



Başarılı Öğrenciler Vali Yılmaz'ın Konuğu Oldu

Osmaniye Valisi Dr. Erdiñ Yılmaz, Türkiye genelinde düzenlenen Kültür ve Sanat Yarışmalarında dereceye girerek büyük bir başarı elde eden öğrencileri makamında kabul etti. Vali Dr. Erdiñ Yılmaz, öğrencileri tebrik ederek, Osmaniye'nin bu başarıyla Türkiye genelinde örnek olduğunu vurguladı.

Vali Yılmaz, "Sizlerle gurur duyuyorum. Başarılarınız daim olsun. Ne güzel, ne gurur verici bir tablo. Yarışmalarda iki ödöl birden alan başka il yok ve Osmaniye bu alanda tek. Gençlerimizin yetenekleri, özgüvenleri, çalışkanlıkları bizi gururlandırıyor, hep böyle olur inşallah" dedi.

◆ Sayfa 3'te...

"TÜBİTAK 2204 A-B Proje Hazırlama Eğitimi" Başladı



Osmaniye'de eğitim ve bilimsel araştırma kültürü, güçlü bir iş birliğiyle üst seviyeye taşınıyor. İl Millî Eğitim Müdürlüğü (İl MEM) Ar-Ge Birimi ve Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi (OKÜ) iş birliğinde, öğretmenlere yönelik "TÜBİTAK

2204 A-B Proje Hazırlama Eğitimi" düzenlendi. Kütüphane büyük salonunda yapılan bu kapsamlı eğitime 73 öğretmen ve 11 üniversite akademisyeni katılarak, kenttin proje üretme kapasitesine önemli bir yatırım yapıldı.

◆ Sayfa 5'de



"Basın; Milletiñ Ötek Sesidir."

08 Kasım 2025 Cumartesi

Yıl: 29

Sayı: 7276

Fiyatı: 5 TL.

AKDENİZ

GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE

www.akdenizgazetesi.com



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: Mimar Sinan Mah. Atatürk Cad. 8507 Sk. No: 2A/1B Tel: 0328 802 68 91- Merkez/OSMANİYE

Müşteri Hizmetleri: 444 2 331

Anne Dostu Başarı Puanı: %98



Osmaniye'de sağlık hizmetlerinin kalitesini tescilleyen önemli bir gelişme yaşandı. Kentin en büyük sağlık kuruluşu olan Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Sağlık Bakanlığı tarafından ülke genelinde uygulanan ve doğum hizmetleri standartlarını belirleyen prestijli "Anne Dostu Hastane Programı" değerlendirme ziyaretinden rekor denebilecek bir başarıyla ayrıldı. Hastane, yapılan kapsamlı incelemeler neticesinde yüzde 98 gibi yüksek bir başarı puanı elde etti. Sağlık Bakanlığının görevlendirdiği uzman değer-

lendirme ekibi, Osmaniye Eğitim ve Araştırma Hastanesi'nde yürüttüğü titiz denetimlerde; anne adaylarına sunulan doğum hizmetlerinin kalitesini, anne ve bebek güvenliğine yönelik alınan tedbirleri, hastaların mahremiyetine gösterilen hassasiyeti ve doğum süreçlerindeki bilgilendirme ile eğitim faaliyetlerini yerinde inceledi. Hastanenin sadece fiziki altyapısı değil, aynı zamanda personelin insancıl ve destekleyici yaklaşımı da değerlendirilmede önemli rol oynadı.

◆ Sayfa 2'de...

Sağlık Personeline Yenidoğan Canlandırma Eğitimi



Osmaniye Eğitim ve Araştırma Hastanesi doğumda bebeğe eli değen tüm sağlık çalışanlarını kapsayan ve başarıyla sürdürülen Yenidoğan Canlandırma Uygulayıcı Eğitim Programı (NRP), başladı.

◆ Sayfa 3'te.

Yerfıstığı, Pasta ve Dondurma İşletmelerine Denetim



Osmaniye'de Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Planı kapsamında yerfıstığı, hazır yemek, pasta ve dondurma üretimi yapan işletmelere denetim yapıldı.

◆ Sayfa 3'te

Düziçi'nde Kadın Girişimcilere Tam Destek



Osmaniye'nin Düziçi İlçe Kaymakamı Kadir Yurdağül, ilçenin ekonomik ve sosyal hayatına önemli katkılar sağlayan kadın girişimcileri desteklemek amacıyla Yarbaşı Beldesi'nde faaliyet gösteren Düziçi Kadın Girişim Üretim ve İşletme Kooperatifine kritik bir ziyarette bulundu. Ziyarette, kooperatifin dört yıllık başarılı yolculuğu tak-



dir edilirken, geleceğe yönelik projeler için tam destek sözü verildi. İşletme ziyaretine Kaymakam Kadir Yurdağül'ün yanı sıra İlçe Müdürü Özcan Demirtaş, İlçe Jandarma Komutanı Üsteğmen Özkan Çakmakçı ve Yarbaşı Belediye Başkanı Ökkeş Aksoy ile teknik personeller de katılım gösterdi. Bu geniş katılımlı heyet, yerel yönetimlerin ve güvenlik birim-



lerinin kadın emeğine verdiği önemi bir kez daha ortaya koydu. Kooperatif Başkanı Rahime Yüksel, heyeti ağırlamaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek, kooperatifin kuruluşundan bu yana gerçekleştirdiği gıda üretimi faaliyetleri ve mevcut talepleri hakkında detaylı bir sunum yaptı.

◆ Sayfa 2'de

Yeniden Refah Partisi, Sumbas'ta Güçleniyor



Osmaniye siyaset sahnesinde Yeniden Refah Partisi (YRP), teşkilatlanma çalışmalarına hız kesmeden devam ediyor. Partinin il genelindeki gücünü artırma hedefi doğrultusunda,

◆ Sayfa 2'de...



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: Mimar Sinan Mah. Atatürk Cad. 8507 Sk. No: 2A/1B Tel: 0328 802 68 91- Merkez/OSMANİYE

Müşteri Hizmetleri: 444 2 331

OSB'den Dev Proje; Konaklama Kapasitesi Güçleniyor



Osmaniye Valisi Dr. Erdinç Yılmaz, Organize Sanayi Bölgesi'nde yapımı devam eden otel inşaatında incelemelerde bulundu.

Osmaniye Valisi Dr. Erdinç Yılmaz, Osmaniye Organize Sanayi Bölgesi (OSB)'nde yapımı devam eden otel inşaatında inceleme ve

denetimlerde bulundu. Çalışmaların son aşamaya geldiğini belirten Vali Yılmaz, inşaat alanında yetkililerden bilgi aldı.

“Osmaniye'ye Yakışacak Bir Tesis Olacak”

İncelemelerinin ardından açıklamalarda bulunan Vali Erdinç Yılmaz, ote-

lin Osmaniye için büyük bir ihtiyaç olduğunu vurguladı: “Organize Sanayi Bölgemizde yaptığımız otel inşaatımızda sona doğru gidiyoruz. Osmaniye'mize yakışacak ve çok ihtiyaç duyduğumuz bu otele önümüzdeki süreçte kavuşmuş olacağız.

Otelimiz 80+6 VIP odasıyla, standartları çok yüksek, beş yıldızlı olacak ama beş yıldızın üzerinde bir kaliteye sahip olacak.” dedi.

“OSB Olarak Bu Hizmeti Kazandırmaktan Gurur Duyuyoruz”

Vali Yılmaz, Osmaniye Organize Sanayi Bölgesi'nin kent ekonomisine ve konaklama kapasitesine katkı sağlayacak bu yatırımı hayata geçirmesinden dolayı memnuniyetini dile getirdi: “Osmaniye Organize Sanayi Bölgesi olarak böyle bir hizmeti Osmaniye'mize kazan-



dırıyor olmaktan çok mutluyuz. Osmaniye'mize şimdiden hayırlı, uğurlu olsun.” ifadelerini kullandı.

Modern Mimari ve Üst Düzey Donanım

Beş yıldız standartlarının da üzerinde hizmet vermesi planlanan otelde; modern mi-

mari detaylar, toplantı salonları, restoran ve sosyal alanların yer alacağı belirtildi. Projenin tamamlanmasıyla birlikte Osmaniye'nin iş dünyasına ve sanayi sektörüne konaklama alanında önemli bir katkı sağlaması bekleniyor.

Osmaniye Valiliği

Müftü Taşcı, Umre Yolcularıyla Buluştu

Osmaniye İl Müftülüğü tarafından, umre ibadetına hazırlanan vatandaşlara yönelik bilgilendirme ve rehberlik amacıyla Umre Semineri düzenlendi.

İl Müftülüğü hizmet binasında gerçekleştirilen seminere Osmaniye İl Müftüsü Dr. Ahat Taşcı da katıldı.

“Umre, Kalp ve Ruhun Arınma Vesilesidir”

Programda umre yolcularına hitap eden İl Müftüsü Dr. Ahat Taşcı, umre ibadetinin sadece fiziki bir seyahat değil, aynı zamanda derin bir manevi yolculuk ve içsel arınma fırsatı olduğunu vurguladı.

Taşcı, “Umre, kalbin ve ruhun arınmasına, insanın kendini yeniden bulmasına vesile olan mübarek bir ibadettir. Rabbim ni-

yetlerinizi kabul etsin, yolculuğunuzu kolay ve bereketli kılsın” ifadelerini kullandı.

Katılımcılara Umre Süreci Hakkında Bilgilendirme Yapıldı

Seminerde, İl Müftülüğü personeli tarafından umre ibadetinin usul ve adabı, ziyaret edilecek kutsal mekanlarda dikkat edilmesi gereken hususlar ve sağlık



önlemleri hakkında detaylı bilgiler verildi. Katılımcıların merak ettiği sorular da yetkililer tarafından yanıtlandı.

Program Dua ile

Sona Erdi Seminerin sonunda, umreye gidecek vatandaşlarla yapılan değerlendirmelerin ardından toplu dua edildi. İl

Müftüsü Taşcı, katılımcılara hayırlı bir yolculuk ve kabul olunmuş ibadetler temennisinde bulundu.

İl Müftülüğü

Yeniden Refah Partisi, Sumbas'ta Güçleniyor



Osmaniye siyaset sahnesinde Yeniden Refah Partisi (YRP), teşkilatlanma çalışmalarına hız kesmeden devam ediyor.

Partinin il genelindeki gücünü artırma hedefi doğrultusunda, Sumbas İlçe Başkanlığı binası coşkulu bir törenle hizmete açıldı.

Yeniden Refah Partisi Osmaniye İl Başkanı Ekrem Türkmen'in katılımıyla gerçekleşen açılış, bölge halkının ve partililerin yoğun ilgi-

sine sahne oldu.Sumbas'ta siyasi bir heyecan yaratan açılış programı, çok sayıda partilinin ve vatandaşın bir araya gelmesiyle adeta bir gövde gösterisine dönüştü. Program, kurdele kesimi öncesinde edilen dualarla manevi bir atmosferde tamamlandı.

Başkan Türkmen'den Yeni Ekibe Tam Destek

Mazbatasını alarak Sumbas İlçe Başkanlığı görevine resmen başlayan Halil Damdelen ve



yönetim kurulu üyeleri, bu önemli günde tebrikleri kabul etti. İl Başkanı Ekrem Türkmen, açılış programında yaptığı konuşmada, yeni teşkilatın bölgeye ve partiye hayırlı olmasını diledi. Başkan Türkmen,

Sumbas teşkilatına duyduğu güveni şu sözlerle ifade etti:

"Sumbas ilçe binamızın açılışını gerçekleştirerek, büyük bir mutluluğa şahitlik ettik. Mazbatasını alarak Sumbas İlçe Baş-

Adı, Örnek: Fatih Erbakan] Beyefendi'nin çizdiği vizyon doğrultusunda, millete hizmet etmeyi temel şiar edindik. Osmaniye'mizin her köşesinde olduğu gibi Sumbas'ta da milletimizin hizmetinde olmaya, hak ve adaleti savunmaya devam edeceğiz. Yeni binamızın, ilçemizdeki siyasi çalışmalarımıza ivme katacağına inanıyoruz."

Rozet Töreniyle Yeni Kutulmlar Kutlandı

Açılış töreninin en dikkat çekici anlarından biri ise partiye yeni katılan vatandaşlara rozet takılması oldu. İl Başkanı Türkmen, partinin ilkelere gönül veren yeni üyelere rozetlerini bizzat takarak, Yeniden

Refah Partisi çatısı altında birlik ve beraberlik mesajları verdi. Bu katılımlar, partinin Sumbas'ta tabanını genişletme hedefine ulaştığının bir göstergesi olarak yorumlandı.

İlçe Başkanı Halil Damdelen ve ekibi, devraldıkları bu sorumluluğun bilinciyle, Sumbas'ın yerel sorunlarına çözüm üretmek ve partinin 'Önce Ahlak ve Maneviyat' ilkesini ilçede en iyi şekilde temsil etmek için çalışacaklarını ifade etti. Sumbas İlçe Teşkilatı, yeni binasıyla birlikte yerel seçimlere giden süreçte sahadaki çalışmalarına tam kapasiteyle başlayacak.

Kaynak: Yeniden Refah Partisi

Düziçi'nde Kadın Girişimcilere Tam Destek

Osmaniye'nin Düziçi İlçe Kaymakamı Kadir Yurdagül, ilçenin ekonomik ve sosyal hayatına önemli katkılar sağlayan kadın girişimcileri desteklemek amacıyla Yarbashi Beldesi'nde faaliyet gösteren Düziçi Kadın Girişim Üretim ve İşletme Kooperatifine kritik bir ziyarette bulundu.

Ziyarette, kooperatifin dört yıllık başarıları takdir edilirken, geleceğe yönelik projeler için tam destek sözü verildi.

İşletme ziyaretine Kaymakam

Kadir Yurdagül'ün yanı sıra İlçe Müdürlüğü Özcan Demirtaş, İlçe Jandarma Komutanı Üsteğmen Özkan Çakmakçı ve Yarbashi Belediye Başkanı Ökkeş Aksoy ile teknik personeller de katılıma gösterdi. Bu geniş katılımlı heyet, yerel yönetimlerin ve güvenlik birimlerinin kadın emeğine verdiği önemi bir kez daha ortaya koydu.

Öz Sermayeyle Gelen Başarı Takdir Edildi

Kooperatif Başkanı Rahime Yüksel, heyeti ağırlamaktan duyduğu memnuni-

yeti dile getirerek, kooperatifin kuruluşundan bu yana gerçekleştirdiği gıda üretimi faaliyetleri



ve mevcut talepleri hakkında detaylı bir sunum yaptı.

Kooperatifin karşılaştığı zorluklar,

elde ettiği başarılar ve gelecekte hayata geçirmeyi planladığı projeler hakkında fikir alışverişinde bulunuldu.

K a y m a k a m Kadir Yurdagül, kooperatifin gösterdiği azme ve başarıya vurgu yaptı:

"Dört yıldır faaliyetinde bulunan bu değerli Kadın Kooperatifimizin, dışarıdan destek almadan, tamamen kendi öz sermayesi ile bu seviyelere gelmesini büyük bir takdirle karşılıyoruz. Bu, kadınlarımızın üretim gücünü ve azmini gösteren en somut örnektir."

Kaymakam Yurdagül, konuşmasının devamında kooperatif üyelerine her daim yanlarında olduklarını ve ekonomik büyümeyi destekleyecek her konuda destekçileri olacaklarını dile getirdi. Ziyaret, kooperatifin üretim tesislerinin gezilmesi ve yerel lezzetlerin tadılmasıyla son buldu.

İlçe yönetimi, kadınların ekonomik bağımsızlığını güçlendirmeye yönelik bu tür girişimlerin devam edeceğini belirtti.

Kaynak: İlçe Kaymakamlığı

Enerji İçecekleri Ölüm Saçıyor



Uzmanlar, özellikle gençler arasında yaygınlaşan enerji içeceklerinin ciddi kalp ve damar sorunlarına yol açabileceği konusunda uyarıyor.

İzmir'de enerji içeceğiyle birlikte alkol aldıktan sonra fenalaşarak hayatını kaybeden 16 yaşındaki lise öğrencisinin ölümü, enerji içeceklerinin sağlığa olumsuz etkilerini yeniden gündeme getirdi.

"Neyle içildiği önemli değil, hiç içilmemesi gerekiyor"

İzmir Acıbadem Kent Hastanesi Çocuk Kardiyoloji Uzmanı Doç. Dr. Önder Doksöz, enerji içeceklerinin yüksek kafein, yoğun şeker ve uyarıcı maddeler içerdiğine dikkat çekerek, bu ürünlerin kalp ve damar sistemi üzerinde belirgin olumsuz etkiler oluşturduğunu söyledi. Doksöz, "Enerji içecekleri özellikle yüksek kafein ve şeker oranı nedeniyle kalp ritmi ve tansiyon üzerinde ciddi yan etkilere yol açabiliyor. Neyle içildiğinden ziyade, aslında hiç tüketilmemesi gerekiyor" dedi.

Alkolle birlikte alınması tehlikeyi katıyor

Enerji içeceklerinin özellikle alkolle karıştırıldığında riskin daha da arttığını vurgulayan Doksöz, şu ifadeleri kullandı:

"Enerji içecekleri alkolle birlikte tüketildiğinde alkolün yatıştırıcı etkisi kafein tarafından maskeleniyor. Bu da kişinin ne kadar alkol aldığı fark etmemesine, aşırı alım ve ritim bozukluklarıyla birlikte ani kalp durmasına kadar giden ciddi sonuçlara yol açabiliyor." Doksöz, kişinin bilmediği bir kalp hastalığı varsa bu durumun ölümcül hale gelebileceğini de belirtti.

Kısa vadede çarpıntı, uzun vadede diyabet ve obezite

Doç. Dr. Önder Doksöz, enerji içeceklerinin etkilerini kısa ve uzun vadeli olarak ikiye ayırdı. Kısa vadede: Kalp çarpıntısı, ritim bozukluğu, tansiyon yükselmesi ve kalp atışlarında düzensizlik. Uzun

vadede: Yüksek şeker ve kafein nedeniyle obezite, insülin direnci, tip 2 diyabet ve kalp-damar bozuklukları.

Doksöz, "Enerji içecekleri kalbin oksijen ihtiyacını artırarak damar yapısında bozulmaya neden olabilir, bu da ani kalp durmasına kadar ilerleyebilir" uyarısında bulundu.

"12-18 yaş arasına kesinlikle tüketilmemeli"

Amerikan Pediatri Akademisi ve Türk Pediatri Kurumu'nun da enerji içeceklerinin 12-18 yaş arası çocuklar ve ergenler tarafından kesinlikle tüketilmemesi gerektiği yönünde görüş birliği bulunduğu hatırlatan Doksöz, "Özellikle spor yapan, vücut geliştirmeye başlayan gençlerde ritim bozukluğu, tansiyon yükseliği ve ani ölümler görülebiliyor. Bu nedenle çocuk ve gençlerin bu içeceklerden tamamen uzak durması gerekiyor" dedi.

"Masum bir içecek değil, ölümcül sonuçlar doğurabilir"

Enerji içeceklerinin yalnızca alkolle değil, su veya meyve suyu gibi içeceklerle karıştırıldığında bile zararlı olduğuna dikkat çeken Doksöz, sözlerini şöyle tamamladı:

"Enerji içecekleri hiçbir şekilde masum değildir. İçeriğindeki kafein miktarı değişmez; vücuda alınan uyarıcı yük aynı kalır. Kimde, hangi dozda ve ne zaman yan etki yapacağını bilemediğimiz için genel olarak hiç içilmemesini tavsiye ediyoruz."

Örneğiyle açıkladı

Öte yandan Doç. Dr. Önder Doksöz, geçtiğimiz aylarda enerji içeceği tükettikten sonra basketbol antrenmanına katılan ve daha sonrasında da çarpıntı şikayetiyle acil serviste tedaviye alınan hastasından örnek verdi. Hastanın kalp çarpıntısı seviyesinin normalin 5 katına çıktığını ve bunun enerji içeceği sebebiyle gerçekleştiğini söyleyen Doç. Dr. Doksöz, ilaç tedavisiyle hastanın kalp atışını normale çevirebildiklerini vurguladı.

Kaynak: İHA



AKDENİZ	
GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE (Pazar Hariç)	
Yıl: 29	Tarih:08.11.2025
Sayı:7276	
(Kuruluş: 13.03.1996)	Yayın Türü: Yerel Süreli Yayın
Kurucusu: Lutfi Taner DENİZ	
Sahibi (Temsilçi) 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 ÇİHAĞIR
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 yazılarından, yazarları sorumludur.	

Bu baharatın kilosu 600 bin TL: Toprakten servet fıskırıyor



Tekirdağ'da yetiştirilen safran, yüksek fiyatı ve zorlu üretim süreciyle dikkat çekiyor. Üreticiler, bu yıl kilogram fiyatının 600 bin liraya kadar yükselmesini bekliyor.

Tekirdağ merkez Süleymanpaşa ilçesine bağlı Gazi-oğlu Mahallesi'nde yetiştirilen safran, bu yıl kilogram fiyatının 600 bin liraya dayanmasıyla "Altınla yarışan baharat" olmayı sürdürüyor. Trakya'da yeni yeni tanınan safranın üretimi yoğun emek istiyor, her çiçekten yalnızca 3 tel stigma elde ediliyor. Bu nedenle satışlar gram üzerinden gerçekleştiriliyor. 7 dönümlük bir araziden en fazla 3 kilogram ürün alınabilen safran, gastronomiden kozmetiğe, tekstilden tıbbı kadar birçok sektörde kullanılıyor. Zahmeti ve nadirliği nedeniyle pahalı görünen safran, üreticilere göre aslında "Emeğin fiyatına denk, hatta ucuz bir şifa bitkisi" olarak kabul ediliyor.

"Safran, Trakya'ya yeni bir bereket"

İki yıldır safran üretimi yaptıklarını söyleyen üretici Ateş Kazımlı, "Hasat için buradayız ve emeğimizin karşılığını alıyoruz. Safran birçok sektörde kullanılıyor. Özellikle gastronomi ve gıda sektöründe yaygın. Ayrıca ilaç, kozmetik ve tekstil sektöründe doğal boya olarak tercih ediliyor. Sinirleri

yatıştırıcı, doğal antidepresan özelliği taşıyor" dedi.

"Trakya'da henüz çok bilinmiyor"

Toplamda 7 dönüme yakın bir alan işlediklerini belirten Kazımlı, "Burasını halka açtık, isteyen gelip safranı tanısin, görsün istiyoruz. Çünkü Trakya'da henüz çok bilinmiyor. İlk sene 100 kilo soğan ektiğinizde yaklaşık 400 gram baharat alırsınız. İkinci sene bu verim iki katına çıkar. Bu yıl toplamda 7 dönümlük alandan 2,5 ile 3 kilogram arasında ürün bekliyoruz. 2024-2025 döneminde kilogramı 400 bin lira civarındaydı ama bu sene 500 ila 600 bin liraya çıkması bekleniyor. Gramı 400 liradan başlıyor. Kaliteyi, hasat ve kurutma aşamasındaki özen belirliyor" ifadelerini kullandı.

"El emeği göz nuru, pahalı değil, tam tersine ucuz"

Bir diğer yetiştirici Tayfun Çakırlar ise, "İki yıldır hasat yapıyoruz. Bu yıl çiçekleri biraz bekllettik, gelen misafirlere de hasat deneyimi yaşıyoruz. Normalde her gün sabah erken saatlerde topluyoruz. Kiloosu 400 bindi, şimdi 500-600 bin liraya kadar çıktı. Ancak bu kilo kilo tüketilen bir ürün değil. Bir çay bardağına 2 tel yeterli. Tek tek elle toplanan bir ürün olduğu için bana göre pahalı değil, tam tersine ucuz bile sayılır" diye konuştu.

Kaynak: İHA

Üreticiden ihtiyaç sahiplerine uzanan dayanışma ağı

Samsun Büyükşehir Belediyesi, tarımda sürdürülebilir üretimi teşvik etmek ve sosyal dayanışmayı güçlendirmek amacıyla "Ladik İlçesinde Sözleşmeli Tarım Modeli ile Ladik Fasulyesi Yetiştiriciliğinin Yaygınlaştırılması Projesi"ni hayata geçirdi. Proje kapsamında çiftçilere Ladik fasulyesi tohumu desteği verilirken, üretilen fasulyeler belediye tarafından satın alınarak ihtiyaç sahibi ailelere ücretsiz olarak ulaştırıldı.

Proje çerçevesinde Ladik'te faaliyet gösteren 70 çiftçiye yöreye özgü Ladik fasulyesi tohumu desteği sağlandı. Üretim süreci boyunca Büyükşehir Belediyesi'nin teknik ekipleri sahada çiftçilere danışmanlık hizmeti sundu. Hasat döneminde ise sözleşmeli tarım modeli kapsamında belirlenen sabit bedel üzerinden fasulyeler belediye tarafından satın alındı.

Üreticinin emeği, ihtiyaç sahipleriyle buluştu

Büyükşehir Belediyesi tarafından alınan fasulyeler özenle paketlenip etiketlendi.

Kaynak: İHA



Başarılı öğrenciler Vali Yılmaz'ın konuğu oldu



Osmaniye Valisi Dr. Erdiñ Yılmaz, Türkiye genelinde düzenlenen Kültür ve Sanat Yarışmaları'nda dereceye giren büyük bir başarı elde eden öğrencileri makamında kabul etti.

Yarışmalarda Şiir Okuma kategori-

sinde Türkiye birincisi olan Mustafa Karahan Tozluklu, "Sahne Sırası Sende Ses Yarışması" Özgün Yorumlama kategorisinde Türkiye birinciliği kazanan Grup Telafi üyeleri Ömer Katedut, Mehmet Metehan Çukadar, Ali



Mert Aksay, Elif Bozyel, Mehmet Acar ve Tanık Aslan-kurt, ayrıca Popüler

Müzik kategorisinde Türkiye üçüncüsü olan İzzettin Elali, başarılarını Vali Yılmaz'la paylaştı.

Ziyarette öğrencilere Gençlik ve Spor İl Müdürü

Vali Dr. Erdiñ Yılmaz, öğrencileri tebrik ederek, Osmaniye'nin bu başarıyla Türkiye genelinde örnek olduğunu vurguladı. Vali Yılmaz, "Sizlerle gurur duyuyorum. Başarılarınız daim olsun. Ne güzel, ne gurur verici bir tablo. Yarışmalarda iki ödül birden alan başka il yok ve Osmaniye bu alanda tek. Gençlerimizin yetenekleri, özgüvenleri, çalışkanlıkları bizi gururlandırıyor, hep böyle olur inşallah" dedi.

Şiir ve Müzikle

Renkli Ziyaret

Ziyaret sırasında Grup Telafi, Özgün Yorumlama kategorisinde Türkiye birinciliğini kazandıkları performanslarından kısa bir müzik dinletisi sundu. Ardından Mustafa Karahan Tozluklu, şiir okuma dalında birincilik getiren eserini seslendirerek duygusal anlar yaşattı.

Vali Yılmaz, gençleri tek tek kutlayarak hediyeler takdim etti ve başarılarının devamını diledi.

Kaynak: Valilik

Yerfıstığı, Pasta ve Dondurma işletmelerine Denetim



Osmaniye'de Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Planı kapsamında yerfıstığı, hazır yemek, pasta ve dondurma üretimi yapan işletmelerden alınan numuneler

analiz için laboratuvarlara gönderildi. Denetimlerin, üretim süreçlerinde gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketici sağlığının korunması amacıyla gerçekleştirildiği belirtildi.

Yerfıstığı, Pasta ve Dondurma İşletmelerine Denetim

İl genelinde yerfıstığı, hazır yemek, pasta ve dondurma üretimi yapan işletmelerden alınan numuneler, analiz edilmek üzere yetkili laboratuvarlara gönderildi. Denetimlerin, üretim süreçlerinde gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketici sağlığının korunması amacıyla gerçekleştirildiği belirtildi.

Temini İçin Çalışmalar Sürecek

Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından yapılan açıklamada, artan gıda talebiyle birlikte güvenli gıda temini ilkesinden hareketle denetimlerimiz ve numune alma programımız devam edecektir." ifadelerine yer verildi.



Öncelikli Osmaniye Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, tüketici sağlığını korumak amacıyla il genelinde yürütülen denetimlerin yıl boyunca düzenli

olarak devam edeceğini, mevzuata aykırı üretim yapan işletmeler hakkında gerekli işlemlerin uygulanacağını bildirdi.

Tarım ve Orman Müdürlüğü

Kaymakam Dolu'dan Etüt Merkezlerine Motivasyon Ziyareti!



Osmaniye'nin Kadiri İlçe Kaymakamı Erdiñ Dolu, ilçenin eğitim başarısını artırmayı hedefleyen kritik projelerden biri olan "Gelecek Sensin Başarı Senin" Projesi kapsamında etüt ve destekleme kursları yürüten okulları ziyaret etti.

K a y m a k a m Dolu, öğrencilere başarı için anahtar niteliğinde mesajlar vererek, özellikle hedef belirleme ve okumanın önemine dikkat çekti.

Kaymakam Dolu'nun eğitim turunda Savrun Şehit

Mustafa Çiğiloğlu Anadolu Lisesi, Şehit Muhammet Mustafa Karabörk Fen Lisesi ve Esnaf Kefalet Kooperatifi Ortaokulu yer aldı.

Ziyaretler sırasında öğrencilerin yoğun ilgiyle karşılaşan Kaymakam Dolu, onlarla yakından ilgilenerek ders çalışma yöntemleri ve sınav hazırlık süreçleri hakkında sohbet etti.

Hedef Belirleme ve Kitap Okuma Vurgusu

Öğrencilerle bir araya gelen Kaymakam Erdiñ Dolu, projenin verimlili-



ğini değerlendirirken, öğrencilerin bizzat kendi ağızlarından gelen görüş ve talepleri dinledi. Kaymakam, gençlere yönelik yaptığı motivasyon konuşmasında şunları kaydetti:

"Sizler bu ülkenin ve Kadiri'nin geleceğisiniz. Başarı sadece tesadüflerle gelmez, doğru bir planlama ve çalışmayla gelir. Mutlaka bir hedefiniz olmalı. Bir hedefe kitlemek, tüm zorlukların üstesinden gelmenizi sağlayacaktır."

K a y m a k a m

Dolu, kişisel gelişimin olmazsa olmazı olarak nitelendirdiği kitap okuma alışkanlığına da ayrıca vurgu yaparak, öğrencilerin akademik başarılarının yanı sıra kültürel ve entelektüel gelişimlerine de yatırım yapmaları gerektiğini belirtti.

Kurumlarla Koordineli Çalışma Vurgusu

Ziyaret esnasında Kaymakam Dolu, İlçe Millî Eğitim Müdürü İlyas Tapsız ve Şube Müdürü Ümit Kesme eşliğinde okul müdürleri ve öğret-



menlerle de bir araya geldi. Yürütülen etüt ve destekleme kurslarının işleyişi, okul başarıları ve projenin genel ilerleyişi hakkında detaylı bilgiler aldı. Öğretmenlerden gelen talepler ve ihtiyaçlar da not edilerek, Kaymakamlık olarak yapılabilecek ek destekler istişare edildi.

Projenin başarısında emeği geçenlere teşekkür eden Kaymakam Erdiñ Dolu, özellikle mesai mefhumu gözetmeksizin ek derslerle öğrencilerin yanında olan feda-

kâr okul müdürleri ve öğretmenlere minnettarlığını ilettili: "Bu özveri, projemizin temel direğidir. Onların adanmışlığı sayesinde 'Gelecek Sensin Başarı Senin' projesi amacına ulaşıyor."

Ziyaret programına ayrıca proje ekibinden Zafer Ayadın, Esma Aslansofupğlu ve Selçuk Olgaç da eşlik etti. Kaymakam Dolu'nun bu ziyaretleri, ilçe genelindeki eğitim kalitesini artırma konusundaki kararlılığı pekiştirdi.

Kaynak: İlçe Kaymakamlık

Sağlık Personeline Yenidoğan Canlandırma Eğitimi

Osmaniye Eğitim ve Araştırma Hastanesi doğumda bebeğe eli değen tüm sağlık çalışanlarını kapsayan ve başarıyla sürdürülen Yenidoğan Canlandırma Uygulayıcı Eğitim Programı (NRP), başladı.

05-06-07 Kasım 2025 tarihleri arasında düzenlenen eğitime, Osmaniye genelinden gelen 23 sağlık personeli katılım sağladı. Program kapsamında

katılımcılar, doğum sonrası yenidoğanın solunumu ve dolaşımının desteklenmesi, acil müdahale yöntemleri ve ekip koordinasyonu konularında uygulamalı eğitim alacak.

Açılış Programına Katılım Yoğundu Eğitim açılış programına, Halk Sağlığı Hizmetleri Başkan Yardımcısı Dr. Hakan Güner, NRP İl Program Sorumlusu Yenidoğan

Uzmanı Uzm. Dr. Özgül Tunç Akbaş, eğitimciler ve kursiyerler katıldı.

Açılışa yapılan konuşmalarda, yenidoğan canlandırma eğitimlerinin anne ve bebek ölümünün azaltılmasında kritik bir rol oynadığı vurgulandı.

Başarılı Katılımcılara Sertifika Verilecek

Üç gün sürecek olan eğitim sonunda başarılı olan katılımcılara sertifika

takdim edilecek. Sertifika almaya hak kazanan sağlık çalışanları, doğum sırasında karşılaşılabilecek acil durumlarda hayati müdahaleleri yapabilme yetkinliğine sahip olacak.

Eğitimlerle Daha Güvenli Doğumlar Hedefleniyor

Osmaniye Eğitim ve Araştırma Hastanesi yetkilileri, bu tür eğitim programlarının hem sağlık çalışanlarının bilgi ve becerilerini artır-

dığını hem de doğum hizmetlerinin kalitesini yükselttiğini belirterek, yeni eğitim programının başarılı bir şekilde tamamlanmasını diledi.

Kaynak: Sağlık İl Müdürlüğü





Eşinin yanında çırak olarak başladı, müşterilerin vazgeçilmez 'Nurgül ustası' oldu

Antalya'da 38 yaşındaki 3 çocuk annesi Nurgül Durukan, eşinin yönettiği onarım merkezinde işe çırak olarak başladı; şimdi ise boya, pasta-cila, derin çizik onarımı gibi oto boyanın en hassas işlerini büyük bir ustalıklarla yapıyor. Erkek müşterilerin ilk başta şaşırıldığını söyleyen Durukan, "Siz anlıyor musunuz?" diyorlar; sonra vazgeçilmez müşterilerimiz oluyorlar" dedi. Antalya'da otomotiv sektöründe ön yargıları yıkan bir başarı hikayesi yaşıyor. Yaklaşık 10 yıl önce eşinin araç onarım merkezine destek olmak için işe başlayan 38 yaşındaki Nurgül Durukan, bugün 28 kişilik ekibin içinde oto boya alanında uzman kadın usta olarak dikkat çekiyor. Üç çocuk annesi olan Durukan, mikron ölçüm cihazıyla boya kontrolü, derin çizik onarımı, taş vuruk izi giderme, pasta-cila ve boyasız göçük düzeltme gibi işlemleri büyük bir titizlikle yapıyor.

"Sonrasında boya atmaya kadar geldik"

Araba boyamayı ve araç başında olmayı çok sevdiğini söyleyen Durukan, işe ilk başladığında çırak olduğunu ancak azmiyle çok yol kat ettiğini vurguladı. Durukan, şu ifadeleri kullandı: "Eşimden dolayı böyle bir işe girdim, eşim bu işi 42 yıldır yapıyor. Onun bu işi yaptığını gördükçe daha da heveslendim. Kendim de bu işi yapmak istedim. Eşim, Diyarbakır'da bir servis açmıştı, serviste başladım. Çıraklıktan başladım ve daha sonrasında boya atmaya kadar geldik." Sabah erkenden gelip araçlarla iç içe olmanın kendisine mutluluk verdiğini aktaran Durukan, "İşe sevrekle geliyorum, sabah erken saatte gelip bu işi yapmak çok güzel ve bu işe de gerçekten gönül verdik. Çok mutluyum. Bu işi yaptığım için kendimle gurur duyuyorum. Araç boyamayı seviyorum. Pasta cila yapmayı seviyorum. Derin çizik onarımı yapmayı seviyorum. Bu işe gönül veren kadınlar mutlaka vardır, çünkü sevilen bir iş. Yapılamayacak bir iş değil. Ve gerçekten çok iyi, çok kaliteli kadın girişimcilerimiz de var bu konuda; çoğu kaportacı, lastikçi, otolastik tamircisi, mekanikçi, boyacı arkadaşlarımız var. Bir kadın isterse her şeyin üstesinden gelebilir" şeklinde konuştu.

Akademi kurmayı hedefliyor

Kadınların otomotiv sektörüne ilgisinin gi-

derek arttığını ifade eden Durukan, yıllar içinde başka kadın personelleri de yetiştirdiğini söyleyerek, şöyle devam etti: "Şu an çoğu arkadaşımız farklı şehirlerde meslek sahibi de oldular. Bununla alakalı da ileriki aşamalarla ilgili şu an çalışmalarımız var. Akademi gibi bir eğitim okulu açmayı planlıyorum. Nasip olursa eğer bu konuda da ilerleyeceğiz inşallah. Genç kadınlara buradan söyleyeceğim şudur; eğer bu işi istiyorsanız ve içinizde varsa bu işin üzerine gidin, isterseniz çok güzel yerlere gelebilirsiniz."

Dükkanlarına gelen erkek müşterilerin zaman zaman şaşırtıcı tepkiler verdiğini dile getiren Durukan, yaşadıklarını şu şekilde anlattı: "Araca bakacağımı söylediğimde bana 'Bir erkek usta çağırabilir misiniz?' diyorlar. 'Ben bakayım' dediğimde ise 'Siz anlıyor musunuz?' diye soruyorlar. Ama işime hâkim olduğumu gördüklerinde müdavimimiz oluyorlar. Anahatlarını güvenle teslim ediyorlar."

Şu anda bir şubede 13'ü kadın olmak üzere 28 personelin çalıştığını söyleyen Durukan, oto boya ve onarımın geleceği olan bir meslek olduğunun altını çizerek, konuşmasını şöyle tamamladı: "Bu meslek, bitmeyecek olan bir meslek olduğu için, bu işi gençlerimize ve kadın arkadaşlarımıza tavsiye ediyorum. Bu işin üzerine gidebilirsiniz."

"Kadın elinin değmiş olduğu her şey çiçekleşiyor"

Durukan'ın 42 yıllık usta eşi Rıdvan Durukan da, eşinin bu işe yeteneğini fark eder etmez desteklediğini belirterek, şu ifadelere yer verdi: "Bu serüven 8 yıl önce başladı. Merkez gubemizi Diyarbakır'daydı. Antalya'ya gelip şubeyi açıp tekrar gidecektik ama burada çok yoğun taleple karşılaştığımız için burada kaldım. Diyarbakır'daki şubeyi eşime sonsuz güvendiğim için, eşimi oradaki şubenin başına bıraktım. Tabii benim oradaki işin başına bırakmamın sebebi bütün personellerle ilgilenmesini istememdi. Bir baktım Nurgül Hanım atölyeye girmiş, bir bakıyorum boya yapıyor, pasta cila yapıyor ve ondaki el becerisini gördüm. İş aşkını gördüm. O zaman dedim ki; 'Seni kesinlikle bir boyacı olarak yetiştirmemiz lazım, sertifikalarını ve ustalık belgelerini almamız lazım.' Bütün sertifikalarını aldık, ustalık belgelerini aldık. Ve şu an Türkiye'de bayan oto boyacı olarak yola çıktı."

Antalya'da eğitim merkezi kurmayı hedeflediklerini ve daha fazla kadının meslek sahibi olması için çalışmayı sürdüreceklerini dile getiren Rıdvan Durukan, "İlk hedefimiz de burada bir akademi kurup, bütün kadın arkadaşlarımızı oto boya konusunda eğitime alma ve bunları da eğitim sertifikalarıyla ustalık belgeleriyle yapmak. Çünkü, otomotiv sektöründe hiç bitmeyecek olan kısım oto boyadır. Kadınlara, şiddetli bir şekilde oto boya işini ve boya hasar onarımlarının nasıl yapılacağını öğrenmelerini tavsiye ediyorum. İşin içerisine girdikleri zaman çok zevk alacaklarına da eminim. Kadınlar istediği zaman her şeyin mükemmeliğini yapar. Şöyle bir algı var; 'Erkek usta erkek usta' değil. Kadın elinin değmiş olduğu her şey çiçekleşiyor" ifadelerini kullandı.

Kaynak: İHA

Satala Antik Kenti'nde 150 yıl Sonra ikinci büst bulundu



Gümüşhane'nin Kelkit ilçesindeki Satala Antik Kenti'nde yürütülen kazı çalışmalarında, Mısır Tanrıçası İsis'e ait olduğu belirlenen büst ortaya çıkarıldı. İsis büstü 1872'de British Museum'a kaçırılan Afrodit büstünün ardından Satala'da gün yüzüne çıkarılan ilk yasal büst olma özelliğini taşıyor.

İlçeye bağlı Sadak Köyü sınırlarında yer alan ve Anadolu'da kazı çalışması yapılabilen tek lejyon kenti olan Satala Antik Kentinde kazı çalışmaları devam ediyor.

Hem kastrum hem de nekropol alanında çalışmalarını sürdüren kazı ekibi bu yıl mezarlık alanında bilimsel açıdan büyük önem taşıyan bir buluntuya ulaştı. Yaklaşık 20 santimetre boyundaki İsis büstü, bir lejyon mezarlığında açığa çıkarıldı. İsis büstünün restorasyonu tamamlanmasının ardından Gümüşhane Müzesi'nde sergileneceği öğrenildi.

Normalde Yunan-Roma tanrılarına tapındıkları bilinen lejyon askerlerinin doğulu bir tanrıçaya tapınmalarına dair somut kanıtlardan birisi olması nedeniyle buluntu, arkeoloji dünyasında da ses getirdi. Satala Antik Kenti, 1872'de kaçak kazılarla çıkarılıp İngiltere'ye götürülen Afrodit büstüyle tanınıyordu. 2025 yılında ortaya çıkarılan İsis büstü ise 150 yıl sonra Satala'da yasal yollarla bulunan ilk büst oldu.

Kazı başkanı Karadeniz Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Elif Yavuz Çakmur, "Satala Antik Kenti'nde 2025 yılında hem kastrum alanında hem de nekropol alanında kazı çalışmaları yürütülüyor. Bu yılki nekropol, yani mezarlık alanındaki kazı çalışmalarında ekibi sürpriz bir buluntu karşıladı. Hem bilimsel hem de kamuoyu açısından oldukça dikkat çekici olan bu buluntu, Mısır Tanrıçası İsis'e ait bir büst oldu. Mısır panteonunun ana tanrıçalarından biri olan İsis'in büstü, bir lejyon mezarlığında açığa çıkarıldı. Normal şartlarda lejyon askerlerinin Yunan-Roma tanrılarına tapındıkları biliniyor ancak doğulu bir tanrıya tapınmaları Satala'da ilk kez gözlem-

lendi. Bu durum, Roma İmparatorluğu'nun genişleme döneminde lejyon askerlerinin artık sadece Romalı kökenlilerden değil, farklı bölgelerden paralı askerlerden de oluşmasıyla ilişkilendiriliyor. Kazı ekibi, 2025 yılı Ağustos ayında buluntuyu ortaya çıkardığında ilk olarak hangi tanrıya ait olabileceğini araştırdı. Bölgede Mitra tapınına dair objeler bulunduğu için ilk olarak Mitra ihtimali üzerinde duruldu. Ancak ikonografik incelemeler sonucunda eserin Mısır tanrıçası İsis'e ait olduğu belirlendi. Bu keşif, yalnızca yerel düzeyde değil, uluslararası arkeoloji çevrelerinde de ses getirdi" dedi.

"150 yıl sonra yasal kazıyla çıkarılan ilk büst"

Mısır Tanrıçası İsis'in büstünün 150 yıl aradan sonra bölgede yasal kazıyla çıkarılan ilk büst olma özelliği taşıdığını ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Elif Yavuz Çakmur, "Antik kaynaklarda lejyonerlerin doğulu tanrıralara da tapındıklarına dair bilgiler bulunmakla birlikte, Satala'da bunun elle tutulur ilk kanıtı elde edilmiş oldu. İsis büstü, bu yönüyle bilimsel açıdan büyük önem taşıyor. Ayrıca tarihî olarak da ayrı bir anlam barındırıyor zira Satala, 1870'li yıllarda kaçak kazılarla çıkarılan ve bugün British Museum'da sergilenen Afrodit büstüyle tanınıyor. Bu yeni buluntu, 1872'den sonra yasal yollarla gün yüzüne çıkarılan ilk büst olma özelliğini taşıyor. Yüzyıllar sonra yeniden yasal kazılarla bir büstün bulunması,

Satala'nın önemini bir kez daha ortaya koydu. Artık Satala'dan çıkan eserler Gümüşhane Kent Müzesi'nde sergileniyor. Restorasyon süreci devam eden İsis büstü de tamamlandığında aynı müzede sergilenmeye hazır hale gelecek. Ayrıca kazı ekibi, bu buluntuya ilişkin bilimsel yayın hazırlıklarıyla eseri dünya çapında duyurmayı hedefliyor" diye konuştu.

"İsis büstü Satala'nın binlerce yıllık tarihine ışık tutuyor"

Restorasyon çalışmalarının sürdüğünü de ifade eden Dr. Öğr. Üyesi Çakmur, "Yaklaşık 20 santimetre yüksekliğinde olan büst, kaidesiyle birlikte çiçek kaliksinden yukarıya doğru yükselen bir forma sahip. İsis'in simgesi olan taht biçimli tacın bir kısmı kayıp olsa da restorasyon sürecinde tamamlanacak. Ayrıca İsis'in simgesi sayılan 'İsis düğümü' detayı da büst üzerinde açıkça görülebiliyor. Restorasyon çalışmalarının tamamlanmasının ardından tüm ayrıntılar bilimsel olarak değerlendirilecek. İsis büstü, Satala'nın binlerce yıllık tarihine ışık tutarken, lejyonerlerin inanç sistemlerindeki çeşitliliği ve doğulu tanrıralara olan ilgilerini göstermesi açısından da son derece önemli bir buluntu olarak değerlendiriliyor. 1872'deki Afrodit büstünden yaklaşık 150 yıl sonra Satala'da yasal yollarla çıkarılan ikinci büst olması, kazıların gelecekte de yeni keşiflere kapı aralayacağına bir göstergesi olarak görülmüyor" ifadelerini kullandı.

Kaynak: İHA



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

ABD'nin onda biri kadar dondurulmuş gıda tüketiyoruz



Dondurulmuş Gıda Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Bülent Yıldırım, Türkiye'de şu anda dondurulmuş üründe kişi başı tüketimin 7 kilogram olduğuna dikkati çekerek, "Kişi başına tüketim Avrupa'da 40, ABD'de ise 70 kilogram civarında. Halen gitmemiz gereken çok fazla yol var" dedi.

Yıldırım yaptığı açıklamada, dondurulmuş gıdalarda sürdürülebilir ürün kalitesi aynı kalitede korunduğunu ve sunulabildiğini belirtti. Dondurulmuş ürünlerin kullanım kolaylığına dikkati çeken Yıldırım, atık anlamında da kullanıcılara ciddi avantajlar sağladığını anlattı. Günümüz dünyasında sağlıklı ürünlerin ön plana çıktığını ve dondurulmuş ürünlerin katkısız, koruyucusuz olarak tüketim tercihinde üst sıralara yükseldiğini dile getiren Yıldırım, şöyle konuştu:

"Dondurulmuş gıdada inanın biz de ev kadınlarının sadece evde yıkamada kullandıkları suyu kullanıyoruz. Başka hiçbir şekilde ürünlerimizde katkı malzemesi, koruyucu olmuyor. Biz taze ürünleri yıkıyoruz eksi 40 derecede donduruyor, eksi 18 derecede muhafaza ediyoruz. Evlerde daha yüksek sıcaklıklarda dondurma işlemi yapıyor dolaplarda. Biz eksi 40 derece yaparak mikroorganizma faaliyetlerini tamamen durduruyoruz."

"Manavdaki üründen bile taze"

Yıldırım, dondurulmuş ürünlerin bazılarında ön pişirme uygulandığını aktararak, "Bu pratiklik sağlıyor. Çıkar ısıt ya da pişir ve kullan. Dünya dondurulmuş gıdada çok önde" dedi.

Türkiye'de şu anda dondurulmuş üründe kişi başı tüketimin 7 kilogram olduğuna

dikkati çeken Yıldırım, şöyle devam etti:

"Kişi başına tüketim Avrupa'da 40, ABD'de ise 70 kilogram civarında. Halen gitmemiz gereken çok fazla yol var. Sektörün önu açık ve potansiyeli yüksek. Bunu bizim çok iyi anlatmamız lazım. Derneğimizin zaten amaçlarından biri de bu. Sağlıklı ürünler olduğuna insanları ikna etmek çok önemli. Bir döner zinciri düşünün. Bu döner zincirinin 100 şubesi olduğunda her yerde bir usta kullanmak zorunda. Fakat bizim gibi çözüm üreten firmalarımız, her yerde aynı kalitede ürünü sağlayabiliyor."

Yıldırım, manava gidildiğinde bile birkaç gün beklemiş ürün satın alındığını vurgulayarak, "Bizde ise taze olarak ham madde 2 saat içinde fabrikaya geliyor hızlı bir şekilde yıkıyor, eksi 40 derecede donduruluyor ve eksi 18 derecelik depolara çekiliyor. Bunu gıda ve ziraat mühendisleriyle yapıyoruz. Aslında tarladan sofraya en taze ürünü sunuyoruz" diye konuştu.

"Kalıntı kontrolleri aralıksız yapıyor"

Meyve ve sebzelerde sürekli pestisit kalıntısı kontrolleri de yaptıklarını belirten Yıldırım, "Biz her gelen ham maddeyi sıkı kontrolden geçiriyoruz. Bu kontrollerden sonra üretim yapılıyor. Tazeden daha taze ve kalıntısız ürünler sunuyoruz. Dondurulmuş gıda tüketilmesini çok şiddetli bir şekilde öneriyoruz" dedi. Yıldırım, sektörün ciddi bir ihracat potansiyeline ulaştığını ve bunu daha da artıracak tecrübeye, kapasiteye sahip olduğunu dile getirerek, doğru planlama ve doğru maliyetlenme ile çok daha iyi kazançlar sağlanabileceğini kaydetti.

Kayna: İHA

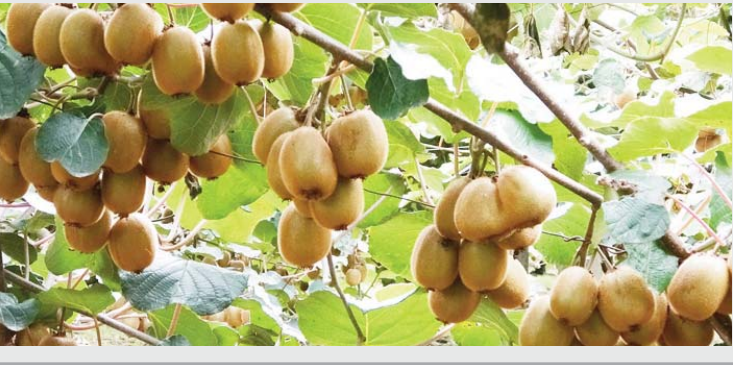
Kivi hasadı başladı: Hedef Türkiye birinciliği

Samsun'un Çarşamba ilçesinde kivi hasadı başladı. Türkiye'nin en önemli kivi üretim merkezlerinden biri haline gelen ilçede üreticiler, bu yıl hem verimden hem de fiyattan memnun. Kasım ayının gelmesiyle birlikte başlayan hasadın önümüzdeki hafta tamamlanması bekleniyor. Çarşamba Ziraat Odası Başkanı Muammer Aydemir, ilçenin Yalova'dan sonra en çok kivi üreten bölge konumunda olduğunu belirterek, "Bu yıl fiyatlar geçen seneye göre yüzde yüz arttı. Kivinin gramına göre fiyatlar 70 ila 90 TL arasında değişiyor. Beş yıl içinde kivi üretiminde Türkiye'de ilk sırayı almayı hedefliyoruz" dedi. Kivi Birliği

Başkanı Hasan Işıldak ise üretimin her geçen yıl arttığını vurguladı. Açıklanan 110 TL'lik alım fiyatının üreticileri memnun ettiğini söyleyen Işıldak, "Çarşamba'da her yıl kivi bahçeleri çoğalıyor. 2-3 yıl içinde Türkiye'nin en çok kivi üreten ilçesi olacağımıza inanıyorum. Şu anda yıllık üretimimiz 11-12 bin ton civarında, bu rakam önümüzdeki yıllarda 20-25 bin tona ulaşabilir" ifadelerini kullandı.

Yetkililer, kivi üretiminde kaliteyi artırmak amacıyla üreticilerin doğru ilaçlama ve bakım konusunda bilgilendirildiğini, Çarşamba kivisinin marka değerinin her geçen gün yükseldiğini belirtti.

Kaynak: İHA



Anne Dostu Başarı Puanı: %98

Osmaniye'de sağlık hizmetlerinin kalitesini tescilleyen önemli bir gelişme yaşandı.

Kentin en büyük sağlık kuruluşu olan Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Sağlık Bakanlığı tarafından ülke genelinde uygulanan ve doğum hizmetleri standartlarını belirleyen prestijli "Anne Dostu Hastane Programı" değerlendirme ziyaretinden rekor denebilecek bir başarıyla ayrıldı. Hastane, yapılan kapsamlı incelemeler neticesinde yüzde 98 gibi yüksek bir başarı puanı elde etti.

Doğum Odalarında Kalite ve Saygı Tescillendi Sağlık Bakanlığı'nın görevlendirdiği uzman



değerlendirmeye ekibi, Osmaniye Eğitim ve Araştırma Hastanesi'nde yürüttüğü titiz denetimlerde; anne adaylarına sunulan doğum hizmetlerinin kalitesini, anne ve bebek güvenliğine yönelik alınan tedbirleri, hastaların mahremiyetine gösterilen hassasiyeti ve doğum süreçlerindeki bilgilendirme ile eğitim faaliyetlerini yerinde inceledi. Hastanenin sadece fiziki altyapısı değil, aynı

zamanda personelin insancıl ve destekleyici yaklaşımı da değerlendirilmedi. Hastanemiz, bu yüksek puanla birlikte; tek kişilik "LDRP" (doğum, sancı, lohusa) odaları ile mahremiyet ve konforu bir arada sunma, gereksiz müdahalelerden kaçınarak doğal doğumu teşvik etme ve anne-bebek arasındaki ten tene teması destekleme gibi "Anne Dostu" kriterlerini en üst

"Sağlık Bakanlığımız tarafından yürütülen bu programda %98 başarı puanı almak, Osmaniye'deki tüm anne



düzeyde uyguladığını kanıtladı.

Hastane Yönetiminden Teşekkür ve Kararlılık Vurgusu Osmaniye Eğitim ve Araştırma Hastanesi Başhekimimiz tüm branşlarında, özellikle doğum servisinde görev yapan hekim, ebe, hemşire ve destek personelimizin ekip çalışması ve özveriyle gayretlerinin sonucudur. Anne ve bebek sağ-

adaya larına sunduğumuz güvenli, kaliteli ve saygılı hizmetin tescilidir. Bu başarı, hastanemizin tüm branşlarında, özellikle doğum servisinde görev yapan hekim, ebe, hemşire ve destek personelimizin ekip çalışması ve özveriyle gayretlerinin sonucudur. Anne ve bebek sağ-

lığında mükemmeliyetçilik hedefimizden sapmadan, bu hizmetleri geliştirmeye kararlılıkla devam edeceğiz."

Yetkililer, Anne Dostu Hastane unvanının, Osmaniye halkına daha konforlu ve güvenli bir sağlık deneyimi sunmak adına bir motivasyon kaynağı olduğunu ve bu başarının sürdürülebilirliği için sürekli eğitim ve iyileştirme çalışmalarının devam edeceğini belirtti. Hastane, aldığı bu puanla sadece Osmaniye'de değil, bölgede de anne dostu hizmetler konusunda örnek teşkil eden kurumlar arasındaki yerini pekiştirdi.

Kaynak:Devlet Hastanesi

KAVAK Eski Başkanı, Vefatının 18. Yılında Anıldı



Osmaniye'nin Kadirli ilçesinde, Kadirli Eğitim ve Kültür Vakfı (KAVAK) tarafından, 18 yıl önce vefat eden eski şube başkanı İsmail Sefa Vayisoğlu anısına anma programı ve ödül töreni düzenlendi. Etkinlik, Belediye Devlet Bahçeli Kültür Merkezi'nde yoğun katılımla gerçekleştirildi.

Tören, saygı du-

ruşu ve İstiklal Marşı'nın okunmasıyla başladı. Ardından Vayisoğlu'nun hayatını ve hizmetlerini anlatan özel bir tiyatro gösterisi sahnelendi.

"Eğitim ve Kültür Alanında İz Bıraktı"

Programda konuşan KAVAK Genel Başkanı Mustafa Tufan, Vayisoğlu'nun Kadirli'de eğitim ve kültür alanlarında yaptığı

hizmetlerle örnek bir şahsiyet olduğunu belirterek, "Merhum Sefa Vayisoğlu, bilgiye, eğitime ve kültüre adanmış bir ömrün sahibiydi. Kadirli'de birçok gencin yolunu aydınlatan bir insandı" dedi.

KAVAK Şube Başkanı Duran İsa oğlu ve KAMER Başkanı Celil Çınkır da konuşmalarında, Vayisoğlu'nun topluma kattığı değer-



lerin asla unutulmayacağını vurguladı ve etkinliğe katkı sağlayanlara teşekkür etti.

Eğitim ve Kültür Alanında Ödüller Verildi

Anma programı kapsamında KAVAK yönetim kurulu tarafından eğitim ve kültür alanında önemli çalışmalara imza atan isimlere plaket verildi.

• Öğretmen Sel-

çuk Olgaç, eğitim dalında, Şule Özdemir ise kültür dalında ödül aldı.

Plaketleri, Kadirli Kaymakamı Erdinç Dolu ve merhum Vayisoğlu'nun yakınları takdim etti.

Vayisoğlu Aile-sinden Teşekkür Konuşması

Törenin sonunda Vayisoğlu'nun kızları Prof. Dr. Asiye Nuhoğlu,

Emekli Fizik Öğretmeni Emine Uygur ve Emekli Eczacı Göknur, duygusal bir teşekkür konuşması yaptı. Şiirlerin okunmasının ardından program sona erdi. Etkinliğe, Kadirli Sosyal Hizmetler Merkezi Müdürü Havva Demir Mor, KAVAK üyeleri, siyasi parti temsilcileri ve çok sayıda davetli katıldı.

KAVAK Vakfı

"TÜBİTAK 2204 A-B Proje Hazırlama Eğitimi" Başladı



Osmaniye'de eğitim ve bilimsel araştırma kültürü, güçlü bir iş birliğiyle üst seviyeye taşınıyor.

İl Millî Eğitim Müdürlüğü (İl MEM) Ar-Ge Birimi ve Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi (OKÜ) iş birliğinde, öğretmenlere yönelik "TÜBİTAK 2204 A-B Proje Hazırlama Eğitimi" düzenlendi.

Küçük salonunda yapılan bu kapsamlı eğitime 73 öğretmen ve 11 üniversite akademisyeni katılarak, kentin proje üretme kapasitesine önemli bir yatırım yapıldı. Eğitimin açılı-



şında konuşan İl MEM Ar-Ge Koordinatörü Mehmet Karip, eğitimin temel amacını vurguladı: "Öğretmenlerimizin bilimsel araştırma ve proje üretme becerilerinin geliştirilmesi, öğrencilerimizin akademik gelişimine ve okullarda yenilikçi öğrenme ortamlarının oluşmasına önemli katkılar sağlayacaktır."

Karip, projenin vizyonunun, öğrencileri sadece bilgi tüketen bireyler olmaktan çıkartıp, bilgi üreten bireyler olarak yetiştirmek olduğunu belirtti. OKÜ'den Doç. Dr. Mustafa Sevinç ise, proje geliştirme süreçlerinde disiplinler arası bakış açısının önemine dikkat çekerek, özellikle Fen Bilimleri alanındaki

projelerde doğru problem tanımlama, uygun yöntem seçimi ve bilimsel doğrulukla raporlamanın başarıyı doğrudan etkilediğini vurguladı. Sevinç, öğretmenlerin öğrencile-

rişme değil, araştırma kültürünü güçlendiren bir eğitim aracı olarak görülmesi gerektiğini ifade etti.

II. Proje Yazım Şablonu Uygulanmalı Anlatıldı: Uygulama Süreci Kasım'da Başlıyor

Eğitimin en önemli bölümü, proje yazım şablonunda yer alan kritik başlıkların (Amaç, Giriş, Yöntem, Bulgular, Sonuç ve Tartışma vb.) uygulamalı olarak işlenmesi oldu. Alanında uzman 11 OKÜ akademisyeni, tecrübe ve uygulama çalışmalarıyla her bir adımı ayrıntılı biçimde anlattı.

Öğretmenler, projelerde hipotez oluşturma, veri toplama araçlarını planlama ve bulguları bilimsel çerçevede tartışma gibi kritik aşamaları bizzat deneyimleme fırsatı buldu. Örnek proje uygulamaları üzerinden yapılan etkileşimli değer-

lendirmeler sayesinde, katılımcılar kendi potansiyel proje fikirlerini akademisyenlerle tartışarak somutlaştırdı.

Eğitime katılan Osmaniye BİLSEM öğretmeni Abdullah Çiftçi'nin Türkiye finallerine uzanan ve derece alan proje deneyimini paylaşması, öğretmenlere ilham kaynağı oldu.

Ayrıca İl MEM Ar-Ge Birimi'nden Esra Yüceer, araştırma izin süreçleri hakkında bilgilendirme yaptı.

Eğitim sürecinin uygulamalı kısmı, 19-20-21 Kasım tarihlerinde İl MEM Ar-Ge Merkezi'nde devam edecek.

İl Millî Eğitim Müdürlüğü, OKÜ'nün akademisyenlerinin katkılarıyla proje üretme kapasitesini okul bazında yaygınlaştırmaya yönelik çalışmaların aralıksız süreceğini belirtti.

Kaynak: Milli Eğitim Müdürlüğü

ÜCRETSİZ İNDİRİN
App StoreÜCRETSİZ İNDİRİN
Google Play

FACEBOOK



TWITTER



INSTAGRAM



YOUTUBE

www.akdenizgazetesi.com