektrik üretiyor. Basınç altında çalışan geleneksel HES'lerden farklı olarak, su alma yapısından geçerek içine giren hiçbir su canlısına zarar vermeyen sistem, başta balıklar olmak üzere tüm canlılar için tam bir koruma sağlıyor. Bu alandaki ikinci projemiz

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 37

güneş enerjisinden elektrik elde edilmesi. Belirlediğimiz üç noktada, güneş tarlalarının kurulumuna yakın zamanda başlama arzusundayız."

Halkın ortak olacağı enerji kooperatifi kuracak

"Zonguldak bir maden bölgesidir. Toplumda kömür kültürü çok yaygındır. 'Kömür memleketinde kömür yanar' denerek, ilimizde çok sayıda kömürlü termik santral kuruldu. Ülkemizin en büyük kömürlü santralleri kentimizin sınırları içinde faaliyet gösteriyor. Çok büyük oranda ithal kömüre dayalı olarak çalışan bu santraller tükettiği 10 milyon tona yakın kömürle hem doğa, hem de insan sağlığı üzerinde olumsuz etki yaratıyor. Biz, belediyemizin enerji ihtiyacını karşılayıp, kendi kendine yeten bir belediye olmasını sağlamak için planladığımız projeleri, bir örnek olarak ortaya koyacağız. Türkiye'de bu konuyla ilgili mevzuat sorunları var. Onlar giderilince de, tüm halkımızın katılımına açık olarak kuracağımız enerji kooperatifleriyle, daha büyük tesisler kuracağız. Böylece Çaycuma'yı büyük ölçüde temiz enerji üreten bir kent haline getirirken yerel kalkınmaya da hizmet edeceğiz."

Çaycuma nüfusuna oranla ülkenin en uzun bisiklet yoluna sahip kenti

"İklim dostu belediyecilik uygulamalarının ilk adımını, kendisi de bir fosil yakıt olmasına karşın, en azından partikül madde yaymadığı gibi çok daha düşük emisyon değerlerine sahip olan doğal gazı yaygınlaştırarak attık. Diğer yandan sıkı denetimle niteliksiz kömür kullanımını engelleyerek çok kısa sürede, havası tertemiz bir Çaycuma yarattık. Çaycuma ölçeğine göre geniş yayalaştırılmış alanlar oluşturduk. 20 kilometreye yakın bisiklet yolu yaptık ve Çaycuma nüfusuna oranla ülkenin en uzun bisiklet yoluna sahip kenti haline geldi. Mevcut minibüs esnafıyla dayanışma içinde ÇOMBÜS adıyla bir sistem kurarak toplu taşımayı özendirdik. Filyos Nehri'nin sedde içine alınmasıyla kazanılan alanları tamamen yeşil alan olarak koruduk. Kolay ulaşılabilen çok büyük bir pazaryeri yaparak, hem üreticilerimizi destekledik, hem de kentin gıda güvenliğinin sağlanması için adımlar attık. Sonuçta kolay ve rahat yaşanan, stres barındırmayan bir kent çıkardık ortaya."

BÖLGENİN ATIK TOPLAMA LİSANSINA SAHİP TEK YEREL YÖNETİMİ

"Başta ambalaj atıkları olmak üzere kâğıt, plastik, cam, metal atıklarını kaynağında ayrıştırarak toplamaya başladık. Atık stoklama, ayrıştırma ve paketleme tesisi kurduk. Yılda 1 milyon kilograma yakın atık toplayan ve bunları presleyerek geri dönüştüren tesisimiz, aldığı belge ile Çaycuma Belediyesi'ni, bölgenin atık toplama lisansına sahip tek yerel yönetimi haline getirdi."

Kaynak: Dünya Gazetesi
Didem Eryar Ünlü

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 38

EREĞLİ'DE KADIN KOOPERATİFİ KURULUYOR

Kadınlara istihdam kapısı açmak, kadın üreticileri bir araya getirmek, pazarlama yöntemlerini geliştirmek ve yöresel ürünlerin marka haline gelmesini sağlamak amacıyla Kdz. Ereğli Belediyesi'nin desteğiyle kadın kooperatifi kuruluyor. Kooperatifin kuruluşu için süreç başladı, kooperatif binası hazırlandı. Üretim için ön hazırlıklar sürüyor. Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, kooperatifle ilgili ilk açıklamayı, Ocak ayı Meclis Toplantısı'ndaki gündem dışı konuşması sırasında yaptı.

Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, Ocak ayı Meclis Toplantısı'nda gündem dışı yaptığı konuşmada, belediyenin desteğiyle bir kadın kooperatifi kurulduğunu açıkladı. Kooperatif, kadınlara istihdam imkânı yaratmayı, kadın üreticileri bir araya getirerek güç birliği yapmalarını, pazarlama ortamı oluşturmayı, şehirde yetişen ürünlerin marka haline getirilmesini hedefliyor.

Kooperatifin kuruluşu için gerekli başvuru süreci başlatıldı. Yönetim ve denetim kurulu üyeleri belirlendi. Kooperatif binası hazırlandı, üretim için ön hazırlıklara başlandı. Kdz. Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık konuyla ilgili şunları söyledi; "Bir Kadın Kooperatifi kuruluyor. Kadınlar bu kooperatif bünyesinde üretim yapacaklar. Kooperatifin bütün hazırlıkları yapıldı, çalışmalar tamamlanmak üzere. Bütün köylerde ve şehirde üretim yapan kadınları bir araya getireceğiz. Şimdiden ön üretim çalışmaları yapmaya başladılar. Orasının para kazanmak isteyen, evine ekmek götürmek isteyen kadınlara büyük bir istihdam kapısı olacağına inanıyorum. Yönetim Kurulu'na giren ve bu arkadaşlarımıza yardım eden herkesin büyük inancı bu."

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 39

"100 YILIN IŞIĞINDA KARADENİZ EREĞLİ" KİTAP OLDU

Kdz. Ereğli'nin Kurtuluşunun 100. yılı etkinlikleri kapsamında Kdz. Ereğli Belediyesi tarafından gerçekleştirilen "100 Yılın Işığında Karadeniz Ereğli" e-sempozyumunun sunumları kitaplaştırıldı. Böylece Ereğli, arkeolojiden ekonomiye, siyasetten, sendikacılığa, kömürden, turizme, kültüre kadar pek çok konunun ele alındığı yeni bir kitaba kavuştu. Kitabın İngilizce baskısının çalışmaları devam ediyor.

Kdz. Ereğli, tarihe mal olacak yeni bir kitaba kavuştu. Kdz. Ereğli'nin kurtuluşunun 100. yılı nedeniyle, Kdz. Ereğli Belediyesi tarafından gerçekleştirilen e-sempozyumun sunumları kitap haline getirildi.

"100 Yılın Işığında Karadeniz Ereğli" sempozyumunda sunulan bildiriler arasında şehrin tarihine, ekonomisine, coğrafi durumuna, siyasi geçmişine, tarımsal üretim alanlarına, kömüre, çeliğe, sanayi üretimine, çevreye, sosyal yapıya, arkeolojik değerlere ilişkin çeşitli konular yer alıyor. Kitapta, yerel tarihçilerin, araştırmacıların, gazetecilerin, ulusal ve uluslararası düzeyde konuyla ilgili çalışmaları olan öğretim üyelerinin bildirileri bulunuyor. İlk aşamada Türkçe basılan kitabın İngilizce baskısı için çalışmalar sürüyor. Kitap, üniversitelerin tarih bölümlerine ve büyük kütüphanelere de ulaştırılıyor.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 40

MODERN SANAYİ SİTESİ START ALIYOR

Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü'nün göreve gelir gelmez eski sanayi sitesinin taşınma süreci için düğmeye basmıştı. Sürecin başlamasının ardından TOKİ ve DTSO ile yapılan protokoller kapsamında arsa devri için imzalar atıldı.

Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü ile Çevre ve Şehircilik Bakanı Murat Kurum arasında TOKİ tarafından yapılacak olan Modern Sanayi Sitesi için yapılan protokolün ardından ikinci bir adım daha atılarak TOKİ'ye arsa devri gerçekleştirildi. Yaklaşık 70 dönüm arazi üzerinde 262 dükkândan oluşan Beslanbey mahallesinde Modern Sanayi Sitesinin inşa edilmesi için arsa devir işlemleri tamamlanarak Düzce Tapu Müdürlüğünde imzalar atıldı.

Arsa devir teslim töreninde Düzce Belediyesi Emlak ve İstimlâk Müdürü Ahmet Söğütdelen, Tapu Müdürü Gülsen Sağlam, TOKİ yetkilisi İsmail Can hazır bulundu. Yeni yapılacak olan Modern Sanayi Sitesi yeni yerinde daha modern imkânlarla Düzce'ye hizmet etmeye devam edecek. Taşınma işlemleri tamamlandığında, eski sanayi sitesinde kamulaştırma uygulanacak ve kentsel dönüşüm başlatılacak.

300 SOSYAL KONUT İÇİN ARSA DEVRİ YAPILDI

Öte yandan yine aynı protokol içinde bulunan TOKİ'nin 100 Bin Sosyal Konut Projesi kapsamında Merkez-Beyciler mahallesinde taşınmazın ve TOKİ'ye devri gerçekleştirildi. Böylece dar gelirli vatandaşlar için yapılacak olan 300 adet sosyal konut projesinin önünde hiçbir engel kalmadı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 41

ÜNLÜ BİLİM İNSANIMIZIN İSMİ DÜZCE'DE ÖLÜMSÜZLEŞTİ

Düzce Belediyesi Kültür Merkezinin ismi, Düzce Belediye Meclis Toplantısı Ocak ayı ikinci oturumunda alınan kararla Sosyal Psikolog - Yazar aynı zamanda Fikir Adamı olan 'Prof.Dr. Erol Güngör'ün adı verilerek Prof. Dr. Erol Güngör Kültür Merkezi olarak değişti. Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, konuyla ilgili desteklerinden ötürü meclis üyelerine teşekkür etti. Düzce Belediye Meclisi Ocak ayı birinci oturumunda gündeme getirilen Kültür Merkezinin isminin Sosyal Psikolog, yazar aynı zamanda Fikir Adamı olan Prof. Dr. Erol Güngör Kültür Merkezi olarak değiştirilmesi maddesi, belediye meclis üyelerinin oy çokluğu ile kabul edildi.

Hemen hemen bütün eserlerinde geleneği, halk, kültür, din ve şahsiyet ile yorumlamak yolunu izleyerek kaleme aldığı konularla yakın tarihe damgasını vuran Erol Güngör, özellikle İslâm ve milliyetçiliğe yönelik yorumlarıyla büyük ilgi uyandırdı.

ÖZLÜ, "GENÇLERİMİZE İLHAM OLSUN"

Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, Kültür Merkezinin isminin Prof.Dr. Erol Güngör olarak değiştirilmesine yönelik yaptığı açıklamada; "Ülkemizin yetiştirdiği büyük değerlerden biri olan Erol Güngör hocamızın toplumumuz nezdinde hak ettiği karşılığı bir nebze de olsa vermek istedik. Erol Güngör, akademik çalışmalarının yanında Türk ve İslam konularında yapmış olduğu çalışmalar, ortaya koyduğu ilmi yayınlarıyla günümüze kadar gelebilen ender değerlerimizden birisidir. Bu manada Erol Güngör'ün isminin yaşatılarak gençlerimize ilham olsun ve ülkemiz tarafından da daha fazla tanınması adına yapmış olduğumuz çalışmamıza destek veren oylarıyla bunu hayata geçiren tüm meclis üyelerimize çok teşekkür ediyorum" dedi.

BİYOGRAFİSİ;

25 Kasım 1938'de Kırşehir'de doğdu. İlk ve orta eğitimini Kırşehir'de tamamladıktan sonra 1956'da Kırşehir Lisesi'nden mezun olarak aynı yıl İstanbul Üniversitesi Hukuk bölümüne kaydoldu. Dah sonra Hukuk fakültesinden ayrılıp İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'ne kaydını yaptırdı. 1961 yılında bu fakülteden mezun oldu.

1961'de fakülteyi bitirince Tecrübî Psikoloji kürsüsünde asistan oldu. Fransızca ve İngilizce de öğrenen Erol Güngör, misafir profesör olan Hains'in asistanlığını yaptı ve onun ders notlarını Türkçeye çevirdi. Bu sırada Türkiye'de yeni bir bilim dalı olan Sosyal Psikolojiye yöneldi.

1965'te "Kelâmî (Verbal) Yapılarda Estetik Organizasyon" adlı teziyle doktor oldu.

1966'da ABD Colorado Üniversitesi'nde tanınmış sosyal-psikolog Kenneth Hammond'un daveti üzerine Amerika'ya gitti. Bu üniversitenin "Davranış Bilimleri Enstitüsü"nde milletlerarası bir ekibin araştırmalarına katıldı. Sosyal-psikoloji ders ve seminerlerini yürüttü.

"Şahıslar arası İhtilafların Çözümünde Lisanın Rolü" konulu teziyle 1970 yılında doçent oldu. Akademik çalışmalarının yanı sıra çeşitli yerlerde yazılar yazmaya devam etti.

Devlet Planlama Teşkilatı, Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı ve Kültür Bakanlığı'nın çeşitli komisyonlarında görev alan Güngör, 1978 yılında "Değerler Psikolojisi Üzerinde Araştırmalar" adlı teziyle profesör oldu. 1982 yılında YÖK tarafından Konya Selçuk Üniversitesi'ne rektör tayin edildi. Bu görevi sırasında 24 Nisan 1983'te geçirdiği bir kalp krizi sonucunda vefat etti.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:54 Page 42

GÖKÇEBEY ORGANİZE SANAYİ BÖLGESİNE KAVUŞUYOR

Gökçebey Organize Sanayi Bölgesi ön fizibilite başvuru raporu Vali Mustafa Tutulmaz başkanlığında yapılan toplantıda değerlendirilerek başvuru süreci başlatıldı. Toplantıya Vali Tutulmaz'ın yanı sıra; Gökçebey Kaymakamı Ömer Övünç Koşansu, Gökçebey Belediye Başkanı Vedat Öztürk, Ticaret ve Sanayi Odası Başkanları ve diğer ilgililer katıldı.

Gökçebey Belediye Başkanı Vedat Öztürk yapılan çalışmalar ve gelinen süreçle ilgili yaptığı açıklamada;" Gökçebey'de Organize Sanayi Bölgesi kurulması ile ilgili olarak, Zonguldak İl Özel İdaresi, Gökçebey Belediyesi, Zonguldak Ticaret ve Sanayi Odası ve Devrek Ticaret ve Sanayi Odası ile ortaklaşa yürüttüğümüz süreçte bir aşamayı daha geride bıraktık. Birlikte hazırlamış olduğumuz raporun sunumunu Sayın Valimiz Mustafa Tutulmaz'a yaptık. Valimiz sürecin her aşamasında yer aldı ve bizi yüreklendirdi.

Sunumumuz sonrasında Sanayi ve Teknoloji İl Müdürümüz Yaşar Karaman'a talimat vererek, Gökçebey OSB'nin kurulması için resmi sürecin başlatılmasını istedi. Devrek Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Haldun Hacıkulaoğlu ile birlikte hazırlanan dosyamızı Sanayi ve Teknoloji İl Müdürümüz Yaşar Karaman'a teslim ettik. Dosyamız Valiliğimizin uygun görüşleri ile Sanayi ve Teknoloji Bakanlığımıza arz edilecek. Böylece resmi süreç başlamış oldu. 3200 yeni istihdamın sağlanacağı Gökçebey Organize Sanayi Bölgesinin tüm halkımıza ve ilçemize hayırlı olmasını diliyorum" dedi...

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 43

BOLU BELEDİYESİNE ALTIN KARINCA ÖDÜLÜ

Belediyelerin şehirlerdeki yaşam kalitesini artıran projelerini teşvik etmek ve yaygınlaştırmak amacıyla Marmara Belediyeler Birliği tarafından düzenlenen Altın Karınca Ödülleri İstanbul'da yapılan törende sahiplerini buldu. Bolu Belediyesi "Ata Tohumlarımızdan Iza Buğdayı'nın Ticarileştirilerek Yerel Kalkınmaya Katkı Sağlanması" projesiyle Yerel Kalkınma kategorisinde ödüle layık görüldü.

Marmara Belediyeler Birliği (MBB) tarafından sekizincisi düzenlenen Altın Karınca Ödülleri, İstanbul'da sosyal mesafe kuralları çerçevesinde yapılan ödül töreniyle sahiplerini buldu. Belediye başkanlarına ve proje ekiplerine ödüller Marmara Belediyeler Birliği ve Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı Tahir Büyükakın tarafından takdim edildi. 381 projenin 10 ayrı kategoride yarıştığı Altın Karınca'da 41 belediyenin 52 projesi ödüle layık görüldü.

Marmara Bölgesi'ndeki belediyelerin projeleri Altın Karınca'da; yönetişim ve katılımcılık, kentsel planlama ve altyapı, çevre ve atık yönetimi, mimari ve kentsel tasarım, kültür ve sanat, sosyal hizmetler, yerel kalkınma, ulaşım ve hareketlilik, akıllı şehir uygulamaları ve afet yönetimi olmak üzere 10 kategoride ödüllendirildi.

Bolu Belediyesinin "Ata Tohumlarımızdan Iza Buğdayı'nın Ticarileştirilerek Yerel Kalkınmaya Katkı Sağlanması" projesi de Yerel Kalkınma alanında ödüle layık görüldü. Ödülü Bolu Belediyesi adına, Belediye Başkan Yardımcısı Rasim Özdemir ile BAKAB Encümen Üyesi ve Köroğlu Kooperatifi Başkanı, Bolu Belediye Meclis Üyesi Cevat Çatladı aldı.

Çatladı; " Bu daha başlangıç"

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Encümen Üyesi ve Köroğlu Kooperatifi Başkanı Cevat Çatladı, "Çok önemli bir ödül aldık. Belediye olarak bir taraftan rutin belediye hizmetlerini yerine getirirken, diğer taraftan da yerel kalkınmayı kırsaldan başlatmak adına önemli projelere imza atıyoruz. Onlardan biri; Anadolu topraklarının atası diye tabir edilen Iza buğdayının Bolu ve çevresinde hem tanıtımını yapmak, hem de üreticimize ve çiftçimize bir gelir kapısı oluşturmak amacıyla çalıştığımız projeydi. Bu ödül bizlere büyük moral oldu, bundan sonrada kurduğumuz kooperatifimizin bünyesinde çalışmalarımız devam edecek. Kültür mantarından Kızılcıklı tarhanaya, Mor patatesten Iza'ya kadar birçok ürünümüzü üreterek hem kırsal kalkınmayı sağlayacak, hem de ata tohumlarımızı yaşatacağız" dedi...

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 44

BÖLGENİN TEK TÜMÜLÜSÜ
TURİZME AÇILIYOR

Safranbolu'da Frig'lerden kalma tek Tümülüs olan Büyük Göztepe Tümülüsü'nün turizme kazandırılma çalışmaları devam ediyor.

Osmanlı'nın yaşantısı, şehir hayatı ve mimarisini yansıtması dolayısıyla "Osmanlı'nın parmak izi", "Açık hava müzesi", "Korumanın başkenti", "Kendini koruyan kent" gibi unvanlarla anılan Safranbolu'da, 7. yüzyıla ait olduğu düşünülen Büyük Göztepe Tümülüsü önemli bir turizm destinasyonu olacak.

Karabük Valisi Fuat Gürel, Frig dönemine tarihlendirilen ve bölgedeki tek Frig tümülüs olduğu değerlendirilen Büyük Göztepe Tümülüsü'nün turizme açılması için sürdürülen çalışmaları inceleyerek devam eden çalışmalar hakkında yetkililerden bilgi aldı.

Kazı Başkanı Bartın Üniversite Arkeoloji Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Şahin Yıldırım'dan tümülüs alanında yapılan çalışmalar hakkında bilgi alan Vali Gürel, "Bu tümülüs, Frig dönemine ait çok önemli bir alan, mimarisi ve büyük ölçekli olması ile dikkat çekiyor. Tarihi antik çağlara uzanan 25 metre yüksekliğindeki tümülüsteki 20 mezar ve bu mezarlarda yatan kişilere ait bulgular, oldukları yerde sergilenecek. Büyük Göztepe Tümülüsü'nün çatısının kapatılarak turizme kazandırılması ile ilgili çalışmalarımız devam ediyor" dedi.

Yapılan çalışmalarla Safranbolu'nun turizm alanında yeni bir değer kazanacağını aktaran Gürel, "Çatı projesinin tamamlanması ile birlikte hazırlayacağımız proje ile Frig döneminin yaşantısını, etnografyasını, kültürünü ve mutfağını yansıtan görseller ve animasyonlar hazırlanarak restore edilen mezarlarla birlikte gelen misafirlerin ziyaretine açılacak. Bu proje tamamlandığında Safranbolu turizmi yeni bir değer kazanacak ve bölge turizmine büyük katkı sağlayacak" diye konuştu.

Vali Gürel'in Büyük Göztepe Tümülüsü'nde gerçekleştirdiği incelemelerde, Safranbolu Kaymakamı Mehmet Türköz, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, İl Kültür ve Turizm Müdürü İbrahim Şahin, Karabük Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Bölge Müdürü Mustafa Sucu ve Kazı Başkanı Doç. Dr. Yıldırım'da yer aldı.

Büyük Göztepe Tümülüsü kazısı

Tümülüste (bir mezar ya da mezarlık içeren, toprak yığılarak oluşturulmuş tepecik) Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan alınan izinle Karabük Valiliği, Karabük Üniversitesi (KBÜ), Safranbolu Kaymakamlığı, Safranbolu Belediyesi organizasyonunda 2012'den itibaren değişik aralıklarla yapılan kazılar tamamlandı. Tümülüsün turizme kazandırılmasına yönelik hazırlanan proje, Karabük Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü'ne sunuldu. Projenin onaylanmasının ardından çalışmalara başlandı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 45

TARİHİ HAN MÜZE VE BUTİK OTEL OLACAK

Bolu'da mahkeme kararıyla yıkılmaktan kurtulan ve 200 yıllık tarihe sahip olan Katırcılar Hanı'nda restorasyon çalışmaları için ilk adım atıldı. Ünlü şair Nazım Hikmet'in de öğretmenlik yaptığı dönemde konakladığı han butik otel ve müze olarak hizmet verecek.

Bolu'da, Gölyüzü Mahallesi Şehit Kani Caddesi üzerinde bulunan ve 200 yıllık tarihe sahip olan Katırcılar Hanı için Bolu Belediyesi 2018 yılında yol genişletme çalışması nedeniyle yıkım kararı verdi. Projenin belediye tarafından Kültür ve Turizm Bakanlığı'na sunulmasının ardından Katırcılar Hanı'nın yıkılarak 7 metre daha geride yeniden yeni malzeme ile yapılma talebi koruma kurulunca onaylandı. Yıkım kararına tepki gösteren Sebilci Bolu Kültür Derneği ve Bolu Platformu konuyu yargıya taşıdı. 1 yıl süren yargılama sonucunda Bolu İdare Mahkemesi yıkım kararını iptal etti. 31 Mart seçimlerinden sonra ise yeni seçilen Başkan Tanju Özcan kararı temyize götürmedi.

Nazım Hikmet'e ev sahipliği yaptı

Osmanlı döneminde katırcıların ahırlarda hayvanlarını bıraktığı ve diğer 2 katındaki odalarda konakladığı Katırcılar Hanı, ünlü şairlerden Nazım Hikmet'e de ev sahipliği yaptı. Bolu Sultani Mektebi'ne öğretmen olarak tayin edilen Nazım Hikmet resmi kayıtlara göre görev yaptığı süre boyunca Katırcılar Hanı'nda yaşadı.

"Biz de yıkılmasını arzu etmiyorduk"

Mahkemenin yıkımı durdurma kararının ardından restorasyon için çalışmalara başladıklarını söyleyen Bolu Bele- diye Başkanı Tanju Özcan, "Eski belediye yönetimi burasıyla ilgili yıkım kararı vermişti. Bu yıkım kararı da dava konusu edilmişti. Mahkeme buranın yıkım kararının iptaline karar verdi. Biz de buranın yıkılmasını arzu etmiyorduk. Bu kararı temyiz etmedik. Doğrudur dedik. Hemen arkasından çalışmalara başladık. Burası yıllardır atıl durumda bırakılmıştı. İçi çöp doluydu. Günlerce bunun temizliğiyle uğraştık. Covid döneminde buranın rölöve, restorasyon projeleri için ihaleye çıktık. Rölöve projesi önümüzdeki ay içinde bize teslim edilecek. Anıtlar Kurulu'na onaya göndereceğiz. Onay sürecinde bir sorun yaşayacağımızı düşünmüyorum" dedi.

"Bahar aylarında restorasyon başlayacak"

Başkan Özcan, restorasyonu yapılacak olan Katırcılar Hanı'nın içinde restorasyonu, küçük bir müzesi ve birkaç tane butik odası olan bir eser olarak yaşatılacağını belirterek, "Eğer süreçler arzu ettiğimiz gibi gerçekleşirse bahar aylarında buranın restorasyonuna başlamayı planlıyoruz. Butik otel ve müze gibi değerlendirilmesi düşüncesi var. Çalışmalar ona dönük. Burada bir Nazım Hikmet odası olacak. Çünkü orada kalmış. Resmi kayıtlarda var. Onun dışında burası konaklama amacıyla kullanılmış bir han. Zaten katırcılar hanı olarak kullanılıyormuş. İçerisinde restoranı, küçük bir müzesi ve birkaç tane butik odası olan farklı bir eser olarak Bolu'muza kazandırmaya çalışıyoruz" şeklinde konuştu.

"Yaklaşık maliyet 3 milyon lira"

Restorasyon için yaklaşık maliyetin 3 milyon lira olduğunu ve özel sektörden destek alacağını kaydeden Özcan, "Buranın yapım maliyeti oldukça yüksek olacak. Bolu'daki büyük şirketlerin birisiyle ön görüşme yaptık. Onlar da buranın restorasyonuna 2021 bütçelerinden pay ayırmaya çalışacaklarını söylediler. Röleve projesi tamamlandıktan sonra kendilerine yeniden gideceğim. Bütçenin tamamı belediyeden çıkmasın düşüncesiyle inşallah özel sektörün de katkısını almaya çalışacağız. Yaklaşık maliyeti henüz çıkmadı ama tahmini 3 milyon olacak" ifadelerini kullandı.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 46

BU ŞEHİRDE TURİZM ADINA NE ARARSANIZ VAR

M.Ö. 1200'lü yıllarda Bolu Friglerin elindeydi. M.Ö. 6. asırda Persler bölgeye hâkim oldular. M.Ö. 336'da Büyük İskender Persleri yenerek Anadolu'nun birçok yeri gibi Bolu'yu da ele geçirdi. 1071 Malazgirt zaferinden sonra batıya yayılan Türkmenler 3 yıl sonra Bolu'ya yerleştiler.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 47

Bolu Yöresine Osmanlı akını ilk kez Osman Gazi tarafından başlatılmıştır. Bolu yöresinin tümüyle fethedilmesi ise Orhan Gazi döneminin ilk yıllarına (1324 – 1326) rastlar.

1324 – 1692 yılları arasında Bolu, 36 kazası olan bir sancak beyliği idi. XVI. Yüzyılda Bolu, ikinci derece Şehzade sancaklarından biri oldu. 2. Bayezit döneminde Şehzade Süleyman (Kanuni) buraya atandı. 1683-1792 yılları arasında Bolu, Voyvodalıkla yönetildi. II. Mahmut zamanında ise Mutasarrıflığa dönüştürüldü. (1811) Tanzimat sonrası Bolu; Kastamonu eyaletine bağlandı (1864). 1909 yılında ise tekrar Mutasarrıflığa dönüştürüldü.

Mondros Mütarekesi'nin yürürlüğe girmesi ve İzmir'in işgal edilmesinin ardından Bolu yöresinde ilk Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti Gerede'de örgütlendi. Bolu 1. Dünya Savaşı'nda ve sonrasında düşman işgaline uğramadı fakat maddi zarar gördü. Mustafa Kemal Paşa önderliğinde yapılan milli mücadele dönemlerinin sonunda Bolu, 10 Ekim 1923'de Mutasarrıflık devrini tamamladı ve vilayet haline getirildi.

ABANT GÖLÜ

Her mevsimin renklerini üzerinde çok güzel bir elbise gibi taşımasını bilen Abant'ta, yaz aylarında, gölün etrafında bir hamakta ya da çimenlerin üzerinde yapılan bir öğle uykusu. Kış aylarında ise, beyaz bir görüntü eşliğinde buz tutmuş bir göl manzarası. Yaprakların, yeşilden yavaş yavaş sarıya, ya da sarıdan yeşile dönüşü, göl üzerinde ki rengârenk nilüfer çiçekleri ve bahar aylarının güzelliklerini hiç çekinmeden umarsızca size sunar Abant.

Göl etrafını, ağaçlarda gezip duran sincaplar, kuşlar eşliğinde at binerek veya bisikletle gezebilirsiniz. Kış aylarında donmuş göl etrafında süslü faytonlarla turlamak ayrı bir zevk.

Abant Gölü Abant Dağları üzerinde oluşan doğal bir göldür. Tabiat Parkı florasına dahil 84 familyaya ait 332 cins, 66 tür, 147 alt tür, ve 69 varyete, toplam 672 takson ve 150 liken türü kaydı vardır. Bu taksonlardan 51'i endemiktir. Fauna bakımından da zengin olan bölgede endemik bir tür olan ve dünyada şimdiye kadar başka bir yerde kaydı bulunmayan 'küçük taraklı semender' bilinmektedir. 'Abant Fındık Faresi' ve 'Abant Alası' yöreye özgü endemik türlerdir. Göl çevresi su samurları için, yöre ormanları da birçok yabani hayvan ve kızıl geyikler için uygun bir yaşam alanına sahiptir.

Bu güzelliklere ulaşmak sizi hiç yormayacak. Ankara ya 1,5 saat, İstanbul'a ise 3 saatlik mesafede ulaşabileceğiniz Tem otoyolunun bittiği bir Abant sapağı vardır, burada bulunan dik bir tepeyi tırmandığınızda yaklaşık yarım saat sonra Abant'tasınız.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 48

Yedigöller Milli Parkı

Gürültüden uzak, doğanın sesiyle baş başa… Orman Denizi…

Yedi göller Milli Parkı heyelanın oluşturduğu göller ile "Orman Denizi" ni andıran zengin bitki örtüsüne sahiptir. Millî park içerisindeki farklı büyüklük ve normlardaki saf kayın veya karışık (kayın-karaçam-meşe) ormanlarıyla çerçevelenmiş üst üste dizilmiş göller, Kapankaya manzara seyir terasından farklı renk-doku-tek tür çeşitliliği içerisindeki eşsiz peyzaj güzellikleri, irili ufaklı şelaleler, Karaçam Anıt Ağacı, çok sayıdaki doğal su kaynakları, geyik üretme sahası, Köyyeri tepesindeki halen kalıntıları görülen tarihi dinlenme yeri, özellikle sonbahardaki flora çeşitliliğinin sergilediği farklı renklerdeki peyzaj görüntüleri görülmeye değer özellik ve yerlerdir. Kampçılık, günübirlik piknik, doğa yürüyüşü gibi uğraşların yanında, fotoğrafçılık için de ziyaretçilerine zengin peyzaj güzellikleri sunar. Orman Bakanlığı'na ait misafirhane ve bungalovlarda konaklama imkânı olduğu gibi, ziyaretçiler çadır ve karavanlarda da konaklayabilirler. Amatör ve profesyonel fotoğrafçılık yapanlara da geniş kullanım imkânları sunulmaktadır.

Kartalkaya Kayak Merkezi

Türkiye'nin en gözde kayak merkezlerinden biri olan Kartalkaya ; Alp disiplini kayak ve Tur kayağı için çok uygun koşullara sahiptir. Kayaklı koşu, snowboard ve kayak merkezi Kartalkaya muhteşem çam ormanı ile konuklarını büyülemektedir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 49

Kaplıcalar Diyarı Bolu

Bolu'da çok sayıda kaplıca yer alıyor. Bolu'da şifalı sular Küçük ve Büyük kaplıcalar olarak 2 merkez üzerinde bulunuyor. Bolu Ovası'nın güney kenarında, ormanlarla kaplı dağın eteğinde, Karacasu mevkiinde ve Kuzey Anadolu fayına bağlı olarak oluşmuş 2 kaynak yer alıyor. 1993 yılında 'termal turizm merkezi' ilan edilen bölgede Termal Otel ve Sağlık Bakanlığı'na bağlı Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesi de bulunuyor.

Av Turizmi

Bolu'nun dört yanını kuşatan orman tabakası ve zengin bitki örtüsü, beraberinde çok çeşitli av hayvanlarının bulunmasını sağlar. Ormanlık alanlarda ayı, vaşak, yaban domuzu, geyik, karaca, kurt, sansar, tilki, porsuk, tavşan, kokarca, gelincik, kunduz ve sincap gibi kara hayvanları ile keklik, üveyik, bıldırcın, çil, toy, turna, çulluk, güvercin gibi av kuşları ve atmaca, şahin, kartal gibi yırtıcı kuşlar sıklıkla görülmektedir. Ayrıca birçok gölü bünyesinde barındıran Bolu, sportif olta balıkçılığı için ideal bir bölgedir. Abant Gölü, Gölcük, Gölköy Barajı, Yeniçağa Gölü, Yedigöller, Aladağ Göleti, Karamurat Gölü, Çubuk Gölü, Sünnet Gölü, Sülük Gölü, Karagöl'de bulunan çok lezzetli alabalık, sazan, mercan ve gümüş balıkları olta ile avlanabilmektedir.

Yöre Mutfağı (Gastronomi)

Bolu aşçıları ile ünlüdür. Mengen'den yetişen aşçıların tarihi, padişah mutfağına kadar dayanmaktadır. Atatürk'ün aşçısı da Mengenliydi. Mengenli ustalar günümüzde bizim memleketimizde olduğu kadar diğer ülkelerde de tanınmaktadır. Her yıl yapılan Mengen Aşçılar Festivali kültür ve turizme katkısı açısından büyük önem taşımaktadır.

Yörede genellikle mutfak, yemek ve oturmak amacıyla kullanılmaktadır. Evlerin yapımında mutfağın geniş olmasına ayrıca özen gösterilmektedir. Köylerde hemen hemen her evin bahçesinde toprak veya tuğladan yapılmış fırın bulunmaktadır. Odun ateşinde fırında pişen hamurun veya yemeğin lezzeti oldukça farklıdır. Yörede düğünler "ekmek atımı" denilen gözleme dağıtımıyla başlamaktadır. Okuyucu düğün için gezerken her eve gözleme bırakır. Bu gelenek kız istemeye giderken de uygulanmaktadır. Ancak, zamanla bu kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerimiz arasına girmişti. Düğün yemekleri komşuların bir araya gelmesi suretiyle yapılır. Yayla çorbası, yaprak dolması, et yemeği, hoşaf, börek, baklava düğün yemekleri arasında yer alır. Ayrıca, kedi batmazı, paşa pilavı, cevizli çörek, yoğurtlu bakla çorbası, kabaklı gözleme, katık keş yöreye özgün yiyeceklerdir. Mudurnu'nun saray helvası yurt çapında ün yapmış bir kuru tatlı çeşididir.

Yöresel Yemekler

Yayla çorbası, patates çorbası, ovmaç çorbası, kızılcık tarhana çorbası, tarhana çorbası, nohutlu çorbası, yoğurtlu bakla çorbası, imaret çorbası, çiğ börek, kabaklı gözleme, acı su bazlamacı, çantıklı pide, etli mantı, ekmek aşı, patatesli köy ekmeği, kedi batmaz, mantar sote, orman kebabı, kaldırık dolması, kaşık sapı, Mengen pilavı, Kıbrısçık pilavı, keşli cevizli erişte, höşmerim, Mengen kuzu güveç, katık, kaşık atmaç, bakla çullaması, paşa pilavı, kabak hoşafı, kara kabak tatlısı, palize, coş hoşafı, karavul şerbeti, kızılcık şurubu, saray helvası, Bolu Beyi tatlısı, Mudurnu baklası, uğut tatlısı.

BOLU'YA NASIL ULAŞABİLİRİM?

Bolu, büyük şehirleri birbirine bağlayan yollar üzerinde olduğu için ulaşım son derece kolaydır. Bolu şehir merkezi İstanbul'a 262, Ankara'ya ise 191 km uzaklıktadır.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 50

BATI KARADENİZ KIŞIN AYRI BİR GÜZEL

Doğası, denizi, kültürel mirası ve eşsiz lezzetleriyle dört mevsim yerli ve yabancı konuklarını ağırlayan Batı Karadeniz, kışın da ayrı bir güzel. Türkiye'nin önde gelen metropollerine yakınlığı ile kayak severler için cazip bir hal alan bölgenin ve ülkenin seçkin kayak merkezleri bu kış da sizleri bekliyor.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 51

ARKUT DAĞI KAYAK MERKEZİ (GEREDE)

Yeri: Bolu şehir merkezinin 56 kilometre doğusu, Gerede ilçe merkezinin 4 kilometre kuzeyi.

Yükseklik: 1800 metre

Kayak Mevsimi: 3 ay (Ocak - Mart)

Kar Kalınlığı: 150 – 200 santimetre

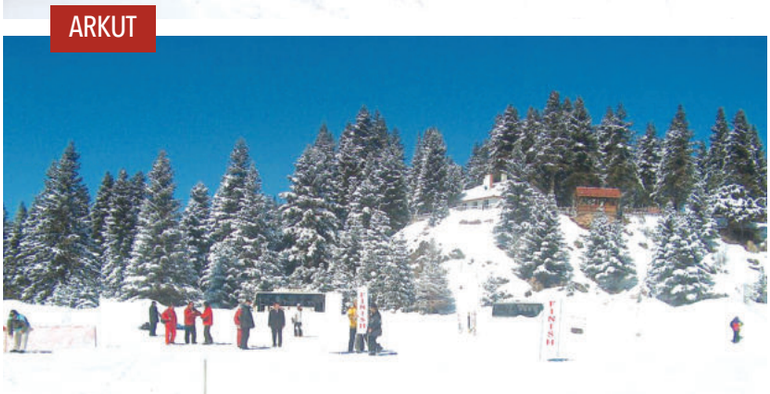
Kayak Pistleri: 1700 - 1800 metre

Ulaşım: Ankara Esenboğa Hava Alanı'na 1,5 saat (140 kilometre)

Bolu'da dört mevsim turizm potansiyeli taşıyan, gerek doğal gerekse pist yapısı itibariyle kayak sporu için çok elverişli pistlere sahip olan 1800 metre rakımlı Arkut Dağı Kayak Merkezi, Bolu'nun Gerede İlçesi'nin 4 kilometre kuzeyinde yer almaktadır. 900 metrelik slalom, 5000 metrelik mukavemet pistine sahiptir. 2 adet mekanik tesis bulunmaktadır. Kayak alanına 5 kmilometre mesafede olan Gerede ilçe merkezinde konaklama imkânı vardır. Kayak alanları özellikle kayağa yeni başlayanlar, kayaklı koşu ve Alp disiplini kayak için idealdir.

İlk olarak 2005 yılında Uluslararası FIS Kupası Kayaklı Koşu Yarışmaları Arkut Dağı Kayak Merkezi'nde organize edilmiş, 2008 yılında ise "Anadolu Kayak Maratonu" düzenlenmiştir. Kayak Milli takımlarının hazırlık kamplarında genellikle Arkut Dağı kullanılmaktadır. Yüksek rakımı, temiz havası, D.100 ve TEM yoluna yakınlığı, Ankara'ya 1,5 saat mesafede olması nedeniyle tercih edilmektedir. Bölgede yatırımlara devam edilmektedir. 350 metrelik bir teleski hizmete girmiştir. Bölgeye enerji hattı yapılmış, Gençlik Hizmetleri ve Spor İl Müdürlüğünce Arkut Dağı'na 50 yataklı bir kayak evi yapılmıştır. Sağlık hizmetleri 4 kilometre mesafedeki İlçe merkezinde verilmektedir Yaz aylarında bölgede kamp, spor kampları, trekking, dağ bisikleti, off-road gibi aktiviteler yapılmaktadır.

ARKUT



KARTALKAYA

KARTALKAYA KAYAK MERKEZİ (BOLU)

Ülkemiz genelinde yeşil doğası, ormanları, doğal güzellikleri, gölleri, dağları ve yaylaları ile ünlü olan Bolu, özellikle kış turizminde ülke çapında çok önemli bir yere sahiptir. Ülkemizin en önemli kış turizm merkezi olan Kartalkaya Kayak Merkezi, Bolu şehir merkezinin 38 kilometre güneydoğusunda bulunmaktadır.

Kartalkaya Kayak Merkezi, Bakanlar Kurulunca ilan edilen "Bolu - Köroğlu Dağı Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgesi" içinde yer alır. Bölgedeki 5 adet tesis, kış sezonu olan Aralık -Nisan ayları arasında toplam 1600 yatağıyla faaliyet göstermektedir. Kartalkaya otelleri bünyesinde 2 adet ana kayak alanı içerisinde toplam 18 adet mekanik tesis ile çeşitli eğim ve zorluk derecelerinde toplam 25 adet pist vardır. Pistlerin toplam uzunluğu 40 kilometreyi bulmaktadır. Kartalkaya'da özel teşebbüse ait 5 adet konaklama tesisi mevcuttur. Oteller her türlü aktivite ve konfora sahiptir. Mekanik tesislerin toplam kapasitesi 8000 kişi/saattir. Tesislerde deneyimli kayak ve snowboard öğretmenleri ile personeli bulunmaktadır. Her otelin kendi bünyesinde ilk yardım ve sağlık hizmeti verilmektedir. Tesislerden her türlü kayak malzemesi kiralanabilmektedir. Avrupa standartlarında Türkiye'nin en büyük "snowpark"larıKartalkaya'da bulunmaktadır. Alanda çeşitli zorluk derecelerinde ana rampa-kickerline, bordercross, railline ve rail-box'lar vardır.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 52

ILGAZ – KIŞ SPORLARI TURİZM MERKEZİ (KASTAMONU)

İl kuzeyden Küre (İsfendiyar) Dağları, güneyden Ilgaz Dağı ile çevrelenmiş olduğundan, kış mevsiminde bol kar almaktadır. Gerek arazi özellikleri, gerek bol kar yağışı almasından dolayı kış turizmi için çok rağbet görmektedir.

Konumu: Büyük bölümü Kastamonu İli sınırları içinde kalmak üzere Çankırı İl sınırlarına da girmektedir. Kastamonu – Ankara karayolu güzergâhındadır. Tesisler kesimi anayola 1.5 km mesafede kalmaktadır. Ilgaz Dağı üzerinde bulunmaktadır. Kastamonu İl Merkezine 40 km mesafededir.

Ulaşım: Ankara – Kastamonu Karayolu üzerinde mutad araçlarla gelmek istenildiğinde, tesisler servisleri ile anayoldan karşılayarak almaktadır. İl merkezinden tarifeli karşılıklı minibüsler çalışmaktadır. Ayrıca tur otobüsleri ve özel vasıtalarla sağlanmaktadır.

Diğer Yerleşim Merkezlerine Uzaklığı:
Kastamonu'ya – 40
Ankara'ya - 200
İstanbul'a – 475 km'dir.

İstanbul'dan karayolu ile gelinmek istenildiğinde E-5 karayolundan Gerede – Çorum hattının Kastamonu – Ankara yolu ile Ilgaz İlçesi kesiminde kesiştiği kesimden 20 km kuzey (Kastamonu istikametine devam edildiğinde ulaşılabilinmektedir. En yakın hava alanı Kastamonu Hava alanıdır.

Tabii Özellikleri: Ilgaz Dağının 1050-2000 mt arasında yükseklikte bulunmaktadır. Ilgaz Dağı Milli Parkı sınırları içindedir. Kurulduğu açık alanın toplam uzunluğu takribi 1500 mt, genişliği 100 mt civarındadır. Çevresi köknar, çam ormanlı ile örtülüdür. Aynı zamanda piknik, avcılık, safari, yürüyüş gibi çok çeşitli turizm imkânları da bulunmaktadır.

Kayak Mevsimi: Aralık – Nisan arası

Kar Kalınlığı: 0.50 – 2.50 mt (ortalama)

Konaklama ve Mekanik Tesisler: Kayak merkezinde 950mt ,1200mt, 660 mt ve1300-1400 mt uzunluğunda dört adet kayak pisti bulunmaktadır. Gençlik ve Spor Genel Müdürlüğü ne ait (1) adet çift oturaklı telesiyej tesisi çalışmaktadır. Üst istasyonu1995 mt, alt istasyonu1850 mt irtifada dır. Tesisin uzunluğu 693 mt, kapasitesi ise 688 kişi / saattir.

Ayrıca (1) adet teleksi tesisi mevcuttur Hat boyu 950 mt, kapasitesi ise 800/1000 kişi saattir. Telesiyej alt istasyonu yakınında Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğüne ait (1) tesis ile (1) adet özel teşebbüs konaklama tesisi bulunmaktadır. Geçtiğimiz yıllarda yapımına başlanan özel teşebbüs tatil köyünün bir bölümü hizmete açılmıştır. Ayrıca Ankara Üniversitesine ait Ilgaz Tesislerinde resmi ve sivil ziyaretçilere hizmet vermektedir. Kayak Merkezinde toplam (666) yatak kapasitesi mevcuttur.

ILGAZ

Sağlık ihtiyaçları için, sezon sırasında ambulans ve sağlık ekibi görevlileri bulunmaktadır. Telefon ve GSM haberleşmesi kesintisiz sürmektedir. Kastamonu – Ilgaz Kış Sporları Turizm Merkezi 2634 Sayılı Turizmi Teşvik Kanunu ve Bakanlar Kurulu Kararı ile Turizm Merkezi olarak ilan edilmiştir. Kastamonu – Ilgaz Kış Sporları Turizm Merkezi mevzii imar planı çalışmaları tamamlanmış olup, onay beklemektedir. Bu planlama ile daha geniş ve başka kesimlerde (Hacet Tepesi Mevkiinde) kış sporları için yapılanma ve konaklama tesisleri kurma imkânları ile genişlemesi sağlanmış olacaktır.

KELTEPE

Ilgaz Yurdum Tepe Mevkii, Kış Sporları Turizm Merkezi Alanı içindedir. Bu alanda konaklama tesislerinin dışında, yalnız günübirlik kullanıma yönelik sökülüp takılabilen aparatlardan oluşan dinlenme alanları ve wc gibi mekanlar oluşturulabilecektir. Kış sporları için gerekli olan, mekanik tesis ve kayak pistleri diğer altyapı ihtiyaçları teknik boyutta projelendirilerek hayata geçirilebilecektir.

KELTEPE KAYAK MERKEZİ (KARABÜK)

Karabük merkeze bağlı 2000 rakımlı Keltepe bölgesinde kurulan kayak merkezi halen 873 m uzunluğunda telesiyej hattı, 690 metre teleski hattı, 200 m baybe lift hattı ile hizmet vermekte.

Kayak merkezinde 1800m kırmızı pist, 1000 m siyah pist, 2400 m mavi yol pisti mevcut. Karabük şehir merkezinden Keltepe Kayak Merkezi arası 30 km olup ormanlarla kaplı asfalt yol ile ulaşabilirsiniz. Tesiste kafeterya hizmeti, kayak malzemeleri kiralama hizmeti olup konaklama hizmeti bulunmamaktadır.

Bölgenin yeni cazibe merkezi olma yolunda ilerleyen Keltepe Kayak Merkezinde kayağınızı yapabilir, UNESCO Dünya Kültür Mirası Safranbolu'da konaklayabilir, Yenice'nin eşsiz doğasını, Batı Karadeniz'in Zeugması Hadrianapolis'in birer sanat eseri olan mozaiklerini görebilirsiniz.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 53

BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

CEMAL AKIN

BARTIN BELEDİYE BAŞKANI

✔ 1959 yılında Bartın'da doğdu. Karaköy İlkokulu ve Bartın Lisesi'nin ardından 1982 yılında Yıldız Teknik Üniversitesi Elektrik Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. Askerlik görevinden sonra Bartın'da Elektrik Mühendisi olarak mesleğini sürdürdü. Çok sayıda sivil toplum kuruluşu ve spor kulüplerinde kurucu ve yönetici olarak yer aldı. Her kademesinde görev aldığı Milliyetçi Hareket Partisi'nin, 1991 yılında il olan Bartın'da ilk İl Başkanı seçildi. 1991-2002 arasında 11 yıl MHP Bartın İl Başkanlığı görevini sürdürdü. 2003 ve 2006 yıllarında yapılan kongrelerde MHP Merkez Yürütme Kurulu'na (MYK) seçildi.

✔ Evli ve iki çocuk babası olan Cemal AKIN, ilk kez 29 Mart 2009, ikinci kez 30 Mart 2014 ve üçüncü kez 31 Mart 2019 yerel seçimlerinde, Bartın Belediye Başkanı olarak seçilmiştir.

✔ 10 yıldır Bartın Belediye Başkanlığı görevinde bulunan Cemal AKIN aynı zamanda;

✔ Mahalli İdareler İşverenleri Sendikası (MİS) Genel Başkanı,

✔ Tarihi Kentler Birliği (TKB) Encümen Üyeliği,

✔ Batı Karadeniz Kalkınma Birliği (BAKAB) Encümen Üyeliği,

✔ Türkiye Belediye Başkanları Birliği (BBB) Genel Başkan Yardımcılığı,

✔ Bartın Mahalli İdareler Birliği Başkan Vekilliği,

✔ Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı (BAKKA) Yönetim Kurulu Üyeliği görevlerini sürdürmektedir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 54

BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

ÇETİN BOZKURT

DEVREK BELEDİYE BAŞKANI

✔ 1967 Yılında Devrek'te doğdu. İlkokul, ortaokul ve liseyi Devrek'te okudu. Anadolu Üniversitesi Mahalli İdareler Bölümünü bitirdi. 1990 yılında Devrek Belediyesi'nin açmış olduğu sınavı kazanarak Belediye Muhasebe Şefi olarak göreve başladı. Daha sonra sırasıyla Muhasebe Müdürlüğü, Özel Kalem Müdürlüğü, Yazı işleri Müdürlüğü ve Park-Bahçeler ve Cenaze İşleri Müdürlüğü görevlerinde bulundu. 2018 yılı Nisan ayında Belediye Başkan Yardımcılığı görevindeyken emekli oldu.

✔ Çalışma hayatı boyunca İçişleri Bakanlığı tarafından 1992 yılında Bakacakkadı, 1993 yılında Çaydeğirmeni ve 1995 yılında da Özbağı Belediyelerinin kuruluşlarında görevlendirildi; bununla birlikte Zonguldak dâhilinde birçok belediyenin iş ve işlemlerinin yürütülmesi için görevlendirildi.

✔ 1999-2002 yılları arasında Devrekspor Kulüp Başkanlığı, Kent Konseyi Kurucu Üyeliği yaptı; Türk Hava Kurumu ve Kızılay gibi sivil toplum örgütlerinde çeşitli görevlerde bulundu.

✔ 30 Mart 2014 Mahalli İdareler seçiminde belediye başkan aday adayı olabilmek için Devrek Belediyesi'ndeki görevinden istifa etti ve memuriyetten ayrıldı. Ancak adaylığı gerçekleşmeyince memuriyete geri döndü.

✔ 2015 ve 2017 yıllarında 2 dönem üst üste Devrek Atatürkçü Düşünce Derneği Şube Başkanlığına seçildi.

✔ Bozkurt, 31 Mart Yerel Seçimlerinde Cumhuriyet Halk Partisi'nden Devrek Belediye Başkanı seçildi.

✔ Evli ve 2 çocuk babasıdır.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 55

BAŞKANLARIMIZI TANIYALIM

ŞENOL YAŞAR

PINARBAŞI BELEDİYE BAŞKANI

✔ 21 Ağustos 1964 yılında İstanbul'da doğdu. Aslen Kastamonu Pınarbaşılıdır. İlk ve orta öğrenimini İstanbul'da bitirdikten sonra, Haliç Tersanesi içerisinde bulunan Gemi Teknik Meslek Lisesinden mezun oldu. Yükseköğrenimini de Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Halkla İlişkiler Bölümünden mezun olarak tamamladı.

✔ Çalışma Hayatına 1983 yılı Ocak Ayında Özel Sektörde Gamek Elektrik Motor Fabrikasında başladı.

✔ 1983 yılı Aralık ayı itibariyle Kamuya ait Türkiye Gemi Sanayi AŞ. İstinye Tersanesinde çalışmaya başlamasına müteakip askerlik görevini de denizci olarak tamamladıktan sonra aynı kurumun Personel Daire Başkanlığında memur, şef yardımcılığı, şeflik, şube müdür yardımcılığı, şube müdürlüğü görevini yaptı. Özelleştirme kapsamında olan Türkiye Gemi Sanayi AŞ'nin Türkiye Denizcilik İşletmeleri AŞ'ye devredilmesi sonrasında;

✔ 2002-2004 yılları arasında 2,5 yıl Türkiye Denizcilik İşletmeleri AŞ. Haliç Tersanesinde Personelden Sorumlu İşletme Müdür Yardımcılığı,

✔ 2004-2013 yılları arasında 8,5 yıl Türkiye Denizcilik İşletmeleri AŞ Personel Daire Başkanlığı,

✔ 2013-2015 yılları arsında 1,5 yıl Türkiye Denizcilik İşletmeleri AŞ. Destek Hizmetler Dairesi Başkanlığı,

✔ 2005-2013 yılları arsında Trabzon Limanı, İzmir Dikili Limanı ve Antalya Limanlarında Türkiye Denizcilik İşletmeleri AŞ'yi temsilen yönetim kurulu üyeliği,

✔ Son olarak da Türkiye Denizcilik İşletmeleri Genel Müdür Danışmanlığı görevini yaptı.

✔ 2017 Ağustos ayı itibariyle 34 yıllık çalışma hayatını sonlandırarak emekli oldu.

✔ Şenol Yaşar 31 Mart Yerel Seçimlerinde Ak Parti'den Pınarbaşı Belediye Başkanı seçildi.

✔ Yaşar, evli ve iki çocuk babası.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 56

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

Tescil No	: 388
Tescil Tarihi	: 17.10.2018
Başvuru No	: C2017/202
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Çekme Helvası
Ürün / Ürün Grubu	: Çekme helva / Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hepkebirler Mah. Ticaret ve Sanayi Odası Pasajı No:9 Merkez Kastamonu
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Çekme Helvası coğrafi işareti marka ile birlikte kullanılabilir.

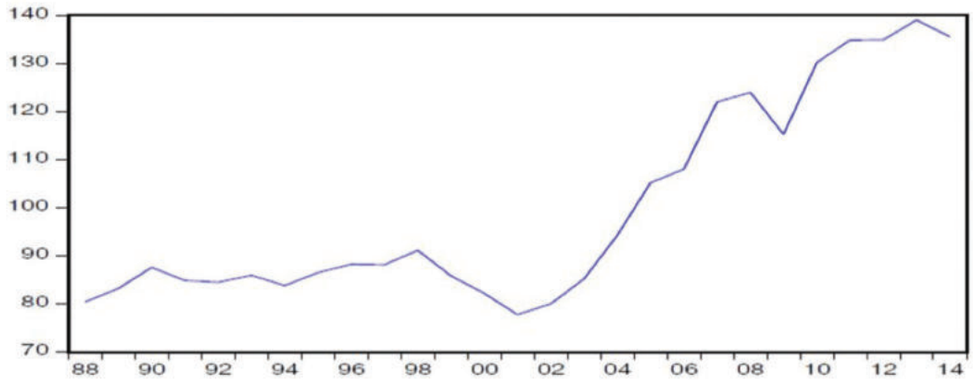
KASTAMONU ÇEKME HELVASI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Çekme Helvası TS 13028 Çekme Helva Standardı'na uygun olarak beyaz şeker, buğday unu, tereyağı ve/veya bitkisel margarin, su, sitrik asit, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ve gerektiğinde çeşni maddeleri de ilave edilerek tekniğine uygun şekilde hazırlanan bir üründür. Üründe kullanılacak beyaz şeker; Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu) ifade etmektedir. Kastamonu Çekme Helvası geleneksel haliyle sade olarak üretilmekle birlikte, aynı yapım tekniği ve hammaddeler kullanılmak kaydıyla, nihai aşamada tüketici beğenisi amacıyla çeşnilendirilebilir. Çeşni maddesi olarak; Antep Fıstığı, ceviz, badem, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, kakao, çikolata, Hindistan cevizi rendesi, susam ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddeleri kullanılabilir. Aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak üründe sadece vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması kullanılabilir. Çeşnili Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan çeşni maddeleri, doğal aroma vericisi ile birlikte kullanılamaz. Ayrıca üründe sitrik asit hariç gıda katkı maddeleri de (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı vb.) kullanılamaz.

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk ve çekirdek dâhil her türlü madde yabancı madde olarak değerlendirilir ve üründe yabancı madde bulunamamalıdır.

Kastamonu Çekme Helvasının 1800'lü yıllardan beri doğumları, evlilikleri ve diğer önemli tarihleri kutlamak amacıyla üretildiği, hatta Kastamonu'dan Osmanlı sarayına gönderildiği ve zamanla geleneksel gıda kültürümüzün bir parçası haline geldiği bilinmektedir. Geleneksel yöntemlerle küçük işletmeler tarafından uzun yıllardır üretilmekte olan Kastamonu Çekme Helvasına olan talep, ülke ekonomisinde görülen gelişmelere paralel olarak artmış, gerek üretici sayısında gerekse üretim yapan firmaların kapasitelerinde de artışlar meydana gelmiştir. Bu gelişmeler Kastamonu Çekme Helvasının son ürün sunumuna dair çeşnilendirme, farklı ambalajlama tekniklerine dayanan raf ömrünü uzatma gibi araştırma geliştirme çalışmalarını da beraberinde getirmiştir. Böylelikle yerel üreticiler dağıtım ağlarını genişleterek il dışı farklı pazarlara açılma imkânı bulmuşlardır. Tüm bu gelişmeler sonucu artan talep Kastamonu Çekme Helvası üretimini de artırmıştır.



Şekil 1. 1988-2014 yılları arasında Kastamonu Çekme Helvası üretim miktarları (yıl/ton)

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 57

Şekil 1'de 1988-2014 yılları arasındaki Kastamonu Çekme Helvası üretim miktarları verilmiştir. Görüldüğü üzere 2014 yılı ortalaması 135 ton/yıla ulaşmıştır. Kastamonu Çekme Helvasına kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibidir:

1. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası üretiminde belirli işleme teknikleri ürüne özgünlük katmakta ve bu işlem aşamaları benzer nitelikteki diğer ürünlerin proseslerinde bulunmamaktadır. Kastamonu Çekme Helvasında kullanılan miyanenin kavrulma düzeyi "çekme helvaya tat ve koku özgünlüğünü" kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Bu işlem 160±15 °C sıcaklıkta pişirme kazanlarında yaklaşık 3-4 saatte gerçekleştirilir.

Kastamonu Çekme Helvasına pürüzsüz ve ağızda kolay eriyen nitelikte tekstür kazandıran aşamalardan ilki şeker kütlesi ve miyanenin birbiri içerisinde homojen olarak dağılıncaya kadar karıştırılmasıdır. Şeker halkasının miyaneye bulanarak kenarlara doğru çekilmesi ve büyüyen halkanın sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanması şeklinde devam eden bu aşama 20-25 dakika kadar devam eder. Bu noktadaki kritik unsur çekme işlemi bitmiş kütlede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Ağartılmış şeker kütlesinin miyane ile homojen karışımının sağlanabilmesi için geleneksel teknik miyane ve şeker sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olmasıdır. Çekme işlemi bitmiş helva topaksızdır ve pişmaniye benzeri ince şeker lifleri içermektedir.

Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan ve son ürün tekstürünü (ağızda dağılma)kazandıran işlem basamaklarından ikincisi de çekme helvanın imal edildikten sonra prosesin devam etmesi, çekme helvanın helva öğütme makinesinden geçirilmesi ve tekrar toz forma getirilmesinin ardından da toz kütlenin tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinasında sıkıştırılmış yapısı düzgün tüketilebilir formda küp silindir ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinası ile pres makinası Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanan özgün makinelerdir.

2. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

2.1. Formül içeriğine bağlı ayırt edici nitelikler

Miyane oranını fazla olması, buna bağlı şeker oranının düşük olması: Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan diğer bir unsur miyane oranının yüksek olmasıdır. TSE 13028'e göre toplam şeker oranı nihai üründe en çok %50 olarak verilmiştir. Kastamonu Çekme Helvasına benzer nitelikteki diğer ürünlerde bu oran ortalama %40-45 iken, Kastamonu Çekme Helvasında en fazla % 34±4 düzeyindedir. Kastamonu Çekme Helvasında miyane oranının yüksek olması toplam içerikte şeker oranın az olmasını, ürün tüketilirken şeker tadının daha az hissedilmesini, böylelikle son ürünün tat ve lezzet açısından benzer nitelikteki ürünlere kıyasla daha hafif, tüketiciler tarafından sürekli yenilebilir/tüketilebilir nitelikte olmasını sağlamaktadır.

2.2. Tekstürel Nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası dış görünüm itibariyle kalıplanmış, sıkıştırılmış, pürüzsüz, düzgün kesilmiş, homojen yapısıyla özgünleşmiş bir tekstüre sahiptir. Ancak imal edildikten sonra, benzer nitelikteki diğer ürünlerden farklı olarak Kastamonu Çekme Helvasının "şekerli lifli yapısının öğütme makinasından geçirilerek kırılması" nedeniyle, ısırıldığında ve yeme sırasında ağızda dağılan, eriyerek kolayca yutulan pürüzsüz yumuşak bir tekstürü vardır.

Tablo 1. Tekstür Profil Analizi kontrol parametreleri ve analiz sonuçları

Parametre	Fiziksel tanım	Duyusal tanım	Kastamonu Çekme Helvası analiz sonuçları
Sertlik (Hardness) (g)	Deformasyon için gerekli olan güç	Maddeyi ön dişler arasında sıkıştırmak için gerekli olan güç	**546.55 ± 117.21**
Esneklik (Springiness)(mm)	Deforme eden gücün ortadan kalkmasıyla birlikte materyalin deforme olmamış haline dönme oranı	Azı disleriyle kısmi olarak sıkıstırılan maddenin orijinal yüksekligine dönme oranı ve hızı	**0.159 ± 0.061**
Yapışkanlık (Cohesiveness)	İç bağların dayanma gücü	Madde ısırılırken, kopmadan önceki deformasyon miktarı	**0.046 ± 0.007**
Çiğnenme (Chewiness) (gmm)	Katı gıdayı parçalara ayırıp yutma durumuna getirmek için gerekli olan enerji	Gıdayı yutmaya hazır hale getirinceye kadar gerekli çiğneme sayısı ve gücü	**4.636 ± 1.253**

Kastamonu Çekme Helvası tekstür ve sıkıştırılmış yapısı itibariyle sertlik düzeyi nispeten yüksek gibi algılanan, ancak ısırma ve ağızda çiğneme sırasında çabuk dağılan, yapışmayan, çiğnemeye karşı direnç göstermeyen, yumuşak ve pürüzsüz bir tekstüre sahiptir. Buda Tablo 1.'de görüleceği üzere esneklik, yapışkanlık ve çiğneme değerlerinin düşük olmasından kaynaklanmaktadır.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:55 Page 58

2.3. Bazı Fizikokimyasal Nitelikleri

Kastamonu Çekme Helvası pişmiş şeker kütlesinin beyaz renk alıncaya kadar çekme makinasında ağartılması, şeker kütlesinin kavrulmuş miyane ile homojen karışım oluşuncaya kadar tekrar çekilmesi, şeker liflerinin kırılması amacıyla öğütme makinasından geçirilmesi sonucunda kendine özgü tekstürle beraber rengini de kazanır. İçeriğinde oldukça kavrulmuş bir miyane kullanılmasına rağmen son ürün rengi bu işlemler sayesinde beyaza yakın bir durum alır. Kastamonu Çekme Helvasının kendine has rengini ifade edebilmek amacıyla gıdalarda kolorimetrik olarak ölçüm yapan Renk Tayin cihazıyla renk özellikleri belirlenmiştir. Tablo 2' deki analiz sonuçlarında görüleceği gibi Kastamonu Çekme Helvasının rengi beyaza yakın, oldukça açık bir renktedir. (Bu veriler sade helva için belirlenmiştir. Nihai aşamada ilave edilecek çeşni maddeleri görselliği etkilemekle birlikte, ürünün ana yapısını bozmaz)

Tablo 2.Kastamonu Çekme Helvasının bazı fizikokimyasal nitelikleri

Özellikler		Değerler
Rutubet, % (m/m)		6±1.5
Toplam şeker (sakaroz olarak), % (m/m)		34±4
Toplam yağ, % (m/m)		16±2
Toplam kül, % (m/m)		0.50±0.1
Peroksit, (ekstrakte edilen yağda) (meq/kg)		10±1.5
Renk	L^*	90.16±3.5
	a^*	0.90±0.09
	b^*	16.18±1.4

Kastamonu Çekme Helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

Üretim Metodu:

Kastamonu Çekme Helvası Üretimi İçin Kullanılan Temel Donanım: Temel donanım içerisindeki miyane pişirme makinesi/kazanı, şeker pişirme kazanı, soğutma ve dinlendirme tezgahları, şeker ağartma makinası veya düzeneği, helva çekme makinesi/tezgahı helva öğütme makinası, helva şekillendirici pres makinası, paketleme makinası temel makine parkurudur. Kastamonu Çekme Helvasını diğerlerinden ayıran temel özelliklerden birisi de Kastamonu Çekme Helvasının imal edildikten sonra prosesin devam etmesi, helva öğütme makinesinden geçirilmesi, tekrar toz forma getirilmesi, ardından da toz kütlenin tepsilere düzgünce doldurularak presleme ve kesme makinasında sıkıştırılmış yapısı düzgün formda küp silindir ve baklava dilim şeklinde küçük parçalara dönüştürülmesidir. Bu nedenle öğütme makinası ile pres makinası Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanan özgün makinelerdir.

Hammadde	Kullanım oranı (%)
Tereyağı / Bitkisel Margarin	16±2
Un	48±2
Şeker	34±4
Su	2±2
Sitrik asit	0.01

Kastamonu Çekme Helvasının Üretiminde Uygulanan İşlemler: Çekme helva üretiminde uygulanan işlemler ve işlem basamakları aşağıda sıralanmıştır. Kastamonu Çekme Helvası üretiminde kullanılan reçete kadar uygulanan sıcaklıklara ve sürelere dikkat edilmesi de ürünün istenen özelliklere sahip olması açısından çok önemlidir. Üretim aşamaları aşağıda sırasıyla açıklanmıştır.

Miyane yapımı

Kastamonu Çekme Helvasında ayırt edici en önemli özelliklerden ilki miyane yapımı ve miyane kullanım oranındaki özgünlüktür. Yağ eritilir, kademeli olarak un ilave edilir, Sürekli karıştırılarak hamur pişirilir. Pişirme işlemi 160±15 °C sıcaklıkta pişirme kazanlarında yaklaşık 3-4 saatte gerçekleştirilir. Miyanenin kavrulma derecesi Kastamonu Çekme Helvasına tat ve koku özgünlüğünü kazandıran unsurlardan birisidir. Miyanenin yanmaması ancak homojen olarak ve mümkün olduğunca fazla kavrulması gereklidir. Kavrulan miyane dinlenme teknelerine alınarak soğumaya bırakılır.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 59

Şeker Kaynatma ve Soğutma İşlemleri

Bakır kazana şeker ve su ilave edilir, 130±10 °C'de ortalama 20 dakika süreyle kaynatılır. Kaynama işlemi tamamlanmadan ortalama 5 dakika önce kazana sitrik asit ilave edilerek karıştırılır. Kaynatılan şeker ince bir tabaka halinde soğutma tezgâhına dökülerek yayılır. Şekerin soğutulması sırasında şekerin her tarafının eşit şekilde soğuması için şekerin tüm yüzeyleri bir spatül ile kazınıp şeker üstüne katlanır. Şeker yüzeyinin kristallenmesini engellemek ve alt tabakların soğumasını sağlamak amacıyla birkaç defa daha katlama işlemi yapılarak şekerin sıcaklığının 85±10 °C düşmesi sağlanır.

Şeker Ağartma İşlemi

Şeker istenen sıcaklığa düştüğünde ağartma makinesinin kollarına takılarak şekeri ağartma işlemine başlanır ve bu işlem şeker kütlesinin rengi beyazlaşana kadar ortalama 5 dakika kadar sürer.

Miyane Karıştırma ve Helva Çekme İşlemi

Pişirilen miyane ve ağartılmış şeker kütlesi çekme tezgâhına alınır. Ağartılmış şeker, büyük bir halka şekline getirilir. Çekme tezgâhı üzerinde dinlendirilmiş olan miyane ve ağartılan şeker birbirleriyle karıştırılarak çember şekline getirilir. Miyaneye bulanan şeker halkası elden ele çevrilerek ve çekilerek uzatılır. Çekme helva denmesinin sebebi budur.

Çember şeklindeki şeker/miyane karışımı kenarlara doğru ustalar tarafından manuel olarak veya makine yardımıyla çekilir. Büyüyen halka sekiz yapılarak birbiri üzerine katlanır. Bu işlem şeker kütlesi ve miyane birbiri içerisinde homojen olarak dağılıncaya kadar yaklaşık 20-25 dakika devam eder. Bu noktadaki kritik unsur çekme işlemi bitmiş kütlede sert şeker ve miyane hamur topağının kalmamasıdır. Çekme işlemi bitmiş helvanın ince, tel tel hale gelmiş olması gerekir. Kastamonu Çekme Helvasına pürüzsüz ve ağızda kolay eriyen nitelikte tekstür kazandıran aşamalardan birisi de bu işlemdir. Daha sonra soğuması için yaz ve kış mevsimine göre değişmekle birlikte tezgâhlar üzerine serilerek yaklaşık 20 dakika bekletilir. Sıcaklığı 25±5°C'ye düşürüldüğünde helva öğütme makinesine atılır. Bu işlemdeki kritik nokta miyane ve ağartılmış şeker kütlesinin homojen karışımının sağlanabilmesi için sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olmasıdır.

Helva öğütme ve presleme/şekillendirme işlemleri

Bu aşamaya kadar pek çok çekme helva çeşidinde benzer proses akışı olmakla birlikte Kastamonu Çekme Helvasını benzerlerinden ayıran proses basamağı çekme helva kütlesinin işlenmeye devam edilmesi, öğütme makinasına dökülerek helvadaki şeker liflerinin bıçaklar ile parçalanması ve unumsu, dökülgen bir form kazandırılmasıdır. Kırmanın ardından toz formdaki helva elenerek yeterince parçalanmamış olanlar diğerlerinden ayrılırlar. Bu işlemin ardından helva kütlesi tepsilere alınarak presleme makinasına verilir. Presleme makinasında sıkıştırılan helvanın içinde kalan havanın da çıkması sağlanır. Böylece helva tekstürü birbirine yapışır, kendine özgü pürüzsüz ve sıkı bir form kazanmış olur. Presleme yapılırken aynı zamanda tepsi içine atılan kesilerle helva kütlesinin küp, silindir ve baklava dilimi şeklinde tüketilebilir daha küçük parçalara ayrılması sağlanır.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 60

Kastamonu Çekme Helvasının Ambalajlanması

Tepsiler içindeki helva kutulara doldurulur ve kutu kapatılır. Daha sonra shring makinesinde ambalajlama tamamlanır. Günümüzde iç tabağa dolum, vakum paketleme gibi helvanın raf ömrünü uzatmaya yönelik olan ürünün niteliklerini değiştirmeyen farklı ambalajlama biçimleri de mevcuttur. Ambalajlamadan sonra dağıtım ve depolama işlemleri için ürünler kolilere yerleştirilirler. Son kontrolleri yapılıp 20±2 oC'deki depolarda saklanır.

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

Yalnızca Kastamonu'da uygulanarak, Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük katan nitelikler;

Miyanesinin yanmayacak kadar, iyice kavrulması ve homojen kavrulmuş olması Kastamonu'daki helva ustalarının, ustalığına ve el/göz kararına dayanan ve nesilden nesile aktarılan ve Kastamonu Çekme Helvasına kendine özgü tat ve koku karakteristiğini kazandıran temel işlemdir. Miyane/ağartılmış şeker karıştırma aşamasında "miyane ve ağartılmış şeker kütlesinin homojen karışımının sağlanması", bunun için de her iki kütlenin sıcaklıklarının birbirine uyumlu/yakın olması, Kastamonu Çekme Helvası ustalarının el becerisine dayanan ve son ürüne homojen ve pürüzsüz bir tekstür kazandıran diğer bir işlemdir. Bu işlem sırasında miyane ve ağdanın birbirine yediriliş şekli, şeker kütlesinin kenarlara doğru çekilerek genleştirilmesi, birbiri üzerine katlanması, katlama tekniği ve bu işlemin ne kadar süreyle yapılacağı ustalık gerektiren ve Kastamonu Çekme Helvasının temel tekstürünü sağlayan işlemlerden bir diğeridir. Bu temel işlemler haricinde Kastamonu Çekme Helvası imalatında aşağıda verilen işleme ve üretim teknikleri de Kastamonu iline özgü tekniklerdir ve Kastamonu Çekme Helvasına özgünlük kazandırır;

1. Miyane oranın yüksek olması (66±4), böylece son üründeki şeker oranının % 34±4 sınırında tutularak şekeri daha az, yeme nitelikleri ve lezzeti daha hafif olması,

2. Çekme işlemi bittikten sonra öğütme, presleme, şekillendirme işlemlerinin yapılarak tekstüre görünüşte sıkıştırılmış/bütün bir yapı, ancak ısırma ve yeme sırasında dağılan ve dökülgen bir form kazandırılması

3. Kastamonu'nun iklimsel özelikleri ve şehrin karasal iklimi de helvanın yapısını olumlu yönde etkilemekte ve istenen tekstürel dokunun ve yeme niteliklerinin elde edilmesine olanak vermektedir. Bu koşullar ölçümlendiğinde ortalama olarak %40±5 ortam bağıl nemi, 21±3 oC ortam sıcaklığıdır. Bu ortam ve yukarıda belirtilen proses koşulları da sağlandığında ortalama %6±1.5 rutubet içeriğine sahip ürün elde edilmektedir. Kastamonu Çekme Helvasının ana yapısı şeker ve un olduğundan bu koşullar sağlanmadığında ürün çok çabuk rutubet çekmekte, kendine özgü dökülgen ve dağılan formunu kaybetmekte, yapısı gittikçe sertleşen ve nihai aşamada sakızımsı bir yapı kazanmaktadır.

4. Ayrıca presleme ve şekil verme aşamasında kare/baklava/silindir şekilleriyle benzer çekme helva veya pişmaniye türlerinden farklı bir formda tüketime sunulmasıdır.

Denetleme:

Denetimler Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kastamonu Belediyesi ve Kastamonu Üniversitesi'nden oluşturulacak 4 kişilik denetim mercii tarafından; üretim, depolama pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde yılda bir defadan az olmamak üzere ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır. Denetim mercii; Kastamonu Çekme Helvasının ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak üretim tekniğinin Kastamonu Çekme Helvasına uygun olup olmadığı belirlenir. Denetleme sırasında bakılacak olan kriterler aşağıdaki gibidir:

Kullanılan miyanenin kavrulma düzeyi

Ağartılmış şeker kütlesinin miyane ile karışımı

Üretilen helvanın helva öğütme makinasından geçirilmesi ve toz forma getirilmesi Kullanılacak beyaz şekerin Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygunluğu

Ürün tanımında geçen malzemelerin uygunluğu

Öğütme ve pres makinalarının Kastamonu Çekme Helvası üretimi için tasarlanmış özgün makinalar olması

Kastamonu Çekme Helvasının Üretim Akış Şemasına uygunluk Şeker kaynatma, soğutma ve ağartma işlemlerine uygunluk

Üretilen helvanın öğütme, presleme/şekillendirme uygunluğu

Kastamonu Çekme Helvasının kutulara doldurulmasının, ambalajlanmasının uygunluğu. Depolama uygunluğu.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 61

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

Tescil No : *587*
Tescil Tarihi : *06.11.2020*
Başvuru No : *C2019/168*
Başvuru Tarihi : *06.11.2019*
Coğrafi İşaretin Adı : *Gerede Şakşak Helvası*
Ürün / Ürün Grubu : *Helva/Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler*
Coğrafi İşaretin Türü : *Mahreç işareti*
Tescil Ettiren : *Gerede Ticaret ve Sanayi Odası*
Tescil Ettirenin Adresi : *Demirciler Mahallesi Fevzi Paşa Cad. Yenicami İş Merkezi Kat:2 Gerede BOLU*
Coğrafi Sınırı : *Bolu ili Gerede ilçesi*
Kullanım Biçimi : *Gerede Şakşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Gerede Şakşak Helvası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.*

GEREDE ŞAKŞAK HELVASI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gerede Şakşak Helvası, Bolu iline bağlı Gerede ilçesinde uzun yıllardır şeker, ceviz içi ve çöven otu (Radix saponariae albae sive L.) suyu kullanılarak bakır kazanlarda kaynatılarak üretilen bir helvadır. İlçede 1850'li yıllardan itibaren aynı formül, kalite ve lezzette yapılmaktadır. Gerede Şakşak Helvasının en büyük ayırt edici özelliği sert olması ve ağızda erimesidir. Gerede Şakşak Helvası her yıl eylül ayının üçüncü haftası ve ekim ayının ilk haftası üçer gün olmak üzere kurulan Geleneksel Gerede Panayırının simgesidir ve panayırda en çok tercih edilen ürünlerden birisidir.

Üretim Metodu:

Gerede Şakşak Helvası üretiminde kullanılan hammadde miktarları aşağıdaki şekildedir.

Şeker : %66, Glikoz : %12, Ceviz: %20

Çöğen: %1, Sitrik Asit: %1

Gerede Şakşak Helvası üretimine, kalaylı bakır kazanlar içerisine 50 kg şekerpancarından elde edilen toz şeker ve 20 kg suyla beraber alındıktan sonra kaynatılma işlemine başlanır. Yaz aylarında 140 dereceye, kış aylarında ise 135 dereceye ulaşana kadar kaynatma işlemi gerçekleştirilir. Kaynama esnasında şekerlenme olmaması için üretim partisinin %1 oranında limon tuzu ilave edilir. Bu işlem helvanın ağızda kolay erimesi için yapılır. Gerede Şakşak Helvasının beyazlatılması için çöven kullanılır. 150 ml. çöven ile 150 ml. su karıştırılır. Çırpma makinesinde beyazlaşıp köpük hale gelene kadar çırpılır. Bu aşamada ürünün sakız kıvamını alabilmesi için 6 kg (%12 oranında) glikoz ilave edilir. Bu beyazlatma işlemi 15dakika sürer. Hazırlanan çöven otu suyu şekerli suya ilave edilir ve 25 dakika boyunca karıştırılır. Soğumaya yakın su miktarının 1/5-1/6'sı (50 kg ise 8-10 kg) kadar ceviz içi eklenir ve iyice karıştırılır. Karışım daha sonra dört köşe kalıplara dökülür ve 24 saat soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra satırla kırılıp parçalanır ve bir lokmalık parçalar halinde yemeye hazır hale getirilir. 350, 700 ve 1000 gramlık ambalajlarda satışa sunulur. Gerede Şakşak Helvasında kullanılan şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şekerdir. Kullanılan ceviz açık renkli olmalıdır. Nihai ürün sakız kıvamındadır.

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

Geçmişi eskiye dayanan ve üretimi ustalık gerektiren Gerede Şakşak Helvasının, yöre ile ün bağı vardır. Bu sebeple Gerede Şakşak Helvasının tüm üretim aşamaları, Bolu ili Gerede ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gerede Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Gerede Ticaret ve Sanayi Odasından, Gerede Esnaf ve Sanatkârlar Odasından, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Gerede Belediyesinden birer üyenin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii tarafından yılda en az 1 kere gerçekleştirilir. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman denetim yapılabilir.

Denetim mercii Gerede Şakşak Helvasının aşağıdaki özelliklerini denetler:

- Üretimde açık renkli ceviz, şekerpancarından elde edilen beyaz şeker ve çöven kullanılması ve hammadde miktarlarının uygunluğu,
- Helva pişirmede bakır kazanların kullanılması,
- Helvanın pişirme sıcaklığı ve sertlik derecesi,
- Nihai ürünün şekli ve sakız kıvamında olması,
- Ambalajlamanın uygunluğu.

Denetime ilişkin raporlar Gerede Ticaret ve Sanayi Odası tarafından düzenli olarak her yıl Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 62

Tescil No : *516*
Tescil Tarihi : *30.07.2020*
Başvuru No : *C2017/188*
Başvuru Tarihi : *09.11.2017*
Coğrafi İşaretin Adı : *Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci*
Ürün / Ürün Grubu : *Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar*
Coğrafi İşaretin Türü : *Mahreç işareti*
Tescil Ettiren : *Devrek Gökçebey Kültür ve Yardımlaşma Derneği*
Tescil Ettirenin Adresi : *Mithatpaşa Mah. Doğramacı Sok. Aslan Apt. Kat:2 ZONGULDAK*
Coğrafi Sınırı : *Zonguldak ili Devrek ilçesi*
Kullanım Biçimi : *Devrek Kömeci / Devrek Cevizli Kömeci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Devrek Kömeci Baklavası / Devrek Cevizli Kömeci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur*

DEVREK KÖMECİ
DEVREK CEVİZLİ KÖMECİ

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Devrek ilçesinde hemen hemen tüm köylerde ve kent merkezinde üretilen bu ürün, geçmişte sadece dini bayramlar ile nişan, düğün gibi özel günlerde aile içi tüketimde kullanılan ve eve gelen konuklara ikram olarak sunulan bir hamur işidir. Günümüzde yine geleneksel usul ve yöntemlerle yapılan Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci yöre pazarlarında da satışa sunulan ticari bir ürün haline gelmiştir.

Bu ürüne karakteristik özellik katan unsurlar; üründe kullanılan iki temel malzeme olan Devrek kırsalında yetiştirilen ceviz ile yörede yerli buğday adıyla bilinen buğdaydan elde edilen undur. Yörede yerli buğday olarak bilinen buğday ile buna en yakın özellikler gösteren Flamura 85 tipi buğday üretimi yapılmaktadır.

Yıllarca bilinen geleneksel bir ağız tadı olan Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Devrek'te yetiştirilen cevizin dövülmüş içiyle Devrek'te ekilen ve yerli buğday adıyla anılan buğday ununun su ve sütle yoğrulmasıyla oluşan hamurdan yapılmış yöresel bir ürün olup; mayalı (özellikle ekşi mayalı) ve mayasız olarak yapılır.

Üretim Metodu:

1. Malzemeler

1 kg un, 600 ml su, 200 ml süt, 100 ml yoğurt, 20 g tuz, 1 adet yumurta, 100 ml sıvı yağ (natürel ya da rafine zeytinyağı), 500 g dövülmüş ceviz içi; üzerine sürmek için 1 adet yumurta sarısı, 10 g çörek otu, 10 g susam.

Un: Yerel buğdaydan öğütülmüş esmer un ile yörede has un adı verilen sert buğday unu karışımıdır.

Ceviz: Yörede 'koz' olarak bilinen ve yetiştirildiği yer (Kozlugüney, Kozlukadı, Kozludere, Kozluçay) adıyla birlikte anılan ince kabuklu, kabuğu kolay kırılan bir ceviz türüdür.

Yörede yerli ceviz adıyla anılan cevizin yağ oranı en az %50 en çok %65 olup, enerji ve besin öğeleri tablosuna aşağıda yer verilmektedir... Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömecinde kullanılan Ceviz İçinin Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Enerji (kj)	**654 kj**
Yağ (g)	**65,21 g**
Doymuş yağ (g)	**61,13 g**
Karbonhidrat (g)	**13,71 g**
Şekerler (g)	**2,6 g**
Protein (g)	**15,2 g**
Tuz (g)	**65,2 g**

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci mayalı yapılacaksa, mayasız hamurda kullanılan malzemelere ek olarak 20 g ekşi maya veya kuru maya kullanılır.

2. Hamurun Hazırlanması:

Elenen un karıştırıldıktan sonra ortasında havuz oluşturulur. Havuzun içine tuz ile yumurta eklenip karıştırılarak azar azar su ve süt eklenmesiyle karışım yoğrulur. Yoğrulan hamur, kulak memesi yumuşaklığı kıvamına geldiğinde, hamurun özlenmesi için yoğurma işlemi yaklaşık on beş yirmi dakika daha sürdürüldükten sonra üzeri bir bezle örtülerek on dakika kadar dinlendirilir.

Dinlenen hamur üç ya da dört parçaya (parçalara pazı ya da beze denir) ayrıldıktan sonra ayrılan hamur parçaların her biri tekrar yoğrulur. Üzeri yine bezle örtülerek yaklaşık on dakika kadar bir kez daha dinlendirilir. Dinlenerek özlenen hamur parçaları kızılcık (kiren) ağacı dalından yapılmış oklava yardımıyla açılır. Yufkaların üzeri sıvı yağla yağlanarak tekrar oklava yardımıyla açılarak inceltilir. Bu işlemle hem hamur inceltilir hem de zeytinyağı hamura iyice yedirilir.

Yağlanan yufkaların üzerine, yufkaların her yanına eşit dağıtmak üzere bolca dövülmüş ceviz içi serpiştirilir ve ceviz içi serpilmiş yağlı yufkalar rulo haline getirilir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 63

Ceviz içinin önceki yıllara (yöre ağzında geçmiş yıllara "bıldır" denir) ait ve tat olarak sası (küf ve çürük gibi kokan, kokuşmuş) olmamasına özen gösterilir.

Dövme bakır tepsi sıvı yağla yağlandıktan sonra rulo durumunda olan hamurlar sarmal biçimde tepsiye yerleştirilir.

Üzerine çırpılmış yumurta sarısı, çörek otu ya da susam veya ikisinin karşımı serpilerek önceden 175-200°C ısıtılmış fırında yaklaşık bir saat pişirilir.

3. Ambalajlama Karton Kutu

Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci dönüşümlü kâğıttan ya da eskitilmiş krome kartondan yapılmış kutularda tüketime sunulacaktır. Kutunun dışı mat selefon olacaktır. Üzerindeki düzenlemelerde (marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka ile yazı, fotoğraf, logo) kısmi lak, kabartma, gofre gibi tekniklerden uygun olanına yer verilecektir.

Kutular iki farklı boyutta olabilecektir. (1 kg'lık kutunun boyutu 215x120x40 mm, 500 g'lık kutunun boyutu 120x110x 35 mm) Kutu üzerinde Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömecinin tanımı, içindeki maddeler ve bunların besin değerleri, üretim ve son kullanma tarihleri, seri numarası, saklama koşulları, barkot, "Domuz Yağı İçermez" gibi açıklamaları içeren bilgilere yer verilecektir.

Ambalaj Kağıdı

Karton kutunun sarıldığı ambalaj kağıdı üzerinde de marka ibaresinden küçük olmamak koşuluyla coğrafi işaret ibaresi, marka ile yazı, fotoğraf, logo gibi düzenlemelere yer verilecektir.

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

Üretimde Devrek menşeli ceviz içi ve un kullanılmalı ve üretim aşamalarının tamamı Devrek'te gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

- Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksek Okulu
- Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
- Devrek Esnaf ve Sanatkârlar 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 İkram Hizmetleri Bölümü, Devrek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Devrek Esnaf ve Sanatkârlar Odası yetkililerinden oluşacaktır.

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapılıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz ve unun 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.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 64

Tescil No	: 580
Tescil Tarihi	: 27.10.2020
Başvuru No	: C2019/031
Başvuru Tarihi	: 13.03.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Düzce Kestane Kabağı
Ürün / Ürün Grubu	: Kestane Kabağı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür, Merkez, 737 Sk. No:11, 81010 Merkez DÜZCE
Coğrafi Sınırı	: Düzce ili merkez, Gölyaka ve Çilimli ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Düzce Kestane Kabağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Düzce Kestane Kabağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

DÜZCE KESTANE KABAĞI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Düzce Kestane Kabağı, Cucurbita maxima türü Arıcan 97 çeşididir. Kuru madde oranının %14-16 oranında olduğu bu çeşit, Düzce yöresine uyum göstermiş ve yüksek verim kabiliyetine sahiptir. Düzce Kestane Kabağı sert kabukludur. Meyve yuvarlak, hafif basık biçimli ve derin dilimlidir. Kabuk rengi koyu beyazımsı ve gri, meyve etli ve turuncu renktedir. Sapları oldukça büyük, odunsu ve köşelidir. Ayrıca meyvenin sap ve dip tarafından az çok bir çukurluk meydana gelir. Meyve ağırlığı ortalama 5-25 kg arasındadır. Düzce Kestane Kabağı morfolojik özellikleri aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Düzce Kestane Kabağı Morfolojik Özellikleri	
Bitki boyu	En az: 60 cm
	En çok: 80 cm
Bitki uzunluğu	En az: 3 m
	En çok: 5 m
Sap genişlik ve sülük dallar	Açık- koyu gelişmiş
Meyve uzunluğu ve çapı	Kısa, geniş ve ovalimsi
Olgun meyve renk tonu	Koyu beyazımsı, gri
Meyve eti rengi	Turuncu
Meyve eti kalınlığı	En az: 4,8 cm
	En çok: 8,5 cm

Karadeniz Bölgesinin kıyı kesimlerinde görülen nemli ve fazla sert olmayan iklimin etkisi altında olan Düzce, Karadeniz ikliminin yanı sıra Akdeniz ve karasal iklim arası geçiş özelliği gösterir. Yıllık sıcaklık ortalaması 13,0 °C'dir. Yıllık ortalama en yüksek sıcaklık 19,2°C, yıllık ortalama en düşük sıcaklık ise 8,4 C°'dir. Yıllık toplam yağışların ortalaması 823,7 kg/m²'dir. (Kış %32, sonbahar %26, ilkbahar %23, yaz %19) Ortalama nispi nem %75'dir. Düzce'nin sahip olduğu nemli ve sert olmayan iklim yapısı, kestane kabağı için özel olan en uygun fotosentez sıcaklık ve nem koşullarını oluşturur. Nemli hava, bitkinin fazla buharlaşma ile su kaybetmesine engel olarak kuru madde miktarını arttırır. Düzce, iklim özellikleri ve toprak yapısı itibarı ile doğal bitki örtüsü açısından zengin ve verimli tarım topraklarının yer aldığı bir çöküntü ovasıdır. Düzce ovası her çeşit tarıma uygun nitelikte alüvyonlu topraklardan oluşur. Organik ve mineral maddelerce zengin topraklarda en iyi mahsulünün alınabildiği kestane kabağı yetiştiriciliğinde, Düzce ilinin iklim koşulları ve toprak nitelikleri kestane kabağının ihtiyaç duyduğu elverişli ortamları oluşturarak yüksek verim ve kalitede kestane kabaklarının üretilmesine imkân sağlar. Coğrafi alanın iklim koşulları ve organik ve mineral maddelerce zengin toprak yapısı nedeniyle Düzce Kestane Kabağı, sulamaya ihtiyaç duyulmadan yetiştirilir. Tüm bu koşullar Düzce Kestane Kabağının kuru madde oranının diğer bölgelerde yetiştirilen kabaklara oranla yüksek olmasını sağlar. Kuru madde miktarının yüksek olması meyve kabuklarının sertliğini ve kalınlığını arttırır, bu durum dayanıklılığı arttırarak raf ömrünü de uzatır. İl genelinde 'Kabak Festivali' ve 'Düzce Kabağı Lezzet Şenliği' adı altında etkinlikler düzenlenmektedir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 65

Üretim Metodu:

Toprak Hazırlığı

Ekim yapılacak tarla sonbaharda pullukla derin olarak sürülür. Çiftlik gübresi kullanılacaksa sonbaharda kullanılır ve toprağa karıştırılır. Kışı sürülmüş olarak geçiren toprak ilkbaharda ekimden diskaro ve kazayağı gibi toprak işleme aletleriyle ikilenir. Toprağın havalanması bakımından bir iki gün beklenmeli daha sonra tırmık çekilerek tarla düzenlenerek tohum yatağı hazırlanır.

Gübreleme

Toprak tahlili sonuçlarına göre gübreleme programı yürütülür. Kabak ekilecek tarlaya sonbaharda dekara 2-3 ton hesabıyla iyi vasıflı yanmış ahır gübresi düzgün bir şekilde saçılır. Temel gübreleme ilkbaharda ekimden birkaç gün önce tarlanın tamamına yapılmalıdır. Eğer başka şekilde tavsiye edilmemişse ekimden önce 15 15 15 (üç onbeş) kompoze gübresinden dekara 35 kg ve TSP (%42-44) gübresinden dekara 10 kg hesap edilerek gübreleme yapılmalıdır. Ekim öncesi gübreleme, kullanım kolaylığı bakımından kombine buğday ekim mibzeri ile atılabilir.

Ekimden 3-6 hafta sonra amonyum nitrat (%26) gübresinden dekara 15 kg ve potasyum sülfat (%50-53) gübresinden 10 kg hesap edilen gübre kökten 20 cm uzağa serpme şeklinde uygulanır ve karıştırılır. Ocak etrafına gübre serpilirken bitkiye değmemesi için özen gösterilmelidir. Çiçeklenmenin gecikmesine neden olacağından fazla azotlu gübre kullanmaktan kaçmak gerekir. Geniş yapraklara sahip kestane kabağı üreticiliğinde yaprak gübrelemesi verim ve kalite için önemlidir. Çiçeklenme öncesi ilk yaprak gübresi uygulanır. 10 gün sonra ikinci defa tekrarlanır. Yaprak gübrelerinin içine hastalık ve zararlılara karşı kullanılan ilaçlarda karıştırılabilir. Bu işlemler bitkiler kol atıp tarlayı kapatmadan önce bitirilir.

Ekim Zamanı

Kestane kabağı bitkisi soğuktan etkilenir. Bu nedenle kabak tohumlarının normal bir çimlenme gösterebilmesi için, ilkbaharda don tehlikesi kalktıktan sonra, topraktaki sıcaklığının 11 - 12 C°'yi bulduğu dönemde ekilmelidir. Normal koşullarda, nisan ayı başı ile mayıs ayı başına kadar olan dönemde ekim yapılır.

Bitki Ekim Sıklığı

Dizce Kestane Kabağı ekimi sıraya veya ocak şeklinde yapılır. Ocak şeklinde ekimde, ocaklar 3m x 2,5m, 3m x 2m veya 2m x 2m sıra arası ve sıra üzeri mesafelerinde açılmalıdır. Dekarda 180-270 bitki bulunacak şekilde ocaklar açılır. Her ocakta 3-4 tohum bulunacak şekilde dekara 200-300 g tohum atılır. Bitkiler 5-6 yapraklı olduğunda seyreltme ile her ocakta bir adet bitki bırakılır. Yetiştiricilikte sıraya mibzerle ekim tavsiye edilmekte olup, sıra arası 2,80 cm x 1-1,50 cm olacak şekilde ekim yapılır. Mibzerle ekimde sıra arası 40-50 cm olacak şekilde ekim yapılır. Tohumlar çimlenip 2-3 yaprak halini aldıktan sonra seyreltme işlemi yapılır.

Ekim ve Derinliği

Ekim mutlaka tavlı toprağa yapılır. Ekim derinliği 2-5 cm kadardır. Ağır topraklarda ekim derinliği 2 cm olarak seçilirken, hafif topraklarda 5 cm derinliğe kadar ekim yapılabilir. Hiçbir şekilde 6 cm den daha derin ekim yapılmaz.

Çapalama

Kabak yetiştiriciliğinde çapa önemlidir. Çapa, boğaz doldurma, toprağın havalandırılması ve yabancı otlarla mücadelede gereklidir. Çıkıştan 10-15 gün sonra ilk çapalama işlemi yapılır. İlk çapadan iki hafta sonra ikinci çapalama yapılır.

Sulama

Düzce Kestane Kabağı yetiştiriciliği sulama yapılmadan gerçekleştirilir. Ancak kurak mevsimlerde ve kurak tarlalarda kabak meyveleri görüldüğünde 1 sulama, ilk sulamadan 2-3 hafta kadar sonra 1 sulama daha yapılabilir.

Yabancı Ot Mücadelesi

Kestane kabağı bitkileri tarla çevresindeki yabancı otlardan da etkilenir. Kestane kabağı bitkileri izin verdiği sürece traktörlerle daha sonra da elle tarlalar sık olarak çapalanmalı, özellikle tarla kenarındaki otlar yok edilmelidir.

Hastalık Ve Zararlılarla Mücadele

En sık görülen kestane kabağı zararlıları, yaprakların ve yeni sürgünlerin özsuyunu emerek zarar veren yaprak bitleri (Aphis spp.), yaprak pireleri (Cicadelliadae) ve tripsler (Thripidae), mildiyö ile meyvelere tarlada veya ambarda yiyerek zarar veren tarla fareleridir. Yaprak bitleri ve trips gibi zararlılar aynı zamanda virüs hastalıklarını taşır ve yayarlar. Bu zararlılara karşı ilaçla mücadele yapılmalıdır. Ayrıca küllenme hastalığına karşı ilk belirtiler görüldüğünde kükürtlü ilaçlarla, mildiyö hastalığına karşı ise ilk belirtiler görüldüğünde ruhsatlı ilaçlarla mücadele yapılmalıdır.

Hasat ve Harman

Kestane kabağı hasadında bitkilerin tamamen kuruyup meyvelerin ortaya çıkması beklenir. Kabak meyvelerinin tamamen olgunlaştığı anlaşıldıktan sonra uzun süre tarlada bekletilmez, soğuklar başlamadan hasat edilerek ambarlara taşınır.

Muhafaza

Hasat sonrasında kestane kabakları nem almayan depolarda uzun süre (5-6 ay) saklanabilir. Direkt güneşe maruz kalan açık depolar bozulmaya neden olacağından tercih edilmez. Depolama için en uygun sıcaklık 10-12 C° ve en uygun nem %50-70'tir.

Pazara Sunma

Hasat edilen Düzce Kestane Kabakları pazara kesilmeden, dilimlenmiş veya kabukları soyulmuş, paketlenmiş olarak sunulur.

Denetleme:

Düzce Kestane Kabağının denetimleri, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün koordinasyonunda; Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Ziraat Odası ve Düzce Üniversitesi Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesinden görevlendirilen, uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii denetimlerini yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyduğu ve/veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirir. Denetim mercii; Düzce Kestane Kabağının üretim metodunda belirtilen özelliklere uygun olarak üretildiğini kontrol ve takip eder. Denetim mercii, her yıl hasat döneminde bir defa toplanır, coğrafi işarete konu üretim alanlarından numune toplayarak test ve gözlemlerini raporlar. Denetime ilişkin raporlar Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetimlerde;

- Tohumun yetkili tohumluk bayilerinden temin edilen sertifikalı Arıcan-97 kestane kabağı tohumu olduğuna dair belgeler,
- Düzce Kestane Kabağının belirlenmiş coğrafi sınırlar içerisinde üretilip üretilmediği,
- Üretim metodunda belirtilmiş olan ekim mesafeleri dikkate alınmış olması,
- Düzce Kestane Kabağının, tescilde belirtilen tanım ve ayırt edici özelliklere uygunluğu,
- Coğrafi işaret amblem kullanımının uygunluğu,
- Depolama koşullarının uygunluğu kontrolleri yapılır.

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.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 66

Tescil No	: 191
Tescil Tarihi	: 03.11.2015
Başvuru No	: C2008/023
Başvuru Tarihi	: 15.04.2008
Coğrafi İşaretin Adı	: Eflani Cember Bezi
Ürün / Ürün Grubu	: Bez
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eflani Kaymakamlığı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi	: Hükümet Konağı Kat:3 EFLANİ
Coğrafi Sınırı	: Eflani
Kullanım Biçimi	: Markalama

EFLANİ CEMBER BEZİ

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Eflani Cember Bezi yörede başörtüsü olarak kullanılan pamuklu ince bir dokumadır. İnce beyaz zemin dokuma üzerinde belirginleşen değişik motifler, yine beyaz renkte ancak daha kalın pamuk ipliği ile dokuma sırasında oluşturulur.

Eflani Cember Bezi'nin yüzey kompozisyonlarında belirginleşen ortak özellik çemberlerin karşılıklı kısa kenarlarında yer alan beyaz konturlü ince bir bordo çizgi ve Top Fitil motifi ile oluşturulan ve eşit aralıklarla tekrarlanan üç sıra beyaz şerittir. Bu beyaz çizgiler, çizgili kompozisyon gösteren Top Fitil, Çift Fitil ve Analı Kızlı motiflerinden oluşturulan çemberler hariç diğer Eflani Cemberleri'nin tümünün kısa kenarlarında uygulanmaktadır. Nadir olarak bu şeritlerin 4 sıralı uygulamalarına da rastlanmaktadır.

Mekikli çemberlerde Tek Fitil, Çift Fitil, Top Fitil, Analı Kızlı, Şatır Eteği motifleri bulunmaktadır. Motifleri elle oluşturulan işlemeli çemberlerde Yılan Eğrisi, Baklava Kesimi, Tülü Perde, Göveç İçi, Kovalama, Şeker Kestirmesi, Kabak Çiçeği ve Yapraklı motifleri uygulanmaktadır.

Üretim Metodu:

Eflani Cemberlerinde farklı yapısal özellik gösteren 4 çeşit pamuk ipliği kullanılır. Zemin dokumada atkı ve çözgü ipliği olarak NE 20/1 kıvrak ince tek kat bükümlü beyaz renkli pamuk ipliği, desen atkısı olarak cember yüzeyinde mekik kullanılarak enine çizgiler halinde uzanan motifleri oluşturmada NE 12, işlemeli cemberlerde motif oluşturmada yörede "şeker ipi" olarak tanımlanan kalın 3 kat bükümlü NE 5/3, 4 tur/cm S bükümlü beyaz pamuk ipliği, çemberlerin kısa kenarlarında yani dokumaların başlangıç ve bitiminde uygulanan bordo renkli ince çizgileri oluşturmada ise orta kalınlıkta, tek bükümlü 5 tur/cm Z bükümlü NE 9/1 numaralı iplikler kullanılmaktadır. İplikler piyasadan hazır olarak temin edilir.

Bu ipliklerden çözgü ipliği olarak kullanılanlara "eriş", atkı ipliği olarak kullanılanlara ise "argaç" denir. Çözgü ipinin hazırlanması için "çirişleme" veya "haşıllama" adı verilen bir işlem gerçekleştirilir. Bir çözgülük haşıllama yapmak için 4500 gr iplik gerekmektedir. Bu işlem için 1 kg un ve 20 lt suya ihtiyaç vardır. Un 1,5-2 lt suda ezilerek bulamaç hale getirilir. Daha sonra kaynamakta olan suyun içine yavaş yavaş akıtılırken tortulaşmaması için sürekli karıştırılarak çorba kıvamında pişirilir. Kaynar durumdaki bu haşıl maddesi bir leğen içine serilmiş olan çözgülük pamuk iplik çilelerinin üzerine dökülür. Biraz soğuduktan sonra el yardımıyla çilelerin haşılı emmesi sağlanır. Tamamen soğuyana kadar bekletilen ve haşılı iyice emen iplik çileleri sıkılıp çırpılarak serin bir yere asılır. Zaman zaman iki el arasında gerilip çırpılarak ipliklerin birbirinden ayrılması ve düzgünleşmesi sağlanır. İplikler nemli iken çözme işlemine geçilir. Eflani ilçesinde çözme işlemi yalnızca "dolap"ta yapılmaktadır.

Dokuma için "düzen" adı verilen bütün bölümleri ahşap olan iki gücülü, basit tip yüksek el tezgahları kullanılır. En fazla 55-60 cm eninde kumaş dokunabilen bu tezgahlarda, dokumacının ve bulunduğu yerin durumuna göre küçük şekil değişiklikleri gösterdiğinden ölçü birliği bulunmamaktadır. Bu tezgahlardaki dokuma örgüsü bezayağıdır. Dokuma yüzeyinde görülen motifler farklı kalınlıktaki ilave atkı ipliklerinin çözgü iplikleri ile bezayağı bağlantısı kurması suretiyle oluşturulmaktadır.

Eflani Cember Bezi motif oluşturma tekniğine göre mekikli ve işlemeli olmak üzere ikiye ayrılır.

Mekikli Cember Bezi: Dokuma yüzeyinde görülen enine çizgiler farklı renk ve kalınlıktaki desen atkı ipliğini taşıyan mekiğin, açılan ağızlıkla çözgü iplikleri arasından geçirilmesi sureti ile oluşturulur. Kısa kenarlarda bordür biçiminde yer alan çizgiler Tek Fitil, Çift Fitil, Top Fitil ve Şatır Eteği denen motifler bu teknikle dokunmaktadır.

İşlemeli Cember Bezi: Motifler dokumanın genişliğince boydan boya geçirilen zemin atkısından sonra değiştirilen ağızlıktan farklı kalınlıktaki desen atkılarının el ile tek tek geçirilmesi suretiyle dokunur. Motifleri oluşturacak olan atkı iplikleri, dokuma yüzeyindeki kompozisyona göre gerekli yerlerde açılmış olan ağızlığa parçalar halinde yerleştirilir. Motiflerin büyüklüğüne göre uzun veya kısa

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 67

olabilen ya da küçük yumaklar halinde bulunan bu atkı ipliklerinin uçları çözgü ipliklerinin arasından yukarıya çekilirler. İkinci ayakçağa basılarak ağızlık değiştirilir ve desen atkıları yukarıya çekilmiş oldukları yerden aynı sayıdaki çözgü ipliği arasından geri dönüş yaparak tekrar yukarı alınırlar. Desen atkısına bu şekilde yaptırılan geçiş sayısı motif özelliğine göre iki ya da üç sıra olabilmektedir. Desen atkısının iki ya da üç sıra geçişi ile motif oluşturulduktan sonra boydan boya zemin atkısı atılmaktadır.

Eflani Cember Bezi'nde motifleri oluşturan desen atkısı sıraları arasında en az dört sıra zemin atkısı bulunmaktadır. Yani zemin atkı ve desen atkı sırası 2:4, 3:4, 3:6 vb. düzende olabilmektedir. İşlemeli Çember Bezi'nde bulunan motifler, mekikli Çember Bezi motiflerine oranla daha küçük boyutludur. Motif boyutlarının küçüklüğü motifleri oluşturan desen atkı ipliklerinin çözgü iplikleri arasından el ile tek tek geçirilmesine, yöresel ifadeyle işlenmesine imkan sağlamaktadır. Ayrıca dokumanın yüzey kompozisyonuna göre motiflerin dağılımı ve motifleri oluşturmada başlangıç olan desen atkısı sayısı, dokumacılar arasında Cember Bezi'nin özelliğini belirleyen bir faktör olmakta ve buna göre çember bezleri 6, 9, 12 yumaklı vb. şekilde tanımlanmaktadır. Bu nedenle işlemeli çember bezinin üretimi mekikli çember bezine göre daha fazla emeğe ve zamana ihtiyaç göstermektedir.

Dokunması tamamlanarak tezgahtan çıkarılan Eflani Cember Bezi sırasıyla yıkama, yazlık kullanım için ağartma veya kışlık kullanım için boyama, orta dikişleri birleştirme ve kenar temizleme (saçakların bükülmesi) işlemlerinden geçirilerek kullanılabilir hale getirilir. Eflani çember dokumalarının ortalama eni 49.24 ±2.0057cm, boyu 120.68 ±3.7441 cm'dir. Ortalama atkı sıklığı, 13.00 ±0.8081, çözgü sıklığı 16.72 ±1,1613 adet/cm, ağırlığı ortalama 129.86 ±4.9388 gr'dır.

Denetleme:

✔ Oluşturulan denetim merciinde;

✔ Eflani Belediye Başkanlığından bir temsilci,

✔ Eflani Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfından 2 temsilci,

✔ Eflani Halk Eğitim Merkezinden ilgili bir öğretmen veya usta öğretici,

✔ Eflani Esnaf ve Sanatkârlar Odasından bir temsilci,

✔ İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünden bir temsilci olmak üzere 6 kişi bulunacaktır.

✔ Cemberler ve tezgâhlar yılda bir kez denetlenecektir. Denetim birimleri belirlenen aralıklarda ve şikâyet halinde anında denetimlerini sürdürecektir.

BAKAB SAYI 5 SIRALAMA.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 1:56 Page 68

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

Tescil No	: 562
Tescil Tarihi	: 08.10.2020
Başvuru No	: C2018/083
Başvuru Tarihi	: 30.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Ağda Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınırı	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Ağda Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Bartın Ağda Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

BARTIN AĞDA TATLISI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Ağda Tatlısı; çöven otu kökü, kristal şeker, limon tuzu ve su ile hazırlanan, beyaz renkte ve macun kıvamında bir tatlıdır.

Bartın Ağda Tatlısı ilk olarak Ağdacı köyünde üretilmeye başlamış, geleneksel olarak tahta sandıklar içinde sokaklarda seyyar bir şekilde satışa sunularak zamanla tüm Bartın'a yayılmış ve Bartın Ağda Tatlısı olarak ün kazanmıştır.

Üretim Metodu:

Çöven suyunun hazırlanışı;

Çöven suyu hazırlanmasında kullanılacak çöven otu kökleri toz ile topraktan ayırmak ve burukluğunu gidermek amaçlarıyla 2 gece suda bekletilir.

Malzemeler:

- 2 kg çöven otu kökü (Karanfilgiller (Caryophyllaceae) familyasından Radix saponariae Albae sive L. bitkilerinin kökleri)
- 40 l su

2 kg çöven otu köküne 40 litre su ilave edilerek 1 saat kaynatılır. Kaynatma işlemi için kalaylanmış bakır kazanlar kullanılır. Kazan içindeki sıcaklık 115˚C'ye ulaşıncaya kadar 60 dakika süreyle kaynatma işlemine devam edilir ve ardından demlenmeye bırakılır. 1,5 - 2 saat demlendikten sonra açık çay rengini aldığında çöven suyu kullanıma hazır hale gelir. Karışımın içinden çöven otu kökleri alınıp suyu, ince süzek ya da tülbent ile süzülür. Elde edilen su, kabuğu alınmış pür çalısı ile köpük haline getirmek için 1 - 1,5 saat çırpılır. Köpüğün kıvamının uygunluğunu anlamak amacıyla tahta kürekle bir miktar köpük alınır, köpük kolayca küreğe yapışmadan düşüyorsa kıvama gelmiştir.

Şerbetin yapılışı:

- 20 kg toz beyaz şeker
- 2 l su
- 20 g limon tuzu

Kalaylanmış bakır bir kazana, beyaz şeker ve limon tuzu ilave edilir ve ocağa konularak sıcaklık 110 - 115˚C'ye ulaşıncaya kadar 50 - 60 dakika kaynatılır. Şerbetin kıvamının uygunluğunu anlamak amacıyla tahta kürekle karışımdan bir miktar alınarak az miktarda su içine bırakılır, karışım dağılmayıp yığın şeklinde üst üste kalıyorsa şerbet köpükle birleşmeye hazır demektir. Kıvama gelen şerbet 30 - 40 dakika soğumaya bırakılır.

Bartın Ağda Tatlısının yapılışı:

Soğutulan şerbete, hazırlanan köpük ilave edilir ve tahta bir kürekle alt tarafının sararmaması amacıyla dibinden kaldırılarak 1,5 - 2 saat boyunca karıştırılır. Son aşamada, ürünün macun kıvamında, yapışkan ve renginin beyaz olması gerekir. Bartın Ağda Tatlısı, gıda ile temasa uygun kaplarda satışa sunulur.

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

Bartın Ağda Tatlısının üretilmesi; çöven suyunun hazırlanışı ve şerbetin yapılışı aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurur ve ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple yöre ile ün bağı bulunan Bartın Ağda Tatlısının tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Bartın Ağda Tatlısının denetimi, Bartın Belediyesinin koordinasyonunda, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden, Bartın Ticaret ve Sanayi Odasından, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Bartın Belediyesinden birer kişinin katılımıyla 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl bir defa, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde Bartın Ağda Tatlısı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu ile üretim metoduna uygunluk; özellikle şerbet ile çöven suyunun kıvamı, kullanılan malzeme miktarları ve şerbet ile çöven suyunun karıştırılması hususları kontrol edilir. 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.

BAKAB 5 KAPAKLAR.qxt_Layout 1 27.01.2021 ÖS 2:21 Page 4

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

Telefon: 0370 712 09 18

Web: www.bakab.gov.tr
Email: bakab78@gmail.com
Twitter: @bakab78
Instagram: @bakab78