

# Tatlı Dünyası

TATLI PASTA BAKLAVA DONDURMA HELVA

www.tatlidunyasidergisi.com

MAYIS 2021 Sayı: 12



**İSTANBUL  
ŞEKERCİLER VE  
PASTACILAR ODASI  
YÖNETİM KURULU,  
ÜYELERİ ZİYARET ETTİ**

**FEDERASYON  
BAŞKANI YENİCE  
VE ODA BAŞKANI  
ŞENER ÜYELERİ  
ZİYARET ETTİLER**

**BUTİK  
PASTACILAR  
VE KURABİYECİLER  
DERNEĞİ**

**İSTANBUL'DA  
TASAVVUF  
FELSEFESİNİN  
KÜLTÜREL YAPILARI:  
MEVLEVİHANELER**

**EMRULLAH  
GÜMÜŞTAŞ:  
YENİ DÜNYAYLA  
DEĞİŞMEK**

**ÖZEL HABER:  
AĞZIMIZIN  
TADI: TUZ**



*Firmanız  
adına  
özel gazoz  
üretilir*



*Gazozun  
eğlenceli  
adresisi...*



/gazozhanem

Gazozhanem Cibali Gazozcusu Cibali Mah, Üsküplü Cd. no:28, Fatih-İstanbul

**0507 739 40 20**

Hızlı Üretim - Kaliteli Baskı

# HAZIR KUTU SİPARİŞLERİNİZ TÜRKİYE'NİN HER YERİNE AYNI GÜN KARGODA



- 📍 Gültepe Mh. Toptancılar Sit. No:65 Merkez/SİVAS
- 📍 Sularbaşı Mah. Afyon Sok. No:13D Merkez/SİVAS
- ☎ 0346 222 25 58 - 223 67 36 - 0346 226 15 89
- 🌐 sivasdogusofsetmatbaa.com
- 📱 dogus.ofset
- ☎ 0536 724 12 12
- 🌐 www.dogusofsetmatbaa.com

  
endüstriyel matbaacılık  
**doğuşofset**  
matbaa & ambalaj

KAŞE  
KUPA  
TIŞÖRT  
POŞET  
KAĞIT  
POŞET  
DİJİTAL  
BASKI  
MATBUU  
EVRAK  
DOSYA  
KARTVİZİT  
DAVETİYE  
FİRMA BASKILI PASTANE KUTUSU  
KESE KAĞIDI  
AMBALAJ KAĞIDI  
ŞEKERLEME KUTULARI  
TATLI KUTUSU  
LÖKÜM  
KUTUSU

**TURKO  
BABA**

*Bir Türk Klasığı*



**Geleneksel lezzetler Bir arada**

**0212 522 22 46**

**bilgi@turkobaba.com.tr**

Eminönü Demirtaş Mah.

Küçükpazar Cad. No: 50/A Fatih / İstanbul



/turkobabadelight



/turkobaba\_lokum

Bu nefis baklavayı yapmak kolay değil!  
**1972'den beri**  
**lezzetinde güzelliğinde sırrı bizde...**

**Mükemmel  
Baklava için!**



Kocatepe Mah. Mega Center A Blok 1543-1544 Bayrampaşa • İSTANBUL  
Tel: +90 (212) 521 59 49 Gsm.: +90 (532) 284 93 26  
[www.ozkoyunlu.com](http://www.ozkoyunlu.com) • [info@ozkoyunlu.com](mailto:info@ozkoyunlu.com)



# İÇİNDEKİLER

## 06



**İSTANBUL ŞEKERCİLER VE PASTACILAR ODASI  
YÖNETİM KURULU, ÜYELERİ ZİYARET ETTİ**

## KÜNYE

MAYIS 2021 • YIL: 7 • SAYI: 12



**İstanbul Şekerciler ve Pastacılar  
Odası Adına Oda Başkanı  
Aykut ŞENER**

**İmtiyaz Sahibi  
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü  
Alpay ERÜS**

alpayersu@goldencitymedia.com

**Editör - Sinan DEMİR**

sinan@goldencitymedia.com

**Reklam Müdürü - Sema ERÜS**

sema@goldencitymedia.com

**Reklam Sorumlusu - Derya YAMAN**

derya@goldencitymedia.com

**Reklam Sorumlusu - Seval SAYILAN**

seval@goldencitymedia.com



**YÖNETİM YERİ • YAYINA HAZIRLIK**

**GOLDEN CITY MEDIA**

PERPA İş Merkezi B Blok

Kat: 13 No: 2307

Okmeydanı - Şişli / İST

Tel: 0212 320 00 34-35

Faks: 0212 320 00 36

www.goldencitymedia.com

info@goldencitymedia.com

**BASKI VE CİLT**

**ŞAN OFSET MATBAACILIK**

HAMİDİYE MAH. ANADOLU CAD. NO:50

KAĞITHANE / İSTANBUL

TEL: 0212 289 24 24

www.sanofset.com

**Sertifika No: 45170**

**SÜRELİ YEREL YAYIN**

Tatlı Dünyası Dergisi üç ayda bir yayınlanır. Yayınlanan yazı ve reklamların sorumluluğu sahibine aittir. Dergideki yazılar, görseller ve reklam çalışmaları izin alınmaksızın kullanılamaz. Gönderilen yazı ve görseller yayınlansın ya da yayınlanmasın iade edilmez.

## 08



**FEDERASYON BAŞKANI YENİCE  
VE ODA BAŞKANI ŞENER ÜYELERİ  
ZİYARET ETTİLER**

**BUTİK PASTACILAR  
VE KURABİYECİLER DERNEĞİ**



## 38



**İSTANBUL'DA TASAVVUF FELSEFESİNİN  
KÜLTÜREL YAPILARI: MEVLEVİHANELER**

## 74



Genel Başkan **Aykut Şener**  
İstanbul Şekerci Pastacı Helvacı Tatlıcı ve  
Şekerli Mamüller Esnaf Odası



## SEVGİLİ VEFAKÂR ÇALIŞKAN MESLEKTAŞLARIM,

Tüm dünyaya yayılan Covid-19 (Yeni Koronavirüs) salgını, sadece halk sağlığını olumsuz yönde etkilemedi, aynı zamanda ekonominin temel taşlarından biri olan yiyecek içecek sektörü de Covid-19 salgınından olumsuz yönde etkilendi ve büyük bir kriz ile karşı karşıya kalmıştır. Covid-19 salgınının yayılmasını önlemek amacıyla bazı yiyecek ve içecek işletmelerinin kapatılma kararı, paket – servis ve gel-al şeklinde hizmet vermesi, bireylerin sosyal mesafe kuralına uymak için dışarıda herhangi bir şey yemek istememesi ve gıda güvenliği kurallarına uyulup uyulmadığı konusundaki endişeleri ve odamıza bağlı küçük ve orta ölçekli işletmelerimizin hepsinde paket servis alt yapısı bulunmaması gibi nedenlerden dolayı yiyecek içecek sektöründe önemli derecede gelir ve iş kayıpları yaşanmıştır.

Kısıtlama ve alınan tedbirler nedeniyle zor günler geçiren esnafımızın çalışma şartlarını iyileştirmeye ve sizlerden gelen konuları ilgili kurumlara aktarmaya devam ediyoruz. Üyelerimiz ve halkın sağlığı için tüm tedbirleri alıp, imkânlarımız ölçüsünde ne gerekiyorsa yapmaya gayret ettik. Yapılması gerekenler konusunda da her kapıyı çalarak ilgililerle temasa geçtik.

Bu süreçte oda olarak;

➤ Covid-19 salgın önlemlerine istinaden çıkartılan genelge ve kanunlar hakkında bilgilendirmeleri sosyal medya, sms ve whatsapp yoluyla değerli üyelerimizle paylaştık.

➤ Pandemiye olumsuz etkilerini azaltmak için imkanlar dahilinde faizsiz ve uygun kredi talebinde bulunarak Halk bankası aracılığıyla 25.000 TL uygun kredi ve ticari kart imkanı sağladık.

➤ Halk bankası aracılığıyla kullanılan kredi ödemelerinin ertelenmesini sağladık.

➤ Salgından en çok etkilenen yiyecek içecek sektörümüzde faaliyet gösteren esnafımıza hibe desteği talebinde bulunarak toplamda 3.000 TL Gelir kaybı ve 2.250 TL kira desteği imkanı sağladık.

➤ Salgının seyri neticesinde işleri büyük oranda azalan işletmelerimiz için personel ödemelerinde kolaylık ve hibe sağlamak adına ilgili kurumlara talepte bulunarak kısa çalışma ödeneği nakit desteği ve prim desteği imkânı sağladık.

➤ Vergi indirimi talebinde bulunarak yiyecek içecek sektörümüzdeki %8 olan KDV oranını Haziran 2021 sonuna kadar %1'e indirmeyi sağladık.

➤ Salgının yayılma hızını önlemek için alınan tedbirler neticesinde kapatılan işyerlerimizin HES kodu uygulamasıyla açılmasını sağladık.

➤ Kısıtlamalar nedeniyle odamıza bağlı işletmelerimize getirilen masa sandalye kaldırılarak paket servis ve gel-al şeklinde hizmet verilmesi ve çalışma saati sınırlandırılmasında ilgili kurumlara talep de bulunarak masa sandalye hizmetinin sağlanması ve çalışma saatlerinde iyileştirmeler sağladık.

➤ Kira ödemelerinde ilgili kurumdan destek talebi bulunarak geçerli olan %10'luk stopaj vergisi indirimi sağladık.

➤ Federasyonumuz, Birliğimiz, siyasi parti temsilcileri ve Milletvekilleri ile görüşerek/toplantılar yaparak sektörümüzdeki sorunları ve taleplerimizi ilettik.

➤ Ticaret Bakanlığı'nın zincir marketlerin yapısı ve işleyişi için hazırlanan düzenleme için odamızdan istediği görüş neticesinde; Pastane ve unlu mamullerde üretilip

satılması gereken az dayanıklı taze pastane ürünleri; pasta, sütlü tatlı, simit, kurabiye, şuruplu tatlıların zincir marketlerde yasaklanmasını talep ettik.

➤ Ben; Valimiz Sayın Ali Yerlikaya, Büyükşehir Belediye Başkanımız Sayın Ekrem İmamoğlu, İlçe Belediye Başkanlarımız, STK, Oda ve Meslek Birlikleri Temsilcilerimiz, AFAD'da İstanbul'umuzda artan vakaları azaltmak adına düzenlenen dinamik denetim süreci toplantısına katıldım.

➤ Değerli üyelerimize daha iyi, kaliteli hizmet sunabilmek için Şişli'de bulunan esnaf odamızı yeniledik.

➤ Tv, radyo, dergi ve sosyal medya kanallarıyla vatandaşlarımıza maske, mesafe ve hijyen konusunda hatırlatmalarda bulunduk.

➤ Sosyal mesafe kurallarına riayet ederek meslektaşlarımız ile bir araya geldik.

➤ Genel Sekreterimiz Sefa ÖZKAN'ın büyük gayretleriyle sık sık değişen kısıtlamalar ve alınan tedbirler nedeniyle kafa karışıklığını gidermek ve şikayetlere çözüm üretmek için, 7/24 hizmet vererek değerli üyelerimizin yanında olduk.

Pandemi sürecinin başından itibaren büyük bir gayret sarf eden; sağlık çalışanlarımıza odamız adına teşekkür ediyorum. Gelecek günlerin, salgınının tamamen bittiği ve hepimizin eski normal hayatına döndüğü bir dönem olmasını temenni ediyorum. Bunun gerçekleşmesi adına tüm paydaşlarımızı, kamu otoritesinin aldığı kararlara, bilim kurulu üyelerinin açıklamalarına ve özellikle hijyen, sosyal mesafe ve izolasyondan başlamak üzere kurallara, riayet etmeye davet ediyorum. Sağlıklı ve huzurlu günlerde tatlı yiyecek, tatlı konuşarak görüşmek ümidiyle. **Hoşçakalın**



# İSTANBUL ŞEKERCİLER VE PASTACILAR ODASI YÖNETİM KURULU, ÜYELERİNİ ZİYARET ETTİ

Yönetim Kurulu Başkanı Aykut Şener, Genel Sekreter Sefa Özkan ve Yönetim Kurulu Üyeleri, belirli periyotlarla üye iş yerlerini ziyaret ederek görüş alışverişinde bulunuyor. Üyelerin yaşadığı sıkıntı ve sorunların çözüme kavuşması konusunda bu ziyaretler büyük önem taşıyor. Yönetim Kurulu son olarak Nazar Pastanesi, Ayanoğlu Pastanesi, Gezeroğlu Baklava, Sinan Pastanesi, İstanbul Muhallebicisi ve Pastanesi, Okçular Pastanesi, Kahkeci Gül Abla, Cennet Pastanesi, Ebrunun Tatlı Dünyası, Ankara Pastanesi, Helvacı Ali, Gaziantepli Mustafa Usta, Pastabul Atölyesi, İstanbul Muhallebicisi Pasta Cafe Restaurant, Köşem Pastanesi, Eklercim, Nazar Pastanesi, Nepenthe Patisserie, Örnek Börek, Gaziantep Nur Baklavaları, Sefam Pastanesi, Angelletta, Magnoliacım, Tosun Usta Baklavaları, Özsoy Şekerleme, Capacity Haribo, Develi Restoran, Lavanta Patisserie, Elifli Pasta ve Fatih Sarmacısını ziyaret etti.









## REFERANSLARIMIZ



2014'DEN BERİ SEKTÖRÜN ÖNDE GELEN İSİMLERİNDEN **'CEN KUTU'** 35 YILLIK TECRÜBESİYLE MÜŞTERİLERİNE HER ZAMAN İYİYİ VE KALİTEYİ EN EKONOMİK ŞEKİLDE SUNMAKTADIR. TASARIM VE KALİTENİN BİRLEŞİMİ ÜRÜNLERİMİZİ YURT İÇİ VE YURT DIŞINDA MÜŞTERİLERİMİZİN HİZMETİNE SUNMAKTAN VE AVRUPA VE ORTADOĞU İHRACATIMIZLA ÜLKE EKONOMİMİZE KATKIDA BULUNMAKTAN GURUR DUYARIZ. SİZLERİ DE **CEN KUTU** AİLESİNDE GÖRMEK BİZE MUTLULUK VERECEKTİR.



Terazidere Mh. Oba Sk. No:7 Levent Han Giriş Kat Bayrampaşa/İSTANBUL



CEN KUTU

**NE VARSA BİZDE VAR!**



**0212 541 00 68**

**info@cenkutu.com**

**www.cenkutu.com**



## BAŞKAN ŞENER DİNAMİK DENETİM MODELİ TOPLANTISINA KATILDI

İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Başkanı Aykut Şener, Vali Ali Yerlikaya, Büyükşehir Belediye Başkanı Ekrem İmamoğlu, İlçe Belediye Başkanları, STK, Oda ve Meslek Birlikleri Temsilcilerinin katılımıyla AFAD'da düzenlenen Dinamik Denetim Modeli kapsamında yapılan denetimleri değerlendirme toplantısına katıldı.





İSTESOB tarafından düzenlenen Dinamik Denetim süreci toplantısına, birliğe bağlı 145 meslek odası ve Başkan Aykut Şener katıldı. Toplantıda alınan karar doğrultusunda denetim ekipleri oluşturulacak. Ekipler, İstanbul'un risk haritasında

turuncu kategorisinden mavi kategoriye geçmesi için iş yerlerinde maske, mesafe ve temizlik denetimi yapacak.

Şekerciler ve Pastacılar Odası Başkanı Aykut Şener, İSTESOB tarafından düzenlenen İş Yeri Denetleme ve

Danışmanlık Grubu toplantısına katıldı. Oda Genel Sekreteri Sefa Özkan, İSTESOB'da gerçekleştirilen Kişisel Verilerin Korunması Kanunu ile meslek odalarına getirilen yükümlülükler ve Kanun'un amacı eğitim programına katıldı.





# CHP EKONOMİ MASASI ÜYELERİ TÜRKİYE LOKANTACILAR VE PASTACILAR FEDERASYONUNU ZİYARET ETTİ

CHP Ekonomi Masası üyeleri, Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu Yönetimi, Lokantacılar ve Pastacılar Oda Başkanları, ilgili sivil toplum kuruluşlarının yöneticileri ve sektör temsilcileriyle bir araya geldi. Kahya Otel'de düzenlenen etkinlikte sektör temsilcilerinin taleplerini dinleyen Ekonomi Masası üyeleri, CHP'nin önerilerini de aktardı.

Toplantı sonrasında açıklamada bulunan Parti Sözcüsü Öztrak, CHP olarak salgın döneminde esnafın sorunlarını yakından takip ettiklerini ve çözüm önerilerini sunduklarını belirtti.

CHP Genel Başkan Yardımcısı ve Parti Sözcüsü Faik Öztrak, "Türkiye'nin önünde önemli fırsatlar var ama bu fırsatları yakalayabilmesi için başta esnafa olmak üzere şu anda üreten tüm kesimlerine sahip çıkması lazım. Yapılan araştırmalara göre bu krize en az dayanıklı sektör esnaf. Bu esnaf içinde de lokantacılar birinci sırada.

16 gün dayanabiliyor ancak. Dolayısıyla lokantacılarımıza sahip çıkmamız lazım. Bir de içimizi yaralayan bir husus var, uçaklar tıklım tıklım, özellikle iktidar partisi tıklım tıklım kongreler yapıyor ama iş lokantalara geldiği zaman, söylüyorlar 'Madem HES kodu kullanıyorlar biz de kullanalım. Sosyal mesafenin almasını yaparız.' diyorlar. Artık insanların masalara geçip oturabilmeleri lazım. Esnafımız bununla ilgili her türlü önlemi almaya kararlı olduğunu açık seçik dile getiriyor. Dolayısıyla bir an evvel bu lokantaların açılması gerekiyor." Dedi.

Toplantıya katılan İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Başkanı Aykut Şener, Sektörün sorunlarına çözüm olmak adına Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonuna ziyarete gelen CHP Genel Başkan Yardımcıları Faik Öztrak, Veli Ağbaba, Prof. Dr. Lale Karabıyık, Milletvekilleri Çetin Osman Budak, Akif Hamza Çebi, Bedri Serter ve Rahmi Aşkın Türeli'nin katılımlarıyla gerçekleşen toplantıya katıldı. Başkan Şener, pandemi nedeniyle zor günler geçiren üyelerimizin sıkıntılarını ve taleplerini toplantıda dile getirerek dosya halinde ziyarete gelen heyete teslim etti.





## FEDERASYON BAŞKANI YENİCE VE ODA BAŞKANI ŞENER ÜYELERİ ZİYARET ETTİLER

Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyon Genel Başkanı Aykut Yenice, Kırklareli Lokantacılar Esnaf Odası Başkanı Zafer Sürer ve Türkiye Lokantacılar Pastacılar Federasyon Denetim Kurulu Başkanı Lütfi Çebi, İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Başkanı Aykut

Şener'i makamında ziyaret ettiler. Başkan Aykut Şener, Aykut Yenice ve Lütfi Çebi ile birlikte İstanbul Muhallebiler ve Sütçüler Esnaf Odası Başkanı Ömer Faruk Maviyıldız'a, İstanbul İşkembe Çorbacıları - Kokoreççiler ve Tavuk Satıcıları Esnaf Odası

Başkanı Fevzi Uluveziz'e ve Birlik Başkanı Faik Yılmaz'a ziyarette bulundu. Başkan Aykut Şener, Aykut Yenice ve Lütfi Çebi Yönetim Kurulu Üyesi Ümit Söyleriz, Hüseyin Uzunhasan ve Musa Özkan'ı işyerinde ziyaret etti.





Tüm Ürünlerimiz Gıda Temas Sertifikalı olup minimum %99,5 saf alüminyum külçe kullanılarak üretilir.

# ALMETAL

SANAYİ VE TİCARET A.Ş.



Yarım asırlık mücadele..

## Yuvarlak Baklava Tepsileri



Çap (cm)	Yükseklik(cm)
30	3,5
32	3,5
34	3,5
36	3,5
38	3,5
40	3,5
42	3,5
44	3,5
46	3,5

Ürünlerimiz kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilmektedir. (Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir.)

## Açılı ve Kaynaklı Tavalar

- \* Bütün kenarlar dik açıdır.
- \* Derinlik istenilen ölçülerde uygulanır.
- \* 4 köşesi kaynak kenarlı

Alüminyum 45° Açılı Tava ve Tepsiler  
Kaplama Düz ve Delikli  
Kaplama Düz ve Delikli

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)	Kalınlık(mm)
32,5	53	1	1,5
40	60	1	2
40	60	1	1,5
40	80	1	2
60	80	1	2

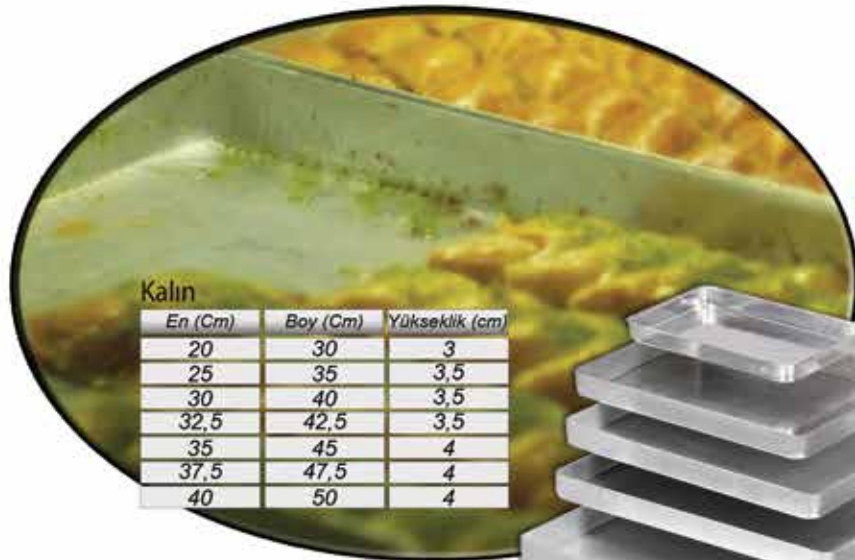
İstenilen ölçü ve ebatlarda üretilir.

Alüminyum 90° Kaynaklı Tava ve Tepsiler  
Kaplama Düz ve Delikli  
Kaplama Düz ve Delikli

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)	Kalınlık(mm)
32,5	53	2	2
40	60	2	2
40	80	2	2
60	80	2	2
34	84	2	2
34	84	5	2

İstenilen ölçü ve ebatlarda üretilir.

## Köşeli Baklava Tepsileri



Kalın

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)
20	30	3
25	35	3,5
30	40	3,5
32,5	42,5	3,5
35	45	4
37,5	47,5	4
40	50	4

İnce (Tek Kullanımlık)

En (Cm)	Boy (Cm)	Yükseklik (cm)
20	30	3
30	40	3,5
35	45	3,7

- \* 45° yatay kenarlar
- \* Derinlik : 10mm



# Tava'da, Tepsi'de Bilirkişi...

## Fabrika

Merkez Mah. Havuzbaşı Kehribar Sok.  
No:15/B Gaziosmanpaşa / İSTANBUL  
Telefon : +90 212 578 15 02  
Faks : +90 212 581 72 85  
E-Mail : info@almetal.com.tr

## Showroom ve Merkez Ofis

Telefon : +90 212 659 88 76 - 77-78  
GSM : +90 530 824 91 13  
Faks : +90 212 659 88 79  
E-Mail : info@almetal.com.tr

[www.almetal.com.tr](http://www.almetal.com.tr)

Merkez Mah. Uysallar Sok. Almetal İş Merkezi  
No:1 Gaziosmanpaşa / İSTANBUL

## Künefe Tepsileri

Ürünlerimiz kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilmektedir. (Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir.)



Çap (cm)	Yüzey
11	Düz
14	Düz
16	Düz

## Döner Fırın Tavalı



### Döner Fırınlar İçin Alüminyum Pres Baskılı Tepsi ve Tavalı

En (Cm)	Boy (Cm)	Kalınlık(mm)	Yüzey
60	80	1,5	Düz
60	80	1,5	Delikli
75	104	2	Düz
75	104	2	Delikli
80	100	2	Düz
80	100	2	Delikli
40	60	1,5	Düz
40	60	1,5	Delikli
40	60	2	Düz
40	60	2	Delikli

Yüzeyler kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilebilir. (Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir.)

## Pizza Tepsileri



Çap (cm)	Yüzey
20	Düz / Delikli
22	Düz / Delikli
24	Düz / Delikli
26	Düz / Delikli
28	Düz / Delikli
30	Düz / Delikli
32	Düz / Delikli
34	Düz / Delikli
36	Düz / Delikli
38	Düz / Delikli
40	Düz / Delikli

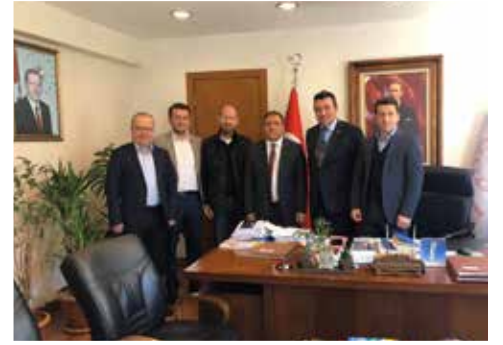


Ürünlerimiz kaplamalı ve kaplamasız olarak üretilmektedir.(Yüzey kaplamaları F.E.P ve SERAMİK olarak uygulanabilir)

## Ekmek Tava ve Tepsileri

(Baget, Hamburger, Sandviç Ekmeği)





## İSTANBUL ŞEKERCİLER VE PASTACILAR ODASI RESMİ KURUMLARA ZİYARET GERÇEKLEŞTİRDİ

Genel Başkan Aykut Şener ve Yönetim Kurulu Üyeleri İl Gıda Tarım Müdürlüğü, İstanbul Valiliği ve Şişli İlçe Gıda Tarım Müdürlüğüne ziyaretler gerçekleştirdi.

İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Genel Başkanı Aykut Şener ve Yönetim Kurulu Üyeleri İl Gıda Tarım Müdürü Ahmet Yavuz Karaca'yı makamında ziyaret etti. Oda üyeleri gerçekleştirmek istedikleri projeler ve esnafın yaşamış olduğu sıkıntılar hakkında Karaca'ya bilgi verdi. Gerçekleşen ziyarette korona virüsü için alınacak tedbirler, alerjen maddesi ve besin öğeleri listesinin hazırlanması ve üyelere bu konu hakkında detaylı bilgi verilebilmesi için seminerde

eğitim desteği talebi, marketlerin pastane ürünleri satarak haksız rekabet sağlaması, üretim izni olmaması, pastane için hijyen belgesi denetlemesi olmaması, seyyar ve çiğ köfteci gibi iş yerlerinin faaliyet alanı olmamasına rağmen tatlı ürünleri satması ve hijyen denetiminin sağlanması, Pastane denetimlerinde rastlanan sorunlara karşı oto kontrol analiz sisteminin kurulması ve ham madde analizlerinin odada tutulması gibi konulara değinildi. Genel Başkan

Aykut Şener Vali Yardımcısı Uğur Aladağ önderliğinde gerçekleşen ve İl Gıda Tarım Müdürü Ahmet Yavuz Karaca'nın da katıldığı toplantıya katıldı. Toplantıda pandemi nedeniyle etkilenen esnafın sorunları istişare edildi. Başkan Şener, esnafın sorunlarını ve taleplerini Vali yardımcısına iletti.

Şişli İl Gıda Tarım Müdürü Harun Sivrikaya Oda merkezine gelerek Başkan Aykut Şener ile istişarede bulundu.





## KURUM VE KURULUŞLAR ODAYI ZİYARET ETTİ

İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odasını ziyaret eden TAŞPAKON Başkanı Öner Çulfaz, Başkan Aykut Şener'i makamında ziyaret ederek görüş alışverişinde bulundu. Oda üyesi Mehmet Kutlu Gerez'in Kıtalararası Yüzme Yarışmasında kendi yaş kategorisinde birinci olan kızı Dilek Zeynep Gerez, Başkan Aykut Şener'i makamında

ziyaret etti. Lezzet Durakları Federasyonu Başkanı Vasfi Pakman, Başkan Aykut Şener'i makamında ziyaret ederek görüş alışverişinde bulundu. Denizbank Fatih Şube Müdürü Murat Şimşek oda merkezine gelerek Başkan Şener ile istişarede bulundu. Üyelere yönelik yapılabilecek çalışmalar hakkında görüş

alışverişinde bulunuldu. Kastamonu Araç Kalkındırma Derneği Başkanı Rafettin Ayvacı ve Başkan Vekili Ahmet Dağlı Oda Başkanı Aykut Şener'i makamında ziyaret ederek görüş alışverişinde bulundu. Başkan Aykut Şener odayı ziyarete gelen üyeleri, kurum ve kuruluş temsilcilerini misafirperverlikle karşılayıp, en iyi şekilde ağırlıyor.





"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"

**RONDO®**  
Dough-how & more.

**HAMUR AÇMA ve İŞLEME  
MAKINALARI**



**HAMUR YOĞURMA**



**UNIFILLER™**  
DOLUM MAKİNALARI



**ERIKARECORD**

**HAMUR KESME ve YUVARLAMA**



**PLANET MİKSER**



**EKLER&PATAŞU  
KURU PASTA DÖKME**



**FOODTOOLS®**  
Industry Leaders in Portion Control  
**DONUK PASTA  
DİLİMLEME**



Altay Mahallesi, Orhan Bey Cad. Ata Yıldız Plaza Kat: 7 No: 1 / 53 Eryaman • Etimesgut / ANKARA

Tel: +90 312 385 00 26 Fax: +90 312 385 30 53 Web: www.iromakina.com.tr info@iromakina.com.tr



**KRUMBEIN**  
• rationell •

**YATAY PANDİSPANYA  
DİLİMLEME**



**TAM OTOMATİK  
BAKLAVA DİLİMLEME**



**İRO**  
MAKİNA  
"Unlu Mamüller  
Teknolojisinin Işığı"

**sofforiva**

**HAMUR KESME ve YUVARLAMA**



**BRALO**

**ÇİKOLATA TEMPERLEME**

**KREMA PİŞİRME**



**MIWE**  
TAŞ TABANLI FIRIN



**BULAŞIK YIKAMA**



**roboqbo**  
innovating food tek

**KREMA, PATAŞU ve  
SOS PİŞİRME**



**AGRIFLEX**  
Since 1975

**EKŞİ MAYA TANKI**





# İSTANBUL ŞEKERCİLER VE PASTACILAR ODASI YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI KORONAVİRÜS TEDBİRLERİ KAPSAMINDA YAPILYOR

İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Yönetim Kurulu Toplantıları Koronavirüs tedbirleri kapsamında, sosyal mesafe kurallarına uyarak gerçekleştiriliyor. Her ay düzenli olarak yapılan Yönetim Kurulu Toplantılarında gündemdeki konular, üyelerin yaşadığı sorunlar ve çözüm önerileri konusunda görüş alışverişinde bulunuluyor. Geçtiğimiz yıl Mayıs ayında gerçekleştirilen toplantıda bu zorlu süreçte zor durumda kalan esnafımız için devlet

tarafından açıklanmış olan paketlerin haricinde alınabilecek destekler konusunda istişarelerde bulunuldu. Haziran ve Temmuz aylarında yapılan Yönetim Kurulu Toplantısı oda üyesi Gezeroğlu Baklavalarının sahibi Süleyman Gezer ve başkan Aykut Şener sponsorluğunda, Aden Boğazköy tesislerinde gerçekleştirildi. Toplantılarda üyelerin ve sektörün yaşadığı sorunlar ve sıkıntılar masaya yatırılarak çözüm önerileri konusunda görüş alışverişinde bulunuldu.





## İSTANBUL ŞEKERCİLER VE PASTACILAR ODASI FİRMA GÖRÜŞMELERİ GERÇEKLEŞTİRDİ

Üyelerin uygun fiyata hizmet alması için çalışmalarında bulunan İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Genel Başkan Aykut Şener, Yönetim Kurulu Üyesi Süleyman Gezer ve Genel Sekreter Sefa Özkan, Ülker Distribütörü g2m Eksper şirketi Genel Müdürü Oğuzhan Güngördü ve ekibi ile bir araya geldi. Toplantıda İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası Üyelerine

hesaplı ve kaliteli ürün tedariki konusunu konuşarak, anlaşma imzalandı.

Alfa Pastacılık Yağları firmasının İstanbul Titanic Otel'de düzenlediği seminere İstanbul Şekerciler ve Pastacılar Odası adına Yönetim Kurulu Üyesi Musa Özkan katıldı.



## ŞEKERCİLER VE PASTACILAR ODASI YENİLENDİ

Genel Başkan Aykut Şener ve Yönetim Kurulu Üyeleri göreve geldikleri ilk günden beri üyelere daha iyi hizmet verebilmek için gerekli çalışmaları yapıyorlar. Fiziki anlamda yetersiz olan oda hizmet binasında tadilat yapılarak hizmete açıldı. Odaya gelen üyelerin ya da ziyaretçilerin rahatlıkla işlerini yapması için gerekli önlemler alındı.





## ÇÖZÜM ORTAĞINIZ: NAR KALIP

Narkalip olarak 10 yılı aşkın süredir Bursa'da bulunan işletmemizde pastacılık ürünleri üretimi ve ürünlerimizin perakende ve toptan satışını yapıyoruz. Paslanmaz çelik kullanarak pasta ve kurabiye kalıpları başta olmak üzere amatör ve profesyonel üreticilerin mutfakta ihtiyaç duyacağı tüm ürünlerin üretimini kendimiz yapıyoruz. Standart ürünlerimizin yanı sıra müşterilerimizin bireysel istek ve ihtiyaçlarına göre üretim yapıyoruz.

Bizim için öncelikli vazgeçilmez olan ilkemiz, kalitedir. Kullandığımız malzemelerin kalitesi bizim için taviz verilmez bir başlıktır. Kullanılabilir niteliğinde ürün üreten bir firma değiliz. Kullanıcılar satın aldıkları ürünü ömürlük olarak görmelidir ve görmektedir.

Ürettiğimiz ürünün sorunsuz olduğunu kullanıcıya sorun çıkartmayacağını biliriz. Bizim için önemli ve öncelikli olan bir diğer husus da satış sonrasıdır amacımız sadece ürünün satışını sağlamak değildir. Ürettiğimiz ürünüme her aşamada sahip çıkmaktır. Bu noktada müşterilerimiz ile sürekli ve kolaylıkla sağlanabilir bir iletişim içindeyiz. Bize yapılan her türlü dönüş, ürüne ve üretim sürecimize sahip çıkarak karşılık verilmektedir

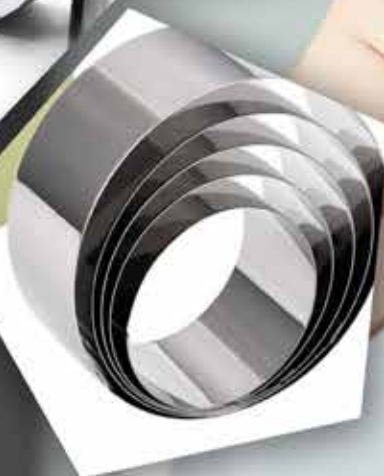
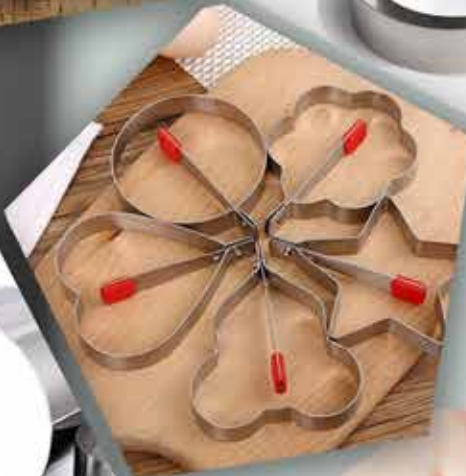
Tüm bunların beraberinde güven unsuru gelmektedir üretim, satış ve satış sonrası yaklaşım ve politikalarımız, kişilerle kurduğumuz iletişimin kalitesi ve dili ile güven veren bir firmayız. Müşterilerimiz ilk ürünlerini satın aldığında ve bizimle iletişim

kurduğunda bir sonraki sefer ihtiyaçları için başka bir arayışa girmeden firmamızın ürünlerini tercih etmektedir. Yıllardır sektörde insanı, kalite ve güveni temele alarak hizmette bulunduk. Stratejilerimiz, yaklaşımlarımız, tercihlerimiz hiçbir zaman çok kazanmak olmamıştır. Öncelikle bizi tercih eden insanların güvenini kazanmak ve bunun sürekliliğini sağlamak olmuştur. Sizi tercih edenlerin memnun ve mutlu olmalarını sağlarsanız kazanırsınız. Biliyoruz ki insan kazandığımız zaman devamlı kazanırız. Biz üretim ve satış sürecimizde bize katkısı, emeği olan herkesle bir aile gibiyiz. Müşterilerimiz yani ürünlerimizi kullanmayı tercih eden kişileri de bu ailenin bir üyesi olarak görmekteyiz. Dolayısıyla hep birlikte kazanmaktayız.



# NARKALIP

kitchenware

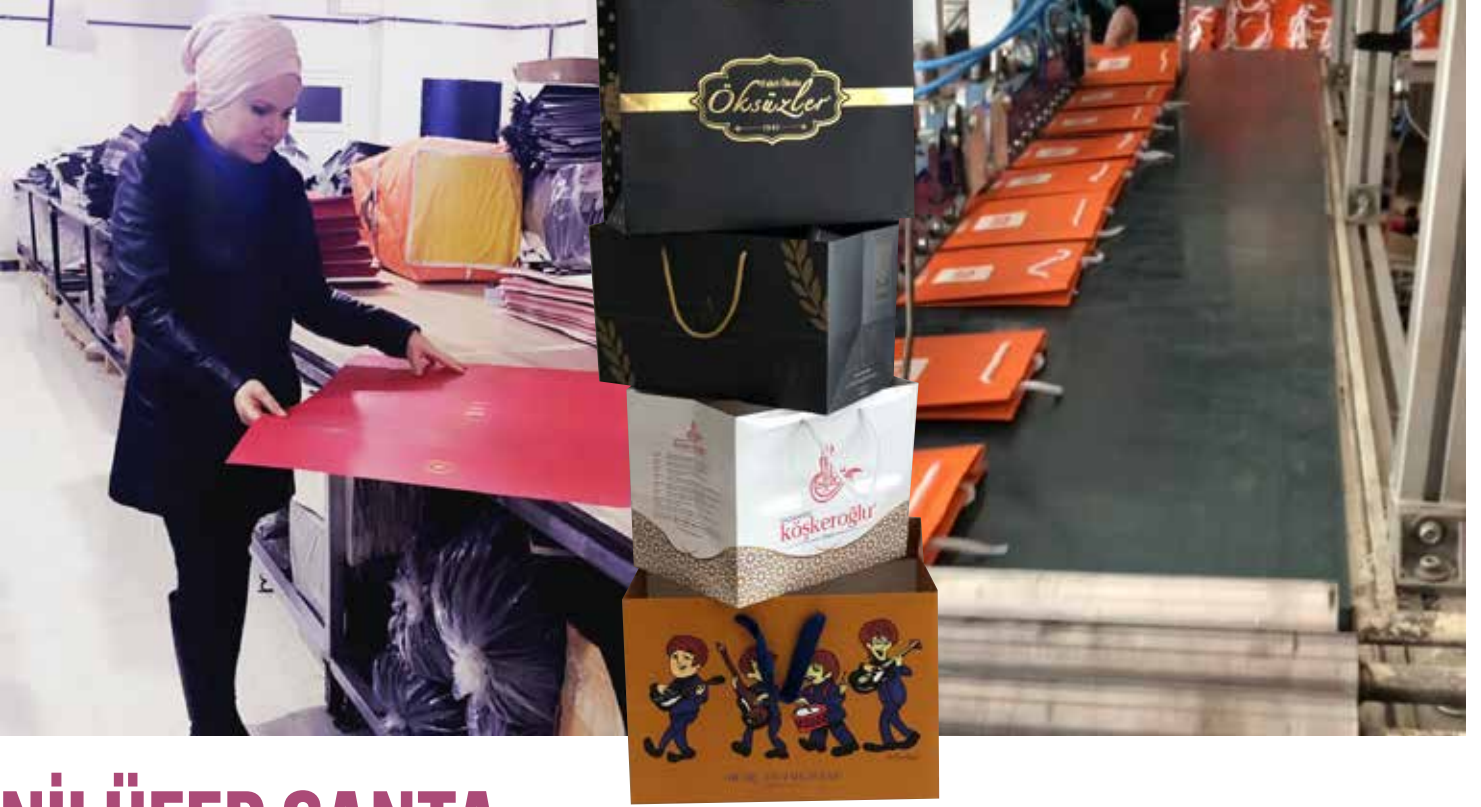


**Mutfağınızda  
Doğal mucizeler yaratın...**

**0535 415 30 04**

Hamitler Mah.2 Aralık Sokak No 13/A Burasa/Osmangazi

narkalip@hotmail.com. www.narkalip.net



## NİLÜFER ÇANTA

"Birçok yurtdışı firmasına çanta yapıyoruz. İsrail, Fransa, İtalya, Almanya, Belçika gibi ülkelere kozmetik ve teknoloji çantaları yapıyoruz. Şu ana kadar hiçbir şikâyet almadık. % 90 pasta çantası yapıyoruz. Ülkemizin önde gelen büyük firmalarının çantalarını Nilüfer Çanta olarak biz yapıyoruz" diyen firma sahibi Nilüfer Öztürk sorularımızı yanıtladı.

### Kendinizi tanıtır mısınız?

Nilüfer Öztürk 20.07.1974 Ordu Perşembe doğumluyum. Daha önce Bebek A.Ş bünyesine bağlı olarak süzen 92 sigara filtresi ürününün üretim şefliğini yaptım.

### Şirketinizin kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi alabilir miyiz?

Uzun bir geçmişimiz yok daha yeni bir firmayız, 2020 yılının sonlarında Nilüfer Çanta doğdu. Piyasada ve yaptığımız işte iddialıyız. İşimizi firmaların istekleri yönünde en iyi şekilde yapmaya hazırız.

### Ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?

İşimiz çanta kaplama; ürünler bize baskısı yapılmış, markaları üzerinde düz bir kağıt şeklinde geliyor. Biz bunları çanta haline getiriyoruz. Önce yan katlamaları yapıştırma yapılıyor, ağız kapatma, ip takma ve katlama şeklinde işlemlerden geçtikten sonra çantanın alt kapatmasını makine da yapıyoruz. Sıcak tutkal olarak biz Selefon Tutkal kullanıyoruz. Piyasanın en iyi tutkalını kullanıyoruz. 32 kişilik personelimiz var. Alt kapatma işlemini sıcak tutkal işlemini



Firma sahibi  
Nilüfer Öztürk

yapan kapatma makinesi ile yapıyoruz. Bu işlemlerde dikkat edilmesi gereken en önemli şey tutkal izidir. Biz bu işlemi makine ile yaptığımız için sıfır hatayla iş çıkarmış oluyoruz. En sağlam yapıştırma şekli sıcak tutkal ve prestir.

### Sizce müşteriler neden firmanızı tercih etmeliler?

Bizim işimiz de önem verdiğimiz konu, ürünün tam gününde teslim edilmesi, müşteriyi zor durumda bırakmamak ve en temiz şekilde ürünlere zarar vermeden ürünleri teslim etmektir.

### Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmalarını anlatır mısınız?

Birçok yurtdışı firmasına ihracat çanta yapıyoruz. İsrail, Fransa, İtalya, Almanya, Belçika ülkelerine kozmetik ve teknoloji çantaları yapıyoruz. Şu ana kadar hiçbir şikâyet almadık. %90 pasta çantası çalışıyoruz.

Türkiye'nin önde gelen büyük firmalarının çantalarını Nilüfer Çanta olarak biz yapıyoruz. Bunu Instagram sayfamızdan da görebilirsiniz. Müşterilerin bizden istediği şey ürünlerde tutkal lekesinin olmamasıdır. Kesinlikle yapıştırılan yerin açılmaması ve temiz bir iş çıkarılması biz de bunu makine işlemiyle yaptığımız için şu ana kadar çok şükür hiçbir şikâyet almadık.

### Ekonominin gidişatı ve size yansımaları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Ekonomi evet bizi de etkiliyor. Çünkü tutkalın fiyatı sürekli yükseliyor ve biz de en iyisini tercih ettiğimiz için karımız düşüyor. Ama inşallah güzel günler gelecek ve bu sıkıntılı süreçler bitecek.





/nilufer\_canta

**Kurumsal  
Vizyonunuzun  
Doğru  
Yansımaları**  
NİLÜFER  
ÇANTA



Necip Fazil Kısakürek Cad. Hürriyet Mah. No: 71 Esenyurt / Kırac - İstanbul

**05414675552**



# SOFUOĞLU

TİCARET ENDÜSTRİYEL FIRIN TAVALARI



Büsan Organize Sanayi Özlem Cd. No: 33/D Karatay-Konya/TÜRKİYE  
T. +90332 342 57 47 • F. +90 332 342 72 69 • M. +90 532 278 00 62  
a-sofuoglu@hotmail.com f sofuoglufirintavalari @sofuoglu\_tava  
info@sofuoglufirintavalari.com  
[www.sofuoglufirintavalari.com](http://www.sofuoglufirintavalari.com)





# SÖFUOĞLU®

TİCARET ENDÜSTRİYEL FIRIN TAVALARI



*Ustaların tercihi...*





# TURYAĞ MAESTRO İLE LEZZETLİ VE SAĞLIKLI TATLAR BİR ARADA

100 yılı aşkın geçmişi ile Türkiye'nin en köklü yağ markalarından biri olan Turyağ, yaptığı Ar-Ge çalışmaları ile sektöre yenilikçi ürünler kazandırıyor. Turyağ Satış Müdürü Cenk Erkan ile Turyağ'ın son altı yılda geçirdiği dönüşümü, inovasyon hikayesini ve tatlı ustalarına özel ürün portföyünü konuştuk.

Turyağ, 1916 yılında İzmir'de küçük bir yağhane olarak başladığı yolculuğuna, yaptığı Ar-Ge çalışmaları sayesinde sektöre yenilikçi ürünler kazandıran, en inovatif yağ markalarından biri olarak devam ediyor. Turyağ'ın köklü geçmişi ve bilgi birikimi, son dönemdeki ileri teknoloji yatırımlarıyla birleşince, endüstriyel ve ev dışı tüketim (EDT) yağ pazarı daha sağlıklı, daha yüksek performans gösteren ve maliyet avantajı sağlayan ürünlerle tanışmaya başladı. Balıkesir'de bulunan Turyağ tesisi, son yıllarda tesise yapılan yüklü Ar-Ge ve gıda güvenliği yatırımları sayesinde, 80'in üzerinde yeni ürün geliştirdi. Pastacılık yağlarından baklava yağlarına, fonksiyonel dolgu yağlarından çikolata kaplamalık yağlara kadar uzanan, EDT sektörünün ihtiyaçlarını karşılayan geniş bir ürün portföyü var.

**Yağda inovasyon ile yenilikçi ürünler**  
Turyağ'ın inovatif ve ihtiyaca özel üretim anlayışı, kahvaltı sofralarının ve çay sa-

atlerinin vazgeçilmezi olan pek çok gıda ürününü de değiştiriyor. Nasıl mı? Turyağ Satış Müdürü Cenk Erkan, bu soruyu şöyle yanıtlıyor: "Bizim yağlarımızla yapılan ürünleri tadan tüketicilerden 'daha lezzetli', 'daha gevrek', 'ağızda yağ tadı bırakmadı' gibi yorumlar duyuyoruz. Ürün tedarik ettiğimiz ustalarımız, bizim yağlarımızı kullandıklarında ürünün daha uzun süre taze kaldığını, hamuru daha kolay açtıklarını, istedikleri kıvamı ve lezzeti yakaladıklarını söylüyorlar. Hem üreticileri hem de tüketicileri mutlu edebilmemizin sırrı, trendleri çok yakından takip ederek, ihtiyaçları iyi analiz edebilmemiz. Küçük işletmelerden büyük gıda kuruluşlarına kadar tüm müşterilerimizin ihtiyaçlarını dinliyoruz. Örneğin ürünlerimin rafta taze kaldığı süreyi uzatmak ve aynı zamanda son ürün lezzetini ve performansını arttırmak istiyorum diyen ustalara özel çözüm üretiyoruz. Farklı kullanım alanlarına ve ihtiyaçlara hitap eden geniş bir pastacılık yağları ürün portföyümüz var. Hepsinin ortak özelliği

ise yüzde yüz bitkisel yağlardan üretilmeleri ve trans yağ tebliğine uygun olmaları. Kalite tutarlılığı ise vazgeçilmezimiz."

**Yedikçe yediren sağlıklı ve lezzetli poğaçalar ve kurabiyelerin sırrı: Turyağ Maestro ve Turyağ Maestro Krema**  
Turyağ portföyüne kısa bir süre önce eklenen Turyağ Maestro pastane kanalında büyük bir ilgi görüyor.

Laurik asitleri bolca bünyesinde bulunduran Hindistan cevizi yağından üretilen ve trans yağ içermeyen Turyağ Maestro günümüz tüketicisinin en önemli beklentilerinden biri olan «daha sağlıklı ürünler» talebini karşılıyor. Çünkü Turyağ Maestro, Hindistan cevizi yağından gelen iyi kolesterol seviyesinin yükseltilmesi, yağ yakımı, kalp sağlığı, cilt ve saç güzelliği gibi birçok faydalı yönü bünyesinde barındırıyor.

Turyağ Maestro ile üretilen poğaçalar ve kurabiyelerin ağızda kolay ve hızlıca da-





ğılması sonucunda «sağlıklı lezzetsizdir» tabusunun yıkılacağını ve sektöründe yeni bir çağ açacağını belirten Cenk Erkan, "Hindistan cevizi yağı gibi değerli bir yağ, Turyağ'ın derin teknik bilgisi ve gelişmiş Ar-Ge'si ile birleşince ortaya müthiş bir ürün çıktı. Yaptığımız bağımsız ve tarafsız tüketici anketleri de bu başarımızı doğruluyor. Turyağ Maestro ile yapılan poğaçalar, en yakın iki rakibine göre tüketiciler tarafından daha çok beğeniliyor ve tercih ediliyor. Son üründe sağladığı lezzet, üstün son ürün performansı ve sağlık faydaları ile Türkiye'nin en iyi hamur işleri yağını ürettiğimizi gururla söyleyebiliriz.

#### 40 yeni ürün yolda

Turyağ'ın şu anda 40 yeni ürün üzerinde çalıştığının müjdesini veren Erkan, özellikle pastane kanalı için sağlıklı ve lezzetli yağ grubuna odaklandıklarını belirtti: "Şirketimizin global gıda güvenliği reçetesi ve sağlıklı ürünler uzmanlığını yanımıza alarak, Türkiye'de sektöre yenilikçi ürünler kazandırma hedefiyle çalışıyoruz. Doymuş yağ oranı daha düşük olan, aynı anda hem daha sağlıklı hem de daha lezzetli Turyağ Maestro ürün ailesini genişletiyoruz. Yeni nesil kızartma yağlarımız ile kızartmaları da daha sağlıklı ve lezzetli yaparken; işletmeler için de yüksek performans sağlamayı hedefliyoruz. Önümüzdeki dönemde yeni nesil yağlarımızın takip eden örneklerini piyasada görebileceksiniz"



Turyağ Satış Müdürü Cenk Erkan

#### Hedef, pazar liderliği

Turyağ'ın Türkiye EDT pazarında yüzde 27 civarında pazar payı sahibi olduğunu aktaran Erkan, 2023 yılı için büyük bir hedef koyduklarını da sözlerine ekledi: "2023 yılında toplam EDT kanalında pazar lideri olmayı hedefledik ve bu yolda her adımımızı planladık. Satış tonajımızı son üç yılda ikiye katladık ve hızla büyümeye devam ediyoruz. Geniş ürün portföyümüz, müşterileri odaklılığımız, yeniliğe açık bakış açımız, trendleri yakından takip etmemiz, ihtiyaca

yönelik ürün ve hizmeti son noktaya kadar ulaştırmamızdaki başarı sayesinde sektörde öne çıkıyoruz. Turyağ ustalarımız sahada uzmanlıklarını müşterilerimiz ile paylaşıyor, onlara çözümler sunuyor. Bu sayede müşterilerimizle aramızda oluşan güçlü bir güven ilişkisi var. Bu güven ilişkisi hedeflerimize ilerlememizde en önemli desteklerden biri oluyor."

#### Turyağ Maestro ile son tüketicilere konuşuyoruz

Turyağ, EDT kanalında pazar liderliği hedefi doğrultusunda yenilikçi satış ve pazarlama aksiyonlarını hızlı bir şekilde almaya devam ediyor. Son kullanıcıları anlıyor, buradaki trendleri yakından takip edip; talep ettikleri ürünleri hızla geliştiriyor. Son tüketicilere de aradıkları ürünün artık var olduğunu, lezzet mi sağlık mı ikileminde kalmadan gönül rahatlığı ile poğaçaya ve kurabiye gibi atıştırmalıklar yiyebileceklerini anlatmak için farklı iletişim yöntemlerini hayata geçiriyor. Cenk Erkan "Son tüketiciler, sevdikleri sosyal medya fenomenlerini Turyağ Maestro ile yapılmış ürünleri denerken görebilirler, ünlü pastane şeflerini tariflerine Turyağ Maestro'nun kattığı performansı anlatırken izleyebilirler. Özetle, Turyağ Maestro'nun ulaştığı son nokta sayısı gittikçe artıyor. İşletmelere lezzetli son ürün sunmalarına destek olurken, tüketicilere taviz vermeden lezzete ulaşmalarına olanak sağlıyoruz." diyerek sözlerini tamamladı.

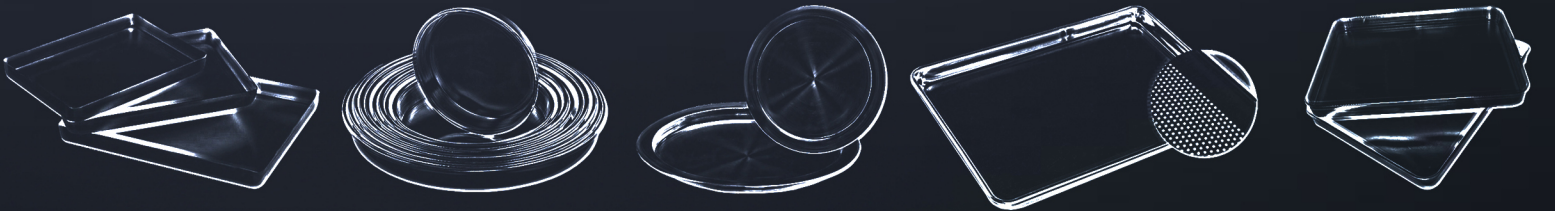




**MAŞALLAH METAL**  
www.masallahmetal.com

# TEPSİNİZ AYNI GÜN KARGODA

## 0535 217 8070



Eyüp Sultan Mah. Doğu Çevre Yolu Blv. No:102/A Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş

[www.baklavatepsisi.com.tr](http://www.baklavatepsisi.com.tr)  
[www.masallahmetal.com](http://www.masallahmetal.com)



Kalitemize Nazar Değmesin Diye

# MAŞALLAH METAL

İÇ VE DIŞ TİC. ALÜMİNYUM LEVHA MUT. EŞY.

## 0535 217 8071

 Baklava Tepsileri



 Yuvarlak Tepsiler



 Pogaça Tepsileri



 Kaynaklı Tepsiler



 Künefe Tepsileri



 Kullan At Tepsiler



**Hamur Beklemez,  
Tüm Siparişleriniz Aynı Gün Kargoda**

Eyüp Sultan Mah. Doğu Çevre Yolu Blv. No:102/A Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş

**[www.masallahmetal.com](http://www.masallahmetal.com)  
[www.baklavatepsisi.com.tr](http://www.baklavatepsisi.com.tr)**



## RAMAZAN'DA YİYECEK VE İÇECEK SATIŞLARI %20 ARTTI

Dünyanın önde gelen pazar araştırma şirketlerinden NielsenIQ, hızlı tüketim ürünlerindeki büyümenin Ramazan ayında süreceğini öngörüyor. Restoran ve toplu organizasyonlardaki kısıtlamaların pandemi nedeniyle sürmesi, hızlı tüketim ürünlerindeki büyümenin ev içi tüketim odaklı olarak devam edeceğini gösteriyor.

Türkiye, Endonezya, Malezya, Suudi Arabistan ve Birleşik Arap Emirlikleri gibi çoğunluğu Müslüman olan ülkelerde, Ramazan ayı ve devamındaki bayram periyodu, hızlı tüketim ürünlerinin üreticileri ve perakendecileri için önemli satış fırsatları oluşturuyor. NielsenIQ'nun verilerine göre, 2020 yılında ülkemizde hızlı tüketim ürünlerinin satışı, Ramazan ayında diğer dönemlere kıyasla %20 oranında arttı. Malezya'da bu oran %15, Endonezya'da %30, Suudi Arabistan'da %11 ve Birleşik Arap Emirlikleri'nde ise %6 olarak gerçekleşti.



## ÖZ ANADOLU SÜT, SADE YAĞIN ADRESİ

Öz Anadolu Süt, 2002 yılında Van'ın Erçiş ilçesinde üretime başlamış olup, halen burada faaliyetlerine devam etmektedir. Üretimi yapılan tüm ürünlerde yerli ürünler kullanan Öz Anadolu Süt, kesinlikle katkı maddeleri kullanmamaktadır.

Ana yemeklerin, pastacılık sektörünün ve şerbetli tatlıların vazgeçilmez lezzeti olan sade yağı, en doğal haliyle tüketiciye sunmak için çalışan Öz Anadolu Süt, sektöründe öncü firma olmayı, lezzetli ürünleriyle her zaman üreticiden son kullanıcıya kadar daima tercih

sebebi olmayı kendisine vizyon edinmiştir.

Kurulduğu günden bu güne kalite ve lezzetinden taviz vermeden üretime devam eden Öz Anadolu Süt, koyun, inek ve koyun-inek karışık sade yağı üretimini yapmaktadır.





# Lezzetin ustalarına Öz Anadolu'dan



**0532 543 40 30**

Kışla 774. Sk. 65400 Erciș / Van

[www.ozanadolusut.com](http://www.ozanadolusut.com)

1996'de kurulan şirketimiz hem Alman tarifleri altında istikrarlı ürünler hem de benzersiz lezzetli İtalyan ürünlerini formülleştirme yeteneğine sahiptir. Bu şekilde, Ercanlar Süt Ürünleri tüm farklı pazar ve müşteri ihtiyaçlarını kolaylıkla karşılar. Benzersiz üretim yetenekleri, olağanüstü profesyonelliği ve kanıtlanmış kaliteli ürünleri sayesinde Ercanlar Süt Ürünleri iç ve dış pazara özel markalı ürünlerin üretiminde tercih edilen bir ortaktır.

#### Mandıra Krem Şanti

Krem şanti pastacılıkta üç şekilde kullanılmaktadır;

**Birincisi** Mandıra Şantidir. (yani taze süttten elde edilen) üretiminde **pastörize edilmiş süt kreması** kullanıldığından insan sağlığı açısından çok faydalıdır, aynı zamanda vücut sıcaklığında eridiği için tercih sebebidir.

**İkincisi** sıvı krem şantidir. Raf ömrü daha uzun, tetrapak kutularda satılmaktadır, hazırlanması ve kullanımı kolaydır.

**Üçüncüsü** toz krem şantidir. Soğuk sütle çırpılarak hazırlanır hazırlanması ve kullanımı kolaydır. Her çeşit pasta yapımında kullanılmaktadır.

**Ercanlar Mandıra Krem Şantiyi** diğerlerinden ayıran ; ağızda eriyen yumuşak yapısı, çekiciliği, tadı, hafifliği, iştah açıcılığıdır.

**Ercanlar Krem Şanti** ; bütün tatlı ve pastalarda dolgu ve süsleme malzemesi olarak kullanılır. Güzel süslemeler yapma olanağı sağlar.

Krem şanti ayrıca meyve özleri, kakao veya çikolata ile karıştırılarak kullanılabilir.

Kakaolu şanti hazırlarken kakao önce bir miktar su ve şeker ile pişirilir; soğutulur, süzülür ve istenildiği kadar eklenir. Çikolata eklenecekse kuvertür bain maride eritilir, %15-20 oranında biskin yağı karıştırılır. Bu şekilde şantinin çökmesi önlenmiş olur.

Pandispanyanın üzerine sürülürken önce bir kat krem obör sürülmelidir. Daha sonra üzerine krem şanti sürülürse dolapta beklerken çatlaması önlenmiş olur. Bazı tatlar hiçbir zaman unutulamaz.

Hakiki Günlük Mandıra Krem Şanti'nin tadı da bunlardan biridir. Her zaman tercih edilen damak tadlarından birisi olmak en önemli arzumuzdur.

Sevgi,emek ve özenle yapılan her şeyde olduğu gibi...

**Mandıra krem şanti bizim işimizdir.**

#### Mandıra Şanti Üretimi

**Ürün Kabul:** Tüm hammaddeler kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel analizleri yapıldıktan sonra kriterlerimize uygun olan ürünler üretimde kullanılmak üzere kabul edilir.

**Depolama:** Hammaddeler niteliğine göre uygun şartlarda depolanır.

**Pastörizasyon:** Gerekli mikrobiyolojik kriterlerin sağlanabilmesi için uygulanan prosestir. 80-90 °C'de 10 dakika olarak uygulanır.

**Soğutma:** Krem şantinin asitlik gelişiminin engellenmesi için çok kısa sürede uygun sıcaklığa indirilmesi sağlanır.

**Olgunlaştırma:** Tat ve kıvam bakımından istenilen niteliklerin sağlanabilmesi için belli bir süre dinlendirme işlemi uygulanır.

**Dolum:** Kullanıcıların kolay kullanımının sağlanması ve krem şantinin niteliğinden bir şey kaybetmemesi için özel yöntem ile (IML) üretilmiş polipropilen kovalara hijyenik şartlarda dolum yapılmaktadır.

**Depolama:** Krem şantinin tat, aroma ve asitliğini değiştirmeyecek en uygun sıcaklık olan 3-4 °C'de depolama işlemi yapılır



**Klasik Şanti**

Süt çiftliklerinden temin ettiğimiz süt kreması ile süt proteinlerince zenginleştirilmiş bitkisel içerikli kremanın karışımını pastörize ederek ürettiğimiz Klasik Şanti hem ağızda eriyen lezzetli yapısı hem hafifliği ile dikkat çekmektedir.

- Mükemmel lezzeti ile süt kaymağı tadındadır.
- Homojendir bakteri üretmez.
- Kesilmez ve çatlama yapmaz, zor şartlarda kullanım kolaylığı sağlar.
- Sulanma ve sertleşme yapmaz,
- Pasta, tart , tartolet, ganaj, profiterol,ve spesiyal çeşitlerinize süt kreması lezzeti katar.
- Dondurma ve sütlü tatlılarda kullanıma uygundur.
- Pasta içi dolgu, sıvama ve süsleme için mükemmel kıvamdadır.
- Parlak, lezzetli ve süt kreması rengindedir.
- Tüm pastacılık çeşitleri için kullanıma uygundur.

Buzdolabında muhafaza ettikten sonra, 3-4 dk, mikserde çırpınız.

Ürün ile en verimli kabarmayı ve en ideal kıvamı sağlamak için 4 derece sıcaklıkta ve hafif devirlerde çırpılmalıdır.

**Bitkisel Krem Şanti**

Kendi tecrübelerimizden en iyi şekilde faydalanarak kendi adımıza ürettirdiğimiz Bitkisel Krem Şantimiz palm ağacının meyvesinden üretilmiş, rafine edilmiş ve efsane lezzeti ile unutulmayan tadlar arasına girmiştir.

Özellikle pasta ustalarının da vazgeçilmez ürünlerinden birisidir.

Her türlü mandıra ve toz şantiye uyumluluk sağlayabilen, sürülebilirliği kolay, iyi kabaran , %100 bitkisel üründür.

Diğer ürünler ile kıyaslandığında en önemli özelliği kabarma oranının yüksek olmasıdır. Bu özelliği sayesinde daha çok ürün elde edilmesi müşterilerimizin tercih sebeplerinden biridir.

**.....ERCANLAR KREM ŞANTI.....**

- 1 kg'lık UHT ambalajlarda mevcuttur.
- Raf ömrü 1 yıldır.
- İçerdiği yağ oranı %28 dir.
- +15 derece sıcaklıkta açılmadan 1 yıl bozulmadan bekleyebilir.

- Mükemmel lezzeti ile süt kaymağı tadındadır.
- Homojendir ve UHT sayesinde bakteri üretmez.
- Kesilmez ve çatlama yapmaz, zor şartlarda kullanım kolaylığı sağlar.
- Sulanma ve sertleşme yapmaz.
- Bitkisel ve toz şantiler ile karışıma uygundur.
- Pasta, tart , tartolet, ganaj, profiterol,ve spesiyal çeşitlerinize süt kreması lezzeti katar.
- Dondurma ve sütlü tatlılarda kullanıma uygundur.
- Pasta içi dolgu, sıvama ve süsleme için mükemmel kıvamdadır.
- Parlak, lezzetli ve süt kreması rengindedir.
- Tüm pastacılık çeşitleri için kullanıma uygundur.





# BUTİK PASTA NEDİR?



**Emine Kubat 'la Tatlı Sohbetler**

**Butik Pastacilar ve Kurabiyeciler Derneği Kurucu Başkanı • Şeker ve Pasta Sanatçısı**

Butik Pasta "Şeker Hamurlu Pasta" olarak algılanırsa da, aslında hem dış dekoru hem de iç lezzeti ile tamamen kişiye özel hazırlanan bir üründür. Butik Pasta; pastanın sanatla buluşma noktası olarak da nitelendirdiğimiz için "Pasta Sanatı - Şeker Sanatı" olarak da isimlendirmek doğru olur.

Seri üretim olarak üretilmez. Pandispanyalar yumurta akı ile kabartılır, içinde kabartma tozu yada herhangi bir katkı maddesi yoktur. Özenle pişirilen "Pastacı Kreması" ve "Ganaj" denilen gerçek çikolata parçalarından elde edilen çikolata kreması kullanılır. Bu sebeptir ki bir dilim yenilen pastanın tadı damakta kalır. Krem Şanti butik pasta hazırlanırken kullanılan bir ürün değildir. Bu da Butik Pastayı Pastane Pastasından ayrıca en önemli özelliğidir.





Lezzet ve görsel bir arada demiştik. Dekor da lezzet kadar gösterişli olan ürünlerdir. Müşterinin aklından geçen hayalinin pastaya aktarılma kısmıdır. Belki bir anısının, sevdiği bir film karesinin ya da kokusunu içine çektiği bir çiçeğin pastasının üzerinde olmasını istemesi ile başlayan bir serüvendir.

Butik Pastacıların "Siz hayal edin biz gerçekleştirelim" söylemi de tam da bu anlamda kullanılabilir en doğru ifadedir bana kalırsa. Figürlerin ve dekorların hazırlanması, pandispanya ve kremaların hazırlanması birbirleriyle buluşmaları 2-3 gününü alır bir Butik Pastacının. Tualine ince ince resmini işleyen bir ressam edasıyla işler pastasını. Her pasta yeni bir heyecandır, çünkü her pasta iç malzemesinden tutun dışındaki dekoruna yazı stiline kadar sadece isteye özel üretilir. Hazır pastası yoktur elinde bir Butik Pastacının.

Kullanılan malzemeler, hazırlanma süresi ve en önemlisi de verilen emeği de düşünecek olursak fiyat oranı diğer pastalara göre daha yüksektir. Yapılan iş tam anlamıyla görsel bir sanat olunca, sarf edilen emeği göz ardı etmemek gerekir diye düşünüyorum. Kalitenin, özenle tasarlanmış halidir "Butik Pasta" ve bu tasarımı sizler için özenle hazırlayan sanatçıdır "Butik Pastacı"... Anlatmakla bitmez Butik Pastacının, pasta yapma sevdası. Eli şeker hamuruyla buluşan kişi, kolay kolay bırakmaz artık bu işi ve o an başlar hikâyesi.

Günümüzde büyük bir sektör haline gelen " Butik Pastacılık " gün geçtikçe pastacılık sektörünün içinde büyük bir yer ve önem kazanmıştır. Butik Pastacılığın en önemli reçetesi katkısız pişen ürünlerinin yanı sıra yapılan figürleridir. Bir figürün yapım aşamaları bu sektörün en önemli reçetesidir bana göre.

Sizlerle farklı reçeteler elbette paylaşacağız ama madem ilk yazımız Butik Pasta Sanatı oldu o zaman en uygun reçeteyi sizlere bu sayımızda, Butik Pastacılar Derneği üyelerimizden Mevlüde Müngen'in hazırladığı, aşama aşama resimlediği "Kırmızı Başlıklı Kız" yapımı görselleriyle paylaşalım. Sevgiyle ve tatlı sohbetler de kalmaya devam edin.

**B**utik Pastacıların "Siz hayal edin biz gerçekleştirelim" söylemi en doğru ifadedir.

Figürlerin ve dekorların hazırlanması, pandispanya ve kremaların hazırlanması birbirleriyle buluşmaları 2-3 gününü alır bir Butik Pastacının.





# BUTİK PASTACILAR VE KURABİYECİLER DERNEĞİ



2015 yılında kurulan Butik Pastacılar ve Kurabiyeciler Derneğinin amacının bu alanda kendilerini geliştirmek isteyen kadınları bir araya getirip, çeşitli eğitimlerle kişisel gelişime katkı sağlayarak istihdam sağlayabilmek olduğunu söyleyen Kurucu Başkan Emine Kubat, sorularımızı yanıtladı.

## Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi mezunu ve hala Anadolu Üniversitesi Aşçılık Bölümü öğrencisiyim. Uzun yıllar farklı sektörlerde çalıştıktan sonra 2009 yılında Butik Pastacılık sektörüne girdim. 7 yıl bir fiil pasta tasarımı yaptıktan sonra bu alanda ki eksikliği giderme, geri planda kalan Butik Pastacılığı hem ön plana çıkarma hem de sektöre pastanın yenilebilir sanat olduğunu tanıtmak amacı ile 2015 yılında Türkiye de ilk ve tek olan 'Butik Pastacılar ve Kurabiyeciler Derneği'ni kurdum.

## Derneğin kuruluş amacı nedir?

Amacımız Butik Pastacılık alanında gelişim sağlamak isteyen bayanları bir araya getirebilmek, eğitimlerle kişilerin gelişimine katkı sağlama ve bayanlarımıza iş istihdamı sağlayabilmektir.

## Yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?

Eğitim dışında kendi alanlarında isim yapmış firmalarımızın da destek ve sponsorluklarıyla gerçekleştirdiğimiz ve geleneksel hale getirdiğimiz Türkiye de bu anlamda ilk olarak

düzenlediğimiz 'İzmir Butik Pastacılar Platformu'nu sektörümüze kazandırmış olduk. 2019 da 8'incisini düzenlediğimiz bu organizasyonumuza 2020 yılında dünyamızı ve ülkemizi etkisi altına alan koronavirüsten dolayı 1 yıl ara vermek zorunda kaldık

2017 yılında 'Mengen Aşçılar Federasyonu desteğiyle İzmir de bir ilke imza atarak 'The Best of Sugar Art İzmir' yarışmasını yoğun bir katılımı gerçekleştirmenin haklı ve onurlu gururunu yaşadık. Dernek olarak sektörümüze adım atmak isteyen tüm ba-





yanlarımıza desteğimizi hiçbir zaman eksik etmedik.

Davet edildiğimiz meslek lisesi, Halk Eğitim Merkezi Kursları, birçok fuar, organizasyon ve festivalde dernek eğitimlerimiz çeşitli workshoplarla birlikte mesleki söyleşiler de gerçekleştirerek bilgi paylaşımı ve sektörü tanıtmaya yönelik çalışmalar yapmıştır.

### **Gerçekleştirdiğiniz sosyal sorumluluk projeleri hakkında bilgi verir misiniz?**

Çocuk esirgeme kurumu, yaşlı bakım evi ziyaretleri ve ihtiyaç sahibi vatandaşlarımıza maddi ve manevi destekte bulunmaktayız. 2020 yılında yaşanan İzmir depreminde kendimizin yaralarını sarıp, hemşerilerimize yardımcı olduk. Depremde evini kaybeden 3

ailemizi ev sahibi yaptık. Uzaktan eğitimlerine devam edebilmeleri için 2 çocuğumuza bilgisayar desteğinde bulduk. Birçok ailemizin gıda, giyim, temizlik ve ısınma gibi ihtiyaçlarını karşıladık.

Yardım derneği olan bir kuruluşla birlikte İzmir de bulunan bir okulumuzda '23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı'nda çocuklarımızla gerçekleştireceğimiz etkinliğimiz için start verdik.

### **Dernek olarak hedefleriniz nelerdir, bilgi verir misiniz?**

Dernek olarak ülkemizde ki birbirinden değerli birçok şeker sanatçısını ve yurtdışındaki şeker sanatçısı meslektaşlarımızı bir araya getirerek, farklı konuları ele alarak

hazırladığımız tamamı yenilebilir sanat olan ve artistik eserleri içeren 3 farklı koleksiyonu hayata geçirerek bu alanda ki çalışmalarımıza devam etmekteyiz. Dernek yönetimi olarak en büyük arzumuz bu eserlerimizin sergilendiği ve sürekli ziyarete açık halde bulunabilecek 'Yenilebilir Şeker Sanatı Müzesi' oluşturabilmektir. Dernek Yönetim Kurulu olarak bu alanda üretim yapan firmalardan, butik pastacı meslektaşlarımızdan ve pastacılığa gönül veren herkesten bize destek olmalarını istiyoruz. Aldığımız destekler çoğalıp birleştikçe biz kurum olarak daha çok hayata dokunup, güzelleştireceğiz. Buna yürekle inanıyor ve tüm çalışmalarımızı bu doğrultuda gerçekleştiriyoruz. 'Biz birlikte daha güçlüyüz, çünkü biz büyük ve güçlü bir aileyiz' diyerek noktayı koyuyorum.

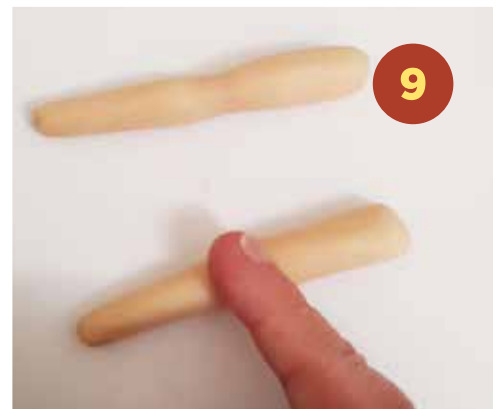
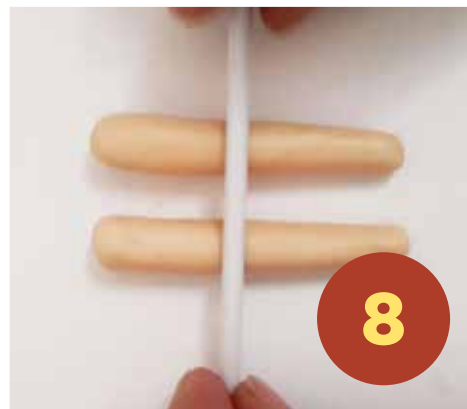
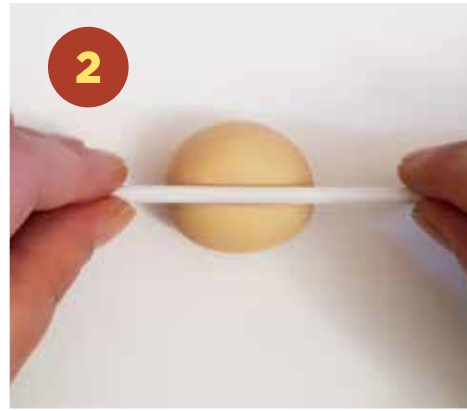




# BUTİK PASTA VE FİGÜR YAPIMI

[/gonukcelen\\_pasta\\_tasarm.izmir](https://www.instagram.com/gonukcelen_pasta_tasarm.izmir)

Özel gün kutlamalarını hem lezzetiyle hem de görünümüyle çok daha çekici hale getiren butik pastalar, özellikle son dönemde pek çok kişi tarafından tercih edilir hale geldi. Doğum günü, yeni yıl, nişan ya da evlilik yıldönümü kutlamaları... Her biri birbirinden özel anlam ifade eden bu günler özenle kutlanmayı hak ediyor. Organize ettiğiniz kutlamalarda lezzetli bir yemek menüsünün ardından tüm gözler görüntüsü ile göz kamaştıran tatlı ve pastaları arıyor. Aklınızdaki butik pastanın hazırlığını işinin ehli profesyonellere bırakabileceğiniz gibi butik pasta yapımı hakkında detaylı bilgi edinerek kendiniz de şahane bir lezzet ortaya koyabilirsiniz. Bizde bu sayımızda Butik Pastacılar Derneği Üyesi Mevlüde Müngen tarafından yapılan Kırmızı Başlıklı Kız figürünü aşama aşama sizlerle paylaşarak katkı sunmak istedik.







# TATLICI FEHMI USTA

"Tatlıcı Fehmi Usta 1958 yılında dedelerinden devraldığı bayrağı, kalite ve hijyenden asla taviz vermeyerek her geçen gün artan ürün çeşitleri ile yukarı doğru taşımaya devam ediyor. Tatlıcı Fehmi Usta yılların bile eskitemediği lezzetlerini, başarıları ve hizmetleri ile müşterilerine sunmaktadır" diyen Genel Müdür Serkan Canlısoy sorularımızı yanıtladı.



### **Kendinizi tanıtır mısınız?**

Tatlıcı FEHMİ Usta markası adı altında Som Tatlıcılık Ltd. Şti olarak işletmemiz "yüksek kalite, sağlık ve eşsiz lezzet" prensibi doğrultusunda hizmete sunulmuş %100 yerli bir gıda zinciridir.

### **Şirketinizin kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi alabilir miyiz?**

Markamızın kurucuları dededen beri tatlı işindeler. 2018 yılında bir atılım ile markalaşma süreci başlamıştır. Biz EGE Grup ise 2018 sonunda ortak olarak işe dahil olduk. Ortaklığın gerçekleşmesi ile birlikte pazarlamayı güçlendirerek satış noktası sayımızı 2020 sonunda 30'a kadar yükselttik. Şu an 32 aktif noktamız bulunmaktadır. Yaptığımız kontratlar ve dekorasyon süreci tamamlanacak noktalar ile birlikte Mart ayı sonunda 40 noktaya ulaşmış olacağız.

2020 son çeyreğinde aldığımız bir kararlar tatlı çeşitlerinde genişleme sürecini başlattık. Hedefimiz oldukça geniş bir çeşit ile tüketici talebine cevap verebilecek satış noktaları oluşturmak.

### **Faaliyet sahanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?**

Şeker geçmişte pahalı ve ulaşılması güç bir ürün iken, bugün tarım ve teknolojinin gelişmesi ile birlikte daha ulaşılabilir bir ürün haline geldi. Ulaşılabilirliğin etkisi ile kullanım alanı ve kullanım çeşitliliği her gün artmaktadır. Markamız tatlı satışına



uzmanlaşan zincir perakende markaları arasında yerini almıştır.

Franchise pazarında daha etkili bir yer almak için tüm markalar caba içindeler. FEHMİ olarak bizde inovatif ürünler, kalite odaklı üretim ve farklı sunumumuzla pazardaki yerimizi her gün büyütüyoruz.

Bugün doğal olana karşı olan talep sektörümüzde de bir karşılık bulmuştur. Dolayısıyla katkı maddelerinden ve geleneksel olmayan malzemelerden kaçış yaşanmaktadır. Ürettiğimiz ürünlerde geleneksel malzeme kullanımının önemi artmıştır. Satın alma süreçleri çok titizlikle yürütülmek zorundadır. Katkı maddeleri olmayan bir üretim zor olsa da sektörde özellikle tercih sebebi olmak için kaçınılmaz olmuştur.

### **Ürün portföyünüz hakkında bilgi verir misiniz?**

Çok genç bir marka olarak ürün gamında gelişme ve genişleme sürecimiz titizlikle

devam etmektedir. Lokomotif ürünümüz olan dondurmali irmik helvası tüketici tarafında çok iyi bir karşılık buldu. Pandemi etkilerine rağmen satış rakamlarımızdan memnunuz. Baklava, helva, tulumba tatlısı, şerbetli tatlılar ve yeni başladığımız sütlü tatlılar başlıca ürünlerimiz. Yatırımını tamamlamak üzere olduğumuz sütlü tatlılarımızda çok kısa sürede raflarımızda tüketicilerimizin karşısına çıkacak. Yılın ilk yarısında pasta, lokum, dondurma ve ARGE aşamasında olan pek çok tatlımız da tamamlanarak satışa sunulacaktır.

### **Müşteri portföyünüz hakkında bilgi alabilir miyiz?**

Genişlemekte olan ürün çeşidimizle birlikte müşteri portföyümüz de her gün genişliyor. Lezzet odaklı ürünleri inovatif bir sunumla birleştiren markamız daha çok genç kitleden karşılık bulmaktadır.

### **Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?**

Ürünlerimizi planlarken kalite ve malzemeden ödün vermeden ulaşılabilir olmasını hedefledik. Bilindiği üzere gıda işinde kalite kullanılan malzeme ile doğru orantılıdır. İyi malzeme ise maliyet ile doğru orantılı. Satın almayı güçlü tutarak ve efektif yöneterek kaliteli malzemeden ödün vermiyoruz. Bu avantajımızı fiyatlarımıza yansıyor böylelikle iyi malzemeden üretilmiş, titiz bir üretimden çıkan Ürünleri, ulaşılabilir fiyatlarla müşterilerimize sunabiliyoruz.





**Sizce müşteriler neden firmanızı tercih etmeliler?**  
**Beş vazgeçilmez değerimiz var**  
**Doğruluk**  
**Mesuliyet**  
**İnsana saygı**  
**Eskimeyen**  
**Takım çalışması**

Öncelikle titiz bir üretim ve ürün sağlığı çok dikkat ettiğimiz bir konu. İçinde katkı maddeleri olmayan, güvenle tüketilebilecek ürünler üretiyoruz. Maliyetlerimizi sürekli kontrol altında tutarak kaliteli ürünleri uygun fiyatla sunuyoruz.

**Sektöre getirdiğiniz yeniliklerden bahsedebilir misiniz?**

Tatlı konusunda çok kuvvetli bir gelenek oluşturmuş topraklardayız. Dünyada bu kadar alternatif ve çeşidi bu kalitede başka bir coğrafyada bulamazsınız. Gelenekten aldığımız kodları ve değerleri inovatif bir bakış açısı ile üretimden ambalaja kadar yeniden yorumlayarak ürünlerimizi oluşturuyoruz.

**Pazarda güven ve kalitenin adresi olmak için yaptığınız çalışmaları anlatır mısınız?**

Çok titiz bir tedarik süreci ile malzeme secimi yapıyoruz. Malzemelerin doğru kullanımı için çeşitli uzmanlardan destek alıyoruz tedarikten satışa eğitim ve denetime çok önem veriyoruz.

**Ekonominin gidişatı ve size yansımaları nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Gelişimi bilmediğimiz bir süreç içinden geçiyoruz. Pandemi ve dolayısıyla kısıtlamalar tüm sektörleri etkilediği gibi bizi de etkiledi bu süreç içinden geçerken franchiselarımıza elimizden gelen desteği sağlıyoruz. Aşının başlaması ve tedbirlerin de etkisiyle pandeminin azalması sonucu normalleşme başlayacaktır. Etkilerin azalması ile önceki döneme göre özellikle çıkış sürecinde eskiye göre daha hızlı bir başlangıç bekliyoruz.

**Firma olarak önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?**

İçinde bulunduğumuz süreci fırsat görerek köklü bir kabuk değişimi süreci içine girdik. Ürün tarafında ciddi bir genişleme ve sunum tarafında tamamen yeni bir yorum ile yenileniyoruz. Hazırlıklarımız tamamlandı ve start verildi. Yakında yeni yüzümüzün ilk örnek mağazasını açıyoruz. Birçok ürünün ARGE ve ÜRGE süreçleri tamamlandı. Yenilenen yüzümüzle çok yakında tüketicilerimizle buluşacağız.





# TEKLİFLERİN EN TATLISI

*Uygun yatırım maliyetleri ile  
size kendi işinizi yapma  
fırsatı sunuyoruz...*



Sinanbey Mah. Gençler Sokak No 2/A İnegöl / Bursa Merkez No: 0224 713 91 90 - 92

**Franchise Sorumlusu • Cuma DURSUN: 0 535 309 12 85**

**www.fehmiusta.com.tr • info@fehmiusta.com.tr**

**ÜRÜNLERİMİZİN TAMAMI HURMADAN  
ÜRETİLMEKTE OLUP KATKI-KORUYUCU İÇERMEMEKTEDİR.**

**LEZZETİ İLE  
HAYRAN  
BIRAKIR**



**Ürünlerimiz hem perakende hem de endüstriyel bazda bisküvi, çikolata, lokum, şerbetli tatlılar, kurabiye, pastacılık ve meyve suyu sektöründe kullanılmaktadır.**



HIZLI SİPARİŞ



[www.hurmatat.com](http://www.hurmatat.com)

**DOĞALLIĞI  
SINIR  
TANIMAZ!**

**KATIKSIZ**

**GLUTENSİZ**

**KORUYUCUSUZ**

**%100 DOĞAL**



**RAST GRUP GÜBRE GIDA TEKS.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ**  
İstanbul Yolu Gersan San. Sit. Tahsin Kahraman Cad.  
No:96 Yenimahalle / ANKARA  
+90 (312) 257 46 00 • +90 (312) 255 00 10  
[www.hurmatat.com](http://www.hurmatat.com) • [info@hurmatat.com](mailto:info@hurmatat.com)



# ŞEKERSİZ AMA TATLI: HURMATAT

Hurmatat, küreselleşen dünyada ortaya çıkan ürün ihtiyaçlarını en uygun pazar çözümleri ile piyasaya sunmayı ilke edinmiştir. Bu sebeple konusunda uzmanlaşmış ekibi ile gerekli ürün yeterlilik ve pazar analizleri yapılarak müşterilerine hizmet vermektedir.

Firmamız 6 yıldan beri hurma ürünleri üretmekte olup bugün itibarı ile %100 hurmadan üretilen 30 ayrı hurma ürününe sahiptir. Rast Grup olarak Hurmatat markası ile 3 farklı sektöre hitap etmekteyiz. Bunlardan birincisi marketing sektörü olan ürünlerimiz süper marketlerde, aktar, baharatçılarda, doğal ve organik ürün satan yerlerde küçük ambalajlı olarak satılmaktadır. İkinci sektörümüz pastacılık sektörü; Hurmatat pastacılık sektöründe 12 adet ürün üretmektedir. Ürünlerimiz Türkiye'nin her bölgesinde bayilerimiz vasıtası ile pastanelere ulaştırılmaktadır. Üçüncü sektörümüz; endüstriyel bazlı üretim yapan yurt içinde ve yurt dışında ki bisküvi fabrikaları, meyve suyu fabrikaları, lokum üreticileri, bar ve çikolata üreten fab-

rikalara endüstriyel ambalajlarda (25 kg-280kg) tedarik etmekteyiz.

## HURMA MEYVELİ BAR

Hurmatat Hurma dolgusu ve özel bitki ekstraktlarını kullanarak üretimini yaptığımız hurma meyveli barlar, tamamen doğal ve katkısız olmasının yanında fonksiyonel özelliği ile de diğer barlardan farklılığı öne çıkmaktadır. The Man's Bar ve Lady's Happy Bar isimleri ile ilk üretimlerine başladığımız ürünlerimize ar-ge çalışmalarını devam eden yeni ve farklı lezzetler de yakın zamanda çıkacaktır.

## HURMALI HELVA

Hurma suyu, tahin, çöven suyu ve kuruyemiş ile

üretiminin yapıldığı, yüzde yüz doğal ve şeker ilavesiz bir ürün olan Hurmatat hurma helvası ile geleneksel lezzetlere doğal bir dokunuş olarak ortaya çıkmıştır. Glisemik indeksi düşük olması ve doğal olarak şekerini hurmadan alıyor olması Hurmatat hurma helvasını diğer helvalardan daha kaliteli ve daha doğal olmasını sağlamaktadır.

## HURMA SOSU

Hurma ile narın bir araya gelmesi ile oluşan muhteşem bir lezzet olan Hurmatat hurma sosu ile artık salatalarınız, beyaz et marinallarınız, kırmızı et marinallarınız ve özel hazırlamak istediğiniz dip soslarınızın vazgeçilmezi olacaktır.



## TOZ HURMA

Hurma ve çekirdeğinin birlikte öğütülmesi ile elde edilen ve şeker yerine toz karışımlarda doğal şeker yerine kullanılmaktadır. Kek mikslarında, ekmekek mikslarında, toz karışım olarak yapılan tüm karışımlarda ve gofret yapımında şeker yerine kullanılmaktadır. Herhangi bir ajan veya katkı maddesi kullanılmadan sadece hurmadan elde edilen Hurmatat toz hurma kullanan herkes tarafından oldukça beğenilmektedir.

## HURMA REÇELİ

Hurma suyu kullanılarak, şeker ilavesiz, doğal ve katkısız reçeller yapılmaktadır. Tüm reçellerde şeker yerine hurma suyu kullanılabilirdiği gibi hurma kullanarak hurmalı reçel yapımı mümkündür. Hurma suyu ile yapılan reçeller diğer reçellere nazaran daha hafif, yemesi kolay ve lezzetlidir.

## HURMA SUYU

Hurma suyu (Sıvı hurma) tamamen hurmadan üretilmiş olup hiçbir katkı maddesi içermemektedir. Hurma suyu çayda, kahvede, sütte, sütlü tatlılarda, şerbetli tatlılarda şekerin ve şerbetin kullandığı bütün alanlarda şeker yerine doğal tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. Bilhassa süt ile içildiğinde muhteşem bir lezzet ve enerji verir. Hurma suyunun da hurma aroması alınarak tamamen şeker yerine ikame olması amaçlanmıştır. Hurma suyu bisküvi ve şekerleme sektöründe de kullanılır. Bilhassa diyet bisküvilerde sakarin veya aspartan yerine doğal tatlandırıcı olarak hurma suyu kullanılmaktadır. Bisküvinin ömrünü uzatır ve lezzet verir. Meyve suyu sektöründe şeker ve glikoz şurubu yerine Yüzde % 100 meyve suyu ürünlerde yine doğal



tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. Örneğin elma ve üzüm suyu konsantrelerinin yerine hurma suyu konsantresi kullanılabilir. Ürünlerimizin tamamı kaynatılmadan özel bir teknoloji ile üretilmektedir. Glisemik indeksi şekere göre daha düşük olup Sakaroz "0"dır.

## HURMA PEKMEZİ (HURMA ÖZÜ)

Tamamen hurmadan üretilmiş olup içinde hiçbir katkı maddesi bulunmamaktadır. Sabah kahvaltısında bilinen pekmez gibi tüketilmektedir. Ramazan ayında sahurda suya ve yoğurda karıştırılarak tüketildiğinde tok ve zinde tutar. Pekmezimiz Cevizli sucuk yapımında ve bisküvi sektöründe de Keklerin içine sos olarak kullanılmaktadır. Ayrıca hurma pekmezi kek ve pastalarda şeker yerine kullanılmaktadır. Yine kahvaltılık tezgahlarında pekmezimiz yer almaktadır. Katkısız olduğundan su

ile karıştırılarak şerbet veya meyve suyu gibi soğuk içecek olarak ta tüketilebilir. Hurma pekmezi katkısız olup meyvenin kokusu ve aromasını muhafaza etmektedir.

## DOLGU HURMASI (HURMA EZMESİ)

Hurma dolgusu (ezmesi) hurmanın çekirdeği ve kabuğu alınmış etli kısmından özel bir teknoloji ile pastörize edilerek üretilmiştir. Hurma dolgusu kurabiye çeşitlerinde dolgu malzemesi olarak kullanılmaktadır ayrıca baklavada, dondurmada ve pasta çeşitlerinde de kullanılmaktadır. Hurma ezmesi farklı kıvamlarda (Brixlerde) üretilmekte olup bilhassa special kurabiyelerde elma ve incir püresi yerine kullanılmaktadır. Hurmanın tok tutma özelliğinden dolayı diyet tatlı, pasta ve kurabiye üretiminde de hurma ezmesi kullanılmaktadır. Hurma dolgusu kullanılan ürünlerde ilave şeker kullanılmaz dolayısıyla beyaz şeker kullanılmadan hurma ile daha sağlıklı, daha vitaminli ve minerallerce zengin olan ürünler üretilebilir. Ayrıca Hurma ezmesi ekmeğe arasına veya ekmeğe hamuru ile karıştırılarak çok muhteşem lezzette ekmeğe çeşitleri üretilebilir. Türk usulü gözlemelerde peynir veya ıspanak yerine hurma marmelatı kullanılabilir. Yine hurma dolgusu Cezeryede direkt olarak kullanılmaktadır

## HURMA PÜRESİ

Hurma püresi yağ pastalarda pasta katmanları arasında kullanılmaktadır. Ayrıca hurmalı dondurma yapımında kullanılmaktadır. Yoğurtla beraber tüketildiğinde muhteşem bir lezzet ve enerji verir. Hurma püresi marmelat kıvamında olup perakende sektöründe kahvaltılık ürün olarak ekmeğe sü-





rülerek de tüketilebilmektedir. Püre, baklavada hurma kokusu arzu edilmesi durumunda baklava katmanları içine cevizle beraber kullanılmaktadır. Hurma suyu ve hurma ezmesi kullanılarak yapılan tatlı grupları hem muhteşem bir lezzette ve hafif olmakta, hem de şekerleşme oluşmamaktadır.

#### DONDURMA HURMASI

Dondurma sütüne %20 oranında, ürettiğimiz dondurma hurması katılarak hazırlanır. Bilinen meyveli dondurma çeşitleri gibi, dondurma hurması kullanılarak farklı şekil ve lezzetlerde hurmalı dondurma çeşitleri hazırlanmaktadır. Dondurma hurması %100 hurmadan üretilmekte olup, içerisinde ayrıca hurma parçacığı da bulunmaktadır.

#### KÜP HURMA

Küp hurma (hurma parçacığı) unlu mamullerde kek ve kurabiyelerde, bisküvilerde üzüm yerine meyve parçacığı olarak kullanılabilirdiği gibi, ustalar çok farklı formülasyonlarda yaş pasta üretiminde de kullanabilmektedirler. Sade dondurmaya küp hurma katılarak hurma parçacıklı dondurma üretilmektedir.



#### HURMALI LOKUM

Firmamız hiç şeker kullanmadan tamamen hurma suyu ve hurma ezmesi kullanarak muhteşem lezzetlerde hurmalı lokum çeşitleri üretmektedir. Yemesi hafif, baymayan, doğal kuruyemişli ve sade çeşitleri mevcuttur. Hurmalı lokum üretmek isteyen firmalara üretim için reçete desteği verilmektedir. Günümüzde bilim insanları ve doktorların, beyaz şekerden (sakaroz) uzak durulması gerektiğini söyledikleri bir dönemde, vitamin ve minerallerce zengin hurma ile yaptığımız lokumlarımız müşterilerimiz tarafından büyük bir beğeniyle tüketilmektedir.

#### HURMA KREMASI

Hurmadan üretilen, içerisinde birinci sınıf çikolata bulunan, hurma kreması ürünümüz, gerek pastacılık ve unlu mamullerde kurabiye ve yaş pasta içerisine kullanılabilirdiği gibi kahvaltılık ürün olarak da sofralarda ve kahvaltılı tezgâhlarında yerini almıştır. Hurma kreması bitter çikolatalı ve sütlü çikolatalı olmak üzere çeşitlerin olduğu hurma ve çikolatanın birleştiği muhteşem bir lezzettir.





**PASTANEDEN PIZZACIYA, KEBAPÇIDAN PİDECİLERE BİRÇOK SEKTÖRE HİTAP EDEN KAĞIT VE KARTON KUTULardan ÇANTALARA KADAR BİRÇOK ÜRÜN SEÇENEĞİYLE SON TEKNOLOJİK MAKİNELERİMİZDE ÜRETTİĞİMİZ GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI BELGEMİZLE SAĞLIK VE HİJYEN KURALLARINA UYGUN ÜRETİM YAPMAKTAYIZ.**

Batı Sitesi Mah. Tahsin Karaman Cad. No: 102 Gersan San. Sit. Yenimahalle / ANKARA

**0312 347 23 23 • 0532 744 58 23**

**www.kutupak.com.tr • kutupak@kutupak.com.tr**



# FATİH SARMACISI

"Fatih Sarması rulo şeklinde yapılan bir tatlıdır. Un, yumurta, şeker, kabartma tozu, yoğurt ve vanilya kullanılarak pişirilir. Kesinlikle yağ kullanılmamaktadır. Pişirilen pandispanya hamurunun orta kısmına nefis kayısı marmelatı sürüldükten sonra hamur rulo gibi sarılır" diyen işletmeciler Adnan ve Erkan Kös kardeşler sorularımızı yanıtladı.



## Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz? Ne zaman, kimler tarafından kuruldu?

Necmettin Deligöz'ün babası İbrahim Bey Osmanlı İmparatorluğu zamanında sarayın mutfağında çalışan tatlı ustalarından biriymiş. Saraydan ayrıldıktan sonra "Fatih Sarması" adıyla bu dükkanı açmış. Daha sonra işin başına oğlu Necmettin Deligöz geçmiş ve şimdilerde Adnan ve Erkan Küs tarafından işletilmektedir. Üç kuşaktır Fatih Sarmasını yapıp satan tek yerdir. Aslında birçok çeşit tatlının satıldığı bir dükkan olmasına rağmen özellikle Fatih Sarması ile ün salmış ve lezzeti günümüze değin uzanmıştır.

Birçok yerde Fatih Sarması adıyla bu tatlı yapılmaktadır. Ancak hiçbiri bu hafif lezzete benzememektedir. Bu tatlı rivayete göre Fatih Sultan Mehmet'in akşam yemeklerinden sonra mutlaka yediği ve rulo şeklinde bir tatlı olduğundan dolayı ismi "Fatih Sarması" adıyla anılmaktadır.

## Bu işe nasıl başladınız. Bu işi yapmanızda size yol gösteren ustalar arasında kimleri sayabilirsiniz?

İlkokulu bitirdikten sonra burada çırak olarak çalışmaya başladık. Önce ben sonra kardeşim Erkan Necmettin Ustanın yanında çalışmaya başladık. Necmettin Usta bizi en iyi şekilde yetiştirdi ve son 10 yıldır da işin başına bizi bıraktı. Başka bir iş yapmadık. Ben satış bölümünde yer alıyorum kardeşim ise üretim kısmında yer alıyor.

## Fatih Sarması nasıl yapılır? Hangi malzemeler kullanılır bilgi verir misiniz?

Fatih Sarması rulo şeklinde yapılan bir tatlıdır. Un, yumurta, şeker, kabartma tozu, yoğurt ve vanilya kullanılarak pişirilir. Kesinlikle yağ kullanılmamaktadır. Pişirilen pandispanya hamurunun orta kısmına nefis kayısı marmeladı sürüldükten sonra hamur rulo gibi sarılır. Daha sonra önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet rulo şeklindeki tatlıya dökülerek tatlandırılır. Görünüş olarak çok ağır bir tatlı olmasına rağmen oldukça hafiftir. Pandispanya hamuru üzerine dökülen şerbet ve hamurun içine eklenen kayısı marmeladı sayesinde lezzeti farklı bir boyuta taşımaktadır.

Formülü bu dükkanda gizli olan "Fatih Sarması" üzerine serpilmiş Hindistan cevizi ve şam fıstığı ile hem görsel bir şölen hem de nefis bir tatlı yemenize imkan sağlıyor. Rulo şeklindeki tatlı 2 parmak kalınlığında kesilerek dilimlenir ve arzuya göre kışın manda kaymağı ile yazın da dondurma ile yenilir.

Meşhur Fatih Sarmacısı hafif tatlı düşkünüleri için bulunmaz bir mekandır. Ama daha şerbetli tatlı sevenler baklava, kadayıf, şöbiyet, un



kurabiyesi ve farklı çeşitlerde tatlıları da bulunmaktadır. Özellikle ramazan aylarında Fatih Sarması almak isteyenler dükkanın dışında uzun kuyruklar oluşturuyorlar.

## Ürün çeşitleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

Ana ürünümüz Fatih Sarması. Bunun yanın da baklava çeşitlerimiz, fıstıklı, cevizli, şöbiyet, kadayıf, kurabiye, şekerpere gibi tatlılarımızda bulunuyor.

## Yaptığınız ürünleri kimlere pazarlıyorsunuz. Müşterileriniz kimler?

Her kesimden müşterimiz bulunuyor. Fatih Bölgesinde yaşayan, çalışan insanların yanı sıra Fatih Sarmasının müdavimi olan insanlarda bulunuyor. Sadece Fatih Sarması almak için Anadolu yakasından buraya kadar gelen müşterilerimiz de bulunuyor. Ayrıca Cumhurbaşkanımız

da müşterilerimiz arasında yer alıyor. Mart ayında dükkanımızı ziyaret edip, Fatih Sarması aldı. Evine de birkaç sefer tatlı gönderdik.

## Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Piyasaya göre fiyatlarımız oldukça uygun seviyededir. Uygun fiyatlarımızın en başta ki sebebi de imalatını ve satışını kendimizin yapmasıdır. Aracı olmadığı için kaliteli ürünü müşterilerimizle uygun fiyatla buluşturuyoruz.

## Kullanılan ürünlerinin fiyatlarının yükselmesi sizi nasıl etkiliyor?

Son zamanlarda kullandığımız ürünlerin fiyatları ayda birkaç kez zamlanmaya başladı. Daha önceleri yılda bir iki kez zam yapıyordu, bizde bu zamlara göre fiyatlarımızı belirlemeye çalıştık. Bugün aldığımız bir hammaddeyi 15 gün sonra aynı fiyata alamıyoruz. Bütün bu zamlara





rağmen kendimizden fedakarlık yaparak bu zamları müşterilerimize yansıtmamaya çalışıyoruz. Biz yine yılda bir kez, çok mecbur kalırsak iki kez zam yapıyoruz.

### **Pandemi döneminde yaşananların size yansımaları nasıl oldu?**

Koronavirüs illeti yüzünden işlerimiz neredeyse yarı yarıya azaldı diyebilirim. Bir süre dükkanımızı kapatmak zorunda kaldık, bu süreç bizim içinde oldukça zorlu geçti. Bizim en büyük avantajımız işimizi kendimizin yapması ve yanımızda kimsenin çalışmaması oldu. Bizim en çok iş yapacağımız zaman hafta sonlarıdır. Bu günlerde de maalesef biz iş yerimizi kapatmak zorunda kaldık.

### **Geçmişten bugüne baktığınızda sektörle ilgili en çok neyin değiştiğini görüyorsunuz?**

Bundan 15-20 yıl öncesine kadar kullandığımız çoğu ürün doğal ve katkısızdı. Bugün ise bu ürünleri bulamaz hale geldik. Kullandığımız yumurta bile artık suni olarak üretiliyor. Eskiden rahatlıkla köy yumurtası bile bulabilirken şimdi normal yumurtayı bulamaz hale geldik. Bana göre en büyük değişim lezzet açısından oldu diyebilirim.

### **Sizce müşteriler neden sizi tercih etmelidirler?**

Müşterilerimizin bizi tercih etmelerinin en büyük nedeni damaklara hitap etmemiz diyebilirim.



rim. Fatih Sarması yiyen biri aradan 10 yıl geçse bile bu lezzeti kolay kolay unutamaz. Buraya yolu düştüğü zaman mutlaka bizim yanımıza uğrayıp, Fatih Sarmasının tadına bakmadan yapamaz.

### **Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?**

Yeni bir yer açma gibi bir hedefimiz bulun-

muyor. Burada işimizi en iyi şekilde yaparak, müşterilerimize en iyi şekilde hizmet vererek yolumuza devam etmeyi düşünüyoruz. Biz 20-30 yıl daha bu işin başında dururuz. Bizden sonra bu işi yapacak şu an için kimse yok. Yanımızda çalışan kimse olmadığı için usta çıkarak ilişkimizde bulunmuyor. Sağlığımızın el verdiği ölçüde işimizin başında olup hizmet vermeye devam edeceğiz.





✍ Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

# AĞZIMIZIN TADI: TUZ

Kimyada, bir asit ile baz arasında gerçekleşen kimyasal tepkime sonucunda suyla birlikte oluşan maddeye tuz denir. Birbirinden farklı yüzlerce tuz türü vardır. Ama günlük konuşma dilinde “tuz” denince bilinen sofraya tuzu kastedilir; sofraya tuzunun kimyasal bileşimi sodyum klorürdür. Yemeklere tat vermek için kullanılan bir maddedir. Tuz, vücudun temel besinleri arasında bulunması gereklidir. Sıcaklarda terleme ile vücut, sıcakla beraber tuz da kaybeder. Tuz azalması, su dengesini de bozar. Tansiyon düşer. Bünyede bitkinlik meydana getirir. Günde 15 gram tuz, bir insan için normaldir.





İnsan bedeni 84 elementten oluşmaktadır. Şaşırtıcı bir biçimde doğal tuz kristalinde de 84 element mevcuttur. Yani doğal tuz insan vücudunun mineral ihtiyacının tamamını sağlamaktadır. Bu gerçeğe rağmen bugünkü modern tıp tuzsuz beslenmemizi öneriyor.

Homer'in "kutsal bir madde" olarak tanımladığı tuz, insanların beslenme amacıyla düzenli olarak tükettiği yegane maddendir ve en başından itibaren insanlık tarihinin gidişatını etkileyen, uygarlığı şekillendiren maddelerden biri olmuştur. Bizzat insan vücudunun da bir bölümünü oluşturan bu kristal parçacıkları sadece gündelik yaşamı tatlandırmakla kalmamış, tarih boyunca verimliliğin sembolü olmuş, yapılan araştırmaların sürekliliği veya verilen sözlerin tutulması hep tuzla ifade edilmiştir. Konukseverliğin bir ifadesi olarak ikram edilen tuz, ilk uluslararası ticari ürünlerden biri olarak sık sık para yerine, yani bir değişim aracı olarak kullanılmıştır. Dolayısıyla, tarihin çeşitli dönemlerinde tuzla sahip olanlar en büyük zenginliğe sahip olmuşlardır.

MÖ 250'de Çin'de dünyanın ilk tuzlasını kuran Li Bing'den 1930'da Hindistan'daki İngiliz yönetimine karşı "Tuz İsyanı"ni düzenleyen Gandhi'ye gelinceye kadar savaşları, kültürleri, siyasi iktidarları, dinleri, eko-

nomileri ve elbette ki yemek ve beslenmeyi çeşitli biçimlerde etkileyen tuzun insanlık tarihinde özel bir yer tutması doğaldır.

Yemek tuzu, kimyada sodyum klorür (NaCl) ismiyle bilinen beyaz kristal yapıya sahiptir. İnsan dahil tüm canlıların besin kaynaklarından olan tuz, ticari bakımdan da önemli bir maddedir. Dünyanın her yerinde rastlanabilen sofraya tuz tarih boyunca önemli bir ihtiyaç ve ticaret maddesi ol-

muştur. Besin maddesi olması dışında tuz; dericilikte, hayvan besiciliğinde, su yumuşatma sistemlerinde ve kimya sanayisinde yaygın olarak kullanılır.

Tuzun gıda saklamada kullanılabilirliğinin keşfi, medeniyetin kurulmasını başlatmıştır. Bu keşif, gıdaların sadece sezonunda tüketilme zorunluluğunu ortadan kaldırmış, aynı zamanda uzak mesafelere gıda taşınabilmesinin önünü açmıştır. Ancak





eski dönemlerde tuz elde etmek çok zordu ve bu yüzden bazı halklar tarafından tuz bir para birimi olarak kabul edilme derecesinde değerli bir ticaret ögesi oldu. Hatta tarihte tuzun bir diğer adı da "beyaz altın" olarak geçmektedir. Etiyopya'da 20. Yüzyıla kadar temel para birimi "amoleh" adı verilen yaklaşık yarım kilo ağırlığındaki tuz çubuklarıydı. 1450'de Mali'de tuz, aynı ağırlıktaki altınla eşdeğerdi. Günümüzde tuz halen Sudan bölgesi ve güneydeki ormanlarda yaşayan yerliler tarafından para yerine kullanılmaktadır.

#### **Tuzun İcadı - Bulunuşu**

Sofra tuzu doğada, denizlerde çözülmüş halde, kaya tuzu şeklinde ve kurumuş iç denizlerin yataklarında bulunur. Henüz kurumamış tuz gölleri mevcuttur. Memleketimizin İç Anadolu bölgesinde bulunan Tuz Gölü, Lut Gölü ve Amerika'daki bazı göller bu tür göllerdendir.

#### **Tuz Elde Etme Yöntemleri (Tuz Nasıl Üretilir)**

Tuz üretimi bütün mineral çıkarma yöntemleri arasında hemen hemen en basit ve kolay olanıdır. Tuz elde etme yöntemlerinin en yaygın olanı, tuzla denilen göletlerde tuzlu suyun buharlaştırılmasıdır. Buharlaş-

tırma yöntemi çoğunlukla kurak ve sıcak bölgelerde uygulanır, bu yol ile elde edilen tuzlarda ticari maksatlar için istenmeyen safsızlıklar olabilir. Yeni elde edilmiş bu tür tuzlarda tuz seven bazı mikroorganizmalar da bulunabilir. Bu mikroorganizmalar örneğin konservecilikte bazı yiyecek maddelerinin bozulmasına sebep olabilmektedir.

Kaya tuzundan da tuz elde edilebilir. Kaya tuzu, önemli tuz kaynaklarından biri olup, içerdiği safsızlıklara bağlı olarak saydam veya yarı saydam grimsi, beyaz, turuncu, sarı, pembe ve kahverengi olabilir. Kaya tuzu, az safsızlık ve yabancı maddeler içeren yataklarda yer altına galeriler açarak parçalar halinde çıkarılır. Çözelti madenciliği olarak adlandırılan bu yöntemde, safsızlıkların fazla olması durumunda açılan sondaj kuyularına sıcak su gönderilerek suda çözünen tuzlar bulamaç halinde dışarı alınır. Bu bulamaçın kristallendirilmesi için tava veya vakum yöntemleri kullanılır.

#### **Tava Yöntemi**

Bir tahta kaptan dinlendirilen tuzlu suya magnezyum sülfatı çöktürmek için az miktarda kireç katılır. Sonra tava adı verilen buharlaştırma kabına gönderilir. Bu kabın

alanı 80-100 m<sup>2</sup> olup, ocağın sıcak gazlarıyla ısıtılır. Burada önce magnezyum sülfat çöker ve alınır, daha sonra çöken tuz alınır. Alınan tuz tava üstündeki tahta davlumbaza serilir. Suyu tekrar tava içine akarken tuz da kurur. 100 m<sup>2</sup>lik bir tavada 75 °C'de 1200 kg kaba tuz, 80 °C'de 3000 kg orta ürün ve 95 °C'de 700 kg ince tuz elde edilir.

#### **Vakum Yöntemi**

Tava yönteminin yerini alan bu yöntemde tuzlu su vakum pompaları yardımıyla buharlaştırılır.

#### **Tuzun Tarihi**

Ortaçağın en önemli ticaret konularından biri olan Tuz: Akdeniz kentlerinden Comacchio, Venedik, Peccais ve Narbonne, önemli merkezlerdi. Setubal bölgesi ve özellikle Garonne nehrinin kuzeyinde ( Brouage, Bourgneuf, Guerande ) kalan Atlas okyanusu kıyıları, Kuzey Avrupa'nın gereksinimini karşılıyordu. O sıralarda kara taşımacılığının deniz taşımacılığına oranla daha düşük durumda oluşu nedeniyle Comte, Lorraine, Lüneburg, Avusturya ( Tirol, Salzkammergut ), Polonya ( VVieliczka ), Macaristan'ın tuz ticaretini sınırlandırdı. Bu tuz yatakları, buharlaştırma kazanlarında çok miktarda





odun kullanmayı gerektirdiğinden güç duruma düştü. Salamuranın koyulaştırılması ve tuzun geniş kullanılma alanları bulması sonucunda hükümdarlar bu maddeyi tekel-leştirdiler ve vergilendirdiler.

Türkiye'deyse, İzmir Çamaltı tuzlasının tarihi pek bilinmemekle birlikte, bu tuzladan, ilkel yöntemlerle uzun zamandan beri tuz elde edildiği tahmin edilmektedir. Bu tuzlar, 1863 yılında İtalyanlar tarafından modernleştirilmiş, bir süre yerel tuz üreticileri tarafından işletilmiş, daha sonra Galata bankerlerine intikal etmiş ve karşılığında Hazine'ye ufak bir vergi ödenmiştir: 1912 yılında devletleştirilerek Maliye Bakanlığı'na devredilmiş; 1933 yılında ise Tekel Bakanlığı'na bağlanmıştır.

### Tuzun Tarihçesi

Modern yer biliminin sağladığı bilgilerden önce tuzun nerede bulunduğunu bilmeyen insanoğlu, 20. yüzyıla kadar umutsuz bir biçimde tuzun peşinde koştu. Tarih boyunca tuz o kadar değerliydi ki, bazı ülkelerde asker ve işçiler maaşlarını tuz olarak alıyordu. Büyük Roma yollarından ilki, tuzu sadece Roma'ya değil yarımadanın iç kesimlerine de taşımak için inşa edilmişti.

Çinliler, Romalılar, Fransızlar, Venedikliler, Habsburglar ve diğer birçok yönetim, savaşlar için para bulmak üzere tuz vergisi koymuştu. Çin'de tuz üretimine ilişkin en eski yazılı kaynak, İ.Ö. 800'e aitti. Belgede, Xia Hanedanlığı sırasında bin yıl önceki deniz tuzu üretimi ve ticaretinden söz ediliyordu. Çin yönetimleri yüzyıllarca tuzu, devletin bir gelir kaynağı olarak görmüşlerdi. Çin'de İ.Ö. 12. yüzyılda tuz vergisinden söz eden metinler bulundu.

Yazar Kurlansky, et ve balığı tuzlayarak saklayan ilk uygarlığın Mısırlılar olabileceğini belirterek, balığı tuzda saklamaya ilişkin en eski Çin belgelerinin İ.Ö. 2 bine tarihlenirken, çok daha eski tarihlerden kalan mısır mezarlarında tuzlanmış balık ve kuş eti bulunduğu dikkati çekti. Araştırmalara göre, Mısırlılar Nil deltasında deniz suyunu buharlaştırarak tuz üretiyorlardı.

### Tuzun kullanıldığı önemli yerler: İnsan gıdası

Hayvan beslenmesi  
Kimya ve diğer sanayiler  
Karayollarının kara ve buza karşı tuzlanmasıdır.

### Türkiye'de Tuzlar

Memleketimizde denizden, göllerden ve kaya tuzlarından tuz elde edilmektedir. Hacıbektaş, Tepsidelik, Sarıkaya, Olti, Kağızman, Kulp ve Sekili tuzlarında kaya tuzundan tuz elde edilmektedir. Bu yerlerden elde edilen tuzlar çeşitli maddeler ihtiva etmektedir. Bir misal olarak Hacıbektaş'ta elde edilen tuzun analizinde % 0,53 suda çözünmeyen maddeler, % 1,65 kalsiyum sulfat, % 98,12 sodyum klorür bulunmuştur.

Yurdumuzdaki Koçhisar, Karapınar ve Palas göllerinden de tuz elde edilmektedir. Koçhisar Gölünde bulunan Tavşan Tuzlasından 30.000 ton tuz elde edildiği halde, İzmir Çamaltı Tuzlasından 150.000 ton tuz elde edilmektedir. Çamaltı dışında denizden tuz elde edilen yerler, Pendik, (İstanbul), Tekkegöl (Edirne) ve Akçedeniz'dir (Adana). Bugün memleketimizde üretilen kaliteli sofratuzunun analizinde, % 0,24 nem, % 0,003 suda çözünmeyenler, % 0,007 Ca, % 60,52 klor ve eser miktarda Mg bulunmuştur.

1953'te dünya tuz üretimi 50 milyon tondur. Aynı seneler Türkiye'nin üretimi 150 bin ton dolayında hesaplanmış ve üretim 250.000 ton civarında tutulmuştur. Maden tetkik ve





Arama Genel Müdürlüğü (MTA) verilerine göre Türkiye'deki başlıca kayatuzu yataklarında tespit edilen toplam rezerv miktarı 867 milyon ton seviyesindedir. Türkiye'de ortalama senelik tuz talebi bir buçuk ton civarındadır.

Ayrıca sanayide kullanılmak üzere değişik bileşimli bir miktar tuza da ihtiyaç duyulur. Yılda tuz üretimi değişmekle beraber son yıllarda iki milyon ton civarında tuz üretilmektedir. Tekel, rafine ve sofralık tuz üretimi yapmamaktadır. Bu tür tuz talebi özel sektör tarafından karşılanmaktadır. Türkiye'nin saf sodyum klorür, deniz tuzu ve rafine tuz olarak toplam tuz ihracatı yaklaşık 20.000 ton; saf sodyum klorür ve deniz tuzu olarak toplam ithalatı da 500 ton civarındadır.

### **Tuzun Azlığında ve Çokluğunda İnsan Organizmasına Etkileri**

Tuz azlığı insanlarda hücre dejenerasyonu ve yaşlanmasını hızlandırmakta ve biyokimyasal açlığa neden olmaktadır. Tuz azlığı böbrek zayıflığı, karaciğer stresi ve adrenal tükenmesine yol açabilmektedir. Ayrıca kalp kasları kapakçıklarının yorulması olabilmektedir. İyi doğal Deniz tuzunun

iyileştirme gücü C ve E vitaminleri ve diğer besinlere eşit olduğu savunulmaktadır.

Gereğinden az sofralık tuz tüketimi, kasma, zihni bulanıklık, Ağrılara neden olabileceği gibi sodyum yetersizliği aynı belirtiler ile birlikte solunum yetersizliğine de neden olabilir. Fazla tuz tüketimi ise vücutta ödeme yol açabilir.

Ayrıca aşırı tuz tüketimi kan basıncının yükselmesine de neden olabilmektedir. Gereğinden fazla tuz tüketiminin tansiyonu artırıcı etki gösterdiği bilinir. Fakat bu durum herkes için geçerli değildir. Çünkü sodyum vücutta depolanan minerallerden biri değildir ve fazlası idrar ve ter yolu ile vücuttan atılır. Fakat bazı kişiler sodyuma karşı duyarlı olabilir ve bu bireylerde aşırı tuz tüketimi yüksek tansiyona neden olabilir.

Fazla tuz tüketimi, idrarda kalsiyum atılımını da artırarak kemiklerden kalsiyum kaybına neden olur. Kemiklerden kalsiyum kaybının artışı ise kemik erimesini (osteoporoz) ve kemiklerin kırılma riskini artırır. Modern tıbbı göre tuz Alkol ve sigara gibi diyetten uzaklaştırılması gereken bir mad-

de olarak görülür ve yüksek tansiyonun en önemli sebeplerinden biri olarak kabul edilir. Yüksek tansiyon ve kalp hastaları için düşük tuz diyeti rafine tuzlar için geçerlidir. Doğal deniz tuzu bir çok Mineral içeren sodyum klorürün birikimini engelleyen ve kan basıncını düşüren bir madde olmaktadır. Deniz tuzu fazla sodyumu uzaklaştırmaktadır.

Tuz diyeti/azlığı aynı zamanda insanlarda hücre dejenerasyonu ve yaşlanmasını hızlandırmakta ve biyokimyasal açlığa neden olmaktadır. Tuz azlığı böbrek zayıflığı, karaciğer stresi ve adrenal tükenmesine yol açabilmektedir. Ayrıca kalp kasları kapakçıklarının yorulması olabilmektedir. İyi doğal deniz tuzunun iyileştirme gücü C ve E vitaminleri ve diğer besinlere eşit olduğu savunulmaktadır.

### **KAYNAKLAR**

- <http://www.binbirgida.com/tuz/tuzun-tarihcesi>
- <http://www.nedir.com/tuz>
- <https://www.msx-labs.org/forum/kimya/239682-tuz-nedir-tuzların-ozellikleri-ve-kullanım-alanları-hakkında.html>
- <http://www.kaldirimtuzlasi.com/nedentuz1.php>



# Logo ve Markalarınızı Esquire Nano Kumaş ile Ürünlerinizin Üzerine Fotoğraf kalitesinde basıyoruz!



PERSONEL ÖNLÜĞÜ  
VE GİYSİLERİ



STORE PERDE VE  
GÜNEŞLİKLER



DEKORATİF DUVAR KAĞIDI  
KAPLAMALARI



MASA ÖRTÜLERİ  
VE RUNNER



AMERİKAN SERVİS  
PEÇETELER



KURULAMA BEZLERİ  
VE ÖNLÜK



MİNDER VE YASTIKLAR



Online satış için [www.sarfhan.com](http://www.sarfhan.com)'u ziyaret edin.

# Markanıza Özel Logo ve Tasarımlı, 3 Katlı Sertifikalı Baskılı Maskeler



## LOGO'LU PASPAS VE HALILAR



Sarfhan

Professional  
Hygiene  
Solutions

Esenler Mahallesi Muhsin Yazıcıoğlu Caddesi No:49/1 34899 PENDİK | İSTANBUL

T. +90 216 377 72 73 F. +90 216 483 74 83 Mail: hulusi@sarfhan.com.tr

[www.sarfhan.com.tr](http://www.sarfhan.com.tr)



# KAHKECİ GÜL ABLA

"Her şeye rağmen bir hedef belirledim kendime. Yemeğe ve pastaya karşı büyük bir zaafım vardı ama bugüne kadar hiç çalışmamıştım. Önce bir lokantada bulaşıkçılık daha sonra aşçılık yaptım. Sonrasında da kahke imalathanesi ve satışı yapan bir iş yerine girdim. Başarılı çalışmam sayesinde kısa sürede yüzde 50 ortak oldum. Daha sonrasında ise kendi iş yerimi açarak yoluma devam ettim" diyen Gürsel Altınöz sorularımızı yanıtladı.



## Kendinizi kısaca tanıtır mısınız?

1959 Mersin doğumluyum. Bir çocuk annesiyim. Tekstil işi yapan varlıklı bir ailenin çocuğuyum. 20 yıl evli kaldım. Anne ve babamı kaybettikten sonra, eşimden boşanarak kızımı da yanıma alarak İstanbul'a geldim. İstanbul'da gidecek yerim olmadığı için bir süre Fatih camisinin bahçesinde kaldık. Birkaç gün böyle geçtikten sonra kendime göre bir işi bulup çalışmaya başladım. Bulaşıkçılık, aşçılık gibi işler yaptım. Bir süre sonra çalıştığım yerin yüzde 50 ortağı oldum. Bu şekilde bir süre çalıştıktan sonra kendi işletmemi açmaya karar verdim. Kızımınla birlikte çalışmaya başladık. Sonrasında işlerimizi yoluna koyup yanımızda çalışması için kadın arkadaşları da işe aldık.

## Her şeyi arkanızda bıraktınız ve kızınızı da yanınıza alarak İstanbul'a geldiniz. Hiç korkmadınız mı?

Ben açıkçası bu duruma hicret diyorum. Bu benim hicretim oldu. İstanbul'a geldiğim ilk gün Fatih Cami'ye gittim. Allahım bizi alimler ile karşılaştı, zalimler ile karşılaştırma diye dua ettim ve öyle de oldu. Niyetiniz halis olduktan sonra inanın size tüm kapılar açılıyor. Sonraki süreçte de çok iş aradım. Bulaşıkçılık yaptım, evlerde yemekler yaptım. Davetlerde çalıştım. Meslek lisesindeyken pastacılık bölümünü bitirmiştim ve eskiden durumumuz iyi olduğu için çalışma gereği duymamıştım. Bu altın bilezik de hikayemin sonunda işime yaradı. Evimizi tuttuğumuzda içerisinde hiç eşyamız yoktu. Zaman içerisinde küçük küçük eşyalar ala-

rak yerleşmeye başladık. Güzel dostluklar kurduk, iyi insanlar tanıdık. Bir gün doğum günümde arkadaşlarım bana fırın aldılar. Ben de bu sefer evde tepsi tepsi pasta ve kurabiyeler yapmaya başladım. Çukurova yöresi yemekleri pişirdik ve bu şekilde kızımınla birlikte hayatımızı kurmayı başardık. Kızımın üniversite sınavlarına gireceği dönemler İstanbul Üniversitesi'nin önüne giderek dua ettim ve dualarım kabul oldu. Kızım İstanbul Üniversitesi'nde okudu ve mezun oldu. Kızıma biz 9 milyon lira ile İstanbul'a geldik, sen de 20 milyon lira ile Amerika'ya gitmenizi yollarını ara demiştik.

## İstanbul'a gelirken neden özellikle Fatih bölgesini seçtiniz?

İstanbul'a eskiden ailecek gezmeye geldik.



O gezilerimiz sırasında ben Fatih ve çevresinin manevi ortamından çok etkilenmişim ve bu sepetten Fatih'e yerleştim. Her şeye rağmen bir hedef belirledim kendime. Yemeğe ve pastaya karşı büyük bir zaafım vardı ama bugüne kadar hiç çalışmamıştım. Bir lokantada bulaşıkçılık yapmaya başladım. Bana 'Sen aşçılıktan da anlıyorsun, bize yemekte yardım et' dediler. Lokantada aşçılığın yanı sıra evlerde, otellerde de aşçılık yaptım. Fatih'te kahke imalathanesi ve satışı yapan bir iş yerine girdim. Başarılı çalışmam sayesinde kısa sürede yüzde 50 ortak oldum. Kahkenin hikayesi doğru yol anlamına gelir. Kendi çapımızda bir imalathane açtım ve büyük sorumluluklar alarak başladım işe. Hem imalat hem de satış yapmaya başladım. İkinci dükkanı açtım ama ekonomik nedenlerden dolayı 2014'te bu iş yerini kapatmak zorunda kaldım. Şu anda tek imalathaneyle işe devam ediyorum.

**Asıl isminiz Gürsel Altınöz.  
Gül abla ismi nereden geliyor?**

"İnsanlar güler yüzlü olduğum için bana sürekli Gül abla diye seslenirlerdi. Ondan sonra da Gül abla marka ismimiz oldu."

**Kahke ile tanışma hikayeniz nasıl oldu?**

"Nuruosmaniye Camii'nde tanıştığım hafız bir kardeşimin ikramı sayesinde kahke ile tanıştım. Tadını çok beğendiğim için ben de Eminönü'nden gidip aldım. Bizim Tarsus çöreklerine benzettim biraz. Sonrasında da Fatih'te bir gün bir kahkeci gördüm ve oradan sürekli kahke almaya başladım. Bir süre sonra da orada işe başladım. Kahke benim için doğru seçimdi, lezzetliydi, içinde katkı maddesi yoktu ve bayatlamıyordu. Orada bir süre çalıştım ve yüzde 50 ortak oldum. Sonraki süreçte de kendi işyerimi açtım. Şu an içinde olduğumuz dükkanı çok zor şartlarda açtık, çok mücadeleler verdik. İkinci bir dükkan daha açtık fakat onu bir süre sonra kapattık. Ben olanda da olmayanda da hayır olduğunu düşünüyorum. Buradan da çıkarmamız gereken bir ders varmış demek."

**Kahkenin kelime anlamı nedir?**

"Kahke Arapça'da kurabiye anlamına gelir. Osmanlı döneminde Halep ve Şam yörelerinde oldukça sık tüketilirmiş. Özellikle bayramlarda bayram kahkesi, Halep'te yapılan Halep kahkesi denilirmiş. Portakallı, tarçınlı, ballı çıtırlı, sosyete kahkesi, köy kahkesi ve çubuk kahke olmak üzere 36 farklı çeşidini yapıyoruz. Kahkenin diğer özelliği de tam 60 gün boyunca bayatlamıyor."

**Kahkelerinizin bu kadar lezzetli olmasının sırrı ne?**

"Kahkenin içerisine nohut mayası koyuyo-





rum. Nohutu önce dövüyorum, içine biraz tuz biraz da şeker koyuyorum. O küçük bir şişede mayalıyor ve hamur haline geliyor, yani mayadan maya yapılmış oluyor. Yaptığımız işe sonsuz güveniyorum. Kendim yemediğim bir şeyi asla başkalarına satmıyorum."

Gül hanım giderek AVM'leşen dünyada unutmış olduğumuz göz hakkı kültürünü de burada yaşatmaya çalışıyorsunuz. Bu duruma ne yönde tepkiler geliyor?

"Burada her gelene göz hakkı olarak önce ikram ediyorum. Bu kültürü yaşamaya ve yaşatmaya çalışıyorum. Karşımızdaki kişi ile sevgi alışverişinde bulunuyoruz, kahkemiz de aracı oluyor. Gayet güzel yönde tepkiler alıyorum."

### Merak edenler için kahkenin nasıl yapıldığını tarif eder misiniz?

"Öncelikle malzemelerinden başlamak istiyorum. 1 ölçü kabı nohut, 1,5 ölçü kabı sıcak su, 3 büyük kaşık un, bir fiske (1/4 küçük ölçek) tuzumuzu alalım. Yapılışı da şu şekilde: Öncelikle nohut mayasının en az 1 gece önceden yapılması ve tutturulması gerekmektedir. Nohut mayasının tutturulabilmesi için, sürekli sıcak ortam, cam ya da çok iyi kalite plastik kavanoz organik nohut, tahta karıştırma kaşıkları ve sabır gerekmektedir. Mayanın yapımına nohutları ezerek başlanmalıdır. Ezme ifadesinden püre haline getirme değil, 4-5 parçaya ayırmak yeterlidir. Ezilen nohutlar tercihen önceden kaynar su ile çalkalanmış cam kavanoza konulur. Üzerine un ve tuz ser-



piştirilerek hafifçe sallanıp karışması ve havalanması sağlanır. Arkasından çevire çevire sıcak su konularak ağız kapatılır ve gece boyunca beklemeye bırakılır. Ortamın sıcak olmasına dikkat edilmesi gerektiğinden kavanoz pamuklu beze sarılıp, kalori ferin üzerinde bekletilir. Ortalama 16 saat sonra nohut mayası tutmuş durumda ve kullanıma hazır hale geliyor."

### İşletmeci olmak isteyen kadınlara neler önerirsiniz?

"Mutfak, cesaret işidir ve yemek asla sevgisiz olmaz. Ben kahkeye başlarken Allahım, adını biz koyduk tadını da sen ver diye başladım. Sevgi ile pişen her şeyin lezzetli olduğuna inanıyorum. Kadınlar bir yola çıkmadan önce zorluklarını da bilmeliler.

Bir kahke kolayca masanıza gelmiyor. Aşamaları var ve en önemlisi cesaret. Kadınlar, hata yapmaktan korkmasınlar."

### Ülkemizin kanayan yarası kadına yönelik şiddete karşı neler söylemek istersiniz?

"Bazı duygularımızı toplum olarak kaybettiğimizi düşünüyorum. İnsanlar da hep ben duygusu var, çok fazla tüketiyoruz. İnsanlar artık bana dokunmayan yılan bin yaşasın mantığını bırakmalı. Hiçbirimiz mükemmel değiliz fakat bu dünyayı güzelleştirmek de bizim elimizde. Ben kadına yönelik şiddetin temelinde Allah korkusu olduğunu düşünüyorum. Kalbinde bu tarz bir korku olan bir insanın şiddet uygulayacağını zannetmiyorum. Şiddet, ailede öğrenilir. Şiddet gören bir çocuk büyüdüğü zaman da eşine şiddet uygular."

### 100 Olağanüstü Kadın arasında

Ülkemizde coronavirus nedeniyle iyice bozulan ekonomik durum etkilese de ayakta durmak için olanca gücümüzle çalışıyoruz. Yakın bir zamanda çıkan "Asi Kızlara Uyku dan Önce Hikayeler; Türkiye'de 100 Olağanüstü Kadının Masalı" kitabında bana da yer verildi. Kitabı bir tanıdığım görmüş. 8 Mart Dünya Kadınlar Günü için çalıştıkları iş yerinde dağıtmış. Kızıma söyleyince aldı getirdi. Görünce çok şaşırdım. Kimler yok ki! Nene Hatun, Sabiha Gökçen, Safiye Ayla, Müzeyyen Senar, Adile Naşit, Afife Jale, Suna Kan, İdil Biret... Onlarla aynı kıtapta yer olmaktan çok mutlu oldum.





# Ante bin incisi fıstıklarin birincisi



0532 418 38 70  
www.fistikcisahapbey.com

 /fistikci.sahap.bey

# DOĞA DOSTU BEZ ÇANTA



## Sağlıklı Yarınlar İçin Çevreye Duyarlı Seçim



**İstedığınız ölçü ve baskı özellikleriyle sizin markanızı taşıyan  
nonwoven çantalar için bizimle iletişime geçebilirsiniz**



[dortpak.com](http://dortpak.com)



[dortpakambalaj](https://www.facebook.com/dortpakambalaj)



0850 303 20 10



0535 625 44 99

"Temiz Çevre" sloganıyla çıktığımız bu yolda, Nonwoven kumaştan ürettiğimiz bez çantalar; doğada çözünebilir, çevreye zararsız ürünlerdir. Bu sayede gelecek nesillere daha sağlıklı bir doğada yaşama fırsatı sunmuş bulunmaktayız.

30 cm' e kadar çıkabilen geniş körük ile, sektörde oldukça talep gören 3D(alttan ve yandan körüklü) çanta modellerimiz, müşterilerimizin bir hayli ilgisini çekmektedir. Markanıza özel tasarım, çift taraflı 6 renk baskı seçeneği ve dilediğiniz baskı renkleri ile hayalinizdeki tüm çeşitliliği yaratabiliriz.





# BAHAR PASTANESİ

"40 yılı aşkın bir süredir bu meslek içerisinde yer alıyorum. Meslek hayatımın ilk 20 yılı çalışan son 20 yılını ise işveren olarak geçirdim. Pencerenin her iki tarafından da baktığım için işin nasıl yapılması gerektiğini biliyorum. İşletme olarak temizlik, güler yüz, kaliteli ürün temel felsefemiz arasında yer almaktadır. Bu 3 maddenin de bir arada olması gerekir" diyen Bahar Pastanesi sahibi Bahattin Buğdaycı sorularımızı yanıtladı.

## Kendinizi tanıtır mısınız?

Kastamonu Küreliyim. 1980 yılından beri İstanbul'da çalışma hayatına devam ediyorum. 56 yaşındayım, evliyim ve 3 çocuk sahibiyim.

## Firmanızın kuruluş ve gelişim süreci hakkında bilgi verir misiniz?

### Ne zaman, kimler tarafından kuruldu?

1980 yılında başladığım meslek hayatıma 1999 yılına kadar çeşitli mekanlarda çalışarak devam ettim. Çıрак, kalfa, usta olarak 20 yıla yakın bir süre pastanelerde, börekçilerde çalışıp, kendimi en iyi şekilde yetiştirdiğime karar verdikten sonra kendi iş yerimi açmaya karar verdim. Ailemin ve çevremizin de verdiği destek ile ilk pastanemi

500 evlerde açarak müşterilerimize hizmet vermeye başladım.

## Bu işe nasıl başladınız.

### Bu işi yapmanızda size yol gösteren ustalar arasında kimleri sayabilirsiniz?

Memleketimizde ve çevremizde unlu mamuller işiyle uğraşan çok sayıda hemşerilerimiz bulunuyor. Zamanında İstanbul'a gelip bu işleri yapmaya başlamışlar. Arkadaşlarımla da İstanbul'a gelerek çalışma hayatına atılmalarıyla birlikte benimde kafamda bu işi yapma isteği uyandı. Babamla konuşup izin alarak İstanbul'a gelmeye karar verdim. Başta babam izin vermedi ancak ısrarlarıma dayanamayarak izin verdi. 1980

yılında İstanbul'a geldim ve çalışma hayatına atıldım. 3 yıl boyunca akrabaların yanında çıarak çalışarak işi öğrendim. Börek ve pide alanında kendimi geliştirerek usta oldum. 1999 yılına kadar çeşitli yerlerde usta olarak çalışarak kendimi en iyi şekilde yetiştirdim. 1999 yılında da kendi iş yerimi açarak çalışma hayatıma devam ettim.

## Ürün çeşitleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

Pastanemizde unlu mamuller adına her türlü ürünü yapıp satışını da gerçekleştiriyoruz. Yaş pasta çeşitleri, poğaçça çeşitleri, baklava çeşitleri, börek çeşitleri, ekme, kurabiye çeşitleri,





kuruvasan, galeta gibi yiyeceklerin üretimini yapıp satışını da gerçekleştiriyoruz.

#### **Yaptığınız ürünleri kimlere pazarlıyorsunuz. Müşterileriniz kimler?**

Müşterilerimiz daha çok bu bölgede yaşayan insanlardan oluşmaktadır. Sabahları işçi, memur gibi çalışanların yanı sıra öğrenciler ağırlıklı olarak geliyor. Gün içinde ise daha çok ev hanımları ve çevrede bulunan çalışanlara hizmet veriyoruz. Ayrıca bu bölgeye çeşitli vesileyle gelip bizden alışveriş yapmış kişiler, yolları buraya düşünce mutlaka bizden alışveriş yapıyorlar. Toptan satışımız bulunmuyor, sadece perakende satış yapıyoruz.

#### **Fiyat politikanız hakkında neler söyleyebilirsiniz?**

Fiyatlarımız çevremize göre ne pahalı ne de ucuz. Fiyatlarımızı belirlerken bölgede yaşayan halkın alım gücünü ön planda tutuyoruz. Üretimde kaliteli üründen asla taviz vermiyoruz. Kullandığımız hammaddelerin en iyisini alıp, ürünün en iyisini müşterimize sunmak istiyoruz.

Fiyatlarımızı belirlerken de hammadde maliyetleri, çevrede faaliyet gösteren diğer meslektaşlarımızın fiyatları, işçilik giderleri etkili oluyor. Ayrıca bizim müşterilerimiz gerçekten bilinçli hareket ediyor. Aldığı ürünü beğense de beğenmese de gelip fikrini söylüyor.

#### **Kullanılan ürünlerinin fiyatlarının yükselmesi sizi nasıl etkiliyor?**

Son aylarda malzeme tedariki yaptığımız firmalar aşağı yukarı her hafta yeni bir listeye geliyorlar. Aynı ay içerisinde aldığımız aynı ürünü aynı fiyata alamıyoruz. Bu durumda bizim için büyük sıkıntı yaratıyor. Bir yıl içerisinde aldığımız ürünler yüzde 100'ün üzerinde zamlandı. Geçen yıl 80 liraya aldığımız yağın bu günkü fiyatı 160-170 lira civarında. Biz firma olarak toplu alım yaptığımız için belirli bir noktaya kadar bu durumu tolere edebiliyoruz. Ancak nereye kadar böyle devam eder kestirmek gerçekten çok zor. Kullanılan hammaddelerde yaşanan fiyat artışını biz aynı şekilde fiyatlarımıza yansıtıyoruz. Biz yılda bir kez zam yaparken bile müşterinin alım gücünü ön planda tutuyoruz.

Çünkü müşterilerimiz bize her zaman lazım.

#### **Pandemi döneminde ne gibi sıkıntılar yaşadınız? Kısıtlamaların size yansımaları nasıl oldu?**

Koronavirüs nedeniyle kısıtlamalar ve sokağa çıkma yasakları bizim işimizi yarı yarıya düşürdü. İşletmemiz açıldı ancak bahçemizin ve salonumuzun kapalı olması bize sıkıntılı bir dönem yaşattı. İnsanlar tedirgin olduğu için alışverişe çıkmadı, sokağa çıkmadı. Sadece gel al müşterilerine hizmet verebildiğimiz için işlerimizin taban yapmasına neden oldu. Biz yine bir şekilde çarkı çevirerek ayakta durmayı başardık ancak çevremizde bulunan esnaf arkadaşlar bu dönemde daha büyük sıkıntılar yaşadı. Kapanma aşamasına gelen arkadaşlarımız oldu. Hatta dükkanlarını kapatıp giden esnaf oldu.

#### **Görüyoruz kimi yerlerde çok ucuza börek satılıyor. Bu maliyetlerle bu fiyata börek satmayı nasıl başarıyorlar?**

Bu durumun yaşanmasının en büyük nedeni bence kullanılan hammaddelerin kalitesinin dü-





şük olmasıdır. Başka bir nedeni de bulunduğu bölge itibarıyla rekabet ortamının sert olması fiyatların aşağıda olmasına neden oluyor. Ben börek üretiminde 200 liralık yağ kullanırken, ucuz fiyata satan meslektaşım ise 100 liralık yağ kullanarak maliyetleri aşağıya çektiği için ucuz ürün satıyor. Ancak ucuz mal ettiği için de kaliteden taviz vermiş oluyor. Bu da kaliteyi tercih eden tüketicilerin oradan uzaklaşmasına neden oluyor.

### **Geçmişten bu güne baktığınızda sektörle ilgili en çok neyin değiştiğini görüyorsunuz?**

Benim ilk başladığım yıllarda bu iş daha zevkli, daha heyecanlıydı. İnsanlar samimi ve içten davranıyorlardı. Şimdi bu davranışlar yapmacık geliyor. Ticari olarak baktığımızda 1980-1990 yıllarında yaptığımız işten keyif alıyorduk, çalışma azmimiz vardı. Şimdi galiba sadece ticari kaygı olarak düşünüyoruz. İnsan ilişkileri de aynı şekildeydi.

### **Personel seçiminde nelere dikkat ediyorsunuz?**

Personel seçerken önce iş ahlakına bakıyorum. Çalışacak kişinin hamuru güzelse onu eğitip, en iyi şekilde yetiştirmek sizin elinizde. Zaten bizim işimiz personel yetiştirmek. Yanımızda çalışan arkadaşlar bizimle uzun yıllardır birlikte oldukları. Şu an burada çalışan 25 yıllık personelimiz bulunuyor. Çalışırken hainlik yapmayan, işine sahip çıkan kişilerle uzun yıllar çalışmak istiyoruz. Ahlaklı olduktan sonra işçilik çabuk öğretilir.

### **Sizce müşteriler neden sizi tercih etmelidirler?**

Müşterilerimizin bize söylediklerini burada size aktarmak isterim. Konuştuğumuz birçok müşterimiz bizim güler yüzlü hizmetimiz ve kaliteli ürünlerimiz sayesinde bizi tercih ediyorlar. İçeriye giren bir müşteriye hoş geldiniz, nasılsınız, ne istersiniz diye sormak önemli. O güler yüz sayesinde insanlar sizi daha yakın görmeye başlıyor. Mağazamıza kim gelirse gelsin, ister bir liralık alışveriş yapsın ister bin liralık alışveriş yapsın aynı güler yüzümüzle müşterilerimizi hizmet veriyoruz. Temizlik, güler yüz, kaliteli ürün bu üç özellik olmazsa olmazımızdır.

### **Önümüzdeki dönem hedefleriniz nelerdir?**

İş konusunda hedeflerimi bir bir gerçekleştirdim. Yeni şube açma girişiminde de bulundum. Ancak denedikten sonra çok şube açmanın da zamanla kaliteyi düşürdüğünü görerek tek bir noktadan en iyi hizmeti vermeye karar verdik. Başka şube açtığınızda başka bir usta ile çalışmaya başlamanız gerekiyor, bu da lezzette farklılıkların olmasına neden oluyor. Bu nedenle şubeleşmek yerine mağazamızı büyütme yoluna gitmenin daha doğru bir tercih olduğuna karar verdik.



Koronavirüs nedeniyle kısıtlamalar ve sokağa çıkma yasakları bizim işimizi yarı yarıya düşürdü. İşletmemiz açıldı ancak bahçemizin ve salonumuz kapalı olması bize sıkıntılı bir dönem yaşattı.



Yenilikçi, Güvenilir Hizmet Kalitesi...

www.pastamak.com



SET ÜSTÜ YUFKA  
YEDEK MAKİNASI  
(SEHPASIZ)



BOYALI HAMUR  
AÇMA MAKİNASI



SET ÜSTÜ YUFKA  
YEDEK MAKİNASI



HAMUR AÇMA  
MAKİNASI



HAMUR AÇMA SET ÜSTÜ



KROM HAMUR  
AÇMA MAKİNASI



ERİŞTE VE MANTI  
KESME MAKİNASI



AYAKLI YUFKA YEDEK MAKİNASI



HAMUR TURLAMA MAKİNASI



HAMUR KESME BANDI



HAMUR YUVARLAMA MAKİNASI



MAKİNA İMALAT VE TAAHHÜT SAN. TİC. ŞTİ.

Kemalpaşa Mah. 7108 Sk. No:16 Bornova / İZMİR

Tel: 0 232 479 97 67 - Fax: 0 232 479 97 66

pastamak.ltd@gmail.com

CSF



# YENİ DÜNYAYLA DEĞİŞMEK



Emrullah Gümüştaş / morkuzine.blogspot.com

GURME, GASTRONOM, EĞİTMEN USTA AŞÇI gumustase@gmail.com / 0532 3062976

"Biz kendimize yeteriz" demekle, diğer Dünya sorunları bizi ilgilendirmez demek ne kadar bencil bir söyleşim. Gelişmiş ve ileri olacak toplumlar diğer toplumların kültürlerini kopya etmez. Sahip olduğu kültürde onu geliştirecek güç ve temeli bulunur. Özellikle de Anadolu kendi başına bir kültür ve medeniyet merkezi olduğunu hatırlatmaya gerek görmüyorum. Son göbekli tepenin bulunmasıyla bu netleşmiştir. Bu merkezden Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarına medeniyet yayılmıştır. Dolayısıyla bizler bu kültürümüze sahip çıkmalıyız. Onda aradığımız bütün temel yapı ve görüşler bulunmaktadır. Zamanla göre arzu edilen farklılıkları da üretmek için tam bir örnek olacaktır. Bir kültür birkaç yılda oluşmadığı gibi yıllar boyu süren bir gelişim neticesinde oluşur. Bunu kolayca atmak veya değiştirmek asla mümkün olmaz. Çünkü değişim toplumun tümüne yayılıp gelişerek ve benimsenmesiyle oluşmaktadır. Bu arada Kovid meretinin hakkında yazılan birçok yazı herkesi irkiltmiş ve yanlış düşünceler çıkmazına sokmuştur. Bu arada devletimizin yaptığı "yaşlıları koruyucu önlemleri" düşünce olarak ne kadar zalimce görünüyor. Fakat vatanımızın kültürünü korumak için yapıldığından, çok zor bir çıkmaz yerine sağlam bir kültür ile vatanımızın ayakta kalmasına büyük bir destek olacaktır. Yaşlıların gençlere aktardıkları yaşam tecrübeleri ve gelenekleri kültürün devamını sağlayacaktır. Avrupa da olan yaşlıların ölümleriyle Avrupa gelecek yıllarda hızlı değişikliklere gebe olacaktır.

Son oluşan aşı karşıtlarını anlamak da bayağı zor. İnsanlık çıkmaza doğru mu gidiyor dedirtiyor. Yıllardır aşından gördüğümüz faydalar göz ardı edilemez. Ömrümüzü uzatması yanında bazı hastalıkların yok olmasına neden olmuştur. İnkâr edilemez. Hepimiz küçükken bu aşıları zoraki veya isteyerek olduk ve neticeleri gayet güzel. Hepimiz sağlıklı olma yanında çocuklarımızın da sağlıklı olmasını sağladı. Bilim adamlarının yaptıklarına inanmak yerine yalancı bol medyalara inanmak ta ayrı bir çıkmaz. İnsan aklını kullanarak gelişir ve toplumunu da geliştirir.

Bu arada işsizlik ve yalnızlık birçok kardeşimizi vurdu. Düşünceler içinde dolarken kimyamız bile de-



ğişmeye başladı. Psikolojik sorunlar yanında ailevi sorunlar da kabarmaya başladı. Tüm bu dertlerin altından kalkmak herkes için zordur. İşte kültür bu anlarda öne çıkmaktadır. Ailenin temel olduğu ülkemizde aile birbirine destek olarak bunların üstünde gelebilecektir. Ama son zamanlarda oluşan aile kopmaları için bu sorunları insanları bir çıkmazlara itecektir. Olan ailelerde kısmi parçalanmalar başlayacaktır. Bunları yazarken düşündükçe ailede büyüklerin kurdukları karşılıksız sevgi çemberi bu anların kolayca atlatılmasına yardımcı olacaktır.

Bu arada işi olanlarda, işlerinin sallantıda olduklarını hissedeceklerdir. Artık işlerde değişimler hızlanmıştır. Artık teknolojik ve robotik teknolojilerin gelişimiyle işsizler sayısı artmaktadır. Bizlerde artık değişimi görmek ve farklılığı oluşturmamız gerekiyor. Genelde yeniliğe kapalı ama yeniyi hazır bulmayı çok seviyoruz. Ama artık yeniyi yapan akıl kazanacağından bizde işimizdeki ustalık ve beceriyi yeni yönetime göre hazırlamamız gerekiyor. Geçişler hızlı olmayacak ama süreç eskiye göre daha

kısa sürede olacaktır. Eskiden yapılan değişiklikler on yılda bir olurken artık 3-4 yılda olacaktır. Dolayısıyla konumuzda yetersiz isek, dışarıdan destek almak avantajlı olacaktır. Ayrıca yeni yöntemde birçok olgu ve bilgi bir arada değerlendirildiğinden daha da bilgi gerekmektedir. Örnek üretim+ satış+ sosyal medya+ hammaddenin bilgisi+ coğrafi işaret+ Dünya ekonomisi + ISO 22000+ kargo vs. gibi ekleyerek çoğaltabiliriz. Tabii ki bilgisayarlar yardımcı oluyor ama pratik ise bazen çok farklı olabiliyor. Konusundan uzmanlardan destek alıp, firmanıza uygulayarak yolunuzu daha netleştirebilirsiniz. Yapacağınız seçimleri yeni görüşe göre dizayn edebilirsiniz. Genelde yabancılara satayım da kurtulayım değil olanı gelecek nesillere aktarmanın heyecanıyla yaşamak gerekir. Bizler bu Dünyanın misafiri olarak kısa ömrümüzü mutluluk içinde yaşamamız gerekirken, birbirimizle kavgamız hiç eksik olmuyor. Sanki Dünya onlara kalacak.

Asıl önemli olan konulardan biri üretimde yapılacak değişiklikler. Pazarda bazı kardeşlerimiz bu yeni de-





ğişime başladılar bile. Artık gıdalarda model olarak;

- 1-Bir hikayesi olmalı.**
- 2-Fonksiyonel bir gıda olmalı.**
- 3-Tedarigi kolay olmalı.**
- 4-Hammadde tedarigi sürdürülebilir olmalı.**
- 5-Ürünü oluşturan hammaddeler üst seviyede ve kaliteli olmalı.**
- 6-Pazaraki ürünlerden farklı olmalı.**
- 7-Geniş bir kitleye ulaşırken, sürekli tanıtımı yapılmalı.**

Bu kadar değeri birleştirip, karşımızdakine anlatmak tabii ki kolay değil ve bir bedeli olacaktır. Satışını iyi yaptığımız gıda maddesini toplum onun fiyat ve kalite ölçüsünde beğenmiştir. Bizde yeni yapacağımız ürünlerde de bu kalitede olmasına özen göstermeli ve sürekliliği olmalıdır. Dolayısıyla örnek olarak baklavayı aldığımızda ki artık o kadar çok çeşidi oluştu ki, Seçimi daraltmak istesek de mümkün olmayacaktır. Müşteri portföyümüze bilgi zenginliğimizi göstermek ve güvenini kazanmak için her hafta farklı bir baklava çeşidi yapıp onu tanıtımımız gerekirken de fiyatı abartmadan sunmak ve beğenmesini pekleştirmek gerekir. Örnek olarak fazla yapılmayan sebze baklava gibi, patlıcanlı ve domatesli baklava gibi. Ayrıca yeni formlarda farklı türde ve sunumlarda baklavalar yapmak. Örneğin, 6-8 çeşit baklavayı bir tepsiye dizip farklı hikayelerle onları birleştirip sunmak gibi. Baklavada bulunan şekere tepki sosyal yapıda öne çıkmaktadır. Bizde örnek olarak pekmez veya balla yapılan baklavayı sayabilirim.



Gıdanın hikayesi olarak doğadan bize ulaşan aşamayı anlatırken tatlı aklı yakın hikayeler yaratmak da ürünümüze çok değer katacaktır. Artık o veya bu yedi değil de, insana faydalı olacak yönlerini önemli kılmak gerekiyor. Kayısıda bunun ana vatanı ve Dünyadaki gerçek lezzetin doruğa ulaştığı Malatya ili Darende ilçesi ve uydurum köyünden Ayşe ve Raif dedenin yaptığı kayısı olarak öne çıkarmak daha kabul görecektir. Çünkü tekrarlanması ve üretimi belirli miktarda olduğundan başka hiçbir yerde olamayacak kadar nadir bir kayısıdan yapıldığını anlatmış olursunuz ki. Bende bulsam yerim diyecek kadar hoş.

Ben birkaç değişimi basitçe yazmaya çalıştım. Herkesin buna uyması diye bir kural yoktur. Sizlerde bu kavramları okuyup, kendinize göre yorumlayıp, kendi mali imkanlarınız ve yapabileceklerinize göre plan yapıp değişime başlayabilirsiniz. Bu hem size antrenman hem de değişime başlamanız için güzel bir başlangıç olacaktır. Sanırım bu kadar kolay yapılabilecek ve para da istemeyen bu küçük değişimi düşünmeye başlayarak gelecekte sizde var olabilirsiniz. Tabii ki, siz niye olmayasınız. Pozitif düşünerek geleceğe bakarken, güzel düşüncelerin sizinle olmasını dileklerle hoşça kalın.



A. Nadir UTKAN Sinan DEMİR • sinan@goldencitymedia.com

# İSTANBUL'DA TASAVVUF FELSEFESİNİN KÜLTÜREL YAPILARI **MEVLEVİHANELER**

"Mevlevihaneler genellikle külliye biçiminde planlanmış olup, merkezinde semahane, çevresinde türbe, mezarlık, Meydan-ı Şerif ve mescid yer almaktadır. İstanbul'da birçok mevlevihane vardı. Bunlar Galata, Yenikapı gibi buldukları mevkilerin isimleriyle anılırdı. Mevlevihaneler diğer tarikatlara ait tekkelerden az çok farklı idi." diyen İstanbul ve kültür aşığı Ahmet Nadir Utkan ile birlikte tarihe tanıklık eden İstanbul Mevlevihanelerini gezip, sizlere aktarmaya çalıştık.



## İstanbul Mevlevihaneleri

### Bahariye Mevlevihanesi

İstanbul ilinin Eyüp ilçesinde bulunan eski bir mevlevihanedir. Daha önceleri Beşiktaş'ta bulunduğundan Beşiktaş Mevlevihânesi olarak anılmaktaydı. Günümüzde ise çeşitli etkinliklere ev sahipliği yapmaktadır.

Beşiktaş Mevlevihane'si, Osmanlı Sadrazamı Ohrlili Hüseyin Paşa tarafından 1613 yılında, Galata Mevlevihane'si, Kasımpaşa Mevlevihane'si ve Yenikapı Mevlevihane'sinin ardından şehirdeki dördüncü Mevlevihane olarak yaptırıldı. İlk şeyhi Ağazade Mehmed Dede idi. 19. yüzyılın ikinci yarısında Padişah Abdülaziz'in talimatıyla Çırağan Sarayı yaptırılırken Mevlevihane'nin binası yıkıldı ve 1867'de geçici olarak Fındıklı'daki Karacehennem İbrahim Paşa Konağı'na taşındı. Burada iki yıl kadar faaliyetlerini sürdürmesinin ardından birkaç yer değiştirdikten sonra 1873 yılında Eyüp'ün Bahariye semtine taşındı ve Bahariye Mevlevihane'si olarak anılmaya başlandı. 25 Ekim 1925 tarih ve 677 sayılı tekke, zaviye ve türbelerin kapatılması ve bazı unvanların yasaklanması ve kaldırılmasına dair kanun çerçevesinde Bahariye Mevlevihane'sinin faaliyetlerine son verildi. Kapatılmasının ardından bakımsız kalan Mevlevihane'nin, 1935 yılında semahanesi yıkıldı, 1938-39 yıllarında ise harem dairesi yandı, avlusunda yer alan türbe çöktü, 1970 yılının başlarında avlu kapısı ile arkasındaki ahşap selamlık yıkıldı. Yıllar boyunca depo olarak kullanılan Bahariye

Eski İstanbul hayatında musiki ile ilmi kaynaştıran ve tasavvufi felsefeye göre kurulan Mevlevihanelerin büyük yeri vardı. Mevlevilik, Tanrı ile evrenin birliği görüşüne dayanır. Tanrı, yarattığı evrende görünüş (tecelli) alanına çıkar. Evrende var olmak, Tanrı'nın bir görünüşüdür. Gerçek varlık Tanrı'dır. Her şey Tanrı'dan gelir, sonunda gene Tanrı'ya dönecektir. Tanrı, bir bütünlük içinde evreni kuşatır. Tanrı'dan başka varlık yoktur. Mevleviliğin benimsediği ve Mevlana'nın eserlerinde dile gelen bu anlayış, yeni değildir; varlık birliği (vahdeti Vücut) görüşüne dayanır. Mevlevilik, Celalettin Rumi'nin ölümünden sonra oğlu Sultan Veled tarafından düzenlenmiş, büyük bir tarikat halini almıştır. Mevlevi tarikatının başına «çelebi» denir ve çelebiler, Mevlana'nın torunları arasından seçilirdi. Konya'da Mevlana'nın türbesi olan dergahta otururdu. Osmanlı İmparatorluğumun birçok şehirlerinde, Mevlevihaneler, İstanbul'da da Mevlevi dergahları vardı. Bu Mevlevihane'de 1001 günlük çileyi dolduranlara «dede», bu dedelerin arasından seçilen Mevlevihane başına da «Şeyh» denirdi. Bu tarikatın en ilgi çekici tarafı ayinleridir. Mevlevi ayinleri halka açık olurdu. Bir saz heyeti eşliğinde yapılan ayinlerde Mevlevi dervişleri «sema» denen dansı yaparak dönerlerdi. Ayinler bir saatten fazla sürerdi. Mevlevi ayinleri müzikli olduğu için birçok bestekarın yetişmesine yol açmış, yüzyıllarca, bir konservatuvar vazifesi gören Mevlevihaneler'de Tasavvuf müziği en parlak devrini yaşamıştır. Mevlana'nın görüşlerini, düşüncelerini benimseyenlerin sayısı çoğalınca, merkez olan Konya tekkesinin izniyle başka illerde de tekkeler, Mevlevihaneler

açılması için izin çıktı. Mevlana ve oğullarının sağlığında dostluğunu kazanan bazı yakınlarının gömüldüğü Konya Mevlevihanesi, Kubbe Hadre (veya hazret) diye anılan türbe, tarikatın merkezi ve kutsal makamı olarak benimsendi, saygı ve sevgi gördü.

Mevlevihane, Mevlevi tarikatına mahsus tekkelere verilen addır. XIII. asırda Mevlânâ Celâlettin Rumi'nin oğlu Sultan Veled tarafından kurulan, fikirlerinden etkilenen Mevlevî tarikatına mensup Mevlevilerin zikir ve devran ayinleri yaptıkları tekkedir. Mevlevihanelerin en büyüğü, tarikatın merkezi olan Konya'daki mevlevihane idi. Mevlevihaneler genellikle külliye biçiminde planlanmış olup, merkezinde semahane, çevresinde türbe, mezarlık, Meydan-ı Şerif ve mescid yer almaktadır. Osmanlı saltanatının tarihe karıştığı sıralardaki hududu içinde Konya'dan sonra İstanbul, Manisa ve Gelibolu'dakiler gelirdi. İstanbul'da birçok mevlevihane vardı. Bunlar Galata, Yenikapı gibi buldukları mevkilerin isimleriyle anılırdı. Hamdi Tanpınar Mevleviliğin oluşumu için şunları söyler. "Teşrifati, nezaketi, terbiyesi, sülûkun ve ayinin erkânı tıpkı musikisi gibi daha sonraki zamanın, Osmanlı devrinin ve biraz da İstanbul'undur." Mevleviliğin kültürel gelişiminde tarikatın faaliyet merkezleri olan Mevlevihânelerin mimarisi iki ana başlık altında incelenebilir: ilki, Mevlevihanelerin şehrin içinde ve yakın çevresindeki dağılımını, Diğeri ise, bir yandan İstanbul'daki Mevleviliğe has âyin ve erkânın oluşturduğu mimari ortamın ve özellikle Mevlevihanelerin 'çekirdeği' olan semâhanelerin tanımlanır.

Mevlevihane, Mevlevi tarikatına mahsus tekkelere verilen addır. XIII. asırda Mevlânâ Celâlettin Rumi'nin oğlu Sultan Veled tarafından kurulan, fikirlerinden etkilenen Mevlevî tarikatına mensup Mevlevilerin zikir ve devran ayinleri yaptıkları tekkedir.





Mevlevihane'sinin haziresindeki 20 kadar mezar, Eyüp Mezarlığı ve Edirnekapı Şehitliği'ne nakledildi. 2008 yılı başlarında Eyüp Belediyesi tarafından mevlvihaneyi canlandırma projesi başlatıldı. Bir müddet sonra İstanbul Büyükşehir Belediyesinin devraldığı ve yaklaşık 10 milyon liraya mal olan restorasyon projesi 2010 yılında tamamlandı.

### Galata Mevlevihanesi

Beyoğlu'nda bulunan eski bir Mevlevihanedir. Günümüzde Galata Mevlevihanesi Müzesi adıyla müze olarak faaliyet göstermektedir. 1491 yılında İskender Paşa tarafından yaptırılan ve şehirdeki ilk mevlvihane olma niteliği taşıyan Galata Mevlevihane'sinin ilk şeyhi Semâî Mehmed Dede idi. 1500'lerin ikinci yarısıyla 1600'lerin başı arasındaki süreçte Halvetilik tarikatına bağlı bir zaviye ve derslik olarak kullanıldı. Farklı zamanlarda çeşitli onarım ve ekleme çalışmalarının sonucunda bir külliye hâline geldi. Günümüzde Mevlevihane bünyesinde semahane ve derviş odalarını kapsayan ana yapı, Halet Efendi Kütüphanesi, Sebili ve Türbesi, Şeyh Galib Türbesi, Hasan Ağa Çeşmesi, sarnıç, hâmuşân, Adile Sultan Şadırvanı ve çamaşırhane bulunmaktadır.

2007'de başlayan son restorasyonun ardından, 21 Kasım 2011'de Galata Mevlevihanesi Müzesi adıyla hizmet vermeye başladı. Mevlevihane yapılmadan önce ağaçlarla kaplı olan ve Bizans İmparatorluğu döneminden kalan Aziz Theodo-

re Manastırı'nın da içinde bulunduğu arazinin, Osmanlı Padişahı II. Bayezid döneminde Bostancı başı ve beylerbeyi olarak görev yapan İskender Paşa'ya tahsis edilmesinin ardından burada bir av çiftliği kuruldu.1491 yılında, İskender Paşa tarafından Mevlevihane yapıldı. Şehirdeki ilk Mevlevihane olma niteliği taşıyan bu ilk yapıdan yalnızca Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde bahsedilmektedir. Eserre göre İskender Paşa, yüz derviş odası ile çevreye hâkim ve manzaralı bir avlu yaptırmıştı.1909 yılında, sağlık sorunlarından ötürü Veled Çelebi'yi vekili olarak atayan ve 1910'da vefat eden Atullah Dede, babası Kudretullah Dede'nin yanına gömüldü. Yerine ise Mevlevihane'nin son şeyhi olan Ahmed Celaledin Dede atandı. 25 Ekim 1925 tarih ve 677 sayılı tekke, zaviye ve türbelerin kapatılması ve bazı unvanların yasaklanması ve kaldırılmasına dair kanun çerçevesinde Galata Mevlevihanesi'nin faaliyetlerine son verildi. 8 Şubat 1941 tarihindeki toplantısında Maarif Vekili Hasan Âli Yücel'in Galata Mevlevihanesi'ni bir müze hâline getirme teklifi görüşüldü. 1942 yılında, aralarında Humbaracı Ahmed Paşa ve İbrahim Müteferrika'nın da olduğu 17 mezar, kabir taşlarıyla beraber mevlvihaneye nakledildi. Semahane girişinin sağ ve sol kısımlarında yer alan ahşaptan yapılmış, dikdörtgen biçimindeki, birer katlı iki türbe kaldırıldı ve bunların yerine mezar taşları dikildi.

Pazartesi hariç haftanın her günü ziyarete açık olan müze, yalnızca Ramazan ve Kurban bayramlarının birinci günlerinde yarım gün boyunca kapalıdır. Semahane her pazar günü bir sema gösterisi düzenlenir. Aralık ayında Şeb-i Arûs törenleri yapılmaktadır. Müzede çeşitli müzik aletleri, farklı dönemlere ait Mevlevi eşyaları ve çeşitli eserler sergilenmektedir.



### Kasımpaşa Mevlevihanesi

İstanbul'un önemli Mevlevihanelerinden biridir. Eski İstanbul yaşantısında isminden sık sık söz edilen Kasımpaşa Mevlevihanesi'nin kurucusu Fırıncızade Sırrı Apti Dede'dir. Onun bu Mevlevihane'yi kurmasının özel bir nedeni vardır; Galata Mevlevihanesi'nin şeyhlik makamı boşaldığında kendisinin o makama getirileceğini ummuştu. Ne var ki şeyhlik makamı Mesnevî Sârihi Ankaralı İsmail Rusûhi Dede'ye verilince buna çok üzölmüş ve Kasımpaşa'da babadan kalma bostanlar içerisine kendisini sevenlerin yardımıyla bu Mevlevihane'yi yaptırmıştır. Kasımpaşa Mevlevihanesi de diğerleri gibi ahşap, üç katlı bir yapı idi. Semahane, selamlık, dedegân hücreleri, harem, hünkâr dairesi, mutfaktan oluşmuş iki bloğun birleşmesiyle bir konak görünümünde idi. Kareye yakın bir planı olan semahanenin çevresini iki katlı mahfiller kuşatıyordu. Üst örtü Sultan II. Mahmut döneminin sevilen ve çok sık uygulanan ampir üslubunda ahşap kubbeliydi. Buradaki bezemeler arasına Mevlevî musikisinin vazgeçilmez enstrümanları olan ney, kudüm, halile, def, rebab, ud ile nota defteri ve bir de Mevlevî sikkesi resmedilmişti. Zaman içinde defalarca tamir edilen mevlevihanenin avlu girişinin üzerindeki 1834 (Hicri 1250) tarihli kitabe ünlü hattat Yesarizâde Mustafa İzzet Efendi'nin talik yazısı ve II. Mahmut'un tuğrasını taşıyor. 3. selim tarafından tamir ettirildikten sonra 1795 senesinde bir törenle açılışı yapılmıştır. 1834 senesinde 2.mahmut tarafından da tamir ettirilen mevlevihane, 1925

senesinde tekkeler kapatılana kadar bu şeklini muhafaza etmiştir. Yapı, 1979 senesinde çıkan bir yangınla kül olmuştur. Günümüzde Kasımpaşa Mevlevihanesi'nden arta kalan yalnızca cümle kapısı, esas binanın bodrum katına ait duvarlar, arsadaki istinad duvarı ve birkaç kırık dökük mezar taşıdır.

### Yenikapı Mevlevihanesi

Zeytinburnu ilçesine bağlı Merkez Efendi Mahallesi sınırları içinde yer alan, Mevlevî tarikatının İstanbul'da Galata Mevlevihanesi'nden sonra faaliyete geçirdiği ikinci dergâhtır. İstanbul'un beş önemli Mevlevihanesinden biri olan Yenikapı Mevlevihanesi Osmanlı tekke mimarisinin karakteristik özelliklerini taşıyan güzel bir örnektir. Yenikapı Mevlevihanesi ismini bugün Mevlanakapı olarak bilinen sur kapısından almıştır. Yenikapı Mevlevîhânesi, yeniçeri kâtibi Malkoç Mehmed Efendi tarafından, bugün Mevlânâkapı denilen sur kapısı dışında ve Merkez Efendi Tekkesi yakınındaki geniş arazi üzerinde yaptırılıp vakfedilmiş ve 1598 yılında açılmıştır. Tam teşekküllü bir külliye niteliğine sahip olan, Malkoç Mehmed Efendi'den başka çeşitli devlet adamları, zenginler ve bunların yakınları tarafından da bağışlar yapılarak vakfiyeler düzenlenen Yenikapı Mevlevihanesi'nin ilk postnişini Kemâl Ahmed Dede'dir. 18. asrın ortalarına doğru Yenikapı Mevlevîhânesi için yeni bir devir başlar. Türk kültür ve medeniyet hayatında, Mevlevîlik tarihinde yeni bir sayfa açılmış olur. 1746'da Seyyid Ebûbekir Dede'nin dergâhın başına geçmesinden sonra 180 sene o makamda hizmet verecek olan Ebûbekir Dede ve ailesi, sadece Mevlevîhâne'de değil, İstanbul üzerinde emsal-

siz bir iz bırakır. Tamamı tasavvuf ehli olan aile mensuplarının çoğu musikişinas ve şairdir. Şeyh Gâlib'den Tâhirü'l-Mevlevî'ye, Dede Efendi'den Rauf Yektâ Bey'e büyük sanatçılar yetiştiren bu şeyh efendiler sayesinde Yenikapı Mevlevihanesi merkezli bir Mevlevî kültürü ve İstanbul'a has hayat tarzı oluşur. 1925'te Tekke, Dergâh ve Zaviyeler'i Kapatma Kanunu'nun yürürlüğe girmesinden sonra eski etkisini kaybeden bu kültür yuvasının semahanesi mühürlenmiş, hânkâhın selamlık kısmı ise ilk mektep hâline getirilmiştir. 1961 ve en son da 7 Mayıs 1997'de yangın felâketine maruz kalmıştır. 9 Eylül 1961'de çıkan yangında tamamen yanan türbe, semâhâne ve şerbethâne bölümünden geriye neredeyse hiçbir iz kalmamıştır. 2005 yılında başlanan ve 2009 yılında biten restorasyon çalışmalarından sonra Mevlevîhâne özgün detaylarına uygun bir görünüm kazanmıştır. Yüzylerce yıl bir irfan ocağı olarak hizmet veren Yenikapı Mevlevîhânesi'nin kültür ve sanat tarihimizdeki önemini anlatmak için sadece Şeyh Gâlib, Buhûrîzâde Mustafa İtrî ve Hammâmîzâde İsmail Dede Efendi'nin buradan yetiştiğini söylemek yeterlidir. Ancak bu güzîde mekândan feyiz alanlar sadece bunlar değildir. Zâten burada şeyhlik yapanların tamamı sanatkârdır. Bu sanat ve irfan merkezine bağlı olan veya buraya devam edenlerin tamamının adlarını tek tek saymak mümkün değildir. Ancak ilk anda dikkati çeken isimlerin başında gelenler: Osmanlı siyasetinin çok önemli isimleri sadrazamlar Keçecizâde Fuad ve Ali Paşa, Mithat Paşa, Hâlet Efendi, Mevlevî ressam Leylek Hasan Dede, ayrıca son dönemin tanınmış isimleri Tâhirü'l-Mevlevî, Hasan Âlî Yücel, Rauf Yektâ, Zekâizâde Ahmed İrsoy, Saadettin Hepar,





Mevlevilik, Celalettin Rumi'nin ölümünden sonra oğlu Sultan Velet tarafından düzenlenmiş, büyük bir tarikat halini almıştır. Mevlevi tarikatının başına «çelebi» denir ve çelebiler, Mevlana'nın torunları arasında seçilirdi. Konya'da Mevlana'nın türbesi olan dergahta otururdu.

Halîzen Osman Dede ve Ahmed Bican Kasaboğlu da bu dergâhtan yetişenler, istifade edenler arasındadır.

### Üsküdar Mevlevihanesi

Üsküdar ilçesinde yer alan eski bir mevlevihânedir. Günümüzde Klasik Türk Sanatları Vakfı binası olarak faaliyet göstermektedir. Galata Mevlevihânesi Şeyhi Üsküdarlı Numan Dede'nin 1790'da Üsküdar Mevlevihânesini kurmak üzere görevinden ayrılması sonrasında kurulmuş. Üsküdar, İmrahor semtinde Doğancılar'ın batısında yer alan Mevlevihane âstâne olmayıp, bir zaviyedir. Son yıllarda yapılan onarımlar sonunda bir bölümü camiye dönüştürülmüş ve yapı tüm özelliğini yitirmiştir. Bu Mevlevihane'nin diğerlerinden farklı bir konumu vardır. İstanbul'dan Anadolu'ya giden dervişlerin konaklamaları için kurulmuştur. Galata Mevlevihanesi Postnişini Yeğen Ali Paşa'nın oğlu Numan Bey kendi evini semahaneye dönüştürmüş, bahçesine de diğer yapıları ekleyerek Mevlevihane'yi kurmuştur (1794). Sultan II. Mahmut Mevlevihane'yi yeni baştan yaparcasına onarmış (1834-1835), Sultan Abdülmecit'te yapı topluluğunun eksiklerini tamamlamıştır. Semahane, selamlık, harem, matbah-ı şerif, derviş hücreleri ve türbeden oluşan Mevlevihane iki katlı bir yapıdır. Zemin katı türbeye, üst katı da semahaneye ayrılmıştır. Bu Mevlevihane'de türbenin semahane altında



oluşu tarikat mimarisinin tek örneği olarak nitelenir. Yapının bu plân düzeninde oluşu yer kısıtlığından kaynaklanmaktadır. Mevlevihane içerisinde sanat tarihi yönünden değerli bezemelere rastlanmamıştır. Günümüzde Mevlevihane hem

camii hem de konuyla ilgili bir dernek tarafından kullanılmaktadır. Dergâh semahâne-türbe, selamlık, mutfak, Dedegân ve harem dairesi, su deposu ve buna bağlı helâlar, hazire ve bahçeden oluşan iki ayrı ana yapı topluluğudur.



# ÇİÇEK



# CEVİZ

FABRİKA RAZGRAD / BULGARIA

TEL: 0212 640 33 15 FAKS: 0212 640 33 10 GSM: 0532 714 11 07

## ÇEVİZ ÇİÇEK AŞTI!! cevizde son teknoloji!



AMERİKAN



UKRAYNA



KIRGIZ



KIRIK CEVİZ



KIZIL CEVİZ



YERLİ CEVİZ



Mega Center A Blok No:1739-1740-1741 Kartaltepe,  
Bayrampaşa / İstanbul • 0212 640 33 15 Faks: 0212 640 33 10 • 0532 714 11 07

[www.cicekceviz.com.tr](http://www.cicekceviz.com.tr) • [cicekceviz@hotmail.com.tr](mailto:cicekceviz@hotmail.com.tr)



# Resimden alfabeye **YAZI**

M.Ö 3000'li yıllarda yumuşak kil üzerine sivriltilmiş uçlu kamış parçalarıyla şekiller çizerek ortaya çıkarılan yazının dünyayı değiştirebilecek büyüklükte bir güç olduğunun kimse farkında değilken, bugün birçok bilim adamına göre, insanlık tarihinin en önemli buluşu.

M.Ö 3000'li yıllarda yumuşak kil üzerine sivriltilmiş uçlu kamış parçalarıyla şekiller çizerek ortaya çıkarılan yazının dünyayı değiştirebilecek büyüklükte bir güç olduğunun kimse farkında değilken, bugün birçok bilim adamına göre, insanlık tarihinin en önemli buluşu.

Şüphesiz en önemli icatlardan biridir yazı. Tek başına hayatımıza kattığı artıların yanı sıra diğer birçok icadın da temelini oluşturur. Çoğu icat, henüz düşünce aşamasındayken yazıyla can bulmuştur.

Yazı, gerek yazarken kullanılan araçlar gerekse stil açısından uzun yolculuklar yaşayarak bugünlere geldi. Yazının ilk olarak Sümer



## Çivi yazısı

Kil tabletler üzerine yazılan çivi yazısı, en eski yazı biçimidir. Kil üzerine çok ince sivri bir çubukla yazılan yazı, çivi biçiminde çizgilere benzediği için çivi yazısı olarak adlandırılır. Resimler ya da harflerin özel bir teknikle yazıldığı çivi yazısı, papirüsün bulunmasıyla birlikte kullanılmaz hale gelir.

rahipleri tarafından ortaya çıktığı dönemlerde yazının hangi aletle ve nereye yazılacağı bir sorunken, bir başka sorun da onun nasıl kalıcı hale getirileceğiydi.

Uygarıkların gelişmesine bağlı olarak sürekli bir değişim içerisinde olan yazı, bugünkü haline gelene kadar birçok evreden geçti. Yazının ortaya çıkma ve ilk olarak kullanılması nedeni olarak kayıtlar muhasebe hesaplarını tutma gereğini gösterir. Yazı, bugüne uzanan yolculuğunda biçim açısından da büyük farklılıklar gösterir. İlk zamanlarda logografik denen resimlere benzer sembollerin kullanımı yaygınken bu sistem yerini zamanla konuyu seri halde anlatan resimlere bırakır. Mısırlılar tarafından M. Ö. 3100 yıllarında hiyeroglifler geliştirilir.



## Alfabe, Avrupa'ya uzandı

Resimlerin çok yer kaplaması ve yazı yazabilecek materyal bulabilmenin zor olması insanları resimleri kodlamaya yani fonetik ifadelerle yönlendirdi. Günümüz alfabesinin temel taşı olan fonetik ifade, yazının da resimlerden çizgisel formlara geçiş aşamasıydı. Daha sonra heceleme sistemi kullanılarak aktarılan yazı, alfabelerin oluşturulmasıyla bugünkü şeklini aldı. Bugün kullandığımız Latin alfabesinin oluşumu ise Fenikelilerin eseri.

O zamana dek ünsüz harflerden oluşan alfabe, Avrupa'ya doğru yayılınca Yunan uygarlığı tarafından da kullanılmaya başlandı. Yunanlıların alfabeye en büyük katkıları ise sesli

(ünlü) harfleri dahil etmeleri oldu.

## Yazı, sayısal bilimlere temel oldu

Başlarda tablolar ve listeler tutmak için kullanılan yazı, zamanla kelimelere dönüştü. Faturalar, hesaplar, tarihler, çalışan isimleri bir süre sonra sayısal mantığın da yazıya dönüşmesine zemin hazırladı. Bu durum matematik, astronomi, muhasebe gibi alanlarda hızlı gelişmelerin yaşanmasını sağladı. Sayısal bilimlerin yanı sıra siyasal gücün belgelenmesinde de yazıdan yararlandı. Anadolu ve Mezopotamya uygarlıklarına ait yazılı belgelerde rastlanan memur raporları, kral mektupları, vasiyetler, senetler gibi belgeler, mülkiyet hakları, kölelik, ekonomik

ilişkiler, toplumsal düzen konularında yazıya ihtiyaç duyulduğunun göstergesi. Bu belgeler siyasi, dini, ekonomik yönü anlatmakla birlikte edebiyata dair izler de taşır. Halkın taleplerini, heyecanlarını, şarkılarını çeşitli yazıtlara döktüğüne rastlanır.

## Yazmak kadar saklamak da önemli

Yazıyı daha pratik ve daha kullanışlı bir hale getirmek için birçok çalışma yapan insanoğlu yazıyı yazdığı malzeme konusunda da aynı çabayı gösterdi. Keskin bir madde ile duvarlara resimler çizerek başlanılan yazı için gözle görülür ilk değişiklik metal levhalar oldu. Romalıların icadı olan balmumunun, her levhanın ortasına dökülmesiyle oluşturulan kitaplar, bugünkü



## Yazının güzeli: Hüsni hat

Hüsni hat, Arap harfleri ile yapılan güzel yazı sanatıdır. Öncelikle 6. ve 10. yüzyıllar arasında Araplar arasında yayılmış olan hat sanatı, Türklerin İslamiyet'i kabulü ile önce Selçuklulara daha sonra da Osmanlılara geçmiştir. Hat sanatı padişahların tuğralarında da kullanılmıştır. Fotoğrafta son Osmanlı padişahlarından Sultan Vahdettin'in hat sanatı ile yapılmış tuğrası görülmüyor.





cep defterleri büyüklüğündeydi. Köşelerindeki deliklerden birbirine bağlanarak kitap haline gelen levhalara ucu sivriltilmiş çelik bir kalemlle yazı yazılıyordu. Yazının taşınabilirliğini daha kolay hale getirme yollarından biri de Mısırlıların papirüsü. Nil kıyıları boyunca yetişen tepesi püsküllü, uzun gövdeli papirüs bitkisinden yararlanarak papirüs kâğıtlarını üretmeye başlayan Mısırlılar, alfabege geçmeyip hiyeroglif yazı tipini kullanmaya devam ettiler. Papirüsler üzerine önceleri yalnızca objeleri anlatırken zamanla soyut kavramları da hece sistemiyle anlatmaya başladılar.

### **Papirüs yasağı parşömene ortam hazırladı**

Üretildiği dönemin gözdesi olan papirüslerin yerlerini parşömenlere bırakmasının hikâyesi de ilginçtir: Bergama Kralı, üretilen papirüsün büyük bir bölümünü dönemin en iyi

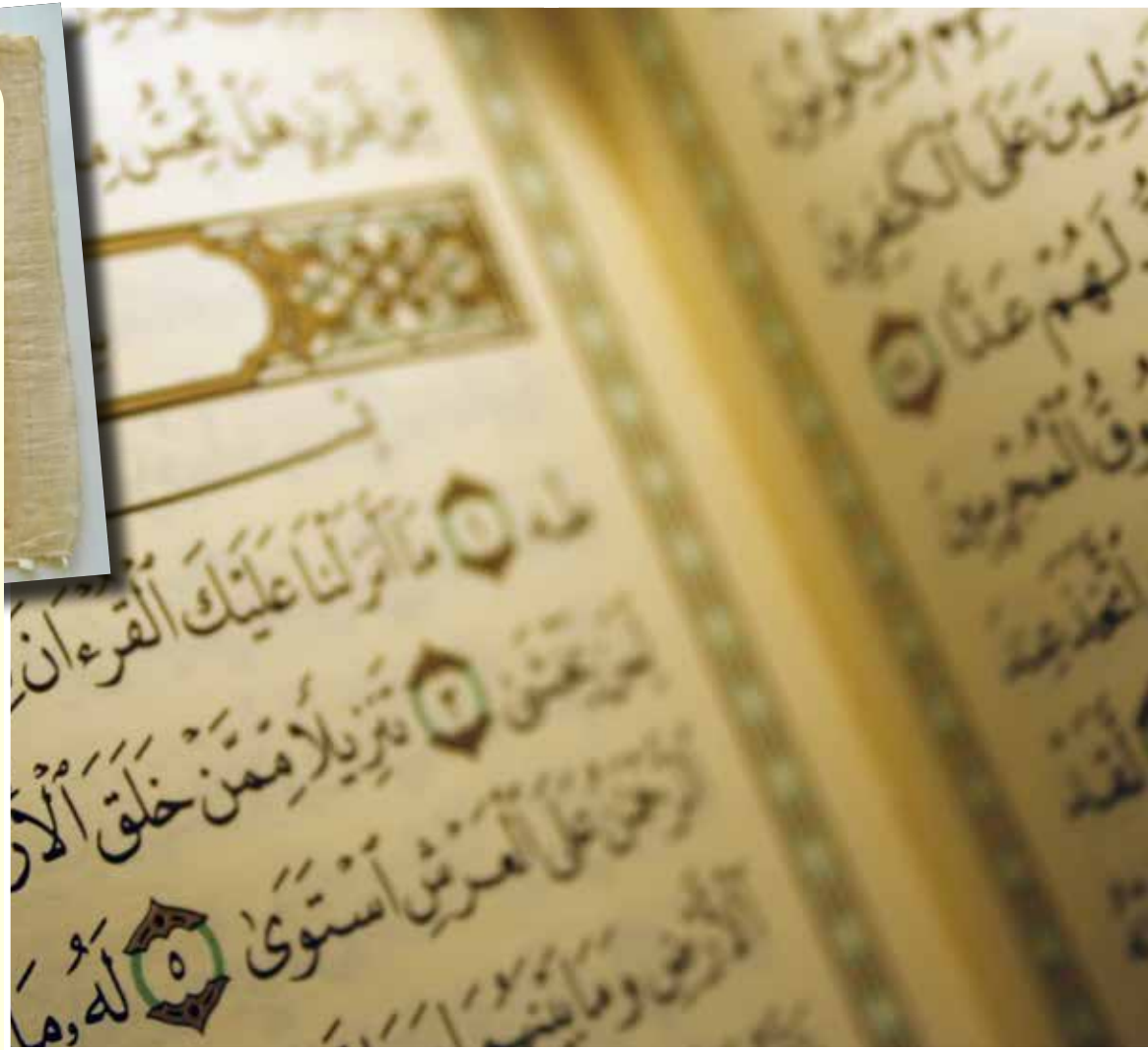
kütüphanesine sahip olmak için satın alıyordu.

Bu amaç uğruna atılan adımları kıskanan Mısır Firavunu Anadolu'ya papirüs satışını yasaklayınca yazı yazılabilecek yeni bir şey üretmek isteyen Bergamalılar, büyük uğraşlar sonucu parşömeni ortaya çıkardılar.

Bir çekişme sonucu üretimine başlanan parşömen, daha ucuz ve daha kullanışlı olduğu için kısa sürede papirüsün önüne geçti. Papirüsten daha kolay katlanan, kırılmayan ve arkalı önlü kullanıma olanak sağlayan parşömenlerin ortaya çıkmasının ardından önceleri zor bir iş olan yazı yazmak, zevk haline geldi.

Yazıda kullanılan araçlar bakımından en büyük devrim ise hiç şüphesiz kâğıdın icadı olur. Batıda "papirüs mü, parşömen mi?" tartışmaları





sürerken Çin'de çoktan kâğıt icat edilmişti. M.Ö 2000'li yıllarda Çin'de üretilen kâğıdın Anadolu'ya ve Mısır'a gelmesi M.S 700'lü yılları buldu. Araplar'ın Çin'e saldırması sonucu yapılan öğrenilen kâğıt, başlarda parşömenin gölgesinde kalsa da zamanla değeri anlaşıldı. Özellikle 1450 yılında matbaanın icadıyla birlikte kâğıt, yazının vazgeçilmezi oldu.

#### **Dijital ortamlar yazının iletim sürecini hızlandırdı**

Günümüzde dijital platformların geliştirilmesi kâğıtla birlikte ekranlara da yazı yazabilme imkânı sağladı. Aynı zamanda pek çok dilin tanınması için yazılımlar geliştirildi. Bu ortamlar, yazının elektronik olarak taşınmasına da imkân yarattı.





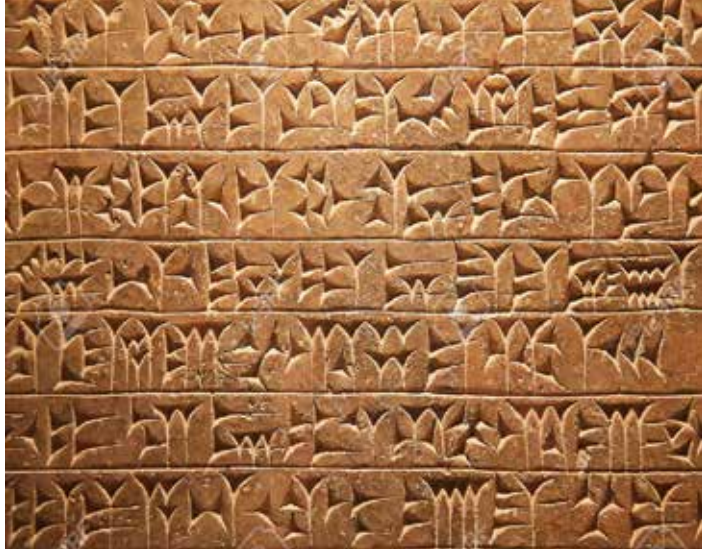
## Sümerlerin Dünyayı Değiştiren İcadı

Sümerler M.Ö. 4000 ile M.Ö. 2000 arasında bugünkü Irak'ın güneyinde yaşamış olan bir halktır. Sümerler M.Ö. 3500 yıl civarında insanlık tarihinin ilk yazı sistemi olan çivi yazısını geliştirdiler.

Sümerlerde yazının icadı kentlerin ortaya çıkışı, tarım üretiminin artması, ticaretin gelişmesi gibi faktörlere bağlı olarak ortaya çıkmıştır. Sosyal ve ekonomik ilişkilerin artmasıyla yazının icadı bir ihtiyaç olarak ortaya çıktı. Başlangıçta alışveriş gibi ticari faaliyetleri kayıt altına almak için ilgili malları temsil eden semboller kullanılmaya başlandı. Bu semboller genellikle ilgili nesnenin basitleştirilmiş bir resmiydi. Zamanla semboller arttı. Günlük hayattaki somut nesnelerin yanı sıra, soyut kavramlar için de semboller kullanılmaya başladı.

Başlangıçta her bir sembol bir nesneyi anlatan kelimeye karşılık gelirken, zamanla seslere karşılık gelen semboller ortaya çıktı. Yazının şekli de değişti. Resme benzeyen şekillerden bu resimlerle pek bir alakası kalmayan işaretlere doğru evrildi.

Çivi yazısı Sümerlerden önce diğer Mezopotamya uygarlıklarına, daha sonra da Anadolu ve İran gibi bölgelere geçti. Elamlar, Akadlar, Asurlar, Hititler ve Persler gibi birçok halk binlerce yıl boyunca çivi yazısını kullanmıştır.



*Sümer dilinin çoğunlukla tek heceli kelimelerden oluşmasının da büyük payı vardır. Böylece, çizilen her işarette, tasvir edilen nesne değil, bu kelimenin ses değeri ön plana çıkarılmıştır. Daha iyi anlaşılabilmesi için, bunu somut olarak örnekleyelim. Örneğin, Sümerce "dağ" kelimesi "KUR", "su" "A", "ağız" ise "KA" olarak okunurdu.*



Messe Stuttgart  
Ares Fuarçılık



# IBAKTECH

İSTANBUL FUAR MERKEZİ CNR EXPO

13. ULUSLARARASI EKMEK, PASTA MAKİNELERİ,  
DONDURMA, ÇİKOLATA VE TEKNOLOJİLERİ FUARI

10-13  
MART  
2022

[www.ibaktech.com](http://www.ibaktech.com)

Destekleyen Kuruluşlar



T.C. TİCARET  
BAKANLIĞI



GIDABİL

Gıda Bilimleri ve Geliştirme Enstitüsü  
Association of Food Ingredients & Technology Manufacturers



"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİ TOBB (TÜRKİYE ODALAR BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR."



# Sağlık tasarruf hesabımız! **BAĞIŞIKLIK SİSTEMİ**

Vücudumuza ne kadar özen gösterirsek, o kadar sağlıklı oluruz. Düzensiz yaşar, alkol ve sigara kullanır, hareketsiz kalır, fazla kilolu olur, çokça hayvansal besin tüketir, huzursuz ve mutsuz bir yaşam sürer, yoğun stres altında kalırsak bedenimizin karşılaştığı herhangi ciddi bir hastalığın kök bulmasına zemin hazırlamış oluruz.

Bağışıklık sistemimiz bizim 'sağlık tasarruf hesabımız' gibidir. Sağlıklı beslenmek, yeteri derecede bedensel aktivite yapmak, kaliteli uyumak, huzurlu olmak, beden için zararlı olduğunu bildiğimiz toksin ürünlerde veya maddelerden uzak durmak, alkol ve sigara alışkanlığının olmaması sağlıklı bir cinsel yaşam ve olumlu bir ruh halinin devam etmesi söz konusu olan bu hesaba düzenli yatırılan para anlamına gelmektedir. Birikim anlamında bu sağlık mevduatları hesabımızda belli bir birikim varsa, yani bağışıklık sistemimiz iyi çalışıyorsa ve bu hesaptan para çekilmesini gerektiren bir durum söz konusuysa hastalık örneğinde olduğu gibi söz konusu olan ihtiyacı hesabımızdaki bu birikim hastalığa karşı bir mücadele içinde olacaktır.

Ancak eğer daha öncede hesabımızdan herhangi bir birikim yoksa ve sağlık hesabımızdan aşırı para çekilmiş ve geride bir birikim bırakmamış-

sak, bedenimize emek vermek yerine düzensiz yaşamış, alkol ve sigara kullanmış, hareketsiz kalmış, fazla kilo almış, çokça hayvansal besin tüketmiş, huzursuz ve mutsuz bir yaşam sürmüş, yoğun stres altında kalmışsak bedenimizin karşılaştığı herhangi ciddi bir hastalığın kök bulmasına zemin hazırlamış oluruz.

## **MİKROPLARA SAVUNMASIZ YAKALANMAYIN!**

Böylesi bir durumda, bir hastalıkla karşılaştığımızda kredi alma koşullarımız da olmadığından iflas etmek ve sağlık açısından dibe vurmak an meselesidir. Günlük yaşamamızda her an bizi hasta edecek mikroorganizmalarla karşılaşırız. Eğer sağlık hesabımızdan yeteri birikimimiz var ve sağlıklı çalışıyorsa çoğu kez maruz kaldığımız mikroorganizmalara karşı savaşın bile farkında olamayız. Oysa bağışıklık sistemimizin zayıflığında mikroplar pek çok insanda hastalığı

yaratmayacak olmasına karşın bizde çok ciddi hastalıkları yaratır ve bağışıklık sistemimizin iflas etmesine neden olur. Bağışıklık sistemimiz sağlıklı olmamız için çok önemlidir. Bağışıklık sistemimizi yapacağımız yatırımlar aslında bizi çok ciddi hastalıklardan koruyacak önemli bir kaynaktır. Bağışıklık sistemimiz için yeterli derecede yatırım yapmışsak en ciddi olan hastalık hali kanserle karşılaşsak bedenimiz ona karşı gerekli mücadeleyi sürdürecektir.

## **SAĞLIK BİLANÇOSUNU ÇIKARMAK ŞART**

'Neden Yanlış Yaşıyoruz?' ve 'Hayatı Keşfet' kitaplarının ilgili bölümde çok kapsamlı olarak irdelediğim gibi her hastanın öncelikle kapsamlı bir öyküsünü almak, bağışıklık sisteminin durumunu tespit etmek, bedeninde birikmiş olan toksik düzeyin ve toksik madde-





### Bağışıklık sistemini güçlendirmek için yapmanız gerekenler:

- Koşun ve bedensel aktivitede bulunun. ► Gülün ve mutlu olun.
- Stresten uzak durun. ► Temiz havaya çıkmayı ve yürümeyi ihmal etmeyin.
- Kaliteli uykuya önem verin. ► Dönüşümlü soğuk ve sıcak banyolar yapın.
- Fazla kilolarınızdan kurtulun. ► Tüketeceğiniz yağ miktarını sınırdan tutun ve doğru yağı kullanın.
- Günlük ihtiyacınız olan proteini almayı ihmal etmeyin.
- Bağırsakların sağlıklı çalışması için lifli gıdalara ağırlık verin.
- Günlük antioksidan alın. ► Günlük taze sebze ve meyve tüketmeyi alışkanlık haline getirin.
- Günlük çinko alımına dikkat edin. ► Mevsim değişikliğinde sıcak ve soğuk dönüşümlü duş alın.
- Günlük yeterli derecede su için. ► Zararlı maddelerden uzak durun.
- Alkol kullanımını azaltın. ► Sigara kullanımını bırakın. ► Bitkisel çaylar için. ► Kuru üzümü çekirdekleriyle yiyin.
- Elektromanyetik ortamdan uzak durun. ► Uyumadan önce telkinlerle rahatlamaya çalışın.

lerin neler olduğunu, hangi besinlere karşı bir hassasiyeti ve hangi maddelere karşı bir alerjisinin olduğunu araştırılıp bulunması, bağırsak florasının durumunun anlaşılması, geçmiş olduğu hastalıklar ve bunun zamansal ilişkisinin değerlendirilmesi çok önemlidir. Bu araştırmalarla sağlık bilançosunun nasıl olduğu ve uygulanacak tedavilerin öncelik sırasını oluşturmak mümkündür. Bu noktada hastalığın tedavisi, risk faktörlerinin tespiti, ilerde ortaya çıkma olasılığı yüksek olan hastalıklar karşısında korunmasının desteklenmesi ana yaklaşım olmalıdır.

### YANLIŞ BESLENME EN BÜYÜK SORUN

Çoğu kez özellikle de ülkemizde bana gelen pek çok onkoloji tanısı almış olan hastamızda bağışıklık sisteminin dibe vurmuş olduğunu tespit ediyorum. Doktora görünmemek ya da gitmemiş olmak çoğu kez bir başarı hanesi olarak sunulmaktadır. Oysa doktora hastalandığınız için değil hastalanmamak için gidererseniz. Bağışıklık sistemimizi bitiren en önemli konu yanlış beslenmektir. Her gün tüketmekte olduğumuz besinler, bizi ciddi hastalıklardan koruyacak güçlü bağışıklık sistemi için gerekli olan temel besin maddeleri değil ne yazık ki. Biz bu besinleri yiyene kadar doğanın sağladığı besleyici maddelerinin çok büyük bir kısmı yok olur. Görünüşte çok taze ve canlı renkli gibi görünen besinler pek çok toksik yükü bize

sunulur. Tükettiğimiz bu besinler belki kalori açısından pek şey kayıp etmemiş olabilirler ancak mineral, vitamin, eser element fakirliklerinden dolayı bağışıklık sistemimizi her geçen gün biraz daha baskılamaktadırlar.

### TOKSİK MADDELERE DİKKAT

Bedenimizin maruz kaldığı bu toksik yüklenme karşısında bağışıklık sistemimiz her geçen gün biraz daha zayıflamakta ve bizi dışarıdan ve içeriden gelen saldırılar karşısında savunamaz hale gelmektedir. Bundan 20-30 yıl önce çoğumuz bahçemizde veya tarlamızda yetiştiğimiz ürünleri tüketiyorduk. Tükettiğimiz besinler mevsiminde yetişen ürünlerdi. Ne 20 günde kesilecek hale gelen tavuk, ne bir-iki günde büyüyen salatalık, ne çabuk kızaran domates ne de bugün sanki her zaman yaşamımızda varmış gibi diye düşündüğümüz son yıllarda soframızda yer alan hazır gıdalar tüketiyorduk. Besinlerimizde son 20 yıl içinde meydana gelen değişiklikler son derece ürkütücüdür. Bugün 20 yaşında olan ve şehirde yaşayanların çoğu hangi meyvenin ve sebzenin hangi mevsimde yetiştiğini bilmemektedir.

20 yıl önce daha fazla meyve ve sebze tüketiyorduk. Fast food bu kadar yaygın değildi. Meyve ve sebzeleri mevsiminde tüketirdik. Bugün yediğimiz ve soframıza gelen işlenmiş ve paketlenmiş olarak bize sunulan besinlerin yarısı 10 yıl önce mevcut değildi. Gelişmiş

ölkelerde bu konunun ciddiyetini araştırarak sorumlu bilimadamları 10-15 yıl sonra süpermarketlerde paketlenmiş ve bize sunulacak ve satılacak olan besinlerin yaklaşık yüzde 80'ini günümüzde piyasada olmayan yiyecekler öngörüyorlar.

Genetikteki oynamalar, tohumlardaki değişiklikler, kullanılacak olan ilaçların fazlalığı ve diğer birçok faktörden dolayı bu gidişin baş döndürücü bir şekilde ilerlediği gözleniyor. Piyasadaki yiyecek mamullerinin çeşitlilikleri her geçen gün artıyor. Daha önce ismini bile bilmediğimiz besinler soframızın baş ucunda yer alıyor.

### SAĞLIKSIZ BESİNLERDEN UZAK DURUN!

Özellikle son derece sağlıksız olan şekerleme, çerez, karbonatlı içecekler, kola, limonata, yağlı yiyecekler, süt ve süt ürünleri ve şekerli besin değeri taşımayan ancak hem kalori bombası hem de toksik yüklenme açısından son derece zararlı olan ürünler bize bir zorunlu gereklilikmiş gibi lanse ediliyor. Son derece sağlıklı bir sebze olan taze patates tüketmek yerine daha çok işlenmiş patates tüketir hale getirildik.

Belki biraz daha pahalı ancak sağlık hesabımızda birikime neden olacak ve bağışıklık sistemimizin güçlü kalmasını sağlayacak organik ve ekolojik beslenmeye önem vermektir.





sahver@sweettemptations.com.tr

## TEREYAĞLI ÇAY KURABIYESİ

### MALZEMELER

250 gram tereyağı, 120 gram kahverengi toz şeker, 2 adet yumurta, 275 gram un, 1 paket kabartma tozu, 20 gram parça çikolata ve 5 gram tuz.

### YAPILIŞI:

Küp küp doğranmış tereyağı ve şekeri birlikte karıştırınız. İçine yumurtaları ve tuzu ilave ederek hafifçe tekrar karıştırınız. Karışıma un ve kabartma tozunu da ilave ederek karıştırınız.

Bu karışıma çikolata parçalarını yavaşça spatula ile yediriniz. Daha sonra yuvarlak parçalar halinde tepsiye aralıklarla dizin. 180 derecede 12–15 dakika kadar pişirin. Fırının orta rafını kullanın. Kurabiye büyüüp çevresi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarın ve tepsiyi soğuması için tel üzerine alın. Afiyet olsun.



## DOUBLE CHOCOLATE SUFLE

### MALZEMELER

150 gram bitter okolata, bir yemek kaşığı tereyağı, 120 gram sütü, 1 adet yumurta sarısı, 2 adet yumurta beyazı ve 1 yemek kaşığı toz Şeker.

### YAPILIŞI:

Tereyağı ve unu birlikte tavada orta ateŐte eritiniz. İçine sütü ilave ederek hafifçe kaynatınız. AteŐten alarak okolata ilave ediniz ve karıŐtırarak erimesini sağlayınız. Karışıma yumurta sarısını ilave ediniz ve spatula ile karıŐtırarak yediriniz. Mikserde ise yumurta beyazı ve Şekeri iyice çırparak kabartınız. Biraz tuz ilave ediniz. KarıŐımın tamamen kar beyazı olmasını sağlayınız. Bu karışıma okolatalı karıŐımı yavaşça spatula ile yediriniz. Daha sonra önceden katı yağ ile yağladığınız sufle kaplarınızı yarıyı geçmeyecek Şekilde doldurunuz.

200 derecede 12–15 dakika kadar pişirin. Fırının orta rafını kullanın. Hamur iki misli büyüyüp çevresi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarın ve sıcak olarak üzerine isteğe göre pudra Şekeri dökerek servis yapınız. Afiyet olsun.



## KARAMELİZE KAPYA BİBERLİ EKMEK

### MALZEMELER

500 gram un, 200 gram su, 10 gram tuz, 30 gram hazır maya, 2 adet kapy'a biber, 50 gram toz şeker ve 50 gram Ayçiçek yağı.

### YAPILIŞI:

Kapy'a biberleri 2 santimetre çapında kare olacak şekilde doğrayınız. Tavaya Ayçiçek yağını koyarak ısıtınız. Daha sonra kapy'a biberlerini içine atarak hafifçe kavurunuz. Sonra toz şekeri de ilave ederek karıştırınız ve erimesini sağlayınız. Biberleri kenara alarak soğumasını bekleyiniz. Önceden bir çay bardağı ılık su içerisinde mayayı çözdürünüz. Kalan tüm malzemeleri karıştırma kabında yoğurunuz ve güzel yüzeyli bir hamur oluşturunuz.

Hamuru en az 15 dakika yoğurunuz. Oda ısısında dinlenmeye ve mayalamaya bırakınız. Dinlenen hamurun içerisine karamelize biberi ilave ederek tekrar yoğurunuz. 10 dakika dinlendiriniz. Hamuru 5 eşit parçaya bölerek hafifçe ezmeden şekil vererek unlanmış tepsiye alınız. 20 dakika kadar mayalamaya bırakınız. 250 derecede çevresi kızarana kadar iyice pişiriniz. Fırının orta rafını kullanın. Çevresi kızarıncaya tepsiyi fırından çıkarın ve tel üzerine soğumaya bırakın. Afiyet olsun.



## TEREYAĞLI KRUVASAN

### MALZEMELER

250 gram un, 20 gram toz şeker, 5 gram tuz, 6 gram hazır maya, 10 gram bal, 50 gram süt, 125 gram su, 25 gram tereyağı (hamur için), 125 gram tereyağı (hamur katmanı için) ve 1 adet yumurta.

### YAPILIŞI:

Sırasıyla 125 gram su, 50 gram süt, 6 gram hazır maya, 10 gram bal, 20 gram toz şeker, 5 gram tuz ve 250 gram unu karıştırınız ve hamur hale getiriniz. Hazırlanan hamura önceden iyice yumuşatılmış 25 gram tereyağını ilave ederek tekrar yoğurunuz. Gıda poşetine alarak 6 saat buzdolabında dinlendiriniz. 125 gram tereyağını ise yağlı kâğıt üzerine alarak 20cm en ve boy olacak şekilde elle kare hale getirip buzdolabına koyunuz.

Hamuru aynı şekilde merdane yardımıyla 20 santimetreye 40 santimetre eninde açınız. Hamurun bir tarafına tereyağını koyunuz ve diğer hamuru üzerine kapatınız. Merdane yardımıyla hafifçe döverek hamuru 3 misli uzatınız. 3'e katlayınız ve üzerine kapatarak buzdolabına koyunuz. 30 dakika dinlendirilir. Dolaptan çıkardığımız hamuru aynı şekilde merdane ile 3 misli uzatıp ve tekrar üçe katlayarak buzdolabına koyunuz. 30 dakika dinlendirilir. Hamuru tekrar 3 misli uzatıp, önce 4 eşit parçaya böleriz ve sonra her bir parçayı üçgen olacak şekilde 2 köşeden karşılıklı keseriz. Hamuru hafifçe uzatarak kalın kısmından ince kısmına kadar sıkımadan yuvarlarız ve ucu altta kalacak şekilde tavaya alınız. Oda ısısında 2 saat mayalanmasını bekleriz. Üzerine yumurta sarısı sürüp ve isteğe göre fındık, ceviz vs. ile süsleriz. 180 derece sıcaklıkta ortalama 16-18 dakika pişiririz. Fırının orta rafını kullanılmaldır. Çevresi pembeleşince tepsiyi fırından çıkarınız ve tel üzerine soğumaya bırakınız. Afiyet olsun.



**Dünya standartlarında**  
**%100 Kaliteli ürünler**





ÖZEL AMAÇLI  
BAKLAVALIK ÜN



ÖZEL AMAÇLI  
YUFKALIK ÜN



ÖZEL AMAÇLI  
PASTALIK ÜN



LÜKS ÜNLÜ  
MAMÜLLER



EKMEKLİK



TIP 850



ÖZEL AMAÇLI  
TANDIRLIK ÜN

**1970'den  
günümüze  
Türkiye'nin  
%100 doğal  
katkısız unu**



**“Profesyonellerin tercihi”**

**%100** Katkısız  
Doğal



**TEKSİN**

Gıda Sanayi Ticaret A.Ş.

Samsun Karayolu 1. Km Merzifon / Amasya

Tel: 0358 513 13 63 • 0358 513 17 88 Faks: 0358 513 45 75

[www.teksinun.com](http://www.teksinun.com) • [info@teksinun.com](mailto:info@teksinun.com)

Turyağ

# LEZZETTE DAHA FAZLASINI ARAYAN USTALARA ÖZEL: TURYAĞ® MAESTRO

Hindistan cevizi yağının sağlığını,  
ince bir zevkle ve ustalıkla büyük bir  
lezzet kaynağına dönüştüren  
Turyağ® Maestro ile elinizden çıkan  
tatlar vazgeçilmez olacak.



[turyag.com.tr](http://turyag.com.tr) | [turyagliyiz.biz](http://turyagliyiz.biz)

[f](#) [@](#) [v](#) [turyagpastacilik](#)