



EDİRNE ROTARY KULÜBÜ

31.03.1977

www.edirnerotary.com



Dong-Kurn LEE (UR Bşk.)

Ömer KURAN (2420. Bölge Guv.)

Kenan TÜRKANTOS (2.Grup Guv.Yrd)

2008/2009

Tarih : 04.11.2008

Toplantı No. 1565

Bülten No. 1193

Charter Mart 1980

BAŞKANIN MEKTUBU

Sevgili Dostlarım ;

29 Ekim Çarşamba günü Çorlu Kulübü tarafından Silver Side Otelinde organize edilen Cumhuriyet balosuna Beyhan-İsmet Açıkgöz , Ebru-Oktay Alemdar , Mine-Cengiz Benakman , Meliha-Recayi Aran ve eşim Zerrin ile birlikte 10 kişi katıldık . Görkemli gecede Çorlu Kulübü Başkanının mikrofonda katılım sayımız nedeniyle teşekkür etmesi kulübümüz adına güzel bir jestti.

10 Eylül Çarşamba günü Diş Hekimi Sayın Didem Boral ile birlikte başlattığımız “Çocuklarda Ağız Sağlığı Taraması ve Ağız Hijyeni Eğitimi” isimli projemiz sonuçlandı . 13-17 yaş grubundaki erkek çocuklardan 13 tanesine tedavi uygulanan bu projede tüm çocuklara ağız hijyeni eğitimi ve sponsor firma Colgate tarafından hazırlanan eğitim paketleri verildi. Bu günkü toplantımıza davet ettiğimiz Sayın Diş Hekimi Didem Boral Hanımefendiye kulübümüz adına bir teşekkür belgesi takdim ettik . Belgeyi toplantımıza teşrif eden Çorlu Kulübü Başkanı Ayhan Civan verdi.

1 Kasım Cumartesi günü Yasef Romano , Serhad Ceylan ile birlikte İstanbul Elmadağ’da Rotary merkezinde Mikro kredi koordinasyon toplantısına katıldık. Governörümüz Ömer Kuran’ında iştirak ettiği toplantı çok faydalı geçti . Toplantıdan sonra Grup İnceleme Değişim Programı çerçevesinde kulübümüz tarafından önerilen adayımız , Güliz Elif Ersöz ile ilgili tüm müracaat formları ve evrakları governöre teslim ettim

Cumhuriyet İlköğretim Okulu’nun ihtiyacı olan “Akıllı Tahta ve Projeksiyon aleti” ile ilgili olarak Serhad Ceylan ve firma yetkilisi ile birlikte 3 Kasım Pazartesi günü okula gidip yer tespiti yaptık. Önümüzdeki hafta kurulumu tamamlanacak olan cihazlar siz sevgili dostlarım ve medyanın katılacağı bir tören ile okula teslim edilecek . Kaynak konusunda duyarlı davranarak yönetime teklif getiren ve projenin tüm masraflarını üstlenen sevgili üyelerimize çok teşekkür ediyorum.

Bu günkü toplantımıza katılan Çorlu Rotary Kulübü Başkanı Ayhan Civan , Tekirdağ Kulübü başkanı Zafer Öğatlar , Çorlu Kulübünden GD Guv.Yrd. Mehmet Görkey , Çorlu Kulübü sekreteri Tarkan Benli , Bükreş Continental Rotary kulübü üyesi Ramez Harba ve Sorin’e çok teşekkür ediyorum. Tüm konuklar kürsüde kendileri ve kulüpleri ile ilgili kısa konuşmalar yaptılar. Romanya’dan gelen misafirlerimize tercümanlık yaparak ve kulübümüzü ziyaret ederek bizleri çok mutlu eden sevgili dostum Erol Balkan’a da şükranlarımı sunuyorum.

Sömestir tatilinde Bourgas Pyrgos Kulübünün daveti ile Bulgaristanın Brovest kayak merkezine gideceğiz. Kesin tarihler bu hafta içinde sizlere duyurulacak. Ancak otellerin doluluk durumları nedeniyle bir an önce rezervasyon yaptırabilmemiz için katılacak arkadaşlarımızın Kulüp Sekreteri Serhad Ceylan’a bilgi vermelerini önemle rica ediyorum.

GDB İsmet Açıkgöz dostumuzun eşi Beyhan Hanımefendi küçük bir rahatsızlık geçirmiştir. Şu anda gayet iyi durumdadır. Açıkgöz ailesine geçmiş olsun dileklerimizi sunuyorum.

Lütfen Dikkat !!! Governörün katılımı ile yapacağımız 4. ve resmi asamble 17 Ocak 2009 tarihinde .

Toplantıda görüşünceye kadar sağlıklı kalın . Sizleri sevgi ve saygılarımla selamlıyorum.

Rtn Akın TİRYAKİOĞLU

Önümüzdeki hafta toplantımız 11 Kasım Salı günü saat 19.00 da Rotary evinde

KASIM AYI ROTARY TAKVİMİNDE ROTARY VAKFI AYIDIR

BAŞKAN : Akın Tiryakioğlu

SEKRETER : Serhad Ceylan

SAYMAN : Recayi Aran

GEL.D.BŞK. : Cengiz Benakman

GEÇ.D.BŞK. : Oktay Alemdar

MİSAFİRLERİMİZ

Mehmet Sabri GÖRKEY	GD Guv.Yrd. Çorlu Kulübü	
Ayhan CİVAN	Çorlu RK Başkanı	
Zafer ÖĞATLAR	Tekirdağ RK Başkanı	
Tarkan BENLİ	Çorlu RK Sekreteri	
Ramez Harba	Bükreş Continental RK	
Mr. SORİN	Bükreş Continental RK	
Didem BORAL	Diş hekimi	Kulüp misafiri
Muzaffer Memiş	Beyin Cerrahı	Akın Tiryakioğlu misafiri
Erol BALKAN	İş adamı	Oktay Alemdar misafiri

ÖNÜMÜZDEKİ HAFTANIN MUTLU GÜNLERİ

16 Kasım Figen ETKER Doğum günü KUTLARIZ

ATTENDANCE GETİRENLER

Tamer Boral teşekkürler.....

MAZERETLİ ÜYELERİMİZ

Ahmet Çelik , Demirkan Çağlayan , İlhan Toksöz , Kaya Zeybekoğlu
(Mazeret bildirdikleri için teşekkürler)

DEVAM YUZDESİ : % 96 Teşekkürler

DUYURULAR :

- Fütüristler Zirvesi 2008 21 Kasım 2008 tarihinde İstanbul Lütfi Kırdar Uluslar arası Kongre ve Sergi sarayında 850 YTL olan katılım bedeli Rotaryenlere KDV dahil 600 YTL. Konuşmacılar : Jacque Fresco (Gelecek tasarımcısı) , Dr Verne Wheelwright (Kişisel gelecek tasarlama uzmanı) Dr.Serdar Savaş (Kişisel gen analizleri) , Yelda Karataş (İnsan kalmanın geleceği)
- İstanbul Tüyap Fuar ve Kongre Merkezinde 1-9 Kasım 2008 tarihleri arasında tertiplenmekte olan kitap fuarında Beylikdüzü Rotary Kulübü bir stand açmıştır. Tüm Rotaryenleri fuara beklemekteler.
- Roteşler 10 Kasım Atatürk'ü anma günü münasebeti ile törene katılmak üzere 07 Kasım Cuma günü kalabalık bir kadroyla Selanik'e gidiyorlar. Projenin gerçekleşmesinde büyük emek harcayan eşim Zerrin ile GDB Tamer Boral eşi Zehra hanımefendiye şükranlarımı sunuyorum
- THK Edirne Sportif Havacılık Kulübü Derneği ile Kulübümüzün ortak projesi olan 40 adet ilköğretim çağı çocuğu Ankara Etimesgut Türk Kuşu tesislerine götürme çalışmaları bürokrasi alanında devam etmekte , gelişmeler hakkında tüm üyelere bilgi verilecektir.

BÜLTEN

Tlf : 0 284 212 42 32

0 284 212 63 45

0 284 225 23 66

e-posta : tiryakin@ttmail.com

ceylanserhad@hotmail.com

recayiaran@yahoo.com

MODA KAVRAMI (MODANIN TARİHÇESİ)

Barınma, beslenme ve giyim insanların temel gereksinimidir. Giyinmeye duyulan gereksinimin eski çağlarda, insanların vücutlarını doğanın etkilerinden koruma düşüncesinden doğmuştur. Dünyada insanlar dışında bütün canlıların dış etkenlerden korunması için değişik korunma etkenlere sahiptirler. Örneğin Ayılarda Post olduğu gibi. İnsanların güzel görünme ve dikkatleri üzerine çekme arzu ve istekleri, daha iyi ve daha güzeli arama çabaları ile iyi giyim deyimini ortaya çıkarmıştır.

Daha iyi ve güzeli arama duygusu, yıpranan, eskiyen giysinin yerine aynısını değil de farklısını edinme isteği ile moda olayı başlamıştır. Modanın tarihi ve tarihçesi

İnsanoğlu, örtünmek değil de giyinmek istediği anda belki de bilinçsizce de olsa moda kavramını yaratmış oluyordu aslında moda da amaç giysinin ille de yararlı ve gerekli olması değil farklı olmasıdır. Yani temel de ısınmak veya korunmak için moda ihtiyacımız yoktur. Ama insanoğlunun güzel ve çekici olmaya, kişiliğine ve stiline giydiği şeylerle belirtmeye olan ihtiyacını moda karşılar.

Moda, genelde sanayi sonrası çağa özgü bir olgu olarak düşünülse de gerçekte çok eskilere dayanır. İnsanların yaşama tanıklık eden belgeler ve kalıntılar yaşamın bir moda sergisine benzediğini göstermektedir.

Modayı konu alan eserlerin büyük bir bölümü giyimi, her şeyden önce de kadının giyimini işlerler . karikatüristlerin ele aldıkları bir konudur; yeni bir modanın çıktığını gören kadın, kocasına “ GİYECEK HİÇ BİR ŞEYİ” olmadığını söyler. İktisatçıların olduğu gibi kamuoyunun gözünde de moda büyük ölçüde “ kadınca bir gariplik” tir. Aralıksız biçimde yenilendikleri için hep canlı kalan bütün bir mesleki etkinlik insan ilişkileri, efsane ve kuşkusuz büyük mali çıkarlar dünyası yaratan da moda olmuştur. Ne var ki moda, kadının örtünmesi yada soyunması ile sınırlanmaz. Doğrusu, moda toplumsal yaşamın her alanına karışır. Günümüzde, beslenmeden konuta, otomobillerde ilaçlara, şarkılardan tatil tasarılarına varıncaya kadar, bütün tüketim davranışları modanın damgasını taşır. Giyside moda, moda kavramının kucakladığı bütün içinde çok küçük yer kaplar.

Geleneksel toplumlarda moda yoktur. Giysiler belirli rolleri belirtir; herkes kendi yaşına, cinsiyetine, toplum içindeki durumuna, işine uygun olanı giyer. Olabilecek değişiklikler son derece önemsizdir. Kişisel yorumlarda bütünü sürekliliğini bozamaz.

Moda, gerçek anlamda, ancak değişmeye inanan, değişme yoluna girmiş toplumlarda ortaya çıkar. Bu nedenle de bir yandan ekonomiye bir yandan da toplumsal yapıya sıkı sıkıya, ama hareketli (değişken) biçimde bağlıdır. Uzun zaman boyunca, moda nüfusu ancak çok küçük bir bölümünü ilgilendiren bir olgu olarak kalmış, seçkinlere özgü olmuştur.

Moda, toplumların, geleneklerin, olayların bir büyüklü aynasıdır. Savaşlar, barışlar, buluşlar, sanat olayları modayı her açıdan etkilemiştir.

Döşemelik kumaştan ev eşyalarına, mücevherlerden parfüme, otomobilden televizyona, şarkılardan romanlara kadar her şeyin ayrı modası vardır.

Sonuç olarak, Dünyada modası geçmeyecek tek şey insanların moda uyma dürtüsüdür

MUTFAK TÜYOLARI :

- Kızartma kokularının bütün eve yayılmaması için yağın içerisine 1-2 dal maydanoz atın.
- Fırında patates yapmadan önce,10-15 dakika haşlayın ve çatal ile delin.Daha kolay pişecektir.
- Unlarınızın böceklenmemesi için, un kavanozunun içerisine bir adet defne yaprağı koyun.
- Büyük miktarda patatesiniz var ise torbanın içerisine bir adet elma koyun. 8 hafta boyunca filizlenmesini ve büzüşmesini önler.
- Kabarık bir omlet yapmak istiyorsanız,bir çorba kaşığı suyun içerisine bir çay kaşığı mısır unu karıştırın. Hazırladığınız karışımı yumurtaya ilave edin.Böylece kabarık bir omlet yapmış olacaksınız.
- Peyniri kolay rendelemek için,15 dakika buzlukta bekletin.
- Fırında tavuk kızartacağınız zaman bir limonu ikiye bölün,yarisini tavuğun üzerine bastırarak iyice sürün. Diğer yarısını ise tavuğun içerisine yerleştirin. Tavuğunuz nar gibi kızaracaktır.
- Domates salçanız çok ekşi ise içerisine bir havuç rendeleyin. Havuç,salçanızı tatlandıracaktır

RAKI

Rakının milli içkimiz olmasından dolayı sizlere çok özel bir rakı sayfası hazırlamayı düşündük. Her ne kadar insanlar rakıyı içmesini buradan mı öğreneceğiz dese de biz size zaten burada içmesini öğretmeyeceğiz. Sizlere anlatmak istediğimiz rakı hakkında birkaç tane püf noktasını öğretmektir. Yunanlılar rakıyı bizden nasıl çalmak istiyorlarsa biz de bu içkimize sahip çıkalım ve sürekli ailemizle, arkadaşlarımızla içtiğimiz bu güzel içkimizin hiç değilse tarihini öğrenelim.

Rakı çok uzun yıllardır Türklerin milli içkisi olmuştur. Bunun sebebi rakının Türkler tarafından bulunmasıdır. Dünya üzerinde rakının ilk kez Osmanlı sınırları içinde üretildiğini tüm dünya kabul ediyor. Günümüzde Yunanlılar rakıyı Uzo diye tanıtıp tüm dünyaya bunun bir yunan içkisi olduğunu kanıtlamaya çalışıyorlar. Avrupa Konseyi Alkollü İçkiler Ekspresler Komitesi diğer içkilerde olduğu gibi (Skotch Whisky) rakıyı da Turkish Rakı olarak adlandırmıştır. Türkiye'de dört çeşit rakı üretilir. Bunlar Kulüp Rakı, Altınbaş Rakı, Tekirdağ Rakısı ve Yeni Rakı'dır.

Rakı kuru ve yaş üzüm ispiertosunun anason tohumları ile ikinci bir damıtılmadan sonra elde edilir. Yıllandırma iki ile altı ay arasında meşe fıçılar içinde yapılır. Litre başına en fazla beş gram şeker katılabilir. Halk arasında rakıya aslan sütü denilmesinin nedeni eski Osmanlı meyhanelerinde rakının aslan kabartmalı kaplarda sunulması ve renginin sütle aynı renkte olmasıdır. Ve bu inanışın sonucunda insanlar rakının içildiği zaman insana cesaret vereceğine inanır. Halbuki tüm alkollü içkiler gibi rakı da insanın kaslarını ve sinirlerini gevşetir.

Dünyadaki diğer rakı çeşitleri şunlardır;

- **Sake Rakısı** : Japonların ve Çinlilerin pirinçten elde ettikleri rakıdır.
- **Slivovits** : Sırbistanın erikten ürettikleri rakıdır.
- **Kumovica** : Yugoslavların üzümünden imal ettikleri rakıdır.

Milli içkimiz rakının ilk defa kitabı yazıldı. Meğer eskiden "Aliyülala Gazi Ayıntap Rakısı"ndan, "Üzüm Kızı Rakısı"na kadar ne rakılar varmış! Etiketlerinin arasında gezinirken, keyiften içmeden sarhoş oldum. Hem Türk olacaksın, hem rakıyı severek içeceksin, hem yıllardır içki yazıları yazacaksın, hem de rakıdan tek kelime bile söz etmeyeceksin... Böyle şey olur mu? Oldu vallahi...Yıllardır Martinik romlarından, Normandiya calvadoslarına kadar bir dolu içkiyle ilgili yazılar yazdığım halde, bir kez bile rakı yazısı yazmaya elim varmadı. Hem olur olmadık birçok kişi bu konuda kalem oynatmamıştı, hem rakıyla ilgili bilinmedik bir şeyler yazmak pek mümkün değildi, hem de ben böyle bir yazıyı yazma hakkını kendimde görece kadar "rakıcı" değildim. Ama, sonra... Sonra rakıyla ilgili enfes bir kitap çıktı, içinde milli içkimizle ilgili hiç bilmediğimiz bir sürü bilgi ve tarihi malzeme vardı. Hatta asırlık rakı etiketleri bile bulunuyordu. Kitabı değerli üstadım, Dünya Barmenler Birliği üyesi ve Türk barmenlerinin duayeni Vefa Zat yazmıştı. Yıllardır bu kitapla ilgili içine kuyu kazar gibi araştırmalar yaptığının tanık olmam, benim için kitabın değerini daha da arttırıyordu. Ve işte artık rakıyla ilgili, daha doğrusu ilk kez yazılan rakının kitabıyla ilgili bir yazı yazabilirdim...

Evlıya Çelebi Seyahatnamesine göre rakı üreticilerine "Arakçıyan esnafı" denirmiş ve bunlar da muzlu rakı, hardaliye rakı, nar rakısı, anlamına gelen "Arak" sözünden türediği. Araki, terleten anlamına geliyor. Rakı da, Arakiden türemiş bu görüşe göre. Bazıları da iri, uzun taneli ve kalın kabuklu "Razaki" üzümünden yapılan anasonlu rakının razakiden dolayı zamanla raki, sonra da rakı diye adlandırıldığını ileri sürüyorlar. Gerçekten de eskiden razaki üzümünden nefis rakılar yapılmış. Rakının ilk kez Irak'ta yapıp buradan komşu ülkelere yayıldığı, bu yüzden de Irak kökenli anlamına gelen "Iraki" sözcüğüyle anıldığını düşünenler de var. Bir başka senaryo da, rakı kelimesinin kısırak sütünden yapılan kımızdan damıtılan kımız rakısı "Arika"dan türediği. Vefa Zat, tüm bunları sıraladıktan sonra, "Bence rakının araktan kaynaklanmış olma ihtimali daha mantıklı," diyor. Kaynağı ne olursa olsun, adı nereden gelirse gelsin, rakı Türkiye'nin içkisi. Osmanlı döneminde bile en sevilen içki. Tarihi bilgiler de bunu doğruluyor. Mesela 1880'lerde Sarıcazade Ragıp Paşa'nın Tekirdağ yolu üzerindeki Umurca Çiftliği'nde yapılan Umurca rakısı, çok ünlüymüş. Bu rakının yanı sıra, Erdek rakısı ve Deniz Kızı da pek beğenilmiş. Sonra Bomonti rakısı bu rakılara rakip çıkmış İzmir'deki bir fabrika Bomonti rakısı ve Alem rakısı adlı iki ürün çıkarmış. Bunlardan iyi dinlendirilmiş Bomonti, epey tutulmuş. Kitapta 1935 yılının Ayda bir dergisinden bir de ilan yer alıyor. Aynen şöyle: "Mideyi bozmaz! Başı ağrıtmaz! Susatmaz! Halis üzümünden çekilmiş ve uzun müddet dinlendirilmiş, rakıların en iyisi Bilecik Rakısı'dır."

Mehmet Yalçın