



# EDİRNE ROTARY KULÜBÜ 1977

2011 - 2012

**Kalyan BANERJEE** (UR Bşk.)

**Fatih R SARAÇOĞLU** (2420.Böl.Guv.)

**Erdal ATAÖZDEN** (13.Grup.Guv.Yrd.)

Tarih: 18.10.2011

Toplantı No: 1710

Bülten No: 1335

Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

## ÜYELERE DUYURUDUR

### BAŞKANIN MEKTUBU

MERHABA SEVGİLİ DOSTLARIM,

18.10.2011 günü Kulübümüz için önemli bir gündü.

4. Asanblemizi gerçekleştirmek üzere hazırladığımız bu günde Governörümüz F. Recep SARAÇOĞLU, Gelecek D. Guv. Adayı Haluk ULUSOY, Bölge sekreteri Haluk GÜLTEKİN, Kulüplerden sorumlu Guv Yard. Aslı Gezmiş YANARDAĞ, Guv Yardımcıları Erdal ATAÖZDEN ve Uğur ÖZBEK ve eşleri, Mimar Sinan Rotary Kulübü Başkanı Erhan AVCU ile birlikte önce Belediye Başkanımız Hamdi SEDEFÇİ'yi, sonra Valimiz Gökhan SÖZER'i ve Trakya Ün. Rektörü Enver DURAN'ı ziyaret ettik. Bu organizasyonu başarılı bir şekilde gerçekleştirmiş olmamızdan memnun olduğumu belirten Governörümüz ve heyetini Beyazıt Külliyesine götürdük. Akşam 4. Asanblemizi ve üye alım törenimizi gerçekleştirdik. 4. Asanblemizi, yaptığımız birçok faaliyetin yanı sıra planladığımız faaliyetleride aktardığımız son derece başarılı bir programla sonlandırdıktan sonra, üye alım törenini gerçekleştirdik. Üye alım törenimizi yaparak aramıza kattığımız sevgili dostum İbrahim Gürkan KÖMÜRÇÜ'ye rozetini yine Governörümüz taktı. Daha sonra yaptığı konuşma ile asambleyi değerlendiren Governörümüzün önerilerini değerlendirerek çalışmalarımıza devam edeceğiz. Bu güzel akşamı dostlarımızla hep beraber yediğimiz akşam yemeği ile sonlandırdık. Sevgili rotaryen dostlarım gerçekleştirdiğimiz asamble sonrası bir defa daha düşündüğümde tüm dostlarımın Rotary'e ne kadar gönül verdiğiniz ve ne kadar vefakarca davranış gösterdiğiniz, hangi faaliyette olursa olsun daima yanımda olduğunuz gözümde tekrar canlandı. Verdiğiniz desteğe teşekkür ederim. Bu desteğiniz beni daha da heyecanlandırdı ve daha fazla çalışma isteği kamçılıdı Hepinize bana verdiğiniz destek ve gerçekleşen başarıdan dolayı teşekkür ederim.

*Muzaffer MEMİŞ*

<u>MİSAFİRLERİMİZ</u> :	Fatih R. SARAÇOĞLU	2420.Bölge Governörü
	Haluk ULUSOY	2420. Bölge GDG Adayı
	Erdal ATAÖZDEN ve Eşi	13.Grup Governör Yardımcısı
	Aslı Gezmiş YANARDAĞ	Kulüplerden Sorumlu Governör Yardımcısı
<u>ARAMIZDA GÖREMEDİĞİMİZ</u> :	Hasan ALTUNTAŞ – İsmail GÜMÜŞDERE – Kaya ZEYBEKOĞLU – Kemal KARAKUŞ	
<u>DEVAM DURUMU</u> :	83.33	
<u>MUTLU GÜNLERİMİZ</u> :	21 EKİM Kemal KARAKUŞ	
	25 EKİM İsmail GÜMÜŞDERE	KUTLARIZ....

Önümüzdeki hafta toplantımız: **25.Ekim.2011 Salı Saat 19.00 da ROTARY EVİNDE**

Başkan : Muzaffer MEMİŞ  
Üye : Cengiz TUĞLU  
Bülten irtibat : Faruk ETKER

Sekreter : Halil ALTUĞ  
Geç.D.B. : Serhad CEYLAN  
Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13

Sayman : Reşat AYAN

[edirnerotary@gmail.com](mailto:edirnerotary@gmail.com) - [www.edirnerotary.com](http://www.edirnerotary.com)

**60 YAŞI GEÇTİNİZMİ; CEVABINIZ EVETSE, OKUYUN :**

- Â· ENDİŞELENMEYİN, BÖBREK MAFYASI ARTIK SİZİNLE İLGİLENMİYOR.
- Â· UÇAK KAÇIRMA OLAYLARINDA İLK SERBEST BIRAKILACAK REHİNE SİZSİNİZ.
- Â· KİMSE SİZİN BİR YERLERE KAÇIP GİTMENİZİ BEKLEMEZ.
- Â· AKŞAM SAAT 21:00 DE ARAYAN DOSTLARINIZ UYANDIRDIM MI?. DİYE SORACAKLARDIR.
- Â· SİZİN İÇİN ARTIK HAYATTA DERS ALINACAK BİR ŞEY KALMAMIŞTIR.
- Â· ÜZÜLMİYİN, ALDIĞINIZ HİÇBİR ŞEYİ ESKİTEMEYECEKSİNİZ.
- Â· AKŞAM YEMEKLERİNİ 16:00 DA YAPABİLİRSİNİZ.
- Â· SEKS OLMADAN YAŞAYABİLİRSİNİZ. AMA GÖZLÜKSÜZ ASLA.
- Â· SAĞLIKLA İLGİLİ KONULARDA ÇOK HARARETLİ TARTIŞMALARA GİRERSİNİZ.
- Â· HIZ LİMİTİNİ AŞMA GİBİ BİR SORUNUNUZ YOKTUR.
- Â· PLAJDA GÖBEĞİNİZİ İÇERİ ÇEKMEK GİBİ BİR SIKINTIYA KATLANMAZSINIZ.
- Â· GÖRME BOZUKLUĞUNUZ, DAHA KÖTÜ OLMAYACAKTIR.
- Â· EKLEMLERİNİZ, EN DOĞRU HAVA TAHMİN BİLGİSİNİ VERİR
- Â· TÜM SIRLARINIZ ARKADAŞLARINIZDA GÜVENDEDİR, ZİRA ONLAR DA HATIRLAMAYACAKLARDIR.
- Â· BU LİSTEYİ SİZE KİMİN YOLLADIĞINI BİLE HATIRLAMİYORSUNUZ.
- Â· DİKKAT ETTİYSENİZ RAHAT OKUYABİLMEYİNİZ İÇİN HERŞEY BÜYÜK HARFLE YAZILMIŞTIR.

**BU DÜNYADA NE KAZANDI İSENİZ YİYİNİZ!  
ÖLECEĞİZ. BİR GÜN GÖMECEKLER....  
BİR KAÇ GÜN ÖVECEKLER....  
SONRA KALAN MALINIZI BÖLECEKLER....  
HATTA,  
MEMNUN KALMAYIP SÖVECEKLER....**

**...BEYİN GÖÇÜ**

*Kadının dırdırına, triplerine, mızızlığına dayanamayan adamın, başka bir kadının peşine takılıp gitmesine "BEY'in göçü" denir:..*

Bir aile, 50 yaşındaki oğullarını evlendirmek için bir çöpçatanla anlaşır, iyi bir eş bulmasını istemiş, Çöpçatana gelinden beklentiler konusunda uzun bir liste vermişler...

İki hafta kadar sonra çöpçatan aileye çok iyi bir kız bulduğunu müjdelemiş.

"Tam oğlunuza göre bir kız buldum... Mutlu bir yuva kurar, camiye gider, duaların çoğunu ezbere okur, harika yemek yapar, acayip temizdir, büyükleri sayar, çocukları çok sever, çok çocuk sahibi olmak ister ve de gerçekten bir içim su, genç ve çok güzel" demiş..

Bunları duyunca aile pek bi memnun olmuş. Hemen telaş başlamış, düğün dernek hazırlıkları konusu gündeme gelmiş.

Bu arada damat adayı bi duraksamış ve çöpçatanın kulağına doğru eğilip sormuş

- Peki yatakta nasıl acaba?

- Valla... Kimisi iyi diyooor, kimisi kötü !!!

## ÇİFTLİK ÇİPURASINA HAYSİYET KAZANDIRMAK

Merhabalar efendim.

Malumunuz olduğu üzere artık olta ile yakalamak ya da ağa denk gelmesi oldukça zor olan başka bir Ege lezzeti olan **Çipura**'dan yani "**Sparus auratus**"tan bahsetmek farz olmuştur. Hele bir de balıkçı tablalarında CNC tezgâhlardan çıkmış izlenimi veren ve gözleri bile aynı yöne bakan çipuraların üzerine koyulan etiketlerde "*DenizÇipurası*" yazmıyor mu illet oluyorum. Sanki başkası mümkünmüş gibi. Ulan bunların alayı denizlerde kurulan çiftliklerde üretilen hadiselerdir. Bir nevi "havuz çocukları" dırlar yani. Hani o canım derya kenarlarında, o güzelim kumsalların üzerinde kurulu yıldızlı tesislerde "her şey dahil" tatile gidip de havuz kenarında konuşlanıp da denize girmeyenler gibi. Onlara da oldum bittim kıl olurum. Efendim birazcık ansiklopedik bilgi verelim çipura hakkında.. Latince de **Sparus auratus** denilen bu güzelliğe Fransızcada Sparidae, İngilizcede Sea bream bizim dilimizde de *Çipura* yaygın olarak kullanılmakla birlikte bazı yörelerimizde *Alyanak* ya da *Mendik* adı verilmiş olup küçüklerine de *Lidaki* denir.

Hermafrodit olup, yaşına kadar erkek, 3-4 yaş arası geçiş, 4 yaş ve yukarısı dişidir. Vücut oval, yanlardan yassılaştırmış, baş küt, dudaklar kalın, sırt gri, koyu gümüşü renktedir. Solungaç kapağında siyah ve kırmızımtırak bir leke vardır. İki gözün arasında V şeklinde altın renkli bant bulunur. Solungaç kapakçıklarının kenarı pas renklidir.

Neyse gelelim sadede:

Simdik bu balıkçı tablalarını bolca dolduran ve fiyatları da 10 ila 12 YTL arasında değişen Çipura bence eğer herhangi bir işleme tabii tutulmadan pişirilirse oldukça *sası* bir tad ile karşılaşmanız mümkündür. Bu nedenden ötürü de bunlara yazının başlığında da değindiğimiz gibi mutlaka ve mutlaka *haysiyet* kazandırılmalıdır. Farklı bir ifadeyle burada da "*başka bir dünya mümkündür!*"

Haysiyet kazandırmanın birinci adımı, Çipura'ya gerekli ihtimamı göstererek pullarını bıçağımızın sırtı ile çokça örselemeden kazınmalıdır. İkinci olarak pullarından arındırılmış çipurayı alt tarafındaki dışkı deliğinden solungaçlara doğru keskin bir bıçakla yarararak içi bi güzel temizlenmeli ve kafası kesinlikle koparılmalıdır. (*Neden mi? Acele etmeyin az sona...*). Sonra her iki tarafı kılıçlamasına bıçak yardımı ile "*çizilmeli*"dir.

Efendim büyük bir titizlikle temizlenen çipuraları marine zamanı gelmiştir.

Marinasyon işlemi için ihtiyacımız olan malzeme ise hemen her evde bulunabilecek ve ateşle öpüşerek güzelleşmeyi bir gelenek haline getiren her türlü deniz ürünü için de kullandıklarımızdır. Yani; *sızma zeytinyağı, elma sirkesi, tuz, dövülmüş karabiber, iki diş sarımsak.*

Bu malzemeleri bir bardak içerisinde karıştıracağız. Bir de şöyle bir parmak eninde bir fırçaya ihtiyacımız olacak tabiatınan.

Evet, suları süzölmüş ve birazda mahzun bir biçimde süzgeçte bekleyen çipuraları birer birer elimize alarak fırça yardımı ile karın boşluklarını ve solungaç içlerini az önce hazırladığımız sosu antika ahşaplara "gomalak cilâ" yapar gibi güzelce yediriyoruz. Sonra alt ve üst kısımlarına ve bilhassa "*çiziklere fırçayı bastırarak*" aynı işlemi uygulayıp bir tepside takriben bir saate yakın bekletiyoruz. Bu bekleme sürecinde her bir çipuranın karın boşluğuna birer çimdik "biberiye" yerleştiriyoruz.

Mangalı yakıyoruz. (*Elektrikli yeni fenni usul ızgara da olabilir lakin kömürün tadı bir başkadır. Anladınız siz onu*). Ama bu arada bir duble rakıyı da tek buzla hazırlamayı kesinlikle ihmal etmiyoruz. Bir dilim Bergama tulum peynirini de garaja çekiniz lütfen.

Mangal kor ateşten biraz geçerken çipuraları mangalın üzerine yerleştiriyoruz. Ateşte gelen cızırtıların tahrikine kapılıp çipura yoksa yanıyor mu telaşı ile ikide bir dürtüklemeyin sakın. Balığın mangala bakan yüzü tam piştiğinde zaten balık çelik telden kolayca ayrılır unutmayın. Bu arada eldeki sestan üç beş dakikada bir fırça ile sürmeyi kesinlikle ihmal etmeyin. Aynı muameleyi çipuraların diğer yüzüne de uygulayarak rakınızı da yudumluyorsunuz.

Mangaldaki vaziyet kendi halinde sürerken; (*buraya dikkat isterim*) yaş nane, maydanoz, taze soğan ve rokayı kıyım kıyım yani çok ince kıyarak karıştırın. Çok hafif nar ekşisi, *sızma zeytinyağı* ve bir tutam sumak ile iyice karıştırıp, mangaldan alacağınız çipuraları istifleyeceğiniz tepsiye halı saha benzeri yayınız. Mangaldan alınan mübarekleri bu zerzevatın üzerine gerekli ihtimamla yerleştirip üzerini kapatarak *hamam sonrasi dinlenme molası* benzeri küçük bir demlenmeye bırakın.

Kısa bir süre sonra kapağı kaldırın. Burun deliklerinizden genzinize doğru yükselen rayiha karşısında büyüldünüz değil mi? Hani yukarıda kafayı koparmayalım demiştik ya işte önce baş ve işaret parmaklarınızla o canım yanaklardan bir parça kopartıp dilinizle üst damağınıza değdirerek çiğneyin de görün bakalım tadı.. Nasıl? Afiyetler olsun.....Yarasın.....Sağlığınıza.....

## Haydi siz de deneyin...sonuç sizi de şaşırtacak

8U M354J 21HN1M121N N3 K4D4R  
H4R1KUL4D3, 3TK1L3Y1C1 53YL3R  
Y4PT1Ğ1N1N K4N1T1D1R.  
845LANG1ÇT4 0KUM4K 20RDU,

F4K4T 51MD1 8U 54T1R1 Z1HN1N12  
K4F4 Y0RM4D4N 0T0M4T1K 0L4R4K  
0KUY481L1Y0R D3Ğ1L M1?

GURUR DUY4B1L1R51N1Z!  
S1RT1N121N S1V42L4NM451N1  
H4K3D1Y0R5UNUZ!

83Ğ3ND1YS3N1Z V3

OKUYABİLDİYSENİZ YAKINLARINIZLA PAYLAŞIN

### Hazır Cevaplıkta,

#### Mansiyon Ödülü

Hava Yollarında yemek servisi zamanı. Hostes en öndeki adama kibarca gülümseyerek sordu:

- Yemek ister misiniz efendim?

Kendini lokantada zanneden yolcu servis masasına baktı:

- Seçeneklerim neler?

Hostes yine kibarca gülümseyerek seçenekleri sundu:

- Evet veya hayır.

#### 3. 'lük Ödülü

Bir alışveriş merkezindeyiz. Yaşlı bir hanım tavuk reyonunda bir türlü istediği kadar büyük bir tavuk bulamayınca, onu izleyen reyon görevlisine söylendi:

- Bu tavukların daha büyük olmaları mümkün değil mi?

Görevli tonton teyzeye takılmadan edemedi:

- Mümkün değil teyze, onlar ölü.

#### 2. 'lik Ödülü

Kamyon sürücüsü "Dikkat, alçak köprü." İkaz levhasını fark ettiğinde iş işten çoktan geçmişti. Olanca hızıyla üst köprüye bindirdi ve orada sıkıştı kaldı. Arkasında kilometrelerce araç kuyruğu oluştuktan sonra trafik/kurtarma ekibi nihayet geldi. Kurtarıcı işine başlarken polis de gözleri sıkışmış kamyonunda, sürücüye yaklaşarak söze girmiş olmak için sordu:

- Köprüye sıkıştınız, he?

Sürücü canı burnunda homurdandı:

- Yo, köprü taşıyordum, mazotum bitti.

#### 1. 'lik Ödülü

Trafik kuralı ihlali yapan kimsenin çıkmadığı uzun bir nöbetin sonunda polis nihayet aşırı hız yapan bir aracı durdurdu. Sürücü camı açtı. Ruhsat ve ehliyetini uzattı. Polis ceza makbuzunu cebinden çıkarırken keyifle gülümsedi.

- Sizi bütün gün bekledim.

Sürücü nasıl olsa cezamı öyle ya da böyle çekeceğim rahatlığıyla, iç çekerek cevap verdi.

- Anlıyorum memur bey. Elimden geldiği kadar hızlı gelmeye çalıştım ben de.

Polis, dakikalar süren gülmesi kesilmeyince adama eliyle git, git işareti yaptı ve adam cezadan kurtuldu

Mehmet SAVAŞ'ın katkısı ile