

Bijlage VMBO-KB
2024

tijdvak 1

Turks CSE KB

Tekstboekje

Ga verder op de volgende pagina.

Elmas Bulan Adamlar



İki arkadaş yaya olarak dünya turuna çıkar. Tüm ihtiyaçlarını sırt çantalarına koyarlar ve günlerce seyahat ederler. Bu ağır sırt çantalarının altında yorgun düşerler. Yine yorgun bir günün akşamında, bitkin halde bir deniz kenarında çadır kurarlarken, birdenbire gökyüzünde ruhani bir ışık belirir ve bunlara yaklaştırmaya başlar. Bu ışığı gören kahramanlarımız, şaşkınlık ile birbirlerine bakarken, birden bu ışık demetinden bir ses duyarlar. Ruhani varlık: “Bu gece deniz kenarındaki çakıl taşlarından biraz toplayıp çantanıza koyun. Yarın seyahat ederken yanınızda taşıyın. Bu dediklerimi yaparsanız yarın hem üzüleceğiniz hem de sevineceğiniz birer haber vereceğim.”

Bunları söyledikten sonra ışık kaybolur. İki arkadaş bu mesaja çok kızarlar. Bu kadar yorgunluğun üzerine, bir de çakıl taşı toplamak onları çok kızdırır. Buna rağmen her ikisi de toplar ve çantalarına koyar. Çünkü ertesi gece verilecek haberi merak etmektedirler. Ertesi gün olur. Yürümekten ve ağırlıktan çok yorulmuşlardır. Bir yere çadır kurmuşlar ama uykuları geldiği halde uyumamışlardır. Her ikisi de, çıkacak ruhani ışığın haberini bekler ancak ne ışık ortaya çıkar ne de bir mesaj gelir. İki arkadaş çok kızar. Aldatıldıklarını düşünürler. Oldukça geç bir saatte, artık umutlarını kaybettikleri bir anda, “Hiç olmazsa şu taşları çıkaralım ve yarın enayi gibi onları taşımayalım!” derler. Açmalarıyla birlikte bir de ne görsünler! Çantalarındaki tüm çakıl taşları elmasa dönüşmüştür. İki arkadaş çok sevinir. Çünkü artık çok fazla ve kıymetli elmasları vardır.

bron: masaloku.com.tr

Sosyal Medya Müzesi: *Happy Hour*

(1) Sosyal medya, hayatımızda büyük bir yer kaplamaktadır. İnsanlar içerik oluşturmak ve fotoğraf çekmek için birçok yere gitmektedir. İşte bu noktada *Happy Hour*, sosyal medya için sadece eğlence içerikleri oluşturmakla değil, aynı zamanda yaratıcı dekorlarla sanat dünyasına yeni bir soluk katıyor. Böylece zengin bir deneyim merkezi olarak da karşımıza çıkmaktadır. İstanbul'da açılan ve büyük yankı uyandıran Türkiye'nin ilk interaktif durumdaki sosyal medya müzesi olma özelliğini taşıyan *Happy Hour* hakkında her şeyi öğrenebileceğiniz bir içerik hazırladık.

(2) Bu müzenin kuruluş fikri hem sosyal medya için eğlenceli içerikler çıkarmak hem de sanat camiasına yeni bir nefes katmaktır. Sosyal medyanın tüm dünyada etkin rol oynadığı bu dönemde yaratıcı bir deneyim merkezi olmuştur. Dünyanın farklı bölgelerinde de bu tarz sosyal medya müzelerinin yavaş yavaş görünür hale gelmesiyle Türkiye'ye bu konsepti Kaan Dönmez tanıtmıştır. Bu müzede herkes iç dünyasıyla özdeşleştirebileceği bir şey bulabilir. Amaç, sevdikleriyle güzel zamanlar geçirmesi ve hayatına renk katıp mutlu olmasını sağlamaktır. Farklı şehirlerde ve yurt dışında da açılması hedeflenen müze, yenilik arayışı içerisinde olanları büyüleyici bir atmosfere sokmaktadır.

(3) Ziyaretçilerine sanatın bir parçası olma fırsatını veren müzede çeşit çeşit dekorlar mevcuttur. Çocukluk anılarınızın 3 bulabileceğiniz mekanda her konsept bir temaya göre uyarlanmış ve hikayeleştirilmiştir. Her konseptte çocukluğunuzdan bir parçayla karşılaşmanız mümkün. İlk katta pembe tonlarındaki kurdeleler, şişme gökkuşağı, bembeyaz bulutlarla kaplanmış duvarın önünde duran tahterevalli, kalp dekorlu salıncak ve büyük ayıcık mevcuttur. İkinci katta ise boks eldivenlerini giyip poz verebileceğiniz bir yer, duvarları CD'lerle kaplı ve tavanından büyük bir disko topu sarkan oda ve kırmızı mobilyalarla tasarlanmış mutfak konseptli bir alan bulunmaktadır. Duvarları aynalarla çevrilmiş ışıltı ışıltı mekan da bu müzede sizleri karşılar.

(4) *Happy Hour*, haftanın her günü 11.00 ile 19.00 saatleri arasında ziyaretçilere açıktır. Müze, sosyal medya kullananların gerçek dünyada oluşturmaya çalıştıkları yaratıcı tarzları aynı çatı altında toplayarak Türkiye'de bir ilke imza atmıştır. Son zamanlarda sosyal medya kullanımının artması nedeniyle orijinal içerikler sunmayı amaçlamaktadır. Türkiye'de dev şekerlerden top havuzlarına, sonsuz ışıklardan boks ringlerine kadar en popüler konseptleri sergileyen *Happy Hour*, özel etkinlikleriniz ve projeleriniz için kapılarını her zaman açık tutmaktadır. 25 farklı odası ile sosyal medyada paylaşılan farklı arka planlara sahip resimlerin hepsini çekebileceğiniz tek bir yerdir. Kıyafetleriniz ve makyajınızla siz de benzeri bir konsept içinde oldukça orijinal olabilirsiniz. İçeride kıyafetlerinizi değiştirebileceğiniz bir alan mevcut değildir.

Mekanda kalma süreniz iki saat ile sınırlıdır. Daha iyi kareler elde etmek için yanınızda mutlaka sabırlı ve sizinle fotoğraf çekmeyi seven birini buldurmalsınız.

(5) Kaan Dönmez 1994 yılında Manisa'da doğmuştur. 2008 yılında İstanbul'a yerleşmiş ve Kabataş Erkek Lisesinde eğitim almıştır. 2011 yılında da Amerika'da lise eğitimini tamamlamıştır. Markanın kurucusu olan Dönmez, Boston Üniversitesinden mezun olduktan sonra Google'dan bir kabul mektubu almış ve İrlanda'ya yerleşmiştir. Dönmez'in yurt dışında gittiği bir kafe dekoru dikkatini çekmiştir. Türkiye'nin bu anlamda kültür ve sanattan yoksun olduğunu görmüş, Türkiye'nin ilk interaktif sanat deneyimi ve sosyal medya müzesi konseptini Türkiye'de açma kararını böylelikle vermiştir. Bu sebeple 2019 yılında İstanbul Galata'da ilk *Happy Hour* müzesi açılmıştır.

bron: dergice.com

Ga verder op de volgende pagina.

Renklere Göre Meslek Seçimi Nasıl Yapılır?



Milyonlarca öğrencinin ter döktüğü Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sonrası tercih zamanı geldi. Hem öğrencilerin hem de ailelerin aklına ise 'Doğru meslek seçimi nasıl olmalıdır?' sorusu geldi. Alınacak büyük ve önemli kararlardan biri olan meslek tercihi ile ilgili renklerin önemine dikkat çeken öğretim üyesi Rana Özyurt Kaptanoğlu, önerilerde bulundu.

Herkesin bir rengi olduğunu belirten Kaptanoğlu, "Numeroloji dediğimiz sistemle kişilerin renklerinin ne olduğunu ortaya çıkarıyoruz. Bu da ses dalgalarının renklerle eşleşmesi sonucu oluyor. Kişide hangi renk baskın, hangi renkler eksik, o rengin özelliklerine göre kişi hangi karakterleri sergiler, hangi renkten ne şekilde etkilenir, hangi renkten uzak durması gerekir, hangi renge yakın durması gerekir, bunları görüyoruz." diye konuştu.

Her renge uygun meslek grupları var

Kaptanoğlu, her renge uygun meslek grupları olduğuna dikkat çekti. "Mesela kırmızı renkli çocuklarımızı genelde hareketli oldukları için ameliyat hizmetleri gibi alanlara yönlendiriyoruz." ifadesini kullandı.

Daha derin düşünmenin rengi

Mavi renkli kişilerin daha derin düşünmeyi sevdiğini dile getiren Kaptanoğlu, "Maviler daha yavaş hareket etmek isteyen, daha planlı ve programlı yaşamayı seven insanlardır. Onlara da daha çok fizyoterapi gibi daha ağır yapılacak işleri öneriyoruz." dedi.

Mühendisliğin rengi

Kaptanoğlu, "Sarı rengi olan insanları mühendisliğe yönlendiriyoruz çünkü sarı, proje rengidir. Sarı insanlar monotonluktan nefret ederler. Sürekli yenilik peşinde koşarlar, problem çözmeye yatkınlıkları vardır." diye konuştu.

Psikolojinin rengi

Kaptanoğlu, "Psikoloji alanında yeşil rengi tercih ediyoruz. Çünkü yeşil insanların çok çabuk güven verdikleri ve kendilerine de çok güven duydukları ortaya çıkmış." dedi.

bron: milliyet.com.tr

Bitlis'te Beş Minare

(1) Annemin o güzel, ince ama kulağı okşayan sesiyle söylediği 'Bitlis'te Beş Minare' türküsü hâlâ kulaklarımda yankılanır. Aslında bir ağıttan türküye dönüşen, dinleyen herkesi hüzünlendiren bu türkünün hikayesi de acıklı. Birinci Dünya Savaşı sırasındaki Rus işgali sonucunda Bitlis harabe bir şehir görüntüsüne bürünür. Gazi Mustafa Kemal komutasındaki Kolordu, 8 Ağustos 1916'da Bitlis'i işgalden kurtarır. Geçmiş M.Ö. 2000'li yıllara kadar giden Bitlis'te bugün artık beş minare yok. Tarihi İpek Yolu üzerinde olan Bitlis'teki pek çok cami, çeşme, han, köprü ve kale ne yazık ki tahrip ya da terk edilmiş. Doğu Anadolu'yu Güneydoğu Anadolu'ya bağlayan vadide güzel bir şehir olan Bitlis'i Evliya Çelebi bile Seyahatnamesi'nde öve öve bitirememiş.

Ahlat'ı Anmadan Olmaz

(2) Bitlis'e bağlı Ahlat, Anadolu Türk tarihinin en önemli tanıklarından. Türklerin askeri üssü olan Ahlat, 13'üncü yüzyılda çok nüfuslu, stratejik konumu ve çok farklı etnik grupların bir arada yaşadığı çok parıltılı bir Selçuklu şehri olmuş. Bu yüzden Selçuklu mutfağının izlerini bulmak mümkün. Anadolu'nun en kadim tören yemeklerinden olan 'keşkek' halise adıyla halen yapılıyor. Toprak çömleğe koyulup, tandırın közünde 11 etli tahıl çorbaları ve kurutulmuş etle pişen şalgam yemeği yine günümüze kadar gelmiş tarih kokan lezzetler. Orta Asya'dan beri Türklerin kullandığı et saklama, depolama yöntemleri olan eti tuzlayarak kurutma, güneşte kurutma ya da pişirerek çömlek kaplara bastırma gelenekleri günümüzde de aynı şekilde sürdürülmektedir.

Büryan, Bitlis'in tescilli yemeği

(3) Lezzetler arasında kurutulmuş yufka hamurundan yapılan cevizli fetir ve karlı pekmezi sayabiliriz. Büryan da Bitlis'in efsanevi bir et yemeğidir. Rivayete göre 3. Murat, Revan Seferi'ne çıkarken Bitlis'ten geçer. Tandırın köz ateşi üzerine asılarak pişirilen teke etinden padişaha ikram edilir. Eti çok beğenen Padişah'ın, "Büryan gibi pişmiş!" demesi üzerine bu tandır etine 'büryan' adı verilir. Manda yetiştiriciliği de önemini koruyor. Bitlislilerin siyah inci dedikleri mandanın sütü yağlı ve besleyicidir. Üzeri kaymak bağlamışsa önce kaymak kısmı kaşıklanarak yenir sonra da alt kısma geçilir. Bitlisliler misafire çok değer verdiklerini göstermek için manda yoğurdunun kaymağını alıp ayrıca ikram ediyorlar.

(4) Geçmiş çok eskilere dayanan muhteşem bir keşfim ise 'Tomas peyniri'ydi. Çoğumuzun bilmediği bir teknikle yapılan bu peynirin tadını da bilenimiz çok azdır. Salamura peynir iyice yıkanıp, irice doğranıp bir teknenin içine koyuluyor. Üzerine taze yoğurt, kaymağıyla beraber aktarılıyor. Mayalanmış ve süzülmemiş krema kıvamlı peynir de ilave edilip elle yoğuruluyor. Sonra bu peynir karışımı telis çuvalalara doldurulup, üzerine ağır taşlar oturtuluyor. Peynirin suyunun iyice süzülmesi

bekleniyor. Bu peynir karışımı bidonlara ya da toprak küplere aktararak iyice bastırılıyor. Bir metre derinlikte kazılan kuyu çukurlarına, ağzı ters çevrilerek gömülen peynir bidonlarının üzeri yine toprakla kapatılıyor. 3-4 ay kadar olgunlaşmaya bırakılıyor. Birkaç saniyelik bir zamanda ağzımıza atıp yediğimiz bu peynirin bu denli güçlükle hazırlandığına inanmak çok zor değil mi? Bu yörede toprak altında yiyecek saklama yöntemi yüzyıllardır sürdürülüyor. Patates, şalgam, elma ve lahana da kuyularda, kışın çıkarıp yemek üzere saklanıyor. Ama bu kuyuların üzerine tahta çatılar yaparak işaretleme yapmayı ihmal etmiyorlar.

bron: hurriyet.com.tr

Çocuklar ve Brüksel Lahanası

(1) Brüksel lahanası seven bir çocuk var mıdır diye merak eder dururum. Ancak böyle sağlıklı bir sebzededen neden nefret ederler acaba? Eğer bir şey tatlıysa bu genelde onu yemenin güvenli olduğunun göstergesi, o yüzden de çocuklar doğuştan itibaren tatlıyı tercih ediyorlar.

(2) Damak zevkimiz zamanla değişiyor. İnsanın yaşlanınca koku hassasiyeti azalmaya başlıyor ve hafif lezzetlerin farkına varamıyor. Duyularımız köreldikçe, lezzeti artırmak için yemeklerimize daha fazla tuz ve şeker koymaya başlıyoruz. Hatta bir teoriye göre, son yıllarda tadı kuvvetli şarapların ödül kazanmalarının sebebi, şarap eleştirmenlerinin giderek yaşlanmaları.

(3) Ebeveynler, bazı zamanlar çocuklarına neden sağlıklı sebzeler yemiyor diye sinirlenip, onları bunları tüketmeye zorlar. Bunun birçok sebebi olabilir. Aslına bakarsak 15 dahi olabilir. Çünkü anne ve babadan her özelliğimizi aldığımız yetmiyormuş gibi bir de bazı tatları nasıl algılayacağımızı da alabiliriz. Çocuklar ve ebeveynler ağızda benzer bakterileri taşır ve kalıtsal olarak benzer gıda seçimleri yaparlar. Tükürüklerinde daha fazla gaz üreten çocuklar, bu sebzelerin kokusundan ve tadından hoşlanmamaktadır.

(4) Gördüğümüz gibi ebeveynlerin ilgi alanları ve tutumları, hayatımızın her alanında ve her türlü olayda karşımıza çıkıyor. Yani çocuklara kızmak ve onları suçlamak yerine onların bu tatları sevmesi için farklı yemek çeşitleri ile karıştırıp ya da farklı soslar ekleyerek onlara kötü gelen o tat yumuşatılabilir. Yazının başında anlamaya çalıştığımız sorunun yanıtı aslında çok zor değil. Araştırmacılar acı ve ekşi tatlardan kaçınmanın bir tür hayatta kalma içgüdü olduğu, çünkü birçok zehrin de acı veya ekşi olduğunu söylüyorlar. Dolayısıyla, Brüksel lahanası acıdır ve çocuklar acıyı pek sevmezler. Yaşlandıkça, ekşi ya da acı şeylerin bize zarar vermediğini görüyor; hatta bundan zevk almayı da öğreniyoruz. Bu alışma süreci çeşitli aromalarla tekrar ve sık tüketilerek mümkün olabilir. Yani eğer ebeveynler bu sebzeleri seviyor ve buna rağmen çocukları sevmiyorsa ebeveynler bu sebzeleri sevmeyi öğrenmiş olabilir. Nasıl acı kahveyi ve acı turşuyu sevmeyi öğrenmek mümkünse aynı şekilde bu sebzeleri de sevmeyi öğrenmek mümkün. Düzenli tükettiklerinde çocuklar da yüksek ihtimalle zaten sevmeyi öğreneceklerdir. Hipokrates: "Yiyecekler ilacınız, ilacınız yiyecekleriniz olsun." der. Belki de bazen halk arasında özellikle aneanne ve babaannelerimizin, dedelerimizin dilinden sıkça duyduğumuz "şifa niyetine" sözcüğünü hayatımıza geçirmeliyiz.

bron: genetikce.com + popsci.com.tr

Tekst 6

Ece



bron: hurriyet.com.tr

Tekst:

- 1 Yaa bu kadar büyük ofis mi yapılır yaa! Yürü yürü ayaklarım koptu.
- 2 Bütün gün yürüdüğüm yetmedi şimdi de metroda yürüyorum. Git git bitmiyor.
- 3 Şimdi de metrodan çıkıp eve yürüyeceğim. Kendimi bildim bileli yürüyorum.
- 4 (Ertesi gün)
Allahım ne iyi yaptık haftasonu buraya gelerek. Bütün gün yürüyebilirim böyle.

Avucunuzdaki Kelebek



Akıllı iki kız kardeş varmış. Bilgiye açlarmış. Okullarından ve etraflarından aldıkları bilgi yetersiz kalmış. Yörelerindeki en büyük bilgeye gitmeye, ondan da bilgi almaya karar vermişler. Bilge adam kızların sorduğu bütün soruları yanıtlamış. Kızlar daha fazla bilgi almak için bir süreliğine daha bilgenin yanında kalmışlar. Ama sonra bilgenin sordukları her soruyu bilmelerinden sıkılmışlar. “Bilgenin dahi bilemeyeceği bir soru bulalım.” demişler. Kızlardan biri, “Bilgenin bile bilemeyeceği bir soru buldum!” diye sevinmiş. Avucumun içine bir kelebek alacağım, “Avucumun içinde bir kelebek var. Canlı mı, ölü mü?” diye bilgeye soracağım. “Ölü.” derse kelebeği serbest bırakacağım. “Canlı.” derse, avucumu hafifçe bastıracağım. Kızlardan biri avucunu kapatıp bilgeye uzatmış ve sormuş:
– Avucumun içinde bir kelebek var; bilin bakalım canlı mı, ölü mü?
Bilge, kızın gözlerine uzun uzun bakmış ve cevap vermiş:
– Senin elinde kızım, senin elinde...

bron: hayatakarken.com

Bozkırda Orman

(1) Ağrı'nın Doğubeyazıt ilçesine bağlı Örtülü köyüne yerleştikten sonra otuz dönümlük araziye binlerce fidan diken Kadir Ardin (53), bozkırın ortasında bir orman oluşturdu. Çocukluk hayalini gerçekleştirmek için beş milyon lira harcadığını belirten Ardin, "Sevdiğim ağaç türlerini diktiğim zaman tanıdığım birçok kişi, 'Çölün ortasında ağaç olur mu?' diyerek bize inanmadı. Ama yedi yıl boyunca mücadele ettik." dedi.

(2) Yıllarca esnafılık yaptıktan sonra bırakan Kadir Ardin, 2015'te Ağrı Dağı eteklerine kurulu köyü Örtülü'ye yerleşti. Burada otuz dönümlük bir arazi satın alan beş çocuk babası Ardin, sondaj vurarak su çıkardı. Etrafını çevirdiği arazide sulama sistemi de kuran Ardin, üç bini meyve olmak üzere beş bin ağaç dikti. Ağaçlara gözü gibi bakan Ardin, bozkırın ortasında yeşilin her tonunun yer aldığı bir orman oluşturdu. Ayrıca arazisine alabalık tesisi ile yapay şelale kuran ve bungalovlar inşa eden Ardin, bölge turizmine de katkı sağladı.

(3) On bir çeşit meyve ağacının hepsi meyve verdi

Beş milyon lira harcayarak köyünde orman kurduğunu söyleyen Kadir Ardin, "Köyün çok güzel bir doğası var. Burada otuz dönüm araziye satın aldım. Beş bin tane fidan diktim. Bunun üç binden fazlası meyve ağacı diğerleri ise farklı türler. Bahçemdeki on bir çeşit meyve ağacının hepsi meyve verdi." şeklinde konuştu.

(4) 'Çölün ortasında ağaç olur mu?'

Bu süreçte bazı olumsuz tepkiler aldığını da ifade eden Ardin, "Sevdiğim ağaç türlerini diktiğim zaman çoğu kişi, 'Çölün ortasında ağaç olur mu?' diyerek bize inanmadı. Ama yedi yıl boyunca mücadele ettik. Şimdi burası küçük bir orman haline geldi. Doğa daha da güzelleşti. Restoran da yapıyoruz. Ağrı Dağı aynı zamanda turizm potansiyeli çok büyük olan bir yer. Buraya gelen turistlere de bu bahçemizde hizmet veriyoruz." diye konuştu. Köyünde kurduğu ormanı geliştirmek için çalıştığını anlatan Ardin, devletten kendisi gibi iş adamlarına maddi destekte bulunmasını istedi.

bron: cnnturk.com

Sivas Masal Yamaç Otel



(1) Sivas şehir merkezine 5-6 kilometre uzaklığında yer alan Paşabahçe Mesir alanındaki Masal Yamaç Evleri, filmlerde izlediğimiz ve çokça beğenilen Hobbit evlerine benzeyen bir konaklama deneyimi sunuyor. Farklı mimarisi ve yapısıyla ziyaretçilerinin oldukça ilgisini çeken Masal Yamaç Evleri aynı zamanda Türkiye'nin en iyi yönetilen rekreasyon projesi olarak seçilmiş.

(2) Şehrin kalabalıklığı ve gürültüsünden uzak, dinlenmek için sakin bir yer olan, aynı zamanda doğanın göbeğinde yer alan bu evlerde siz ve sevdikleriniz büyük bir keyifle konaklayabilirsiniz. Mesire alanında basketbol sahası, tenis kortu, çocuklar için oyun parkı ve daha birçok aktivite sizleri bekliyor. Aynı zamanda doğa yürüyüşleri yapabilir ve yemyeşil manzaranın tadını çıkarabilirsiniz. Tesis içinde restoran, dinlenme alanı, çocuk parkları, otopark, mini bir hayvanat bahçesi gibi imkanlar ve aktiviteler var. Doğanın tam da içerisinde yer alan bu evlerde dilediğiniz tarzda konaklama imkanları sizi bekliyor. Amerikan mutfak, televizyon, mini bar, klima ve daha ihtiyacınız olan birçok şeyi burada bulabilirsiniz. 24 saat açık resepsiyonu, oda servisi, restoran ve vale hizmetleriyle birçok kolaylık sağlıyor. Yüzüklerin Efendisi ve Hobbit filminden esinlenerek yapılan bu evler dünyanın her tarafından konuklarını ağırlamaya devam ediyor.

(3) Toplam 23 adet olan bu evlerde 8 standart, 7 aile ve 8 suit tipi ev bulunmaktadır. Standart odalar 1 oda 1 salondan oluşuyor ve aynı zamanda bir adet iki kişilik yatak ve açılabilir iki koltuk bulunuyor. Yaklaşık dört kişi standart tipte odalarda rahatça konaklayabilir. Aile tipi odalarda 5 kişi, suit odalarda ise 3 kişi rahatça konaklayabilmektedir.

(4) Şehre il veya il dışından gelen ziyaretçiler tarafından oldukça ilgi gören Masal Yamaç Evleri Yıldız Dağı'na 50 kilometre uzaklıkta bulunuyor. Masal Yamaç Evleri'ne şehir merkezinden özel aracınız ile Dörteylül Köyü'ne giderek ulaşabilir ve burayı günübirlik ziyaret edebilirsiniz. Aynı zamanda şehir merkezinden Dörteylül Köyü için kalkan otobüs ve minibüsler ile de kolaylıkla ulaşım mümkün.

bron: seyahatdergisi.com

90'ların Sonundaki Müzik Dinleme Alışkanlıkları

(1) Tak kulaklığını, aç istediğin müziği dinle işte, değil mi? Değil. Kasetler vardı o yıllarda. Her sevdiğimiz sanatçının kutulu kasetleri. Kimisinin odasında raflarca, kolilerce yer kapladı o kasetler. Önce kimi dinlemek istediğimizi seçeceğiz. Öyle bir ona, bir ötekine atlayamıyoruz. Teybe kimin kasetini koyarsak o çalacak. Başka birinin kasetinin çalmasını da isteyebiliriz tabii ama efor sarf etmeliyiz. Onu çıkar onu tak falan... Kaseti taktık şimdi, oh istediğin şarkıyı dinle, değil mi? Değil. Tek tuşla istediğin şarkıya gitmek mi? Nasıl yani, bu ne lüks? O yıllarda böyle bir teknolojimiz yoktu maalesef. İkinci sıradaki şarkıyı dinlemek istiyorsanız yine şanslısınız ama ya sekizinci sıradaki? Sar babam sar kaseti ileri, dakikalarca bekle başında. Arada durdur; kontrol et gelmiş mi diye. Ee, şarkıyı dinledik. Şimdi ya canımız tekrar en baştaki şarkıyı dinlemek isterse? Keşke istemese...

(2) Teyp bozuldu diyelim. Kaseti ileri geri alamıyoruz. Ne yapacağız o zaman? Bize bir kalem lazım. Evet kaseti kalemle saracağız. Ama son şarkıya kadar gitmeyelim ne olur. Çünkü bu oldukça uzun bir zaman demek.

(3) Peki yeni bir şarkı çıktı; çok sevdik ve daha sanatçının albümünü alamadık da. Ne olacak ki? İstediğin zaman istediğin yerden dinle, değil mi? Değil. Çünkü maalesef o zamanlar evet bu lüksümüz de yok. Boş bir kaseti teybe takıp radyo kanallarını açıp 29 beklememiz lazım. Lazım ki şarkı çıktığı anda başından hiç kaçırmadan hemen kasete kaydedelim. Onun da ses kalitesinden çok bir şey beklemem lazım tabii. Ne, bass'lar mı dediniz? Bass mı? Neyse...

(4) Sevdiğimiz video kliplerini izlemek için bile müzik kanallarının önünde saatlerce beklemeniz gereken bir dönemden bahsediyorum. Düşünün ki YouTube bile yok. Sevdiğiniz sanatçıyı öyle her istediğiniz zaman göremezsiniz. Pardon da siz kimsiniz yani? Haddinizi bilin. Bazı müzik kanalları hafta sonunu o şarkıcıya özel ayırırdı. O hafta sonu onun olurdu ve sürekli onun klipleri, onun konserleri yayınlanırdı. Sevdiğimiz sanatçıya denk gelmek bizi çok mutlu ederdi. Çünkü doya doya onu görüp, onu dinleme şansına sahip olurduk. Daha da şanslıysak konserini bile yayınlarırdı.

(5) Tüm bu zor zamanları artık atlattık. Şimdi müzik platformları emrimizde. Şimdi her şey çok kolay. İstediğiniz şarkıya istediğiniz zaman ulaşmanın yanı sıra diğer platformlardan farklı olarak canlı konserler, videolar hatta sanatçıların sadece orada bulabileceğiniz akustik çekimleri de var. O da yetmiyorsa modunuza göre şarkı seçebiliyorsunuz. Hadi onu da istemiyorsanız radyo kanallarını dinleyebiliyorsunuz. İşte zamanın geldiği güzel ve rahat nokta.

bron: lafmacun.net

Nerede Kaldın?



(1) Sürekli her yere geç kalmak bir hastalık belirtisi mi? Çevrenizde mutlaka sürekli işe ya da randevularına geç kalan, bunu alışkanlık haline getiren pek çok insan vardır. Hatta belki de o kişi sizsinizdir. 'Bekletme hastalığının' derinliklerine bakmaya çalıştık. Bekleyenlerle ve bekletenlerle konuştuk. "Sürekli her yere geç kalıyorum!", "Asla dakik olamıyorum!", "Yol ne kadar açık olursa olsun bir türlü vaktinde buluşmaya gidemiyorum!" gibi cümleleri çevremizdeki insanlardan çok fazla duyuyoruz. Bu insanların sıklıkla geç kalması genellikle, basit bir şekilde istenen bir şeyin ya da görevin ne kadar süreceğini doğru muhakeme etmede başarısız olmalarından kaynaklanıyor. Biz de hem bekleten hem de bekletilenlerle bu konuyu konuşmak istedik. İşte aldığımız yanıtlar:

(2)

Genelde geç kalmamak için vaktinden çok önce evden çıkarım. Hazırlanmamı da ona göre yaparım. Buluşma yerine geldiğimde yarım saat önce geldiğimi fark ederim, beklerken de sıkıntıdan patlarım. Ama geç kalıp kimsenin zamanını çalmak istemem. Fakat karşımdakiler buna çok dikkat etmeyebiliyor. Hep de bir bahaneleri var; İstanbul trafiği... Evet, İstanbul kalabalık ve trafiği bol bir şehir olabilir. Ama ben belirlediğimiz saatte gelebiliyorsam karşımdaki de gelir, diye düşünüyorum. Ne yazık ki kimse daha erken çıkayım, karşı tarafı bekletmeyeyim, diye empati yapmıyor. Hoş bir durum değil. Baktım ki bir-iki buluşmada karşı taraf hep geç geliyor, ben de o kişiyle buluşurken artık geç çıkıyorum evden. Ancak böyle bu sorunu çözebiliyorum.

(3)

İkili veya daha fazla kişili görüşmelerde önceden planlanmış durumlarda çok dikkatli oluyorum. Böyle durumda da bu planı yaptığım kişi veya kişilerden de aynı özeni göstermesini bekliyorum. Çünkü günümüzde zaman kavramı her insan açısından çok önemli. Zamanı iyi yönetmek ve bundan en iyi şekilde verim alabilmek açısından insanların belli başlı planlarına sadık kalması gerekiyor. Bir başka durum ise duygusallık. Bunun insanlar açısından zamana göre daha ön planda olduğunu düşünüyorum.

(4)

Bu yaşıma kadar hep geç kalan ya da bekleten taraf olduğumu söyleyebilirim. Aslında bu konuyu kendi içimde pek çok kez düşündüm ve değerlendirme fırsatı yakaladım. Kendimce geç kalma konusuna dair bulduğum nedenlerin başında kişisel umursamazlık geliyor. İş hayatımda olmasa da buluşmalarımda zamanı doğru ayarlayamadığımı düşünüyorum. Sosyal yaşantıda daha çok 'nasıl olsa' diye düşünebildiğim için bu problemi yaşadığımı düşünüyorum. Çünkü okul ve iş hayatımda geç kalan birisi değilim.

(5)

Buluşmalara genelde çok özen gösteririm ve karşımdaki kişiden de bunu beklerim. Bu yüzden gece yatmadan önce zaman planlamamı kafamda iyice kurguladıktan sonra uyurum. Yalnızca buluşmalar için değil, işe ve okula giderken de dakik olmaya dikkat ederim. Çünkü geç kalınan bir buluşma, bölünen bir ders veya yetişilemeyen işin karşıdaki kişiye değersiz hissettireceğini düşünüyorum. Bir buluşmaya sürekli geç kalan kişiler hakkında, bazı durumlarda bir daha görüşmek istemediğim olabiliyor. Özellikle de geç kalmayı bir kusur olarak görmeyen kişilerle... Zaman içerisinde geç kalmayı kendisine ilke edinmiş kişiler ise bana sorumsuz geliyor. Mantıklı bir neden sunmaksızın geciken kişilerin bencilce davrandığını düşünüyorum.

bron: hurriyet.com.tr

Ga verder op de volgende pagina.

Bardaklarıyla Dünyayı Geziyor

(1) Berk Armağan, çocukluk hayali olan dünyayı gezme fikrine önce maddi imkansızlıklar nedeniyle uzak kaldı. Bu hayalini gerçekleştirmeye ailesine yük olmadan ulaşmaya karar verince ise, kendisini hiç beklemediği bir noktada buldu. 27 yaşındaki Armağan, kafasında oluşturduğu 'Seyyahart' fikriyle karton bardaklara resim çizerek 25 ülkede 60'tan fazla şehir gezdi.



(2) Çizdiği bardakları satarak kendisine gelir elde eden Armağan, bugün birçok markanın da dikkatini çekmiş durumda. İstanbul Üniversitesi Türkçe Öğretmenliği öğrencisi olan Berk Armağan bu projeye hiçbir güzel sanatlar eğitimi almadan başladı. "Çocukken gördüğüm şeyleri iyi çizebiliyordum. Hocalarım, ailem, arkadaşlarım bana iyi çizebildiğimi söylüyorlardı. Ben de kendimi motive ederek çizim üzerine her geçen gün daha fazla yoğunlaştım." Armağan, bardaklara çizim yapma sürecinin nasıl başladığını şöyle anlatıyor: "Kahve içmeyi çok seven bir arkadaşşıma hediye etmek için satın aldığım karton bardaklara favori karakterleri olan Dart Vader ve Küçük Prens'i birlikte çizerek başladım. Daha sonra yine birkaç arkadaşşıma daha bu tarz çizimler yapıp hediye ettim. Aslında hediye olarak başlayan bir süreçti."

(3) Berk Armağan profesyonelliğe attığı adımın aşamalarla gerçekleştiğini söylüyor. Öncelikle otostop ile Ege ve Akdeniz kıyılarına seyahat etmiş. İstanbul'a döndükten sonra maddi sıkıntılar yaşamış. Arkadaşlarına hediye olarak yaptığı şeylerden para kazanabileceğini düşünmüş. Sonra, hiç sokak tecrübesi olmamasına rağmen on iki tane bardak hazırlayıp sokağa çıkmış. Bu deneyiminden 150 lira kazanarak eve dönmüş. Daha sonra da bu sanatı sokaktan sosyal medyaya taşıyarak çok daha büyük kitlelere ulaşmış.

(4) Berk Armağan 'Memleketimin çizgileri' isimli bir de Türkiye projesi yürütüyor. İstanbul'u tamamladığını belirten Armağan "Dünyada 25 ülkede 60'tan fazla şehir gezdim. Hayalimi gerçekleştirdiğim için de çizdiğim o bardaklar benim için eşsiz." diyor. Bu hayalini gerçekleştirmede Armağan'a bazen havayolu şirketleri, bazen de tanıştığı kişiler destek oluyor. Armağan, sponsor ihtiyacını giderirse hedefinin daha büyük olduğunu anlatıyor. "Gerek markalar gerek de insanlar benden bardak çizmemi istiyor. Bunları satarak para kazanıp dünyayı gezebiliyorum. En büyük hayalim Trans Sibiryaya Ekspresi ama şu an için yüklü bir meblağ." diyor.

bron: trthaber.com

Mutluluk Atölyeleri



İstanbul Hasan Şadoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde, Mutluluk Atölyeleri projesi kapsamında Ahşap Oyuncak Atölyesi kuruldu. Atölyede farklı yaş gruplarından öğrenciler kendi oyuncaklarını hem tasarlıyor hem de üretiyor.

Atölyenin Amacı

Yıl boyunca özel eğitim, ortaokul ve liselerin misafir edildiği ahşap oyuncak atölyesinde, öğrencilerin eğitim alması ve aldıkları eğitimi uygulayabilmesi amaçlanıyor. Hasan Şadoğlu MTAL Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Öğretmeni Hale Gökçay Ocağcı atölyeyi şöyle anlattı: “Okulumuzda Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Bölümünün oyun ve oyuncak dersleri mevcut. Bu derslerin içerisinde ahşap oyuncak tasarlama, ahşap oyuncak üretimi ve pazarlamasıyla ilgili bir ders içeriği var.”

1 Oyuncak Pazarlama

Ocağcı “Ahşabın ne kadar değerli olduğunu, tamamen doğal materyal olduğunu ve çocukların gerçekten ona dokunarak, hissederek çok daha güzel ürünler ortaya çıkarabileceğini düşünüyörüz açıkçası.” şeklinde konuştu ve öğrencilerin hem bir meslek öğrendiği hem de yaratıcılıklarını geliştirdikleri bir eğitim olduğunu vurguladı.

Pazarlama eğitim şartları:

- Güzel konuşma ve yazma becerilerine sahip olmak
- Sunum tekniklerini bilmek ve doğru kullanmak
- Web sitemizin güncellemelerini düzenlemek
- Eğitim sırasında üretilen oyuncakların satışı için mağazalarla iletişime girmek
- Eğitim sırasında üretilen oyuncakların internet üzerinden satışı için platform oluşturmak
- Eğitim rehberlerini düzenlemek ve tanıtmak
- Eğitime katılan diğer öğrencilerle anket yapmak

2 Ahşap Oyuncak Üretimi

Hasan Şadoğlu MTAL Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Atölye Şefi Mine Çetinkaya makinelerin bulunduğu ve ahşabın kesildiği kısmı şöyle anlattı: “Burası bizim oyuncak atölyemizin mutfağı. Tasarlanan oyuncaklar buraya getirilir ve burada görmüş olduğunuz makinelerle kesilir.”

Ahşap oyuncak üretimi eğitim şartları:

- Makine kullanma yetki sertifikasına sahip olmak
- Eğitimde kullanılan şablonları başka kurumların üretiminde kullanmamak
- Devam zorunluluđu (toplam 9 ders)
- Eğitim süresince en az iki kez kendi şablonunu tasarlamak
- Tasarlama aşamasındaki öğrencilere rehberlik etmek
- Çalışmalar sırasında çekilen fotoğraf ve videoları sosyal medya platformlarında paylaşmamak
- Başvuru formunu eksiksiz doldurmak ve elden teslim etmek

3 Oyuncak Tasarlama

Kesilen ahşap, öğrencilerin de çalıştığı montaj odasına gidiyor. Atölyenin bu kısmını Hasan Şadoğlu MTAL Çocuk Gelişimi ve Eğitimi Öğretmeni Bahar Kaymaz’dan dinledik: “Yan taraftaki atölyemizde kesimi, çizimi yapılan oyuncaklarımız buraya geliyor ve burada, montaj atölyesinde montajı yapılıyor. Montajı yapılan oyuncaklarımızın boyamasını çocuklar isterse sonradan yapabiliyorlar.”

Oyuncak Tasarlama eğitim şartları:

- Resim ve grafik yapma becerilerine sahip olmak
- Eski çizim deneyimlerinin bir araya getirildiđi dosyaya sahip olmak
- Tasarım sırasında sadece okul malzemelerini kullanmak
- Eğitim öncesi kendine ait en az 2 tasarımın sunumunu yapmak
- Uzaktan katılmak isteyenler için internet erişimine sahip olmak
- Başvuru formunu eksiksiz doldurmak ve posta adresine yollamak

Atölyeye ilgi duyan ve şartlara uyan öğrencilerin başvurularını bekliyoruz!

bron: trthaber.com

Kamkat Nasıl Tüketilir?



Ana vatanı Doğu Asya ve Çin olan kamkat ya da kumkuat, Çince'de 'altın portakal' olarak bilinir. Ülkemizde Antalya'da yetiştirilen bu meyve, kabuğuyla birlikte yenir. Turunçgiller familyasına ait bir meyve olan kamkat, görünümü ile portakala ve limona benzer. Meyve kızarmaya başladığında bir an önce hasat edilmesi gerekir. Salata ve tatlılarda kullanılan bu meyve, sağlık açısından son derece faydalıdır.

Kamkat nasıl tüketilir?

1 Meyve olarak tüketilir

Kamkat meyvesi ekşi, kabuğu ise tatlıdır. Bu yüzden genellikle kabuğuyla birlikte tüketilir. Ancak sade bir şekilde yenilecekse, mutlaka bol su ile durulanmalıdır. Tatlı ve ekşi tadın birbirine karışmasını sağlamak için, iki parmak arasına alınır ve hafifçe yuvarlanır. Eğer yemeden önce kabuğunu yumuşatmak istiyorsanız, 20 saniye kaynar suda bekletip ardından çıkartabilirsiniz. Kamkat çekirdekleri de yenir. Ancak çekirdeklerin tadı, portakal çekirdeği gibi acı bir tada sahiptir.

2 Hamur işi tariflerinde kullanılır

Kamkat meyvesi, ev yapımı ekmeklere, kek, turta, tart ve kurabiyelere eklenebilir. İsteğe göre kaynatılarak kamkat şurubu elde edilebilir. Bu şurup tatlıların yanında sos olarak servis edilir.

3 Pasta süslemelerinde yer verilir

Kamkat jöle, reçel ve marmelat yapımında da kullanılır. Bununla birlikte pastaların üzerinde hem aroma katmak, hem de süslemek amacıyla kullanılır. Ev yapımı dondurma tariflerinde de kendine yer bulur.

4 Deniz mahsulleriyle sunulur

Kamkat, özellikle deniz mahsulleri ile çok yakışmaktadır. Ekşimsi bir tada sahip olduğu için balık ve deniz ürünlerinin yanında kullanılır. Ancak sos yerine ince ince dilimlenerek garnitür olarak tercih edilir. Kamkat meyvesinin turşusu da kurulur. Kamkatı pişirirken asidi yumuşar. Bu yüzden et ve tavuk yemeklerine de ilave edilir. Meyve yoğun bir tada sahip olduğu için, roka ve hindiba gibi acı yeşilliklerle uyum içindedir.

5 İçeceklere aroma katmak için kullanılır

Kamkat meyvesi, içeceklere aroma katmak amacıyla da kullanılır. Özellikle bitki çaylarına dilimlenerek katılabilir. Meyvenin tadını daha fazla tatmak isterseniz, komposto yapımında da kullanabilirsiniz.

bron: lezzet.com.tr