

Bijlage VMBO-BB
2023

tijdvak 1

Turks CSE BB

Tekstboekje

ATM'den Çektiği Para Şaşkına Çevirdi



Sivas'ta yaşayan Ersoy Yeter (40), bir bankanın ATM'sinden çektiği 50 liranın baskı hatalı olduğunu fark etti. Yeter, üzerinde şerit halinde iki çizgi bulunan parayı kendisi ile irtibata geçen herhangi bir koleksiyoncuya verebileceğini söyledi.

Kentte bir giyim mağazasında çalışan evli ve 3 çocuk babası Ersoy Yeter, para çekmek için bir bankanın ATM'sine gitti. Çektiği parayı daha sonra başka bir bankaya yatırmaya çalışan Yeter, ATM'nin 50 TL'yi geri iade ettiğini gördü. Parayı inceleyen Yeter, üzerinde iki şerit halinde çizgi ve bir santimlik kayma olduğunu fark etti. Banka görevlisine parayı gösteren Yeter, sahte olmadığını ve sadece baskı hatası olduğunu öğrendi.

bron: cumhuriyet.com.tr

Amazon Pazarı

Samsun'da bulunan Amazon Kadın ve Yaşam Derneği, sosyal sorumluluk projesi kapsamında, paranın geçmediği; yalnızca eşyaların takas edilebildiği 'Amazon Takas Pazarı'nı kurdu.

Samsun'un Atakum ilçesinde faaliyet gösteren Amazon Kadın ve Yaşam Derneği, "Tüketmiyoruz, atmıyoruz, 'Artık bunu hiç giymiyorum veya kullanmıyorum' dediğimiz temiz ve kullanılabilen giysilerimizi, eşyalarımızı Amazon'a getiriyoruz ve paylaşıyoruz." sloganı ile Amazon Takas Pazarı'nı kurdu. Samsunlulara, "Benim olan senindir. Paranın sözünün geçmediği Amazon Takas Pazarı'nda buluşalım. Kullanmadığımız kıyafet, takı, ayakkabı gibi eşyalarımızı pazara getiriyoruz, birbirimizle takas ediyoruz." çağrısında bulunan dernek yetkilileri, pazara ilişkin şunları kaydetti: "Gelin paylaşalım. Paylaşmak güzeldir. Kadın dayanışması daha da güzel. Paranın sözünün geçmediği Amazon Takas Pazarı için eşyalar toplanmaya devam ediyor. Takas pazarımızı, dayanışmayla gerçekleştirdik. 'Benim olan senindir.' demeye devam edeceğiz. Dünya 8 Mart Emekçi Kadınlar Günü'ne bir ses de biz olalım dedik. Tüketmedik, ekonomik krizin kadınlar üzerindeki en önemli etkilerinden biri olan, 'kendi için bir şey almama' durumunu da dayanışma ile küçük de olsa ortadan kaldırmayı hedefledik."

bron: cumhuriyet.com.tr

Bayramcıların Çöpleri

(1) Prens Adaları'nın en büyüğü Büyükada, hafta sonu ve tatillerde İstanbul'dan uzaklaşmak isteyenlerin ilk durağı. Şehrin her yerinden yüz binlerce insanı kendine çeken Büyükada; Yörükali, Naki Bey, Prens, Aya Nikola, Eskibağ plajlarının yanı sıra çok sayıda orman içi piknik alanı ile İstanbul'un tatil alternatif rotası. Beş günlük bayram tatili boyunca vapur ve motorlarla İstanbul Prens Adaları'na toplam 700 bin kişi geldi. Büyükada'nın orman içindeki mesire alanlarında beş gün boyunca dinlenen vatandaşlar, arkalarında adeta bir çöp dağı bıraktı. Adalar Belediyesi'nin sınırlı personeli çöpleri toplamakta güçlük çekince yağmur ve rüzgarla denize ya da toprağa karışma riski üzerine Büyükada'da yaşayanlar harekete geçti. Adalar İlçe Başkanı Ercan Akpolat'ın çağrısı üzerine Büyükada Lunapark'ta toplanan yaklaşık 70 adalı, orman içindeki piknik alanlarına yöneldi.

(2) Bir günde 300 torba çöp

Kurban Bayramı arifesinden bayram sonuna kadar beş gün içinde gelişigüzel bırakılan çöpleri çöp torbalarına dolduran adalılar, belediyenin yardımlarıyla ada merkezine geldi. Arkalarında bıraktıkları çöplerle İstanbul'un ve Marmara Denizi'nin ekosistemine büyük zarar verenlere mesaj vermek için yaklaşık 300 torba çöp ile "UTANIN!" yazan adalılar ayrıca insan zinciri oluşturdu.

(3) Doğaya saygısızlık

Bayram tatili boyunca yoğun ziyaretçi trafiğiyle oluşan çöplerin ada sakinlerini çok rahatsız ettiğini söyleyen Ercan Akpolat, "Adalar Belediye Başkanı Erdem Gül'ün ve Adalar Kent Konseyi Başkanı İskender Özturanlı'nın desteği ile sadece ormanlık alandan yaklaşık iki ton çöp topladık. Büyük çoğunluğu plastik atık ve ambalaj olan çöplerin, doğaya karışmadan toplanması çok önemliydi. Çünkü doğada yüzlerce yıl varlığını sürdürebilen bu çöpler ekosisteme büyük zarar verecekti. Büyükada'daki ormanda tüm çöpleri toplayamadık. Kınalı, Burgaz ve Heybeliada da bizim adamızla aynı durumda. Sadece Büyükada'dan iki ton daha çöpün toplanması gerekli. Yani Adalar her tatil sonrası çöp sorunu yaşıyor." diye konuştu.

bron: milliyet.com.tr

Şevketibostan



Bostanotu, şevketotu, mübarekdikenli ve akkız adlarıyla da bilinen şevketibostan papatyagillerden. 60 cm boyunda dikenli bir bitki türüdür. Toprak üstü kesimleri körpeyken kesilip toplanır. Dikenleri alındıktan sonra sebze olarak pazarlarda satılır. Ege Bölgesi'nde sıklıkla tüketilen yabancı bitkilerdendir. Yunanistan'ın Girit mutfağında ve Girit'ten Batı Anadolu'ya göç eden Girit Türkleri tarafından kemikli kuzu etiyle pişirilerek (şevketibostan yemeği) ya da haşlama salata (şevketibostan salatası) olarak tüketilir. Şevketibostanın sindirim sisteminin düzenli bir şekilde çalışmasını sağladığını söylemekte de yarar var.

Şevketibostan yemeği nasıl yapılır?

- Soğuk su ve yarım limonun suyunu bir kaba koyun. Ayıklanmış şevketibostanları iri parçalar halinde doğrayarak limonlu suyun içine alın.
- Zeytinyağı ve kuzu etini tencereye alın. Et, suyunu bırakıp sonra biraz çekene kadar arada karıştırarak pişirin. Arpacık soğanları ekleyip birkaç dakika daha soteleyin.
- Şevketibostanları ve sıcak su ekleyip tencerenin kapağı kapalı halde pişirmeye bırakın.
- Terbiye için bir kasede un ve limon suyunu karıştırın. Unun topaklanmaması için yemeğin suyundan birkaç kaşık alarak yavaş yavaş terbiyeye ekleyin. Ilık terbiyeyi tencereye boşaltın. Tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte şevketibostan yumuşayana kadar 20-25 dakika civarında pişirin.
- Ocaktan almadan önce tuz ve karabiberini ekleyin. Ocağın altını kapatın. Biraz dinlendirdikten sonra servis edin.

bron: pinterest.com

Kebap Yerken Zamanda Yolculuk

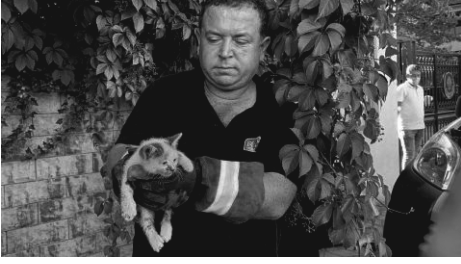


(1) Kayserili kebabçı Ümit Yiğit, işletmesinde çocukluğundan bu yana biriktirdiği yaklaşık 2 bin nostaljik eşya ile Türk sinemasının Hollywood'u Yeşilçam'ın ünlü isimlerinin fotoğraflarını sergiliyor. Hayallerini süsleyen işletmesini yaklaşık bir yıl önce açan 42 yaşındaki Ümit Yiğit, iş yerini çocukluğundan bu yana biriktirdiği fotoğraf ve nostaljik eşyalarla süsledi. İşletmede, aralarında 300 yıllık olduğu belirtilen ibrik ile gaz lambası, radyo, para, topaç, plak, şamdan gibi yaklaşık 2 bin nostaljik ve antika eşya bulunuyor. Duvarlarda ise Kemal Sunal, Fatma Girik, Adile Naşit, Gülşen Bubikoğlu gibi Yeşilçam'ın ünlü isimlerinin fotoğrafları yer alıyor. Ayrıca işletmede, Zeki Müren'in eserleri çalıyor.

(2) Yiğit, AA muhabirine yaptığı açıklamada, iş yerinde insanların hem yemek yediğini hem de 9 bir yolculuğa çıktığını söyledi. Nostaljik eşyalara merakının, çocuk yaşlarda başladığını vurgulayan Yiğit, antika eşyaların arasında kebab yemek için birçok ilden müşteri geldiğini ifade etti. Yiğit, müşterilerini hem lezzetli yemeklerle doyurduklarını hem de resimlerle mutlu ettiklerini dile getirerek, şunları kaydetti: "Buraya gelen herkes fotoğraf çektiriyor. İnsanlar buraya geldiğinde geçmişe gidiyor. 'Çocukluğumuza götürdünüz bizi; annemin, babamın kullandığı ürünlerle karşılaştık burada.' diyorlar. Bunu çok duyuyorum. Biz buraya kebab yemeye gelen herkesi adeta tarihte yolculuğa çıkarıyoruz. Hem gönüllerini hem de damaklarını fethediyoruz. Bu gerçekten çok gurur verici bir şey. İşimi de keyifle yapıyorum." Yeşilçam sanatçıları çok sevdiğini ve onların anılarını, işletmesinde yaşatmaya çalıştığını anlatan Yiğit, "Onlar bizim çocukluğumuzun sanatçıları. Onlar bizim çocukluğumuz." dedi.

bron: hurriyet.com.tr

Yavru Kedi Sıkıştığı Yerden Kurtarıldı



Yenişehir Mahallesi Necatibey Caddesi'nde bir ilaçlama firmasına ait, park halindeki hafif ticari aracın sürücüsü Mehmet Ali Özdemir, aracın motor kısmından kedi sesi geldiğini duyunca itfaiyeye durumu bildirdi. Gelen ekipler cep telefonundan kedi sesi dinleterek kedinin yerini tespit etti ve çalışma başlattı. Yaklaşık 1 saatlik çalışmanın ardından kedi yavrusu sıkıştığı yerden kurtarıldı. Boş bir alana bırakılan yavrunun yanına anne kedinin geldiği görüldü. Mehmet Ali Özdemir, kedinin sağ salim kurtarıldığı için mutlu olduklarını belirtti.

bron: sozcu.com.tr

300 Nüfuslu Köy 80 Doktor Çıkardı



(1) Sivas'ın 300 nüfuslu Kolluca köyünde son 40 yıl içerisinde 80 doktor yetişti. Sivas'a yaklaşık 15 kilometre uzaklıktaki Kolluca köyünde veliler "Benim çocuğumun onun çocuğundan neyi eksik!" diyerek çocuklarının tıp fakültesi okuması için ellerinden geleni yapıyor. Köyde gençlerin tıp fakültesine yönelmesinin nedenlerinden birisi de Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesinin köylerine yakın olması. Köyün ilk doktoru ise annesinin isteği ile çocuk sağlığı uzmanı olan Cahit Gümüşer. Gümüşer, annesinin isteğini kırmayarak yaklaşık 40 yıl önce doktor olarak diğer gençlerin de önünü açtı.

(2) Birbirine özendiler

Köyün Muhtarı Mustafa Polat, köyde gençlerin birbirine özendiği için doktor sayısının fazla olduğunu dile getirdi ve şöyle devam etti: "Eskiden beri köyümüzün eğitim seviyesi yüksek. 80 tane doktorumuz var. Şu anda tıp okuyanlarımız hariç. Onlarla gurur duyuyoruz. Ben buradan yüksek tahsilli tüm hemşehrilerime çağrı yapıyorum. Gelsinler köylerine, gezsinler. Kopmasınlar buralardan. El ele vererek yeniden, köyümüzü eski haline getirelim. Tabii ki bir de rekabet var. Bunun yanısıra "Öteki doktor olmuş da ben niye olmuyorum!" "Benim oğlum da doktorluğa hazırlanıyor; ben de doktor olacağım." diye düşünen de çok var. Üç, dört tane doktor çıkan evler var."

(3) Gümüşer diğer doktorlara örnek oldu

Medicana Sivas Hastanesi Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Uzmanı Doktor Cahit Gümüşer, köy gençlerinin doktorluğa hevesli olduklarını belirtti ve şöyle dedi: "Doktorluktan başka bir meslek düşünmedim. Lise dönemlerinde de iyi çalıştığım için tıbbi kazandım. Köyümüzde okuyanın çok olmasının nedeni okul yokken okuma yazma bilenlerin bilmeyenlere öğretmesiydi. Okul açıldıktan sonra okumaya karşı bir istek, bir sevgi gelişti. Elimizden geldiği kadar da insanlara hizmet etmeye çalıştık. Köyümüzde okuma merakı sadece doktorluğa yönelik değil; öğretmen olsun, mühendis olsun; pek çok farklı meslek gruplarında çalışanlar da var."

bron: haberturk.com

Mercan Dede'den Önemli Mesaj

(1) Usta müzisyen Mercan Dede, kaleme aldığı bir yazıda "İnsan olma yolunda yürüyebilmek için, bugünün toplum değerlerini şekillendiren, marka düşkünü insanlar ordusunun bir ferdi olmaktan vazgeçmek zorundayız." dedi ve şöyle devam etti: "Kıyafetinin, giydiğin tişörtün, taşıdığın çantanın, taktığın gözlüğün, sen ve diğer insanlar arasındaki ilk iletişim aracı olduğunu düşünürsen, başka insanlara bu marka üzerinden bir şeyler anlatmaya çalışmak sence de sahte ve sığ değil mi?"

(2) Mercan Dede, Tuhaf Dergi için kaleme aldığı bir yazıda insanların reklam panosu gibi gezmesine tepki gösterdi. Usta sanatçının yazısı şöyleydi: "Sadece bir sınıfa ait olduğunu göstermek, toplumun belli kesimlerince kabul edilen yaşam tarzının bir parçası olduğunu bağırarak için giydiğin kıyafete, taşıdığın çantaya akıllara ziyan para ödüyorsun. Böyle yaparak, bu markanın seni etkisi altına almasına veya farklı alanlara yönlendirmesine, seni bir reklam aracı olarak kullanmasına, seni bir tabelaya çevirmesine izin veriyorsun. Neden?"

(3) Mutlu olmak için başarıya, başarılı olmak için şöhrete, şöhret için gençliğe ihtiyacın yok. Üzerine giydiklerinin markasıyla değil; nazik, zeki, özgün ve özgür kişiliğinle selam ver insanlara. Sevgili dostum, sen reklam panosu değilsin. Yürüyen elbise askısı değilsin. Dergi sayfası değilsin. Hediye paketi değilsin. Sen, sen olmak için hiçbir markayla yaşamını özdeşleştirmek zorunda değilsin. Kimsenin kendi ismi üzerinden seni anlatmasına, pazarlamasına izin verme. Büyük şirketler yerine küçük, dürüst, selam vermesini ve gülümsemesini bilen esnafı, bakkalı, tasarımcıyı, sanatçıyı destekle. Daha önemlisi, yaratıcılığını kullan; kendi kıyafetini dik, kaşkolunu ör, örgü bilmiyorsan öğren. Markaları çıkar, insanlığını giy. Bu senin en güzel halin. En sevdiğim halin."

bron: sozcu.com.tr

Ga verder op de volgende pagina.

Kangurular ve İnsanlar



Sydney Üniversitesi ve Londra'daki Roehampton Üniversitesi'ndeki bilim insanlarının yaptığı araştırmada, kanguruların, insanlarla iletişim kurabileceği ve yardım isteyebileceği ortaya konuldu.

Araştırma çerçevesinde, 11 kanguru içi yiyecek dolu kapalı bir kutuyla izleme odasına bırakıldı. Kangurulardan 10'u kutuyu açamadığında, pes etmedi. İsteklerini belli edecek şekilde gözlerini araştırmacılara dikerek baktı. 9'unun araştırmacılara ve yiyecek dolu kutuya bakarak bir şekilde kutuyu işaret ettiği de gözlemlendi.

Kanguruların iletişim şekli yardım çağrısı olarak nitelendirildi. Bilim insanları bu iletişim şeklini bir yardım çağrısı olarak nitelendirdiklerini ve bu durumu şaşırtıcı bulduklarını söyledi. Araştırmacılar, bu çalışmanın keseli hayvanlar üzerinde yapılan ilk araştırma olduğuna işaret etti.

bron: haberhurriyeti.com

Yerli Tohumları Yaşatmaya Çalışıyor

(1) Dedesinden, babasından gelen yerli tohumu devam ettirerek ürün yetiştiren Fuat Kocaman, "Çeşme'nin yerli lezzetlerini yaşatmamız gerekir. Yerli tohum yaşasın diye gayret ediyorum. Çeşmeli üreticinin de aynı gayreti göstermesi en büyük dileğim. Artık şu hibrit tohumdan uzak durmamız gerekir." dedi.



(2) Çeşme'nin yerli lezzetlerinin yaşatılması gerektiğini söyleyen

Kocaman, şöyle devam etti: "Sadece domates değil, Çeşme'nin tüm yerli lezzetlerini yaşatmamız gerekir. Senelerdir yerli tohum kullandığım için müşterilerim beni iyi bilir. Dedemden, babamdan gelen tohumu devam ettiriyorum. Ben öldükten sonra çocuklarım devam ettirir mi ettirmez mi, onu bilemem. Hem evimde bolluk olsun hem yerli tohum yaşasın diye gayret ediyorum. Çeşmeli üreticinin de aynı gayreti göstermesi en büyük dileğim. Artık şu hibrit tohumdan uzak durmamız gerekir. Hibrit tohum ile yetiştirilen ürünlerden, yerli tohum ile yetiştirilen ürünlerdeki gibi lezzet almanız mümkün değil. Hibrit tohum bir defa dikiliyor. Ertesi yıl aynı tohumu kullanamıyorsun. Yerli tohum kullanmayarak kendimiz kaybediyoruz. Ben Çeşmeli üreticiye seslenmek istiyorum; eskiye dönsünler. Ata tohumuna dönsünler."

(3) Yetiştirdiği kınalı bamyaya ile 'Bamyacı Fuat' olarak da tanınan Kocaman, şöyle devam etti: "Yüzlerce yıllık yerli tohumdan ürettiğimiz kınalı bamyaya, ismini görüntüsünden alıyor. Aslında rengi kınalı olarak yetişmez. Bamyaya, çiçeğinden çıktığında yeşildir. Daha sonra, güneş gören yerleri kına rengine bürünür. Güneş görmeyen kısımları yeşil kalır. Bamyayı ilk diktiğimiz zaman can suyu veririz. Daha sonra su vermeyiz. Susuz yetişen bamyaya daha lezzetli olur. Sulanan bamyadan aynı lezzeti alamazsın. Yetiştirdiğim bamyanın lezzetini bilen müşterilerim, yıllardır bamyasını benden alır. Bamyayı dikmek, bakımı ve toplaması kadar zahmetlidir. Bamyaya çıkınca seyreltmesi yapılır. Daha sonra 2-3 kez çapası var. Ürün vermeye başladıktan sonra da sabah erkenden toplanması gerekir. Yaz sıcaklığında, güneş yükselince toplamak zor olur. Susuz yetiştirdiğimiz için sıcakta yapraklar buruşuyor. Bamyayı görmek de zor oluyor. Ama sabah serinliğinde yapraklar daha diri olduğu için bamyalar daha rahat gözüküyor. Bamyanın fiyatı yüksek gibi gözükse de yetiştirmesi ve toplaması gerçekten çok zahmetlidir. Ama lezzetini tadınca her şeye değdiğini görürsünüz."

(4) Çeşme'nin domatesinin kokusuna ve lezzetine dikkat çeken Kocaman, "Diktiğim domates, dedelerimden kalma tohumdan. 9 yaşından beri çiftçilik yaparım. Babam, babasından kalma bu tohumu kullanırdı. Şimdi de ben aynı tohumu kullanmaya devam ediyorum. Domatesi de susuz yetiştiriyorum. Sadece diktiğimde can suyu veririm, o kadar. Çok ürün veriyor. Domatesler iri oluyor. 500 gramı geçen domatesler var. Salçamı da bu domateslerden yaparım. Tohumlarını saklarım. Kışın sera yapar, bu tohumlardan fidanımı yetiştiririm. Yerli domatesimizin bir özelliği de kokulu, bol sulu ve ince kabuklu olması. Çok lezzetli. Bu sene domateste verim çok yüksek. Çok üzüldüğüm bir nokta var: bu güzelim, lezzetli, kokulu yerli domatesimizi diken üretici sayısının giderek azalması." diye belirtti.

bron: hurriyet.com.tr

Ayakları Yerden Kesen Adresler



(1) Uçsuz bucaksız deniz, eşsiz güzellikte tabiat manzarası üzerinde kuş gibi uçabileceğiniz bir deneyim yaşamak istiyorsanız yamaç paraşütü tam size göre. Türkiye'de Karadeniz'den Güneydoğu'ya bu deneyimi yaşayabileceğiniz birçok adres var. Kaş, Babadağ, Uçmakedere, her yıl binlerce turistin ilgi odağında.

(2) Birçok insanın hayalidir gökyüzünde kuş gibi özgürce uçabilmek... Bu deneyimi basit bir hava aracı olan yamaç paraşütüyle elde etmek mümkün. Türkiye'de yamaç paraşütü sporu 90'lı yılların başlarında Fethiye Ölüdeniz'de bulunan Babadağ'ın yabancı pilotlar tarafından keşfedilmesiyle tanındı. Hem ekonomik olması hem de doğa sporlarıyla iç içe olması nedeniyle birçok insanın severek deneyimlediği yamaç paraşütü, özel bir yetenek ve aşırı efor gerektirmiyor. Eğimli ve yüksek bir tepeye açık olarak serilen paraşütün pilotun koşmasının ardından havayla dolmasıyla uçuş başlıyor. Uçuşların süresi kullanılan malzemenin performansı ve pilotun tecrübesine bağlı olarak saatlerce sürebiliyor. Tek kişiliğin yanı sıra iki kişilik (tandem) kanatları olanlar da var.

(3) Türkiye yamaç paraşütü konusunda geniş bir coğrafyaya sahip. Karadeniz'den Güneydoğu'ya, Marmara'dan Akdeniz'e yamaç paraşütü yapılabilecek birçok dağ ve tepe var. 250 TL'den başlayan ücretler 700 TL'ye kadar çıkabiliyor. Yamaç paraşütünde öne çıkan adresleri derledik:

Babadağ-Muğla: Fethiye Ölüdeniz, eşsiz doğası, masmavi deniziyle her yıl binlerce yerli ve yabancı turisti ağırlıyor. Deniz kıyısından 7 kilometre içeride bulunan Babadağ'da 3 pist var. 1700 metrelik güney pisti kalkış için en uygunu. 1800 metrelik kuzey pisti biraz küçük ve dik. 1900 metrelik kuzey zirve pistinin kalkış alanı oldukça rahat. Ölüdeniz'deki Belcekız Plajı ise uzun ve genişliğiyle oldukça güvenli bir iniş alanı.

Ali Dağı-Kayseri: Ali Dağı, Kayseri il merkezine 15 dakika uzaklıkta. 600 ile 750 metre yükseklik farkına sahip, birisi güney, diğeri kuzey rüzgarlarına uygun iki kalkış pisti var. Stabil rüzgarlarda tepenin dik ve düzgün eğimi saatlerce uçuşa elverişli ancak türbülanslı havalarda dikkatli olmak gerekiyor.

Bozdağ-İzmir: Yeryüzünde bir cennet olan Bozdağ' da 1100 metrelik Akçakmak ve 1300 metrelik Gldalan tepeleri yamaç paraşütü için elverişli. Yarı profesyonel ve amatör sporcuların daha çok tercih ettiği bu bölgede, yemyeşil Küçük Menderes Ovası'nın üzerinde bir kuş gibi uabilirsiniz.

Uzungöl-Trabzon: Gl ve yayla manzarası üzerinde yamaç paraşütü yapmak isteyenler rotasını Uzungöl'e çeviriyor. Özellikle sabah saatlerinde uçuş yapılması tavsiye edilen bölgede, inişler 850 metre uzaklıktaki gl kenarındaki alana yapılıyor.

Umaktdere-Tekirdağ: Tekirdağ'ın batısındaki Umaktdere, 625 metre ve 260 metre yükseklikte iki kalkış pistine sahip. Güney rüzgarlarının hakim olduğu zaman uçuş yapılabilen bölgede, uçuşlar 15-20 dakika sürüyor.

Abant-Bolu: Yoğun orman alanlarıyla çevrili bölgede, yamaç paraştne elverişli birden fazla kalkış pisti var. Gl yakınındaki geniş, düz ve imen kaplı rencik Yaylası etrafındaki tepelerde yamaç paraşütü yapılabiliyor.

bron: milliyet.com.tr

Tabuları Yıkan Yemek

İzmir'in Foça ilçesinde yöreye özgü hazırlanan yemek, yoğurtla birlikte balık yenmeyeceğine dair tabuları yıkıyor.



Türkiye'nin turizm merkezlerinden Foça'ya özgü hazırlanan yoğurtlu balık, ilgi görüyor. Uzun yıllardır balıkla birlikte yoğurdun yenmemesi gerektiğine, hatta yenildiği takdirde zehirleyeceğine yönelik algıları yıkan yoğurtlu balık, damaklarda unutulmaz bir tat bırakıyor. Menemen- Aliağa- Çandarlı otoyolunun açılmasıyla birlikte Foça'ya gelen yerli turist sayısı artınca, bu yemeğe ilginin arttığını söyleyen aşçı Mustafa Akpınar, "Vatandaşlar önce şaşırıyor, sonra çok beğeniyor. Yoğurtla balık yenir. Yeter ki balık taze olsun. Yoğurtlu balık normalde kupes balığıyla yapılıyor, ancak bu her mevsim olmadığı için yazın barbunla yapıyoruz. Balıklarımızı temizleyip hazırladıktan sonra kızgın yağda kızartıyoruz. Daha sonra tereyağlı sosu ve yoğurdu üzerine ilave ediyoruz. Bu lezzet oldukça tercih ediliyor. Her 10 müşteriden en az 2'si yoğurtlu balık istiyor. Her türlü balıkla yapılabilir. Balık bayat olursa o zaman riskli olur. Foça'da zaten günlük balıklar oluyor, bu yüzden hiç problem yaşanmıyor." dedi.

Yoğurtlu balığın hazırlandığı restoranın işletmecisi Ali Uğur, "Biz yoğurtlu balığı 90'lı yıllarda başlattık. İnsanlar çok keyif alıyor ve çok tercih ediyor. Her gelen kişi, özellikle İstanbul müşterileri, bu lezzeti çok merak ediyor. Bu işi çok bilinçli biçimde yapıyoruz. Balık günlük olduktan sonra zehirlemez. Zaten mezelerimizin de çoğunluğu yoğurtludur." diye konuştu.

Foçalı vatandaşlardan İlayda İşçi, "Yoğurtlu balık buraya özgü bir lezzet. Arkadaşlarım bazen yoğurtlu balığı duyduğunda şaşırıyor, ben de onlara anlatıyorum. Yoğurtlu balığın çok lezzetli olduğunu düşünüyorum. Haftada bir kez tüketiyorum. Normalde yoğurt ve balık zehirler diye bir algı var ama balığın taze olmasına güveniyoruz." diye konuştu. Restoran işletmecilerinden İnan Kılıç, "Yoğurtlu kupes çok eskiden geliyor. İstanbul, Ankara ve yurt dışından gelen müşterilerimiz bu lezzeti çok merak ediyor. Foça'da farklı lezzetler deniyoruz. Yoğurtlu balığın yanı sıra peynirli sütte balık da hazırlıyoruz." dedi.

bron: mynet.com

Ahşap Nasıl Boyanır?



Evinizde bulunan eski mobilyalarınızın kasvetli renklerinden mi sıkıldınız? Ya da daha modern bir hava yaratmak için onlara yeni bir ruh kazandırmak mı istiyorsunuz? Çözümü çok basit, yapacağınız renk değişiklikleri ile onları yepyeni bir eşyaya dönüştürebilirsiniz.

Ahşap boyama nasıl yapılır?

(1) İlk olarak boyama yapılacak eşyalar belirlenir. Eğer boyayacağınız eşyada delik, çatlak ve eziklikler var ise macunla bu alanların kapanmasını sağlayın çünkü boya, ahşaptaki hiçbir kusuru gizlemez aksine daha belirgin olmasına neden olabilir.

(2) Seçilen eşyalar boyanmadan önce mutlaka zımparalanmalıdır. Boyanın kalıcılığını arttırmak, dökülmesini önlemek ve görünümünün daha iyi olması için zımparalama işlemi şarttır. İnce zımpara ile ağacın yönüne doğru zımpara yapılmasına dikkat edilmelidir. Yüzey pürüzsüz olana dek zımparalama işlemine devam edilmelidir. Geniş yüzeyler için sünger zımpara, ulaşılması zor alanlar için kağıt zımpara kullanmak kolaylık sağlayabilir.

(3) Dilerseniz ahşabınızı son olarak vernikleyerek daha dayanıklı olmasını sağlayabilirsiniz. Sprey ya da likit seçeneklerinden birini de kullanabilirsiniz. Verniklemeden önce boyadığınız yüzeyin kuru olmasına dikkat edin; çünkü kuruma işlemi sona ermeden vernikleme işlemine asla geçilmemelidir.

(4) Ahşap boyamak için akrilik boyalara ihtiyacınız olacaktır. Akrilik boyayı istediğiniz renkte seçebilirsiniz; hatta mat, parlak, metalik gibi tercih seçeneklerinden de yararlanabilirsiniz. Ahşap boyarken farklı boyutlarda fırçalara sahip olursanız boyama yapacağınız ahşabın genişliğine ve darlığına uygun olacak şekilde boyanızı daha iyi bir şekilde uygulayabilirsiniz. Ayrıca rulo fırça kullanarak daha büyük alanları daha pratik bir şekilde boyayabilirsiniz. İnce bir tabaka astar boya attığınızdan ve ikinci bir kat için boyanın kurduğundan emin olmalısınız. Boyayı ne çok yoğun tutun ne de sıvı olacak şekilde inceltin. Astar boya kurduktan sonra ikinci kat boyayı uygulayın ve kurumaya bırakın.

bron: sozcu.com.tr

Ga verder op de volgende pagina.

Gülümse



Her gün gördüğünüz dostlarınıza bugün veya yarın onları gördüğünüzde bir gülümseyiverin, bakın neler değişiyor:

Küçük kız, hüzünlü bir yabancıya gülümsedi. Bu gülümseme adamın kendisini daha iyi hissetmesine sebep oldu. Bu hava içinde yakın geçmişte kendisine yardım eden bir dosta teşekkür etmediğini hatırladı. Hemen bir not yazdı, yolladı. Arkadaşı bu teşekkürden o kadar keyiflendi ki, her öğlen yemek yediği lokantada garson kıza yüklü bir bahşış bıraktı.

Garson kız ilk defa böyle bir bahşış alıyordu. Akşam eve giderken, kazandığı paranın bir parçasını her zaman köşe başında oturan fakir adamın şapkasına bıraktı.

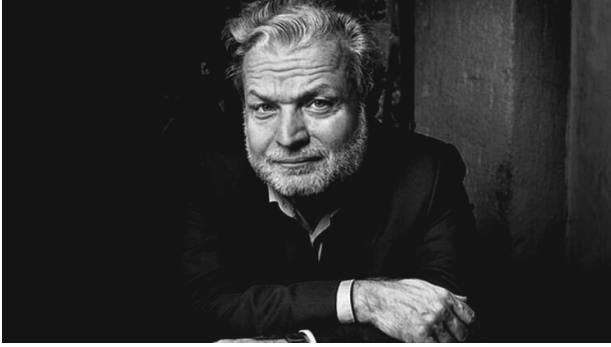
Adam öyle ama öyle minnettar oldu ki. İki gündür boğazından aşağı lokma geçmemişti. Karnını doyurduktan sonra, bir apartman bodrumundaki tek göz odasının yolunu ıslık çalarak tuttu. Öyle neşeliydi ki, bir saçak altında titreyen köpek yavrusunu kucağına alıverdi.

Küçük köpek gecenin soğuşundan kurtulduğu için mutluydu. Sıcak odada bir o yana bir bu yana koşturup durdu. Gece yarısından sonra apartmanı dumanlar sardı. Bir yangın başlıyordu. Dumanı koklayan köpek öyle bir havlamaya başladı ki, önce fakir adam uyandı, sonra bütün apartman halkı. Anneler babalar dumandan boğulmak üzere olan yavrularını kucaklayıp, ölümden kurtardılar.

Bütün bunların hepsi, ama hepsi beş kuruşluk bir maliyeti bile olmayan bir tebessümün sonucuydu.

bron: dersimiz.com

Yazar Baba Küçük Kızına Dünyayı Anlatıyor



Nedim Gürsel'in 'Baba Bak Deniz' adlı eseri, bir baba-kız öyküsü olarak başlayıp anılarla, gözlemlerle, öngörülerle gelişen, masal ve öykülerle zenginleşen, yer yer hüzünlü hoş bir anlatı.

(1) 'Baba Bak Deniz' türler arası ilginç bir kitap. İlk bakışta Nedim Gürsel küçük kızı Dilay'la yaşadıklarını anlatıyor gibi. Bu yönüyle otobiyografik. "Onunla günlerimi anlatacağım bu kitapta." diyor Gürsel ama hemen ardından ekliyor: "Anlattıklarım dikkat et ve elekten geçir. Hepsine de kanma. Kalemime inan, bana inanma!" Bu açıdan bakarsanız haklı; hiçbir anı, yaşam öyküsü birebir yazıya geçirilemez. Mutlaka yazarken değişir, farklılaşır. Ama Nedim Gürsel biraz daha farklı bir şeyden söz ediyor. "Her şeyi olduğu gibi anlatmayacağım." diyor. Kendi anılarına kendisi müdahale edecek. Çünkü anlatılan sadece bir baba-kızın birlikte yaşadıkları değil, o birliktelikten doğan anılar bir dizi çağrışım ve düşünce yaratıyor.

(2) İsim koyma öyküsünü anlatarak başlıyor kitap. Doğuma çok az kalmış, ama bir isim bulamamışlar, çünkü anne Aylin kendi adıyla 32 olarak içinde 'ay' olan bir isim koymak istiyor kızına. Sonunda ve başında 'ay' olan birçok isim var ama bir türlü birini beğenemiyorlar. Nedim Gürsel, Farsça kökenli 'Dilay' adını buluyor. 'Dil' gönül anlamında, 'ay' ise güzellik. Anne Alin'i ekliyor bu ada. Kızın adı Dilay Alin oluyor ve babasından başka hiç kimse onu Dilay diye çağırıyor.

(3) Dilay, 16 Ağustos 2013 doğumlu. O doğduğunda babası Nedim Gürsel 62 yaşında. Aralarında sadece büyük bir yaş farkı yok, mekân farkı da var. İzmir'de doğan Dilay annesiyle birlikte Ankara ve sonra İstanbul'da yaşıyor. Baba Nedim Gürsel ise akademik görevleri ya da yazarlığı nedeniyle aldığı davetlerle dünyanın bir ucuna gitmemişse mutlaka Paris'tedir. Mekân farkının baba-kızın ilişkisini etkileyeceği, en azından hep bir özlem olacağını öngörebiliriz.

(4) 60 yaşından sonra gelen babalık farklı bir ruh haline sokuyor yazarı. Dilay'ın varlığı "Varsa da yoksa da edebiyat." demesini engelliyor. Kızıyla olabildiğince vakit geçirmek istiyor. Onunla olmak bile içinin sevinçle dolmasına yetiyor. Kızının büyümesini birlikte yaşamak için olabildiğince çok zaman yaratmaya çalışıyor. Ama hem üniversitedeki görevleri hem yoğun yazarlık eylemi bu buluşmaları seyreltiyor. Her buluşma da 'yakında ayrılacağız' düşüncesiyle daha baştan biraz buruk. Kızıyla yaşadığı her yakınlaşma ayrılığı da içeriyor. Nedim Gürsel baba olmanın anlamı üzerine de düşünüyor, uzaktaki babalık halini de sorguluyor. Anne-kız yalnız yaşadıkları hayatı da anlamlandırmaya çalışıyor. Birlikte yaşayabilselerdi bile aradaki büyük yaş farkı nedeniyle nihai ayrılığın kesin olduğunu düşünüyor.

bron: hurriyet.com.tr

İstanbul'da Yeni Trend Bu Semt

Yeldeğirmeni İstanbul'un yeni trend olan semtlerinden. Kadıköy'ün yanı başındaki bu egzotik mahalle aynı zamanda İstanbul'un ilk apartman semti olarak da tanınıyor. Instagram'ın fenomen gezgini @seyahatimgeldi hesabının yazarı Birten Çankaya sizin için hem Yeldeğirmeni'ni gezdi hem de bu semtte uğrayabileceğiniz en güzel mekânları yazdı:

Cafe Mu

Lezzetli kahvelerinin yanı sıra sıcak ve samimi ortamıyla dikkat çeken Cafe Mu, Yeldeğirmeni'nin öne çıkan mekânlarından biri. Dilerseniz lezzetli bir kahvaltı ile güne başlayabileceğiniz Cafe Mu'nun balkabaklı cheesecake'ini denemenizi tavsiye ederim. Mekân, soğukların kendini hissettirmeye başladığı bugünlerde iç ısıtan bitki çaylarıyla da iddialı.

Küff

Bir Yeldeğirmeni klasiği olan Küff öyle sevildi ki, hafta sonları yer bulabilmek neredeyse imkansız olmaya başladı. Özellikle kahvaltısı ile müdavimlerinin kalbini çalmayı başaran Küff, uygun fiyatları ve zengin menüsüyle rakiplerinden ayrılmayı başarıyor. İki kişilik kahvaltısında peynir çeşitleri, sucuk tava, zeytin, sahanda yumurta, pişi, bal-kaymak, patates salatası, yeşillik ve sınırsız çay yer alıyor. Öyle doyuyorsunuz ki akşama kadar yemek istemeyeceğinize eminim. Küff burger ve ev yapımı köfte de önerebileceğim diğer lezzetler. Mekânın Bahariye'de de iki şubesi bulunuyor.

Bop (Breakfast Of Pan)

Yeldeğirmeni'nde kahvaltı keyfi yapmak isteyenlere bir diğer önerim Bop! Pestolu ve mantarlı omleti bir tane daha sipariş verdirtecek kadar lezzetli. Ekşi mayalı ekmek üstü yumurta, zencefilli-beyaz peynirli omlet mekânın öne çıkan diğer lezzetlerinden. Bop diğer mekânlara göre küçük olduğu için özellikle hafta sonları erken gitmenizde fayda var. Serpme kahvaltıdan sıkıldıysanız Bop'u listenize mutlaka ekleyin derim.

Kütük

Uygun fiyatları ve samimi ortamıyla kısa sürede beğeni toplayan Kütük, arkadaşlarınızla kahve içip sohbet edebileceğiniz keyifli mekânlardan biri. Karakolhane Caddesi'nde yer alan Kütük'te çay-tost ikilisiyle hızlı bir kahvaltı yapabilir veya hafta sonu sevdiklerinizle serpme kahvaltıya gelebilirsiniz.

Hepinize şimdiden afiyet olsun! Keyifli bir İstanbul turu için Yolcu360'tan bir araç kiralayın. Gezerken kafanız rahat olsun.

bron: seyahat.mynet.com

Yurtdışı Türkleri Gençlik Kampları



Gençlik ve Spor Bakanlığı ile Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar Başkanlığının ortaklaşa düzenlemiş olduğu ve yurt dışında yaşayan gençlerimizin ülkelerini tanıyıp tarihi ve gezilecek yerleri görmeleri için her yıl 'Yurtdışı Türkler Gençlik Kampı' programı düzenlenmektedir.

Katılımcılara sağlanacak imkânlar

Gençlik Kamplarına katılım ücretsizdir ve yurt dışından gelecek katılımcıların Türkiye'ye gidiş-dönüş ulaşım giderleri Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar Başkanlığı tarafından karşılanacaktır.

Kamp programı kapsamında; Çanakkale Şehitliği gezisi, Anıtlar, Arı Burnu, Conk Bayırı, Anafartalar, Truva Atı, Eceabat ve Çanakkale merkez - Aynalı Çarşı gezileri düzenlenecektir.

Katılımcıların konaklama ve yiyecek masraflarının yanında onlara verilecek hediyelik eşyalarla, yapılacak olan tarihi ve kültürel gezilerinin giderleri Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından karşılanacaktır.

Başvuru şartları

- Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olup yurt dışında yaşamak ve 18-23 yaş arasında olmak.
- Gençlik kamplarına daha önce katılmamış olmak.
- Belirtilen koşulları yerine getirmeyen katılımcı kabul edilmeyecektir.
- Başvurular 7-27 Mart tarihleri arasında alınacaktır.

bron: ytb.gov.tr