



BAKAB

BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİĞİ YAYIN ORGANI

YIL: 3

SAYI: 9

**BAKAB MECLİS
TOPLANTISI DÜZCE'DE
GERÇEKLEŞTİRİLDİ**

**TRAVEL
TURKEY'DE BAKAB
RÜZGÂRI ESTİ**

**MANTAR KOMPOST
FABRİKASI
HİZMETE GİRDİ**

**BİRLİK
BAŞKANIMIZ
BÖLGE TURUNDA**

**BAKAN VARANK
BAKKA PROJELERİNİN
AÇILIŞINI YAPTI**

**15 TON HAMSI
AYNI SOFRADA
PAYLAŞILDI**



İÇİNDEKİLER

BAKAB Meclis Toplantısı Düzce'de gerçekleştirildi	2
Travel Turkey'de BAKAB rüzgârı esti	4
Bakan Varank BAKKA projelerinin açılışını yaptı	8
15 ton hamsi aynı sofrada paylaşıldı	12
Uluslararası kitap fuarı 24. kez kapılarını açtı	14
Ata tohumları şenliğine büyük ilgi	16
Kent Müzesinde çalışmalar sona yaklaştı	18
Üye belediyelerimizin personellerine proje hazırlama eğitimi	19
Birlik Başkanımız bölge turunda	20
Yavuz Karadeniz'deki ilk seferine hazırlanıyor	23
Karabük'ten Filyos'a uzanan yola modern köprü	24
Başkan anneden çocuklara bakımevi	25
Alman başkana Çaycuma'dan hemşehrilik beratı	26
Yenice pandeminin stresini festival ile attı	28
İstanbul'da Karabük rüzgârı esti	30
Eflani Belediyesinden kadın ve genç çiftçilere destek	33
Düzce'de tarihi kongre	34
Konuralp SİT alanı ilan edildi	37
Ereğli çileğine sahip çıkıyor	38
Amasra'nın yol haritası belirleniyor	39
Araç'ın Kül Çöreği tescillendi	40
Daday'ın üryani eriği artık tescilli	41
Devrek'te Kent Müzesi kuruluyor	42
Kardeş Alabuga'dan Safranbolu'ya ziyaret	43
Çaycuma yol koşusunda buluştu	44
Kaybolma tehlikesi yaşayan bir sanat daha hayat buldu	46
Kış turizminin gözdesi Arkut	47
Mantar kompost fabrikası hizmete girdi	48
1800 yıllık yüzük bulundu	50
Tescilli Safranbolu Kıtırı marka olma yolunda ilerliyor	51
El emeği göz nuru eserler Millet Bahçesi'nde sergilendi	52
Bartın müzelerine büyük ilgi	54
Kadrajları Pınarbaşı'nın harika manzaraları süsledi	57
Akçakoca Mancarlı Pide	60
Bartın beyaz baklavası	61
Devrek Kömeci	63
Göynük Dik Börek	66
Tosya Pirinci	68

BAKAB MECLİS TOPLANTISI DÜZCE'DE GERÇEKLEŞTİ

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Olağan Meclis Toplantısı, Düzce Belediye Başkanı ve Birlik Başkanı Dr. Faruk Özlü başkanlığında Düzce'de gerçekleştirildi. Toplantıda, BAKAB aracılığıyla hazırlanılacak projelerle üye belediyelere yeni kaynaklar bulunmasına ve turizmde ortak sinerji yaratılmasına karar verildi.



Düzce Mutfak Sanatları Merkezi (MSM) toplantı salonunda Dr. Faruk Özlü başkanlığında gerçekleştirilen meclis toplantısı, saygı duruşu ve İstiklal Marşının okunması ile başladı. Toplantı, daha sonra gündem maddelerinin okunmasıyla devam etti.

İlk gündem maddesinde BAKAB'ın 2022 yılı Mali Bütçesine yönelik değerlendirilme yapılırken, mali bütçe oy birliği ile onaylandı. Bütçe görüşmelerinde ayrıca, 2023 ve 2024 yıllarına ait mali bütçe teklifleri de görüşüldü.

2-4 Aralık 2021 tarihlerinde İzmir'de düzenlenecek olan Travel Turkey Fuarıyla ilgili BAKAB çatısı altında yapılan çalışmaların değerlendirildiği diğer gündem maddesinde birlik olarak katılım sağlanması ve fuar alanına yönelik yapılacak olan çalışmalar üyelerle paylaşıldı.

Meclis toplantısının son gündem maddesi olan dilek ve temenniler noktasında görüşlerini birlik üyeleri ile paylaşan Başkan Dr. Faruk Özlü, BAKAB olarak üye belediyelere yönelik geliştirilecek çalışmalara ve projelerin oluş-

masına öncülük edeceklerini ifade etti.

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü genel kurula hitaben yaptığı konuşmada; "Birlik adına projeler geliştirelim ve üyelerimize kaynaklar yaratalım. Biz geçen yıl Avrupa Birliği'nden 1.5 milyon hibe aldık. Bu para ile kent ulaşım sistemi master planını hazırlayacak ve bisiklet yolları yapacağız. Biz BAKAB üzerinden hazırlayacağımız projelerle de üyelerimize yeni kaynaklar bulabiliriz. Bu birliğin ana görevi fikir üretmek ve tanıtım olmalı. Üretilen fikirler projeye dönüşürse kaynak zaten kendiliğinden gelecek" dedi.

Bölgenin turizm potansiyeline de dikkat çeken Özlü; "Taraklı'dan Kastamonu'ya kadar bölgesel ring düzenleyelim, üyeler arasında bir sinerji yaratalım ve turizmden daha fazla pay alalım" şeklinde açıklamalarını sürdürdü.

Devrek Belediye Başkanı ve BAKAB Encümen Üyesi Çetin Bozkurt ise yaptığı konuşmada; "Bölge olarak ortak bir fuar alanımız yok. Biz daha bölge insanları olarak birbirimizin ürünlerinden ve





değerlerinden habersiz, bu konuda çalışabilir ve ortak bir fuar alanına sahip olabiliriz" dedi.

Bolu Belediye Meclis Üyesi ve BAKAB Encümen Üyesi Cevat Çatladı ise, belediye öncülüğünde kurulan Koroğlu Kooperatifi lokomotifliğinde Bolu'nu kültür mantarı üretiminde önemli bir merkez haline geldiğini belirtti ve; "Kısa sürede 168 kişiye istihdam sağladık, ayrıca 160 üreticimiz var, günde 7 ton mantar üretiyoruz, bölgemizi kültür mantarı ve tespit edeceğimiz diğer ürünlerde üretim merkezi haline getirebiliriz" diye konuştu...

Birlik yönetimi; bundan sonra yılda iki kez yerine, her iki ayda bir üye belediyede toplanma ve üye belediyeler için istişare toplantıları yapmaya karar verdi. Toplantıda ayrıca, belediye başkanları tarafından belirlenen personellere konunun uzmanları tarafından proje hazırlama eğitimi verilmesi ve bölgenin turizm master planının hazırlanması önerileri de karara bağlandı.

Toplantının ardından program Başkan Özlü tarafından verilen yemek ile devam etti. Programın öğleden sonraki ayağında ise Başkan Özlü üyeleri Konuralp Antik Tiyatro alanını gezdirerek kazı çalışmalarını hakkında bilgi verdi.

Düzce Belediye Başkanı ve Birlik Başkanı Dr. Faruk Özlü toplantının ardından konuklarına

Konuralp Antik Kentini gezdirdi. Meclis Toplantısına; Meclis Başkanvekili ve Gerede Belediye Başkanı Mustafa Allar, Devrek Belediye Başkanı Çetin Bozkurt, Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır, Eskipazar Belediye Başkanı Hüseyin Dön-

mez, Gökçebey Belediye Başkanı Vedat Öztürk, Göynük Belediye Başkanı Ahmet Çankaya, Pınarbaşı Belediye Başkanı Şenol Yaşar, Karabük Belediye Başkan Yardımcısı Seher Berker, Safranbolu Belediye Başkan Yardımcısı Halil Bakkal, Düzce Belediyesi Meclis Başkanvekili Mesut Sancaklı, Bolu Belediye Meclis Üyesi ve BAKAB Encümen Üyesi Cevat Çatladı, Kdz. Ereğli Belediye Meclis Üyesi Emrah Karaarslan, Safranbolu Belediye Meclis Üyesi Kemal Akgül, Çaycuma Belediye Meclis Üyeleri Berna Çımsalan Özyurt ve Cengiz Gökçe, Amasra Belediye Meclis Üyesi Recep Günter ve Eskipazar Belediye Meclis Üyeleri Muharrem Kaynar ve Dursun Gümüş katıldı.





TRAVEL TURKEY'DE BAKAB RÜZGARİ ESTİ

Türkiye'nin en önemli turizm fuarlarından biri olan Travel Turkey İzmir kapılarını 15'inci kez 2-4 Aralık tarihleri arasında ziyaretçilerine açtı. Fuarın en çok ilgi gören stantlarından biri, 7 belediye ve 5 üretim kooperatifinin yer aldığı Batı Karadeniz standı oldu.

Kültür ve Turizm Bakanlığı himayelerinde, İZFAŞ ve TÜRSAB FUARCILIK A.Ş. işbirliği ile her yıl dünyanın dört bir yanından turizm profesyonellerini bir araya getiren ve Türkiye'nin en büyük uluslararası turizm fuarlarından biri olan Travel Turkey İzmir, 15'inci kez 2-4 Aralık 2021 tarihlerinde Fuarizmir'de kapılarını açtı. 3 gün süren fuarın en dikkat çeken stantlarından biri de Batı Karadeniz Kalkınma Birliği standı oldu. Düzce Belediyesi, Bolu Belediyesi, Karadeniz Ereğli Belediyesi, Safranbolu Belediyesi, Gerede Belediyesi, Amasra Belediyesi ve Göynük Belediyesinin yer aldığı BAKAB standı binlerce ziyaretçi tarafından gezildi.

Fuarın ilk gününde Düzce Belediye Başkanı ve aynı zamanda Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, BAKAB Meclis Başkanvekili ve Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır misafirlerini BAKAB standında ağırladı. Kültür ve Turizm Bakan Yardımcısı Ahmet Misbah Demircan, İzmir Valisi Selim Köşker, Diyarbakır Valisi Münir Karaoğlu, İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer, Edirne Belediye Başkanı Recep Gürkan, İzmir Ticaret Odası Başkanı Mahmut Özgener, ve TÜRSAB Başkanı Firuz Bağlıkaya açılış töreninin ardından BAKAB standını ziyaret etti.

"AMACIMIZ BÖLGESEL SİNERJİYİ YAKALAMAK"

Travel Turkey fuarının verimli geçeceğine inandığını kaydeden BAKAB Başkanı Dr.



Faruk Özlü; "Travel Turkey İzmir fuarına Batı Karadeniz Kalkın Birliği olarak katıldık. Güçlü bir açılış oldu ve güçlü bir katılım var. Batı Karadeniz bölgesini turizm açısından geliştirip güçlendirmek için bu fuara katılmak son derece önemli. Bu fuarın hazırlanmasında ve katılım sağlanmasında katkı sağlayan arkadaşlarımıza çok teşekkür ediyorum.

Her bir ilin tek başına yapacağı turizm faaliyetleri çok büyük bir sinerji meydana getirmez. İstanbul'dan, Ankara'dan ya da Türkiye'nin farklı noktalarından bir bölgeye seyahat için yapılacak olan düzenlemeler ve yapılan organizasyonlar daha büyük sinerji meydana getirir. Kastamonu'dan Düzce'ye







kadar bir hat düşünün, Kastamonu, Karabük, Safranbolu, Bartın gibi illerimizi kapsayan bir organizasyon güçlü bir sinerji meydana getirir. Birlik olarak bölgenin turizm potansiyelinin tetiklenmesine katkı sağlamak istiyoruz. Emeği geçenlere teşekkür ediyorum" dedi.

"TANITIMA DEVAM EDECEĞİZ"

Safranbolu Belediye Başkanı ve BAKAB Meclis Başkanvekili Elif Köse ise; "Amacımız bir dünya kenti olan Safranbolu'muzu tüm değerleriyle tanıtırken, turizm potansiyelini harekete geçirmek. Fuarlar tanıtımın ana noktalarıdır. Bu nedenle böyle etkinlikleri çok iyi değerlendirmeliyiz. Elimizden geldiği kadar yurtiçi ve yurtdışı fuarlarına katılarak şehrimizi tanıtmaya devam edeceğiz, İzmir'in güzel insanları Safranbolu'muza çok büyük ilgi gösteriyorlar" şeklinde konuştu.

Travel Turkey İzmir'e, Birlik Başkanı Dr. Faruk Özlü, Meclis Başkanvekili Elif Köse, Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır'ın yanı sıra; Safranbolu Belediye Başkan Yardımcısı Halil Bakkal, Bolu Belediye Meclis Üyesi ve BAKAB Encümen Üyesi Cevat Çatladı, Bolu Belediye Meclis Üyesi Ahmet Fidan, Düzce Belediyesi Meclis Başkanvekili Mesut Sancaklı, Meclis Üyeleri Hasan Günden, Bayram Ali Kubilay, Güler Güneş, Burak Coşkun, Oya Kocaman, İlkur Bahar, Murat Aydın, İlkur Yıldırım ve Nurullah Yıldız katıldı.

Ayrıca Bolu Belediyesi Köroğlu Kooperatifi, Düzce Belediyesi BELTUR A.Ş., başkan- lığını Neriman Posbıyık'ın yaptığı Karadeniz Ereğli Kadın Gücü Kooperatifi, Göynük Üreten Eller Kadın Kooperatifi ve Safranbolu Turizm İşletmecileri Derneği de yöresel ürünlerle organizasyona destek verdi.



BAKAN VARANK BAKKA PROJELERİNİN AÇILIŞINI YAPTI



*Sanayi ve Teknoloji
Bakanı Mustafa Varank,
BAKKA desteğiyle
Karabük'te hayata
geçirilen ve toplam
değeri 17.5 milyon lira
olan 9 projenin
açılışını yaptı.*



Karabük'e BAKKA desteği ile hayata geçen toplam 17,5 milyon lira değerinde 9 projenin resmi açılışını gerçekleştirdiklerini ifade eden Bakan Mustafa Varank, "BAKKA desteği ile hayata geçen bütçe toplamı 17,5 milyon lira olan 9 projenin resmi açılışını gerçekleştiriyoruz. İlimize kazandırdığımız sanayiden, tarıma, eğitimsinden, istihdamda, teknolojiye turizmde birçok önemli alandaki eserler Karabük'ün kalkınmasına hizmet edecek. Bugün ayrıca Karabük sanayisinin durumunu ve önümüzdeki dönem çalışmalarını görüşeceğiz. Sanayicilerimizle beraber değerlendireceğiz. Sizlerden alacağımız geri bildirimlerle de şehrimizin üretim, ihracat ve istihdamını artıracak yeni çalışmalarını önümüzdeki dönemde başlatacağız. Malumunuz Karabük ülkemizde ağır sanayi hamlesinin başladığı şehirlerden bir tanesi. Bu bağlamda şehrin geçmişten gelen şanını korumak ve daha da geliştirmek adına sanayi projelerine özel bir hassasiyet gösteriyoruz. Açılışını yaptığımız projelerden Safranbolu Sanayisi alt yapı iyileştirme projesi bunun en güzel örneklerinden bir tanesi. Yaklaşık 2 milyon liralık bütçe ile sanayi sitesinde üretim koşullarını iyileştirerek ilçemizin iş ve yatırım ortamını gelişmesine önemli katkılar sağlıyoruz. Karabük sanayisinin nitelikli insan kaynağına ihtiyacına yönelik projeleri de her zaman bakanlık olarak baş tacı ediyoruz. Bugün açılışını yaptığımız projelerden üçü tam da bu amaca hizmet ediyor. 'Eğitimin sesi iş gücünün nefesi Karabük 2023' projesi, 'İstihdama açılan kapı mesleki eğitim merkezi' projesi, 'Mesleki eğitimde yenilikçi eğitim metodlarıyla kalifiye eleman yetiştiriyoruz' projesi. Bu üç açılışını yaptığımız projenin isimleri. Bu projelerle daha da artacak ara eleman ihtiyacına ve geleceğin mesleklerine yönelik eğitimler verilecek" dedi.

Tarım ve hayvancılığın Karabük'ün geçim kaynaklarından birisi olduğunu ifade eden Bakan Varank, "Elbette tarım ve hayvancılık da



Karabük'ün geçim kaynaklarından bir tanesi. Dolayısıyla modern tarım ve hayvancılıkla ilgili atılan adımları büyük bir memnuniyetle kalkınma ajanslarımızla destekliyoruz. Bütçe toplamı 3,4 milyon liralık iki projeyi bu anlamda ben de önemli buluyorum. 'Örtü altı sebzeçiliği üreticiliği' ve 'Eflani'de üretim genele yayılıyor' projeleri. Bu projeler ile sağlanacak eğitimler ve tarıma kazandırılacak araziler sayesinde kadın ve genç istihdamını hep birlikte artırmış olacağız." şeklinde konuştu.

"İklim değişikliği son dönemin en kritik konularından biri"

Son dönemin en kritik konularından biri olan iklim değişikliğine dikkat çeken Bakan Mustafa Varank, "Malumunuz iklim değişikliği son dönemin en kritik konularından biri olarak gündemde yer tutmaya devam ediyor. Biz bu alanda ulusal düzeyde gerçekten birçok çalışma yapıyoruz. Ama bu işin esas çözümü yerelde atılan adımlara bağlı. Açılışını yaptığımız 'Plastik atıkların prolez yöntemi ile bertaraf edilmesi geri kazanımı' projesi de yereldeki değerli adımlardan bir tanesi. Proje kapsa-

mında kurulan 100 atık toplama ünitesi ile plastik atıklar toplanarak ekonomik değeri yüksek ürünlere dönüştürülecek. Atıkların insana ve çevreye olan olumsuz etkileri de en aza indirilmiş olacak. Bu projenin tüm Türkiye'ye örnek olması ve yaygınlaşması gerektiğini düşünüyorum. Örnek projeler gerçekten Türkiye'nin gündemine gelmeli ki Türkiye'nin her tarafına yaygınlaştırabilelim" diye konuştu.

"Karabük'e teknopark kazandırdık"

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Karabük'e kazandırılan teknoparka dikkat çekerek şöyle devam etti; "Bugün resmi açılışını yaptığımız bir diğer önemli yatırım da Karabük Üniversitesi Teknoloji Geliştirme Bölgesi. Teknoparklar teknoloji girişimciliğini destekleyen çok kıymetli yapılar. Sanayimizin teknolojik dönüşümüne de büyük katkı sağlıyorlar. İşte bu amaç doğrultusunda 4 milyon lira yatırımla ilimize bir teknopark kazandırdık. Burada akademisyen, gençlerimiz ve özel sektör işbirliğinde katma değeri yüksek birçok ürünün geliştirildiğine şahitlik edeceğiz. Teknoparkın potansiyelini de daha ileriye taşımamız gerekiyor. Bu manada özellikle batıda büyükşehirlerdeki olgun teknoparklarla buradaki teknoparkı eşleştirip buraya mentorluk vermek çok daha verimli şekilde çalıştırmak istiyoruz."

"Müze bölgenin cazibesini artıracak"

Yenice Şeker Kanyonuna inşa edilen doğa müzesinin bölgenin cazibesini arttıracığının altını çizen Bakan Varank, "Sanayi, tarım ve teknoloji derken şehrimizin turizm potansiyelini de ihmal etmiyoruz. Bugün ayrıca Yenice Şeker Kanyonuna inşa ettiğimiz doğa müzesinin de resmi açılışını gerçekleştiriyoruz. Malumunuz yenice şeker kanyonuna doğal güzellikle ve biyolojik çeşitliliğiyle bölgenin önemli destinasyonları arasında yer alıyor. İnşa ettiğimiz müze;





bu bölgenin cazibesini daha da artıracak. Ne kadar güzel yerler olduğunu gördük ama bir deyim var bal bal demekle ağız tatlanmaz. Bizi mutlaka oralara götürmeniz lazım. Sadece videolarını izleyerek bu güzelliklere şahitlik edemeyiz. Ben sizlerden bu manada bir davet bekliyorum. 9 projenin yararlanıcılarına teşekkür ediyorum" diye ifade etti.

"Karabük'e 11 milyar lirayı aşkın yatırım yaptık"

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı olarak Karabük'ü hiçbir zaman yalnız bırakmadıklarının altını çizen Bakan Mustafa Varank, "Bu gün bu projeler özelinde sizlerle bir araya geldik. Ka-

rabük'e yaptığımız yatırımlar ve hizmetler bunlardan ibaret değil. Hükümetlerimiz döneminde bu şehre tarım, çevre, ulaştırma ve gençlik konuları başta olmak üzere birçok alanda 11 milyar lirayı aşkın yatırım yaptık. Bakanlık olarak da çeşitli alanlarda Karabük'ü hiç yalnız bırakmadık. Karabük'te biri faal biri de yapım aşamasında olan iki OSB bulunuyor. Bu OSB'lere son 19 yılda bakanlık olarak sağladığımız kredi desteği 65 milyon lirayı geçti. Şu anda OSB'lerde bin 756 kişi istihdam ediliyor. Tüm parsellerdeki fabrikaların tamamlanıp faaliyete geçmesiyle beraber bu sayı 4 bin 500'ü bulacak. Faaliyetteki üç sanayi sitesine de son 19 yılda 19 milyon liralık kredi kullan-

dırdık. Sanayi sitelerindeki istihdam bizim dönemimizde iki kattan fazla arttı. Eskipazar Metal OSB'nin bir an önce hayata geçirilmesinin talep edildiğinin farkındayım. Kamulaştırma için kaynağı hali hazırda kullandık. Altyapı projeleri de bakanlığımıza intikal ettiğinde gerekli ödeneğin tahsisi için biz üzerimize düşen her şeyi yerine getireceğiz. Öncelikle kalan kamulaştırmaları da bir an önce tamamlayacağız. Karabük'e sanayicinin ilgiyle gelip başvuracağı yeni bir OSB'yi kazandıracamız. Karabük'ün araştırma geliştirme alt yapısına yönelik yatırım ve desteklerimizi sürdürüyoruz. Araştırma geliştirme altyapıları konusundaki ülkedeki diğer önemli uygulamamız da Ar-Ge ve tasarım merkezlerimiz. Ar-Ge ve tasarım merkezleri açısından Karabük'teki durum yeterli dersek çok doğru söylemiş olmayız. Burada da ilimizdeki firmalara özellikle sanayi sektöründeki firmalara bir çağrıda bulunmak istiyorum. Sağladığımız cazip teşviklerle sizlerin hizmetinizdeyiz. Gelin kendi bünyenizdeki Ar-Ge merkezlerini şirketlerinize kurun el birliğiyle ülkemizin teknolojik gelişimini hızlandıralım. Bakanlık olarak sadece Ar-Ge konusunda değil, birçok alanda işletmelerimizin her zaman yanındayız. Bugüne kadar Karabük'e TÜBİTAK aracılığıyla sağladığımız destek miktarı 52 milyon lirayı aşmış durumda. Benzer şekilde KOSGEB vasıtasıyla 45 milyon lira destek sağladık. BAKKA da yereldeki potansiyeli harekete geçirmek



için çalışmalarını tüm hızıyla devam ettiriyor. Ajansımızın bugüne kadar Karabük'e sağladığı destek miktarı 72 milyon lirayı aştı. Tüm bu destekler Karabük için potansiyelini tetiklemek konusunda önemli görevler icra ediyor. Bakınız şimdiye kadar ilimiz için 158 yatırım teşvik belgesi düzenledik. Bu belgeler kapsamında 2,2 milyar lira tutarında sabit yatırım ve 4 bin 733 kişilik istihdam öngörüyoruz" şeklinde konuştu.

"Filyos Limanı çok ciddi bir proje"

Karabük'ün Filyos Limanı'na yakınlığının önemli bir avantaj sağladığının altını çizen Bakan Mustafa Varank, "Şehrimizin Filyos Limanına yakın olması yatırımlar için önemli bir avantaj sağlıyor. Karabük'teki firmalarımız da yatırımlar noktasında çok isteklidir. Yatırım iş-tahı Karabük'ün geleceğini önemli ve olumlu yönde etkileyecektir. Filyos Limanı ve gerisindeki endüstri bölgesi ile ilgili Karabük'ün geçmişten beri gelen talep ve istekleri var. Şu anda liman gerisinde oluşturduğumuz endüstri bölgesinin çok önemli bir kısmını BOTAŞ'a devretmek durumunda kaldık. Karadeniz'de keşfettiğimiz gaz Filyos bölgesinden karayla buluşmuş olacak. Bu Türkiye açısından çok ciddi bir proje. Geri alanda sanayi bölgeleri nasıl oluşturabiliriz bunlarla ilgili bakanlıkta çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Karabük'ten yatırımcılarımıza nasıl yer verebiliriz bunun çalışmalarını yapıyoruz. Ama Filyos Limanı çok ciddi bir proje. Elbette biz Karabük'ü gerek karayolu, gerekse de demiryolu bağlantılarıyla Filyos Limanı'na bağladığımızda buranın sanayisi ciddi manada gelişecek. Bu projeleri yakından takip etmeye devam edeceğiz" diye konuştu.

"Büyük ve güçlü Türkiye yolunda kararlılıkla ilerliyoruz"

Büyük ve güçlü Türkiye yolunda kararlılıkla ilerlediklerini ifade eden Bakan Varank, "Cumhurbaşkanımızın liderliğinde milli teknoloji hamlesi ışığında büyük ve güçlü Türkiye yolunda kararlılıkla ilerliyoruz. Amacımız Türkiye'nin rotasını her zaman yatırım, üretim,



istihdam ve ihracatta tutabilmek. Aslında şehirlerimizin ve bölgelerimizin güçlü olması büyük ve güçlü Türkiye hedefimizin ilk basamağını oluşturuyor. Bu bağlamda illerimizin ayrı ayrı potansiyellerinden ne kadar fazla faydalanabilirsek o kadar hızlı şekilde hedeflerimize ulaşmış oluruz. Ortaya çıkan refahtan da sadece belirli bölgedeki vatandaşlarımız değil tüm Türkiye faydalanmış olur. Bu yüzden özellikle kalkınma ajanslarımız bölgelerimizin ihtiyaçlarını ele alarak programlarına devam ediyor. Karabük'te sahip olduğu potansiyeli kullanarak ülkemizin hedeflerine daha fazla katkı sağlayacak" şeklinde konuştu.

Karabük Belediye Başkanı Rafet Vergili açılış töreninde yaptığı konuşmada, Türkiye'nin belediyeçilikte ilerlemesinin Avrupa'da çoğu ülkelerden çok daha ileri safhada olduğuna dikkat çekerek, "Üç dönemdir Karabük'te belediye başkanlığı görevini yürütmekteyim. Hükümetle işbirliği halinde bu günlere kadar geldik. Karabük'te olmayacak hizmetlere imza attık. En iyi yapmış olduğumuz işlerden bir tanesi de, Karabük merkezindeki hurdaclarımızı şehir merkezinin dışına çıkartmak oldu. Bu çalışmalarımızda her zaman hükümetimizin

desteklerini gördük. 12 yıldır AB Yerel Yönetimler Meclis üyesiyim. Türkiye'nin belediyeçilikteki ilerlemesinin, Avrupa'da çoğu ülkeden çok daha ileri safhada olduğunu da gözlemlemekteyim. Piroлиз tesisimizin proje bedeli 3 milyon 288 bin lira. Projemizi hazırlayanlara ve destek verenlere yapanlara teşekkür ediyorum" şeklinde konuştu.

Karabük Valisi Fuat Gürel de konuşmasında, "İlimiz demir çelik sanayi, orman ürünleri, turizm ve eğitim sektörü bakımından yöre ve ülkemize katkılar sağlamaktadır. İlimiz sanayisi demir çelik ve imalat sanayisine bağlı olarak gelişmiştir. Kardemir ile buna bağlı olarak kurulan ve gelişen Karabük OSB ve kamulaştırma aşamasındaki Eskipazar Metal OSB ve beş adet küçük sanayi sitesine ev sahipliği yapmaktadır. Sanayi ve imalat sektöründe 435 işletme faaliyet göstermektedir. 15 bin kişiye istihdam sağlanmaktadır. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı olarak Karabük için hayati öneme sahip birçok yatırıma destek vermektесiniz. Karabük OSB genişleme alanında 35 milyon lira bedelli yol, içme, yağmur suyu, drenaj çalışmasında sona gelinmiştir" diyerek kentteki çalışmalar hakkında bilgiler verdi.



15 TON HAMSi AYNI SOFRADA PAYLAŞILDI



"2002 metre en uzun mangal" ödüllü Kdz. Ereğli Hamsi Festivali'nde halka 15 ton hamsi dağıtıldı. Ereğli ve çevre illerden gelen on binlerce vatandaş Karadeniz ezgileri eşliğinde mangalda-tavada hamsi yedi, horon tuttu...



Belediye Başkanı Halil Posbıyık, hamsinin doğal bir aşı olduğunu belirterek "Bu yılki festivalimizin teması Hamsi-vac. Doğal bir aşı. Bugün herkesin bütün sıkıntılarını, pandemiye, problemleri, dertleri unutup eğlenmesini, coşkulu olmasını istedik. Halkımız bugünleri özledi. 15 ton hamsi dağıttık. Aynı sofrada buluştuk, ihtiyacı olanlar da poşetlerle evlerine hamsi götürdüler" dedi. Festivalin onur konuğu öğretmenlere de protokol tarafından çiçek takdim edildi. "2002 metre en uzun mangal" dalında 2002 yılında Guinness Rekorlar Kitabı'na giren 14. Kdz. Ereğli Hamsi Festivali halkın yoğun katılımıyla yapıldı. Öğretmenlerin onur konuğu olduğu festivalde vatandaşlar Karadeniz'in kıpır kıpır ezgileri eşliğinde, mangal başında birlikte olmanın keyfini yaşadı.

14'üncü Hamsi Festivali Belediye Başkanı Halil Posbıyık'ın halka poşetler içerisinde hamsi dağıtmasıyla başladı. Belediye tarafından Amfi Tiyatro çevresine kurulan 2.2 kilometre uzunluğundaki mangalda pişirmek üzere vatandaşlara 15 ton hamsi dağıtıldı. 2 bin 500 ızgara, 500 jel, 10 bin helva, 10 bin su, 7 bin 500 adet ekmek, 1,5 ton soğan, limon ve ıslak mendil dağıtıldı.

Festivale Kdz. Ereğli Kaymakamı Mehmet Yapıcı, CHP Zonguldak Milletvekili Ünal Demirtaş, Karadeniz Bölge Komutanı Tuğamiral Niyazi Uğur, İlçe Emniyet Müdürü Hasan Ünlü, İlçe Jandarma Komutanı Ali Akca, siyasi parti ve sivil toplum kuruluşu temsilcileri dernekler, okullar, öğretmenler, kurum ve kuruluş temsilcileri ile on binlerce vatandaş katıldı.

ÖĞRETMENLER GÜNÜNÜ KUTLADI

Protokol üyeleri festivalin onur konuğu olan öğretmenlerin günlerini kutlayarak karanfil takdim etti. Belediye Başkanı Halil Posbıyık, öğretmenlerin baş tacı olduklarını belirterek; "Öğretmenler Günü'nü bugünden karşılıyoruz. Önlerinde saygıyla eğildiğimiz öğretmenlerimiz, onur konuklarımız. Çocuklarımızın daha iyi eğitim görmesi, eğitim hakkından eşit yararlanabilmesi, hayatlarının kültürlü, sanatla, müzikle, sporla zenginleşmesi için belediye olarak tüm gücümüzle çaba gösteriyoruz. Bu konuda sizlerin yanındayız. Öğretmenlerimiz hepimizin hayatında büyük dönüşümler yapmışlar, bizler için yol gösterici, öğretici olmuşlardır. Bilgiyle yolumuzu aydınlatmışlardır. Bu vesileyle



ulusumuzun başöğretmeni Mustafa Kemal Atatürk'ü bir kez daha saygıyla, minnetle anıyorum. Fikri hür, irfanı hür, vicdanı hür nesiller yetiştiren öğretmenlerimiz, öğretmen gününüz kutlu olsun" diye konuştu...

"HAMSİ-VAC DOĞAL BİR AŞI"

Başkan Posbıyık, halka hitaben yaptığı konuşmada bu yılki festival temasının Hamsi-vac olduğunu belirtti. Başkan Halil Posbıyık şunları söyledi:

"Bugün herkesin bütün sıkıntılarını, pandemiyi, problemleri, derterini unutup, eğlenmesini, coşkulu olmasını diliyoruz. Hamsi doğal bir pandemi düşmanı. Sinovac var, Turkovac var. Bizde de Hamsivac var. Bu doğal bir tür, hastalıklara karşı iyi geliyor. Güç veren bir besin. Siz hamsi yedikçe bağışıklık sisteminiz güçlenecek. Virüslere karşı daha dirençli olacaksınız. Onun için bugün bol bol hamsi tüketin. Aramızda Trabzonlular var ama söylemeden geçemeyeceğim. Hamsi ilkin boğazlardan Ereğli'ye gelir, Ereğlililere merhaba der. Ereğlililer bir ay boyunca bu hamsiyi tavada, ızgarada yaparlar, afiyetle yerler. Bir ay sonra yola çıkar hamsi. Sinop, Ordu, Rize, Trabzon, yolda giderken yaşlanır, yağlanır, lezzeti kalmaz. Bu Trabzonlular da kusura bakmasınlar, hamsi yediklerini zannederler. Hamsi Ereğli'de yenir. "Hamsi mangalda yenir" diyenler de hamsi tavadan vazgeçmeyenler de bu festivalde! Tavacılar, mangacılar, bu-



ğulamacılar, ızgaracılar... Ne fark eder, yeter ki Ereğli'nin muhteşem hamsisi olsun. Evet, bu şehir festivalsiz eksik. Haydi arayı kapatalım, Hamsi Festivali'nin keyfini çıkaralım. Ayrıca bize mangal desteğinde bulunan ERDEMİR yöneticilerine teşekkür ediyorum.

EN HIZLI HAMSİ YEME VE HAMSİLİ PİLAV YARIŞMASI İLGİ GÖRDÜ

Hamsi Festivali etkinlikleri kapsamında Amfi Tiyatro alanında halk dansları, horon, konserler, yerel grupların ve derneklerin sahne gösterileri yapıldı. 'Ödüllü Hamsili Pılav Yarışması'nda birbirinden lezzetli ve şık tabaklar yarıştı. En güzel hamsili pılav yapan ve ilk üçe girenler altınla ödüllendirildi. En hızlı hamsi yeme yarışması da renkli görüntülere sahne oldu. Belediye ve Trabzonlular Derneği işbirliğiyle üç ayrı noktada hamsi tava yapılarak vatandaşlara ikram edildi.

ZABITA, ACİL SERVİS ÇALIŞANLARINA, SÜRÜCÜLERE HAMSİ İKRAM ETTİ

Festival etkinlikleri kapsamında Ereğli Belediyesi Zabıta Müdürlüğü'ne bağlı ekipler ilçe çıkışında durdurdukları araçlarda sürücü ve yolculara balık ekmek ikramında bulundu. Ekipler ayrıca Acil Servis çalışanlarına da ikramda bulundular. Belediye Başkanı Halil Posbıyık ve eşi Neriman Posbıyık, festivale katılan dernek ve okulların stantlarını gezerek teşekkür etti.

RESUL DİNDAR VE COŞKUN SABAH RÜZGARİ ESTİ

Hamsi festivali akşamı Ereğli Resul Dindar ve Coşkun Sabah'la coştı. Meydanı dolduran kalabalık Dindar konserinde Karadeniz ezgilerine eşlik etti.



ULUSLARARASI KİTAP FUARI KAPILARINI 24. KEZ KİTAPSEVERLERE AÇTI

Bartın Belediyesi tarafından her yıl düzenlenerek geleneksel hale gelen ve tüm ülkeye hitap eden Bartın Belediyesi 24.Uluslararası Kitap Fuarı 25 Kasım-1 Aralık tarihleri arasında gerçekleştirildi.



Belediye Sosyal Tesislerinde gerçekleştirilen açılış töreni Bartın Valisi Sinan Güler, Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın, protokol üyeleri, Bartın Belediyesi personeli ve çok sayıda vatandaş katıldı. 1997 yılında ilki gerçekleştirilen ve bu yıl söyleşiler ve imza günleri ile uluslararası düzeyde konuklarını ağırlayan fuar 25 Kasım-1 Aralık 2021 tarihleri arasında 7 gün süre ile Belediye Sosyal Tesislerinde açık kaldı. 12 yayın evi, 14 söyleşi konluğu (şair, yazar, bilim insanı) ve kitapseverlerin katıldığı fuarı kitapseverler 10.00 ile 21.00 saatleri arasında ziyaret etti.

"Bir İlin Kültürel Gelişimi Açısından Fuarların Açılması Çok Önemli"

Sosyal Tesislerde yapılan törenin açılış konuşmasını gerçekleştiren Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın, düzenlenen fuarın önemine değinerek, emek veren herkese teşekkür etti. Başkan Akın; "Kitap fuarımız için yurtdışından ve ülkemizin değişik illerinden gelerek bugün aramızda bulunan dostlarımız, değerli basın mensuplarımız, değerli kitap dostlarımız hoş geldiniz. Yerel yönetimlerin kültüre, sanata sahip çıkması gerekliliği bilinciyle belediyemizin düzenlediği etkinlikler arasında

bulunan, 2019 yılında pandemi sürecinden dolayı zorunlu olarak ara verdiğimiz Kitap Fuarını bu sene 24. kez düzenliyoruz. 1997 yılında Oğuz Pir Ağabeyimizin belediye başkanlığı döneminde başlayan kitap fuarımızın bugün 24'üncüsünü düzenlemenin mutluluğunu yaşıyoruz. Bir ilin kültürel gelişimi açısından fuarların açılması çok önemli. Okuma kültürünün yaygınlaştırılması ve meraklı okurların yeni yayınları keşfetmeleri için bu tür etkinlikler önemli bir fırsat oluşturuyor. Bu etkinliğin başlangıcında ve devamlılığında emeği geçen herkese şükranlarımı sunuyorum. Fuarımızda bu yıl 12 yayınevimiz 14 söyleşi konluğu yer alıyor. 7 gün boyunca sürecek olan kitap fuarımızda çeşitli söyleşiler ve etkinlikler yapılacaktır. Tüm vatandaşlarımızı fuarımıza ve etkinliklerimize davet ediyorum" dedi.

"Kitaplar Yol Göstericidir"

Okumanın önemine değinen Akın; "Hz. Muhammet'e gönderilen ilk sure "Yaratan Rabbinin adıyla oku" olmuştur. Okumak, öğrenmek, insan yaşamının uyum ve denge içinde kurulabilmesinde büyük önem taşımaktadır. Eğitim, kültür ve sanatla ilişki içinde olmak bireyin kendisini



tanımına, kişiliğini geliştirmesine yardımcı olduğu gibi, ortak duygu ve düşünceler oluşturarak, paylaşımı güçlendirmekte, bireylerin birbirine karşı anlayışlı, hoşgörülü saygılı olmasına ortam hazırlamaktadır. Bireylere olduğu kadar toplumlara da ayna tutan eğitim, kültür ve sanat insanoğlu için tarihin her döneminde vazgeçilmez, kitaplar ise yol gösterici olmuştur. İnsan olmanın, yaşamının, gelişmenin, hep ileri ve aydınlığa yürümenin en anlamlı göstergelerinden sayılan kültür ile toplumlar güç kazanmış, zorlukların üstesinden gelmeyi başarmıştır. Çocuklarımızın ve gençlerimizin, özgüveni yüksek, olgun bireylere dönüşmelerinde kültür ve sanatın en etkin araç ve yöntemlerden olduğuna inanıyor, belediye olarak bu tür etkinlikler ile onları destekliyoruz” diye konuştu.

“Tüm Etkinlikler Ücretsiz”

Akın; “Bugün açılışını yaptığımız ve 1 Aralık akşamına kadar sürecek olan 24. kitap fuarımızda yazarlarımız, şairlerimiz ve bilim insanlarımız söyleşileri ile Bartınlılarla beraber olacaktır. Geniş bir içerik yelpazesıyla hazırlanan programı umarım Bartın’da yaşayan herkes daha çok katılımla sahiplenir. Tüm etkinlikleri ücretsiz olan Kitap Fuarı etkinliklerine gösterilen ilgi her yıl heyecanımızı daha da artıracaktır. Aydınlığın penceresinden bakmayı ilke edinen, Cumhuriyetin Aydınlık Yüzü Bartın’da, “Kitapla Aydınlığa” sloganı ile başlayan bu etkinliğimizde bizlere destek veren bütün dostlarımıza, katılımcılara ve sizlere çok teşekkür ediyor, sevgi ve saygılarımı sunuyorum” dedi.

“Bu Güzel Etkinlikte Bir Arada Bulunmaktan Büyük Mutluluk Duyuyorum”

Başkan Akın’ın konuşmasının akabinde kürsüye gelen Bartın Valisi Sinan Güner ise fuarın düzenlenmesindeki emek ve katkılarından dolayı Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın’a teşekkür etti. Vali Güner, konuşmasında; “Bartın ilimizde bu benim 4.fuarım. Bir kez daha sizlerle bu güzel etkinlikte bir arada bulunmaktan büyük mutluluk duyuyorum. Her sene fuarın davetiyesi elime ulaştığında etkinlik çeşitliliğinin ve katılımın arttığını memnuniyetle görüyorum. Büyük illerde düzenlenen fuarları bilen ve gezen birisi olarak bugün burada düzenlenen bu fuarımızın da çok önemli bir fuar olduğunu belirtmek isterim. Bu nedenle fuarın düzenlenmesinde ki emeklerinden dolayı başta Belediye Başkanımız Sayın Cemal Akın olmak üzere ekibine teşekkür ediyorum. İlimize teşrif eden sanat ve kültür insanlarımıza şükranlarımızı sunuyorum. Gerçekten bu boyutta bir kitap fuarı düzenleniyor olması, o ilin geliş-



mişliğinin ve kültür şehri olduğunun kanıtıdır. Ben bu etkinliklere katılmaktan büyük gurur duyuyorum. Fuarın hayırlı uğurlu olmasını diliyorum” şeklinde ifade etti.

Onur Plaketleri Takdim Edildi

Başkan Akın’ın konuşmasının ardından Onur Plaketlerinin ve Vefa Plaketlerinin takdimi yapıldı. Kuvayi Milliye’nin örgütlenmesinde öncülük eden ve 1919 yılında Bartın Kaymakamlığı görevinde bulunan Ahmet Durmuş Evrendilek’in torunu, Koç Üniversitesi Vehbi Koç Ankara Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi(VEKAM) Direktörü, Akademisyen Prof. Dr. Filiz Yenişehirlioğlu’na ve Ankara Büyüğü Fener Sinemaları’nın kurucusu Bartınlı İrfan Demirkol’a onur plaketleri takdim edildi. Açılış törenine katılamayan Gazeteci Yavuz Donat’a ise plaketi söyleşisi sonrası Cumartesi günü takdim edilecek.

Vefa Plaketleri Takdim Edildi

Bartın Belediyesi Kitap Fuarı’nı 1997 yılında ilk kez düzenleyen, Bartın Belediyesi’nde 13 Nisan 1991 ile 11 Ocak 1999 tarihleri arasında 36, 37 ve 38. başkan olarak görev yapan Mehmet Oğuz Pir’e ve Bartın Belediyesi Kitap Fuarı Logosunu tasarlayan Bartınlı sanatçı, emekli öğretmen Ersoy Kantarcıoğlu’na Vefa Plaketleri takdim edildi. Bugün aramızda olmayan Yazar Mustafa Kademoğlu’nun plaketi ise temsilen Bartınlı Söz Yazarı Tarık Çıtak’a verildi. Plaket taktiminin ardından Bartın Belediye Başkan Cemal Akın protokol üyeleri ile fuar alanını gezerek kitapları inceledi. Kitap Fuarı Açılış Töreni Bartınlı sanatçı, emekli öğretmen Ersoy Kantarcıoğlu’na ait “Terapi Art” Resim Sergisi Açılışı ile sona erdi.



ATA TOHUMLARI ŞENLİĞİNE BÜYÜK İLGİ



Bolu Belediyesi düzenlediği "Geçmişten Geleceğe Ata Tohumu Takas ve Üretici-Tüketici Buluşma Şenliği" ile genleri bozulmamış ata tohumlarının alıcı ve satıcılarını bir araya getirdi. Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, vatandaşların yoğun ilgi gösterdiği etkinlikte "Doğal tohumun ne kadar önemli olduğunu bir kez daha gördük. Vatandaşlarımdan rica ediyorum. Bu tür tohumları bizimle paylaşın. Çünkü biz günde 50 bin tane tohumu top-

rakla buluşturabilecek kapasiteye sahibiz." diye konuştu. Bolu Belediyesi'nin yerli tohum hamlesi devam ediyor. İl genelinde tarımsal üretimi desteklemek ve ata tohumlarını gelecek nesillere sağlıklı şekilde ulaştırılmasını sağlamak amacıyla Bolu Belediyesi ve Bolu Tohum Takas Topluluğu işbirliğinde Cumartesi günü Bolu Pazarı Orta Halinde "Geçmişten Geleceğe Ata Tohumu Takas ve Üretici-Tüketici Buluşma Şenliği" düzenlendi.

Tarımsal birçok çalışmaya imza atan Bolu Belediyesi Park ve Bahçeler Müdürlüğü ile Köroğlu Tarımsal Ürünler Kooperatifi'nin de stant açtığı etkinlikte yerli tohumlar tüketiciyle buluştu. Etkinliğe Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, Kırıbsık Belediye Başkanı Emin Tekemen, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Türker Ateş, Ziraat Odası Başkanı Hakkı Fidan ve Bolu Belediye Başkan Yardımcısı Rasim Özdemir de katıldı.



Başkan Özcan: "Doğal tohumun ne kadar önemli olduğunu gördük"

Etkinlikte konuşan Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, tarımın Türkiye için önemine değinirken "Bugün burada amaç güzel, fikir güzel. Doğal tohumun ne kadar önemli olduğunu bir kez daha gördük. Vatandaşlarımızdan rica ediyorum. Bu tür tohumları bizimle paylaşın. Çünkü biz günde 50 bin tane tohumu toprakla buluşturabilecek kapasiteye sahibiz. Bizim bundan sonraki süreçte hammaddeye çok ihtiyacımız olacak. Hem Bolu için hem de Türkiye için. Türkiye kendi kendine yeten 7 ülkeden biriydi. Ancak biz şimdi bu şekilde değiliz. Son bir yılda ithalat ihracat farkını söylüyorum. 37 milyar dolar eksidediz. Hollanda dediğimiz Bolu'nun iki katı büyüklüğünde baktığınızda. Ama tarımda önemli bir yerde. Onlar bunu başardıysa biz de yapabiliriz. Bizim toprağımızın her geçen gün sulama aranı artıyor. Bunun değerini bilerek Dünya'da tarımda ses getiren ülke haline gelebiliriz. Bolu'da bunun lokomotif olabilir" ifadelerini kullandı.



Aydın: "Yerli tohuma destek vererek sağlıklı gıdalara kavuşmak istiyoruz"

Burada şenlikle ilgili bilgiler veren Bolu Belediyesi Park ve Bahçeler Müdürü Aylin Aydın, "Tohum Takas Topluluğu'yla birlikte Park Bahçeler Müdürlüğü'ne ait organik sertifikası alınmış alanlarda yerli tohumlarımızı çoğaltmak ve korumak amacıyla yapmış bulunuyoruz. Şuanda 200'e yakın yerli organik tohumumuz bulunmaktadır. Bunları çoğaltıp bedava çiftçilerimize dağıtmak amacındayız. Başkanımızın bu konuda çok büyük hassasiyeti var. Çünkü topraklarımız bozulmakta, suyumuz kirlenmekte... Yerli tohuma destek vererek sağlıklı gıdalara kavuşmak istiyoruz. 26 Kasım 1926 ilk Alpulu Şeker Fabrikası'nın kuruluşunun yıldönümüydü. Bolu yıllar önce şeker pancarının tohum alanıydı yıllar önce. Biz bunları tekrar Bolu'ya kazandırmak istiyoruz." dedi.

Doğan: "Tohumlar bizim çocuklarımız"

Aydın'dan sonra kürsüye çıkan Bolu Tohum Takas Topluluğu Başkanı Canan Doğan da yerli tohumun gelecek nesillere aktarılmasının önemine değinerek, "Tohumlar, bizim çocuklarımız. Biz size çocuklarımızı emanet ediyoruz. Bu duygu ekenler çok iyi bilir. Lütfen gerekli özeni gösterelim. Belediye Başkanımız Tanju Özcan'a sonsuz teşekkür ediyorum. Eğer kendisi olmasaydı biz bu tohumları bu kadar duyuramazdık, paylaşamazdık." diye konuştu.

Özcan ve beraberindekiler daha sonra şenlik alanındaki stantları dolaşarak, yerli tohumlar ve satışı yapılan diğer yöresel ürünler hakkında bilgiler aldılar.



KENT MÜZESİNDE ÇALIŞMALAR SONA YAKLAŞTI

Gerede Belediye Başkanı Mustafa Allar'ın projeleri arasında yer alan kent müzesinde tefrişat çalışmaları devam ediyor.

Doğu Marmara Kalkınma Ajansına sunulan hibe projesinin kabul edilmesi ile birlikte başlatılan çalışmalar sona yaklaştı. Kent Müzesi tefrişat çalışmaları kapsamında; daha önceki müzede yer alan materyaller kent müzesine taşındı. Müzenin yerleşim planı ile ilgili çalışmalar ise sona yaklaştı. Kent Müzesinin ön ve arka kısmında çevre düzenlemesi ve otopark çalışmaları tamamlandı. İç kısım yerleşim planının tamamlanmasının ardından yakın zamanda müzenin açılması hedefleniyor. Kent Müzesi tamamlanarak hizmete girdiğinde; 4 adet sergi salonu, kafeterya ve dolayım sergi alanları yerli ve yabancı turistlerin hizmetine sunulacak. Kent müzesini ziyaret eden

yerli ve yabancı turistler sesli sistem aracılığı ile sergi alanlarında yaptıkları ziyaret esnasında Türkçe ve farklı dil seçeneklerinde Gerede ile ilgili tarihi bilgilere ulaşacaklar. Konu ile ilgili açıklama yapan Belediye Başkanı Mustafa Allar; "Bir projemizin daha sonuna gelmiş bulunuyoruz. Atıl vaziyette duran eski cezaevinin restore edilerek yapılan Kent Müzesi; vaat ettiğimiz projelerimiz arasında yer alıyordu, bu projeyi de hayata geçirecek olmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Çalışmaları yakinen takip ediyorum. Çalışmaların tamamlanması ile birlikte Kent Müzemizi kısa sürede açmayı hedefliyoruz. İlçemize ve hemşehrilerimize şimdiden hayırlı olsun" dedi.



ÜYE BELEDİYELERİMİZİN PERSONELLERİNE PROJE HAZIRLAMA EĞİTİMİ



Batı Karadeniz Kalkınma Birliği (BAKAB) üyesi belediyelerimizin personellerine "Proje Hazırlama ve yazma Eğitimi" verildi. Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Öğretim Üyesi ve Devrek Bastonu Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü Dr. Afıtap Bulut tarafından verilen eğitimde; temel proje yazma teknikleri ve proje hazırlamanın incelikleri gibi konularda bilgiler aktarıldı. Amasra'da gerçekleşen ve iki gün süren eğitime; Düzce, Bolu, Karabük, Bartın, Samsun, Gerede, Çaycuma, Devrek, Çaycuma, Amasra, Gökçebey, Eflani ve Pınarbaşı belediyelerinden 17 personel katıldı. Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı ve Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü konuyla ilgili yaptığı açıklamada; "Amacımız; belediyeleri-

mizin personellerini proje yazma konusunda uzmanlaştırmak ve ulusal ve uluslararası projelerden üye belediyelerimizin daha fazla yararlanmasını sağlamak. Tabii bu da eğitilmiş ve proje yazma konusunda uzmanlaşmış personellerimiz sayesinde olacak. Eğitimimizi gerçekleştiren kıymetli hocamıza ve eğitime katılarak, belediyeleri ve bölgeleri için kafa yoran mesai arkadaşlarımıza teşekkür ediyoruz" şeklinde konuştu.

Eğitime katılan belediye personelleri ise; "Son derece faydalı bir eğitim oldu. Hocamız bizlere oldukça önemli bilgiler aktardı. Eğitimi düzenleyen Sayın Birlik Başkanımız ve yönetimine, özellikle de kıymetli hocamıza teşekkür ediyoruz" şeklinde duygularını dile getirdiler.



BİRLİK BAŞKANIMIZ BÖLGE TURUNDA



Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği (BAKAB) Başkanı Dr. Faruk Özlü, Belediye Meclis Üyeleriyle birlikte bölgenin turizmde ön plana çıkan Safranbolu ve Bartın gibi şehirlerine bir çalışma programı gerçekleştirdi.

Düzce Belediyesi Meclis Üyeleri ilk olarak Eskipazar ilçesinde bulunan ve "Batı Karadeniz'in Zeugması" olarak tanımlanan Hadrianopolis Antik Kentini gezdi. Burada, Karabük Üniversitesi Arkeoloji Bölüm Başkanı ve Kazı Başkanı Doç. Dr. Ersin Çelikbaş ve Eskipazar Belediye Başkanı Hüseyin Dönmez tarafından karşılanan meclis üyeleri, kazı çalışmaları hakkında bilgi aldı.

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü ve meclis üyeleri programın ikinci gününde ilk olarak Safranbolu Belediye Başkanı ve BAKAB Meclis Başkanvekili Elif Köse ile bir araya geldi. Başkan Özlü ve Belediye meclis üyeleri, Safranbolu turizmi ile ilgili bilgiler alarak Düzce'de yapacakları çalışmalar konusunda fikir alışverişinde bulundu.

Aynı zamanda Mimar olan, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, Safranbolu'nun nadide ve sıradan bir kent olmadığını ifade ederek, turizm anlamındaki problemlerin önüne geçmek için ilçe Kaymakamı öncülüğünde kurdukları komisyondan yeni turizm sezonunu önce ciddi karar alındığını ve bunun en önemlisinin ise tarihi çarşı bölgesinin araç trafiğine kapatılmak olduğunu belirtti.

"Her Yerin Lokumcu Dükkânı Olması Safranbolu İçin Tehlike"

Evleri ile ünlü Dünya Miras Şehirleri Listesi'nde yer alan Safranbolu'da Osmanlı'dan kalma bazı sanatların bile unutulmaya başladığını anlatan Başkan Köse, "Eski gelenek ve sanatların mutlaka korunması gerektiğini düşünüyoruz. Örneğin





Demirciler çarşısı bizim için çok önemli. Fakat gün geçtikçe lokum çok satıldığından her yerde lokum dükkânı açılmaya başlandı. O kadar denetimsiz ki, Demirciler çarşısında bile artık lokum satılmaya başlandı. Tarihi fırınımız bile lokumcu oldu. Bunlar aslında bizim için uzun vadede Safranbolu için büyük tehlike. Ne yazık ki günümüzü kurtaralım, gelecekte ne olursa olsun diye bakıyoruz. Safranbolu'nun uzun vadede bir planını yok ve yapılmamış maalesef. Bizim için en büyük eksiklik bu" dedi.

"Tarihi Bölgeye Araç Girişi Yasaklanacak"

Köse, Safranbolu kültüründe eskiden loncalar olduğunu ve burada yer alan üst kurulun burada ne iş yapacak, bu işi yapmaya yetkilimi şeklinde kararlar verdiğini, ancak bu ahilik kültürünün ise günümüze taşınmadığını da kaydederek, "Ahilik kültürünü ben çok önemsiyorum. Bütün iyi özellikleri ve esnafta olması gereken bütün insani duyguların yaşatılması gerekiyor. Bölgeye gelen turist bu yöreye ait ürünleri görmek ve almak istiyor. Şuan sadece satabildiğimiz evlerimiz var. Günün birinde bunu da tüketmiş olacağız. O yüzden ciddi kararların alınması gerekiyor. Trafik ve otopark problemi çarşı bölgesinde ciddi bir sorun. Fotoğraf çekeceksiniz ve her şeyin önünde araba görüntüsü var. Bunların önüne geçilmesi gerekiyor. Biz bu problemlerin farkındayız ve Kaymakamımızın öncülüğünde komisyon kurduk. Çok ciddi kararlarla yeni turizm sezonuna başlayacağız ve bu kararlardan en önemlisi de tarihi bölgeye araç girişinin yasaklanması olacak.



Yazın ve özellikle bayramlarda ciddi sıkıntılar yaşıyoruz. Bu nedenle çoğu insan park yeri bulamadığından transit geçip gidiyor. Bunların önüne geçmek gibi bizimde problemlerimiz var. O yüzden turizmde çok küçük düşünmemek, günü kurtarıcı projeler üretmemek yerine, daha uzun vadeli projelere bakabilmek lazım. Daha önce turizm master planı üniversite tarafından yapılmış ama uygulamaya konulmamış. Onunda birçok eksiklikleri var ve elden geçirilerek yeniden güncellenmesi gerekiyor. Zaten 2023'e kadar yapılmış bir master" ifadelinde bulundu.

"Az ve Nitelikli Turist Gelmeli, Hedefimiz Öyle Olmalı"

Şehre gelen turistin o kente özgü ürünleri görmek istediğini ve bunların ön plana çıkarılmasını gerektiğini de kaydeden Başkan Köse, " Safranbolu'da konaklama yıllık 150 ile 200 bin civarında. Günü birlikçilerle bu rakam biraz yukarda ama Safranbolu'ya, gelen turist kalitesi her geçen yıl düşmeye başladı. Gelen turistlerin Safranbolu'ya kattığı çok fazla bir şey yok. O yüzden kültür turizminden anlayan, alım gücü yüksek kitlelere hitap etmemiz gerekiyor. Safranbolu'ya 1 milyon kişi gelip ayak basacağına, daha az ama nitelikli turist gelmesi çok daha iyi olur, ben hedefimiz bu olmalı diye düşünüyorum. Safranbolu nadide bir kent, sıradan bir kent değil. Anlayan insanın gelmesi lazım, anlamayan insan 2 kare fotoğraf çekip gidiyor. Safranbolu'yu herhangi bir ekstra etkinlik yapmadan bile 3 gün gezseniz bitiremezsiniz. Biraz daha kalmaları için elbette etkinlik yapmamız lazım" dedi.

Karşılıklı fikir alışverişinin ardından Belediye başkanları karşılıklı hediye takdiminde bulundu. Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü ve beraberindeki meclis üyeleri daha sonra Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından koruma altına alınan Safranbolu'nun Yörük köyünü gezdi, ardından Bartın'a hareket etti.

Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü ve ekibi Bartın ziyareti kapsamında ilk olarak, geçtiğimiz günlerde yaşanan trafik kazasında Belediye Başkan Yardımcısı Ahmet Kömeç'i kaybeden ve kendisi de ciddi şekilde yaralanan Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın'a geçmiş olsun ve taziye ziyareti gerçekleştirdi. Özlü ve ekibinin iki günlük çalışma gezisi, UNESCO Kültür Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Amasra'daki incelemelerle son buldu.



YAVUZ KARADENİZ'DEKİ İLK SEFERİNE HAZIRLANIYOR

Karadeniz'de yürütülen arama çalışmalarında görev almak amacıyla yola çıkan ve geçen yıl 7 Ekim günü Filyos Limanı'na demirleyen Yavuz Sondaj Gemisi Karadeniz'deki ilk seferi için gün sayıyor.



Türkiye Petrolleri Anonim ortaklığının sahibi ve işletmecisi olduğu ultra derin deniz sondaj gemisi Yavuz; geçen yıl 7 Ekim günü Türkiye'nin 3'üncü büyük limanı olan Filyos'a gelmiş ve burada kule montajı için hazırlık çalışmaları başlatılmıştı. 12 bin 200 metreye kadar sondaj yapabilme özelliğine sahip olan Yavuz Sondaj Gemisinin boyu 229,6 metre genişliği ise 36 metre. 104 metre kule yüksekliğine sahip olan Yavuz Sondaj Gemisi Türkiye'nin Fatih Sondaj Gemisi'nden sonra envantere dahil edilen ikinci derin deniz sondaj gemisi olma özelliğini taşıyor. Kule montajı tamamlanan Yavuz Sondaj Gemisi'nin Şubat ayının ikinci yarısında Karadeniz'e açılması bekleniyor. Fatih ve Kanuni Sondaj Gemileri'nin Karadeniz'deki çalışmaları sürerken Yavuz Sondaj Gemisi de bu çalışmalara dâhil olacak.

2019'da Akdeniz'deki sondaj faaliyetlerine katıldı

Türkiye Petrolleri Anonim ortaklığının sahibi ve işletmecisi olduğu ultra derin su sondaj gemisi Yavuz; daha önce Tanzanya, Kenya, Malezya ve Vietnam gibi ülkelerde görev

yaptı. 2018 yılının Ekim ayında TPAO envanterine dahil edilen Yavuz Sondaj Gemisi 2019 yılında Akdeniz'de yürütülen arama çalışmaları kapsamında sondaj faaliyetlerine katıldı. Dinamik konumlandırma sistemine sahip olan Yavuz Sondaj Gemisi, 6 metreye kadar olan dalgalarda bile sorunsuz sondaj yapabilme kabiliyetine sahip.

Hedef; 2023'te ilk faz gaz üretimini karaya ulaştırmak

Sakarya Gaz Sahası Geliştirme Projesi; açık denizde inşa edilecek doğal gaz üretim tesisi, Filyos Endüstri Bölgesi'nde yer alacak gaz alım ve işleme tesisi ile her ikisini birbirine bağlayacak boru hattından oluşuyor. Deniz tabanındaki doğal gaz üretim sistemi, Karadeniz'de Filyos kıyısından kuş uçuşu 155 kilometre uzaklıkta ve yaklaşık 2 bin 200 metre derinlikte inşa edilecek. Deniz tabanında yaklaşık 2 bin 200 kilometrekarelik bir alan içinde yaklaşık 40 adet üretim kuyusundan gelen doğal gazın toplanmasını ve boru hattına aktarılmasını sağlayacak bir şebeke kurulacak. Projenin ilk fazında açık denizde açılacak ku-

yulardan üretilen doğal gaz yaklaşık 40 santim çapındaki çelik boru hattı ile karaya taşınacak.

Karadeniz'deki en büyük keşif

TPAO, 2020 yılında Karadeniz'de Fatih Sondaj Gemisi ile yürüttüğü arama çalışmaları kapsamında Sakarya Gaz Sahası'nda yer alan Tuna-1 Kuyusu'nda 405 milyar metreküp doğal gaz keşfetti. 2020 yılındaki bu keşfe ek olarak 2021 yılında Amasra-1 kuyusunda keşfedilen 135 milyar metreküp doğal gazla, Sakarya Sahası'nda bulunan rezerv 540 milyar metreküpe ulaştı.

Bu keşif hem Türkiye'nin karada ve denizde gerçekleştirdiği, hem de Karadeniz'de herhangi bir ülke tarafından bugüne kadar gerçekleştirilen en büyük doğal gaz keşfi niteliği taşıyor. Sakarya Gaz Sahası ayrıca 2020 yılında dünya çapında açık denizde gerçekleştirilen en büyük keşif oldu. Öte yandan, Fatih Sondaj Gemisi ve Kanuni Sondaj Gemisi'nin Karadeniz'deki keşfe ilişkin sondaj faaliyetleri sürüyor. Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanı Fatih Dönmez yeni yıla Yavuz Sondaj Gemisi'nde girerek gemi personeli ve ailesiyle buluşmuştu.

KARABÜK'TEN FİLYOS'A UZANAN YOLA MODERN KÖPRÜ



Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu Karabük'ün Yenice ilçesinde Filyos 5 köprüsünün açılışına katıldı. Bakan Karaismailoğlu burada yaptığı konuşmada Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı'nın yatırımlarından bahsederken, milleti dolarla, avroyla hizaya getirmeye çalışanlara en büyük cevabı yine millet verdiğini söyledi.

Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu Devrek-Zonguldak Ayrımı - Karabük Yolu'nun 24'üncü kilometresinde Filyos Çayı geçişini sağlayan ve yapımı tamamlanan Filyos-5 Köprüsü'nün açılışına katıldı. Toplam 773 metre uzunluğa sahip karayolu bağlantısı olan köprü'nün 186 metre ve 13 metre genişliğinde olduğunu ifade eden Bakan Karaismailoğlu "Filyos 5 Köprüsü'nü yeniden inşa etmemizdeki en önemli amaçlardan biri de Karabük - Zonguldak arasındaki yol güvenliğini ve sürüş konforunu en üst seviyeye çıkarmaktır. Bunu da sağlamış olduk" dedi.

Filyos 5 Köprüsü ile Filyos Çayı'nda gerçekleşebilecek olası bir taşkındaki olumsuzlukların şimdiden önüne geçildiğini ifade eden Bakan Karaismailoğlu, "Bitümlü sıcak karışım kaplama standardındaki pro-



jemiz 587 metrelik bağlantı yolu ile birlikte 773 metre uzunluğundadır. 186 metre uzunluğunda, 13 metre genişliğinde ve 6 açıklıktan oluşan Filyos-5 Köprüsü'nü, ön çekim basit giriş tipinde inşa ettik.

Nasıl ki Filyos Çayı geçtiği tarlalara bağlara hayat katıyorsa, yapılan her yeni yol da akarsular gibi, geçtiği yerlerin istihdamına, üretimine, ticaret, kültür ve sanat hayatına can katmaktadır. Yeni inşa edilen köprü ile hem mevcut köprü güzergâhını değiştirdik hem de yolun geometrik standardını yükselttik. Filyos-5 Köprüsü, Karabük ve Zonguldak'ın sahip olduğu üretim kaynaklarının etkin biçimde ülke pazarlarına ve dış pazarlara daha hızlı ve güvenli ulaşmasını sağlayacaktır. Bölgedeki tüm yerleşkelerin

ekonomik, sosyal ve kültürel yönden gelişmesine büyük katkı sunacaktır.

2003 yılından bu yana Karabük'ün ulaşım ve iletişim yatırımları için 2,5 milyar lira yatırım yaptık. 1993 ile 2002 yılları arasında sadece kara yollarına 179 milyon lira harcama yapılmışken bu tutarı yüzde 1187 artışla 2 milyar 303 milyon liranın üzerine çıkardık. 2003 yılına kadar sadece 7 kilometre bölünmüş yolu vardı, 116 kilometreye çıkardık. BSK kaplamalı yolu hiç yoktu, 168 kilometre BSK kaplama yaptık. 75 kilometre tek yol iyileştirmesi yaptık. 1400 metre uzunluğunda 5 tek tüp tünel açtık. 2 bin 390 metre uzunluğunda 39 köprü inşa ettik. 2 bin 202 kilometre asfalt çalışması gerçekleştirdik" ifadelerini kullandı.

Filyos-5 Köprüsünün kurdelesini Vali Fuat Gürel, Karabük Milletvekilleri Cumhur Ünal ve Niyazi Güneş, Yenice Kaymakamı Yasin Erdem, il protokolü, Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığına bağlı Genel Müdür ve Bölge Müdürleri, AK Parti İl Başkanı İsmail Altınöz ve kurum müdürleri ile birlikte kesen Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu köprüde incelemelerde bulunarak emeği geçenlere teşekkür etti.





BAŞKAN ANNEDEN ÇOCUKLARA BAKIMEVİ

Safranbolu Belediyesi Nazmiye Yeşilyurt Gündüz Çocuk Bakım Evinin Temeli düzenlenen törenle atıldı.

Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse'nin vaatlerinden birisi olan ve Yeni Mahalle Prof. Metin Sözen Caddesinde yapımına başlanan Gündüz Çocuk Bakım Evi temel atma törenine; Adana Milletvekili Burhanettin Bulut, Bilecik Milletvekili Yaşar Tüzün, Bağışçı Osman Yeşilyurt, siyasi partilerin başkan ve yöneticileri, STK Temsilcileri, basın mensupları ve çok sayıda vatandaş katıldı.

Temel atma töreni öncesi konuşan Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, "Biz göreve geldiğimizden beri sosyal belediyeçilik anlayışını Safranbolu'ya göstermek için ekibimle birlikte elimizden gelen her şeyi tüm olumsuzluklara rağmen yapmaya çalıştık. Göreve geldiğimizden beri belki ülkemizde bir meteor çarpmadı. Bütün felaketler yaşanıyor maalesef ama biz hiçbir bahanenin ardında sığınmadan, ekonomik koşulları da bahane etmeden her şeyi Safranbolu halkının hak ettiği şekilde yapmaya çalışıyoruz" dedi.

2022 yılı içerisinde trafik problemini çözmek için çok ciddi adımlar atacaklarını kaydeden Başkan Köse, "2021 yılında hazırlıklarını

tamamladığımız Çankaya Belediyesi İmar Müdürlüğü'nün teknik ekipleri ile bizim teknik arkadaşlarımızın emekleriyle projesini hazırladığımız ve geleceğimizin teminatı çocuklara hizmet vermesi ve tabii ki annelerin hayatlarını da kolaylaştıracak bir projenin temelini atacağız" diye konuştu. Belediye Başkanı Elif Köse, göreve geldikleri günden bu yana gerçekleştirilen çalışma ve projelerden de söz ederken 2022 yılında da Safranbolu halkı ile birlikte çok güzel çalışmalara imza atacaklarını söyledi.

Başkan Köse konuşmanın sonunda bağışçı Osman Yeşilyurt'u kürsüye davet ederek kendisine teşekkür etti.

Adana Milletvekili Bulut gördüğü kadarı ile hizmetleri arkası kesilmeyecek diyerek başladığı konuşmasına şöyle devam etti, "Safranbolu'ya geldiğimizde Sayın Başkanımız bu güne kadar yaptıklarını anlattı. Sanki on yıldır belediye başkanı. Bu bizi ziya-

desi ile mutlu ediyor" dedi.

Temel atma töreninde son olarak Bilecik Milletvekili Yaşar Tüzün konuştu

Safranbolu için olması gereken ve eksikliğinin duyulduğu Gündüz Çocuk Bakım Evinin temel atma töreninde bulunmaktan mutluluk duyduğunu ifade eden Tüzün, "Belediye Başkanlığı yaptığı dönemde Safranbolu'ya çok gelmişim. Çok özenmişim Safranbolu'ya. Güzel bir kültür kenti olduğunu biliyordum. Sosyal Demokrat belediyeçiliğin bu kenti ne

kadar güzel koruduğunu da hep birlikte görüyoruz. Hatta aday seçiminde de ne kadar doğru bir tespit yaptığımızın da örneğidir Elif Başkanımız. Belediyeçilik bir ekip işidir. Değerli Başkanımız, Meclis Üyelerimiz ve çalışma arkadaşlarını da gerçekleştirdikleri çalışmalardan ötürü kutluyoruz. Unutmadan Genel Başkanımız Sayın Kemal Kılıçdaroğlu ve Yerel Yönetimlerden Sorumlu Genel Başkan Yardımcımız Sayın Seyit Torun'un da sizlere selam, sevgi ve saygılarını getirdik" dedi.

Sosyal Demokrat belediyeçilik deyince akla ilk gelen insan odaklı, insana dokunabilen, insanın ihtiyaçlarını çözen bir anlayış geldiğini kaydeden Yaşar Tüzün, "Bu nedenle Elif Başkanım çok fazla söz etmese de Hayır Çarşısı, Sosyal Tesis Hanımevi, Halk Otobüsleri gibi daha pek çok çalışmalarından da haberimiz var ve bizler bu hizmetlerden dolayı kendisi ile gurur duyuyor ve derman belediyeçiliğinin en güzel örnekleri. Ben bir kez daha Sayın Başkanımız kutluyor, temelini atacağımız Nazmiye Yeşilyurt Gündüz Çocuk Bakım Evinin hayırlı olmasını diliyorum" şeklinde konuştu. Konuşmaların ardından butona basılarak ilk harç atılırken ve yüklenici firma yetkilileri yapılacak çalışma ile ilgili Milletvekilleri, Başkan Köse ve diğer protokol üyelerine bilgi verdi.



ALMAN BAŞKANA ÇAYCUMA'DAN HEMŞEHRİLİK BERATI



Çaycuma Belediye Meclisinin aldığı karar fahri hemşehri ilan edilen Lennestadt önceki dönem Belediye Başkanı Stefan Hundt'a, Fahri Hemşehrlik Beratı düzenlenen törenle verildi.



Çaycuma'nın kardeş kenti Lennestadt'ın önceki dönem Belediye Başkanı Stefan Hundt'a, Fahri Hemşehrlik Beratı düzenlenen bir törenle verildi. Şevket Göynük'ün piyano, Filiz Dolu'nun keman, Sibel Erdem Dilsiz'in vokal olarak sunduğu mini konserin ardından kürsüye gelen Çaycuma Belediye Başkanı Bülent Kantarcı, "Bugün Çaycuma için bizim için çok özel ve güzel bir gün. Yeni belediye binamızın bu güzel salonlarından birinde ilk defa böyle bir etkinlikle bir aradayız. 2014 yılından itibaren iki kent arasında dostluk kardeşlik ilişkilerinin temellerini birlikte attığımız Lennestadt'ın önceki dönem başkanı Stefan

ve değerli eşi Çaycuma'yı teşrif etti. Sayın Nedim Kalembaşı göreve yeni başladığım zamanda ziyaretime gelerek, Lennestadt'ın Uyum Meclisi Başkanı olduğunu belirtti ve Lennestadt ile Çaycuma arasında bir dostluk ilişkisi kurmak istediklerini söyledi. Değerli dostumla bu vesile ile tanıştık ve sonrasında adım adım dostluk ilişkilerimizi bütün aradaki engellere rağmen bugüne getirmeyi başardık. Spor kulüplerimizle, müzikle, okullarımızla ve birçok alanda karşılıklı ilişkiler kurduk" dedi.

Arzularının, sadece Stefan'ın, Bülent Kantarcı'nın değil iki kent arasındaki ilişkilerin ebedi dostluğa dönüşmesi olduğunu da söy-

leyen Kantarcı, "Bu dostluğu yıllara, toplumun bütün katmanlarına yaymak bizim birinci görevimizdir. Yeni başkanımız Tobias Puspas da ilişkileri daha ileri götürmek üzere son derece istekle çalışıyor. Umuyorum önümüzdeki dönemlerde yeni başkanımızı da Çaycuma'da misafir edeceğiz. Sevgili dostumun görevi bıraktığı sırada, Belediye Meclisimizin kararıyla kendisini Çaycuma'nın fahri hemşerisi ilan etmiştik. Bu kararın belgesini de sizlerin huzurunda kendisine takdim edeceğiz. Elbette bu belgenin fiziki değerinin ötesinde çok daha büyük manevi değeri olduğunu biliyoruz hepimiz. Ben sizlerin, burada bulunmayan diğer dostlarımızın bu ilişkilerin gelişmesine ve ebedi hale gelmesine katkısı olacağına yürekten inanıyorum. Değerli dostum Stefan'a ve değerli eşi Kerstin'e tekrar hoş geldiniz diyorum" sözlerini tamamladı.

Lennestadt Belediye Başkanı Tobias Puspas'ın mesajının okunmasının ardından berat takdim törenine geçildi. Stefan Hundt'a Fahri Hemşehrlik Beratı'nın Türkçe yazılmışı Çaycuma Belediye Başkanı Bülent Kantarcı tarafından verilirken, Almancası Lennestadt Uyum Meclisi Başkanı Nedim Kalembaşı tarafından sunuldu. Hundt'a, ayrıca, Çaycuma'nın sosyal kültürel gelişimi, uluslararası tanınırlığı için yaptığı çalışmalar nedeniyle Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odası ile Çaycuma ve Çevre Köylerini Kalkındırma Güzelleştirme Derneği tarafından da





birer plaket sundu. Çaycumaspor Başkanı Teoman Temelkuran da Hundt'a Çaycumaspor forması ve kaşkol armağan etti.

Son derece duyulduğu gözlenen Stefan Hundt yaptığı teşekkür konuşmasında, "Herkes gönülden ve kalpten teşekkür ediyorum, gerçekten çok etkilendim, çok da uygulandım. Böyle bir gün ve böyle bir onurla beni şerefleştirdiğiniz için çok teşekkür ederim, hiç beklemediğim bir şeydi. Girdiğimiz yol kardeşlerin yolu, iki ülkenin anlaşmasının bir yolu, iki ülkenin dostluğu, iki şehrin dostluğu. Çok farklılıklarımız olmasına rağmen iki ülkeye de büyük değer katacağını düşünüyorum. Bu yolda hepimiz bizi desteklediğiniz ve arkasını doldurduğunuz için çok teşekkür ediyorum. Bu anlamda arkadaşım sevgili Bülent Kantarcı'ya ve Nedim Kalembaşı'na da çok teşekkür ediyorum. Sayın Bülent Kantarcı ve benim benzerliklerim var. Konulara ciddi ve gerçekçi yaklaşıyoruz ve yaptığımız şeyi severek, isteyerek, inanarak yapıyoruz. Sanırım başlangıçları da çok güzel bir şekilde yaptık. Belediyenin bu konudaki kararının belediye meclisinden oybirliğiyle geçmesi beni çok memnun etti" diye konuştu...



Konuşmasının son bölümünde, herkese tekrar teşekkür eden Hundt, sözlerini, "Eminim ki ancak birkaç gün sonra ancak hazmedip, bugün yaşadıklarımı kavrayabileceğim. Böyle bir ödülle beni gururlandırdınız, onurlandırdınız. Bir şehrin fahri hemşerisi olmak benim için çok büyük bir onur ve emin olun ki bunu hayatımın en büyük onuru sayıp, sonsuz bir mutlulukla her zaman anlatacağım. Eminim eşimle beraber hep buraya severek, kendi evimize gelir gibi geleceğiz. Umarım önümüzdeki süreçte iki şehir arasındaki dost-

luk kardeşlik ilişkisi daha da gelişir ve aynı zamanda bunun yanı sıra kişisel ilişkilerimiz de ebedi olur. Çaycuma'nın son senelerde gelişimine ben de şahit oldum. Çok farklılıklar, değişiklikler oldu. Şehir çok gelişti ve bunun da devam edeceğine eminim. Sizin de buna destek vereceğinizden en küçük kuşkuym yok. İnsan üretici ve yapıcı olduktan sonra zaten her şeyi başarıyor. Sevgili Bülent, sana çok teşekkür ediyorum ve eminim önümüzdeki yıllarda da muhakkak yan yana gelip dostluğumuz sürdüreceğiz" dedi.





YENİCE PANDEMİNİN STRESİNİ FESTİVAL İLE ATTI

Yenice Belediyesi tarafından geleneksel olarak düzenlenen, Zümrüt Yenice Kültür ve Sanat Festivalinin bu yıl 23'üncüsü düzenlendi. 5 gün süren festival ünlü Rock grubu Zakkum konseri ile sona erdi.



23'üncü Zümrüt Yenice Kültür ve Sanat Festivali, İhlamur Teras Tesisleri'nde Karabük Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Eğitim Bilimleri Öğretim Üyesi Prof. Dr. Çağatay Kılınc'ın konuşmacı olarak katıldığı eğitim paneli ile start aldı. Yine aynı gün festival kapsamında öğrenciler arasına düzenlenen Resim Yarışmasının değerlendirmesi Yenice Belediyesi Toplantı Salonunda yapılarak dereceye girenler Resim Öğretmenleri tarafından belirlendi. Resim Yarışmasına katılan öğrencilerin Yenice konulu resimleri Yenice Demokrasi Meydanında sergilendi.

Festival programı, Yenice Belediyesi ile Yenice Meslek Yüksekokulu işbirliği ile Yenice Meslek Yüksekokulu Konferans Salonunda konuşmacı olarak Karabük Belediyesi itfaiye Müdürü Koray Korkut ve Beykoz Üniversitesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Ahmet Çabuk'ın katıldığı İş Güvenliği paneli ile devam etti. Festival etkinlikleri kapsamında, Türk Halk Müziği Ses Yarışması yapılarak Müzik Öğretmenleri tarafından en iyi sesler belirlendi.

Festivalin final bölümü ise, Karabük Üniversitesi Halk Oyunları Ekibinin gösterisi ile

başladı. Hemen ardından ise Türk Halk Müziği Ses Yarışmasında derece alan ilk 3 yarışmacı sahne alarak eserlerini seslendirdi. Daha sonra ise festival kapsamında düzenlenen Resim ve Müzik yarışmasında dereceye girenlere protokol tarafından ödülleri takdim edildi.

Festivalde açılış konuşmasını yapan Yenice Belediye Başkanı Zeki Çaylı, festivalin düzenlenmesinde emeği geçenlere ve katılan her

kese teşekkür etti. Törenin ardından sahne alan ünlü Rock grubu Zakkum Yenice'li ve hayranlarına unutulmaz bir gece yaşattı. Konser alanına gelenler yaklaşık 1,5 saat sahnede kalan Zakkum'un şarkılarına coşkuyla eşlik etti.

Festivalin final bölümüne Karabük Valisi Fuat Gürel, Yenice Kaymakamı Yasin Erdem, siyasi partilerin ve sivil toplum örgütlerinin başkanı ve yöneticileri ile ilçe ve yöre halkı katıldı.





İSTANBUL'DA KARABÜK RÜZGARİ ESTİ

*Karabük Dernekler
Federasyonunun
düzenlediği, Karabük
Günleri 25-28 Kasım tarihleri
arasında İstanbul
Yenikapı'da gerçekleşti.*



KARABÜK



İstanbul Yenikapı etkinlik alanında yapılan açılış törenine, Vali Fuat Gürel, Karabük Milletvekilleri Cumhur Ünal, Niyazi Güneş, İstanbul Vali Yardımcısı Faik Sözer, Karabük Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Refik Polat, Yenice Kaymakamı Yasin Erdem, Eskipazar Kaymakamı Furkan Korkusuz, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, Eskipazar Belediye Başkanı Hüseyin Dönmez, Eflani Belediye Başkanı İbrahim Ertuğrul, Karabük Dernekler Federasyonu Başkanı Cevdet Akay, protokol üyeleri, davetliler ve Karabüklüler katıldı. Ziyaretçilerine; tarih, doğa, kültür, lezzet, spor ve turizm şehri Karabük'ü tanıtmak ve gurbetteki hemşehrilerine memleket hasretini gidermek için düzenlenen etkinliğe yoğun ilgi gösterildi.

Etkinlik; açılışın ardından protokol konuşmalarının yapılması, halk oyunları gösterileri ve konser ile devam etti. Vali Fuat Gürel açılış konuşmasında, "Çok güzel bir organizasyon, kısa sürede bu organizasyonu bu hale getirdiniz. Karabük'ten de arkadaşlarımızın gelip buraya organizasyona katılması Karabük'ün sevgisini sıcaklığını muhabbetini buraya taşımaları ile bu dört günlük süre içerisinde kültürümüzü Karabük'teki tüm değerlerimizi mutfağımızı hem buradaki hemşehrilerimizle buluşturacağız hem de İstanbul'da ülkemizin bütün renklerini taşıyan insanlarımızla buluşturmuş olacağız. Bu organizasyonu yapmak kolay değildir, bu organizasyonu bu hale getirmek büyük emek ve gayret ister bu anlamda ben dernekler başkanlarına bu gayret ve emeği gösterdikleri için teşekkür ediyorum. Bizler Sanayisi, turizmi ve eğitimi ön planda olan bir şehirde yaşamaktayız, 1937 yılında Karabük Demir Çelik Fabrikalarının temellerini atılması ile genç Cumhuriyetimizin kalkınmasında öncülük eden bir şehrin insanlarıyız. Diğer taraftan bünyemizde Safranbolu gibi dünyada eş benzeri olmayan bir şehre sahibiz, bu şehir bize ecdadımızdan yadigar bir şehir İnşallah bizler ve yöneticiler de bu şehir geleceğe taşıyacaklar. Safranbolu'muza ülkemizin her köşesinden ve dünyanın çeşitli yerlerinden gelmekte ve 1,5 milyon insanı misafir eden bir şehrimiz. Diğer taraftan ormanları ile ünlü bir kentteyiz. Ülkemizde en fazla orman yoğunluğu olan bir şehirdeyiz, bunu da misafirlerimize tanıtabilsek şehrimizi ziyaret ettiklerinde göstermek istiyoruz. Karabük hem kültürü ile hem sanayisi ile hem de eğitimi ile örnek bir şehir. Batı Karadeniz Bölgesinin en değerli şehirlerinden bir tanesi ilimizden getirdiğimiz materyaller ile buradaki vatandaşlarımıza göstermiş olacağız ve hem de hemşehrilerimiz ile burada





kucaklaşacağız. Ben biliyorum ki Karabüklü hemşerilerimiz memleketlerini çok seviyorlar. Belli aralıklarla Karabük'e geliyorlar ama bu sefer biz onların yanına geldik. Karabük Dernekler federasyonu Başkanımıza ve yönetimindeki diğer dernek başkanlarına huzurlarınızda teşekkür ediyorum ve ülkemizin çeşitli bölgelerinde faaliyet gösteren dernekler federasyonu başkanlarımızda burada, onlara da teşekkür ediyorum" ifadelerine yer verdi. Karabük Dernekler Federasyonu Genel Başkanı Cevdet Akay ise, "5-6 yıl aradan sonra İstanbul

bul'da yeniden bir etkinlik yapmanın mutluluğunu yaşıyoruz. İnşallah bu tür etkinliklerde daha güzel projelere imza atacağız. Etkinliğimiz 4 gün sürecektir hafta sonu yoğunluk bekliyoruz. İstanbul mozaik bir kent ve burada yaşayan insanlarımız Karabük günlerinde yer alan stantlarımızı ziyaret ederek kentimizi yakından tanıma imkânına sahip olacak. Çok kısa bir sürede hazırlanarak bu etkinliğimizi gerçekleştiriyoruz. İnşallah gelecek yıllar daha kapsamlı ve daha etkin bir" dedi. Konuşmaların ardından etkinliğin kurdelesini kesildi.



EFLANİ BELEDİYESİ'NDEN KADIN VE GENÇ ÇİFTÇİLERE DESTEK

Organik hindisiyle meşhur Eflani'de şimdi de kaz üretimi teşvik ediliyor. Eflani Belediyesi tarafından hazırlanan "Kırsal Kalkınma İçin Eflani'de Üretim Genele Yayılıyor" projesi kapsamında dağıtılacak kazlar ile üretim sağlanarak gençlerin şehirlere göç etmesi engellenecek.

Eflani Belediye Başkanlığı tarafından hazırlanan "Kırsal Kalkınma İçin Eflani'de Üretim Genele Yayılıyor" projesi çerçevesinde Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından 2020 Yılı Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında finanse edilerek Kaz Yetiştiriciliği Eğitim Çiftliği kuruldu. Geçtiğimiz eylül ayında çiftliğe getirilen damızlık kazların beklenilenden 1 ay erken yumurtlamaya başlaması sevindirdi. İlçenin gelir kapısı olması beklenen proje kapsamında kadın ve genç olmak üzere 70 çiftçiye eğitimlerinin ardından kaz palazı verilecek.

Eflani Belediye Başkanı İbrahim Ertuğrul, yılbaşından sonra kazlardan elde edilecek yumurtaları ku-

lučka makinelerinde yavruya dönüştüreceklerini belirtti.

"Hibe yoluyla bağışlayacağız"

Kadın ve genç olmak üzere seçilecek olan 70 kursiyeri pratik ve teorik eğitime tâbi tutacaklarını ifade eden Ertuğrul, "Eğitimlerini başarıyla tamamlayan ve bu hayvanlara bakabilecek yer gösteren çiftçilerimize, kursiyerlerimize elde edeceğimiz yavruları hibe yoluyla bağışlayacağız. Bu doğrultuda amacımız insanlara hem eğitim hem de sermaye vererek bir meslek sahibi edindirmek. Şu anda projemiz, programımızın ilerisinde seyrediyor. Her şey yolunda gidiyor ve 1 yıl sonrada tamamlanmış olacak. İnşallah çiftçilerimizin kaz üreticisi olarak faaliyetlerini görmüş olacağız" diye konuştu.

"Bizim öncelikle hedefimiz kadınlar ve genç çiftçilerimiz" diyen Ertuğrul şunları söyledi: "Kırsalda yaşayan hanım kardeşlerimiz için ilave bir ürün olarak ortaya çıkacak. Onlar üretime ve ekonomiye doğrudan

katkıda bulunmuş olacaklar. Özgüvenleri artmış olacak ve kendi kendilerine yetebilmenin tadına varacaklar. Bizim öncelikle hedefimiz kadınlar ve genç çiftçilerimiz. En büyük sıkıntımız istihdam ve üretim olmaması. Bunun nedeni de gençlerimizin göçe zorlanması ve biz bunun önüne geçmeye çalışıyoruz."





DÜZCE'DE TARİHİ KONGRE

Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü'nün üzerinde uzun zamandır üzerinde çalıştığı, şehrin geleceğinin yol haritasını oluşturacak olan ve tarihinde ilk kez düzenlenen 'İktisat ve Kalkınma Kongresi' yoğun katılımı ile gerçekleşti. Kongrenin açılış konuşmasını yapan Başkan Özlü, modern belediyeçiliğin yeni rotasının akıllı şehir uygulamaları olduğunu söyleyerek, "Biz kolay olana değil, zor olana talibiz. Çünkü gelecek nesillere daha yaşanabilir bir Düzce'yi emanet etmenin sorumluluğunu taşıyoruz" dedi.

Türkiye'nin en genç ili Düzce, Düzce Belediyesi'nin girişimleri Düzce Valiliği, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ile Ekonomi Gazetecileri Derneğinin destekleriyle kısa sürede hayata geçirilen ve ilk kez düzenlenen 'Düzce İktisat ve Kalkınma Kongresi'ne ev sahipliği yaptı.

Prof. Dr. Erol Güngör Kültür Merkezinde, iki gün boyunca Tarım, Turizm, Ticaret ve Sanayi ana başlıkları altında Düzce'nin gelecek 50 yıllık yol haritasının çizileceği kongrede, alanında uzman konuşmacıların yanı sıra Düzce Valisi Cevdet Atay, Düzce Milletvekilleri Ayşe Keşir, Fahri Çakır ve Ümit Yılmaz, Düzce Ticaret ve Sa-



nayi Odası Başkanı Tuncay Şahin, siyasi parti il başkanları ile çok sayıda katılımcı yerini aldı.

"BİRÇOK KONUDA DÜZCE'Yİ KONUŞACAĞIZ"

İstiklal Marşının okunmasının ardından kongrenin açılış konuşmasını gerçekleştiren Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, tüm ko-

nuklara hoş geldiniz derken, iki gün boyunca konuşulacak her konunun Düzce için son derece önemli olduğunu altını çizdi. Başkan Özlü, Düzce'ye yaptığı konuşmasının devamında, "Bölgesel Kalkınmanın Merkezi Düzce" sloganıyla düzenlediğimiz kongrede; tarımdan ticarete, sanayiden turizme, lojistikten bilgi teknolojilerine kadar birçok konuda Düzce'yi konuşacağız. Düzce, 3 Aralık 1999'da il oldu. Geçen 22 yıllık sürede, bir yandan depremin yaralarını sarmaya çalışırken, diğer yandan Düzce'yi her alanda ileriye taşımak için yoğun gayret gösterdik. Geriye dönüp baktığımda; gayretlerimizin boşa gitmediğini, Düzce'nin birçok alanda ilerlediğini görmekten büyük bir mutluluk duyuyorum" dedi.

"MEVCUT İHRACATIMIZLA 81 İL İÇİNDE 34. SIRADAYIZ"

Düzce'nin nüfus ve yüzölçümü olarak küçük olsa da; birçok alanda Türkiye'nin önde gelen şehirlerinden biri olduğunu altını çizen Başkan Özlü, ihracat ve ithalat rakamlarını da katılımcılarla paylaşarak, "2020 yılında 321 milyon dolar ihracata imza attık. Bu yılın ilk 11 ayındaki ihracatımız ise, Türkiye İhracatçıları Meclisi'nin

rakamlarına göre 365 milyon dolara ulaştı. İnşallah 2022 yılını 400 milyon dolar ihracatla kapatacağız. Düzce, mevcut ihracatıyla 81 il içinde 34. sırada. 1 milyar dolar ihracat sınırını aşan Türkiye'de 20 ilimiz var. İnşallah, en geç 5 sene sonra Düzce'de bu illerin arasında yerini alacak. İthalatımız ise 2020 yılında 135 milyar dolar olarak gerçekleşti. Sevinerek belirtmek isterim ki; ithalatımızın 3 katı ihracata imza atarak, net ihracatçı bir kent olmayı başardık" dedi.

"FINDIK ÜRETİMİNDE 5.BÜYÜK İL KONUMUNDAYIZ"

Başkan Özlü, Düzce'nin sadece sanayisiyle göz dolduran bir şehir olmaktan öte tarımı, ormanı ve turizmiyle de söz sahibi bir şehir olduğuna dikkati çektiği konuşmasında, şu ifadelerle yer verdi; "Yürekten inanıyorum ki; yarınlara Düzce'sinde tarım, orman ve turizm bugünden çok daha büyük bir ivmeyle ilerleyecek. Fındık üretiminde Türkiye'nin 5. büyük ili konumundayız. Binlerce Düzceli aile fındıktan gelir sağlıyor. Diğer yandan, Düzce ormanları ve ağaç sanayimiz de bizim için ve ülkemiz için son derece hayati önem arz ediyor" dedi.

"ŞEHİRİMİZE ÖNEMLİ KATKILAR SUNACAĞIZ"

Bölgemizin orman sanayisinden de bahseden Başkan Özlü; "Şehrimizde yaklaşık 125 bin hektar ormanlık alanımız var. Yani, Düzce'nin toplam yüzölçümünün yarısı ormanlarla kaplıdır. Kayın, göknar, karaçam, sarıçam, meşe ve diğer ağaç türlerimiz; Düzce'nin tabiatının ve ağaç sanayisinin ayrılmaz parçalarıdır. Geçtiğimiz yıl, üniversitemiz ve Ticaret Odamızla birlikte başlattığımız 'Tıbbi ve Aromatik Bitkiler' üretim seferberliğinin şehrimize önemli katkılar sunacağına inanıyorum. Fındığımız, aromatik bitkilerimiz, mısırımız, pirincimiz, buğ-



dayımız ve çeltiğimiz; tarımımızı ayakta tutan ve ülkemizin üretimine de ciddi katkı sağlayan ürünlerimiz" şeklinde konuştu.

"TURİZMDE ÜLKEMİZİN PARLAYAN YILDIZI OLMAYA ADAYIZ"

Düzce'nin büyük orman arazilerinin yanı sıra muhteşem bitki örtüsünün ve tarımsal üretimin bulunduğu bir il olduğunu belirten Özlü, "Kuzeyde Akçakoca ve deniz, güneyde şelaleler, mağaralar, göller ve tabiat parklarımızla; Türkiye'nin yükselen turizm bölgelerinin başında geliyoruz. Kazı çalışmaları hızla devam eden 2 bin yıllık Konuralp Antik Kentimiz, Akçakoca'daki Ceneviz Kalemiz, Aydınpınar, Güzeldere ve Samandere Şelalelerimiz, tabiatın büyük nimeti Topuk Yaylamız, efsanelere konu olan Eftene Gölümüz, Fakıllı ve Sankaya Mağaralarımız, her mevsim ayrı bir güzellik sunan yaylalarımız ve kanyonlarımız, sularında rafting yapılan akarsularımızla sadece bölgemizin değil ülkemizin de turizmde ve seyahatte parlayan yıldızı olmaya aday bir kentiz" dedi.

"MODERN BELEDİYEÇİLİĞİN YENİ ROTASI AKILLI ŞEHİR UYGULAMALARIDIR"

Kalkınmanın en önemli ayaklarının başında şehircilik olgusunun geldiğini söyleyen Özlü, "Bütün şehirlerimiz; kimliklerini tarihimizden, kültürümüzden, sanatımızdan ve geleneklerimizden almaktadırlar. Türkiye'nin hangi şehrine giderseniz gidin binlerce yıllık tarihin ve medeniyetin izlerini görürsünüz. Bizler Düzce'yi korumaya ve medeniyet ışığımız altında inşa ve ihya etmeye kararlıyız. Bunu yaparken modernliğin getirdiği kavramlara da kucak açmaya devam edeceğiz.

Bugün burada sizlerle konuşacağımız gibi, artık 'modern belediyeçiliğin yeni rotası akıllı şehir uygulamalarıdır. Şehirleri insanlarla, insanları teknolojiyle, teknolojiyi şehirle uyum içinde, bir bütün olarak ele almamız gerekmektedir. Kongremizde şehirleşme konuları gündeme geldikçe, sizlere Düzce'deki belediyeçilik anlayışımızı, projelerimizi ve hedeflerimizi ayrıntılı olarak anlatacağız" dedi.

"KOLAY OLANA DEĞİL ZOR OLANA TALİBİZ"

Başkan Özlü, ilki gerçekleştirilen "İktisat ve Kalkınma Kongresi" ile Düzce'nin sahip olduğu değerleri daha da geliştirmenin yollarını hep birlikte arayacaklarını, Türkiye'nin en genç şehri; tüm Türkiye'ye tanıtmak için yapılması gerekenleri konuşacaklarını ifade ederek, şunları kaydetti; "Düzce'nin bugününü konuşurken, daha da önemlisi gelecek 50 yılını nasıl planlamamız gerektiği konusunu işaret edeceğiz. Hepimiz biliyoruz ki; en kolay iş bugünü kurtarmaktır. En zor olan ise gelecek yılları planlamak, yarınları kurtarmaktır. Biz; kolay olana değil, zor olana talibiz. Çünkü gelecek nesillere daha yaşanabilir bir Düzce'yi emanet etmenin sorumluluğunu taşıyoruz. Katılımlarınızdan



ötürü teşekkür ediyor. Kongremizin hayırlı ve faydalı sonuçlar getirmesini temenni ediyorum" ifadelerini kullandı.

ÖZLÜ, KONUŞMASINI İKİ MÜJDE İLE NOKTALADI

Başkan Özlü, konuşmasının sonunda ise iki önemli müjde vermek istediğini belirterek, "İlki, 15 bin istihdam oluşturacak olan 1. OSB'nin genişleme projesinin kararının onaylandığını paylaşmak isterim. Bu konuda desteklerini esirgemeyen Tarım ve Orman Bakanımız Sayın Bekir Pakdemirli'ye şükranlarımı sunuyorum. Bir diğer müjde ise Çilimli OSB'de 1 Nisan 2022'de alt yapı inşaatlarımıza başlıyor oluşumuzla ilgili. Bu konuda da değerli Valim Sayın Cevdet Atay'a teşekkür ediyorum. Her iki gelişme de Düzce'mize hayırlı olsun" dedi.

EGD BAŞKANI TOPRAK, KONGRENİN DİĞER KENTLERE ÖRNEK OLMASI TEMENNİSİNDE BULUNDU

Başkan Özlü'nün açılış konuşmasının ardından söz alan Ekonomi Gazetecileri Derneği (EGD) Başkanı Celal Toprak, EGD olarak kongreye dahil olma sürecine yönelik bilgiler aktarmasının ardından, bugünden yarını planlayanların öne geçeceğini belirterek, kongrenin diğer kentlere de örnek olması temennisinde bulundu. Kongrede konuşan AK Parti, MHP ve CHP İl Başkanları ise kongrenin Düzce için hayırlı olması dileklerini ifade etti.

TSO BAŞKANI TUNCAY ŞAHİN: DÜZCE'NİN YOL HARİTASINI ÇIKARMAYI AMAÇLIYORUZ

Daha sonra söz alan Düzce Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Tuncay Şahin ise organizasyon gerçekleştirilmesinde en büyük emeği sarfeden Belediye Başkanı Dr. Özlü başta olmak üzere EGD Başkanı Celal Toprak'a teşekkür etti. Şahin, "Bu ve bundan sonraki kongrelerde amacımız Düzce'nin iktisadi kalkınmasını sağlamak ve yol



haritasını oluşturmak olmalıdır. Bu yol haritasını da bizden sonrakilere bir referans kaynağı olarak kalmasını sağlamak olacak" dedi.

MHP MİLLETVEKİLİ YILMAZ'DAN DESTEK KONUŞMASI

Milliyetçi Hareket Partisi Düzce Milletvekili Ümit Yılmaz kürsüde yaptığı konuşmada, organizasyonu düzenleyen, birbirinden değerli konukları Düzce'de bir araya getiren ve Düzce'nin geleceğinin yol haritasını oluşturmak adına çalışma yürüten Faruk Özlü'ye teşekkür ederek, Düzce'nin geleceğine dair yapılan tüm çalışmalarını destekleyeceğini söyledi.



AK PARTİ MİLLETVEKİLİ ÇAKIR, GEÇMİŞTEN BUGÜNE TARIM VE SANAYİYİ DEĞERLENDİRDİ

AK Parti Milletvekili Fahri Çakır, tarım ve sanayi noktasında geçmiş dönemlerle bugüne geçiş sürecine yönelik değerlendirme de bulunduğu konuşmasını İktisat ve Kalkınma Kongresinin yapıldığı Düzce'de, emeği geçen tüm paydaşlara teşekkürlerini ilettili.

KEŞİR'DEN BEŞERİ SERMAYE VE EKOLOJİK TURİZM VURGUSU

AK Parti Genel Merkez Kadın Kolları Başkanı ve Düzce Milletvekili Ayşe Keşir, beşeri sermaye konusuna değinerek, Düzce'nin ekolojik turizm konusunda başkent olabilecek bir şehir olduğuna vurgu yaptı.

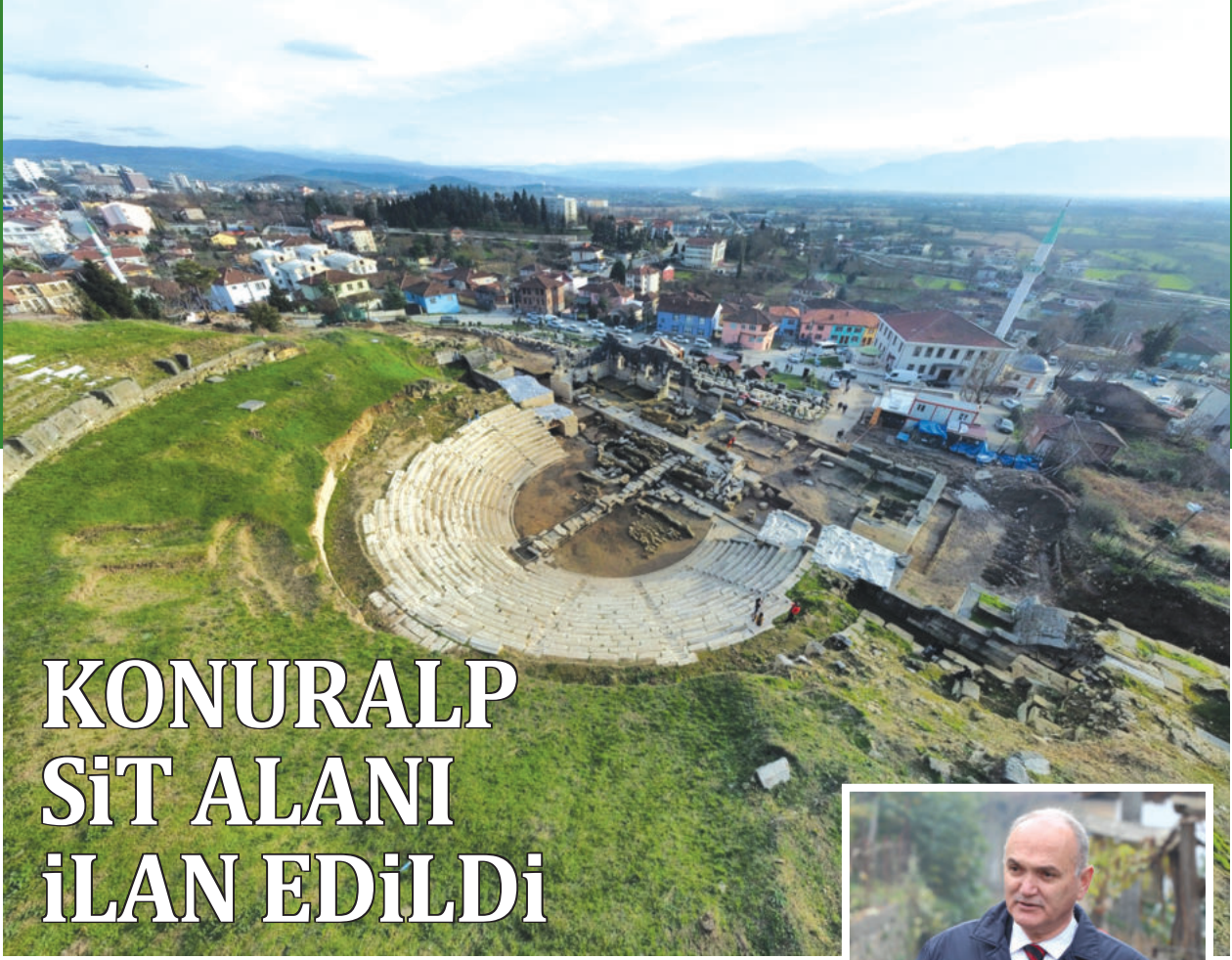


VALİ ATAY'DAN EL BİRLİĞİ İLE DESTEK SÖZÜ

Düzce Valisi Cevdet Atay ise yaptığı açılış konuşmada, Düzce'nin ihtiyacı olan durumların değerlendirildiğini konuşmalardan gördüğünü belirterek, kongre vesilesiyle bir araya gelecek panelistlerin ortaya koyacakları yol haritasına el birliği ile destek vereceklerini ilettili.

Düzce'ye yönelik hazırlanan tanıtım videosu katılımcılarla paylaşılmasının ardından, Rota Yayıncılık Yönetim Kurulu Başkanı, Marketing Türkiye Genel Yayın Yönetmeni Günseli Özen'in moderatörlüğünde Ege Yapı Yönetim Kurulu Başkanı İnanç Kabadayı, Arzum Yönetim Kurulu Başkanı Murat Kolbaşı, Öztiryakiler Yönetim Kurulu Başkanvekili Tahsin Öztiryaki ve Okan Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. Beyza Toksoy'un katılımlarıyla 'Bugünden Yarının Marka Kenti Düzce'ye Yol Haritası' başlıklı altında kongrenin startı verilmiş oldu.





KONURALP SİT ALANI İLAN EDİLDİ

Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü yeni yılın ilk müjdesini Konuralp Antik Tiyatro Kent Kazısı alanından verdi. Başkan Özlü, Konuralp bölgesinin Kentsel Arkeolojik Sit Alanı olarak tescillendiğini müjdeleyerek, Konuralp'in; Göynük, Beypazarı, Safranbolu gibi bir şehir olmasında hiçbir engel kalmadığını söyledi.

Geçtiğimiz günlerde yeni yıl ile birlikte Düzcelilere çeşitli müjdelere vereceğini söyleyen Başkan Özlü, ilk müjdesini 2022 yılının ilk mesai gününde açıkladı. Konuralp Antik Tiyatro Kazısı alanından Düzcelilere seslenen Başkan Özlü; 2. Derece Arkeolojik sit alanı olan Konuralp'in "Kentsel Arkeolojik Sit Alanı" olarak belirlendiğini söyledi.

SAFRANBOLU, GÖYNÜK, BEYPAZARI ÖRNEĞİ

Başkan Özlü, klasik Osmanlı kent mimarisini yansıtan tarihi evleri ile meşhur Göynük, Beypazarı ve Safranbolu evlerini örnek göstererek yaptığı açıklamada; "Sevgili Düzceliler bugün sizlerle güzel bir haberi paylaşmak istiyorum. Uzun zamandır üzerinde çalıştığımız Konuralp'in 'Kentsel Arkeolojik Sit Alanı' olarak belirlenmesi çalışmalarında sonuca ulaştık. Konuralp kentsel arkeolojik sit alanı olarak nitelendirildi. Bunun anlamı Konuralp'in Göynük,

Beypazarı, Safranbolu gibi bir şehir olmasının önü açıldı. Düzce'mize hayırlı olsun" dedi.

"BÖLGE HALKI KENDİ KONUTUNDA İSTEDİĞİ GİBİ BAKIM ONARIM YAPABİLECEK"

Konuralp bölgesi için koruma amaçlı imar planının hazırlanacağını kaydeden Başkan Özlü; "Kültür mirasımızın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için engeller bir bir kaldırılıyor. 2863 Kültür Varlıkları Kanunları çerçevesinde yeni koruma amaçlı imar planı hazırlanacak olan Konuralp'in 50 - 100 yılı planlanacak ve gelecek kuşaklara aktarılacak. Mevcut sınırların değişmesi sonucunda kent meydanının içerisinde bulunduğu 2. derece arkeolojik sit alanı artık kentsel sit alanı olarak nitelendirilebilecek. Bölge halkı konutunu onarım tadilat yapabilecek. Mevcut arkeolojik doku korunarak mahalle kültürünün yok olmasının önüne geçilecek" ifadelerini kullandı.

"BÖLGE HALKININ İMAR SIKINTILARI DA ÇÖZÜLECEK"

Konuralp'in çok kıymetli bir yer olduğunun altını çizen Başkan Özlü; "Arkeolojik sit alanı, mimari, mahalli, tarihsel, estetik ve sanat özelliği bulunan ve bir bütün olarak yerleşmenin ait olduğu dönemin yaşam biçimini gelecek



nesillere aktarması sebebiyle çok kıymetli bir yer. Düzce Belediyesi olarak, bu kıymetin farkındayız. Bu farkındalığı, bölgenin kentsel arkeolojik sit alanı olarak tescillenmesi ile daha ileri seviyeye taşımak istiyoruz. Artık Konuralp'i durağan değil dinamik bir bölge olarak göreceğiz" ifadelerini kullandı.

"VATANDAŞ KOCAELİ'YE GİTMEK ZORUNDA KALMAYACAK"

Başkan Özlü, bölgeye bir de KUDEB (Koruma Uygulama Denetim Bürosu) bürosu kurulacağını açıkladı. Bölge halkının artık Kocaeli iline gitmesine gerek kalmayacağını aktaran Başkan Özlü; "Konuralpli vatandaşlarımızın tüm talep, şikâyet ve merak ettikleri konular için Kocaeli'ye gitmesine gerek kalmayacak. Kocaeli Kültür Varlıkları Koruma Kurulunun belediye ayağı olarak tüm bölgeye hitap edecek şekilde KUDEB (Koruma Uygulama Denetim Bürosu) kurulacak. Vatandaşlarımız için büyük kolaylık sağlayacak olan büromuz açıldığında vatandaşlarımız Kocaeli'ye gitmeden KUDEB büromuzda işlemlerini gerçekleştirebilecek" dedi.



EREĞLİ ÇİLEĞİNE SAHİP ÇIKIYOR

Yok olmaya yüz tutmuş ata tohumlarının korunması, üretilmesi ve çoğaltılması amacıyla Kdz. Ereğli Belediyesi tarafından sürdürülen çalışmalar meyvelerini veriyor. Bu kapsamda üretilen Osmanlı Çileği fideleri, başvuruda bulunan vatandaşlara dağıtıldı. Cumhuriyet Halk Evleri'nde gerçekleştirilen fide dağıtımı büyük ilgi gördü. Kdz. Ereğli Belediyesi, Ata Tohumu Projesi kapsamında üretilen Osmanlı Çileği fidelerini, başvuruda bulunan vatandaşlara dağıttı. Cumhuriyet Halk Evleri'nde gerçekleştirilen fide dağıtımı büyük ilgi gördü.

Ata tohumlarının korunması, üretilmesi ve çoğaltılması amacıyla Kdz. Ereğli Belediyesi tarafından sürdürülen çalışmalar gelişerek devam ediyor. Kdz. Ereğli Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü, Park ve Bahçeler birimi tarafından gerçekleştirilen çalışma kapsamında Ereğli'ye özgü 14 farklı tohum çeşidi üretiliyor. Tohumlar, ayıklanıyor, çoğaltılıyor. Delihakkı'da belediyeye ait alanda devam eden Ata Tohumu Projesi kapsamında yeni seralar yapılıyor, üretim her yıl artıyor.

Fide dağıtımı töreninde konuşan Belediye Başkan Yardımcısı Atilla Bulak, başvuruda bulunan vatandaşlara fide dağıtımını gerçekleştirdiklerini belirterek şunları söyledi; "Ata Tohumu Projesi kapsamında Karadeniz Ereğli'mize özgü olan ve kendine has tadı, kokusu, aroması bulunan Osmanlı Çileğimizi yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak için Osmanlı Çileği'nin üretimini yapmaktayız.

Her yıl olduğu gibi bu yıl da Belediyemiz fide dağıtımını yaparak üreticileri desteklemektedir. Ata tohumlarımızın üretimlerini artırıyoruz. Ciddi talep var ve

üretmeye devam edeceğiz. Ereğli'mizin bu değerine sahip çıkıyoruz ve Osmanlı Çileği fidelelerini halkımız ile buluşturuyoruz.

Fidelerimizi ayrıca Burdur Üniversitesi, Alaplı Ticaret Odası, Alaplı Kaymakamlığı gibi çeşitli kamu kurumlarına dağıtıyoruz.

OSMANLI ÇİLEĞİ İSMİNİ LİTERATÜRE KAZANDIRDIK

Literatüre yeni çilek çeşidi adı olarak Osmanlı Çileği de belediyenin çalışmalarıyla girmiştir. Kdz. Ereğli Belediyesi'nin çalışmalarıyla literatüre kazandırılmıştır. Çilek Üreticileri Derneği ile işbirliği içinde çalışıyoruz. Coğrafi işaretini alırken belediyemiz de katkıda bulundu. Belediye Başkanımız Halil Posbıyık'ın talimatıyla 2 yıl önce seraları kurduk. Üçüncü sera

-mızı 2022'de kuracağız. Hem tohum adedini hem fide adedini artıracacağız. 2 yıldır, yerel tohumların saptanması üzerinde çalışıldı. 2022 yılı sonrası bol miktarda seri bir şekilde dağıtabileceğiz."

FİDELERİ 50 KATINA ÇIKARABİLİRSİNİZ

Temizlik İşleri Müdürü Sezgin Okumuş da konuşmasında, Osmanlı Çileğinin özellikleri ve Ata Tohumu Projesi konusunda bilgi vererek şunları söyledi; "Dağıtacağımız bu fideleri sizler de kendi bahçelerinizde çoğaltıp 50 katına kadar çıkarabilirsiniz. Bizler de böyle yapıyoruz. Elimizdeki fideler yettiği ölçüde bu dağıtımı gerçekleştiriyoruz. Önümüzdeki yıllarda üretimi daha da artırmayı hedefliyoruz." Törene, Meclis üyeleri, ilgili müdürler ve teknik ekip katıldı.





AMASRA'NIN YOL HARİTASI BELİRLENİYOR

Amasra Belediyesi öncülüğünde "Amasra Gelecek Planı" yapmak üzere adım adım ilerleniyor. 3 Ekim 2021 tarihinde yapılan ve 'Geleceğin Amasra'sı Nerede Olmalı?', 'Geleceğin Amasra'sını Kapsayan Vizyon ve Misyon Tanımlamaları Nasıl Oluşturulmalı?' sorularının cevaplarının arandığı Turizm Arama Konferansı'nın ardından, 21 Kasım 2021 tarihinde de Turizm Çalıştayı yapıldı.

Sivil toplum örgütü temsilcilerinden akademisyenlere, bürokratlardan esnaf ve sanatkarlarımıza kadar 70 kişiye yakın Amasra sevdalısı gönüllünün katılımıyla, Kirazlar Otel'de yapılan çalıştay, Amasra Belediye Başkanı Recai Çakır ve Amasra Kaymakamı

Kadir Perçi'nin açılış konuşmalarıyla başladı. 9 tematik masada fikir önerilerinin oluşturulduğu çalıştay daha sonra grupların fikirlerini öncelik sırasına göre biçimlendirerek çalıştay katılımcılarıyla paylaşmasıyla son buldu. Tam gün süren ve yüzlerce fikrin paylaşıldığı çalıştayın sonunda Başkan Sn. Recai Çakır: Amasra Belediyesi olarak verilen bunca emeğin takipçisi olarak, kısa, orta ve uzun vadedeki planlarla ilgili kurumları da yönlendirerek koordinasyon içerisinde Amasra'nın geleceğini hep birlikte çizeceğiz. Hep söylediğimiz gibi, iyi işler birlikte yapılır; bu vesileyle, emek veren tüm katılımcılara teşekkür ederiz" ifadelerini kullandı.



ARAÇ KÜL ÇÖREĞİ TESCİLLENDİ

*Kastamonu'da "Araç kül çöreği",
Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından
coğrafi işaret olarak tescillendi.*

Köy unu ve tarhanası, maya, süt, karbonat, su, sıvı ve katı yağ bileşenlerinin yoğrulmasıyla oluşturulan hamurun mayalanmasının ardından meşe külünün üzerine serilerek pişirilen "Araç kül çöreği", Araç Belediye Başkanlığının 18 Şubat 2020'de Coğrafi İşaret Tescil Belgesi almak için yaptığı başvuru sonucunda tescillendi. Araç Belediye Başkanı Satılmış Sarıkaya, göreve geldikten sonra ilçede unutulmaya yüz tutan, yöreye has ürün ve lezzetleri Türkiye'ye ve dünyaya tanıtmak, gastronomi turizminin gelişmesine katkıda bulunmak için çalışmalarına başladığını söyledi.

Sarıkaya, Türk Patent ve Marka Kurumuna yaptıkları müracaatla Araç kül çöreğinin Coğrafi İşaret Tescil Belgesi aldığını belirterek, tescil sürecini takip eden ve büyük emeği geçen belediye personeline ve Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerine teşekkür etti.

Araç Kül Çöreği Nasıl Yapılır?

Taş ocakta veya fırında meşe odunları yakılır. Kül haline gelinceye kadar yanmaya devam eder. Al koru geçen kül çöreğinin arkasıyla hafifçe ezilip inceltilecek çöreğin pişeceği ocağa ya da fırına alınır.

Araç Kül Çöreği yapımında kullanılacak unun niteliği çok önemlidir. Triticum aestivum cinsi sert buğday unu kullanılmalıdır. Ayrıca kullanılacak unun gluten değeri yüksek olmalıdır. Gluten değeri yüksek un kullanılması, hamurun elastik özelliğini artırırken, kül içerisine gömüldüğünde mukavemetini, pişerken de kabartıcıların etkisiyle ortaya çıkan gazın tutulmasını sağlar. Böylece kendine özgü gözenekli, sıkışık olmayan iç tekstür yapısı oluşur. Ayrıca uzun süre kül içerisinde kalan hamur piştiğinde kendine özgü kalın kabuk yapısına da sahip olur.

Kastamonu yaş tarhanasının, hamurda kullanılacak su içerisinde bir miktar ezilerek sulandırılması gerekir, bu durum hamurda daha iyi karışması için gereklidir. Unun ortası açılarak suyun bir kısmı, kabartıcılar, maya, tuz ve yaş tarhana sırasıyla ilave edilerek ortadan başlayarak karıştırılır.

Son olarak süt ve yağ da ilave edilerek hamurun yoğrulmasına devam edilir. Elastik hamur yapısı oluşuncaya kadar yaklaşık 20-30 dakika yoğurma işlemine devam edilir. Yoğrulması tamamlanan hamur bir kabin içine alınarak yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Araç Kül Çöreğinin üretiminde hamurun yoğrulma kıvamı ve pişme öncesi kıvamı çok önemlidir. Dinlendirilen hamur temiz ve yapışmayacak bir örtü üzerine alınır, kenarlarından ortaya doğru hafif hafif bastırılarak ve toplanarak hamura yuvarlak şekli verilir. Araç Kül Çöreği hamurunun kıvamı, çok yumuşak olmamalıdır. Hamur şekil verilirken iki el arasında alındığında akıp, kopmayacak kadar di-

rayetli ve kıvamlı olmalıdır. Aşırı yumuşak hamur fırında kül içerisinde istenilen kıvama ulaşamaz. Diğer taraftan çok sert hamur ise, ekmeğin çok geç pişmesine, çok kalın kabuk bağlamasına, kabarmamasına ve ürünün sert olmasına neden olacaktır. Bu nedenle hamur kıvamını ayarlamak ustalık gerektirir.

Şekil verilen Araç Kül Çöreği hamuru fırına yerleştirilerek sıcak meşe külü ile kenarlardan ortaya doğru kapatılır. Hamurun tüm yüzeyi ve kenarları kül ile kaplanır ve çörek pişmeye bırakılır. Kül ekmek hamurunun üzerini görünmeyecek kadar, tamamen örtmelidir. Yaklaşık 30-45 dakika kadar meşe külü içerisinde pişme gerçekleşir. Pişen Araç Kül Çöreği kül içerisinden çıkartılır ve üzerindeki kül önce el ile çırpılarak uzaklaştırılır. Çörek yüzeyinde kalan ince kül tozları bir fırça yardımıyla uzaklaştırılarak çörek temizlenir. Araç Kül Çöreği pişme sırasında kabırır, kabuk bağlar ve kendine özgü kızarmış ve kül renginde görünümünü kazanır.



DADAY'IN ÜRYANI ERİĞİ ARTIK TESCİLLİ



Daday Belediyesi'nin Türk Patent ve Marka Kurumuna yaptığı başvuru olumlu sonuçlandı ve "Kastamonu üryani eriği" coğrafi işaret tescil belgesi almaya hak kazandı. Üryani Eriği, Etli Ekmekten sonra Daday'ın ikinci coğrafi işaretli ürünü oldu.

Daday Belediye Başkanı Hasan Fehmi Taş, tescille birlikte ürüne ilginin daha da artacağına inandıklarını belirtirken, konuyla ilgili şunları söyledi; "Üryani eriği Kastamonu'nun belli başlı ürünlerinden biridir. Bu ürün dış ülkelere de gönderilen Kastamonu'nun değerli bir meyvesidir. Üryani eriğinin taze meyvesine ala erik denir. Ala eriğin kabuğu soyulup kurutulmuş haline üryani eriği denmektedir. Ala erik meyvesinin kurutulmak üzere kabuğu soyulur. Kabuğu soyulan erik temiz çam tahtalarına tek tek sıralanır. Tahtaların konulduğu yerlerin güneş görmesi, tozdan ve nemden uzak olması gerekir. Erikler 15 gün boyunca kurumaya bırakılır. Kurutulan erikler zengin lif kaynağına sahiptir. Üryani eriği hoşafı Kastamonu mutfağının değerli lezzetlerindendir."

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Kastamonu Üryani Eriği, Avrupa grubu erikler içerisinde yer alan ala erik (*Prunus domes-*

tica L.) çeşidinden elde edilen kuru eriktir. Ala erik, kabukları soyularak kurutulduğu için "üryani" olarak bilinir.

Kastamonu iliyle ünü bağlayan Kastamonu Üryani Eriğinin üretiminde kullanılan erikler; kabuklarının kolay soyulması için ahşap örme sepetler içinde önce sıcak sonra soğuk suda bekletilir. Kabukları soyulmadan kurutulan eriklerin rengi koyu ve şekli buruşuk olur.

Kastamonu Üryani Eriğinin üretiminde kullanılan ala eriğin meyvelerinin olgunlaşma zamanı, eylül ayının ikinci haftasından başlayarak dördüncü haftasının sonuna kadar devam eder.

Üretim Metodu

Kastamonu'da yetişen ala eriğin çoğaltılmasında, genellikle tohumdan üretilen veya mevcut ağaçların kök sürgünlerinden elde edilen fidanlarla bahçe kurulur.

Ala erikler, her yıl eylül ayında ağaçlardan



toplanır. Kabuklarının kolay soyulması için ahşap örme sepetler içinde sıcak suda bekletilir. Sıcak sudan çıkarılan erik sepeti, hemen soğuk suya koyulur. Soğuk suda bir süre bekletildikten sonra kabukları soyulur.

Soyma işlemini kolaylaştırmak üzere kullanılan sıcak ve soğuk suların rengi, eriğin renginden karardığı için, ürünün kalitesini korumak için sık sık değiştirilmelidir.

Kabukları elle soyulan erikler; güneş görmeyen, nem ve toz bulunmayan yerlerde; çam ağacından yapılmış, gıda ile temasına uygun tahtalar üzerine tek tek sıralanarak kurumaya bırakılır. Kastamonu Üryani Eriği, 15 gün kurutulduktan sonra piyasaya sunulur.



DEVREK'TE KENT MÜZESİ KURULUYOR

Devrek Belediyesi tarafından "Devrek Kent Müzesi" oluşturma çalışması başlatıldı. Devrek Belediyesi tarafından bölgede yok olmaya yüz tutmuş kültürel malzemeler ve antika değeri taşıyan ürün toplanarak "Devrek Kent Müzesi" oluşturulacak.



Devrek Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Encümen Üyesi Çetin Bozkurt, kentin hafızasını gözler önüne serilemek ve Devrek'in geleceğine güzel bir kent hazırlamak için Devrek Belediyesi olarak bir kent müzesi oluşturmaya başladıklarını söyledi. Başkan Bozkurt, "Bir kentin varlığı, tarihi ve kültürel dokusu hafızasıdır. Geçmişini unutanlar gelecek yaratamazlar. Çocuklarımızın birçoğu atalarımızın, dedelerimizin, babalarımızın ya da bizim hangi koşullarda yaşamını idame ettirdikleri, hangi koşullarda iş aş ve coğrafi koşullarla mücadele ettiğini bilmiyorlar. Kentimizin hafızasını gözler önüne sermek ve geleceğine daha güzel ışık tutmak amacıyla Devrek Belediyesi olarak bir kent müzesi oluşturmaya başladık.

Bu müzede, Devrek'imizin geçmişi nedir, geçmiş yıllarda yaşayanlar neler yapmış bunların hepsini göz önüne sereceğiz. Güzel bir söz vardır diyor ki; Ortada bir kültür varsa o kültüre ait bir millet vardır. Ortada bir millet varsa, o millete ait kültürü göstermek lazım. Biz, Devrekliler olarak kadim bir milletiz. Geçmişimizi gösterip, ne kadar derin bir geçmişe, ne kadar derin bir kültüre, ne kadar becerikli bir kültüre sahip olduğumuzu bütün dünyaya göstermek zorundayız. Devrek'imizde, Türkiye'deki ve tüm dünyada ki Devreklilere sesleniyorum; Oluşturamaya başladığımız kent müzesinde hangi enstrüman, hangi aleti ve edevatı kim vermişse altında kendisini ve ailesinin adını yazacağız. Bir nevi sizler adına, sizlerin evinde yok olmaya, çürümeye

yüz tutmuş, yarın atıl hale gelecek olan tüm eşyalarınızı kent müzesinde sizler adına muhafaza edeceğiz." diye konuştu.

Kısa zamanda Devrek'teki eşyaları toplayarak, iyi bir kent müzesi oluşturmayı amaçladıklarını belirten Bozkurt; "Devrek'imizi görmeye gelen hemşerilerimiz ya da dışarıdan gelen konuklarımız o kent müzesinde dolaşıp Devrek tarihinde nereden nerelere gelmiş görecektir. Bu konuda bize yardımcı olun. Hepimiz Devrek için varız, bir tane Devrek var. Onu en güzel şekilde sunmak tüm Devreklilerin görevidir. İnşallah duyarlı halkımızla yok olmaya yüz tutan kültürümüzü yaşatacağız. Müzemize katkılarınızı önemle rica ediyorum, çünkü kültürümüzü hep birlikte yaşatacağız" şeklinde açıklamalarını tamamladı.

Devrek Kent Müzesi'ne katkı vermek isteyenler, 05336461706 nolu telefona başvurabilirler...



KARDEŞ ALABUGA'DAN SAFRANBOLU'YA ZİYARET

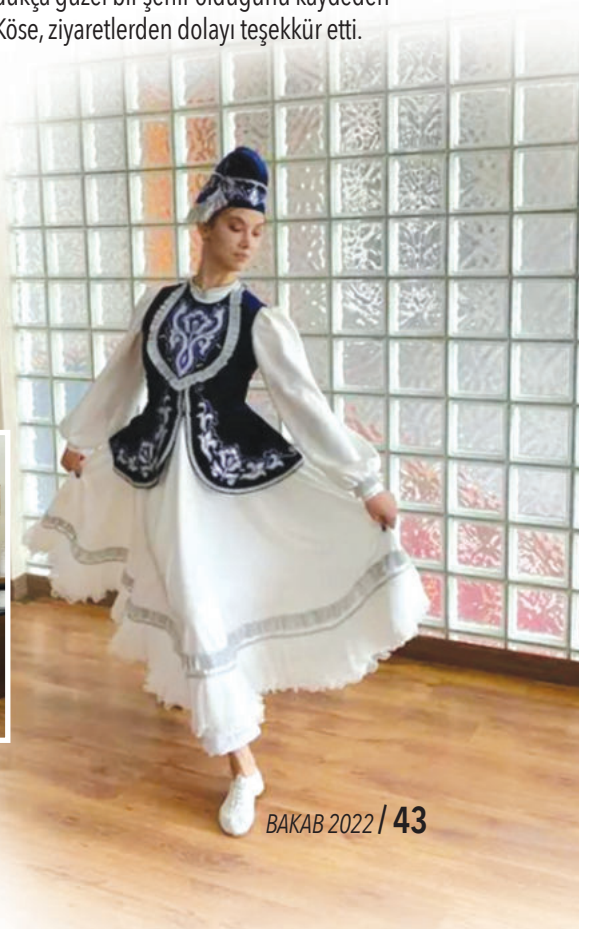
Karabük'ün Safranbolu ilçesinin kardeş şehirlerinden birisi olan Rusya'nın Alabuga şehri Belediye Başkan Yardımcısı Chulpan Khabibulina, asistanı Velena Khamidullina ile Belediye Meclis Üyesi Svetlona Vdovina, Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse'yi ziyaret etti.

Buluşmaya yöresel kıyafetiyle katılan Belediye Başkan Yardımcısı Khabibulina'nın asistanı Velena Khamidullina, Safranbolu ekibini geleneksel dansları ile selamladı. Ziyarette konuşan Alabuga Belediye Başkan Yardımcısı Khabibulina, Safranbolu'nun doğa ve tarihi dokusuna

hayran olduklarını belirterek, "Böylesi bir kente sahip olduğunuz için çok şanslısınız. Tarihi, kültürü, insanların sıcakkanlılığı bu şehri bir kat daha cazip ve mükemmel kılıyor. Burada bulunmaktan mutluluk duyuyoruz. Safranbolu ziyaretimizde bizlere vakit ayıran başkanımıza başarılar diliyor, teşekkür ediyorum" dedi.

Alabuga heyetini ağırlamaktan ve ziyaretten memnuniyet duyduklarını ifade eden Başkan Köse ise, "Dünyanın çeşitli ülkelerinde bulunan kardeş şehirlerimizle ikili ilişkilerimizi devam ettiriyoruz. Karşılıklı görüş alışverişinde bulunarak kendi

kültürlerimizi anlatıyor, projelerimizi paylaşıyoruz" diye konuştu. Alabuga'nın da oldukça güzel bir şehir olduğunu kaydeden Köse, ziyaretlerden dolayı teşekkür etti.





ÇAYCUMA YOL KOŞUSUNDA BULUŞTU

*Cumhuriyet haftası kutlama etkinlikleri kapsamında
1. Çaycuma Yol Koşusu yapıldı. 15 kilometrelik yol koşusunda
birinciliği Hakan Çelik alırken, koşuya Devrek Kaymakamı
Ümit Altay ve ünlü sanatçı Salim Dünder da katıldı*



Çaycuma'da Cumhuriyet Haftası kutlama etkinlikleri kapsamında "Koşabiliyor-ken koş" sloganıyla yapılan 1. Çaycuma Yol Koşusu büyük bir katılımı ile gerçekleşti. İstanbul Masterler Spor Kulübü, Ankara Masterler Atletizm Spor Kulübü, Ereğli Treking Doğa Sporları Atletizm Grubu, Devrek Masterler Atletizm Grubu ve Tempo Atletim Spor Kulübünün destek verdiği koşuya Almanya'dan Ayyo Team takımından da sporcular katıldı. 230 yarışmacının kayıt yaptırdığı koşu, Çaycuma'ya tarihi bir gün yaşattı.

DEVREK KAYMAKAMI ÜMİT ALTAY VE ÜNLÜ SANATÇI SALİM DÜNDER' DA KOŞTU

Son derece renkli görüntüler çizen yarışmacılar arasında birçok millî atletin yanı sıra Devrek Kaymakamı Ümit Altay ve ünlü sanatçı Salim Dünder' da yer aldı. Çaycuma Kaymakamı Muharrem Coşgun ile Belediye Başkanı Bülent Kantarcı'nın da aralarında olduğu halk koşusuna çok sayıda Çaycumalı katılırken Çaycuma Kent Konseyi kendi tişörtleriyle grup olarak katıldı. Ada Spor Kulübünün minik sporcularının en küçük yarışmacı grubunu oluşturduğu halk koşusunda, birinciliği Taha Başar aldı.

GÜVEN GÖKTAŞ ÇAYCUMA BELEDİYESİ ÖNÜNDEKİ SAHNEDEN CANLI OLARAK SUNDU

Yarışmayı TRT'nin ünlü spikeri Güven Göktaş Çaycuma Belediyesi önündeki sahneden canlı olarak sunarken, yol koordinatörü Mitat Şahin de diğer hakemlerle birlikte yarışmayı takip etti. Birinci gelen Hakan Çelik parkuru 48 dakika 54 saniyede tamamladı. Son yarışmacı Sevil Özalp koşuyu

2 saat 6 dakikada bitirirken büyük alkış aldı.

15 KİLOMETRELİK YOL KOŞUSUNDA YAŞ GRUPLARINA DERECELER ŞU ŞEKİLDE OLUŞTU

- Genel klasman (Erkekler): 1. Hakan Çoban 2. Umut Çakmak, 3. Sinan Koşay
- Genel klasman (Kadınlar): 1. Hasibe Demir 2. Svetlana Şepellova Kaya 3. Özlem Kırılı
- 40-49 Yaş Grubu (Kadınlar): 1. Leyla Erbay 2. Özlem Kafalı 3. Ülkü Öziç
- 40-49 Yaş Grubu (Erkekler): 1. Murat Kaya 2. Ercan Kitapçoğlu 3. Yaşar Yerlikaya
- 50-59 Yaş Grubu (Kadınlar): 1. Serpil Yanbastı 2. Aysel Gümüş 3. Seher Gazan
- 50-59 Yaş Grubu (Erkekler): 1. Muharrem Yılmaz 2. Mehmet Egemen Altunova 3. Talat Alkan
- 60-69 Yaş Grubu (Kadınlar): 1. Nilgün Çelik 2. Fatma Sıkı 3. Hülya Türkmen
- 60-69 Yaş Grubu (Erkekler): 1. Ali Turan 2. Safa Het 3. Üzeyir Kaplan
- 70+ (Kadınlar): 1. Aysel Yıldız
- 70+ (Erkekler): 1. Mengüç Gözüyaşaran 2. Nizamettin Orun 3. Celalettin Yıldırım

HALK KOŞUSU SONUÇLARI ŞÖYLE:

- 15-17 Yaş Grubu (Kadınlar): 1. Ahsen Ekinci 2. Hilal Arslan 3. Nisanur Yıldırım
- 15-17 Yaş Grubu (Erkekler): 1. Taha Başar 2. Yasın Emre 3. Talha Berin
- 19-39 Yaş Grubu (Kadınlar): 1. Senem Albuz 2. Sena Çengel 3. Ela Mantarlı Kurt
- 40-49 Yaş Grubu (Erkekler): 1. Özden Akyüz 2. Naim Albuzlu
- 40-49 Yaş Grubu (Kadınlar): 1. Yeliz Alagöz 2. Tülay Oğuzcan 3. Elif Nurcan - Ebru Tiğli

1. Çaycuma Yol Koşusu'nun makarna partisi ise, Kantarcılar Müze Evi'nin önünde yapıldı. Tüm atletizm yarışmalarının geleneksel töreni olan partiye katılan sporculara salça soslu çubuk makarnanın yanı sıra, Çaycuma usulü pişirilmiş erişte de ikram edildi.





KAYBOLMA TEHLİKESİ YAŞAYAN BİR SANAT DAHA HAYAT BULDU

Unutulmaya yüz tutmuş, sepet örme geleneği Ereğli'de yeniden hayat buldu. İki yıldır Kdz. Ereğli Belediyesi'nin başlattığı kurslarda 106 kişi sepet örmeyi öğrendi. Kimileri bu becerisini hobi olarak sürdürüyor, kimileri de Sanat Sokağı'ndaki satış noktasında satışa sunuyor.

Budanan ağaç dallarının kabuklarından, sarmaşık dallarından, farklı doğal malzemelerden sepet örme geleneği unutulmaya yüz tutmuşken, iki yıldır Kdz. Ereğli Belediyesi'nin başlattığı kurslarla yeniden yaygınlaştı. Artık Ereğli'yi tanıtan fuarlarda da sepetler en güzel köşelerde yerini alıyor.

Karadeniz Ereğli Belediye Başkanı Halil Posbıyık, sepet geleneğinin yaşatılması ve yaygınlaştırılması için bir projeyi hayata geçirdi. Bu kapsamda 2019'da Usta öğretmen

Beyhan Yaşıyan Kdz. Ereğli'ye davet edildi. Samsun'dan gelen Yaşıyan'ın, Cumhuriyet Halk Evleri'nde kurs vererek, Ereğli'de el sanatları öğretmenlerini eğitmesi sağlandı.

Bu süreçte Cumhuriyet Halk Evleri'nde düzenlenen kurslarla toplam 106 kişiye sepet örme teknikleri öğretildi. Sepet üretenlerin sepetlerini satabilmesi için Sanat Sokağı'nda bir satış noktası oluşturuldu. Burası 2 yıldır yaz ayları boyunca faaliyetinde ve büyük ilgi görüyor.

Ereğli'de bir süredir çilekler bile doğal sepetler yerine plastik malzemelerde satılmaya başlanmış, yüz yıllardır nesilden nesile aktarılan sepet örmeciliğini yapanların sayısını çok azalmıştı.

Bugün Ereğli deyince akla gelen simgeler yanında artık sepetler de yeniden yerini alıyor.

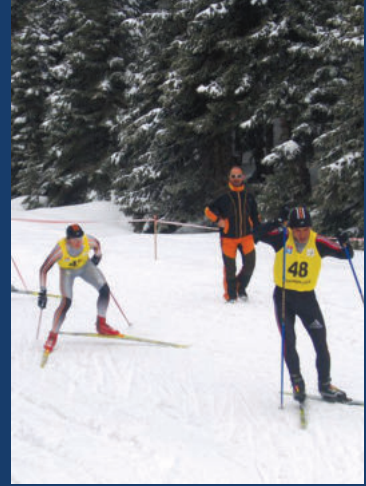




KIŞ TURİZMİNİN GÖZDESİ ARKUT

Gerede'de bulunan 1700 rakımlı Arkut Dağı Kayak Merkezi, kaymak ve kayak öğrenmek isteyenler için çok güzel bir alternatif. Bolu'ya 56, Gerede'ye ise 4 kilometre mesafede bulunan Arkut Dağı Kayak Merkezi'nde, Uluslararası Kayak Federasyonu onaylı 1,5 ve 5 kilometrelik mukavemet pistinde kayaklı yürüyüş ve kayaklı koşu yapılabilir. Ayrıca 900 metre mesafeli slalom pisti yer alıyor. Arkut Dağı Kayak Merkezi, kayak yapmayı bilmeyenler için ideal bir yer. Ankara'ya 1 saat, İstanbul'a 3 saat. Gerede'nin tu-

rizmde dünyaya açılan kapısı olarak görülen Arkut Dağı Kayak Merkezi, 50 yataklı kayak evi, T-Bar teleski sistemi, Uluslararası Kayak Federasyonu onaylı kayaklı koşu pisti ve eşsiz doğasıyla birçok yerli ve yabancı turisti吸引ıyor. Birçok yabancı ülkenin katılım sağladığı kayak şampiyonaları Arkut Dağı Kayak Merkezi'nde düzenleniyor. Bu da Gerede'nin ulusal ve uluslararası platformda tanınmasına büyük katkı sağlıyor. İlçede 75 odalı 4 yıldızlı Esentepe Otel ve toplam 120 yataklı butik oteller bulunmaktadır.



MANTAR KOMPOST FABRİKASI HİZMETE GİRDİ



Bolu Belediyesi, Kıbrısık ilçesinde hayata geçirdiği Mantar Kompost Üretim Fabrikası'nın açılışını gerçekleştirdi. Yoğun katılımı ile gerçekleşen dev projenin açılışında konuşan Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan; "Biz üreten Türkiye'den yanayız. Halkçıyız. Halkın kazanmasından yanayız. Örgütlü toplumdur yanayız. O yüzden kooperatif üzerinden yol çizmeye devam edeceğiz" dedi.

Bolu Belediyesi tarafından Kıbrısık ilçesinde 6 ay önce inşaatına başlanılan Mantar Kompost Üretim Fabrikası, görkemli bir açılış töreni ile hizmete girdi. Saygı Duruşu ve İstiklal Marşının okunması ile başlayan açılışa, Kıbrısık Kaymakamı Mehmet Kaan Kını, Cumhuriyet Halk Partisi Genel Başkan Yardımcısı Seyit Torun, İYİ Parti Genel Başkan Yardımcısı Metin Ergun, Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan, Kıbrısık Belediye Başkanı Emin Tekemen, bürokratlar, daire müdürleri, muhtarlar ve çok sayıda vatandaş katıldı.

"Başkanımız Tanju Özcan'a şükranlarımı sunuyorum"

Açılışa ev sahibi olarak ilk konuşmayı yapan Kıbrısık Belediye Başkanı Emin Tekemen; "Yaşanabilir bir Kıbrısık idealiyle çıkmış olduğumuz yoldan ilçe adına planladığımız projeleri tek tek gerçekleştiriyoruz. Kıbrısık halkının huzur ve refahı için yolumuza devam ediyoruz. Bu yolda en büyük desteği kardeş belediyemiz olan Bolu Belediyesi'nden ve Başkanımız Sayın Tanju Özcan'dan alıyoruz. Kendisine çok te-

şekkür ederim. Her zaman önemseydiği Kıbrısık ilçemize böylesine büyük bir tesisi uygun gördüğü için kendisine şükranlarımı sunuyorum. Tesisin, istihdam adına ilçemize büyük katkılar sağlayacağına inanıyorum. Kıbrısık'ımıza hayırlı olsun" dedi.

"Biz halkçı belediyeyiz, halkın kazanmasından yanayız"

Kürsüye daha sonra Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan çıktı. Mantar kompost fabrikasının Bolu ve Kıbrısık için öneminden bahseden Özcan konuşmasında şu ifadelerle yer verdi: "Öncelikle böyle önemli bir günde sizlerle birlikte olmaktan son derece mutluluk duyduğumu belirtmek istiyorum. Biz geçtiğimiz senelerde üniversitemiz ile birlikte mantar üretimi gerçekleştirdik. Baktık ki bu iş Bolu'da tutacak ve iklimimiz de uygun, hızlı bir şekilde mantar tesisleri oluşturmaya başladık. Bugün ise aylık 300 ton mantar üretimi gerçekleştiriyoruz. Mart ayından itibaren Türkiye'deki yaklaşık 50 bin ton mantar üretiminin yüzde 15'i tek başına Bolu'dan karşılanacak. Bugün ise

burada kurduğumuz bu tesis ile mantar kompostundaki dışa bağımlılığımızı azalttık. Şu anda inşa edilen tesis en iyi makinalarla donatılmış durumda. Yıllık 15 bin ton kapasitesi var. Allah nasip ederse kısa bir sürede kapasiteyi 22 bin tonlara çıkartacağız. Bu tesisin bir benzerini de Mudurnu ilçesinde inşa edeceğiz. Bunu tamamladığımızda da Türkiye'nin mantar üretiminin tek başına yüzde 30'u Bolu'dan karşılanmış olacak. Kompostun yani mantarın hammaddesinin ortalama fiyatı 1650 TL. Biz kompostu üreticilerimize vermesek, tamamını satsak bu tesis kendisini 9-10 ayda amorti ediyor. Türkiye'nin en kaliteli kompostu da buradan çıkacak. Çünkü hijyen son derece önemli. En hijyenik tesiste şuanda burası. İlk kompost Ocak ayında alınacak. İlk olarak kooperatifimize ait üretim hanelerde kullanılacak. Şubat sonundan itibaren de kendi üreticilerimize şimdiki fiyatların en az yüzde 20'lik altında bir fiyatla kompost vermeyi taahhüt ediyoruz. Türkiye genelinde 110 bin Kıbrıscıklı yaşıyor diyenler var, 60 bin diyenler var, 120 bin diyenler var. Ama ben şunu biliyorum tek başına Bolu'da 15-20 bin Kıbrıscıklı yaşıyor. O kadar çok Kıbrıscıklı var ki. Dolayısıyla Kıbrıscık bizim ağızdan önemli ve buranın büyümesi için çalışıyoruz. Uzun yıllar sonra kamu olarak ilk yatırımı da biz yapmış olduk. Bundan sonra da benzer yatırımlarla devam etmeye çalışacağız. Hepinize saygılar sunuyorum. Tesisimizin hem Bolumuza hem Kıbrıscık'ımıza hem ülkemize hayırlı olmasını diliyorum. Biz üreten Türkiye'den yanayız. Halkçıyız. Halkın kazanmasından yanayız. Örgütlü toplumdur yanayız. O yüzden kooperatif üzerinden yol çizmeye devam edeceğiz. Sayın Genel Başkan Yardımcılarıma da bizleri onurlandırdıkları için teşekkür ediyorum"

"Başkan Özcan, çözüm üretiyor, halkın refahı için çalışıyor"

Başkan Özcan'ın ardından kürsüye çıkan Cumhuriyet Halk Partisi Yerel Yönetimlerden Sorumlu Genel Başkan Yardımcısı Seyit Torun ise konuşmasında şu ifadelerle yer verdi: "Öncelikle böyle bir tesisin açılışında hep birlikte



olmaktan son derece mutluluk duyduğumu belirtmek istiyorum ve Sayın Genel Başkanımız Kemal Kılıçdaroğlu'nun selamlarını iletiyorum. Sayın Tanju Özcan başkanımız, Türkiye'nin yakından tanıdığı bir belediye başkanı ve kendisi gerçekten Bolu'da bu güne kadar yapılmayan yapıyor. Hatta Türkiye'ye örnek olacak birçok projeyi de hayata geçiriyor. Bir de Kıbrıscık Belediyemizle kardeş belediye olmasının gereklerini de yerine getiriyor. 2019 yerel seçimlerinde Millet İttifakı olarak çok önemli bir şeyi başardık. Birlikte olduğumuzda, kenetlendiğimizde neleri başarabileceğimizi gördük ve o gün demiştik ki üreten belediyeler, çözüm odaklı çalışan belediyeler yaratacağız. Vatandaşın yanında olan, israfı engelleyen ve tasarrufu önde tutan belediyeler. Görünüyorki Bolu Belediyemizde bunu fevkalade yerine getiriyor. Sadece sosyal yardımlarla değil, ihtiyaç duyan, bir şekilde üretimin içerisinde olmak isteyen Bolulu hemşerilerimize gelir kaynakları da oluşturuyor. Belediyecilik, yol, kaldırım, köprü yapmak ve su getirmek kadar gönül yapma işidir. Ve bu iş de tasada ve kaygıda vatandaşının, hemşerisinin yanında olmaktan geçiyor. Ona

dokunmaktadır ve onun zor gününde yanında olmaktır. Pandemi sürecinde tarımın, üretimin ne kadar önemli olduğu hepimiz çok yakından gördük ve bugün bu tesisin önemini de çok iyi anlıyoruz. Bolu Belediye Başkanımız Tanju Özcan ile birlikte Bolu'nun tarımı daha da canlanıyor. İnaniyorum ki bu ve bu gibi ileride kuracağı birçok tesis ilk başta aile ekonomisine daha sonra da Bolu'nun ve ülkemizin ekonomisine çok büyük katkılar sağlayacak. Elbette Belediye Başkanı olarak belediye hizmetlerini yapıyorsunuz ama eğer o bölgedeki her bir soruna el atmıyorsanız ve o sorunların çözümüne katkıda bulunmuyorsanız görevinizi yapmamış sayılırsınız. İşte Bolu Belediye Başkanımız da şehrinin her türlü sorununa çözüm üretiyor ve hemşerilerinin refahı için elinden geleni yapıyor. Böyle bir tesisi hayata geçirdikleri için Bolu Belediye Başkanımız Sayın Tanju Özcan başta olmak üzere Kıbrıscık Belediye Başkanımız Sayın Emin Tekemen'e de çok ama çok teşekkür ediyorum. İnşallah daha nice böyle tesislerin açılışlarında birlikte oluruz"

"Bu tesisi ilçemize kazandıran Başkanımız Tanju Özcan'a çok teşekkür ediyorum"

Seyit Torun'un ardından son olarak kürsüye çıkan Kıbrıscık Kaymakamı Mehmet Kaan Kını, Bolu Belediye Başkanı Tanju Özcan'a teşekkür ederek; "Ben 6 ay önce Kıbrıscık'ta görev yapmaya başladım. Burada gördüğüm en büyük problem nüfusumuzun günden güne erimesi. Bunun yanında mevcut nüfusumuz da yaşlı. Gençler burada istihdam olanağı bulamadığı için göç ediyorlar. Ama bugün, biz bir tesis kuruyoruz ve bu tesis sayesinde Kıbrıscıklı hemşerilerimiz burada iş sahibi olacaklar. Bu sayede bir nebze de olsa göçü engellemiş olacağız. Bu sebeple ben bu tesisi ilçemize kazandıran Bolu Belediye Başkanımız Sayın Tanju Özcan'a çok teşekkür ederim" dedi. Konuşmaların ardından dualarla birlikte dev tesisin açılışı gerçekleştirildi. Açılışın ardından protokol üyeleri üretimin ilk etabı için makinalara enerji verdi ve tesisi gezerek detaylı bilgiler aldı.



1800 YILLIK YÜZÜK BULUNDU



M.Ö. 1'inci yüzyılda kurulduğu ve M.S. 8'inci yüzyıla kadar yerleşim amacıyla kullanıldığı tahmin edilen Karabük'ün Eskipazar ilçesindeki Hadrianaupolis Antik Kenti çalışmalarında ortaya çıkan yeni bulgular dünya tarihine ışık tutuyor.

18 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 devam eden kazılarda yeni eserler ortaya çıktı.

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 başkanlığında 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 kentte bu yıl devam eden kazılarda M.Ö 3500 ile M.S 2'inci ve 4'üncü yüzyıla ait boğa heykelciği, 'Pan' yüzüğü, kemik objeler gün yüzüne çıkarıldı.

Kazı Başkanı Çelikbaş, 2021 yılı çalışmalarının devam ettiğini ve kazı çalışmalarda önemli nitelendirdikleri buluntulara ulaştıklarını ve bunlarında Hadrianaupolis tarihini aydınlatan ve yaşantılarla ilgili verile sunduğunu söyledi.

"Yaşamın ve hayatın M.Ö 3500 yıllarda var olduğunu ortaya koyduk"

Çelikbaş, M.Ö. 3500'ü geçen yıl tespit etmiştik. Bu yılda M.Ö 3500 yıl önce burada ya-

şantının olduğu destekleyen verilere ulaştık. Pişmiş topraktan yapılan boğa heykelciği çıkarttık. Geçen yıl ve bu yıl bulduğumuz somut verilerle Hadrianaupolis bölgesinde yaşamın ve hayatın M.Ö 3500 yıllarda var olduğunu ortaya koyduk. Bu sene kazı yaptığımız noktalardan Güney Negropol olarak adlandırdığımız ve kaya mezarlıklarından oluşan bir alan. Burada 3 yıldır çalışma yapıyoruz ve burada 110 adet kaya mezar ortaya çıkarttık. Bunların dönemleri de farklı ve içerisinde bize çeşitli buluntularda çıktı. Bu yıl demir yüzük çıktı. Bunun üzerinde akit taş var ve bunun üzerine negatif bir şekilde işlenmiş mitolojide 'Pan' olarak adlandırılan fantastik yaratık figürü var. Mitolojide 'Kırların ve Çobanların tanrısı' olarak geçmekte. Pan yarı keçi yarı insan olarak fantastik bir yaratıktır. Bu yüzüğün önemi M.S 2. Yüzyıla ait. Yani günümüzden 1800 yıl öncesine ait bu yüzüğe işlenen figür, gözle görülmeyecek kadar küçük olmasına rağmen 1800 yıl önce işlenebilmiş. Bu da o dönemin ne kadar yüksek bir sanatının olduğunu gösteren bir detay" ifadesinde bulundu.

"Yaşam Kesintisiz devam ediyor"

Bölgede yaşamın kesintisiz bir şekilde devam ettiğine de dikkat çeken Kazı Başkanı Ersin Çevikbaş, " Burada yaptığımız kazılarda yaşamın sadece M.Ö. 3500, Roma, Genç Roma ve Bizanstan ziyade günümüzde de devam ediyor. Burasının coğrafi konumu çok önemli.

Çünkü İpek yolu güzergahının tam üzerinde yer alıyor. İstanbul ve Karadeniz bağlantısı Hadrianaupolis önünden geçen İpek yolu aracılığı ile yapılmakta. Burası antik kentte bölgenin önemli bir ticaret merkezi ve din merkezi. Burada yaşantısının kesintisiz bir şekilde devam etmesinin nedeni önemli bir ticaret merkezinin üzerinde yer alması.

"1500 yıllık satır ortaya çıktı"

Çevikbaş, devam eden kazılarda M.S 4'üncü 5'inci yüzyıla ait önemli bir bulguların birinin de buldukları demir satır olduğunu da ifade ederek şunları söyledi:

"Bulduğumuz satırın formunun değişmeden günümüzde de kullanılan satırlarla aynı olduğunu görüyoruz. Bu çok ilginç bir buluntu, yani antik dönemde insanların ihtiyacını karşılayan bu tür aletlerin aslında günümüz insanların da ihtiyacını karşılayan bin 1500 yıllık satır olduğu ortaya çıktı. Burası ayrıca Genç Roma döneminde önemli bir din merkezi olduğunu gösteren mozaik buluntular da var. Bunlarla ilgili koruma çalışmalarımız devam ediyor. Gerçekten hiç beklemediğimiz kadar önemli derecede Hadrianaupolis'te mozaik sanatı vardı. Hadrianaupolis kendi mozaik sanatını kendisi üreten bir okula sahip"

Çevikbaş, bölgenin turizme açılması adına ortaya çıkan eserlerin üst yapı ile kapatılma çalışmalarının ardından 2022 yılından itibaren turizme açılacağını da sözlerine ekledi.

TESCİLLİ 'SAFRANBOLU KİTİRİ' MARKA OLMA YOLUNDA İLERLİYOR

Karabük'ün Safranbolu ilçesi ile özdeşleşen lezzetlerinden olan ve coğrafi işaret tescili olan 'Safranbolu kırı' marka olma yolunda ilerliyor. Safranbolu Kültür ve Eğitim Merkezinde (SAKEM) hazırlanan Safranbolu kırı geçtiğimiz Ocak ayında Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde yayımlanmasının ardından tescillenmişti.

Marka olma yolunda ilerleyen kırı ile ilgili açıklamalarda bulunan Safranbolu Belediye Başkanı Elif Köse, "Coğrafi işaretli ürünümüz, kendine has tadını ve rengini kıymetli çiçeğimiz safrandan almaktadır. Kırımızda safran dışında yöresel has kepek kullanılmaktadır" dedi. Ürünün uzun zaman bayatlamadığının altını çizen Başkan Köse, "İsteyen vatandaşlarımız çeşitli gramajlarda alabilirler. Amacımız, 'tescilli' olan Safranbolu Kırını önemli bir marka yapmak. Kırının kısa sürede ev ve ofislerin vazgeçilmezi olacağına inanıyor, herkese tavsiye ediyorum" diye konuştu. Safranbolu Kırı satışı ise Safranbolu Belediyesi İşletme Müdürlüğü ve Belediye'ye bağlı Hıdırlık Seyir Tepesi'nde yapılıyor.



EL EMEĞİ GÖZ NURU ESERLER MİLLET BAHÇESİNDE SERGİLENDİ

Düzce Belediyesi Kültür İşleri Müdürlüğü bünyesinde faaliyet gösteren BELMEK (Düzce Belediyesi Meslek Edindirme Kursları) kursiyerlerinin yapmış olduğu eserler, Düzce Millet Bahçesinde "Elimizde Sanat Var" sloganı ile sergilendi. Sergi açılışına katılan Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü tüm eserleri ayrı ayrı inceledi.



Düzce Belediye Başkanı ve Batı Karadeniz Kalkınma Birliği Başkanı Dr. Faruk Özlü, Millet Bahçesinde Düzcelilerin beğenisine sunulan BELMEK kurslarında yapılan el emeği göz nuru eserleri inceleyerek kursiyerler ile sohbet etti. 7 farklı noktada 45 kursun verildiği Kültür İşleri Müdürlüğü BELMEK kurslarında eğitim gören kursiyerlerin sergisine Başkan Özlü'nün yanı sıra; İl Genel Meclisi Başkanı Çiğdem Günel, Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Tuncay Şahin, ilçe belediye başkanları, meclis üyeleri, siyasi partilerin başkan ve yöneticileriyle vatandaşlar katıldı.

BAŞKAN ÖZLÜ, MEHTERAN EZGİLERİNE EŞLİK ETTİ

Millet Bahçesinde her Cuma günü gerçekleştirilen Mehteran Gösterisi ile başlayan sergi açılışını keyifle izleyen Başkan Özlü ve Düzceliler daha sonra BELMEK





kursiyerleri tarafından düzenlenen sergiyi gezdi. Pastacılık, resim, ev tekstili, tel kırma, iğne oyası, çini, seramik, geleneksel el sanatları ve örgü alanlarında eserlerin bulunduğu sergide konuşan Düzce Belediye Başkanı Dr. Faruk Özlü, "Tüm dünya olarak yaşadığımız pandemi sürecinde açtığımız kurslarda eğitim görerek el emeği göz nuru eserleri sergileme fırsatı bulamamıştık. BELMEK ile birlikte açtığımız 45 kursta yüzlerce kadını ve gencimiz eğitim görüyor. Bugün de bu güzel havayı değerlendirerek Millet Bahçemizde el emeklerini Düzceli kardeşlerimize göstermek istedik. Tüm kursiyerlerimizin ve hocalarımızın ellerine sağlık." ifadelerinde bulundu.

Millet Bahçesinde Düzce Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü de çocuklara pamuk şeker ve balon hediye etti.



BARTIN MÜZELERİNE BÜYÜK İLGİ



Göreve geldiği günden bu yana kent kimliği ve tanıtımı yönünde büyük adımlar atan Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın, Bartın'ı müzeler şehri yapma noktasındaki projelerini tek tek hayata geçiriyor. Başkan Akın'ın talimatıyla Kemal Samancıoğlu Etnoğrafya Müzesi'nin tadilatının yanı sıra Kent Müzesi ve Mustafa Kemal Atatürk ve Şehitlerimiz Müzesi hayata geçirildi. 2 yeni müze Bartın'a kazandırılırken, yeni müze çalışmalarının da devam ettiği ifade edildi.

Yeni Müzeyi 2038 Kişi Ziyaret Etti

Müzeler açıldığı ilk günden bugüne, gerek yerli gerekse de yabancı turistlerin büyük beğenisini kazandı. Pek çok medeniyete ev sahipliği yapan, 4 bin yıllık geçmişe sahip tarih şehri Bartın'daki 3 müzenin 2021 yılı toplam ziyaretçi sayısı 11.160'ı buldu. 2010-2020 yılları arasında Kemal Samancıoğlu Etnoğrafya Müzesi'ni 26.741 ve 2018-2020 yılları arasında da Kent Müzesi'ni 122.897 kişi ziyaret etti. 2021 yılında

da Kemal Samancıoğlu Etnoğrafya Müzesi'ni 824, Kent Müzesi'ni 8.298 ve Mustafa Kemal Atatürk ve Şehitlerimiz Müzesi'ni 2038 kişi ziyaret etti. 2008 yılında açılan Kemal Samancıoğlu Etnoğrafya Müzesi'nde 845 eser sergilenirken, 2018 yılında açılan Bartın Kent Müzesi'nde 2 bin 200 eser, bilgi ve görsel ağırlıklı olan Mustafa Kemal Atatürk ve Şehitlerimiz Müzesi'nde de 50 eser ziyaretçileriyle buluşuyor. Toplamda 3.098 eserin sergilendiği ilimiz için büyük önem taşıyan 3 müzede adeta zamana yolculuk yapılıyor. Müzede yer alan modellerle ve eşyalarla şehitlerimizin hatıraları, kentin tarihi ve turistik özellikleri canlandırılıyor, halkın kullandığı eski eşyalar sergileniyor.

Kemal Samancıoğlu Etnoğrafya Müzesi 26.741 Ziyaretçiyi Misafir Etti

Bartın'ın eski Belediye Başkanlarından Kemal Samancıoğlu'nun doğup yaşadığı tarihi ahşap ev, günümüzde etnoğrafya müzesi olarak hizmet vermeye devam ediyor. Bartın Belediyesi tarafından restorasyonu tamamlanan müzede Kemal Samancıoğlu'nun eşyalarının yanı sıra Bartın'lı ailelerin başlattığı yaklaşık 700 etnografik eser de bulunuyor. Müze 2010 yılında 4178, 2011 yılında 3228, 2012 yılında 4552, 2013





yılında 3358, 2014 yılında 2290, 2015 yılında 2050, 2016 yılında 1552, 2017 yılında 1941, 2018 yılında 1036, 2019 yılında 1316, 2020 yılında 416 kişi ve 2021 yılında ise 824 kişi olmak üzere toplamda 26.741 ziyaretçiyi misafir etti.

Bartın Kent Müzesi'ni 122.897 Kişi Ziyaret Etti

1885 yılında Rüştîye Mektebi olarak açılan, 1924-1947 yılları arasında Cumhuriyet Mektebi, 1953-2008 yılları arasında Bartın Belediye Binası olarak hizmet veren Hükümet Caddesi'ndeki tarihi bina Kent Tarihi Müzesi olarak 2018 yılında hizmete açıldı. Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıldönümü olan 27 Ocak tarihinde açılışı gerçekleştirilen yaklaşık 4 milyon TL'ye mal olan 2 katlı Kent Tarihi Müzesi'nde Bartın'ın siyasi, ekonomik ve kültürel tarihi ile ilgili çok sayıda eser sergileniyor. Kent kimliğini ortaya koyan, ciddi anlamda büyük zenginliklere sahip güzel şehrimizin tanıtımına katkı sağlayan, yeni nesillere yaşadığı yeri tanıma fırsatı sunan Bartın Kent Müzesi açıldığı 2018 yılında 88.273, 2019 yılında 20.006, 2020 yılında 6.320 ve 2021 yılında da 8.298 kişi olmak üzere toplam 122.897 kişi Bartın Kent Müzesi'ni ziyaret etti.

Tarihimizin Sessiz Tanıkları Müze Sergileniyor

Bartın'ı müzeler şehri yapmakta kararlı olan Bartın Belediye Başkanı Cemal Akın'ın yeni dönem projeleri arasında yer alan Mustafa Kemal Atatürk ve Şehitlerimiz Müzesi de





tamamlanarak 30 Ağustos 2021 tarihinde hizmete açıldı. Turgut Işık Caddesi'nde ki Bartın Belediyesi'ne ait 4 katlı binada hayata geçirilen proje büyük ilgi gördü. Müzede İslam'ın ilk şehidi eşi Yasir ve eşi Sümeyye'den son şehidimiz Hakkari'de şehit olan Bartınlı Jandarma Uzman Çavuş Furkan Yılmaz'a kadar tüm şehitlerimiz anlatılıyor. Birçok savaş ve bu savaşlarda şehit olan Bartınlı kahramanlarımızın hikâyeleri, savaşlarla ilgili materyaller, canlandırmalar, balmumu heykeller, dekorlar, diatomalar, video mapping uygulaması, videowall uygulaması ve teknolojik sunum olanakları gibi dünya müzeciliğinin tüm olanakları kullanıldı. Genel olarak görsel ve bilgi ağırlıklı planlanan Bartın Belediyesi Mustafa Kemal Atatürk ve Şehitlerimiz Müzesi'nde toplam 50 eser sergilenirken, 791 Bartınlı şehidimizin detaylı bilgilerine yer veriliyor. Açılışından buyana yoğun ilgi gören müzeyi 2.038 kişi ziyaret etti.

"Müzemizi Çok Daha Güzel Bir Görünüme Kavuşturduk"

Müzelerin Bartın için büyük bir önem taşıdığını belirten Bartın Belediye Başkanı Akın, şu ifadeleri kullandı; "Müzeler bizim için çok önemli. Tarih ve kültür şehri olan Bartın'ın tanıtılmasında çok önemli bir yere sahipler. Bu bilinçle de müzelerle ilgili çalışma gerçekleştirdik. İlk olarak 2008 yılında açılan mevcut müzemiz Kemal Samancıoğlu Etnoğrafya



Müzesi'nde restorasyon çalışması yaptık. Restorasyon çalışmamızın yanı sıra müzemin bahçesinde de yenileme çalışmaları gerçekleştirerek müzemizi çok daha güzel bir görünüme kavuşturduk.

Müzemiz Yaklaşık 4 Milyon Liraya Mal Oldu

Bu çalışmamızın yanı sıra 1885 yılında iptidai ve rüştiye mektebi olarak yapılan, 1924-1949 arası cumhuriyet ilk mektebi olarak eğitim veren, 1953 yılından 2008'e kadar belediye binası olan tarihi binayı 27 Ocak 2018'de Bartın Kent Müzesi'ne

dönüştürdük. Müzemiz yaklaşık 4 milyon liraya mal oldu.

"Şehitlerimizin Hatıralarını Bu Müzede Yaşatıyoruz"

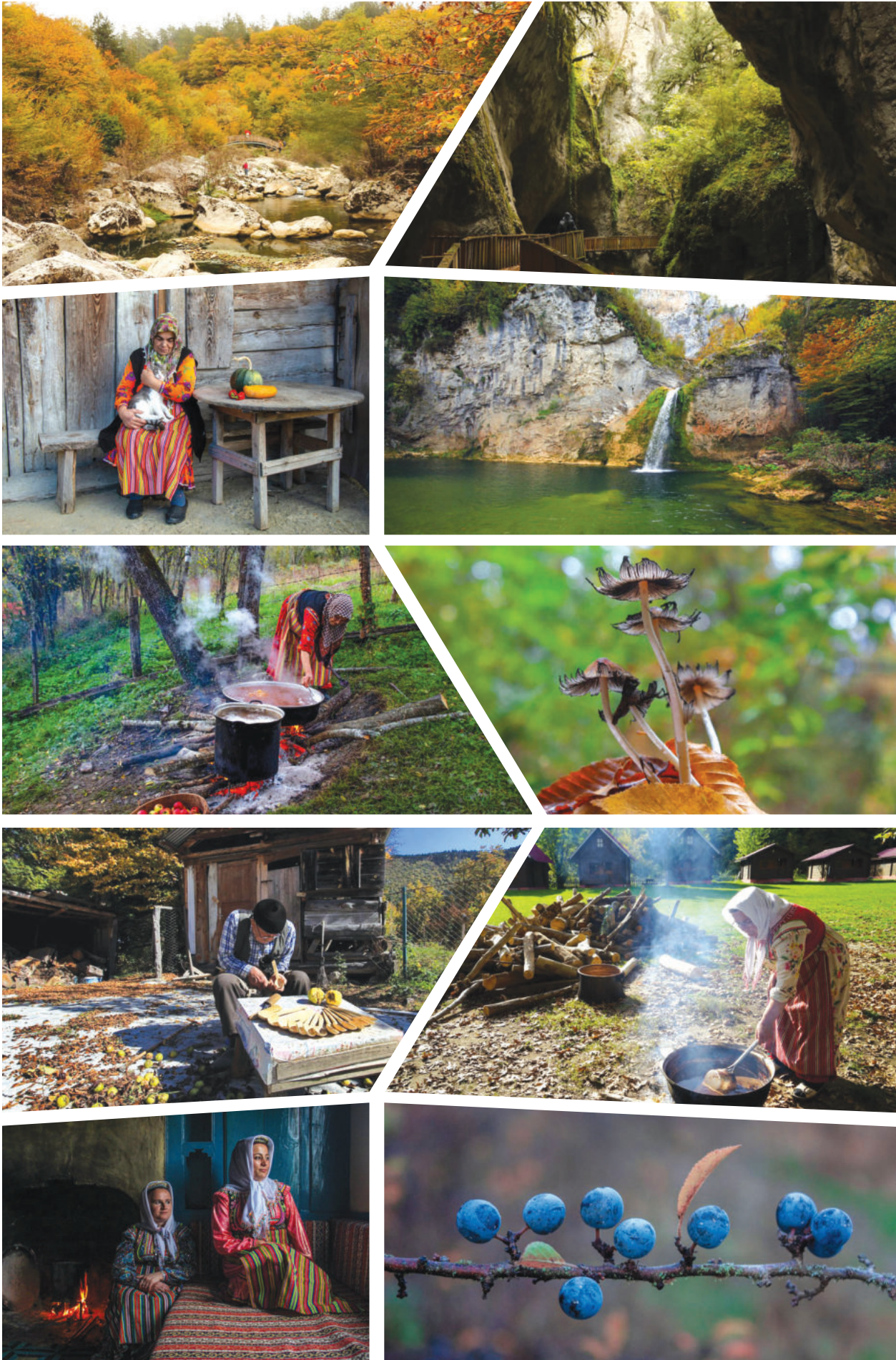
Son olarak yeni bir müzenin daha açılışını gerçekleştirdik. Mustafa Kemal Atatürk ve Şehitlerimiz Müzesi bizim için ayrı bir öneme sahip. 2 milyon 200 liraya mal olan müzemizin birinci katında İslam'ın ilk şehitlerinden başlayan 15 Temmuz hain darbe girişimine kadar olan süreçte verdiğimiz şehitleri yad ediyoruz. Fatih Sultan Mehmet, Seyit Onbaşı ve Şerife Bacı ile ilgili detaylı bilgilere yer verildi. Haçlı Seferleri, Malazgirt Zaferi, Fatih'in İstanbul'u fethi, Trablusgarp ve Balkan Savaşları, tüm cepheleriyle 1. Dünya Savaşı ve Çanakkale Zaferi, Millî Mücadele ve Kurtuluş Savaşı, Kore Savaşı, Kıbrıs Barış Harekâtı, terör olayları, sınır ötesi hareketler ve 15 Temmuz Darbe Girişimi gibi daha birçok savaş ve bu savaşlarda şehit olan Bartınlı kahramanlarımızın hikâyeleri, savaşlarla ilgili materyaller, canlandırmalar, balmumu heykeller, dekorlar, diatomalar, teknolojik sunum olanakları gibi dünya müzeciliğinin tüm olanakları kullanıldı. Geçmiş ile geleceği birleştiren belediyeçilik anlayışımızla gerçekleştirdiğimiz bu çalışmalar sayesinde şehitlerimizin hatıralarını bu müzede yaşıyoruz. Yapılan bu çalışmaların şehrimiz için hayırlı uğurlu olmasını diliyorum."

KADRAJLARI PINARBAŞI'NIN HARİKA MANZARALARI SÜSLEDİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın katkılarıyla Pınarbaşı Belediyesi tarafından düzenlenen Pınarbaşı 4. Geleneksel Fotoğraf Maratonu'nu Pınarbaşı Belediye Düşün Salonu'nda düzenlenen ödül töreni ile son buldu.

Ödül töreninde konuşan Pınarbaşı Belediye Başkanı Şenol Yaşar, Pınarbaşı'nı hak ettiği yere getirmek için canla başla çalıştıklarını söyledi. Pınarbaşı'na geldiğinizde doğanın çıkarttığı benzersiz şiiri duyabilirsiniz diyen Şenol Yaşar, "Sürekli 'Horma diyor' diye eleştirildik. Ancak ilimizde 82 vatandaşımızın hayatını kaybettiği bir felaket yaşadık. O sel felaketi ile birlikte bizde 10 gün boyunca Horma Kanyonu'nu kapattık. O süreçte lokantalarımız boş, taksilerimiz ise duraklarında bekliyordu. Yani turizm bitmiş kendi kendimize kalmıştık.





Dolayısıyla Horma'nın ve turizmin ne kadar kıymetli olduğunu yaşadığımız acı bir tecrübe ile yaşamış olduk. Biz Pınarbaşı'nı hak ettiği yere getirmek adına canla başla çalışıyoruz. Burada gözlerinizi kapattığınızda doğanın çıkarttığı o benzersiz şiiri duyabilirsiniz. Biz o şiir asla bitmesin diye, Pınarbaşı'nın doğal güzelliklerini asla kaybetmeyelim diye her daim çalışmaya devam edeceğiz" dedi.

"SADECE 'TURİZM' DEMEDİK, BELEDİYECİLİK ANLAMINDA DA BİRÇOK HİZMETE İMZA ATTIK"

Belediyecilik anlamında da birçok hizmete imza attıklarını ifade eden Başkan Yaşar, "Biz sadece turizm demedik, belediyecilik anlamında da birçok hizmete imza attık. Boş durmadık 40 bin metre kare kilit parke taş döşedik, 7 kilometre satı kaplama asfalt yaptık. Boş durmadık 5 milyon 300 bin TL'lik spor tesisini ilçemize kazandırdık. Boş durmadık makine parkımızı yenilemek için çalıştık ve yine boş durmadık otogarımızı daha güzel daha iyi hizmet edecek noktaya taşımak için gayret gösterdik. Yani çalıştık, çalıştık ve çalışmaya da devam edeceğiz" ifadelerini kullandı.

DERECEYE GİREN FOTOĞRAFLAR ÖDÜLLENDİRİLDİ

Jüri üyeliğini doğa araştırmacısı ve fotoğraf sanatçısı Cemil Belder, TRAFOK Başkanı ve fotoğraf sanatçısı Muammer Zeki Güven, fotoğraf sanatçısı Muhammet Çelik ve KASFOT Başkanı ve fotoğraf sanatçısı Suat



Cumali Güngör'ün yaptığı yarışmanın dereceye giren fotoğrafçılar ödüllendirildi.

'Pınarbaşı'nda doğa' ve 'Pınarbaşı'nda yerel yaşam' olmak üzere iki ayrı kategoride düzenlenen yarışmada birinci olan fotoğrafçılara 3 bin TL, ikinci olan fotoğrafçılara 2 bin TL ve üçüncü olan fotoğrafçılara ise bin TL ödül verildi. Her 2 kategoride de 3'er adet olmak üzere 500 TL mansiyon ve

20'şer adet olmak üzere 150 TL sergileme ödülleri dağıtıldı. Pınarbaşı 4. Geleneksel Fotoğraf Maratonu sonucunda doğa kategorisinde fotoğrafçı Ali Acar'ın çektiği fotoğraf birinci seçilirken, Cemal Özbek'in fotoğrafı ikinci, Kamil Şerhoşoğlu'nun karesi ise üçüncü oldu. Bu kategoride mansiyon ödülüne layık görülen fotoğraflar ise Selen Saltık, Sermin Güner ve Cemal Özbek tarafından çekildi. Yarışmada, yerel yaşam kategorisinde ise Mahmut Kaya'nın fotoğrafı birinci olurken, Seçil Tozan'ın karesi ikinci, Ayça Üstüner'in fotoğrafı da üçüncü seçildi. Yerel yaşam kategorisinde mansiyon ödülünü kazanan fotoğrafçılar ise Ali Acar, Mahmut Kaya ve Seçil Tozan oldu. Diğer yandan, fotoğraf yarışmasında çok sayıda fotoğrafçının da çektiği fotoğraflar sergilendi.



Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

AKÇAKOCA MANCARLI PİDE

Tescil No	: 321
Tescil Tarihi	: 29.12.2017
Başvuru No	: C2017/141
Başvuru Tarihi	: 12.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Mancarlı Pide
Ürün / Ürün Grubu	: Pide/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kültür Mah. 737 Cad. No:11 Merkez 81010 DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Restoran tabelalarında herkesin görebileceği şekilde Akçakoca Mancarlı Pide ibaresi kullanılmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmanlı Devleti'nin Anadolu topraklarını fethi ile birlikte, yerleşik hayata geçen Türkler bu bereketli topraklarda yetişen yenilebilir otlara mancar adını vermişlerdir. Düzce Ovasının her dönemde bol yağış alan bir iklime sahip olmasından dolayı sulak topraklarda yetişen bu bitkiler, vitamin açısından zengin bir besin deposudur. O dönemlerde Akçakoca'nın köylerine yerleşmiş olan Türkler, ellerindeki sınırlı kaynakları en etkili şekilde kullanmak istemeleri sebebiyle bu besin deposu otların zenginliğini keşfetmişlerdir. Dolayısıyla, Mancarlı Pide Akçakoca ilçesinin Yukarı Mahallesindeki Manav Türklerinin yaptığı bir çeşit hamur işi olarak bilinmektedir. Osmanlı Dönemi'nden kalan Mancarlı Pide Akçakoca köylerinde hala yapılmaya devam etmektedir. Mancarlı Pide vejetaryen bir ürün olup, mancar otu diye tabir edilen pazı veya ıspanak gibi yeşillikler kullanılarak yapılmaktadır. Pişmiş mancarlı pide 35-40 cm uzunluğunda 15 cm genişliğinde ve 0,5 cm kalınlığında yarım ay şeklinde olup, üzeri hamurla kapatılarak taş fırında veya odu

Üretim Metodu:

Akçakoca Mancarlı Pide üretiminde temel olarak buğday unu ve mancar diye tabir edilen pazı(Atriplex), ıspanak(Spinacia oleracea) veya kara lahana(Brassica oleracea Acephala) kullanılmaktadır. Pidenin hamur ve iç kısmı ayrı ayrı hazırlanmaktadır.

Hamuru için; 3 su bardağı (360 gr) buğday ununa, 2 çay kaşığı (4 gr) tuz eklenerek ılık içme suyu ile kulak memesi kıvamında olgun hamur elde edilene kadar yoğrulur ve hamurun dinlenmesi için 45 dakika kadar oda sıcaklığında üzeri kapalı olarak bekletilir.

İç Karışımının Hazırlanması:

Pazı veya ıspanak dediğimiz mancar otundan 2 demet (600 gr), 1 adet soğan (85 gr), 5 dal kadar taze nane (10 gr), 2 çay kaşığı tuz (4 gr), 1-2 gr karabiber, 2 gr kırmızı biber, 2 yemek kaşığı sıvı yağ konularak hazırlanmaktadır. Mancar, soğan ve taze nane doğrandıktan sonra kalan çeşniler ve yağ içine katılarak iyice karıştırılır. Mayalanmış hamur 80-100 gramlık büyüklükler halinde kesilerek senitler üzerinde oklava yardımıyla 35- 40 cm çapına ulaşınca kadar unla açılır. Açılan hamurun yarısına hazırlanan iç harcından konularak yayılır ve hamurun boş tarafı üzerine örtülerek yarım ay şeklinde kapatılır. Yaklaşık 180 derecedeki odun ateşindeki sacın üzerinde her iki tarafı da kızarana kadar pişirildikten sonra üzerine tereyağı sürülerek yanında ayran ile servis edilir.

Belirtilen Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Akçakoca Mancarlı Pide, yöreyle özdeşleşmiş lezzetini pazı ve ıspanaktan oluşan ve yöre halkı tarafından mancar ismiyle anılan otlardan almaktadır.

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

BARTIN BEYAZ BAKLAVASI



Tescil No	: 567
Tescil Tarihi	: 09.10.2020
Başvuru No	: C2018/226
Başvuru Tarihi	: 03.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Beyaz Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Beyaz Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Beyaz Baklavası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Beyaz Baklavası, iç harcı ceviz ve nişastadan oluşan ve hazırlığı tamamlanıp eşkenar dörtgen şeklinde kesilip bir gece kurumaya bırakılıp ertesi gün üzerine eritilmiş tereyağı gezdirildikten sonra fırında üzerinin kızarmasını önleyecek şekilde 2-3 saat pişirilerek hazırlanan tatlıdır.

Bartın'da yaklaşık 100 yıl öncesine kadar hemen her evin bahçesinde, evin ekmeğini yapmak için bulunan küçük fırınlarda, yörenin özel tatlısı olan Bartın Beyaz Baklavası yapılırdı. Bölgenin kültürel ve ekonomik bir değeri olarak günümüzde de üretimi aynı şekilde devam eden Bartın Beyaz Baklavasının yöre ile ün bağı oluşmuştur.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için;

1 kg buğday unu
3 adet yumurta
200 ml (bir su bardağı) süt
50 g yoğurt (tercihen)
200 ml (bir su bardağı) su
50 g (½ çay bardağı) sıvı yağ
500 g tereyağı
200 g nişasta

İç harcı için;

600 g ceviz içi
200 g nişasta

Şerbet için;

800gr (4 su bardağı) şeker
800 ml (4 su bardağı) su
1-2 damla limon suyu

Hamurun hazırlanması:

Önce un, yumurta, süt ve sıvı yağ ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Tercihen hamur karışımına yoğurt da eklenebilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra hamur mandalina büyüklüğünde parçalara ayrılarak nişasta yardımı ile baklava hamuru inceliğinde açılan hamurun, arkasından yazı okunabilecek kadar ince açılması gerekir.

İç harcının hazırlanması:

İri çekilmiş 600 g ceviz ile 200 g nişasta karıştırılır.

Yağlanmış tepsiye, arasına iç koymadan açılan yufkalardan üç kat üst üste konulur. Diğer açılan hamurlar temiz bir bez üzerine serilerek hafif kurutulur. Dördüncü yufkadan itibaren her kata ceviz ve nişastadan oluşan iç harç serpilerek kat kat konulur ve bu işlem on adet yufka kalana kadar devam edilir. Kalan on adet yufka aralarına iç harcı konulmadan üst üste serilir. Sonra eşkenar dörtgen şeklinde kesilir ve bir gece kurumaya bırakılır. Ertesi gün üzerine eritilmiş 500 g tereyağı gezdirilir. Tereyağı dilimlerin arasına kadar dolar. Sonra fırında 150°C – 175°C de üzerinin kızarmasını önleyecek şekilde 2-3 saat kontrollü bir şekilde pişirilir.

Şerbet hazırlığı:

Derin bir tencereye 800 g (4 su bardağı) şeker, 800 ml (4 su bardağı) su konulur ve ocak üzerinde karıştırılarak yarım saat kaynatılır. Sonra 1-2 damla limon suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocağın altı kapatılır. Şerbet koyu kıvamlı olmalıdır. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır.

Fırından çıkarılan baklavanın ilk sıcaklığı geçtikten sonra önceden hazırlanan soğuk şerbet üzerine gezdirilir ve şerbetin çekmesi sağlanır.

Soğuduktan sonra servise hazır olur.

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

Bartın Beyaz Baklavanın ustalık becerisine bağlı geleneksel üretim metodu sayesinde ürünün, yöre ile ün bağı oluşmuştur. Bu nedenle üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirmelidir.

Denetleme:

Bartın Belediyesi'nin koordinasyonunda, Bartın Belediyesi, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bartın Ticaret ve Sanayi Odasının belirleyeceği ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler her yıl düzenli olarak yapılacak bunun yanı sıra ihtiyaç duyulması veya şikâyet hallerinde her zaman yapılabilir.

Denetimlerde üretimde kullanılan malzemeler, yapılış aşamaları ile Bartın Beyaz Baklavası ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

DEVREK KÖMECİ/DEVREK CEVİZLİ KÖMECİ



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 Sınır	: 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 kullanılmadığında, Devrek Kömeci Baklavası / Devrek Cevizli Kömeci ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

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 Kömeciinde 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 kızılçık (*kiren*) ağacı dalından yapılmış oklava yardımıyla açılır. Yufkaların üzeri sıvı yağla yağlanarak tekrar oklava yardımıyla açılarak inceltir. Bu işlemle hem hamur inceltir 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.

Ceviz içinin önceki yıllara (*iyöre 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 karışımı 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 selefön 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 Kömeci'nin 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 mercisinin üyeleri aşağıdaki kurum ve kuruluşlardan oluşacaktır.

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

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

Denetimlerde; tescil belgesine uygun üretim yapıp yapılmadığı kontrol edilecektir. Üretimde kullanılan ceviz 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.

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

GÖYNÜK DİK BÖREK/ GÖYNÜK OKLAVA TATLISI

Tescil No	: 618
Tescil Tarihi	: 07.12.2020
Başvuru No	: C2020/135
Başvuru Tarihi	: 18.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Göynük Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şehit Mehmet Diri İş Hamı Kat:3 Göynük BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Göynük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Üretim Metodu:

Malzemeler

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

Hamurun Hazırlanması

750 g özel amaçlı buğday unu bir kabın içine aktarılır. Ortası açılarak 3 yumurta, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 2 su bardağı su ilave edilerek 10-15 dakika boyunca karıştırılarak ve yoğurularak hamur haline getirilir. Elde edilen hamur 15 adet bezeye ayrılır ve yaklaşık 30 dakika boyunca dinlendirilir.

Hamurun Açılması ve Şekil Verilmesi

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

Piştirilmesi

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

Şerbetlenmesi

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

Servis ve Satış

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı şerbetlendikten sonra servise/satışa hazır hale gelir. Tüketicinin talep ettiği miktarlarda ve mevzuatına uygun ambalajlarda satışı yapılır. Servis edilecekse, porsiyon esasına göre bakır kaplarda servis edilir. Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde ve ayrıca menüde kullanılır; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı Üretim Aşamaları

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

Geçmiş Osmanlı dönemine dayanan Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısının üretimi, ustalık becerisi gerektirdiğinden Göynük ilçesi ile ün bağı oluşmuştur. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırları içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

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

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeler, üretim metoduna uygunluk, ürünün şekli ile Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblesinin kullanımını denetler.

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

Coğrafi İşaretli Ürünlerimiz

TOSYA PİRİNCİ

Tescil No	: 230
Tescil Tarihi	: 08.11.2017
Başvuru No	: C2014/069
Başvuru Tarihi	: 12.11.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Tosya Pirinci
Ürünün Adı	: Pirinç
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Sahibi	: Tosya Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi	: Kargı Mah. Cumhuriyet Meydanı No:18 Tosya / KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Yukarı Kayı ve Dağardı köylerinden başlayıp Çifter, Karabey, Suluca, Çepni, Tosya merkez, Kösen, Sapaca, Çaykapı, Yenidoğan, Çevlik ve Ortalıca köylerini içine alan devrez çayı boyunca uzanan vadide yaklaşık 45 km uzunluğundaki alanda, 450 – 770 metre rakımlar arasındaki yükseltiler içerisinde 2 dereceye kadar eğimli alanlarda yetiştirilmektedir. Söz konusu coğrafi alan 40° 54' ve 41° 03' kuzey enlemleri ile 33° 47' ve 34° 18' doğu boylamları arasında yer almaktadır. 2016 yılında Tosya ilçesinde Sarıklık genotipinin ekim alanının 2500 da olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bölgede toplam 6000 dekar ekim alanında Tosya Pirincinin ekiminin yapılması mümkündür.
Kullanım Biçimi	: Markalama



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Türkiye’de çeltik tarımının yaklaşık 500 yıllık bir geçmişinin olduğu bilinmekle beraber, tarımın ilk olarak nerede ve ne zaman başladığına dair kesin bir kanıt bulunmamaktadır. Anadolu’ya 15. yüzyılda Mısır’dan gelerek güneyden girdiği ve ilk ekimlerin Kastamonu ilinin Tosya ilçesinde yapıldığı görüşü yaygındır. Osmanlı İmparatorluğu kayıtlarına göre; 16. yüzyılda Tosya kazasında çeltik ziraati yapılmış hatta 1719-1720 yılında Tosya şehrinden dışarıya pirinç ihraç edilmiştir. 16. yüzyıla ait kayıtlarda Anadolu’nun pirinç merkezleri arasında Beypazarı, Niksar ve Boyabat’la birlikte Tosya’nın da adı geçmektedir. Ayrıca özellikle kayıtlarda Devrez Çayı boyunca uzanan vadi tabanında padişah hası (sofrası) olarak ayrılmış olan lezzetli pirinçlerin elde edilmesi için çeltik üretiminin yapıldığı bildirilmektedir. Türkiye’de ilk çeltik fabrikası 1926 yılında yine Tosya’da kurulmuş olup, Cumhuriyetin ilanından önce sadece Kastamonu, Maraş, Diyarbakır ve Bursa illerinde az miktarda çeltik yetiştiriciliğinin yapıldığı ve üretimin daha çok büyük şehirlerdeki varsıl ailelerce tüketildiğine ilişkin literatürde ifadeler yer almaktadır.

Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre orta taneli pirinç sınıfında yer alan Tosya pirincini Sarıklık yerel çeşidi oluşturmaktadır. Genellikle erkenci bir çeşit ve soğuğa dayanıklı Sarıklık çeltik çeşidi, kritik yılları başarıyla atlatabilmesi açısından bölge ekolojik koşullarına uzun yıllar içinde uyum sağlamış ve üretici tarafından benimsenmiştir. Kavuz ve kılçıkları kırmızımtrak koyu sarı renkte, kılçıklı ve uzun boylu olan bu çeşidin yatmaya dayanıklılığı iyi ve verimliliği orta durumdadır. Tosya çeltiğinin fabrikada kavuzların soyulması ve tane dış katlarının giderilip parlatılması sonucu elde edilen ürüne Tosya Pirinci adı verilir.

Asırlardır Tosya çeltiğinin en önemli özelliği rengi, aroması, lezzeti ile bölge halkının en çok aradığı çeşit olması, bu bölgede yaşayan insanların damağına hitap etmesidir. Devrez vadisinin kışın kar altında kalması ve şiddetli donlar yaşaması toprak yapısında iyileştirici özellik oluşturmakta ve yetiştirilen çeltik ve dolayısıyla elde edilen pirincin aromasına önemli katkıda bulunmaktadır. Bölgedeki nispi nem değerinin düşük olması, çeltikte fungal hastalıklar görülmesini engellemektedir. Tosya çeltiğinin başka bölgelerde yetiştirilmemesinin temel nedeni budur. Devrez vadisinde yetiştirilen çeltikler ayırt edici özelliğini, kar sularının erimesiyle oluşan Devrez çayının suyuyla sulanmasından almaktadır. Dağlardan eriyerek Devrez çayına gelen karların sularıyla sulanması bu ürünün aromasına ayırt edici özelliğini vermektedir. Yapılan ölçümlerde çeltik yetiştiriciliği için uygun aralıkta olduğu tespit edilen minimum 12° C maksimum 24° C sıcaklıktaki Devrez suyunun analiz sonuçları Tablo-1’de verilmiştir.

Tablo-1: Devrez Çayı Su Analiz Sonuçları

	KOİ*	BOİ*	NH ₄ -N*	NO ₃ -N*	TP*	Na	Cl	SO ₄	TÇM*	pH	EC	DOİ*
Ölçüm Değeri	23,50	4,98	0,19	3,89	0,02	8,51	6,52	2,25	449,00	7,86	648,00	6,35
Sınıfı**	I	I-II	I-II	I	II	I	II	I	I-II	II	II	I-II

* KOİ: Kimyasal Oksijen İhtiyacı, BOİ: Biyolojik Oksijen İhtiyacı, NH₄-N: Amonyum Azotu, NO₃-N: Nitrat Azotu, TP: Toplam Fosfor, TÇM: toplam Çözülmüş Madde, DOİ: Doymuş Oksijen;
 ** Sınıf I: Yüksek kaliteli Sınıf II: Kaliteli su

İklim İsteği: Yüksek nem, bol su ve sıcaklığa ihtiyaç duymaktadır. Besin maddelerini rahatça alabilmek için köklerinin bol su içinde olması gereklidir. Bu nedenle tarla toprağının sürekli suya doymuş olması gerekir. Çimlenebilmesi için ihtiyaç duyduğu en düşük sıcaklık 12 °C'dir. Gelişimi için gerekli ortalama sıcaklık 20-23 °C'dir. Vegetasyon süresinde 3500-4000 oC'lik sıcaklık toplamı ister. Çiçeklenme sırasında % 70-80 dolayındaki hava nemi, 25-35 °C arasındaki sıcaklık uygundur. Tosya ilçesinde Sarıklık çesidi çeltiğiniyetiştirdiği devrez vadisinde karasal iklim benzer mikro klima iklim hakim olup, özellikleri Tablo-2'de verilmiştir.

Tablo-2: Tosya İlçesi İklim Verileri

	Aylar					
	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim
Ortalama Sıcaklık (°C)	15.7	19.4	22.3	23.2	18.4	13.1
Nispi Nem (%)	60.6	59.5	58.3	51.9	47.6	51.5
Yağış (mm)	62.7	48.7	24.6	21.5	23.3	31.4
5 cm Toprak Sıcaklığı(°C)	18.4	23.1	26.9	26.6	22	14.3

Toprak İsteği: Tosya çeltiğinin yetiştirildiği Devrez vadisinde araziler düz ve düze yakın olup, toprak derinlikleri fazla, drenajları iyidir olup bölgede su geçirgenliği az, derin, tınlı ve besin maddelerince zengin ve pH değeri 7,4 düzeyinde toprak bulunmaktadır. Çeltik yetiştiriciliği için ideal olan bölge toprağının tuzsuz, zengin kireçli, organik madde bakımından az, katyon değişim kapasitesi açısından fakir ancak yarayışlı fosfor, toplam azot, potasyum, bor, çinko, demir, bakır bakımından yeterli, mangan bakımından fazla değerlere sahip olduğu tespit edilmiştir. Analiz sonuçları Tablo-3, 4 ve 5'te yer almaktadır.

Tablo-3: Toprağın Kimyasal ve Fiziksel Analiz Sonuçları

Derinlik (cm)	pH*	EC*	Kireç CaCO ₃	% O.M.	KDK (me.kg ⁻¹)	Değişebilir Katyonlar (me.100g ⁻¹)			
		(dS.m ⁻¹)	%			Na ⁺	K ⁺	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺
0-24	Tem.45	0.726	Ara.90	Şub.21	3.261	0.41	0.32	Kas.33	18.97

*Saturasyon çamurunda ölçüm, O.M: Organik Madde, KDK: Katyon Değişim Kapasitesi

Tablo-4: Toprağın Mekanik Analiz Sonuçları

Mekanik Analiz (%)			
Kil	Silt	Kum	Sınıf
6.40	50.20	43.40	Siltli Kil

Tablo-5: Toprağın Verimlilik Analiz Sonuçları

Toplam N (%)	P mg kg ⁻¹	K me.100 g ⁻¹	B mg kg ⁻¹	Fe mg kg ⁻¹	Mn mg kg ⁻¹	Zn mg kg ⁻¹	Cu mg kg ⁻¹
0.117	25.89	0.32	2.11	2.1	10.10	0.83	0.793

Tosya çeltiğinin ve dolayısıyla Tosya pirincinin ayırt edici özelliği, onu oluşturan Sarıklık yerel çeşidinden ve Tosya bölgesinin iklim ve toprak koşullarından kaynaklanmaktadır. Tosya pirinci Trakya ve Karadenizde farklı bir ekolojide yetiştirildiğinde aynı kalitede ürün elde edilememektedir. Tosya çeltiği tohumlarının Samsun Bafra, Samsun Alaçam koşullarında yetiştirilmeye çalışılmış ancak bölgede çeltiklerin Kardeşlenme dönemi sonunda Çeltik Yanıklık hastalığından (Pyricularia oryzae Cav.) bitkilerin çiçek vermediği için iki yıl üst üste yapılan denemelerde tohum elde edilemediği görülmüştür.

Tosya çeltiği tarlada aşağıda detayları verilen kendine özgü bir morfolojiye sahiptir ve işlenip pirinç haline getirilince de dane yapısından bu çeşidi ayırt edebilmek mümkündür.

1. Agronomik Özellikleri:

Fide Gücü	: Normal	Yaprak Tüylülüğü	: Kısa	Gövde Duruşu	: Açık
Kardeşlenme Yeteneği	: Düşük	Yaprak Rengi	: Açık Yeşil	Salkım Çıkışı	: İyi
Yakacak Şekli	: Yarı	Bayrak Yaprak Açısı	: Horizontal	Salkımın Harman Yeteneği	: İyi
Yaprak Kını Rengi	: Yeşil	Alt Yaprak Açısı	: Dik	Salkım Yanıklığı	: Yok
Yakacak Rengi	: Beyaz	Yaprak Yaşlanma Hızı	: Hızlı	Salkım Duruşu	: Yatık
Yaka Rengi	: Açık Yeşil	Yaprak Yanıklığı	: Yok	Salkım Tipi	: Seyrek
Kulakçık Rengi	: Açık Yeşil	Sap Açısı	: Hafif Yatık	Salkımda İkincil Dallanma	: Hafif

2. Morfolojik Özellikleri:

Fide Boyu (cm)	: 17.2 ±2.02	Olgunlaşma Süresi (gün)	: 106 ±2	Bayrak Yaprak Genişliği (cm):	1.45 ±0.09
Bitki Boyu (cm)	: 81.25 ±7.32	Çiçeklenme Gün Sayısı (gün)	: 81 ±3	Salkımda Tane Sayısı (adet)	: 78 ±11.4
Gövde Çapı (mm)	: 2.41±0.21	İlk Boğum Arası Uzunluk (cm):	37.8 ±5.4	Salkımda Tane Ağırlığı (gr)	: 2.35 ±0.51
Salkım Uzunluğu (cm)	: 16.2 ±1.08	Yatma Oranı (%)	: 0	Tane Dökme (%)	: 1.85 ±0.32
Başakçık Fertilitesi (%)	: 85.8 ±3.18	Yakacak Uzunluğu (mm)	: 1.38 ±0.22	Bitkide Toplam Kardeş Sayısı (adet)	: 8.95 ±2.11
Tek Bitki Verimi (gr)	: 9.85 ±3.75	Alt Yaprak Uzunluğu (cm)	: 44.8 ±7.11		
Tane Verimi (kg/da)	: 372.5 ±28.75	Bayrak Yaprak Uzunluğu (cm):	33.7 ±5.78		
Metrekarede Salkım Sayısı (adet)	: 639 ±22	Alt Yaprak Genişliği (cm)	: 1.21 ±0.17		

3. Tane Özellikleri

Çeltik Uzunluğu (mm)	: 8.09 ±0.36	Kargo Kalınlık (mm)	: 2.08 ±0.01	Kılçık Rengi	: Saman Sarısı
Kargo Uzunluğu (mm)	: 5.762 ±0.34	Pirinç Kalınlık (mm)	: 1.85 ±0.04	Stigma Rengi	: Beyaz
Pirinç Uzunluğu (mm)	: 5.62 ±0.14	İçkavuz Tüylülüğü	: Tüylü	Kılçıklılık	: Uzun - Tam
Çeltik Genişliği (mm)	: 3.73 ±0.04	İçkavuz Rengi	: Altın Sarısı	Çeltik 1000 Tane Ağırlığı (gr)	: 35.5 ±0.64
Kargo Genişliği (mm)	: 3.09 ±0.15	Steril Lemma Rengi	: Altın Sarısı	Kargo 1000 Tane Ağırlığı (gr)	: 27.2 ±0.52
Pirinç Genişliği (mm)	: 2.80 ±0.09	Tane Şekli	: Yarı Yuvarlak	Pirinç 1000 Tane Ağırlığı (gr)	: 22.16 ±0.54
Çeltik Kalınlık (mm)	: 2.39 ±0.12	Kargo Rengi	: Beyaz	Kargo Uzunluk / Genişlik Oranı	: 1.89 ±0.12

4. Kalite Özellikleri

Kavuzsuz Randıman(%)	: 79.81±2.12	Tane Protein Oranı (%) (Pirinç)	: 7.62 ±0.08	Dağılmayan Tane Oranı (%)	: 82 ±5.30
Kırıklı Pirinç Randımanı(%)	: 65.14 ±2.01	Tane Yağ Oranı (%) (Pirinç)	: 0.58 ±0.11	Jelatinleşme Sıcaklığı (°C)	: 70-74
Kırıksız Pirinç Randımanı(%)	: 57.18 ±3.32	Tane Nem Oranı (%) (Pirinç)	: 12.92 ±0.42	Alkali Dağılıma (adet)	: 4.27 ±0.24
Kavuz Oranı (%)	: 20.19 ±1.25	Tane Kuru Madde (%) (Pirinç)	: 87.08 ±0.65	Amiloz İçeriği (%)	: 18.86 ±4.76
Jel Konsistensi (mm)	: 3.8 ±0.24	Tane Kül Miktarı (%) (Pirinç)	: 0.67 ±0.02	Amiloz Sınıfı	: Düşük
Jel Konsistensi	: Kısa / Sert	Beyaz Göbeklilik (%)	: 21.20 ±1.18	Su Kaldırma Oranı (%)	: 1.96 ±0.15
Pişme Süresi (sn)	: 21:53 ±1:02	Pişmiş Tane Uzunluğu (mm)	: 10.08 ±1.27	Pirinç Uzama Oranı (%)	: 1.85 ±0.37

Üretim Yöntemi:

Üretim metodu bakımından Tosya pirinci çeltiğinin yetiştiriciliğinin diğer bölgelerden ayıran en önemli özellik; tesviye işlemi için diğer bölgelerde lazerli makineler kullanırken Tosya'da keşan adı verilen ağaçtan yapılmış aletin kullanılmasıdır. Ayrıca keşanlama yapılan tavalardaki toprağın saturasyon haline gelmesinden sonra ön çimlendirme yapılmış çeltiklerin elle serpmeye yöntemiyle ekilmesi önemli bir farklılıktır. Çeltik kurutma işleminin makine yardımıyla değil güneş yada gölgede kurutma yöntemiyle yapılması da bir farklılık olarak çıkmaktadır.

- Toprak hazırlığı:** Toprak sonbaharda veya ilkbaharda derin sürüm yapılarak işlenir. Tosya ilçesinde toprak işlemesi ilkbaharda yapılmaktadır. Traktörlere takılan tir pulluğu yardımıyla tavaların etrafında genişliği 40-70 cm, yüksekliği de 30-50 cm seddeler oluşturulur ardından tavalar tesviye edilir. Arazinin tesviye işlemi önemli olup, küçük parsellerde tesviye bacağı ile yapılabilir. Ardından oluşturulan 500-900 m² tavalar içerisine düzleme işlemini tamamlamak için keşan aleti yardımıyla su dolu tavalarda keşanlama yapılır.
- Ekim:** Tosya çeltiğinin ekimi Nisan sonunda veya en geç Mayıs ayının ortalarına kadar genellikle 1-10 Mayıs arasında dekara 17-20 kg tohum gelecek şekilde serpmeye ekim yöntemiyle yapılmalıdır.
- Çimlendirme:** Keşanlama işlemi ardından ekimden önce tohumlar ön çimlendirme işlemine tabi tutulmaktadır. Ön çimlendirme işleminin düzenli olması, çimlenme çıkış hızının çabuk ve düzenli olmasını sağlar. Ön çimlendirme işleminde tohumlar genellikle bir çuval içine konularak, 1-2 gün suda bekletilir. Daha sonra bir yere yığılır. Bu yığın 3-4 saat arayla süzgeçli kovalarda sulanır. Bu işlem, tohumlarda hafif çimlenme başlayınca kadar devam eder.
- Sulama:** Ekimden hasat zamanına kadar tarla yüzeyi su ile kaplı olmalıdır. Su yüksekliği, bitkilerin gelişmesine bağlı olarak yükseltilir ve maksimum gelişme devresinde 15 cm civarında tutulur. Yetiştiricilikte minimum su sıcaklığı 12 °C olmalıdır. Ortalama sulama suyu sıcaklığı ise 25-30 °C arasında kalmalıdır. Bölgede çeltikte sürekli sulama yapılmaktadır. Sadece gübreleme, yabancı ot mücadelesi ve

zorunlu hallerde kesilir. Hasattan 15–20 gün önce tavaların suyu kesilir.

5. **Gübreleme:** Tosya çeltiği, başta azot, fosfor, potasyum ve çinko olmak üzere 16 adet besin maddesine ihtiyaç duyar. Verilecek azot miktarı 18–20 kg/da arasında olmalıdır. Azotlu gübre iki defada eşit miktarlarda yarı ekimde veya kardeşlenme başlangıcında, diğer yarı da ekimden yaklaşık 55–60 gün sonra uygulanmalıdır. Fosforlu gübrelerle gübrelemede, fosforlu gübre ekim öncesi dekara 20 kg triple süper fosfat gübresi şeklinde uygulanmalıdır.
6. **Yabancı Otlar Mücadele:** Bölgede sorun olan en önemli yabancı ot darıcan bitkisi, diğer yabancı otlar ise sivri saz, kurbağa kaşığıdır. Kimyasal mücadele yönteminde yabancı ot ilaçları kullanılabilir. En fazla zararı meydana getiren darıcan otuna karşı ekimden 25–30 gün sonra, darıcan daha 3–4 yapraklıyken su kesilir ve tarlada hiç su kalmadığı zaman ilaçlama yapılır. İlaç uygulamasından 48 saat sonra tekrar tarlaya su verilir. Otların su altında kalarak ölümünü kolaylaştırmak için bu su verme işleminde su seviyesi biraz yüksek tutulmalıdır.
7. **Hasat:** Tosya çeltiğinin hasadı salkımların % 80'nin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin sert mum devresine ulaştığı ve danelerin % 22–24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Tosya bölgesinde 15 Eylül-15 Ekim tarihleri arasında yapılmaktadır. Çeltik hasadı biçerdöverle yapılmaktadır. Hasat edilmiş çeltiğin kurutulması gereklidir. Biçerdöverle yapılan hasatta elde edilen ürün % 24-25 oranında ve oldukça yüksek sayılabilecek bir neme sahiptir. Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden % 14 oranına kadar düşürülmelidir. Bu işlem kurutma ile sağlanabilir. Kurutma işlemi güneş altında yapılan kurutma ile sağlanmaktadır. Güneş altında kurutmada çeltik sert beton veya benzeri zeminlere serilir. Bu şekilde 4–5 gün güneş altında tutulan ürünün rutubeti istenen seviyeye düşer. Kurumanın dengeli olması amacıyla sergen kürek veya tırmıkla sık sık karıştırılmalıdır.

Denetleme:

Bölgenin doğal sınırları içerisinde yetiştirilen çeltikler ilçe sınırları dışına çıkmadan pirince dönüştürerek piyasaya arz edilecektir olup, pirince dönüştürme işlemi bölgedeki fabrikalar tarafından gerçekleştirilecektir.

Tosya Pirincinin, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun hükümlerine uygun olarak, Tosya Belediye Başkanlığının koordinatörlüğünde; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tosya İlçe Müdürlüğü, Ortalık Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Tosya Ziraat Odası, Tosya Kaymakamlığı, Tosya Ticaret ve Sanayi Odası temsilcilerinden oluşan 6 kişilik denetim kurulu tarafından yapılır. Denetim Komisyonu tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin yapılması sağlanır, Coğrafi İşareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvuru, konunun takipçisi olur. Denetim Kurulu "Tosya Pirinci" adını kullanan üreticilerin ve satıcıların, tekniğine uygun şekilde üretimi/hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarının gıda mevzuatına uygun ve hijyenik koşullarda yapılmasına yönelik yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikayet halinde ise her zaman denetim işlemleri yürütülür ve sonuçları raporlanır. Denetime ilişkin raporlar Tosya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetlemede satış aşamasında Tosya pirincinin, üretim aşamasında ise Tosya pirincini oluşturan çeltiğin diğer çeltiklerden ayırt edilmesi önem arz etmektedir. Bu noktada yapılacak denetimlerde, yörede yetişen diğer çeşitler olan Akçeltik, Yaşar ve Maratelli'den ayrılması için yukarıda verilen agronomik, morfolojik, tane ve kalite özellikleri değerlerinin yanı sıra, Şekil 1 ile 6'dan yararlanılacaktır. Tosya çeltiği tarlada kendine özgü bir morfolojiye sahiptir ve işlenip pirinç haline getirilince de dane yapısından bu çeşidi ayırt edebilmek mümkündür. Sarıkılçık çeşidinin pirinç tanesinin görsel açıdan diğer pirinç taneleriyle karşılaştırılıp ayırt edilebilmesi için Şekil-6'daki görsellerden faydalanılacaktır. Şekil-6'dan görüldüğü gibi Tosya Pirincini oluşturan Sarıkılçık çeşidi diğerlerinden daha kısa ve tımbul yapıda olup, görsel açıdan diğer çeşitlerden kolayca ayırt edilmektedir. Çeltik aşamasında diğer çeşitlerden ayrılması için ise Şekil-1, 2, 3, 4 ve 5'ten faydalanılacaktır. Çeltik aşamasında diğer çeşitlerden ayırt etmede en önemli kriter, Sarıkılçık çeşidi çeltiğin kılçıklı ve koyu saman sarısı şeklinde olmasıdır.

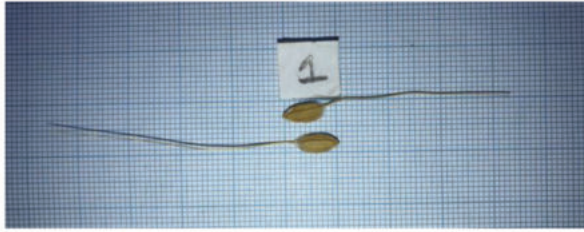
Tosya Pirincinin ürünün halka arz edildiği paket veya bez torbaların üzerinde ilk kısımda şekli verilen logonun renkli olarak yer alması gerekmektedir. Denetlemelerde aşağıdaki hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir:

1. Çeltiğin keşanlama yapılan tavalara elle ekiminin yapılmalıdır.
2. Çeltik olgunlaşma döneminde tam, uzun kılçıklı ve saman sarı rengine sahip olmalıdır.
3. Çeltiğin ekimden yaklaşık 100-108 gün sonrasında hasat ve harmana yapılmalıdır.
4. Harmanlanmış ürünler güneş veya gölgede kurutulmalıdır.
5. Fabrika işlemesi sonucunda elde edilen pirinçlerden, yalnızca orta taneli olan uzunlukta olan ve Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğinde belirtilen 1. Sınıf pirinçlere uygun olanlar paketlenmelidir.
6. Paketleme malzemesi olarak poli-etilen veya bez torbalar kullanılmalıdır.
7. Satış amaçlı 1 – 2.5 – 5 – 10 – 25 kg paketler kullanılmalıdır.
8. Paketlenen ürünün Tosya pirinci olması konusunda tereddüt edildiğinde Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri ya da Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Analiz Laboratuvarlarında Pişmiş Tane Uzunluğu, Jel Konsistensi, Jelatinleşme Sıcaklığı, Alkali Dağılımı, Amiloz İçeriği, Pişme Süresi, Su Kaldırma Oranı ve Pirinç Uzama Oranı gibi analizler yapılarak raporda sunulmuş bilgiler ile karşılaştırılmalıdır.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesindeki denetimler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gerçekleştirilecektir.



Şekil-1: Sarıklık genotipi ile Akçeltik, Yaşar ve Maratelli genotiplerin görsel karşılaştırması



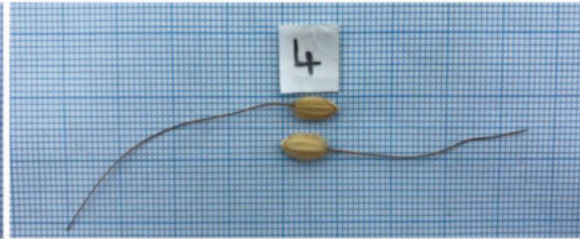
Şekil-2: Akçeltik çeltik çeşidi



Şekil-3: Yaşar çeltik çeşidi



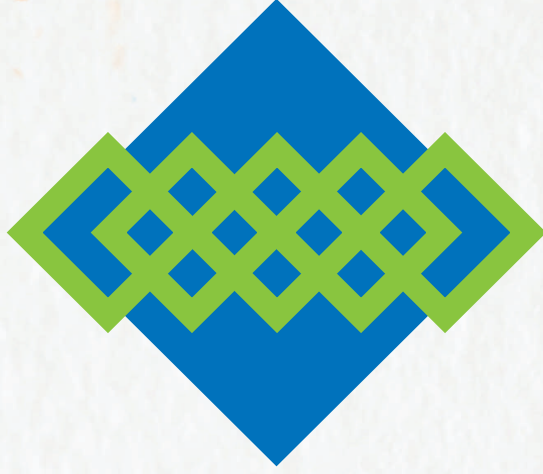
Şekil-4: Maratelli çeltik çeşidi



Şekil-5: Sarıklık çeltik çeşidi



Şekil-6: Sarıklık pirinç çeşidi ile Akçeltik, Yaşar ve Maratelli genotiplerin görsel karşılaştırması



BAKAB

BATI KARADENİZ KALKINMA BİRLİğİ

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

Telefon: 0370 712 41 14 (Dahili 197)



Web: www.bakab.gov.tr



Email: bakab78@gmail.com



Twitter: @bakab78



Instagram: @bakab78