



EDİRNE ROTARY KULÜBÜ 1977



2012 - 2013

Sakuji TANAKA (UR Bşk.)

Sait FEYZİOĞLU (2420.Böl.Guv.)

Akın TIRYAKİOĞLU (.Guv.Yrd.)

Tarih: 17.07.2012

Toplantı No: 1748

Bülten No: 1373

Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

DUYURULAR

Merhaba Değerli Dostlarım

Sponsorluk yapacağımızı duyurduğum Balkan Büyükler Şampiyonası Eskişehir'e alındığı için bu faaliyetlerimiz gerçekleşmedi.

Haskova kardeş kulübümüzün 900. Toplantısı 23 Temmuz Pazartesi günü yapılacak. Bu toplantıya kulüp olarak davetliyiz. Katılacak dostlarımız Sn. Taner BORAL ile iletişime geçebilir.

Almanya'da yapmayı planladığımız RYLA çalışmalarımızı da Sn. Taner BORAL titizlikle takip ediyor.

Önümüzdeki hafta dan itibaren Ramazan ayı dolayısıyla toplantı saatlerimiz 19. 30 olarak belirlenmiştir tüm dostlarımız bayram sonuna kadar programlarını buna göre planlayabilir

Geçmiş Dönem Başkanlarımızdan Sn Serhad CEYLAN Perşembe günü Karaköy kulübünde büyük bir proje ile ilgili olarak konuşma yapacak proje ile ilgili başarılar diliyorum

Bayram dan Sonra Sn. Demirkan ÇAĞLAYAN Dostumuzun güzel bir önerisi doğrultusunda Rotary den ayrılmış olan dostlarımızı bir araya getirmek için farklı bir toplantı organize edeceğimiz Demirkan bey bu konuda gereken çalışmayı yapacak.

Üyelerimiz den Sn.Ümit MIHLAYANLAR gözün den bir operasyon geçirmiş geçmiş olsun dileklerimi iletiyorum Yine üyemiz Sn.Hasan ALTUNTAŞ in oğluTuğberk ALTUNTAŞ nişan töreni yapıldı kutluyorum

Hafta ya görüşmek dileğiyle .

Halil ALTUĞ

1748. TOPLANTI

MİSAFİRİMİZ :	Savaş üner	iŞLETMECİ	Halil ALTUĞ Misafiri
	İsmail BİLGİ	Mali Müşavir	Cengiz BENAKMAN Misafiri
MAZERETLİ ÜYELERİMİZ :	Reşat AYAN – Ümit MIHLAYANLAR		
ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ:	Cengiz TUĞLU – Cevat GÜLER – Emre ALP – Gürkan KÖMÜRCÜ – İsmail GÜMÜŞDERE		
	Oktay ALEMDAR		
DEVAM DURUMU :	61.90		
MUTLU GÜNLERİMİZ :	22 TEMMUZ Onur KARAKUŞ	Doğum Günü	
	24 TEMMUZ Esra ALP	Doğum Günü	KUTLARIZ.....

Önümüzdeki hafta toplantımız **24.Temmuz.2011 Salı Saat 19.30 Rotary Evinde**

Başkan : Halil ALTUĞ
Üye : İsmail GÜMÜŞDERE
Bülten irtibat : Faruk ETKER

Sekreter +Gel.D.B.: Bülent EGELİ
Geç.D.B. : Muzaffer MEMİŞ
Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13

Sayman : Reşat AYAN

edirnerotary@gmail.com - www.edirnerotary.com

BU LİSTEYİ OKUMADAN DIŞARIDA YEMEK YEMEYİN!

O dünyayı geziyor, her yemeği deniyor ve 'No Reservations' adlı TV programında, izlenimlerini bizimle paylaşıyor. Hayranı olduğum Anthony Bourdain'in 'Kitchen Confidential' adlı kitabını okuyorum. Bakın Bourdain'den neler öğrendim?

"Stephen King romanından bile daha sürükleyici" demiş Sunday Times, Anthony Bourdain'ın 2000'de yazdığı 'Kitchen Confidential' kitabı için. Bourdain, kitabın bir bölümünü tamamen restoranda yemek yemeyi sevenlere, tüyolara ayırmış. Bourdain'in tüyolarını sizin için derledim. Bakalım bu listeyi okuduktan sonra dışarıda nasıl yemek yiyeceğiz?

* Dışarıda yemek yemek için en iyi gün salı ve perşembe. Ürünler taze, ekip pazar günü dinlenmiş ve hafta arası hafta sonu gibi müşteriye turist muamelesi yok.

* Korkmanız gereken 2 kelime: Pazartesi ve spesiyalite. Özellikle 'Şefin spesiyalitesi' kalmış ürünlerden kurtulma yolu.

* Pazartesi günleri balık ısmarlamayın. 4-5 günlük olur. Hafta sonu için balık alımı perşembe gününden yapılır, balıklar cuma sabahı gelir. Cuma ve cumartesi akşamı satılmayanlar pazar günü brunch ya da pazartesi günü spesiyal olarak satılır.

* Klasik bir balık pazarında sabah çok erken taze balıklar satılır. Sonra donmuş balıklar satılır. Kalanlar kapanışa gelen etrafta bekleyen Çinli ve Japonlar tarafından çok düşük fiyata alınır. Onlardan sonra kalansa kedi maması olur. Bir daha ucuz suşi ve 'All you can eat' (Yiyebildiğiniz kadar) Çin yemeği yerken bunu düşünün.

* Kılıç balığından uzak durmakta fayda var. Çünkü çok hızlı şekilde 3-5 santimlik parazitler üretir.

* Midye restoranda yenmez. Restoran buzdolapları devamlı içinden bir şey almak için açılıp kapandığından iyi saklama şartları oluşmaz. Genelde midyeler buzdolabının arkasında kendi pis kokulu sularının içinde durur. Eminim bazı çok özel restoranlarda midye için sularının süzölebileceği, soğutmalı çok özel kaplar vardır ve pişirirken tek tek bütün midyelerin canlı ve iyi durumda olduğu kontrol ediliyordur. Ama ben böyle bir yer hiç görmedim. Midye hazırlanması en kolay şeydir ama bir adet bozuk midye hayatınızı karartır.

* Brunch, iyi şeflerin cuma ve cumartesi yoğun çalıştıkları için işin başında olmadığı ve yemekten anlamayanlar için kalmış yemeklerin sunulduğu bir pazar aktivitesi. Çocukların oyun ortamı da denilebilir.

* Pazar günleri kızarmış deniz ürünleri ve soslu balık yemeyin. Genelde pazar brunch'ı en iyi restoranda bile cuma ve cumartesiden kalma balıkların sosla sunulduğu, makarnaların makarna salatasına, pişmiş etlerin dilimlenip karışık et tabaklarına dönüştüğü, şeflerin hayatını kurtaran bir giderleri azaltma günü. Yoksa neden gayet güzel bir ızgara balık bir anda enteresan soslara bürünsün? Soslu her yemek kalmış malzemelerden yapılmış demektir.

* Hollandaise sostan uzak durun. Bu yumurta beyazı ve tereyağı karışımı sos çok sıcak veya soğuk olmayan bir ısıda saklanabiliyor. Her siparişe baştan yapılmayacağına göre bir kez yapılıp daha sonra bakterilerin en uygun üreme ortamında saklanıyor. Kalanlar da salata sosu oluyor.

* Bir restoranın kâr ederek çalışması için her yiyecek alış fiyatının 3-4 katına satılmalıdır. Bu durumda birkaç gündür buzdolabının arkasında kalmış sirloin etlerden nasıl kurtulunur? 'iyi pişmiş' sevenlere kalmış etleri saklamak bir restoran geleneğidir. Zaten etin tadını alamayacak kadar pişmiş, spor ayakkabı derisi tadında et seven müşterilere kalmış eti servis etmek zevktir ve maliyetleri düşürür.

* Et yiyecekseniz steakhouse'da yemek en iyisidir. Nerede en çok ne satılıyorsa, onu yemek en iyi çözüm. Genelde garsonun yüz ifadesinden de en çok satılan yemekleri anlayabilirsiniz.

* Mönüdeki genelde söylenmeyen ilginç yemekler, mönüyü zenginleştirmek için konmuştur ve günlerce buzdolabında meraklı birinin onu söylemesini bekler.

* Restoranlarda ekmek genelde başka birisinin masasından alınıp getiriliyor, ama yine de yenilebilir. Ne de olsa hiçbir şey tamamen hijyenik değil.

* Tuvaletleri pis bir restoranda asla yemek yemeyin. Bu zor bir kural değil. "Görmenize izin verdikleri bir yer o haldeyse, kim bilir mutfak nasıldır?" diye düşünün. Tuvalet temizlemesi kolay bir yer, mutfaksa kesinlikle değil.

* Restoran işinde kilit kelime: Rotasyon. Mutsuz bir şef ve restoran sahibi camdan bakıyorsa o restorandan uzak durun. Çalışanların işini ciddiye alması da önemli. Servis elemanları bir TV dizisinde rol almayı bekliyor gibiyse ve işlerini önemsemiyorlarsa tehlikeli.

TÜRK ERKEĞİ ÇEKİCİDİR

İşe Başlarken Besmele Çeker
Delikanlıdır Tesbih Çeker
Sportmendir Barfiks Çeker
... Tek Eliyle sınav Çeker
Kendi Dişini Kendi Çeker
Kaçan Golde Yuh Çeker
Ağzında Sigara Halay Çeker
Dikiz Aynasından Hareket Çeker
Muazzam Kopya Çeker
Kaynanadan Çok Çeker
Genelde Babaya Çeker

Evladına Nutuk Çeker
İskenderin Üstüne Künefe Çeker
Komedi Filminin Kralını Çeker
Çuhayı Yırtmadan Pike Çeker
Kafası Bozulunca Resti Çeker!
Yükte Ağır Parada Hafif Çeker
Parayı Bulan Arabayı Çeker
Mahallede Pati Çeker
Gurbette Hasret Çeker
Sevdiğini Sorguya Çeker
Aldatılınca Tetiği Çeker
Memlekete Turist Çeker
Kaşı Gözü ilgi Çeker
Her Ortamda Dikkat Çeker
İtalyan Erkeklerine Beş Çeker
İngilizlere Yirmibeş Çeker
Balıkli Görünce İç Çeker
Veee!
Ne çekerse de karısından çeker!!!!!!!

Evlilik Danışmanı...

Karı koca 20 yıllık bir evlilikte sorun yaşamaya başlayınca, kendilerini birevlik danışmanının önünde bulmuşlardı...

Danışman, problemin ne olduğunu sorar sormaz kadın bunca yılın birikiminden olsa, hemen söz alıp, heyecan, üzüntü ve biraz da umutsuzlukla geçen 20 yılda çektiklerini sıralamaya başlamıştı..

Hepsini, ama hepsini eksiksiz saydı.. Kocasının ona ilgisizliğini, soğuk davranışlarını, umursamazlığını, yabancılaşmasını, yalnızlığını, aralarındaki ilişkinin bittiğini, duygusal ihtiyaçlarının artık karşılanmadığını ve evliliklerinin kavram itibariyle boş ve anlamsız bir beraberlik haline geldiğini , anlattı da anlattı....

Danışman onun iyice içini dökmesine izin verdi. Sonra birden ayağa kalktı, kadını da ayağa kaldırdı, önünde bir an hareketsiz tutup gözlerinin içine baktıktan sonra arzu ve şehvet ile saldıracasına sarılıp uzun uzun öptü.

Koca olanı biteni dikkatle ama karşı çıkmadan izlemişti.

Kadın, yarı afallamış, neredeyse bulutlardan yerine düşercesine oturdu!

Danışman masasına geçti, ve kocaya dönerek:

Bak, karının ihtiyacı tam olarak bu işte!! Bunu hiç değilse haftada üç kez yapabilecek misin?

Adam, azıcık düşündükten sonra:

Bak, Doktor !... Hadi Pazartesi ile Çarşamba sana getireyim, ama Cuma getiremem, arkadaşlarla maçım var !...

Köylü oğlan ve babası büyük şehre ilk defa gelmişler.

Alışveriş merkezinde zemin kattaki iki gümüş renkli parlak duvarın ağır ağır açılıp kapanması ilgilerini çekmiş.

- "Bu ne buba?" diye sormuş oğlan.

Hayatında hiç asansör görmemiş .Baba:

- "Bilemeyyom oğul.." demiş.

Onlar bu ilginç şeyi nefeslerini tutup izlerken tekerlekli sandalyesinde, epeyce yaşlı bir kadın sağa sola kayan gümüş renkli duvarlara doğru gitmiş ve bir düğmeye basmış.Duvarlar açılmış,yaşlı kadın yoğun ışıklı küçük bir odaya girmiş,duvarlar kapanmış.

Oğlan ve babası kapının üzerindeki küçükten büyüğe doğru yanıp sönen ışıklı rakamları izlemişler.

Son rakamdan sonra aynı sırayla bu sefer geriye doğru ışıklar teker teker yanmış.

Sonunda duvar iki yana kayarak açılmış, dışarı 24 yaşlarında incecik muhteşem bir kız çıkmış.

-“Ula Oğlum” demiş adam

kızdan gözlerini ayıramayarak,

- “Koş.. Koş ananı getir!..”

Tavla'nın Tarihiçesi

tavla ile hayat aynı felsefede el ele tutuşuyor; “Doğru zamanda doğru hamle başarıya götürür.”

Tavlanın mazesine bakış

Eski zamanlarda Hint imparatoru, satranç oyununu Pers imparatoruna, yanında bir mektupla birlikte hediye olarak gönderir Mektubunda oyunla ilgili hiçbir açıklama yapılmazken şöyle bir mesaj yazılıdır;

“Pers İmparatoru’na ;

kim daha çok düşünüyor,

kim daha iyi biliyor,

kim daha ileriye görüyor ise o kazanır.

İşte hayat budur...”

Pers imparatoru dönemin en alim veziri olan Büzür Merih ile bu mesajı paylaşarak, oyunu çözmesi ve kendisinin de karşılık olarak Hint imparatoruna hediye edilmek üzere başka bir oyun icat etmesini ister. Vezir, haftalar boyunca çalıştıktan sonra gönderilen satrancın her taşın hareketlerini ve oyunun stratejisini çözer daha sonrada 10 günde tavlayı icat eder ve imparatora sunar. Hint imparatoruna tavla oyunuyla birlikte şu mesaj gönderilir.

“ Hint imparatoru’na;

Evet kim daha çok düşünüyor,

Kim daha iyi biliyor,

Kim daha ileriye görüyor ise

O kazanır.

Ama birazda şanstır.

İşte hayat budur...”

Böylelikle Pers imparatorluğuyla Hint imparatorluğunun soğuk savaşı döneminde tavla ortaya çıkar.

Pers imparatorunun baş veziri Büzür Merih' in 1400 yıl önce tasarladığı tavla oyunu, bugün dünyanın en popüler oyunlarından. Zaman kavramından alınan ilhamla tasarlanan oyunun zamana böylesine direnmesi son derece etkileyici.

Tavlaya, dolayısıyla zarlara verilen anlamlar şaşırtıcı;

* Senenin “bir” liği olarak tavla “bir” tanedir,

*Tavlanın içindeki karşılıklı 6’şar hane 12 ayı temsil eder,

* 15 açık ve 15 koyu renkli pul,ayın 15 gece ve 15 gündüzünü simgeler,

* Karşılıklı 12 hane günün 24 saatidir.

Tavla dili

1: yek	1-1: hepyek	5-3: penç ü se
2: dü	3-1: se yek	5-5: dübeş
3: se	3-3: düse	6-6: düşeş
4: cihar	3-2: sebayı dü	
5: penç	6-2: şeş ü dü	
6: şeş	5-2: penç ü dü	