



ODTÜ Mezunları
Derneği Yayınıdır

192

ocak 2010

odtülüler bülteni



MUTLU YILLAR



ODTÜLÜLER BÜLTENİ

ODTÜ Mezunları Derneği aylık yayın organıdır. Dernek üyelerine ücretsiz gönderilir.

Ocak 2010

Dernek Adına Sahibi ve Yazı İşleri Müdürü
Himmet ŞAHİN (EDS'83)

Yayın Kurulu

Tülay ÜNLÜEVCEK (PSY'83)
M. Nilgün EGEMEN (CHE'89)
Şule ŞAHİN (PSY'85)
Melda TANRIKULU (CRP'06)
Emrah DELİKAN (CE'06)
Kamil AKDOĞAN (ES'90)
Günay BULUT (ADM'85)
Hilmi GÜVEN (EE'83)

Yayın ve Reklam Sorumlusu

F. Damla GÜLMEZ (ARCH'09)
yayin@odtumd.org.tr

Grafik, Tasarım ve Baskı

AJANS-TÜRK BASIN VE BASIM A.Ş.
İstanbul Yolu 7. km. No: 24 Batıkent/Ankara
Tel: 0312 278 08 24
Baskı Tarihi: 4/1/2010

İmzalı yazılardaki görüş ve düşünceler yazarlarına ait olup, ODTÜ Mezunları Derneği'ni ve ODTÜ'lüler Bülteni'ni sorumlu kılmaz. Yayımlanan yazılar ve fotoğraflar, Derneğin ve yazarların izni olmadan kullanılamaz.

ODTÜ Mezunları Derneği Yönetim Kurulu

Himmet ŞAHİN (EDS'83), Başkan
Burçin BÜYÜKPAMUKÇU (BIO'88), Başkan Yard.
Oğuz ÜLKER (EE'86), Başkan Yard.
Nilgün EKERMEN (CHE'87), Yazman
Fusun GÖNÜL (ECON'87), Sayman
Taner ÖZDEMİR (EE'88)
Dilek ERGEÇEN (CENG'85)

Ödentileriniz için

T. İş Bankası, ODTÜ Şubesi
TR39 0006 4000 0014 2290 52 86 42
Garanti Bankası, Maltepe Şubesi
TR92 0006 2000 1140 0006 2011 60

Burs ve Yardımlar Fonu

T. İş Bankası, ODTÜ Şubesi
TR 81 0006 4000 0014 2290 4220 59 (TL)
TR 80 0006 4000 0024 2293 2824 08 (EUR)
TR 81 0006 4000 0024 2293 1651 17 (USD)
Garanti Bankası, Maltepe Şubesi
TR 21 0006 2000 1140 0006 2995 35 (TL)

Yönetim Yeri

ODTÜ Mezunları Derneği
428. Sk. 100. Yıl, 06530, Ankara
Tel: (312) 286 79 79
Faks: (312) 287 75 00
E-posta: odtumd@odtumd.org.tr
www.odtumd.org.tr

Dosya Konusu

Beslenme

Kapak Fotoğrafı

Yeliz YORULMAZ

Kapak Konusu

Yeni Yıl

Yerel Süreli Yayın
ISSN 1303-7390

İÇİNDEKİLER

4

Dernekten

- ODTÜ Tarihinde 2 Aralık 1977
- Hocam Bu Ay Yine Buluşuyoruz
- Himmet Şahin, Prof. Dr. Tarık Şengül, Ece Koşu
- Toprak Mülkiyeti Sempozyumu
- Ermenek Barajı ve HES
- Konsey İş Merkezi WEB Sitesini En Son Ne Zaman Ziyaret Ettiniz?
- “Okula Yüz Verin”de Yeni Bir Dönem
- Vişnelik'te Kır Nikahı
- Konseyimizin Yeni Üyesi Adana Odtü Mezunları Derneği'ne “Hoşgeldin” Diyoruz
- Çal Kanunum
- Bursiyerlerimizle İlgili Bir Değerlendirme Yaptık
- Bursiyerlerimizle etkinliklerimiz devam ediyor
- Geleneksel Yılbaşı Kokteylleri Yapıldı
- Dernekte Bu Ay
- Murat Bulgak İle Söyleştik

22

İçimizden Biri

İçimizden Biri / Özgür Doğan

24

Vişnelik'te Bu Ay

25

Etkinlikler

28

Ayın Dosyası

- Yemek Tarifleri
- Osmanlı Yeme İçme Kültürü
- Yeme Bozuklukları
- Gıda Kaynaklı Hastalıklar
- Kanserde Ve Kansere Karşı Koruyucu Beslenme
- Diyetsizliğin Diyeti

40

Kavramlar

Gurme

41

ODTÜ'den Bir Köşe

Yurtların Ortasından Bir Yol Geçer

42

Kitaplar Arasında

Gölgesizler

44

Anılarla ODTÜ

ODTÜ'nün İlk Yılları

Geçmiş Zaman Olur Ki Hayali Cihan Değer (3)

46

Hocam İnecek Var

Mersin

48

Tarihte Bu Ay

49

Ödüllü Bulmacalar



10



22



30

Sayın Üyelerimiz,

2009 yılını ekonomik krizler, çeşitli sosyal sorunlar ve küreselleşmeden kaynaklanan pek çok problemle geride bırakırken, dünyamızın ve ülkemizin gündeminden kopması mümkün olmayan Derneğimiz'in de kendi yaşam alanını koruması bu yıl da öncelikli amacımızdı. ODTÜ Mezunları Derneği olarak varlığımızı her türlü soruna rağmen sürdürmeye çalışırken aynı zamanda sorunlardan çıkış yollarını da aynı gayretle aradık. Her türlü sosyal ve ekonomik sorun karşısında birlik ve beraberliğimizi koruyarak attığımız adımlar ODTÜ ruhunu pekiştiren bir güç oldu.

2009 yılı bir önceki yılın ekonomik kriz sorunlarının yanı sıra sigara yasağı nedeniyle insanların daha çok evlerine kapandıkları, daha tasarruf ederek yaşadıkları bir yıl olduğundan, bu durumun Derneğimiz'i en az zararla etkilemesi için pek çok ekonomik tabanlı tedbirler alındı. Tasarruf yöntemleri titizlikle seçilerek uygulandı ve üyelerin katılımını sağlayacak pek çok yeni proje hayata geçirildi. Tüm bu tedbirler sayesinde Derneğimiz önceki yıllardan çok daha iyi bir noktaya geldi.

Bu sıkıntılı süreç esnasında en büyük desteği yanımızda durarak bize güç veren siz üyelerimizden aldık. Derneğimiz'de yapılan tüm iyileştirme ve yenileştirme projelerini, bizlerin heyecan ve gayretimizi takdir ederek destek olan tüm üyelerimize gönülden teşekkür ederiz.

2009 yılındaki tüm sıkıntılara rağmen Derneğimiz'in ihtiyaç duyduğu yatırımlar gerçekleştirilmiş, başta Havuz Cafe, Düğün Alanı Yolu ve çocuklarımızın basketbol oynayacakları Basketbol Alanı olmak üzere pek çok yeni alan Derneğimiz'e kazandırılmıştır. Bunun yanı sıra mükemmel görüntü veren sinema düzeneği ve sahne yapımı, 450 m²'lik yemek alanının peyzajının yenilenmesi, havuz çevresinin yeniden traverten ve mermer ile döşenmesi gibi çok önemli ve hayati önem taşıyan iyileştirmeler gerçekleştirilmiştir.

ODTÜ Mezunları Derneği'nin yaptığı paneller, söyleşiler, çalıştaylar ve toplumsal duruşu göz önüne alındığında, 2009 yılı Derneğimiz'in toplum belleğinde yer ettiği bir yıl olmuş, tüm bu çalışmalar Derneğimiz'in sadece bir bina değil, yarattığı izlenimlerle dışardan büyük bir yapı olarak algılanması sonucunu doğurmuştur.

2010 yılında da sizlerin desteği ile yolumuza devam ederken, **bu yılın hepimize sağlık, bolluk, barış, huzur ve iyilik getirmesini bir kez daha diliyor, yeni yılınızı kutluyoruz.**

Saygılarımızla

ODTÜ Mezunlar Derneği
Yönetim Kurulu

10 TL
KAMPANYASI

Burs fonuna yapacağınız ayda 10 TL ve üzeri yardımlar bir araya geldiğinde, kaynak yetersizliği yüzünden burs veremediğimiz birçok ODTÜ'lü kardeşimizin yüzünü güldürecek...

Dileriz, bu kampanyada bizi yalnız bırakmazsınız!

ONLARI UNUTMAYINIZ

Burs ve Yardımlar Fonu

**Türkiye İş Bankası
ODTÜ Şubesi**

TR 81 0006 4000 0014 2290 4220 59 (TL)

TR 80 0006 4000 0024 2293 2824 08 (EUR)

TR 81 0006 4000 0024 2293 1651 17 (USD)

**Garanti Bankası
Maltepe Şubesi**

TR 21 0006 2000 1140 0006 2995 35 (TL)



ODTÜ TARİHİNDE 2 ARALIK 1977



2 Aralık 2009 Çarşamba günü ODTÜ Rektörlük binası yanında bir araya gelen ODTÜ Mezunları, 2 Aralık 1977'de olanları unutmadıklarını bir kez daha tekrarladılar. "2 Aralık" anıtının önünde yapılan törende, ODTÜ Mezunları Derneği, ODTÜ Öğretim Elemanları Derneği ve ODTÜ Öğrenci Temsilcileri de hazır bulundu. Törende, ODTÜ'nün öğrencisiyle, öğretim üyesiyle ayakta olduğu 9 aylık direniş sürecinin öneminden bahseden ve bunu yaşatmak için bir araya geldiğimizi vurgulayan ODTÜ Mezunları Derneği Başkanı Himmet Şahin'in çağrısı üzerine, yitirdiklerimizi anmak

için 1 dakikalık saygı duruşunda bulunuldu. 2 Aralık 1977'de gerçekleşen olayı bugün bir kez daha anmak için toplandığımızı belirten Şahin, ODTÜ direnişini kırmak için seçilerek işçi adı altında üniversiteye yerleştirilen faşist militanların rektörlük binasından öğrenciler üzerine bomba atarak 52 öğrencinin yaralanmasına, bir öğrencimiz İbrahim Baloğlu'nun ölümüne neden olduğunu ve 9 aylık direniş sürecinde kaybettiğimiz Ertuğrul Karakaya'yı saygıyla andığımızı belirtti ve sözü ODTÜ Öğretim Elemanları Derneği üyesi Tarık Şengül'e bıraktı. Şengül'ün toplumu bir arada tutan mekanizma-

ların yok edildiği dönemde, yitirdiğimiz ve yitirmekte olduğumuz değerlere değindiği konuşmasının ardından, ODTÜ Öğrenci Temsilcileri Konseyi Başkanı Ece Koşu, böyle anlamlı bir günde bir arada bulunmaktan duyduğu heyecanı ve minnettarlığını dile getirdi. Dönemin tanıklarından üyemiz Hüsnü Solmaz ve Gazete ODTÜ'lü Yayın Danışmanı Onur Görünmez'in de duygularını dile getirdiği konuşmaların ardından tören ODTÜ Mezunları Derneği'nin 2 Aralık 1977'de olanlar ve yitirdiklerimiz anısına yaptırdığı taş anıtın yerleştirmesiyle sona erdi.

HOCAM BU AY YİNE BULUŞUYORUZ

Himmet Şahin, Prof. Dr. Tarık Şengül, Ece Koşu

Aralık ayında gerçekleşen U3 (Dr. Necdet Bulut Amfisi) toplantımızda konuklarımız; ODTÜ Mezunları Derneği Başkanı Himmet Şahin, ODTÜ Öğretim Elemanları Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Prof. Dr. Tarık Şengül ve ODTÜ Öğrenci Temsilcileri Konseyi Başkanı Ece Koşu oldular.

Konunun "ODTÜ Ailesi" olduğu bu ayki toplantımızda, en başından beri bu etkinliğin yapılmasına katkı veren ODTÜ Mezunları Derneği, ODTÜ Öğretim Elemanları Derneği ve ÖTK, ODTÜ Ailesi'nin temsilcileri olarak Necdet Bulut (U3) Amfisi'ndeydiler. Toplantımızın 2 Aralık 2009 tarihinde gerçekleşmesi sebebiyle Himmet Şahin'in günün anlam ve önemine dair yaptığı konuşmasıyla başlayan etkinlikte, 2 Aralık 1977'de gerçekleşen olayı bir kez daha andık. Dernek Başkanımız Himmet Şahin, ODTÜ direnişini kırmak için seçilerek işçi adı altında üniversiteye yerleştirilen faşist militanların rektörlük binasından öğrenciler üzerine bomba atarak 52 öğrencinin yaralanmasına bir öğrencimiz İbrahim Baloğlu'nun ölümüne neden olduğunu ve 9 aylık direniş sürecinde kaybettiğimiz Ertuğrul Karakaya'yı anımsatarak, yitirdiklerimiz adına katılımcılarımızı bir dakikalık saygı duruşuna davet etti.

Toplantıyı sunan dernek üyemiz Mehmet Kuzu bu yıl üçüncüsünü düzenlenen "Hocam Bu Ay Yine Buluşuyoruz" etkinliğinin ODTÜ geleneğinde var olan dayanışmacı ruhun bir simgesi olduğuna değindi. Toplantının kolaylaştırıcılığını ODTÜ İktisat Bölümü öğrencisi ve Gazete ODTÜLÜ'nün genel yayın yönetmeni Onur Görünmez'in üstlendiği toplantının ilk konuşmacısı Prof. Dr. Tarık Şengül idi. Şehir Plancıları Oda Başkanı Prof. Dr. Tarık Şengül'ün akademik dilde "Sembolik Sermaye" olarak ta-

nımlanan "ODTÜ Geleneği" kavramını açıkladığı konuşmasında, ODTÜ olarak bu geleneği kaybetmek üzere olduğumuza dikkat çekti. Şengül, kentlerde yapılan yıkımda ODTÜ'nün adının kullanılmasının, durumu meşrulaştırdığına dikkat çekti ve ilgilileri bu konuda duyarlı olmaya davet ederek sözlerini tamamladı.

Onur Görünmez'in Dernek Başkanımız Himmet Şahin'in ODTÜ ve Dernek geçmişi hakkında kısa bir bilgi vermesinin ardından söz alan Himmet Şahin, ODTÜ Mezunları Derneği'nin tarihçesinden ve Dernek faaliyetlerinden bahsederek başladığı konuşmasında, Kızılay'da küçük bir apartman dairesinde başlayıp gittikçe büyüyerek Şerefli Sokak'taki villaya taşınılmasından ve son olarak da şimdi ODTÜ Mezunları Derneği'nin bulunduğu Vişnelik'in yapım aşamalarından, Vişnelik'in ODTÜ'lülerin dayanışmacı ruhu ile inşa edildiğinden bahsetti. Dernek - Mezun ilişkisinin önemine dikkat çeken Himmet Şahin, gelişmiş ülkelerde öğrencilerin mezuniyet sonrasında hem üniversiteleri ile hem de birbirleri ile olan ilişkilerini mezun dernekleri aracılığı ile sürdürdüklerine dikkat çekti. Bugüne kadar ağır bedeller ödeyen ODTÜ ruhunun ülkenin demokratikleşmesinde ve özgürleşmesinde büyük katkılar koyduğunu dile getiren Şahin, sözlerini şöyle sürdürdü; "Ülkemizin geldiği noktaya baktığımızda; insanlığın, bilginin, aklın ve bilim tutsak edilmeden yaşatılması için bilim yu-

vası olan Üniversitemiz ve tüm paydaşlarımızla birlikte tek ses, tek vücut olarak demokratik haklarımızı vurgulamaya devam edeceğiz." Dernek-ODTÜ iletişiminin tam ve eksiksiz yürütmesi için ODTÜ'de okumakta olan öğrencilerle pek çok etkinliğe imza attıkları anlatılan Himmet Şahin, öğrencilerin organize ettikleri stadyumda "Devrim" yazılmasından, ODTÜ Mezunları Derneğinde Çim Amfi'de yapılan dev konserlere kadar pek çok etkinlikte öğrencilerin yanında olduklarından bahsederek, tüm öğrenci topluluklarının taleplerini ellerinden geldiği kadar cevaplamak için çaba sarf ettiklerini belirtti.

Toplantımızda son konuşumuz Ece Koşu, ÖTK'nin tarihçesinden bahsederek başladığı konuşmasında, konsey olarak seçimlerin ardından üçüncü haftalarına girmeleri sebebiyle yaşadıkları heyecana değindi ve bu süreç içerisinde yanlarında olan ODTÜ Mezunları Derneği'ne de teşekkürlerini ilettiler. Tek ses olabilmenin ve bir arada olmanın öneminden bahseden Koşu, böyle bir oluşumu çok geç öğrendiğinden bahsederek öğrencileri haklarının peşinden koşmaya davet etti. Konuşmacıların ardından soru cevap ile geçen toplantının sonunda ODTÜ MD Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Oğuz Ülker katılımcı ve konuklara teşekkürlerini iletirken teşekkür yazılarını takdim etti.





TOPRAK MÜLKİYETİ SEMPOZYUMU

ODTÜ Mezunları Derneği, tarihinde bir ilk olan ve düzenleyici kuruluşlar arasında bulunduğu “TOPRAK MÜLKİYETİ SEMPOZYUMU”na ve Türkiye’nin dört bir yanından bu tarihi buluşma için gelen, konularında uzman konuşmacılara 17 – 18 ARALIK 2009 tarihinde ev sahipliği yaptı.

İlk kez bu büyüklükte bir sempozyuma tanıklık yapan ODTÜ Mezunları Derneği Vişnelik Tesisleri’nde gerçekleşen TOPRAK MÜLKİYETİ SEMPOZYUMU’nda, alanında son derece değerli ve uzman olan çok sayıda katılımcı bildiri sundu. Onuncu Cumhurbaşkanı Ahmet Necdet Sezer’in de katıldığı ve 17 düzenleyici kuruluşun katkıları ile gerçekleşen Sempozyum’un açılışı 17 Aralık 2009 Perşembe sabahı Vişnelik Salonu’nda yapıldı.

İlk konuşmacı olan ODTÜ Mezunları Derneği Başkanı Himmet Şahin sözlerine uzun süreden beri dile getirilmeyen sosyo-ekonomik kalkınmanın temeli olan ve toprağın insan haklarına uygun tasnifine ve adil gelir dağılımına ışık tutacak Toprak Sempozyumu’nun düzenlenmesinde emeği geçen YAYED temsilcilerine, destekleyen kuruluşlara ve konuşmacılara, katılımcılar huzurunda teşekkür ederek başladı. Sempozyum’dan çıkarılacak sonucun dikkate alınması ve kırsal kesimdeki gelir dağılımı bozukluklarının düzeltilmesi için çaba sarf edilmesi dileklerinde bulunan Himmet Şahin, sözlerini şöyle sürdürdü: “Demokratik toplumlarda, amacı siyasal güç olan ve azınlığı temsil eden toprak sahibinin etki alanından tarım üreticisini çıkarmak esastır. Böylece sosyo-ekonomik ve siyasal dengeler kökten değişir, toprağın işleyene devredilmesi sağlanır. İki farklı sınıftan, azınlık olan taraf, üretim araçları ile elde ettiği alım gücünü iktidarda kalmak için kullanmaz, sınıfsal ayrımlar ve ayrıcalıklar sürdürülmesinden vazgeçilir. Toplum özgür ve eşit üretici topluluklarından oluşur. Mülkiyet hakkı insan hakları çerçevesinde dikkate alınır ve adalet sağlanır.”

Dernek Başkanımız’ın ardından söz alan YAYED Başkanı Birgül Ayman Güler konuşmasında Sempozyum’u yapma fikrinin ortaya çıkış sürecinden bahsederken, bu Sempozyum’un sadece daha önceki toprak reformu çalışmalarının birikimleri üzerine olmadığına,



aynı zamanda son dönem gelişmelerini iyice anlama ve 21.YY’da buna çözüm bulma çabasının ürünü olduğuna dikkat çekti. Sempozyum’un hedefini “Toprak Mülkiyeti” konusunda doğru soruları sormak olarak tanımlayan YAYED Başkanı 15 oturum ve 100 kürsüden oluşan Sempozyum verilerinin bir kitap olarak basılacağı müjdesini de konuklarla paylaştı. Birgül Ayman Güler’in konuşmasının ardından Muzeffer İlhan Erdost’un açılış bildirisini paylaştığı ilk kürsü ile başlayan ve toplamda 100 kürsüde – 73 sözlü ve 27 bizzat sahibiyle tartışılma imkanı sunan yazılı bildiri – konuşmacılar iki gün boyunca Derneğimiz’in Vişnelik, Koçumbeli ve Yalınca Salonları’nda katılımcılarına seslendi ve “Toprak Mülkiyeti” konusu enine boyuna incelendi.

Her bir sunumun çok yoğun ilgi ve katılımı gerçekleştiği Sempozyum’da 17 Aralık akşamı oturumların ardından katılımcıların onuruna düzenlenen kokteyl’de Dernek



kiyeti düzenine karşı ve kamu yararı doğrultusunda yeni bir toplumsal toprak düzeni yaratılması için mücadeleler verilmektedir. Bu mücadeleler, kuramsal çalışmalarla da desteklenerek daha yaygın, güçlü, etkili kılınabilir. Toprak Mülkiyeti Sempozyumu, bu açıdan üzerine düşen görevi yerine getirmiş olmaktan mutludur.”

Toprak Mülkiyeti Sempozyumu Sonuç Bildirisi'nde vurgulandığı üzere; düzenleyici kuruluşlar, Sempozyum'da yapılan saptamaları, kendi çalışmalarında ve çalışma planlarında göz önünde bulundurarak, toprak mülkiyeti sorununu kamuoyunun sürekli gündem maddelerinden biri haline getirme fikrinde birleştiler.

Düzenleyici Kuruluşlar:

Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Birleşik Taşımacılık Sendikası, Gazi Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Şehir ve Bölge Planlama Bölü-

Başkanımız Himmet Şahin organizasyonda emeği geçenlere, destekleyen kuruluşlara, katılımcı ve konuklara teşekkürlerini iletti.

Toprak Sempozyumu'nda gerçekleşen oturumlarda; TÜRKİYE'DE TOPRAK REFORMU, KENTSEL DÖNÜŞÜM VE MÜLKİYETİN EL DEĞİŞTİRMESİ, TARIM VE MÜLKİYET, TOPRAK MÜLKİYETİNDE DÖNÜŞÜM, TOPRAK MÜLKİYETİ VE KADASTRO, TÜRKİYE'DE KORUMA ALANLARININ MÜLKİYETİ, KENTSEL RANT, DOĞAL VARLIKLAR, TOPRAĞIN KAMULAŞTIRILMASI, ÖZELLEŞTİRİLMESİ, MÜLKİYET VE TOPLUMSAL DEĞİŞİM, TOPRAĞIN EKOLOJİK SINIRLARI, YABANCILARA TOPRAK SATIŞI, MÜLKİYET HAKKI TARTIŞMALAR, TOPRAK HAKKI VE DİRENİŞLER, TOPRAK YÖNETİMİ VE PLANLAMA ana başlıkları altında konuşmacılar bildirimlerini sundular.

18 Aralık 2009 tarihinde Sempozyum'un ikinci gününün sonunda katılımcılara seslenen YAYED Başkanı Prof. Dr. Birgül Ayman Güler, sempozyum yapma fikrinin ortaya atıldığı Ocak 2009'dan itibaren organizasyon sürecinden bahsettiği kapanış konuşmasında, 17 destekleyici kuruluşa ve özelinde kuruluş temsilcilerine teşekkürlerini iletti. Kapanışta Yrd. Doç. Sonay Bayramoğlu Özügürü'nün okuduğu sonuç bildirisine göre:

“Toprak Mülkiyeti Sempozyumu, Türkiye'de toprak sorununun hangi boyutlara, özelliklere, geleceğe dönük olarak hangi eğilimlere sahip olduğunu belirlemek ve hangi araştır-



ma başlıklarından oluştuğunu saptamak bakımından somut sonuçlara ulaşmıştır.

Sempozyum, Toprak Mülkiyeti Sorununun Farklı uzmanlık alanları tarafından parça parça izlendiğini, incelendiğini, ancak bu parçaların birbiriyle ilişkilendirilmediğini göstermiştir. Kuramsal bilginin üretilmesi, dolaşısıyla ülkenin gereksinimlerine uygun politikalar geliştirilmesi bakımından eksikler olduğu görülmüştür. Sempozyum'da başlıca uzmanlık alanlarının buluşması, kuramsal bilginin inşasına ve politikaların geliştirilmesine ilişkin birikimlerimizi ve beklentilerimizi artırmıştır.

Dünyada ve Türkiye'de, mevcut toprak mül-

mü, Gazi Üniversitesi Tapu Kadastro Meslek Yüksek Okulu, Kursal Çevre ve Ormanlık Sorunları Araştırma Derneği, ODTÜ Mimarlık Fakültesi Şehir ve Bölge Planlama Bölümü, ODTÜ Mezunları Derneği, TMMOB Çevre Mühendisleri Odası, TMMOB Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası, TMMOB Maden Mühendisleri Odası, TMMOB Peyzaj Mimarları Odası, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Tüketici Hakları Derneği, Türk Hukuk Kurumu, Türkiye ve Ortadoğu Amme İdaresi Enstitüsü, Türkiye Ormanlık Kooperatifleri Merkez Birliği, Yerel Yönetim, Araştırma, Yardım ve Eğitim Derneği



ERMENEK BARAJI VE HES

ODTÜ Mezunları Derneği Enerji Komisyonu tarafından gerçekleştirilen “Ermenek Barajı ve HES” konulu panel, yoğun katılımı 12 Aralık Cumartesi günü Vişnelik Tesisleri’nde gerçekleştirildi. Yöneticiliğini Enerji Komisyonu üyesi İzlem Aydın’ın yaptığı panelde Özgür Çağlan Kuyumcu ve Hakan Kazanç konuşma yaptı.

Özgür Çağlan Kuyumcu yaptığı konuşmada, 218 metre yüksekliği ile Türkiye’de 1., Avrupa’da 6. ve Dünya’da 21. sırada olan Ermenek Barajı’nın aynı zamanda rezervuar alanı ile de Türkiye’nin en büyük 4. Baraj gölüne sahip olacağını belirtti. DSİ’nin işveren olarak yer aldığı Ermenek Barajı ve HES Projesi’nin 309 MW’lık kurulu gücü ve 1,187 GWh’lik elektrik üretimi ile Türkiye’nin enerji ihtiyacının karşılanmasında çok önemli yere sahip olacağını açıklayan Kuyumcu, yatırım maliyeti 700 milyon Avro olan bu projenin Türk ekonomisine yılda 120 milyon Avro gelir getirmesinin hedeflendiğini belirtti. Özgür Çağlan Kuyumcu, konuşmasında Ermenek Bölgesi’nde ekonomik, sosyal ve kültürel gelişim amaçlı faaliyetlerin önemle yürütüldüğü bilgisini de verdi. Kazancı Belediyesi Kültür Merkezi, Ermenek Belediyesi’ne bir adet misafirhane ve kayak merkezini Ermenek’e kazandırdıklarını açıklayan Kuyumcu, 200 kişi kapasiteli Ermenek Kız Öğrenci Yurdu’nun da yapımını üstlendiklerini ayrıca 500 hektar alanı da



ağaçlandırdıklarını bildirdi.

Hakan Kazanç, projenin genişliği tepede 150 metreden az, tabanında ise 5 metreye kadar düşen son derece dar bir vadide inşa edildiğini açıkladı. İnşaat aşamasında 145 mühendis, 300 teknik personel ve 1300 işçi ile toplam 1745 kişi istihdam edildiğinin altını çizen Kazanç, işletme aşamasında da

150 işletme personelinin istihdam edileceği bilgisini verdi. Proje ile inşaat süresince bölgeye ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan birçok katkı sağlandığını, işletme sırasında da faydalar sağlanmaya devam edileceğini açıklayan Hakan Kazanç konuşmasında, büyük bir göl alanı bulunan Ermenek Barajı’nın ilçeye göl kenarı turizm aktiviteleri, balıkçılık ve göl taşımacılığı gibi yeni iş alanlarını kazandıracaklarını ifade etti. Kazanç ayrıca, yüksek depolama hacmine sahip Ermenek Barajı’nın en önemli faydalarından birisinin 2004 yılında Silifke’de yaşanan ve 50 bin kişinin maruz kaldığı taşkın felaketlerinin tekrar yaşanmasını önleyecek nitelikte olduğunu belirtti.

Panelde dinleyiciler, soru-cevap bölümünde de konuya büyük ilgi göstererek konuşmacılara sorularını yönelttiler. Panelin sonunda DSİ Eski Genel Müdürü ve ODTÜ İnşaat Mühendisliği öğretim üyesi Prof. Dr. Doğan Altınbilek; Özgür Çağlan Kuyumcu, Hakan Kazanç ve İzlem Aydın’a teşekkürlerini sundu.



İzlem AYDIN (ENVE’04)
izlemaydin@yahoo.com

KONSEY İŞ MERKEZİ WEB SİTESİNİ EN SON NE ZAMAN ZİYARET ETTİNİZ?



İzlenimlerimiz doğrultusunda, bu sayıdan itibaren web sayfamızda yer alan Konsey İş Merkezi Sitesi'nin kurumsal ve kişisel kullanım faydalarının Bültenimiz kanalıyla da duyurulmasının yerinde olacağını düşündük.

DİKKAT... Firmanız için yeni açılımlar düşünüyorsanız bu yazıyı okumadan geçmeyiniz...

Firmanızın ya da kuruluşunuzun iş sahalarını iş birliği yaparak genişletmek, yeni yatırım olanakları yakalamak, ya da işinize katkı sağlayacak yeni insanlarla çalışmak istiyor olabilirsiniz.

Eğer bir ODTÜ'lü olarak tüm bunları ODTÜ'lülerle yapmayı amaçlıyorsanız işte iş dünyasındaki bütün ODTÜ'lüleri buluşturacak köprümüz hazır.

Köprüyü KİM kuracak....

Firmanızın yöneticisi ya da kurucusu iseniz yapmanız gereken ilk adım siteye kayıt yapmaktır;

- <http://www.odtumd.org.tr> adresinde; Çalışma Grupları>Komiteler>Konsey İş Merkezi (KİM) Komitesi ikonlarını kullanarak veya,
- <http://www.odtumd.org.tr> adresinde; sayfanın sağ tarafında yer alan Konsey İş Merkezi-Köprüyü KİM kuracak ikonlarını kullanarak veya,
- <http://www.kim.odtumd.org.tr/> adresine girerek sağ tarafta açılan pencereden

"Kurumsal Kullanım" seçeneğini kullanarak kayıt yapmanız mümkündür. Bu işlem yaklaşık 2 dakikanızı alacaktır.

- Kuruluşunuza ilişkin ayrıntılı bilgileri veritabanımıza kaydedebilir,
- Bilgilerinizi güncelleyebilir,
- Firmanızın sunduğu iş ve staj imkânlarına, işbirliği arayışlarınıza ilişkin ilan verebilir,
- Sitede yayınlanan tüm ilanlara erişebilir,
- İşbirliği arayışı içerisinde olan diğer ODTÜ'lü firmalara erişebilirsiniz.

Bu kriz günlerini, birbirimizle dayanışma içinde bulunarak, köprüyü kurarak hep birlikte aşalım.

Saygılarımızla,
Kim Komitesi adına,

Burçin BÜYÜKPAMUKÇU (BIOL'88)



“OKULA YÜZ VERİN”DE YENİ BİR DÖNEM ESKİ TABİRLE KAZMANIN UURULMASI, YENİ TABİRLE KEPÇENİN GİRMESİ

Kampanyamızda yeni bir dönemin başladığını duyurmanın gururu içindeyiz. Uzun zaman süren hazırlıklar, bağış toplama ve tanıtım aşamalarından sonra yepyeni bir sürece daha girmiş bulunmaktayız. Bildiğiniz gibi Kasım ayı başı itibarıyla inşaat ihalemiz sonlanmış, ODTÜ Mezunları Yenikent İlköğretim Okulumuz'un inşaatının başlaması için çalışmalara hız verilmişti. İnşaat Koordinatörümüz Kudret Hanım ve Dernek Müdürümüz Bülent Bey'in özverili çalışmaları sonucunda inşaata başlamak için gerekli yasal prosedürler ve arazi ile ilgili karşılaşılan problemler büyük ölçüde giderilmiş, iş makineleri bölgeye sevk edilerek 14 Aralık 2009 itibarıyla hafriyat çalışmalarımız başlamıştır. Her ne kadar hava şartlarının olum-

suzlaştığı bir döneme denk gelsek de ümit ediyoruz ki çalışmalar bu sefer problemsiz devam edecek ve çok kısa zamanda temel atma tarihimizi duyuracağız. Okul inşaat çalışmalarının bu ilk basamağı olan hafriyat işlerinin başlamasının ve bu mutlu haberi sizlerle paylaşıyor olabilmemizin haklı gururu ve mutluluğunu yaşıyoruz. Diğer taraftan da yapılması düşünülen temel atma töreninin ön hazırlıklarını yürütmek-



teyiz. Temel atma töreninin tarihi hafriyat çalışmalarının hızına bağlı olduğundan, tarih yazı yayına hazırlanırken kararlaştırılma aşamasındaydı. Kesin tarih muhtemelen siz bu satırları okuduğunuzda belirlenmiş olacak. Belki de temelimizi atmış bulunacağız. Hem son haberlerimizi, hem de kampanyamız hakkında daha ayrıntılı bilgilere sitemiz aracılığıyla, www.okulayuzverin.org adresinden ulaşabilirsiniz.

Sizlerle paylaşmaktan mutlu olacağımız diğer bir haberimiz ise maketimin Vişnelik Tesisinde sergilenmeye başlanması. 1/200 ölçeğinde, profesyonel bir maketçi firmaya yaptırılan maketimiz okulun mimari yapısını, arazinin yükseklik modelini en ince ayrıntısına kadar yansıtmaktadır. Tesisimize geldiğinizde görmeden geçmeyiniz.

Başladığı günden beri 1000'i aşkın bağışçı ve sayısız destek gören kampanyamız, siz değerli mezunlarımızın desteği ile daha da güçlenecek ve amacına gün ve gün daha da yaklaşacaktır. Bir sonraki sayıda temel atma törenimizden haberler vermek ümidiyle, ilginiz ve takibiniz için teşekkür ederiz.

Ahmet Kürşat KURTAR (GGIT'06)



VIŞNELİK'TE KIR NİKAHI

Yaz düğünlerinin vazgeçilmez adresi Vişnelik, yeni bir hizmet alanına daha kavuşuyor. Bugüne kadar havuz başında yapılan düğünlerle kendinden söz ettiren Vişnelik, Çim Amfi'nin düzenlenmesi ile Kır Nikahı isteyen çiftlerin de isteklerine cevap verebilecek. Böylece havuz kenarında yapılan "Havuz Başı" düğünlerinin dışında Çim Amfi'de yapılacak olan "Kır Nikahı" ile de taleplerimizin taleplerine cevap vereceğiz.



KIR NİKAHI PAKETİ

17:00-19:00 ve 20:00-22:00 arası

Düğün Pastası ve Gelinle Damada Şampanya

Konuklara Sebze Stick, Kuruyemiş, Paçço,

Lamitli Yerli Votka, Şarap, Rakı, Cın ve Meşrubat eşliğinde

Gelin Yolu, Volkan Show, Nikah Platformu, Nikah Kürsüsü,

100 adet beyaz sandalye ve 15 beyaz bistro masayla

İkili Grup Eşliğinde Kokteyl Müziği (gitar-keman)

Fotoğraf ve Video Hizmeti

Herşey Dahil

150 kişiye kadar

MİSAFİR 5200,00 TL - ÜYE 4800,00 TL

150 kişinin üstündeki organizasyonlar için 22,00 TL Kişi Başı ücret fiyata eklenecektir.



KONSEYİMİZİN YENİ ÜYESİ ADANA ODTÜ MEZUNLARI DERNEĞİ'NE "HOŞGELDİN" DİYORUZ



Mezunlarımız örgütleniyor... ODTÜ Ailesi çoğalarak güçlenmeye devam ediyor...

25 Kasım 2009 tarihinde kuruluşunu gerçekleştiren Adana ODTÜ Mezunları Derneği'nin düzenlediği, 11 Aralık 2009 tanışma kokteyli-ne Konsey Başkanlığı ve Yönetim Kurulumuz

adına Dilek Ergeçen ile birlikte katıldık.

Yönetim Kurulu Başkanı Seda Mullaoglu'nun açılış konuşması ile başlayan kokteyl, Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Bilgehan Ögel'in konuşmasının ardından, Rektörümüz Prof. Dr. Ahmet Acar'ın video görüntülü mesajı ile devam etti. Derneğimiz Yönetim Kurulu üyesi Dilek Ergeçen'in konuşmasında ve kokteyle katılmayan diğer derneklerimizin mesajlarında iyi dileklerin yanı sıra birlik ve beraberliğimizin, ODTÜ Ailesi'ne katkılarımızın çoğalarak devam etmesi, dayanışma ruhunun yaşatılması vurgulandı. Derneğin, amaç ve hedeflerinden oluşan sunumun ardından, sıcak sohbetler ede-

rek mezunlarımızla kaynaştık.

En genç Yönetim Kurulu Başkanı 2005 yılı Kimya Bölümü mezunlarımızdan Seda Mullaoglu ve Kurucu Üyeleri'nden (Öner MERSİNLİGİL-CP '73, Ahmet BÖRÜBAN-ME '78, Sacid AKER-CHE '80, Alper GİRGEÇ-CP '89, Müjde ÖZKILINÇ-CHE '01, Mustafa ÇALIK-CHEM '05, Çağrı İMİR-PHYS '05, Onur BALIE '05) oluşan Adana ODTÜ Mezunları Derneğimiz'in, gençliğin verdiği coşku ve heyecanını ODTÜ Ailesine taşıyacaklarına inancımız sonsuzdur.

Adana ODTÜ Mezunları Derneği'ni tebrik eder, her türlü oluşumlarında, bilgi ve deneyimlerimizi paylaşarak, yanlarında olacağımızı bildiririz.

Saygılarımızla,

Burçin BÜYÜKPAMUKÇU (BIO'88)

Yön. Kur. Bşk. Yrd.

Çal Kanunum

Türk Sanat Müziği'ne gönül vermiş ODTÜ mezunları ile eşleri ve yakınlarını, sazları ve sesleriyle bir araya getirmek amacıyla 2005 yılında kurulan ve o günden bu yana, kendisi de ODTÜ mezunu olan TRT Ankara Radyosu Kanun Sanatçısı Tahir AYDOĞDU'nun çalıştırdığı ODTÜ Mezunları TSM Korosu, 19.12.2009 günü Vişnelik'te verdiği "ÇAL KANUNUM" Konseriyle 2009'a veda etti.

Derneğimiz, tüm çalışmalarında koromuzda ev sahipliği yaparken, koromuz da kuruluşundan bu yana verdiği konserlerin tüm bilet gelirlerini Derneğimiz'in burs fonuna aktarmaktadır. Böylece koro üyelerimiz ve müzik sever izleyici dostlarımız, ODTÜ'de eğitim gören, başarılı ve ihtiyaç sahibi öğrencilere destek olmanın gönül rahatlığını birlikte yaşamaktadırlar.

Koromuzun ses ve saz varlığını oluşturan, geçen yıllar içinde güçlü dostluk bağlarımızın geliştiği, bazıları şu an aramızda bulunmayan tüm kurucularımıza ve tüm üyelerimize, bugüne kadar hizmet vermiş tüm yöneticilerimize, konser afiş, bilet ve sunumlarında destek olan dostlarımıza, ilgi ve desteklerini bizden esirgemeyen her kademedeki dernek yetkili ve görevlilerine, son olarak da bizleri her zaman sabır, hoşgörü ve anlayışla eğitmeye gayret eden, samimi ve sıcak dostluğuyla koromuzun bütünlük ve dostluğuna büyük güç katan değerli hocamıza minnet ve şükranlarımızı sunar, yeni konserlerde buluşmak üzere mutlu yıllar dilerim.

TSM Korosu Adına

Selçuk BUKET (CE'78)





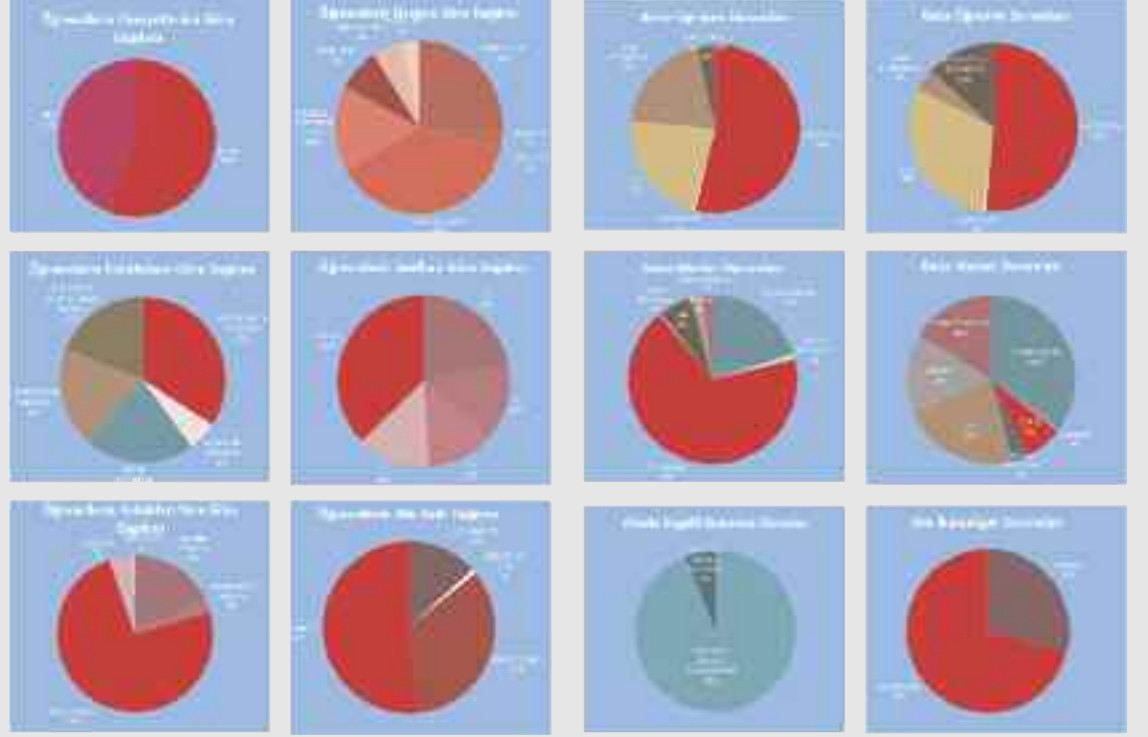
BURSIYERLERİMİZLE İLGİLİ BİR DEĞERLENDİRME YAPTIK

ODTÜ MD olarak bu dönem 362 öğrencimize burs veriyoruz. 2009 verilerini kullanarak bursiyer öğrencilerimiz ve aileleri hakkında bir istatistiksel analiz çalışması yaptık.

Cinsiyetlere göre dağılıma baktığımızda kız öğrencilerimizin daha az sayıda olduklarını gördük. Bilimin ışığında, iyi yetişmiş sağlıklı nesillerin yetişmesinde kadın okuryazarlığının önemli olması bize kız öğrencilere verdiğimiz desteğin ve öğrenci sayısının artırılması gerektiğini düşündürdü.

Öğrencilerimizin % 74'ünün Ankara dışından olup, ODTÜ yurtlarında kalmakta olduklarını gördük. Hemen hepsi üniversiteye hazırlık için dershanelere gitmiş, büyük çoğunluğu da dershanelerin başarılı öğrencilere ücretsiz olarak sağladıkları olanaklardan yararlanmışlar. Çoğunun 3 veya 4 kardeşi var. Çocuk sayısı arttıkça ve gelir düştükçe ailede okuyan sayısının azaldığını gördük. Buradan öğrencilerimizin geldikleri yerlerde başarılı, öğrenciler oldukları sonucuna vardık.

Ayrıca mezun olan bursiyerlerimizin kardeş-



lerini okuttuklarını ve aileye katkıda bulduklarını gördük.

Öğrencilerimizin aile gelirlerine baktığımızda %34'nün geliri 600TL'nin altında, % 52'sinin aylık geliri 600-1200 TL arasında. Annelerinin % 20'si okul bitirememiş, % 69'u ev hanımı % 51'nin sosyal güvencesinin olmaması, çoğunluğu tek maaşla geçinen aileler olmasını verdiğimiz desteğin doğru yerde kullanımının bir göstergesi olarak değerlendirdik.

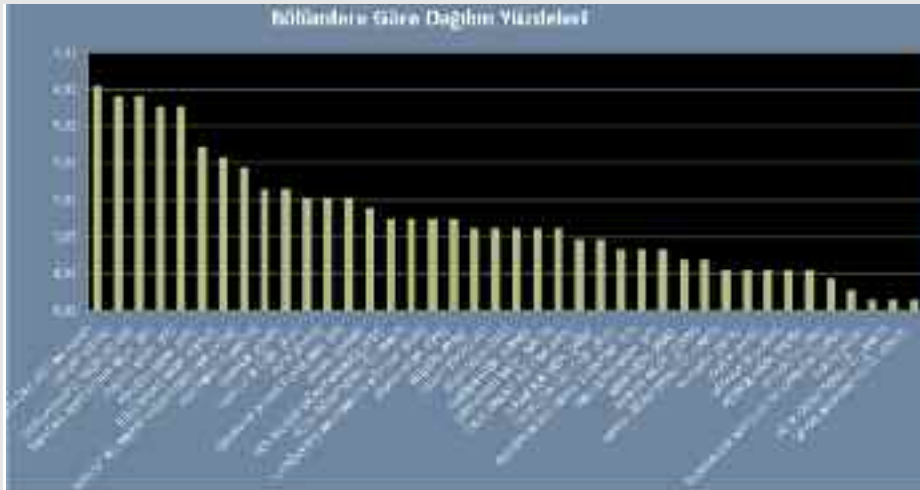
Babaların % 22'sinin sosyal güvencesi yok, % 42'si SSK'lı, % 52'si ilkokul mezunu, % 23'ü ise işçi.

Öğrencilerimizin akademik durumlarının çok parlak olmadığını gördük, maddi olanaksızlıklar nedeniyle çoğunun ek gelir getirecek işlerde çalışmasının bunun en büyük nedeni olduğunu düşündük. Çoğu özel ders vererek ek gelir sağlması, aileden para almamak bir yana hem çalışıp hem de ailesine para gönderen öğrencilerimizin olması, ayrıca yabancı dilde yetersiz olmaları, yurt hayatına uyum sağlayamamalarının akademik başarılarını etkilediğini düşündük.

Bölmelerine göre bursiyer öğrenci sayılarına baktığımızda ise öğrencilerimizin çoğu bilgisayar öğretmenliği, mühendislik ve uluslararası ilişkiler bölümlerinde okuyor.

ODTÜ MD olarak en önemli uğraşımız öğrencilerimizi yalnız bırakmamak, zorlukların üstesinden gelebilmeleri için her türlü maddi manevi desteği vermektir. Yaşanan eşitsizliklerin sorumlusu onlar değil. Duyarlı bütün üyelerimizin destek ve katkılarını bekliyoruz. ODTÜ dayanışması okulda başlar ama bir ömür boyu sürer.

Nilgün EKERMEN (CHE'87)





GELENEKSEL YILBAŞI KOKTEYLLERİ YAPILDI

Geleneksel olarak Derneğimiz'de her yılsonunda yapılan Sivil Toplum Komitesi kokteyli ile Bursiyer ve Dernek üyelerimize yapılan yeni yıla merhaba kokteyllerinde buluştuk.

18 Aralık 2009 akşamı, Derneğimizce yılbaşı kutlamaları kapsamında her yıl geleneksel olarak gerçekleştirilen Sivil Toplum Komitesi kokteyli STK yöneticileri, milletvekilleri ve komite üyelerimiz katıldı.

Derneğimiz Yönetim Kurulu Başkanı Himmet Şahin, her yıl Sivil Toplum Kuruluşları ile gerçekleştirilen yılsonu kokteyli katıldıkları için STK temsilcilerine teşekkür ederek hoş geldiniz diye başladığı açılış konuşmasını şöyle sürdürdü;

"Bizler kazanmış olduğumuz toplumsal dayanıklılık ve bilinç ile yaşadığımız dünya ve olaylarla ilişki kuran ve bu konuda sorumluluk üstlenen kurumlarız. Kapitalizm her ekonomik krizin ardından, önce sıcak savaşlar, sonra soğuk savaşlar şimdilerde ise yıkım savaşları ile yaşamını sürdürmektedir. Kendilerine sorarsanız bu yıkım savaşlarını belki de "sevgi savaşları" diye tanımlayacaklardır. Bildiğiniz gibi bilinç ve bilgi düzeyi tutsaklık altına alınmış idari yapılarda kapitalizmin hareket alanı her zaman daha kolay olmuştur. Kendi egemen-



liklerini ve çıkarlarını sürdürme adına, insan haklarını yok sayma, ülkenin değer yargılarını yok etme, sosyo- ekonomik yapılarını bozma

çabaları sürmeye devam etmektedir. Bizler örgütlü topluluklar olmayı sürdürürken, bu birliktelikle demokratik yapılanmaya toplumsal katılımı sağlayarak, temel hak ve yükümlülüklerin yaygınlaşmasında çaba sarf etmeye devam etmeliyiz. Bizlere düşen temel görev; sosyal hukuk devletini, laik, demokratik cumhuriyeti, eşit halk topluluklarının birlikteliğini, her türlü siyasal katılımın sağlayabileceği kolektif bilinçle politika üretmek sürdürmek olmalıdır. İnsan hak ve özgürlüklerinin korunmasında toplumcu bir bakış açısıyla, geniş bir katılım sağlanarak oluşturulacak taleplerin demokratik yoldan baskı mekanizmalarını artırması sağlanmalıdır." 2010 yılına dair iyi dileklerini dile getirerek sözlerini noktalayan Himmet Şahin'in ardından kokteyilde bir araya gelip sohbet etme fırsatı bulan konuklar aynı zamanda gece boyu dev ekranda sergilenen, Derneğimiz'in 2009 yılında gerçekleştirdiği etkinlikleri ve çalışmalarını izlediler ve bir sonraki yıl yeniden buluşma dilekleriyle Vişnelik'ten ayrıldılar.

16 Aralık 2009 tarihinde Derneğimizde düzenlenen yeni yıl kokteylinde öğrencilerimiz ve üyelerimiz bir araya geldiler



Derneğimiz ana restoranında düzenlenen yeni yıl kokteyli ODTÜ Mezunları Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Himmet Şahin, ODTÜ Rektör Danışmanı Prof. Dr. Bilgehan Ögel, Derneğimiz'in Yönetim Kurulu üyeleri, Burs Komitesi üyeleri, bursiyer öğ-

rencilerimiz, KİM Öğrenci Danışmanlığı Programı'na dâhil olan danışmanlarla öğrenciler ve üyelerimiz katıldılar. ODTÜ Mezunları Derneği Başkanı Himmet Şahin gecede yaptığı konuşmasında dayanışma pratiğini gururla yaşadığını dile getirdi ve sözlerine şöyle devam etti: "Derneğimiz Bursiyer sayısı her yıl artarak bu sene 362'ye ulaşmıştır. Burs fonunu destekleyen mezunlarımıza huzurunuzda teşekkür ediyorum. Yoğun bir emekle bu güzel günü yaşatan, Burs Komitesi'nde ve Konye İş Merkezi'nde görev alan tüm

üyelerimize, ayrıca çalışma gruplarında yaptıkları değerli çalışmalarla bizlere destek olan mezunlarımıza teşekkürlerimizi sunuyor, yeni yılda sağlık, mutluluk ve başarılar diliyorum."

ODTÜ Rektör Danışmanı Prof. Dr. Bilgehan

Ögel konuşmasında ODTÜ Mezunlar Derneği'nin çalışmalarından memnun olduklarını ve desteklediklerini belirterek, bursiyerlere verilen katkının çok önemli olduğunu söyledi. Bu yıl bursiyer öğrenci sayısının artmasından duydukları memnuniyeti dile getirerek yeni yılda çalışmaların daha hızlı devam etmesini diledi.

Burs Komitesi'ne bağışlanan ve komite üyelerimizin özverili çabaları ile sağlanan çeşitli hediyelerin kendilerine verilmesi ile mutlu olan öğrencilerimizle güzel bir gece yaşadık. Değişik yörelerden gelen pek çok yeni öğrencimizle yakınlaştığımız gece boyunca canlı müzik bize eşlik etti. Yeni Yılda umudumuz ve mutluluğumuzun bol olması ve öğrencilerimizle daha çok bir arada olabilmek dileklerimizle gece sona erdi.

Nilgün EKERMEN (CHE'87)





DERNEKTE BU AY

VIŞNELİK'TE YENİ YIL KONSERİ



Hacettepe Üniversitesi Ankara Devlet Konservatuarı Sedat Civelek'in öğrencilerinden oluşan Oda Orkestrası gönüllerimizi fethetti. Vivaldi, Haydn, Debussy, Beethoven, Gounod, Mozart, Dvork, Agay, Ibert'in eserlerinden oluşan repertuar yeni yılın tüm dileklerini çağırıyordu içimizde adeta. Melodiler bir kuş kanadına kondu, uçurdu bizi tatlı tatlı duygu semalarımızda.

Henüz on sekizini tamamlamamış genç yetenekler, içimizi aydınlatıyorlar. Öyle rahat dokunuşları vardı ki, elime alsam ben de tüm enstrümanları çalabilirim gibi geldi. Çok küçük yaşlarda başlayan, emekle işlenen her dakika, onları bu noktaya getirmişti oysa. Benimki içimde kalmış küçük bir hayaldi sadece.

23 Aralık Çarşamba akşamı Vişnelik Salonu'nda gerçekleşen ve geliri Burs Fonu'na aktarılan bu gecenin oluşumunda emeği geçen Onur Özmen, Levent Kunterdem ve H. Ü. Ankara Devlet Konservatuarı yöneticilerine sonsuz teşekkürler...

Burçin BÜYÜKPAMUKÇU (BIO'88)



PLASTİK SANATLAR VE RESİM KURSLARIMIZ

10 Ekim 2009 Cumartesi gününden itibaren başladığımız, 3 ayı grup halinde yetişkinlerle çalıştığımız Resim Atölyemiz ve Cumartesi günleri devam ettiğimiz çocuklarla Plastik Sanatlar Atölyemiz, yaratıcı etkinliklerine bu ay da bütün keyfiyle devam ediyor. Eğitimimiz, Selçuk BAŞARAN'la sürdürdüğümüz Sanat Atölyelerimiz, sanatın her halini, gündelik hayatlarımıza taşımaya çalışan Derneğimiz'in, hem yetişkinlerimizi hem de çocuklarımızı içeren, onları, elimizden geldiğince sanat kompleksine yaklaştırmayı, eğlenceli ve kalite zaman geçirtmeyi hedeflediği bir etkinliğimizdir. Çocuklarımızın da büyük ilgiyle devam ettiği Plastik Sanatlar Atölyesi, minicik elleriyle dünyayı güzelleştirme çabalarına bir araçtır. Dönem sonunda her iki grubumuzla da yapacağımız sergi bütün bir dönemin ürünlerini içerecek ve bu geçirdikleri kıymetli anları, değerli emekleri gözlerimizin önüne serecektir. Sabırsızlıkla bekliyoruz...



GİTAR VE BAĞLAMA KURSLARIMIZ

Uzun zamandır devam eden gitar ve bağlama kurslarımız Eğitimcilerimiz Mehmet Semiz (bağlama) ve Mustafa Erdal (gitar) ile bu sene de ODTÜ Mezunları Derneği'nde devam ediyor. Her iki kursumuz da her yaşta ve her düzeyden katılımcılara açıktır ki bu özellikle tercih ettiğimiz farklı yaş ve seviyelerin birbirleri ile etkileşimlerine çok değer veriyoruz. Bu etkileşimi, Sanat'ın belki de en gündelik parçası olan müziğe aktararak, bunun ortaya çıkardığı ahengin keyfini süren katılımcılarımızın, dönem sonunda hazırlayacakları dinletilere eşlik etmek için kulaklarımızı neşeyle dolduracaktır. Kurslar hakkında ayrıntılı bilgi için zeynep@odtumd.org.tr adresinden veya 286 7979 / 1124'ten bize ulaşın.

VIŞNELİK'TE TEMALİ GECELER

URFA SIRA GECESİ

22 Aralık 2009 Salı akşamı temalı geceler kapsamında Urfa yemekleri ve müziklerinin tanıtıldığı gecede buluştuk. Yoğun katılımın olduğu bu gecede Urfa'dan gelen sıra gececi ekibi yaptıkları müzik ile misafirlerine inanılmaz bir müzik ziyafeti verdiler. Üyelerimiz davul ve zurna eşliğinde halaylar çektiler. Urfa yöresine ait yemekler ve tatlının yanında salonda yoğrulan çiğköfte geceye ayrı bir güzellik kattı. Ziyafetin ardından dağıtılan acı kahve mirra ise misafirlerimiz tarafından çok beğenildi. Mezunlarımız geceyi organize edenlere teşekkürlerini ileterek bir sonraki ay yapılacak olan Karadeniz gecesini iple çekeceklerini belirttiler.



RUM MEZELERİ VE GİRİT MUTFAĞI

Aralık ayının bir diğer temalı gecesini olan "Rum Mezeleri ve Girit Mutfağı" gecemiz ODTÜ Mezunları Derneği Restoranı'nda 8 Aralık 2009 Salı günü gerçekleşti. Yunanistan Büyükelçiliği'nin katkılarıyla diğer bir dünya mutfağını tanıttığımız gece için mezelerin hazırlığı saatler öncesinde başlamıştı. Zeytinyağlı ve kekikli kalamata zeytin, cevizi Girit ezmesi, patlıcanlı Girit mezesi, bombay fasulye, zeytinyağlı radika, zeytinyağlı turpotu, zeytinyağlı ebeğümeci, zeytinyağlı şevketi bostan, zeytinyağlı sirken otu, zeytinyağlı cibeş, zeytinyağlı labada, zeytinyağlı börülce gibi mezelerin sunulduğu gecede arasıca, salata ve tatlı yanında zeytinyağlı ve domates soslu balık yahnisi ve Akya (kuzu balığı) Izgara da ikram edildi. Grup Smyrna'nın müzikleri ve sirtaki eşliğinde keyifli bir gece geçiren üyelerimiz memnuniyetlerini dile getirerek Dernek'ten ayrıldılar.





ODTÜ'DE MÜZİĞİN SEYRİ

MURAT BULGAK İLE SÖYLEŞTİK

Derneğimiz Müzik Kulübü'nün ODTÜ'lü müzisyenler ile ilgili çalışmalarını kapsamında bu kez de Murat Bulgak ile bir söyleşi yaptık.

Bize Grup Anonim'den, kuruluşundan kısaca bahseder misiniz?

Bizim müzik hikayemiz 1980'lerde Atatürk Anadolu Lisesi'nde Grup Anonim olarak başlıyor. Lise 1. sınıfta Polonya'da 21 yaş altı için düzenlenen bir gençlik festivalinde 24 ülke içinden Avrupa 2.si olduk, 1986 yılında Milliyet müzik yarışmasına katıldık. Liseden mezun olunca, grubu ODTÜ'ye taşıdık. Ben 1986 yılında ODTÜ Fizik Bölümü'ne, davulcu ve gitarcımız Biyoloji Bölümü'ne girdi, klavyecimiz Elektrik Elektronik Mühendisliği'nde okuyordu. 1992'de Anonim dağılına kadar da çalışmalarımıza ODTÜ'de devam ettik.

Kimlerden oluşuyordu o dönemde grubunuz?

Gitar Serhat Baser ve Atif Dikmeer, davul Önder Gürkan, klavye Tunç Tekelioğlu, bas gitar Yener Çeltikçi ve Baler Eskibatman. ODTÜ'lülerimiz bunlar, diğerleri başka yerlerden. Sonraki yıllarda katılan ODTÜ'lü bir elemanımız daha var, Gökhan Pişkin.

ODTÜ'ye ilk geldiğiniz yıllardan bahsedebilir misiniz? Kimler vardı? Ne gibi müzik faaliyetleri gerçekleştiriliyordu?

1986 yılında Kültür İşlerinde Tüzün Denli vardı, çok yardımcı olmuştu bize. Best'in oralar da bize tamamen çıplak bir baraka vermişlerdi, içini halılarla, duvarlarını yumurta viyolleriyle kapladık, ses dışarı çıkmasın diye, izolasyonlar yapıldı, herkesten zorla para toplayıp aletler aldık. 1987 yılında, 1. Uluslararası ODTÜ Bahar Şenliği adı altında ilk bahar şenliği yapıldı. Biz de açılış konserini verdik. 1992'ye kadar ODTÜ'de bütün şenliklerin açılışlarını biz yaptık. Onun yanı sıra, gelenekselleşmiş olan, her sene Aralık ayında tekrarladığımız Mimarlık Amfisi konserimiz olurdu.

Müzik festivali ya da rock festivali gibi bir et-



kinlik mi?

Hayır, yalnızca Anonim'in çıktığı bir konser. Hatta o zamanlar bir takım eleştiriler alıyorduk. ODTÜ'de paralı konser veren tek grup bizdik. ODTÜ'nün ses sistemini kullanmak yerine dışarıdan ses sistemi getirir kurardık, onun için de mecburen giriş parası alıyorduk.

Müzik Topluluğu sizin gruptan türemiş bir topluluk olarak mı başladı?

Anonim üyelerinin başı çektiği bir ekip tarafından kuruldu. ODTÜ'ye girdiğimiz dönemlerde yavaş yavaş oradaki müzisyenlerle tanıştık, yanlış hatırlamıyorsam Burak Güven vardı, Metin Yücel vardı After Glow'un gitarı ve solisti. ODTÜ'deki müzisyenleri bir araya toplamaya çalıştık, çünkü ODTÜ'nün çok ciddi şekilde imkanları olabilirdi, ama o ana kadar hiç kimse böyle bir şeyle uğraşma-

mişti. Müzik Topluluğu dışında o dönemde Tiyatro Topluluğu vardı. Modern Dans Topluluğu vardı. Hatta bir ara ortak çalışmalarımız oldu, dans gösterilerinde MDT'nin müziklerini ve ışıklarını yaptık.

ODTÜ'ye epey katkınız olmuş. Sizi örnek alıp yeni kurulan gruplar oldu mu?

Zamanında ODTÜ'lüleri epey eğlendirdik diyebilirim. Anonim'in şöyle bir özelliği vardır, çok çok iyi bir virtüözite yoktur, çok çok iyi müzisyenlerden oluşmuş değildir çünkü işleri müzisyenlik değildir, ama çok eğlenceli bir gruptur. Diğerleri Anonim'i örnek almak dışında pop müziği çalmayı, yani eğlence müziği yapmayı örnek aldılar.

ODTÜ'de müzikle ilgili ders aldınız mı?

Hayır. Durul Gence bir takım 'workshop'lar yaptı, onlara katıldık ama onun dışında o dönemde müzikle ilgili ders yoktu, bölüm derslerimiz de çok yoğundu vakit ayırmak zordu. Ama ODTÜ içine girdiğiniz andan itibaren müzik için sizi çağıran bir üniversite. Bizim en önemli özelliklerimizden biri vokal yapmamızdır, en az 3 sesle vokal yaparız. Bunu Mimarlık'ın önündeki çimenlerde geliştirdik ki bu da ODTÜ'deki müzisyenler için bir nimet. Her köşe başında birileri gitar çalar şarkı söylerdi, sürekli konser olurdu. Mimarlık Baloları çok iyiydi. En az on grup çıkardı sahneye. Kıdemine göre, sırayla çıkılırdı. Jam sessionlar olurdu, herkes birbirinin sahnesine dalardı, eline gitarı alan eklenirdi, çok güzel şeyler olurdu. Elektrik Elektronik Bölümü'nün çok güzel partileri olurdu. Her sınıfta ayrı bir orkestra çalardı. Onun dışında Bahar şenliklerindeki stadyum konserleri inanılmazdı. Müzik Topluluğu organize ediyordu. Özellikle amatör bir orkestra için 7000-8000 kişiye stadyumda konser vermek müthiş bir heyecan, çok büyük bir tecrübe, çok büyük de bir öğretti tabii ki.

Sizin hiç unutamadığınız bir konser var mı ODTÜ'de?

Var, biri ilk Bahar Festivali, nasıl bir şey olacağı hakkında hiç fikrimiz yok, akşamdan ses kontrollerimizi yaptık, hiç sahneye bakmayalım, tam konser saatinde gidelim, heyecanlanmayalım diye düşündük. Fakat stadyumun kapısına geldik ve durduk. Stadyum tamamen dolu, sahanın içine de seyirciler oturmuş, yaklaşık bir 10000 kişi var, alkışlar arasında sahneye çıktık. Konser sonunda seyirci



eşliğinde Everything's Gonna Be Alright'ı söylüyoruz, bütün o stadyumdan öyle bir ses geldi ki, eyvah dedim, susmazlarsa bizim sesimizi kimse duyamaz. Öyle bir ilk tecrübeydi, maça bile gitmemiş biri olarak, hayatımda ilk defa o kadar kişiyi bir arada gördüm. Diğer unutamadığım konser de 1990 ya da 1991 yıllarında, ODTÜ'de John Lenon'ın ölüm yıldönümünde anma konserleri olurdu. İlk kez stadyumda yapıldığı sene ciddi bir kalabalık toplandı fakat birden hava kapandı derken müthiş bir sağanak başladı. Tabii hemen aletler toplandı üstleri kapatıldı, herkes gidecek diye sahnede tentenin altında bekliyoruz, kimse gitmiyor, herkes şarkı söyleyip dans ediyor, bir yandan da yağmur devam ediyor. Ses düzenimiz baktı, 'bu insanları eğlendirmek lazım, açın aletleri, yanarsa yanar' dedi. Biz çalmaya devam ediyoruz, yağmurun altında herkes eğleniyor dans ediyor. Son parçamız Give Peace A Chance'i çalarken, yağmur durdu, güneş açtı ve üst üste iki tane gökkuşağı çıktı, çift gökkuşağı altında bütün stadyumla Give Peace A Chance söyledik, müthiş bir ambiyanstı.

Bölüm koroları var mıydı?

Bölüm koroları yoktu ama ODTÜ'nün korusu vardı. En azından vokal topluluğu gibi bir şey vardı. Dans Topluluğu, Tiyatro Topluluğu ve koroyla birlikte Hair müzikalini sahneye koyalım istemiştik ama gerçekleşmedi.

Nasıl bir değişim gösterdi müzik sizin zamanınızdan bu yana?

Müzik çok iyi gitmiyor gibi görünüyor. Biz hem Anadolu Lisesi'ni hem ODTÜ'yü takip ediyoruz. O eski müzisyen olma geleneği, orkestra kurma, müzikle uğraşma geleneği çok fazla kalmış gibi görünmüyor açıkçası. ODTÜ'yü de besleyen liseden gelen müzisyenlerdi ve geriden müzisyen olarak gelip ODTÜ'de kendilerini biraz daha yükseltme şansı olan insanlar artık gelmiyor görünüyor. Mesela bana Bahar Şenlikleri'nin programı geliyor, hiç ODTÜ'lü grup yok, hep dışardan gruplar geliyor, paralar ödeniyor. Eskiden biz yapardık açılışı. Genel anlamda insanların amatörliğe ve kendi içinden çıkan insanlara sahip çıkması azaldığı için, meşhur isimlerin konser vermesini daha çok tercih ediyorlar herhalde.

Şu anda Anonim neler yapıyor, müzikle uğraşınız tamamen bitti mi?

2006 yılında İstanbul'da Ankarock diye, eskileri anmak için düzenlenen bir partide çalmak için bir teklif gelince bir konserliğine tekrar bir araya geldik. Onun üstüne Hayal Kahvesi, Kuruçeşme New Yorker derken biz yeniden başlamış olduk. Ama tabii müzik yan uğraşımız, davulcumuz dışında hepimiz müzik dışında işlerle uğraşyoruz. O yüzden sadece cumartesi geceleri Ankara, Bursa ve İstanbul'da olmak üzere ayda 3 konser veriyoruz.

Söyleşi: **Ece ATABERK İPEK** (SOC'04)
Eda ACARA (SOC'04)
Elif Esra YILMAZ (PHED'01)
Şölen ŞEN (ME'83)

İÇİMİZDEN BİRİ

Özgür Doğan



Ankara Üniversitesi Radyo-Tv-Sinema Bölümü mezunu olan Özgür Doğan 2006 yılında ODTÜ Medya ve Kültürel Çalışmalar Yüksek Lisans Programı'nı tamamladı. Kendisi bugün halen ODTÜ'de öğretim görevlisi ve Ankara Üniversitesi Radyo-Tv-Sinema Doktora Programı'nda öğrenimine devam ediyor. Yönetmenliğini Orhan Eskiköy ile birlikte paylaştıkları "İki Dil Bir Bavul" adeta ödüle boğulmuş bir film: 15. Gezici Film



Festivali - Gümüş Boğa Ödülü, 15. Londra Türk Film Festivali - Seyirci Ödülü, Antalya Altın Portakal Film Festivali - En İyi İlk Film Ödülü, Abu Dabi 9. Orta Doğu Film Festivali - En İyi Orta Doğu Belgesel Film Ödülü, Uluslararası Romanya Film Festivali - En İyi Belgesel Film Ödülü, Adana Altın Koza Film Festivali - Büyük Jüri Yılmaz Güney Ödülü, Adana Altın Koza Film Festivali - Sinema Yazarları Derneği (SİYAD) En İyi Film Ödülü, 5. ZagrebDox - LITTLE STAMP En İyi Film, Saraybosna Film Festivali - EDN Talent.

Özgür Doğan ile sineması ve "İki Dil Bir Bavul" filmi üzerine konuştuk.

Sinema ile profesyonel anlamda ilgileniyorsunuz ancak aynı zamanda ODTÜ'de araştırma görevlisiniz. Birçok işi bir arada yürütmenin sizin yaşantınıza ve sinemanıza neler kattığından ya da ne gibi zorluklar yarattığından bahseder misiniz?

ODTÜ'de çalışıyor olmam birçok kapının daha rahat açılmasını sağlıyor. Temel sıkıntı ise zamanla ilgili. İki işi bir arada götürmek kimi zaman çok yorucu oluyor.

Örnek aldığınız ya da takdir ettiğiniz yönetmenler var mı? Sizin sinemanızı etkilediğini düşündüğünüz isimleri bizimle paylaşır mısınız?

Tek başına bunu örnek alıyoruz diyebileceğim biri yok. Ama çok film izliyoruz ve hepsinden bir şekilde etkileniyoruz. Sevdiğim yönetmenler: Zeki Demirkubuz, Yılmaz Güney, Michael Haneke, Lars von Trier, Pedro Almodovar, Dardenne Kardeşler, Ki-duk Kim, Gus Van Sant...

Türkiye'de "İki Dil Bir Bavul" filmi ile tanıdı pek çokları sizi ancak Özgür Doğan daha önce de önemli işler yaptı. Bundan önceki sinema geçmişinizden söz edebilir misiniz? Sinema ile nasıl tanıştınız?

2001 yılında Orhan'la "Hayaller Birer Kırk Ayna" isimli filmle başladı sinema maceramız ve o zamandan beridir birlikte film yapıyoruz. "İki Dil Bir Bavul" ilk uzun filmimiz, daha önce 4 kısa filmimiz var.



Bu film ile hareket alanınız genişledi, dersek yanlış olmayız sanıyorum. Yeni bir proje hazırlığı içinde misiniz? Artık filmlerinize destek bulmanız daha kolay diyebilir miyiz?

Haklısınız, tanınırlık ve önceki işlerinizin başarısı kesinlikle hareket alanınızı genişletiyor. 2010'da çekeceğimiz bir proje üzerinde çalışıyoruz şu anda. "İki Dil Bir Bavul"da en büyük sıkıntımız kimsenin bizi bilmiyor oluşuydu. Dolayısıyla insanlar nasıl bir film yapacağımız konusunda bize güvenmiyorlardı. Bunu artık aştık galiba.

Bu hikâyeyi neden belgesel olarak ele almayı tercih ettiniz?

Biz belgesel filmler yaparak başladık sinemaya, bu türü daha iyi biliyoruz. Hikâyenin gerçek olması, böylesi çetrefilli bir konuda daha ikna edici oluyor. Bizim gibi düşük bütçeli, küçük ekipler için daha avantajlı bir tür.

Bugüne kadar birçok film hakkında - Sizin filminize de olduğu gibi- belgesel mi kurmaca mı tartışması yapıldı. Siz filminize kurmaca denmesi hakkında ne düşünüyorsunuz? Ve bu kurmaca/belgesel ikilemine nasıl yaklaşıyorsunuz?

Biz bu tür tartışmaları pek önemse-

miyoruz. Türkiye'de sorun şu: Belgesel dendiğinde röportajlara dayanan, üst ses kullanılan filmler anlaşılıyor. Aslında bunların çoğu da televizyon için yapılmış programlar. Sinema filmi olarak yapılmış örnekler pek rastlanmıyor. Ama dünyada sine-

ma için yapılmış çok başarılı filmler var. Nihayetinde İki Dil Bir Bavul sinema için yapılmış bir film. Bunun yanında kurmacanın tüm olanaklarından da faydalandık.

Nasıl bir süreç sonrasında Emre öğretmen ile çalışmaya karar verdiniz ve neden Emre öğretmen'i tercih ettiniz?

Yeni mezun olmuş öğretmenler, okullar açılmadan 2 hafta önce atanıyorlar. İlçe merkezine gidip yeni gelen öğretmenleri bekledik. 50'den fazla öğretmenle görüştük. Bunlar içinde bize en uygun olanı Emre idi. Çünkü aradığımız öğretmen batıdan gelmiş olacaktı, hayatında Ankara'nın doğusuna geçmemiş olacaktı, idealist ve duygularını rahat ifade eden birini arıyorduk. Emre tüm bu özelliklere sahipti.

Gerek Emre öğretmen gerekse çocuklar film boyunca kameranın varlığından haberdar değiller adeta. Bunu nasıl sağladınız, nasıl bu kadar doğal olabildiler?

Bunun en temel nedeni bize olan güvenleri. Biz tüm filmlerimizde bu yolu takip ediyoruz. Önemli olan insanların size güvenmesi. Bunu kurduktan sonra, yeterli emek ve sabırla o doğallık yakalanıyor. Sınıfın içinde Emre hep odak noktası olduğundan çocukların gözü ondaydı ve bizi yok saydılar.

Çok teşekkürler.



vişnelik'te bu ay



A L A K A R T S E R V İ S

PAZARTESİ

Kapalıyız



SALI



Salı Sürprizi

ÇARŞAMBA

Sınırsız Hamsi ve Salata
(12.5 TL. - 10 TL.)



PAZAR



Sınırsız Hamsi ve Salata
(12.5 TL. - 10 TL.)

PERŞEMBE

"Türk Sanat Müziği"
ezgileri ile balık
servisimiz mevcuttur.



CUMA



Esin'in yorumuyla "Grup
Renk" in müzikleri ve
Alakart servisimiz ile
hizmetinizdeyiz.

CUMARTESİ

Vişnelik Orkestrası
eşliğinde Alakart
Servisimiz mevcuttur.



PAZAR AÇIK BÜFE KAHVALTI



10:30-13:30

Üye: 22.5 TL,

Katkı Paylı Üye: 18 TL

7-12 Yaş: 15 TL,

7-12 Yaş Katkı Paylı: 12 TL

(0-6 Yaş ücretsiz)

Açık Büfe Öğle Yemeği

HAFTA İÇİ HER GÜN 12:00 - 13:30

15TL

TEMALİ GECELER



KARADENİZ GECESİ

12 Ocak 2010

Salı

MEKSİKA GECESİ

26 Ocak 2010

Salı



ODTÜ HOUR & WINE HOUR

Üyelerimiz her ayın ilk Salı günü ODTÜ HOUR ve üçüncü Salı günü WINE HOUR toplantıları için Vişnelik'te bir araya gelmeye devam ediyor. Mezunlarımız için geleneksel hale gelen bu toplantılara, tesisimizin geceye özel menülerle hazır olduğunu hatırlatır, tüm üyelerimizi ağırlamaktan memnuniyet duyuyoruz.

SALI SÜRPRİZLERİ

Vişnelik Restoran'da her Salı sızleri yeni bir sürpriz bekliyor olacak. Ayrıntılar için odtumd.org.tr adresinden Vişnelik'te bu hafta linkini tıklayın.

REZERVASYON

E-posta yoluyla (visnelik@odtumd.org.tr) kolaylıkla yapabilir ve hemen onay alabilirsiniz. Rezervasyonlar, rezervasyon saatinden yarım saat sonrasına kadar tutulur. Geç kaldığınız durumda lütfen Rezervasyon Birimimizi bilgilendiriniz.

Rezervasyon ve Bilgi için (Saat 10:00 - 20:00)

0312 287 73 38 ■ 0312-286 79 79 / 1152 - 1153



Ocak Etkinlik İzlenesi

5

ODTÜ Hour

6

Temel Fotoğraf Kursu Tanışma Toplantısı

Eğitmen: Fazlı Öztürk

Saat: 19.0

6

Hocam Bu Ay Yine Buluşuyoruz

Konuk: Ziya Akkurt

Yer: U3 (Dr. Necdet Bulut) Amfisi

8-9

Çalıştay: Kamusalık Yeniden

(EMO – ODTÜ Mezunları Derneği ortak etkinliği)

Yer: Vişnelik Salonu

19

Wine Hour

20

Edebiyat Kulübü Toplantısı**Kafka'nın Dava isimli kitabı tartışılacak**

Yer: Koçumbeli Salonu

Saat: 19.30

22

Surum: Rusya'dan İzlenimler

Konuk: Murat Tiryaki

Yer: Vişnelik Salonu

Saat: 20.00

Devam Eden Kurslarımız ve Etkinliklerimiz:**Temel Fotoğraf Kursu**

Çarşamba ve Cuma Günleri: 19.00 – 21.00

Gitar Kursu

Cumartesi Günleri: 11.00 – 12.30

1000 Çocuk Korosu

Cumartesi Günleri: 10.30 – 11.30

Resim Kursları

Salı Günleri: 14.00 – 18.00, 19.00 – 23.00

Cumartesi Günleri: 10.00 – 14.00

Çocuklarla Plastik Sanatlar Atölyesi

Cumartesi Günleri: 15.00 – 17.00

Bağlama Kursları

Pazar Günleri: 9.30 – 11.30

Arkeoloji Seminerleri**Bizans Seminerleri:**

Salı Günleri: 19.00 – 21.00

Mısır Seminerleri:

Pazar Günleri: 10.30 (15 günde 1)

İletişim: zeyneps@odtumd.org.tr
(312) 286 7979 / 1124

Vişnelik'te Futbol Keyfi

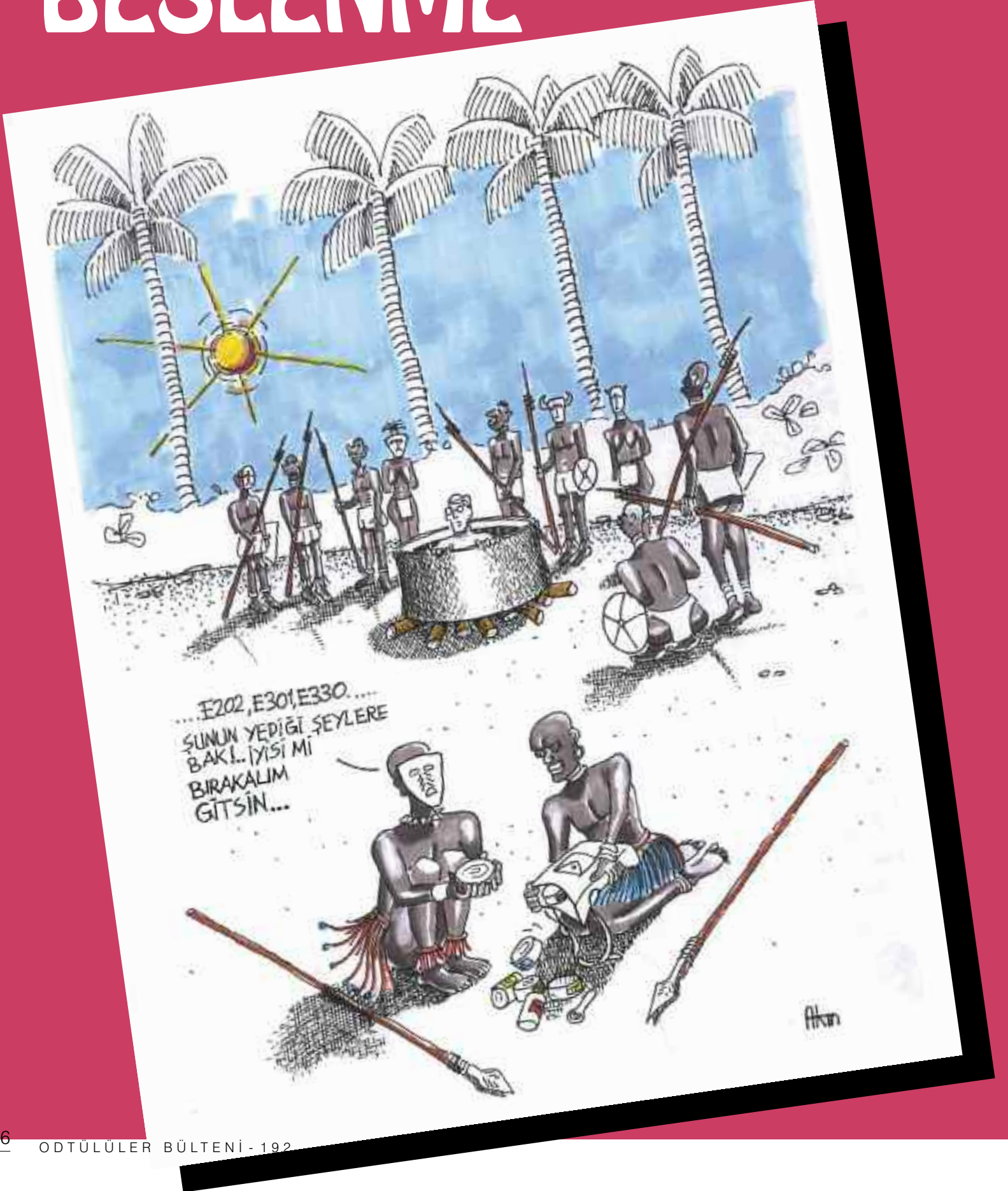
Koçumbeli, Vişnelik ve Yalıncağ Salonları'nda futbol keyfimiz devam ediyor. ODTÜ Mezunları Turkcell Super Lig, Şampiyonlar Ligi ve Avrupa Kupası maçlarını Vişnelik'te izliyor. Maç tarihleri ve gösterim salonları hakkında detaylı bilgi edinmek için www.odtumd.org.tr adresinden "Vişnelik'te Bu Hafta" linkini tıklayın.



'Anlat Okulunu' Web Site Tasarım Yarışması

Dünyanın en büyük teknik ve mesleki örgütlerinden IEEE (Elektrik Elektronik Mühendisleri Enstitüsü) ODTÜ öğrenci kolu ilköğretim öğrencileri için "Anlat Okulunu Web Site Tasarım Yarışması"nı düzenliyor. Okullarımıza sağlanan internet erişim imkânlarının kullanılmasını teşvik etmek, öğrencileri bilişim teknolojileriyle erken yaşlarda tanıştırmak ve her okulun bir internet sitesine sahip olması amacıyla düzenlenen yarışmanın üçüncü senesinde birbirinden değerli hediyelerin yanında web site tasarımı eğitimi alma imkânı da sağlanıyor. Ayrıntılı bilgiye www.anlatokulunu.com adresinden ulaşabilirsiniz.

AYIN DOSYASI BESLENME



Yemek Tarifleri

Çeşitli yönleri ile beslenme konusunu ele alacağımız bu sayımızda, beslenmenin temel öğelerinden birisi olan yemek ile ilgili tarihimizden size küçük bir hatırlatma yapmak istedik. Bugün artık tamamen unutulmuş ancak 1500-1800'lü yıllarda Osmanlı saray mutfağında yer alan günümüze uyarlanmış, ilginç bulduğumuz birkaç yemek tarifini sizlerle paylaşmak istedik. Eğer yemeklerin lezzetini merak eder ve derseniz size afiyet olsun.

Buğday Çorbası

1 bardak yumuşak aşurelik buğday, ½ bardak nohut, 600 gr. kemikli koyun eti (boyun olabilir), 5 bardak et suyu, 3 orta boy soğan 4 kaşık tereyağı (60 gr.), 1 kaşık un, 2 yumurta, 1 limon, 2 tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber, tuz

Buğday ve nohudu akşamdan ayrı ayrı ıslatın. Ertesi gün buğday ve nohudu bir litre su ile yaklaşık 1 saat kaynatın. Buğday kaynarken derin tencereye 6 bardak su (1,5 lt), 1 adet soğan, 1 tatlı kaşığı tuz ve etleri koyun, etler kemikten ayrılncaya kadar yaklaşık 1-1,5 saat pişirin. Etler iyice pişince tencereyi ateşten alın. Suyunu süzün, kemikleri ayıklayın. Et suyu ile lop etleri çorbayı pişireceğiniz temiz bir tencereye aktarın; sularıyla birlikte buğday ve nohudu ekleyin ve tüm malzemeyi, ara sıra karıştırarak, hafif ateşte yaklaşık 1 saat pişirin. Çorbanın pişmesine yakın soğanları yemeklik doğrayın. Bir tavada yağı eritin, soğanları güzelce kavurup çorbaya katın ve 5-20 dakika daha kısık ateşte kaynatın. Bir kasede yumurtanın sarılarını unla çirpin, sonra limon suyunu ekleyin. Terbiyeyi bir kaç kaşık çorba suyuyla inceltin ve karıştırarak tencereye dökün. Karabiber ve tarçını sepiştirip servis edin.

Mahmudiyye

(4 Kişilik)

1 – 1,5 kg civarında köy tavuğu, 2 kaşık bal, 200 gr. taze kayısı, 200 gr. razakı üzüm, 100 gr. tatlı badem, 2 bardak arpa şehriyesi, 4 bardak tavuk suyu, 2 kaşık tereyağı (30 gr.), tuz

Tavuğu dörde bölün, üzerini kapatacak kadar su ekleyin., hafif tuzlayın ve kaynamaya koyun. Bademleri sıcak suda 10 dakika kadar bekletin, sonra kabuklarını soyup dövün. Tavuk pişince tencereyi ateşten alın, suyunu süzüp 4 bardak ayırın. Tavuğu parçalayın, kemikleri ayıklayıp lop etleri kenarda bekletin. Yemeği pişireceğiniz tencereye 4 bardak tavuk suyunu koyun; balı, üzümü, kayısıları ve bademleri ekleyip bir taşım kaynatın. Orta boy tavada yağı eritin ve şehriyeleri iyice kavurun. Kavrulmuş şehriyeleri tencereye dökün, tuzlayın ve suyunu çekinceye kadar arada bir karıştırarak orta ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alın. Şehriye pilavını 10-15 dakika demlendirin, sonra büyük boy servis tabağına tepeleme yerleştirin. Tavuk parçalarını Osmanlı usulü üstüne koyup servis edin.

Helva-yı Sabuni

(6-8 kişilik)

1 bardak buğday nişastası (100 gr.), 250 gr. tereyağı, 500 gr. bal, 500 gr. badem, 2 bardak su

Bademleri sıcak suya koyun, biraz bekletip kabuklarını soyun. Birkaç bademi süslemek için ayırın, gerisini havanda dövün ya da robotta iri iri öğütün. Nişastayı bir kaptaki su ile eritin. Ne çok sulu ne çok katı olsun. Balı sulandırmadan, benmarî usulu ısıtarak eritin ve nişastanın içine katın. Tümünü bir tencereye koyun ve çok kısık ateşte, sağlam bir tahta kaşıkla devamlı karıştırarak pişirmeye başlayın. Karışım macunlaşmaya başlayıp karıştırmak zorlaşınca, erittiğiniz tereyağını azar azar ekleyin ve devamlı karıştırarak yedirin. Bademleri katın, bir süre daha karıştırın. Helva sakız gibi olunca ateşi söndürün. Helvayı tabağa boşaltın. Soğuduktan sonra bıçakla kesin, parçaları bademle süsleyip servis edin.



Kaynak: Marianna Yeranos, Osmanlı Mutfağı, Boyut Kitapları, 2002



OSMANLI YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Osmanlı zamanındaki günlük yaşam ve kültürü üzerine yapılan araştırmalarda folklorik öğelerin ve coğrafi kapsamın özellikle belirtilmesi gerekli olmaktadır. Osmanlı yemekleri veya Osmanlı mutfağı ile ilgili çalışmalarda yanlış anlamaları önlemek için kapsam muhakkak vurgulanmalıdır. "Osmanlı Yeme İçme Kültürü" ifadesi bu açıdan, saray ve çevresi ile İstanbul, Bursa gibi büyük şehirlerde yaşayan insanların neyi nasıl yiyip içtiği ile ilgili olacaktır. Osmanlı mutfağı bir saray mutfağı idi, yoksa imparatorluk sınırları içindeki milletler, özellikle Anadolu halkı çok farklı besleniyordu. Çok kültürlü İstanbul mutfağı ile yöresel mutfaklar ara-

sında da büyük farklılıklar vardı. Ayrıca belirtilmesi gereken, Osmanlı mutfağı denilen yeme içme kültürünün 15. yüzyıldan itibaren şekillenerek bir alışkanlık haline geldiğidir. Fatih Sultan Mehmet'in babası 2. Murat zamanına kadar saray sofralarında yemek düzeni çok sade, çeşitler ise çok azdı. Osmanlı'nın kendine özgü bir mutfak yaratması ancak 2. Murat döneminden sonra başlamaktadır. Kuşkusuz Bizans mutfağının etkisi bu dönemin başlamasında çok önemlidir. Osmanlı mutfağının kökenleri temel olarak, şiş kebab, bazlama, mantı ile Orta Asya'ya; balık, deniz ürünleri, zeytinyağlı yemekleri ile Bizans mutfağına; yahniler, kalyeler,

sebze boranileri, pilavlar, helva ve şerbetler ile Arap ve İran mutfak kültürlerine uzanır. Osmanlı mutfağının özelliklerini, tarihsel kültürel birikiminin verdiği çeşitlilik ile coğrafya ve iklimin getirdiği zenginlik ile birlikte incelemek gerekmektedir. Tarım çeşitliliği ve bitki örtüsü yemek kültürüne doğrudan etki eder, örneğin, 16. yüzyıl başına kadar Kolomb'un Amerika seferleri sonrasında kadar eski dünyada patates, domates, mısır, fasulye, kakao, biber gibi pek çok ürün hiç bilinmiyordu.

Osmanlı yemeklerini günümüz mutfağındaki klasik yemek çeşitleri ile karşılaştırınca görülür ki, bazı yemeklerin isimleri aynı olmasına rağmen tad ve malzeme açısından büyük değişiklikler gösterirler. Burada yemeklerin pişiriliş ve sunuluş biçimleri yanında, kullanılan baharat ve yağlar çok farklıdır. Yağ olarak yöresel bazı yemekler dışında genellikle tereyağı (revgan-i ter), kuyruk yağı (revgan-i dünbe) ve susam yağı (revgan-i semsem) kullanılırdı. Baharatlar ise yaygın olarak kullanılırdı. Hamur işlerinde ise tercih böbrek yağı (revgan-i böğrek) yönünde olmuştur. Kullanılan baharatın miktar ve çeşit olarak çok fazla olması yemeklere ayrı bir tad ve koku vermekteydi. Örneğin, et yemeklerinde tarçın çok sık kullanılırdı. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda, İstanbul'da iki binden fazla aktar yaşıyordu. O zamanlarda seyyar aktarların, arabalarla üzerinde zencefil, ravent, karanfil, biber, tarçın, sümbül yağı, sarımsabır gibi yüz-



lerce çeşit mal sattıkları bilinmektedir. Mısır Çarşısı, ise Baharat Yolu ile gelen baharatların merkezi durumundaydı.

Osmanlı Devri'nde yemekler, Anadolu öncesi Türk geleneği gibi, günde iki öğün olarak yenilirdi. Bunlardan biri kuşluk yemeği, diğeri de akşam yemeğidir. Kuşluk vaktinde yemek tabiri sonraları büyük kentlerde kalkmış, özellikle kahvenin gelmesinden sonra kahvealtı kullanılmaya başlamıştır. Bu kuşluk yemeklerindeki yiyecek türü bugünkü kahvaltıda yediklerimizden farklıdır. Kuşluk yemeği aslında kahvaltı değil gerçek bir öğündür. Sarayda yenilen iki öğün yemeğin ilki hakkında kullanılır bir tabirdir. İkincisine akşam taamı denilirdi. Kuşluk yemeği sabahleyin erkenden, akşam yemeği ise ikinci namazı sonrasında çıkardı. Bu gelenek, Osman Gazi zamanından kalmıştır. Osmanlılar'ın ilk padişahı ikinci namazından sonra dairesinde ne kadar adam varsa hepsini birlikte alır, akşam yemeğini beraber yerd. Aslında kuşluk yemeğinin saati yörelere göre değişti. Örneğin, Rumeli'de öğle yemeğine kuşluk denirdi.

Fakat akşamları yemekler gün batımı ile yendiği için yatış namazından sonra da hafif bir şeyler yenirdi. Buna da yatsılık ismi verilirdi. Genellikle bu bir saray adeti olmakla birlikte konaklarda hatta halk arasında da yaygın bir deyimdi. Osmanlı mutfağının zengin ve çok çeşitli yemekleri yanında, yemek yeme alışkanlıkları düğün, şenlik gibi özel günler dışında oldukça sade idi.

Tanzimat sonrası ve 1. Meşrutiyet'e kadar yemek, yere yayılan yer sofralarında yenirdi. Yemekler sofraya tabla denilen ve üzerinde bir öğünlük yemek çeşitlerini taşıyan bir mutfak gereci ile getirilirdi. Tablada çorbadan tatlıya kadar bir öğünlük kase ve sahanlar üstü bezle örtüldükten sonra başta taşınırdı. Tablayı mutfaktan selamlık ve harem dairelerine götürülenlere "tablakar" denirdi. Osmanlı sarayında tabla usulü Sultan Reşad zamanında sona erdi. Yemeklerin tabla ile getirilmesi, eskiden mutfakların evin dışında yapılmış olmasından kaynaklanmaktadır. Bu tabla usulü, konaklarda dönme dolaplar veya bir tür asansör dolapla yapılırdı. Tanzimat'tan çok sonra saray ve konaklarda yer sofrası terk edilmiş, masada yemek dönemi başlamıştır. Yemekler sini etrafında oturularak yenir, sininin üzerinde örtü, tabak, çatal, bıçak olmazdı. Çatal bıçağın sofrada yer alması yine Tanzimat ile olmuştur. Etler küçük parçalar halinde sofraya geldiğinden elle kolayca yenirdi, pilav ise genellikle üç parmakla alınıp ağıza götürülürdü. Osmanlılar diğer yemekleri de elle yerd, sofrada sadece çorbalar için kaşık bu-

lunduruldu. Saray ve konaklarda hizmetliler ibrik ve leğen getirirler, yemek yiyenlerin ellerini yıkamalarına yardımcı olurlardı. Kaşıklar, yemek kültüründe önemli bir yere sahipti. Şimşir, abanoz, sedef gibi çeşitli malzemelerden kullanıma göre kaşıklar yapılırdı. Yemekler hızlı bir şekilde yenir, yemek sırasında kesinlikle konuşulmaz, ses çıkarılmazdı. Ancak, birisi ayran veya hoşaf suyu içerse, onun hakkı yenmesin diye, diğerleri yemeği keserler, beklerlerdi.

Osmanlı mutfağının ana yemek grupları şu şekilde oluşmaktaydı: çorbalar, kebablar, meyve ve bazen baklagiller ile pişen ekşi-tatlı et yemekleri, balık ve deniz ürünleri, pilavlar, hamur işi yemekler, börekler, etli sebzeler ve dolmalar, tatlılar, turşular ve peynirler. İçecek olarak ise, Osmanlı mutfağında su içilmezdi. Yemek sırasında hoşaf suları içilir, tatlı kısmında ise meyvelerden şeker veya balla yapılan şerbetler yaz kış sunulurdu. Kışın tercih edilen bozayı, saray ve konaklarda helvahane aşçıları dışında, İstanbul'da Arnavutlar pişirip sokak sokak satarlardı.

Osmanlı yemekleri, her zaman çorbalarla başlardı. Sağlıklı yemeklerin birincisi kabul edilen çorbalar et suyu, tavuk suyu, yoğurt; balık çorbaları da balık suyu ile zenginleştiriliyor ve pirinç, bulgur, tarhana unu, kuru ve taze sebzeler ve sebze kökleriyle kaynatılarak yapılıyordu. Düğün çorbası, yoğurt çorbası, tarhana çorbası, yayla çorbası ön sıralarda tutuluyordu ve özellikle kuşluk yemeklerinin vazgeçilmezleri arasındaydı. Aslında çorbalar kısmındaki ilk çorba bugün unutulmuş "nohud- âb" çorbasıdır. En fazla rağbet gören tarhana çorbasına genellikle ufalanmış tulum peyniri ve tavada kızartılmış ekmek parçaları karıştırılırdı. Çorbayla başlayan yemek, et türlerinden biriyle devam eder, ardından pilav gelir, soğuk yemekler ya da börekler, tatlılar arka arkaya sofraya yerleştirilirdi. Osmanlı mutfağının bir diğer önemli özelliği de kullanılan etlerdi. Yemeklerde sadece koyun, kuzu ve kümes hayvanları etleri bulunurdu. Dana ve inek eti tercih edilmezdi. Çok sık olmasa da av etleri de çeşitli baharatlarla terbiye edilerek pişirilirdi.

Osmanlı'da ekmek belli günlerde pişirilen ve sofralarda eksik olmayan bir temel besindi. Ekmek, buğdaydan, çavdar unundan, mısırdan, kepekten yapılır; somun, pide, şepit, bazlama, yufka ekmeği gibi çeşitleri vardır. Karadeniz'in mısır pastası denilen mısır unu ekmeği ve İstanbul'un francalası incelmış ekmek türlerinden sayılırdı. Yine Tanzimat ile birlikte ekmek üretiminde de değişim başlamış ve ev fırın ekmeklerine karşılık çarşık ekmeği gündeme gelmişti.

Yemek bitiminde sofranın büyüğü ya da onun seçtiği biri yemek dualarından birini okur, sonra da bir tutam tuz ağıza atılırdı. Osmanlı mutfağında yemekten sonra kahve mutlaka yer alır, özel tepsilere su ile servis edilirdi.

Hilmi GÜVEN (EE'83)



Kaynakça

- Yerasimos, Marianna, "500 Yıllık Osmanlı Mutfağı", Boyut Yayın Grubu, 2007
- Faroqhi, Suraiya, "Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam", Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997
- Bilgin, Arif, "Osmanlı Saray Mutfağı", Kitap Yayınevi, 2000
- Turabi Efendi, "Osmanlı Mutfağı", Dönence Basım ve Yayın, 2005
- Argunşah Mustafa; Çakır, Müjgan, "15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı", Gökkuşbuca Yayınları, 2005
- Kut, Günay, "Türklerde Beslenme Biçimi, Dünü-Bugünü", Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi Yayını, 2006
- Çevik, Nihal Kadıoğlu, ed., "Hünkar Beğendi - 700 Yıllık Mutfak Kültürü ", Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü (HAGEM) Yayınları, 2000



Yeme Bozuklukları

Yeme bozuklukları, kişinin kilo ve beden şekline memnun olmaması, daha zayıf olmayı isteme ve davranış olarak aşırı yeme, neredeyse hiç yememe, yediklerinden uygun olmayan şekillerde kurtulmaya çalışma gibi yeme düzeninde meydana getirilen sağlıksız değişiklikleri içermektedir. Özellikle çocuklar ve gençler için bir tehdit oluşturan yeme bozukluklarının pek çok sebepleri vardır. Kendini akranları ya da idealize ettiği ünlü kişilerle kıyaslama, medyanın yarattığı "zayıf ve güzel" imajını benimseme, akranlar tarafından dış görünüşüyle dalga geçilmesi, kilo konusunda uygunluk gözetmeksizin ebeveynlerin ya da arkadaş grubunun yeme düzenini örnek alma, cinsel istismara uğramış olma ve ergenlik dönemine erken geçiş bu sebeplerden bazılarıdır (1).

Obezite

Son yıllarda özellikle Amerika'da gençler ve yetişkinler arasında artış gösteren obezite, alınan besin ve enerji tüketimi arasında oluşan dengelessizlik olarak tanımlanabilir. Obezite, özellikle bedensel sağlık konusunda kalp hastalıkları, hipertansiyon, şeker hastalığı gibi pek çok hastalık riskini artırması sebebiyle önem taşımaktadır.



dır. Bedensel rahatsızlıkların yanı sıra, özellikle çocuklarda olmak üzere düşük özsaygı ve kendine güvensizlik problemlerini de beraberinde getirmektedir (2).

Obezite tanısı için kullanılan en yaygın yöntem beden-kitle endeksi hesaplamasıdır.

Beden kitle endeksi kg/ m²

Kilo/ (boy x boy)

19 altı	zayıf
19- 24	normal
25- 29	hafif şişman
30- 39	obez
40- üstü	ileri derecede obez

Obeziteye sebep olan en önemli faktör genetik yapıdır. Ailede fazla kilolu kişilerin bulunması, kişiler için risk olduğu anlamına gelir. Bu risk faktörü iki yoldan etki eder. İlki, genetik yapının kilo almaya meyilli oluşu, ikincisi ise kilolu ailenin benimsediği yeme alışkanlıklarının kişi tarafından benimsenmesidir. Obeziteye etki eden diğer sebepler ise depresyon, kaygı, üzüntü ya da yalnızlık sebebiyle aşırı yeme, yemeğe bağımlılık, hayatında eksik olanı (sevgi ya da ilgi vs.) telafi

etme amacıyla yeme gibi psikolojik kökenli etmenlerdir.

Anoreksiya nervoza

Anoreksiya nervoza, olması gereken vücut ağırlığının % 85'inin altında bir kiloya sahip olmayı ve bu kilonun üzerine çıkmayı reddetmeyi, kilo ve beden şeklini olduğundan daha şişman olarak algılamayı ve bayanlarda ard arda en az 3 ay regl olmamayı içerir. Anoreksiyada kişi kilosunu çeşitli yollarla kontrol altına almaya çalışmaktadır. Bu yollardan biri tıknırcasına yeme ve çıkartma davranışidir. Tıknırcasına yeme, birçok insanın yiyebileceği miktardan çok daha fazlasını daha kısa bir sürede tüketme ve bu esnada yeme kontrolünü tamamen kaybettiğini düşünme (yemeyi durduramayacağını, ne kadar yediğini ve ne yediğini kontrol edememe düşüncesi) olarak tanımlanmaktadır. Çıkartma ise kendi isteğiyle kusarak veya müshil, idrar söktürücü ve lavman gibi yolları yanlış kullanarak yenilenlerin çıkartılması anlamına gelir. Diğer bir yol ise yemeyi durdurarak kendini aç bırakmaktır (3).

Bulimia nervoza

Bulimia nervoza, yukarıda tanımlanan tıknırcasına yeme davranışının sürekli var olması, kilo almamak ve yediklerini telafi etmek için çıkartma davranışında bulunmak, aşırı egzersiz yapmak ya da hiç yememek gibi sağlıksız yollar

kullanılmaktadır. Bulimia tanısının konulabilmesi için yukarıda tanımlanan davranışın 3 ay süreyle haftada en az 2 kez tekrarlanması gerekmektedir (3). Anoreksiya ve bulimia birbirlerine çok benzeyen 2 hastalık olmasına karşın, bulimiayı anoreksiyadan ayıran en temel fark kilonun normal yada normalden fazla olmasıdır. Anoreksiyada ise kilo normalin altındadır. Ayrıca, anoreksiyada aşırı kontrol, bulimiada ise kontrol kaybı ön plandadır. Anoreksiyaya sahip kişiler durumlarını bir problem olarak görmezken bulimiaya sahip kişiler yaşadıkları durumun bir problem olduğunun farkındadırlar ve bu durumdan suçluluk ya da utanç duymaktadırlar. Ayrıca her iki durumda da kişinin beden algısında bozulmalar vardır; yani, kişi kendisini olduğundan daha kilolu görmektedir. Kişi, kendine güvenini ve değerini bu beden algısına dayandırdığı için kendinden hoşnut olmama ve kendine güvenmeme gibi sorunlar yaşamaktadır. Yeme bozukluklarının görülme sıklığı anoreksiya için % 0.5 – 1, bulimia içinse % 1'dir. Özellikle kadınlarda görülme olasılığı daha fazladır ve hastalığın başlama dönemi genellikle ergenlik dönemidir.

Hastalık riskini artıracak bazı etmenler olduğu gibi, riski azaltan, koruyucu görev yapan bazı etmenler de vardır. Problem çözme becerileri, sosyal beceriler, akademik başarı, destekleyici arkadaş ilişkilerinin varlığı, yaratıcılık, ailede görev dağılımının düzenli oluşu, kuralların var olduğu ancak katı olmadığı bir ev ortamı ve çocuğun örnek alabileceği ebeveynlerinin bulunması bunlardan bazılarıdır.

Çözüm önerileri/neler yapılmalı ?

Yeme bozuklukları tedavilerinin en önemli özelliği kişinin tüm özelliklerinin dikkate alınarak oluşturulması, yani kişiye özgü olmasıdır. Tedavilerde ilk amaç fiziksel problemleri ortadan kaldırmak için kiloyu normal sınırlara çekebilmektir. İkinci amaç ise hastalığın oluşumunda ve sürdürülmesinde etkili olan faktörler üzerinde değişiklik yapmaktır. Bu amaçla alınan ve harcanan enerji düzeyleri sağlıklı oranlara getirilir, sağlıklı bir yeme düzeni oluşturulur ve bunun uzun süreli bir alışkanlık haline gelmesi sağlanır. Bunun için psikolog, doktor, diyetisyen gibi kişilerden oluşan bir ekip tarafından tedavi yürütülmektedir. Düzenli devam edildiğinde tedavi olumlu sonuçlar vermektedir.

Yeme bozukluğu görülen kişiler özellikle anoreksiyada tedavi konusunda direnç gösterirler. Ancak, fiziksel sağlıktaki bozulmalar kişiyi yardım aramaya yönlendirebilir. İlaç tedavisi, psikoterapi, aile terapisi ve grup terapisi gibi tedavi şekilleri kullanılmaktadır. Bu tedaviler bir ara-



da kullanıldığında başarı oranı artmakta ve hastalığın tekrar etme olasılığı düşmektedir. Hastalar, durumlarına göre hastanede yatarak tedavi görmekte ya da ayakta izlenmektedir. Özellikle

anoreksiyada eğer kilo kaybı yaşamı tehdit eder boyutlara ulaşmışsa, intihar olasılığı varsa ya da hastalığa eşlik eden başka ciddi bir problem varsa (örneğin depresyon) yatarak tedavi gereklidir. Yeme bozukluklarında, kişi, kendine güvenini yalnızca beden şekli ve kiloya bağlı olarak görmektedir. Bu nedenle, psikoterapinin amacı kişinin kilo ve beden şekli ile ilgili düşünceleri üzerinde durarak işlevsel olmayan düşünceleri değiştirmesinde ve yenilemesinde yardımcı olmaktır.

Dilek DEMİRTEPE SAYGILI (PSY'05)

Kaynakça

- (1) Striegel- Moore, R. & Smolak, L. (Eds.) (2002). *Eating Disorders, Innovative Directions in Research and Practice*. Washington, DC.: American Psychological Association.
- (2) Thompson, J. K. & Smolak, L. (Eds.) (2001). *Body Image, Eating Disorders, and Obesity in Youth: Assessment, Prevention, and Treatment*. Washington, DC.: American Psychological Association.
- (3) American Psychological Association (2000). *Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders (4th ed.)*. Washington DC.: American Psychological Association.



GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR



Gıda ve su kaynaklı ishale sebep olan hastalıklar az gelişmiş ülkelerde gözlenen hastalıkların başını çekmektedir. Bu tür hastalıklardan dolayı dünyada 1,8 milyona yakını çocuklar olmak üzere her yıl 2,2 milyon insan hayatını kaybetmektedir. Gıda ve su kaynaklı bu tür hastalıkların sebep olduğu ölümler her yıl artış göstermektedir. Nedeni bilinmeyen birçok hastalığın sebebinin gıda kaynaklı mikroorganizmalar olduğu son yıllarda ortaya çıkarılmıştır. Bunlardan Guillain-Barre sendromu olarak bilinen hastalığa *Campilobacter* mikrobulunun, özellikle çocuklarda görülen ve böbrek fonksiyonlarını kaybolmasına sebep olan mikrobulun da *E.coli* O157:H7 olduğu saptanmıştır. Gelecekte tanımı yapılamayan bir çok hastalığın da gıda kaynaklı olma ihtimali yüksektir. Bu nedenlerle tükettiğimiz gıdalarda bulunma ihtimali yüksek olan bu tür mikroorganizmaların yapılacak işlemler ile risk seviyeleri altına indirilmesi gerekmektedir. Bu konularda hem üreticinin hem de tüketicinin bilgi sahibi olması gerekmektedir.

Genel olarak evde hazırladığımız gıdalarda yılların birikimi ile yapılan işlemler bizleri bu tür hastalıklardan korusa da istatistikler ev yemeklerinden kaynaklanan hastalıkların oranının %29 larda olduğunu göstermektedir. En fazla görülen gıda kaynaklı hastalıklar restoran ve toplu beslenmecilik alanında gözlenmektedir (%53). Bu tür hastalıklara sebep olan faktörlerin başında gıdaların doğru sıcaklıklarda saklanmaması (%34), kişisel hijyen (%18) ve hatalı pişirme (%15) gelmektedir.

Gıdalarda kullandığımız hemen hemen tüm ham malzeme insan veya hayvan kaynaklı hastalık yapabilecek bir veya birkaç tür mikroorga-

nizmayı taşımaktadır. Bu mikroorganizmalar özellikle bağırsaklarda yaşamaları nedeni ile kesim, taşıma ve işleme sırasında hammadeleri kolaylıkla kontamine etmektedir. Her ne kadar sağlıklı bir hayvanın etinin iç kısımları bu tür mikroorganizmaları içermese de yüzeyinde bu mikroorganizmaların bulunması kaçınılmazdır. Bu nedenle kırmızı et, beyaz et, balık ve diğer deniz ürünleri ile hazırlanan gıdalarda çok dikkatli olunması gerekir. Bu mikroorganizmaların hatalı işlem gören gıdalarda kolayca üremeleri sonucu istenmeyen sonuçlar doğurması kaçınılmazdır. Bu nedenle hazırlama aşamasından servis aşamasına kadar olan tüm aşamalara dikkat edilmelidir.

Isıl işlemlerin sıcaklık ve zaman olarak tam uygulanması genelde mikroorganizmaların inaktive olması için yeterli olsa da sonraki işlemlerde kontamine olmaları hastalık risklerini artırmaktadır. Bu nedenle işlem sonrası gıdalar hemen tüketilmeyecekse hızlı bir soğutma ve daha sonra buzdolabı sıcaklığında kullanımına kadar saklanması gerekecektir. Özellikle soğuma dışından içeriye doğru olacağı için gıdaların soğutulmaları büyük kütleler yerine daha küçük porsiyonlarda yapılması riskleri azaltacaktır. Bu hatalar özellikle restoran veya yemek hazırlayan şirketlerde sıklıkça görülmekte ve istenmeyen sonuçlar doğurmaktadır.

Gıda kaynaklı hastalık yapan mikroorganizmalar oda sıcaklıklarında kolayca büyüdükleri için gıdaların buzdolabında saklanması gerekir. Bunun yanında çok önemli olan bir kaç mikroorganizma buzdolabı sıcaklığında büyüyebilme özelliği taşımaktadır. Bunlardan L. monocytogenes menenjitten hamile kadınlarda çocuk kaybına kadar bir çok istenmeyen sonuçlar verdiği için özellikle dikkat edilmesi gereken bir gıda kaynaklı mikroorganizma olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle istenilen işlemler yapılamamış olan gıda maddelerinin buzdolabında tutulmaları bile bu riskleri azaltmamaktadır.

Hayvansal hammaddeleri içeren gıdaların 70°C'den daha yüksek sıcaklıklarda 20 dk'dan fazla bir sürede pişirilmesi bu mikroorganizmaların inaktivasyonları için yeterlidir, tabiki pişirme sonrası kontaminasyonun olmamasının sağlanması şartı ile. Pişirme sıcaklığının daha fazla ve zamanının daha uzun olması riski azaltmada büyük katkısı olmasına rağmen besin değerindeki azalmalar pişirme sıcaklığı ve zamanını çok önemli yapmaktadır. Eve aldığımız çiğ sütü saatlerce kaynatmamız sütün mikroorganizmalarından arındıracağı gibi besin değerini azaltacağı için tavsiye edilen bir işlem değildir. Bu nedenle pastörize veya UHT sütlerin kullanımı her zaman tavsiye edilmektedir. Bu ürünler için yapılan ısıl işlem hastalık yapan tüm mikroorganiz-



maları inaktive ettikleri gibi besin değerini de korumaktadır.

Gıda kaynaklı mikroorganizmalar tüketicide kusma, miğde bulantısı, miğde krampları, ishal ve ateş gibi semptomlara sebep olmaktadır. Bu semptomlar genelde bir kaç gün içinde geçebilmekte ve hasta eski haline dönebilmektedir. Bunun yanında bazıları kalıcı hastalıklara ve hatta ölümlere bile sebep olabilecek özellikler taşımaktadır. Semptomların şiddeti genelde mikroorganizmanın cinsine, kişinin sağlık ve yaş durumuna, vücuda alınan sayısına göre değişiklik gösterebilmektedir. Klinik çalışmalar bazı gıda kaynaklı hastalıklar için 10-20 mikroorganizmaya bazıları için ise minimum 100.000 mikroorganizmaya gerek olduğunu göstermektedir. Bu nedenle yapılacak işlemlerin gıdada bulunma olasılığı olan mikroorganizmalara göre yapılması gerekir.

Bazı mikroorganizmalar bağırsaklarda bazı mikroorganizmalar ise gıdada çoğalırken ürettikleri toksinler nedeni ile daha öne bahsettiğimiz semptomlara sebep olurlar. Özellikle vücudumuzda burun kulak bölgesinde yerleşen S. aureus mikroorganizm türü gıdaların elle hazırlanması aşamasında ürünü kontamine ederler ve çoğalırken üründe toksin üretirler. Bu toksinin ısıya çok dayanıklı olması bu ürünlerin daha sonra pişirilmesi sırasında üründe kalması gıda zehirlenmesine sebep olur. Ölümcül bir sonucu olmasa da sebep olduğu bulantı ve kusma tüketiciyi bir kaç gün rahatsız edecektir.

Gıda kaynaklı hastalıkların çoğu hastahanelere başvurulmasını gerektirmez ve genelde bir kaç gün içinde semptomlar ortadan kalkar, fakat semptomların uzun sürmesi halinde muhakkak



bir hekime veya sağlık birimine başvurulması gerekir. Semptomların sürdüğü müddetçe ishali kesecek ilaçların kullanılması tavsiye edilmemektedir. Su kaybı özelliklede çocuklarda ileri seviyeye gelmişse destek olarak serum verilmesi gerekebilir.

Yukarıda bahsettiğimiz gıda kaynaklı hastalıklardan korunmak çok da zor değildir. Yeterki kullandığımız hammaddelere, kişisel hijyene, yeterince pişirmeye, kontaminasyonu önlemeye, ürünlerimizi kullanmayacaksa hızlı bir şekilde soğutarak buzdolabında saklamaya veya mikroorganizmaların büyüemeyecekleri (60 °C üstü) sıcaklıkta tutmaya özen gösterelim.

Unutmayalım ki gıda kaynaklı hastalıkların çoğu ölümcül olmamakla beraber bazıları ölüme neden olabilecek özellikler taşıyabilmektedirler.

Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU*

*ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesidir.



KANSERDE VE KANSERE KARŞI KORUYUCU BESLENME

Kanser hastalığı günümüz insanında kalp ve damar hastalıkları ile birlikte en fazla ölümlere neden olan metabolik bir hastalıktır. Dış ve iç faktörlerle hücre genetiğinin değişmesi sonucunda hücrenin çok fazla ve düzensiz şekilde çoğalması ve "tümör" adı verilen kanser hücresi topluluklarını oluşturması hastalığın merkezini oluşturmaktadır. Bazı kanser türlerinde ve vakalarında bu tümörler yayılcı özellik göstermeyip tedaviye de son derece olumlu cevap verirken, bazı kanser türleri ve vakalarında tümörün yayılcı yani kötü huylu olması tedavinin etkinliğini de zorlaştırmaktadır.

Kanser hastalığının yapıcı nedenleri yukarıda da değinildiği üzere dış ve iç faktörler olarak iki grupta toplanmaktadır. İç faktörlerden en önemlisi genetik faktörlerdir. Jenerasyonlar boyu geçen anormal kanser yapıcı genler bireyin yaşının belli bir döneminde belli bir sürede gene genler tarafından belirlenmiş olan kanser türüne yakalanmasına neden olur. Tamamıyla kalıtsal olan bu tür kanser oluşumunda hastalığı önlemek söz konusu değildir. Zira tüm oluşum ve gelişme genlerin kontrolü altındadır ve en azından günümüz gen teknolojilerinin bu gidişi durdurmak adına önünde kat etmesi gerekli uzun mesafeler bulunmaktadır. Ancak radyoterapi olarak da adlandırılan ışınların ve kemoterapi olarak adlandırılan kimyasal maddelerin de yardımı ile ve sürekli doktor kontrolünde tümörün küçültülmesi ve yayılmasının engellenmesi büyük ölçüde sağlanabilmektedir. Bu tür bir tedavi yürütülürken arka planda kansere yakalanma riskini azaltan gıda tüketimine ağırlık verilerek ve bu riski artıran gıda maddeleri tüketiminden uzak durularak yeni bir kanser gelişiminin ve mevcut kanser yayılımının önüne geçilmesi hedeflenmelidir. Hormon dengesizlikleri, kan profilindeki anormal değişimler, kanın tampon dengesindeki değişimler, protein ve yağ metabolizması atıklarının kanda çok fazla birikmesi ve bir şekilde vücuttan yeterli miktarlarda uzaklaştırılmaması da kanser oluşumuna neden olan etkili diğer iç faktörlerdir. Dış faktörlere gelince, kanser oluşum riskini artıran en önemli dış faktörlerin çevre, yaşam ve beslenme şekli olduğunu görmekteyiz. Çok küçük olmasına karşılık vücuttaki hayati hormonal oluşumları düzenleyen pankreas adlı organın kanseri en tehlikeli kanser türlerinin başında



gelmektedir ve %86–90 düzeylerine varan oranlarda yaşam boyu bireyin sürekli et özellikle de kırmızı et ve et ürünlerini tüketmesinden kaynaklanmaktadır. Kırmızı et ve et ürünlerinde az veya çok miktarlarda yer alan kolesterol sadece kalp ve damar hastalıklarına neden olan etkisi ile bilinmesine karşılık, kolesterol ve kötü kolesterol'ün fazlası kanser yapıcı maddelere dönüşebilmektedir. Sucuk, salam ve sosis gibi kırmızı et ürünlerine mikroorganizmaları öldürmesi, tat ve koku kalite kriterlerini artırması ve ürüne hoşça giden kırmızı rengi vermesi açısından oldukça sık katılan nitrit ve nitrat katkı maddeleri, bu ürünlerdeki proteinlerin atıkları ile mide ve bağırsak içeriğinde birleşerek mide ve bağırsak kanser türlerinin oluşum riskini artıran nitrosamin adlı maddelere dönüşebilmektedir. Diğer tarafta, aslında gene iyi amaçlarla et, balık ve ürünlerine uygulanan duman her ne kadar içinde bulunan benzopyren, polisiklik aromatik hidrokarbonlar, 1,2, 5, 6 fenantrasenler ve formaldehid adlı maddelerle mikropları öldürüp tat, renk, görünüm

ve kokuya olumlu katkılarda bulunsada genemide ve bağırsak kökenli kanser türlerinin oluşum riskini artırabilmektedir. Ayrıca, başta kırmızı et ve et ürünleri, takiben yağlı kanatlı eti ve ürünleri ve de süt ürünleri içerdikleri yüksek yağ ve kolesterol nedeniyle vücutta oksijenle reaksiyona girerek sonrasında kanser yapıcı maddelere dönüşecek olan toksik radikal miktarını artırmaktadır. Gene tüm hayvansal gıda maddelerinde bulunan yüksek yoğunluklu ve kaliteli hayvansal proteinler mide ve bağırsak boşluğundaki sindirimlerini takiben kanser yapıcı biyojen amin adlı maddelere dönüşebilmektedir. Kısaca, hayvansal gıda maddelerinin özellikle de yağ oranlarına dikkat edilmeksizin tüketilmesi, mide ve bağırsak kökenli olanlar başta olmak üzere kansere yakalanma riskini artırmaktadır.

Birada bulunan üreten ve tüm alkollü içeceklerde bulunan alkol doğrudan kanser yapıcı maddelere dönüşebilmekte veya yağların oksijenle yakılarak kanser yapıcı maddelere dönüşme ihtimali olan toksik radikalleri oluşturmak suretiyle kanser oluşumuna zemin hazırlamaktadır. Alkollü içeceklerin az miktarlarda tüketiminin, üretildiği üzüm, arpa, pirinç gibi maddelerdeki isoflavon adlı kolesterol düşüren ve damar ge-



nişleten bazı özel maddeleri ile kalp ve damar hastalıklarına karşı koruyucu etkide buldukları doğrudur. Ancak, az miktarlarda tüketilse bile aynı alkolün alzheimer, karaciğer ve kanser hastalıklarına yakalanma riskini artırdığı gibi çok önemli gerçeklerle de karşı karşıya olduğumuz unutulmamalıdır. Sigaradaki nikotin, endüstriyel atıklar, radyo aktif kontaminasyon, çoğumuzun da bildiği üzere kansere yakalanma riskini artıran önemli dış faktörlerdendir.

Yukarıdaki açıklamalardan kolaylıkla anlaşılacağı üzere, kansere yakalanma riskini artıran gerek gıda ve gerekse çevresel faktörlerle çevrelenmiş durumdayız. Buna karşılık, bu etkenleri biliyor olmamız bize korunma sağlamak gibi önemli bir avantajı da beraberinde getiriyor. Renk, koku, raf ömrü, tat gibi gıda kalite kriterlerini artırması amacıyla gıda maddelerine işlenmeleri esnasında katılan nitrit, nitrat, tuz, monosodyum glutamat, sodyum glukano delta lakton, aspartam, fenantrasen, polisiklik aromatik hidrokarbon, benzopyren, alkol ve şeker başta olmak üzere pek çok katkı maddesinin kansere yakalanma riskini artırdığı pek çok araştırmayla ispatlanmış durumdadır. Bu nedenle hipermarketin işlenmiş gıda reyonlarından değil, mümkün olduğunca manavdan alışveriş etmek yani işlenmemiş doğal gıda tüketimine yönelmek önemli bir koruyucu önlem olacaktır. Kansere karşı koruyucu en önemli maddelerin başında gelen resveratrol özellikle mor üzümde bulunmakta olup, gene sulu ve ekşi meyvelerde yani narenciye grup meyvelerdeki C vitamini (askorbik asit) ile önemli derecede korunma sağlayabilmektedir. Sarı ve yeşil renkli sebze ve meyvelerde bulunan A vitamini ve ön maddesi olan beta karoten, balık ve su ürünlerinde bol miktarda yer alan omega 3 yağlar ('Tümör Nekroz Faktör' denilen ve kanser oluşum riskini oldukça artıran bir proteinin üretimini baskılayarak), mayalı gıdalarda ve kefirde bulunan D vitamini, kabuklu kuruyemişlerde bulunan tokoferol'ler yani E vitamini kansere karşı korunmaya önemli düzeylerde katkıda bulunmaktadır. Sebze ve meyvelerin sindirilmeyen ve bağırsaklardan emilerek kana karışması olanağı olmayan sap, kök, gövde, kabuk, çekirdek gibi lif adı verilen kısımları da mide ve bağırsak boşluğundaki kanser yapıcı maddeleri kendilerine bağlayarak vücut dışına atılmalarını sağlamaları nedeniyle kansere karşı önemli düzeylerde korunma sağlamaktadır. Bu nedenle bol lifli gıda tüketimi de, sulu ve ekşi meyve tüketimi ve Omega 3 yağ yönünden zengin beslenme kadar kansere karşı korunmada önemli bir uygulama olmaktadır. Kansere hücre-



lerinin sevdikleri iki besin grubu yağ ve şekerdir. Her iki besin grubu da kanda ve hücrelerde oksijenle yakılarak toksik radikal oluşturabilmekte ve bu toksik radikal fazlası da kanser yapıcı maddelere dönüşmek suretiyle kanser riskini artırmaktadır. Brokolideki sulfarofen, beyaz lahanada, brokoli ve Brüksel lahanasındaki indol 3 karbinol, üzümdeki quersetin ve resveratrol, soya ve soyalı gıdalardaki daidzein ve genistein adlı maddeler, zeytinyağı, kolza yağı, ceviz yağı, konola yağında ve keten tohumu yağında bol miktarlarda yer alan omega 3 yağlar, enginar, kereviz ve ıspanak gibi sert ve odunsu gıda maddelerindeki lifler, sulu ve ekşi meyve ve sebzelerdeki askorbik asit, yeşil, sarı ve kırmızı tonlarındaki meyve ve sebzelerde bulunan A vitamini ve ön maddesi beta karoten, şeftali ve kayısı çekirdeklerinde bulunan ve çoğu kez sert olduğundan dolayı bıçakla kesip attığımız şeftali ve kayısı çekirdeklerinin koyu renkli yatak kısmında bulunan leatril adlı madde, balık ve kanatlı etinde bulunan Coenzyme Q10 adlı en-

zim, koyu yeşil yapraklılardaki klorofil, selenyum ve çinko kansere karşı bilimsel çalışmalarla kanıtlanmış önemli koruyuculardır. Yağ ve şeker tüketiminin azaltılması, vücuttaki kanser riski teşkil eden yağ depolarının düzenli egzersiz ve spor aracılığı ile eritilmesi, hayvansal gıdanın, yağ ve şeker tüketiminin kısıtlanması ancak bunun paralelinde az önce değinilen gıda maddeleri tüketimine ve alkolsüz sıvı tüketimine ağırlık verilmesi ile kansere karşı önemli düzeyde korunma sağlanabilir. Aynı beslenme ve yaşam şekli kanser esnasında da tedavinin etkinliğini artırmada önemli katkılarda bulunabilecek bir potansiyele sahiptir. Tüm ODTÜ mezunu ve benim gibi kendini ODTÜ'lü hisseden ve ODTÜ'yü yaşayıp yaşatan okuyucularımıza hastalıklardan uzak sağlık dolu günler diliyorum.

Dr. Uğur GÖĞÜŞ*

**Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı Uzmanı
Meslek Yüksekokulu/ODTÜ-Öğretim Görevlisi*



DIYETSİZLİĞİN DİYETİ

Diyet: 1) İslam yasasına göre, öldürme ve yaralamalarda suçlunun ödemek zorunda olduğu para, mal, kan bedeli, kan parası; 2) Sağlığı korumak, düzeltmek amacıyla uygulanan beslenme düzeni.

“Eğer yemek-içmek zorunda olmasa idik ölmezdik”. Yaklaşık 15.-16. yüzyılda bir bilimcinin söylemiş olduğu bu söze göre: 1) yemek zorundayız çünkü bir canlının yaşamını sürdürbilmesi için yapısında bulunan yaşamsal öğelerini gerekli kimyasallarla çalışır durumda tutması gerekmekte, 2) bu zorunluluğumuz ölümlümüze de neden olmakta. Yani kısacası “işleyen demir ışıldar ama aşındığı için ışıldar”.

Tüm yiyecek ve içecekler kimyasal ya da kimyasallar içeren özdeklendir. Bunları besin olarak tükettiğimizde en basitinden en karmaşığına kadar kimyasal bir yazılımı bulunan onlardan onbinlerceye kadar değişik kimyasal özdeği yapımıza almaktayız. Bu kimyasalların yapımızdaki derişimi için, büyük yüzde ile kişiye bağılı olan, alt ve üst sınırlar bulunmaktadır. Alt sınırın altı

yetersiz beslenme, üst sınırın üstü ise aşırı yüklenme, bazen zehirlenme olmaktadır. Bu nedenle sıkça duyduğumuz “sağlıklı ve yeterli beslenelim” dizesinin ardında bu görüş yatmaktadır. Bir örnek olarak, günde en az 1.5 lt su içiniz öğüdü ile yalnızca H₂O almadığınızı, içtiğiniz kaynak suyunun tannıtmalığında yazılmış/yazılmamış olan en az 10-20 değişik kimyasalı da aldığınızı hiç düşündünüz mü? Ya da yaklaşık 20 000 in üzerinde kimyasal içeren domatesi yediğimizde yalnızca çok yararlı lycopene mi alıyoruz? Neyse ki bu kimyasalların büyük çoğunluğunu ya da fazlasını kullanmadan atabilen bir dizgemiz (sistem) bulunuyor. Peki, bu dizgede bulunan öğelerin biri ya da bir kaç kalıtımsal ya da aşırı yüklemeler sonucu işlevini tam olarak yerine getiremediğinde ne oluyor? İlgili organlar tepki gösteriyor, beslenmemizi düzeltmeye zorlanıyoruz.

Diyet, sosyetenin bildiğı gibi yaz aylarına girerken kışın alınan kilo-

ların atılarak istenen dış görünüme girilmesi değil, yorulan ya da eskijen bazı organlarımızın yükünün azaltılması



ve sağlık için bazı kimyasalların, dolayısıyla bunları içeren bazı besinlerin tüketiminin kısıtlanmasıdır. Bu kimyasallar kalbimizin pompalandığı kan ile organlarımıza taşındığından, tıpkı içtiğimiz su gibi ana bileşenleri dışında kanın içeriğini bilmek de önem taşımakta, birçok sağlık bozukluğunun nedenleri bunun çözümlenmesinden anlaşılmaktadır. Kanımızın içeriğı birinci derecede akıcılığını, ikincisi derecede ise içinde taşındığı boru yolu olan damarlarımızın yapısını ve kalbimizin yapısını, damarların durumu da pompanın yükünü etkilemektedir. Dolayısıyla, akışkanların taşınması konusunu bilenlerin kolaylıkla anlayabileceğı gibi beslenmesi gelecek kan ve içeriğine bağılı olan tüm organlarımız bu durumdan etkilemektedir. Kalbimizi, çevresindeki kasların devindirdiğı emme-basma bir pompa olarak düşündüğümüzde, pompadan beklenen işin büyüklüğü, akışkanın özlülüğüne, boru yolunun çapına ve pürüzlülüğüne bağılı olarak



artacaktır. Kanda bulunan kolesterol, şeker gibi bazı kimyasallar damar çapında daralma ve damar yapısında sertleşme ve bozunma yarattığından, boru yolundaki basınç düşmesini artırıp kalbe aynı ölçüde kan pompalayabilmesi için daha büyük yük bindirmektedir. Kendisini çalıştıran kas ve dokuların da aynı kandan beslenmesi nedeniyle olgunun kalp üzerindeki etkisi daha da büyüktür. İlk gözlenen sonuç, istenen ölçüde kan besleyebilmek için kan basıncında yükselme olan yüksek tansiyondur. Damarların daralmasından kolesterol ve damar yapısının ve özelliklerinin bozulmasından ise birinci derecede kandaki şeker sorumludur. Gerçekten de doktorların en önemsedikleri sağlık sorunlarının hemen başında yaklaşık 50 yaşlarından sonra ortaya çıkan 2. tür şekerli şeker hastalığı* olarak bilinen kan şekerindeki üst sınırın üstündeki yükseklik (hiperglisemi, diabetes mellitus) gelmektedir. Nedeni, hemen tüm organları yukarıda açıklandığı biçimde sinsice ve 5-10 yıl gibi bir süre içinde etkilemesi ve organlarda yarattığı bozulmanın kalıcılığıdır. Buna karşın kan şekerinin alt sınırın altına düşmesi, hipoglisemi, ise önce baygınlık ve daha sonra beyin ölümü yarattığından hastaya hemen şeker yüklemesi yapılmazsa ölümcüldür. Şekerli şeker hastalığı eski Mısır ve Çin uygarlıklarınca da saptanmış ve "şekerin vücuttan sıvıyla atılması" olarak adlandırılmıştır. Tüm bu sonuçlar dikkatsiz beslenmenin kan bedelidir.

Görülmektedir ki şeker hastalarında beslenme, pankreasın salgıladığı insulinin yetersiz ölçüde ya da hiç olmaması sonucu tüketilen besinde bulunan şekerlerin kandaki derişimi sınır değeri aştığından, yaşamsal önemdedir. Sınır değer tüketimden sonra geçen süreye bağlıdır. Sağlıklı kişilerde 12-14 saat açlıktan sonra ölçülen kan şekeri 70-110 mg/lt aralığında iken olağan bir öğünden 1 saat sonra < 160, 2 saat sonra < 110-130 ve 3 saat sonra ise yine doğal aralığa düşmesi beklenir. Hangi sıvı ya da katı besinin kan şekerini yaklaşık ne düzeyde etkileyeceğine ilişkin onaylanmış bir yöntem olarak karbonhidratlı yiyeceklerin kan şekerinde yarattığı yükselme için 1980-1981 yıllarında Toronto Üniversitesi'nde Dr. David J. Jenkins ve arkadaşlarınca besinlerin glisemik indeks (GI) değerlerinin kan şekeri düzeyine etkisi saptanmıştır. Daha sonra insulin indeksi kullanımı da ortaya çıkmıştır.

Bir yiyecek ya da içeceğin GI değeri ortalama 10 sağlıklı insana verilen yaklaşık 50 gr karbonhidrat içeren bir yiyeceğin alımından sonra 2 saat süresince kan şekeri değişimi eğrisinin altında kalan alanın 50 gr glikoz (ya da buna eş-



Sınıflandırma	GI aralığı
Düşük GI	55 ya da altı
Orta GI	56 - 69
Yüksek GI	70 ve üstü

değer beyaz ekmek) için elde edilen eğrinin altında kalan alana oranını 100'le çarpımıdır. Bazı besinlerin çok düşük karbonhidrat içeriği nedeniyle, yenecek ölçü çok büyük olduğundan bunlara ilişkin deneyler yapılamamaktadır. Buna göre glikoz = 100 (ya da beyaz ekmek = 100 alındığında glikoz 140 olmaktadır) alındığında aşağıdaki sınıflandırma ortaya çıkmaktadır.

Burada düşük GI değerleri tüketilen besindeki karbonhidratların kana karışma hızının düşük olduğunu dolayısıyla, kan şekerinde ani yükselme yerine daha yayılmış bir dağılım gözleneceğini belirtmektedir. Yüksek GI ise bunun tam karşıtı ve istenmeyen durumdur. Örneğin, Coca-cola için bulunan değer 58+5 iken enerji

içeceklerinde 80+10, tam yağlı sütte 40 - 11 (ortalama 27), ve geleneksel Türk çorbalarından tarhana ile şehriye için ise sırasıyla 10 ve 1 dir. Geleneksel yiyeceklerden ekmekte GI değerleri, Fransız türü baget beyaz ekmekte 95+15, beyaz Türk ekmeğinde 87, tam tahıl Türk ekmeğinde 49, yulaf ekmeğinde 65, kepekli yulaf ekmeğinde 44 dolayındadır. Çok sayıda besinin GI değerleri için GI yazıp bir arama ağına girmeniz birkaç güvenilir kaynak bulmanıza yeterlidir.

Şekerli şeker hastalığı, uyuyan yılanın kuyruğuna basılmadığında, uzun yaşam hastalığı olarak da bilinmektedir. Temel nedeni sakınılacak üç beyaz olarak bilinen un, şeker ve tuzdan en az ilk ikisinin beslenmede çok düşük tutulmasıdır. Sağlıklı yaşam dileğimle.

Prof. Dr. Ali ESİN* (CHE'81)

*ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde öğretim üyesidir.

* Bir de tümüyle değişik davranış gösteren şekerless şeker hastalığı bulunmaktadır.

GURME

Bu konuda bir yazı yazmam istendiğinde doğrusu için bu kadar zor olacağını tahmin etmemiştim. Ne de olsa karşımızda genelde yanlış kullanılan bir kavram var: "Gurmelik!!" Böyle bir meslek veya uğraşı yoktur.

Onun için bu kavramın doğrusunu ve etrafındaki ilgi alanını tartışmakta, tarif etme gayreti göstermekte fayda var.

Herşeyden önce Gurme ne demek (İngilizce ve Fransızca Gourmet diye yazılır)?

Gurme (gourmet , gastronome) kavramını güzel yemek ve içme meraklısı ve bu konuda bilgisi olan kimse veya biraz daha açıkça "Ağız tadı olan, güzel yemek ve içkiden anlayan ve bunları (gastronomi sanatını) takdir edebilen kişi " olarak tarif edebiliriz.

Bakınız Vikipedi (özgür ansiklopedi) nasıl bir tarif yapmış:

Gurme tatbilir, yemeklerin, şarap ve kahve gibi içeceklerin farklı çeşitlerinin tatlarını birbirinden ayırabilen, duyarlı damağı olan kişilere verilen addır. Gastronomi ilahı Savarin'e göre gurme "yiyeceklerini zekice, ince bir zevkle seçer." Gurmelik; zeki, duyarlı, olgun, dengeli zevkli insanlara mahsus bir özelliktir, genelde yemek kültürü yüksek, yeme içme adabına hâkim, sadece yemeyi değil bir nebze mutfak işlerini de bilen kişilere yakıştırılır.

Gurmeliğin gelir seviyesi ile ilgisi yoktur. İyi yemek çok ucuza yenilebildiği gibi tatlara hâkim olabilmek için sadece eğitim, kültür ve ilgi gereklidir.

Gelin işe Gastronominin ne demek olduğundan başlayalım ;

Gastronomi Yunanca 'gastros' (mide) ve 'nomos' (bilgi/kanun) kelimelerinden oluşmuştur. Güzel yemek ve içmek sanatıdır. Gastronomi, yemek, içmek ile kültür, güzel sanatlar, sosyal ve doğa bilimleri arasındaki ilişkilerin üzerinde yapılan çalışmaların tümüdür.

Gene Vikipedi'ye göz atalım :

Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir çalışmadır. Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik olan ama sağlığa uygun olması gerekmeyen şekilde azami damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin çalışma konusudur.

Gastronomi, hijyenik, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak; yemek düzeni ve sistemi anlamına da gelir.

Gastronomi sanatının sunduğu 'Gurme ye-

meği' ; yüksek kaliteli, mükemmel bir şekilde hazırlanmış ve sanatsal bir şekilde sunulan yemek ve bu yemeğe uygun içki/içkilerdir. Gurme yemeği, yemek ve içki dışında masa adabının gereklerini, sohbet ve dostluk içermelidir.

İşte bu nedenlerle Gurme diye kabul edilen kişi yukarıda bahsedilen konulara hâkim olmalı ve bu bilgiyi başkalarına da aktarabilecek beceriye sahip olmalıdır. Bu konuyu hobi edinmiş kendini devamlı geliştirme çabasında olan kişi ancak gurme olarak tanımlanabilir.

Gurme kişi; keşfetmeye, yeni tatlar tatmaya, tecrübeler kazanmaya, araştırma yapmaya, yeme içme ufkunu geliştirmeye mecburdur. Bilhassa son on-onbeş yıl içinde bütün dünyada Gastronomi konusunda büyük gelişmeler ve değişimler oldu. Bunları takip edebilmek gurme kişinin çabalarının başında gelmelidir, aksi taktirde tabiri caizse 'yaya kalır' !

Bana hep nasıl gurme oldun diye sorarlar. Nasıl olduğumu ben de bilmiyorum ama bildiğim bir şey var ki o da kendimi bildim bileli lezzetli ve güzel hazırlanmış yemeğe karşı bir ilgim olmuştur.

Hepimizin evinde çok lezzetli yemekler yapılır



ama aynı tatları dışarıda bulabilmek çok zordur. İşte farklılık burada başlıyor! Bir ülkede gastronomi sanatı ne kadar gelişmişse dışarıda sunulan yemekler de o denli yaratıcı, değişik ve lezzetli oluyor.

Meslek hayatımın yarısını Avrupa ve Uzak Doğu'da geçirdiğim için de olacak yeniliklere açık gastronomi merakım ve lezzetli tatlar beni bu hobiyeye yöneltti. Bundan yirmi sene önce Malezya'da görevdeyken uluslararası gurme derneği olan 'Chaine des Rotisseurs' üyeliğine kabul edildim, yönetiminde görev aldım. Türkiye'ye dönüşte Gastronomi Birliği Rotisörler Zinciri Derneği kurucu başkanı olarak on yıl çalıştım. Son yirmi yıl içinde değişik ülkelerde değişik mutfakları tanıdım ve hobim daha da keyifli olmaya başladı.

Bilirsiniz hep tartışılır "yemek için mi yoksa yaşamak için mi yemeli?" Her ne kadar doktorlar yaşamak için yemeli deseler de ben yemek için yaşayanlardanım ama bunu mümkün olduğu kadar dengeli bir şekilde yürütmeye çalışıyorum.....biliyorum çok, çok zor !!

Gurme ve Gastronomi kavramlarını tartışırken karşımıza aşağıdaki terimler de çıkabilir. Kullanırken çok dikkat ederek yanlış anlamalara sebep olmayalım;

Epikür (epicure) = Damak zevkine sahip, yemek ve içmeyi seven eğlence ve keyfine düşkün kimse.

Gurman (gourmand) = Güzel yemeği, genellikle aşırıya kaçan bir şekilde takdir eden kişi.

Gluton (glutton) = Obur kimse.....

Son iki kavramın içindeki kişi olmayalım da gerisi merak ve bilgilenme işi.

Hikâye malum; taşrada dolaşan bir satıcı öğlen yemeği için ilk kasabada mola verir ve bir lokantaya girer. Siparişini verir fakat önüne gelen yemek yenecek gibi değil, tatsız tuzsuz bir şeydir. Hemen garsonu çağırır ve lokantanın sahibi ile konuşmak ister. "Patron burada değil" cevabını alınca müşteri nerede olduğunu sorar. Garsonun cevabı : Patron yemeğini hep ilerideki lokantada yer !!!

Başınıza böyle bir şey gelmemesi dileği ile sevdiğinizle birlikte nice lezzetli tadımlar dilerim.

Atok İLHAN* (MAN'63)

*Gastronomi Birliği Rotisörler Zinciri Derneği Kurucu Başkanı

Yurtların Ortasından Bir Yol Geçer



■ Akşamları geç çıktığım zamanlarda, stadyumun yanındaki dar yürüyüş yolundan yurtlara doğru ilerlerken sağda ve solda hiç bitmeyen bir hareketlilik görürüm. Stadyumun çevresinde yürüyenler, koşanlar, tribünlerde oturanlar, futbol, basketbol, voleybol sahalarında, tenis kortlarında öğrenciler, spor salonlarından ellerinde spor çantalarıyla çıkanlar... Kış günlerinde bu yolu hiç terk etmeyen ve ilikleri dondurucasına esen rüzgârda adımlar ve nefesler sıklaşır.

Yılların yıprattığı merdivenleri çıkarken, iki taraftaki ağaçların yanından bisikletle çıkmaya çalışanlara rastlarım, kimisi bisikletinden inmiştir kimisi ısrarla pedallara yüklenir. Yurtların çevresinde, bisikletlerin sıra sıra bağlandığı bisiklet parkları vardır. Bisikletlerin yenilerinin kullanıldığı bellidir, eski ve küflenmiş olanlar mezun olup gidenlerin terkettikleridir.

Yurtların ortasından bir yol geçer, ağaçlar var-

dır çevresinde, bilmesek tarihinin 50 yıl öncesine bile gitmediğini, asırlık derdik. Dalların arasından çalışma odalarında ve kantinlerde oturanlar, çalışanlar görünür, ışıkları yanmışsa... Güzel günlerde çimlere yayılanlar, serin günlerde bankların üzerine ilişivermişlerdir, her an kalkıp kaçacakmışçasına.

Öğrenciliğimde yurtlarda kalmadım, yalnızca 2 Aralık 1977'de öğle saatinde Rektörlük binasından üzerimize bombalar atıldıktan sonra, hep birlikte hangi bina olduğunu hiç anımsayamadığım yurtlardan birine sığınmıştık ve akşama kadar orada beklemiştik. Daha sonraki yıllarda, yurtlardaki arkadaşları ziyaret ettiğimde ya da grup olarak rapor hazırladığımız zamanlarda, kantinlerinde çok zaman geçirmiştik. Mezun günlerinde veya eski arkadaşlarla toplandığımızda yurt anıları anlatılır ama ben hep dışında kalırım.

Şimdi stadyumun yanındaki dar yoldan yürüyüp yurtların arasındaki yola geldiğimde sağda solda sıralanmış adları numaradan oluşan yurtların ne çok mezun için ne çok anlam taşıdığını düşünürüm, yarım günlük bir anı bile bu kadar çok iz bırakmışken.

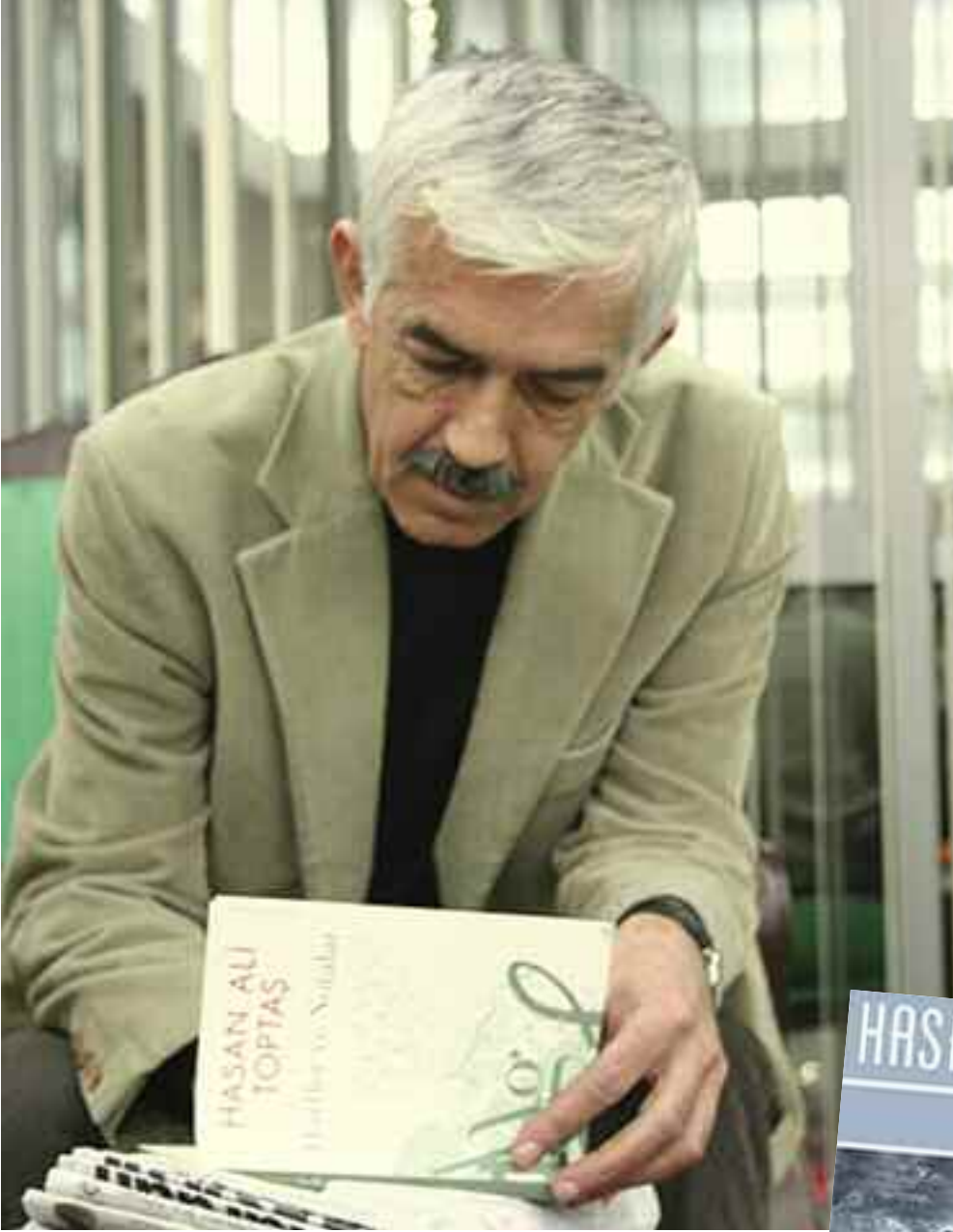
Eskiden ODTÜ öğrenci yurtlarının tümü aynı bölgedeydi. 2000'li yıllarda Demiray yurtlarının yapılmasından sonra yurtlar iki bölgede toplanınca yurtlardaki kapıbir komşuluk dönemi bitmiş oldu. ODTÜ'nün vefalı dostları Demiray kardeşler binlerce öğrenciye kalacak yer sağlayarak ODTÜ'lülerin gönlünde özel bir yer buldular.

Yurtların içini pek bilmeyen bir mezun olarak yurtları yazınca, konu yurtların içine giremiyor; arasından geçen yolda kalıyor.

Aydın TIRYAKI (CHE'81)



GÖLGESİZLER



Denizli'nin Çal ilçesinde doğmuş. İlk, orta ve liseyi Çal'da okumuş. Uşak Meslek Lisesi'ni yarıda bırakmış. Askere gitmiş ve ardından memuriyet hayatına başlamış. Sincan Vergi Dairesi'nde memur olarak çalışmaya başlamış. 1987 yılından itibaren yazdığı öyküler dergilerde yayımlanmaya başlamış. 1990 yılında ilk kitabı basılmış ancak okurla buluşturulmamış. 1994 yılında Gölgesizler adlı kitabı ile Yunus Nadi Roman Ödülü'nü almış. Ardından 'Kayıp Hayaller', 'Bin Hüzünlü Haz' adlı romanları yayımlanmış. Kitapları Almanca, Fransızca ve İngilizceye çevrilmiş. Bu kısa yaşam öyküsünün ardından okumaya dalıyorum.

Yazarımız kentte bir berbere gider. Yazar ile berber arasında sohbet başlar. Konu yazarın yazmakta olduğu kitabı ile ilgilidir. Berber aynasının içinde düşler alemine girilir. Bir köyde insanlar hiçbir iz bırakmadan kaybolmaktadır. Sanki buharlaşıp uçmuşlar gibi. Köyün ileri gelenleri, büyükleri, muhtar kaybolanları ararlar. Köyün muhtarı onları aramak için kente kadar gider. Ama hiçbir sonuç elde edilemez. Acaba bu yaşananlar bir oyun mu? Cingilli Nuri, köyün en güzel kızı Güvercin, asker Hamdi, Cennet'in oğlu bunlar bir oyun mu? Aynaya yansıyan bir düşün mü? Traş bıçağı almaya giden ve gelemeyen çırak, berberde traş olmak için bekleyen müşteri ve çırağını aramaya giden berber. Biraz karışık gibi gözükabilir ama değil. Düşle gerçeğin birbirine karıştığı şiirsel bir üslupla yazılmış kayıp in-

sanların, hayatların öyküsü anlatılmakta. Belki yukarıda sözünü ettiğimiz karakterler yoktur, biz onları bir an hayal etmiş olabiliriz. "Yokluk olmasaydı varlığı nasıl ispat edebilirdik? Var olmayan bir şeyin gölgesi de olmaz, izi de. Var olmanın amacı kendimizden iz bırakmak değil

Edebiyat Kulübü'nün bu ayki konusu Hasan Ali Toptaş ve 'Gölgesizler' adlı romanı. Daha önce okumadığım bir yazar. İlk kez tanışacağım. Yeni bir yazar, yeni bir kitap heyecan veriyor. Kitabın kapağını inceliyorum, arkasını çeviriyorum. "Cennet'in oğlu kendini kendi varlığında yok etmişken, gerçekten kadının dediği gibi bir kez daha yok olmuşsa durum kötüydü. Bu işin sonu yavaş yavaş köyün tamamen yok olmasına dek gidebilirdi. Belki köy zaten yoktu da bunu kimse anlamıyordu henüz; köylülerin hepsi alışmıştı yokun varlığı-

na..." diye kitaptan bir alıntı konulmuş. Hemen altında "Sadece Hasan Ali Toptaş okumak için bile Türkçe öğrenmeye değer" diye yazması ilgimi çekiyor. Sayfaları şöyle bir karıştırıyorum. Okumaya başlayacağım ama önden kitaba alışmaya onu tanımaya çalışıyorum. Kitabın başında yazarın hayatını anlatıyor. 1958,



mi?" Var olduğumuz için düş kuruyoruz ve bu kitapta düş ile gerçek birbirine geçiyor. "Ola ki başka bir yerde yaşıyorduk o an, başka zamanlarda yaşıyor ve oradan burayı düşünüyoruz düşlediğimiz farkında bile varmadan." Kitapta, birbirinin içine geçen, belirsizleşen zaman ve mekan okuyanı etkiliyor. Roman kahramanlarına dış dünya ile bağlantısı olmayan bilinçaltının kapıları açılıyor ve bu içe kaymalar Toptaş'ın kaleminde iyice sihirleniyor. "Gölgesizler", "ruhu daralmış" insanların, "birdenbire derisi dar gelmiş bedenine; elleri kollarına, ayakları bacaklarına uymaz ve gözleri görmesine yetmez olmuş" insanların, kendilerini ve aynadaki diğer insanların arayışlarının öyküsü. 236 sayfa, ilginç bir şekilde son buluyor. Şaşıp kalıyorsunuz.

Kitabı kapattığımda, 'ilginç ve farklı' diye düşünüyorum. 'Kurgusu çok güzel yapılmış, rahat okunuyor', ama Hasan Ali Toptaş'a ses getiren bir kitap olduğuna göre bundan daha fazla özelliklerin olması gerekir düşüncesiyle Edebiyat Kulübü toplantısına gidiyorum. Bu toplantılara başlarken sahip olduğumuz düşüncelerin tamamı toplantı sonucunda değişiyor. Kısaca geldiğimiz gibi gitmiyoruz. Beğenmediğimiz ya da vasat bulduğumuz bir kitapta öyle bir özellik vurgulanıyor ki o açıdan konuya bakmadığımız için şaşıp kalıyor, saygı duyuyoruz. Bugün oldukça kalabalık, sanıyorum yaklaşık altmış kişi toplanmış gözüküyor.

Toplantıda ilk sorumuz, 'Kitap Şahane mi, değil mi?' Evet, güzel bir soru. Senin kafanda çözümlenemediğin bir sürü soru varken onları yerine tam oturtmamışken evet şahane desen bir türlü demesen bir türlü, Yanıt ortada kalıyor.

Yazarın kısaca hayatından söz edip, edebiyata nasıl başladığı anlatılıyor. Hasan Ali Toptaş'ın şiirsel yazımına dikkat çekiliyor. Yazar için her sözcüğün bir tınısı var. Cümlenin müzik yapısı içinde insanın kulağına geldiğini ve ona uygun sözcükler kullanarak yazdığı ifade ediliyor. Sanki roman değil de , şiir yazıyormuş gibi dille olan ilgisini en uç noktaya götüren bir yazar. Cümleler arasındaki ses ilişkisinin, cümlelerin açık mı ya da kapalı hece ile biteceğinin Hasan Ali Toptaş için önemli olduğu konuşuluyor.

Bir roman yazarından söz ediyorduk, Toptaş bir şair değildi, yazmayı, beste yapmakla eşdeğer gören bir yazar olduğunu öğreniyorum. Demek ki bu şiirsel anlatımı kitabın rahat okunabilmesini sağlıyor diye düşünürken Toptaş'ın kullandığı dilin özgünlüğünden, olağanüstülüğünden söz ediliyor. Dikkatini toplayarak okuduğun zaman insanı şaşkınlığa düşüren bir anlatıma sahip deniliyor. Çok okuyan bir yazar olduğunu ve Kafka, Bilge Karasu, Oğuz

üstüculük kavramı içinde adının geçtiği vurgulanıyor.

Bu arada bir soru geliyor? Hasan Ali Toptaş postmodern bir yazar mıdır? Yazar, 'Beni yaf-talamayın, ben oturup yazıyorum' dese de eleştirmenler onun postmodern bir yazar olduğunu söylüyorlar. Gölgesizler'de köy ve kentin birbirine ayna tuttuğu romanda konudan çok anlatımın ön plana çıktığı, sembollerin sıklıkla kullanımının postmodern roman tarzının özelliği olduğu söyleniyor. Bu tür romanlarda karakter ya da olayları irdelemeden, her şeyin bir nedeni olduğunu düşünmeden anlatımın keyfinin çıkarılması öneriliyor.

Yazarın, Bergson'ın zaman kavramından etkilendiği bilgisi veriliyor. Romanın çok katmanlı bir kitap olduğu, kitabın kurgusunun muhteşemliğini kitabın sonuna kadar koruduğu ve bu katmanların son bölümde ustaca çakıştırdığı belirtiliyor.

Sonrasında herkes kafasına takılanları soruyor;

Kar neden yağar?

Muhtar neden intihar etti?

Kitabın adı neden Gölgesizler?

Kitabın ve yazarın varoluşçuluk felsefe ile ilişkisi,

Yazar, okuru ile karşılıklı etkileşim içerisinde romanı geliştiriyor. Yazdıklarını okura sorguluyor,

Tüm karakterlerin feneralay gibi kitaba girip çıktıkları,

Romanda konunun aslında önemli olmadığını farkedenden insanı durumları, karakterlerin özelliklerini içimizde hissediyoruz. Bu anlatılanların ardından kitap için şahane dememek mümkün değil, gerçekten şahane.

Kitabın geçtiğimiz yıl çekilen filmi seyretmeye başlıyoruz.

Başrollerinde Selçuk Yöntem, Altan Erkekli, Arsen Gürzap oynuyor. Kitapta okuduğumuz kahramanların üç boyutlu görüntüsü, kitaptaki büyümlü havanın filme yansması konuyu pekiştiriyor.

Gölgesizler, gerçeküstü anlatımı, olağanüstü dili ile herkesi içine alıp, zorlayacak, şaşırtacak, zenginleştirecek bir roman. Hasan Ali Toptaş ile siz de tanışın.

Tülay ÜNLÜEVCEK (PSY'83)



Atay, Yusuf Atılgan'dan etkilendiği söyleniyor. Toptaş, dilini çok iyi kullanıyor, sözcüklerle oynuyor. Onlara istediği esnekliği verip yazıyor. Bu arada yazarın teknolojinin nimetlerinden faydalanmadığını yazılarını elle yazdığını öğreniyorum. Öyle ki, bir önceki gün yazdığının bir bölümünü tekrar kaleme alıp onun üzerinden yazmaya devam ettiği belirtiliyor. Kendi memnun olduğu şekilde yazdığı söyleniyor.

Yazarın allegorik bir anlatımı var. Metinler içerisinde yapılan tekrarlar metni güçlendiriyor. Kullandığı fantastik öğelerden dolayı gerçek-

ODTÜ'NÜN İLK YILLARI

“GEÇMİŞ ZAMAN OLUR Kİ HAYALİ
CİHAN DEĞER” (3)

Dergimiz'in önceki iki yayınında ODTÜ'nün ilk yıllarını anlatmıştım. Söz verdiğim üzere üçüncü bölümde 1960'ların ilk yıllarına ait anıları kısaca özetleyeceğim.

Yıl 1960 sonbaharı. 27 Mayıs 1960 ihtilali olmuş ve o yıl Üniversitemiz Nisan ayının ortalarında öğrenim yılını tamamlayıp, ilk defa Eylül yerine Ekim ayında öğrenim yılını başlarken beş buçuk aydan biraz fazla – çok uzun – bir yaz tatili yapmış idik. 1960'a kadar ODTÜ zaten Nisan ayında öğrenimi tamamlar, Eylül ayında yeni dönem başlardı. Ancak 1960 Nisan'ında öğrenci olayları patlak verince dönemin hükümeti bütün üniversitelerin Nisan ayı sonunda tatil edilmesini kararlaştırmıştı.

Daha önce anlatmıştım, yeni rektörümüz – ilk defa bir Türk rektör olarak – rahmetli Prof. Dr. Turhan Fevzioğlu olmuştu. Ben diğer dört arkadaşım ile birlikte Öğrenci Birliği'nde – genel sekreter olarak – görev yapıyordum. Haftalık görüşmelerimizden birinde rahmetli Fevzioğlu'na sormuştum; “Hocam, ihtilal öncesinde dönemin DP iktidarı sizin Ankara Üniversitesi'ndeki görevinize son vermişti. Üniversite'den uzaklaştırma nedeni olarak sizin öğrencilere “Sakin ola ki nabza göre şerbet vermeyin” öğüdünüz olduğu sürekli olarak basında

yer aldı. Bu konuda ne diyorsunuz” diye sorunca kendisi, “Hayır onun için değil ben sürekli olarak “bir toplum ya ilimle ya zulümle yönetilir, ilim yoksa muhakkak zulüm vardır” dedim ve bu söz aslında bana ait değil, Demirci Efe'ye aittir ve bu nedenle Üniversite'deki görevime son verildi.” demişti.

Çok değerli bir siyaset bilimci olan Rektörümüz kısa bir süre sonra “Milli Birlik Komitesi” tarafından “Kurucu Meclis”e tayin olunca yerine rahmetli Prof. Dr. Seha Meray atanmıştı. O dönemde Üniversite'mizde “Mütevelli Heyet” sistemi vardı ve mütevelli heyeti başkanı ile rektör ayrı ayrı insanlar olurdu. Nitekim rahmetli Orhan Mersinli uzun bir dönem mütevelli heyeti başkanlığı yapmıştı. Bir dönem de Kemal Kurdaş'ın rektörlüğü sırasında Prof. Dr. İhsan Doğramacı mütevelli heyeti başkanlığı yapmıştı. Üniversite hocaları sözleşmeli olarak çalışıyordu. Maaşlar çok daha iyi idi. Sözleşmeyi yenilemek veya yenilememek, bölüm başkanının önerisi, dekanın onayı ve rektör ve mütevelli heyetinin uygun görmesi ile gerçek-

leşiyordu. Bu sistem yanılmıyor isem sadece ODTÜ ve Robert Kolej'de (daha sonra ismi Boğaziçi Üniversitesi oldu) yürürlükte idi ve kanımca çok verimli ve akılcı bir sistemdi. Tabii o dönemde YÖK yoktu.

1961 yılında Öğrenci Birliği olarak ilk “Boycot”u düzenlemiştik. Rahmetli Fevzioğlu “Kurucu Meclis”e seçilince yeni rektörümüz olan rahmetli Seha Meray O'nun yerine rektör olmuştu. Ama kendisini bir türlü tanıyamamıştık. O sırada üniversitelerde boykotlar başlamıştı. Ancak o dönemde üniversite gençliği kamuoyunda “sempatik” bulunuyor ve bu yüzden henüz boykotlara ters bir bakış oluşmuyordu.

Bizim boykot nedenimiz ders geçme sistemiyle ilgiliydi. O dönemde herhangi bir dersten F alınca bu not genel averaj içinde hiç silinmeden kalıyor, zaten ikmal hakkı da yok, ancak aynı dersten veya eşit ağırlıklı başka bir dersten A alabilirdeniz ortalamamız C olabiliyordu. Bu çok büyük haksızlıktı. Zaten o dönemde DD, DC, CC gibi orta notu belirleyen sistem de yoktu. Ve ister 80 ister 89 alsanız bile notunuz



B oluyordu. Başka ufak tefek konular yanı sıra esas boykot nedeni bu haksızlığın giderilmesiydi.

Boykot yürürlükteyken derse tek başına giren bir son sınıf öğrencine – ki daha sonraları kendisinden epey yaşlı, şöhretli bir hukukçu ile evlenmişti bu hanım kızımız – Aykut isimindeki kendi sınıf arkadaşı galiba biraz haşın davranmıştı.

Boykotun ikinci günü yeni rektör Prof. Dr. Seha Meray kafeteryaya gelerek bütün öğrencilerle görüşmek istediğini belirtmişti. Öğrenci Birliği olarak bu toplantıyı tertip ettik. Rahmetli en zarif haliyle bütün öğrencilerin önünde kürsüye çıktı ve “Arkadaşlar, niye bu boykotu yapıyorsunuz? Öğrendiğim kadarıyla esas sorun bir dersten kalındığında alınmış bulunan F notunun genel averajdan silinmesi imiş. Haklısınız, bunun zaten yanlış olduğunu görüyorduk ve düzeltme kararı almıştık. Dolayısıyla boykotun ne anlamı var” deyince, sınıf arkadaşımız olan Yalçın Öksüzler – şimdi ABD’de yaşıyor – “Hocam hiçbir faydası yoksa bile bir faydası var” dedi. Rektör “Neymiş o fayda?” deyince “Hocam ilk defa bu nedenle Rektör’ümüzün yüzünü gördük” demişti arkadaşımız. Sonra güzel konuşmalar yapıldı ve biz boykota son verdik.

İlk yıllarda sosyal yaşam oldukça kısıtlı idi. Ancak Meclis’in garajı Üniversite’imizce kafeteryaya haline dönüştürülünce çok sevinmiştik. Nitekim ben, Altan Lostar, Engin Keyder, Nişan Yağlıoğlu, mimariden Demokan isimli arkadaşımız, Aysel Tikel (Prof. Dr. Yıldırım Yavuz’un değerli eşi), Nur Oğul (Prof. Dr. Engin Keyder’in değerli eşi), Ayla Çitçi (benim değerli eşim), Peral Beyaz gibi arkadaşlarımızla Programme Committee (PC) adında bir grup kurduk ve ODTÜ sosyal yaşamına gerçekten renk

kattık. Kafeteryada hafta sonlarında şiir günleri, önemli konuklarla sohbet toplantıları – rahmetli Aziz Nesin gelip tatlı tatlı konuşmuştu – tiyatroya günleri, çay partileri gibi pek çok etkinliği gerçekleştirdik.

Üniversite bahçesine basket sahası ve idari binalarının arkasına futbol sahası – şimdi TBMM milletvekillerine büro ve idari binaları olarak yapılan alan – yapılıncaya müthiş basket ve futbol maçları yapılır olmuştur. Baskette İnşaat Mühendisliği hep önde idi. Bu başarı rahmetli Rüştü Yüce, Birol ve Yücel kardeşler ve Tamer Şahinbaş gibi arkadaşlarımızın yetenekleri sayesinde oluyordu. Futbolda da ODTÜ takımı çok başarılı idi. Tamer Şahinbaş, Yalçın Tonguç, Ekrem Başlamışlı, Hüsamettin Özalp, Ahmet Gürel, Hüsnü Paçacı, Bekir Kaya, Mahmut Telli, Selçuk Karadağ, Teyfik Erkut ve diğer birçok yetenekli arkadaşımız sayesinde ODTÜ takımı iyi isim yapmıştı.

1961 yılı sonlarında İhtilal Komitesi’nce (MBK) kurulan Yassıada Mahkemeleri sonuçlanmış ve maalesef dört idam kararı çıkmıştı. Başbakan Adnan Menderes, Dışişleri Bakanı Fatih Rüştü Zorlu ve Maliye Bakanı Hasan Polatkan idam edilmişti. Cumhurbaşkanı Celal Bayar yaşı nedeniyle – 77 yaşında idi sanırım – idam cezasından kurtulmuştu. Kurucu Meclis yeni anayasayı kabul etmişti. Ekim sonunda seçimler yapılmıştı. Demokrat Parti kapatıldığı için yerine Adalet Partisi, Yeni Türkiye Partisi gibi partiler kurulmuştu. Millet Partisi ismini Cumhuriyetçi Köylü Partisi yapmıştı ve Türkiye İşçi Partisi kurulmuştu. Adalet Partisi’nin başında emekli Orgeneral Ragıp Gümüşpala, Yeni Türkiye Partisi’nin başında Ekrem Alican, CKMP’nin başında Osman Bölükbaşı, İşçi Partisi’nin başında Mehmet Ali Aybar ve değişikliğe uğramadan varlığını devam ettiren CHP’nin

başında İsmet İnönü bulunuyordu. Seçim sistemi değiştirilmişti. Çoğunluk sistemi yerine Milli Bakiye diye adlandırılan ve alınan her oyu değerlendiren bir sistemle seçim yapılmıştı. Böyle olunca en küçük parti bile aldığı oy oranında milletvekili çıkarabiliyordu. En çok oyu almasına rağmen CHP iktidar olamamış ve koalisyon hükümeti kurulmuştu. Koalisyon CHP – AP ortaklığı ile kurulmuştu. Bu koalisyon ülkemiz için iç barışı simgeliyordu çünkü DP’nin 10 yıllık iktidarında DP ile CHP sürekli sürtüşmüşlerdi. Ancak bir süre sonra koalisyon bozulmuştu. Bu defa yine İsmet Paşa başkanlığında CHP – YTP – CKMP koalisyonu ile yeni hükümet teşkil edilmişti. 1964’ün sonlarında bu koalisyon da bozuldu ve bu defa AP – YTP – CKMP ortaklığı ile yeni bir hükümet kurulmuştu. AP başındaki Ragıp Gümüşpala o sırada vefat etmiş ve yapılan kongrede başkanlığa Süleyman Demirel seçilmişti ancak henüz milletvekili değildi. Bu nedenle senatör Suat Hayri Ürgüplü başkanlığında kurulan hükümette Süleyman Demirel Başbakan Yardımcılığı görevini üstlenmişti. 1963 yılı sonlarında ABD Başkanı J. F. Kennedy bir suikaste kurban gitmiş, yerine yardımcısı L. B. Johnson geçmişti. 1964 yılı ortalarında Kıbrıs yine karışmış ve İsmet Paşa Kıbrıs üzerinde uçaklar uçurmuştu. Bu bile yurtdışında epey gürültü çıkarmış ve meşhur Johnson mektubu İsmet Paşa’ya gönderilmişti. O mektupla Johnson “Kıbrıs’ta kesinlikle NATO silahları ve araç gereçlerini kullanamazsınız, aksi halde doğacak sıkıntılarda NATO yanınızda olmayacaktır,” şeklinde rest çekmiş ve bu densiz mektup karşılığında İsmet Paşa “yeni bir dünya kurulur ve Türkiye bu Yeni Dünya’daki yerini alır” şeklinde çok hoş bir cevap vermişti.

A. Mahir BARUTÇU (CE’62)



Fotoğraflar Mahir Barutçu'nun arşivinden alınmıştır.



Mersin

Havalar soğumaya yüz tuttuğu şu günlerde içimiz biraz olsun ısınsın diye bir süre için Mersin ve civarında olacağız.

Biraz Tarih

Çevresinde geçmiş binlerce yıl öncesine uzanan pek çok yerleşim yeri olmasına rağmen, günümüzdeki Mersin'in tarihi oldukça yeni.

Evliya Çelebi, 1670'lerde yörede gecelediği bir Türkmen köyünün adını "Mersinoğlu" olarak kaydetmekte. Çeşitli kaynaklar, Mersin'in bulunduğu yörede XIX. yüzyılın başlarına kadar küçük bir köyün bulunduğunu doğrulamakta. Kentin adının sadece o civarda yetişen Mersin ağacından geldiği de rivayet edilmektedir.

Yörenin kaderini değiştiren olgu, Kavalalı İbrahim Paşa'nın Kilikya'yı işgal etmesi ve Dünya ekonomisindeki gelişmelere paralel olarak özellikle pamuk üretiminin başlaması olmuş. Üretilen pamuğun Dünya pazarlarına ulaşması için ihracat merkezi olarak Mersin seçilmiş, 1886'da Adana-Tarsus-Mersin arasında bir demiryolu inşa edilmiş.

Nasıl Gidilir?

İşte bu noktada "peki Mersin'e nasıl gidilir?" sorusunun yanıtı da verilmiş olmaktadır. Kanımca, Ankara'dan Mersin'e gitmenin en keyifli şekli, trenle önce Adana'ya gidip oradan o 123 yıl önce inşa edilmiş hattı kullanıp Mersin'e ulaşmaktır. İngiliz konsolosunun raporlarına göre 1887'de ikibuçuk saat süren Adana-Mersin yolculuğu günümüzde sadece bir saatini almaktadır. İki kent arasında minibüsler de



çalışıyor, ama siz yine de demiryolunu tercih ederseniz iyi olur. Zaten, Mersin'de görülmesi gereken başlıca yerler de istasyon ile kent merkezi arasındaki yol boyunca sıralanmış durumda!

Biz de öyle yapalım ve istasyondan merkeze doğru yürümeye başlayalım: "Yürüyelim" deyince gözünüz korkmasın; çok, çok uzun bir yol değil.



Nereleri Gezmeli?

Yol boyunca, bugün sayıları oldukça azalsa da eski Mersin evlerinden bazı örnekler görebilirsiniz. Bir kısmı vaktiyle Mersin'de yaşayan Levantenlere ve azınlıklara ait olan yapıların bazıları restore edilmekte.

Yolunuzu yarıladiğinizda karşınıza çıkacak olan balık pazarına uğramayı da ihmal etmeyin. Muhtemelen geçen yüzyıldan kalan bir hanın çevresinde bulunan pazarda hepsi taze, çeşit çeşit balık görebilirsiniz. Olağanüstü renkli bir mekan.

Biraz daha yürüdükten sonra kent merkezindeyiz. İlk göze çarpan yapı Mersin Kültür Merkezi. Yapı, 1930'larda Halkevi olarak inşa edilmiş. Cumhuriyet Dönemi'nin önemli binalarından biri.

Merkez'in hemen yanında Mersin Müzesi yer almaktadır. Ama, bu noktada biraz dikkatli olmak gerekiyor; çünkü Müze'nin yerini gösteren doğru-dürüst bir levha bile yok. Tek levha Müze'nin hemen önünde. İki katlı olan Müze'nin alt katında arkeolojik, ikinci katında ise etnografik eserler sergileniyor. Bahçede de civarda yapılan kazılarda bulunan heykeller, sütunlar, steller yer alıyor. Pek ziyaretçisi olmayan Müze'nin personeli son derece cana yakın, çay ikram edip sizinle sohbet ediyor!

Hemen yakında Atatürk Evi ve Müzesi bulunmaktadır. Bina, 1917'de İsviçreli Krizmon tarafından yaptırılmış. Daha sonra Mersinli bir tüccar tarafından satın alınmış. 1980'de de kamulaştırılarak müzeye dönüştürülmüş. Mustafa Kemal 1925'te Latife Hanım ile birlikte Mersin'i ziyaret ettiğinde bu evde misafir edilmiş. Müze'nin ilk katında çeşitli fotoğraf ve belgelerin kopyaları sergileniyor. İkinci katta ise çalışma, dinlenme, yatak ve misafir odaları ile Atatürk'ün kişisel eşyaları bulunmaktadır.

Bu müzeyi gezmek isterseniz Mersin'e gideceğiniz günü iyi ayarlamamız gerekmektedir. Neden mi? Anlatalım: Biliyorsunuz, Türkiye'de, Topkapı Sarayı Müzesi dışında, "biri hariç" tüm müzeler Pazartesi günü kapalıdır. O "biri hariç" dediğimiz müze de burası, Pazar günleri kapalı!

Mersin'de iki kilise bulunmaktadır. 1878'de inşa

edilen Ortodoks Kilisesi yine kent merkezinde yer alıyor. 1898'de bitirilen görkemli İtalyan Katolik Kilisesi ise biraz daha ileride Uray Caddesi üzerinde yer almakta. Her ikisi de ibadete açık.

Gezinizin sonunda son derece güzel bir park alanına dönüştürülen sahil yolunda yürüyebilirsiniz. Sahil yolunun başlangıcında II. Dünya Savaşı yıllarında kimin tarafından batırıldığı bugün bile kesin olmayan Refah gemisinde şehit olanların anısına 1972'de dikilen anıtı ziyaret etmeyi de unutmamak gerekir.

Ne Yemeli?

Evet, sıra geldi yemek faslına. Eğer gezdiğiniz yerlerdeki yerel tatlara meraklı iseniz, hiç kuşkusuz "tantuni" yemeniz gerekir. Etle yapılan bir çeşit "dürüm" olan tantununin en iyisini bana kalırsa istasyon civarındaki esnaf lokantalarında yapıyor.

Ama, yok "Mersin'e gelmişken balık yiyeyim" diyorsanız belediye binasının arkasındaki sokaklarda bulunan açık hava lokantalarını öneririm. Ama, dikkat: Bütün garsonlar sizi çeşitli dillerde lokantalara davet edecektir. Burada "yerli turist" olduğunuzu bildirirseniz "tuzlu" bir hesapla karşılaşmaz; dahası oldukça ehven



fiyatlarla balık yiyebilirsiniz!

Biliyorum, bu kadar yemeğin üstüne bir tatlı gider. Bu konudaki önerim "kerebiç". İçinde fıstık ya da ceviz olan, irmikten yapılan bir tür şekerli kurabiye. Beyaz bir "köpük" ile birlikte yeniyor. İlginç olan bu köpüğün elde edilmesi. Dağlardan toplanan "çöven" in kökü ıslatılıyor, bir gün bekletildikten sonra saatlerce kaynatılıyor. Bu işlemlerin sonucu yeşil bir su elde ediliyor. İşte bu su, büyük çırpma aletleri ile bembeyaz olana dek karıştırılıyor. Daha sonra bol miktarda şeker ekleniyor ve üzerine tarçın

serpiliyor. Eskiden sadece Ramazan aylarında yapılan kerebiçi şimdilerde her mevsim bulmanız mümkün. Afiyet olsun.

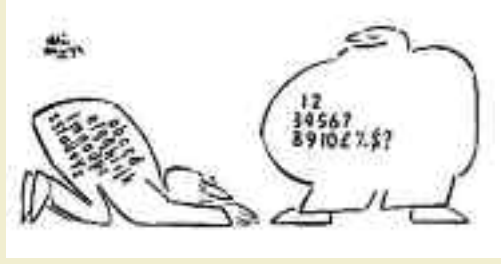
Bu arada Mersin'den ayrılırken eşinize-dostunuza ikram etmek için cezerye almayı da unutmayın.

Gideceğimiz bir diğer diyarda karşılaşabilmek dileğiyle,

M. Bülent VARLIK
(ECON/STAT Ocak'76)
(mbvarlik@gmail.com)



Necati Cumali
(1921-10.01.2007)



Ali Ulvi Ersoy (1924-30.01.1998) Karikatürçüler Derneği Resmi Web Sitesi'nden alınmıştır.

Kimse ta'yib edemez, biz kafa, göz yarsak da...
Dövüşe, kavgaya var milletin elbet hakkı.
Yatalı beş senedir, sade mısır ekmeğine...
Kalmadı, halkımızın Hint hurusundan farkı.

Neyzen Tevfik
(1879-28.01.1953)

(Hiç, Kapı Yayınları, 2008).

1914-1918 yılları arasında buğday kıtlığının baş göstermesi sebebiyle söylenmiştir.

(Ta'yib etmek: ayıplamak ; Hurus: horoz)

GÜNEŞ DELİSİ

Akan suyu severim ben
Işıldayan karı severim
Bir yeşil yaprak
Bir telli böcek
Yeşeren tohum
Güneşte görsem
Sevinç doldurur içime
Bir günü
Güzel bir günü
Güneşli bir günü
Hiçbir şeye değişmem
Onun için savaşı sevmem
Onun için zulmü sevmem
Onun için yalanı sevmem
Bilirim yaşamaz güneşte
Bilirim yaşamaz yanyana aşkla
Ne haksızlık
Ne korku
Ne açlık

Necati Cumali
(1921-10.01.2007)



Bedia Muvahhit
(1897-20.01.1994)

GECE BİTKİLERİNDEN

Gece bitkilerinden korkuyorum,
Hayır, geceleri bitkilerden!
Gizlenirken vurulmuş ulaklara ağıttır
Bana açtığın her telefon.

İki kalp arasında en kısa yol:
Birbirine uzanmış ve zaman zaman
Ancak parmak uçlarıyla değebilen
İki kol.

An ki fiskiyesi sonsuzluğun
Keşke yalnız bunun için sevseydim seni.

Cemal Süreyya
(1931-09.01.1990)



Şadi Dinçay
(1919-
10.11.1983)
Karikatürçüler
Derneği Resmi
Web Sitesi'nden
alınmıştır.



Uğur Mumcu
(1942-24.01.1993)

OCAK AYINDA NELER OLDU BİLİYOR MUYDUNUZ?

01 Ocak 1996 - Gümrük Birliği anlaşması Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Anlaşma, Türkiye ile 15 Avrupa ülkesi arasında geçerli oldu.

02 Ocak 1936 - Soyadı Kanunu yürürlüğe girdi.

02 Ocak 2007 - Niğde Aladağlar'daki Demirkazık zirvesi tırmanışında 1 Ocak'ta mahsur kalan ODTÜ Dağcılık Kulübü üyesi altı dağcıdan Utku Kocabıyık ve Seza Bürkan Yüksel öldü, dört dağcı ise kurtarıldı

06 Ocak 1969 - Orta Doğu Teknik Üniversitesi'ni ziyaret eden Amerikan Büyükelçisi Robert Komer'in makam otomobili öğrenciler tarafından yakıldı.

08 Ocak 1996 - Evrensel Gazetesi muhabiri Metin Göktepe polis tarafından gözaltına alındıktan sonra Eyüp Spor Salonu yanındaki parkta ölü bulundu.

09 Ocak 1969 - Ortadoğu Teknik Üniversitesi bir ay süreyle tatil edildi.

09 Ocak 1996 - Sabancı Holding Yönetim Kurulu Üyesi Özdemir Sabancı, Toyotasa Genel Müdürü Haluk Görgün ve sekreter Nilgün Hasefe, Sabancı Center'da vurularak öldürüldü. Olayı DHKP/C örgütü üstlendi.

11 Ocak 1921 - Birinci İnönü Muharebesi kazanıldı. Yunan kuvvetleri geri çekildi.

11 Ocak 1969 - Danıştay, Ortadoğu Teknik Üniversitesi'nin bir ay süreyle tatil edilmesi kararını durdurdu.

19 Ocak 2007 - Gazeteci Hrant Dink uğradığı silahlı saldırı sonucu öldürüldü.

24 Ocak 1980 - Başbakan Süleyman Demirel başkanlığındaki hükümetçe alınan ve 24 Ocak Kararları olarak bilinen ekonomik istikrar programı kamuoyuna açıklandı

24 Ocak 1993 - Gazeteci ve yazar Uğur Mumcu, otomobilene yerleştirilen bombanın patlaması sonucu öldürüldü.

29 Ocak 1957 - ODTÜ'nün "Kuruluş ve Hazırlıkları Hakkındaki 6887 Sayılı Kanun" yürürlüğe girdi.

31 Ocak 1990 - Atatürkçü Düşünce Derneği ve Türk Hukuk Kurumu başkanı Prof.Dr. Muammer Aksoy, 73 yaşında Ankara'da evinin önünde kurşunlanarak öldürüldü.

OCAK AYINDA KİMLERİ YİTİRDİK?

Bestekar Yusuf Nalkesen (1923-01.01.2003); Folklor araştırmacısı ve masalçı Eflatun Cem Güney (1896-02.01.1981); Halk Müziği Sanatçısı Muzaffer Sarısözen (1899-04.01.1963); Şair, yazar ve devlet adamı Süleyman Nazif (1870-04.01.1927); Karikatürist Ramiz Gökçe (1900-05.01.1953); Besteci Ahmet Adnan Saygun (1907-06.01.1991); Besteci Fahri Kopuz (1882-07.01.1968); Dünya şampiyonu güreşçi Yaşar Doğu (1913-08.01.1961); Yazar Halide Edip Adıvar (1884-09.01.1964); Ressam ve yazar Nurullah Berk (1906-09.01.1982); Şair Cemal Süreyya (1931-09.01.1990); Balerin ve koreograf Duygu Aykal (1951-09.01.1996); Asker ve siyaset adamı Ali Fuat Cebesoy (1882-10.01.1968); Şair Necati Cumalı (1921-10.01.2007); Yazar Onat Kutlar (1936-11.01.1995); Karikatürist Şadi Dinçay (1919-11.01.1983); Caz Sanatçısı Erol Pekcan (1933-11.01.1994); Oyuncu Öztürk Serengil (1930-11.01.1999); Yazar, akademisyen ve çevirmen Sabahattin Eyüboğlu (1908-13.01.1973); Atatürk'ün Annesi Zübeyde Hanım (1857-14.01.1923); Sinema Oyuncusu Nubar Terziyan (1909-14.01.1994); Müzisyen ve besteci Onno Tunç (1948-14.01.1996); Türk Musikisi sanatçısı Safiye Ayla (1907-14.01.1998); Tiyatro sanatçısı Lale Oraloğlu (1924-15.01.2007); Atatürk'ün kız kardeşi Makbule Atadan (1887-18.01.1956); Besteci Yesari Asım Arsoy (1900-18.01.1992); Oyuncu Yıldırım Gencer (1936-18.01.2005); Oyuncu Feridun Çölgeçen (1911-19.01.1978); Gazeteci Hırant Dink (1954-19.01.2007); Gazeteci, yazar Cüneyt Koryürek (1931-19.01.2008); Oyuncu Bediâ Muvahhit (1897-20.01.1994); Yazar Kemal Bilbaşar (1910-21.01.1983); Oyun yazar Oktay Arayıcı (1936-21.01.1985); Edebiyat tarihçisi, yazar Atilla Özkırmılı (1942-22.01.2005); Yazar Ahmet Hamdi Tanpınar (1901-24.01.1962); Gazeteci ve yazar Uğur Mumcu (1942-24.01.1993); Oyuncu Mümtaz Sevinç (1952-24.01.2006); Eski Dışişleri Bakanı, politikacı İsmail Cem (1940-24.01.2007); Yazar ve gazeteci Orhan Duru (1933-25.01.2009); Asker ve siyaset adamı M.Kazım Karabekir (1882-26.01.1948); Şair Neyzen Tevfik Kolaylı (1879-28.01.1953); Şair Özdemir Asaf (1923-28.01.1981); Şair ve yazar Ziya Osman Saba (1910-29.01.1957); Akademisyen, yazar Tarkan Zafer Tunaya (1916-29.01.1991); Ressam Hasan Kavrak (1919-29.01.2007); Karikatürist Ali Ulvi Ersoy (1924-30.01.1998); Hukukçu ve siyaset adamı Muammer Aksoy (1917-31.01.1990); Müzisyen Barış Manço (1943-31.01.1999); Oyuncu İsmail Hakkı Şen (1927-31.01.2005).



Komer olayı 06.01.1969



Ramiz Gökçe
(1900-05.01.1953)
(Tombul Teyze)

YALIN

Her seven
Sevilenin boy aynasıdır.
Sevmek
Sevilenin o aynaya
bakmasıdır.

Özdemir Asaf

1923-28.01.1981)



Muammer Aksoy
(1917-
31.01.1990)

ARALIK AYININ ÖNEMLİ GÜNLERİ

- | | |
|------------|---|
| 01 Ocak | Yılbaşı Tatili
YENİ YILINIZ KUTLU OLSUN |
| 03-09 Ocak | Verem Eğitim ve
Propaganda Haftası |
| 04-08 Ocak | Enerji Tasarrufu Haftası |
| 10 Ocak | Gazeteciler Günü |
| 25-31 Ocak | Cüzzam Hastalığıyla
Savaş Haftası |

Hazırlayan: **Günay BULUT** (ADM'85)

SUDOKU (ÇOK ZOR)

Beyin geliştirmede en iyi egzersizler arasında olan ve düşündürürken dinlendiren bir bulmaca

	4	6		1					
					3	4			2
	2								5
	1			9					
5			7		4				8
				8				7	
6								9	
9		1	6						
				7		6	2		

Sudoku ve Bulmaca'yı doğru çözen mezunlarımız arasından kurra ile belirlenecek 5 kişiye

SÜRPRİZ ÖDÜLLER hediye edilecektir. Çözümlerinizi Yayın ve Reklam Sorumlusu Damla Gülmez'e fax, e-posta veya posta yoluyla iletilebilir.

Sudoku Aralık Çözümleri
763 528 149, 851 394 627, 942 761 385,
486 257 931, 239 816 754, 517 439 862,
394 182 576, 175 643 298, 628 975 413

Hazırlayan: **Nilgün EKERMEN** (CHE'87)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

SOLDAN SAĞA

1) 19.01.2007 tarihinde uğradığı silahlı saldırı sonucu ölen gazetecimiz. 2) İri taneli bezelye; Eski dilde yükseltme, yukarıya kaldırma. 3) 14.01.1998 tarihinde yitirdiğimiz ses sanatçımız 4) Yapma boyaların yapımında kullanılan, çivit bitkisinden ya da taş-kömüründen çıkarılan bir sıvı; Dingil 5) Büyükbaba 6) Güreşte bir oyun; Özet, öz. 7) Bir haber ajansının simgesi; Suudi Arabistan'ın plaka imi; Benzer, eşit, denk. 8) Kutlar: 11.01.1995 tarihinde yitirdiğimiz yazarımızın ön adı; Ribonükleik Asit 9) Avrupa'da bir başkent; Eski dilde akciğer 10) Tümör; Geçim, geçinme. 11) K i m i hayvanları yakalamak için kullanılan taşınır tuzak; Tel.

YUKARIDAN AŞAĞIYA

1) 29.01.2007 tarihinde yitirdiğimiz ünlü ressamımız. 2) Komşumuz olan bir ülke; Bir nota; O yer. 3) Artılmış; Kemiklerin yuvarlak ucu. 4) Akıllı; Tasvip. 5) Ney çalan, neyzen; En kısa zaman dilimi. 6) Sanayi 7) Slayt; Bir göz rengi; Çalışma. 8) Homeros'un Truva savaşını anlatan destanı; Gerçek. 9) Yusuf 01.01.2003 tarihinde yitirdiğimiz bestekarımızın soyadı; Boru sesi. 10) Kakım; Türkiye'de 1925 yılına kadar tarımsal ürünün onda biri oranında aynı olarak alınan vergi.

Aralık Ayı Bulmaca Çözümleri

SOLDAN SAĞA: 1) Adile Naşit 2) Borak; Tike 3) İğ; Suat 4) Dalmaçyalı 5) Un; Ar 6) Necatigil 7) Ayran; Ek 8) İç; Yi 9) Namık Kemal 10) On; Usare.

YUKARIDAN AŞAĞIYA: 1) Abidin Dino 2) Doğa; Çan 3) İr; Ca 4) La; Muayyıp 5) Ek-santrik 6) Uç; iA; Ku 7) Atay; Gn; Es 8) Şita; İma 9) iK; Lale; aR 10) Te; İr; Kule

Hazırlayan: **Günay BULUT** (ADM'85)