



Altı Nokta Körler Derneği'nden Ziyaret

Osmaniye Altı Nokta Körler Derneği Şubesi, Düziçi ilçesinde faaliyet gösteren Özel Fatma Yücel Rehabilitasyon Merkezi'ni ziyaret etti. Gerçekleştirilen ziyarette, merkezde eğitim alan bireylerin gelişim süreçleri hakkında bilgi alışverişinde bulunuldu. Ziyarete Dernek Başkanı Ziya Demez ve yönetim kurulu

üyeleri katıldı. Karşılıklı fikir alışverişi ve eğitim alanında yapılabilecek iş birliklerinin görüşüldüğü buluşmada, engelli bireylerin topluma kazandırılması adına atılacak adımlar değerlendirildi. Merkez yönetimi ve çalışanlarını gönülden kutluyor, başarılı çalışmalarının artarak devam etmesini diliyor. ◆ Sayfa 2'de...

Osmaniye'de yılın bal fiyatları belirlendi



Osmaniye Merkez ve İlçeleri Bal Üreticileri Birliği Başkanı İsmet Topal, 2025 bal fiyatlarının belirlendiğini duyurdu. Topal, yönetim kurulu toplantısının ardından yaptığı açıklamada, bal çeşitlerine göre yılın fiyatlarını açıkladı. Fiyatların üreticilere, ülke,

kentte ve ilçeye hayırlı olmasını dileyen Topal, şunları kaydetti; "Birlik yönetimi olarak ve arıcılarımızla yaptığımız, toplantılar, çalışma, araştırma ve maliyet hesaplamasında tüketicilerimiz inde alım gücünü düşünerek, karar verdiklerini açıkladı. ◆ Sayfa 3'de...



"Basın;
Milletin Örtak Sesidir."
K. Ö. Ö.

26 Temmuz 2025 :Cumartesi

Yıl: 29

Sayı: 7186

Fiyatı: 5 TL.

AKDENİZ

GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE

www.akdenizgazetesi.com



bayraktar
beyaz eşya ve mobilya

arçelik **KORKMAZ** **BELLONA**

Merkez: Yıldırım Beyazıt Mh. Musa Şahin Blv. Gülbahçem Sit.
Tel: 0328 813 11 22 - Merkez/OSMANİYE

Şube 1: Raufbey Mahallesi Atatürk Caddesi No: 282/A
Tel: 0328 812 22 00 - Merkez/OSMANİYE

Şube 2: Alibeyli Mahallesi Dr. Sadık Ahmet Caddesi No: 14
Tel: 0328 813 33 99 - Merkez/OSMANİYE

Kentte en iyi hizmeti sunmak için çabalıyoruz



Osmaniye Valisi Dr.Erdinç Yılmaz, 24 Temmuz Gazeteci ve Basın Bayramı dolayısıyla, kentteki gazetecilerle Bir araya geldi. Vali Yılmaz, Karayay Restaurantta düzenlenen toplantıda, basın mensuplarının gününü kutladı. Kentte yürütülen ve yapılan hizmetlerle ilgili kısa bilgiler veren Yılmaz, basın mensuplarının her zaman kendisinin yanında olduğunu ve onların önemli bir görevi üstlendiğini anımsattı.

Osmaniye'de 5 yılı aşkın süredir basınla birlikte çalıştıklarını ifade eden Yılmaz, "Bu süreçte daima desteğinizi hissettim, hep yanımda oldunuz. Gerçekten, bu benim açımdan ödenemez bir hak. Hepinize ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Bu geçen beş yılı aşan süreçte, Osmaniye'mizde olağanüstü zamanlar yaşadık. Görevimize 18 Haziran 2020'de başladığımızda pandemi en yüksek seviyesindeydi. Herkes gibi bizler de ciddi sıkıntılar ya-

şıyorduk. Bu süreci büyük bir mücadele vererek birlikte atlattık. 2021 yılında Karatepe'de çok büyük bir yangın yaşadık. O dönemde de hep birlikte ciddi bir mücadele verdik. Dün de maalesef Eskişehir'deki orman yangınında 10 şehidimiz oldu. Yeşil vatanımızı korumak için mücadele eden bu kahraman kardeşlerimize Allah'tan rahmet diliyorum. Milletimizin başı sağ olsun. Ailelerine sabır diliyorum" ifadelerini kullandı. ◆ Sayfa 3'te...

Yeniden Refah Partisi, basınla buluştu



Osmaniye Yeniden Refah Partisi Merkez İlçe Teşkilatı, Gazeteciler ve Basın Bayramı dolayısıyla kentteki basın mensuplarıyla bir araya geldi. ◆ Sayfa 5'te...

Osmanispor FK Altyapı Seçmeleri Yapıldı



Osmanispor Futbol Kulübü tarafından düzenlenen altyapı seçmeleri başarıyla tamamlandı. İBüyük bir ilgiyle karşılanan seçmelerde, yetenekli genç futbolcular kıyasıya mücadele etti. ◆ Sayfa 5'te

Düziçili Doktordan Ses Getiren Başarı!

Osmaniye'nin Düziçi ilçesinden yetişen başarılı göğüs cerrahisi Dr. Nilay Karamık Kazgı, Mardin'de gerçekleştirdiği zorlu ameliyatla adından söz ettirdi. Göğüs cerrahisinin en riskli operasyonlarından biri olarak kabul edilen bronşektazi ameliyatını başarıyla tamamlayan Kazgı, hem tıp camiasından hem de memleketinden büyük takdir topladı. Yıllardır bronşektazi hastalığıyla mücadele eden

bir hastayı sağlığına kavuşturan Dr. Kazgı, ameliyat öncesi ve sonrası süreci büyük bir titizlikle yönetti. Ameliyatın ardından çekilen fotoğrafta, hem hastanın hem de doktorun yüzündeki mutluluk objektiflere yansıdı. Düziçili olan Kazgı, tıp eğitimini başarıyla tamamladıktan sonra göğüs cerrahisi alanında uzmanlaştı. Mardin'de görev yapmaya devam eden Kazgı, zorlu operasyonlarıyla dikkat çekiyor. ◆ Sayfa 2'te...



iki otomobil çarpıştı: 6 yaralı



Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde 2 otomobilin çarpışması sonucu 6 kişi yaralandı. Çevrede güvenlik önleme alan polis ekipleri, kaza ile ilgili çalışma başlattı. ◆ Sayfa 5'te...

bayraktar
beyaz eşya ve mobilya



Merkez: Musa Şahin Bulvarı Gülbahçem Sitesi
Tel: 0328 813 11 22 - Merkez/OSMANİYE

Şube 1: Raufbey Mh. Atatürk Cd. No: 282/A
Tel: 0328 812 22 00 - Merkez/OSMANİYE

Şube 2: Alibeyli Mh. Dr. Sadık Ahmet Cd. No: 14
Tel: 0328 813 33 99 - Merkez/OSMANİYE

Kentine Gururu Şampiyonlar, Vali Yılmaz'ı Ziyaret Etti



2025 Liselere Geçiş Sistemi (LGS) sınavında tam puan alarak Türkiye birincisi olan Osmaniyeli öğrenciler, Vali Dr. Erdinç Yılmaz tarafından makamda kabul edildi.

Vali Yılmaz, üstün başarı gösteren öğrencileri tebrik ederek plakette ödüllendirdi.

Ziyarete, Saim-

bey Ortaokulu öğrencisi Murathan Seyhan, Özel Bilge Atabey Okulları öğrencisi Ali Erdem Akkuş, Düziçi İrfanlı Ortaokulu öğrencisi Nas Aybike Alan ve Kadırlı Özel BİLTEPE Okulları öğrencisi Elif Naz Cebeci katıldı.

Vali Dr. Erdinç Yılmaz, öğrencilerle tek tek ilgilenerek



başarılarının gurur verici olduğunu belirtti. Açıklamasında şu ifadelere

yer verdi: "Çocuklarımızla gurur duyuyoruz. Bu başarı tesadüf

değil; emek, azim ve kararlılığın sonucudur. Emegi geçen tüm öğretmenlerimize, velilerimize ve okul yöneticilerimize teşekkür ediyorum. Sevgili öğrencilerimizi yürekten kutluyor, yollarının daima açık olmasını diliyorum. Hayalleri gerçek olsun." Ziyaret sıra-

sında öğrenciler ve aileleri de duygu dolu anlar yaşadı. Vali Yılmaz'ın yakın ilgisi ve motivasyon dolu konuşmaları, hem öğrencilere hem de ailelerine moral verdi.

LGS'de Türkiye birincisi çıkaran Osmaniyeli, eğitimdeki başarısını bir kez daha kanıtladı.

Kaynak: Valilik

Düziçili Doktordan Ses Getiren Başarı!

Osmaniye'nin Düziçi ilçesinden yetişen başarılı göğüs cerrahisi Dr. Nilay Karamık Kazgı, Mardin'de gerçekleştirdiği zorlu ameliyatla adından söz ettirdi.

Göğüs cerrahisinin en riskli operasyonlarından biri olarak kabul edilen bronşektazi ameliyatını başarıyla tamamlayan Kazgı, hem tıp camiasından hem de memleketinden büyük takdir topladı.

Yıllardır bronşektazi hastalığıyla

mücadele eden bir hastayı sağlığına kavuşturan Dr. Kazgı, ameliyat öncesi ve sonrası süreci büyük bir titizlikle yönetti. Ameliyatın ardından çekilen fotoğrafta, hem hastanın hem de doktorun yüzündeki mutluluk objektiflere yansıdı.

Düziçi doğumlu olan ve kariyerine başarılarla devam eden Dr. Nilay Karamık Kazgı'nın bu önemli operasyonu, memleketi Osmaniye ve özellikle

Düziçi halkı için gurur kaynağı oldu. Sosyal medyada da birçok kullanıcı, Kazgı'nın bu başarısını paylaşılarak tebrik mesajları yayımladı.

Sağlık alanında kadın doktorların artan başarısına örnek olan bu gelişme, hem yerel hem ulusal basında ses getirirken, genç hekim adaylarına da ilham oldu.

Dr. Nilay Karamık Kazgı kimdir?

Düziçili olan Kazgı, tıp eğitimini başarıyla tamamladıktan sonra göğüs cerrahisi alanında uzmanlaştı. Mar-



dıktan sonra göğüs cerrahisi alanında uzmanlaştı. Mar-

din'de görev yapmaya devam eden Kazgı, zorlu ope-

rasyonlarıyla dikkat çekiyor.

Haber Bülteni

Altı Nokta Körler Derneği'nden Ziyaret



Osmaniye Altı Nokta Körler Derneği Şubesi, Düziçi ilçesinde faaliyet gösteren Özel Fatma Yücel Rehabilitasyon Merkezi'ni ziyaret etti. Gerçekleştirilen ziyarette, merkezde

edilim alan bireylerin gelişim süreçleri hakkında bilgi alışverişinde bulunuldu. Ziyarete Dernek Başkanı Ziya Demez ve yönetim kurulu üyeleri katıldı.

Karşılıklı fikir

alışverişi ve eğitim alanında yapılabilecek iş birliklerinin görüşüldüğü buluşmada, engelli bireylerin topluma kazandırılması adına atılacak adımlar değerlendirildi.



Dernek Başkanı Ziya Demez, yaptığı açıklamada şu ifadelerle yer verdi:

"Engelli bireylerin eğitimi ve gelişimine sağladığı katkılarla son derece kıymetli bir merkez olan Özel

Fatma Yücel Rehabilitasyon Merkezi'ne, bizleri misafir ettikleri için içten teşekkür ediyoruz. Buradaki çalışmalar, hem toplumsal duyarlılığı artırıyor hem de özel bireylerin

yaşam kalitesine katkı sağlıyor. Merkez yönetimi ve çalışanlarıyla gönülden kutluyor, başarılı çalışmalarının artarak devam etmesini diliyoruz."

Altı Nokta Körler Derneği

Enkazda kalan otomobilin geriye kalan kısmını dükkanına astı

Kahramanmaraş'ta 6 Şubat depreminde babasından kalan otomobilin yarısı enkaz altında kalan bir esnafın, otomobilin diğer yarısını da iş yerinin girişine asması ilginç bir görüntü oluşturdu.

Kahramanmaraş'ta 6 Şubat depremlerinde en çok etkilenen mahallelerden Doğukent'te,

Osman Loğoğlu isimli bir esnafın başlattığı anlamlı girişim hem duygulandırıyor hem de dikkat çekiyor. Loğoğlu, vefat eden babasından yadigar kalan eski model otomobilin yarısını, yeni açtığı dükkanın girişine yerleştirerek, mahallesine ve geçmişine sahip çıkıyor. Deprem günü yaşadığı acı

dolu anları anlatan esnaf Loğoğlu, binlerce binanın hasar aldığı Doğukent Mahallesi'nde açılan bu yeni iş yeri, ticari bir mekânın yanı sıra yaşanmışlıkların sessiz bir anlatıcısı olduğunu vurguladı. Dönerci dükkanının üstüne otomobilini astığını söyleyen Loğoğlu, "Bu fikir yani tepedeki araç babamın

aracıydı ve anısı vardı. Bu aracı bu şekilde değerlendirdim. İnsanların ilgisini çekiyor geliyorlar fotoğraflar çekiyorlar. Arada hikayesini soruyorlar.

Aracın yarı kalanı yıkıntılar arasında kaldı. Bundan kaynaklı da atıl olsun istemedik. Bizim için anısı olduğundan dolayı

böyle bir yer açtık. Deprem önce bu bölgede çok hareketliydi ve amacımız bu bölgenin öksüz kalmaması için yeniden canlanmasını istiyorum. İnsanlarımıza da biraz moral olsun istiyorum. Böyle bir iş yeri açtım" diye konuştu.

Mahalledeki vatandaşlar da bu girişimin, yaşadıkları

acıların içinde bir moral kaynağı olduğunu ifade etti. Esnaf Hamza Karataş ise, "Deprem sonrası bölgeyi bırakmadık. Buralarda çalışmalar sürüyor. İş yerimiz burada. Esnaf arkadaşımızın aracı dikkat çekiyor ve inşallah bölgemiz toparlanacak" diye konuştu.

Kaynak: İHA



Türkiye'nin tahıl ambarında hasat başladı, çiftçinin yüzü güldü



Türkiye'nin tahıl ambarı Sivas'ta buğday ve arpa hasadı başladı. Tarlalara giren biçerdöverler, rekor hasat için çalışmalarını sürdürüyor.

Türkiye'nin yüzölçümü bakımından en büyük ikinci ili olan Sivas'ta hububat hasadı başladı. İklim şartları gereği en geç hasadın yapıldığı kentte biçerdöverler tarlalara girerek buğday ve arpa hasadına başladı. Önceki yıllarda Cumhuriyet tarihi rekorları kıran Sivas'ta çiftçilerin bu yılki beklentisi de oldukça yüksek. Üreticilerin bir yıllık emeğin karşılığını almaya başladığını ifade eden Sivas Ziraat Odası Başkanı Hacı Çetindağ, "Sivas bu sene hem buğdayda hem arpada hem de yem bitkilerinde Türkiye'nin yüzünü güldürecek" dedi.

"İnşallah çiftçimizin emekleri boşa çıkmaz"

Çiftçilerin iklim değişikliğine bağlı kuraklıkla mücadele ettiğini ifade eden Çetindağ, "Tüm zorluklara, iklim değişikliklerine, kuraklığa ve soğuk kışınla mücadele, çiftçimiz canla başla çalışarak bugünkü hasat durumuna ulaştı. Sivas, diğer illerle kıyasladığımızda biraz daha şanslı. Güneydoğu ve İç Anadolu'nun bazı bölgelerinde aşırı kuraklıktan dolayı istenilen verim elde edilemedi. Ancak Sivas'ta bu durum daha az yaşandı. Şu anda ilk hasadımız arpa hasadı ve arkasından buğday hasatları da başladı ve verimimiz gayet iyi. Bu hasadımız inşallah bereketli olur. Görünüşe göre verimimiz iyi. Bazı yörelerde, tarla bazında farklılıklar olsa da genel olarak baktığımızda Sivas, bu sene buğday ve arpa hasadında diğer illerimize göre çok daha iyi durumda ve verimimiz oldukça yüksek. İnşallah çiftçimizin emekleri boşa çıkmaz" ifadelerini kullandı.

"Sivas, Türkiye'nin yüzünü güldürecek"

Rakımı nedeniyle Türkiye'nin en geç hasadının başladığı kentte verimin yüksek

olduğunu ifade eden Çetindağ, "Hasadımızı sağ salım tamamlayarak ülke ekonomisine katkı sağlamak için Sivas çiftçisi elinden gelenin en iyisini yapıyor. Geçen sene hasat 15 gün erken başlamıştı. Bu sene ise hasat daha yeni başladı. Kuraklık, soğuk havalar ve geç ısınan hava nedeniyle hasat gecikti. Birden bire aşırı sıcaklıklar başladı. Artık çiftçilerimizin iklim değişikliği konusunda bilinçlendirilmesi gerekiyor. Ülke genelinde hepimiz beklediği de oldukça hem de iklim değişikliğini yaşıyoruz. Her yıl artarak devam eden bu sıkıntılara karşı tedbirler alınmalı ve yön çizilmeli. Ama Sivas bu sene hem buğdayda hem arpada hem de yem bitkilerinde Türkiye'nin yüzünü güldürecek. İnşallah hasadımızı başarılı bir şekilde ve sağ salım tamamlayacağız. Yaklaşık bir ay sürecek olan bu hasat dönemi boyunca yoğun bir çalışma devam edecek" şeklinde konuştu.

"Bu yıl inşallah çiftçimizin yüzü gülecek"

Çetindağ, "Sivas, tarımda en büyük illerden biridir, tarım ve hayvancılık şehridir. Bu yıl da buğdayda en yüksek rekoltenin, arpa ve buğdayda Sivas'ta olacağını tahmin ediyoruz. Konya büyük sıkıntılar yaşıyor. Biz, o illere göre biraz daha şanslıyız. Amacımız, çiftçimizin sahiplenilmesi ve ürünlerinin değerinde alınmasıdır. Çiftçimiz bu kadar emek verip sıkıntı çekerken emeğinin karşılığını alamazsa bu ciddi bir sorun olur. Bu yıl inşallah Sivas'ımızın ve çiftçimizin yüzü gülecek. Girdilerin, motorinin ve gübre fiyatlarının, buğday fiyatlarının yükseldiği oranda artırılması şarttır. Girdi fiyatlarının aşırı yüksek olması verimi de etkiliyor. Bu hasadın milletimize, vatana, milletimize, hayırlı uğurlu olmasını diliyorum. Çiftçilerimize bol kazançlar diliyorum. İnşallah güzel bir iklim geçiririz ve güzel bir hasat yapmış oluruz" ifadelerine yer verdi.

Kaynak: İHA



AKDENİZ

GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE (Pazar Hariç)

Yıl: 29 Tarih: 26.07.2025 Sayı: 7186

(Kuruluş: 13.03.1996) Yayın Türü: Yerel Süreli Yayın

Kurucusu: Lutfi Taner DENİZ

Sahibi (Temsilci) Yusuf Alptekin GÜRLER (Tereke Temsilcisi) T.C. Osmaniye 1. Sulh Hukuk Mahkemesi - 28.11.2023 tarih ve 2022/591 Esas, 2023/1653 Nolu Karar)	Sorumlu Yazı İşleri Müdürü Ali CİHAĞIR
UETS Adresi: 17796-97459-47995	E-Mail: akdenizgazete.80@gmail.com
Dağıtım Ergül KARA İstiklal Mh. Atatürk Cd. 5014 Sk. No: 4/B Merkez / OSMANİYE Tel: 0 328 880 00 49	Dizgi - Baskı ve Yönetim Yeri AKDENİZ OFSET Tel: 0 328 813 30 60 İstiklal Mh. Dr. Sadık Ahmet Cd No: 16/A Merkez / OSMANİYE
Not: Gazetemizdeki köşe yazarlarından, yazarları sorumludur.	

Uzmanı klimaların doğru kullanılması için uyarıyor

İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Meriç Zeydan, terliyen klimaya maruz kalmak kas spazmlarına neden olabileceğini söyleyerek, "Sabit bir noktaya uzun süre soğuk havanın üflenmesi kasların kasılmasına ve tutulmalara yol açar. Sabah uyanıldığında



boyunda ya da belde hissedilen ağrının nedeni genellikle gece boyunca çalışan klimalardan kaynaklanır" dedi. Yaz aylarında bunalıcı sıcaklardan korunmanın en kolay yollarından biri de klima kullanımı. Evlerde, iş yerlerinde, alışveriş merkezlerinde hatta araçlarımızda bile sıklıkla karşımıza çıkan klimalar, doğru kullanıldığında yaşam konforunu artırıyor. Ancak bilinçsiz ve kontrolsüz klima kullanımını ise ciddi sağlık sorunlarına yol açabiliyor.

Bilinçsiz klima kullanımının fiziksel rahatsızlıklardan enfeksiyonlara, alerjilerden solunum yolu hastalıklarına kadar uzanan geniş bir yelpazede sağlığımıza zarar verebileceğini söyleyen Medline Adana Hastanesi İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Meriç Zeydan, klima kullanımı hakkında önemli uyarı ve önerilerde bulundu.

Boyun ve sırt ağrıları artıyor

Dr. Zeydan, boyun ve sırt ağrılarının klimanın doğru kullanımdan vücuda teması sonucu yaz aylarında en sık karşılaşılan şikayetler arasında geldiğini söyleyerek, "Özellikle terliyen klimaya maruz kalmak kas spazmlarına neden olabilir. Bu durum kişinin hareket kabiliyetini kısıtlayarak günlük yaşamı zorlaştırabilir. Aynı şekilde, vücut üzerindeki sabit bir noktaya uzun süre soğuk havanın üflenmesi kasların kasılmasına ve tutulmalara yol açar. Sabah uyanıldığında boyunda ya da belde hissedilen ağrının nedeni genellikle gece boyunca çalışan klimalardan kaynaklanır. Uyumurken vücut ısısının düşmesi, soğuk havayla birleşince bu durum neredeyse kaçınılmaz hale gelir. Solunum yolları da klima kullanımından doğrudan etkilenir. Soğuk ve kuru hava, burun ve boğaz mukozasını kurutarak enfeksiyonlara davetiye çıkarır. Boğaz ağrısı, burun tıkanıklığı, geniz akıntısı ve öksürük gibi belirtiler sıklıkla klima kaynaklı solunum yolu tahrişlerinin sonucudur" diye konuştu.

Alerjenlere davetiye çıkartıyor

Klimaların bir diğer tehlikesinin ise alerjen birikimine neden olduğunun altını çizen Zeydan, "Filtreleri düzenli olarak temizlenmeyen ya da değiştirilmeden uzun süre çalışan klimalar, içinde biriken toz, polen, küf ve bakteri gibi maddeleri ortama yayar. Bu durum özellikle astım ve alerjik nezle gibi rahatsızlıkları

olan bireylerde yakınmaların artmasına neden olur" dedi.

Lejyoner hastalığına dikkat! Zatiirre gibi ciddi enfeksiyonların da klima kaynaklı hastalıklar arasında yer alabildiğini ifade eden Dr. Zeydan, "Özellikle 'lejyoner hastalığı' olarak bilinen bir tür zatiirre, kirli klima sistemlerinde üreyen 'Legionella' bakterisinin solunmasıyla bulaşır. Zatiirre benzeri belirtilerle seyreden lejyoner hastalığı; yüksek ateş, kas ağrısı, öksürük ve nefes darlığı gibi şikâyetlere yol açar. Bu bakteri yaşlılar, bağışık düşeyi düşük bireyler ve kronik hastalığı olanlar için hayati risk taşıyabilir" şeklinde konuştu.

İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Meriç Zeydan, klimanın doğru kullanımı için yapılması gerekenleri şu şekilde sıraladı:

1. Klima kullanırken, iç ortam sıcaklığının 23-25 derece arasında olması yeterlidir. Klima kullanımında dikkat edilmesi gereken faktörlerin başında ise direkt kişinin üzerine üflememesi gelir. Ayrıca sıcak ortamdaki birdenbire çok soğuk ortama geçilmemelidir, iç sıcaklık ile dış sıcaklık arasındaki fark ise 10 dereceyi aşmamalıdır.

2. Klima kullanılan ortamların düzenli olarak havalandırılması da ihmal edilmemelidir. Uzun süre kapalı kalan, hava sirkülasyonu sağlanmayan alanlarda kirli hava birikir ve bu da baş ağrısı, halsizlik, göz yanması gibi şikâyetlere neden olabilir. Bu nedenle özellikle ofis, araç ve alışveriş merkezi gibi kapalı alanlarda belli aralıklarla pencerelerin açılarak temiz hava girişi sağlanması büyük önem taşır.

3. Filtre temizliği de klima sağlığının olmazsa olmazıdır. Klimaların filtreleri en az ayda bir kez temizlenmeli, mümkünse yılda bir kez profesyonel bakım yapılmalıdır. Aksi halde hava yolu ile taşınan zararlı partiküller hem havayı hem de sağlığımızı tehdit eder.

4. Ayrıca klima kullanımında bireysel farkındalık da oldukça etkilidir. Özellikle çocuklar, yaşlılar, hamileler ve kronik hastalığı olan bireyler klima kaynaklı rahatsızlıklara karşı daha hassastır. Bu gruplar, doğrudan soğuk havaya maruz kalmaktan kaçınılmalı; gece boyunca çalışan klimalarda zaman aralıkları kullanım tercih edilmelidir.

Kaynak: İHA



Kentte en iyi hizmeti sunmak için çabalyoruz



Osmaniye Valisi Dr.Erdiñç Yılmaz, 24 Temmuz Gazeteci ve Basın Bayramı dolayısıyla, kentteki gazetecilerle Bir araya geldi.

Vali Yılmaz, Karayay Restaurantta düzenlenen toplantıda, basın mensuplarının gününü kutladı.

Kentte yürütülen ve yapılan hizmetlerle ilgili kısa bilgiler veren Yılmaz, basın mensuplarının her zaman kendisinin yanında olduğunu ve onların önemli bir görevi üstlendiğini anımsattı.

Osmaniye'de 5 yılı aşkın süredir basınla birlikte çalıştıklarını ifade eden Yılmaz, "Bu süreçte daima desteğinizi hissettim, hep yanımda oldunuz. Gerçekten, bu benim açımdan ödenemez bir hak. Hepinize ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

Bu geçen beş yılı aşan süreçte, Osmaniye'mizde olağanüstü zamanlar yaşadık. Görevimize 18 Haziran 2020'de başladığımızda pandemi en yüksek seviyesindeydi. Herkes gibi bizler de ciddi sıkıntılar yaşıyorduk. Bu süreci büyük bir mücadele vererek birlikte atlattık. 2021 yılında Karatepe'de çok büyük bir yangın yaşadık. O dönemde de hep birlikte ciddi bir mücadele verdik. Dünden maalesef Eskişehir'deki orman yangınında 10 şehidimiz oldu. Yeşil vatanımızı korumak için mücadele eden bu kahraman kardeşlerimizde Allah'tan rahmet diliyorum. Milletimizin başı sağ olsun. Ailelerine sabır diliyorum" ifadelerini kullandı.

Yılmaz, kentin orman varlığı açısından büyük bir

sından büyük bir potansiyele sahip olduğunu aktardı.

Ormanları korumanın sadece ilgili kurumların değil, herkesin görevi olduğunu vurgulayan Yılmaz, şöyle devam etti:

"Vatandaşlarımızın piknik yapacağı ve doğayla buluşacağı alanları diklatle belirliyoruz. Yangına sebep olabilecek bölgelerde sıkı bir denetim yapıyoruz. Başta orman teşkilatımızın personeli ve jandarmamız olmak üzere, herkes sahada. Jandarmamızın yetersiz kaldığı yerlerde emniyet teşkilatımızdan destek alıyoruz. Bu konuda talimatımız kesindir. Osmaniye'yi korumak için gece gündüz mücadele veriyoruz. Allah betlerinden korusun. Ama bu mücadeleye hep birlikte devam et-

meliyiz. Bir sigara izmariti atmak, ateşi tam söndürmeden bırakmak, sorumsuzca mangal yapmak felakete yol açabiliyor. Yangınların %88'i insan kaynaklı. Elektrik tellerinin rüzgârda birbirine değmesi gibi teknik sebepler de olabiliyor."

Vali Yılmaz, Deprem konutları çalışmaları hakkında da bilgi verdi.

Konut projelerinde hak sahiplerine %80'inin teslim edildiğini ifade eden Yılmaz, "Yıl sonunda %100'üne ulaşmış olacağız. Osmaniye'nin yedi bölgesinde rezerv alanlarda çalışmalar sürüyor. Önümüzdeki bir-bir buçuk yıl içinde tamamlanmış olacak. Bu çalışmalar bittiğinde Osmaniye çok daha güzel bir şehir görünümüne kavuşacak. Yıllardır çözüm bekleyen batı kavşağını



da tamamladık. Daha önce 25 dakikada ulaşılan otobana artık 5 dakikada çıkılıyor. Demiryolu çalışması da bittiğinde bu süre 3 dakikaya inecek. Bu hem zaman hem yakıt tasarrufu açısından çok önemli bir yatırım. Sanayi alanında da büyük adımlar attık. Yeni bir organize sanayi bölgesi için yer tespiti yapıldı."

Osmaniye Valisi Dr Erdiñç Yılmaz, konuşmasına şu şekilde devam etti, "Tarım alanında çiftçilerimize destek vermek için elimizden geleni yapıyoruz. Kırsal kalkınma projeleriyle Osmani-

ye'mize katkı sağlıyoruz. Beş yıllık görev süremiz boyunca çok sayıda yatırım gerçekleştirdik. Ama asla yeterli görmedik. Her zaman daha iyisi için çalıştık. Şehit ve gazi ailelerimize özel önem verdik. Her hafta mutlaka ziyaretlerde bulunduk. İhtiyaç sahibi aileleri yalnız bırakmamaya gayret ettik. Osmaniye'ye en iyi hizmeti sunmak için çabalyoruz. Elbette eksiklerimiz olabilir ama bu noktada sizlerin yönlendirmesi, desteği bize yol gösteriyor" ifadelerini kullandı.

Haber Merkezi

Osmaniye'de yılın bal fiyatları belirlendi



Osmaniye Merkez ve İlçeleri Bal Üreticileri Birliği Başkanı İsmet Topal,

2025 bal fiyatlarının belirlendiğini duyurdu.

Topal, yönetim kurulu toplantısının ardından yaptığı açıklamada, bal çeşitlerine göre yılın fiyatlarını açıkladı.

Fiyatların üreti-

cilere, ülke, kentte ve ilçeye hayırlı olmasını dileyen Topal, şunları kaydetti;

"Birlik yönetimi olarak ve arıcılarımızla yaptığımız, toplantılar, çalışma, araştırma ve maliyet hesaplamasında üreticilerimizde alım gücünü düşünerek, şeker verilmeyen kaliteli

Süzme ve Petekli Bal'ın Çukurova ve bölgemizdeki Töreme (Pambıcak) Çeti ve Ayçiçek balının 1 Kğ. nun en az 350.TL. İle 550. TL. Yaşla balının 1. Kg. nun 700. TL. ile 800. TL arasında, Çember veya çıtalı KARRA K O V A N BAL'ın 1 Kğ.nun 1.250 ile 1.500. TL arasında, ayrıca yaş

ve kuru poleninde 1. Kg. 750. İle 1.000. TL. Arasında satılması belirlenmiştir."

Topal, amaçlarının insanlara sağlıklı kaliteli üretim yaparak, tüketicilere sağlıklı ve kaliteli bal temin etmek olduğunu söyledi.

Vatandaşların bilmediği tanımadığı üreticilerden bal almamaları uya-



rısında bulunan Birlik Başkanı Topal, "Birlik olarak kaliteli balımızı satacağız.

Buradan Bütün tüketicilerimize sesleniyorum; Bilmediğiniz tanımadığınız, arıcı olmayan arada satan kişilerden bal satın almayınız, hele hele açıkta köşe başlarında, internetten kesinlikle bal

diye fabrikasyon, Furuttoz ve glikoz şurubu olarak hem sağlığınıza ve paranızdan olmayın diyor, Şahsım ve birliğimiz adına; 2025 yılının bütün arıcılarımıza hayırlı bol verimli bereketli geçmesini yüce Mevla'dan diliyorum" ifadelerini kullandı.

M.Ali Ulugöl

15 sene iğne ve ilaçla tedavi edilmeye çalışıldı

Adana'da bel fitiği ve bel kayması şikayetiyle 15 sene sadece ilaçla tedavi edilmeye çalışılan 65 yaşındaki kadın, ameliyatla sağlığına kavuştu.

Adana'da yaşayan 65 yaşındaki Kadriye Ücüm'e 15 sene önce bel fitiği ve bel kayması teşhisi konuldu. Yaşlı kadın birçok doktora başvurdu ancak ameliyat yerine doktorlar iğne ve ilaçla tedavi etti. Şikayetleri devam eden Ücüm, çocukları yardımıyla 2 ay önce Beyin, Sinir ve Omurilik Cerra-

hisi Uzmanı Prof. Dr. Orhan Şen'e başvurdu. Şen, yaptığı muayene sonucu yaşlı kadını ameliyat etti. Ücüm, ameliyat sonrası normal yürümeye ve günlük işlerini görmeye başladı.

"İkinci baharımı yaşıyorum" İhlas Haber Ajansı'na konuşan Kadriye Ücüm, "Bel fitiği ve bel kaymasıyla 15 sene uğraşıyordum. Gitmediğim doktor ve hastane kalmadı ancak bir çare bulamadım. En sonunda Orhan hocaya başvurdum ve şu anda



ikinci baharımı yaşıyorum. Hiçbir doktor beni ameliyat etmedi. Sürekli belimden kortizonlu iğne yaptılar, doktorlar ameliyata gerek diyordu. Son zamanlarda artık mutfaktan odaya bile ağılayarak gidiyordum" ifadelerini kullandı.

"Artık hastamız çok rahat gezebiliyor"

Beyin, Sinir ve Omurilik Cerrahisi Uzmanı Prof. Dr. Orhan Şen ise hastasının artık sağlığına kavuştuğunu belirterek, "Hastamız son 1 yılında evinden dahi çıka-

mayacak hale gelmişti. Mikro cerrahi yolla önce beldeki kanaldaki darlığı açtık.

Artık hastamız çok rahat gezebiliyor ve dolaşabiliyor, yüzü gülüyor" dedi.

"Hastayı mutlaka dinleyin"

Genç meslektaşlarına da tavsiyelerde bulunan Prof. Dr. Şen, "Eğer hasta ayakta duramayıp yol yürüyemiyorsa o hastaların radyolojik görüntülerine bir kez daha bakın. Hastayı mutlaka dinleyin" ifadelerini kullandı.

Kaynak: İHA

Coğrafi işaretli Arslanlar Biberinde hasat dönemi başladı



İzmir'in Torbalı ilçesinde yetiştirilen ve acılığıyla ön plana çıkan coğrafi işaretli Arslanlar biberinde hasat sezonu başladı. Ege Bölgesi'nde bu düzeyde acı başka bir biber bulunmadığı vurgulayan Torbalı Ticaret Odası Başkanı Abdulvahap Olgun, "Zaman zaman Urfa isotu ile karşılaşıyoruz. Şanlıurfa'lı vatandaşlarımıza da çağrıda bulunuyoruz. Gelin Arslanlar biberi mi daha acı, yoksa Urfa isotu mu daha acı? Bu acılığı yarıştırmak istiyoruz" dedi.

İzmir'in verimli topraklarında yetişen sayısız tarım ürünü arasında öne çıkan Arslanlar biberi, köklü geçmişiyle dikkat çekiyor. Yaklaşık 130 yıl önce, mübadele döneminde Rumeli'den İzmir'in Torbalı ilçesine bağlı Arslanlar Mahallesi'ne göç eden vatandaşlar tarafından getirilen ata tohumu, o günden bu yana aynı bölgede özenle yetiştiriliyor. İklim ve toprak yapısının Rumeli'ye benzer olması sayesinde bölgeye kısa sürede uyum sağlayan bu biber türü, zamanla yetiştirildiği köyün ismiyle anılmaya başlandı. İnce kabuğu, kendine has aroması ve acılık seviyesiyle farklılaşan Arslanlar biberi, 2022 yılında coğrafi işaret alarak İzmir'in tescillenen 35. ürünü oldu. Nisan ayında ekilen biberin hasadı temmuz ayında başlıyor ve eylül sonuna kadar devam ediyor. Tarlada kilosu 35 liradan alıcı bulan Arslanlar biberi, pazarda 50 liraya kadar satışa sunuluyor.

Midneyi yakmıyor

Arslanlar Biberi'nin Torbalı'nın ilk, İzmir'in ise 35. coğrafi işaretli ürünü olduğunu belirten Torbalı Ticaret Odası Başkanı Abdulvahap Olgun, "yaklaşık 130 yıl önce Rumeli'den, özellikle Selanik'ten mübadele döneminde gelen göçmenler tarafından bölgeye getirilmiş. Göçmenler ata tohumu ile bu biberi Arslanlar Köyü'nde ekmeye başlamış. Bu biberin Ege Bölgesi'nde benzeri yok; kendine has, oldukça acı bir tadı var. Ancak en önemli özelliği, bu acılığın midneyi yakmaması. Bu yüzden de tüketiciler tarafından sıklıkla tercih ediliyor. Genellikle kebabçılarda, lahmancılarda, et yemeklerinin yanında ve restoranlarda kullanılıyor. Ayrıca pazarda da satışı yapılıyor. Üretim alanı çok geniş değil ve ata tohumu ile yetiştirildiği için oldukça özel bir ürün. Ege Bölgesi'nde bu düzeyde acı başka bir biber bulunmadığı için zaman zaman Urfa isotu ile karşılaştırılıyor. Şanlıurfa'lı vatandaşlarımıza da çağrıda bulunuyoruz: "Gelin Arslanlar biberi mi daha acı, yoksa Urfa isotu mu daha acı?" Bu acılığı zaman yarıştırmak istiyoruz" sözlerini kullandı.

Kilosu 50 liradan satılıyor

Urfa isotu ve Arslanlar biberinin tadına bakıp karşılaştıran Olgun sözlerini şu şekilde nokta-

ladı:

"Şu anda bir elimde Urfa isotu, diğer elimde Arslanlar biberi var. Önce Urfa isotunu yiyorum; ağızda ve dudaklarda yoğun bir acılık bırakmıyor. Ardından Arslanlar biberini tadıyorum. Dudaklardan başlayarak tüm ağız saran, yoğun bir acılık hissediliyor. Ancak bu acılık midneyi yakmıyor. Urfa biberi ise ağızda hafif ama midede rahatsızlık verecek şekilde etkili oluyor. Arslanlar biberi ağızda gün boyu süren bir acılık bırakıyor. Bu yıl üretim yaklaşık 100 dönümlük arazide yapılıyor ve rekorla oldukça iyi. Çiftçi, ürünü 35 TL'den satarken pazarda 50 TL'ye kadar alıcı bulabiliyor. Sezon başında fiyatı 100 TL'ye kadar çıkabiliyor çünkü az üretiliyor ve kıymetli bir ürün. Ayrıca İtalyanların da bu bibere ilgisi var; sos olarak pizzalarda kullanmak üzere projeler geliştiriliyor. Hatta "Azap" markası altında bir ticari girişimle bu ürünün İtalya'ya satışı hedefleniyor. Genellikle evlerde, restoranlarda, kebabçılarda ve pidedicilerde yaygın olarak tüketiliyor."

Bu yıl rekorla yüksek

Arslanlar Mahallesi muhtarı Sedat Sunar ise "Ekim dönemi, Nisan'ın ilk haftasında başlar. Hasat, yıla göre Haziran'ın sonunda da olabilir, Mayıs'ın sonunda da. Bu sene yağmurlardan dolayı hasat Haziran'da başladı. Eylül sonuna kadar, hatta bazen Ekim başına kadar devam eder. Hava sıcak olduğu için hasat normalde sabah saat 5 ya da 5.30'da gelmesi gerekir. Geç saatte gelince terliyoruz. Mahsul bu sene güzel, verimi iyi. Aşağı yukarı bir dönümde 3 - 3,5 ton ürün çıkar. Bugüne kadar hiç bu kadar verimli olmamıştı. Pazarlara, dönercilere, pidedicilere ürün veriyoruz" ifadelerini kullandı.

Çocukluğundan bu yana yaklaşık 30 yıldır tarlada çalıştığını belirten üretici Gökhan Çalgıcı da "Sulamasını, arasını, çapını, her şeyini tam gününde yaptık.

Bu yüzden de hasattan çok memnunuz. Azıcık sıcaklar bastı ama sıcaklar bizi fazla etkilemedi. Köyde yetiştirdiğimiz için neyin ne zaman yapılması gerektiğini biliyoruz. Gününde gübresi, ilacı, sulaması ne zaman olacak, hepsini çocukluktan beri öğrendik. Bu sene başta havalar biraz serin gitti, yağmurlardan dolayı. Ama sonradan havalar ısınınca her şeyi zamanında yetiştirdik. İlaçlamasını, gübrelemesini yaptık. İşçi arkadaşlarımızla birlikte hareket ettik, onlar da bize yardımcı oldu. Sabah 6.30'da başlıyoruz, 12 gibi bırakıyoruz. Mahsullerimizi vereceğimiz yere teslim ediyoruz. Ertesi gün yine tarladayız, işin içinden hiç çıkmıyoruz. Sürekli ilgileniyoruz ve memnunuz" diye ekledi.

Kaynak: İHA



Kadın girişimci atık talaşı Sanat eserlerine dönüştürüyor



Kahramanmaraş'ta yaşayan 50 yaşındaki girişimci Hatice Saçmal, hobi olarak başladığı ahşap oyuncak kursunda ortaya çıkan talaş tozlarını değerlendirme fikrini zamanla geliştirerek çevreci bir girişime dönüştürdü.

Yaklaşık 9 yıl önce hobi olarak başladığı kursta, ahşap parçalarından oyuncak üreten Saçmal, üretim sırasında çıkan talaş tozunu değerlendirmek istedi.

Talaş tozunu doğal malzemelerle karıştırarak hamur kıvamına getiren Saçmal, broş, kolye, küpe gibi süs eşyaları ile minyatür dekoratif ürünler üretmeye başladı.

Çalışmalarını Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve Servier Grup işbirliğiyle İhtiyaç Haritası Konteyner Yaşam Alanı'nda kurulan Kadın İş Geliştirme Merkezi'ndeki (KİGEM) atölyede sürdüren Saçmal, AA muhabirine, hobisinin zamanla

mesleğe dönüştüğünü ve bu durumdan memnun olduğunu söyledi.

Ahşap kursunda aldığı eğitimle yola çıktığını belirten Saçmal, şunları kaydetti:

"Kursta zamanla kendi oyuncak tasarımlarımı yapmaya başladım. Üretim sırasında ortaya çıkan talaş tozlarını atmak istemedim, biriktirmeye başladım. 'Bu tozlarla ne yapabiliriz?' diye düşünürken, en sevdiğim çiçek olan güllü yapmayı denedim. Farklı doğal karışımlar hazırlayarak hamur elde ettim ve bu hamurdan ilk güllü yaptım. Ortaya çıkan sonuç beni çok etkiledi. Ardından bu yöntemi geliştirip daha fazla ürün elde etmeye başladım."

"İnovasyon projesi seçildi"

Hediyelik ürünler yaparak özel siparişler almaya başladığını dile getiren Saçmal, KİGEM'in bir yarışmasında 300 başvuru arasında çalışmalarının tek "inovasyon projesi" olarak seçildiğini ifade etti.

Ahşabın her parçasını değerlendirmeye çalıştığını vurgulayan Saçmal "Ahşap çok değerli ve doğal bir malzeme. Küçük parçaları maskot yapımında kullanıyorum, talaş tozunu ise sanata dönüştürüyorum. Bu malzemeden tablolar, güller, çiçek buketleri, tepsiler, kutu süslemeleri, yaka iğneleri, broşlar, küpeler ve takılar yapıyorum." dedi.

Yoğun emek ve sabır gerektiren üretim sürecinin ardından ortaya çıkan ürünlerin beğeni topladığını belirten Saçmal, "Ahşap tozundan yaptığımı duyunca çok şaşıyorlar. Talepler oldukça güzel, her kesime hitap eden tasarımlar yapmaya çalışıyorum." ifadelerini kullandı.

En büyük hayalinin kadınların istihdam edildiği bir ahşap atölyesi kurmak olduğunu dile getiren Saçmal, "Kadınlara destek vermek ve onların üretimde yer almasını sağlamak istiyorum. Çünkü kadın mutlu olursa çocuk da mutlu olur." şeklinde konuştu.

Kaynak: AA

ASRİ MEZARLIK ÖNÜ

CEBELİBEREKET

ŞEHİTLİK CAMİMİZİN

İNŞAATI İÇİN YARDIMLARINIZI BEKLİYORUZ

0533 466 08 80

ALICI ADI:

Cebeli Bereket Şehitlik Cami Yaptırma ve Yaşatma Derneği

VAKIF KATILIM OSMANİYE ŞUBESİ TL HESABI:

TR75 0021 0000 0007 7266 7000 01

Ziraat Katılım OSMANİYE ŞUBESİ TL HESABI:

TR72 0020 9000 0155 4768 0000 01

T.C. OSMANİYE VALİLİĞİ

08.12.2022 TARİHİ ve

36500 SAYILI OLUR KARARI İLE

AÇILAN YARDIM HESAPLARI

Çorak arazilere devlet dokunuşu



Şırnak'ta 91 dekar taşlı arazi temizlenerek tarıma kazandırılıyor. Temizlenen alandan toplanan 26 milyon ton taş, işlenerek asfalt ve yol yapım malzemesi olarak değerlendiriliyor.

1 buçuk milyon dönüm tarım arazinin bulunduğu Şırnak'ta ortalama yılda iki defa ürün alınmaya elverişli bölge, "Terörsüz Türkiye" süreciyle birlikte yeni Çukurova olmaya aday. İdil Ovası'nın volkanik taşlar ile dolu olması nedeniyle bugüne kadar hiç ekilmemiş, kimyasal gübre değmemiş, verimli araziler taşlardan dolayı tarım da yapılamıyordu. Şırnak Valiliği İl Özel İdaresi tarafından bu arazilerdeki taşları temizleme faaliyetine başladı. Kasım 2024 yılında valilik bünyesinde Şırnak İl Özel İdaresi Yatırım Programı kapsamında arazilerin taşlardan temizlenmesi ve köylerin asfalt yollarının hammadde ihtiyacını karşılamak amacıyla İdil Ovası Tepeköy mevkinde Taş Toplama ve Kıрма Tesisi kurdu.

Kurulan tesiste 33 kişi istihdam edilerek, günlük bin 200 ton mıcır ve altyapı malzemesi elde ediliyor. Çift vardiye çalışan tesis şimdiye kadar 100 dönüm araziye taşlardan temizleyerek, 80 bin ton altyapı malzemesi üretti. Üretilen altyapı malzemesi ile Şırnak merkez, Beytüşşebap, Uludere ile İdil ilçe ve köy yollarında 55 kilometre yol asfaltlandı.

Alanda incelemede bulunan Şırnak İl Özel İdaresi Genel Sekreter vekili Murat Çiçek, Şırnak İl Özel İdare-mize ait konkasör tesisi alanında günde bin 200 ton kapasiteli ortalama olarak altyapı malzemesi üretildiğini belirtti.

Elde edilen altyapı malzemeslerini Cizre'de bulunan plent istasyonumuzda sıcak asfalt olarak bilinen karışımı elde ettiklerini ifade eden Çiçek, "Tamamen kendi makinelerimiz ve kendi iş makinelerimizle Şırnak içerisinde tüm yol ağlarımızda bu işlemleri gerçekleştiriyoruz. 2025 yılı içerisinde 55 kilometrelik bir yol sıcak asfalt çalışmamız devam ediyor. 2026 yılı içerisinde de 50 kilometrelik bir yol daha yapacağız. 2026 yılı içerisinde bununla birlikte 170 bin metrekarelik parke taşı çalışmalarımız da aynı zamanda devam ediyor. Dolayısıyla Şırnak'ımızın tüm yollarını tüm köy ve mezra yollarını, Vatandaşlarımızın kullanabileceği tüm yolları güvenli ve konforlu hale getirmek için

çaba sarf ediyoruz. GAP Bölgede kalkınma idaresi işbirliği içerisinde yine bölgemizde çok fazla arazi üzerinde yaylalarda bazalt taşları mevcut. Dolayısıyla bunları hem ekonomiye kazandırmak, hem yol altyapısında kullanılmak üzere, bunları topluyoruz ve burada kırma eleme tesisimizde alt yapı malzemesi haline getiriyoruz. Sıcak karışımın içerisine koyuyoruz. Dolayısıyla düşük faaliyetlerle çok yüksek verimli işler yapmaya çalışıyoruz. Yollar yapmaya çalışıyoruz ve büyük bir hızla büyük bir süratle işlerimizi tamamlıyoruz. Çalışmalarımızda bize desteklerini sunan bakanlıklarımıza, Valimiz Birol Ekici'ye Milletvekili Aslan Tatar'a ve Belediye Başkanı Mehmet Yarka'ya teşekkür ederiz" dedi.

Şırnak Tarım ve Orman İl Müdürü Oktay Sezgin, atıl arazinin taşlardan temizlenmesi ve tarıma kazandırılması projesi kapsamında şu an arazilerin taşları temizlenerek tarıma açtıklarını belirtti.

Sezgin, "GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, Şırnak valiliği, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından desteklenen projemizde amacımız Şırnak İdil ilçesi Tepeköy mevkinde bulunan taşlık arazileri tarıma elverişli hale getirmesidir. Projemizi amacıyla toplamda 75 bin dekar taşlık araziye taşlardan arındırarak tarım yapmak ve devamında da bu bölgeyi çiftçimize köylümüze tarımsal faaliyet yürütmesi amacıyla açmaktır. Projemizin ilk etapta bin 500 dekarlık kısmı taşlardan temizlenecek, Devamında da programlı bir şekilde 75 bin dekara çıkarılacaktır. Taşlardan temizlenen arazilerde bu yılsonu itibariyle kırmızı mercimek tarımı yaparak ilk kez tarıma açmış olacağız. Bu arazileri bu alanları, ülke ekonomisine ve bölge ekonomisine büyük katkı sağlayacak olan çalışmamızdan ilk kez tarım yapılacak ve bölge çiftçisi, bölge köylüsünün ekonomik refahı artacaktır. Şu an bulunduğumuz alanda bu vakte kadar herhangi bir tarımsal faaliyet görülmemiştir. Arazilerimiz de herhangi bir pestisit kalıntısı, suni gübre kullanılmamıştır. Toprağımız oldukça bereketli organik madde miktarına oldukça zengindir. Burada yapacağımız tarımın ülke ekonomisine ve bölge ekonomisini büyük katkı sağlayacağını öngörmekteyiz" diye konuştu.

Kaynak: İHA



Yeniden Refah Partisi, basınla buluştu



Osmaniye Yeni-den Refah Partisi Merkez İlçe Teşkilatı, Gazeteciler ve Basın Bayramı dolayısıyla kentteki basın mensupla-

ıyla biraraya geldi. Merkez İlçe Başkanı Ramazan Tümay, Star Ekvator da düzenlenen buluşmada, önemli bir görev ifa eden

kentteki basın mensuplarının gününü kutladı.

Basının demokrasinin temel direklerinden olduğunu ifade eden Tümay, "Demokrasimizin temel direklerinden olan basınımızın, fedakarca yürüttüğü görevi takdirle karşılıyoruz.

Halkın doğru bilgiye ulaşma hakkını sağlayan ve toplumsal gelişime katkıda bulunan tüm gazetecilerimizin 24 Temmuz



Basın Bayramı'nı kutluyor, başarılarının devamını diliyoruz" ifadelerini kullandı.

Tümay, konuşmasının ardından

basın mensuplarının sorularını yanıtladı.

Toplantıyla, Yeniden Refah Partisi Teşkilat Başkanı Ali Fizan,

Medya Tanıtım Başkanı Murat Boz, Gençlik Kolları Başkanı Ali Deveci ve basın mensupları yer aldı.

Haber Bülteni

Osmaniyespor FK Altyapı Seçmeleri Yapıldı



Osmaniyespor Futbol Kulübü tarafından düzenlenen altyapı seçmeleri başarıyla tamamlandı.

İbüyük bir ilgiyle karşılanan seçmelerde, yetenekli

genç futbolcular kıyasıyla mücadele etti.Kulüpten yapılan açıklamada, altyapı seçmelerine gösterilen yoğun ilginin memnuniyet verici olduğu belirtilerek, "Geleceğin

yıldız adaylarını kulübümüzle buluşturduğumuz bu süreçte gösterilen ilgi bizleri gururlandırdı. Osmaniyespor FK olarak, genç yeteneklere fırsat sunmak ve Türk

futboluna yeni isimler kazandırmak öncelikli hedeflerimiz arasında yer alıyor" denildi. Seçmelerde görev alan antrenörler, kulüp çalışanları ve organizasyona katı-



lan tüm sporcu adaylarına teşekkür eden Osmaniyespor FK yönetimi, altyapı faaliyetlerinin artarak sürecini vurguladı.

Genç sporculara kapılarını sonuna

kadar açan Osmaniyespor FK, Türk futbolunun geleceğine yatırım yapmaya ve yetenekli isimleri de s t e k l e m e y e devam edecek.

Kaynak: Osmaniyespor fk

iki otomobil çarpıştı: 6 yaralı



Osmaniye'nin Kadırlı ilçesinde 2 otomobilin çarpış-

ması sonucu 6 kişi yaralandı. Edinilen bilgiye

göre, Kadırlı Kamil Kara Bulvarında iki otomobilin karıştığı trafik kazası meydana geldi.

Çevredekilerin 112 Acil Çağrı Merkezine ihbarı üzerine olay yerine sağlık ve güvenlik ekipleri sevk edildi.

Sağlık ekiplerince olay yerinde ilk müdahaleleri ya-



pılan yaralı 6 kişi ilçe-deki çeşitli hastanelere götürüldü.

Çevrede güvenlik önleme alan polis ekipleri, kaza

ile ilgili çalışma başlat-tı.

Haber Bülteni

Kuzu dönerin Rize'den kavanozlarla yolculuğu

Yıllar önce Artvin'den Rize'ye getirdiği kuzu döneri deldürmekte bulan Teke, herkesin bulunduğu şehre kargo ile göndermeye başladı. Artvinlilerin

yoğunlukta olduğu Bursa, Artvin, İstanbul gibi büyükşehirlerde de sipariş gönderdiğini dile getiren Teke, kuzudan yapılan dönerin tamamen doğal ve katkısız olduğu için tercih edildiğini ifade etti.

Türkiye'nin her köşesinden talep olduğunu ve kavanozlarla kargoya verip gönderdiklerini ifade eden işletme sahibi Eyüp Teke "Biz üçüncü kuşağış. 1968'de de babamlar uğraşı-

yordu daha sonrasında biz devraldık. 2011'de Rize'ye geldik. Rize merkezde dükkân açtık ondan sonra buraya taşındık. Şimdi hem Rize'de hem de dışarda çok fazla müşterimiz olduğu için kavanozlarla Türkiye'nin her tarafına şeffaf bir şekilde gönderimini sağlıyoruz. Kuzu eti tamamen doğaldır, herhangi bir katkı maddesi yoktur bunun. O nedenle de çok tercih ediliyor. Daha çok Ankara, İstanbul ve Bursa'ya gönderim yapıyoruz. Bursa biraz daha Artvinlilerin yoğunlukta olduğu yerdirdi ama Türkiye'nin neresinde olursa olsun

istedikleri zaman hemen kargoya verip siparişlerini gönderiyoruz" ifadelerini kullandı.

"Ateşle temas olmadan benmari yöntemi ile ısıtılmalı"

Kavanozdaki döneri sıcak suyla ısıtıp tadında hiçbir fark olmadan tüketebileceklerini ifade eden işletme Teke "Kavanozda bunun bekleme süresi bir hafta ama çıkarttıktan sonra bizim tavsiyemiz sıcak suyun içerisine koymaları. Yani eğer bunu ateşte ısıtırsalar veya tavada ısıtırlarsa bu lezzeti alamazlar. Bunun tamamen sıcak suyun içerisine koyunsular suyla beraber

ısıtınsınlar, ısıttıktan sonra afiyetler olsun. Bizleri tercih etmelerinin sebebini şöyle diyebilirim tabi ki yapan var. Koyun etinden yapan var, keçi etinden ve dana etinden yapan var ama bunun özelliği kuzu etinden olması ve doğal olmasıdır. Bunun terbiyesini yaparken soğan tuz karabiber koyuyoruz başka hiçbir şey yok. Tamamen doğaldır, çocuklarına rahatlıkla yedirebilecekleri kendilerinin de afiyetle yiyecekleri en kaliteli dönerdir" dedi.

Dönerin lezzetini çok beğendiğini her gün gelip en az 200 gram döner yediğini söyleyen

müşteri Halit Ak "Kuzu döneri öncelikle sağlık sıhhat ve tadı lezzeti her şeyi yerinde olduğu için tercih ediyorum. Yusufeli'nin bu lezzetini buraya taşıdıkları için ayrıca bir teşekkür ediyorum. Genelde bizim bölgede daha çok büyükbaş hayvan tüketilirdi yani kuzu etini biz sadece ızgarada yedik. Bu ortamlarda görmezdik ama arkadaşlar sağ olsunlar bunu bizimle buluşturdular. Son derece keyifli, her gün benim burada 200 gram dönerim var. Keyifle yiyeceklerim herkese de tavsiye ediyorum" ifadelerini kullandı.

Kaynak: İHA



ÜCRETSİZ İNDİRİN
App StoreÜCRETSİZ İNDİRİN
Google Play

FACEBOOK



TWITTER



INSTAGRAM



YOUTUBE

www.akdenizgazetesi.com