



EDİRNE ROTARY KULÜBÜ 1977



2013 - 2014

Gary C.K. HUAN (UR Bşk.)

Müfit ÜLKE (2420.Böl.Guv.)

Ali DOĞAN(1.grup .Guv.Yrd.)

Tarih: 12.05.2015

Toplantı No:

1884 / 43

Bülten No: 1488

Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

DUYURULAR

Merhaba Sevgili Dostlar,

Bu haftaki toplantımızı Rotary Evi'nde gerçekleştirdik. Gelecek dönem 2. Grup kulüplerden sorumlu Governör Yardımcısı Erdal ATAÖZDEN'de aramızdaydı.

Başarıyla gerçekleştirdiğimiz "Trakya-Balkan Buluşması" ile ilgili olumlu geri bildirimleri kulüp üyeleri ile paylaştım. Devir teslim tarihini belirledik. Bu bakımdan 4 Haziran Perşembe akşamını lütfen not alın.

Balkan Psikiyatri Hastanesinde hastaların uğraşı saati faaliyetlerini gerçekleştirdikleri odanın mobilyalarını yenileyebilmek ile ilgili gayretlerimiz sürüyor.

Engelli Gönüllüleri Derneği ziyaretini gerçekleştirdik. Onlarda sorunlarını, ihtiyaçları aktardılar. Gerekli notlarımızı aldık. Desteklerimiz sürecektir.

Önümüzdeki hafta Antalya'da yapılacak Bölge Konferansı'na katılarak Edirne Rotary Kulübünü dönemimiz ile ilgili temsil edeceğim.

Hepinize sağlıklı ve mutlu bir hafta diliyorum: "Rotary ile ışık saçın".

Rotaryen saygı ve sevgilerimle.

Cengiz TUĞLU 2014 – 2015 Dönem Başkanı

(19 Mayıs resmi tatil olduğundan sonraki toplantımız 26.Mayıs tarihinde yapılacaktır)

[Bültenimiz 4 sayfadır](#)

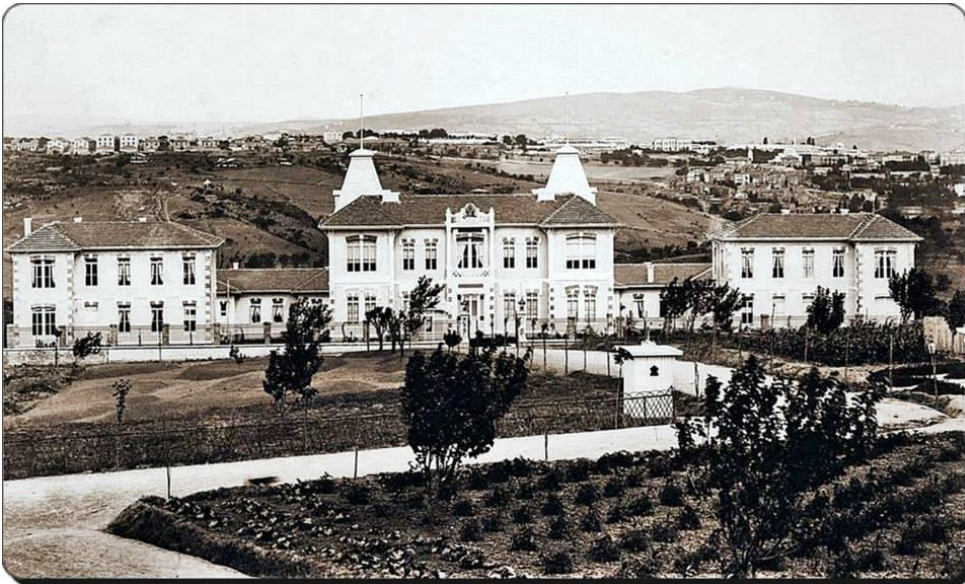
29.Aralık 2014 itibarıyla Dünyada 1.220.115 Rotaryen ve 34.558 kulüp bulunmaktadır.

ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ :

Gürkan KÖMÜRCÜ – İsmail GÜMÜŞDERE – Kaan UZUNCA – Reşat AYAN

DEVAM DURUMU :

80.00



Sişli Etfal Hastanesi - 1899

Önümüzdeki hafta toplantımız: **26.Mayıs.2015 Cumartesi** saat 20.00 de Rotary Evinde

Başkan : Cengiz TUĞLU

Sekreter +Gel.D.B.: Demirkan ÇAĞLAYAN

Sayman : İsmail BİLGİ

Üye : Muzaffer MEMİŞ

Geç.D.B. : Halil ALTUĞ

Bülten irtibat : Faruk ETKER

Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13 edirnerotary@gmail.com - www.edirnerotary.com

Zenginlik Nedir...?

Sağlıkla kalın....

Zenginlik;

Merdivenleri yardımsız çıkabilmektir.

Pencereden bakıp, yoldan geçenleri görebilmektir.

Her akşam kendi kapını kapatabilmektir.

Küçük ve büyük tuvaletini rahat bir şekilde yapabilmektir.

Saçının okşanmasıdır.

Ağlayabilmek, gülebilmektir.

Özleyebilmektir, özleyecek birisinin olmasıdır.

Güneşin sıcaklığını hissedebilmektir.

Yağmurda ıslanabilmektir.

Evde bir ses olmasıdır.

Sevinebilmektir.

Yürüyebilmektir.

Derin bir nefes alabilmektir.

Aranabilmektir.

Telefonunun çalmasıdır.

Kolundaki saatin geleceği göstermesidir.

Bir sonraki hafta için plan yapabilmektir.

Güzel günleri bekleyebilmektir.

Bazen bir tabak makarnadır.

Yerken bunun tadına varabilmektir.

Bazen iki tane domates ve bir taze ekmektir.

Kendine inanabilmektir.

Özgüvendir.

Espri yapabilecek ruh haline sahip olabilmektir.

Zenginlik varlığından mutluluk duyabildiğin her şeydir...

Fakirlikse...

Bir kez tanıyıp,

Sonra yokluğunu öğrenmektir...

TIP'ın GELİŞİMİ

M. Ö. 2000..... Al bu otu ye.

M. S. 1000..... O ot kötü, gel bu duayı oku.

M. S. 1250..... O dua batıl inanç, al bu iksiri iç.

M. S. 1500..... O iksirin ne faydası var, al bu hapı yut.

M. S. 1750..... O hap etkisiz, al bu antibiyotiği iç.

M. S. 2000..... O antibiyotik kimyasal, al bu otu ye.

İşkembe çorbasının kerametleri...

Vefa Zat (d. 1941, İzmir), barmen, yazar. 15 yaşındayken "barboy" olarak çalışmaya başladığı İstanbul Hilton Otelinden "bar supervisor" unvanıyla emekli oldu.



İşkembe çorbası aslında bize özgü bir çorba olmasına rağmen zaman içinde önce Balkan ülkelerine yayılmış, daha sonra diğer ülkelerde de sevilir ve aranır hale gelmiştir. Avrupa ülkelerinin bazılarında değişik tarzda işkembe çorbası yapılırken, bazılarında sakatat hiç kullanılmaz. Bizde ise yaygın bir alışkanlık haline geldiği için kelle paça ile birlikte sadece işkembe çorbası servisi yapan özel mekânlar vardır. Nasıl ki istavrit balığı fukara balığı olarak kabul ediliyorsa, işkembe çorbası da yoksul kesim tarafından karın doyurulabilecek en faydalı gıda olarak kabul edilir. Yanında bol ekmeğin yenildiği için bayağı doyurucudur da üstelik.

Daha önceki yazılarımda birinde "Ölçüye dikkat edip kararına ne kadar özen gösteriyorsak da kimi zaman fazla kaçırdığımız da oluyor" deyip önerilerimi sıralamıştım. İzninizle tekrar edeyim bunlardan bazılarını. İçkiyi fazla kaçıracağımızı hissettiğimiz anda yudum aralarını daha mesafeli tutmalı, yiyeceklerimizi seçerken mideyi yormayacak yiyecekleri tercih etmeli, fazla baharatlı ve acılı şeylerden kaçınmalıyız.

Ayrıca, rakıya başlamadan önce mutlaka su katılmamış ve üzerine bolca sızma zeytinyağı gezdirilmiş cacık yemeliyiz. Bu bizim mide mukozamızın zeytinyağı ile sıvanmasını sağlarken, sindirimin kolaylaşmasını ve hızlanmasını da temin eder.

Burada size şu mezeleri, bu ara sıcakları yiyin, seçtiğiniz balığı buğulama ya da ızgara yaptırın demeyeceğim. Pek tabii ki sizin tercihleriniz olacak bunlar. Ama yukarıda da vurguladığım gibi içeceğimiz rakıyı yudumlararak yudum aralarını uzun tutmak çok faydalı olur ve rakının esritici etkisini oldukça azaltır. Uzun sürelere yayarak içtiğimiz yüksek dozdaki içkilerin bizleri fazlaca yormayacağı, zindeliğimizden çok şey götürmeyeceği de bir gerçektir. Bir de sofranın finalinde orta şekerli bir kahve içmenin çok faydaları vardır. Şayet kahveyi tercih etmiyorsanız eğer, o zaman damardan terbiyeli bir işkembe çorbası içmeniz büyük yararlar vardır. Çünkü bu çorba yiyip içtiklerinizi bastırdığı gibi oldukça rahatlatır sizi.

Özellikle rakıyı fazlaca kaçırdığımız gecenin finalinde ya da ertesi sabah içildiğinde işkembe çorbası çok yararlı olur. Sirkeli ve sarımsaklı sosla içildiğinden sindirimi kolaylaştırır. Ayrıca işkembe salgıladığı "pepsin" maddesi ile rakı sofralarında yenilen çeşitli meze ve yemekleri doğal salgılarıyla bastırıp daha rahat hazmetmemizi sağlar. Kabarmış mideyi yatıştıran bu doğal salgılar midede enzim oluşturarak mideyi rahatlatıp hazmı kolaylaştırır. Dahası kolay hazmettirici özelliğinden dolayı hem rahatlatıcı, hem de ayıltıcı özelliği vardır. Ayrıca zindelik de verir. Akşamcı rakı tiryakilerinin gecenin finalinde işkembe çorbası içmesi boşuna değildir.

Bizim gençliğimizde Beyoğlu'nda bulunan "Lâle" ve "Zuhal" işkembe çorbası salonları çok ünlüydü. Bir de Tarlabası Caddesi üzerinde mütevazı kelle-paça salonu vardı. Çok değerli ağabeyim Orhan Boran Bey kimi gecelerde sevgili meslektaşım Nevzat Afacan Beyle birlikte bizi oraya götürürdü. Hem de gecenin üçünde dördünde... Orada da işkembe çorbası vardı ama kendisi paça çorbasını tercih ederdi hep.

Ayrıca, o yıllarda İstanbul Hilton Otelinin "Roof Bar" adlı gece kulübünün sorumlu barmeniydim. Günlerden bir gün otel idaresi gecenin finalinde müdavimlerimize damardan terbiyeli işkembe çorbası ikram etme kararını aldı. Böylece müdavimlerimiz gecenin bir yarısında işkembe çorbacılarına gitme eziyetinden kurtulacak, bizler de hizmetimize bir yenilik katmış olacaktık. İki adet mobil servis arabası yaptırıp üstlerine kolalı olarak ütülenmiş örtüler örtecektik. Bunların hepsi itinayla hazırlandı.

Bu arada dönemin en ünlü piyanistlerinden Şerif Yüzbaşıoğlu işkembe çorbasının servis edileceği anda çalınacak bir “**İşkembe Çorbası Marşı**” besteledi. Beni de çorba dağıtımı için görevli seçip özel bir aşçı kıyafeti yaptırdılar bana. Bir servis arabasının üstüne gümüş bir çorbalık koyup içine çorbayı doldurduktan sonra yanlarına da sirkeli sarımsak soslarını diziyorduk. Diğer servis arabasında ise çorba kâseleri, altlıklar ve servis takımları yer alıyordu.

Gece saat üçe doğru servis hazırlıkları tamamlanır, müziğe ara verilip ışıklar söndürölür ve işkembe çorbası marşıyla servis arabaları salona alınırđı. O anda projektörler bizi takip ederken dans pistinin ortasındaki yerimizi alırdık. Marş biter ışıklar öyle yanardı. Ardından da servise başlardık. Bu hizmet karşılığında müdavimlerimizden ücret almazdık. Bu zarif uygulama kısa bir zaman içinde önce Cumhuriyet Pavyonu, Kervansaray Gece Kulübü, Vagon Blue Gösteri Salonu'nda başladı, daha sonra da İstanbul'un birçok güzide eğlence yerine yayıldı.

“**Apik İşkembe Salonu**” eski formunda olmasa bile işkembe çorbası sevenlerin yabancı olmadığı bir mekândır. 1947 yılında Ermeni asıllı Apik Hayrabetođlu tarafından hizmete açılan mekân yıllarca rakı tiryakilerinin vazgeçemediği bir yer olmuştur. “**Lale İşkembecisi**”de en az Apik kadar eskidir. Ancak, bugün eski yerinde değil Tarlabası Caddesi üzerinde hizmetini sürdürüyor. Galatasaray Balık Pazarı'nda hizmet veren “**Cumhuriyet İşkembe Salonu**” da bu konuda oldukça başarılı bir mekândır.

Ayrıca, “**Tarihi Haliç İşkembecisi**” yirmi dört saat hizmet veren kaliteli bir yerdir. Ama ben daha ziyade Saraçhanebaşı'nda, Tayyare Parkı'nın tam karşısında bulunan işkembe çorbası dükkânını tercih ediyorum hep. Burası tipik bir esnaf çorbacısıdır. Buranın damardan terbiyeli işkembe çorbası kelimenin tam anlamıyla leziz ve nefistir. Üzerine nar gibi kızarmış ve ayıklanmış yarım porsiyon kelle tandırla damağımı ödüllendiriyorum çoğu zaman.

Siz de deneyin lütfen.

