



EDİRNE

Sayı 29 Sonbahar 2009

EDİRNE BELEDİYESİ
BASIN VE HAKKLA İLİŞKİLER
MÜDÜRLÜĞÜ
EDİRNE



Güneş Yüzlü Güzel; Trakya'nın Simgesi Ayçiçeği

Yazı Festivallerle Uğurladık

Unutulan Romancı; Edirneli Safiye Erol

Er Meydanı'nın Yaşayan Efsanesi Ahmet Taşçı

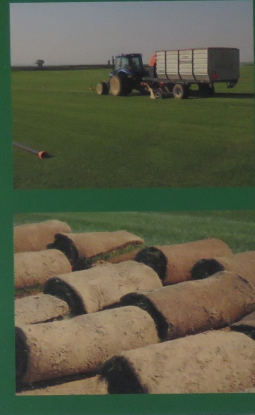
Üçşerefeli'nin Avlusundaki Sanat Şaheserleri

Sarılar İyiti - Ayçiçeği
Vitray Pano (detay)

Türkçim

HAZIR HAZIR DOĞAL ÇİM

Türkiye'nin Hazır Çimi
İpsala'dan



Doğanın yemyeşil çözüm rehberi

Çiftliklerimizde profesyonellerce üretilen ve hasat edilen, tamamen toprakta yetişen, yoğun, güçlü kökleriyle yaşayan canlı ve yemyeşil doğal bir haldir.



gaia.sod
TOUCH OF NATURE

eos.rod
touch of nature

EDİRNE

SONBAHAR 2009 SAYI 29

Kapak Fotoğrafı:
javaman-fotola.com

EDİRNE
İL ÖZEL İDARESİ
TARAFINDAN
YAYIMLANMIŞTIR
Ücretsizdir

Üç Aylık Yerel Süreli Yayın

İmtiyaz Sahibi:
Mustafa Büyük
Edirne Valisi

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:
Yaşar Tumay Soybay

Yayın Koordinatörü:
Hülya Özyaydınlık

Haber Fotoğrafları:
Cankut Yılmaz-Ercan Dakni

Yönetim Yeri:
Edirne Vahllığı
Basın ve Halkla İlişkiler
Müdürlüğü
Tel+Faks: (0284) 213 24 07

Editör-Yapım:
Zeki Kar

Basım Yeri:
Doruk Grafik Ltd. Şti.
100 Yıl Matbaacılar Sitesi
5. Cad. No: 44 Bağcılar/İstanbul
Tel: 0212 629 01 26

Ücretsiz temin edilebilecek yerler:
Edirne Vahllığı
Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü
Tourist Information
Hürriyet Meydanı Edirne
Bellek Kitabevi
Muhittin Günel İş Merkezi
Zemin Kat Edirne

Hedeflerimizi büyütüyoruz



Kısa süreli istihdam ve eğitimi amaçlayan 'Toplum Yararına Çalışma Programı', yüzlerce kişiye iş imkanı sağlıyor. Tümünü kamu kurumları tarafından geliştirilen 33 projenin hayat bulduğu program, geçici iş imkanı yaratmanın çok ötesinde, toplum açısından önemli ve farklı bir anlayışa örnek oluşturmaktadır. Kamu kurumlarının proje yapma kabiliyetini geliştirilmesiyle dikkat çeken bu program, sivil toplum kuruluşu projeleriyle de destekleneydi etki sahası daha da büyüyebilirdi.

Edirne, başarılı bir Kırkpınar organizasyonuna ev sahipliği yaptı. 648 yıllık gelenek, tarihi şenlikte bir kez daha hayat buldu. Yurt içi ve yurt dışından Edirne'ye gelen binlerce gürleş-sever, Sarayçı'nda yaşanan büyük coşkuya tanık oldu. Onur konuğumuz Sayın Cumhurbaşkanı'nın teveccüh ve desteğiyle de Edirne, kıvanç dolu, anlamlı bir gün yaşadı.

Suluk almadan önümüzdeki yılın çalışmalarına başlarken, hedeflerimizi de büyüttük. Yedi asırlık bir gelenekten süzülüp gelen kültür mirasımız Kırkpınar'ı, tüm dünyaya göstermek ve izletebilmek için harekete geçtik. UNESCO'ya, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte 'Somut Olmayan Kültürel Miras' adaylık başvurusu için hazırlıklar sürüyor. Edirne olarak, bilgi birikimimizle katkıda bulunduğumuz bu çalışma son aşamasında.

Edirne deyince, akla gelen en önemli değerlerden birisi de ayçiçeği. Edirne çiftçisinin, ayçiçeğinde, geleneksel üretimden modern tarıma uzanan yılların tecrübesi ve birikimi var. Ülke çapındaki üretim açılımı için, çiftçimizi olağanüstü basamı destekliyor, bölge insanının refahı için tarımsal kalkınmayı sağlayacak proje ve tedbirleri destekliyoruz.

Ayçiçeği üretimindeki üstünlüğümüzü pazarlama aşamasında da göstermeli, bunun için gerekli olan, dünya çapında markaları oluşturabilmeliyiz. Edirne'ye yeni markalar kazandırarak, üretimden gelen gücümüzü, tüketiciye ulaştırabilmek en büyük arzumuzdur.

Mustafa Büyük

Edirne Valisi

3 648. Kırkpınar'ın Şampiyonu Mehmet Yeşilyeşil

5 Milli Eğitim'deki Başarılarımız Üst Sıralarda

8 Toplum Yararına Çalışma Programı Tümay Soybay

9 'Arının Kanadındaki Umut' İşsizliği Azaltacak

10 Yazı Festivallerle Uğurladık Sonay Can

12 Unutulan Romancı Edirneli Safiye Erol

14 Üçşerefeli'nin Avlusundaki Sanat Şaheserleri

16 Trakya'nın Simgesi Ayçiçeği Zeki Kar Hülya Özyaydınlık Zeynep İşildak

24 Er Meydanı'nın Yaşayan Efsanesi: Ahmet Taşçı Sevcan Kalıpcından

26 Edirne Sarayı'nda Hızlı Başlangıç

28 Türk-Bulgar Yemekleri Buluştu

29 Gül Vatana Dönüyor Zeki Kar

Cumhurbaşkanı Gül Kırkpınar'da

Edirne'yi ziyaret eden Cumhurbaşkanı Abdullah Gül, 648. Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nin final karşılaşmalarını izledi. Başpehlivan Mehmet Yeşilyeşil'in altın kemerini taktı.

Kırkpınar Yağlı Güreşleri finali için 5 Temmuz Pazar günü Edirne'ye gelen 11. Cumhurbaşkanı Abdullah Gül, karşılaşma öncesinde kentteki çeşitli kurum ve kuruluşları ziyaret etti.

İstanbul'dan karayoluyla Edirne'ye gelen Abdullah Gül'ün ilk durağı Edirne Valiliği'ni, Vilyet binası önünde törenle karşılanan Cum-



hurbaşkanı, Edirne Valisi Mustafa Büyük ve protokol üyeleriyle, valilik makamında bir süre görüştü. Daha sonra Garnizon Komutanlığı'na geçen Gül, burada askeri törenle karşılandı. Selimiye Camii ziyaretinin ardından Edirne Belediyesi'nde Başkan Hamdi Sedefçi ile görüştü. Cumhurbaşkanı Gül, Kapıkule Sınır Kapısı'ndaki öğle yemeğinden sonra Trakya Üniversitesi Rektörlüğü'ne geçerek, Rektör Enver

Duran'la bir araya geldi. Çıktığı Meriç Nehri kenarında vatandaşlarla sohbet eden ve fotoğraf çektiren Cumhurbaşkanı Gül'ün son durağı Sarayı'cı oldu.

Sarayı'cı Er Meydanı'ndaki 648. Kırkpınar Yağlı Güreşleri final karşılaşmasını izleyen Abdullah Gül, başpehlivan Mehmet Yeşilyeşil'e altın kemerini taktı. Cumhurbaşkanı, Kırkpınar'daki törenden sonra Edirne'den ayrıldı □

Kaymakamlara Veda

İÇİŞLERİ Bakanlığı'nun hazırladığı 'Vali Yardımcıları ve Kaymakamlar Kararname'si'ne göre görev yerleri değişik Edirne Vali Yardımcısı Halit Deveci ile Uzunköprü, Ipsala ve Lalapaşa kaymakamları, Edirne'ye veda etti.

Vali Mustafa Büyük, verdiği veda yemeğinden son kez bir araya gelen mülki idarecilere, Edirne yaptıkları başarılı hizmetlerden dolayı teşekkür ederek, yeni görevlerinde başarılar diledi.

Edirne'deki görevini tamamlayarak Büyükkçekmece'ye atanan Edirne Baş-



savcısı İbrahim Ethem Dikmen'in de katıldığı yemekte, Vali Büyük, hizmet anısı olarak çeşitli hediyeler de verdi. Edirne'den ayrılan kamu yöneticilerinden Halit Deveci, Osmaniyeli vali

yardımcılığına; Ipsala Kaymakamı Aysin Kırıcı Duman, Avanos; Lalapaşa Kaymakamı Gürbüz Saltaş, Tutak; Uzunköprü Kaymakamı Mehmet Aydın da Şehitkamil kaymakamlıklarına atandı □

648. Kırkpınar'ın Şampiyonu Mehmet Yeşilyeşil

Haber-Fotograf
SEVCAN KALIPÇINDEN

Tarihi yeşilin adresi Er Meydanı, 648'inci buluşmada, yüzlerce pehlivani bir araya getirdi. Süpriz yapan Antalyalı Mehmet Yeşilyeşil, altın kemerini sahibi olma hayalini kuran son iki yılın başpehlivani Recep Kara'yı finalde yenerek şampiyonluk kürsüsüne çıktı...

Bu yıl 648'incisi yapılan Tarihi Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nde, Edirne Sarayı'cı'nın gelen bin 576 pehlivan 13 boya ter döktü. Pehlivanların 57'i kürsüye çıkarak zafer coşkusuyla çayırдан ayrıldı. Yenik düşenler ise galibiyet umudunu 649'uncu randevuya erteledi.

Yağlıpın kucaklaşan yigillerin çayırındaki serüveni, Türkiye'nin dört bir yanından güreşseverleri Edirne'ye çekti. Kırkpınar'a gelen cefakar güreş izleyicilerinin cami bahçelerindeki uyku saati de fedakarlığını değişmez manzarası oldu.

Önceki yıl başarılı olan güreşçiler bir boy atlayıp, finale giden yolda kiran kırana mücadele verdiler. Bir önceki yıl kürsü yapamadan ayrılanlar da атаға geçip, bir üst boya çıkmak için gayret gösterdi. "Kırkpınar; yağlı güreşin yildönümü" diyen pehlivanların ortak dileği ise; her Kırkpınar'da olduğu gibi yine, şampiyon olmak ve tarihe geçmekti.

Edirne'nin yeni umudu: Soner Totu

13 yıldır çayırda tutan 24 yaşındaki Soner Totu, Edirne adına çıktığı Er



Meydanı'nda bu yıl tarih yazdı. 2003 Tarihi Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nde, deste küçük boy'da üçüncülüğü bulunan Soner Totu, bu yıl katıldığı 11 güreşten 9'unda finale kadar çıktı. "Küçük orta büyük boy'da kürsüye çıkmaman gururu ve mutluluğunu yaşayan Totu, 'büyük orta boy'a yükseldi. Soner Totu elde ettiği başarılarla, Edirne'nin tek başpehlivani olan Ahmet Yazavuz'dan sonra, 'baş kadrosunda güreşmeye aday pehlivanlar arasında gösteriliyor.

Yeşil Kara'yı hakladı

Tarihi çayırdaki kiran kırana mücadelesinin sonunda kemerini adresi Antalya oldu. Memleketi Ordu Ünye adına Er Meydanı'na çıkan Recep Kara iki yıldır elde ettiği Türkiye birinciliğini kemere bir adım kala, finalde Antalyalı Mehmet Yeşilyeşil'e kaptırdı. Kara, ebedi kemerini sahibi olma umudunu yine bir üçlü seriyeye bağlarken haval kırıklığı ile çayırından ayrıldı.

'Başla'da derede yapıp, 'baş'a çıkan yeni yüzlerini mücadelesi de güreşseverlere keyifli verdi. 647'nci Kırkpınar'da 'başlı' birincisi Antalyalı Ali Gürbüz de ilk yılında kürsüye çıkmaya başarısını gösterdi.1988 yılı baş-

pehlivani merhum Recep Gürbüz'ün oğlu olan 20 yaşındaki Ali Gürbüz'ün başarısı, "Önümüzdeki yılın kemer adaylarından" yorumlarına yol açtı. "Baş'taki ilk yılında, azim ve başarısıyla 'baş'ı doldurarak babasının izinde emniyet adamlarına yol alan Ali Gürbüz'ün müca- delesi, sadece Antalyalıların değil, tüm güreşseverlerin göğsünü kabarttı.

Kırkpınar Güreşleri'nin ilk iki günü aşkım karanlığına kadar sürünce, izleyiciler de ilk kez gece güreş izleme fırsatını yakalamış oldu... Yakıcı güneşte başlayan ve aşkım karanlığına, lambaların altında süren mücadelede, çayra farklı bir güzellik kattı. Koskoca bir yıl, heyecanlı Er Meydanı'na çıkmayı bekleyenlere ise günlük buluşması kiran kırana güreşlerle sona erdi.

Ahmet Taşçı ve Şaban Donat'ın sakatlık nedeniyle çıkamadığı çayırda, 'baş' kadrosundaki genç pehlivanların çetin mücadelesi final tadında güreşler olarak hafızalarda kaldı. Bu tablo, kemer adaylarının artıttığı'nın ifadesi olarak da yorumlandı. Tarihi gelenegi yaşatan pehlivanlara, Kırkpınar'ın provası güreşlerde de "Allah derman versin" diyerek, 649'uncu randevuya Er Meydanı'nda buluşmak dileğiyle... □

Erkut Kardeşlere TBMM Üstün Hizmet Ödülü

Edirneli Faika, Raika ve merhum Şahika Erkut kardeşlere, eğitim alanında yaptıkları hizmetlerden dolayı, Türkiye Büyük Millet Meclisi (TBMM) tarafından Üstün Hizmet Ödülü verildi.

Edirne'den gösterilen üç aday arasından, Türkiye Büyük Millet Meclisi 2009 Yılı Onur ve Üstün Hizmet Ödülü'nü almaya layık görülen Erkut Kardeşler, takdir gördükleri için mutlu olduklarını söylediler.

Edirne Valiliği, Üstün Hizmet Ödülü'ne, Edirne'de, tarih, kültür ve eğitime yaptıkları katkılarında dolayı Yrd. Doç. Dr. Ratip Kazancıgil, Araştırmacı Yazar Orhan Onur ile Faika, Makbule Raika ve merhum Şahika Erkut kardeşleri aday göstermişti. TBMM Başkanlık Divanı, eğitim alanında yaptıkları hizmetlerden dolayı Erkut kardeşleri ödüle layık buldu.

Erkut kardeşlere ödülleri, 13 Temmuz Pazartesi günü TBMM'de düzenlenen törende verildi. Edirne Valisi Mustafa Büyüğü'nün de katıldığı törende Erkut kardeşler Üstün Hizmet Ödülü'nü dönem Meclis Başkanı



Köksal Toptan'dan aldılar.

Makbule Raika Erkut, Edirne Dergisi'ne yaptığı açıklamada, TBMM'nin ödülünün kendisini çok duygulandırdığını belirterek şöyle konuştu: "Engelleri okulumu yaptırarak özürli vatandaşlarımızı faydalı olmaktan son derece mutluyuz. Onların meslek sahibi olup, kimsine muhtaç olmadan kendi geçimlerini sağlayacak

olmaları çok önemli. Biz bu hizmeti ödül alalım diye değil, Türkiye'ye hizmet olsun diye yaptık."

Faika Erkut ise duygularını şöyle dile getirdi: "Hizmetimiz karşılığında ödül almak bizi çok mutlu etti. Türkiye'de hizmetler heba olmuyor ve bir şekilde takdir görüyor. İnsallah sağlığını elverirse yeni okul yapacağız. Şükürüpaşa İlköğretim Okulu için teşkil edilmiş Şükürü Paşaya saygınlık bizim aklımızın ucundan geçmez. Okulu oraya değil de Edirne'de başka bir yere yapacağız."

Edirne merkezde yapılan 12 derslikli Özel Eğitim Okulu için 1 Milyon TL başta bulunan Erkut Kardeşler, yine Edirne merkezde bulunan ve kapasitesi yetersiz kalan Şükürüpaşa İlköğretim Okulunu yerine yapılacak 24 derslikli ilköğretim okulunun yapımına da toplam 2,5 milyon TL bağış yapmıştı. Erkut kardeşler, ayrıca Göl Mahallesi'nde sahip oldukları tarihi ahşap binaya da 11 Özel İdare'sine bağışlamıştı. □

Balkan Ülkeleri Kütüphaneler Birliği Kuruldu

Kütüphaneler Birliği. Balkanlar'daki kütüphaneler arasında mesleki iletişimi ve işbirliğini arttıracak, derledikleri bilimsel çalışmaların dijital ortama aktararak arkışiv oluşturacak ve Balkan ülkelerindeki ortak kültür mirasını ortaya çıkararak, paylaşımını sağlayacak...

Trakya Üniversitesi'nin, Balkan Ülkeleri Üniversiteleri ile işbirliği çalışmaları, kütüphanecilik ve bilgi bilimi alanında da mevsimini verdi. Trakya Üniversitesi Merkez Kütüphanesi'nde yapılan ve Balkan ülkelerinden kütüphane temsilcilerinin katıldığı toplantıda, Balkan Ülkeleri Kütüphaneler Birliği kuruldu.

Balkanlar'da bulunan kütüphaneler

arasında mesleki iletişimi ve işbirliğini arttırmak, bilimsel çalışmaların derleyerek dijital ortama aktarmak ve arkışiv oluşturmak, Balkan ülkelerindeki ortak kültür mirasını ortaya çıkarılmasını ve paylaşılmasını sağlamak amacıyla kurulan Balkan Ülkeleri Kütüphaneler Birliği'nin başkanlığına, Trakya Üniversitesi Kütüphane ve Dokümantasyon Daire başkanı Ender Bilal seçildi.

Trakya Üniversitesi'nde 29 Temmuz 2009 tarihinde yapılan açılış törenine, Edirne Valisi Mustafa Büyüğü, Trakya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Enver Duran, Kozova Prensliği Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Muje Rugova, Bulgaristan Cumhuriyeti Edirne Konsolosu Plamen Teodosiev, Edirne Emniyet

Müdürü Mehmet Yazıcı ile belediye başkan yardımcısı ve rektör yardımcısıyla akademik ve idari personel katıldı. Açılışa, Balkan Ülkeleri Kütüphaneler Birliği Flaması simgesi olarak çekildi. Tören, konferans salonunda "Trakya Üniversitesi ve Balkanlar", sunumıyla devam etti. Burada yapılan konuşmada birliğin amaçlarını anlatan Balkan Ülkeleri Kütüphaneler Birliği Başkanı Ender Bilal, "İlk projemizin konusu, Balkan ülkelerindeki Osmanlı arşivlerinde Edirne" olacak dedi. Trakya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Enver Duran da konuşmasında, üniversite olarak birliğin arkasında olduklarını vurgulayarak, "Balkan Ülkeleri Network'ünü kurma çalışmalarını da sürdürdüğünü söyledi □

Edirne'nin Eğitim-Öğretimdeki Başarısı Üst Sıralarda

Edirne eğitim-öğretimde elde ettiği sonuçlarla bu yıl yine başarı listelerinin en üst sıralarında yer aldı. SBSST Türkiye ikincisi olan il, ÖSS'deki başarısıyla da Türkiye dördüncüsü oldu. Edirne'nin, milli eğitimde oldukça iddialı hedefleri olduğunu söyleyen İl Milli Eğitim Müdürü Şerafettin Demirci'ye göre başarının ilk etmeni, bilinçli veli.

Edirne, eğitim-öğretimdeki başarılarıyla göz kamaştırıyor. İl, 2009 Seviye Belirleme Sınavı sonucu, 329.780 OYP (Ortaöğretime Yerleştirme Puanı) ile Türkiye ikincisi oldu. 2009 ÖSS sınavı sonucunda ise 4 bin 421 genci yüksek öğrenim kurumlarına yerleştiren elde ettiği yüzde 60,8'lik başarı oranıyla Türkiye dördüncüsü oldu.

Edirne'nin eğitimdeki başarıları rastlantı değil. 2001 yılından bu yana, ilköğretimdeki başarılarıyla hep ilk beş arasında yer aldı. Altyapı yatırımları ve iddialı hedefleriyle başarıyı yakalayan Edirne, katıldığı yarışmaların pek çoğunda da derece elde etmeyi başardı. İşte Edirne'deki okulların, Türkiye ve uluslararası düzeydeki yarışmalarında geçtiği eğitim-öğretim yılında aldığı derecelerden birkaçı:

Merkez 75. Yıl Cumhuriyet İlköğre-



İl Milli Eğitim Müdürü Şerafettin Demirci

tim Okulu "Think Qes't" proje (Düşünce Üretme) Yarışması Türkiye Birincisi. Keşan Ticaret ve Sanayi Odası Bilişim Anadolu Lisesi "TÜBİTAK Ortaöğretim Okulları Proje Yarışması" Türkiye Birincisi. Ahmet Yenice İlköğretim Okulu "Bu Benim Esimim Proje Yarışması"nda Türkiye Birincisi. Fatih Sultan Mehmet İlköğretim Okulu RTÜK'ün düzenlediği "Mektup Yarışması"nda Türkiye Birincisi. Merkez Cumhuriyet İlköğretim Okulu TKY'de Türkiye Üçüncüsü. Edirne Süleyman Demirel Fen Lisesi "TÜBİTAK Matematik" dalında Bölge Üçüncüsü.

İl Milli Eğitim Müdürü Şerafettin Demirci: Başarının birinci etmeni ilgilili veli

Başarının arkasındaki en temel etmenin "bilinçli aile" olduğunu söyleyen İl Milli Eğitim Müdürü Şerafettin Demirci, Edirne'nin eğitim-öğretimde ulaştığı başarıyı şöyle değerlendirdi: "Başarının en başta nedenini ilgilili veli olarak görüyoruz. Bu ilgi, orta öğrenimde azalsa da az çocuklu aileler

eğitim-öğretim konusunda bilinçli. Dershane ve okul taksiti kurslarının başarımızı katkısı da büyük. Ayrıca öğretmen arkadaşlarımızın üstün gayretleri de başarıyı getiren etkenlerden biri."

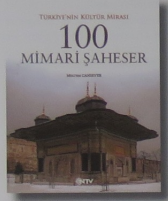
Kimi illerin eğitimdeki örnek aldıklarını belirten Demirci, Edirne'nin hedefinin çok daha ilerisi olduğunu, altyapı yatırımları ve sosyal-kültürel faaliyetlerle birikimlerini artırarak başarı çitasını daha yukarılara taşıyacaklarını söyledi.

Okul öncesi eğitimde yüzde 65 olan okullaşma oranını, yine anaokulları açarak yüzde 80'lere taşımak istediklerini ifade eden İl Milli Eğitim Müdürü Şerafettin Demirci, Edirne'de okul binası ve öğretmen skantısının bulunmadığını sözlerine ekledi. Sınıf mevcudunun ilköğretimde 22, ortaöğretimde de 25 olduğunu kaydeden Demirci, bilgi-yararız sınıf bulunmadığını, sınıflarda da akıllı tahta kullanımını yaygınlaştıracaklarını söyledi.

Bakanlığın yeni müfredatının dershaneyi ikinci plana ittiğini belirten Demirci, "Öğrenci artık okulla öğrenecek" dedi □



Yayınlarda Edirne



100 MİMARİ ŞAHESERİN ÜÇÜ EDİRNE'DE

NTV yayınları arasında çıkan "Türkiye'nin Kültür Mirası-100 Mimarî Şaheser" isimli kitapta, Edirne üç eserle yer alıyor.

Bir kültür mozağı olan Türkiye'nin, köprülerinden camilerine, saraylarından surlarına kadar farklı yapılarının seçildiği ve mimari şaheser olarak isimlendirildiği kitap, NTV yayınlarından "Türkiye'nin Kültür Mirası-100 Mimarî Şaheser" isimyle temmuz ayında çıktı. Kitapta; İkinci Beyazıt Darüşşifası, Selimiye Camii ve Uç Şerefeli Camii olmak üzere Edirne'den de üç eser yer alıyor.

Türkiye'nin benzersiz hazinelerini tanıtmak ve korunmalarına destek olmak amacıyla hazırlanan Meltem Cansever imzalı kitabın önsözünde, eserlerin seçimi yapılabildiği yaşanan zorlu ve titiz çalışmaya dikkat çekiliyor. Öğretim üyeleri Prof. Dr. Afife Batur, Prof. Dr. Semavi Eyice ve Prof. Dr. Uğur Tanyel'nin de aralarından bulunduğu mimar ve sanat tarihçilerinin seçtiği eserlerin sıralanmasının, farklı yapı tipleri, dönem, uygarlık, mimar ve coğrafyaları temsil edecek şekilde yapıldığı da belirtiliyor.

Her mimari esere iki sayfa'nın ayrıldığı kitapta, İkinci Beyazıt Darüşşifası, " Müzikli Sifa", Selimiye Camii, "Ustalık bасыpıtı", Uç Şerefeli Camii ise "Çığır Açan Yapı" başlıklarıyla tanımlanıyor.

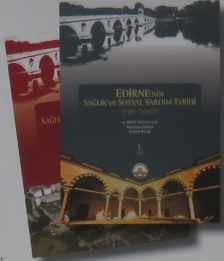
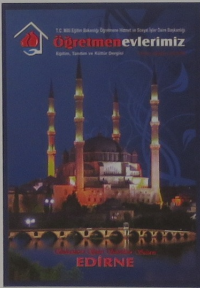
EDİRNE, MİLLÎ EĞİTİM DERGİSİNDE

Millî Eğitim Bakanlığı'nın "Öğretmenlerimiz" isimli eğitim, tanıtım ve kültür dergisi, 15. sayısında Edirne'yi anlattı.

"Sultanların Şehri Şehirlerin Sultanı Edirne" başlığıyla çıkan dergide, tarihten doğaya, kültürden eğitime kadar kent'in tüm turistik özellikleri irdeleniyor. Dergide, Edirne ve ilçelerindeki öğretmenleri de tanıtıyor.

Millî Eğitim Bakanlığı Öğretmene Hizmet ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı tarafından yayımlanan "Öğretmenlerimiz-Eğitim, Tanıtım ve Kültür Dergisi, Eylül 2009 tarihli 15. sayısında, Edirne'nin tarihi ve turistik özelliklerine geniş yer veriliyor. Vali Mustafa Büyük'ün öğretmenlere seslenen yazısından da yer aldığı dergide, Edirne tüm boyutlarıyla tanıtılıyor.

Mimar Sina'a ve Selimiye Camii'ne geniş yer verilen dergide, Edirne'deki camiler, köprüler, hamamlar, çarşılar başta olmak üzere tüm tarihi eserler geniş yer buluyor. Kirkpınardan aynalı süpürgeye, Gala Gölü'nden tava çigirne'ne, badem ezmesine kadar Edirne'nin turistik özelliklerine dikkat çekiliyor.



EDİRNE'NİN SAĞLIK VE SOSYAL YARDIM TARİHİ KİTAPLAŞTI

Edirne'ye pek çok yaygın kazandırılan emekli öğretimi İyisi Yrd. Doç. Dr. Ratip Kazancıgil, bu kez yeni asırlık sağlık ve sosyal yardım tarihini gün ışığına çıkardı.

Edirne'nin Sağlık ve Sosyal Yardım Tarihi (1361-2008) adıyla yayımlanan iki ciltlik eser, Trakya Üniversitesi sayarın olarak çıktı.

Ratip Kazancıgil'in, Trakya Üniversitesi Dentoloji ve Tıp Tarihi Ana Bilim Dalı öğretim elemanı Nilüfer Göçke ve Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanı Ender Bilal ile birlikte hazırladığı kitap, düzenlenen bir basın toplantısıyla kamuoyuna tanıtıldı. Trakya Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Enver Duran, Trakya Üniversitesi'nin Edirne'nin kültürel değerlerine sahip çıktığını, bu yayımın da bunun göstergesi olduğunu ifade etti.

Edirne'nin Osmanlılar tarafından fethedildiği 1361 yılından itibaren kente kurulan sağlık kurumları, hastaneler, medreseler ve kitaplar hakkında bilgi ve belgelerin yer aldığı birinci ciltte, Osmanlı döneminde meydana gelen çeşitli salgın hastalıklar hakkında da bilgi veriliyor.

Cumhuriyet döneminin sağlık ve sosyal yardım tarihini incelediği eserin ikinci ciltte, kente meydana gelen hastalıklar ve bu hastalıklarla mücadele, hastaneler, okullar ile Trakya Üniversitesi'nin tıp ve sağlık alanındaki çalışmaları hakkında bilgiler çeriyor.

RESTORASYON BİTTİ Saray Hamamı Kapılarını Açıyor

Edirne'nin en eski eserlerinden biri olan Saray Hamamı, Vakıflar Bölge Müdürlüğü'nün yaptırdığı restorasyonunun tamamlanmasının ardından yeniden kapılarını açıyor.

Ayakta kalan en eski hamam olan Saray Hamamı; uzun süren restorasyonun ardından tüm ihtişamıyla kapılarını yeniden açıyor. Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından ihaleyle işletmeye verilecek olan tarihi hamam, hamam kültürünü yaşatmaya devam edecek.

Saray Hamamı'nın, Edirne'nin almasından sonra yapılan ilk Osmanlı sarayına ek olarak 14. yüzyılın ikinci yarısında inşa edildiği kabul ediliyor. Hamam, sarayın bu bölgeden taşınmasının ardından Selimiye Camii'nin



yapımı sırasında onarıyor ve halkın kullanımına açılıyor. Türk hamam mimarisinin ilk örneklerinden olan eser, erkek ve kadın bölümleri olan cifte hamam. Balkan Savaşı'na kadar işletilen hamam, uzun süredir harabe halindeydi.

Restorasyon kapsamında, tahrip olan duvar kısımları kesme taşla yeniden örüldü; soğukluk bölümlerinin üzeri aşıp çatı, sıcaklık kubbelerinin üzeri de kubbe ile kaplandı; ısıtma sistemi özgün haliyle yeniden döşe-

nerек Aydın'dan getirilen mermerlerle kaplandı. Taş oyma orijinal kurnaları bulunan hamamda, eksik olan kurnalar yeniden yapıldı. soyunma bölümüne de aşıp kabinler eklendi. Hamamın, Selimiye tarafındaki cephesinde bulunan üç dükkan da yeniden inşa edildi.

Edirne'nin en eski yapılarından birisi olan tarihi Saray Hamamı, özgün mekan geleneğini yaşatan en büyük mekamlardan biri olarak hizmet verecek □

Zindanalıt Kazısı'nda Heyecan Verici Bulgular

Edirne Arkeoloji ve Etnografya Müzesi Müdürlüğü tarafından geçen yıl başlatılan "Edirne Kalesi Sarı Dış Kurtarma Kazısı'nın, 2 bin yıl öncesi- ni aıt yeni bulgulara ulaşıldı.

Eski Ticaret Borsası binasının bulunduğu arazide sürdürülen kazıda, Roma kalesinin 6 metre yüksekliğinde ve 70 metre uzunluğundaki bölümü bir burçuyla birlikte sağlam olarak ortaya çıkarılarak, Osmanlı seramik buluntular da elde edildi.

Kentin sur dışı yapılması hakkında bilgilere ulaşılması amacıyla sürdürülen kazıda, kentin tarihindeki geç Osmanlı, erken Osmanlı, Bizans ve Roma dönemlerine uzanan tabakalaşma saplandı. Geçen yıl kazıda 15. yüzyılın ilk yarısına tarihlenen mavibeyaz bezemeli erken Osmanlı seramikleri bulunan alanda, bu yıl da kale duvarının 70 metrelik bölümü sağlam olarak ortaya çıkarıldı. M.S. 2. yüzyılda yapılan Roma Kalesi'nin, 7 metre kalınlıkla ulaşılan duvarının, sur dışına açılan bir burcu da bulundu.

787 metre boyutlarındaki kale burcunun sağlam olarak ortaya çıkarılan bölümleri ise 4 metre. Burcun içinden kaleye giriş kapısı bulunuyor. Osmanlı

dönemine ait bir hanın temel kalıntıları da ortaya çıkarılarak, kale duvarlarında 2 bin yıl öncesinin taş firmalarının işaretlerinin bulunması heyecan veriyordu. Arkeologlar surun önekiende hendeğe ulaşmaya çalışıyor.

Edirne Arkeoloji ve Etnografya Müzesi Müdürü Hasan Karakaya, Edirne kale duvarının İngiltere'deki Hadrian duvarından daha önemli olduğunu ifade etti. Kazıda elde edilen buluntuların büyük yanı sıra uyandıracağı diletiğren Karakaya, "Roma Kalesi önemli bir eser, kazılarda elde edeceğimiz bulgular, kalenin mimarisi hakkında, inşa edildiği dönem ve geçirdiği evreler hakkında bize önemli bilgiler verecek. Hadrian dönemine ilişkin elimizde fazla bilgi yok" dedi.

Ozel mülkiyette olan alanındaki arkeolojik kurtarma kazısı sınırlı imkanlarla sürdürülüyor. Kazıda elde edilen erken Osmanlı çinileri ise Trakya'da en erken çiniler olarak değerlendiriliyor □



TOPLUM YARARINA ÇALIŞMA PROGRAMI

341 Kişiyi İş İmkanı

İşçilerin kısa süreli istihdam ve eğitimini amaçlayan, doğrudan veya yüklenici eliyle toplum yararına iş ya da hizmetin gerçekleştirilmesini sağlayan "Toplum Yararına Çalışma Programı" (TYCP) kapsamında 33 proje kabul edildi. 341 kişiyi iş imkanı sağlandı.

TYCP programı kapsamındaki projelerin tümünü kamu kurum ve kuruluşları hazırladı. 2009'un son üç ayında uygulanacak program için toplam 830.000 TL kaynak sağlandı.

Proje içinördünü Trakya Kalkınma Birliği (TRAKAB) hazırladı. TRAKAB'ın çevre, kültür – turizm ağır ilgi projeleri şöyle: 'Dolmen ve Eski Osmanlı Mezarlıklarının Temizlenmesi' konulu projede 75 gün boyunca 16 kişi, Sinanköy'deki arkeolojik alanların temizlenmesinde 60 gün boyunca dört kişi çalışacak. Mimar Sinan su yolları güzergahının temizlenmesi için 6 kişiyi iş için sağlanacak. Üç kişi de iki ay boyunca Edirne Müzesi'nin çevre düzenlenmesinde görevlendirilecek. 60.624 TL destekle yürütülecek TRAKAB projeleri ile toplam 29 kişiyi istihdam etme imkanı sağlanmış oldu.

Edirne İl Köyler Hizmet Götürme Birliği üç projeye ile programa katıldı. Bu projeler ile eğitim kurumlarının temizlik, bakım onarım, çevre düzenlenmesinde 30 kişi, merkeze bağlı köylerin içme suyunun hat ve depolarının bakım onarım ve temizliğinde 10 kişi, kent ortamı bittir ortusu temizliğinde 10 kişi üç ay boyunca istihdam edilecek. Sülüoğlu Belediyesi'nin üç projesi de desteklenmeye layık bulundu. Yol-kaldırım yapımında 10 kişi, çevre temizliğinde 5 kişi, okulların çevre düzenlenmesinde projesinde 5 kişi üç ay boyunca çalıştırılacak.

Edirne Belediyesi iki projeye; çevre temizliğinde 25 kişiyi, ambalaj



atıklarının toplama, ayrıştırma ve kolimale işlerinde de 15 kişiyi üç ay boyunca istihdam edecek.

Havsa Belediyesi iki proje ile programa katılıyor: Park ve bahçe düzenlenmesi 8 kişiyi, cadde ve sokaklar yol kaldırım düzenlenmesi de 7 kişiyi üç ayda yapılıyor.

Keşan Köyler Hizmet Götürme Birliği'nin iki projesi ise şunlar: İstihdam hizmetleri için 8 kişiyi üç ay istihdam edilecek. Su depolarının temizliğini 4 kişi üç ayda sağlayacak.

Havsa İlçesi Köyler Hizmet Götürme Birliği de iki proje hazırlayacaklar: Köy içme suyu depolarının ve çevresinin temizliğinde 2 kişiyi üç ay çalışacak. Eğitim hizmetlerinde ise ay boyunca 8 kişi çalıştırılacak.

Edirne'nin birer proje ile TYCP Programına katılan kamu kuruluşları ve projeleri ise şöyle sıralanıyor:

Edirne Çevre Koruma Vakfı, Kapıkule yol güzergahının temizlenmesi için üç ay boyunca 8 kişi çalıştırılacak. Edirne İl Özel İdaresi 30 kişiyi üç ay istihdam ederek köy yolları, sanat yapıları, grup köy yolları işaret levhalarının yapımı hizmetlerini yerine getirecek.

"Edirne Organize Sanayi Bölgesi Ağaahlandırma ve Park Düzenlenmesi" 10 kişiyi de iki ayda sağlayacak.

Edirne Meslek Eğitim Müdürlüğü boya badana ve çevre temizliği işleri için bir ay boyunca 6 kişi çalıştıracak.

Y. TÜMAY SOYBAŞ

Enez Belediyesi tarihi alanların temizliği, park bahçe düzenlenmesi projesinde 20 kişiyi 3 ay çalıştıracak.

Yeni Karpuzlu Belediyesi, Göçmen sokak tretuar ve kiliz taşı yapım çalışmalarında 3 ay 6 kişiyi de desteklenecek.

Keşan Belediyesi yol kaldırım, altyapı, park ve bahçe ağaçlandırmaları için 15 kişiyi üç ayda yapacak. Lalapaşa Belediyesi yol kaldırım yapımı için 10 kişiyi üç ay çalıştıracak bir projeyi yürütecek.

İpsala Belediyesi yol kaldırım yapımında 15 kişiyi üç ay çalıştıracak bir desteğe kavuşacak.

Eseçek Belediyesi çevre temizliği için 10 kişiyi üç ay çalıştıracak.

İpsala İlçesi Merkez ve Köyler Hizmet Götürme Birliği, Yol, su şebekeleri ve kanalizasyon yapımı işinde 8 kişi üç ay sürecek bir projenin yürütücüsü olacak.

Enez İlçesi Köyler Hizmet Götürme Birliği, eğitim kurumlarının temizlik ve bakım işinde 6 kişiyi üç ay çalıştıracak.

Üzünköprü İlçesi Köyler Hizmet Götürme Birliği, eğitim kurumlarının temizlik ve bakımını sağlamak için üç ay boyunca 6 kişi çalıştırma desteği alacak.

Meriç İlçesi Köyler Hizmet Götürme Birliği, eğitim kurumlarının temizlik ve bakım yapımı üzere 6 kişiyi 3 ay boyunca çalıştıracak.

İpsala İlçesi Merkez ve Köyler Hizmet Götürme Birliği, yol, su şebekeleri, kanalizasyon yapımı projesi, Türkiye İş Kurumu'nun, toplum yararına çalışma programı (TYCP) kapsamında desteğe layık görülüyor □

"Edirne Vahitliği Basın ve Halkla İlişkiler Müdürü Trakya Kalkınma Birliği (TRAKAB) Müdürü

'ARININ KANADINDAKİ UMUT'

Komşu Belediyelerin Hedefi İşsizliği Azaltmak

Edirne'nin Sülüoğlu Belediyesi, Bulgaristan'ın Haskova ili Mineralni Bani Belediyesi ile birlikte 'Arının Kanadındaki Umud' adlı projeyi yürütüyor. Komşu belediyeler, her iki yerleşim yerindeki kadın ve genç işsizlere aracılığıyla öğretmeler, gelir sahibi yapmayı hedefliyor. Projenin finansmanı Avrupa Birliği fonundan karşılanıyor.

Sülüoğlu Belediyesi ile Bulgaristan'ın Mineralni Bani Belediyesi yeni bir AB projesine imza atıyor. 'Arının Kanadındaki Umud' adlı proje, Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı Ortak Kültür Projesi Fonu 2006 Yılı Bütçeli Teklif Çağrısı kapsamında hibe almaya hak kazandı. 12 ay sürecek projenin 52 bin 715 Euro tutarındaki bütçesinin yüzde doksanı hibe, yüzde 10'luk kısmını ise eşit oranda her iki belediye finans ediyor.

Sülüoğlu Belediyesi adına projenin koordinatörlüğünü yürüten Veteriner Hekim Ahmet Er, 526 ortaklığa dayanan projenin simetrik faaliyetler içerdiğini, her iki tarafta da kadınlara ve genç işsizlere aracılık kursu verildiğini ifade etti.

Sülüoğlu ve Mineralni Banide yaşayan işsiz veya güç işsiz durumundaki kadınlara, 36 yaşından küçük genç işsizleri hedef alan proje, küçük çaplı



yatırımların artmasına, işsizliğin azalmasına ve bölge halkının gelir seviyesinin yükselmesine katkıda bulunmayı amaçlıyor.

Kasım ayında tamamlanacak 'Arının Kanadındaki Umud' projesi, her iki bölgedeki kadınlar ve genç işsizler için yeni bir iş imkanı yaratıyor. Komşu belediyeler projeye süresince işsiz vatandaşlara, aracılığıyla az bir sermayeyle çalışabilecek, fazla bir emek istemeyen, karlılığı yüksek bir iş olduğunu anlatmaya çalışıyor. Düzenlenen kurslarda, aracılık uygulamaları olarak öğretiyor, aracılık tesisi kurabilmeleri için gerekli sermaye ve malzemeyi temin etmenin yollarını gösteriyor.

Hedef öncelikli gelişmeler

Veteriner Hekim Ahmet Er yaptıkları çalışmalar şöyle özetliyor:

"Projenin paralel ve eş zamanlı yürütülmesi için Mineralni Bani Belediyesi ile birlikte taksim ve program yaptık. Önce Sülüoğlu halkına projeyi anlattık ve kursiyerlere bildirdik. 40 kursiyerimiz ders verecek bir eğitim salonu ve aracılık etmemiz buldu. Geçtiğimiz şubat ayında kurslarımız başladı, 2 gün teorik, bir gün de uygulamalı eğitim

verdik. Başlangıçtaki 20 kovana, koloni bölümü yaparak 40 kovana çıkardık ve herkeşe bir aracılık malzemesi takımı verecek her teorik hem de uygulamalı derslerimiz yürüttük. Ağustos ayında bal sağımı yaptık."

'Arının Kanadındaki Umud' için Sülüoğlu ve Mineralni Banili arıcılar, birbirleriyle tanışarak ve proje kapsamındaki deneyimlerini paylaşarak için karşılıklı ziyaretler de yapıyor. Temmuz ayında Türk arıcılar Bulgaristan'ı, temmuzda da Bulgar arıcılar Edirne'yi ziyaret etti.

Proje, konferans ve bilgilendirme çalışmalarıyla sürüyor. Her iki ülkenin mevzuatı projeleri haber yapması ise arıcıların oldukça sevindirmiş. Projenin koordinatörleri Veteriner Hekim Ahmet Er, ekim ayında Sülüoğlu'nda yapılacakları konferansa aracılığıyla ilgilenen herkese davet ediyor ve ediyor: "Kasım ayında sonra edecek olan 'Arının Kanadındaki Umud' projesi, hedeflediğimiz gibi her iki yerleşim bölgesinde işsizlik için gerçek bir umut olacak."

(Fotoğraflar proje arşivinden)





EDİRNE FESTİVALLERLE COŞTU Yazı Festivallerle Uğurladık

Baharı, Kakava ve Hıdırellez şenlikleriyle karşılayan Edirne, yazı da festivallerle uğurladı. Kırkpınar'ın ardından, Keşan, Havsa ve Ipsalıda yapılan festivaller Edirne'nin yaz ayları öncesine dayanarak kültürel zenginliğini, bereketli topraklarının, sosyal-kültürel yaşama yansımalarının göstergesi oldu...

Osmanlı'nın ikinci başkenti olarak şenlik ve şölenleriyle dillere destan olan Edirne, tarihteki kadar olmasa da bu özelliğini günümüzde de sürdürüyor.

Bereketli topraklarıyla Edirne, yüzyıllar öncesine dayanan geleneklerini yaşatarak koruyor... Baharı, Kakava şenlikleriyle karşılayan, 6 Mayıs'ta Hıdırellez kutlamaları ve 648. Fethi yıldönümüyle coşan Edirneliler, haziran ayı sonunda-temmuz ayı başında yapılan Kırkpınar etkinlikleriyle tüm Türkiye'yi kucakladılar. Edirne, coşkuyla gireli yazı yemi coşkuyla uğurladı. Temmuz ayında Keşan Turizm ve Kültür Festivali'yle uluslararası etkinliklere sahne oldu Edirne, ağustosta Havsada düzenlenen tarım ve hayvancılık festivalinde üretilen gelen zenginliğini coşkusunu yaşadı. Eylül ayında da Ipsala Çeltik Festivali'nde ise hasat kutlamalarıyla yazı veda edildi.

KEŞAN'DA ULUSLARARASI FESTİVAL

27 Temmuz-2 Ağustos tarihleri arasında düzenlenen "7. Uluslararası Keşan Kültür ve Turizm Festivali" müzikten şiire, resimden fotoğrafa, halk oyunlarından yemeye kadar bir dizi etkinliğe sahne oldu.

Haber-Fotoğraf: SONAY CAN



Endonezya, Ukrayna, İspanya ve KKTC'nin de aralarından bulunduğu yerli ve yabancı halk dansları ekipleri, şehrin çeşitli merkezlerinin yanı sıra Erikli ve Yayla sahillerinden sundukları gösterilerle festivale renk kattılar. Ayrıca, düzenlenen ulus gecelelerinde yapılan etkinliklerle her ülke kendi kültürünü tanıttı. Festival kapsamında şiiir ve stand-up yarışmaları düzenlendi. Atal Behramoğlu, Cezmi Ersoz, Cüneyt Ülkener, Çetin İmer ve Yalçın Bayer'in katıldığı imza günlerinde yazarlar okurlarıyla sohbet etme fırsatı buldu.

"Dört Mesim Keşan ve Saroz Fotoğraf Yarışması"nda derece alan eserlerin sergilendiği festivalde, Bulgaristan'ın Dimitrograd Belediyesi de fotoğraf ve resim sergisi açtı. Ayrıca, Dimitrograd Caz Orkestrası konserler verdi. Keşan'ın Karahisar Köyü'nden çıkan devlet sanatçısı Ayşe Engin Aslanca'nın da sahne aldığı festivalde Suzan Kardeş, Ceza ve Sıla konserleriyle coşku doruğa ulaştı. Festivalde katılan konuklara, Keşan'ın unlu satır eti ile etli kekkek ikram edildi.

HAVSA FESTİVALİ'NDE DAMIZLIK İNEK YARIŞMASI

Tarım ve hayvancılığın teşviiki, sorunlarının tespiti amacıyla düzenlenen "Tarım Aletleri, Hayvancılık ve Emtia Festivali" 14-17 Ağustos tarihleri arasında yapıldı. Havsa Belediye Başkanlığı'na bu yıl dokuzuncusu düzenlenen festivalin açılışını, CHP Grup Başkanvekili Kemal Küçükdaroğlu ile Edirne Valisi Mustafa Büyük yaptı.

Vali Büyük konuşmasında gelenliği-müze yer alan panayırın festivalere dönüştürülmesinin önemine dikkat



çerkeren, Havsa Belediye Başkanı Oğuz Tekin de festivallerin, çiftçinin ürünü-nü ağıdından sonra yapılan süker töreni olduğunu söyledi.

Festivalde 7 yıl aradan sonra ilk kez "Siyah Alaca Damızlık İnek Yarışması" düzenlendi. Yarışmaya 39 inek katıldı. Habiller Köyü'nden Resat Filiz'e ait "Şude" isimli inek şampiyonluk şampiyonu seçildi. Sade'nin sahibi Filiz'e süt sağım makinesi armağan edildi. Toplu sünnet töreninin de yapıldığı festivalde Havsalılar konserlerle coştı. Türk Hava Kurumu'ndan Orhan Özgülbaşın'ın kuşbakışı Havsa fotoğraflarının yer aldığı sergi de ilgi çekti.

ÇELTİK DİYARI İPSALIDA HASAT FESTİVALİ

Türkiye çeltik üretiminin yüzde 60'ını karşılayan Ipsalıda, Çeltik Kültür ve Sanat Festivali 23 - 27 Eylül 2009 tarihleri arasında yapıldı. Bu yıl 10'uncusu düzenlenen festivalin açılışını görmek-



Ipsala Festivali'nde 'Kurbuğa Yarışması'

Havsa Tarım Aletleri, Hayvancılık ve Emtia Festivali

li bir yürüyüşle başladı. Edirne Valisi Mustafa Büyük ile AK Parti Edirne Milletvekili Prof. Dr. Necdet Budak, MHP Edirne Milletvekili Cemaladdin Uslu, CHP Edirne milletvekilleri Rasim Çakır ve Bilgin Paçarız, CHP Muğla Milletvekili Prof. Dr. Gürül Engin'in de katıldığı "Kortaj Yürüyüşü" Cumhuriyet Meydanı'nda son buldu.

Vali Mustafa Büyük ve beraberdekiler, burada tarım standartlarını gerekerek esnaftan bilgi aldı. Standların açılışını ardından, yürüyüş festival alanında kaplar devam etti. Festival alanında yapılan konuşmalarda, Çeltik İpsala ve Türkiye için önemine değinildi. Ipsala Belediye Başkanı Mehmet Karaoz, festivallerin insanları arasındaki sevgi, saygı, hoşgörü ve barış geliştiren, yöreyi ve özelliklerini ön plana çıkaran etkinlikler olduğunu söyledi. Karaoz, "Düzenlediğimiz festivalde amacımız, Ipsalımız ve en değerli ürünü çeltiğimizi bölgemize, ülkemize ve dünyaya tanıtmaktır. Ipsala'yı çeltikle özdeşleştirmek ve marka yapmak için çalışıyoruz. Türkiye'de en çok çeltik eken ilçeyiz. Bu festivalde ilk defa 1. Çeltik Sempozyumu'nu da gerçekleştirdik" diye konuştu.

Edip Akbayram ve Selda Bağcan'ın sahne aldığı 10. Ipsala Çeltik Kültür ve Sanat Festivali'nde, satranç turnuvası, kros yarışmaları, hali saha futbol maçları ve halk oyunları gösterileri yapıldı. Festivalin favorisi geleneksel hale gelen kurbuğa yarışmasıydı. Yarışmada Gürşah Barlık'in kurbuğası birinci oldu. İlçe halkının büyük ilgi gösterdiği festival, Faruk Demir konseri ile son buldu □



Unutulan Romancı Edirneli Safiye Erol

Keşan ve çevresinde geçen olayların anlatıldığı "Çiğderelen" romanıyla tanınan Edirneli kadın yazar Safiye Erol'u edebiyat dünyası ölümünden yıllar sonra keşfetti... En yetkin ağzızlar geç de olsa onun eserlerinin hakkını teslim etti...

Cumhuriyet dönemi yazarlarından Safiye Erol, 1902 yılında, Edirne'nin Uzunköprü ilçesinde doğuyor. 13 yaşında eğitim için gönderildiği Almanya'da 15 yıl kalıyor. Lise ve üniversite eğitimi tamamıyor. Doğu dilleri ve kültürü üzerine yazdığı doktora çalışmaları Avrupa'da eğitim gören genç ve güzel Safiye, Almanya'da Hindistan in hüriyet mücahitlerinden Hittitli bir gençle aşık oluyor. Evlenmeye karar veriyorlar ana neredeyse yaşacakları konusunda anlaşamıyorlar. İkisinin de milliyetçilik duyguları ağır basıyor: Genç Hittit mücahit, Safiye Erol'a "Memleketime gidelim. Orada, onların bana ihtiyacı var, benim de sana" diyor, Safiye Erol "Hayır, benim memleketime gidelim, orada, onların da bana ihtiyacı var, benim de sana" diye cevap veriyor, birbirlerini ikna edemiyorlar. Böylece yılları ayrılıyor, sevdiıkları bölünüyor... Genç mücahit Hindistan'a, Safiye de Türkiye'ye dönüyor.

Kalbini Almanya'da bırakıp ülkesine

dönen Safiye Erol için "Vatanımı, aşka tercih etti" diye yazılıyor... Kim bilir? "Aşkı en iyi anlatan yazar" olması da belki bu yüzden...

Eserleri

Felsefe doktoru olarak İstanbul'da geçen Safiye Erol, Milli Mecmuaya ve Her Ay dergilerinde yazıyor. Yazılarında ağırlıklı olarak kadın sorunlarına yer veriyor. Öykülerini "Dilara" imzasıyla yazan Safiye Erol'un makale ve çevirilerindeki adı ise "Safiye Sami". 1937'de M. Nurettin Erol ile evleniyor ve ilk kez 1938'de ilk romanı "Kadıköy'ün Romani" adını soyname olarak kullanıyor.

Kitaplarında kadın duyuruluşunun izlerini kolayca görebildiğimiz Safiye Erol, aslında hayatının bütün birikimini eserlerine yansıtıyor. "Çiğderelen" isimli romanı, 1946'da "Çiğderelen" isimli romanı, 1941'de Selma Lagerlöf'ün "Portugaliye İmparatorluğu" ve 1945'de La Motte-Foquelin'in "Su Kızı" isimli çevirileri yayımlanıyor. 1951'de Kenan Rifai hakkında çok bölümük felsefi incelemesi, "Kenan Rifai ve Yirminci

Asrın Işığında Müslümanlık" kitabında yer alıyor. 1955'te Tercüman gazetesinde son romanı olan "Dineyi Papazi" terfika ediyor. Hz. Muhammed'in hayatından kesitler anlatan "Çölde Biten Rahmet Ağacı" ise 1962 yılında Son Havadis gazetesinde yayımlanıyor. Çeşitli gazetelerde ve dergilerde çok makale ve incelemesi de yayımlanan Safiye Erol, 1 Ekim 1964 tarihinde İstanbul'da vefat ediyor.

Geç farkedildi...

Kubbealtı Kültür Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Nuri Yardım, Edirneli yazar Safiye Erol'un ölümlü yıllar sonra edebiyat dünyası tarafından hatırlanmasını "Aslında bu 'talihli hatırlayışı' ziyadesiyle hak eden bir yazardı... Çünkü kültür birikimi taşıyan romanları, derinlemesine tahlil yazıları ve hayata geniş ufuklu bakışı ile çok orijinal bir entelektüel profili çiziyordu" sözleriyle değerlendiriyor...

Safiye Erol'un ve eserlerinin günümüze çıkmasında büyük emeği olan Mehmet Nuri Yardım, bu 'hatırlanış

sürecini" şöyle anlatıyor: "Çiğderelen romanıyla tanınan ancak uzun zaman- dan beri unutulmuş ve 'süküt suikası'na uğrayan Erol, Kubbealtı'ndan 2001 ve 2002 yıllarında art arda çıkan 4 romanı ile iki eserinin yayımlanmasından sonra bir anda hatırlanıverdi. Adeta bir "başu badele-mer"i (öldükten sonra yeniden dirilisi) yaşadı... Eserlerin yayımlanmasından sonra, birçok gazete ve dergide Safiye Erol ile ilgili yazılar çıkmaya başladı... Yazarı, Çiğderelen romanından hatırlayanlar olduğu gibi, Safiye Erol adını ilk defa duyanlar da vardı. Romancının bütün eserlerinin yeniden yayımlanması, edebiyat camiasında büyük bir heyecan uyandırdı. Bu haber, yazı ve duyuruyla, "Safiye Erol Merhaba", "Romancı Safiye Erol'a Vefasızlık Sona Eriyor", "Kubbealtı'nda Hoş Sedalar", "Çiğderelen: Bir Balkan Romani", "Saklı Hazine Güneşinde" "Safiye Erol Yeniden Doğdu", "Safiye Erol Firtınası" gibi başlıklarla edebiyat-severlere duyuruldu..."

Selim İleri, Safiye Erol'un edebiyat dünyası tarafından geç farkedilmesini "nanörülük" olarak nitelendirdi. İleri, Safiye Erol'un "Makaleler" adlı kitabının önsözünde şöyle yazıyor: "Edebiyat tarihimizin bir başka adı 'nanörülük' olabilir. Nihad Sami Banarlı'nın Resimli Türk Edebiyatı Tarihi dışı tutulursa, öteki edebiyat tarihimizde Safiye Erol adına rastlanmaz. Aşkı en iyi anlatan yazar, adı bilinmeyen Safiye Erol'dur."

En yetkin ağzızlar ölümünden yıllar sonra onun eserlerinin hakkını teslim ediyor. Halil Açıkoğuz, Kubbealtı Akademik Mecmuası'nda, Safiye Erol'un "Yazı Dünyası'nı şöyle anlatıyor: "Safiye Erol'un ilk telif yazısından itibaren yazdığı bütün yazılarında bir kadın duyuruluşu hakimidir. Bu öyle bir duyuruluş ki gerek Batı gerek Doğu kültürünün damıtılmışı duygu ve düşüncesini saf bir aşk teneşesinde yoğunlurken, insanları, eşyaları, mekânları hiç ihmal etmemiş, onlarıdaki ayrıntıları didik didik emmiştir."

Aydınların Doğu ile Batı arasında sıkışık, kimlik kargaşası yaşadığı cumhuriyet döneminde yazdığı Safiye Erol'un konuya yaklaşımdaki sağduyuya ise A. Ömer Türker 19 Temmuz 2002 tarihli Aksam/İk'ta dikkat çekiyor: "...Doğu Batı karşıtlığına da

1940'lı yılların Türkçülerinden farklı yaklaşıyor. Bütün erdemlerin yıkıldığı bir Doğulu kimliğe sarılıp Batı'dan gelen her şeyi reddetmekten yana değil..."

Safiye Erol'un piyasa romancısı olmadığını, hatta Halide Edip kadar iyi yazdığı belirtilen Murat Belge de onun sağlam mekân kavrayışına işaret ediyor: "Bu da Tanpınar dışında yazarlarımızda pek sık çıkmaz karşımıza. Halide Edip veya Hüseyin Rahmi özgül bir yeri değil, hayali ve ortalama bir yeri anlatırlar. Oysa Safiye Erol Kadıköy'dü demişse Kadıköy'ünü anlatıyor ve Sifa'dan Bahariye'ye kaç dakikada gelineceğini biliyor."

Çiğderelen'deki Keşan

Safiye Erol'un sağlam mekân kavrayışı, Çiğderelen'de de karşımıza çıkıyor. Hikayeci Sabahat Emire' göre "post-modern bir aşk romanı" olan Çiğderelen olayları bir kısım Keşan ve çevresinde geçiyor. Onun en çok bilinen ve sevilen romanı Çiğderelen'dir. Turhan Tuna ile Cangülzeli isimli genç bir kadının aşkı anlatılıyor.

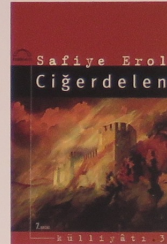
Safiye Erol'un annesi Emine İkbâl Hanım, Keşanlıdır. Erol, Çiğderelen romanına annesi İkbâl Hanım anlatarak başlıyor. Roman'daki olayların aksisi boyunca da Keşan'la ve Keşan'daki değişik mekânlara göndermeler yapıyor. 2003 yılında düzenlenen Keşan Sempozyumu'nda, "Çiğderelen'deki Keşan" başlıklı bir bildiri sunan Doç. Dr. Recep Duymaz, romanda kâhramanları yaşadığı ve yetiştiği mekânlar ile kâhramanların konuşmaları ve davranışları arasındaki münasebetler üzerinde durulduğuna işaret ediyor. Keşan'ın cumhuriyet dönemindeki genel durumunun, bir romancının gözlemleriyle tasvir edildiğini belirtten Duymaz, roman kâhramanı Turhan Tuna'nın, Keşan'ı baştan başa bölün Gelibolu ve Uzunköprü yantığını, Uzunköprü tarafından başlarken yaptığı geride bu mekânlara dikkat çekildiğini söylüyor.

Doç. Dr. Duymaz'a göre roman- da, olayın aksisi boyunca bahsedilen mekânlar, geniş tasvirler yerine daha çok ihmal edilmiş, bakımsızlık ve terk edilmişlik sonucu burdukları yıkılmış görüntüsünün, insanda uyandırdığı acı ve hüznün karşımza çıkıyor: "Tabakhane Maahalles'i ni dolandı- yorum. Eski dericilerden eser yok. Hani kiraz Nîne'nin Hü- nap Korusu?" Haseki Ağaların Gül Bahçesi? Aynalı Köşk nerede? Kesandıki tarışel dokumun ondokuzuncu yazısında Ruslar, Balkan Savaşı'nda Bulgarlar, Mütarekede de Yunanlı-

lar tarafından yakılıp yıkıldığını anlatıp çizen Doç. Dr. Duymaz, romanda 26'ya yakın mekân adı geçtiğini belirtiyor. Bu adları bir Keşan haritasında göstermek istiyor ama yerlerini doğru tespit eden belge ve kişi buluyor.

Doç. Dr. Recep Duymaz'ın, "Çiğderelen'deki Keşan" başlıklı bildirisinin son paragrafı, Edirneli Safiye Erol'un, edebiyat tarihimizde kalıcı bir yeri olduğunu çok net daha gösteriyor: "Öyle görünen ki romanda Keşan'a ait mekânlar, olayların birer 'sahnesi', kâhramanların içinde yaşadıkları ve giderek şahsiyetlerini oluşturdukları birer 'çevre' olarak değil, bütün varlığını kaybetmiş Turhan Tuna'nın 'geçmişin kullerini' eşleyerek ruhuna bir şifa kılıcı" aradığı yerler olarak karşımıza çıkmaktadır. Turhan Tuna, ruhunun aradığı şifayı bu mekânlar- da gerekerek ve edindiği hatıralarına kuşkusuz uluzmeleri; fakat bir okuyucuların artık izleri bile kalmamış Keşan Kalesi, Zati Sultan Dergahi, Taşköşkü ve Hacı Borazan Hanı karşısında aynı şifayı bulamaz mümkün değildir... Çiğderelen romanı, Keşanlıki tarışel köklerimizden kopuşumuzun hazin bir hikayesidir. Bu roman, geçmişimizin güzeliklerini değil, Kesandıki güzeliklerimizin kopuşumuzun hüznünü anlatan bir edebiyat eseri olarak edebiyat tarihimizdeki kıymetini koruyuma devam edecektir" □

Derleyen: Zeynep İşıldak



ÜÇŞEREFELİ RESTORASYONU TAMAMLANDI Avludaki Sanat Şaheserleri

Osmanlı mimarisinde, getirdiği yeniliklerle özgün bir yere sahip olan Üçşerefeli Cami'nin 18 yıl süren restorasyonu nihaye tamamlandı. Bilimsel araştırmalara dayanan kapsamlı onarım çalışması bitince, cami avlusundaki şaheserler tüm ihtişamıyla ortaya çıktı.

Sultan II. Murad'ın, Osmanlı'nın Balkanlar'daki egemenliğinin simgesi olarak yaptırdığı Üçşerefeli Cami'nin avlusu, restorasyon çalışmalarının tamamlanmasının ardından açıldı. Getirdiği yenilikleri kendinden sonraki mimariye ışık tutan, pek çok özgün uygulamaları barındıran Üçşerefeli Cami'nin hemen her birimi, miraslık tarihimizin ilk örnekleri olmasından önem taşıyor.

24 metre çapındaki kubbesiye merkezi planlı camilere yol gösteren Üçşerefeli Cami'nin sadırvanılı avlusu, Osmanlı mimarisindeki ilk uygulama olmasına karşın, sanat tarihçilerince mükemmel olarak değerlendiriliyor. Avludaki harmin ana kapısıyla, revak kubbelerinin kalem işleri, özellikle dikkat çeker.

'Üçşerefelinin kapısı'

Üçşerefeli'nin harim taç kapısı, yapıyı anıtsallaştıran unsurlardan biri. Taş bezeme sanatının ilginç bir örneği olarak kabul edilen kapı, Selçuklu döneminin anıtsal portallarının anımsattırıyor. Üçşerefeli, taş süslemelerinin kullanıldığı bir eser. Ancak, burada mimariyi gölgede bırakacak denli taş işçiliği yok. Üçşerefelinin kapısı, gelişmiş anıtsal mukarnas tasarımıyla sultan camisi için tam bir mimari gösteri. Fakat, mimarın kimliğinin bile tartışılmalı olduğu caminin taş sanatçıların kimliği de belirsiz.

Hat levhaları

Mimarî öğelerin yazıyla süsüldüğü camide, harimim taç kapısının her iki yanındaki hat levhaları, hat sanatında özel bir yere sahip. Mermer üzerine işlenen hadis ve ayetleri içeren bu olaganüstü levhaların dizgi ve bezeme yönünden en iyi örnekler olduğu kabul ediliyor. Levhalarındaki semâ biçimindeki reyhanî ve süslü istilî kompozisyonlar, Osmanlı hat sanatının ilk önemli ürünleri. Avluda, pencere alımlıklarındaki lacivert üzerine beyazla yazılmış çinti panolar da yazı sanatının güzel örnekleri arasında gösteriliyor.

Kalem işleri

Üçşerefeli Cami'nin revak kubbelerindeki orijinal kalem işleri özellikle dikkat çeker. Bu kalem işlerinin Şeyh Cami'den ve Muradiyeden sonraki en eski örnekler olduğu belirtiliyor. Avlunun batı yönündeki haric, diğer yönlerdeki revaklı kubbelerinde camiyi le ayrı zamanda yapılmış kalem işleri var. Motif ve kompozisyon zenginliği sunan bu yazı ve bezemeler, Marmara Üniversitesi'nden Prof. Dr. Hüseyin Subaşı'nın çalışmaları sonucu eksiklikleri tamamlanarak restore edildi.



Vakıflar Bölge Müdürü Hüseyin Özer

Üçşerefeli Cami'de yapılan çalışmalar:

Vakıflar Bölge Müdürü Hüseyin Özer, Edirne'de son yıllarda yapılan çalışmalarla çok önemli mesafe katetdiklerini, 31 eserin restorasyonunun tamamlandığını söyledi. Kaynak yatanarak Vakıfların gelir ve bütçesini artırdıklarını belirten Özer, Edirne'de onarımı yapılmayan vakıf eser kalmayacağını ifade etti.

Hüseyin Özer, Üçşerefeli'de son dönemde yapılan çalışmalarını şöyle özetledi:

-Avludaki revaklar, zemine çakılan çelik boru destekli betonarme kazıklarla güçlendirildi.

-Cami çevresindeki taşıyıcı beton duvarlar boyunca kazı yapılarak, zemin ve çevre suyunun uzaklaştırılması için drenaj yapıldı.

-Cami çevresindeki doldurularak yüksütülen toprak dolgu kaldırıldı, bahçenin orijinal kotuna inildi.

-Avlunun mermer zeminindeki bozulmalar onarılarak, su toplama kanalları yenilendi.

-Revak kubbelerinin kursun kaplamaları yenilendi, statik sorunları olanlarla güçlendirme yapıldı.

-Revak sütunlarında işlevini yitiren demir elemanlar paslanmaz çelik olarak değiştirildi.



Fotograför: Zeki Kar



-Üçşerefeli minarenin kırılan basamakları günümüz teknolojisi kullanılarak yenilendi, minare kuşaklama yapılarak güçlendirildi.

-Çökme riski bulunan Kavallı Minare, kaidesine kadar sökülerek özgün haliyle yeniden inşa edildi.

-Burmali Minare, şerefe altına kadar söküldü ve yeniden inşa edildi.

-İki Şerefeli Minare'de çeşitli onarımlar yapıldı.

-Peyker ve Saatli Medreseler tarafına sonraki dönemlerde yapılan duvarlar kaldırıldı; Tümen tarafındaki orijinal kapı ve su taşıyıcı aslına uygun olarak onarıldı.

-Medreseler arasında bulunan eski Edirne valilerinin İzzet Paşa'nın türbesi restore edildi.

-Caminin ana kubbesindeki orijinal bezemeler ortaya çıkarılarak aslına uygun olarak yenilendi.

-Revak kubbelerindeki orijinal hat ve bezemelerdeki eksikliklerin tamamlanması çalışması yapıldı.

-Caminin çevresindeki çürüyen parmaklıklar yenilendi. Parmaklıkların uçlarındaki başlıklar aslına uygun olarak yeniden kursun olarak döşüldü. Ahsay kapılarda bulunan rozet ve başlıklar da altın varnak olarak yenilendi.

-Medreseler tarafına modern bir tuvalet yapıldı □

Güneş Yüzlü Sarışın Trakya'nın Simgesi Ayçiçeği

Ayçiçeği, halk arasındaki adıyla Günebakan... Yüzünü güneşe dönen, gün ışığında açılan, karanlık çökünce kapanıveren bu sarışın güzel bitki, insanın en temel besin ihtiyacının, yağın deposu. Türkiye'nin petrolden sonra en çok döviz ödediği ayçiçeğinin yüzde 75'i, başta Edirne olmak üzere Trakya'da üretiliyor. Bereketli topraklarda, ayçiçeğiyle Trakya çiftçisi arasında yazan aşk, Edirne'nin, Türkiye çapında markalara imza atmasını sağlıyor.

Ayçiçeğinin anavatanı Amerika. Güneş yüzlü bitki önce Avrupa'ya, Avrupalardan da Bulgaristan göçmenleriyle Türkiye'ye geliyor ve Trakya'ya yerleşiyor. Zamanla Trakya'ya, Edirne'yi simgeleyen bir ürün haline geliyor. Nisan ayında ekilen, kışın toprakta depolanan suyu kullanan ama yaz yağmurlarıyla daha bir coşan ayçiçeği, Trakya'nın

Edirne'nin verimli topraklarını seviyor. Bu doğuran topraklarda güneş yüzlü ayçiçeği ile Trakya çiftçisi arasında bir aşk yaşanıyor. Öyle ki, bugün artık, Türkiye'nin üretildiği ayçiçeğinin yüzde 75'ini, başta Edirne olmak üzere Trakya çiftçisi üretiyor.

İşinin uzmanı olan çiftçisiyle, sanayisiyle, üretim için gerekli alt yapıyla, Trakya'nın bereketli toprakları üzerinde canlı bir

Haber-Araştırma-Söyleşi
ZEKİ KAR
HÜLYA ÖZAYDINLIK
ZEYNEP İŞILDAK

"ayçiçeği kültürü" var. Bu kültür, günümüzde Trakya Birlik, Olin gibi Türkiye çapında markalara imza atıyor. Edirne, ayçiçeğiyle var olan gücünü daha da büyüterek, yeni markalarla uluslararası alana taşımaya hedefliyor.

Tarladan sofraya...

Diğer yağlarla mukayese edildiğinde, tadı ve kokusu olmayan, yemeğin kendi tadını ortaya



Konutların Marka Fotoğrafı

çıkarılan ayçiçeği, özellikle Türkiye'de tüketicinin tercih ettiği bir yağ. Ama, ayçiçeğinin tarladan sofraya uzanan öyküsü oldukça zahmetli. Tohumdan şıeye girmesi en az üç günlük bir süreç. Yabancı maddelerden temizlenen ürün, önce kırma işleminden geçiriliyor. İki silindir arasında geçen kırılmış ayçiçeği tohumu, pres ve tavalarda istilalar içindeki yağın yarısı mekanik yolla çıkarılıyor. Ardından, kalan yağ miktarı kimyasal yolla küspeden ayrılıyor. Ham yağ, rafine tesisinde rafine ediliyor; içindeki asit ve sabunsu maddeler ayrıştırılıyor, renk ağartma işlemi yapılıyor. En son koku giderme işleminden geçiriliyor. Koku ve kötü tadı veren maddeler, yüksek sıcaklık ve vakumla ayrıştırılıyor. Böylece, sofraya gelen berrak yağ elde ediliyor. Kumyemsişik ayçiçeği ise ayrı ekiliyor. Türkiye'de çok az bir maysa sahip kuruyemsişik ayçiçeği, ayrı olarak Amerika'dan ithal ediliyor.

Edirne ilk sırada

Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü verilerine göre, Türkiye, ayçiçeği üretiminde dünyada verimi en yüksek ülkelerden birisi. Örneğin, dünya verim ortalaması 2003'te 118 dekar/kg, Türkiye'nin verim ortalaması ise 132 dekar/kg, 2005'te dünya ortalaması 129 dekar/kg, iken, Türkiye'de 188 dekar/kg, Türkiye, yılda yaklaşık 800 bin ton ayçiçeği tohumu üretiyor. İklim ve yağış koşullarına bağlı olarak, bunun yaklaşık yüzde 25'ini Edirne gerçekleştiriyor.

Ama, ihtiyacı karşılayacak oranda üretim yapılamıyor. Çünkü, Türk insanı yağı seviyor. Türkiye'de kişi başına yağ tüketimi 17 litre, Avrupa'da ise 12 litre. Yağın olarak kızartma yendiği için, yağ çok tüketiliyor. Türkiye ayçiçeği ithal etmek zorunda kalıyor. Bulgaristan, ihtiyacının çok üzerinde, yılda 1 milyon 400 ton ayçiçeği üretiyor. Romanya da, bir numaralı üretici Ukrayna da ihtiyacılarından çok daha fazlasını üretiyorlar. Hepsisi de üretim fazlasını dışarıya satıyor, dolayısıyla dünya fiyatlarını onlar belirliyor. Türk çiftçisi ise gıbre, mazot gibi girdi maliyetlerinin yükselişine nedeniyle rekabet etmekte zorlanıyor.



Üretmekten başka çare yok!

Türkiye'deki yağ sanayicisi, ayçiçeği ithalatına getirilen engellemelerden yakınıyor. Ayçiçeği tohumunu düşük fiyatta, hem de istediği zaman ithal edip, üretim yapmak istiyor. Serbest, global ekonominin geçerli olduğu günümüz dünyasında sanayici hiç de haksız sayılmaz. Ama zor koşullarda, pahalı maliyetlerle üretim yapan çiftçi de uğradığı haksız rekabet karşısında hayatta kalmak için mücadele ediyor. Türkiye'de üretilen 800 bin ton ayçiçeği tohumunun, yarısını Trakya Birlik alıyor, kalan kısmı da tüccar ve sanayici arasında paylaşılıyor.

Trakya Birlik olmasa, çiftçinin ve piyasanın daha da sıkıntılı olacağı kesin. Trakya Birlik ve ayçiçeği üreticisi baskı altında olduklarını, ithalati engellenmezse üretimin uzaklaşacağını söylüyor. Birlik Yönetim Kurulu Başkanı Rafet Sezen, "Ayçiçeği üretiminin teşviki için gümrük vergisi düzenlemesi yapılmalı. Ayrıca, Türkiye'deki üretimin korunması için de yıla başına kadar ithal ürünün girmemesi lazım" diyor. Edirne Yağ Sanayi Genel Müdürü Edip Ağaogulları

ise, ithalat yasaklarının, gümrük duvarlarının sanayici sıkıntısını soktuğunu söylüyor. Ağaogulları, "Dünya fiyatları düşüktük, uygun kalmıktan, kasım ve aralıkta sonra ithalat yapılmaya mecburuz. Yağ sanayi aslında kaos ortamında ayakta kalmaya çalışıyor" diyor.

Üretim açığı, Edirne Ticaret Borsası Başkanı Mustafa Yardımcı'nın önerdiği gibi, destekleme primlerinin artırılması ve fiyatların buğday ekiminden önce açıklanmasıyla mı, yoksa, bakanlığın gündeme getirdiği "havza ölçüünde teşvik" ile mi kapatılır? Bu sorunun doğru yanıtının bir an önce bulunup, çiftçinin ve sanayicinin düzleştiği çıkarılması gerekiyor.

Konunun bütün taraflarına bakılırsa, ayçiçeği vazgeçilmez bir ürün. Türk insanında da Edirne'nin de ayçiçeğinden vazgeçmesi mümkün değil. Türkiye'nin de, petrol den sonra en çok döviz ödediği yağ bitkisi ayçiçeğini üretmekten başka çaresi yok.

Trakya ve Edirne'nin simgesi tarım ürünü ayçiçeğinin tarladan sofraya uzanan öyküsünü en yetkili ağzardan dinledik, aktarıyoruz... ▶

Tarım İl Müdürü Necdet Bayrılı: Havza Ölçeğinde Teşvik Üretim Açığını Kapatabilir

Edirne'de, 3 milyon 700 bin dekar ekili dikili arazimiz var. Her yıl, yaklaşık 1 milyon 700 bin dekar alana buğday ekiliyor. İkinci sırada ayçiçeği geliyor. Bir milyon 100 - 200 bin dekarlık alanda da ayçiçeği üretimi yapıyoruz.

Türkiyedeki ayçiçeği üretimi 850-900 bin ton civarında. Trakya bunun yüzde 70'ini, Edirne ise yüzde 22-25'lik kısmını üretiyor. 2008 yılında, Edirne'nin toplam ayçiçeği üretim miktarı 220-250 bin ton civarında gerçekleşti. Dekar başına 180 kg ayçiçeği üretildi.

Türkiyedeki, yağlı tohumlu bir bitki olduğu için büyük önem taşıyor. Türkiye'de yağ ihtiyacını karşılayacak



kadar üretim yok. Bu yüzden her yıl yağlık ayçiçeği tohumu ve ham yağ ithalata yapıyoruz. Ağırıklı olarak Bulgaristan ve Romanya'dan alıyoruz. Yağlı bitki olması nedeniyle bakanlık destek

veriyor. Teşvikten yararlanabilmek için arazinin kayıtlı olması gerekiyor. Çiftçi kayıt sistemine olmayanlar teşvikten yararlanamaz. Miras veya mülkiyet sorunlarından dolayı sisteme dahil olamayanlar da teşvik alamıyor.

Türkiyedeki ayçiçeği üretimi açığı, dolayısıyla yağ açığı var. Üretim açığının giderilmesi için üretim sahalarının artırılması gerekiyor. Bakanlık ciddi bir adım attı, teşvikler havalara

göre düzenlendi. 2010 yılından itibaren Türkiye 30 havzaya bölündü. Üretim açığımızın giderilmesi için Meriç ve Güney Marmara havzasındaki çiftçilerimiz daha çok desteklenecek □

Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Dr. Necmi Beşer Ayçiçeğinin En Önemli Sorunu Parite

Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü, yağlı bitkilerden ayçiçeği, soya, aspir ve keten; tahullardan buğday, arpa ve yulaf; sıcak iklim tahullarından da çeltik ile ilgili çalışmalar yapıyor.

Ayçiçeği ile ilgili çalışmalarımız başta başta topluyor; Islah, yetiştirme tekniği, eğitim teknoloji-kalite, hastalık ve zararlılarla mücadele.

Dr. Necmi Beşer



Bunların içinde en yoğunlaştığımız alan islah çalışmaları. Değişik projeler üzerinde çalışıyoruz. Örneğin, zeytin-yaglı kalitesinde ürün veren ayçiçeği geliştirme projemiz var. Verim otu denen parazite dayanıklı çeşit geliştiriyoruz, çeşizlik islah çalışması yürütüyoruz.

Bu çalışmalar yaklaşık 3500 dekar alandan oluşan enstitümüzde yapılıyor. Melenleme ve diğer ön çalışmalar da burada yapılıyor, çeşit adayları belirleniyor. Bu yıl ki verim denemelerinde 1000'e yakın çeşit var. Bu çeşitler, Edirne'de iyi sonuç verdiği zaman, diğer ayçiçeği yetiştirilen bölgelerde, Kırklareli, Tekirdağ, Lüleburgaz'da deniyor. Trakya, Türkiye'deki ayçiçeğinin yüzde 75'ini, Edirne'de yüzde 30'a yakını üretiyor. Bunun için Edirne'ye ağırlık veriyoruz. Adana ve Konya da da ekiliyor. Buralarda da denemelerimiz oluyor, iyi sonuçlar alınırsa çeşit adayları olarak test ediliyor.

Tescil edildikten sonra tohumluk üretimi ve pazarlama hakkını özel firmalara veriyoruz. Seralarımızda, o firmaların tohumluk ana-babalarını

üretiyoruz, onlar da çoğaltıyorlar ve çiftçiye veriyorlar. Örneğin, çiğdem ve palancı adında iki çerezlik çeşidi geliştirdik. Çeşitleri, sanayi ile birlikte pazarın talepleri doğrultusunda geliştiriyoruz.

Ayçiçeği ülkenizin önemli yağ bitkilerinden. Üretimde açık var, bu açık da ithalata karşılıyor. Dışarıya büyük para ödüyoruz. Ayçiçeğinin en önemli sorunu parite. Çiftçinin, bir kilo ayçiçeğinden, bir kilo buğdaydan elde ettiği gelirin iki katının üzerinde gelir elde etmesi lazım. Çünkü aynı tarladan 500 kilo buğday alınır, 250 kilo ayçiçeği alabiliriz. Bir yıl ayçiçeği bir yıl buğday ekilirse, hem buğdayın hem de ayçiçeğinin kalitesi artıyor. Aynı tarlaya iki yıl üst üste buğday ekilirse buğday hastalıkları artıyor ve verim düşüyor. Parite bozulduğu zaman ayçiçeği ekilen alan azalıyor. Son yıllarda kaliteye göre almak başladı, çiftçi daha kaliteli ürün yetiştirmeye yönlendiriliyor □

Trakya Birlik Yönetim Kurulu Başkanı Rafet Sezen: Trakya Birlik Trakya'nın Olmazsa Olmazdır

Türkiyedeki kullanılan bitkisel yağların yüzde 75'ini ayçiçeği oluşturuyor. Çiftçimiz için çok önemli bir ürün. Maalesef imkanlar olmasın rağmen üretim istediğimiz seviyede değil. Bunun nedeni özellikle komşu ülkelerden girdi maliyetlerinin çok düşük olması. Onlarla rekabet edilebilecek şekilde fiyatlar tutulmuyor. En büyük rakiplerimiz Bulgaristan, Romanya, Ukrayna ve Rusya. Türkiye, ihtiyacının yarısını ancak üretebiliyor, yoğun ithalat var. Bu sebeple çiftçi yeterince kazanamıyor.

Trakya'da 4 temel tarım ürünü var sırasıyla; buğday, ayçiçeği, çeltik ve mısır. Buğdayda koruma oranları çok yüksek, gümrük vergilerini yüzde 180'e kadar yükseltme hakkı olduğu halde ayçiçeği tohumunda yüzde 26, ham ayçiçeği yağında da yüzde 36 gümrük vergisi var. Halbuki ayçiçeği buğday paritesinin iki katı olması gerekir. Ayçiçeğinde yüzde 90 olsaydı bugün sıkıntı olmazdı.

Her geçen yıl ayçiçeği üretimi geriye gidiyor. Her yıl yurt dışına yaklaşık 3 milyar dolar aktarıyoruz. Üretici ayçiçeğinden vazgeçemiyor ama giderek kanolaya doğru bir yönelme var. Bu yıl kanola ekimi beklendenden fazla olacak. Kanola, ayçiçeğin alternatifi değil, kalite ve damak zevki yönünden kıyaslanamaz bile ama tarımsal olarak da geciminci temin etmek durumunda. Ben de bir çiftçi olarak kazanç elde etmediğimizi üzülmekteyim.

Yılıbana Kadar Türkiye'ye ithal ürün girmesin

Türkiye ekonomisine katkı sağlayan, Trakya'nın olmazsa olmaz kuruluşu Trakya Birlik, her zaman en büyük 100 kuruluş arasında yer alıyor. Ayçiçeği ekiminden, tüketiciye ulaşana kadarlık süreçte de Trakya Birlik var. Ayçiçeği üreticilerinin bir araya gelip kurduğu birliğin ana amacı, 48 kooperatifi ayakta tutmak. Tarım satış kooperatifi olması dolayısıyla ortakların girdi ihtiyaçlarını karşılıyor. Çiftçi tohumu bidden alıp ekiyor. Ekimden sonra, 15 Mayıs -15 Temmuz tarihleri arasında tahmini bir üretim rekoru beyannamesi veriyor. Bu rakamın yüzde ellisine ortaklık tahhüdü gereği bile vermekle yükümlü. Böylece kooperatifin sağladığı tüm haklardan yararlanıyor. Bunun üzerinde bir üretilen gerçekleştirirse yüzde 10 daha alabiliyoruz.

Ürünü aldiktan sonra, yılda 270 bin ton kapasiteli Yenice ve Karacabey'deki

Ayçiçeği üretiminin teşviki için gümrük vergisi düzenlemesi yapılmalı. Ayrıca, Türkiye'de üretilen ayçiçeğinin korunması için de yılıbana kadar ithal ürünün girmesini önlemeli.



iki entegre tesisimize gönderiyoruz. Günde 900 ton kırma kapasitemiz var. Türkiye'de bir yılda üretilen 600 bin ton rafine yağın 100 bin tonunu biz üretiyoruz. Aynı tesislerin içinde iki de yem fabrikamız var. 170 bin ton yem üretip satabiliyoruz. Ortaklarımız tarımla geçindiği için hayvanlarımızı yem ihtiyacını da karşılıyor. Ürettiğimiz kütüpeyi de değerlendirmek için kredili olarak kullanıyoruz. Trakya Birlik bunların dışında nakdi kredi de veriyor, tohum ve kimyevi gübre ihtiyacını da karşılıyor. Trakya Birlik ortadan kalkarsa ayçiçeği üreticisi de kalamaz.

Ayçiçeği üretiminin teşviki için gümrük vergisi düzenlemesi yapılmalı. Ayrıca, Türkiye'de üretilen ayçiçeğinin korunması için de yılıbana kadar ithal ürünün girmesini önlemeli. Sanayici dışardan daha ucuzla alıyor, yoksa rekabet edemez. Bulgaristan'da tohum daha ucuz, bu durum bizi de sıkıntıya sokuyor. Dışardan ucuz mal geliyor ama bu tüketiciye yansımıyor. Bu konuda bir standart getirip, belli bir süre ithalata engellenmesi lazım.

Hasat yoğun olarak devam ediyor, geçen yıla göre ürün yüzde 15 altında. Çiftçi çoğunun bize getiriyor, işleme kapasitemiz 270 bin ton. Bu yüzden, fazla ürün bizim üzerimizde kambiyo oluyor. Ama, yasal olarak beyan edilen mal almamak zorundayız. Bu tablonun da açığına gösterdiği gibi, kooperatifler ayakta kalması halinde üretim devam eder □



Edirne Ticaret Borsası Başkanı Mustafa Yardımcı: Destekleme Primleri Buğday Ekiminden Önce Açıqlansın

Ayçiçeği, Türkiye'nin çok ihtiyacı olan ve petrolden sonra en çok döviz ödediği bir yağ bitkisi. Tahmin ediyorum geçen yıl 3 milyar dolara yakın bir döviz ödedik. Burada önemli olan ayçiçeğini bizim üretmemiz ve bu döviz dışarıya vermemiz. Bugüne kadar iyi planlama yapılamadığı için devamlı ayçiçeği ithal ediyoruz.

Edirnedeki ayçiçeği üretiminin yaklaşık yüzde 50'sini Trakya Birlik, kalan kısmını da tüccar alıyor. Bunun yüzde 10'una bir kısmı borsada satılıyor. Çiftçi ürününü borsada tescil ettirirse, stopajı yüzde 50 daha az ödüyor. Bu yüzden Trakya Birlik'in aldığı ürün de bizden geçiyor. Borsaya kayıtlı tüccar, alacağı ürünün kalitesini burada analiz ettiriyor, buna göre fiyat belirliyor. Ürünü borsaya getiren çiftçiyi ödemesi hemen yapıyor. Türkiye'de 100 den fazla borsa var. Edirne Ticaret Borsası ilk üç sırada yer alır. Diğer iki Konya ve Polatlıdır.



Mustafa Yardımcı

Ayçiçeği Edirne için ne anlama geliyor? Ayçiçeği üretim miktarı açısından Edirne, Türkiye'nin ikinci ili, ilk sırada Tekirdağ var sanıyorum. Aslında Edirne çiftçisi çok avantajlı. Bizim aynı yıl için iki alternatifimiz var; bir yıl ayçiçeği, bir yıl buğday ekibiliyoruz.

Aslında Edirne çiftçisi çok avantajlı. Bizim aynı yıl için iki alternatifimiz var; bir yıl ayçiçeği, bir yıl buğday ekibiliyoruz. Türkiye'nin birçok yerinde, doğuda, yılda bir ürün elde ediyor. Öyle yerler var ki bir yıl ekiyor bir yıl nadasa bırakıyor, yani iki yılda bir ürün alman topraklar var.

Türkiye'nin birçok yerinde, doğuda, yılda bir ürün elde ediyor. Öyle yerler var ki bir yıl ekiyor bir yıl nadasa bırakıyor, yani iki yılda bir ürün alman topraklar var. Oysa Edirne çiftçisi avantajlı, verimli topraklara sahip.

Primler tatmin edici değil

Bir borsa olarak için hem üretim hem de pazarlama yapıyoruz. Türkiye'de artık bir ürünü üretmekten ziyade pazarlamak önemli hale geldi. Ben hem çiftçiyim, hem sanayiciyim hem de borsacıyım. Bu anlamda için her boyutunu gayet iyi bilen birisiyim. Önemli olan bu ürünü bizim üretme-

miz. Yalnız ayçiçeği değil, kanola da olabilir ama bizim bu iki mülkümüzün önemini üretmek kapatmamız lazım. Bunu nasıl kapatırız? Tarım Bakanlığı'nın gündemine getirdiği havza destekleme planlarıyla mı, teşviklerle mi? Bu tartışılır. Ama öncelikle buğday ekim zamanından önce, ayçiçeği destekleme primlerinin açıklanması lazım ki insanlar ayçiçeği mi ekicek, buğday mı bunun kararını versin.

Ayçiçeği destekleme primleri tatmin edici olmadığı için, insanlar ne ekecekleri konusunda tereddüte düşüyorlar. 'Amiz' dediğimiz şeyi yapıyorlar, yani üstü iki yıl buğday ekme kolaylığına, ucuzluğuna kaçıyorlar. Ayçiçeğinin teşvik edilmesini için destekleme primlerinin artırılması ve buğday ekiminden önce açıklanması şart. Daha doğrusu bizim bir envanter planlaması yapmamız lazım. Bunu yurt dışına görüyoruz. Devlet çiftçiyi "Bu sene ayçiçeği ihtiyacım yok, ekmeyin, ekerseniz pirim vermem" diyor. Yani neye ihtiyacın varsa çiftçiden o ürünü ekmesi istiyor, bunun içinde yüksek prim, gereken teşvik veriliyor.

Çiftçiye madalya vermek lazım

Bu yıl ayçiçeği rekoltesi biraz düşüktü. Fiyatlar da geçen yılın altında. Bu sene köylü zor durumda. Ayçiçeğinde, ithalat yüzünden dışa bağımlı olduğumuz için dışardaki fiyatlarla uymak zorunda kalıyoruz. Geçen yıl 1 lira 100 on kr. olan ayçiçeği, bu yıl 70 kr. Bu köylüye çok büyük sıkıntıya soktu. Köylü, geçen yıl çok yüksek fiyatlarla gübre kullandı, mazot malum. Bu çiftçi yükseği gördü, ucuz sattı fiyatlarıyla nasıl üretim yapıyor? Bunu araştırıp, küçük çiftçiyi madalya vermek lazım □

Edirne Yağ Sanayi Genel Müdürü M. Edip Ağaogulları İthalat Yasakları Sanayiye Zarar Veriyor

Türkiye'de bitkisel sıvı yağ tüketimi 450 bin ton civarında, bunun yüzde 75-80'i ayçiçeği. Ayçiçeği tüketiminin terici ettiği bir yağ. Kanola, fındık, mısrozu gibi yağlar da var ama payı düşük. Kanola ve mısır, yüzde 20'lere varan oranda pay almaya başladı. Mısır, kokusu itibarıyla, kanola da ucuz olduğu için belli bir tüketici tarafından tercih ediliyor. Ayçiçeği ise yurt dışına göre daha pahalı.

Ayçiçeği, diğer yağlarla mukayese edildiğinde tadı ve kokusu olmayan iyi bir yağ. Yemekte kullanıldığında yemeyi kendi tadını ortaya çıkarır, ekstra bir koku vermez. Oysa diğerlerinde yağ tadı ve kokusu öne çıkar, bu yüzden tüketici tarafından tercih edilmeyecebilir. Yağlar sücut için bir ihtiyaç. İnsan, günlük enerji ihtiyacının en az üçte

birini yağdan almaktadır.

Hayvansal yağlar, insan sağlığına uygun değil. Beslenmede olması gereken gıda, bitkisel yağdır. Vazgeçilmez bir besin maddesidir. Bitkisel yağların kolesterolle çok fazla etkisi olmaz. Bu anlamda bitkisel yağlar arasında fark yoktur, hepimiz domyası yağ içeririz. Doymamış yağ oranları arasında çizgi farklar var, yüzdelere birbirine çok yakın. "Bizim yağ daha yararlıdır" gibi iddialar, firmaların pazarlama yöntemleridir. Türkiye ayçiçeği, tarımına alışkın olduğu için tüketici de buna alıştı. Türkiye'de soya ekimi alışkanlığı olsaydı, o zaman tüketici de soya kullanıcaaktı.

Sanayiye zor durumda

Buğün yağ sanayi çok sıkıntılı durumda. Eskiden, yurt dışı fiyatlarından, dövizden, gümrükteki uygulamalardan yakınarak çok bilinmeyenli denklem diyorlardı, ama şimdi içinden çıkmak daha da zor. İki üç faktör değil çok sayıda unsur var. Bio yaktı çıktıktan sonra bir olumsuzluk daha eklendi. Akaryakıt sektörü de ayçiçeğini kullandığı için petrol fiyatının yükselmesi hammaddeyi de yükseltiyor. Üretim dünyada azalınca, ayçiçeğinin fiyatı artıyor. Fiyasları etkileyen birçok etmen var. Çin, Hindistan gibi yüksek

ithalatı sınırlayan bu uygulamalar haksız rekabete yol açıyor. Dünya fiyatları düşüktür, uygun zamanda mal alınmıyor. Mahsulü kalktıktan, kasım aralından sonra ithalat yapmaya mecburuz.

nüfuslu ülkelerdeki yağ tüketiminin artması bile piyasaları büyük oranda etkiliyor. Bir anda büyük miktarda yağ ithal ediyorlar, bu da dünyadaki fiyatları yükseltiyor. Spekülatif etkilerden de önemli.

Türkiye'de İthalatona kaon yasaklar sanayiye zarar veriyor. Çiftçiyi koruma adına gümrük vergisi uygulanıyor. Yüzde 27 oranında sabit vergi uygulanıyor, anlaşma gereği bu artırımların. Vergiyi fazla yükseltemediği zaman da 'referans fiyat' gibi farklı uygulamalar gündeme getiriliyor. Bilhassa hasat zamanı, çiftçinin malı tarladan kalksın diye tarife kontenjani, gözetim tablosu gibi, çeşitli kısıtlama ve uygulamalar getiriliyor. İthalatı sınırlayan bu uygulamalar haksız rekabete yol açıyor. Dünya fiyatları düşüktür, uygun zamanda mal alınmıyor. Mahsulü kalktıktan, kasım aralından sonra ithalat yapmaya mecburuz.

Yağ sanayi alanında kaos ortamında ayakta kalmaya çalışıyor. Üstelik bu uygulamalar ayçiçeği üretimini arttırmıyor. Sanayiye daha da sıkıntıya sokuyor. Korunman yolu desteklemek değil, madem açığımız var, üretimi arttırm □



AYÇİÇEĞİ



M. Edip Ağaogulları

ETSO Başkanı Bülent Alamut Türkiye Tarımdan Vazgeçemez

Ayçiçeği, Edirne için de önemli bir ürün. Çünkü yağ tesislerimiz, sanayicilerimiz var. Türkiye'nin ihtiyaçının büyük kısmını Trakya üreticisi karşılar, yetmediği yerde de dövizle yurt dışından alırsın. Hiçbirimiz yurt dışına döviz vermek istemeyiz ama ihtiyacı karşılamak için mecburen alıyoruz.

Son 5 yıldan beri tarım üreticilerinin feryadını duymak mümkün değil. Bu arkadaşların dünya ile rekabet etme şans yok. Dünya borsalarında pazarlanan bu ürünlerle para kazanıyorlar. Bizim fiyatlarımız ki çok olmasın rağmen biz para kazanmıyoruz, çünkü güdüler yüksek. Mazot yükselir, tohum, makine, tesisat, ilaç maliyetleri katlanarak artıyor. Taban fiyatları ise yerinde sayıyor. Bu yüzden üreticileri ayakta tutmak zor.

Çiftçinin acilen hayatvietini devam edilebilmesi sağlanmalı ki, üretim yapabilsin. Türkiye tarımdan vazgeçemez. Tarımla geçinen nüfus yüzde 25 ama, şehirden yaşayıp da tarımdan destekle ayakta duran içişimiz, memurumuz var. Tarımdan beslenen nüfus en az yüzde 35'e çıkıyor. Bu yüzden fiyatları güncellemek, üreticileri mağdur etmemek lazım □

Edirne Ziraat Odası Başkanı Cengiz Yorulmaz: İthalat Baskısı Türk Çiftçisini Eziyor



Cengiz Yorulmaz

Ayçiçeği, Edirne için vazgeçilmez. Edirne çiftçisiyle özdeşleşmiş bir ürün. Yağ açısından zengin bir bitki olan ayçiçeğinin Türkiye'de alternatif yok. Bu denli vazgeçilmez olmasına rağmen ayçiçeğindeki sorunlar var. Özellikle ithalattaki baskısı altındaki Türk çiftçisi ezilmekte. maliyetinin altında fiyatlarla mahsülünü satmakta. Eğer bu sorunlar çözülmezse sıkıntılar daha da artacak. Türkiye, petrodollardan sonra en büyük dövizci, yağlı bitki ve ham yağ ödiyor; 2 milyar dolar. Bu sorunu çözecek olan da Türk çiftçisidir. Yanlış fiyat politikalarıyla mısır Türkiye'de bitirildi, artık mısır ithal ediyoruz. Böyle devam ederseniz, ayçiçeği de bitecek.

Ukraynadan Gürcistana oradan da daha ucuz gümrükle, Türkiye'ye ithalat

yapılıyor. Gümrük duvarlarını delmek için entrikalar dönüyor. Bunlar önlenmezse Trakya'daki ayçiçeği üreticisi daha çok üzelecek.

Ayçiçeği bizim vazgeçilmez bitkimiz. Tarım Bakanlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı'ndan Türk çiftçisinin korunmasını istiyoruz, gümrük duvarları yükseltisinden ve ithalattan engellenmiş. Fiyat politikası böyle devam ederse, primlerin yükseltilmesi devletin üreticileri desteklemesi gerekir.

Ayçiçeğinden ucuz olduğu için kanoları alternatif olarak gösterenler var. Ancak kanola ayçiçeğinden kalitesi değil, ayrıca damak tadı farklı. Kanola kışkık bir bitki, kuraklık riski yok. Ayrıca toprak düzenleyici bir bitki, uç ay önceden çiftçinin cebine para giriyor. Ama kanolada donma, depolama ve tohum sorunu var, hibrit tohumla üretilmesi lazım, yoksa insan sağlığı açısından risk taşıyor. Biyodisel için uygun ama dünyada akaryakıt olarak kullanılan haksız 2 oranında, bunun artırılması gerekiyor. Kanola, yağ açığını kapatmak için denenebilir. Fakat ayçiçeği alanları kısıtlanmamalı, bugdaydan arazi alınarak kanola dikilebilir □



Vali Mustafa Büyüç: Edirne Ayçiçeği ile Yeni Markalar Yaratmalı

Edirne, Türkiye'deki ayçiçeği üretiminin yüzde 22'sinden fazlasını gerçekleştiriyor. Aynı zamanda, Trakya'daki ayçiçeği ürünün geliştirilmesini, tohumluk üretiminin, tarımsal malinlerdeki gelişiminin, kırsal üretimdeki tüm çabaların merkezi de Edirne. Edirne deyince, akla gelen en önemli değerlerden birisi ayçiçeği. Uzun yıllar geleneksel üretim yapıldı, zamanla uzmanlaştık. Artık birikimimiz, tecrübemiz var, bunlar kolay elde edilen şeyler değil.

Türkiye'deki üretim, yağlı tohum ihtiyacını karşılamıyor. İthal etmek zorunda kaldığımız ayçiçeğini en iyi şekilde üretmeye çalışmamız gerekiyor. Bu noktada, hem çiftçimizin çabalarını hem de tarımsal kalkınmayı sağlayacak, geliştirecek projeleri Tarım Bakanlığının fonlarıyla valilik olarak destekliyoruz.

Bizim ayçiçeği üretimindeki üstünlüğümüzü her yönüyle göstermemiz lazım. Mamul ürün ve bu ürünlerin markalarının oluşması gibi bir beldeletimiz, arzumuz var. Madem bu kadar üretim yapıyoruz, üretimin sonundaki pazarlama noktasında da Edirne olarak bulunmalıyız. Asıl hedefimiz, üretilen gelen gücümüzü, Edirne'ye ait markalar yaratarak tüketiciye ulaştırmak □

Sunflower; the symbol of Thrace

The mainland of sunflower is America. The flower with the face of sun, first comes to Europe with the Bulgarian immigrants to Turkey and it settles in Thrace. In time it becomes a product that symbolizes Thrace, Edirne in particular.

The sunflower which is planted in April, uses the water stored in the soil in winter but it bursts more with the summer rain, it loves the productive soil of Edirne, Thrace. In this fertile land, sunflower and the Thracian farmer are in love; so that today 75% of the sunflower produced in Turkey is produced by the Thracian farmer, especially in Edirne.

On the blessing soil of Thrace, there is an active "sunflower culture"; with the professional farmers, industrialists and the necessary background. This culture creates nationwide brands like Trakya Birlik and Olin. Edirne aims to expand its present capacity of dominance and carry it into international areas with new brands.

When compared to other oils, Turkish consumers prefer the one that don't have its own taste or

smell and that brings out the original taste of the meal. But the journey of the sunflower, from field to the tables, is pretty demanding. It is at least a three days time interval for it to go in to the bottle from being a seed...
From field to the tables...

The product cleaned out from foreign substances, first goes in to cracking process. The cracked sunflower seed goes between two cylinders, then half of its oil inside is mechanically taken out by heating it in press machines and pans. After that; the left out oil is chemically extracted from the residue. The unrefined oil gets refined in the refinement facility, the acid and soapy material in it are separated. At last it goes in to the decoloring and odour suppression processes. Substances that give out odour and that taste bad are dissociated by heating and vacuuming. Thus; the crystal clear oil for the tables is obtained. Sunflowers that will be consumed as dried fruits, nuts are planted separately. This kind of sun flower has a small share in Turkey and is mainly imported from United States of America. □



Kadir Döğru - Sözcük.com



Bülent Alamut

Ali Gök



ER MEYDAN'ININ
YAŞAYAN EFSANESİ:

Ahmet Taşçı

Tarihi Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nde elde ettiği başarılarla ün salan, cumhuriyet döneminde kırılmadık rekor bırakmayarak "yaşayan efsane" olarak anılan Karamürselli Ahmet Taşçı'yı daha yakından tanımak için Kırkpınar ertesinde, onun yaşadığı topraklarda, Karamürsel'deydik. Ahmet Taşçı'nın fabrika işçiliğinden iki altın kemerli başpehlivanlığa uzanan öyküsünü sizler için kaleme aldık.

Söyleşi: SEVCAN KALIPÇINDEN

Er Meydan'ın yaşayan efsanesi Ahmet Taşçı'nın 1997'de aldığı 'altın kemer'i, tam 12 yıldır kimselamıyor. Kırkpınar'da en son 2000 yılında birinci olan ve 9 yıldır arzu ettiği birinciliği yak-



Behiç Günalan

lamak için çalışan, Ahmet Taşçı, doğma büyüme Karamürselli. Karamürsel sahilindeki Pehlivan Sofrası'nda, Edirne Dergisi yayın yönetmeni Hülya Özyadın'la birlikte yaptığımız sohbette, Taşçı'nın 'Er Meydan'ı kadar doğduğu topraklara da sevdalı olduğunu gördük.

15 Ekim 1958'de Karamürsel'de doğan Ahmet Taşçı, Artvin göçmeni renber bir ailenin dördüncüsünden en küçüğü. Karamürsel Lisesi mezunu Taşçı, çalışmaya hayatına 22 yaşında fabrika işçiliğiyle başlıyor. İki buçuk yıl işçi olarak çalışan Ahmet Taşçı, 1983-1984'de Karamürsel İdman Yurdu amatör takımında top koşturuyor. Askerliğini İzmir'de yapan Taşçı'yı, güreş meraklısı Karamürsel halkı keşfediyor.

Ahmet Taşçı, Sevcan Kalipçinden ve Hülya Özyadın'la Karamürsel'de

"Yaşarken efsane olmak güzel ama ağır bir sorumluluk"

Ahmet Taşçı, kısa dönem futbol yaşantısından sonra, toprak sahaya bırakıp gayırla buluşmasını şöyle anlatıyor: "Güres meraklısı yakın arkadaşım Keçiorenli Ali Eren, beni teşvik etti. Karamürsel'in Fevziye Köyü'nde yapılan geleneksel güreşte beni zorla soydu, sahaya attı. İki kişiyi yendikten sonra yenildim. İki kişiyi yeneince Karamürselliler beni ustam Kadir Birlik'in yanına götürdüler. Kadir Birlik de beni kırarak aldı ve bu hale getirdi."

"Cumhuriyet tarihinin yaşayan efsanesi olmak çok güzel, ama bir o kadar da ağır sorumluluk" diye konuşan Taşçı, "Her şeyinize önem olmak, hem ata sporuna, hem Türk milletine layık olmak durumundasınız. Tüm yaşamınızda bu

taşımak zorundasınız, ağır da olsa benim için çok büyük bir mutluluk, kelimelerle tarif edilemeyecek kadar güzel bir duygu" diyor.

Peki, başardan başarıya koşarken örnek aldığı bir pehlivan oldu mu? Bu sorumuza içtenlikle yanıt veriyor: "Örnek aldığım bir sporcu olmadı. Kel Aliço gibi ya da Kurtdereli gibi olayım diye bir düşüncem de olmadı. Çünkü böyle bir başarıyı yakalayacağımı hiç düşünmemiştim. Ben hayatımı kazanmak ve en iyi şekilde güreşmek için sürekli çalıştım. Çalışmak ve disiplinli yaşamak bu başarıları getirdi. Sadece, güreşe ilk başladığımda Tekirdağlı Hüseyin'in 8 kez birinci olduğunu duymuştum. Birinciliği biraz az olsaydı rekorunu kırabilirdik, diye aklımdan geçirmiştim. Daha sonra biz onu geçtik."

Er Meydan'ın ayak başını ve yüreğindeki tarihi imkansız heyecanı ise şöyle anlatıyor: "1984 yılında ilk defa Edirne'ye seyrirci olarak gittim. 1985'in Mayıs ayında, 26 yaşında güreşe başladım. Haziran'da Tarihi Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nde ilk kez Er Meydan'ın çıkıp güreş yaptım. Kırkpınar'dan önce bir kaç piyasa güreşine katılmışım ama 'küçük orta büyük boy'da ilk turda yenildim. Bu yenilgi beni etkilemedi, çok yeniydim. Çok yoğun çalışmaya içine girdim. 1986'nın baharında sezonu açtık. Edirne'ye kadar muhtelif yerlerde güreştim, bir kaç birincilik aldım."

1986'da 'büyük orta boy'da, 1987'de 'başaltı'da birinci oldum, 'baş'a çıkan Taşçı, 1988'de başpehlivanlık güreşlerinde beşinciliği elde ediyor. 1989'da üçüncü, 1990 yılında ustası Kadir Birlik ile final yaparak ilk kez Türkiye Şampiyonu oluyor. Taşçı, 1991-1992-1993 yıllarında da birinciliği kaptırmıyor. Bu başarılarıyla ilk altın kemerin ebedi sahibi olan Taşçı, 1994'de Antalya'da Cengiz Elbeye'ye finalde yenilerken ikinci oluyor. 1995-1996-1997'de üç yıl üst üste yine birinci olup ikinci

altın kemerini alıyor. 1998'de dört yıl önceki gibi finali Cengiz Elbeye ile yapıyor ve ikincilik kürsüsüne çıkıyor. 1999 ve 2000'de birinci, 2001-2002'de ikinci oluyor. 2003'te sakatlığı nedeniyle güreşe devam edemiyor, 2004'te ikinci, 2005'te üçüncü olan Taşçı'nın 2006 - 2007 ve 2008 yılında kendi tabiri ile boş geçiyor ve çayır'dan dercesiz ayrılıyor. Ahmet Taşçı, sakatlığı nedeniyle 2009'da da katılmadığı Kırkpınar'daki hedefinin 2010 yılı birinciliği olduğunu söylüyor.

"Kıspeti çıkarmayı hiç düşünmedim"

Kıspetini asıp, güreşi bırakmak gibi bir düşüncese asla kapılmadığını söyleyen Ahmet Taşçı, "56-57 yaşına kadar güreşen Kel Aliço'nun rekorunu ben cumhuriyet döneminde kırmak istiyorum" diyor.

Yağlı güreş ustası olarak bugüne kadar çok sayıda pehlivan yetiştiren Taşçı, başpehlivan olduktan sonra yanına cırak almaya başladığını, cırakların çoğunun 'baş', 'başaltıcı' olduğunu belirterek, Cino Mehmet (Mehmet Yılmaz), Gökhan Arıcı, Ekrem Yavuz, Resat Tokur, Murat Aydın'da, Güngör Ekin gibi isimlerin, yetiştirdiği cıraklar arasında yer aldığını söylüyor.

Türkiyede belediyelerin pehlivanlara sahip çıkması gerektiğini vurgulayan Ahmet Taşçı, bu konuda öncülüğü Karamürsel Belediyesi'nin yaptığını en sürüyor. Beşiktaş Spor Kulübü Asbaşkanı Avukat Levent Erdoğan'ın desteğiyle 2002'de kurulan Karamürsel Yağlı Güreş Spor Kulübü'yle birlikte, belediyenin 50 sporcuya destek verdiğini anlatıyor. Taşçı, 1985-86'da 'büyük ortada birinci' olduğunda, Karamürsel Belediyesi'nde işe alınmasını da pehlivanlara teşvik olarak değerlendiren Ahmet Taşçı, yağlı güreşin olimpiyatın yapıldığı Edirne'de, Edirne Belediyesi bünyesinde pehlivan olmanmasını ise "Çok acı bir durum" olarak niteliyor. Taşçı, "En kötü şartlarda Türkiye Belediyesi adına 'baş'ta bir ya da iki pehlivan olması gerekir" diyor.

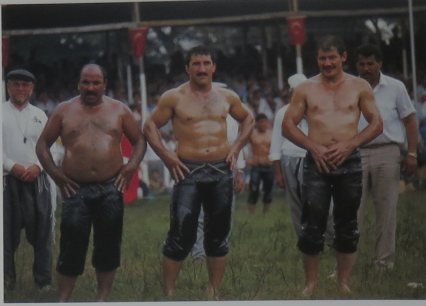
"Çayırın hakkı pehlivanındır"

Günümüzde minderle, çayır güreşinin harmanlandığına, bu durumun ata sporumuzu olumsuz etkilediğine dikkat çeken Taşçı, sunları söylüyor: "Şu anda Yağlı Güreş Federasyonu yok. Minderle, yağlı harmanlanmıştır, minder oyunları yağlıya, yağlı oyunları da mindere karışmıştır durumda. Minderler, yağlı oyunlarını yapıyorlar ve daha kolay olan puanlama sistemini seçiyorlar. Kurallar pehlivanlara göre değil, minderden gelen güreşçiyeye göre uygulanıyor. Bu da yağlı güreşi zayıflatıyor, denjener ediyor. Buna kıstas getirecek olan da şu andaki federasyondur, öncelikle minderden gelenleri ya eğitecekler ya da çayır'dan çekecekler. Artık yağlı güreşin o

"Örnek aldığım bir sporcu olmadı. Kel Aliço gibi ya da Kurtdereli gibi olayım diye bir düşüncem de olmadı. Çünkü böyle bir başarıyı yakalayacağımı hiç düşünmemiştim."



"Minderle, yağlı harmanlanmış, minder oyunları yağlıya, yağlı oyunları da mindere karışmış durumda. Minderciler, yağlı oyunlarını yapamıyorlar ve daha kolay olan puanlama sistemini seçiyorlar. Kurallar pehlivanlara göre değil, minderden gelen güreşçiye göre uygulanıyor. Bu da yağlı güreşi zayıflatıyor, dejenere ediyor."



güzel oyunlarını göremiyoruz. Seyirci küsüyor ve gelmek istemiyor. Hatta yağlı güreşte görmemişmiş "yuhalamalar" oluyor. Oysa yağlı güreşin özünde bu yoktur. Çünkü seyircisi de pehlivan kadar terbiyeli bir ata sporudur."

Çayırda, güreş ve pehlivanın kesinlikle ayrılmaması gerektiğinin altını çizen Ahmet Taşçı, yağlı güreşte zaman kısıtlamasının pehlivanın stresine soktuğunu ve hata yapmasına neden olduğunu belirterek "Çayırın hakkı pehlivanındır" diyor. "Son zamanlarda mindercilerin yağlı güreşe olan ilgisi neden arttı?" sorusunu ise, "Çünkü rant var. Yağlı güreşin seyircisi çok. Seyircinin çok olduğu yerde de rant oluyor. Bu durum

Gamze ve Ahmet Taşçı çifti, çocukları Emirhan ve Gizem ile birlikte.



mindercileri de cezbediyor, salonu bırakıp çayırda çıkıyorlar. Ama çayır güreşi yapmıyorlar, salon güreşi yapıyorlar. Bu sefer de seyirci bu güreşten hoşlanmıyor yağlı yanıtıyor. Taşçı, yağlı güreşin özünü döndürülebilmesi için mutlaka Yağlı Güreş Federasyonu'nun kurulmasını gerektiğini söylüyor.

Yağlı güreşlerin ildirye gitmesi için Edirne'ye de bir mesai var Ahmet Taşçı'nın: "Edirne'nin elinde çok büyük bir değer, dünyanın gözbebeği olabileceği bir değer var. Edirne bunu daha iyi kullanabilir. Bu yıl 140 yabancı basın mensubunun Kirkpinar'a geldiğini duydum. Avrupa kupası maçlarında bile kadar yabancı basın oluyordu. Edirne elindeki bu hazinenin kymetini bilmeli."

Antalya bölgesinde çok sayıda yağlı güreş fanatığı olduğuna ve çok fazla organizasyon yapıldığına dikkat çekerek "Acaba yağlı güreş Antalya'ya mı kayıyor?" diye soruyoruz. Taşçı şöyle yanıtıyor: "Akdenez, Trakya, Marmara ve Ege'de yoğun olarak yağlı güreş var. Üç bölgenin değerlendirmesini yaparsak, Karamürsel bunların çok üstünde. Çünkü cumhuriyet döneminde 5 tane altın kemer çıkmış, bunların üçü Karamürsel'de. Ancak, pehlivanın en yoğun olduğu bölge günümüzde Antalya ve Karadeniz diyebiliriz."

"Pehlivan eşi ve anneleri usta birer aşçıdır"

Ahmet Taşçı, yağlı güreşteki başarısında ailesinin de büyük payı olduğunu ifade ediyor. 1992'de yaşamını bitiren-

tirdiği eşi Gamze Hanım iki çocuğuya hayatını Karamürsel'de sürdüren Taşçı, "Ailemizin de güreşi bizim kadar sevip, ayak uydurması gerekiyor. Antrenman dönemlerinde evde çok iyi beslenmemiz şart. Çocuk gibi ilgilenilip, bakılıyor. Pehlivanların eşi zor olur. Hepsini iyi bir aşçı kadar ustadır. Benim menülerim hep özeldir, gelişti güzel yemek yediğimi hatırlamam" diye konuşuyor.

Pehlivanlığın artık kendisiyle özdeşleştiğini belirten Taşçı, bu yüzden 2004 yılında açtığı restorana "Pehlivan Sofrası" adını vermiş. Ama iş adamı olduğunu düşünmüyor. Zaten işletmenin başında da kendisi bulunuyor. O, zamanının çoğunu antena Kadir Bilirlik ve öğrencileriyle antrenman sahada geçiriyor. Biz de sahil kenarındaki Pehlivan Sofrası'nda akşam saatlerinde kadar süren söyleşimizi ertesi gün gittiğimiz antrenman sahasında tamamıyoruz.

En büyük özlemi öncuce kepez şampiyonluk

Söyleşimizin sonunda Ahmet Taşçı en büyük özlemini açıklıyor: "Edirne'de birinci olmak ve beni beklemeden kalamışın, insan selinin içindeyken hamama gitmek. Heyecanla, "O yıl ya yol, insanlarını oluşturduğum koridorunda geçmek, anlatılmaz bir duygu" diyor. Taşçı, 2010 Kirkpinar Yağlı Güreşlerinde birinci olmak için çok çalıştığını ifade ederek Edimellere selam gönderiyor □

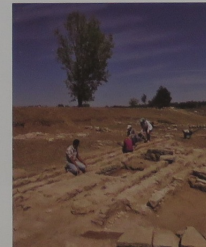
Edirne Sarayı'nda Hızlı Başlangıç

Edirne Sarayı'nın yeniden ayağa kaldırılmasını hedefleyen kazı çalışmalarına temmuz ayında start verildi. Matbah-ı Amire'deki kazının ardından restorasyon başlatılırken, Kum Kasrı Hamamı'nda kazı sürüyor. Elde edilen veriler Peykler Medresesi'nde kurulan 'kazı evi'nde inceleniyor. Sarayın topografik haritasının çıkarılması ve arşivlerdeki Edirne Sarayı'na ilişkin bulgelerin araştırılması çalışmalarına da başlandı.

G enç bilim adamı Mustafa Özer'in başkanlığı yürüttüğü Sarayı-ı Cedit-i Amire kazılarını hızla yol alıyor. Öncelikle, günümüze kısmen tahrip halde ulaşan yapılarla başlatılan kazılar, çeşitli üniversitelerden uzmanlar ve öğrencilerin katıldığı bir ekip tarafından gerçekleştiriliyor.

Temmuz ayında sarayın matfak binaları olan Matbah-ı Amire'de yapılan çalışmalarda, tesisin altyapısına ait künklerle, temiz su ve atık su sistemleri ile temiz kalmınlarına ulaşıldı. Kazıda çiniler, seramikler, güller, sikkeler ve lülelele bazı küçük objeler de elde edildi.

Kazı Başkanı Yrd. Doç. Dr. Mustafa Özer, ortaya çıkan mimari kalıntıların korunması ve gelecekte bunların tekrar incelenmesi için önlemler aldıklarını ifade ederek, "Elde edilen bütün mimari veriler, kazi ekibinde yer alan mimarlar tarafından rölevosü alınarak fotoğrafla belgelendi. Böylece Matbah-ı Amire'nin restorasyon projesinde eksiklik



olduğunu düşündüğümüz tadilatların yapılmasına altlık oluşturacak veriler de ortaya çıkarıldı" dedi. Matbah-ı Amire'nin aslına uygun restore edilbilmesi için öncelikli hedef, yapının rölevosü, restitüsyon ve restorasyon projelerinin doğru olarak yapılabilmesi.

Kum Kasrı Hamamı restore edilecek

Bu yılki çalışma programının ikinci ayı Kum Kasrı Hamamı'nda da kazı çalışması hızla ilerliyor. Hamamın çevresi ve iç mekanında yapılan kazıda, binanın planı ve mimari özelliklerine ilişkin bilgilerle, çevresindeki yapılarla ilişkisini ortaya koyacak bulgular elde edildi. Kazı Başkanı Özer, iç mekandaki kazılarla hamamın anatomik yapısını ortaya çıkararak verileri ulaştığını, hamamda zaman içinde oluşan tahribattan kaynaklanan olumsuzlukların belirlenerek giderileceğini söyledi. Özer, hamamın bir Türk hamamının anatomik yapısını sergileyen bir mekân haline dönüştürülmesi için çalışma başlattıklarını da kaydetti.

Bulutlar Kazı Evi'nde inceleniyor

Matbah-ı Amire ve hamam kazılarında elde edilen buluntular, Peykler Medresesi'nde kurulan Kazı Evi'nde incelenip, değerlendiriliyor. Taşınır ve taşınmaz kültür varlıklarına ait veriler üzerine yapılan ayrıntılı incelemelerde, ölçümlerinde, envanter ve arşivleme çalışması yapılıyor. Bu çalışmalar iletir-

de yapılacak konservasyon ve restorasyon çalışmalarına ışık tutacak. Bunun yanı sıra taşınabilir kültür varlıkları da temizlenerek kazı altına alınıyor; fotoğraf ve çizimler belgelenerek koruma altına alınıyor.

Peykler Medresesi, Edirne Yeni Sarayı Kazı Evi olarak Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından tahsis edildi. Kazı Evi'nde geçen yılın aralık ayından itibaren hummalı bir faaliyet sürdürüyor. Temizliği yapılan tarihi binada, konaklama, yeme-içme, ofis, atölye ve laboratuvar ortamları oluşturuldu. Kazı Evi'nde ekibin tüm ihtiyaçlarını karşılayacak teknolojik imkânlar da kullanılıyor.

Kazı Başkanı Mustafa Özer'in "Türk kültürünün Efes'i" olarak nitelendirildiği "Edirne Sarayı Kazısı"nda, belki onlarca yıl sürecektir bilimsel keşif yoluyla bulunmuş ilk evresi, umut ve heyecanla sürüyor □



Türk ve Bulgar Yemeklerinin Buluşması...

Türk ve Bulgar lokantacılar, Avrupa Birliği tarafından finanse edilen projeye, yöresel yemekleri belirledi, bu alanda 55 kişiyi eğitti ve ortak yemek kültürümüzü içeren bir de kitap yayımlayarak dostluk adına gelecek kuşaklara kalıcı bir iz bıraktı.

Edirne Tatlıcı Büfeci Kebap ve Lokantacılar Esnaf Odası'nın, Bulgaristan'ın Haskova Bölgesi Esnaflar Birliği ile birlikte yürüttüğü "Türkiye-Bulgaristan Ortak Yemek Kültürü Projesi" tamamlandı... Proje kapsamında; yöresel yemekler belirlendi, 55 kişiyi eğitim verildi. "Yöresel Yemek Şöleni" düzenlendi ve bütün bunların sonucunda da Türk ve Bulgar yemekleriyle, ortak yemeklerin tarif



ve sunumlarının yer aldığı bir kitap yayımlandı.

Avrupa Birliği Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı 2006 Ortak Küçük Projeler Fonu kapsamındaki yürütülen projenin hayata geçmesi için toplam 36 bin 883.79 avro bütçe ayrıldı. Bunun 32 bin 457.74 Avro'su Avrupa Birliği tarafından finanse edildi.

Yöresel yemeklerin belirlenmesinde ve eğitim çalışmalarının yapılmasında projenin Türkiye tarafından Müşerref Gizerler, Bulgaristan tarafından da Ganka Gocheva Dimova uzman olarak görev yaptılar. Başlangıçta katılımcı sayısı 40 kişi olarak belirlenen uygulamalı eğitimlere ilgi fazla olunca, kapasite 55 kişiye çıkarıldı. Katılımcıların tümüne sertifika verildi.

Avrupa Birliği'nin desteğiyle hayata geçen sınırların ortadan kalktığı turizmde katkı sağlaması beklenen projeye kapsamında Edirne'de bir de "Yöresel Yemek Şöleni" düzenlendi. Şöhne 500'den fazla katılım oldu. www.turk-

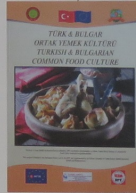
bulgariyemekleri.com" isimli bir web sayfasının da hazırlanması projenin son aşamasında ise "ortak yemek kültürü" kitaplaştırıldı.

"Türk-Bulgar ortak yemek kültürü"

Türk ve Bulgar yemeklerinin tarihinin yer aldığı kitapta iki ülkenin ortak yemekleri de tespit edilerek sayılarına taşınıyor. Çorbadan, etli ve sebze yemeklere, böreklerden tatlılara kadar 37 Türk yemeğinin yer aldığı "Türk-Bulgar Ortak Yemek Kültürü" kitabı, Türkiye, Bulgarca ve İngilizce olarak üç dilde hazırlanmış. Her yemek sofrasında olan zengin salata göre yapıldı.

Başlangıçta katılımcı sayısı 40 kişi olarak belirlenen uygulamalı eğitimlere ilgi fazla olunca, kapasite 55 kişiye çıkarıldı. Katılımcıların tümüne sertifika verildi.

Avrupa Birliği'nin desteğiyle hayata geçen sınırların ortadan kalktığı turizmde katkı sağlaması beklenen projeye kapsamında Edirne'de bir de "Yöresel Yemek Şöleni" düzenlendi. Şöhne 500'den fazla katılım oldu. www.turk-



ZİRAATÇI HASAN AKDÜZ GÜLCÜLÜĞÜ DIRİLTİYOR Gül Vatanına Dönüyor

Emekli Ziraat Teknikeri Hasan Akdüz, 15 dekarlık gül bahçesinde yetiştirdiği güllerle, tarihe çiçekçiliğin merkezi olan Edirne'de gülcülüğü yeniden canlandırıyor. Akdüz, yetiştirdiği güllerini Türkiye'nin her yerine gönderiyor...

Gülün ve çiçekçiliğin Edirne'ye özel bir anlamı var. Osmanlı'nın başkenti Edirne, bir zamanlar bahçeleriyle ün salmış, çiçekçiliğiyle kendinden söz ettirmiş bir kentti. Edirne'den dünyaya açılan güllün anavatanı, Anadolu ve Trakya olarak bilinmekte. Hasan Bey'in güllü ilgili çalışmaları dikkatimizi çekince bahçesini ziyaret ederek, Edirne'de gülcülüğü yeniden diriltme öyküsünü dinledik. Ziraat Teknikeri Hasan Akdüz, 1995 yılında Tarım İl Müdürlüğü'nden emekli olduktan sonra da bağ bahçeden kopamayan, gü yetiştirme karar vermiş. Kırışhane Ovası'ndaki 15

dekar tarlada gül yetiştirmeye başlamış. "En güzel güller, 16. asırda Edirne'de yetiştiriliyordu" diyen Hasan Akdüz, çeşitli kaynaklardan araştırma yapmış. Evliya Çelebi'nin yazdıklarını okumuş, İstanbul Üniversitesi'ne başvurmuş, Bulgaristan'daki Gül Enstitüsü'nü ziyaret etmiş ve bu işi bilimsel olarak yapmak için kolları svamış.

Kararlı ve bilinceli girişimsi Hasan Akdüz, "Osmanlı döneminde en güzel gül ve laler Edirne'de yetiştiriliyordu. Güllü Edirne'den Bulgaristan'a yerleşen tarafından oraya götürüldü, Bulgaristan'da da Türkiye'ye göç eden Türkler, güllü İspartaya taşıdı" diye anlatıyor güllün serüvenini... Güllü komşuya kapıtan Edirne'de eskilerden artık eser yok. Tarım ve ziraat kenti Edirne'de, çiçekçiliğe yatırımcıların da ilgisi yok. Hasan Akdüz, Bulgaristan'ın Pavlike ilinin Kızanlık kasabasında gül enstitüsü kurulduğuna, doçentlerin, profesörlerin güllü ilgili çalışmalar yaptıklarını, bölgedeki kimselerin tek geçim kaynağının gül olduğuna anlatıyor bize. Onun anlattıklarından, Bulgarların güllü büyük ilgi duyduğunu öğreniyoruz.

Kızanlık'tan esinlendi

Hasan Akdüz, Edirnelilerin güllü ilgisiz kaldıklarından diletiyor. "Güllü Edirne'de geçim kaynağı olması bir yana, beş yıldır üretim yapıyoruz, komşuların bir kere merak edip de kolları gelsin, sen burada ne yapıyorsun bile demediler" diye yakınıyor.

Akdüz, "Kızanlık'tan esinlenerek bir hayal kurdum, güllü Edirne'de canlandırmak üzere valla çıktım" diyor. Yılda 40 bin güllü fidesi yetiştiren Hasan Bey'in hedefi yüzde 100 bin kapasiteye çıkmak. Üç yıldır üretim yapan Akdüz, Ankara'ya, Bursa'ya, Kayseri'ye, Antalya'ya kamyon kamyon güllü gönderiyor. İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin kendisinden güllü almak istediğini de söylüyor.

Hasan Akdüz, aslı güllü yetiştiriyor. "Aslı güllü, çekik güllere daha uzun ömürlü, geniş yapraklı ve kokulu olur" diyor. Edirne'de yeterli açığı bulunmadığı için de güllü aşılatmak için Kızanlık'tan işçi getiriyor.

Haluk Bilgiver'in Atatürk'ü canlandırdığı reklam filminde de Hasan Akdüz'ün gülleri kullanılmış. Geçtiğimiz yıl 10 Kasım'da yayınlanan reklam filmi için Akdüz, İstanbul'daki platoya 2 kamyon güllü göndermiş.

Nasıl yetiştiriliyor?

Hedefinin Avrupa'ya güllü ihraç etmek olduğunu söyleyen Hasan Akdüz, sabır ve emek isteyen güllü, nasıl yetiştirildiğini şöyle anlatıyor:

"Önce yabani güllü (kusbunur) yetiştiriliyor, tohumları tarlaya ekiliyor, bir yıl sonra mayıs ayında fideler dikiliyor ve ağustos ayında aşılanıyor. Aşı toprağı 5 cm altında köke yapılıyor. Bu yöntemle Türkiye'de bir tek ben güllü yetiştiriyorum. Ertesi yılın mart ayında fideler aşılanan noktalardan kesiliyor. İkinci yıl güllün patlamasını bekliyoruz, üçüncü yıl fideleri alıp sakksaya dikiyoruz ve dördüncü yıl sakksılarla satışa sunuyoruz."

Zeki Kar



The new champion of Kırkpınar is Mehmet Yeşilyeşil

This year, in the 648. of the Historical Kırkpınar Oil Wrestling, a thousand and 576 wrestlers came to Edirne Sarayıcı and competed in 13 weights. 53 wrestlers left the grassland in glory by stepping up to the podium.

In the Traditional Oil Wrestling competitions that are held in July 3rd-5th, after fighting tooth and nail Mehmet Yeşilyeşil became the head of the wrestlers, the champion. Recep Kara, the champion of the past two years, lost his chance to make history when he lost the golden belt at the last pace.

This year's wrestles are watched by thousands of wrestling fans coming from inland and abroad. Also the president of the Turkish Republic, Abdullah Gül, gave the golden belt to the winner of the field, Mehmet Yeşilyeşil, by coming to Edirne Sarayıcı.



Restoration of the Palace Bathhouse is completed

One of the most historical work of art of Edirne, The Palace Bathhouse, greets everyone again after the completion of the renewal done by the Regional Directorate for Foundations.

The oldest Turkish baths that is present today, The Palace Bathhouse greets everyone with all of its charm after the long process of restoration. The historical Turkish bath, which will be put out to tender for actuating by Regional Directorate for Foundations, will continue to maintain the culture of Turkish baths.



Festivals of Edirne

Edirne, that greets spring with Kakava and Hidirelez festivals, saw off the summer also with festivals. The fests held in Keşan, Havsa and Ipsala after Kırkpınar, became the indication of Edirne's cultural richness that goes beyond centuries, and the reflection of its blessed lands to the social life.

The second capital of Ottoman Empire is well known by its feasts and festivals. Much as not in history, Edirne still has its reputation. Edirne witnessed the Kırkpınar activities, after greeting spring with Kakava and celebrating both Hidirelez and 648. Anniversary of its conquest in sixth of May.

Edirne bid farewell to the summer with enthusiasm just like it greeted the summer. In July Edirne witnessed international activities by Kesan Tourism and Culture Festival. In August it experienced the joy of the wealthiness from producing by the farming and animal-breeding festival in Havsa. Edirne said goodbye to the summer with Ipsala Brown Rice Festival, celebrating the harvest.

The Roman Castle comes to light

In the archeological dig at the district Zindanaltı, a 6 meters high and 70 meters long wall of the two thousand years old Roman Castle is unraveled in very good condition with one of its bastions.

In the digs held in order to gain information about the city's structuring outside of the city wall, the layering in the city history is detected as: late Ottomans, early Ottomans, the Byzantium and the Roman eras. In the area, where the blue-white colored early Ottoman ceramics of the 15th century were found, this year a 70 meters part of the castle wall is unearthed. The wall of the castle which was made in 2nd century A.D. is reached by digging for seven meters. Also a bastion of the wall that opens out of the city wall is discovered.



"The Hope at the wing of the Bee" Project will reduce unemployment

Sülüğlü Municipal and Bulgarian Mineralni Bani Municipal leads the way for a new EU project. The project named "The hope at the wing of the bee", qualified to receive donations as a part of Bulgaria-Turkey Cross Border Cooperation Project. Ninety percent of the project's budget, which will go on for 12 month long, project's budget will come from donations and the rest will be financed by the municipalities equally.

The project aims the unemployed and unknown unoccupied women, young unemployed under the age of 36 in Sülüğlü and Mineralni Bani. It also means to increase the small-scaled investments, decrease the unemployment and to contribute in increasing the income level of the local people.

In the project that will be completed in November, neighbourhood municipals try contributing to their people that agriculture is a job that doesn't need much of a capital nor an effort and has high incomes. In the trainings, beekeeping is thought by practice, and the ways of getting the capital and the materials needed to build an apiculture facility is shown.



ÖZTÜRKLER

goldaki eviniz...

FullForce 97
FullForce 95
Süper
diesel
ultra eurodiesel
atagaz

80. Yıl Cumhuriyet Lisesi Karşısı
ÖPET Akaryakıt İstasyonu
Ayşekadın / EDİRNE

tel: (0284) 225 11 83 fax: (0284) 212 00 29
edirne@ozturklerpetrol.com.tr

www.ozturklerpetrol.com.tr



Hakan Aşık

Fotoğrafçı anne ve babanın oğlu olarak 1969'da Edirne'de doğdu. Baba mesleği olan fotoğrafçılığın, Edirne'de "Foto Çiçek" adıyla sürdürüyor. Profesyonel stüdyo fotoğrafçılığının yanında vakit buldukça, hobi olarak sanatsal çalışmalar yapmakta. Üyesi olduğu EFOD'un iki dönem yönetim kurulu üyeliğini de yaptı. Ulusal ve uluslararası yarışmalarda derece ve sergileme ödülleri bulunuyor.



*Biryağ ile yapılan
kızartma hafif olur,
yağı tavada kalır.*

Biryağ



Türkiye'nin
bir numaralı
ayçiçeği
üreticisinden.