



EDİRNE ROTARY KULÜBÜ 1977



2015 - 2016

K.R.Ravi RAVINDRAN (UR Bşk.)

M.Sabri GÖRKEY (2420.Böl.Guv.)

Erdal ATAÖZDEN (2.grup .Guv.Yrd.)

Tarih: 13.10.2015 **Toplantı No:** 1908 / 14 **Bülten No:** 1501 **Kuruluş:** Mart 1977 **Charter :** Mart 1980

Bu hafta dönemimizin ilk eşli mutat toplantısını yaptık.Daha önce Governörümüzün ziyaretinde ve piknik toplantımızda eşlerimiz katılmıştı.

Toplantımızda geçen ve bu dönem kulübümüze yaptığı katkılardan dolayı Şendoğan SUSESİ' ne bir teşekkür plaketi sunuldu.

20-21-22 Kasım tarihlerinde Bulgaristan 1482.Bölge kulübü Pomorie Rotary kulübü katkısı ile 2 gece 3 günlük bir gezi yapılacaktır.Daha detaylı bilgi için Tamer BORAL dostumuza muracat edebilirsiniz.

20.Ekim.2015 tarihli mutat toplantımız Çimentaş Trakya Çimento Fabrikasında İsmail GÜMÜŞDERE 'nin ev sahipliğinde yapılacaktır.İş yeri ziyareti olan toplantımız öğle saat 12.00 de yapılacaktır.



Bültenimiz 4 sayfadır

30.Haziran 2015 itibarıyla Dünyada 1.235.536 Rotaryen ve 35.109 kulüp bulunmaktadır.

MİSAFİRLERİMİZ :

MAZERETLİ ÜYELERİMİZ :

ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ :

DEVAM DURUMU :

MUTLU GÜNLERİMİZ :

Şendoğan SUSESİ İş Adamı ve eşi Soner SUSESİ

Ahmet ÇELİK – Gürkan KÖMÜRCÜ

Atakan SEZER – Cengiz TUĞLU – Halil ALTUĞ– Kaan UZUNCA

Oktay ALEMDAR – Rorkun BÖLENLER – Reşat AYAN

% 55.00

21 EKİM Kemal KARAKUŞ Doğum Günü

25 EKİM İsmail GÜMÜŞDERE Doğum Günü

26 EKİM Yasemin BİLGİ Doğum Günü

KUTLARIZ...

Önümüzdeki hafta toplantımız: **20.Ekim.2015 Salı** Öğlede Lalapaşa Çimento Fabrikasında

Başkan : Demirkan ÇAĞLAYAN

Gel.D.B : Ahmet ÇELİK

Bülten irtibat : Faruk ETKER

Sekreter : Ali ES

Geç.D.B. : Cengiz TUĞLU

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

Sayman : Emre ALP

edirnerotary@gmail.com - **www.edirnerotary.com**

İSTANBUL'UN YÜZ DEYİMİNDEN ÖRNEKLER

"İstanbul'un 100 Deyimi" isimli kitap, İstanbul'da yaşanmış olayların, tarihi kişiliklerin konu olduğu deyimlerin anlamlarını ve ortaya çıkış hikayelerini içeriyor.

İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Öğretim Görevlisi **Çilem Tercüman** tarafından kaleme alınan kitapta yer alan deyimlerden bazıları şöyle:

1-Ağzınla kuş tutsan nafile:

Osmanlı İmparatorluğu'nun güçlü dönemlerinde, Fransa ile her alanda iyi ilişkilerin kurulduğu yıllarda, Topkapı Sarayı'nda huzura kabul edilmeyi bekleyen Fransa elçisi, işinin çok önemli ve acele olduğunu söyleyerek, kızlarağasını bir an önce içeri alınması için ikna etmeye çalışır ve buna karşılık şu cevabı alır:

"Şevketli padişahımız bugün çok hiddetli. Biraz önce külâhından tavşanlar çıkaran, alev alev yanan çubukları ağzında söndüren, havaya uçurduğu kuşu birkaç sözüyle geri döndürüp ağzıyla ayaklarından yakalayan hünerli bir hokkabazı dahi huzurundan kovdu. Senin anlayacağın, ağzınla kuş tutsan nafile, ama yine de büyük bir hünerin varsa söyle, zat-ı şahaneye arz edeyim."

2-Ateş pahası:

Kanuni Sultan Süleyman maiyetiyle Halkalı civarında ava çıkar. Aniden başlayan şiddetli yağmur, padişah ve adamlarını karşılarına çıkan ilk eve sığınmak zorunda bırakır. Ev sahibinin yaktığı ateşin karşısında elbiselerini kurutup ısınan padişah, yanındakilere dönerek, "Şu ateş bin altın eder" der.

Yağmurun dinmemesi üzerine padişah ve maiyetindekiler, geceyi de bu evde geçirirler. Konuklarını tanıyamasa da önemli ve zengin şahıslar olduklarını anlayan ev sahibi, sabah ona borcunu soran sultana "Binbir altın" cevabını verir. Bu cevabın şaşkınlıkla karşılanması üzerine ise ateşe bin altın değeri kendisinin biçtiğini, gecelik konaklamanın ise bir altın olduğunu söyler. "Ateş pahası" deyimini, bu hadise üzerine doğmuştur.

Ederinden fazla çok pahalı şeyler için bugün de yaygın şekilde kullanılmaktadır.-

3-Balık kavağa çıkınca:

İstanbul Boğazi'nin Karadeniz'e açılan noktasındaki Rumeli Kavağı ile Anadolu Kavağı'nda, çok rüzgarlı ve akıntı kuvvetli olduğu için balık tutmak zordur. Bu nedenle balığın bol bulunduğu ve fiyatının düştüğü zamanlarda şehirde tutulan balıkların, Kavaklar'a kadar götürülüp satıldığı görülür. Sair zamanlarda düşük ücretle balık almak isteyen müşterilere, balıkçılar tarafından verilen cevap ise "o sizin dediğiniz ücret, balık kavağa çıkınca olur" şeklindedir.

Verilen vaatlerin asla yerine getirilmeyeceğini, söz konusu işin olmayacağını anlatmak için kullanılan "balık kavağa çıkınca" deyimini bu halden doğmuş; ancak zaman içinde deyimde geçen "kavak" kelimesi semt anlamını yitirerek, kavak ağacı zannedilir olmuştur.

4-Başında kavak yeli esmek:

Anadolu ve Rumeli kavaklarının şiddetli rüzgarları üzerine söylenmiş bir deyimdir ki, sorumluluk duygusundan uzak gençler, zevk ve eğlence peşinde koşanlar veya zihnini gerçekleştirilmesi imkansız işlerle meşgul edenler için kullanılmaktadır.

5-Çarşamba pazarı veya Çarşamba pazarına dönmek:

Osmanlı İmparatorluğu döneminde çarşamba günleri Fatih Camisi avlusunun duvarından Yavuz Selim'e kadar yan sokaklara büyük pazar kurulurdu. Kalabalığı, kargaşayı ve düzensizliği ifade etmek için kullanılan "Çarşamba pazarı" veya "Çarşamba pazarına dönmek" deyimini buradan gelir.

6-Dingo'nun ahır:

İstanbul'da ulaşım için atlı tramvayların kullanıldığı yıllarda iki at ile çekilen tramvaylara dik Şişhane yokuşunu çıkabilmesi için fazladan atlar koşulurdu. Azapkapı'da tramvaya eklenen takviye atlar, Taksim'de Dingo isimli bir Rum vatandaşı tarafından işletilen ahırda dinlendirilir, sonra tekrar Azapkapı'ya götürülürlerdi. Gün içinde sürekli atların girip çıktığı ahırın, bu durumu dolayısıyla girenin çıkanın belli olmadığı veya her önüne gelenin girip çıkabildiği yerler için "Dingo'nun ahır" deyimini kullanılmaya başlanmıştır.

7-Dolap çevirmek:

Eski konaklarda haremlik ile selamlık arasında irtibatı sağlayan ağaçtan yapılan, silindirik, alt ve üst taraflarında bir mil ile tutturularak çevrilen dolaplar vardı. Birbirlerine alaka gösteren ve ev sahiplerinin bundan haberdar olmasını istemeyen konak görevlileri, dolap vasıtasıyla haberleşirler ve birbirlerine haber gönderirlerdi. Konaklarda dolabın bu gibi işlerde kullanılmasından dolayı günlük dilde gizli işler yapmak anlamında "dolap çevirmek" deyimini kullanılır olmuştur.

8-Eşref saati:

Eski İstanbul'da sefer, savaş, düğün, seyahat gibi önemli bir işe girişmeden önce mutlaka eşref, yani uğurlu bir vakit gözetilirdi. Saray halkından sokaktaki insana kadar herkes buna inanırdı. Kişi önemli bir işe girişmeden önce dönemin astronomu sayılan bir müneccime başvurur, müneccim de yıldızların hareketlerinden ve gezegenlerin gökyüzündeki durumlarından bir mana çıkararak eşref saat tayin ederdi. Günlük dilde bu deyim sinirli bir mizaca sahip olan sağı solu belli olmayan bir kişiden bir şey isteneceği zaman "Şu an sırası değil, eşref saatini beklemek lazım" şeklinde de kullanılmaktadır.

9-Gözden sürmeyi çekmek:

Kasımpaşa'daki Haliç Tersanesi'nde "göz" adı verilen özel bölmelerde "sürme" denilen keresteler istiflenerek, muhafaza edilirdi. Ancak bütün tedbirlere rağmen zaman zaman açıkgoz ve becerikli hırsızlar tarafından gözlerden sürmeler çalınırdı.

Günümüzde göz ve sürme kelimeleri bu anlamlarını yitirmiş olsalar da hala hırsızlıkta marifeti ifade etmek için kullanılan "gözden sürmeyi çekmek" deyimini buradan gelmektedir.

10-Kabak tadı vermek:

Fatih Sultan Mehmed tarafından yaptırılan medreseye devam eden talebelere medresenin aşevinde her gün yemek verilmektedir. Bilhassa cuma günleri sofraların iyice zenginleştiği, yemeklerin çeşitlendiği medresede mevsimi geldiği zaman haftalarca her gün kabak yemeği çıkar, sürekli çıkan kabak yemeğinden doğan usanç ile her türlü bıktırıcı hal için "kabak tadı vermek" deyimini kullanılmaya başlanır.

11-Marmara çırası gibi tutuşmak:

Eskiden ocak, soba veya mangalda ateş yakabilmek için çıralar kullanılır, bu çıralar ise çarşılarda tutam halinde satılırdı. Aniden parlayanlar, öfkelenenler için kullanılan deyim, sakızlı çam ağaçlarıyla meşhur olan "Marmara çırası gibi tutuşmak" Marmara Adası'ndan toplanan ve reçinesi bol olduğu için kolaylıkla yanan çıralardan doğmuştur.

12-Püsküllü Bela:

II. Mahmud devrinde önce askerler, ardından memurlar için resmi başlık olarak kabul edilen fes, kısa sürede halk tarafından da kullanılmaya başlanır. Fesin yaygınlaşmasının ardından değişik renk ve biçimleri, püsküllü ve püskülsüz olanları, hatta püsküllerin de envai çeşidi sokaklarda görünür. Yağmur ve kardan kalıbı bozulan, rüzgarda püskülleri sürekli karışan fesin kullanımı zahmetli ve masraflı bir iştir. Başlığın bu durumuna binaen doğan ve elinden kurtulması güç, zarara ve sıkıntıya yol açan kimse yahut şeyler için söylenen "püsküllü bela" deyimini, bugün dahi sıkça kullanılmaktadır.

13-Üsküdar'da sabah oldu:

Üsküdar'da deniz kıyısındaki Valide Sultan ve Mihrimah Sultan camilerinin müezzinleri, karşı tarafta yaşayan padişaha seslerini duyurabilmek ve ondan ihsan alabilmek, belki saray müezzinliğine yükselebilmek ümidiyle sabah ezanlarını mutlaka Beşiktaş'taki cami müezzinlerinden önce okurlarmış. Bir şeyin zamanını geçirmek, geç kalmak anlamında bugün dahi kullanılmakta olan "Üsküdar'da sabah oldu" deyimini, vaktiyle aynı hat üzerinde olmalarına rağmen Üsküdar'ın Beşiktaş'tan önce okunan sabah ezanlarından kaynaklanmıştır.

14-Yelkenleri suya indirmek:

İlk zamanlarda yükseklerde uçan kimselerin daha sonra durumlarının farkına vararak eski hallerinden vazgeçtiklerini anlatmak için kullanılan bir deyimdir. Eskiden gemiler, rüzgarlı havalarda yelkenle yürütülürdü ve geleneğe göre bir gemi, yabancı bir ülkenin sınırlarına girdiğinde saygı gereği yelkenlerini indirmek zorundaydı. Bir gün Fatih Sultan Mehmed, Rumelihisarı'nda gezerken bir Ceneviz gemisi hisara yaklaşır ancak yelkenleri indirilmez. Kaptana yelkenleri indirmesi hatırlatılmasına rağmen geminin yelkenleri indirilmeyince Fatih'in emriyle gemi topa tutularak batırılır ve böylece bu deyim dilimize geçer.

15-Zıvanadan çıkmak:

Zıvana, eskiden sigaranın veya tütün çubuğunun ağza gelen kısmına konulan kağıttan yapılmış boruya verilen addır. Ayrıca pek çok kısımdan meydana gelen eşyalarda parçaların birbirine geçmesini sağlayan girinti ve çıkıntılara da zıvana denir. Zıvana yahut zıvanaların olması gereken yerden ayrılması, umulan amaca hizmet etmeyecektir. Dolayısıyla eski İstanbul'da gündelik hayatta bir olay karşısında "çok öfkelenmek", "delirmek" manasında zıvanadan çıkmak tabiri kullanılmıştır

ET NASIL MARİNE EDİLİR

Marine edilen et çok yumuşak ve lezzetli olur. Lokum gibi yumuşacık ve lezzetli et tüketmek istiyorsak, eti marine etmeliyiz. Marine edilen etin kendine has bir aroması oluşur. Bu da ete farklı ve hoş bir lezzet katar. Et nasıl yumuşatılır sorusunun cevabını bu yazımızda tam olarak bulacaksınız.

Eti marine ederken kullanmamız gereken malzemeler:

Süt: Asitli olduğu için eti çürütür.

Zeytinyağı: Etin hava almasını önler. Oksijenle temasını keser. Etleri zeytin yağına gömülü olarak bekletirsek et hem dinlenir hem de yumuşar.

•Eti marine etmek için yoğurtta kullanılabilir.

•Eti marine ederken kesinlikle soda, kola, limon kullanmamalıyız, çünkü bunların içinde asit değil gaz vardır.

•Eti marine ederken süt, soğan, soğan suyu, yoğurt kullanabiliriz. Bunlar asitli olduğundan etin içindeki sınırları çürütür ve ete lezzet katar.

•Eti marine ederken dana etinde baharat olarak karabiber, biberiye kullanmamız ete lezzet katar. Kuzu etinde ise kekik, karabiber, pul biber, kimyon kullanabiliriz.

•Eti marine etmeden önce etin dinlenmiş olması gerekmektedir. Evde eti uzun süre dinlendirme şansımız olmayacağı için kasaptan dinlenmiş et almalıyız.

Kuşbaşı doğanmış dana eti nasıl marine edilir?

250 gr sert dana etinin içine, 1 adet rendelediğimiz soğanın sadece suyu, yarım su bardağı süt, 1 dal biberiye ilave edilir ve ete masaj yaparak karıştırılır.

Sonra üzeri streç ile kapatılır. Buzdolabının en alt kısmında sıfır derecede, en az 8 saat ve en fazla 2 gün bekletilir. Böylece dana etimiz sertse yumuşar ve çok çabuk pişer.

Izgarada pişecek kuzu **şişlik** eti marine etmek için;

Kuzu eti önce tuzlanır, etin üzerine çıkacak kadar sıvı yağ ilave edilir ve buzdolabında 2 gün dinlendirilir. 2 gün sonra temiz bir kaba alınır ve içine dövülmüş sarımsak, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 adet küçük soğanın rendesi, 1-2 damla limon suyu ve çok az dilimlenmiş limon (aroma vermesi için) ve 2 çorba kaşığı yoğurt ilave edilip karıştırılır ve buzdolabında 30 dakika veya 1 saat dinlendirilir.

Izgarada pişecek dana etini marine etmek için;

Dana etinin içine karabiber, tuz, zeytin yağı ilave etmemiz yeterlidir.

Izgarada pişecek kuzu etini marine etmek için;

Kuzu etinin içine tuz, zeytin yağı, karabiber, kekik, yoğurt, salça, 1-2 damla limon ilave edilmeli (yukarıda limon kullanmıyoruz dedik, fakat kuzu etine aroma katması için çok az kullanıyoruz)

Bu şekilde etleri marine ederek pişirmek, yumuşacık ve lezzetli et tüketmenizi sağlayacaktır. Et nasıl yumuşatılır sorusunu bu yazımızla birlikte artık çok daha iyi biliyoruz. Afiyet olsun.