

## İyi bayramlar

Dostluk ve dayanışmanın en özel anlarını yaşayacağımız, sevdiğimizlere daha çok zaman ayırmamıza vesile olan Kurban Bayramı geldi. Bayramda güzel anılar biriktirmenizi diliyor, iki haftalık olan bu sayımızda bayram tatilini keyifle geçirmeniz için hazırladığımız haberlerimiz için hazırladığımız 31 Ağustos'ta 952. Sayımızda görüşmek dileğiyle iyi bayramlar...

Krizden ne çıkarabiliriz?

ZEYNEP DİREK 10'da



Neyse ki yalnız değilsin...

UĞUR VARDAN 7'de



Yaz biterken, Eylül gelirken

MELİS DANIŞMEND 11'de



Edebiyat Hayatından Hatırlamalar - 8

AHMET HAMDİ TANPINAR 5'te



### "Müzik sektörü çok zor"

Moda'da yaşayan ünlü müzisyen Güliz Ayla, "Müzik ortamında herkes bir numara olma peşinde. Bu da insanların hırslarıyla sektörü yerle bir etmeye itiyor. Böyle bir ortamda kalıcı olabilmek zor" diyor ● Sayfa 11'da

## "Dansın yaşam dolu dünyasına davet"

Performans sanatçısı Ayça Ceylan bu yıl İstanbul Comics and Art Festivali'ne konuk olacak ve Bahariye Caddesi'ni pembeye bezeyecek. Ceylan'la 1 Eylül'de gerçekleştireceği çalışmasını konuştuk ● Sayfa 7'de



### 19 yılın sonunda neredeyiz?

» 17 Ağustos Depremi'nin 19. yılına imar barışından faydalanan depreme dayanıksız yapılar ve inşaat göçükleri gerçekçiyle giriyor. Şehir Plancısı Dr. Elif Örnek Özden anlatıyor ● Sayfa 3'te



### Bu dere ıslah olur mu?

» Altı yıldır ıslah çalışmalarının sürdüğü Kurbağalidere'de ıslah projesinin son etabına gelindi. Kadıköylülere Kurbağalidere'nin temiz ve kokusuz halini 2019 yılının sonunda görebilecek ● Sayfa 8'de

### Kodlama neden bu kadar önemli?

Siyasetçiler, eğitimciler, gazeteciler... Herkesin dilinde olan ve geleceğin yabancı dili olarak kabul edilen kodlamayı, bu alanda birçok gönüllü proje yapan Berker Özçelik ile konuştuk ● Sayfa 4'te



### Zararlı tırtıl Kadıköy'ü sardı

Amerikan Beyaz Kelebeği tırtılı Kadıköy'de binlerce ağaca zarar verdi. Doç. Dr. Zeynel Arslangündoğdu, zararlı böceklerin artmasında kuş sayılarının azalması gibi birçok neden sayıyor ● Sayfa 2'de



**KAÇIRILMAYACAK FIRSAT**

YENİLENEN WEB SİTEMİZ İÇİN İLAN TARİFEMİZDE YAZ KAMPANYASI BAŞLADI!  
www.gazetekadikoy.com.tr'yi ziyaret edip, (0216) 3458202 No'lu telefonda bilgi alabilirsiniz



# Doğanın dengesi bozuluyor, ZARARLILAR ARTIYOR

Kadıköy'deki 10 bin ağaç Amerikan Beyaz Kelebeği tırtılından zarar gördü. Doç. Dr. Zeynel Arslangündoğdu, kuş türlerinin ve sayısının azalmasında bunun etkili olduğunu söylüyor

● Erhan DEMİRTAŞ

Kadıköy'ün parklarındaki ve özel mülk alanlarındaki ağaçlarda son günlerde Amerikan Beyaz Kelebeği tırtılı görülmeye başlandı. Kadıköy sınırlarında şu ana kadar 10 bine yakın ağaç etkilendi. Bunların 5 binden fazlasına müdahale edildi. 50 sokakta daha ilaçlama çalışması yapılıyor. Kadıköy Belediyesi Park Bahçeler Müdürlüğü yetkililerinin verdiği bilgiye göre Amerikan Beyaz Kelebeği en fazla Acıbadem, Suadiye ve Bostancı'da görülüyor. Kadıköy Belediyesi şu ana kadar yaklaşık 200'e yakın sokak/cadde, park ve yeşil alan ile yaklaşık 300'e yakın özel mülkiyet alanında çalışma yaptı. Özel mülk alanlarında yer alan ağaçların ilaçlanmasına devam ediliyor.

## AĞAÇLARI GÜÇSÜZ BIRAKIYOR

Amerikan Beyaz Kelebeği tırtılının insan sağlığı üzerinde, tespit edilmiş bir zararı bulunmuyor. Ancak ağacın yapraklarıyla beslendiği için ağacın güçsüz kalmasına veya ürün verememesine neden oluyor. İstanbul Üniversitesi Orman Etnomolojisi ve Koruma Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi Doç. Dr. Zeynel Arslangündoğdu'nun verdiği bilgilere göre, Amerikan Beyaz Kelebeği ilk olarak 1940 yılında Amerika'dan Macaristan'a ticari malların gelmesiyle Budapeşte'de görüldü ve daha sonra tüm Avrupa'ya yayıldı. Türkiye'de ise ilk kez 1975 yılında Edirne, Tekirdağ ve İstanbul'da görülmeye başlandı.

## KUŞLAR AZALDIĞI İÇİN Mİ ARTIYOR?

Bu kelebeğin istilacı bir tür olduğunu söyleyen Arslangündoğdu, "Kelebeğin tırtılları başta Dişbudak, Fındık ve Söğüt olmak üzere birçok ağaç ve bitki türünün yapraklarıyla besleniyor. Bu tür polifag zararlıdır, yani birçok bitki türüyle beslenir." dedi.

Arslangündoğdu, "Kuş türlerinin ve sayısının azalmasında bu türün artmasında rolü var mı?" sorusuna da şu şekilde cevapladı: "Bu zararlıın tırtıllarını sadece bazı kuşlar yerler. Park ve bahçelerde özellikle Baştan-kara türleri bu türün yumurta, kılı tırtıllarıyla beslenebilir. Ormanlarda ise guguk kuşu, ibibik kuşları yine zararlıın kılı tırtıllarını ve pupalarını yerler. Ancak park ve bahçelerde üreyen kuş tür sayısı çok sınırlı. Son yıllarda parklarda sadece ağaç kovuk ve oyuklarında yuvalanan kuş türleri görülüyor. Otsu ve çalı bitkilerinin parklardan uzaklaştırılıp sadece çimenlerin ve yüksek ağaçların yer aldığı parklar yaygınlaşıyor. Tabakalı yapının ve ara geçiş bitkilerinin ortadan kalkması park ve bahçelerdeki yaşayan kuş ve hayvan türlerine uygun yaşam alanı sunmazlar. Bu parklarda zaman zaman kimyasal mücadele yapılması sonucu faydalı ve zararlı tüm böcekleri yok ettiğinden böcekçil beslenen kuş türleri bu alanlarda yaşama şansı bulamıyor. Ekolojik park anlayışı gündeme gelmeli, doğal dengeye daha fazla önem verilmeli."

## NASIL MÜCADELE EDİLMELİ?

Son yıllarda parklarda ve özel mülklerde ithal bitkilerinin yaygınlaşımını da söyleyen Arslangündoğdu çözüm önerilerini şu şekilde sıraladı:

◆ Kuş türlerinin popülasyonunu ve sayısını arttırmak için parklarda ve diğer alanlarda çalı ve otsu bitkilerin yaygınlaşması gerekiyor.

◆ İlk kelebek görüldüğü anda zararlıın yumurta paketlerini bulmak için özellikle uç dallardaki yapraklar kontrol edilmeli. Hava sıcaklığına bağlı olarak bu yumurtaların 1-3 günde açılacağını ve yumurtadan çıkan genç larvaların (tırtılların) yaklaşık 10 gün ayrılmadan birlikte beslenerek yaşayacağına dikkat edilmeli. Zararlıın tırtıl kolonileri, ilk döl için haziranın ilk yarısında sayılır. Tırtıl kolonilerini saymak için dalla-

rın uçlarına bakılmalıdır. Zararlı, ekonomik zarar eşliğinin üstünde ise mücadeleye karar verilmeli ve birinci döl karşı mücadele yapılmalıdır.

◆ Park ve bahçelerde canlı sağlığı açısından kimyasal bir mücadeleye gerek yoktur. Doğal dengeyi bozmamak amacıyla bu tür alanlarda ve ormanlarda biyolojik preparatlarla mücadeleye önem verilmelidir. Ekonomik bir ürün söz konusu ise kimyasal bir mücadele yapılabilir. Eğer mücadele gerekli ise öncelik çevreye en az zarar olan yöntemlere öncelik verilmeli ve uygun olan tüm mücadele yöntemleri kullanılmalıdır.

◆ Doğal dengeyi bozmamak amacıyla özellikle dut ve orman alanlarında bulunan ağaçlarda mutlaka biyolojik preparatlarla mücadeleye önem verilmelidir. Mekanik mücadele bakımından kısa gövdeli ağaçlara bırakılan yumurta paketleri toplanıp park ve bahçeden uzaklaştırılmalıdır.

◆ Haziran ve ağustos aylarında zararlı ile bulaşık ağaçlarda ağ içinde bulunan larva kümeleri kesilip bahçeden uzaklaştırılmalıdır. Birinci ve ikinci dölün çıktığı aylarda zararlı ile bulaşık ağaçlarda 3-4 cm eninde oluklu karton şeritler (tuzak bantlar) veya 50-60 cm uzunluğunda ve 10-15 cm eninde telis çuval ve benzeri kuşaklar ağaçların gövdelerinde bir veya iki yerde ipe sarılmalıdır. Ağ ile birlikte toplanan larva kümeleri, içinde larva ve pupa bulunan kuşaklar, parazitoid çıkışına izin veren ancak zararlıın doğaya bulaşmasını engelleyen tel kafeslere konularak zararlıın imha edilmesi sağlanır. Aynı zamanda bu şekilde zararlıın doğal düşmanların çıkışı sağlanabilir. Yapılan çalışmalar pupaların yüzde 70'in üzerinde parazitlenebildiği saptandı.



## Zirve öncesi iklim elçilerinden eylem

Küresel çapta düzenlenecek "İklim İçin Ses Ver" eylemi, iklim değişikliğine karşı yerel yönetimleri fosilsiz bir gelecek için harekete geçmeye çağırıyor

● Evin ARSLAN

Yerel yönetimleri iklim değişikliği konusunda harekete geçirmek amacıyla 8 Eylül'de tüm dünyada "İklim İçin Ses Ver" eylemi gerçekleştirilecek. Paris İklim Anlaşması'nın desteklenmesi amacıyla 12-14 Eylül tarihleri arasında yapılacak Küresel İklim Eylemi Zirvesi'nin hemen öncesinde gerçekleştirilecek eylem, iklim değişikliğine karşı yapılacak hareketin yerel yönetimlerin eliyle ilerleyebileceğini vurguluyor. Dünyanın dört bir yanında gerçekleştirilecek olan "İklim İçin Ses Ver" eylemi, Türkiye'de Kalamış Atatürk Parkı'nda yapılacak.

Eylem, sivil toplum kuruluşu, forum veya benzeri yapılarla hareket eden bireyleri, eylem gerçekleştirilmeyen yerlerde etkinlik oluşturmaya çağırıyor. Yerel yönetimlerin iklim değişikliği konusunda neler yap-



tıklarını öğrenmek için bireylerin birçok etkinlik düzenleyebileceğini vurgulayan eylem hareketi, etkinlik düzenlemeyen kişilerin de sosyal medyada iklim değişikliğine farkındalık oluşturacak paylaşımlar yaparak,

İklim İçin Ses Ver eylemini yaygınlaştırarak ve belediyelere iklim değişikliği konusunda neler yaptıklarını soran dilekçeler vererek bu eyleme katkıda bulunabileceklerini belirtiyor.



## ZİRVE NEYİ AMAÇLIYOR?

Küresel İklim Eylemi Zirvesi, Aralık 2015'te Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi Taraflar Konferansı'nda kabul edilen ve sera gazı salınımının azaltılmasını hedefleyen Paris Anlaşması'nı desteklemeyi ve liderleri iklim konusunda harekete geçirmeyi amaçlıyor. Ayrıca küresel ısınmanın 1.5 santigrat dereceyle sınırlandırılması ve küresel olarak temiz enerjiye geçilmesi hedefleniyor. İlk uluslararası iklim değişikliği konferansı olan Küresel İklim Eylemi Zirvesi, bu sene "Bir Sonraki Seviyeye Geçiş" temasıyla San Francisco'da gerçekleştirilecek.

**ÖRGÜN EĞİTİME**  
**DESTEK KURSLARI**  
01 AĞUSTOS -14 EYLÜL 2018

1-9. Sınıflar  
İ.B.S, YABANCI DİL  
KİŞİSEL GELİŞİM  
VE SANAT DERSLERİ

KADIKÖY BELEDİYESİ

**Rollie**  
HANDMADE ROLLIECAKES

2016 yılında yarattığımız 'RollieCakes' markasını sizlerle tanıştırmak ve özenle hazırladığımız ürünümüzü sizlerle buluşturmak adına Erenköy mevkiinde açmış olduğumuz Rollie'de hizmet vermekteyiz.

Özel gün ve davetlerinizde sizlere hizmet vermekten mutluluk duyarız...

Burcu Özdemir >> +90 531 257 6605 www.rolliecakes.com

Foot Care & Reflexology  
**PodyArt**  
Ayak Sağlığı & Refleksoloji

www.podyart.com

**Batık Tırnak Rehabilitasyonu**

ÜCRETSİZ MUAYENE

Nasır  
Çatlak Topuk  
Ayak Detoksu  
Mantarlı Tırnak

Medikal El ve Ayak Bakımı  
Kalınlaşmış Tırnak  
Diyabetik Ayak Bakımı  
Refleksoloji

(Florance Nightingale hastanesi karşısı)  
Bağdat caddesi No: 84/3 Kızıltoprak İstanbul  
0 216 492 0722 - 0 532 717 0378



# Geleceğin yabancı dili:

# KODLAMA

**Kodlama alanında birçok çalışma yapan Berker Özçelik ile geleceğin dili kodlamayı, kodlama eğitiminin önemini ve maker hareketini konuştuk**

● Alper Kaan YURDAKUL

**S**iyasetçiler, eğitimciler, gazeteciler... Bu aralar herkesin dilinde "kodlama", "girişimcilik", "makerlık" gibi kavramlar doluyor. Dünyanın yeni yabancı dili olarak görülen kodlamayı bu alanda birçok gönüllü proje yapan Berker Özçelik ile konuştuk

## "TÜRKİYE İÇİN SON FIRSAT OLABİLİR"

### • Kendinizden bahseder misiniz?

Elektrik Elektronik Mühendisliği, Etkileşim Tasarımı alanlarında eğitim aldım. Eğitimde teknoloji uygulamaları ve yalın girişimcilik alanlarında, çeşitli düşünce kuruluşu ve eğitim kurumlarında proje geliştiricisi ve yöneticisi olarak görev yaptım. Yaratıcı teknolojiler, yeni nesil öğrenme, sivil toplum kurumlarında teknoloji projeleri geliştirme üzerine çalışıyorum. Son iki yıldır, sivil toplum kurumlarında çocuklar için "teknoloji yoluyla özgüven geliştirme" hedefiyle atölyeler yürütüyorum. Çimenev Bilim ve Sanat Merkezi'nde teknoloji projeleri koordinatörü olarak sosyal yönden risk altındaki çocuklar için yeni nesil öğrenme becerileri ve dijital üretim için müfredat planları hazırlıyor ve yürütüyorum.



### • Kodlama ve kodlama eğitimi neden bu kadar önemli?

Teknolojinin hızla geliştiği ve giderek hayatımızda daha çok yer kapladığı yeni bir dünya oluşuyor. Teknolojik gelişmeler mesafeleri kısaltıyor ve her türlü iletişim ve üretimin hızını artırıyor. Değişen bu dengelerin içerisinde güçlü olan değil, yeniyen en hızlı uyum sağlayan kazanacak olacaktır. Uyum sağlamak ise iletişimden geçiyor. Ayrıca bilgiye ulaşabildiğimiz kaynaklar giderek artıyor. İnternet bir kaynak havuzu haline geliyor. Bu havuzun içerisinde boğulmadan doğru bilgiye ulaşmak ise teknoloji ve bilgi okuryazarlığından geçiyor. Dahası bu yeni sürekli değişen dünya, sizden süreniz üretmenizi daha önemlisi yeni şeyler üretmenizi



ve bu değişime ayak uydurmanızı bekliyor. Bu yüzden inovasyon becerileri, geleceğin bireylerinin sahip olması gereken olmazsa olmaz bir yeteneği olacaktır.

Bu becerilerin başında kodlama becerisi geliyor, hatta bazı Avrupa ülkelerinde tartışmalar kodlamanın ikinci yabancı dil olması üzerine. Elbette ki bu yoğun ilgi, herkesin yazılcı olması için değil, dünyanın dijitalleştiği, dijitalin dünyalaştığı yüz yıldır, gelişmeleri takip etmek için gerekiyor. Şu anda tüm dünyada üretilen tüm yazılı kaynakların yüzde 95 oranında İngilizce olduğunu biliyor ve tam da bu sebeple iletişim kurmak için İngilizce öğreniyor-sak, akıllı telefonlardan, akıllı şehirlere kadar hayatımıza dâhil olan sistemleri en azından anlamak için dijital becerilere sahip olmamız gerekiyor.

### "YÜKSEK ÜCRETLERE GEREK YOK"

• Kodlama eğitimi alma imkânı olmayan fakat öğrenmek isteyen insanlar ne yapabilirler?

Bilgi artık meta haline geldi. Artık hocalarımızın o harika ders notlarının kilitli dolaplarda saklandığı dönemleri geçtiğimizi düşünüyoruz. Bugün Harvard, MIT, Berkeley gibi dünyanın en iyi üniversiteleri tüm derslerini online platforma taşıdı. Coursera, Edx, Udacity gibi platformlarda ücretsiz eğitim alabiliyorsunuz, üstelik programı bitirirseniz dünyanın en iyi üniversitelerinden sertifika alıyorsunuz. Bu yabancı kaynakların yanında Udemy platformunda, kodlama yanında dijitalde dair her alanda yüzlerce ücretsiz ya da çok düşük ücretli Türkçe içerik var. Bilişim kurslarına yüksek ücretler vermenize kesinlikle gerek kalmadı.

• Üniversite tercih zamanının geldiği bu günlerde kodlamaya meraklı gençlere hangi bölümleri önerirsiniz?

Kodlama, bilişim tabanlı bir disiplin. Bu konuda akıllara ilk gelen Bilgisayar Mühendisliği ve Yazılım

Mühendisliği oluyor. Planlarında yurtdışı olan gençlere önerim, yazılım mühendisliği yerine bilgisayar mühendisliği eğitimi almaları olacaktır. Avrupa ve ABD üniversitelerine baktığımızda yoğunlukla Yazılım Mühendisliği lisans yerine yüksek lisans veriliyor.

Yazılım mühendisliği daha çok, bir bilişim projesini modelleme üzerine. Yani temel disiplin olarak Bilgisayar Mühendisliği öncelikli olarak bitirilmeli. Aynı zamanda tüm gençlere önerim, kodlamaya meraklı olun ya da olmayın önümüzdeki 15 yılda hukukçuların, psikologların, sağlıkçıların dahi dahil olacağı veri dönemine giriyoruz. Aday kadar mezunun çok olduğu ülkemizde, ayırt eden bu beceriler üzerine yoğunlaşmak, farklılaşmak gerekiyor.

### "SEKSEN GRAMIN ZAFERİ..."

• Kodlama, girişimcilik gibi kavramlarının konuşulduğu bir seçim süreci geçirdik. Siyasetçilerin gerçekten bu konunun önemini kavradığını düşünüyor musunuz? Türkiye bu konuda yeterli adımları attı mı?

Basit bir örnekle, Kenya'dan Kanada'ya devletler, yapay zekânın kullanımını ve gelişimini teşvik etmek için ulusal stratejilerini yayımladılar. Siyasi kıyas ve polemik haline dahi getirilmeyecek kadar ciddi uzlaşılması gereken konular. Dijital dönüşümün dışında kârların ekonomik olarak yok olacağı, oyun dışı kalacağı herkesin gördüğü bir gelecek artık. Yine basit bir örnekle, 2 bin ton yaş çay karşılığında sadece bir son model seksen gram olan akıllı telefon alabiliyoruz. İki tona karşılık seksen gramın zaferini toplumsal olarak görmeli, anlamalı, acilen aksiyon almalıyız.

• Maker hareketi ile ilgili çalışmalar da yapıyorsunuz. Nedir maker?

Maker, tüketmekten çok, üretmeye önem veren kişilerdir. Maker Hareketi, sanayi devriminden itibaren, statü edinme motivasyonu ile tüketim anlayışına karşı alternatif bir inisiyatif. Özellikle sanat ve teknolojinin

kesiştiği noktalarda üretim yapanlara verilen bir isim aslında... Neden şimdi ortaya çıktı? Teknolojik üretim araçlarına ulaşımımız artık daha ekonomik. 90'lar da ortaya çıkan pahalı elektronik çiplerin, artık çocukların elinde bir robota dönüştüğünü görebiliyorsunuz. 3 boyutlu yazıcılarla organ yapımına tanık oluyoruz. İşte maker hareketi tüm bu gelişmeleri doğrudan halka taşıyor, yaratıcı teknolojinin gündem olmasını ve kulaktan kulağa duyulması için uğraşır.

### "ÖZGÜRLÜĞE AYRILAN VAKİT..."

• Çalışmalar yaptığınız gönüllü projelerden bahseder misiniz?

Sivil toplumdaki teknoloji projeleri bir hikâye ile başladı. Gönüllü olarak katıldığım bir köy okulu projesinde ilk defa bir teknoloji atölyesi yapmak istemiştim. İmkânlar dar, ilgiye çok yoğun. Teknolojinin belli bir ekonomik gruba ait olmadığı, olamayacağı düşüncesiyle, sosyal risk altındaki çocukların sosyal ve akademik destek aldığı, Çimenev Bilim ve Sanat Merkezi'nde Türkiye'de sivil toplum kuruluşları arasında ilk olan teknoloji üretim laboratuvarını kurduk. Teknoloji yoluyla çocuklara nasıl özgüven kazandırılır üzerine modüller hazırladık, atölyeler yaptık. Sonunda karşımıza, 3 Boyutlu yazıcıyı kullanan, robot yarışmalarına hazırlanan, becerilerini sürekli geliştirme peşinde olan, meraklı, hata yapma özgürlüğü olan çocuklar çıktı. Bana göre, teknoloji özgürlüğe ayrılan vakittir. Sivil toplumun bunu fark etmeye ve faydalanmaya bu zamanlarda hiç olmadığı kadar ihtiyacı olduğunu düşünüyoruz.

**KİTAPLARINIZ,  
Kütüphaneleriniz,  
ESKİ EVRAK ve  
fotoğraflarınız alınır.**

**Tel.:0535 517 07 21**

**İNGİLİZCE YETERLİLİK  
(PROFIECY)**

**ÖZEL DERS**

Tüm Üniversitelerin Yeterlilik Sınavlarının teknikleri ve içerikleri konusunda uzmanlaşmış tecrübeli öğretmenden öğrenme garantili birebir özel ders

**Tel: 0532 522 13 28**

Ülkemizde Yaşlılara En İyi Hizmette Öncü, Önder ve Örnek Kuruluş

**KASEV Vakfı**

Dinlenmeevi-Huzurevi-Özel Bakım Bölümü Tesisleri



- ✓ Felçli, Alzheimer, Parkinson gibi hastalıklarda yaşlıya özel bakım uygulayan modern sistemleri,
- ✓ Hastane sonrası tıbbi bakımevi ve sosyal-psikolojik destek çalışmalarıyla,
- ✓ Ayrıca tatil ve giderken aile büyüklerinizi gönül rahatlığı ile emanet edebileceğiniz,
- ✓ Yaşlılarınıza güvenli ev sahipliği yapacak kurum olarak yanınızdayız.



Tel: (0216) 493 57 21 (5hat) - GSM: (0533) 657 73 78  
Fax: (0216) 494 33 57 - E-mail: info@kasev.org  
Adres: KASEV Vakfı Kamil Çetin Oraler Kampüsü  
Edebali Caddesi No:1 Aydıntepe - Tuzla / İSTANBUL

**Deniz Evde Bakım**

**12 Yıllık Huzurevi Bakımevi Tecrübesiyle  
Evde Hasta Bakımında Yanınızdayız**

- Evde Hasta ve Yaşlı Bakımı
- Evde Doktor
- Evde Hemşire
- Evde Hastabakıcı
- Hastane Transfer ve Refakatçi
- Serum Takma ve Banyo
- Pansuman, Yara Bakımı vs. Destekler
- Tıbbi Malzemelerde Evde Kullanım Desteği

**0216 - 418 01 18 0541 - 728 74 27**

**GELİŞİM**  
TIP LABORATUVARLARI

**TÜBERKÜLOZ  
TANISINDA BİR İLERİ AŞAMA:  
T - SPOT.TB Test  
laboratuvarlarımızda  
yapılmaktadır.**

Merkez:  
Bağdat Cad. 28 (Kızıltoprak THY yanı) Kızıltoprak / İstanbul  
Tel: 0216 349 5151 (pbx) Fax: 0216 418 1347

Kızıltoprak Şube: 0216 345 4651 Haseki Gelişim: 0212 529 8979  
Nişantaşı Gelişim: 0212 231 4967 Kadıköy Gelişim: 0216 418 0088  
Şaşkınbakkal Gelişim: 0216 385 0289 Göztepe Gelişim: 0216 566 2775

[www.gelisimlab.com.tr](http://www.gelisimlab.com.tr) [gelisim@gelisimlab.com.tr](mailto:gelisim@gelisimlab.com.tr)







# “Kurbağalıdere

## 2019'un sonunda tamam”

Birinci ve ikinci etap çalışmaların tamamlandığı Kurbağalıdere ıslah projesi 2019 yılı sonunda bitirilecek



● Erhan DEMİRTAŞ

Kadıköy'ün ve Kadıköylülerin uzun yıllardır kokuşundan ve görüntüsünden şikayet ettiği Kurbağalıdere, yaz sıcaklarıyla beraber yeniden etrafına koku yaymaya başladı. Yaklaşık beş yıldır devam eden Kurbağalıdere ıslah projesinin birinci aşamasının tamamlanmasıyla Kurbağalıdere'ye karışan atık suyu kesmek için 2 yıl önce iki kilometre uzunluğundaki atık su tüneli devreye sokulmuştu. Bu sistemle beraber, doğrudan dereye verilen evsel atıklar Moda Ön Arıtma Tesisi'ne gönderilmeye başlanmıştı. Tünelin devreye sokulmasıyla birlikte dereye karışan ve özellikle yaz aylarında rahatsız edici boyutlara ulaşan koku ciddi oranda azalmıştı.

Ancak dere yatağının kuru olması ve derenin aktif olmaması nedeniyle sıcak havalarda Kurbağalıdere yeniden kokmaya başladı. Derenin belirli noktalarında plastik ve diğer atıkların da olduğu görülüyor. Kadıköy Kent Dayanışması konuyla ilgili bir açıklama yaptı. Kurbağalıdere'den çıkan ve çevreye yayılan kokunun salgın hastalıklara neden olabileceğinin belirtildiği açıklamada şu ifadeler yer verildi: “Mide bulantısına neden olan koku, sadece Yoğurtçu Parkı ve yakın çevresinden hissedilmiyor; rüzgarın da etkisiyle Fenerbahçe Yarımadası, Moda Burnu ve civarını da etkiliyor. Çeşitli zehirleyici kimyasallar içinde barındıran Kurbağalıdere, aynı zamanda Marmara Denizi'ni de kirletiyor.”

### “2019'UN SONUNDA BİTECEK”

Kurbağalıdere ıslah projesi'nin ikinci aşamasının yüzde 95'i tamamlandı. Dere yatağı dar olduğu için şiddetli yağmurlar sonrasında taşkınlar yaşanıyordu. Bunun önüne ge-

çilmesi için dere yatağında genişletme çalışmaları da bitirildi. Dere yatağı genişletilirken ayrıca derenin zeminine betonlama işlemi de yapıldı.

Son 6 aydır ise çalışmaların ana noktası Yoğurtçu Parkı ve Dere Ağzı Tesisleri. Yoğurtçu Parkı paraleli boyunca Kurbağalıdere'nin her iki yakasında kıyı düzenleme ve dere ıslah çalışmaları devam ediyor. Çelik ve betonarme kazıklarla derenin kıyı kısımları güçlendiriliyor. Bunun için hem deniz kısmında hem de karada ağır iş makineleri çalışıyor. ıslah projesini yürüten şirket yetkililerinin verdiği bilgiye göre deniz tarafındaki çalışmaların yüzde 70'i tamamlandı ve dere kenarında oluşan göçükler onarıldı. Çalışmaların 2019'un sonunda tamamlanacağı bilgisi paylaşıldı.

Kurbağalıdere ıslah projesinin son etabını ise dereye sürekli temiz su pompalayacak terfi merkezinin kurulması oluşturuyor. Moda sahile kurulan bu pompa merkezi aracılığıyla denizden alınan temiz suyun Kadıköy Belediyesi Evlendirme Dairesi kısmından yeniden dereye verilmesi planlanıyor. Bu şekilde akışı çok az olan derenin su akışı hızlandırılmış olacak.

### ŞİMDİYE KADAR NELER YAPILDI?

◆ Medeniyet Üniversitesi kısmında atıksu kollektör hatları ve yürüme yolları tamamlandı.

◆ Uzunçayır, D100 ve Mandıra dere geçiş köprülerinin imalatı tamamlandı ve trafiğe açıldı.

◆ Taşköprü dere geçiş köprüsünün 1. ve 2. etap imatları tamamlandı. Fahrettin Kerim Gökay Köprüsü'nün kazık imatları bitirildi.

◆ Recep Peker ve Şefikbey köprüleri arasındaki kısımda açık kesit dere imalatı tamamlandı. Recep Peker Köprüsü yenilenerek ulaşıma açıldı.

## YELDEĞİRMENİ'NE “doğaçlama” bakış



Gazete Kadıköy olarak, Tasarım Atölyesi Kadıköy (TAK)'ta düzenlenen “Doğaçlama Kent Keşfi” atölyesine katıldık; bir mahalleyi doğaçlama gezmeyi deneyimledik...



Filtre Platform; sanat, zanaat ve tasarım ile ilgili konularda araştırmayı, fikir geliştirmeyi ve yaratmayı sağlayan sosyal bir etkinlik platformu. Çeşitli ortaklıklar ile kentin çeşitli mekânlarında atölyeler, konuşmalar ve geziler düzenliyor. Keşfetmeye önem veren Filtre Platform, süreçlerin, etkinliklerin ve ürünlerin özgün, alternatif ve yaratıcı olmasına odaklanıyor.

Mimar / Müzisyen Tolgay Keskin'in kolaylaştırıcı olarak yer aldığı bu atölyede, caz müziği ve Yeldeğirmeni'nin tarihi ile mahallelerin mimari yapılarından örnekler sunularak doğaçlama ilkeleri hakkında bilgilendirildi. Sonrasında ses ve beden alıştırmaları eşliğinde bireysel ifadeye yönelik bir oyun oynadık. Notaların bireye nasıl özgürlük ve esneklik katabildiğini, doğaçlamanın alt yapısında kullanılan enstrüman ve gramerin ne kadar önemli olduğunu görsel materyallerle anlamaya çalıştık ve kenti, kendi müziği olan kademeli eserler topluluğu olarak görerek, 1 buçuk saatlik keşfetme yolculuğuna koyulduk.

### RİTMİK ADIMLAR

Yeldeğirmeni'ni iki kişilik gruplar halinde sevgileriyle sokak sokak gezip, özgün düşünceleriyle çevresindeki insanları da bu deneysel keşif yolculuğuna dahil eden 11 katılımcı, hazırlayıp belgeledikleri çalışmalarını ekip arkadaşlarına sundu. Gündelik hayatın ritmine kendini bırakan bu sezgisel yolculukta katılımcıların çalışmaları ise şöyledi:

◆ Burak Şen ve Serra Güvengöz, kaldırımlarda ve yaya yollarında yaya akışındaki aritmiye neden olan öğeleri araştırdılar. Bir geçitteki kedi, yaya akışını durduruyordu. Kaldırımı kaplayan bir çöp konteyneri, yaya ve yoldan geçen arabalar arasında gerilimli anlara neden oluyordu. Kaldırımda yavaş ilerletilen bir alışveriş arabası, ardından yaya konvoyu oluşturmakta ve tehlikeli solumalara neden oluyordu. Kaldırımın çoğunluğunu sohbet etmek üzere kaplayan bir grup insan ise yayanın düz akışını bozuyordu.

◆ Ebru Gül Cakır ve Hüma Sivuran, karşılıklı birbiri üzerine yürüyen iki insanın karşılaştıklarında yaşadıkları o rahatsız edici duraksama, tereddüt ve geçiş anını yaratmak üzerine deneyler yaptılar. Deneyleri, direkt insanların üzerine yürümek, fark ettirmeden insanların üzerine yürümek, bir anda ters dönüp insanların üzerine yürümek, vb. olarak çok çeşitliydi.

◆ Ece Savaş, Mindy Harrell ve Martina Vrankar, genelde çocukların oynadığı sabbundan balon yapan oyuncakları ile çok farklı yaşlardan insanlar üzerine deneyler yaptılar. Direkt insanlar üzerine de balon üflediler, meraklı insanlara üfletmek üzere de teklif götürdüler. Yürüyen kişilerin akışlarını bozarak eğlenceli bir durak yarattılar. Her kesimden insanın içindeki çocuğa kulak vermelerini ve onunla diyaloga girmelerini sağladılar. Bazı insanlar, içlerindeki çocukla iletişime kapıldıkları ve bunu dile getirmeleri de deney için yeterliydi.

◆ Emre Yorgancıgil ve Elif Nur Sarı, hayvanlar için suyla doldurdukları bir kaba sokaklarda nereye yerleştireceklerini insanlara sorarak bulmaya çalıştılar. Yardımcı olan birçok insan, hem hayvanların güvene içmeleri için en ideal yeri bulma konusunda akıl yürüttü hem de var olan su kaplarının yerlerini fark etti ya da hatırladı. Mahallede ne kadar çok su kabının bulunduğu da fark edilmiş oldu.

◆ Münevver Çelik ve Gaye Poçan, mahalleliye çeşitli yerlerin adreslerini sordular ancak tarif ettikleri yönün tersine gittiler. Bu sabrı zorlayan durumda insanların hem tepkilerini ölçtüler hem de kendi rotaları için yaratıcı bir yöntem geliştirmiş oldular. Katılımcıları, bilinmeyen karşısında tetikte olmaya, kişisel bakış açılarını paylaşabilmeye, kendilerini tanımaya, sorumluluk almaya ve özgüven kazanmaya sevk eden bu etkinlik sanata, zanaata, tasarıma meraklı olan herkesi bir araya getirmeyi başardı. 15 Ağustos'ta etkinliklere ara verecek olan Filtre Platform, 15 Eylül'den atölyelerine devam edecek.



# 30 Ağustos

## Zafer Bayramı

Kutlu Olsun

Milletin bağımsızlığını, yine milletin azim ve kararı kurtaracaktır.

Mustafa Kemal ATATÜRK



kadikoy.bel.tr | 444 55 22 | /kadikoybelediye



Kadıköy Belediyesi ve TMMOB işbirliğiyle yürütülen yaz atölyesine katılan Erzurum Atatürk Üniversitesi Mimarlık Bölümü öğrencileri 15 gün boyunca tartışmalardan, gezilere birçok etkinliklerle Kadıköy'ü yakından tanıma fırsatı buldu

● Fırat FİSTİK

**D**aha önce Mardin Artuklu Üniversitesi ve Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nden mimarlık öğrencilerinin katıldığı yaz atölyesinin bu yılki konğu Erzurum Atatürk Üniversitesi'nde okuyan mimarlık bölümü öğrencileriydi. 28 Temmuz Pazar günü başlayan atölye, 15 gün sürdü ve projeye 25 öğrenci, 6 akademisyen katıldı. Atölye sonunda öğrenciler, sertifikalarını Kadıköy Belediye Başkanı Aykurt Nuhoğlu ve TMMOB Mimarlar Odası Anadolu Büyükşehir Bölge Temsilciliği Başkanı Saltuk Yüceer'in elinden aldı.

#### “TEKNOLOJİYLE İLİŞKİ SAĞLAM OLMALI”

Tasarım Atölyesi Kadıköy (TAK)'ta düzenlenen törende Kadıköy Belediye Başkanı Aykurt Nuhoğlu, öğrencilere sertifikalarını verdikten sonra şunları söyledi: “Burada olmanızdan çok mutlu oldum. Önümüzdeki senelerde de farklı illerden farklı öğrencilerle birlikte olacağız. Umut ediyorum ki; mutlu, huzurlu bir 15 gün geçirdiniz.”

Nuhoğlu, ayrıca teknolojiyle ilişkinin sağlam kurulmasına da değinerek “Geçmişten gelen özelliklerimizi koruyamazsak sıkıntılı günlere doğru gideriz. Dünyada son dönemde tam anlamıyla kaos var. Biz de son dönemde ekonomik problemler dâhil bir sürü sorun yaşıyoruz. Bu sorunları aşmak, teknolojiyle ilişkilerimizin sağlam kurulmasından geçiyor.” dedi.

#### “KURTULUŞUMUZ SİZLERDE”

TMMOB Mimar Odası adına konuşan Saltuk Yüceer ise “Amaçlarımızdan biri de eğitime katkı sağlamak ve meslek odamızla tanışmanızı sağlamaktır. Oda olarak sizlerle birlikte mücadele etmemiz lazımdır. Kurtuluşumuz sizlerde ve sizlerin desteklerinde. Bu atölyeye katılmanızı sağlayan okul yönetiminizi,

# Mimarlık öğrencilerinin YAZ ATÖLYESİ SONA ERDİ



hocalarımıza, Kadıköy Belediyesi'ne ve sizlere teşekkür ediyorum.” diye konuştu.

Erzurum Atatürk Üniversitesi Mimarlık Bölümü öğrencileri, 15 gün boyunca sadece tartışmakla kalmadı. Öğrenciler, Kadıköy Moda'yı yakından inceledi ve kent planlaması bakımından yaptıkları çalışmaları somut önerilere dönüştürdü. Sertifika töreninin ardından da ortaya koydukları bu çalışmalarını Kadıköy Belediye Başkanı Aykurt Nuhoğlu'na anlattı.

#### TARTIŞMALAR, GEZİLER, SÖYLEŞİLER...

Öğrenciler, yaz atölyesinde bir taraftan Kadıköy'deki tarihi yerleri gezerken bir taraftan Kadıköy'ü yakından tanıma fırsatı buldular. Kadıköy Belediyesi tarafından halkın hizmetine sunulan Karikatür Evi, Gençlik Sanat Merkezi, Bahriye Üçok Ekoloji Kreşi, Haldu Taner Öykü Evi öğrencilerin gezdiği mekânlar arasında yer aldı.



Projeye ağırlıklı olarak ev sahipliği yapan yer ise Tasarım Atölyesi Kadıköy oldu. Öğrenciler 15 gün boyunca kente dair katılım, çevre, kent yaşamı, kamu hakkı, sürdürülebilir projeler, eşitlik gibi tartışmalar yürüttü. Akademisyenler tarafından eğitimler verilirken mimarlık dışında da söyleşiler düzenlendi.



Kentlere yönelik yeni bakış açıları kazandırmayı ve disiplinler arası çalışma ortamı sağlamayı amaçlayan atölye öğrenciler için oldukça faydalı oldu. Mimarlık öğrencilerine yönelik yaz atölyesi önümüzdeki yıllarda farklı üniversitelerden gelen öğrencilerle devam edecek.

## “Hayatımda en çok eğlendiğim yaz oldu”



Fenerbahçe Khalkedon:  
Fener Kalamış Caddesi Marina Karşısı No: 90 Fenerbahçe  
+90 216 550 51 95-96

Kalamış Khalkedon:  
Münir Nurettin Selçuk Cad. No: 23 Kalamış  
+90 216 449 23 52



Kadıköy Belediyesi'nin dolu dolu bir programla Kadıköylü çocuklara sunduğu Yaz Spor Okulu, Kalamış Gençlik Merkezi'nde düzenlenen madalya töreninin ardından sona erdi

● Alper Kaan YURDAKUL

Kadıköy Belediyesi Gençlik ve Spor Hizmetleri Müdürlüğü her yıl olduğu gibi bu yaz da Kadıköylü çocuklar için dolu dolu bir yaz okulu programı hazırlamış, çocuklar basketbol, futbol, voleybol, tenis, yüzme, Zumba Kids gibi birçok spor aktivitesinin yanı sıra satranç ve eğitsel aktivitelerle yaz tatilini daha verimli geçirmeye başlamıştı.

21 Mayıs'ta başlayan yaz okulu Koşuyolu Parkı Spor Merkezi, Kalamış Spor Merkezi, Acıbadem Spor Merkezi, Yeşil Çeşme Spor Merkezi, Göztepe Spor Merkezi ve Caferağa Spor Salonu'nda gerçekleşirken, 15 Ağustos itibarıyla düzenlenen madalya töreniyle sona erdi. Törene Kadıköy Belediye Başkanı Aykurt Nuhoğlu, Kadıköy Gençlik ve Spor İlçe Müdürü Tarkan Mercü, Kadıköy Halk Eğitim Merkezi Müdürü Hülya Narsap, Erenköy Zihniye Halk Eğitimi Merkezi Müdürü Keriman Takatlıoğlu, Fener yolu Halk Eğitim Müdürü Mehmet Akgün'ün yanı sıra birçok yaz okulu öğrencisi ve veli katıldı.

#### “SAĞLIKLILIK BİR ÜLKEYE SAHİP OLACAĞIZ”

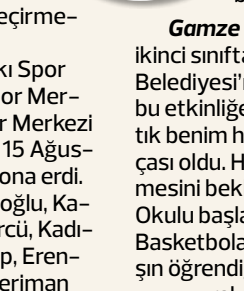
Törende açılış konuşmasını yapan Kadıköy Belediye Başkanı Aykurt Nuhoğlu, “Güzel bir yaz sezonu geçti. Güzel bir işbirliğiyle Kadıköy Gençlik ve Spor İlçe Müdürlüğü, Halk Eğitim Merkezi ve Kadıköy Belediyesi birlikte bu projeyi devam ettiriyoruz. 2 bin öğrencinin üzerinde katılımıyla beraber sağlıklı, mutlu ve eğlenceli bir yaz geçirdiniz. Kış okullarımız da tekrar devam edecek. Sizler spor yaptığınız sürece sağlıklı olacaksınız ve sağlıklı bir ülkeye sahip olacağız. Vellilerimizi selamlıyor, çocuklarımızın gözlerinden öpüyorum.” dedi.

#### “SPOR EĞLENCE VE DOSTLUK...”

Törende Yaz Spor Okulu öğrencileriyle konuştuk. Öğrenciler “spor, eğlence ve dostluk” olarak tanımladıkları Yaz Spor Okulu ile ilgili şunları söylediler:



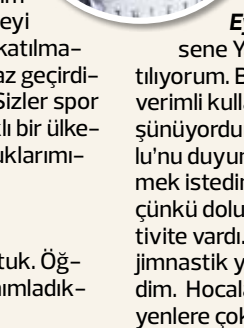
**Ahmet Talha Kızılkıs:** Bu sene Yaz Spor Okulu'nda futbol, basketbol, masa tenisi gibi birçok spor aktivitesi yaptık. Daha önce çok oynamadığım basketbolu burada çok sevdim ama futbol hala favorim. Hocalarımız bizimle arkadaş gibilerdi. Galiba hayatımda en çok eğlendiğim yaz oldu. Ben yaşamı geçene kadar her yaz buraya geleceğim.



**Gamze Nebiler:** Ben ilkokul ikinci sınıftan beri Kadıköy Belediyesi'nin düzenlediği bu etkinliğe geliyorum. Artık benim hayatımın bir parçası oldu. Her kış yazın gelmesini bekliyorum; Yaz Spor Okulu başlasa da gitsem diye. Basketbola ilgilimim. Burada kışın öğrendiğim şeyleri tekrar ederek kendimi geliştirme imkânı buldum.



**Yiğit Yılmaz:** Caferağa grubunda basketbol yaptık bu yaz. Her şeyden önce burada ortam çok güzel. Hocalarımız hem spor anlamında hem sosyal anlamda bizimle çok ilgililer. Zamanımızın çoğunu kahkaha atarak geçirdik. Hocalarımız değişmediği sürece her sene buradayız artık.



**Eylül Neva Aydoğdu:** Ben bu sene Yaz Spor Okulu'na ilk defa katılıyorum. Ben yazın vaktimi pek verimli kullanmadığımı düşünüyordum. Yaz Spor Okulu'nu duyunca hemen gitmek istedim. İyi ki gelmişim çünkü dolu dolu bir sürü aktivite vardı. Burada en çok jimnastik yaparken eğlendim. Hocalarımıza ve düzenleyenlere çok teşekkür ediyorum.









Amerika'da aldığı aşçılık eğitiminin ardından Türkiye'ye dönerek evinde turşu kuran ve bu alanda uzmanlaşan Begüm Yaramancı "Kendi turşumuzu kendimiz yapmalıyız. Varsın raf ömrü kısa olsun. Az yapalım, her mevsim yapalım." diyor

# KENDİ TURSUNUZU KENDİNİZ YAPIN

## ● Fırat FİSTİK

Begüm Yaramancı; nam-ı diğer "turşu kraliçesi". Yaramancı, turşu yapımı, turşulama yöntemleri ve bu gıdaların sağlığını etkisi konusunda uzman. Yoğun bir programı var ve her yerde turşulamanın kurallarını, inceliklerini anlatıyor.

Biz de kendisini Kadıköy'de yakalamışken; "turşunun sofralarımızda olması neden önemli?", "turşulara katkı maddesi ekleniyor mu?", "turşu sadece bir saklama tekniği mi?" gibi sorularımızı yönelttik, Begüm Yaramancı da tüm bu soruları tane tane yanıtladı. İlk sorumuz gıda güvenilirliği üzerineydi. Turşulara katkı maddesi eklenip eklenmediği belki de en tartışmalı konulardan biri. Yaramancı, katkı maddesi ekleme meselesinin, en büyük sorunlardan birisi olduğunu söylüyor ve ekliyor: "Çoğu turşu tarifinde yer alan limon tuzu gibi çok masum görünen maddeler de aslında katkı maddesi. Bunun dışında marketlerde turşu demeye dilimin varmadığı ama teknik olarak turşu adı altında satılan ölü konserve turşuların da etiketini okuduğunuz zaman birçok katkı maddesi içerdiğini göreceksiniz. Bu yüzden işte kendi turşumuzu kendimiz yapmalıyız. Varsın raf ömrü kısa olsun. Az yapalım, her mevsim yapalım."

## "TURSUS SADECE SAKLAMA TEKNİĞİ DEĞİL"

Begüm Yaramancı, her ne koşulda olursa olsun insanların kendi turşularını kendilerinin yapmasını öneriyor. Turşunun insan sağlığına etkisine dair ise "Doğru teknik ve düşük tuz oranıyla, katkı maddesi kullanılmadan yapıldığı takdirde vücudumuza şifa veren bir süper

gıdadır. Aynı zamanda fermentasyon da sadece lezzeti değil besin değerini de kat kat arttıran bir süreç. Kavanoza giren besin değeri mütevazı bir salatalık bir süper salatalığa dönüşür." diyor. Turşu, çoğu kişi tarafından basit bir saklama tekniği olarak görülür. Yaramancı buna karşı çıkıyor ve fermentasyon sürecinin canlı organizma içerdiğini söylüyor: "Kavanozun canı vardır. İçinde bir işleyiş mekanizması vardır. Bu süreci anlarsanız, size şifayı getiren mikroorganizmanın da bir canı olduğunu ve mevsimden ve dereceden etkilenebileceğini fark ederseniz süreci kontrol edersiniz. O yüzden 'bas salamura'ya koy kenara'dan daha derin bir anlam taşır."

## "GIDA LİMLİTLİ OLUNCA TURSULAMA ÖNEMLİ"

Turşulama tekniklerinin her coğrafyaya göre çeşitlilik gösterdiğine değinen Yaramancı, ülkemizde en çok salamura tekniğinin tercih edildiğini ancak diğer kültürlerde macuna, tuza, yağa yatırma, yüksek sirke ile kurma gibi tekniklerin olduğunu vurguluyor. "Turşu kraliçesi" Begüm Yaramancı'ya turşunun bugün neden bu kadar önemli olduğunu sorduğumuzda ise şu cevabı alıyor: "Artık bir gerçek var ki gıdamızın hem kalitesi hem de artan nüfusa yeterliliği, yakında çok büyük problem olacak. Tahıl, et, balık, ne yazık ki yozlaşmış üretim tekniklerinden, bitmek bilmeyen tüketim arzusundan nasibini alarak tükenme noktasında. Küresel ısınmanın bir parçası olarak hayvan beslemek ve yoğun et tüketimi kuraklığı tetikliyor. İleriki senelerde gıdamızın limitli olacağı kesin. İşte bu noktada insanlığın hayatta kalması için o limitli gıdasını hem şifalı hale getirmesi hem de besin değerini katlaması gerekiyor. Bu iki ihtiyacı karşılamak için bir teknik olan fermentasyona dayalı gıdaların mutlaka ve mutlaka hayatımızda rolü artacaktır."



Arzu edenler, Begüm Yaramancı'nın (@beguyaramanci) Instagram hesabından hem atölyeleri takip edebilir hem de yaptığı turşulara göz atabilir

## BEGÜM YARAMANCI KİMDİR?

1974 İstanbul doğumludur. Sankt Georg Avusturya Lisesini bitirdikten sonra, üniversite eğitimini Uluslararası İlişkiler ve Uluslararası Ekonomi alanlarında The American University of Paris ve The George Washington University'de aldı. 8 yıl Koç Holding Ekonomik Araştırmalar ve Stratejik Planlama Bölümlerinde çalıştıktan sonra 2005 yılında, İstanbul'dan Chicago'ya taşındı. Burada çocukluğundan beri merakı olan yemek pişirme konusunda Kendall College'da profesyonel aşçılık eğitimi aldı. 2011 yılı sonunda Türkiye'ye geri döndü. 2012 yılında amatör olarak yıllardır evinde yaptığı artizan tipi turşular sayesinde Cemre Narin ile Vogue'da yazdığı bir makalesi için yolları keşitti. Bu işbirliğinin ürünü olarak 2014'te "İçindekiler: Tarif ve Fikir Kitabı" ortaya çıktı. Şimdilerde bir yandan artizan turşu üretimine devam edip, bir yandan turşu konusunda atölye ve dersler veriyor. Yeni yemek kitabı üzerinde çalışmalarına devam ediyor.

# DONDURMA HAKKINDA BİLMEMİZ GEREKENLER

Uzmanlar, severek yenilen sütü, çikolatalı ve meyveli dondurmanın besleyici olabilmesi için iyi ve kaliteli süttten ve sağlıklı bir ortamda üretilmesi gerektiğine dikkat çekiyor

## ● Seyhan KALKAN VAYIÇ

Dondurma yaz aylarının vazgeçilmezi ve her yaşta kişinin severek tükettiği bir besin ürünü. Çocukların özellikle daha fazla sevdiği dondurmanın yararları ile zararları ve üretildiği koşullar en çok konuşulan konular arasında yer alıyor. Biz de okurlarımız için Kadıköy Belediyesi Prof. Dr. Korkmaz Altuğ Sağlık Polikliniği'nde Doktor Deniz Özkan ile Gıda Mühendisi Mahir Horozoglu'ndan dondurma hakkında ayrıntılı bilgi edindik.



## HASTALIKIN NEDENİ DONDURMA DEĞİL

Deniz Özkan, dondurmanın çocuklarda boğaz ağrısı, öksürük ve soğuk algınlığına sebep olmadığını, hastalıkların sebebinin genellikle virüslerle alerjenler olduğunu belirtiyor. Doktor Özkan, "Bademcik ameliyatı sonrası soğuk besinler damarları büzüp kanamayı durduracağı için dondurma verilir. Hijyenik ortamda üretilen dondurma bademcik enfeksiyonunu artırıcı bir etki göstermez" diyor.

## SAĞLIKLI KOŞULLARDA ÜRETİLMELİ

Dondurmanın süttten üretildiği için bozulma ve mikrop üretme riski oldukça fazla olan bir gıda maddesi olduğunu, bu nedenle sağlıklı koşullarda üretilen, taşınan ve muhafaza edilen dondurmaların tercih edilmesi gerektiğini dile getiren Doktor Deniz Özkan, "Dondurma bozulmaya karşı çok hassas bir gıda maddesi olduğundan, üretilikten sonra satışa sunulana kadar mutlaka derin dondurucuda saklanmalıdır. Soğuk zincirin korunmaması halinde dondurmanın yapısı bozulabilir. Eriyerek içindeki havayı kaybeder, hacmi azalır, içinde buz parçacıkları oluşmaya başlar. Buzlanan dondurma tüketilmemelidir. Çünkü gıda zehirlenmesine neden olabilir." diye konuştu.

Hazır dondurmaların içinde çok fazla bileşen ve katkı maddesi bulunduğu dikkat çeken Doktor Özkan, bu dondurmalarda tat vermesi için glukoz şurubu, fruktoz şurubu, şeker, mısır şurubu gibi katkı maddeleri, yapay aromalar, meyve ve püreleri, renklendiriciler kullanıldığını ve bunların da sağlığa zararlı olduğunu vurguladı.

## RENGİ MAVİ VE YEŞİL OLMAZ

Özkan, "Doğal yöntemlerle üretilen meyveli dondurmalar mavi, yeşil ve sarı renkte olmaz. Bu dondurmalarda mutlaka katkı maddesi vardır. Çocukları bunlardan uzak tutmak gerekir. Dondurmada ne kadar yapay katkı maddesi varsa alerji ve astım riski o kadar yüksektir. Yapay renklendiricilerin DNA hasarına yol açtığı, kanser riski taşıdığı ve hiperaktiviteyi arttırdığı bilinmektedir." dedi.

## MUTLULUK VERİR

Kadıköy Belediyesi Prof. Dr. Korkmaz Altuğ Sağlık Polikliniği'nde Doktor Deniz Özkan, doğal ve katkısız dondurmanın besin değerinin yüksek olduğunu, süttten dolayı da kalsiyum yönünden zengin olduğunu ve magnezyum, sodyum, demir ve çinko gibi mineralleri de içerdiğini söylüyor. Doktor Deniz Özkan, "Dondurma, çigneme ve yutma gücünü olan hastalarda kalori, protein ve kalsiyum ihtiyacını karşılamada yardımcı olur; uyku, öğrenme ve genel ruh durumlarına yardımcı olmaktan sorumlu olan serotonin olarak bilinen hormonu uyarır ve mutluluk verir." diyor.

## ALERJİYE VE OBEZİTEYE NEDEN OLABİLİR

"Dondurma çocuklara 2 ile 3 yaşından sonra verilmelidir. İnek ya da keçi sütüyle yapılan dondurmalar 2 yaş altı çocuklara ve bebeklere verilmemelidir" diyen Doktor Deniz Özkan, konuşmasına şöyle devam etti; "İnek sütü çocuklarda kan-sızlığa ve demir eksikliğine yol açabilir. Keçi sütü de benzer etkiler yapabilir. Ayrıca fazla yağ içerdiğinden böbreğin yükünü artırır. 1 yaşın altındaki bebeklere dondurma yedirilmesi, besin alerjisi riskinden dolayı sakıncalıdır. Dondurmanın fazlası çocuklarda obeziteye de neden olabilir."



# KURBAN BEREKETİ YIL BOYU SÜRSÜN

## TÜRK KIZILAYI KADIKÖY ŞUBE BAŞKANLIĞI

— YURT İÇİ — | — YURT DIŞI —  
750 ₺ | 590 ₺  
KREDİ KARTI İLE ÖDEME İMKANI



168  
ÇAĞRI  
MERKEZİ

VEKÂLETLERİNİZ İÇİN AYRICA:  
Tüm Banka Şubelerinde Kızılay Hesabına  
PTT Şubelerinde Kızılay Posta Çekini  
Şubelerimizi ve İnternet Sitesimizi Kullanabilirsiniz.  
www.kizilay.org.tr

TEL : 0216 336 05 66

GSM : 0536 254 11 61



İBAN NO : TR 24 0001 0006 2500 0018 6850 31



## Bayramın geleneksel iki lezzeti;

# Şerbet ve helva

Bayramda Kadıköy'de kalanlar sıcak günlerde, şehrin tek "şerbet barı" olan Göztepe'deki Erenköy Şerbetcisi'nin barında soğuk şerbetle serinleyebilir ya da Adana'dan Kadıköy'e uzanan helva lezzetini tadabilir

● Gökçe UYGUN

Biri Kadıköy'ün yerel markası, diğer Adana'nın... İkisi de Kadıköylülerin damaklarını tatlandırmak için hizmet veriyorlar. Erenköy Şerbetcisi ve Kazancılar Helvası'na davetlisiniz...



### ALKOLSÜZ MAHALLE BARI

Bundan tam 2 yıl evvel yine bir bayram zamanı yer verdiğimiz Erenköy Şerbet ve Meşrubat'ı yine sayfalarımıza konuk ediyoruz. Zira Kadıköy'ün yerel içecek markası artık 'şerbet barı' oldu. Markanın yaratıcısı Mustafa Pektaş, hayalindeki yeri açtı bu yılın başında. Merdivenköy'deki dükkanda üretimlerini sürdüren Pektaş, çeşit çeşit şerbet ve gazozlarını artık Göztepe'de açtığı bu yeni mekanda beğeniye sunuyor. Şehrin ilk ve tek şerbet barında 45 civarı şerbet ve gazoz bulunuyor. Hepsisi de mevsimine göre meyve ve çiçeklerden bizzat Pektaş tarafından üretiliyor. Burada akla gelebilecek her türden şerbet var; mesela kaktüs (Frenk inciri) şerbeti ya da şeker kullanılmadan yapılan süt şerbeti gibi...



Mustafa Pektaş, "Burada tam hayalimdeki gibi 7 yaşındaki bir çocuk ile 70 yaşındaki dedesi aynı barda oturup şerbet içebiliyorlar. Özellikle çocukların ilgisi var. Yakınıımızdaki Kadıköy Belediyesi Çocuk Sanat Merkezi'nden çocuklar geliyor mesela. Bir nevi 'şerbet misyoneri'yim. Buraya sıfır bilgi ya da önyargıyla gelenlere şerbeti anlatıyorum. Her şerbetten ücretsiz tadım yaptırıyorum. İllaki herkesin damak tadına uyan bir şerbet çıkıyor." diyor. Pektaş'ın bundan sonrasında dair hedefinde ise İspanya'daki tapas barlar gibi şerbet ve Türk lezzetlerini tadımlık olarak sunmak var. Bir de Boğa, Bahariye gibi Kadıköylü yerel isimler koyacağı şerbet kokteylleri üretmeyi planlıyor.

Adres: *Fahrettin Kerim Gökay Cad. Camtepe Sk. No:4 Göztepe* [www.erenkoyserbet.com](http://www.erenkoyserbet.com)

### ADANA'DAN KADIKÖY'E HELVA

134 yıldır helva üreten, 'helvanın mucidi' olarak bilinen Adanalı Hacı Ahmet Şahin markasının ilk şubesi geçtiğimiz günlerde Kadıköy'de açıldı. Dükkânın sahibi Fahri Paşaoğlu, daha önce görev yaptığı enerji sektöründeki işi nedeniyle sık sık Adana'ya gider, her seferinde de Kazancılar'dan kilo kilo helva getirirmiş İstanbul'daki tanıdıklarına. Paşaoğ-



lu, "Adana'daki dükkânın önünde her zaman kuyruk vardır, çoğu da İstanbulludur. Bir gün kuzenimin 'İstanbul'da çok talep var, sen bir şube açsana' diye önermesiyle girdik bu işe." diyor. Paşaoğlu, "Firmamız Adana'nın meşhur Kazancılar çarşısında doğmuş. Biz Malatyalıyız ama dedelerimiz Adana kökenli. Zamanında helva, tahin ve pekmezle yapılırmış. Pekmez pahalı olduğu için de helva 'saray yiyeceği' olarak bilinirmiş. 1884 yılında Hacı Ahmet Şahin, herkes yiyebilsin diye ilk kez pekmez yerine şekerle yapıp maliyeti düşürmüş ve halka sunmuş. Hatta zamanın pekmez üreticileri, sa-

tışları azaldığı için kadıya şikâyet etmişler. Kadı da tadına bakıp beğenmiş ve Şahin'e izin vermiş. İşte biz de dedelerimizin izinden giderek, bu geleneği bugün Kadıköy'de sürdürüyoruz." diye konuşuyor. Paşaoğlu'nun verdiği bilgilere göre Adana'dan taze olarak gelen helva burada uygun fiyatlarla satışa sunuluyor. Buradaki ürünlerde hiçbir katkı maddesi bulunmuyor. Dükkanda sade, kakaolu ve fıstıklı helva başta olmak üzere, susamlı fıstık, tahinli dondurma, 6 çeşit cezerye, irmik helvası, 20 çeşit lokum, drajeler, sıcak tahin gibi ürünler bulunuyor.



Sevdiklerinizle birlikte, mutlu,  
huzurlu, barış dolu bir bayram diler,  
Kurban Bayramınızı en içten  
dileklerimle kutlarım.

Ahan

Aykurt NUHOĞLU  
Kadıköy Belediye Başkanı

