

2015 - 2016

K.R.Ravi RAVINDRAN (UR Bşk.)

M.Sabri GÖRKEY (2420.Böl.Guv.)

Erdal ATAÖZDEN (2.grup .Guv.Yrd.)

Tarih: 06.10.2015

Toplantı No:

1907 / 13

Bülten No: 1500

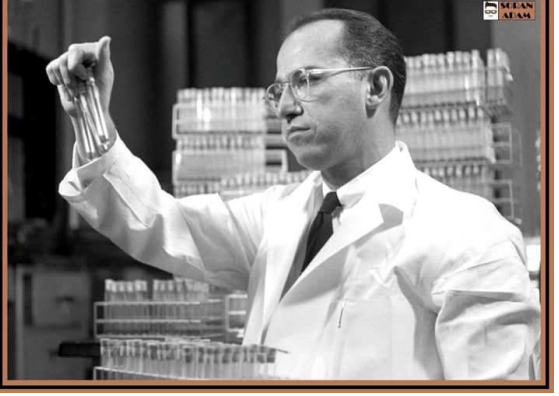
Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

## 1907. Toplantımızdan görüntüler



Bu fotoğraftaki bilim insanının adı Jonas Salk. Onu özel kılan nokta ise şu;  
1955 yılında, çocuk felci aşısını buldu. Bir karar vermesi gerekiyordu. Ya patentini alıp çok zengin olacak ya da patentini almadan insanlığın hizmetine sunacak ve böylelikle birçok insan daha ucuza ulaşsın bu hastalıktan kurtulacak. Patent almadı. Parasal kaybı 5 milyar dolar.. Kazancı ise ölümünden sonra bile hala onu anlatan, saygı duyan milyonlarca insan..  
Teşekkürler Jonas Salk...



**1908.Toplantımızı Eşlerimizle beraber Hilly Otelde 13 ekim Salı günü saat 20.00 de gerçekleştireceğiz.**

**1909.Toplantımızda 20.Ekim Salı günü öğlede İsmail GÜMÜŞDERE dostumuzun misafiri olacağız.İş yeri ziyareti olacak bu toplantıda Lalapaşa Çimento Fabrikasını gezeceğiz.**

**Bültenimiz 5 sayfadır**

28.Şubat 2015 itibarıyla Dünyada 1.207.102 Rotaryen ve 34.823 kulüp bulunmaktadır.

**MİSAFİRLERİMİZ** :

Ekrem Ruhi BALTA Eski Üyemiz

Hasan ALTUNTAŞ Eski Üyemiz

**MAZERETLİ ÜYELERİMİZ** :

Gürkan KÖMÜRCÜ - İsmail GÜMÜŞDERE

**ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ** :

Halil ALTUĞ – İsmet AÇIKGÖZ – Muzaffer MEMİŞ – Reşat AYAN – Tarık ETKER

**DEVAM DURUMU** :

% 65.00

**MUTLU GÜNLERİMİZ** :

11 EKİM Dalya KARAKUŞ Doğum Günü **KUTLARIZ...**

Önümüzdeki hafta toplantımız **13.Ekim.2015 Salı** Saat 20.00 de Hilly Otelde Eşlerimizle

Başkan : Demirkan ÇAĞLAYAN

Sekreter : Ali ES

Sayman : Emre ALP

Gel.D.B : Ahmet ÇELİK

Geç.D.B : Cengiz TUĞLU

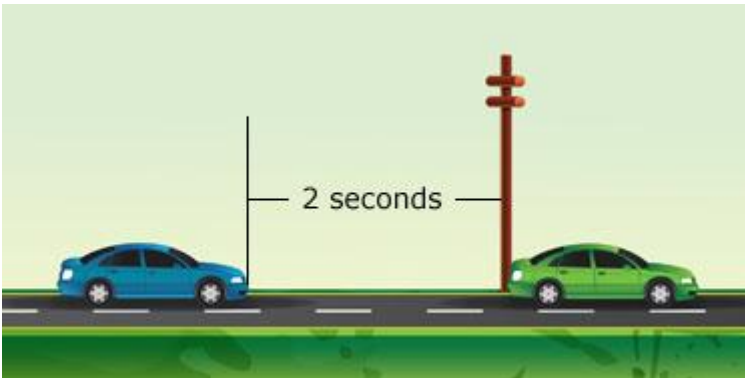
Bülten irtibat : Faruk ETKER

Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13

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

**21 TEMMUZ 1913** Edirne'nin Balkan Savaşında işgalden kurtulduğu gündür. Edirne'de Bulgar Askerlerinin çekildiği bu fotoğrafta 30 Temmuz 1913 tarihinde Bulgar manga komutanı şu notu düşmüştü. "

"Şanlı kahraman arkadaşlar, henüz görevimizi yapamadık. Yeni, daha kanlı savaşa hazırlanın. Kısım /manga komutanı T. Panov, 30.07.1913



### TAKİP MESAFESİ

Karayolunda, aynı şeritte hareket eden iki araç arasındaki mesafe TAKİP MESAFESİ dir.

Önceki aracın ani freninde arkadaki araç yeterli mesafede değilse öndeki araca çarpacaktır.

Bu mesafe, aracın kilometre cinsinden hızının en az yarısı kadar metredir.

Örneğin birbirini takip eden araçların hızı **90 km/saat** ise, takip mesafesi en az **45 metre** olmalıdır.

TAKİP MESAFESİ Kaza nedenleri arasında ilk sıralardadır.

TRAFİKTE MAZERET YOK !

ÖNÜMÜZDEKİ ARAÇLA ARAMIZA GEREKEN ARALIĞI MUTLAKA KOYALIM.

Kazasız yolculuklar sağlıklı güzel günler !

Fahrettin ECEVİT

Trafik Bilinci Kom.Bşk.

## Gerçek Zeytinyağı Nasıl Anlaşılır?

### Pratik Yöntemler:

- Satın almış olduğunuz zeytinyağını **buzdolabına koyduğunuzda donuyorsa** bu hakiki olduğunu gösterir. Eğer donmayan kısımları varsa, bu da katkılı olduğu anlamına gelir.
- Zeytinyağının meyvemsi ve taze bir kokusu olmalıdır.
- Zeytinyağını yutarken kendine özgü aroması genzinize yayılmalı, diliniz arkasında bir acılık hissedilmeli ve bu acılık bir süre sonra geçmelidir.
- Hakiki zeytinyağının 3 özelliği vardır: **Burukluk, Yakıcılık ve Aroma.**
- Zeytinyağının maliyeti diğer birçok yağa oranla daha yüksektir. Bu sebeple çok ucuz olan zeytinyağlarına şüphe ile yaklaşılmalıdır. Hakiki zeytinyağının belirli bir maliyeti vardır ve bunun altında satılabilmesi de mümkün değildir.
- Gerçek zeytinyağı **kabarcık kabarcık olarak üste çıkmalıdır**. Bir süre sonra kalıp haline gelebilir, o zaman da yandan bakıldığında düz bir hatta görülmelidir.
- Zeytinyağını kokladığınızda kötü ve ağır bir koku alıyorsanız, tattığınızda çok tatlı ise veya herhangi bir acılık yoksa, yemek borunuza doğru bir yanma oluyorsa ya da yemek sonrası mide yanması yaşıyorsanız aldığınız ürün gerçek olmayabilir.
- Zeytinyağının rengine bakarak hakiki olup olmadığı anlaşılabilir.

### Zeytinyağı ile İlgili Hileler

- Kanola yağının yapısı zeytinyağı ile aynıdır. Fakat kanola yağının kokusu ve rengi yoktur. Bu sebeple zeytin ağacının yaprakları ile aroma elde edilip kanola yağının içine karıştırılmakta ve böylece zeytinyağından ayırt edilmesi imkansız hale gelmektedir.
- Asidik derecesi 8 olan yağlar ısıtılıp yüksek derecede asit oranı 1'e kadar indirilmekte ve sızma şeklinde piyasaya sürülmektedir. Bu oldukça tehlikelidir ve uzun vadeli tüketimde kansere dahi sebep olabilmektedir.
- Zeytinyağının maliyetinin yüksek olması sebebiyle içerisine pamuk yağı, ayçiçeği yağı ya da fındık yağı gibi daha ucuz yağlar karıştırılmaktadır. Böylece miktar artırılıp, maliyet azaltılmış olmaktadır.

### Zeytinyağı Hakkında Bilmeniz Gereken Her Şey

- Zeytinyağı üretiminde farklı bahçelerin zeytinleri karıştırılmamalıdır.
- Zeytinyağı üretiminde kullanılacak zeytinler tek tek elle toplanmalıdır.
- Zeytinler **toplandıktan sonra kısa süre içerisinde sıkıma götürülmelidir**. Bu süre zeytinyağı kalitesinde önemli bir faktördür.
- Yağ kaliteli olsa da pet şişelerde ve güneş ışığı altında bekletiliyorsa çok kısa sürede bozulacaktır.
- Zeytinyağı doğrudan güneş ışığı görmeyen ve serin olan yerlerde, ağzı kapalı bir şekilde muhafaza edilmelidir.
- Zeytinyağının **raf ömrü yaklaşık 18 aydır**.
- Zeytinyağı ağırlıklı olarak Ege ve Marmara'da kullanılmaktadır. Buna karşın, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu'da zeytinyağı kullanımı çok düşüktür.
- Sızma zeytinyağı taş baskı ile elde edilmektedir ve bu sebeple içerisindeki besleyici unsurlar zarar görmemektedir. Riviera zeytinyağında ise daha fazla yağ çıkartmak için basınç ve yüksek sıcaklık uygulanmaktadır. Bunun sonucunda ise neredeyse tüm olumlu özellikler kaybolmakta, hatta zararları olmaktadır.
- Zeytinyağı; kabızlık, kansızlık, gut hastalığı, yüksek tansiyon, deri çatlakları, kolesterol ve damar sertliği gibi rahatsızlıklara iyi gelmektedir.
- Zeytinyağının sindirimi diğer yağlara oranla daha kolaydır.
- Çocuklarda zeytinyağı tüketimi beyin ve kemik gelişimini desteklemektedir.
- Kolesterolde en düşük oran zeytinyağını yoğun olarak kullanan Ayvalık civarındadır.

- Yunanistan, İtalya ve İspanya gibi yoğun zeytinyağı tüketen ülkelerde kalp ve damar hastalıkları oranı daha düşüktür.
- Bir ziyafet öncesi ve sonrası alacağınız bir kaşık zeytinyağı karışık içkilerden doğacak sarhoşluğu azaltır ve **hazmı kolaylaştırır**.
- Kabızlık problemi yaşayan kişilerin sabah aç karnına 1-2 kaşık zeytinyağı tüketmesi faydalı olabilir.
- Zeytinyağının içerisinde A,C ve E vitaminleri ile diğer yararlı mineraller yer almaktadır.
- Zeytinyağını yüz bölgenizde sık kullanmanız sonucunda kıl kökleri kuvvetlenip yüz bölgenizde kıllanma olabilir. Bu sebeple zeytinyağının dengeli kullanımı çok önemlidir.
- Zeytinyağı osteoporoz ile savaşır.
- İspanyol araştırmacılarına göre zeytinyağı tüketimi depresyon riskini azaltabilir.
- Zeytinyağı tüketimi Alzheimer riskini azaltabilir.

### **Bir anı..!!**

1975 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi'nde ikinci sınıfta okuyordum. 1975 yılı, Türkiye'mizde, bugün olduğu gibi, terör hareketlerinin başladığı yıldır. Okulum iki günde bir öğrenci hareketleri ile kaynıyor ve tatil ediliyordu. Ben de radyo amatörü olarak Karaköy'de Selanik Pasajı'na gidip elektronik devre elemanları satın alıp amatörce elektronikle uğraşıyor, çok sevdiğim Tahtakale sokaklarında dolaşıp, yıllar öncesinin İstanbul'unu yaşıyordum. Günün birinde bir dükkânın önünde durdum. Traş fırçası satıyorlardı. Ürünlerinin kalitesinden o kadar eminlerdi ki, 25 yıl aynı marka fırçayı kullanıp getirene bedava yeni bir fırça veriyorlardı. Çok etkilendim ve içeriye girip bir fırça satın aldım.

Bu fırçayı ben de 40 yıl kullandım (40\*365 = 14.600). Bu sayede, annem ve babamdan öğrendiğim "Mal Kıymeti Bilme" ilkesini içselleştirdim. "Kaliteli Mal Üretme" 'nin ne anlama geldiğini öğrendim. Bunları da oğluma her fırsatta anlattım.

Ekte, geçen hafta 40.yılı dolduğu için emekli edip yerine yenisini aldığım sarı traş fırçasının fotoğrafını gönderiyorum. Artık Türkiye'de gri renkli olanını satıyorlarmış. Tabii ki eskisini atmayacağım. Cem'e sembolik miras olarak bırakacağım...

Batı Uygarlığı'nın "Kalite" üzerine inşa edildiğini bu vesile ile hatırlatmak istiyorum. Bugünkü tüketim ekonomisinde yazdıklarım kimilerine anlamsız da gelebilir. Ancak, bir çok müşteri evde kullandığı fırçanın kalitesini görüp o ülkenin arabasını satın alıyor.



## İLK TÜRK KADIN AVUKAT LOKANTAYA GİDİNCE !..



Süreyya Ağaoğlu, Türkiye'nin ilk kadın avukatıdır. 1924-25 ders yılında İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi'ni bitirdikten sonra, Ankara'ya ailesinin yanına döner.

Bir arkadaşıyla birlikte Adalet Bakanlığı'nda staja başlar.. İlk günlerin heyecanı geçince, bir sorunla karşılaşılır : Öğle yemeği işini nasıl çözeceklerdir ?.. Evlerine gidemezler, evleri bakanlığa çok uzaktır. Lokantaya da gidemezler.. Aslında o zamanlar Ankara'da yemek yenebilecek bir lokanta, İstanbul Lokantası vardır. Ama, hep milletvekillerinin yemek yediği bu lokantada, kadınların yemek yediği görülüş şey değildir..

Türkiye'nin, bu ilk kadın stajyer avukatları, öğle yemeklerini, bir süre için peynir ekmek yiyerek geçirirler. Ama sonunda dayanamazlar..

Zamanın Basın-Yayın Genel Müdürü olan babası Ahmet Ağaoğlu'na giden Süreyya, öğle yemeklerini İstanbul Lokantası'nda yiyebilmek için izin ister. Ahmet Ağaoğlu, bunda bir sakınca görmez, peki, der.. İki arkadaş, ertesi gün öğleyin lokantaya gider, küçük bir bölümüne geçip güzel güzel karınlarını doyurur. Ahmet Ağaoğlu'nu ve kızını tanıdıkları için kimse yüzlerine bir şey söyleyemez, ama arkalarından konuşmalar başlar. Homurdanmalar ve şikayetler yükselir.

Şikayetler aynı gün, zamanın başbakanı 'Rauf Bey'e de iletilir. Rauf Bey de Ahmet Ağaoğlu'nu arayıp durumu anlatır.

Süreyya, o akşam eve döndüğünde, babasının kendisini beklediğini görür. Ahmet Bey hemen konuya girerek, "*Başbakan Rauf Bey, senin ve arkadaşının lokantada yemek yediğinizi ve herkesin bunu konuştuğunu anlattı.. Bundan sonra öğle yemeklerine bana gelin,*" der..

Süreyya çok üzülür, ama yapacağı bir şey yoktur..

Birkaç gün sonra, Atatürk ve eşi Latife Hanım, Ahmet Ağaoğlu'na misafirlğe gelir. Sohbet edilirken, söz bu konudan açılınca, Süreyya Hanım, olayı bütün açıklığıyla Atatürk'e anlatır. Onun, kendisini anlayacağını ve destekleyeceğini düşünmektedir. Oysa, onu dinleyen Atatürk, "*Babanın da, Rauf Bey'in de hakkı var,*" demesin mi ?..

Büyük bir hayal kırıklığına Süreyya, ertesi gün bakanlıktaki odasında çalışırken, bir yetkili telaşla içeri girer : "*Süreyya hazırlan, Paşa seni yemeğe götürecekmiş !..*"

Süreyya şaşırır, apar topar kapının önüne çıkar. Yanında bir milletvekili ve yaveriyle arabada oturan Atatürk, onu görünce, "*Latife bugün seni öğle yemeğine bekliyor,*" der.

Süreyya hem şaşkın hem sevinçlidir. O bindikten sonra hareket eden otomobil İstanbul Lokantası'nın önünden geçerken, Atatürk, birden şoföre durmasını söyler. Bozüyük milletvekili Salih Bey telaşla yanlarına gelince, Atatürk, herkesin duyabileceği bir sesle, ona, "*Bugün Süreyya'yı bize götürüyorum, ama yarın buraya gelecek, yemeğini lokantada yiyecek..*" der.

Süreyya'nın şaşkınlığı daha da artar.

Ne olup bittiğini, Latife Hanım, yemekte, onun kulağına eğilip, "*Paşa, dün akşam bu lokanta olayına çok kızdı, ama babanı senin yanında ezmek istemediği için kızgınlığını belli etmedi. Eve gelir gelmez, birkaç milletvekilini arayarak, yarın mutlaka eşleriyle birlikte lokantaya öğle yemeğine gitmelerini söyledi,*" deyince durumu anlar..

Süreyya Ağaoğlu, ertesi gün, arkadaşıyla İstanbul Lokantası'na gittiğinde, birkaç milletvekili eşinin de ilk kez orada olduğunu görür. Kimse onları bakışlarıyla bile rahatsız etmeye yeltenemez..

Bu bir ilk olur... Atatürk ve Türkiye'nin ilk kadın avukatı Süreyya Ağaoğlu, kadınların, tıpkı erkekler gibi, bir lokantada yemek yiyebilmesine de öncülük etmiştir...