

BİRLEŞİM DERGİ



VM MEDICAL PARK

MLP Care 25. yılında 30. hastanesini Pendik'te açtı



Bu sayımızın
röportaj
konuğu
**MEHMET
YAŞIN**

Proje
**WISH MORE
OTEL
İSTANBUL**



Dergi Adı: Birleşim Dergi

İmtiyaz Sahibi:

Birleşim Mühendislik
Isıtma Soğutma Havalandırma San. ve Tic. A.Ş.

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Gökçe Aşkın

Yayın Kurulu

Mesut Altan, İdris Çakır, İbrahim Biner,
Mehmet Pak, Evren Portioğlu, Gökçe Aşkın

Yönetim Yeri

Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde No: 3
Ümraniye 34776 İSTANBUL
Tel: 0216 - 499 49 59 (Pbx) - Fax: 0216 - 499 49 60
info@birlesimdergi.com - www.birlesimdergi.com

Grafik Tasarım & Görsel Yönetim

Plus International Ltd. Şti.
Yalnız Selvi Caddesi, İşlem Sokak No: 2
Uplife Park E - Blok No: 133, Kat: 16
Soğanlık - Kartal / İstanbul
Tel. / Fax: 0216 - 672 32 82
plus@plus.com.tr - www.plus.com.tr

Basım

Umur Basım Sanayi Ticaret A.Ş.
Tel: 0216 - 645 62 00
www.umur.com.tr

Yayın Türü

Yerel süreli yayındır.
(Tüm Türkiye'de dağıtılmaktadır.
Basın Kanunu'na göre yerel süreli yayındır.)
ISSN 2148-6158

Dergide yer alan görseller ve yazılar,
izin alınmaksızın kısmen veya tamamen
çoğaltılamaz, basılamaz, kullanılamaz.



Editörden

Kurumsal İletişim Uzman
Gökçe AŞKIN



Merhaba,

Birleşim Grup Ailesi olarak 2017 yılını birçok başarılı projede yer alarak geride bıraktık. 2018 yılını ise yine bir önceki yıl gibi hem gurur hem de heyecanla karşıladık. Herşeye rağmen büyümeye ve gelişime devam diyerek bu yaklaşımı nitelikli iş ve iş gücü yaklaşımı ile desteklemenin önemine inandık. Bu kapsamda da 2018 yılında tüm Grup Firmaları olarak daha çok birbirine kenetlenen, daha motive, daha güçlü ve daha büyük bir "Aile" olma hedefini bu yılın mottosu ilan ettik.

Şimdi ise bu yılın ilk sayısı ile karşınızdayız. Birleşim Dergi okuyucusuyla 4 yıldır buluşmakta ve 5. Yaşına merhaba demek üzere. Birleşim Dergi'yi her zaman Birleşim Grup kültürü ile özdeşleşen dinamik bir içerikle hazırlamaya çalıştık ve hedefledik.

Bu sayımızı da beğenerek okumanız dileği ile bir sonraki sayıda görüşmek üzere hoşça kalın.



İÇİNDEKİLER

03 - Bu Sayıda

Editörden

07 - Başkanlardan

Şirketlerde Kurumsallık

08 - Proje

VM Medical Park Pendik Hastanesi

14 - Kurumsal Pencere

ERDE'de 40.Yıl Eğitim ve Değişim Yılı Olacak

18 - Haber

2018 ERDE Eğitimleri Başladı

19 - Haber

Birleşim Madencilik 24.Uluslararası Doğaltaş ve Teknolojileri Fuarında

20 - Haber

Birleşim Grup Faaliyet Toplantısı 24 Mart 2018 Tarihinde Gerçekleştirildi

22 - Haber

ETMD ve HB Elektrik İşbirliğiyle İTÜ Elektrik Mühendisliği Öğrencilerine Proje Eğitimi Verildi

23 - Haber

WIN EURASIA (World Of Industry)

24 - Haber

Doğayla İç İçe Bir Yaşam
Birleşim Grup Güvencesi ile Çekmeköy'de

26 - Proje

Wish More Otel İstanbul

32 - Kurumsal Pencere

Mimar ve Mühendis Kadınların Türkiye'deki Projesi

36 - Uzman Görüşü

Endüstri 4.0'dan Toplum 5.0'a İnsan Kaynağının İş Gücünden Tasfiyesi

40 - Hukuk

Türkiye Sermaye Piyasalarında Uyuşmazlıkları
Çözüm Yolları

42 - Mevzuat

Dijital Para "Bitcoin" Nasıl Vergilenecek

44 - Röportaj

Mehmet Yaşın

50 - Kadraj

Fotoğrafa Başlangıç Rehberi

54 - Bir Mola Ver...

Dünyanın En Prestijli Yıldızı: Michelin

58 - Yaşam

Mutlu Olmak İçin

62 - Bir Mola Ver...

Baksı Müzesi

68 - Bu Köşe Sizin

"Mutluluk" & "Şantiye - Ofis"

72 - Tarih

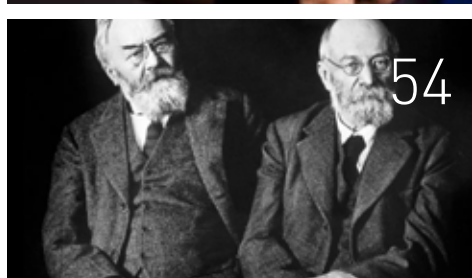
Dünya Kupası Tarihi

78 - Lezzet

Lezzet Köşesi

82 - Spor

Overlok Masasından Olimpiyat Oyunlarına



SAYI 17

BİZ DE BEKLERİZ

www.birlesimdergi.com



Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde No: 3
Ümraniye 34776 İSTANBUL, TÜRKİYE
Tel: (0216) 499 49 59 - Fax: (0216) 499 49 60
info@birlesimgrup.com - www.birlesimgrup.com

ŞİRKETLERDE KURUMSALLIK

Bu sayımızda biraz kurumsallık üzerine konuşmak istiyorum.

Kurumsallaşmak bir kurumun, bir kuruluşun veya bir işletmenin kişilere bağımlı olmadan faaliyetlerini sürdürebilmesi ve kendini geliştirebilmesini sağlayan bir yapıya kavuşturabilmesidir.

Kurumsallaşmanın temel amacı; kurum, kuruluş ve işletmelerin patron, lider, yönetici ve önemli personele bağımlı olmadan faaliyetlerini sağlıklı bir şekilde yönetebilmeleri ve geliştirebilmeleridir. Bu durum işletmenin önemli noktalarında insanın olmayacağı değil, fakat onlar olmadığında aksama yaşanmadan her şeyin kaldığı yerden devam edebilmesi anlamına gelir.

Türkiye’de faaliyet gösteren taahhüt şirketlerine baktığımızda istisnalar hariç gerekli kurumsallaşmanın yeterince sağlanmadığı açıkça görülmektedir. Bu durum şirket ömrü arttıkça yapının hantallaşmaya başlamasına sebep olmaktadır. İşletmedeki bütün kararlar patronu bekleme sürecine girmektedir. Patron kararlarıyla yönetilen şirketlerde zaman geçip şirket ömrü arttıkça ve işlerin boyutu büyüdükçe, patronun her işe şirketi ilk kurduğu zamanlardaki kadar hızlı kararlar veremediğinden alınan kararlarda gecikmeler yaşanmasına sebep olmaktadır. Bu durumun yaşanmaması için belli ölçüde gelen firmalarda kurumsallaşma sürecinin başlatılması gerektiği kanaatindeyim. Şeffaf, adaletli, ahlaki, hesap veren ve sorumluluk sahibi bir yönetim sistemini öğrenen ve doğuran kurumsallaşma, çok önemli kazançlar sağlamaktadır. Öncelikle kurumsallaşma ile şirket ömürleri uzamakta ve sürekliliği sağlanmaktadır. Şirketler büyüdükçe ve iş hacimleri arttıkça kurumsallaşma ile büyük ölçekli işlerin kolay yönetilebilir hâle getirilmesi sağlanmaktadır. Bunun sonucu olarak da büyümenin önü açılmaktadır. Kurumsallaşmanın en güzel kazançlarından biri de nitelikli insan kaynağı olarak kurumun cazip hâle gelmesi ve dolayısıyla da performansın artmasıdır. Bir kurumda çalışanlar açısından gelir ve muamelede adaletin oluşmasını sağlamaktadır. Kurumsallaşma işletmelerde verimlilik ve kalitenin artmasını sağlamaktadır.



Kurumsallaşma kalıcı, adil, huzurlu ve verimli çalışan işletmeler ortaya çıkartır. Sonucunda da firmalarda çalışanlar önemli ve değerli hale gelir. Böylece düşünen, üreten, performansı yüksek, nitelikli ve ahlak değeri yüksek kişiler takdir görür, ödüllendirilir ve tercih edilir.

Birleşim Grup olarak önümüzdeki süreçte kurumsallaşma konularına daha çok eğilip grup şirketlerimizi tam anlamıyla kurumsal bir yapıya kavuşturma düşüncesi içerisinde olduğumuzu söyleyebilirim.

Her ne kadar geride bırakmış olsak da Türkiye’nin aydınlık yarınlarında gurur kaynağı olan bütün kadınlarımızın 8 Mart Dünya Kadınlar Gününü kutlarım, tüm kadınların eşitlik, özgürlük ve mutluluk dolu bir yaşam sürmelerini dilerim. Ayrıca her satırında insanlık onuru barındıran, milletimizin top yekûn direnişinin gerçek destanı olan 18 Mart Çanakkale Zaferi’nde verdiğimiz şehitlerimizi burada saygıyla anıyorum.

Saygılarımla,

İdris ÇAKIR

Birleşim Grup Yönetim Kurulu Başkanı

Proje



VM MEDICAL PARK PENDİK HASTANESİ

MLP Care 25. yılında
30. hastanesini Pendik'te açtı

Medical Park, Liv Hospital ve VM Medical Park markalarını bünyesinde barındıran MLP Sağlık Hizmetleri (MLP Care) Türkiye genelindeki 30'uncu hastanesini İstanbul Pendik'te açtı. Türkiye'nin yedi bölgesinde sağlık zincirinin halkalarını çoğaltmaya devam eden MLP Care, şimdi bu zincire İstanbul Anadolu Yakası'ndaki ikinci yatırımı olan VM Medical Park Pendik Hastanesi'ni ekledi. Birleşim Grup olarak birçok projede birlikte çalıştığımız MLP Care ile VM Medical Park Pendik Hastanesi'nde de çalışarak hastanenin "elektrik taahhüt işlerini" başarıyla tamamladık.



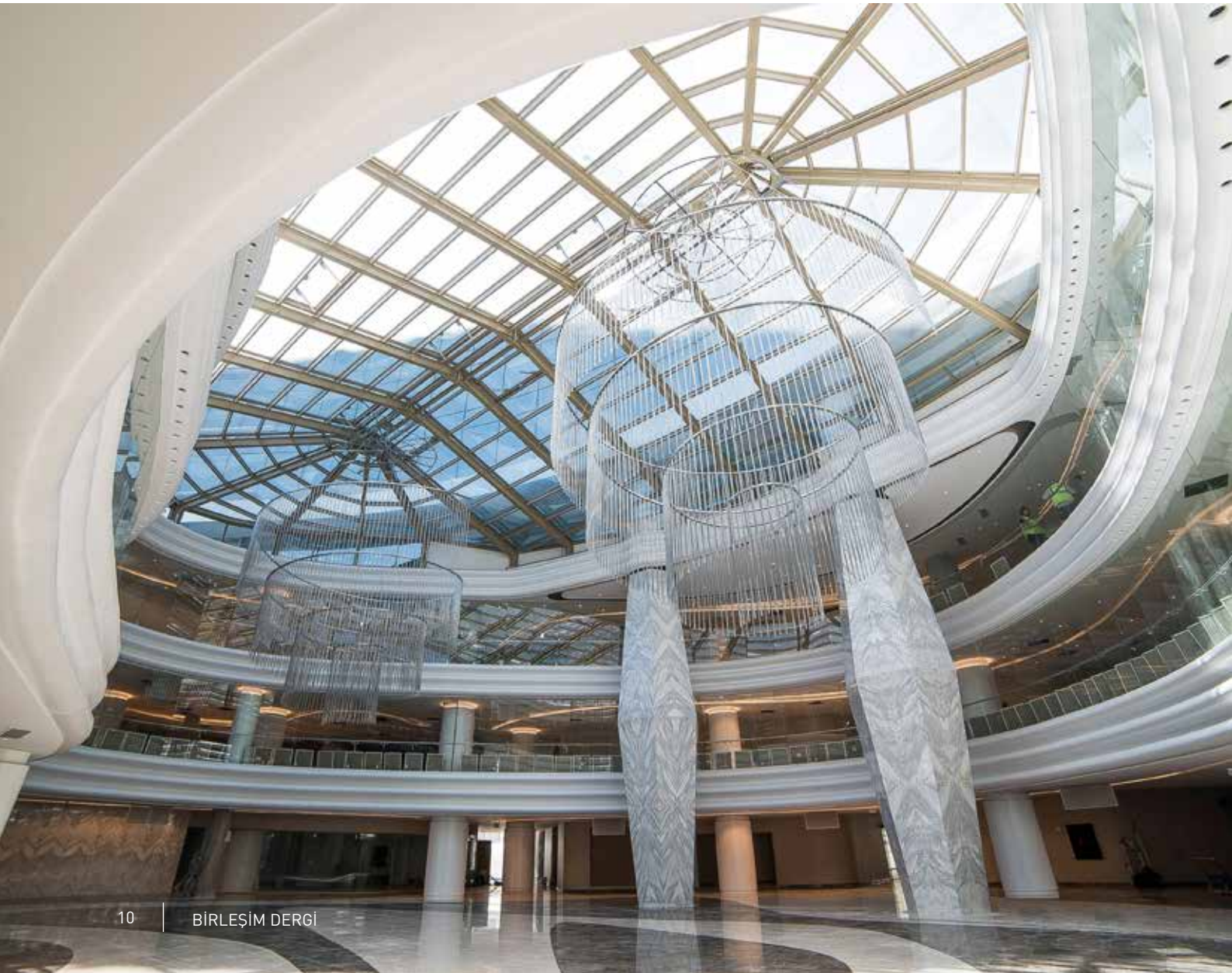
Proje

VM Medical Park Pendik Hastanesi dünya standartlarında ileri tanı ve tedavi yöntemleri, hasta odaklı kusursuz otelcilik hizmetleri ve çoğunluğu akademisyenlerden oluşan uzman hekim kadrosu ile hizmet vermeye başladı. VM Medical Park Pendik Hastanesi Kocaeli, Bursa, Samsun ve Florya'dan sonra "VM" adını taşıyan beşinci hastane oldu.

MLP Care Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Muharrem Usta, 25 yıl önce bir klinikle başlayan sağlık yolculuğunda bugün Türkiye'nin en geniş sağlık zincirine ulaştıklarını belirtti. Uluslararası standartlarda sağlık hizmeti almanın her hastanın hakkı olduğu bilinciyle 25 yılı geride bıraktıklarına işaret eden Usta, "Sağlık hizmetlerimizdeki kalitemizden ödün vermeden farklı konseptlerle hizmet vermeye özen gösteriyoruz. Bu da MLP Care'in özel sağlık hizmetleri sağlayıcıları arasında farklı bir konuma oturmasını sağlıyor" dedi.



MLP Care Yönetim Kurulu
Başkanı ve CEO'su
Muharrem USTA





MLP Care'in geçtiğimiz günlerde gerçekleştirdiği halka arz ile Türkiye sağlık sektörünü borsada temsil etmeye başladığına da işaret eden Muharrem Usta, "İnanıyorum ki, sektörün kurumsallaşması, yurtdışından yatırımcı ilgisinin artırması için köprü ve vesile olacağız. Ayrıca güçlendirdiğimiz yapımla önümüzdeki dönemde de Türkiye'nin farklı illerine sağlık hizmeti ulaştırmaya devam edeceğiz. Bu bizim için hem önemli bir sorumluluk hem de kıvanç kaynağı" şeklinde konuştu.

VM Medical Park Pendik Hastanesi, sağlıkta uluslararası vizyona sahip, her biri alanında profesyo-

nelleşmiş kadroları, çağın gerektirdiği tıbbi tanı ve tedavi algoritmaları, sağlıkta üst düzey kişiselleştirilmiş bir anlayış ile LİV Concept hizmetini sunacak.

Pendik Fevzi Çakmak Mahallesi'nde D-100 Karayolu'nun üzerinde yer alan VM Medical Park Pendik Hastanesi, gerek Tavşantepe Metro'suna ve toplu taşıma duraklarına yürüme mesafesindeki yakınlığı, gerekse Sabiha Gökçen Havalimanı'na, Pendik'teki İstanbul - Ankara Yüksek Hızlı Tren Garı'na ve İDO Pendik - Yalova Feribot İskelesi'ne yakınlığı ile "Anadolu Yakası'nın yeni sağlık durağı" olmayı hedefliyor.

Proje



Elektrik tesisat proje bilgileri:

62.000 m² kapalı alana sahip VM Medical Park Pendik Hastanesi'nin elektrik tesisatında 3 adet 2.500 kVA kuru tip trafo kullanılmıştır. Yedek enerji sistemi olarak 3 adet senkron olarak çalışan 1.900 kVA generatör bulunmaktadır.

UPS sistemi olarak 4 adet 500 kVA toplam 2.000 kVA cihaz senkron olarak çalışmaktadır. Tüm medikal bölümler UPS sistemi üzerinden beslenmektedir. Şebeke, generatör ve UPS sistemlerine ait enerji dağıtımının ana hatları Busbar sistemi kullanılarak yapılmıştır. Hastanenin tüm ameliyathaneleri, yoğun bakım odaları, gözlem odaları, izolasyon odaları ve laboratuvarların tamamı 33 adet izolasyon trafosu üzerinden şebeke ve UPS olmak üzere çift hattan beslenmektedir.

Zayıf akım sistemleri olarak günümüz akıllı bina sistemlerinden yangın ihbar sistemi, acil anons sistemi, IP CCTV sistemi, SMATV sistemi, data telefon sistemi, kartlı geçiş, hemşire çağrı sistemi ve bina otomasyon sistemleri hastane projemizde bulunmaktadır. Özellikle hastane ve hasta güvenliği açısından tüm bina genelinde 312 adet IP kamera ile 24 saat 60 gün kesintisiz kayıt yaparak güvenlik sağlanmaktadır. Bina içi, bina dışı ve peyzaj aydınlatma sisteminde enerji tasarrufu amacıyla LED aydınlatma armatürleri kullanılmıştır.

Elektrik Tesisat Proje Bilgileri Yazı Sahibi: Fatih AYDIN, Proje Müdürü



ERDE'DE 40.YIL DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜM YILI OLACAK

Kurulduğu tarihten itibaren, Türkiye'nin en prestijli projelerine imza atan ERDE, elektrik taahhüt alanında sektöre çok sayıda teknik kadrolar yetiştirmiştir.

Müşteri memnuniyetinin ön planda olduğu ve müşteri geri dönüş oranının %70'lere ulaştığı firmamızda hedeflerin daha üst noktalara taşınması konusunda

40 yıllık birikim ve kültürün şirket çalışanlarına ve sektöre katkı sağlayacağı düşüncesiyle 2018 yılında eğitimlere hız veriyoruz.

2018 yılında yapacağımız eğitimleri deneyimlerin paylaşılması ve aktarılması, projelerin komplike hale gelmesiyle daha fazla koordineli ve verimli bir şekilde işleri organize edebilmek adına yapıyoruz.



2018 YILI EĞİTİM PROGRAMI

- Proje Yönetim ve Maliyet Kontrol
- Teknik Ofis ve Hakediş Hazırlama Eğitimi
- Dizayn Ofis Eğitimi
- Saha Kadroları Eğitimi
- Şantiye İdari İşler Eğitimi
- Topraklama Sistemi Eğitimi
- Zayıf Akım Sistemleri Eğitimi
- IT Sistemi Eğitimi

IERDIE®

Kurumsal Pencere



2018 yılı eğitim programı kapsamında ilk olarak Şubat ayı içerisinde gerçekleştirdiğimiz "Proje Yönetim ve Maliyet Kontrol" eğitimde şirket çalışanlarımızla birlikte interaktif bir toplantı gerçekleştirdik. Toplantı konularımızda yeni yapılan projelerin iş yapım metotlarının değişimiyle birlikte oluşturulacak sistem detaylarını paylaştık.

- Bütçe Raporu Hazırlanması
- Alt Yüklenici ve Maliyet Kontrolü
- Malzeme Satın alma ve Maliyet Kontrolü
- Malzeme Kayıpları ve Maliyet Kontrolü
- Verimsiz Çalışma ve Maliyet Kontrolü
- İşin Süresi ve Maliyet Kontrolü
- Nakit Akış ve Kontrolü
- Maliyet Kontrol ve Sapmalar
- Maliyet Kontrol ve Raporlamalar

Günümüz rekabet ve kârlılık şartlarında projenin bitirilmesi ve teslim edilmesi yeterli olmamaktadır. Önemli olan projenin zaman, maliyet ve kalite açılarından kontrollerinin yapılması ve verimli bir şekilde ilerlemesi için gereken plan, program ve kârlılık hedefleri doğrultusunda teslim edilmesidir.

Kalite ve verimlilik esaslarının ön plana alındığı projelerde projenin istenen düzeyde yapılabilmesi için proje yönetiminin dikkatle takip edilmesi gerekmektedir. Proje yönetimi aynı zamanda maliyet yönetimidir. Maliyet yönetiminin içerisinde planlama, bütçe kontrol, nakit akış ve maliyet kontrol kavramları bulunmaktadır. Maliyet yönetiminin sağlıklı bir şekilde yapılabilmesi maliyetlerin sürekli olarak kontrol, raporlama ve sapmalarını takip etmekten geçmektedir.

Verimlilik tabloları hazırlanırken yalnızca sahada çalışan personelin verimliliği üzerinden hesaplanmamalıdır. Verimlilik ofis kadrosunun şantiyedeki doküman endeksleme ve çalışma klasörlerinden başlayan, malzeme akış programlarını da içerecek bir şekilde sürekli takibi yapılması gereken çok hassas bir konudur.

Projelerin "**Yaşayan Bütçe**" ile yönetilebilir hale getirilmesi ile yalnızca kendimiz için değil, çözüm ortaklarımız ve İşverenlerimiz ile birlikte bizi ulaşmak istediğimiz noktaya götürecektir.



Vahit PETEK
Elektrik Mühendisi
Teknik Koordinatör
ERDE MÜHENDİSLİK

2018 ERDE EĞİTİMLERİ BAŞLADI

Bu yıl "40. Kuruluş Yılı" kutlayan ERDE, 2018 yılını "Değişim ve Dönüşüm Yılı" olarak kabul ediyor.

Bu kapsamda vermeye başladığımız eğitimlerin ilki "Proje Yönetim ve Maliyet Kontrolü" Şubat ayında merkez ve şantiye ekibimizin katılımıyla gerçekleşti. Büyük hacimli işlerde oluşan yüksek finansal riski yönetebilen sistem ve kadrolar üzerine yapılan çalışmanın bir parçası olan eğitimimiz, personelimizin interaktif katılımıyla gerçekleşti.



ERDE Genel Müdürü Mehmet PAK



ERDE Koordinatörleri Halit ÇEBİ, Vahit PETEK



ERDE Bütçe Kontrol Dep. Şefi Halil ÇOBANOĞLU

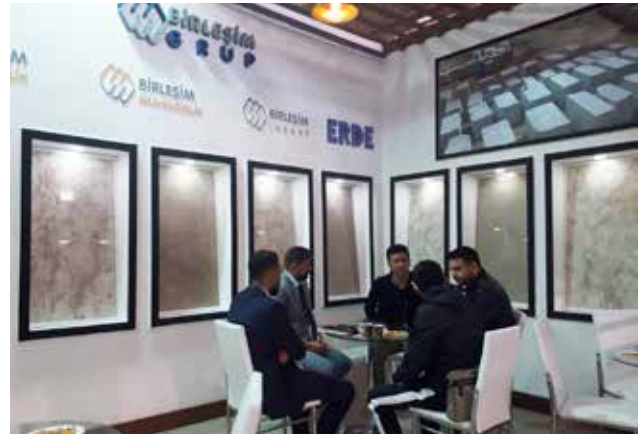
BİRLEŞİM MADENCİLİK 24.ULUSLARARASI DOĞALTAŞ VE TEKNOLOJİLERİ FUARINDA

İzmir'den dünyaya açılan ve alanında bir dünya markası olmayı başaran MARBLE – Uluslararası Doğaltaş ve Teknolojileri Fuarı 28-31 Mart tarihlerinde İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından gerçekleştirildi.

Yeni taş örneklerinin tanıtımının yapıldığı, en yeni teknoloji ürünleri ile makinelerin sektör temsilcileriyle ilk kez buluştuğu MARBLE Fuarı, sadece profesyonel ziyaretçilere açık olarak organize edildi. Her yıl olduğu gibi bu sene de grup firmalarımızdan Birleşim Madencilik ile fuara katılarak sektörün en iyileri arasındaki yerimizi aldık. Birleşim Madencilik mevcut ihracat potansiyelini kurduğu yeni müşteri bağlantılarıyla yüzde elli oranında arttırarak Hindistan, Çin, Tayvan başta olmak üzere 10 farklı ülkeye ürün satışı gerçekleştirir duruma getirdi.



Hakan BALIKÇIOĞLU, Mesut ALTAN,
Mustafa Gökçeoğlu, Fırat AYSAN



Fuarizmir'de sergilenen blok mermer sayısı geçen yıla göre büyük bir artış gösterdi. Ağırlıkları 10 ile 30 ton arasında değişen işlenmiş, yarı işlenmiş ve ham olmak üzere 1500'e yakın blok, Fuarizmir'de sergilendi. Geçen yıl bu sayı 986'da kalmıştı. Yaklaşık 30 bin ton ağırlığında blok mermer Fuarizmir'e 1250 TIR ile taşındı.

BİRLEŞİM GRUP FAALİYET TOPLANTISI 24 MART 2018 TARİHİDNE GERÇEKLEŞTİRİLDİ

BİRLEŞİM GRUP AİLE FOTOĞRAFI



Her sene gerçekleştirdiğimiz **BİRLEŞİM GRUP** Faaliyet Toplantısı 24 Mart 2018 tarihinde çalışanlarımızın katılımıyla merkez ofisimizde gerçekleşti.

Birçok başarılı projeye çözüm ortağı olan ve yeni projelere start veren grup şirketlerimiz 2017 yılı faaliyet sunumlarını gerçekleştirdi.

Toplantıda grup şirketlerimizden Birleşim Mühendislik Genel Müdürü Sn. İbrahim Biner, ERDE Mühendislik Genel Müdürü Sn. Mehmet Pak, Birleşim İnşaat Koordinatörü Sn. Esra Güzeller ve Birleşim Madencilik Satış ve Pazarlama Müdürü Sn. Mustafa Gökçeoğlu 2017 yılı değerlendirmelerini yaptılar.



Birleşim Grup Yönetim Kurulu Başkanı Sn.Mesut ALTAN

Yönetim Kurulu Başkanlarımızdan Sn. Mesut Altan'ın yaptığı kapanış konuşmasında şirket kültürümüzü oluşturan güven, azim, inanç, saygı ve sevgiye değindikten sonra 2018 yılını Grubumuz için "Gülümseme" yılı ilan ettik. Böylelikle gülümseme şirket değerlerimiz arasında yerini almış oldu.



Birleşim Mühendislik Genel Müdürü Sn.İbrahim BİNER



ERDE Mühendislik Genel Müdürü Sn.Mehmet PAK



Birleşim Madencilik Satış ve Pazarlama Müdürü
Sn.Mustafa GÖKÇEÖĞLU



Birleşim İnşaat Koordinatörü Sn.Esra Güzeller

ETMD VE HB ELEKTRİK İŞBİRLİĞİYLE İTÜ ELEKTRİK MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİNE PROJE EĞİTİMİ VERİLDİ

Elektrik Tesisat Mühendisleri Derneği (ETMD) ve HB Elektrik İşbirliği ile İstanbul Teknik Üniversitesi Elektrik-Elektronik Fakültesi, Elektrik Mühendisliği Bölümü öğrencilerine Proje Dizayn eğitimi verildi. 28 Şubat 2018 Perşembe günü İTÜ Ayazağa Kampüsü Elektrik-Elektronik Fakültesi'nde gerçekleştirilen eğitimi İTÜ Elektrik Mühendisleri Kulübü (EMK) organize etti.

Yaklaşık 2 saat süren ve proje dizayn esaslarının anlatıldığı eğitim, soru cevap bölümüyle sona erdi.

Eğitim sonunda İTÜ öğrencileri, ETMD Üniversiteler ve Burslar Komisyon Başkanı Mehmet PAK'a ve HB Elektrik Genel Müdürü Bayram EKİCİ'ye plaketlerini takdim etti.



Mehmet PAK'a plaketi takdim edilirken



WIN EURASIA (WORLD OF INDUSTRY)

Bu yıl 25. si düzenlenen WIN EURASIA (World of Industry) Fuarı TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezinde 15-18 Mart 2018 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

WIN EURASIA elektrik, elektronik, robotik, otomasyon ve pnömatrik sektörüne ait temsilcileri aynı çatı altında buluşturdu. Birbiri ile dostça rekabet içinde olan firmaların, rakiplerinin yeniliklerini yakından görme şansı oldu. Aynı zamanda firmalar piyasa hedeflerini revize etme konusunda da önemli doneler elde etti.

Fuarın en önemli gündem maddesi Endüstri 4.0'dı. Bu alanda çalışan firmalar ve sivil toplum kuruluşları, katılımcıları değişen geleceğin getirecekleri ve götürecekleri hakkında bilgilendirdiler. Endüstri 4.0'ı sadece duymuş ama konu hakkında bir bilgisi olmayan katılımcılar için bile oldukça başarılı etkinlikler düzenlendi.

Bu senenin yeniliklerinden birisi de fuar alanında Start-Up alanının (Girişimci Alanı) oluşturulmuş olmasıydı. Sektörün devleri ile kendi alanlarında ufuk açan projelerin mimarları tanışma şansı elde etti.

Teknolojinin ilerlemesi, iletişim araçlarının çoğalması sonucu, üreticiler ve kullanıcılar birbirlerine çok daha rahat ulaşabiliyorlar. Bunun bir sonucu olarak sektörlerinin önde gelen temsilcileri zaman zaman fuarlara katılımını ertelemektedirler. WIN EURASIA'da da bu sene bunun açık örneklerini gördük.

Belki de Endüstri 4.0 ile yeni bir geleceği konuştuğumuz gibi, fuarlar konusunda da geleneksel fuar anlayışının terk edilip, fuar katılımcılarının daha çok ilgisini çekecek ve ihtiyacını karşılayacak, yeni fuar yapılanmasını konuşmamızın da zamanı gelmiştir.



ŞEHRİN GÜRÜLTÜSÜNDEN UZAK İSTANBUL'UN EN ÖNEMLİ ULAŞIM ARTERLERİNİN VE EN PRESTİJLİ EĞİTİM KURUMLARININ YANI BAŞINDA

DOĞAYLA İÇ İÇE BİR YAŞAM **BİRLEŞİM GRUP** GÜVENCESİ İLE ÇEKMEKÖY'DE

Hafiyatına Aralık 2017'de Çekmeköy'de başlanan, 168 konut ve 13 adet ticari alandan oluşan Birleşim Grup yatırım projemiz 15 Şubat 2018'de temel atma töreniyle hayata geçmiştir. Şubat 2018'de temeli atılan konutların teslimine Eylül 2019'da başlanacak olup, 168 şanslı aile 2020'ye bu seçkin konut projesi ile doğanın kalbinde ve İstanbul'un en önemli ulaşım arterleri ile eğitim kurumlarının bulunduğu bu önemli bölgede merhaba diyecek.

Toplamda 22.171 m²'lik bir arsa üzerinde konumlanan, doğa ve insan dostu olan bu projede her evin kapısı bir bahçeye, bir terasa ya da kocaman bir ormana açılıyor. İnsan ölçeğinde tasarlanan, geneli zemin üzeri 2 kattan oluşan projemiz, doğada az katlı müstakil yaşamın keyfini alıcıları ile buluşturmak için hızla çalışmalarına devam etmektedir.



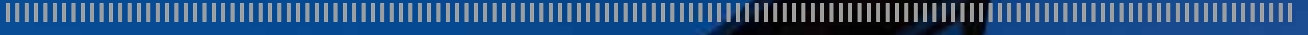
Metropol hayatından, şehrin gürültüsünden ve trafiğinden kaçıp ailesi ile doğada yaşamak isteyenler için mükemmel bir fırsat, Çekmeköy'de BİRLEŞİM GRUP güvencesiyle çok yakında ön satışa sunulacaktır.

Birleşim Grup olarak Çekmeköy'de hayata geçirdiğimiz konut projemiz İELEV, Uğur Koleji ve Bahçeşehir Koleji gibi saygın okulların hemen karşısında, yeni inşa edilmekte olan Derya Öncü Koleji'nin yanında, SEV Amerikan Koleji, Özyeğin Üniversitesi gibi yüksek nitelikli eğitim kurumlarına yürüyüş mesafesinde bulunmaktadır. Proje alanı; 3. Köprü, Şile Otoyolu, TEM ve Anadolu Otoyolu bağlantı yollarının tam kesişim noktasında yer almakta olup, bu sayede hem Anadolu yakasında hem de Avrupa yakasında önemli noktalara hızlı ve kolay ulaşım imkânı sunmaktadır.

Bulunduğu arsanın eğimine, doğasına uygun yerleştirilmiş blokları ile bahçe katlarına ayrılmış tahsisli yeşil alanlarının haricinde, ortasında büyük gövdeli ağaçların yetişmesi için altı doğal zemin olarak bırakılmış zengin aktivitelerle dolu kocaman bir bahçeyi kucaklaması, bu konut projesini benzer projelerden ayırmaktadır.



Proje



WISH MORE OTEL İSTANBUL

Wish More Otel kırk yıllık bir dostu karşılar gibi misafirlerini ağırlıyor

Birkaç dakika yürüme mesafesindeki toplu taşıma olanakları ile Taksim, Tarihi Yarımada ve Bakırköy gibi İstanbul'un sembol bölgelerine, CNREXPO Fuar Merkezi ve cazibe merkezlerine kolay ve hızlı ulaşım imkânı bulunan Wish More Hotel İstanbul, ayrıca şehrin en büyük alışveriş merkezleri arasında yer alan Forum İstanbul'un yanı başında yer alıyor.

Birleşim Grup firmalarında ERDE Mühendislik'in "Wish More Hotel" markasının kalite anlayışına uygun standartlarda gerçekleştirdiği "Elektrik Tesisat İşleri" başarıyla tamamlanmıştır.

OTEL ÖZELLİKLERİ

Otel bünyesinde 198 Misafir odası ve süit. Restoran, Bar and Lobby Lounge, Toplantı, Konferans, Düğün ve Etkinlik Alanları, Business Center Spa & Fitness Merkezi, Kapalı Otopark ve Vale Park Hizmeti.



Proje

TOPLANTI & ETKİNLİKLER

En yeni teknoloji ile donatılmış, üçü gün ışığı alan toplam altı toplantı salonu, ikiye bölünebilir toplam 254 m² genişliğindeki konferans salonu, 440 m² genişliğindeki kolonsuz balo salonu ve 400 m² genişliğindeki açık hava etkinlik alanı ile Wish More Hotel İstanbul verimli toplantılar, unutulmaz düğünler ve keyifli kutlamalar için kusursuz mekân alternatifleri sunuyor.



RESTORAN

Wish More Hotel İstanbul'un asma katında yer alan konsept restoranı, Türk ve Dünya mutfaklarının en gözde lezzetlerini yetenekli ve yaratıcı aşçıların orijinal dokunuşlarıyla yeniden yorumluyor. Sabah kahvaltısının zengin açık büfe stilinde sunulduğu restoranda öğle ve akşam yemekleri a la carte olarak servis ediliyor.



SPA & FİTNESS

2000 m² alan üzerine kurulu Wish More Fitness & SPA salonu, yerli ve yabancı terapist ve spor koçlarının rehberliğinde sunulan egzersiz programları ve doğu ile batı prensiplerini uzlaştıran bütünsel bakım ritüelleriyle modern bir şehir SPA merkezi olarak hizmet veriyor.

İçerisinde kapalı havuzun yanı sıra, jakuzi, sauna, Türk hamamı, buhar odası, beş masaj odası, bir cilt bakım odasının yer aldığı komplekste, son teknoloji ekipmanlarla tam donanımlı 500 m² genişliğinde bir Fitness salonu da bulunuyor. Türk Hamamı, "Gelin Hamamı" gibi özel etkinlikler için de kullanılabilir.

Sağlıklı olmaya adanmış iyi bir hayat için Wish More Fitness & SPA hem otelde konaklayan misafirlerine hem de üyelerine zinde ve formda kalmaları için tüm olanakları sunuyor.



Proje

Otelin Elektrik Tesisat İşlerinin Kapsamı

Wish More Hotel İstanbul'un Elektrik Tesisatı İşlerini yaparken firma olarak projenin her aşamasında 2 temel kriter üzerinde yoğunlaştık. Birincisi güvenlik, ikincisi konfor.

Bu otelde güvenliğin en üst düzeyde tutulmasının anlamı, en başta elektriksel can ve mal güvenliğinin sağlanmasıdır. Zira bu tesiste elektrik kullanıcısı "otel misafiri"dir. Yani her yaşta, yani elektriksel olarak bilinçli ya da bilinçsiz. Bu nedenle hiç bir inisiyatif kullanıcıya bırakılmamalı, oluşabilecek tüm risklere karşı gerekli önlemler alınmalıdır. Biz böyle yaptık.

Güvenliğin ikinci etabı ise binayı yangına, depreme, gaz kaçaklarına ve dışarıdan gelebilecek tehditlere karşı korumaktır. Bu amaçla binada yangın algılama ve ihbar sistemi, kartlı geçiş sistemi, kapalı devre televizyon sistemi, deprem algılama sistemi ve gaz kaçak algılama sistemleri tesis edildi. Tüm bu sistemler birbirine entegre edilmek suretiyle binanın yangın senaryosuna uygun davranması sağlandı.

İkinci kriterimiz ise konfor. İddialı bir otelde vazgeçilmez bir unsur olan konfor şartları için elektrik grubu olarak bize de görevler düştü kuşkusuz.

En başta aydınlatma konforu. Mekânların kullanım amaçlarına göre belirlenmiş aydınlık seviyelerine hassasiyet gösterildi. Aydınlık seviyeleri sağlanırken kamaşma denilen rahatsız edici yansıtma ve parlamalardan kaçınıldı. Buna uygun aydınlatma elemanları seçildi.

İklimlendirme amacıyla yapılan mekanik sistemler otomasyon sistemiyle entegre edilerek, değişen iklim şartlarına göre konforun sabit kalması sağlandı.

Bunun yanı sıra özel seslendirme sistemleri ve TV yayın sistemlerinde kullanılan teknoloji ile misafirlerimizin otelde geçirecekleri zamana verdiğimiz değer en üst düzeye taşındı.



Elektrik Tesisat Proje Bilgileri

Projede, 1 adet 1600 kVA kuru tip trafo ve yedek enerji olarak senkron çalışan tüm sistemi yüzde yüz besleyen 1 adet 825 kVA ve 1 adet 550 kVA generatör bulunmaktadır. Otel katlarına ait enerji dağıtımları Busbar sistemi ile sağlanmıştır. Ayrıca, paralel çalışan iki adet 40 kVA kesintisiz güç kaynağı ile zayıf akım sistemleri desteklenmektedir.

Balo salonu, toplantı salonları, restoranlar ve SPA alanlarında ve hotel genelinde, LED armatür kullanılmış olup, profesyonel ses-görüntü sistemleri ile konsept bütünlüğü sağlanmıştır.

Misafirin konforu ve güvenliği açısından , mekanik otomasyon sistemi, IP CCTV sistemi ,IP TV sistemi, yangın algılama sistemi , kartlı geçiş sistemi , data-telefon sistemi, acil anons sistemi ve interkom sistemi gibi zayıf akım sistemlerine ait projelendirme ve uygulamalar yapılmış bulunmaktadır.

Proje Bilgileri yazısı sahibi: Murat AKGÜRLE, ERDE Mühendislik Proje Müdürü



MİMAR VE MÜHENDİS KADINLARIN TÜRKİYE'DEKİ PROJESİ



Kadın...

Türkiye 'de kadın olmak...

Türkiye 'de kadın inşaat mühendisi ve kadın mimar olmak...

Genç cumhuriyetin ilk yıllarında Atatürk'ün cesaretlendirmesiyle inşaat alanında da kadınlar eğitim imkânı buldu ve değerlendirdi. 1933'de ilk Türk kadın inşaat mühendisi Sabiha Gürayman, 1934'de ilk Türk kadın mimar Leman Cevat Tomsu İTÜ'den mezun olup meslek hayatlarına büyük ideallerle atıldılar, aldıkları eğitimin hakkını da verdiler.

85 yıl önce ilk mimar kadın ve ilk inşaat mühendisi kadın ünvanıyla Türk kadınlarına inşaat alanında öncülük eden mühendis Sabiha ve mimar Leman'dan bayrağı her yıl artan sayıyla devralan kadın inşaatçılarımız sorumluluklarının bilinciyle gerek şantiyede gerek ofiste hak ettiği güveni sağlamaktadır. Hem tasarım



hem hesap hem de yapımda defalarca yüreğini ortaya koyarak, yuvayı dişi kuş yapar deyiiminin haklılığını kanıtlarcasına inşaat alanında topuk seslerini duyurmaya devam edecektir. Geçtiğimiz yılın TMMOB odasına kayıtlı verileri, Türkiye'deki mimarların %44'ünün, inşaat mühendislerinin %10'unun, tüm mühendislik birimleri ile mimarların toplamında %22'sinin kadın olduğunu göstermektedir.

Kadının her iş kolunda olduğu gibi inşaat alanında da etkin rol üstlenmesi ayrıcalık mı ayrımcılık mı yaşatır?

Özellikle gayrimenkul sektörünün lokomotifi konut satışlarında her sektörde çalışan kadın oranının artması, karar veren profilinde kadını egemen kılmaya başlamıştır. Evin çalışan annesi kısıtlı kaliteli zamanını ailesine ayırırken evinin ihtiyaçlarını da karşılayarak kendine de keyifli zamanlar geçireceği evinin alım kararında etkin olmak istiyor ve oluyor da.

İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük metropollerde geliştirilen güvenli, hikâyesi olan sitelerin



Kurumsal Pencere



projelerinde kendileri gibi detaycı, titiz, üretmeden planlayan kadın mimarların tasarımından çıkmış yapılarda yaşamak için sordukları tüm soruların cevabının önceden verilmiş olduğunu görüyorlar.

Günümüz Türkiye'sinde inşaat sadece erkek işi değil. Proje müdürleri, genel müdürleri de kadın olan inşaatlarda süreci de planlayan kadın inşaat mühendisleri, kadın mimar proje uygulama ve tasarım uzmanları el ele vererek dayanışma içinde çalışıyorlar. Empatik, çocuk oyun alanlarında güvenliği gözetken, mutfak, banyoda etkin mekân kullanımıyla geniş balkon ve teraslı yaşam alanlarına sahip, yakın eğitim kurumlarını, sağlık yapılarının durumunu irdeleyen, sosyalleşebilecek alanları da projesine dâhil eden planlamalarla ortaya estetik ve fonksiyonel çözümleri bir bütün olarak koyabilmek, kadın inşaatçılar için yaradılışlarına uygun yerlerdir. Nasreddin Hoca'nın kızı gibi, keserin saplı olduğu tavandan gün gelip de düşebileceği ve nelere sebep olabileceğini kadınlara özgü his ve düşünce yapısıyla doğal olarak sorguluyor ve çözümlerini sorun olmadan hazırlıyorlar.

“Tanrı detaydadır ve Tanrı gibi üretkendir, kadının. Kadın bir yaşam büyütürken içinde; onun içindir tüm yediği, içtiği, dinlenişi, direnişi.” Bir kadını bir kadından daha iyi anlayabilir mi



erkek, bir erkeği de bir kadın dünyaya getirmişken... Anlayışlı, düşünceli olmak, empati kurmak, detayları düşünüp iş düzenini şekillendirmek ve aile yaşamını programlamak, tüm duygu kanallarıyla yaptığı işlere odaklanmak, bir annenin çocuklarını yoğurduğu disiplini, kuralları, prensipleri içinde önünde oluşan engelleri bir bir sabırla aşmak, çok yönlü düşünebilmek ve tüm bunları da kadın dayanışmasıyla yapabilmek...

Birleşim Grup, Çekmeköy Nişantepe’de geliştirdiği ve yapımına başladığı konut yatırım projesinin yapım ekibi için kadın çalışanlar adına ayrımcılık oldu belki ama bu konutlarda yaşayacak aileler için bir ayrıcalık olacak.



%75’i mühendis ve mimar kadından oluşan Birleşim Grup Nişantepe konutları yapım ekibinin fikrinden, elinden, gönlünden çıkan proje, 159 şanslı seçkin aileyi mutlu etmek için gün sayıyor.



Funda R. ALHAN
Satın Alma ve Teknik Ofis Müdürü
Birleşim İnşaat San. ve Tic. A.Ş.

Uzman Görüşü

ENDÜSTRİ 4.0'DAN TOPLUM 5.0'A

İnsan Kaynağının İş Gücünden Tasfiyesi



Sanayi ve teknoloji dünyası Almanya'nın lanse ettiği Endüstri 4.0 devrimini konuşurken herkesin içten içe bildiği ama endişe duymakta kararsız kaldığı sorular yanıtız kalıyordu.

Endüstri 4.0'ı yaratan insan kendi iş gücünü tasfiye mi ediyor?
Yapay zeka insanın yerine düşünecek mi? İnsan beyninin evrimsel gelişimi yavaşlayacak mı?
Hangi meslekler yok olacak, hangi meslekler evrilecek?

Aslında sorunların odağında, bu teknolojik dönüşümde insan ve toplumun yeri ne olacak kaygısı vardı.

Yanıt Asya'dan geldi.

Japonya Başbakanı, Hannover'de düzenlenen Cebit 2017 Fuarı'nda Toplum 5.0 kavramını ortaya attı.

Aslında bir felsefeydi. Toplumsal dönüşümün felsefesi.

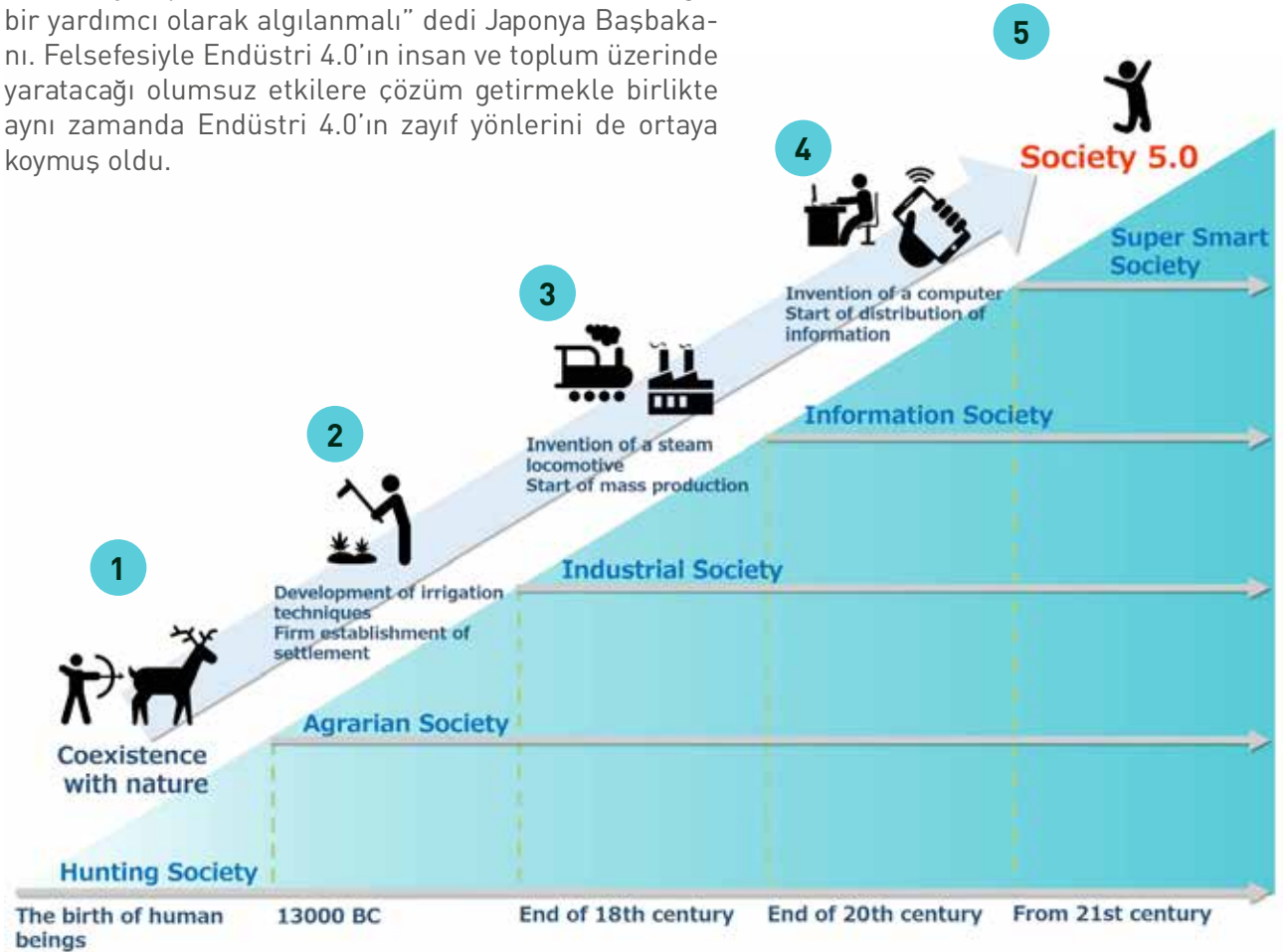
Asya'dan çıkması tesadüf mü bilinmez ama toplumların tarihsel dönüşümünü teknoloji üzerinden modelledi.

Uzman Görüşü

1. doğal yaşamda avcı toplayıcı toplum
 2. sulama teknolojisinin gelişmesiyle tarım toplumu
 3. buhar makinalarının keşfiyle endüstriyel toplum
 4. bilgisayarın keşfiyle bilgi toplumu
- Nihayet 5.si Endüstri 4.0'la dönüşecek süper akıllı toplum.

Yani Toplum 5.0

“Teknoloji toplumlar tarafından bir tehdit olarak değil, bir yardımcı olarak algılanmalı” dedi Japonya Başbakanı. Felsefesiyle Endüstri 4.0'ın insan ve toplum üzerinde yaratacağı olumsuz etkilere çözüm getirmekle birlikte aynı zamanda Endüstri 4.0'ın zayıf yönlerini de ortaya koymuş oldu.





Toplum 5.0 felsefesi özünde nüfus artışı, genç nüfusun yaşlı nüfusu çevirmesi, çevre, enerji, göçler ve gıda yetersizliği gibi sorunlara çözümler bulmayı hedefliyor.

Toplum 5.0 felsefesi hukuk sistemindeki engeller, kalifiye personel eksikliği, sosyal önyargılar, toplumsal direnç ve nesnelerin dijitalleşmesindeki bilimsel boşluklar gibi 5 engeli yıkmaya çalışacak.

Toplumunu hazırlamadan Endüstri 4.0'a geçmenin felsefesi Toplum 5.0.

Belki bu defa dönüşümü öngörüp toplumu hazırlayan bir endüstri devrimi yaşanacak.

Belki de bu defa öngörülmeden girilen ve halen içinde bulunduğumuz bilgi toplumunun olumsuz sonuçları yaşanmayacak.

Bir nebze sanayisizleşme gibi, bilgi akışının hızlandığı ama etkin bilgiye ulaşan insan sayısındaki azalma gibi.

Belki de bu defa endüstriyel değişim, toplumsal sorunlar doğurmayacak.

Endüstri 4.0 için öngörülen ve şekillendirilen 5.0 Toplumunun olumsuz sonuçları da olacak kuşkusuz. Bireyselliğin ortadan kalkması ve bireysel düşünmenin azalması gibi. Bireylerin endüstri çıktılarını tüketebilmesi için "evrensel temel gelir" gibi tabirler kullanılmaya başlandı bile. Endüstriyel sistem bir taraftan bireyi devre dışına alırken bir taraftan bireyselliğini ortadan kaldırmak şartıyla kendine kaynak haline getirecek. Belki de bireysel düşünüp hareket edebilen son nesiliz.

Muhtemel, dünyada kaynak ve paylaşım krizi son noktaya geldi, sistemin sürdürülebilirliği kalmadı.

Anlaşılan o ki bir süre daha senaryolar üzerinden konuşmaya devam edeceğiz.

İnsan kaynağının yarısına ihtiyaç duyulmayan bir dünya nasıl şekillenir bilinmez ama umarım önümüzdeki yıllarda nasıl üreteceğimiz yerine ne üreteceğimiz ön plana çıkar.



Mehmet PAK
Genel Müdür
ERDE Mühendislik A.Ş.

TÜRKİYE SERMAYE PİYASALARINDA UYUŞMAZLIKLARIN ÇÖZÜM YOLLARI

A dli yargıda dava süreçlerinin çok uzun zaman alması ve pahalıya mal olması, hızlı bir şekilde devam etmesi gereken sermaye piyasası işlemlerinin aksamaması bakımından, sermaye piyasalarında meydana gelen uyuşmazlıkların seri biçimde, az masrafla ve işin uzmanları ile çözümü için mahkemelere alternatif uyuşmazlık çözüm metotları geliştirilmesine sebep olmuştur.

Bu metotlar arasında en geniş alana sahip olanlar Tahkim ile Tahkim dışı, arabuluculuk benzeri uyuşmazlık çözüm yöntemleridir. Bunlara ilave olarak başka karma yöntemler de kullanılmaktadır. Bu alternatif uyuşmazlık çözüm metotlarının geliştirilmesi, sermaye piyasalarında yatırım yapan ve yapacak olan yatırımcıların sermaye piyasalarına olan güvenini arttırmakta ve korkmadan bu piyasalarda işlem yapmasında etkili olmaktadır.

Tahkim yoluna başvurulabilmesi için, uyuşmazlığın tarafları arasında, 6100 sayılı Hukuk Muhakemeleri Kanunu'nun 412. Maddesi'nde öngörüldüğü şekilde yazılı olarak yapılmış bir Tahkim Anlaşması olması gerekmektedir. Bu olmadığı takdirde tahkim yolu ile anlaşmazlığın çözümü mümkün değildir. Böyle bir anlaşma varsa, 6362 sayılı SP Kanunu'nun 74/2-g Maddesinde belirtilen görev ve yetki ile vazifelendirilen TSPB' ne tahkim müracaatı yapıldığı takdirde, hakem ataması yapmakta ve sermaye piyasası konusunda uzman hakemler vasıtasıyla uyuşmazlığı sağlıklı ve hızlı bir şekilde çözmektedir. TSPB bizzat hakemlik yapmamakta atadığı hakemler vasıtasıyla bu işi yapmaktadır ancak yargılamaya yönelik tüm usul ve yazı işlerini kendisi yürütmektedir. Tahkim kararları mahkeme kararı niteliğinde olup, tarafları bağlayıcı nihai hüküm özelliği taşımaktadır.



Sermaye piyasalarında meydana gelen uyuşmazlıkların çözme bakımından, tahkim dışı uyuşmazlık çözme yöntemlerinden olmak üzere, borsa işlemlerinden kaynaklanan uyuşmazlıkların Borsa İstanbul bünyesinde çözümü, borsa işlemleri dışındaki hususlardan kaynaklanan uyuşmazlıkların ise TSPB Müşteri Uyuşmazlıkları Hakem Heyeti'nde bir nevi arabuluculuk yöntemleri ile çözümü mümkün olabilmektedir.

Borsa İstanbul'da gerçekleşen borsa işlemleri sırasında, üyelerin kendi aralarında veya üyeler ile müşterileri arasında vuku bulan ve borsa işlemlerinden kaynaklanan uyuşmazlıklar taraflar müracaat ettiği takdirde Borsa İstanbul tarafından çözüme kavuşturulmaktadır. Bu çözüm yolunda taraflar arasında önceden yapılmış bir anlaşmaya ihtiyaç olmadığı gibi, aynen arabuluculukta olduğu gibi taraflar her zaman bu çözüm yolundan vazgeçerek adli yargıya müracaat edebilmektedirler. Tahkim yolunda taraflar sınırlı sebeplerle üst mahkeme nezdinde karara itiraz edebilirken, Borsa uyuşmazlıklarında verilen kararlara karşı, kararın tebliği tarihinden itibaren on gün içinde Sermaye Piyasası Kurulu'na yapılmaktadır. Sermaye Piyasası Kurulu kararları nihai karar özelliği taşımaktadır. Ancak bu kararın tebliğinden itibaren otuz gün içinde mahkemeye başvurulabilmektedir.

Borsa İstanbul'da uyuşmazlıkların çözümünü yönetim kurulu yapmaktadır. Ancak bu işler için genel kurulda gösterilen adaylar arasından yönetim kurulu tarafından seçilen kişilerden oluşturulan uyuşmazlık çözme komitesi, yönetim kuruluna yardımcı olmaktadır.

Yatırımcıların Borsa İstanbul üyesi olan banka ve aracı kurumlarla ilgili şikâyetleri Borsa yönetim kurulu tarafından çözüme kavuşturulmaktadır.

Kamu kurumu niteliğinde olan TSPB üyeleri ve yatırımcılar arasında borsa dışı işlemleri sırasında meydana gelen ve 6362 sayılı Kanun ile çerçevesi çizilen uyuşmazlıklarda TSPB, tarafların yazılı başvurusu olması halinde arabulucu görevi üstlenmekte ve herhangi bir ücret talep etmemektedir. TSPB kararları tarafları bağlayıcı nitelikte olmamakla beraber taraflar açısından adil olan çözümler oluşturmaktadır. Yine de taraflar karardan hoşnut olmazsa adli yargı yoluna gidebilmektedirler.

6362 s. SPK' nun 74/2-g maddesinde yerini bulan TSPB Müşteri Uyuşmazlıkları Hakem Heyetleri, üyelerin müşterileri ile olan borsa işlemleri dışındaki uyuşmazlıklarında uzman kadrosu ile adil, tarafsız, güvenilir, verimli hızlı ve etkin bir şekilde çözümler üretmektedir. Bu uyuşmazlık çözüm yöntemi de tamamen ücretsiz olup, hakem heyeti üyelerine verilen ücretler TSPB bütçesinden karşılanmaktadır. Ancak bu hakem heyetine başvurabilmek için başvurudan önce birlik üyesi kuruluşa müracaat edilmesi mecburiyeti bulunmaktadır. Bu başvuru uyuşmazlık konusu eylem veya işlemin meydana geldiği andan itibaren 5 yıl içinde yapılabilmektedir.

Zamanla yarış halinde olduğumuz günümüzde, adli yargıda uzun zaman alan, masraflı ve yorucu mücadelelere katlanmak yerine, uzman kişilerin görev aldığı kuruluşlara müracaat ederek veya tahkim anlaşmaları yaparak sermaye piyasalarında meydana gelen uyuşmazlıkları kısa sürede, masrafsız ve uzman kişiler hakemliğinde adil bir şekilde çözüme imkânları mevcuttur. Bu yollar kullanıldığı takdirde tatminkâr sonuçlara ulaşılabilir.



Dr. Fikret ÖZKAN
Baş Hukuk Müşaviri
Birleşim Grup

DİJİTAL PARA "BITCOİN" NASIL VERGİLENECEK

Dijital para, sanal para, kripto para, piyasada kabul gören terim "Bitcoin" nasıl vergilenecek?

Hızla gelişen teknoloji çağını yaşıyoruz, her ülkenin kendi para biriminin yanında bir de uluslararası dijital para birimimiz oldu. "Bitcoin".

Görüldüğü gibi yeni dijital oluşumlara hemen uyum sağlıyoruz ve dolayısıyla ekonominin içinde de kendine hemen yer buluyor. Dijitalleşme, mal ve hizmetlerin maliyetini azaltmakta, e-ticaret satışlarının pazar payını artırmakta, depolama ve işçilik maliyetlerinde sağlanan tasarrufun ürün fiyatlarına yansıdığını görüyoruz.

Bu gelişmeler neticesinde para da haliyle dijitalleşti. Dijital para merkez bankaları tarafından basılan madeni ya da kâğıt para değil, elle tutamayacağız, cebinizde ya da cüzdanınızda olmayacak, yastık altında olamayacak, kısaca paranın verdiği sıcaklığı artık hissedemeyeceğiz, para kasalarını da ileride dolap olarak kullanırız artık. Burada dijital ödeme aracı ile dijital parayı birbirine karıştırmamak lazım, Bitcoin öyle hızla yayılmakta ki buna paralel her geçen gün dünyada dijital para hırsızlığı da artmakta. Para; bir ödeme aracıdır. Dijital paraların bir ödeme aracı olarak kabul edilip ekonomide yerini alacak olması ile iktisadi ve ekonomik bazı kanunlarla belirleyici olması gerekiyor. Dijital para Bitcoin tüm dünyada 21 milyon Bitcoin ile sınırlı.





Bu miktar nasıl belirlendi bilemiyoruz ama bunu bir maden olarak düşünün, dünyada madenciler bunun sadece 17 milyonunu çıkarıp tedavüle sunmuş durumda ve bunun piyasa değeri de yaklaşık 300 milyar Dolar. Madenden kasıt, bazı ülkeler Bitcoin gibi sanal paraları altın, gümüş gibi bir emtia olarak kabul etmektedir.

Türkiye’de elektronik para düzenlemesi 2013 yılında yapılmış, bu yetki BDDK’ya verilmiş ancak sanal para hiç akla gelmemiş, bununla ilgili düzenlemelere ait çalışmaların olduğunu duyuyoruz.

Bitcoin dünyada hangi ülkede ne olarak kabul edilip nasıl vergileniyor; Amerika’da, mal varlığı olarak görülüyor kazancı vergiye tabi, Danimarka’da vergiye tabi değil, Almanya’da özel para olarak kabul ediliyormuş ve diğer özel paralara uygulanan vergileme usulü uygulanıyor, Japonya’da emtia olarak kabul edilmiş haliyle vergiye tabi, İngiltere’de yabancı döviz olarak tanımlanmış ve diğer yabancı dövizlere uygulanan vergilemeye tabi tutulmuş. Türkiye’de bununla ilgili çalışmaların olduğunu görüyoruz ama henüz net bir bilgi yok. Tüzel kişiliğe haiz şirketlerde Bitcoin’i mal veya para olarak nasıl kabul ederseniz edin, bu gibi edilen kazançlar vergiye tabi olduğundan bir sorunun olmadığı görünüyor.

Ancak gerçek kişilerin Bitcoin’den elde ettikleri kazançların vergilendirilmesi konusunda belirsizlik var. Bitcoin’in mal veya menkul kıymet olduğu kabul edilirse değer artış kazancı oluşacağından vergiye tabi olacaktır, para olduğu kabul edilirse diğer para birimleri gibi değer artış kazançları vergiye tabi değil.

Türkiye’de Bitcoin’in menkul kıymet mi, emtia mı, para mı olarak tanımlanmasına ihtiyaç var, vergilendirme de mutlaka bu tanımlamaya göre belirlenecektir.



Fahri KÖSE
S.M.Mali Müşavir
Birleşim Grup Mali Müşaviri
www.fahrikose.com

Röportaj

ÇOK İYİ BİR GURME VE GEZİ YAZARI

MEHMET YAŞIN

Röportaj: Serkan Ocak

HERKES KENDİ LEZZET DURAĞINI KEŞFETMELİ BEN GURME DEĞİLİM, İŞKEMBE SEVER BİR ADAMIM

Mehmet Yaşin'i eskiden yazılarından tanıyordum. Son dört yıldır da neredeyse her hafta görüşüyorum. Benim için sadece iyi bir gurme değil, çok da iyi bir gezi yazarı. Ders verdiğim iletişim fakültesinde yazılarını örnek gösterdiğim bir gazeteci. Yalın bir Türkçesi var. Kısa cümlelerle anlatacağını uzatmadan en iyi biçimde ifade eder. Elbette yemekten de çok iyi anlayan Türkiye'deki nadir isimlerden.

Yaşin, artık emekli oldu. 47 yıllık gazetecilik hayatına nokta koydu. Yıllardır çalıştığı Hürriyet Gazetesi'nden 'resmi' olarak ayrıldı. Ancak yazılarına, televizyon programlarına devam edecek. Yaşin'le Birleşim Dergi için Bebek'te bir araya geldik. Hem emeklilik planlarından hem de Türkiye'deki yemek kültüründen konuştuk.



Gurmelik nasıl başladı? Aileden mi geliyor?

Ben memur çocuğuydum. Gurme olabilmek için evinin mutfağının sağlam olması gerekiyor, malzemenin bol girmesi lazım. Evde uşak olması lazım... Bizde zavallı annem aşçıydı. Yaratıcı bir mutfak vardı, bütün fakir evlerde olduğu gibi. Annem evdeki malzemelerle bir şeyler yaratmaya çalışırdı. Orijinal yemekler, mesela onun bir '**şaştım aşı**' vardı. Bir gün önceden kalmış kuru ekmeklerle yapardı. Üstüne kıyması, soğanı az, domatesi bol su dökerdi. O ekmekleri yağda çevirirdi. Üstüne soğanı domatesi ve sarımsaklı yoğurt dökerdi. Ona '**ne yapacağımı şaşırdım**' anlamında '**şaştım aşı**' derdi. Yememe lüksü de yoktu. Bu bana basit malzemelerden nasıl yemek yapılacağını öğretti ki esas ustalık budur. Yoksa ıstakozdan, havyardan yağda kızartsan güzel bir şeyler çıkar. Hatta çiğ ver yine güzel olur. Bir de bundan her türlü yemeğin tadına bakmayı öğrendim.

Yemeğe ilginiz ne zaman başladı?

Genç yaşlarda, Atlas Dergisi'ni yaptığım zamanlarda, 25 yıl önce başladı. O zamanlar böyle çok gezen muhabir yoktu. Ben de üşengeç değildim, durmadan geziyordum. Ve gördüm ki bir ülkeyi keşfetmenin yolu o ülkenin mutfağından geçiyor. Ve o mutfakların gerçek yemekleri de ara sokaklarda. Ben de ara sokaklara daldım. Gerçek halka dilini bilmesem de sorular sordum. Ara sokaklarda yemek yedikçe yemeği keşfetmenin daha keyifli olduğunu fark ettim. Bu sefer de yemeğin peşine düştüm ve gördüm ki Türkiye mutfağı dünyanın en zengin mutfaklarından. Çünkü bizde aynı malzeme ile iki ayrı sokakta iki ayrı yemek yapılıyor. Bunu öğrenebilmek için bir sürü yemeği bilen dost edindim. Sonra kendime kütüphaneye yapmaya karar verdim. Malzemeleri öğrendim. Dünyanın her tarafından çıkmış tarifleri topladım ve okudum. Hâlâ da okuyorum. 6.000 kitaptan oluşan



Teoman Hünel ve Mehmet Yaşın

bir kütüphanem var. Bunun 2.000'i yemek üzerine. Aşçı olacak gençlere de yemeğin tarihini okumadan beceremeyeceklerini söylüyorum. Yemek yapmak öyle kolay bir şey değil. Bana 'gurme' diyorlar. Ben gurme değilim. Gurmelik çok zor bir iş... Ben işkembe sever yani işkembesini seven adamım. Midemin dostuyum yani.

Gurme kimlere deniyor o zaman?

Bir kere gurmenin çok şey bilmesi lazım. Yemek pişirme tekniklerini, malzemeleri ve malzemeler arası ilişkiyi bilmesi lazım. Menü yapmasını, mutfağı, araç gereçleri bilmesi lazım.

Türkiye'de gurme var mı?

Rahmetli Tuğrul Şavkay vardı. Zaten yeme kültürünü de yazıya ilk döken odur. Tabii ki Refik Halid Karaylar ve daha önceleri var ama yakın tarihte Tuğrul Şavkay var. Biz de ondan öğrendik. Onun tedrisatında eğitildik.

Peki siz yemek yapıyor musunuz?

Yemek yapıyorum ama profesyonel aşçı değilim. Keyfim için yapıyorum daha çok. Mesela benim eşim (Ülkü) çok iyi yemek yapar. İşi ev kadınlığı olmamasına rağmen... Onun bilgisi karşısında ezilmemek için ben mutfağa girmiyorum. Uzaktan ukalalık ediyorum. Ben de ona yardımcı olmak için, Anadolu'yu gezerken ilginç reçeteleri not ediyorum. O reçetelerden kafamıza uyan olursa karımla mutfağa girip reçeteleri yapmaya, ölçülendirmeye çalışıyoruz.

İNSANLAR YEMEĞE DEĞİL GÖRÜNMEYE GİDİYOR

Türkiye'de neden Michelin Yıldızı restoran yok?

'Michelin Yıldızı restoran olsun' dediğinde bir restoran Michelin Yıldızlı olmaz. Öyle kolay değil. Çünkü bunun kuralları var. Bu kurallardan biri 'The Michelin Guide'ın Türkiye'de basılması. Guide'ı burada oluşturabilmek için bir müfettişler ordusuna sahip olmak gerekiyor.

Kaç kişi mesela?

Ülkeden ülkeye değişiyor ama 100-150 civarında bağımsız, gizli müfettiş olmalı. Ama bu masraflı bir iş olduğu için kimse müfettiş ordusunu oluşturamıyor. Müfettiş ordusu oluşturulmadığı için de 'The Michelin Guide', Türkiye'yi değerlendirme altına alamıyor. Michelin Guide'da iki değerlendirme var. Bir yıldızlı lokantalar, bir de önerilen lokantalar. Önerilen lokantalar da şu anlama geliyor: 'Biz burayı teftiş ettik, size de öneriyoruz'. Yani Türkiye'de Michelin Yıldızı restoran olmaması sebebi bizde kaliteli restoran yok diye değil.

Türkiye'de hazırlanan 'İncili Gastronomi Rehberi' Onur Kurulu-Yönetim ve Denetleme Kurulu' unda siz de vardınız değil mi?

Şu anda varım ama daha ne kadar olurum bilmiyorum. İncili Gastronomi Rehberi, Türk insanına hiz-

met etmek amacıyla çıktı. Michelin Yıldızı ile aynı sistemi kullanıyor. İncili Gastronomi Rehberi'nin de gizli müfettişleri var. Tanınmış insanlar müfettiş olamıyor. Biz 'Onur Kurulu Üyeleri' denilen, o müfettişlerin önerdiği lokantaların doğru olup olmadığı kontrol ediyoruz.

Kaç kişi var?

50-60 tane müfettiş bulunuyor.

Peki şu an çalışıyor mu bu müfettişler?

Evet, şu anda bu bölgelerde çalışıyorlar. Bu tür şeyler yararlı çalışmalar. İnsanın hayatını kolaylaştıran çalışmalar. Ama bana sorarsanız ben insanın böyle yerleri kendisinin keşfetmesinden yanayım. Çünkü keşfetmek daha heyecanlı, daha bir emek isteyen, keşfettiğiniz zaman daha keyif alacağınız bir eylem. Yoksa lezzet sübjektif bir şeydir. Sizin çok sevdiğinizi ben sevmeyebilirim, aynı şekilde benim sevdiğimi de siz sevmeyebilirsiniz. Yani bu önerileri siz yüzde yüz beğeneceksiniz diye bir kural yok.

İYİ PIŞMEMİŞ ETTE VİRÜS VAR

Türk halkının etle nasıl bir kültürü var?

Türk halkının etle sevişme kültürü farklı. Biz parça et, pişmemiş et sevmeyiz. Kanlı diye eti geri gönde-



ririz. Bu bizim geleneğimizde var. Biz neyi severiz? Kıymayı severiz, kıymadan yapılmış kebabları, döneri, tandırı severiz. Onun için ete yatırım yapacağın zaman, işte yazıyorsun, 21 gün eksi 4 derecede dinlendirilmiş... filan diyorsun ama bunu Türk halkı sevmiyor ve yemiyor. Doğrusu o, ben de sevmiyorum. Çünkü iyi pişmeyen ette bir sürü virüs var.

Yani etin pişip pişmemesi damak tadı ile alakalı...

Tabii ki damak tadı ile alakalı. Ve sen çok pişmiş seviyorsan kimi zaman garson ve aşçı seni aşağılıyor. "Sen yemekten anlamıyorsun, et bu kadar pişer mi?" gibi şeyler deniyor. Ben Türk kültüründe yetiştim, bırak da istediğim gibi et yiyeyim.

Siz nasıl et seviyorsunuz?

Ben orta pişmiş et seviyorum.

İstanbul'da iyi restoranlara örnek verebilir misiniz?

Öncelikle Mikla, Neolokal, Şans Restoran, Yeni Lokanta, Nicole Restaurant, Beyti Bey.

Sizin en beğendiğiniz hangisi?

Beyti Bey. Çünkü çocukluğumdan beri Beyti Bey'den büyük keyif alıyorum. Bence Türkiye'deki en iyi döneri ve Beyti Kebabı'nı Beyti Bey yapıyor. Beyti Bey ete âşık bir adam.

Lokantaları keşfetmekten bahsetmişsiniz. İstanbul'da hiç keşfettiğiniz, önerdiğiniz bir restoran var mıdır?

Mesela Başakşehir'de sırik kebabcısı var. Bu kebab Çorum'un Kargı Kasabası'nın kebabıdır. Başakşehir'deki lokantada Çorum'da yediğimden daha lezzetli sırik kebabı yedim. Geçen de Reşitpaşa'daydım. Mittag adında bir restoran var genç kuşağın açtığı bir yer. Almanca'da mittag 'öğle' demek. Nefis bir fıstıklı humus ve içliköfte yapmıştı. Kendi yorumlamış bu yemekleri. Harikaydı. Zaten her semtten böyle restoranları çekiyorum. Bir de Yenibosna'da bulunan Uzunköprülü Köfteci Hüsmen Ağa var.

AYVALIK SAN SEBASTİAN'DAN ZENGİN

Yemek dışında ne yaparsınız? Hobileriniz var mı?

Ben balık tutmayı çok severim. Çünkü beynimi dinlendiriyorum. Balık tutarken bütün aklım, fikrim olmanın ucundaki iğnelere takılıyor. Başka hiçbir şey düşünmüyorum.

Nerede tutarsınız balığı?

Ben Boğaz çocuğuyum. Evim de Süreyyapaşa Pla-



Mehmet Yaşın, Refika Birgül, Arda Türkmen

ji'nda. Bir zamanlar tam denizin kıyısındaymış. Eskiden bahçe duvarından denize atlanırmış ama şimdi deniz bir kilometre öteye çekildi. Bu yüzden denizi göremiyorum. Sonra kayıkhanem var. Bir dönümlük de bahçem var. Kendimi bir ormanda, yazlıkta yaşamış gibi hissediyorum.

Yemek konusunda zengin bir ülke miyiz? Gerçekten denildiği gibi Osmanlı'dan gelen inanılmaz bir zenginliğimiz var mı?

Zenginliğimiz evet var. Mesela Ayvalık'taki meyhanelerin vitrinlerine bak, San Sebastian'dan daha zengindir. Orada sadece ekmeğe karidesleri koyuyorlar. Ama Ayvalık'ta çeşit çeşit meze var. Bunları ekmeğin üzerine koyduğun zaman da San Sebastian oluyorsun. Tabağa koyunca da Ayvalık'taki meyhane oluyorsun.

Yani Ayvalık'taki meyhanelerin San Sebastian'dan daha zengin menüsü var?

Öyle tabii. Vedat Milor kızacak ama doğrusu bu. Hangi meyhaneye giderseniz gidin, sorun kaç çeşit meze var diye söylerler. 30-40 çeşitten aşağı meze yapan yoktur. Bir de San Sebastian'da tezgâhın üzerine konan yemeklere bakın. Yani burada mezecinin hayal gücüne bağlı... "Nasıl yapıyorsun?" diye soruyorlar "Valla abi akşam düşünüp sabah yapıyoruz." diyor-

lar. Biz yemek konusunda gerçekten zenginiz ama bizde başka bir şeyler eksik. Bizde yeme kültürü yok. Maalesef bizde şu var; hani İtalyan filmlerinde herkes sofrada mutludur, gülüyordur. Biz de onlara özeniriz ama bizde öyle olmaz. Çünkü biz yemeğe oturduğumuz zaman dinimiz icabı yemekte konuşmak yasak. Ama konuşulmayan yemeğin tadı olmaz. Bütün iş, yemeği bitireceksin kalkıp gideceksin. Mesela Anadolu'da akşam yemeğini dışarıda yeme kültürü hâlâ yok. "Evinde yemek mi pişmiyor?" diye ayıplarlar dışarıda yiyeni. Akşam yemeği olmadığı için de lokantalar sadece öğle yemeği ile yetiniyorlar. Böylece de sadece esnaf lokantası kalıyor.

Değişiyor mu bu peki. Sanki değişmeye başladı yavaş yavaş yoksa bana mı öyle geliyor?

Şöyle oldu: Biraz da kendime yontacağım ama Atlas Dergisi, benim Anadolu yazılarım, CNN Türk'deki programlarım gastronomik turizmi biraz canlandırdı. Günümüzde insanlar gastronomi turuna çıkmak istiyorlar. Bunu da şundan anlıyorum; bir sürü turizm şirketi bana gastronomi rehberliği teklif ediyor.

HAYAT NASIL AKIYORSA GİDECEKSİN

Hürriyet'ten ayrılıyorsunuz artık. Bundan sonra planınız nedir?

Ayrılıyorum ama fiziksel olarak ayrılıyorum. Gazeteciğe başlayalı 47 yıl oldu, ilk defa emekli oluyorum.





Vedat Milor ve Mehmet Yaşin

Benim Marmaris Turunç'da mütevazı bir evim var. Buradan sıkıldığım zaman oraya gidiyorum. 10 gün çok güzel geliyor, kitaplar okuyorum, yürüyüş yapıyorum, sessiz soluksuz. 10 gün sonra sıkılmaya başlayıp İstanbul'un kargaşasını özlüyorum.

Ama İstanbul'un da bağımlılığı var değil mi?

Tabii ki İstanbul başka bir yer. İstanbul dünyanın en bağımlılık yapan şehri... Bir de İstanbul benim gözümde herkesin haritasındaki İstanbul değil. Benim İstanbul haritam başka. Onun için daha mutlu ediyor. Yani ben kendime göre İstanbul haritası çizdim.

Nasıl bir harita bu bahsettiğiniz?

Sevdiğim semtleri içine alan bir harita çizdim. Boğaz, biraz karşı taraf, Beşiktaş, Sultanahmet tarafları. Diğer semtler beni o kadar ilgilendirmiyor. Oralarda mutlu olmadığım için bana hiçbir şey ifade etmiyorlar. Hiçbir anım yok ve hiçbir anımın olmadığı semtlerle de benim bir işim olamaz.

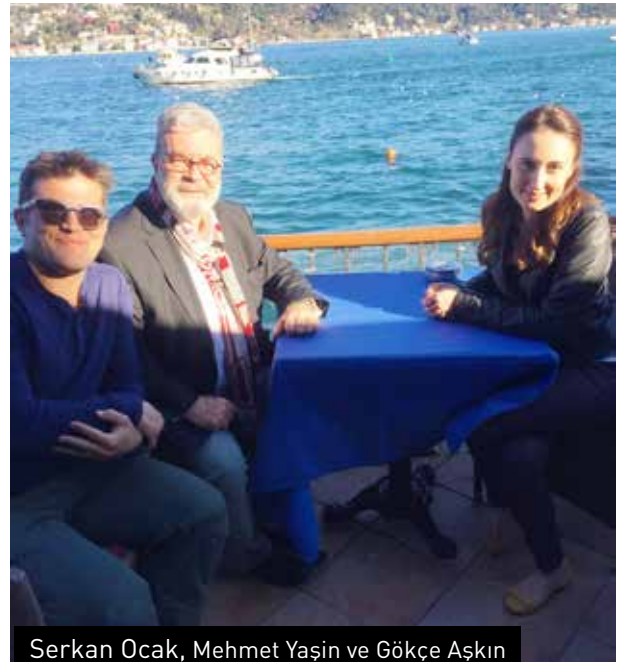
"Burayı terk edeceğim" gibi bir şey yok o zaman?

Bir defa insan hayalleri ile, onları gerçekleştirmeden ölüyor. Ben 50 yaşında işi bırakacağım diye işe başladım.

Kaç yaşınızdasınız?

68 yaşındayım. Hâlâ da bırakacağım. (Gülüyor.)

68'de bırakmaya resmi teşebbüsüm oldu. Yani 18 yıl, bir emeklilik dönemi kadar ertelemişim. Onun için bir şeylere karar vermemek lazım. Hayat nasıl akıyorsa, su yolunu nasıl buluyorsa gideceksin. Zorlamayacaksın...



Serkan Ocak, Mehmet Yaşin ve Gökçe Aşkın

FOTOĞRAFA BAŞLANGIÇ REHBERİ

Giriş Seviyesi Ekipman Seçimi

Fotoğrafçılığa meraklı olup, ilk kez fotoğraf makinesi alacakların veya kompakt makineden DSLR'ye geçiş yapacakların kafasını karıştıran sorudur "hangi makineyi almalıyım" sorusu.

DSLR giriş seviyesi bile kendi içinde birçok modele ve birçok farklı özelliği sahip.

Makine seçerken bütçeye göre model belirlemeliyiz.

İlk dikkat etmeniz gereken şey bütçenizi zorlamayacak fakat mevcut bütçeyle alınabilecek en iyi özelliklerdeki makineyi seçmek olmalı.

Başlangıç seviyesi DSLR makine seçerken dikkat etmeniz gereken özelliklerin başında ISO aralığı, enstantane hızı, çekim kare sayısı, batarya ömrü gibi özellikler gelmektedir.

Giriş seviyesi bir DSLR makinede

- 100 ile 12800 ISO aralığı
- 30s ile 1/4000 enstantane aralığı
- 3fps ve üstü çekim sayısı
- 9 ve üstü netlik noktası

gibi temel özellikler bulunması yeterlidir.

Giriş seviyesi makinelerin en son modelini almak yerine bir veya iki önceki modelini alıp aradaki fiyat farkını lens, tripod ve kumanda gibi diğer aksesuarlara haralayabilirsiniz.

Makinemizi seçtik, şimdi sıra görüntü kalitemizi etkileyen lensimizin seçiminde.

Makineler genelde hem uygun fiyatı ile hem de kolay taşınabilirliği ile KİT dediğimiz standart 18-55, 18-105, 18-135 gibi lenslerle set halinde satılmaktadır.

- **Başlangıç seviyesi lens tavsiyeler**
Canon 18-135, Nikon 18-105, Sigma 18-250, Tamron 18-200
- **Ultra geniş açılı lensler**
Canon 10-18, Sigma 10-20, Tamron 10-24, Tokina 11-16
- **Portre lensleri**
Canon 50mm 1.8 STM, Nikon 50mm 1.8D, Canon 85mm, Nikon 85mm
- **Tele Zoom lensler**
Canon 55-250, Canon 70-300, Nikon 55-200, Nikon 70-300
- **Makro lensler**
Canon 60mm, Canon 100mm, Nikon 105mm, Nikon 60mm



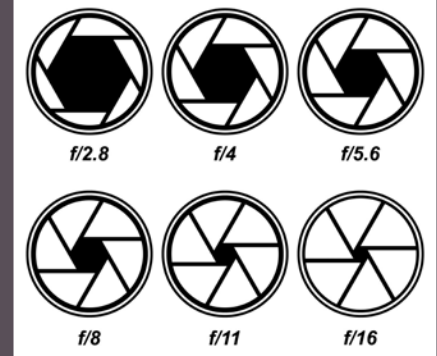
Diyafram - Enstantane - ISO

Fotoğrafçılığın temeli diyafram, enstantane ve ISO. Bu üçlünün kullanımını iyi öğrenmek iyi fotoğraflar elde etmenin temelini oluşturur.

Diyafram Nedir?

Diyafram fotoğrafın çekildiği anda lensdeki açıklıktır. Diyafram değeri "f" ile gösterilir ve diyafram açıklık değerlerine "f-stop" denir.

- Portre fotoğraflarda genellikle arka planı flu yapmak istendiğinden açık diyafram kullanmak gerekir.
- Makro fotoğraflarda konuyu ön plana çıkarmak için açık diyafram tercih edilir.
- Manzara fotoğraflarında genellikle her yerin net olması istenir, bunu da kısık diyafram kullanarak elde edebilirsiniz.



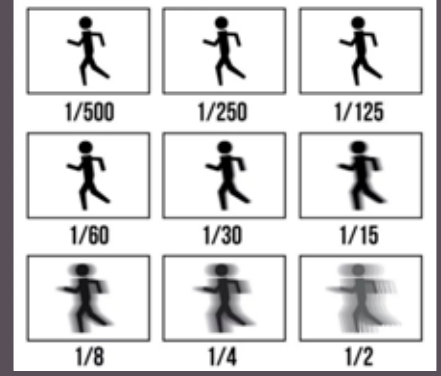
Kadraj

Enstantane Nedir?

Basit anlamda enstantane, sensörün veya filmin ışık alma süresidir. Enstantane hızına, pozlama süresi de denilmektedir.

Enstantane hızı saniye bazında ölçülür. Örneğin; 1/8000, 1/500, 1/8 veya 1 saniye değerlerinde olabilir. Burada 1/8000 saniyenin sekiz binde biri anlamındadır.

Enstantane hızı fotoğrafta sadece ışığı kontrol etmemizi değil, hareketi de kontrol etmemizi sağlar. Enstantane süremiz uzunsa hareket eden bir görüntüyü yakaladığımız zaman net olmayan flu bir fotoğraf elde ederiz ama tam tersi olduğunda, yani hızlı bir enstantane kullandığımızda görüntüyü o an hangi hareketinde yakalarsak, o fotoğrafta sabit kalacak.

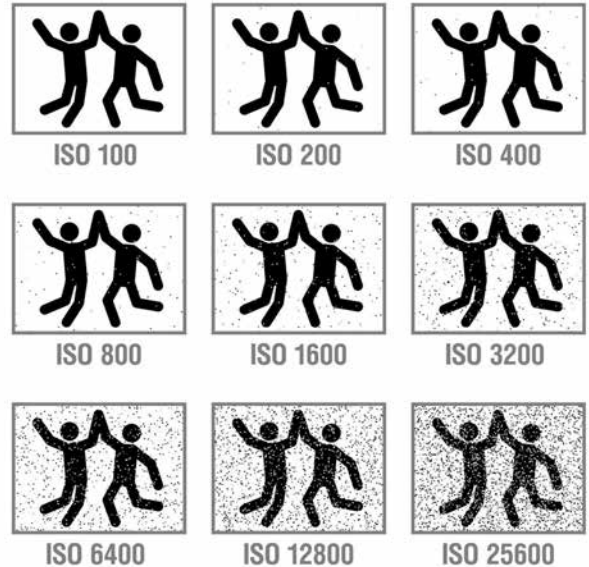


ISO Nedir?

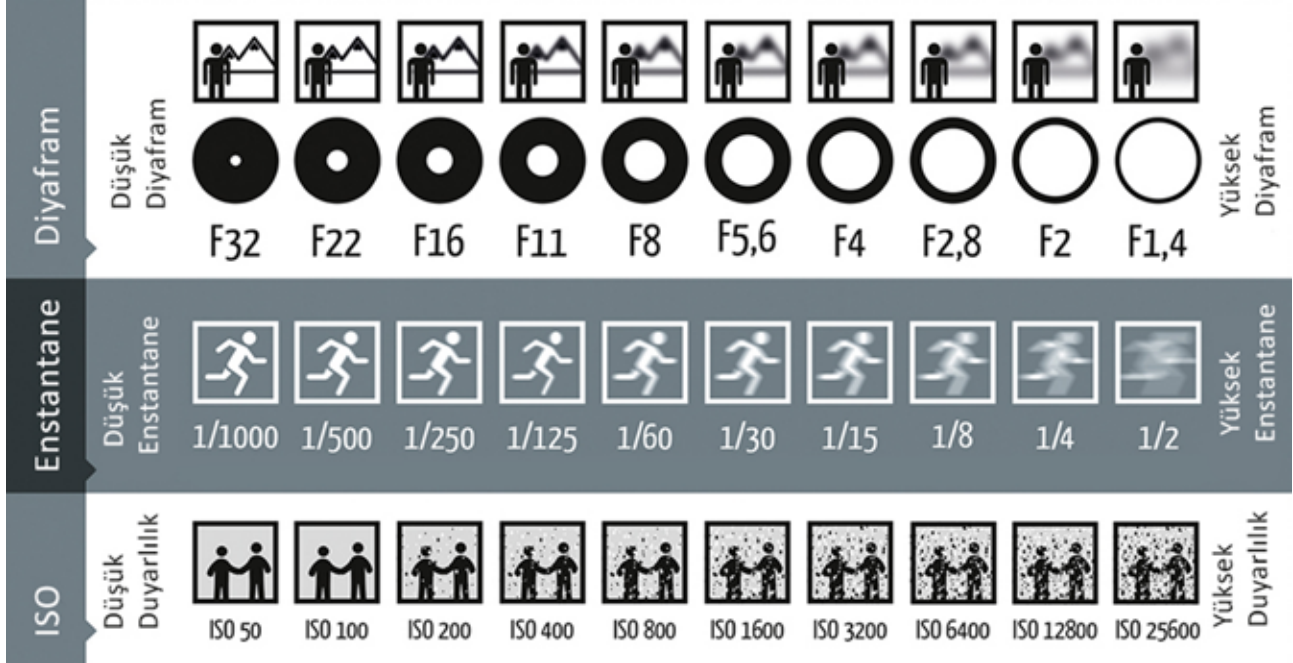
ISO ise dijital makinalarımızda bulunan sensörlerin, ışığa olan duyarlılık derecesi olarak adlandırılır.

ISO bize yetersiz ışık ortamlarında diyafram ve enstantaneyi destekleyerek fotoğraf çekebilme olanağı sağlar. ISO değeri yükseldikçe fotoğraflarda noise (gürültü) de artmaktadır. Bu nedenle ISO değerini yeterli ışık ortamlarında en düşük seviyede kullanmalıyız.

Noise Türkçeye gürültü olarak çevrilen bir terimdir. Fotoğrafta istenmeyen noktalanmalara denir. Fotoğraflarınızın temiz ve keskin olması için gürültü olmamasına dikkat etmelisiniz. Bu da ancak ISO değerinizin mümkün olduğu kadar küçük olmasıyla elde edilebilir.



Aşağıdaki fotoğrafta 3 temel ayarın etkileri net bir şekilde görünüyor, hangi ayarlar fotoğrafa nasıl etki eder bunu bu fotoğraftan net bir şekilde görebilirsiniz.



Doğru Pozlama Nedir?

Pozlamanın temel unsurları olan diyafram, enstantane ve ISO değerlerinin doğru kullanılıp, fotoğrafta ışığın olması gerektiği kadar alınması anlamına gelmektedir.

- Fotoğrafın olması gerekenden fazla ışık almasına aşırı pozlanmış fotoğraf denir.
- Fotoğrafın olması gerekenden az ışık almasına ise az pozlanmış fotoğraf denir.

Az pozlanmış bir fotoğraf karanlık olurken, fazla pozlanmış bir fotoğraf ise daha fazla ışık aldığından aydınlıktır.



Özgür MEREY
Teknik Ressam
Birleşim Mühendislik

GUIDE MICHELIN

Offert
gracieusement
aux
Chauffeurs



ÉDITION 1900

DÜNYANIN EN PRESTİJLİ YILDIZI: MICHELIN

Bir yıldız düşünün ki, dünyanın tüm şefleri peşinde. Bir nevi Yıldız Savaşları, ama bu kez taraflar gastronomi dünyasında. Yıldıza sahip olan şefler korumak için ellerinden geleni yaparken, bir tekini kaybettiği için intihar eden bile mevcut.

Öncelikle nedir bu Michelin Yıldızı?

Michelin yıldızının hikayesi 1900'lü yıllara dayanıyor. Michelin Lastikleri'nin sahibi Andre Michelin ile kardeşi Edouard müşterilerine fayda sağlamak için bir yol haritası ve rehber (Kırmızı Kitap) hazırlar. Bu rehberin amacı, başta Michelin'in müşterileri olmak üzere, yolculara ve şöforlere konak-

layabilecekleri, yemek yiyebilecekleri, araçlarını tamir ettirebilecekleri ve benzin alabilecekleri lokasyonlar sunmaktır.

Aslında yaptıkları, akıllı bir pazarlama stratejisiyle insanları karayolu seyahatine özendirip, Michelin lastiklerinin satışını arttırmaktır.



Restoranlarda denetleme nasıl olur?

Kimlikleri kimse tarafından bilinmeyen Michelin lezzet müfettişleri, aday restoranları gizlice ziyaret eder ve değerlendirmelerini yaparlar. Değerlendirme yapan müfettişler için gizlilik esastır. Eğer kimliklerini bir şekilde açıklarlarsa firmayla ilişkileri kesilir. Bir restoran birden fazla müfettiş tarafından değerlendirildikten sonra puanlanır.

Verilen yıldızlar 1 yıl süreyle geçerlidir. Bu süre içinde, müfettişler yaptıkları denetimlerle verdikleri yıldızları arttırabildikleri gibi, azaltabilirler de.

Bir Mola Ver...

Michelin rehberi Kırmızı Kitap'ta, restoranlar için puanlama üç aşamadan oluşur:

Tek yıldız: *

(Une très bonne table dans sa catégorie) Kendi kategorisinde çok iyi bir mutfak,

İki yıldız: **

(Table excellente, mérite un detour) Tekrar ziyaret etmeye değer mükemmel bir mutfak,

Üç yıldız: ***

(Une des meilleures tables, vaut le voyage) Seyahate değer kadar olağanüstü bir mutfak demektir.

Peki, Michelin Yıldızı'na sahip olmak isteyen restoran ne yapmalı?

Michelin Yıldızı'na sahip olmak için belirlenen standartlar 82 yıldan bu yana değişmemiş:

- Malzeme kalitesi,
- Hazırlama ve pişirme konusundaki ustalık ve yaratıcılık,
- Ödeme karşılığının alınması,
- Kalite standartlarındaki istikrar.



Değerlendirme yapılırken, sadece bu standartlara sahip olmak yeterli değil tabii ki.

İçeceklerden tabakların sunumuna, servis kalitesinden çalışan sayısına, restoranın butik ve yenilikçi olmasından, şefin restoran sahibi olmasına ve yine şefin Michelin Yıldızlı restoranlarda çalışma geçmişinin olmasına kadar belirli kriterler önem taşıyor. Ancak, yıldızı almakla da bitmiyor. Yıldız arttıkça, denetlenmesi gereken kriterler de artıyor.

Her gün taze çiçek bulundurma, belli sayıda ve kalitede şarap ya da taze ürün stoğuna sahip olmak, kaliteli dekorasyon olmazsa olmazlardan. Bu da ciddi bir maliyet demek oluyor.

Kısacası yıldızı almak da, korumak da ayrı sorumluluk istiyor. Michelin'in Kırmızı Kitabı'nda yer alan her restoran yıldız alacak diye bir kural yok tabii. Kitapta yer alan ama yıldızı olmayan restoranlar da var. Bunlar da "makul fiyata mükemmel mutfak" anlamına gelen "Bib Gourmand" kategorisinde yer alıyor. Salaş pideciler, kebabçılar, çorbacılar bu kategoride yer alabiliyor.

Yeri gelmişken, Michelin Yıldızı dense de, bu yıldızların çiçek şeklinde olduğunu hatırlatmakta fayda var.

Türkiye'de Michelin yıldızlı restoran neden yok?

Michelin'in Türkiye'ye gelmesi için öncelikle kitabında yer alacak çok sayıda restoran bulunması gerekiyor. Michelin Yıldızı iyi yemek, istikrar ve sürdürülebilir kalite demek. Ülkemizde, her ne kadar gastronomi yakın dönemde çok yol katetmiş olsa da, bu sektörü besleyen tarım, hayvancılık, aşçılık okulları, kaliteli tedarikçi gibi alanlarda hâlâ geride olmamız sürdürülebilirlik konusunda bir soru işareti doğuruyor. Henüz Michelin Yıldızlı bir restoranımız olmaması, güzel gelişmeler olmadığı anlamına gelmiyor. Anadolu mutfağını vizyoner bir yaklaşımla yorumlayan ünlü Şef Mehmet Gürs'ün sahibi olduğu Mikla, 2015'te "Dünya'nın En İyi 100 Restoranı" arasına girdi.



Mikla Restoran

Bu yıldız yavaş yavaş sönüyor mu yoksa?

Michelin hâlâ geçerliliğini koruyor ama eldeki tek kaynak değil. Teknolojinin gelişmesi ve sosyal medyanın da işin içinde olmasıyla dengeler biraz değişti. Michelin müfettişlerinin bir yıl süresince rehber çıkarmasını beklemektense, Instagram'da tanınmış bir yemek yazarının paylaşımlarını okumak daha cazip gelebiliyor. Bu durum da, Michelin artık biraz fazla Fransız mı kalıyor sorusunu akla getiriyor.



İnci ORFANLI EROL

Heykel Pasta Tasarımcısı
Instagram: inciormanlierol
Instagram: sekersizdetatli
email: inciormanlierol@gmail.com

MUTLU OLMAK İÇİN

Mutlu hissetmek hemen hepimizin beklentilerinden biri. Hemen herkesin yolu başka olsa da ben bu yazıda daha mutlu bir yaşam ve uzun vadeli bir iyilik halini yakalamak için bazı genel öneriler üzerinde durmaya çalıştım.

MUTLU OLMAYA ÇALIŞMAYIN

"Mutluluk varacağımız bir istasyon değil, bir yolculuk biçimidir." Charles de Montesquieu

Yazının başlığıyla çelişkili gibi görünse de "Mutlu olmam gerek" düşüncesi bir zorlanma haline gelirse beklenenin tam tersi şekilde strese yol açabilir. Bunun yerine faaliyetin kendisine veya yaptığınız işe odaklanıp mutluluğu bir hedef olarak belirlemeyip sürece odaklanmak, mutlu hissetme sonucunu kendiliğinden getirir.



İNSANLARLA BAĞ KURUN

Yalnızlık birçok ruhsal rahatsızlıkla bağlantılı olabilen bir olgu; insanlarla zaman geçirmeye çalışın. Yalnız kaldıkça mutsuzluk artar ve mutsuzluk arttıkça da diğerlerinden daha uzak oluruz. Bu kısır döngü ise depresyona yol açabilir. Arkadaşlarınızla bir kahve içmeye çıkabilir veya bir derneğin faaliyetlerine katılarak yeni insanlarla tanışmak ve sorumluluk almayı deneyebilirsiniz.



EŞİNİZİ / PARTNERİNİZİ "KURTARICINIZ" GİBİ GÖRMEYİN

İlişkiyi sizi "mutlu etmesi gereken" bir bağımlılık süreci olarak yorumlamaktansa keyif aldığınız, öğrendiğiniz, beraber gülebildiğiniz bir süreç olarak deneyimlemeye çalışın. O kişinin yanında genellikle an' da kalıyorsanız mutluluk zaten uzun vadede kendiliğinden gelecektir.

YAŞAMINIZA ANLAM KATAÇAK ETKİNLİKLERE KATILIN

Spor, resim, meditasyon, yoga, fotoğrafçılık, bahçe işleri, satranç, tiyatro, dans vb anlam bulabileceğiniz ve keyif alabileceğiniz hobiler edinin ve hobinize düzenli olarak zaman ayırmaya çalışın. Araştırmalar, fiziksel aktivitenin iyi hissettirdiğini ortaya koyuyor.



Beklentilerinizi Gözden Geçirin

Tolstoy, "Saadeti ihtiraslarda değil kendi kalbinizde arayın" diyor ve saadetin kaynağının dışımızda değil içimizde olduğunu ekliyor. Kendinize veya başkalarına dair inançlarınız mutsuzluğa yol açıyor olabilir. "Çok çalışıp en başarılı olmak zorundayım.", "O arabaya sahip olmalıyım" veya "Daha fazlasını yapmalıyım." gibi kendinize ve diğer insanlara dair katı düşünceleri esnetmeye çalışmak, daha gerçekçi bir bakış açısına ve stresin azalmasına yardımcı olabilir.



Yaşam

İŞİ PARÇALARA BÖLÜN

Yapmanız gerekenleri planlayın ve küçük parçalara bölün. Görebileceğiniz bir yere planınızı asabilir veya telefonunuzdan gözden geçirebilirsiniz. Bu sayede hem süreci gözlemiş olur hem de biten her adımdan sonra motive olup iyi hissedebilirsiniz.



TÜM DUYGULARI KABULLENİN

"Mutluluk bile haddini aşarsa azap olur." Seneca

Mutluluk dışında kaygı, öfke, keder, hüznün, gerginlik vb tüm hissettiklerimiz işlevi olan ve bize daha farklı hareket etmemiz veya düşünmemiz gerekebileceğini hatırlatan uyarıcılar. Sadece mutluluğu hedefleyip diğer duygularla kavga etmek yerine "Bu hissettiğim bana ne anlatıyor?" sorusunu sormak, kendimizi tanımamızın ve değiştirmemizin faydalı olabileceği noktaları anlamamızın bir adımınıdır.

İYİLİK YAPIN

Gün içerisinde karşılaştığımız kaba davranışlar tüm günümüzü berbat edebilir, tersine nezaket içeren davranışlar ise günümüzün güzel geçmesini sağlar. Psikologların yaptıkları araştırmalar, başka insanlara yardım etmenin kaygıyı azaltıp bizi iyi hissettirdiğini gösteriyor. Mutlu insanlar daha çok iyilik yapma eğilimindedir ve günlük küçük iyiliklerin ardından daha mutlu, daha kibar ve daha minnettar olurlar.



AZ, ÇOKTUR. AŞIRI TÜKETİMDEN UZAK DURMAYA ÇALIŞIN

Alışveriş bizi kısa vadede mutlu etse de uzun vadede beklentilerimizi karşılamadığı için mutsuzluğu getirir. Alışveriş gibi bireysel ve geçici mutluluk kaynaklarındansa sevdiğiniz ve sizi besleyen insanlarla iletişimde kalmak, birlikte zaman geçirmek gibi daha kalıcı mutluluk kaynaklarına yönelmek uzun vadede olumlu etki yapabilir.



YAVAŞLAYIN VE AN'DA KALMAYA ÇALIŞIN

Çok fazla veya gereksiz uyaran almak zihinlerimizin dağılmasına, dikkati sürdürme becerimizde bozulmaya yol açabiliyor. Her konuya yetişebilmek veya her bilgiyi öğrenmeye çalışmaktansa daha seçici davranmaya çalışın. Sosyal medyada sizi besleyeceğine inandığınız hesapları takip edebilir, TV izlemeyi bırakabilirsiniz. "Acaba 100 like alacak mıyım?", "Hangi filtre iyi olur?" gibi düşüncelerle fotoğraf çektiğinizi fark ediyorsanız zihniniz genellikle an'da kalamıyor olabilir. An'da kalmayı daha çok deneyimlemek için farkındalık egzersizleri uygulayabilirsiniz.

Son olarak hatırlatmamda fayda var ki yukarıdaki tavsiyeleri "değişmez kural" gibi görmek yerine yol gösterici öneriler gibi yorumlamak, uygulamaya geçtiğinizde daha az stres yaşamınızı sağlayabilir. Ayrıca son haftalarda yoğun şekilde mutsuzluk hissettiğinizi gözlüyorsanız profesyonel bir yardım almanız iyi bir başlangıç olacaktır.

Kaynaklar

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1820947/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4320474/>



Psikolog Taylan ÖZKUZUCU
Bilişsel Davranışçı Terapist
taylanozkuzucu.wordpress.com
[twitter.com / taylanozkuzucu](https://twitter.com/taylanozkuzucu)

Bir Mola Ver...

BAKSI MÜZESİ

Yer sofrasından sonsuzluğa giden bir yol çizmek ya da her türlü sanatı ve sanatçıyı kucaklayacak bir gök kubbe inşa etmek

Baksı Müzesi, bütün yaratıcılıkları yüksek bir tepe üstünde bir araya getiriyor. Baksı Müzesi, kadını, çocuğu, insanı odağına alan, gönüllük ruhunu baştan tanımlayan, sanat ve tutkunun yapısıdır. Müze, Bayburt doğumlu sanatçı ve akademisyen Prof. Dr. Hüsamettin Koçan'ın 2000 yılında filizlenen bireysel düşü... Eski adıyla Baksı, bugünkü adıyla Bayburt'un Bayraktar Köyü'nde yükselen sıra dışı bir bina. Geleneksel sanat ile çağdaş sanatı aynı çatı altında yan yana, iç içe getiren Baksı Müzesi, bulunduğu toprakların derinliği, tılsımı ve gizemiyle hayat buluyor.

Hüsamettin Koçan, Baksı Müzesi'nin özgünlüğüne şu ifadelerle vurguluyor. "Uzaktan olmamız, merkeze alternatif oluşturmaya çalışmamız, itirazlarımız, kadın, çocuklar ve sanatlar arası hiyerarşiyi ortadan kaldırmamız, üretimi sanatın içerisine karmamız, Baksı Müzesi'nin kimliğini oluşturuyor. Bu kimlik

tek ve önemli bir kimlik. Batılılar bu kimliğe, 'Müzeçilik için ilham veren örnek' diyor.

Merkezileşmeye itiraz

Baksı Müzesi merkezde değil, merkeze uzaktan bakan yapıyla, geleneksel kültür haritasına itiraz eden bir yapıyı da temsil ediyor. Prof. Dr. Koçan, geleneksel kültür haritasına göre; her şey belirli merkezlerde toplanmalı, tüm ihtiyaçlar ve inanışlar burada olmalı ya da yaşam döngüsü bu merkezlerde sağlanarak, genişleme en fazla bu merkezin etrafında örülmeli, kümeleşmelidir anlayışından tamamen uzak duruyor. Hüsamettin Koçan, merkezileşmeyi reddederek, merkezileşen sanatçıya ve meydana getirdiği eserlere kuşkuyla yaklaşıyor. Retrospektif sergisiyle merkeze itirazı olan bir yolculuğa çıkıyor,

kültürel ilişkileri sorguluyor, geleneksel motifleri kullanarak yeni bir dil oluşturup bambaşka bir öykü yaratıyor.

Müze anlayışına da bu dilden ve bu öyküden bakıyor; insanların kolay ulaşabileceği yerlerde olmasını, her birinin birbiriyle benzerlikler içermesini merkezi-leşmek olarak niteleyen Hüsamettin Koçan, düşüncelerini derinlere itiyor.

Problematığe çözüm üretmek

Merkez dışında olmak bir müzenin en önemli özgünlüğüdür. O yüzden Baksı Müzesi, uzakta olmalıdır. Belki bir tepede, en uç zirvede. Bu müze 'gurbet' ile el ele olmalıdır. Bu Baksı Müzesi'nin bir yanısıdır. Sanat adına bir değer, önemli bir yansımadır. İzdir. Bir boşluğa işaret bırakmaktır ve daha fazlasıdır. Baksı Müzesi, kendisini sadece seyirlik bir müze olarak sınırlamayan, o bölgede yaşayan insanlara imkânlar sağlayan, eğitim veren, o topraklarda yaşamayı bir sevinç haline getirmek isteyen bir müzedir. Hüsamettin Koçan'a göre Baksı Müzesi; "Anadolu'daki göçe, oradaki derinliğe, oradaki problematiğe ve zorunlu bırakılan içe kapanmayı merkezden değerlendirmeyi reddediyor. Bunun yerine, merkezden gidip yaşamın içine katılmayı orada o insanlarla birlikte üretmeyi, birlikte olmayı ve belki küreselliğin sınırlarına ufak tefek taş atmayı tercih ediyor ve ekliyor: "Baksı Müzesi, yoğun göç veren Bayburt'a; gurbetin,



kaybolan geleneklerin, unutulmuş değerlerin neden olduğu sorunlara ve sonuçlara bir çözüm arayışındır. Gelenek, gelecek ve süreklilik bağlantılarını kuran, bu bağları istihdam-beklenti ve moral unsurları ile güçlendiren bir anlayışa sahiptir. Geleneksel kültürü koruyarak, gelecek kuşaklara aktarmak için araştırmalar yapar. Baksı Müzesi, diğer müzelerden farklı olarak gelenekselle sadece bir yöne ve döneme ait olmadan gelenekselle çağdaşı aynı zeminde buluşturan, bünyesinde kurduğu üretim birimleriyle, ekonomik hedefler oluşturan özel bir kimliğe sahiptir. Bu da Baksı Müzesi'nin önemli özgünlüklerinden biridir."



İnsan odaklılık

Müzeler nitelik ve tanımlarını hiç değiştirmeseler de toplumsallığı yeniden biçimlendiren her tür koşul tarafından bir değişime maruz kalsalar da iki noktada dururlar: Kamuya açıktırlar ve bellek ile can bulurlar. Müze'nin tanımına gelince; Sanatsal, kültürel, tarihsel ya da bilimsel ürünlerin sürekli olarak sergilenmesi amacıyla yapılan veya kendisi bu sıralanan nitelikleri nedeniyle halka açık tutulan yapıdır.

Baksı Müzesi'nin bir tanımı yoktur. Hüsamettin Koçan'a göre; "Her nerede olursa ya da hangi koşulda olursa olsun, doğası gereği insan, yaşamı anlamlandırma çabası içerisinde. Biz müzeyi konumlarken,

Bir Mola Ver...



klasik tanımların dışında durduk, reddettik, hiçbir tanımın altına girmedik. Sadece insan odaklı olmayı düşündük. Hangi bölgeye ait ya da hangi sınıfa dâhil diye düşünmeden, yaratıcılığı ve çabayı ayırmıyız bir şekilde bir araya getirdik. Baksı Müzesi'nde etnografya da var, köylünün kilimi de var, seramiği de var, modern sanatın bütün elemanları da var. Resmî, heykeli, video sanatı, müziği var, hatta sineması da olacak. Bugünlerde sinema üzerinde çalışıyoruz. Belki bir sinema festivalimiz olacak. Böylece bütün bu yaratıcılıkları bir tepe üstünde bir araya getireceğiz. İnsana odaklanmayı çok önemsiyorum. İnsana odaklanmanın ikinci önemli kanadı ise insanı sanat ve tasarım yoluyla istihdam etmek ve süreklilik sağlamak." Baksı Müzesi'nin bir başka özgünlüğünü de üst sanat, alt sanatı bir kenara bırakarak insanoğlunun yaratıcılık öyküsünü yan yana getirmek.

Üreten kadın portresi

Baksı Müzesi'nin bir başka odak noktasını kadın ve kadın istihdamı oluşturuyor. Anadolu'da insanların çok muhafazakâr oldukları bir bölgede 12 yıldır kadınlar tarafından yönetiliyor bu müze. Bu karmada



Bir Mola Ver...



İstanbullu çok iyi eğitim almış kadın da Bayburtlu kadın da yerelle-şehirli arasında çatışma olmadan birlikte katma değer yaratmak için çalışıyor. Müze, kadınları üretime katmak istiyor ve açtığı "ehram" ve "kilim" atölyeleriyle 35 kadın istihdam etmeye hazırlanıyor. Ehram dokumanın çağdaş bir anlayışla ele alınması, böylelikle bölgedeki kadınların etkin birer üretici sıfatıyla ekonomik hayatın içinde var olması amaçlanıyor. Ehram atölyeleri ile kültürel bir miras ekonomik bir katma değer unsuruna dönüştürülerek kadın istihdamı destekleniyor. SODES ve KUDAKA destekli projelerle kurulmuş olan ehram ve kilim atölyelerinde dokumaya başlayan Baksı Köyü'nün kadın kursiyerleri, bu üretimleri ile bölgede bir model oluşturuyor. Baksı Kültür Sanat Vakfı geleneksel ehram dokumasını çağdaş tasarım anlayışı ile zenginleştirerek pazarlama boyutunda da destek sağlıyor. Böylece köydeki kadınlar etkin birer üretici olarak ekonomik hayatın içinde yer alıyor.

Çocuk odaklı müze

Baksı Müzesi, yakın çevresiyle kurduğu sürekli ilişkiyi geliştirirken etkinlik programı içinde çocuklara özel bir yer ayırıyor. Haziran 2013'te ilki gerçekleşen "Bayburt 1. Öğrenci Sanat Şenliği" bu anlayışın bir uzantısı... Şenlik tüm Bayburt'a sesleniyor, resim yarışması, çocuk sanat atölyeleri ve çeşitli gösterilerle bölgedeki ilk, ortaokul ve lise öğrencilerini sanatla buluşturuyor. Yarışma sonucunda seçilen başarılı öğrenciler Baksı Kültür Sanat Vakfı tarafından bir yıllık eğitim bursu ile ödüllendiriliyor. Bulunduğu bölgede özel yetenekli çocukları tespit edip, burslarla eğitimlerine katkıda bulunarak, özellikle tasarım, sanat ve kültür alanlarında gelişmeleri için projeler uygulanıyor. Ve bütün bunları yan yana getirdiğinde Baksı'nın bir özgünlüğü daha ortaya çıkıyor.

"Yüceltilmiş bir masumiyettir gönüllülük"

Gönüllülüğün, insanlığın demokratik kültürüne en büyük katkısı sağlayan unsurlardan biri olduğunu vurgulayan Hüsamettin Koçan, "Yüceltilmiş bir masumiyettir gönüllülük. Biz o gönüllülüğü merkezden hayata doğru yönetebilirsek, büyük çaplı bir başarı kazanmış oluruz. Gönüllülüğü sürdürülebilirliğin temel taşı yapmak istiyoruz. Baksı Müzesi bir gönüllülük kurumudur. Gönüllülük farklı anlamlandırılıyor çağımızda. Küresel kaynak bunu farklı biçimde kullanıyor. Biz sokaktaki insanların katkılarıyla ve gerçek bir sivil kuruluş olarak varlığımızı sürdürmek istiyoruz. Kendi sürdürülebilirliğimizi sivil ahlaka dayamak istiyoruz" diyerek Baksı'nın geleceğine umutla bakıyor.



Bir Mola Ver...

Kültür turizmi ve Baksı Müzesi

Baksı Müzesi, kültür turizmi alanında bölgede yeni bir çığır açmayı hedefliyor. Doğu Karadeniz’de yeni ve farklı bir cazibe alanı oluşturan müze, bulunduğu bölge için de bir turizm kalkınma projesini hayata geçiriyor.

Müze bu yeniliklere öncülük ederken, bölgenin kültür ve doğa turizmi alanında gelişiminin de dinamosu olma işlevini üstleniyor. Baksı Müzesi, projenin ilk etabı olarak müze bünyesinde yer alan Baksı Konukevi’ni yeniden düzenledi. Bugüne dek ağırlıklı olarak araştırmacı, eğitimci, sanatçı ve gezginleri ağırlayan konukevi, genişletilen kapasitesiyle birlikte bundan böyle bireylerin ya da grupların programlı ziyaretlerine de ev sahipliği yapmayı hedefliyor. İş ve motivasyon amaçlı toplantılar, eğitim seminerleri, atölye çalışmaları düzenleyen şirketler, topluluk, acente ve benzeri organizasyonların tüm ihtiyaçları artık Baksı Müzesi kompleksi içinde karşılanabilecek. Baksı Konukevi’nin tatil kavramına daha geniş bir pencereden bakarlara, büyük şehrin kaosundan kaçmak, arınmak isteyenlere, doğa sporlarından hoşlananlara ve keşif meraklılarına bir seçenek oluşturması hedefleniyor. Özgün Bayburt evinin yerel mimari unsurlarını yansıtan, etnografik eşyaları

bünyesinde barındıran Bayburt Evi, Taş Odalar, Vadi Taş Odalar ve Genç Odalar olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. Baksı Müzesi Konukevi, 26 odası ile aynı anda 52 kişinin konaklamasına imkân sunuyor. Baksı Müzesi’nin amaçlarından birinin yöre ve bölgede turizmi canlandırmak olduğunu vurgulayan Hüsamettin Koçan, “Biz Baksı Müzesi’nde üretilen eserler ve yaratı ürünlerini sergileyerek turizmi gelip sadece ziyaret edip ayrılmak olarak görmüyor, aynı zamanda bir alışveriş noktası haline getirmek istiyoruz. Tasarımlarla bu zenginliği arttırabiliriz. Böylece bu tür etkinliklerle hem kültür turizmini Bayburt’a ve bölgeye yönelik turizm etkisini yoğunlaştırabiliriz” diyerek Baksı Müzesi’nin özgün bir başka yönünü daha dikkat çekiyor.

Kütüphane & Konferans salonu

Kütüphanemizde ağırlıklıla sanat yayınları ve halk bilimiyle ilgili yayınlar yer alıyor. Özellikle çocukların kullanımını özendirmeyi amaçlayan yaklaşık 10 bin yayın yer alıyor. Baksı Kütüphane, sanatseverlerin kitap, dergi ve görsel-işitsel malzeme bağışlarıyla zenginleşerek güç kazanmayı amaçlıyor. Seminer, konferans, panel, sempozyum ve gösteri-



lere ev sahipliği yapan 150 koltuk kapasiteli, teknik donanımlı salonda eğitici programlar düzenleniyor. Bu salon aynı zamanda, çevre köylerin önemli gün ve kutlamalarda bir araya geldikleri ortak bir sosyal buluşma mekânı olma yolunda ilerliyor.

Sergi salonları

Ana Sergi Salonu

1500 metrekarelik ana sergi salonu, güncel sanatın ve tasarımların sergilendiği iki bölümden oluşuyor. Periyodik sergilerin açıldığı bu bölümde günümüz sanatının ve tasarımlarına ilişkin sergiler yer alıyor. Bu bölümdeki sergileme anlayışı disiplinler arası bir yaklaşıma sahip bulunuyor.

Depo Müze

Müzenin sahip olduğu koleksiyonların, korunduğu ve izleyici ile paylaşıldığı bir bölüm olarak planladı. Yaklaşık 1.000 metrekarelik bir kapalı alana sahip olan Depo-Müze, 2012 yılında müze kompleksine eklendi. Bu alanda günümüz sanatının örnekleri ile birlikte; halk resmi koleksiyonu, cam altı ve işleme koleksiyonu, yazı resimler, şifa taşları, âlemler, taş baskılar, çömlek ve seramikler, ehmamlar yer alıyor.



Prof. Dr. Hüsamettin Koçan Bakşı Müzesi için şunları söylüyor :

‘Bakşı’nın gençlik yıllarıma dayalı bir geçmişi var. Merkezde olmak yerine, sanatın yaşamın içinde olması gibi bir görüşüm vardı. Bakşı’yı merkeze alternatif bir öneri gibi ve belki küresel kültür haritasına itiraz diye düşünüyorum. Bunu insanlar bazen vefa duygusu diye adlandırıyor. Hâlbuki orada benim kişisel hikâyemden gelen bir şey var, ben özneyi çok önemsiyorum.

Benim en iyi hatırladığım öykü, doğduğum, suyunun tadını bildiğim o toprak. Bu kadar tanıdık bir toprakta kendi deneyimlerim ve birikimlerimle oradaki insanlarla buluşmak önemliydi. 1987’de ilk gündeme geldi bu proje. Çünkü babam ölünce cenazesini köye götürmüştük. Orada kültürün değiştiğini gördük. Bir köy konağı inşa etmek istedik önce fakat proje 2000’den itibaren dönüşmeye başladı. Bizim gençliğimiz halk için bir şeyler yapmak isteyen gençlikti.

Geleceğe dönük bir fikir olarak başladı ve 2000 yılı itibariyle müze adım adım kendisini geliştirdi.’

Bu Köşe Sizin



Bu Köşe SİZİN

“Şantiye - Ofis”





291 - ADEM TOPÇU



296 - BÜÇRA ÖZTÜRK



297 - BÜNYAMİN ERBEK



298 - MEHMET PAK



299 - MURATHAN ASLAN



300 - SELAHATTİN ÇARTI



301 - TANER ÇAPAR



302 - VAHİT PETEK

Bu Köşe Sizin



Bu Köşe SİZİN

“Mutluluk”





307 - ÖZLEM SAYAR



308 - OSMAN GÜNEŞ



309 - ÖZGÜR MEREY



310 - FİLİZ ZORLUTUNA



311 - ŞÜKRÜ YALDIZLI



312 - FİLİZ ZORLUTUNA

DÜNYA KUPASI TARİHİ

Brazilya-Uruguay, 1950

HAZİRAN DA GOLLÜ GEÇECEK!

Rusya'da düzenlenecek 2018 FIFA Dünya Kupası yaklaşırken futbolun bu en küresel organizasyonunun tarihine yakından bakmak istedik. Bunu yaparken de "Futbol asla futbol değildir" motto-sunu hep aklımızda tutuk. Gelin 88 yıllık bir tarihe sahip dünya kupasının unutulmaz anlarını bir kere daha hatırlayalım.

Bu yıl düzenlenecek FIFA Dünya Kupası'nı dünya genelinde 2 milyar kişinin takip etmesi bekleniyor. 7,6 milyar insanın yaşadığı gezegenimize gerçekten de küresel bir heyecan vaat ediyor meşin yuvarlak. Türkiye'nin yer aldığı turnuvalar haliyle daha çok ilgimizi çekse de, yine de futbolla dolu bir yaz hayal etmek çoğu insan için her zaman heyecan verici oluyor.

Futbolun kıtalar arası mücadelesi yüz yıl öncesinde olimpiyat şemsiyesi altında gerçekleşiyordu. Futbolun popülerlik anlamında diğer sporların önüne geçmesi ve kendi başına bir turnuvayı hak ettiği düşüncesinin ağırlık kazanması ile beraber Dünya Kupası'nın ilk

düdüğü çalar. Yıl 1930'dur. Bir yıl önce ABD borsasının çökmesiyle oluşan ekonomik kriz, tüm dünyaya yayılırken futbol tarihte ilk defa kitlelerin kafa dağıttığı bir etkinliğe dönüşür. O dönemde maçlar sadece radyolardan yayınlanmaktadır. Yıldırım baskı gazeteler ise maçlar biter bitmez sonuçların geniş yer bulduğu nüshalar yayınlarlar. Gazetelerdeki fotoğraf kareleri yediden yetmiş milyonların ilgisini çekmektedir. Futbol yıldızları 20. yüzyılın fenomenleri haline dönüşmeye başlar. Her ulusun kendine göre bir yıldızı vardır. Ama henüz tüm dünyanın baş tacı edeceği isimlerin ortaya çıkması için beklemek gerekecektir.

AVRUPA İLE LATİN AMERİKA'NIN BİTMEYEN MÜCADELESİ

Bir yanda Uruguay, Arjantin ve Brezilya... Öte yanda Almanya, İtalya ve İngiltere... Dünya kupasının neredeyse yüzyıla yaklaşan tarihini böyle özetlemek mümkün. Avrupa ve Latin Amerika takımları daha ilk turnuvadan itibaren kupayı domine etmek için birbirleriyle kıyasıya yarışmaya başladılar. 1930 yılında Uruguay'da düzenlenen ilk kupayı şimdilerde bizim için sürpriz sayılacak bir takım olan Uruguay havaya kaldırır. Olimpiyatlar gibi Futbol Dünya Kupası'nın da dört yılda bir düzenlenmesi kararlaştırılmıştır. 1934'teki kupayı ise yine ev sahibi takım, İtalya kazanır. İtalya 1938 yılındaki turnuvanın da şampiyonu olacaktır. Afrika ve Asya takımları ise Avrupa ve Latin Amerika takımları arasındaki rekabete uyum sağlayamazlar.

Çok geçmeden savaş çanları Avrupa üzerinde çalmaya başlayacak, hemen ertesindeyse barut kokusu tüm dünyaya yayılacaktır.

Dünya Futbol Kupası İkinci Dünya Savaşı döneminde (1942 ve 1946 yıllarında) iki kere oynanamaz. 1950 yılındaki turnuvanın savaşın yıkımını yaşamamış bir ülkede düzenlenmesi kararlaştırılır. Brezilya bu iş için biçilmiş kaftandır. Tüm dünyanın savaştan önceki yıllarda olduğu gibi sivil bir platformda tekrar el sıkışması, barışın değerini her millettten insana bir kez daha hatırlatır.

1950 yılında Brezilya-Uruguay arasında oynanan final maçı, turnuvanın belki de ilk dramatik hatırasını belleklere kazır. Brezilya kendi seyircisi önünde kupaya çok yakındır. Resmi rakamlara göre maçı Maracana Stadyumu'nda 173 bin biletli seyirci izlemektedir. İnsanlar o kadar üst üstedirler ki o güne tanık olanlar 200 bin kişinin maçı izlediğini anlatmaktadırlar. Hiç şüphesiz Roma dönemi arenaları dâhil Maracana, o güne kadar inşa edilmiş en büyük stattır. 200 bin insanın tezahüratı, alkışı, dansı büyük bir karnaval



Yeşil sarı ve mavi renkleriyle efsane Brezilya takımı

havasına sokmuştur Brezilya'yı. Ama son düdük çaldığında maçı 2-1 kazanan Uruguay kupayı havaya kaldırır.

Yüz binlerce Brezilyalı için hatırlamak bile istemedikleri bir gün yaşanır; hıçkırık seslerinin tüm stadi kapladığı rivayet edilir.

Brezilya'nın o yas gününü ağlayarak yaşayanların arasında Edson Arantes do Nascimento adında 10 yaşında bir çocuk da vardır. İleride üç dünya kupasını havaya kaldıracak bu çocuğun lakabı ise Pelé'dir. 58, 62 ve 70 yılları Peleli Brezilya'nın egemenliğinde geçer. Yeşil/Sarı renkler tüm dünyadan futbolseverlerin sempatisini kazanmıştır; Türkler de Brezilyalı olmuştur adeta.

Pele 108 milli maçta 90 gol atan bir kahramandır artık. Futbol onunla birlikte bir sanat statüsüne yükselmiştir. Pele'nin vücut dilinde sahnedeki bir baletin estetiği vardır.



Pele



Dünya kupasının efsane kupası ve tasarımcısı heykeltıraş Silvio Gazzaniga

Brezilyalıların akıl almaz bir teknik düzeye ulaşmasında, Brezilyalı çocukların futbola mahalle arasındaki boş aralarda ve kendi yaptıkları toplarla başlamasının etkisi büyüktür!

1970 yılında Brezilya üçüncü defa zafere ulaştığı için dünya kupasının kalıcı sahibi olmaya da hak kazanır. Yeni kupanın tasarımını İtalyan heykeltıraş Silvio Gazzaniga yapar. Futbolseverlerin hemen gözünde canlanacak olan som altından yapılmış bu yeni kupanın tasarımında, bir topa benzeyen dünyayı havaya kaldıran eller görünmektedir.

Artık tüm takımlar bu kupanın hayalini kurmaya başlayacaktır. 1954 ve 1974'dün galibi Batı Almanya ise Avrupa'nın Brezilya'ya karşı direnebilen takımı olur. "Futbol 22 kişiyle, 90 dakika oynanan ve sonunda Almanların kazandığı bir oyundur," esprisi Almanların disiplinden kopmayan takım ruhunu yansıtır.

TÜRKİYE SAHAYA ÇIKIYOR

Türkiye cephesinde ise işler pek de parlak değildir. Aslında milli takımımız ilk olarak 1950 yılındaki finallere gitmeye hak kazanır. Ama organizasyon Brezilya'dadır. Parasızlık, ulaşım imkânlarının kısıtlılığı ve biraz da futbol kalitemize güvensizlik nedeniyle milli takım bu turnuvaya gitmez.



1954 finalleri kalecimiz Şükrü'nün plonjonu

1954 yılının ise bizim için ayrı bir önemi vardır. Çünkü ilk defa o yıl, ay yıldızlı forma dünya futbol arenasına çıkar. Aslında bu yolculuk da hiç kolay olmaz. Dünya Kupası öncesi son elemelerde rakip İspanya'dır. Orada 4-1 kaybettiğimiz maçın rövanşını milli takımımız 1-0 kazanır. O dönemki statü gereği tarafsız sahada bir maç daha oynanması gerekiyordu.

Roma'da oynanan üçüncü maçta ise Türkiye ve İspanya 2-2 kalır. Maç yarım saat uzar. Ama uzatmalarda da denge bozulmaz. O dönem geçerli olan kural penaltı atışları ile galibi belirlemek değildir. İş kuraya kalmıştır! Hakemler ve takım kaptanları orta saha yuvarlağının içinde bir araya toplanırlar. Galatasaray'ın ve milli takımın kalecisi Turgay Şeren kura çekimini yapmak için oradadır. Hakem cebinden bir İtalyan parası çıkartır. Yazı ve tura taraflarını kaptanlara gösterir. Turgay Şeren o anda yanında beliren küçük

bir çocuktan Türkiye için seçim yapmasını ister. Çocuk yazıyı işaret eder. Hakem parayı havaya atar. Yere düşen paranın görünen yüzünde yazı vardır! Türkiye 1954 finallerine gitmeye böylece hak kazanır.



1954 Türkiye Güney Kore maçından bir kare

İsviçre'deki turnuvada Batı Almanya'ya 4-1 yenilen milli takımımız Güney Kore'yi 7-0 yener.

Kurallar gereği Almanya ile bir kez daha karşılaşmak gerekmektedir. Ay yıldızlılar 7-2'lik bir hüsrarla ayrılırlar sahadan.

1954 kupası, Avrupada ilk canlı televizyon yayının da siyah beyaz olarak gerçekleştiği turnuvadır. Ama Türkiye'de o yıl hiçbir evde televizyon yoktur. Türkiye o turnuvayı Halit Kıvanç'ın sesinden ve kaleminden takip eder. Türk futbolseverler ilk defa 1982 Dünya Kupası'nı renkli televizyon yayını ile izlerler.



1954 Almanya Türkiye maçı, baraj anı



Maradona

Türklerin gönlünden geçen şampiyonluk adayı Brezilya'dır. Ama şampiyon İtalya olacaktır.

Meksika'da düzenlenen 1986 Dünya Kupası ise futbol tarihine Pele'den sonra ikinci bir fenomen ismi yazdıracaktır: Diego Armando Maradona!

Tıknaz yapısı ona ekstra bir güç vermektedir, hızlıdır, çalımalarını 60 metre sürdürebilir ve yeri geldiğinde topu "Tanrının eli" dediği parmaklarıyla ağlara göndermektedir. 86'nın final maçı Batı Almanya ile Arjantin arasında oynanır. Latin Amerikalılar bir kez daha galip gelecektir. Maradona artık Pele ile kıyaslanmaktadır.

1998 ise Fransa'nın yılı olur. Paris'teki final maçında Cezayir asıllı Fransız futbolcu Zinedine Zidane, Sambacıları darmadağın eder. Brezilya'nın çöküşünün nedeni endüstriyel futbola yorulur. Bilimsel ve mekanik yöntem, yarı amatör ruhla oynanan, estetik yanı ağır basan, sokak arası kökenli futbolu yenmiştir...

VE RÜYA GİBİ BİR YIL: 2002

Türkiye tam 48 yıllık özlemden sonra 2002'deki kupada yer almaya hak kazanır. Bunca yıl beklemiş olmanın arzusu sahaya yansıtacak ve ay yıldızlı forma tarihi bir başarıya imza atacaktır. O yıl Türk izleyiciler uzak Asya ile aramızdaki saat farkı nedeniyle sabahın dokuzunda ekran başına geçmek zorunda kalırlar. Mesai saatleri alt üst olmuştur. İş yerleri bile birer stadyuma dönüşür. Türkiye'nin grubunda; Brezilya, Çin ve Kosta Rika yer alır. En zoru olan Brezilya maçını Türkiye uzun süre önde götürür. Ama maç, 87. dakikada yediğimiz penaltı gölüyle 2-1 mağlubiyetle sonuçlanır. Kosta Rika ile 1-1 berabere kalan ay yıldızlılar turnuvaya hiç de iyi bir başlangıç yapamazlar. Umutlar tükenmiş gibidir. Ama milli takımımız Çin maçını 3-0 kazanarak averajla gruptan çıkmaya haz kazanır. Yine de temkinli olanlar çoğunlukta. Bir sonraki maçta turnuvanın sürpriz takımlarından ev sahibi Japonya, milli takımımız tarafından saf dışı bırakılır. Çeyrek finaldeki rakibimiz ise Senegal olur. Her turnuvada olduğu gibi 2002 yılında da bir Afrika takımı yıldızlaşmıştır. İşte o senenin Afrika aslanı Senegal'dir. İlhan Mansız'ın çeyrek finalde Senegal'e attığı altın gol o ana tanık olan milyonlar için unutulmaz bir sevinç



Şenol Güneş dünya üçüncülüğünden sonra havada



İlhan Mansız

dalgası yaratır. Türkiye'nin tüm şehirlerinde kutlamalar düzenlenir. 2002 Dünya Kupası Türkiye'de toplumsal ve politik olayların tarihinde nadiren gerçekleştirdiği o muhteşem birlik duygusunu yaratır. Dünya şampiyonluğu için sadece iki maç kalmıştır. Bu daha önce tahayyül bile edilemeyecek bir durumdur. Yarı finalde Sambacılar 1-0 yenilsek de, üçüncülük maçında Güney Kore karşısında 3-2 galip gelinmiştir. Böylece Türkiye 48 yıl aradan sonra katıldığı turnuvadan üçüncülük madalyası ile dönmeyi başarır...

2018 FIFA Dünya Kupasında yer alamasak da sporseverler için haziran ve temmuz ayları yine futbol heyecanı ile geçecek. Her turnuva hafızalarda yer eden ölümsüz anlarıyla hatırlanır. Bakalım bu yazın unutulmaz karesi hangisi olacak?



Emre CANER
Yazar

LEZZET KÖŞESİ

Bu sayıda sizler için yine çok hafif ama masum tatlılar hazırladım. Masum Snickers, Şekersiz Boza ve Meyveli Chia Puding. İlk tarifte Snickers'ın masum versiyonu var. Bu tarifi hazırlaması çok kolay, hele siz de benim gibi Snickers seviyorsanız denemenizi şiddetle tavsiye ediyorum.



Masum Snickers

Bu tarifle 6 adet gerçek Snickers boyutunda çikolata çıkıyor.

Gerekli Malzemeler:

Karamel dolgu için:

½ su bardağı* hurma püresi

2 yemek kaşığı* ev yapımı fıstık ezmesi**

Öncelikle hurma püresini hazırlayalım. Ben fazlaca hazırlayıp dolapta tutuyorum. Böylece her defasında hurma püresi hazırlamama gerek kalmıyor. Hurma alırken mümkün olduğunca etli ve yumuşak olanları tercih ediyorum. Uygun fiyatlı, aşırı parlak ve cılız olanlarda glikoz şurubu kullanıldığını okumuştum, onlardan uzak duruyorum. Hurma püresinin hazırlanışı oldukça basit; hurmaları sıcak suda 10-15 dakika bekletiyoruz. Kabukları yumuşamış oluyor, kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp mutfak robotuna koyuyoruz. İçine çok az sıcak su ekleyip karıştırıyoruz. Püre kıvamı alınca, hurma püresi hazır demektir! Kavanoza koyup dolapta muhafaza edebilirsiniz.

Hazırlanışı:

Mutfak robotunda hurma püresini ve fıstık ezmesini güzelce karıştırıyoruz. Oluşan kıvam yine püre gibi olmalı. Karamel dolgusu hazır, onu bir kenara alıyoruz.

Kurabiye dolgu için:

1 su bardağı* badem
1/8 su bardağı hindistan cevizi yağı (eritilmiş)
3 yemek kaşığı bal

Hazırlanışı:

Bademleri un haline gelene kadar mutfak robotunda karıştırıyoruz. Kalan malzemeleri de ekleyip hamur kıvamını alana dek karıştırıyoruz. Çıkan hamuru 6 eşit parçaya bölüyoruz. Bunlar çikolatalarımızın alt katmanını oluşturacak. Snickers'ın yarısı kalınlığında dikdörtgenler yapıyoruz. Hazırladığımız karamelleri, 6 parça Snickers tabanına güzelce sürüyoruz. Üstlerine bolca yer fıstığı koyuyoruz. Resimde göreceğiniz gibi ben az fıstık kullandım, ama bir daha yaparken daha fazla kullanacağım. Snickers yemenin en güzel yanı o fıstıklarmış! Fıstıkları da yerleştirdikten sonra biraz donmaları için buzluga koyuyoruz. 10 dakika tutmanız yeterli olacaktır.

Üstü için:

Şekersiz, kakao oranı %70 çikolata
Çikolatayı minik parçalara ayırıp çukur bir kâsede mikrodalgada eritiyoruz. Bir çatal yardımıyla buzluktan çıkardığımız fıstıklı iç dolgusunu çikolataya buluyoruz. Donması için yine buzdolabında bir süre tutuyoruz. Çikolata donduysa artık hazırlar, afiyetle yiyebilirsiniz. Kalan Snickers'ları buzdolabında muhafaza edebilirsiniz, kalırsa tabii 😊



Snickers oluşum aşaması

Şekersiz Boza

Çocukluğuma dair hatırladığım şeylerden biri akşamları sokakta “Booooozaaaaa!” diye bağırarak bozacıların. Günümüzde ise bozaları artık hazır tüketiyoruz. Buna alternatif olarak eğer benim gibi boza sevenlerdenseniz, kendi bozanızı kolayca yapabilirsiniz!

Gerekli malzemeler:

- 1 su bardağı* bulgur
- 1/3 çay bardağı hazır boza (maya olacak)
- 1 paket vanilya
- Bal (damak tadınıza göre miktarı ayarlayabilirsiniz)

Hazırlanışı:

Bulguru yıkayıp yıkadıktan sonra bol su ile bir gece bekletiyoruz. Beklettiğimiz bulguru ezilinceye kadar bol su ile haşlıyoruz. İyice ezilen bulguru tahta kaşık yardımıyla tel süzgeçten geçiriyoruz. İçine maya olarak ayırdığımız bozayı ve bir miktar bal (ben yaklaşık 2 yemek kaşığı kadar koydum bu aşamada) ilave edip 2-3 gün mayalanmaya bırakıyoruz. Bozanın mayalanması için bulunduğu ortamın biraz ılık olması gerekiyor. Ben fırını 30 derecede tutup öyle mayalandırdım. 3 gün yeterli oldu. Buradaki püf noktası mayalanma süresinde bozayı sık sık tahta kaşıkla karıştırmak, yoksa tadı acıyabiliyor. 3 gün sonunda ekşiliği istenilen kıvama geldiyse vanilya ve biraz daha bal ilave edip tadını damak zevkimize göre ayarlıyoruz. Biraz buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerine leblebi ve tarçın ilave edip afiyetle içebilirsiniz. Bu ölçüden yaklaşık 3 küçük bardak boza çıkıyor.



Meyveli Chia Pudingi

Gerekli malzemeler:

1 su bardağı* sade yoğurt
1 yemek kaşığı* chia tohumu
Meyve (muz, böğürtlen, frambuaz. Hangi mevsim meyvesini bulabiliyorsanız)

Chiayı bir kaptan yoğurtla güzelce karıştırıyoruz ve chia tohumlarının şişmesi için 20 dakika bekletiyoruz. Servis yapacağınız kâseye muzları dekoratif amaçlı yıldız şeklinde kesip (yıldız kalıp yoksa yuvarlak da koyabilirsiniz tabii ki) yan taraflarına biraz bastırarak yapıştırıyoruz. Hazırladığımız yoğurtlu chia karışımını içine döküyoruz. Üzerine çatalla ezdiğimiz böğürtlen ve yine çatalla ezdiğimiz trabzon hurmasını koyuyoruz. Siz dilediğiniz mevsim meyveleriyle renklendirebilirsiniz.

*Tariflerde kullanılan su bardağı / yemek kaşığı / çay kaşığı ölçüleri, tariflerin bir standardı olması açısından amerikan cup / tablespoon / teaspoon ölçüleridir.

** 15. Sayı Birleşim Dergi' de "Ev yapımı fıstık ezmesi" tarifimizi sizlerle paylaşmıştık.



İnci ORFANLI EROL

Heykel Pasta Tasarımcısı
Instagram: inciorfanlierol
Instagram: sekersizdetatli
email: inciorfanlierol@gmail.com

OVERLOK MASASINDAN OLİMPİYAT OYUNLARINA

Bir asırdan fazla tarihi bulunan 'kayakla atlama' ile Türkiye yaklaşık 10 yıl önce tanıştı. Ve Güney Kore'deki Kış Olimpiyat Oyunları'nda ilk kez bir Türk sporcu yarışıp hepimize milli gurur yaşattı. O isim Erzurumlu Fatih Arda İpcioğlu...

Yazı: Serkan OCAK



Fotoğraflar: Selçuk SAMIOĞLU

Fatih Arda İpcioğlu'nun kayakla tanıştığı andan bugün geldiği noktaya son derece ilginç bir hikâyesi var. En çarpıcı kısmıysa antrenman-
dan ayağının karıyla gelip babasının halı dükkânında overlok yapması.

Ama biz şimdi en başa dönelim: Kayakla atlama Norveç'te başlayan bir spor. 1808'de Ole Rye'in atladığı 9.5 metre bu işin başlangıcı sayılıyor. Daha sonra 1866'da yarışmaya dönen bu spor dalı, 1924'te artık Olimpiyatların bir parçası oldu. Türkiye'de kayakla atlamayla ilgili ilk çalışmalar 2008'de başladı. Türkiye Kayak Federasyonu'nun girişimleriyle Erzurum'da seçme yapıldı. Arda da seçilenlerin arasındaydı. Hayatındaki ilk yurtdışı deneyimini de bu vesileyle yaşadı. Slovenya'ya gitti. Ancak ne yapacağını hâlâ bilmiyordu... "7-8 yaşlarındaydım. Babam kayak yapıyordu. Ablam da... Bazen beni de götürürlerdi. Ben de kızak kayardım. Sonra bir gün kulüpten (Aras Edaş Kayak Kulübü) bir hoca geldi. Babamdan ablamla beni kulübe yazdırmasını istedi. İl içinde yarışlara katıldık."

Arda'nın hayatının en önemli anı 2008'de, 10 yaşındayken 'kulüp şampiyonası' adı verilen bir yarış sonrasında oldu: "Yarışma sonrası parti vardı. Fatih Kıyıcı Hoca (TKF Genel Sekreteri) geldi. 'Kayakla atlama için seçmeler var. Vücudu zayıf sporcu var mı?' dedi. Hocamız, 'Yok' dedi. Ancak ben o konuşmayı duydum. Babama seçmelere gitmek istediğimi söyledim. Kulübüme söylemedim. O zaman rampalar filan yok. Yabancı hocalar vardı. Sadece birkaç hareket gösterdiler. Vücutlarımıza bakıp 'Seçilenleri arayacağız' dediler.



"Eve gittiğimde annem 'Yine okuldan kaçmak için bahane buldun değil mi?' dedi. Bir hafta sonra Fatih Hoca aradı. Babamla konuştu. Sonra bana pasaport çıkarttılar. Slovenya'ya gittik. Hayatımda yurtdışına ilk kez böyle çıktım. Oraya gidene kadar televizyonda bile kayakla atlamayı görmemiştim."

Sonra antrenmanlara başladı. "Ben bunu yapacağım" dedi: "Bu sporu yapmak için yetenek gerekli ama asıl, yapıp yapmak istemediğinle ilgili. Artık A Takım'daydım..."

Arda, altı-yedi yıl önce önemli bir sakatlık atlattı; hatta milli takımdan ayrılma noktasına geldi: Bir





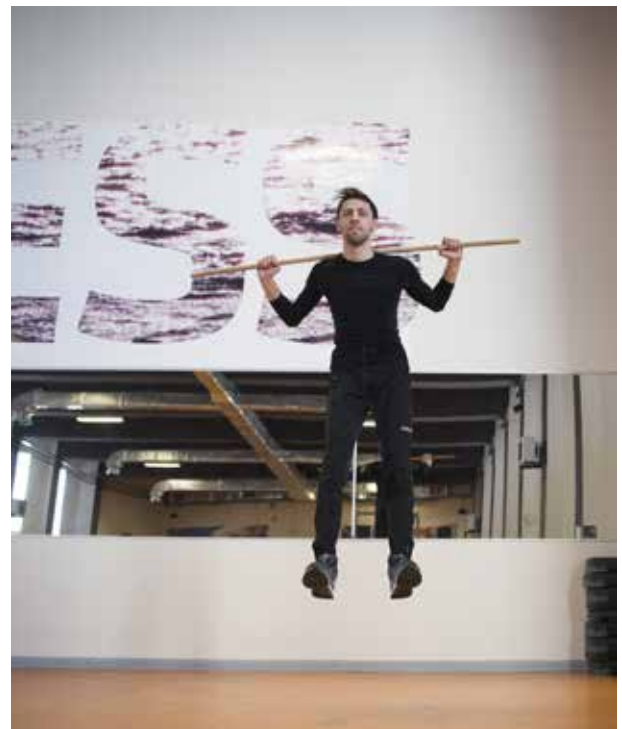
antrenmanda atlayış sonrasında kayağı bariyerlere sıkıştı. Kayak kaval kemiğine çarptı. O an bir şey hissetmedi. Ancak bacağında birkaç noktada kırıklar oluştu. O anları ve sonrasını da şöyle anlatıyor:

“Ağlamaya başladım. Acıdan değil, en çok da annemler üzülür diye. Çünkü tehlikeli bir spor. Zaten hep tedirginlerdi. ‘Aileme söylemeyin’ dedim. Yurtdışında ameliyat oldum. Sonra Erzurum’a döndüm. İyileşme sürecine girdim. Bir yıl kaybettim. Annem ısrarla bırakmamı istedi. Ama çok istiyordum devam etmeyi. Beni kırmadılar, razı geldiler. Sonra kötü atlamaya başladım. Federasyon ‘Kayaklı koşuya yazdıralım seni’ dedi. İstemedim, devam etmek istedim. ‘Kampa getirmeyin ama devam edeyim’ dedim. Takımdan atılma durumuna geldim. Kendimi toparladım. Yarışmalara katıldım. Eski gücüme döndüm... Ve şu an olduğum konuma geldim.”

Güney Kore’deki Kış Olimpiyat Oyunları’nda kayakla atlama branşına 65 sporcu katıldı. Buraya gelmek çok da kolay olmadı. Arda’nın Olimpiyatlara gideceği son bir haftaya kadar belli değildi. Birçok yarışa gidip çeşitli puanlar toplamak gerekiyor. Arda tüm bunları başardı.

Güney Kore’de ise atlama barına geldiğinde kameralarda yüzündeki heyecan okunuyordu: “Heyecanlı görünsem de aslında rahattım. Çünkü kötü bir atlayış olsa bile istenileni yapmışım. Yarışmaya hak kazanmış, bayrağımızı dalgalandırmışım. Oraya çıktığımda mutluydum. Gurur duyuyordum. İyi bir atlayış

yapmak istiyordum. Olmadı. Çok büyük tecrübe edindim. Antrenmanda büyük rampada iyi atladım: 104 metre. Yarışmadaysa 96.5 atladım. Dünya şampiyonları bile bir atlayışta 90 atlıyor, diğerinde 140 metreye çıkabiliyor. Böyle bir brans bu. Dayanıklılık sporu değil. Patlayıcı kuvvet gerektiriyor. Antrenmanda atladığım 104 metreyi atlasam... Elemeyi geçiyordum!”







Gelecek kaygım var

Arda'nın şimdi hedefi belli. Bir sonraki Kış Olimpiyat Oyunları'nda hem Türkiye'nin hem de kendisinin ilk madalyasını kazanmak. Ancak aklında birçok soru işareti var. Onlardan biri de sporu bıraktığında ne yapacağı...

Arda, Atatürk Üniversitesi Spor Akademisi'nde beden eğitimi öğretmenliği okuyor. Türkiye'deki mevzuata göre, milli sporculara üniversitelerde kontenjan veriliyor. Eğer bir takım sporu yapıyorsa ve 10 defa milli olmuşsa, KPSS puanına bakılmaksızın öğretmen ataması yapılıyor. Ancak kayakla atlama, takım sporuna girmiyor. Milli katile Güney Kore öncesinde Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ı ziyaret etti. Arda, bu konuyu Erdoğan'a aktardığını söylüyor: "Gelecek kaygım olmasa iki elle değil, dört elle sarılırım bu spora. Ancak şu anda geleceğim belli değil. Cumhurbaşkanı'na anlattım. Kendisi hemen Spor Bakanı Osman Aşkın Bak'a talimat verdiğini söyledi. Yanımızda 'Düzeltin bunu' dedi. Umarım çözüme kavuşacak..."

Türkiye Kış Olimpiyatları'yla çok geç tanıştı: 2011'de yapılan Dünya Üniversiteler Kış Oyunları'yla (UNIVERSIAD). İlk kez curling tesisi, kayakla atlama kulesi o zaman yapıldı. Kış olimpiyatlarında madalya kazanmak uzun ve zahmetli bir yol...

TKF, bu konuda önemli adımlar attı. En mühim ham-



lelerden biri iki önemli hocayı Türkiye'ye getirmesi oldu. Özellikle dünyanın en başarılı kayakla atlama antrenörlerinden biri olan Finlandiyalı Pekka Niemela...

Güney Kore'de Fatih Arda İpcioğlu'nun başarısı çok önemliydi. Ülke kontenjanı olmadan, kendi başarısıyla, topladığı puanlarla hak kazandı. Bu Türkiye için bir ilkti.

STAR OF BOSPHORUS VERİ MERKEZİ



Star of Bosphorus Veri Merkezi, güvenilirlik ve kesintisiz çalışma süresi ile kurumsal müşteriler için eşsiz bir tesis yapısı olmasının yanında sahip olduğu teknoloji, deneyimli ekibi, uluslararası sertifikasyonları ve 45.000 m² alanı ile Türkiye'nin en gelişmiş veri merkezi olma niteliğinde.

Birleşim Grup firmalarından **Birleşim Mühendislik** olarak Star of Bosphorus Veri Merkezi'nin Mekanik Tesisat işlerini üstlenmenin gururunu yaşıyoruz.



Dudullu Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde No: 3
Ümraniye 34776 İstanbul, TÜRKİYE
Tel: +90 216 - 499 49 59 - Fax: +90 216 - 499 49 60
info@birlesimgrup.com - www.birlesimgrup.com

ARZUMUZ

GELECEK NESİLLERE DAHA YEŞİL BİR DÜNYA BIRAKMAK

**Bir ağaç yılda 2 ton suyu çekerek
su baskınlarını engellemektedir.**

Birleşim Grup Hatıra Ormanı projesi kapsamında Kasım 2014'te Beykoz İlçesi Rüzgarlıbahçe Mahallesi'nde dikilen fidanlarımız büyümeye devam ediyor.



Geleceğe İZ Bırakıyoruz

