



OKÜ'de Medeniyet Yolculuğu

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi'nde (OKÜ) düzenlenen "Hira'dan Maveraün-nehîr'e" başlıklı programda, İslam medeniyetinin tarihsel gelişimi ve Türk-İslam dünyasının ilim merkezleri ele alındı. Doç. Dr. Hacı Ataş'ın konuşmacı olduğu etkinlikte manevi atmosfer ve kültürel etkinlikler ön plana çıktı.OKÜ bünyesinde aktif çalışmalar yürüten Geçmişin Sesleri Kulübü, üniversite

gençliğini tarih ve medeniyet mirasıyla buluşturmaya devam ediyor. Rektörlük Büyük Salon'da gerçekleştirilen ve yoğun ilgi gören programa akademisyenler ile çok sayıda öğrenci katılım sağladı.Programın konuğu olan OKÜ İlahiyat Fakültesi İslam Tarihi ve Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hacı Ataş, gerçekleştir

◆ Sayfa 2'de...

Öğrencilere, Sağlıklı Gelecek Eğitimi



Osmaniye Sağlıklı Hayat Merkezi, "Sağlıklı Çocuk, Sağlıklı Gelecek" projesi kapsamında Türkmenbeyi İlkokulu öğrencileriyle bir araya geldi. Eğitimlerde sağlıklı yaşamın şifreleri anlatılırken, çocukların sağlık okuryazarlığı seviyesinin artırılması hedeflendi. Gelecek nesillerin daha

sağlıklı ve bilinçli yetişmesi adına Osmaniye'de yürütülen eğitim çalışmaları hız kesmeden sürüyor.Sağlıklı Hayat Merkezi ekipleri, Türkmenbeyi İlkokulu'nda düzenledikleri kapsamlı eğitim programıyla öğrencilere önemli tavsiyelerde bulundu.

◆ Sayfa 6'da



"Basın;
Milletin Ortak Sesidir."

23 Nisan 2026 Perşembe

Yıl: 30

Sayı: 7417

Fiyatı: 7 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

Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi Artık Bebek Dostu



Osmaniye Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi, anne sütünün teşviki ve emzirmenin korunmasına yönelik uyguladığı başarılı politikalar sayesinde "Bebek Dostu Hastane" unvanını almaya hak kazandı. Başarı, düzenlenen törenle plaketle taçlandırıldı.Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülen "Anne Sütünün Teşviki ve Bebek Dostu Sağlık Kuruluşları Programı" kapsamında yapılan değerlendirmeler sonucunda, Osmaniye Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi standartları başarıyla karşılayarak "Bebek Dostu" unvanını aldı.Hastane-nin bu önemli başarısı dolayısıyla düzenlenen törende, İl Sağlık Müdürü Uzm. Dr. Emrah Ceviz, Ağız ve Diş

Sağlığı Merkezi Başhekimi Dt. Deniz Çam'a "Bebek Dostu Hastane" plaketini takdim etti. Törende, sağlık hizmetlerinde kalite ve duyarlılığın artırılmasının önemi vurgulandı.Kazanılan bu ünvan, hastanenin sadece diş sağlığı değil, genel toplum sağlığı ve geleceğin teminatı olan bebeklerin sağlığı konusunda da ne kadar hassas olduğunu kanıtladı. Emzirmenin teşviki, korunması ve desteklenmesi amacıyla personelin eğitilmesi, fiziksel alanların düzenlenmesi ve annelerin bu konuda bilinçlendirilmesi gibi süreçleri titizlikle yürüten hastane, hizmet kalitesini bir üst seviyeye taşıdı.

◆ Sayfa 2'de...

Minik Şefler Kendi Pizzalarını Hazırladı



Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi (OKÜ) ve Kadırlı Sosyal Hizmet Merkezi iş birliğiyle düzenlenen etkinlikte, ebeveyn kaybı yaşayan çocuklar üniversite yerleşkesinde ağırlandı.

◆ Sayfa 3'te

Genç Hafızlardan Şehitlik Ziyareti



Osmaniye İl Müftülüğü koordinesinde düzenlenen anma programları kapsamında, KYK Cebeli Bereket Erkek Öğrenci Yurdu manevi danışmanları ve hafız üniversite öğrencileri, şehit ailelerini ziyaret ederek şehitlikte Kur'an-ı Kerim tilaveti gerçekleştirdi.

◆ Sayfa 2'de...

Şampiyon Sporcuları Belediye Konuğu Oldu



Osmaniye'de atletizm, boks ve yüzme gibi farklı branşlarda büyük başarılarla imza atan Kadırlı Özel Bilgeket Okulları sporcuları, Kadırlı Belediyesi'nde misafir edildi.

◆ Sayfa 6'da.

Osmaniye'nin Dev Tesisinde Hedef Tam İsabet

Osmaniye'de atıcılık sporunun kalbi yeniden atmaya başlıyor. 210 bin metrekarelik devasa bir alan üzerine kurulu olan Nohuttepe Atış Poligonu, modern altyapısı ve uluslararası standartlara uygun parkurlarıyla kapılarını açmaya hazırlanıyor. Tesiste ilk deneme atışları başarıyla gerçekleştirildi.Şehrin spor vizyonuna büyük katkı sunması beklenen Nohuttepe Atış Poligonu, uzun ve titiz bir hazırlık sürecinin ardından antrenmanlar için gün sayıyor. Geçmiş 1995 yılına dayanan ancak teknik yetersizlikler ve çevresel faktörler nedeniyle yeniden inşa edilen tesis, bugün Türkiye'nin en

kapsamlı atıcılık komplekslerinden biri haline dönüştü.1995 yılında inşa edilen eski yapının, atıcılık sporundaki kritik "Kuzey-Dogu 5 derece" açısını karşılamaması üzerine radikal bir karar alınarak tesis alanı yeniden planlandı. 2015 yılında başlayan yeni süreçte alan; A, B ve C olmak üzere 3 yollu modern poligon yapı-sıyla projelendirildi. 2018'de idari binanın tamamlanmasıyla şekillenen tesis, modern standartlara kavuşturuldu. Pandemi ve Kahramanmaraş merkezli depremler nedeniyle montaj aşamasında zorunlu gecikmeler yaşansa da çalışmalar durmadı.

◆ Sayfa 6'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

Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi Artık Bebek Dostu



Osmaniye Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi, anne sütünün teşviki ve emzirmenin korunmasına yönelik uyguladığı başarılı politikalar sayesinde "Bebek Dostu Hastane" unvanını almaya hak kazandı.

Başarı, düzenlenen törenle plaketle taçlandırıldı. Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülen "Anne Sütünün Teş-

viki ve Bebek Dostu Sağlık Kuruluşları Programı" kapsamında yapılan değerlendirmeler sonucunda, Osmaniye Ağız ve Diş Sağlığı Hastanesi standartları başarıyla karşılayarak "Bebek Dostu" unvanını aldı. **Başhekim Dt. Deniz Çam'a Plaket Takdim Edildi** Hastanenin bu önemli başarısı dola-



yıysıla düzenlenen törende, İl Sağlık Müdürü Uzm. Dr. Emrah Ceviz, Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi Başhekimini Dt. Deniz Çam'a "Bebek Dostu Hastane" plaketini takdim etti.

Törende, sağlık hizmetlerinde kalite ve duyarlılığın artırılmasının önemi vurgulandı.

Emzirme ve Anne Sağlığına Tam Destek

Kazanılan bu ünvan, hastanenin sadece diş sağlığı değil, genel toplum sağlığı ve geleceğin teminatı olan bebeklerin sağlığı konusunda da ne kadar hassas olduğunu kanıtladı. Emzirmenin teşviki, korunması ve desteklenmesi amacıyla personelin eğitilmesi, fiziksel alanların düzenlenmesi ve annelerin bu konuda



bilinçlendirilmesi gibi süreçleri titizlikle yürüten hastane, hizmet kalitesini bir üst seviyeye taşıdı.

"Hizmet Kalitesinin Önemli Bir Göstergesi"

Yetkililer tarafından yapılan açıklamada, ünvanın kazanılmasında emeği geçen tüm sağlık çalışanlarına teşekkür edilerek şu ifadelere yer verildi:

"Anne ve bebek sağlığını önceleyen, emzirmenin teşviki ve korunmasına yönelik yürütülen çalışmaların bir sonucu olarak kazanılan bu ünvan, hastanemizin sağlık hizmetlerindeki kalite ve duyarlılığının önemli bir göstergesidir. Bu başarının ilimize ve vatandaşlarımıza hayırlı olmasını dileriz."

M. Ali Ulugöl

Genç Hafızlarlardan Şehitlik Ziyareti



Osmaniye İl Müftülüğü koordinesinde düzenlenen anma programları kapsamında, KYK Cebeli Bereket Erkek Öğrenci Yurdu manevi danışmanları ve hafız üniversite öğrencileri, şehit ailelerini ziyaret

ederek şehitlikte Kur'an-ı Kerim tilaveti gerçekleştirdi.

Şehitler Haftası kapsamında milli ve manevi değerleri canlı tutmak amacıyla düzenlenen programlarda, aziz şehitlerin hatıraları dualarla yad

edildi.

İl Müftülüğü tarafından organize edilen ziyaretlere, genç hafızların katılımı manevi atmosferi güçlendirdi.

Şehit Ailesine Vefa Ziyareti

Programın ilk durağında, Şehit Jan-

darma Er Seyhun Uzun'un kıymetli ailesi ziyaret edildi. Manevi danışmanlar rehberliğinde gerçekleştirilen ziyarette hafız öğrenciler tarafından Kur'an-ı Kerim ve Yasin-i Şerif tilaveti yapıldı. Şehit ailesine sabır temennisinde bulunulurken, tüm şehitler için hep birlikte eller semaya kaldırılarak dualar edildi.

Şehitlikte Manevi Huzur

Ziyaret programı kapsamında Osmaniye Asri Mezarlı-



ğ'ndaki şehitlik de unutulmadı. Şehitlerin kabirleri başında bir araya gelen heyet, burada da Kur'an-ı Kerim tilavetiyle manevi bir anma gerçekleştirdi. Kabir ziyaretleri sırasında şehitler bir kez daha rahmet, min-

net ve şükranla anıldı.

Osmaniye İl Müftülüğü, bu tür programlarla şehitlerin emaneti olan ailelerin yanında olmaya ve genç nesillerde şehadet bilincini diri tutmaya devam ediyor.

İl Müftülüğü

OKÜ'de Medeniyet Yolculuğu

Osmaniye Korut Ata Üniversitesi'nde (OKÜ) düzenlenen "Hira'dan Maverünnehir'e" başlıklı programda, İslam medeniyetinin tarihsel gelişimi ve Türk-İslam dünyasının ilim merkezleri ele alındı.

Doç. Dr. Hacı Ataş'ın konuşmacı olduğu etkinlikte manevi atmosfer ve kültürel etkinlikler ön plana çıktı.

OKÜ bünyesinde aktif çalışmalar yürüten Geçmiş Sesleri Kulübü, üniversite gençliğini tarih ve medeniyet mirasıyla buluştur-

maya devam ediyor. Rektörlük Büyük Salon'da gerçekleştirilen ve yoğun ilgi gören programa akademisyenler ile çok sayıda öğrenci katılım sağladı.

İslam Tarihinin Derinliklerine Yolculuk

Programın konuğu olan OKÜ İlahiyat Fakültesi İslam Tarihi ve Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hacı Ataş, gerçekleştirdiği kapsamlı sunumla İslam medeniyetinin doğuş evrelerini ve bu medeniyetin Maverünnehir bölgesine ulaşarak nasıl küresel bir ilim mer-

kezine dönüştüğünü anlattı.

Ataş, Hira'da başlayan ilk vahyin etkilerinin Orta Asya'nın derinliklerinde nasıl bir medeniyet tasavvuru inşa ettiğini kronolojik bir perspektifle katılımcılara aktardı.

İlahiler ve Kitap Çekilişle Renkli Dakikalar

Konferansın bilimsel içeriği, kültürel etkinliklerle zenginleştirildi. Program akışında seslendirilen birbirinden güzel ilahiler, salonda manevi bir hava estirdi. Ayrıca etkinliğin sonunda düzenlenen kitap çe-

kilişi ile şanslı öğrencilere çeşitli eserler armağan edilerek, gençlerin okuma alışkanlığına destek olundu.

Katkılarından Dolaylı Belge Takdimi

Etkinliğin kapanış bölümünde, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Aysel Erdoğan, sunumları ve değerli katkıları dolayısıyla Doç. Dr. Hacı Ataş'a bir teşekkür belgesi takdim etti. Program, günün anısına çekilen toplu hatıra fotoğrafı ile sona erdi.

Kaynak: OKÜ



Millet Bahçesi'nde "Kalp Sağlığı" Etkinliği

Osmaniye İl Sağlık Müdürlüğü, kalp ve damar hastalıklarına karşı toplumsal farkındalık oluşturmak amacıyla anlamlı bir saha etkinliğine imza attı.

Kalp ve damar hastalıkları, hem Türkiye'de hem de dünyada en sık görülen ve ölüm nedenlerinin başında gelen sağlık sorunları arasında yer alıyor.

Yüksek tansiyon,

inme ve kalp krizi gibi ciddi tablolarla seyreden bu hastalık grubuna karşı mücadele kapsamında, Osmaniye İl Sağlık Müdürlüğü saha çalışmalarını yoğunlaştırdı.

Risk Faktörlerine Karşı

Bilinçlendirme

Millet Bahçesi'nde kurulan standta, kalp sağlığını tehdit eden unsurlar üzerinde duruldu. Sağlıklı

hayat merkezi personelleri, hastalıkların oluşumunda genetik yatkınlığın yanı sıra, hareketsiz yaşam, yetersiz ve dengesiz beslenme, tütün ve tütün ürünleri kullanımı gibi "değiştirilebilir" risk faktörlerinin büyük rol oynadığını vatandaşlara aktardı.

Sağlıklı Hayat Merkezlerine Yönlendirme Etkinliğin temel

amaçlarından biri de risk grubundaki vatandaşların profesyonel destek almasını sağlamak oldu. Standı ziyaret eden ve değiştirilebilir risk faktörleri taşıyan kişiler, daha kapsamlı takip ve danışmanlık hizmeti almaları için Osmaniye Merkez Sağlıklı Hayat Merkezi'ne yönlendirildi.

Sağlı İl Müdürlüğü



Konteyner ve minibüs kullanılmaz hale geldi



Hatay'da şantiye alanında alevlere teslim olan konteyner ve minibüs yanarak kullanılmaz hale geldi.

Yangın, Belen ilçesi Şekere Mahallesi'nde bulunan şantiye alanında yaşandı. Alevlerin yükselmesi üzerine bölgeye itfaiye, jandarma ve sağlık ekibi sevk edildi. Alevler, itfaiye ekiplerinin hızlı müdahalesiyle çevreye sıçramadan kontrol altına alındı. Can kaybı ve yaralanma yaşanmayan yangında minibüs ve konteyner kullanılmaz hale geldi.

Kaynak: İHA

25 Yıl Sonra Açılan Baraj Kapaklarına Yoğun İlgi



Hatay'da Amik Ovası'nın su kaynaklarından olan Yarseli Barajı, 25 yılın ardından aşırı yağışlarla yüzde 100 doluluk oranına ulaştı ve su tahliyesi için baraj kapakları açıldı. En son 2001 yılında baraj kapakları açılan Yarseli Barajı'nda gerçekleşecek su tahliyesini izlemek isteyen meraklı vatandaşların ilgisi havadan görüldü.

Antakya ilçesi Avsuyu Mahallesi'nin sınırlarında yer alan Yarseli Barajı, Türkiye'nin bereketli topraklarından olan Amik Ovası'na uzun yıllardır su sağlıyor. Bölgenin ekonomik olarak kalkınmasında önemli rol oynayan Yarseli Barajı, bu yılki bereketli yağışlarla yüzde 100 doluluk oranına ulaştı. Geçen yıl son 65 yılın en kurak yılının yaşanmasından dolayı olumsuz etkilenen Yarseli Barajı, bu yılki yağışlarla tam kapasitesini aşarken barajların kapakları 3 santim açılarak su tahliyesine başlandı. Geçen yılı kuraklıkla geçiren Yarseli Barajı'nda, 2001 yılının ardından 25 yıl sonra yeniden su tahliyesi gerçekleştirildiği öğrenildi ve uzun yıllar sonra gerçekleşen su tahliyesine vatandaşlar yoğun ilgi gösterdi. Yarseli Barajı'nın kapakları açılarak suyun tahliye edilmesi ve vatandaşların ilgisi havadan görüldü.

"En son baraj tahliye edildiğinde ben 2 yaşındaydım ve burada 3 köyden insanlar izlemeye geldi"

Bereketli yağışlarla dolan Yarseli Barajı'nda gerçekleşen su tahliyesini görmek için 3 köyden insanların geldiğini ifade eden Ali İnal, "Bu yıl bol bereketli yağışlar vardı. Geçen yıl kuraklık vardı ama bu yıl yağışlarla barajımız yüzde 100 doluluk oranına ulaştı. Barajımızdaki fazla suyu tahliye ediyor. Baraj yüzde 100 ulaştığı için sabahtan vatandaşlara tahliye edilecek diye haber verdiler. Köyde de vatandaşlar, baraj patlayacak mı diye tedirgin içindelerdi. Barajımızdaki su tahliye ediliyor ve sorun yok.

Kaynak: İHA



AKDENİZ		
GÜNLÜK MAHALLİ SİYASİ GAZETE (Pazar Hariç)		
Yıl: 30	Tarih: 23.04.2026	Sayı: 7417
(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 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 İstiklal Mh. Dr. Sadık Ahmet Cd No: 16/A Merkez / OSMANİYE
Not: Gazetemizdeki köşe yazılarından, yazarları sorumludur.		

Gaziantep'in geri dönüşüm tatlısı "Baklavalı helva"



Gaziantep'te israfı önlemek ve farklı bir lezzet ortaya çıkarmak amacıyla baklava tepsilerinin kenarında arta kalan kırıntılar, irmikle buluşturularak "baklavalı helva" adı verilen geri dönüşüm tatlısına dönüştürülüyor.

Gastronomi başkenti Gaziantep'te, Avrupa tescilli baklavanın değerlendirilmesiyle hazırlanan bu özel tatlı, hem ekonomik hem de lezzetli oluşuyla birlikte geri dönüşüm tatlısı olarak biliniyor. Geçmişte baklavanın kenarlarından ekme arası düüm ve börek yapılırken, günümüzde bu ürünler daha zengin sunumlarla yeniden yorumlanarak helva haline getirildi. Gaziantepli ustalar tarafından özenle hazırlanan helvada, baklava tepsisinde kenarda kalan kırıntılar, özel yöntemlerle işlenerek irmikle harmanlanıyor. Ardından süt ve şekerle buluşturulan bu karışım, baklava yufkasından hazırlanan yenilebilir tabaklara yerleştirilerek tezgahlarda yerini alıyor. İlk kez tadan müşterilerden tam not alan baklavalı helva, hem sunumu hem de lezzetiyle öne çıkarken, 250 TL'den satışa sunuluyor.

"Baklava helvasını üreten tek firmayız"

İsrafa karşı baklava kırıntılarını irmikle buluşturup helva haline getirdiklerini söyleyen Şef Yaşar Çetin, "Baklava tepsisinde kenarlarda kalan kırıntıları müşterilere ikram etmediğimiz için ayırıp değerlendiriyoruz. İşletme olarak israfa karşı böyle bir uygulama başlattık. Baklavayı irmikle buluşturup helva haline getirdik. Daha önce bu kırıntılardan börek yapıyorduk, pidenin arasına konulup düüm şeklinde sunuluyordu. Börekten sonra değişiklik olsun diye helva yapmaya karar verdik ve helva da beğenildi. Bu tatlıyı yaklaşık 10 yıldır yapıyorum.

Vatandaşlardan gelen talep oldukça güzel. Tatlımızın içerisinde baklava kırıntısı, irmik, süt, tereyağı ve şeker bulunuyor. Şu an bu tatlıyı bizden başka yapan yok; baklava helvasını üreten tek firmayız" dedi. Geri dönüşüm tatlısı olarak adlandırdıkları baklava tatlısına müşterilerin yoğun talep gösterdiğini söyleyen Çetin, farklı ürünlerde de geri dönüşüm amaçlı tatlılar ortaya çıkarmayı hedeflediklerini vurguladı.

Çetin, "Tatlıya gelen geri dönüşler çok iyi. Müşterilerimiz çok beğendiklerini ve lezzetin harika olduğunu söylüyor. Gaziantep adına da güzel bir ürün olduğunu ifade ediyorlar. Biz de bu ürünü geliştirerek üzerine koymak istiyoruz. Sadece baklava değil, farklı ürünlerde de geri dönüşüm amaçlı tatlılar ortaya çıkarmayı hedefliyoruz. Tatlıyı porsiyon olarak 250 TL'den sunuyoruz ve taleplerde yoğunluk yaşıyoruz" şeklinde konuştu.

"Yaz aylarında ferahlık hissi oluştursun diye dondurma ile servis edeceğiz"

Yaz aylarında ferahlık hissi oluşturmaya için helvayı dondurma ile sunacaklarını söyleyen Yusuf Pektaş, "Gün sonunda baklavanın kırıntıları kalıyor ve biz israfı sevmeyişi biz için kullanalım dedik. Gaziantep'te bazı firmalar baklava kırıntısından börek yapıyor. Biz ise buna nasıl bir yenilik katarız diye düşündük ve geri dönüşüm olarak irmikle kavurup helva yapmaya karar verdik. Bu tatlıyı da baklava hamurundan hazırladığımız yenilebilir tabaklara koyarak servis ediyoruz. Yaz aylarında tatlının yanına dondurma koyarak sunmayı düşünüyoruz. Tatlıyı tüketen müşterilerde ferahlık hissi oluştursun istiyoruz" diye konuştu.

Kaynak: İHA

Ödülünü depremzede çocuğa hediye etti

Gaziantep'te hayırsıver bir ailenin kızı, okulda kendisine ödül olarak verilen bisikleti depremzede çocuğa hediye etti. Gaziantep'te ortaokul öğrencisi genç, başarısından dolayı kendisine verilen bisikleti depremzede çocuğa hediye ederek anlamlı bir davranış sergiledi.

Derslerinde elde ettiği başarısı nedeniyle okul birincisi olan genç, okul yönetimi ve sınıf öğretmenleri tarafından bisiklet ile ödüllendirildi.

Genç kızın, bisikleti bir depremzede çocuğa hediye etmek istediğini belirtmesi üzerine ailesi bisikleti 6 Şubat 2023'te meydana gelen Kahramanmaraş merkezli depremlerden en çok etkilenen Nurdağı ilçesinin kırsal Gök-

çedere Mahallesi Muhtarı Ümit Kaçakçı'ya teslim etti.

Kaçakçı, genç kızın isteğini yerine getirerek bisikleti mahalledeki ilkökul öğrencisi 4'üncü sınıf öğrencisi depremzede Kaan Yaman'a verdi. Bisikleti alan Yaman, daha önce hiç bisikletin olmadığını belirterek, kendisine bisikletini hediye eden Cansever'e ve vesile olanlara teşekkür etti.

Duyarlı kız çocuğunu tebrik eden Gökçedere Mahallesi Muhtarı Ümit Kaçakçı, "Gaziantep'ten Nurdağı'na uzanan bu duyarlı davranış bizi duygulandırdı. Fuat Cansever ağabeyimizin kızı okulda birincilik elde etmiş ve okuldan hediye olarak bisikletini depremzede bir çocuğumuza gönderdi. Kendisini ve ailesini tebrik ediyoruz. Dünya paylaştıkça güzelleşir. Çocuğumuz çok sevindi. Bu örnek ve duyarlı davranışından dolayı kız çocuğumuz, ailesini, okul yönetimini ve öğretmenlerini tebrik ediyorum" dedi.

Kaynak: İHA



Osmaniye'de Soya Üretim Seferberliği



Osmaniye merkez ve Kadirli ilçesinde tarımsal üretimi artırmak amacıyla dev bir adım atıldı.

Kentte 142 üretilmeye dağıtılan yaklaşık 38,5 ton soya tohumu ile 4 bin dekarlık alanın tarıma kazandırılması hedefleniyor.

Vali Mehmet Fatih Serdengeçti, "Çiftçimizin emeği daim, hasadı bere-

ketli olsun" diyerek üretim vurgusu yaptı.

Osmaniye Valiliği koordinesinde, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yürütülen projeye kentin verimli toprakları soya üretimiyle buluşuyor.

Atıl kalan arazilerin yeniden üretime dahil edilmesi ve stratejik ürün olan soyanın ekim alanlarının genişle-

tilmesi amacıyla düzenlenen törenle tohumlar toprakla buluşmak üzere çiftçilere teslim edildi.

4 Bin Dekarlık Alanda Büyük Hedef

Proje kapsamında Osmaniye Merkez ve Kadirli ilçelerinde faaliyet gösteren 142 çiftçiye, toplam 38 bin 450 kilogram soya tohumu dağıtımı yapıldı. Bu destekle bir-

likte, daha önce kullanılmayan veya düşük verim alınan yaklaşık 4 bin dekarlık arazinin modern tarım yöntemleriyle soya üretimine açılması planlanıyor.

Vali Serdengeçti'den Teşekkür Mesajı

Tohum dağıtım programında konuşan Osmaniye Valisi Mehmet Fatih Serdengeçti, üretimin önemine dikkat çekerek şunları kaydetti:

"Osmaniye merkez ve Kadirli'de verimli topraklarımızı güçlü üretim hamleleriyle buluşturmaya devam ediyoruz.

Çiftçimizin emeği daim, hasadı



bereketli olsun. Bu projeye desteklerini esirgemeyen başta Tarım ve Orman Bakanımız Sayın İbrahim Yumaklı olmak üzere, emeği geçen tüm paydaşlarımıza ve mesai arkadaşlarımıza teşekkür ediyorum."

Atıl Alanlar Ekonomiye Kazandırılıyor

Dağıtılan tohumların sadece üretim miktarını artırmakla

kalmayacağı, aynı zamanda yerel ekonomiyi canlandıracağı ve dış bağımlılığın azaltılmasına katkı sağlayacağı vurgulandı.

Soya üretiminin Çukurova bölgesindeki iklim avantajıyla birleşerek, Osmaniye'yi bu alanda önemli bir merkez haline getirmesi bekleniyor.

Osmaniye Valiliği

Minik Şefler Kendi Pizzalarını Hazırladı



Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi (OKÜ) ve Kadirli Sosyal Hizmet Merkezi iş birliğiyle düzenlenen etkinlikte, ebeveyn kaybı yaşayan çocuklar üniversite yerleşkesinde ağırlandı.

Oyun parkurlarından gastronomi atölyesine kadar pek çok etkinliğin yer aldığı programda, çocukların sosyal gelişimi ve aidiyet duygularının güçlendirilmesi hedeflendi.

OKÜ Sosyal ve

Beşeri Bilimler Fakültesi ile Uygulamalı Bilimler Fakültesi'nin, Kadirli Sosyal Hizmet Merkezi ile ortaklaşa gerçekleştirdiği anlamlı etkinlik üniversite yerleşkesinde hayat buldu.

Üniversite kulüplerinin de aktif rol aldığı programda, çocuklar gün boyu süren aktivitelerle doyarsa eğlendi.

Oyun Parkurlarında Eğlence Doruğa Çıktı

Rekreasyon Ku-



lübü öğrencilerinin öncülüğünde kurulan oyun alanları, çocukların enerjisiyle doldu taştı. Etkinlik kapsamında;

Denge oyunu, renkli top ve labirent parkurları, Pinpon basket, badminton ve yapışkan dart yarışmaları,

Hulahop çember oyunu ve klasikleşen sandalye kapmaca,

Hayvan figür boyama etkinlikleri gerçekleştirildi. Çocuklar, abi ve

ablaları eşliğinde hem fiziksel hem de zihinsel becerilerini sergilerken, keyifli anılar yaşadı.

Minik Şefler Kendi Pizzalarını Hazırladı

Programın en lezzetli anları Gastronomi Kulübü öğrencilerinin eşliğinde yaşandı. Mutfak önlüklerini giyen her bir çocuk, gastronomi öğrencilerinin rehberliğinde kendi pizzasını hazırladı. Malzemeleri seçerken ve hamura şekil

verirken oldukça heyecanlı oldukları gözlenen miniklerin mutluluğu, hazırladıkları pizzaları tatmalarıyla ikiye katlandı.

Hediye Sevinci ve Pasta Kesimi

Bilgi Çağı Kulübü ise çocukların eğitim hayatlarına destek olmak amacıyla hazırladıkları kırtasiye setlerini ve çeşitli hediyeleri miniklere takdim etti. Günün sonunda tüm katılımcılarla birlikte kesilen pasta ve su-

nulan ikramlar, etkinlikte tatlı bir veda oldu. Hedef: Sosyal Gelişim ve Aidiyet

Yetkililer tarafından yapılan değerlendirmede; bu tür programların çocukların sosyal gelişimlerini desteklediği, kendilerini bir topluluğa ait hissetmelerini sağladığı ve yaşadıkları zorlu süreçlerin ardından mutlu anılar biriktirmelerine katkı sunduğu vurgulandı.

Kaynak: OKÜ

Zehir Tacirlerine Emniyet Darbesi: 5 Tutuklama



Osmaniye İl Emniyet Müdürlüğü ekiplerince uyuşturucu ile mücadele çalışmaları kapsamında durdurulan 3 farklı araçta yapılan aramalarda, kilolarca uyuşturucu madde ele geçirildi.

Polis ekipleri, uyuşturucu madde ticaretini önlemek ve sokak satıcılarına darbe vurmak amacıyla yürüttüğü saha çalışmaları neticesinde 3 ayrı araca operasyon düzenledi.

Narkotik ekiplerince titizlikle gerçekleştirilen aramalarda, zehir tacirlerine ait uyuşturucu maddeler tek tek tespit edildi.

Ele Geçirilen Maddeler

Operasyonlar kapsamında durdurulan araçlarda yapılan detaylı aramalarda toplam:

4 kilo 700 gram skunk, 390,70 gram metamfetamin maddesi ele geçirilmiştir.

5 Şüpheli Cezaevine Gönderildi

Operasyonlarda yakalanarak gözaltına alınan M.R.Y., M.S., R.A., M.Ç. ve M.Ö. isimli şüpheli şahıslar, emniyetteki işlemlerinin ardından adli



makamlara sevk edildi. Savcılık sorgularının ardından mahkemeye çıkarılan 5 zanlı, uyuşturucu madde ticareti yapmak suçundan tutuklanarak ceza infaz kurumuna teslim edildi.

Osmaniye İl Emniyet Müdürlüğü, uyuşturucuyla mücadele çalışmaları kapsamında il genelinde kararlılıkla devam edeceği mesajını yineledi.

İl Emniyet Müdürlüğü

Araç Yangınına İtfaiye Anında Müdahale Etti

Osmaniye'de Şirinevler Mahallesi'nde bulunan Galericiiler Sitesi yakınlarında yangına başlayan otomobil, itfaiye ekiplerinin zamanında müdahalesiyle söndürüldü.

Yangın, Şirinevler Mahallesi'nde bulunan Galericiiler Sitesi yakınlarında yangına başlayan otomobil, itfaiye ekiplerinin zamanında müdahalesiyle söndürüldü.

halindeki otomobilden dumanların yükseldiğini fark eden vatandaşlar durumu 112 Acil Çağrı Merkezi'ne bildirdi.

İhbar üzerine olay yerine sevk edilen Osmaniye Belediyesi itfaiye ekipleri, kısa sürede yangına müdahale ederek alevleri kontrol altına aldı. Araçta maddi hasar oluşurken, yangının çıkış nedenine ilişkin inceleme başlatıldı.

Haber Bülteni



İş Yeri Alevlere Teslim Oldu

Hatay'da alevlere teslim olarak yanan iş yeri kullanılmaz hale geldi.

Yangın; Defne ilçesi Aşağıokular Mahallesi'nde bulunan markette yaşandı. Sebebi bilinmeyen yangında iş yeri kısa sürede alevlere teslim oldu. İhbar üzerine olay yerine Hatay Bü-

yükselir Belediyesi (HBB) İtfaiye ekipleri sevk edildi. Yangın ekiplerin müdahalesiyle kontrol altına alınırken, iş yerinde maddi hasar oluştu. Olayda yaralanan ya da hayatını kaybeden olmadığı öğrenildi.

Kaynak: İHA



ÜCRETSİZ İNDİRİN
App StoreÜCRETSİZ İNDİRİN
Google Play

FACEBOOK



FACEBOOK



TWITTER



INSTAGRAM



YOUTUBE

www.akdenizgazetesi.com



Zeytinyağında üreticileri heyecanlandıracak makine: Soğuk sıkımda sıcak sıkım verimi



Zeytinyağı üretiminde ezberleri bozma amacıyla sürdürdüğü AR-GE çalışmalarını tamamlayan BSTM firması, devrim niteliği taşıyan makine-lerini OLIVETECH 2026 fuarında yerli üreticiyle buluşturmaya hazırlanıyor. Zeytinyağı dünyasında bir ilke imza atarak, "Soğuk sıkımda sıcak sıkım verimi" iddiasını ortaya koyan firma, geliştirdiği yenilikçi teknolojilerin patent başvurularını tamamlamış durumda.

Geleneksel yöntemler, üreticileri yıllardır verim ve kalite arasında seçim yapmak durumunda bırakıyor. Daha fazla verim için zeytin hamuru yüksek ısıda yoğuruluyor, fakat zeytinin içerisinde bulunan fenoller ve aromalar buharlaşıp yok oluyor. Düşük ısıda yapılan soğuk sıkımda ise yararlı antioksidanlar ve hassas lezzetler korunuyor, ancak bu sefer de verimde düşüş yaşanıyor.

Bilimin ışığında yaptığı çalışmalarla bu ikilemi bozmayı amaçlayan BSTM adlı firma, soğuk sıkımın üstün kalitesini koruyup geliştirirken, sıcak sıkımın yüksek verim değerlerine ulaşmayı başarmış durumda. Zeytinyağı endüstrisinde çığır açacağına inandıkları yenilikçi makineler, zeytinin sahip olduğu polifenoller ve aromatik lezzetleri en az kayıpla koruyarak zeytinyağına aktarabilme kabiliyetine sahip.

400'ün üzerinde deneyde 500 tondan fazla zeytin sıkıldı.

Maksimum verimlilik sağlamak, kullanılan makine ve proseslere bağlı olduğundan, yıkama yönteminin, doğru tip kırıcı ve pompa ile çalışmanın, özellikle de dekanter ve malaksörün kritik önem taşıdığı bilinciyle yürütülen AR-GE çalışmaları 6 yıldan fazla sürdü. 400'ün üzerinde deneyde 500 tondan fazla zeytin sıkıldı, sadece 2025'te TÜBİTAK desteğiyle 40'ın üzerinde deneyde 60 tondan fazla zeytin işlendi.

"Bilimsel sürecin keşif, uyum ve problem çözme yol-

culuğu" olduğuna inanan firmanın AR-GE ekibi, veri toplandıkça ve lojistik problemlerle karşılaştıkça deney protokolü ve metodolojisini değiştirip geliştirdi. Hasat ve sıkma sezonunun kısıtlılığı karşısında derin dondurucular kiralayarak yıl boyu deney yapan ekip, 20 yılı yakın AR-GE çalışması kaydettiklerini belirtti. Yoğun çalışmalar neticesinde, özellikle kendi malaksör, dekanter ve kırıcı modellerini tasarlayan ve patent başvurularını yapan BSTM, zeytinyağı sektöründe büyük yankı uyandıracağına inandığı gelişmelere imza attı.

"Yüksek verim-kalite sağlayan yenilikçi tasarımlar"
Patentli, özel tasarımı karıştırıcı kanatlara sahip, yüksek vakumlu LETO malaksör, yoğurma işlemini düşük ısıda ve kısa süre tamamlayarak, polifenol ve aroma bakımından üstün kalite zeytinyağı elde ediyor. Yenilikçi teknolojisi sayesinde, kırıcı ile malaksör arasında uygulanan ultrason, elektrik şoku gibi kompleks ve maliyetli işlemlere gerek duymadan yüksek verim vaad ediyor. Ayırıştırma işleminde yağın kalitesini düşüren sepratör kullanımını ortadan kaldırarak, kırıcı ile malaksör arasında uygulanan ultrason, elektrik şoku gibi kompleks ve maliyetli işlemlere gerek duymadan yüksek verim vaad ediyor. Ayırıştırma işleminde yağın kalitesini düşüren sepratör kullanımını ortadan kaldırarak, kırıcı ile malaksör arasında uygulanan ultrason, elektrik şoku gibi kompleks ve maliyetli işlemlere gerek duymadan yüksek verim vaad ediyor. Ayırıştırma işleminde yağın kalitesini düşüren sepratör kullanımını ortadan kaldırarak, kırıcı ile malaksör arasında uygulanan ultrason, elektrik şoku gibi kompleks ve maliyetli işlemlere gerek duymadan yüksek verim vaad ediyor.

Yağ veriminden ödün vermeden, hatta artırarak, yüksek polifenol değerlerine ve üstün duyuşal özelliklere sahip, geleneksel yöntemlerle elde edilemeyen yüksek kaliteli zeytinyağı üretiminin önünü açan yenilikçi makineler, her seviyedeki üreticinin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için hazır.

"Fabrikalar için yeni dönem kapıda"

Fabrikaların, yüksek kaliteli, sağlıklı zeytinyağını daha verimli, daha kârlı ve daha kolay elde edebilmelerinin artık mümkün olduğunu vurgulayan firma yetkilileri, geliştirdikleri makinelerin zeytinyağı endüstrisi için bir dönüm nok-

tası olacağına inanıyor. Üreticilerin erken hasat ve soğuk sıkım taleplerini karşılayabilecekler. Düşük ısıda ve su kullanmadan gerçekleşen işlemler sayesinde enerji maliyetlerinde tasarruf edebilecekler. Tüm bunlara ek olarak, fabrikalar, geç hasat Gemlik'i su kullanmadan, daha kısa sürede sıkarak yüksek verim elde edebilecekler. Soğuk sıkımın önündeki engellerin kalktığı, makinelerin yükseltme yatırımlarının aslında bir iş modeli dönüşümü olduğunun altını çizen yetkililer, fabrikaların önünde kârlı ve prestijli yeni pazarlara girme ve rekabette kendilerini farklı bir lige taşıma fırsatları olduğunu belirtiyor.

"Çiftçinin kaliteye yatırımını kazanca dönüşüyor"

Yıllardır süregelen "en yüksek miktarda yağı al, toptancıya sat" alışkanlığı ve toplanan hasadın çuvallarda bekletilip sıcak sıkım yapılması, çiftçinin kazancının ve kalitenin önündeki en büyük engel. Yüksek teknolojiyi kolay kullanım ile birleştiren, soğuk sıkımda yüksek verim sağlayan BSTM zeytin işleme tesisleri sayesinde, taze zeytinden natürel sızma, biraz beklemiş zeytinden, en kötü ihtimalle, natürel birinci kalite yağ elde etmek mümkün hale getirilme hedefleniyor. Ayrıca, topladığı zeytinleri aynı gün kendi tesisinde sıkabilmesi ve makine boş kaldığında komşusunun hasadını işleyebilecek olmasıyla, çiftçinin hak ettiği karşılığı alması ve kaliteye yatırım yapması hedefleniyor. Üretimde yaşanan bu sıçramanın, ülke ekonomisine büyük katkı sağlayacağı öngörüldü.

"Butik zeytinyağında kârlı yatırım"

Aroma ve fenolik bileşen açısından en yüksek değerlerde zeytinyağı elde etmek isteyen butik üreticilere rekabet avantajı sağlamayı hedefleyen firma, yüksek kaliteli zeytinyağını daha verimli ve daha kârlı şekilde edebilme imkanı tanıyor. Erilecek yüksek değerler göz önünde bulunduruldu-

ğunda, makine yatırımının kendini çok kısa sürede amorti etmesi bekleniyor.

Bununla birlikte, uluslararası yarışmalara katılan üreticilerin, elde ettikleri üstün kalite zeytinyağında daha önce erişemedikleri polifenol değerleri ve duysal özellikler yakalayabilecek olmalarının, hem kendi markalarının hem de ülkenin tanıtımına adına anlamlı bir kazanım olacağı belirtiliyor.

"Kadim zeytine saygı duruşu"

Bulduğumuz coğrafyanın kadim meyve zeytinin ana vatani olduğunu, BSTM'nin de "bu değeri en iyi şekilde korumak ve gelecek nesillere aktarmak" yegane misyonu ile hareket ettiğini hatırlatan AR-GE Direktörü Selim Sarıkaya, geliştirdikleri teknolojilerin misyonlarıyla örtüştüğünün ve "zeytinin içerisindeki değerleri en az kayıpla korumak ve zeytinyağına aktarmak" noktasında keşişliğinin altını çizdi. Sarıkaya, kendileriyle aynı heyecanı paylaşan üreticilerle birlikte, üstün kaliteli zeytinyağı üretiminde yeni bir sayfa açmak için hazır olduklarını aktararak, "Bilimin ışığında yaptığı araştırmalarla hep bir adım önde ilerleyerek zeytincilik sektöründe fark oluşturmak için durmaksızın çalışmaya devam edeceğiz" dedi.

"Geliştirdiğimiz makineyle aromayı ve polifenollerini korurken verim kaybı yaşamıyoruz"

Zeytinyağı üretiminde geliştirilen yeni sistemle, soğuk sıkım yönteminde yaşanan verim kaybının önüne geçilmesi hedefleniyor. Projenin geliştiricilerinden AR-GE Direktörü Selim Sarıkaya, yapılan çalışmalarla yüksek kalite ve verimin aynı anda elde edilebildiğini belirtti.

"Aroma ve kalite korunuyor"

Makinenin özelliklerine ilişkin bilgi veren Sarıkaya, sistemin zeytinin içindeki aromatik değerleri ve polifenollerini kaybetmeden yağa aktarabildiğini söyledi.

Sarıkaya, "Geliştirdiğimiz makineyle zeytinin aromatik değerlerini koruyarak, yüksek

polifenollerini posaya gitmeden zeytinyağına aktarabiliyoruz. Üstelik bunu yaparken verim kaybı da yaşamıyoruz" dedi. Soğuk sıkımda sıcaklık değerlerinin kritik olduğunu vurgulayan Sarıkaya, "27 derecenin altı dünya standartlarında soğuk sıkım kabul edilir ancak yüksek aroma için bu değerin 22 derece, hatta 18-20 derece seviyelerine düşmesi gerekir. Sıcaklık arttıkça uçucu yağlar, yani aroma ve lezzet unsurları kaybolur" ifadelerini kullandı.

"500 tonun üzerinde zeytin işledik"

Üretim sürecinde hem kaliteyi hem de verimi artırmaya odaklandıklarını belirten Sarıkaya, kırma ve malaksiyon süreçlerinin doğru yönetilmesinin önemine dikkati çekti.

Sarıkaya, "Kırıcıda aşırı parçalamaya ani ısı artışına neden olurken, uzun süren malaksiyon işlemi kaliteyi düşürüyor. Bu nedenle süreci kısaltıp sıcaklığı minimumda tutmamız gerekiyordu" dedi.

Yaklaşık 400'ün üzerinde deney yaptıklarını aktaran Sarıkaya, "Bu süreçte 500 tonun üzerinde zeytin işledik. Tüm analizler, tat ve koku değerlendirmeleri sonucunda oldukça iyi bir noktaya ulaştık" diye konuştu. Elde edilen sonuçların beklentilerin ötesine geçtiğini ifade eden Sarıkaya, "Sıcak sıkım verimiyle aynı seviyede üretim yapabiliyoruz. Özellikle erken hasatta çok başarılı sonuçlar aldık" değerlendirmesinde bulundu.

"Gemlik zeytininde başarı"

Gemlik zeytinini üzerinde de çalışmalar yürüttüklerini belirten Sarıkaya, bu türde de önemli sonuçlar elde ettiklerini söyledi.

Sarıkaya, "Gemlik zeytininin yağı zor çıkar ve geç hasat edilir. Ancak yaptığımız çalışmalarla soğuk sıkımda, sıcak sıkım verimine ulaşabildik. Renk, aroma ve koku açısından da oldukça iyi sonuçlar elde ettik" dedi.

"Üretim süreci bütüncül yapı gerektiriyor"

Sistemin yalnızca makineyle sınırlı olmadığını vurgulayan

Sarıkaya, üretimin tüm aşamalarının bir bütün olarak ele alınması gerektiğini ifade etti. Sarıkaya, "Zeytinin daldan koparılmasından tüketiciye ulaşmasına kadar tüm süreç bir sistem. Tanklar, pompalar, filtreler ve saklama şartları dahil her aşamanın ayrı bir standardı var" diye konuştu. Bu yıl Türkiye'de bir fuara katılacaklarını aktaran Sarıkaya, sonrasında yurt dışı pazarlara açılmayı hedeflediklerini belirtti.

"Soğuk sıkımda yüksek katma değer"

Türkiye'de zeytinyağı üretiminde ağırlıklı olarak sıcak sıkım yönteminin kullanıldığını ifade eden Sarıkaya, soğuk sıkımın ekonomik açıdan daha yüksek katma değer sunduğunu dile getirdi. Sarıkaya, "Sıcak sıkım yağın litre fiyatı yaklaşık 200 lira civarındayken, soğuk sıkım yağda bu rakam 500 liraya kadar çıkabiliyor. Kalite ve polifenol değeri arttıkça fiyat da yükseliyor" dedi. Türkiye'de yıllık zeytinyağı üretiminin 300 bin ila 500 bin ton arasında değiştiğini belirten Sarıkaya, üretimin bir kısmının yüksek kaliteli üretime dönüştürülmesiyle önemli ekonomik kazanç sağlanabileceğini kaydetti. Sarıkaya, "Üretim yüzde 10'unu soğuk sıkıma, yüzde 1-2'sini de yüksek polifenollü kaliteli yağa dönüştürebilirdik, üreticinin cebine yıllık yaklaşık 500 milyon avro ek gelir sağlanabilir" ifadelerini kullandı.

"Önce tüketici olarak başladık, sonra üretmeye karar verdik"

Projeye başlama sürecine değinen Sarıkaya, kişisel deneyimlerinin etkili olduğunu belirtti. Sarıkaya, "Uzun yıllardır diyabet hastasıyım. Sağlıklı yaşam arayışı bizi zeytinyağına yöneltti. Önce tüketici olarak başladık, sonra üretmeye karar verdik" dedi. Kendi imkânlarıyla geliştirdikleri projeden memnun olduklarını ifade eden Sarıkaya, "Bu alana ihtiyaçtan yola çıkarak girdik. Geliştirdiğimiz noktadan memnunuz ve çalışmalarımızı sürdüreceğiz" diye konuştu.

Kaynak: İHA



İşitme engelli kadınlar işaret diliyle Kur'an-ı Kerim öğreniyor



Gaziantep'te işitme engelli kadınlar, işaret diliyle Kur'an-ı Kerim öğrenmenin mutluluğunu yaşıyor.

Gaziantep İl Müftülüğü tarafından Ulu Camii'ndeki Kur'an Kursu'nda işitme engelli kadınlara yönelik işaret diliyle Kur'an-ı Kerim kursu açıldı. Farklı yaş gruplarından çeşitli nedenlerle işitme ve konuşma kaybı yaşayan kadınlar, kursta hem işaret diliyle Kur'an-ı Kerim okuyor hem de dini bilgiler öğreniyor.

Kur'an-ı Kerim öğrenmek için büyük azim ve gayret gösteren işitme engelli kadınların Kur'an sevgisi görenleri imrendiriyor. İşaret diliyle Kur'an-ı Kerim öğrenmenin sevincini yaşayan kadınlar, sessiz dünyalarını Kur'an-ı Kerimle anlamlandırıyor.

Kur'an-ı Kerim aşkı engel tanımıyor

Birçoğunun ilk kez Kur'an-ı Kerim okumaya başladığı kursta işitme engelli kadınlar, Kur'an-ı Kerim'i işaret diliyle öğrenerek ruhlarına aktarıyor. Engellerine aldırış etmeden büyük bir azimle Kur'an-ı Kerim öğrenen kadınlar, kursta öğrendikleri dini bilgileri de hayatlarında uyguluyor. Eğitimci Kifayet Ateş tarafından hafta içi sabah saat 10.00 ile 12.00 saatleri arasında verilen derslerle birçok işitme engelli kadın Kur'an-ı Kerim öğrenmenin yanı sıra temel bilgiler dersi de alıyor.

"Kursiyerlerimizin kursa büyük ilgisi var"

İşitme engelli kursiyerlerin Kur'an-ı Kerim öğrenme çabalarının kendisini çok etkilediğini dile getiren Kifayet Ateş, "2016'dan itibaren işitme engellilere yönelik Kur'an kursunu açmış bulunmaktayız ve kursumuz devam ediyor. Öğrencilerimiz arasında kursun açıldığı ilk günden beri gelenler ve daha sonraki yıllarda gelenlerde var. Buradaki ilk önceliğimiz Kur'an-ı Kerim'i işaret diliyle öğretmek ancak temel dini bilgileri, ibadet, itikad, siyer ve ahlak derslerini de işaret diliyle öğretiyoruz. Kursiyerlerimiz Kur'an-ı Kerim'in yanı sıra bu dersleri de bizden talep ettiler. Yine kursiyerlerimiz Kur'an-ı Kerim

kursu açmamız için de talepte bulundu. Biz de işitme engelli kadınlarımızın bu talebini il müftülüğümüze bildirdik ve şu anda hem Kur'an-ı Kerim'i hem de temel dini bilgileri öğreniyorlar. Daha önce böyle bir kurs olmadığı için, bu kurs onlar için de büyük bir fırsat oluyor. Kursiyerlerimizin kursa büyük bir ilgileri var. Kursu ve Kur'an-ı Kerim öğrenmeyi çok merak ediyorlar" dedi.

"Kursu çok seviyorlar"

10 yıldır işaret diliyle Kur'an-ı Kerim eğitimi verdiğini ve kursiyerlerinin çeşitli sebeplerle işitme kaybı yaşayan özel grup olduğunu anlatan Ateş, "İşitme engelli öğrencilerimiz hem Kur'an-ı Kerim'i hem de dini bilgileri işaret diliyle öğrendikleri bu kursu çok seviyorlar. Kursumuz Gaziantep'te tek olduğu için kursumuza yoğun ilgi ve talep var. Öğrencilerimiz hem Kur'an-ı Kerim'i öğrendikleri hem de ibadetle ilgili hayatlarında kafalarına takılan sorulara bu kursta cevaplar buldukları için kursumuzu çok beğeniyorlar ve gelmeye devam ediyorlar" şeklinde konuştu.

Kursiyerler Kur'an-ı Kerim öğrenmenin mutluluğunu yaşıyor

Kursiyerlerden Hatice Demir de kursta Kur'an-ı Kerim okumayı öğrendiğini belirterek, emek verenlere teşekkür ederek, "Kursa 2016'da başladım. 10 yıldır Kur'an-ı Kerim öğrenmeye geliyorum. Ben önce Kur'an-ı Kerim hiç bilmiyordum. Hep içim sıkılıyordu. Şimdi işaret diliyle Kur'an-ı Kerim'i öğrendim ve başladım. Kur'an-ı Kerim işaret diliyle okuyorum. Sureleri işaret diliyle ezberledim. Bu kursa geldiğim için çok mutluyum" ifadelerini kullandı.

Kursu çok sevdiğini ve arkadaşlarıyla güzel vakit geçirdiğini belirten Ayşe Özufacık ise, "9 yıldır bu kursa geliyorum ve kursu hiç bırakmayacağım. Kur'an-ı Kerim'i okumayı bu kursta öğrendim. Aynı zamanda temel dini bilgileri de öğrendim" diye konuştu.

Kaynak: İHA

Adana'da hükümlülere yönelik aile ve bağımlılık eğitimi

Adana Aile ve Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğü bünyesinde yürütülen çalışmalar kapsamında, hükümlülere yönelik bilgilendirme faaliyetleri sürüyor. Yüregir Sosyal Hizmet Merkezi Müdürlüğü uzmanları tarafından Karataş Kadın Açık Cezaevi hükümlülerine "Aile Eğitim Programı" kapsamında eğitim verildi. Gerçekleştirilen eğitimde "Aile ve İnternet" ile "Madde Kullanım Riski ve Madde Bağımlılığından Korunma" konuları ele alındı. Katılımcıların aktif olarak yer aldığı ve soru-cevap şeklinde ilerleyen programda

medya kullanımı, bilinçli teknoloji kullanımı, teknolojinin avantajları ve zararları ile aile içi internet kullanımı konularında bilgiler aktarıldı.

Eğitimde ayrıca madde bağımlılığının tanımı, bağımlılık türleri, bağımlı bireylerde görülen fiziksel, davranışsal ve çevresel belirtiler, madde kullanım süreci ve müdahale yöntemleri hakkında detaylı bilgilendirme yapıldı. Programda çocukların bağımlılıktan korunmasına yönelik ebeveynlere öneriler de paylaşıldı.

Kaynak: İHA



Osmaniye'nin Dev Tesisinde Hedef Tam İsabet



Osmaniye'de atıcılık sporunun kalbi yeniden atmaya başlıyor. 210 bin metre-karelik devasa bir alan üzerine kurulu olan Nohuttepe Atış Poligonu, modern altyapısı ve uluslararası standartlara uygun parkurlarıyla kapılarını açmaya hazırlanıyor.

Tesiste ilk deneme atışları başarıyla gerçekleştirildi. Şehrin spor vizyonuna büyük katkı sunması beklenen Nohuttepe Atış Poligonu, uzun ve titiz bir hazırlık sürecinin ardından antren-

manlar için gün sayıyor.

Geçmişi 1995 yılına dayanan ancak teknik yetersizlikler ve çevresel faktörler nedeniyle yeniden inşa edilen tesis, bugün Türkiye'nin en kapsamlı atıcılık komplekslerinden biri haline dönüştü.

Yıkılıp Yeniden Yapıldı: Teknik Kusursuzluk Hedeflendi

1995 yılında inşa edilen eski yapının, atıcılık sporundaki kritik "Kuzey-Doğu 5 derece" açısını karşılamaması üzerine radikal bir karar



alınarak tesis alanı yeniden planlandı. 2015 yılında başlayan yeni süreçte alan; A, B ve C olmak üzere 3 yollu modern poligon yapısıyla projelendirildi. 2018'de idari binanın tamamlanmasıyla şekillenen tesis, modern standartlara kavuştu.

Zorluklar Geride Kaldı: Deneme Atışları Başladı

Pandemi ve Kahramanmaraş merkezli depremler nedeniyle montaj aşamasında zorunlu gecikmeler yaşansa

da çalışmalar durmadı. Gelineen noktada;

B Poligonu: Trap ve Skeet makinelerinin montajı tamamlanarak deneme atışları yapıldı ve antrenmanlara hazır hale getirildi.

C Poligonu: Montaj çalışmaları tüm hızıyla devam ediyor.

Altyapı: Enerji nakil hatları, 1 kilometrelik su hattı ve çevre güvenlik sistemleri tamamen yenilendi.

Sporculara ve Vatandaşlara Geniş İmkanlar



Tesis sadece profesyonel sporculara değil, atıcılığa meraklı vatandaşlara da hizmet verecek. Nohuttepe tamamen faaliyete geçtiğinde, bu organizasyonlara ev sahipliği yapacak:

Trap ve Skeet antrenman ve resmi yarışmaları, Çayır Trap ve Sporting Trap organizasyonları,

Tek Kurşun atış yarışları.

Ayrıca, vatandaşlar belirlenen kurallar çerçevesinde tüfek ve tabanca deneme atışlarını bu

güvenli ve modern tesiste gerçekleştirebilecek.

Osmaniye Atıcılıkta Marka Olacak
Nohuttepe Atış Poligonu'nun tam kapasiteyle hizmete girmesiyle birlikte Osmaniye'nin, ulusal ve uluslararası atıcılık şampiyonalarına ev sahipliği yapan bir merkez olması hedefleniyor. Tesis, hem yerel sporcuların yetişmesine olanak sağlayacak hem de bölge ekonomisine spor turizmi aracılığıyla katkıda bulunacak.

Kaynak: GSİM

Öğrencilere, Sağlıklı Gelecek Eğitimi



Osmaniye Sağlıklı Hayat Merkezi, "Sağlıklı Çocuk, Sağlıklı Gelecek" projesi kapsamında Türkmenbeyi İlkokulu öğrencileriyle bir araya geldi.

Eğitimlerde sağlıklı yaşamın şifreleri anlatılırken, çocukların sağlık okuryazarlığı seviyesinin artırılması hedeflendi.

Gelecek nesillerin daha sağlıklı ve bilinçli yetişmesi adına Osmaniye'de yürütülen eğitim çalışmaları hız kesmeden sürüyor.

Sağlıklı Hayat Merkezi ekipleri, Türkmenbeyi İlkokulu'nda düzenledikleri kapsamlı eğitim programıyla öğrencilere önemli tavsiyelerde bulundu.

Uzmanından Çok Yönlü Eğitim
Çocuk Gelişimci Yasemin Altun tarafından verilen eğitimlerde, öğrencilerin günlük hayatta ihtiyaç duyabileceği pek çok kritik konu başlığı ele alındı. İnteraktif bir ortamda gerçekleşen sunum-

larda öğrencilere; Acil Sağlık Hizmetleri ve Afet Bi-

linci: Acil durumlarda yapılması gerekenler,

Ağız ve Diş Sağlığı: Doğru fırçalama teknikleri ve kontrollerin önemi,

Sağlıklı Beslenme ve Fiziksel Aktivite: Paket gıdalardan uzak durma ve hareketli yaşamın faydaları,

Kişisel Hijyen: El yıkama alışkanlığı ve bulaşıcı hastalıklardan korunma yolları detaylıca aktarıldı.

Aile Hekimliği Sistemi Anlatıldı

Eğitim programı kapsamında ayrıca çocuklara Aile Hekimliği sisteminin işleyişi hakkında da bilgiler verilerek, erken teşhis ve koru-



yucu sağlık hizmetlerinin önemi vurgulandı. Yasemin Altun, sağlıklı bir geleceğin temelinin çocukluk döneminde atılan bu adımlarla mümkün olacağını belirtti.

Eğitimler Yıl Boyunca Devam Edecek

Osmaniye İl Sağlık Müdürlüğü yetkililerinden yapılan açıklamada, 2025-

2026 eğitim-öğretim yılı boyunca çocukların sağlık konularında farkındalık kazanması adına yürütülen faaliyetlerin kararlılıkla sürdürüleceği kaydedildi. Şehirdeki diğer okullarda da benzer programların periyodik olarak düzenlenmesi planlanıyor.

Gonca Deniz

Şampiyon Sporcuları Belediye Konuğu Oldu



Osmaniye'de atletizm, boks ve yüzme gibi farklı branşlarda büyük başarılarla imza atan Kadirli Özel Bilge-kent Okulları sporcuları, Kadirli Belediyes'i'nde misafir edildi.

Osmaniye'de

sporun ve sporcunun her zaman yanında olan Kadirli Belediyesi, kenti temsil eden ve önemli derecelerle dönen genç yetenekleri ağırladı. Ziyarete, farklı spor dallarında ödül kazanan öğrenciler ve

teknik ekip katıldı.

Çok Sayıda Branшта Başarı Yağmuru Özel Bilge-kent Okulları bünyesinde eğitim gören sporcular; atletizm, boks ve yüzme başta olmak üzere birçok dalda Osmaniye il genelinde üstün perfor-

mans sergileyerek derece elde ettiler. Başarılarıyla gururlandırıan öğrencileri kabul eden belediye yetkilileri, gençlerin azim ve disiplinini takdirle karşıladı.

"Spor Gençlerimizi Kötü Alışkanlıklardan Korur"

Ziyaret sırasında sporun birey ve toplum üzerindeki olumlu etkilerine değinilerek şu mesajlar paylaşıldı:

"Spor; gençlerimizi kötü alışkanlıklardan uzak tutan, özgüvenlerini artıran ve sağlıklı bireyler olarak yetiştirmelerine katkı sağlayan en önemli alanlardan biridir."

"Gençlerimizin Yanında Olmaya Devam Edeceğiz"

Kadirli Belediyesi, yerel yönetim olarak sporun ta-

bana yayılması ve gençlerin spor yapma imkanlarının artırılması konusundaki kararlılığını bir kez daha yineledi. Belediye tarafından yapılan açıklamada,

"Bu bilinçle, her zaman gençlerimizin ve sporun yanında olmaya devam edeceğiz. Başarılarınız daim olsun. Sizlerle gurur duyuyoruz." ifadelerine yer verildi.

Ziyaret, çekilen hatıra fotoğrafı ile sona erdi.

Kadirli Belediye

Cezalara Doymadı, "Çalışıyorum, Taksitle Ödüyorum

Adana'nın Kozan ilçesinde daha önce birçok kez ceza kesilen modifiyeli araç kullanan sürücü bu kez de ehliyetsiz araç kullanırken

yakalandı. 45 bin TL ceza kesilen sürücü, "30'dan fazla ceza yedim. Cezalar 1 milyon TL'ye ulaştı. Çalışıyorum, taksitle ödüyorum. Bu bir zevk, ara-



cımı seviyorum" dedi.

Kozan ilçesinde 250 bin TL değerindeki aracına yaptığı modifiye nedeniyle daha önce 1 milyon TL'ye yakın cezai işlem uygulanan ve ehliyetine el konulan sürücü, yeniden direksiyon başına geçti. Trafik ekiplerince yapılan denetimde ehliyetsiz araç kullandığı belirlenen sürücüye 45 bin TL, araç sahibi için de 45 bin

TL idari para cezası kesildi. Araç ise çekiciyle yediemin otoparkına çekildi.

Ceza kesilen O.B. isimli sürücü, bugüne kadar 30'un üzerinde ceza

aldığını belirterek, "Modifiye eden 30'dan fazla ceza yedim. Cezalar 1 milyon TL'ye ulaştı. Çalışıyorum, taksitle ödüyorum. Bu bir zevk, ara-

cımı seviyorum. Daha önce ehliyetime el konulduğu için bu kez de ehliyetsiz araç kullanmaktan ceza yedim" dedi.

Kaynak: İHA

