

Sosyal Tesisler



İstanbul'un prestij mekanları

Organizasyonların Yeni Adresi:
Deniz Köşk Toplantı ve
Davet Salonu



AMERİKA'dan 2 ÖDÜL “STEVIE AWARDS”

“Halkın Favori Kurumu”
İBB Lojistik Destek Merkezi

“Müşteri Hizmetlerinde Başarı Ödülü”
İBB Gençlik Meclisi



Sosyal Tesisler Bülteni, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı İşletmeler Müdürlüğü'nün sorumluluk sahasında gerçekleştirilen hizmetleri kamuya duyurmak amacıyla hazırlanmaktadır. Bülten içeriği özelde ise İBB Sosyal Tesisleri markasını konu edinir.

İÇİNDEKİLER



Bizden Haberler

02



14. Uluslararası
Gastronomi
Festivali

14



Altın Yemekler

20



İstanbulun
Değerleri
Piyalepaşa Camii

32



İstanbul'da
Ramazan'ın Tadı
Bir Başka

38



Boğaz'a Üçüncü
Gerdanlık

64



İstanbul'da Lale
Zamanı

68



Gözler; Vücuda
Ayna Tutuyor

76



Aydın Tesisi;
Deniz Köşk

80



Aile ve Sağlık

86



Aydın Dosyası;
Ekmek

88



Gezelim Görelim;
Dubai

98



Görülmesi
Gereken Yerler

106



Geleneksel
Sanatlarımız

112



Gurme; Kahve

116



İstanbul'un
Terasları;
Pierre Loti

118

İBB'YE STEVIE AWARDS 2016'DA 2 ÖDÜL BİRDEN

Dünyanın en iyi kurumlarının ödüllendirildiği Stevie Awards 2016'da İstanbul Büyükşehir Belediyesi 2 ödül birden kazandı. 4.000'den fazla uluslararası şirket ve organizasyon arasından sıyrılan İBB Lojistik Destek Merkezi, yılın en iyi Kamu Hizmetleri ve Eğitim ödülünü alırken İBB Gençlik Meclisi ise imza attığı başarılı projeler ile Müşteri Hizmetlerinde Başarı alanında ödül aldı.

Satie Awards 2016 ödülleri, Amerika Birleşik Devletleri'nin ev sahipliğinde Las Vegas'ta düzenlenen törenle sahiplerini bulurken İstanbul Büyükşehir Belediyesi gecede iki ödüle birden layık görüldü.

Şirketlere ve markalara değer katan uluslararası otoritelerden biri olarak kabul edilen ve Uluslararası İş Ödülleri olarak nitelendirilen Stevie Awards 2016'da, 4.000'in üzerinde uluslararası şirket ve organizasyon, yıl içinde gösterdikleri performans ve sosyal hayata yansıyan pozitif katkıları çerçevesinde değerlendirildi. Benzerlerinin arasından sıyrılmayı başaran İBB Lojistik Destek Merkezi, Müşteri Hizmetleri Kategorisi Kamu Hizmetleri ve Eğitim dalında ödüle layık görüldü. İBB Lojistik Destek Merkezi, internet üzerinden dünya çapında gerçekleştirilen halk oylamasında en fazla oyu alıp rakiplerine açık ara fark atarak, Halkın Favori Kurumu unvanını elde etmiş oldu. İBB Gençlik Meclisi ise imza attığı başarılı projeler ile Müşteri Hizmetlerinde Başarı alanında ödül aldı.

Törene İstanbul Büyükşehir Belediyesi adına Genel Sekreter Yardımcısı Mevlüt Bulut, Destek Hizmetleri Daire Başkanı Osman Savaş ve İBB Gençlik Meclisi Başkanı Samet Ağırbaş katıldı.



Sosyal Tesisler'in Arkasındaki Güç; LOJİSTİK DESTEK MERKEZİ®



444 10 34

www.tesislerimiz.ibb.gov.tr

@SosyalTesisler



İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

GENÇLER LOJİSTİK DESTEK MERKEZİ'NE HAYRAN KALİYOR

Kuruluş amacı ve yürüttüğü çalışmalar ile "İstanbul'un Sigortası" konumundaki Lojistik Destek Merkezi'ni ziyaret eden öğrenciler, "Adeta bir sanayi sitesi" benzetmesinde bulunuyor. Öğrenciler, kendileri için hazırlanan sürpriz mutfak workshopları sayesinde ise eğlenerek öğreniyor.

Zaman zaman öğrenci gruplarını ağırlayan İstanbul Büyükşehir Belediyesi Lojistik Destek Merkezi'nin son konukları ise İstanbul Erkek Lisesi Gastronomi Kulübü öğrencileri ile Kumburgaz Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Mutfak Bölümü öğrencileri oldu. Orta-doğu'nun ve Avrupa'nın en büyük Lojistik Destek Merkezi'nde; mobilya ünitesinden çamaşırhaneye, depodan mutfak ünitelerine kadar pek çok birimde yürütülen çalışmalarını gözlemleme imkanı bulan öğrenciler, Lojistik Destek Merkezi'ne hayran kaldılar. Öğrenciler, olağanüstü durumlarda halkın gıda ve barınma öncelikli her türlü acil gereksinimlerinin karşı-

lanması amacı ile kurulan ve "İstanbul'un Sigortası" konumundaki dev Lojistik Destek Merkezi için, "Adeta bir sanayi sitesi" benzetmesinde bulundular.

Sürpriz workshoplar ile iştah kabartan pastalar, lezzetli kurabiyeler...

Öğrencilerin son durağı ise Lojistik Destek Merkezi'nin Unlu Mamuller Üretim Ünitesi oldu. Öğrenciler, burada kendilerini bekleyen sürpriz karşısında ise mutluluklarını gizleyemedi. İstanbul Erkek Lisesi öğrencileri, kendileri için hazırlanan sürpriz workshop sayesinde pastane şeflerinden pasta yapımı ile ilgili püf noktaları öğrenme imkanı yakalarken Kumburgaz Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi öğrencileri ise paçanga böreği sarıp tatlı ve tuzlu kurabiyeler yaptı. Günün sonunda çok sayıda yaş pasta ve tepsi tepsi kurabiyeler yapmayı başaran gençler, Lojistik Destek Merkezi ziyaretinin kendileri için unutulmaz bir deneyim olduğunu dile getirdiler.



ÇIRAKLARDAN USTACA HAREKETLER



İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sosyal Tesisleri ve Lojistik Destek Merkezi'nin çırak aşçıları, "Damaklardan Gönüllere" projesi ile ustaca bir harekete imza attı. Sevgiyle paylaşmanın önemine vurgu yapmak isteyen gençler, hazırladıkları kurabiye ve pastaları Çocuk Esirgeme Kurumu'ndaki yaşlıları ile paylaştı.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sosyal Tesisleri ve Lojistik Destek Merkezi'nde garson ve aşçılık eğitimi alan çırak öğrenciler, "Damaklardan Gönüllere" adını verdikleri büyük bir sosyal sorumluluk projesine imza attılar. Çırak öğrenciler, gece boyunca çalışarak hazırladıkları çeşit çeşit tatlı, tuzlu kurabiyeler ve yaş pastayı, Çocuk Esirgeme Kurumu'nda kalan yaşlılarına ikram ettiler.

Her ay bir Sosyal Tesis'te çalışan çırak öğrencilerin hazırlık yaparak önceden belirlenen bir kurumda ikramlarda bulunması şeklinde sürdürülecek projenin startını Küçükçekmece Sosyal Tesis'i'nde görevli çırak öğrenciler verdi. Usta öğreticileri gözetiminde kendi elleriyle çeşit çeşit tatlı, tuzlu kurabiyeler hazırlayan ve özel bir de pasta yapan gençler bunları Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı'nın Halkalı'daki Çocuk Esirgeme Kurumu'nda yaşlıları ile paylaştı. 13-18 yaş aralığındaki gençlerle bir araya gelen çırak öğrenciler, ikramı da bizzat kendileri gerçekleştirdi. Sevgiyle paylaşmanın verdiği mutluluğun tüm yorgunluklarına değdiğini ifade eden İBB'nin çırakları, ustalık yolunda büyük bir mesafe kat ettiklerini de göstermiş oldular.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nden projeye tam destek...

"Damaklardan Gönüllere" projesinin hayata geçirilebilmesi için İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin çeşitli müdürlükleri ve Sivil Toplum Kuruluşları Hizmet Birimi her anlamda destek sağlıyor. Büyükşehir Belediyesi ayrıca ziyaret edilen kurumun ihtiyaçlarına yönelik çözümler üretirken kurum sakinlerine de çeşitli hediyeler veriyor. Bu kapsamda Halkalı Çocuk Esirgeme Kurumu'na tenis masasının da dahil olduğu çeşitli spor malzemeleri hediye edildi.

Proje, her defasında bir başka Sosyal Tesis'te eğitim alan çırak öğrencilerin, belirlenen bir kurumu ziyaretleri ile devam edecek.

SOSYAL TESİSLER'DE ENGELLER KALKIYOR

Sosyal Tesisler'de artık görme engelli ziyaretçiler, Braille Alfabesi ile hazırlanan menüler sayesinde hiç kimseye ihtiyaç duymadan kendi siparişlerini verebiliyor. Sosyal Tesisler'in bu yeni uygulaması başarılı bir sosyal sorumluluk projesi olarak doktora dersine konu oldu.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin sosyal belediyecilik anlayışı ile halkın hizmetine sunduğu Sosyal Tesisler, her geçen gün hizmet kalitesi ve yenilikçi tutumu ile daha çok ziyaretçiye hitap etmeyi başarıyor. Sosyal Tesisler'de uygulamaya konulan yeniliklerden biri de görme engelli ziyaretçiler için Braille Alfabesi ile oluşturulan menüler oldu. Sosyal Tesisler'den istifade etme noktasın-

da her zaman fırsat eşitliğini ve tüm ziyaretçilerin konforunu düşünen İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin bu adımı sayesinde artık Sosyal Tesisler'i tercih eden görme engelli ziyaretçiler, hiç kimseye ihtiyaç duymadan kendi siparişlerini verebiliyor.

Doktora dersine konu oldu

Sosyal Tesisler'in görme engelli ziyaretçiler için başlattığı bu uygulamaya kısa sürede ses getirdi. Yalova Üniversitesi'nde "Engellilik" üzerine doktora yapan ve aynı zamanda kendisi de görme engelli olan Selahattin Aydın, Sultanbeyli Gölet Sosyal Tesis'i'ne gelerek menüyü bizzat kullandı. Aydın, bu anları doktora sınıfındaki arkadaşları ve hocası ile paylaşmak amacıyla görüntülü ola-

rak kayıt altına da aldırdı. Boğaziçi Üniversitesi mezunu olan ve rehber öğretmenlik yaparken bir yandan da doktora devam eden Selahattin Aydın, Sosyal Tesisler'deki yeniliğin engelliler adına önemli bir adım olduğunu söyledi. Aydın, "Bir işletmenin hizmetlerini engellilere de uygun hale getirmek için proje üretmesi, taşıdığı sosyal sorumluluğun bir göstergesidir. İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin sürdürdüğü sosyal sorumluluk projelerini zaten hayranlıkla takip ediyorum. Bu anlamda Sosyal Tesisler'in bu başarılı uygulamasını dersimize taşımak istedim. Umuyorum sadece görme engelliler için değil, tüm engelliler adına bu tarz daha çok adımlar atılır" diye konuştu.



ENGELLERİ BİRLİKTE AŞALIM

İBB Sosyal Tesisleri, misafirlerini "Engelleri birlikte aşalım" sloganı ile desteklediği mavi kapak kampanyasına katılmaya davet ediyor.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sosyal Tesisleri, taşıdığı sosyal sorumluluk gereği pek çok proje üretmesinin yanı sıra çeşitli projelere de destek veriyor. Sosyal Tesisler'in desteklediği projelerden biri de Türkiye Omurilik Felçlileri Derneği'nin 2011 yılından bu yana yürüttüğü plastik kapak toplama kampanyası. "Engelleri birlikte aşalım" sloganı ile tüm Sosyal Tesisler'de ziyaretçilerin kolayca görebileceği noktalara yerleştirilen kutularda toplanan binlerce kapak; ortopedik engelli birilerinin daha kendi başına özgürce hareket edebilmesine ve yaşadığı dünyayı keşfetmesine vesile oluyor.

Kapaklar nasıl sandalyeye dönüşüyor?

Türkiye Omurilik Felçlileri Derneği'ne ulaşan içerisinde yabancı maddelerden ayrıştırılarak geri dönüşüm firmasına teslim edilir. Elde edilen gelir, kampanya hesabı aracılığı ile teslim alınarak ihtiyaç sahiplerinin akülü ve manuel sandalye satın alımları gerçekleştirilir. Sandalye teslimleri TOFD tarafından belirlenen kriterler doğrultusunda ve gerekli evrakların teslimi ile yapılır.



İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

"BİR DAMLA DA SENDEN OLSUN"

Türkiye Omurilik Felçlileri
Derneği'nin
"Mavi Kapak"
kampanyasına destek olalım,
ENGELLERİ BİRLİKTE
AŞALIM





İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin kent sakinleri ile arasında adeta bir iletişim köprüsü oluşturan İBB Beyazmasa 1994 yılından bu yana dünya metropolü İstanbul ve İstanbullular için hizmet üretiyor.

Vatandaşların her türlü şikâyet, istek ve görüşlerini değerlendirmeye alarak çözüm üretilmesine katkı sağlayan Beyazmasa ve ALO 153 ekipleri 7 gün 24 saat esasıyla İstanbul için çalışıyor.



**ALO 153
İSTANBUL BEYAZMASA
7/24 HİZMETİNİZDE**



İBB İZCİLERİNDEN ÇANAKKALE MİLLİ BİLİNÇ KAMPI'NA ÇIKARMA

İstanbul Büyükşehir Belediyesi ile Türkiye İzcilik Federasyonu işbirliğinde gerçekleştirilen 13. Çanakkale Milli Bilinç Kampı sona erdi. Çanakkale'nin Kocadere mevkiinde düzenlenen kamp bu yıl 5 bini aşkın izciyi ağırladı.



Çanakkale Milli Bilinç Kampı'na katılan İstanbul Büyükşehir Belediyesi izcileri başta olmak üzere 9 ülke ve 52 şehirden 5 bini aşkın izci, Çanakkale Kara Savaşları'nın 101. yıldönümünü etkinliklerle andı. 22 Nisan günü 57. Piyale Alayı'nın karargah olarak kullanıldığı Kocadere köyü yakınlarında kurulan kamp alanına adım atan izciler, kampın ilk gününü bölgeyi tanıyarak geçirdi. Kampın ikinci gününde Çanakkale'de düzenlenen 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı resmi törenlerine katılan izciler, okçuluk, telsiz, ilk yardım, itfaiye

ve sivil savunma eğitimleri aldılar. 24 Nisan'da Çanakkale'de öleceğini bilerek cepheye giden, Fransız ve diğer düşman kuvvetlerinin yaptığı çıkarmada düşmanların ilerlemesine ve Kocasinan Tepeleri'nin düşman eline geçmesine engel olan askerlerin defnedildiği 57. Alay Şehitliği'ni ziyaret eden izciler, seve seve canlarını veren şehitleri saygı ve minnetle andılar. Kampa katılan 5 bini aşkın izci, 25 Nisan 1915 tarihinde düşmanla çarpışan ve canları pahasına vatani düşman eline vermeyen Yarbay Hüseyin Avni Bey komutasındaki 57. Alay

şehitlerine vefa yürüyüşü düzenledi. 25 Nisan gecesi dedelerinin yaptığı gibi 04.00'te uyanan izciler, 57. Alay askerlerinin son yediği yemek olan ve İBB Lojistik Destek Merkezi aşçılarınca hazırlanan kırık buğday çorbası içip, hamur lokmalarını yediler. Saçlarına tek tek kına yakılan izciler, askerlerin o dönem giydiği enveriye kabalağı şapkalarını giyerek sabahın ilk ışıklarıyla birlikte mehteran eşliğinde Conkbayırı'na doğru yola çıktılar. 10 km'lik vefa yürüyüşünü gururla tamamlayan izciler, Conkbayırı'nda düzenlenen törene katıldılar.

İBB OKUL SPOR SALONLARI SPOR ŞÖLENİ'NDE MUHTEŞEM FİNAL

İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nce düzenlenen 2. Okul Spor Salonları Spor Şöleni, muhteşem bir ödül töreni ile sona erdi. Sürpriz konukları ve başarılı sahne şovları ile adeta görsel bir şölene dönüşen törene, basketbolun yıldız isimleri ile öğrenci karmalarının oynadığı All-Star maçı damgasını vurdu.



İstanbul Büyükşehir Belediyesi Gençlik ve Spor Müdürlüğü'nce okul spor salonlarında yetişen gençleri spora teşvik etmek ve barış, kardeşlik, dostluk, centilmenlik, takım ve mücadele ruhu gibi unsurları gençlere aktarmak amacıyla düzenlenen 2. Okul Spor Salonları Spor Şöleni, muhteşem bir ödül töreni ile sona erdi. Yaklaşık bir ay süren şölenin ardından dereceye giren sporculara kupa ve madalyalarının takdimi için İBB Cebeci Spor Kompleksi'nde düzenlenen törene, 39 lise ve 26 ortaokuldan toplam 1.500'ü aşkın sporcunun yanı sıra protokol davetlileri, okul müdürleri, öğretmenler ve çok sayıda öğrenci katıldı.

Skate Parkur ve Karizma Show'dan nefes kesen performans

Törende ilk olarak bisiklet akrobasi grubu "Skate Parkur" sahneye çıktı. İzleyicilere nefes kesen bir gösteri sunan ekip, bisikletle gerçekleştirilmesi neredeyse imkansız olan hare-

ketleri başarıyla yaparak gençlerden büyük alkış aldı. Türkiye'nin Harlem'i olarak bilinen Karizma Show grubunun yaptığı akrobatik basketbol gösterisi de nefesleri kesti. Trambolin benzeri bir aygıt yardımıyla havada uçarak basket atan ve gösterilerine izleyenleri hayrete düşüren figürler ekleyen grubun performansı gençlerden tam not aldı.

Maçlara sesi ve yorumlarıyla renk katan eski basketçi ve spor yazarı İsmet Badem de törene katılanlar arasındaydı. Badem ilk olarak tribünlerdeki gençlerden bir grubu seçerek üç yıllık atış yarışması düzenledi.

Basketbolun yıldızları All-Star'da gençlerle buluştu

İBB Gençlik ve Spor Müdürlüğü'nün düzenlediği programdaki sürprizler, gösteriler ve konuklarla sınırlı kalmadı. Anadolu ve Avrupa yakası öğrencilerinden ayrı ayrı oluşturulan basket-

bol karma takımlarının All-Star maçı da konuklarca ilgiyle izlendi. Bu arada İBBSK'nın başarılı sporcuları Metecan Birsen, Mert Çevik, Erbil Eroğlu ve Deniz Kılıçlı'nın yanı sıra Basketbol Süper Ligi ve Euroleague'de mücadele eden Cedi Osman, Oğulcan Baykan ve Emircan Koşut ile kendisi de İBB Okul Spor Salonları'nda yetişerek basketbol kariyerine başlayan Furkan Korkmaz gibi yıldız isimlerin de yer alması All-Star maçına ayrı bir renk ve heyecan kattı. İsmet Badem'in yorumladığı maçta, spor yazarı ve yorumcu Murat Didin de saha kenarındaydı.

İlk kez 2015 yılında düzenlenen Spor Şöleni, İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından spor salonu yaptırılan okulların öğrencilerine yönelik olarak düzenleniyor. Okul takımlarının ve beden eğitimi öğretmenlerinin seçtiği öğrencilerin yer alabildiği Okul Spor Salonları Spor Şöleni müsabakaları Şubat ayında başlayıp 15 Mart'ta sona ermişti.



İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

FUTBOL AKADEMİ KAMPI

Yetenek Aul 3

FUTBOL OYNAMAYAN ÇOCUK KALMAYACAK..!

28 Mart / 5 Haziran



ANADOLU Karma Takımı

AVRUPA Karma Takımı

0212 453 30 00

600 87 00



SPOR A.Ş.

DESTEK HİZMETLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI

GENÇLİK ve SPOR
MÜDÜRLÜĞÜ

ÜCRETSİZ

Kayıtlarımız
Başlamıştır.



SOSYAL TESİSLER AŞÇILARINDAN MADALYA YAĞMURU

14. ULUSLARARASI GASTRONOMİ YARIŞMASI'NDA 10 ALTIN, 15 GÜMÜŞ VE 5 BRONZ MADALYA



GASTRONOMİ DÜNYASINA BÜYÜKŞEHİR DAMGASI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi aşçıları, Türkiye'nin en prestijli gastronomi yarışmasında 10 altın, 15 gümüş ve 5 bronz madalya kazanarak 14. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri'ne damgasını vurdu. Beylikdüzü TÜYAP Kongre ve Fuar Merkezi'ndeki Sosyal Tesisler standı ile de göz dolduran İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Dünya Aşçıları Birliği (WACS) Başkanı Charles Carroll'dan da tam not aldı.

Türkiye Aşçıları ve Şefler Federasyonu (TASFED) tarafından düzenlenen ve Türkiye'nin en prestijli gastronomi yarışmalarına sahne olan 14. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri'ne bu yıl yine İstanbul Büyükşehir Belediyesi damgasını vurdu. 11 Şubat'ta Beylikdüzü TÜYAP Kongre ve Fuar Merkezi'nde start alan ve dört gün süresince devam eden yarışmalara 25 farklı ülkeden 400'ü yabancı toplam 2.000

yarışmacı katıldı. Büyük ödül için şeflerin kıyasıya mücadele ettiği yarışlarda, İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ni temsil eden Sosyal Tesisler ve Lojistik Destek Merkezi aşçıları 10 altın, 15 gümüş ve 5 bronz madalyanın sahibi oldu. İBB aşçıları, üstün başarıları ile Dünya Aşçıları Birliği (WACS) Başkanı olan ve aynı zamanda yarışmalarda jüri üyesi olarak görev alan Charles Carroll'ın da takdirini kazandı.





Fuar alanının gözdesi Sosyal Tesisler standı oldu
İstanbul Mutfak Günleri kapsamında, alanında söz sahibi pek çok firma stant açarken en çok ziyaretçiyi ise Sosyal Tesisler standı ağırladı. Fuar alanında kurulan Sosyal Tesisler standı, gastronomi yarışmalarının devam ettiği 4 gün süresince, çeşitli mutfak şovlarının da sergilendiği stantlar arasında en göze çarpanı oldu. Fuar misafirleri için gün boyu çeşitli ikramların yapıldığı stant, fuar alanındaki en şık mekan olarak görüldüğü ile de ön plana çıktı.



Geleneksel tatlarımız yabancı katılımcıları büyüledi

Fuar süresince Osmanlı şerbeti, salep ve simit gibi Türk kültürüne özgü geleneksel tatları da katılımcılarla buluşturan Sosyal Tesisler standı, yerli ziyaretçilere nostalji yaşatırken yabancı ziyaretçilere ise alışık olmadıkları lezzetleri sundu. Salep ve Osmanlı şerbetlerini ilk kez tadan pek çok yabancı katılımcı tarif istemeyi de ihmal etmedi.



Simit ve salep arabaları fuara renk kattı

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sosyal Tesisleri'nin kış boyu en çok tercih edilen içeceği olan salep ve Çamlıca Sosyal Tesisleri'nin vazgeçilmezlerinden Çamlıca Simidi de Büyükşehir standının ikramları arasında yer aldı. Nostaljik arabalar ile servis edilen simit ve salep, yerli ziyaretçiler kadar fuar alanını dolduran yabancı katılımcıların da ilgi ve beğenisini topladı.



Mobil Büfeler her yerde

İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin her türlü olağanüstü durumda ve büyük organizasyonlarda halkın gıda gereksinimlerine acil çözümler üretmek için tasarladığı hizmet araçları olan Mobil Büfeler'den biri dört gün süresince fuar alanındaydı. Böylece bir yandan Mobil Büfeler'in bilinirliği sağlanırken bir yandan da fuar ziyaretçilerine çeşitli ikramlar yapıldı.

Carroll, rozetini İBB aşçısına hediye etti

Fuar alanında kurulan İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sosyal Tesisler standını bizzat ziyaret eden WACS Başkanı Charles Carroll, İBB Genel Sekreter Yardımcısı Mevlüt Bulut ile sohbet ederek Sosyal Tesisler ve Lojistik Destek Merkezi hakkında bilgiler aldı. İstanbul Büyükşehir Belediyesi aşçıların başarısının çok etkileyici olduğunu ifade ederek tüm aşçıları tebrik eden Carroll, güzel bir jest yaparak kendi yakasından çıkardığı Dünya Aşçıları Birliği rozetini, tüm Büyükşehir aşçılarını temsilen Avcılar Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu aşçısı Cemil Demirkol'un yakasına taktı.

Madalyalı aşçılar ödül töreni ile onore edildi

10 altın 15 Gümüş ve 5 Bronz madalya alarak 14. Uluslararası Gastronomi Yarışmaları'na damgasını vuran Büyükşehir aşçıları, için ödül töreni düzenlendi. Yarışmalarda gösterdikleri başarılarından ötürü tüm Sosyal Tesis ve Lojistik Destek Merkezi aşçılarını tebrik eden Genel Sekreter Hayri Baraçlı, aşçıların ödülleri ve teşekkür belgelerini de bizzat takdim etti.



Çırak öğrenciler gururumuz oldu

Genel Sekreter Hayri Baraçlı, ödül töreni sırasında bu yıl Büyükşehir'e 2 Altın, 5 Gümüş, 2 Bronz ve 2 Merit madalya kazandıran çırak öğrenciler ile de yakından ilgilendi. Baraçlı, bir yandan Mesleki Eğitim Merkezi'ne devam ederken bir yandan da Sosyal Tesisler ve Lojistik Destek Merkezi mutfaklarında çıraklık eğitimi alan genç aşçı adaylarının başarısının gurur verici olduğunu ifade etti.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi aşçıları işi şansa bırakmadı

Gastronomi yarışması için tüm hazırlıklarını tamamlayan İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin profesyonel aşçıları, altın madalyaları alabilmek için oldukça özverili bir süreçten geçti. Geçmiş yıllarda yakaladıkları başarının üzerine çıkmayı hedefleyen İstanbul Büyükşehir Belediyesi aşçıları; yarışma kategorilerinin belirlenmesinden tarif seçimine, tabak süslemesinden sunumuna ve hatta giyecekleri kostümlerin seçimine kadar her detayın üzerinde özenle durdu. Aşçılar, tariflerini jüri üyelerinin karşısına çıkarmadan önce işçilik, kompozisyon, sunum ve lezzet bakımından tam not alabilmek için defalarca deneyerek şekillendirdi.



İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin maharetli aşçılarından ellerinden çıkan ve 14. Uluslararası Gastronomi Yarışması'nda; işçilik, kompozisyon, sunum ve lezzetleri ile tam not alan altın madalyalı tarifleri dergimizin okurları ile paylaşıyoruz.

**10 ALTIN****15 GÜMÜŞ****5 BRONZ**

İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

*14. Uluslararası
Gastronomi Festivali'nden*

"Rekor Ödüller"





HÜNKAR BEĞENDİ Emre ÇELİK

Florya Sosyal Tesisleri / Kategori: Üniversite Düzeyi Ana Yemek (Çırak)

Malzemeler

- ▶ 120 gr kuzu bonfile
- ▶ 2 adet kemer patlıcan
- ▶ 1 su bardağı süt
- ▶ 10 gr Kars kaşarı
- ▶ 1 adet çarliston biber
- ▶ 1 adet kırmızı biber
- ▶ 1 adet domates
- ▶ 1 çay kaşığı domates salçası
- ▶ 10 gr tereyağı
- ▶ 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- ▶ Tuz, Karabiber

Hazırlanışı

Közlenip ayıklanan patlıcan ve kırmızıbiberler tereyağında kavrularak içerisine rende Kars kaşarı ilave edilir. Kavrurmaya devam edilerek azar azar sütü eklenir ve son olarak tuz ve karabiber ilavesiyle beğendi hazır edilir.

Kuzu bonfile küp şeklinde doğranarak tereyağında kavrulur. Doğranmış biber ve domateslerle de bir müddet kavurduktan sonra salçası ilave edilir.

Servis tabağına alınan beğendi et ile buluşturularak sunuma hazır hale getirilir.



TAZE BAHARATLARLA TATLANDIRILMIŞ KUZU SIRTI

Mehmet DEMİRTAŞ

Sultanbeyli Sosyal Tesisi / Kategori: Kuzu

Malzemeler

- ▶ 400 gr kuzu sırtı
- ▶ 100 gr kuzu kemiği
- ▶ 80 gr firik bulgur
- ▶ 3 adet yumurta
- ▶ 180 gr toz şeker
- ▶ 200 gr zeytinyağı
- ▶ 20 gr tereyağı
- ▶ 20 gr balzamik sirke
- ▶ 1'er adet kabak, havuç, patlıcan
- ▶ 2 adet Kaliforniya biberi
- ▶ 1 adet kırmızı turp
- ▶ 2 adet arpacık soğan
- ▶ 1 adet kırmızı soğan
- ▶ 1 adet limon
- ▶ 2 diş sarımsak
- ▶ 60 gr karışık kuru meyve (üzüm, erik, kayısı, yaban mersini, badem cevizi)
- ▶ 30 gr hibisküs çiçeği
- ▶ Taze baharatlar
- ▶ Tuz, Karabiber

Hazırlanışı

Taze baharatlarla marine edilen kuzu sırtı kızgın ızgara tavada mühürlenip 180 derece fırında 8 dakika pişirilir.

Firik pilavı için; soğan ve sarımsak yağda kavrulur. İçerisine firik bulguru ilave edilerek 5 dakika daha kavrulur. Kuru meyveler ve baharatları ilave edildikten sonra suyu verilir.

Taze sebzeler doğranır ve baharatlarla tatlandırılarak ızgarada pişirilir.

Yumurta sarısı, limon suyu, zeytinyağı ve sotelenmiş

kırmızı soğanlar buharlı bir kabin üzerinde karıştırılır. Et suyu ilave edilerek kıvamı ayarlanır.

Balzamik sirke ve toz şeker kıvam alıncaya dek kaynatılarak sos elde edilir.

Bir tencereye alınan su, toz şeker, hibiskus çiçeği, tarçın, karanfil ve limon suyu kaynatılarak süzülür.

Servis tabağına alınan kuzu sırtı, kuru meyveli firik pilavı ve ızgara sebzeler, hazırlanan soslar eşliğinde sunulur.



MUTANCANA Raif KESERCİOĞLU

Avcılar Sosyal Tesisi / Kategori: Modern Türk Mutfağı

Malzemeler

- 200 gr kuzu bonfile
- 50 gr kuyruk yağı
- 50 gr tereyağı
- 4 adet arpacık soğan
- 1 adet kuru incir
- 1 adet kuru kayısı
- 2 adet kuru erik
- 15 gr kuru üzüm
- 5 adet badem içi
- 1 çorba kaşığı sumak
- 50 mg üzüm sirkesi
- 50 mg elma sirkesi

Hamuru için

- Yarım bardak yoğurt suyu
- Aldığı kadar un
- Tuz

Hazırlanışı

Kuzu bonfile doğranarak kuyruk yağı ile tavada sote lenir. Arpacık soğanlar ve kuru meyveler ilave dilerek 20 dakika kısık ateşte pişirir.

Yarım su bardağında bekletilen sumaklar süzöldük-ten sonra kalan suyu, elma ve üzüm sirkesi sotele-nen malzemelere ilave edilir ve baharatlarla tatlandırılır.

Yoğurt suyu ve tuz ile elde edilen hamur, yufka şek-linde açılarak daire şeklinde kalıp ile kesilir ve kızartılır.

Piştirilen bonfileler kızarmış yufka üzerinde sunuma hazırlanır.



SALEPLİ KIZILCIK SOS EŞLİĞİNDE BALKABAKLI KADAYIF

Mehmet Emin CENERAN

Florya Sosyal Tesisleri / Kategori: Restoran Tatlı Tabağı

Malzemeler

- 100 gr kadayıf
- 150 gr balkabağı
- 100 gr toz şeker
- 50 gr tereyağı
- Sos için**
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı salep
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 50 gr taze kızılçık

Alt taban için

- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı süt
- 2 adet kuru erik
- 1 yemek kaşığı siyah kuru üzüm
- 2 adet kuru kayısı
- 5 adet badem
- 5 adet ceviz

Hazırlanışı

Tereyağı eritilerek kadayıfın üzerine dökülür ve iyice har-manlandıktan sonra eşit ola-rak silikon kalıplara yayılır.

İnce doğranmış bal kabakları da kadayıfın üzerine yerleş-tirilir toz şeker ilave edilerek önceden ısıtılmış 160 derece fırında 25 dakika pişir.

Alt tabanı için; meyveler ufak ufak doğranarak ta-vada karamelize edilir.

Sos için; kaynamakta olan süt ve şekerin içerisine salep ve kızılçık ilave edilir. Kısık ateşte 10 dakika kaynama-ya devam ettikten sonra bir süzgeç yardımıyla süzülür.

Balkabaklı kadayıf, bir çem-ber yardımı ile servis tabağı-na alınan alt tabanın üzerine yerleştirilir ve hazırlanan sos eşliğinde servis edilir.



PİZZA HAWAİ Fatih KUMRU

Arnavutköy Sosyal Tesisi / Kategori: Pizza

Malzemeler

Hamuru için;

- ▶ 200 gr un
- ▶ 5 gr yaş maya
- ▶ 1 çay kaşığı toz şeker
- ▶ 1 çorba kaşığı süt
- ▶ 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- ▶ 1 tutam fesleğen
- ▶ 1 tutam maydanoz
- ▶ 1 tutam dargun otu

Harcı;

- ▶ 80 gr mozzarella peyniri
- ▶ 20 gr gorgonzola peyniri
- ▶ 1 dilim ananas
- ▶ 1 dilim jambon

Domates sosu;

- ▶ 6 adet çeri domates
- ▶ 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı

Yaş maya suda açılır ve diğer malzemeler eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.

20 dakika dinlendirildikten sonra açılır, pizza şekli verilir ve iki saat daha dinlendirilir.

Domatesler rendelenir. Zeytinyağı, fesleğen, maydanoz ve dargun otu ilavesi ile kaynatılarak sos elde edilir.

Pizza hamuruna ilk olarak domates sos sürülür. Ardından peynirler, ananas ve jambon dilimleri döşenerek 280 derece fırında 6-7 dakika pişirilir.



HELLİM PEYNİRLİ ETİ BOL PİDE

Hasan ERDOĞAN

Lojistik Destek Merkezi / Kategori: Pide

Malzemeler

Hamuru için;

- ▶ 300 gr un
- ▶ 10 gr maya
- ▶ Yeteri kadar su, tuz

Üst malzemesi için;

- ▶ 300 gr bonfile
- ▶ 50 gr hellim peyniri
- ▶ 1 adet domates
- ▶ 2 adet yeşil biber
- ▶ 1/4 bağ maydanoz
- ▶ 1 adet kuru soğan
- ▶ pulbiber, tuz

Sosu için;

- ▶ 1 çorba kaşığı biber salçası
- ▶ 1 çorba kaşığı domates salçası

- ▶ 1 çorba kaşığı ketçap
- ▶ 1 çay kaşığı şeker
- ▶ 1 çay kaşığı sıvıyağ
- ▶ Kekik, pulbiber, tuz

Hazırlanışı: Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurulur ve on dakika dinlendirildikten sonra merdana yardımı ile açılır. Tüm malzemeler ka-

rıştırılarak hazırlanan sos hamurun üzerine yayılır. Kuşbaşı doğranmış bonfile, kuru soğan, maydanoz ve baharatlarla hazırlanan harç ilave

edilerek 230 derece fırında 10 dakika pişirilir. Hellim peyniri ile süslenerek servis edilir.



BAHARATLI KUZU FİLETO

Yalçın SEVENCAN

Çamlıca Sosyal Tesisleri / Kategori: Modern Türk Mutfağı

Malzemeler

- ▶ 150 gr kuzu fileto
- ▶ 50 gr bulgur
- ▶ 50 gr taze ekmek galetası
- ▶ 1 adet yumurta akı
- ▶ 50 gr karnabahar
- ▶ 25 gr patates
- ▶ 60 gr kuru soğan
- ▶ 30 gr havuç
- ▶ 20 gr pırasa
- ▶ ¼ bağ endiviyen
- ▶ ¼ bağ maydanoz
- ▶ 50 gr parmesan peyniri
- ▶ 50 gr krema
- ▶ 50 gr süt
- ▶ 30 gr tereyağı
- ▶ 30 gr zeytinyağı
- ▶ 10 gr biber salçası
- ▶ 1 adet defne yaprağı
- ▶ 1 dal biberiye
- ▶ Tuz, karabiber, pul biber

Hazırlanışı

Tavada mühürlenmiş kuzu fileto, önce yumurta akına sonra baharatlarla harmanlanan ekmek galetasına bulanarak 180 derece fırında 4 dakika pişirilir.

Kuru soğan, havuç ve pırasa etin mühürlendiği tavada biber salçası ve baharatlarla tatlandırılıp sotelenerek sos elde edilir.

Bulgur, tereyağı ile sotelenir. Tuz, karabiber, soğan ve sarımsak ilave edilerek suyu verilir. Endiviyen ve maydanozun ardından parmesan peyniri ve krema ile bağlanır.

Karnabahar ve patates, süt ve krema eşliğinde pişirilerek püre hazırlanır. Tüm malzemeler tabakta birleştirilerek servise sunulur.



BUĞDAY KEŞKEĞİ YATAĞINDA ÇİFT SOSLU BONFİLE

Yakup ALTUNTAŞ

Lojistik Destek Merkezi / Kategori: Bonfile

Malzemeler

- ▶ 180 gr bonfile
- ▶ 50 gr buğday
- ▶ 10 gr nohut
- ▶ 5 gr tahin
- ▶ 10 gr krema
- ▶ 10 gr tereyağı
- ▶ 3 gr kuru soğan
- ▶ 2 dal yeşil dağ kekiği
- ▶ Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Taze baharatlarla marine edilen bonfile 2 gün buzdolabında bekletilir. Izgarada mühürlenmiş bonfile 200 derece fırında 10 dakika pişirilir.

Bir gün boyunca suda ısıtılan buğday yarı haşlanır ve süzülür. Doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur ve haşlanmış buğdaylar da ilave edilerek baharatlar-

la tatlandırılıp 10 dakika kadar çektilir.

Haşlanmış nohut içerisine tahin ilave edilir ve blandırdan geçirilerek sos haline getirilir.

Pişen bonfile servis tabağına alınan keşkeğin üzerine yerleştirilir ve püre eşliğinde servis edilir.



BEĞENDİ YATAĞINDA SEBZELİ DANA BONFİLE

Zekeriya YURTTAŞ

İstinye Sosyal Tesisi / Kategori: Üniversite Düzeyinde Ana Yemek (Çırak)

Malzemeler

- ▶ 150 gr bonfile
- ▶ 20 gr havuç
- ▶ 20 gr mantar
- ▶ 15 gr ıspanak
- ▶ Sıvıyağ
- ▶ Lezzet çeşnisi
- ▶ Tuz, kekik, karabiber

Yatağı için;

- ▶ 2 adet bostan patlıcan
- ▶ 1 su bardağı un
- ▶ 1 litre süt
- ▶ 1su bardağı sıvıyağ
- ▶ 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi

Hazırlanışı

Baharatlar eşliğinde sotelenen havuç, mantar ve ıspanaktan oluşan iç harç, mühürlenmiş bonfileye sarılarak 150 derece fırında 5 dakika pişirilir.

Patlıcanlar fırında pişirilerek kabukları ayıklanıp doğranır. Un sıvıyağda kavrulur ve süt

ile açıldıktan sonra Hindistan cevizi ile tatlandırılır. Hazırlanan patlıcanlar ilave edilerek beğendi hazırlanır.

Bonfile servis tabağında hazır edilen beğendinin üzerine alınır ve kalan iç harç ile süslenerek servis edilir.



AVOKADO EŞLİĞİNDE PORTAKAL SOSLU SEBZELİ FIRINDA LEVREK

Ali KALLENÇİ

Küçükçekmece Sosyal Tesisi / Kategori: Balık

Malzemeler

- ▶ 150 gr levrek fileto
- ▶ 1 adet avokado
- ▶ 2 adet portakal
- ▶ 1 adet bıldırcın yumurtası
- ▶ 5 gr siyah havyar
- ▶ 30 gr patates
- ▶ 5 gr kabak
- ▶ 5 gr havuç
- ▶ 20 gr zeytinyağı
- ▶ 1 limon
- ▶ 2 diş sarımsak
- ▶ Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Soyulmuş avokado, sarımsaklar, zeytinyağı ve yarım limon suyu blender yardımı ile püre haline getirilir.

Haşlanmış slayt kesim havuç ve kabaklar, fileto haldeki levreğin arasına konularak sarılır ve 180 derece fırında 15 dakika pişirilir.

Doğranmış patates, 2 adet portakal ve yarım limon suyunda haşlanır ve blender yardımı ile sos haline getirilir.

Levrek fileto servis tabağına alınan avokado püresi üzerine yerleştirilir ve portakal sos ile tatlandırılarak servis edilir.

KASIMPAŞA'YA DEMİR ATMIŞ BİR KALYON; PIYALEPAŞA CAMİİ



İstanbul'un merkezinde yükselen yüzlerce yıllık bir Mimar Sinan eseri ve bu nadi-de eserin etrafına kurulmuş, zamanında çiçeklerin bahçesi olarak anılan bir semt; Piyalepaşa

Tarihi 500 yıl öncesine uzanan semtin geçmişi, Kanuni Sultan Süleyman dönemine kadar uzanıyor. Sultan Süleyman'ın emriyle Kaptan-ı Derya tarafından kurulan Piyalepaşa, ismini de önemli zaferler kazanmış bir denizci olan Piyale Paşa'dan almıştır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun yükseliş devrinden başlayarak günümüze uzanan bir kültürel miras, kendine has kimliği olan ve beş yüz yıldır süregelen bir yerleşim geleneği olmasına rağmen İstanbullular tarafından ihmal edilmiş, değeri unutulmuş bir hazine...



Kaptan Paşa: İngiliz hakkak ve desinatör sanatçısı Octavien Dalvimart'ın, 1798 yılında Osmanlı topraklarına yapmış olduğu gezi sırasında yaptığı kıyafet çizimleri 1802 yılında büyük boyda, 1814 yılında ise küçük boyda albüm şeklinde yayınlanmıştır.



500 yıllık tarih İstanbullularla buluşuyor

500 yıllık köklü bir geçmişe sahip olmasına rağmen bugüne kadar hakkında özel bir araştırma yapılmayan Piyalepaşa ve İstanbul'un altın çağından günümüze uzanan hikâyesi "Geçmişten Günümüze Piyalepaşa" ile gün yüzüne çıkıyor. Popüler tarih yazımı denince ülkemizde akla gelen birkaç isimden biri olan Gökhan Akçura'nın kaleminde okuyucularla buluşan "Geçmişten Günümüze Piyalepaşa" albüm kitabı olmasının yanı sıra semt tarihi kadar dönem İstanbul'u için de birinci derecede kaynakları toplayan, Paşa'nın hayatı ile ilgili bilgileri de bir araya getiren bir başvuru kitabı.



•Jouannin / Gaver "La Turquie" (Paris 1840)

Piyale Paşa Camii; Mimar Sinan'ın Selimiye Camii ile aynı dönemde ele aldığı eserlerden biridir.

Kasımpaşa'nın kuzeyinde yer alan, külliye olarak inşa edilen eser dikdörtgen biçiminde olup her biri ortalama 9 m çapında altı adet kubbesiyle, erken Osmanlı dönemi eserlerinin yeniden gündeme gelen bir revizesidir adeta.

Külliye'den günümüze sadece cami ve türbe ile cami avlusundaki çeşmenin musluk kısımları ulaşmış; medrese, tekke ve sıbyan mektebi ile çarşıdan ise hiçbir iz kalmamıştır.

Caminin banisi Piyale Paşa'nın türbesi mihrap tarafındadır. Mihrapta kullanılan ve o dönemin en kaliteli ve en ünlü çinisi olan İznik çinileri üstün bir sanat eseridir.

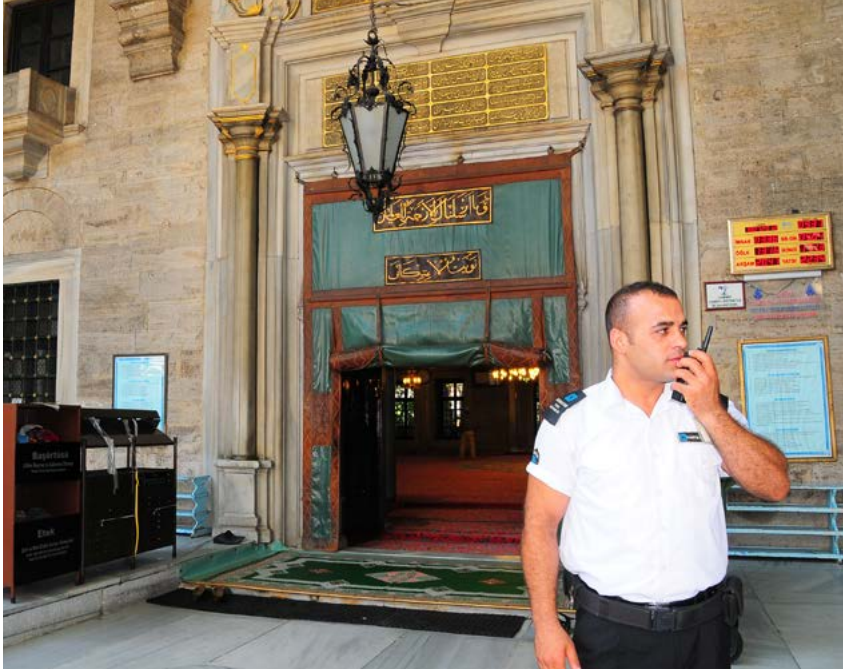


Kaptan-ı Derya Piyale Mehmed Paşa

16. yüzyılda yaşamış, Kanuni Sultan Süleyman ve II. Selim dönemlerinde kaptan paşalık yapmış, ikinci vezirliğe kadar yükselmiş bir devlet adamıdır. Kendinden önce korsanlıktan gelme kaptan paşaların donanmaya komuta etmele-

rine karşın, Piyale Paşa böyle bir gelenekten gelmemiştir. Piyale Paşa, korsanlıktan ve denizcilikten gelmemesine karşın, zafer kazanırken korsan kökenli reislerle uyum içinde hareket etmiş ve bu sayede başarılı olmuştur. Piyale Paşa Camii ve onun etrafında oluşan mahalle ile adı bugünlere kadar ulaşmıştır.

TARİHİ CAMİLERİMİZDE 7/24 GÜVENLİK, ÖZENLİ TEMİZLİK!



İstanbul Büyükşehir Belediyesi, tarihi camilerimizi geleceğe taşıyor!

İstanbul sahip olduğu tarihi ve turistik eserleriyle yüzyıllardır dünyayı kendine hayran bırakıyor. İstanbul Büyükşehir Belediyesi, bu değerleri korumak ve geleceğe taşımak için 37 tarihi caminin temizlik ve güvenlik hizmetle-

rini üstleniyor. İBB'ye bağlı personel; cami halılarından avluya kadar her bir noktanın temizlik işlerini titizlikle yürütüyor. Güvenlik personelleri ise tarihi camileri gece gündüz demeden, 24 saat boyunca koruyor.



SULTANLAR ŞEHİRİ İSTANBUL'DA RAMAZANIN TADI BİR BAŞKA

On bir ayın sultanı Ramazan; tarih, kültür ve maneviyatla harmanlanan "Sultanlar Şehri İstanbul'da bir başka güzellikte yaşanır...

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, on bir ayın sultanı Ramazan ayını; tarihi, kültürü ve maneviyatıyla "Sultanlar Şehri İstanbul'a ve İstanbullulara yaraşır sanatsal ve kültürel etkinliklerle ihya ediyor. Rahmet, bereket ve mağfiretin adı Ramazan boyunca, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Etkinlik Alanları ve açık hava iftarlarında biraya gelen on binlerce kişi, kardeşlik ve paylaşmanın hazzını doyasıya yaşıyor.



ASIRLIK TATLAR VE SANATLAR ÇARŞISI

Osmanlı döneminde de Ramazan ayında büyük şenliklerin yapıldığı Sultanahmet Meydanı, Asırlık Tatlar ve Sanatlar Çarşısı ile bu geleneği sürdürerek on bir ayın sultanı Ramazan ayı boyunca İstanbulluların yanı sıra yerli ve yabancı turistleri ağırlayarak Ramazan ayının manevi hazasını yaşıyor.

Selçuklu ve Osmanlı mimarisini yansıtan bedestenler şeklinde düzenlenen Asırlık Tatlar ve Sanatlar Çarşısı sayesinde cam, ebru, çini, tezhip, sedef, porselen ve halı dokuma gibi geçmişte çok eskilere dayanan el sanatlarımız ve zanaatlarımız ile İstanbul ile özdeşleşmiş lezzetler için ayrı ayrı standlar açılarak eser ve ürünler sergileniyor. Böylece hem yerli ve yabancı turistlere tanıtılıyor hem de genç kuşaklarımıza aktarılması sağlanıyor. Sanatkarların canlı performanslarını izleme olanağı da yakalayan ziyaretçiler, tarihi değerlerimizi ehil kişiler aracılığıyla tanıma imkanı yakalıyor.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, adeta manevi değerlerle geleneksel kültürümüzün aynı potada eritildiği Asırlık Tatlar ve Sanatlar Çarşısı ile Sultanahmet'e hizmette kaliteyi getirdiği gibi kültürel miraslarımıza da hak ettiği değeri veriyor.







MALTEPE'DE RAMAZAN COŞKUSU

İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nce, Maltepe Sahili'ndeki 1 milyon 200 bin metrekarelik alanın doldurulmasıyla oluşturulan Avrupa'nın en büyük yaşam, spor ve eğlence merkezi Marmara Şehir Parkı, Anadolu yakasındaki Ramazan etkinliklerinize ev sahipliği yapıyor.

İftar öncesinde çocuklara yönelik sahne gösterileri, orta oyunu ve tasavvuf musikisi dinletilerine sahne olan Maltepe Şehir Parkı'ndaki etkinlikler, iftar sonrasında mehteran konserleri, sahne gösterileri ve saray tiyatroları ile devam ediyor. Etkinlik alanında kurulan 500 kişilik yazlık sinemada ise nostaljik Yeşilçam filmleri meraklılarıyla buluşuyor.

Maltepe Ramazan Etkinlik Alanı'nda Ramazan ayı boyunca geleneksel sanatlardan hediyelik eşyalara kaar çeşitli ürünler ve sıcak yemekten tatlılara, yöresel lezzetlerden Osmanlı şerbetine kadar onlarca geleneksel yiyecek ziyaretçilerin beğenisine sunuluyor.





YENİKAPI ŞEHİR PARKI'NDA RAMAZAN

On bir ayın sultanı Ramazan'ın tüm maneviyatı ve coşkusuy- la yaşandığı İstanbul'da yeni etkinlik adreslerinden biri de Yenikapı Şehir Parkı. Yenikapı Sahili'nde 700 bin metre-kare alan üzerine kurulan Yenikapı Sahili ve Etkinlik Alanı, 2014 yılından itibaren İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin Avrupa yakasındaki Ramazan etkinliklerine ev sahipliği yapıyor.

Sahil boyunca uzanan Yenikapı Şehir Parkı Etkinlik Alanı, göz alabildiğine ağaçlandırılarak yeşille mavinin müthiş uyu- mu içerisinde, uzun yürüyüş ve bisiklet parkurları ile Ramazan ayı boyunca İstanbullular için farklı bir alternatif oluyor. Ramazan ayı içerisinde her gece yaklaşık 25 bin İstanbullunun geleneksel Ramazan eğlence- leriyle buluştuğu Yenikapı Şehir Parkı'ndaki etkinliklerin her yıl aynı coşkuyla sürmesi için ge- rekli çalışmalar yapılıyor.





İFTAR ÇADIRLARI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Ramazan ayı boyunca her gün, iftar saatinde çeşitli nedenlerle evlerine yetişemeyen vatandaşlar için çadır kurarak sıcak iftarlık dağıtıyor.

2013 yılından buyana Mecidiyeköy ve Taksim Meydanı'nda kurulan sabit iftar çadırlarında, Ramazan ayı boyunca her gün toplam 9 bini aşkın kişiye iftar veriliyor.



Halkın yoğun olarak bulunduğu meydanlarda kurulan Sabit İftar Çadırları ve ihtiyaç duyulan her noktada hizmet sunan Mobil Büfeler aracılığıyla da Ramazan ayı boyunca; iftar vak-

tine yolda yakalanan İstanbullulara iftariyelikler ikram ediliyor.

Fatih Sultan Mehmet ve Boğaziçi Köprüleri'nin giriş ve çıkış noktaları,

devlet hastanelerinin acil servis önleri ve Beşiktaş gibi yoğun meydanlarda iftar vaktinde yolda olan sürücülere Mobil Büfeler'den su, çay ve iftariyelik ikramı yapılıyor.



İSTANBUL'DA BİR GELENEK; AÇIKHAVA İFTARLARI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi 2010 yılından bu yana Açık hava İftarları ile Ramazan ayı boyunca İstanbul'un farklı semtlerinde kurduğu iftar sofralarında İstanbulluları bir araya getiriyor. Ramazan ayı boyunca İstanbul'un çeşitli semtlerinde düzenlenen Açık hava İftar-

larında buluşan 1 milyonun üzerinde İstanbullu, birlik ve beraberlik içerisinde oruç açmanın manevi hazzını yaşıyor.

Kurulan iftar sofralarıyla bir yandan aynı coğrafyayı paylaşan halk arasında dayanışma ve paylaşma

duyguları artırılırken bir yandan da kültürümüzü yansıtan örf ve adetlerimizin yaşatılmasına katkı sağlanıyor. Kardeşlik ve dayanışmanın doyurucu yaşandığı iftar sofralarında Ramazan ayının ruhuna uygun olarak ihtiyaç sahibi ailelerle gönüllüler de bir araya geliyor.





İSTANBULLULAR KARDEŞLİĞİ VE DAYANIŞMAYI İFTAR SOFRALARINDA DOYASIYA YAŞIYOR!

Ramazanın ruhuna uygun olarak paylaşmayı, örf ve adetleri yaşatmayı esas alan iftarlarla; ihtiyaç sahibi aileler ve gönüllüler bir araya gelip dayanışmanın en güzel örneklerini sergiliyor.





RAMAZAN SOFRALARININ BULUŞMA NOKTASI SOSYAL TESİSLER

İstanbul'un seyir alanlarında konumlandırılan İBB Sosyal Tesisleri, uzman kadro ve uluslararası standartlardaki hizmet kalitesiyle Ramazan ayında da İstanbulluların en çok tercih ettiği mekanlar arasında yer alıyor. İstanbul'un eşsiz manzarası eşliğinde nezih, ferah ve sıcak bir aile ortamında hizmet veren Sosyal Tesisler, misafirlerini Ramazan ayına özel iftar menüleri ile ağırlıyor. İstanbullulara daha ekonomik ve daha kaliteli hizmet etmeyi ilke edinen Sosyal Tesisler'de Ramazan ayı boyunca iftar

sofralarını renklendiren geleneksel tatlar sunuluyor. Ağırlıklı olarak geleneksel Osmanlı ve Türk mutfağına has lezzetlerin sunulduğu İBB Sosyal Tesisleri'nde Ramazan ayı boyunca sunulan set menü iftar yemeğinde; zengin iftariye tabağı, çorba, ara sıcak, ana yemek, salata, tatlı ve içecek bulunuyor. Avrupa ve Anadolu yakasının en güzel noktalarında kafeterya ve restoran hizmeti sunan Sosyal Tesisler, yemekleri ve kaliteli hizmet anlayışı ile olduğu kadar sahip olduğu manzaraları ile de iftar

sofraları için alternatifler sunuyor. Gruplar için lezzetli bir iftar yemeği Sosyal Tesislerin açık ve kapalı salonlarında Ramazan ayı boyunca gruplara özel geleneksel lezzetler özenle sunuluyor. Türk mutfağının en seçkin lezzetlerini, bütçeye uygun fiyatlarla sunan Sosyal Tesisler için 444 10 34 numaralı telefon aracılığıyla rezervasyon yaptırılabilir. Bolluk ve bereketin, sevgi ve dostluğun sembolü zengin iftar sofraları Ramazan ayı boyunca, Sosyal Tesisler'de misafirlerini bekliyor.



Ramazan ayının gelmesiyle birlikte oruç tutan pek çok insanın yeme alışkanlıklarında ciddi anlamda değişimler yaşanır. Üç ana öğün iftar ve sahur olarak ikiye düşürülürken bu iki öğün arasında ise yeme içme neredeyse aralıksız olarak sürdürülür. Peki ama Ramazan ayında dengeli ve sağlıklı beslenme nasıl olmalıdır? İşte uzman diyetisyen Nesrin Eriş'ten Sosyal Tesisler Dergisi okurları için Ramazan tüyoları...

UZMAN DİYETİSYEN ERİŞ'TEN RAMAZAN TÜYOLARI



Sıvı tüketimine dikkat!

Ramazan'ın yaza denk gelmesi nedeniyle, sıcaklık ve nem artışına bağlı olarak vücut ısısı yükselir ve metabolizma bu yeni duruma uyum sağlamaya çalışır. Sıcaklıkların etkisiyle artan terleme ile birlikte yeterince sıvı alınmazsa su ve mineral kaybı sonucu; bayılma, bulantı, baş dönmesi gibi sağlık problemleri yaşanabilir. Diyetisyen Nesrin Eriş bu gibi durumlar yaşanmaması için oruç tutanların susama hissi duymasa dahi iftar ve sahur arasında ortalama 2-2,5 litre [12-14 su bardağı] su içmesi gerektiğini söylüyor. Eriş sıvı tercihi ile ilgili ise, "Su haricinde sıvı alımında aşırı çay, kahve ve asitli içecekler yerine taze sıkılmış meyve-sebze suları, komposto ve ayrıntı tercih edin" diyor.

Korkulu rüyamız kilolar...

Ramazan ayında beslenme alışkanlıklarının değişmesine bağlı olarak kilo alınabiliyor. Eriş kilo almak istemeyenlere iftarı çorba gibi sindirimi daha kolay, midayı doldurabilecek, yoğun açlık hissini azaltabilecek bir yemekle açmalarını öneriyor. Eriş, "Çorbadan sonra biraz salata tüketip ana yemeğe ise yarım saat bekledikten sonra geçilmelidir. Günde en az 2 porsiyon meyve veya şekersiz hoşaf tüketilmelidir. Tatlı isteği yapay tatlandırıcı tatlılarla, meyve hoşafı ile veya sütü tatlı ile giderilebilir. Oruç tutarken mutlaka sahur yapılmalıdır. Çünkü çok uzun

sürelili açlıklarda kan şekeri ve tansiyon düşer, mide asit salgısı artar. Bu durum her gün tekrarlandığında halsizlik ve baş ağrısı oluşur. Sahura kalkıldığında aç kalınan süre azalacağından bu tip olumsuzlukların önüne geçilebilir. Ayrıca metabolizmanın açlıktan dolayı daha fazla yavaşlaması da engellenir" diyor.

Uzman diyetisyen Eriş'in sağlıklı bir Ramazan geçirmek isteyenler için diğer önerileri ise şöyle;

İftarda; gün boyunca aç kalınacağı için yavaş sindirilen mide bağırsak sisteminde uzun süre kalabilen lifli ve kana geçiş hızı düşük olan esmer tahıl ürünleri, sebzeler, iftar sonrası yaşanabilecek sağlık sorunlarını engeller.

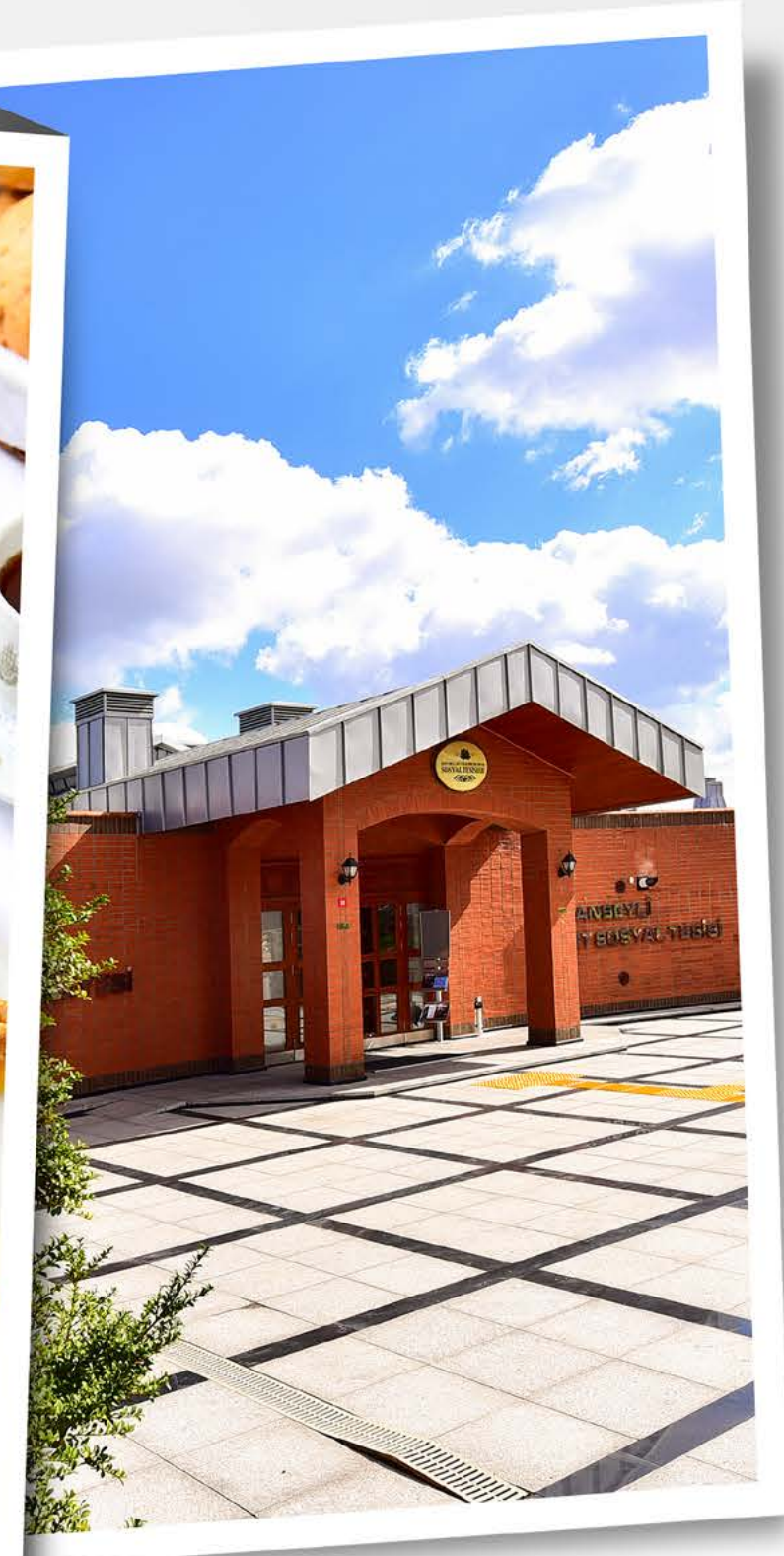
İftarda yemekle beraber içilen çay ve kahve özellikle besinlerle alınan demirin emilimini engelleyeceğinden yemekten 2 saat sonra içilmelidir.

Kolesterolü yüksek olan bireyler kırmızı et ve tereyağı tüketimini sınırlamalıdır. Haftada en az 2 kez balık ve kurubaklagil tüketilmelidir.

Kuruyemiş olarak leblebi ve kabak çekirdeği, tatlı olarak da sütü tatlı veya dondurma tercih edilebilir.

Sahurda en sağlıklı besin tüketimi kahvaltılıklardır. Özellikle protein içeren süt, yoğurt ve peynir ile tam tahıllı ekmek sahur sofralarının olmazsa olmazlarıdır. Yiyecek olarak da çorba, az yağlı sebze, zeytinyağlı yemekler veya hafif kahvaltılardan biri seçilebilir.





Ailece eğlenceli ve
huzurlu vakit geçirmek
isteyenlerin adresi...

**SULTANBEYLİ
GÖLET
SOSYAL TESİSİ**





BOĞAZ'A ÜÇÜNCÜ GERDANLIK

Dünyanın en geniş ve en uzun asma köprüsü Ağustos ayında faaliyete geçiyor.

Boğaz'ın iki yakasını üçüncü kez birleştiren Yavuz Sultan Selim Köprüsü aynı zamanda rekorların köprüsü.

Yapımına 29 Mayıs 2013'te başlanan 3 milyar dolar maliyetli üçüncü boğaz köprüsü 59 metrelik genişliği ile dünyanın en geniş köprüsü.

8 şerit karayolu, 2 şerit demiryolu olarak toplam 10 şeritli köprünün, deniz üzerindeki uzunluğu 1.408 metre. Köprünün toplam uzunluğu ise 2 bin 164 metre. Bu özelliği ile üzerinde raylı sistem olan dünyanın en uzun asma köprüsü.

Köprü, kulelerinin boyu açısından da yeni bir rekora imza atıyor. Avrupa Yakası'nda Garipçe'deki kulenin yüksekliği 322, Anadolu Yakası'ndaki Poyrazköy kesimindeki kulenin yüksekliği ise 318 metre.

Marmaray ve İstanbul Metro-su ile entegre edilecek raylı sistemle Atatürk Havalimanı, Sabiha Gökçen Havalimanı ve yeni yapılacak 3. Havalimanı da birbirine bağlanacak.

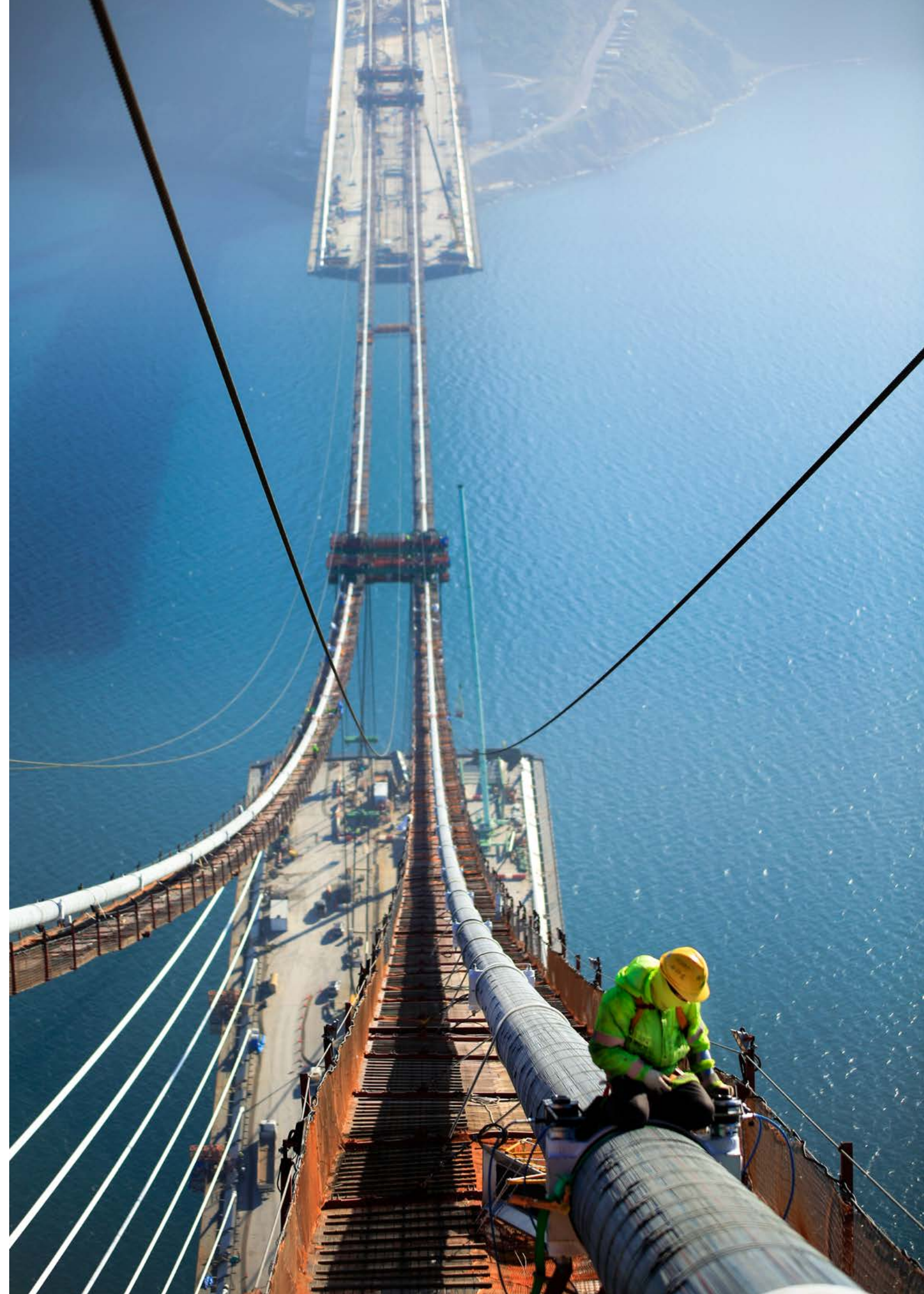


Türkiye'nin gurur kaynağı 3. köprü'nün faydaları saymakla bitmiyor...

3. köprü ve Kuzey Marmara Otoyolu Projesi ile İstanbul trafiği rahat bir nefes alacak. Köprü'nün hizmete girmesiyle yılda İstanbul'da zaman kaybindan, trafik sıkışıklığındaki yakıt kaybindan 3 milyar lira tasarruf sağ-

lanacak. Yük taşıyan araçların ulaşım kısıtlamasının kalkmasıyla ithalat ve ihracatımızdaki zaman maliyeti düşecek. Araçlar kesintisiz, emniyetli ve konforlu bir şekilde transit geçiş yapacak. İstanbul'un kuzeyine kuru-

lacak olan yeni yerleşim alanları ile şehrin nüfus yoğunluğu azaltılacak. Köprüden geçecek olan demiryoluyla, Edirne'den İzmit'e kadar şehirler arası ve şehir içi kesintisiz demiryolu taşımacılığı yapılacaktır.





İSTANBUL'DA LALE ZAMANI

Lale, adını bir devre vermiş, doğu kültür ve mitolojilerinde özgün bir yere sahip özel bir çiçektir.

Orta Asya'dan Anadolu'ya, kilimlerimizden tablolarımıza, bahçelerimizden parklarımıza kadar hayatımızın ayrılmaz bir parçasıdır lale. Dünü, bugünü ve geleceğiyle lale İstanbul'dur. Lale, 2010 yılında Avrupa

Kültür Başkenti olan şehrimizin de sembolü haline gelmiştir. Son 6 yılda İstanbul'un bahçelerinde, parklarında, meydanlarında, pencere önlerindeki saksılarda milyonlarca lale açtı. İstanbullu laleyi sevdi, laleler

İstanbul'u... 11. İstanbul Lale Festivali kapsamında, bu yıl da İstanbul ve İstanbullular lalesiyle yeniden buluştu. Laleler, yine sokaklarımızı, parklarımızı, bahçelerimizi ve meydanlarımızı renklendirdi.



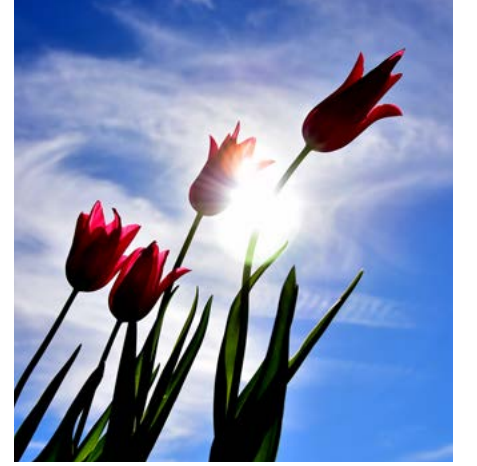
• Çocuklarla yarıştı güzellikte



• Kimi mutluluklarına fon yaptı laleyi



• Önünde fotoğraf çekilmek gurur oldu



• Günün her anı güzeller



• Yol kenarındaki laleler trafik çilesini unutturdu



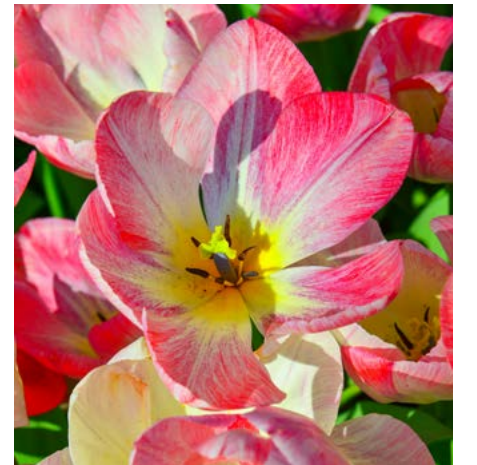
• Kimide laleyi en güzel şekilde çekmek için şekilden şekile girdi



• Tarihi yapılar daha bir süslendi lalelerle



• Selfilerin baştaaydı lale



• Bazıları şaşırttı bizleri rengi ve şekliyle

DÜNYANIN EN BÜYÜK CANLI LALE HALISI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen Lale Festivali kapsamında, İstanbul'un 563. Fetih Yıldönümü'ne özel 563 bin laleden oluşan dünyanın en büyük canlı lale halısı Sultanahmet Meydanı'na ayrı bir güzellik kattı.

İlk olarak geçen yıl 10. Lale Festivali kapsamında hazırlanan canlı lale halısı ikinci kez İstanbul ile buluştu. Geçen yıl yine Sultanahmet Meydanı'nda hazırlanan canlı halı 1.262 metrekarelik alanda 545 bin canlı laleden oluşurken bu yıl ise 1.728 m² alanda İstanbul'un 563. Fetih Yıldönümü'ne özel 563 bin laleden hazırlandı.



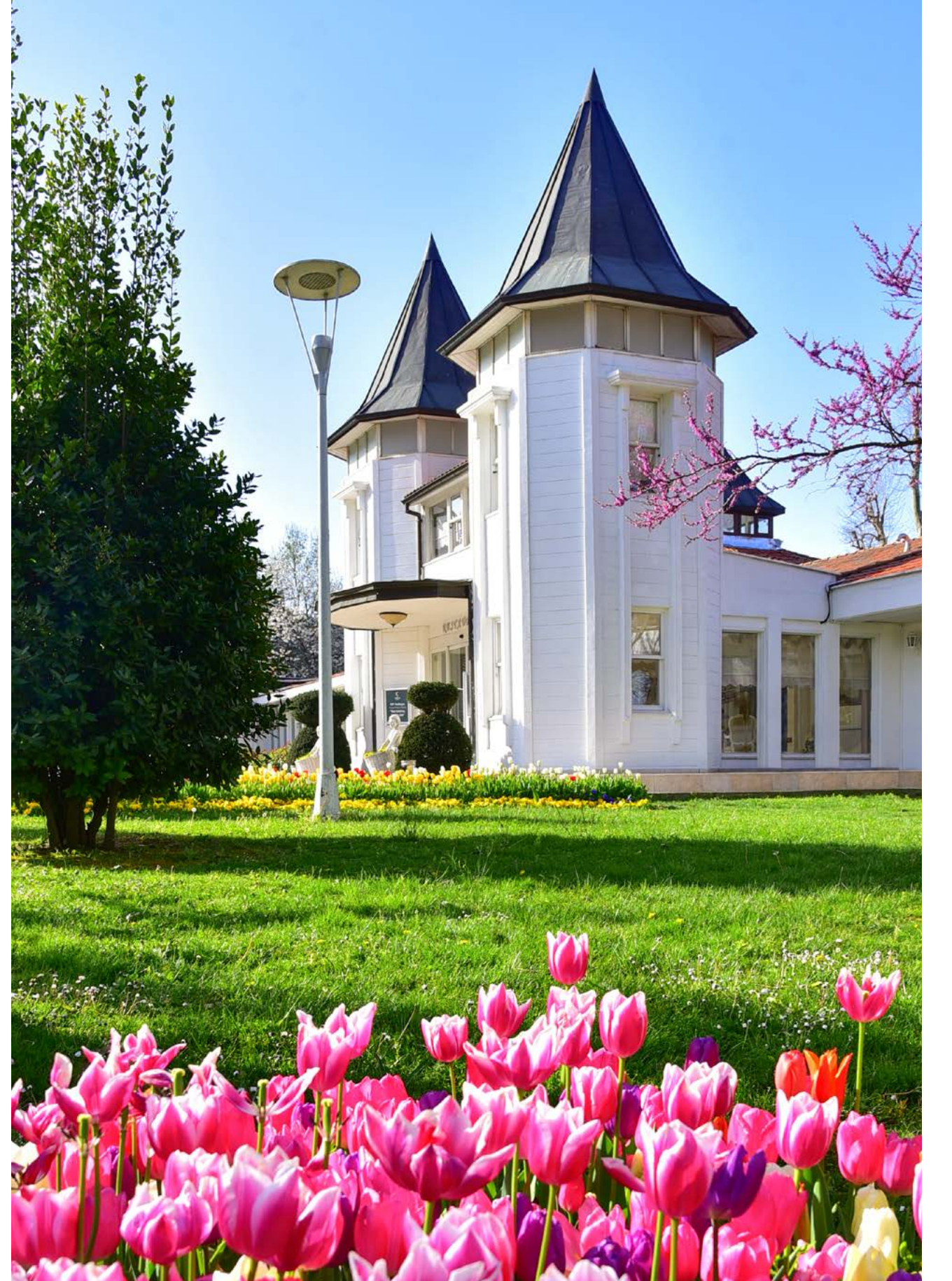


•Büyükdere Sosyal Tesisi

SOSYAL TESİSLER LALELERLE DAHA DA GÜZEL



•Kasımpaşa Sosyal Tesisi



•Beykoz Kuru Sosyal Tesisi



GÖZLER; VÜCUDA AYNA TUTUYOR

Modern tıp ile alternatif tıp arasında geçtiğimiz yüzyıldan beri süregelen çatışmalar günümüzde yerini yavaş yavaş birbirlerini olumlu yönde sorgulamaya bırakıyor. Dolayısıyla alternatif tıp ile uğraşanlar, kendi yöntemlerini modern tıp uygulamaları ışığında geliştirmeye çalışırken; modern tıp uygulayıcıları da alternatif tıbbı doğrudan reddetmek yerine, bu yöntemleri bilimsel olarak sorgulamaya ve hastaların yaşam kalitesine yarar sağlayabilecek olanları, klinik uygulamalarına entegre ediyor. Tıp dünyasındaki iki yönlü bu gelişme karşısında insanlar da hastalıklarına modern tıbbın yanı sıra alternatif tıp yöntemleri ile de şifa arıyor.

Okumasını bilenler için gözler her şeyi anlatır...

Halk arasında göz analizi olarak bilinen iridoloji, gözün iris tabakası üzerindeki işaretleri izleyip, bunlardaki değişiklikleri gözlemlene esasına dayanan bir sağlık analizi bilimidir. İris, bedendeki kısımlar ve işlevlere bağlı olan dilimlere ve ayrıca altı adet iç içe geçmiş halkaya ayrılmıştır. En içteki halka mideye, ikincisi bağırsaklara, üçüncüsü kan ve lenf sistemine, dördüncüsü salgı bezleri ve organlara, beşincisi kaslar ve iskelete, en dıştaki halka ise deri ve dışkıya bağlantılıdır. Sol gözün irisi, vücudun sol tarafını, sağ gözün irisi ise sağ tarafını gösterir. Genelde, üst bedendeki organ ve işlevler irisin üst kısmında, alt bedendekiler ise irisin alt kısmında gözlemlenir. İridolojistler, iris işaretlerini inceleyerek, hastanın bünyesini dengeleyecek tedaviler oluşturabilir yada henüz oluşmakta olan sağlık sorunlarını fark ederek önleyici tedavi uygulayabilirler.



İRİDOLOJİ NEDİR?

Hayat ile aramız da adeta bir pencere görevi gören gözlerimiz, genetik haritamızı yansıtan bir tür monitöre benzetilebilir. Gözümüzdeki renk değişiklikleri, çizgiler, şekiller sağlık durumumuzla ve genetik özelliklerimizle ilgili bize ciddi ipuçları verir.

İşte bu ipuçlarını inceleyen bilim dalı olan 'İridoloji' ile gözlerle bakarak, kişinin sağlık durumu, genetik özellikleri ve bunun yanında psikolojik özellikleri ve hastalıklarının nedenlerini erken tespit edip değerlendirmek mümkün.

İridolojinin kökeni bir hayli eskilere dayanmakta ve çeşitli uygarlıklar tarafından kullanıldığı bilinmektedir. İridoloji'yi eski Uygurlular, Çinliler, Hintliler ve Eski Mısırlılar tarafından kullanılmıştır.

Bugün tüm dünyada, özellikle Avrupa ülkelerinde yaygın bir şekilde uygulanan iridoloji ile ilgili çalışmalar; enstitüler, özel iridoloji akademiler veya üniversiteler bünyesindeki kurslarda devam etmektedir.

GÖZLER SADECE KALBİN DEĞİL TÜM VÜCUDUN AYNASI



Biyoenerji, manuel terapi ve bitkisel tedavi uzmanı olarak alternatif tıp alanında şifa dağıtan isimlerden biri de Dağıstanlı Ayşet Şarifova. 15 yılı aşkın süredir Fatih'teki Biyoenerji Sağlıklı Yaşam Merkezi'nde yüzlerce hastanın sağlığına kavuşmasına vesile olan Ayşet Şarifova, biyoenerjinin yanı sıra manuel terapi ve bitkisel tedavi alanlarında da uzman bir isim.

Kendisindeki biyoenerji yeteneğini küçük yaşlarda vücuduna yapışan metaller sayesinde fark eden Şarifova'nın bu alanda uzmanlaşması ise hemşirelik okulundaki hocalarının ondaki yüksek enerjiyi gözlemleyerek Moskova Biyoenerji Tıp Aka-

demisi'ne yönlendirmeleriyle olmuş. Buradaki eğitimini başarıyla tamamlayan Şarifova, bir süre kendi ülkesinde hastalara şifa dağıtmış ve devlet üzerine de 15 yıl önce ülkemize gelerek yerleşmiş.

Gözler, dil ve tırnaklar tüm hastalıkları ele veriyor

Bugüne kadar iyileşmelerine vesile olduğu hastalar arasında siyaset, sanat ve medya dünyasından pek çok ismin yer aldığı Ayşet Şarifova tedaviye, gözün iris tabakası üzerindeki işaretleri izleyip, bunlardaki değişiklikleri gözlemlene esasına dayanan iridoloji bilimini kullanarak başlıyor. Göz üzerindeki her bir noktanın vü-

cudun farklı bir bölümüne tekabül ettiğini ve iridoloji sayesinde hem bedensel hem de ruhsal problemlerin teşhis edilebildiğini anlatan Şarifova, "Böylece, hastanın sağlık durumu ile kalıtsal olarak güçlü ve zayıf yönlerini tespit edebiliyoruz. İleride oluşabilecek semptomları saptayarak ortaya çıkmadan tedbir alınması da mümkün olabiliyor" diyor. Ardından tırnak ve dil muayenesi ile devam eden Şarifova, "Tırnaklar üzerindeki nokta, çizgi ve deformasyonlar, hastanın stres durumu hakkında ipuçları verirken, iç organlarının olması gerektiği gibi çalışıp çalışmadığı ise dile bakılarak anlaşılabilir" şeklinde konuşuyor.



İridoloji yöntemi ile vücuttaki tüm hastalıkları teşhis edebildiğini söyleyen Dağıstanlı biyoenerji uzmanı Ayşet Şarifova hastalarına biyoenerji, manuel terapi ve bitkilerle şifa dağıtıyor.

Muayenenin son aşaması ise biyoenerji bölümü. Şarifova, hastanın ellerini alıyor, iki gözüyle sol gözüne bakmasını istiyor. Bu anlarda karşısındaki kişinin vücudu istem dışı olarak ileri ve geri sallanmaya başlıyor. Böylece Şarifova, biyoenerji ile kişideki rahatsızlıkların teşhisini

tamamlayarak tedavi sürecini başlatıyor. İç hastalıklarla ilgili rahatsızlıklar için bitkisel karışımlar hazırlayan Şarifova; eklem, bel ve boyun fıtığı gibi rahatsızlıklarda ise biyoenerji uyguluyor. Ardından tedaviye 12-14 seans süren nokta terapi ile devam ediyor.

Şarifova; iyileşmeyen yaralar, şeker hastalığı, iç hastalıklar, böbrek rahatsızlığı, hepatit, bronşit, kadın hastalıkları, prostat, idrar tutamama, egzama, bağışıklık sistemi gibi birçok hastalığın tedavisinde de kendisine başvuranlara alternatif tıp ile şifa kaynağı olmaya çalıştığını belirtiyor.



ORGANİZASYONLARIN YENİ ADRESİ: DENİZ KÖŞK TOPLANTI VE DAVET SALONU

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Avcılar Denizköşkleri Mahallesi sahilinde denize sıfır olarak yapımını tamamladığı Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu ile ilçedeki kalabalık organizasyonlar için modern ve otopark sorunu olmayan mekan ihtiyacını giderdi.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Avcılar ilçesinde kalabalık organizasyonlar için modern ve otopark sorunu olmayan mekan ihtiyacına çözüm üretmek amacıyla Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu'nu hizmete açtı. Denizköşkleri Mahallesi sahilinde denize sıfır olarak

17 bin metrekare alan üzerine kurulan ve 2 bin 500 metrekare kapalı alana sahip olan Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu'nun etrafı ise yeşil alanlarla çevrelendi. Eşsiz bir deniz manzarasına sahip olan tesiste kafeterya ve sosyal donatılar da unutulmadı.



Düğün rezervasyonları başladı

İstanbul Büyükşehir Belediyesi güvencesiyle bir sosyal sorumluluk projesi olarak halkın hizmetine sunulan Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu'nda da İBB Sosyal Tesisleri'nde olduğu gibi en iyi ve en kaliteli hizmet yine en uygun fiyatlarla sunuluyor. Özellikle dünya evine girecek çiftler tarafından düğün merasimleri için sıklıkla tercih edilen Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu, 750 kişiye kadar her türlü yemekli organizasyon için eşsiz imkanlar sunuyor.

Ulaşım ve otopark sorunu yaşanmıyor

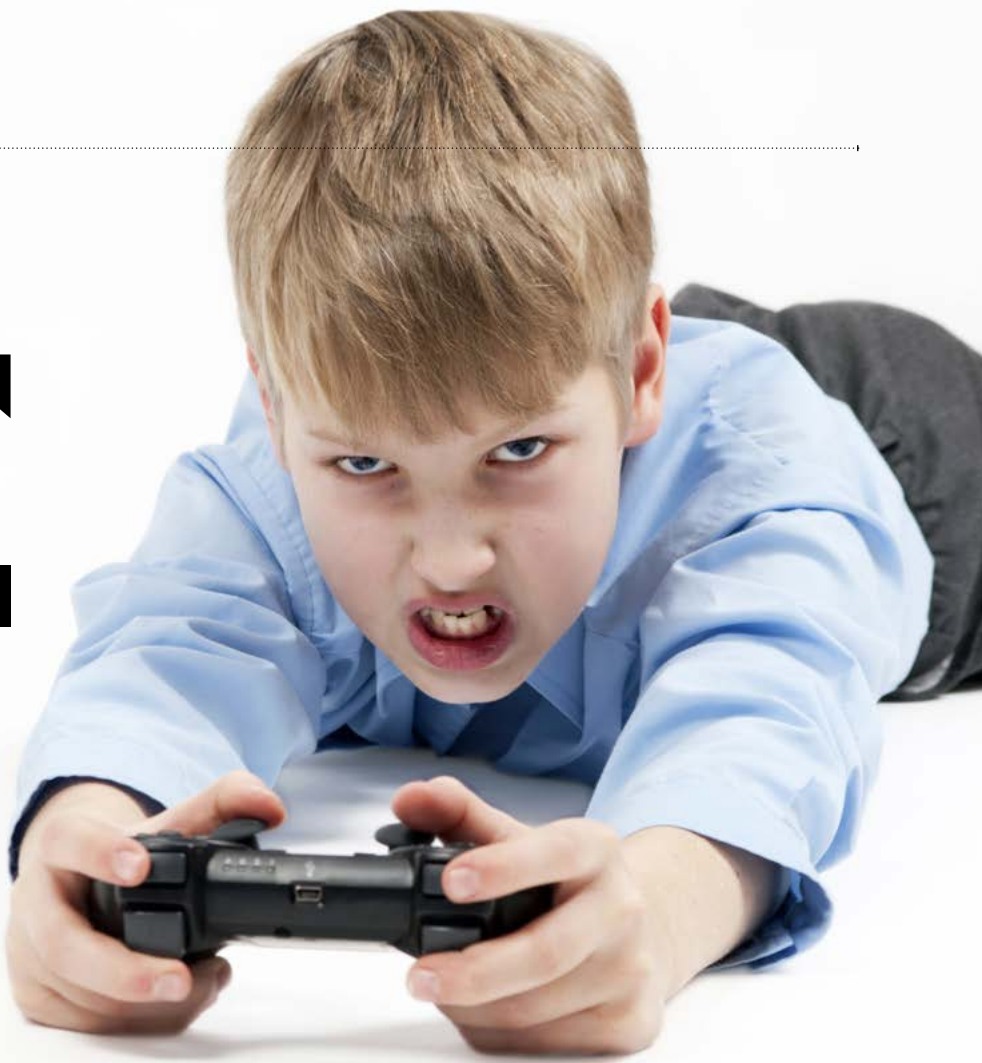
E-5 Karayolu'nun hemen yanı başında bulunan ve toplu taşıma araçları ile de ulaşımın kolaylıkla sağlanabildiği Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu, ayrıca oldukça büyük bir otoparka da sahip. Tesiste, kontrolü İSPARK tarafından sağlanan 120 araç kapasiteli otoparkın yanı sıra bir de 22 araçlık VIP otopark bulunuyor.

Deniz Köşk Toplantı ve Davet Salonu rezervasyonları ve her türlü bilgi için 444 10 34 numaralı telefonu arayabilirsiniz





SOSYAL MEDYANIN ASOSYAL İNSANLARI OLDUK!



İnternet artık günümüzde bir bilgi ve iletişim kaynağı olmanın ötesinde, ne yazık ki bazı kişiler için tam anlamıyla bir bağımlılığa dönüşerek birçok psikolojik sorunu da beraberinde getiriyor. Birçok kişi, gerçek dünyada ulaşamayacağı hayatı yada karşılığını bulamadığı tutkuları sanal dünyada yaşamaya başlıyor ve bir süre sonra da gerçeklik duygusunu yitirerek normal yaşantısını dahi sürdüremez hale geliyor. Kısacası sosyal medya ve sanal alem pek çok kişilik bozukluğunun yanı sıra ironik bir şekilde asosyalliğin kapılarını aralayan en büyük etkenlerden biri olarak çıkıyor karşımıza.



Külkedisi biranda Sindrella oluveriyor

Peki insanlar niçin internet ve sanal aleme bağımlılık derecesinde rağbet ediyor? Bu soruyu sık sık danışanlarından da işiten ve onlara yol göstermeye çalışan Aile Terapisti ve uzman psikolog Zühre Çelen'e yönelttik. Bu soruyu "Çünkü emek yok" şeklinde yanıtlayan Çelen bu görüşünü ise şu sözlerle destekliyor:

"En basit anlatımla evimeze bir misafir davet etmek için an az yarım günlük bir hazırlık gerekirken sanal ortamda ise her şey kes ya-

piştır metodu ile saniyeler içerisinde mümkün olabiliyor. Sosyal medya üzerinde kurulan bir ilişkide insanlar gerçekleştirebilmeleri neredeyse imkansız olan hayatlara bir anda sahip olup o hayatın kahramanlarına dönüşebiliyorlar. İstedikleri evlere, otomobillere, giyim kuşama sahip olabiliyorlar. Kısacası olmadıkları bir kişiye dönüşerek arkadaşlıklar kurabiliyor, farlı bir yaşantının parçası oluveriyorlar. Kısacası insan kendi gerçekliğinden ve inançlarından uzaklaşarak bambaşka bir kimliğe bürünebiliyor."

Limitsizlik, gerçeklikten koparıyor

Çelen'e göre sosyal medya üzerinde ego tatmini için başvurulan bu yöntemler nedeniyle kişi bir süre sonra kendi gerçekliğinden ve inançlarından uzaklaşıyor. Bu da beraberinde kimlik deformasyonunu getiriyor. Çelen bu durumu şu sözlerle aktarıyor: "Sosyal medya ve sanal ağlarda kişinin kendisi ve sahip olduğu inançlarından başka bir limit yok. Bu limitsizlik nedeniyle kişiliğinde zaten bazı deformasyonlar barındıran kişilerin zamanla kendilerine olan saygılarını ve güven duygularını yitirdiklerini, hayata karşı sergiledikleri duruşun bozulduğunu ve nihayetinde birincil işlerinden dahi uzaklaşarak asosyal insanlara dönüştüklerini gözlemliyoruz."

İnternetsiz bir hayat mümkün

İnternet kullanımın ve sağladığı faydaların lüzumundan fazla abartıldığı görüşünü savunan aile terapisti Züh-

re Çelen, çocuklar için internet kullanımının hangi yaştan itibaren uygun olacağı şeklindeki soruya yanıtı ise "Hiçbir zaman" oluyor. Gelişmiş toplumlardaki pek çok eğitim kurumunda hala kara tahtaların kullanıldığını ve kaynak olarak internetin kullanıldığı hiçbir çalışma yada ödün kabul edilmediğini örnek olarak gösteren Çelen, internetsiz bir hayatın da mümkün olduğunu üzerine basa basa tekrarlıyor.

İnternet eşittir bilgi çöplüğü

Çelen, internetin bilgiye ulaşmak için bir kaynak olarak kullanılmasının aslında çok büyük bir yanlış ve zaman kaybı olduğunu söylüyor. Çelen internet aracılığıyla öğrenilen bilgilerin kısa süre sonra unutulmaya mahkum olan çöp bilgiler olmasına rağmen kitaplardan öğrenilen bilgilerinse çok uzun yıllar sonra bile hafızalardaki yerini koruduğunun bilimsel olarak da ispatlandığını ifade ediyor.

Aileler taşıdıkları sorumluluğun farkında olmalı

Üzülerek, ebeveynlerin sırf anlık rahat edebilme arzusuyla yada kolay yolu tercih ettikleri için çocuklarını cep telefonları ve tabletlerle oyaladıklarını, internete yönlendirdiklerini ifade eden Çelen, "Pek çok ebeveyn çocuğunun sergilediği olumsuz kişilik özelliklerinden rahatsızlık duyuyor ve bunun nasıl olduğunu anlamlandırmıyor. Oysa kişilik bozukluklarının en büyük sebebi 0-6 yaş arasında gerçekleşen ve tamamlanan duygu kodlamalarının yanlış olmasıdır. O yaşlardaki çocukları internet ve seviyesiz televizyon programlarına maruz bırakarak yanlış duygu kodlamalarına sebep olan ne yazık ki aileler oluyor. Aileler bu gerçeği kabul etmeli ve bu bilinçle hareket etmeliler" diyerek aileleri uyarıyor.





SOFRALARIN BAŞTACI; EKMEK

Geleneksel mutfak kültürümüzün olmazsa olmazı, baş tacıdır ekmek. Türlü türlü nimetle donatılmış olsa da ekmek olmayan sofraya bizim için eksiktir. Ekmek olmadan doyulmaz sanır, yemeğin tadını alamamaktan korkarız.

Rejim yada diyet yapıyorsak eğer, buharı tüten mis gibi kokan sıcacık ekmekle yapılan kahvaltılardan en çok özlediğimiz. Hayatımızda böylesine vazgeçilmez bir yer tutan ekmek, kutsal bir nimet olduğu kadar yetkinlik emaresidir de aynı zamanda. "Eli ekmek tutmak, ekmeğini kazanmak" sık sık kullandığımız deyimlerdir bu minvalde.

İnsanoğlunun bilinen en eski ve önemli besin kaynağı olan ekmeğin tarihi serüveni medeniyetlerin tarihi kadar eskidir. Zengin ve yoksul ayırt etmeden her sofraya giren ve herkes tarafından tüketilen bu temel gıda ürünü, ilk olarak Mısırlılar tarafından buğday tanelerinin taşlar arasında ezilerek una dönüştürülmesiyle elde edilmiştir.

Kazılarda ortaya çıkarılan dünyanın en eski fırını milattan önce 4000 yılına aittir. Somun şeklindeki ekmek resimlerine ise ilk kez eski Mısır tapınaklarında rastlanmıştır.

Ekşimiş hamuru 'maya' olarak ilk kullanılan da yine Mısırlılardır. Ekmek pişirmedeki en önemli adım fermantasyon yani mayalanma işleminin keşfi, milattan önce 1800'lü yıllarda rastlantı sonucu hamurun bekletilmesiyle olmuştur. Mayalanma esnasında havadan ve tahıl tane-sinden gelen bakteriler, ekmek ha-

murunun havalı, lezzetli ve sindirimi daha kolay bir ekmek haline dönüşmesini sağlamıştır.

Bugünkü fırınların temelleri 3 bin yıl önce atılmış

Zamanla ekmek Akdeniz ülkelerine de yayılmış, Yunanlılar milattan önce 8. yüzyılda ekmek yapımını öğrenmişlerdir. Ekmek yapımı Eski Yunan'da gerçek bir sanat haline gelmiş ve milattan sonra 3. yüzyıla gelindi-

ğinde Atina'da her biri farklı yöntemlerle yapılan 72 çeşit ekmek üretilmiştir.

Anadolu'nun ekmek ile ilişkisi de çok derindir. Hititlerden Sümerlere, Ermenilerden Türklere kadar Anadolu'da gelmiş geçmiş tüm topluluklar, kendilerine has ekmekleri ile kültürümüzü şekillendirmiştir. Anadolu'nun hem iklimi hem coğrafyası ekmeğin ana maddesi olan buğdayın



yetiştirilmesi için çok elverişlidir. Özellikle Anadolu'ya özgü durum buğdayının lifli yapısı ve besleyici özellikleri Anadolu insanının beslenmesinde her zaman önemli bir yer tutmuştur. Yurdumuzda yaygın olarak buğday unundan ve mayalanmış hamurdan üretilen ekmek tüketilse de bölgelere göre mısır, yulaf, çavdar gibi tahıllardan da ekmek üretilmektedir.

Dünyanın ilk standart kanunu Osmanlı'dan

Osmanlı'da buğday devlet tekelinde olup devlete ait ambarlarda depolanır, satış fiyatı da yine devlet tarafından belirlenirdi. İstanbul'un günlük ekmek ihtiyacı için gerekli tahıl temini, devletin en önemli işlerinden idi. Saray ekmeği "has ekmek" diye anılır ve has fırın adı verilen fırınlar da pişirilirdi. Halkın kullandığı ekmeğe ise "harcı" denirdi. Fırıncılık çok itibarlı bir meslek grubu olmasına karşın kurallara uymayan meslek erbapları ağır cezalara çarptırıldı. O zamanlarda bile ekmek hakkında çok önemli kanunlar vardı. Bu kanunların ilki Sultan II. Bayazıt döneminde yürürlüğe giren 1502 tarihli Kanunname-i İhtisabı-ı Bursa'dır. Bu kanun bugünkü manada dünyanın ilk "standart" kanunudur.



Gerçek Ekmek ve Ekmekle İlgili Tüm Gerçekler

Emine Şahin
Hayykitap / Yemek Kitabı Dizisi

Ekmek... Türk insanının en çok tükettiği ve üzerinde en çok tartışılan gıda. Tartışma, "Ekmek sağlıklı mı, sağlıksız mı?" sorusuyla başlıyor. "Buğdayı doğal mı hibrit mi, unu rafine mi taş değirmen mi, ekşi mayalı mı yoksa katkı maddeleriyle şişirilmiş mi?" sorularıyla devam ediyor. Fırından yeni çıkmış bu kitapsa "İşte en sağlıklı gerçek ekmekler böyle yapılır" diyerek tartışmaya son veriyor!

Emine Şahin, yıllarca ekmek hammaddeleri ve üretimi üzerine araştırmalar yaptı. Gerçek ekmeğin peşine düşerek İtalya'dan Kanada'ya, Letonya'dan Finlandiya'ya,

Yemen'den Suudi Arabistan'a diyar diyar ekmek fırınlarını gezdi. Bilgiler, reçeteler topladı. Öğrendiklerini ve gördüklerini sizinle paylaşıyor.

Bu kitapla birlikte ekmeğe bakışınız değişecek. Gerçek ekmeğin ne olduğunu, nasıl yapıldığını, sağlıklı bir diyetle ne anlam ifade ettiğini, 'mısır gibi ekmek'lerden hangi noktalarda ayrıldığını öğreneceksiniz. Ekmek dostu şehirlerdeki ustalar tecrübelerini ve özel sırlarını sizinle paylaşacak. En önemlisi, evde hiç zorlanmadan uygulayabileceğiniz, birbirinden lezzetli ekmek tariflerine sahip olacaksınız...





Kaliteli ve hesaplı ekmeğin adı "İstanbul Halk Ekmek"

İstanbul Büyükşehir Belediyesi; İstanbulluların düzenli, ucuz, sağlıklı ve kaliteli ekmeğe ile un ve undan mamul her türlü yiyecek maddesi ihtiyacını karşılamak ayrıca ekmeğe fiyatlarında aşırı ve haksız uygulamaları önlemek amacıyla 1978 yılında İHE'yi (İstanbul Halk Ekmek) kurmuştur. Ekmek ve diğer unlu gıdaların kalite standardının oluşmasında önemli bir misyon üstlenen İHE, ürettiği mamullerde görüntünün yanında kalite ve temizliğe de dikkat etmektedir. İHE; Edirnekapi, Cevizli ve Cebeci Fabrikaları olmak üzere üç ayrı noktada günlük 1.7 milyon adet üretim kapasitesine ulaşmıştır.

İHE, günlük olarak üretilen normal ekmeğe, kepekli ekmeğe ve tuz ilave edilmemiş ekmeklerin yanı sıra sandviçten tost ekmeğine, cevizli, kayısı ekmeğinden Akdeniz ekmeğine, altın çörekten çeşitli atıştırmalıklara ve yufkaya kadar oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahiptir.

İHE aynı zamanda özel diyet uygulamak zorunda olan çölyak, otizm ve fenilketonuri (PKU) hastaları için glutensiz ekmeğe, glutensiz nişastalı karışım, glutensiz kurabiye ve kuru pasta üreterek bu alandaki ihtiyacın büyük bir bölümünü karşılamaktadır.

Ekmeğin israfı emeğin israfıdır

Ekmek, toplumumuzun her kesiminin sofrasında yer almasına ve nimet kelimesiyle özdeşleşmesine rağmen en çok israf edilen gıdalardandır. Ekmek israfı nedeniyle ülkemizin yıllık ekonomik kaybı 1,546 milyar TL'dir.

Ekmeğin israfını önlemek için

Gün içerisinde tüketilecek ekmeğin taze ve yumuşak kalabilmesi için; kapaklı bir ekmeğe kutusunda, gıda dolabında poşet içinde, serin, karanlık ve kuru bir ortamda saklanması gerekir. Ekmeğin muhafaza edildiği poşette buharlaşmadan kaynaklanan su tanecikleri görülmesi halinde poşet derhal değiştirilmeli ya da ekmeğe temiz bir kâğıt havluya sarılarak saklanmalıdır. Ekmek birkaç gün içinde tüketilecekse buzdolabında, daha uzun süreli muhafaza içinse ağzı kilitli poşetlerle dondurucuda saklanmalıdır.

İhtiyaçtan fazla ekmeğe alınmamalı ve dilimlenerek tüketilmelidir. Bayatlamış ve kurumuş ekmekler; fırında, ekmeğe kızartma makinesinde veya kaynamakta olan tencerenin üzerindeki süzgece yerleştirilerek tüketime uygun hale getirilebilir. Bayat ekmekler, galeta unu veya kurutulmuş ekmeğin içi şeklinde, uygun yemeklerde kullanılabilir.

Bir günde 6 milyon ekmeği çöpe atıyoruz



EKMEĞİNİ EMEĞİNİ KORU

BAYAT EKMEKLİ LEZİZ TARİFLER

KIZARMIŞ ÇITIR EKMEKLİ SALATA

Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek
- 2 adet domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet sivri biber
- 1 adet kırmızı soğan
- 7-8 adet siyah üzüm
- 1 adet limon suyu
- Zeytinyağı, Tuz



Hazırlanışı

Bayat ekmek buharda biraz yumuşatılır. Daha sonra küp şeklinde doğranarak içine zeytinyağı ilave edilip fırında 10 dakika kızartılır.

Domates, salatalık, sivri biber, üzümler ve soğan doğranıp kızartılmış ekmeklerle karıştırılır. Servise sunarken üzerine zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir.



BAYAT EKMEKLİ SOĞUK ÇORBA

Malzemeler

- 500 gram süzme yoğurt
- 2 adet salatalık
- 5 dilim bayat ekmek rendesi
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Hazırlanışı: Bayat ekmekleri rendeleyin ve tavada zeytinyağı ve sarımsak ile sote edin. Salatalıkları küçük küçük, dereotunu ince ince doğrayın. Doğranmış malzemeleri bu sotelenip soğumuş olan ekmeklerle harmanlayıp, az bir su ile seyreltilmiş yoğurt ile karıştırın. Tuz, zeytinyağı ilave edip servis edin.

BAYAT EKMEKLİ SEBZELİ KEK

Malzemeler

- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 2-3 dal yeşil soğan
- Yarım demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- Rondodan geçirilmiş yarım bayat ekmek
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 bardak süt
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Yeşil soğan ve dereotunu ince ince doğrayın, havuç ve patatesi rendeleyip diğerleri ile karıştırın.

Kabağı rendeleyip suyunu sıkarak karışıma ekleyin. Bayat ekmek ununu, yumurta, süt ve zeytinyağını, tuz ve baharatlarını da katıp iyice karıştırın. Önceden ısıtılmış fırında 200 derece pişirin.

*Afiyet
Olsun*





ARTIK KAZA YAPMAK NEREDEYSE İMKANSIZ

Otomobillerde sürücü hatalarından kaynaklı kazaları önlemek için geliştirilen güvenlik teknolojileri, giderek daha fazla kontrolü ele alıyor. Artık Kazayı önleyen akıllı otomobiller yollarda...

Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) verilerine göre her yıl trafik kazalarında 1.2 milyon kişinin ölmekte ve 50 milyondan fazla kişi yaralanmakta. Otomotiv firmaları uzun yıllardır trafik kazalarının önlenmesi için araştırmalar yapıyor. İnsanların bir otomobilde ölmemesi ya da ciddi şekilde yaralanmaması için çalışıyorlar. Uzun vadede hedefleri ise kaza yapmayan otomobiller... Bugün birçok otomobil markası yeni nesil güvenlik teknolojilerini standart olarak sunuyor. Peki bu güvenlik teknolojileri sürücüye nasıl yardımcı oluyor? Gelin kaza önleyici bu akıllı sistemlere bir göz atalım.



HEDEF SIFIR KAZA

Otomatik çarpışma önleyici sistem:

Entegre radarlar ile çalışan sistem, sürüş istikametinde yolu tarıyor ve sürücüye üç aşamalı olarak destek sağlıyor: İlk aşamada sürücü öndeki araca çok fazla yaklaşması halinde sesli olarak uyarılıyor. İkinci aşamada sürücünün tepki vermemesi durumunda frenler sistem tarafından devreye sokuluyor. Öndeki araç ile olan mesafenin iyice azalması halinde ise üçüncü aşama devreye giriyor. Fren şiddeti sistem tarafından artırılıyor. Çarpışma olmadan otomatik olarak duruyor.

Yorgunluk algılama sistemi:

Sürücünün sürüş stilini algılayan sistem, sürüş bilgilerini sürekli denetliyor ve direksiyon

hareketlerinin zayıflaması halinde sürücüyü görsel ve işitsel olarak uyarıyor.

Trafik işareti tanımlama sistemi:

Kameraları kullanan sistem, hız sınırı tabelalarını tanımlayarak bu bilgiyi sürücüye aktarıyor.

Şerit takip uyarı sistemi:

Aracın şeridin dışına çıktığını algılayan sistem sürücüyü uyarıyor. Otomobil şeritten çıkmak üzereyken ekstra direksiyon torku uyguluyor ve otomobili kendi şeridi içinde tutuyor.

Kör nokta uyarı sistemi:

Sürücünün göremediği kör noktalarda bir aracın bulunması halinde sürücüyü görsel olarak uyarıyor.

Sürücünün görsel uyarıyı dikkate almadan şerit değiştirmeye kalkması halinde ise sesli uyarı devreye giriyor.

Otomatik uzun far asistanı:

Karşıdan gelen sürücünün sürüş güvenliği için kısa ve uzun huzmeli farların geçişini otomatik olarak ayarlıyor. Uzun huzmeli farlar açıkken karşıdan bir aracın gelmesi halinde kısa huzmeli farlara otomatik olarak geçiş yapıyor.

Yaya ve bisikletli algılama sistemi:

Sistem yayalar, bisikletliler ve hayvanlar için algılama ve otomatik freni içeriyor. Gün ışığında olduğu kadar karanlıkta da başarılı sonuç veriyor.

MODERN MASALLAR DİYARI, HER ŞEYİN UÇLARDA YAŞANDIĞI TEZATLAR ÜLKESİ;

DUBAİ

En büyük binalar, en güzel yapılar, en lezzetli restoranlar, en eğlenceli parklar, her şeyin “en” ini yapmakla uğraşan Dubai’de görmeniz gereken yerler o kadar çok ki...

Kısa bir süre öncesine kadar çöl iken, şimdilerde 180 farklı ülkeden insanın yaşadığı uluslararası ticaret merkezi haline gelmiş, çöl kumlarını kazanca dönüştürmesini becerebilen bu diyarlar her gün modern masalların yaşanmasına şahit oluyor...

1960’lı yıllarda çekilmiş fotoğraflarda, bomboş bir çöl, çadır ve balıkçı tekneleri dışında hiç bir şey gözükmeyen ülkede, şimdi boş bir alan bulmanız çok zor. Her yeri dolduran çimler, ağaçlar, inanılmaz yükseklikteki benzersiz gökdelenler, oteller ve alışveriş merkezleri görenleri büyülüyor.

Cazibeli alışveriş merkezlerinin kalbi Dubai'de atıyor...

Çölün ortasına inşa edilen mühendislik harikası bu şehir nasıl oluyor da onca turisti kendine çekmeyi başarıyor derseniz, bunda tam bir alışveriş cenneti olmasının rolü büyük.

Dubai'de, alışveriş kavramının yeni boyutu ile tanışabilirsiniz. Bu şehirde, satılan ithal mallar vergiden muaf tutulmakta. Bu nedenle dünyaca ünlü markaları kendi ülkelerinden çok daha ucuza satın alabilirsiniz. Dubai bir elektronik cenneti.

Denizin, kumun ve güneşin ülkesi Dubai'de; Burj Khalifa, Fountain Show, Souk Medina, Çölde Safari görmeniz ve yaşamınız gereken yerlerin başında geliyor.

Ülkede en soğuk ay olan Ocak ayında bile 24 derece olan sıcaklıklar, Temmuz ayında ise 48 dereceye kadar yükseliyor. Neyseki otobüs durakları dahil klimanın olmadığı hiçbir yer yok çok şükür.

Yılda bir veya iki defa yağmurun yağdığı ülkede yaşayanlar neredeyse soğuk ve kışla tanışmamış. Dev alışveriş merkezlerindeki kayak merkezlerini saymaz isek. Ne var ki çöl ikliminin hüküm sürmesine rağmen ülkede yeşil alanlar oldukça fazla.

Dubai Mall

1 milyon 124 bin m² alan ile dünyanın en büyük alışveriş merkezi. Dünyanın her yerinden mağazaları bulabileceğiniz bir alışveriş merkezi burası. Baştan sona gezmenin 1 hafta sürdüğü söylenen Dubai Mall'ı görmeden Dubai'yi gördüm diyemezsiniz.



BURJ KHALIFA

Hemen Dubai Mall'ın yanında yer alan bu bina dünyanın en yüksek gökdeleni. 2010 yılında tamamlanan gökdelen 828 metre yükseklik ve 165 kata sahip. Yine dünyanın en hızlı asansörüne de sahip. 120 katı 50 saniyede çıkıyor. Yukarı çıktığınızda ise aşağıdaki her şey o kadar küçük ki...



Dubai Müzesi:

Dubai Müzesi buranın tarihini anlatıyor. Bu yapı aslında 1787'de yapılan Al Fahidi Hisarı. Özellikle 1960'lardan önceki çöl yaşamını burada görebilirsiniz. Yılda 1 milyon ziyaretçi alıyor...

**Safari Turu:**

Dubai'ye gelmişken yapmanız gereken şeylerden biri mutlaka Safari Turu. Saat 15:00 civarı başlıyor. Jeeplerle sizi alıyorlar. Deveye binme, kına yaptırma, akşam yemeği gibi farklı etkinlikler ve otantik dans gösterileri ile son buluyor.

**Souk Medina:**

Otantik, turistik bir Arap çarşısı. Arap mimarisi size binbir gece masallarında hissettiriyor kendinizi. Palmiyeler ve sarı taştan yapılmış, ortasında yapay bir gölet olan bu çarşı mutlaka Dubai'de gezilecek yerler listenizde yerini almalı.



BURJ EL ARAB

Burası Yelken Otel olarak da anılan dünyanın ilk 7 yıldızlı oteli. Denizin içinde oluşturulmuş bir adanın üzerinde kurulmuş olan oteli gezmek isterseniz restoranında rezervasyonunuz olması gerekiyor. Marina bölgesinden tekne turu yaparsanız bu oteli de denizden görme imkanınız oluyor.



PALMİYE ADASI

Turizmle ticareti başarılı bir şekilde harmanlamayı başaran Dubai, hurma ağacı şeklinde tasarlanan ve "Dünyanın Sekizinci Harikası" olarak lanse edilen Palmiye Adaları, bugüne kadar insan eliyle yapılan en büyük yapay ada projesi olma özelliğine de sahip.

5 km² 'lik bir alanda villalar ve lüks otellere ev sahipliği yapan Palmiye Adası'nda Venedik kanalları, Japon bahçeleri, Brezilya yağmur ormanları gibi mekanlar tasarlanmıştır. Palmiye Adası'na giden Monorail olarak adlandırılan özel bir tramvay sistemine binmek ayrıca bir keyif...



BEKLEMeye DOYAMAYACAĐINIZ METRO İSTASYONLARI

Dünyanın dört bir yanında turistleri çeken şehirler, metro istasyonlarıyla da birbirine rakip.

Metro istasyonlarının sıradan görünümlerine farklılık getirmeyi isteyen mimarlar dünyanın birçok

farklı yerinde sıradışı işlere imza atmış durumdalar.

Ünlü mimar ve sanatçıların imzasını taşıyan ve her biri adeta sanat eseri olan metro istasyonlarını sizin için derledik.

• Bund Tunnel / SHANGHAI

Radhuset İstasyonu Stokholm / İSVEÇ

İsmi adalet sarayından alan Rådhuset, 1975 yılında yapılmış, organik maddelerden oluşan ve doğal mağara yapısı ile oluşan istasyonda kendinizi lavlarla dolu bir mağarada hissedebilirsiniz.



Olaias İstasyonu Lizbon / PORTEKİZ

Bu istasyonun görevi şehir ile fuar alanlarının bağlantısını sağlamak. Portekizli mimar Tomás Taveira ve ekibi tarafından tasarlanan yapı, dramatik renkleri ile modern mimarinin özelliklerini taşıyor.



Mayakovskaya Moskova

Moskova'nın en güzel metro istasyonuna hoşgeldiniz. Yeraltı sarayı olarak da adlandırılan istasyon İkinci Dünya Savaşı sırasında bir

sığınak olarak kullanılmış.Tavan-daki mozaikler "24 Saat Moskova Gökyüzü" temasıyla Alexander Deyneka'nın elinden çıkmış.



City Hall

New York / AMERİKA

New York Metrosu'nun derinliklerinde sanat galerisine dönüştürülmüş varlığını çok az kişinin bildiği bir istasyon, Seramik kubbeli, piring işlemelerle dolu ve gökyüzüne açılan tavanlarıyla adeta Grand Central'in küçük bir kopyası.



T-Centralen İstasyonu

Stockholm / İSVEÇ

3 metro hattının birleştiği bu istasyon İsveç'in en kalabalık istasyonu. 1950'den beri çeşitli sanatsal eserlerle donatılan istasyonun fotoğraftaki mavi beyaz süslemeleri 70'lerde yapılmış. Bu istasyonla başlayan sanatsal metro akımı şu an 90'ı aşkın metro istasyonunda 140'dan fazla sanatçının katılımıyla tüm İsveç yer altında devam ediyor.

Toledo istasyonu

Napoli / İTALYA

İtalya'nın Napoli kentindeki Toledo istasyonu, fütüristik bir mimariye sahip. Salvador Dali'nin yakın arkadaşı mimar Oscar Tusquets tarafından tasarlanan bu istasyon sizi kendisine hayran bırakacak.



Arts et Métiers

Paris / FRANSA

1994 yılında Belçikalı çizgi roman sanatçısı François Schuiten tarafından düzenlenen Paris'teki "Arts et Métiers" metro istasyonu, ilginç detaylara sahip istasyonlar arasında en güzel örneklerin başında geliyor. Jules Verne'in eserlerinden esinlenen metro istasyonundayken kendinizi Nautilus'da hissedeceksiniz.



Boulevard İstasyonu

Formosa / TAYVAN

Formosa İstasyonu Kaohsiung şehrinin en kalabalık metro istasyonların biri ve belki de en güzeli. 2 metro hattının birleştiği bu istasyonun en önemli özelliği ışık kubbesi ismi verilen tavanı. Narcissus Quagliata tarafından yapılan 30 metre çapındaki bu eser insanoğlunun başlangıçtan beri olan hikayesini anlatıyor. Kullanılan renkli camların hepsi Almanya'dan getirilmiş.



TOPRAĞIN ATEŞLE DANSI; ÇİNİ

Binlerce yıllık birikimin eseri olan geleneksel sanatlarımızın göz bebeği çiniler, yüzyıllardır toplumun kesişme noktalarında yapı elemanları ve bezeme unsurları olarak kullanılıyor. Selçuklular döneminden itibaren camilerde, kervansaraylarda, köşk ve sarayların cephe süslemelerinde, kapalıçarşılarda kendisine yer bulan çini sanatı, günümüzde de varlığını sürdürmeye devam ediyor. İnce detaylar ile işlenen ve objelere estetik bir anlayış kazandıran Osmanlı tarihinin en gözde sanat dalı, bugün dev panolar halinde sanat şaheserleri olarak kimi zaman bir metro istasyonunda, kimi zaman bir şehir meydanında çıkıyor karşımıza.

İnsanlar daha ilk çağlardan başlayarak, doğayı gözlemlemiş ve yaşamını doğanın düzenine göre ustaca bir uyumla ortaya koymuştur. Uygarlık tarihine bakıldığında toprağı elleriyle yoğurup, biçimlendirmeyen bir ulus görmek mümkün değildir. İnsanoğlunun ürettiği ilk eserler de yine çamurdan yapıp daha sonra güneşte kurutularak ortaya konmuştur. Ellerin toprakla olan bu buluşması ve yoğrulması, biçimlendirilme serüveni 35 bin yıl öncesine dayanır. Toprak ve su belirli oranda birleştirildiğinde, ko-

layca şekil alabilen plastik bir yapıya dönüşür. Havayla temas ettiğinde ise kuruyarak setleşir ve formunu koruyan sağlam bir yapıya kavuşur. Pişirildiğinde ise asırlarca varlığını koruyabilen bir eşyadır artık. İşte toprak, hava, su ve ateşin ahenkli bir biçimde bir araya getirilerek kalıpta veya tornada biçimlendirilmiş, fırınlanmış her tür eşyanın genel adı seramiktir. Seramik grubunun ilk ve en ilkel ürünü; balık tuğla veya kerpiç tuğladır. Bu aşamada söz konusu olan basit, kaba seramiktir.





Porselenden başlayarak pişirilmiş olan ilk toprak malzemeye kadar her türlü obje seramik olarak nitelendirilir. Üretim aşamaları sıralamasına göre sırasıyla toprak çanak çömlekler, majorka çinisi, [elvan çini] fayans, taş eşya, taştan oyma kap, seramik gelmekte ve porselenle grup en üstün ve en mükemmel formuna ulaşmış olmaktadır. Başka bir deyişle, günlük kullanım yada dekoratif amaçlı objeler üretmek için kilin belirli bir ısıda pişirilmesine sanat alanında seramik, mimari yapılarda kullanılması ise çini olarak adlandırılır.

Sözcük olarak çini, halk arasında hem sırlı duvar kaplamalarını hem de kase, tabak, vazo gibi kap kacak türünden ev eşyalarını tanımlamak için kullanılır. Osmanlı döneminde ise mimaride kullanılan sırlı duvar kaplamaları için "kaşi", günlük kullanım eşyaları ve daha ziyade işlevselliği ön planda olan ürünler içinse "evani" terimi kullanılmıştır.

Renkleri ve desenleri ile mimari eserlere hayat veren çini sanatının Türkler tarafından uygulanan ilk örneklerine 8. ve 9. yüzyıllarda Uygurlar döneminde rastlanır. Müslümanlığın kabulü ile birlikte Karahanlılar, Gazneliler ve Büyük Selçuklular devirlerinde çeşitli mimari yapılarda süsleme sanatı olarak kullanılmaya başlanan bu sanatın Anadolu'ya yerleşmesi ve günümüze dek ulaşmasının temellerini ise 11. yüzyılda Anadolu Selçukluları atmıştır. Anadolu Selçukluları cami, medrese, türbe gibi dini yapıların iç mekanlarında turkuaz, kobalt ve mor renklerin kullanıldığı geometrik desenli çini ve çini mozaikler, dış cephelerde ise sırlı veya sırsız tuğlalar kullanmıştır.

14. yüzyılda Anadolu çini sanatı Osmanlılar ile birlikte yeni bir boyut kazanmıştır. Türkler, iç ve dış mimari süslemenin en renkli kolu olan çini sanatında asıl büyük ve sürekli gelişimi, Anadolu Türk mimarisinde göstermiştir. Selçuklu mozaik çini tekniği ile renkli sır tekniğinin birleşmesi, Osmanlı çinilerine bir başlangıç teşkil etmiş ve yeni dönemin en önemli

çini merkezleri olarak başta İznik olmak üzere Bursa, Kütahya ve İstanbul gösterilmiştir.

Osmanlı devrinden zamanımıza ulaşan en eski çiniler ise İznik Yeşil Camii [1391] minaresindedir. Osmanlılara ait çinili ilk örnek olarak kabul edilen İznik Yeşil Camii, mimarisindeki renk zenginliği ile önceki yapıtlardan ayrı olarak değerlendirilmektedir. 1421-1424 yıllarında inşa edilen Bursa'daki Yeşil Cami ve Yeşil Türbe'de de değişik renk ve teknikler kullanılmıştır. Bu yapılarda Osmanlı'ya özgü sur tekniğinin ilk örnekleriyle karşılaşmakla birlikte Selçuklu'daki firuze ve mor; sarı yeşil ve beyazla zenginleştirilmiştir. Motifler arasındaki boşluklar parlak kırmızıyla kaplanmıştır. Sarı çiniler ise altın yaldızla süslenmiştir. Osmanlı çini sanatının getirdiği ilk büyük yenilik, çok renkli sır tekniği olurken bir başka yenilik ise sıraltı tekniği ile yapılan mavi-beyaz çinilerdir. Bursa Muradiye Türbesi, Edirne Muradiye Camii mihrabı [1436], erken dönem Osmanlı çinilerinin zengin örnekleri arasında kabul edilmektedir.

Osmanlı'da renkli sır tekniğinin yerini sıratlı tekniği alırken bu çinilerde lale, gül, sümbül vb. çiçekler natüralist bir üslupla işlenmiş; Türk klasikleri olarak kabul edilen Hatayi ve Rumilerle zenginleştirilmiştir. Lacivert, koyu yeşil, firuze ve mercan kırmızısı öne çıkmıştır.



Özellikle 15. ve 17. yüzyıllar arasında İznik, önemli bir çini ve seramik üretim merkezi haline gelmiş, burada üretilen çiniler İstanbul'daki sarayların duvarlarını süslemiştir. Üstün kaliteli bu çiniler, günümüzde hala İstanbul'daki Kanuni Sultan Süleyman Türbesi [1566], Sokullu Mehmed Paşa Camii [1572], Piyale Paşa Camii [1574] ve Topkapı Sarayı'ndaki 3. Murad Han dairesinde tüm ihtişamıyla ayakta durmaktadır.

17. yüzyıl başları klasik Osmanlı çiniciliğinin en görkemli yılları olarak

tarihe geçerken sadece Sultanahmet Camii'nde bu döneme ait 20 bin 143 parça çini levhaya yaklaşık 70 tür kompozisyon işlendiği görülmektedir.

Ne yazık ki, Osmanlı çiniciliği 17. yüzyılın sonlarına gelindiğinde hem teknik hem de renk bakımından gerilemeye, sonra da sönmeye yüz tutmuş ve çini atölyeleri peş peşe kapanmıştır. Ne var ki muhteşem devirler yaşayan Türk çinicilik sanatı, eski gücünden çok şey kaybetmiş olmasına rağmen günümüze kadar varlığını devam ettirebilmeyi başarmıştır.

Mimari yapılara farklı bir estetik değer kazandıran ve bugüne kadar ayakta kalmayı başarabilen tarihi mimari yapılarda sıklıkla rastladığımız çiniler, günümüzde de hala kullanılmaktadır. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte mimari anlayış her ne kadar değişim gösterse de gelenekselliğe olan ilgi de bu değişime paralel olarak devam etmektedir. Bu anlamda, kültürel mirasımızın bir parçası olarak gösterilen çiniler, özellikle bu sanatın yaşatılmasında öncülük yapmış olan ustaların sayesinde günümüz mimarisinde yerini korumaya kararlı gözükmektedir.



Hayata
keyif katan içecek;
Kahve



Dünyada sudan sonra en fazla içilen, petrolden sonra ticareti en fazla yapılan ürün olan, hayatımıza farklı bir keyif katan kahveyi yeterince tanıyor muyuz?

Kahveyi anlamak için çekirdeğin, yani ham halinden başlamak gerekiyor. Yaygın olarak bilinen ve ticareti yapılan iki tür kahve çekirdeği mevcut: 'Arabica' ve 'Robusta'.

Arabica, Robusta'ya göre daha yüksek alanlarda yetişiyor. Daha az mahsul verdiği ve daha narin olduğu için yetiştirilmesi zor. Lezzet

anlamında da genel olarak Robusta'dan daha üstün. Bu yüzden de daha pahalı.

Nerelerde yetişiyor?

Dünyada 70'e yakın ülkede kahve çekirdeği yetiştiriliyor. Genellikle ekvator kuşağının 20 derece kuzey ve güney enlemleri arasında, tepelik alanlar kahve yetiştirmek için ide-

al alanlar. Latin Amerika, Uzakdoğu Asya ve Orta Afrika bölge olarak başı çekiyorlar. Genellikle Latin Amerika Arabica cinsi kahvenin, Orta Afrika da Robusta cinsi kahvenin merkezi olarak biliniyor. Ülke olarak % 33'lük payla Brezilya açık ara üretimde başı çekiyor. İkinci ülke Vietnam ve onu da sırasıyla Endonezya, Kolombiya, Etiyopya ve Peru izliyor.

Farklı aromaların oluşumu

Kahvenin iyi olmasını sağlayan birçok unsur var. Kullanılan çekirdek kadar kavrulma biçimi de önemli. Kavurma esnasında kahve çekirdekleri hem fiziksel hem de kimyasal olarak önemli değişikliğe uğradığından, kahvenin tadına etki ediyor.

Yaklaşık 200 derecede kahve çekirdeklerinin içindeki nişasta bölünmeye başlıyor. Bu yüzden de ortaya çıkan şeker, kahvenin karamelize ol-

masını sağlıyor. Böylece farklı aromalar ortaya çıkıyor.

Genellikle az, orta ve koyu şeklindeki adlandırılan ve gruplanan kavrulmuş kahve çekirdeklerinde, sanılanın aksine az kavrulmuş kahve çekirdekleri daha yoğun ve kompleks aroma ihtiva ediyor. Zira daha uzun süreli kavrulmuş çekirdekler, içlerindeki aromatik yağları ve asiditesini kaybettiğinden, derinliği olmayan bir lezzete sahip oluyor.

Nasıl hazırlanıyor?

Hava, nem ve ışıktan korunarak saklanması gereken kahve için diğer önemli bir nokta da hazırlanışı. Hangi yöntemle hazırlanırsa hazırlansın, kahveyi sunabilmek için önce çekirdekleri öğütüp, ardından da sıcak suyla bir süre buluşturmak gerekiyor.

Öğütme ve sıcak suyla buluşturma işlemi kahveyi hazırlayış yöntemi ne göre değişiyor.

KAHVENİZİ NASIL ALIRDINIZ ?

Sade, Espresso, Americano, Mocha, Latte....

Kahve çılgınlığının yaşandığı bir zamanda gelin içeceğimiz kahve çeşitlerini yakından tanıyalım...

ESPRESSO:

Basınçlı suyun sıkıştırılmış kahvenin içinden yaklaşık 25 saniye geçirilmesiyle elde edilir. Ortalama bir espresso 30 ml'dir, çift ölçüğüne "double espresso" denilir.

Espresso'nun lezzeti; suyun basıncı, suyun kalitesi ve kullanılan kahve ile doğru orantılıdır.



LATTE:

Menşei İtalya'da istisnalar dışında kahvaltıda içilen latte, Amerikalıların meşhur ettiği kahve türüdür. Espresso üzerine 150 ml. (5 katı) ısıtılmış süt ve üzerine çok az süt köpüğü ilave edilerek hazırlanır. Latte, genellikle cam bardakta servis edilir.

AMERICANO:

Double espresso'ya 90 ml. (1.5 katı) sıcak su ilave edilerek hazırlanır. Espresso'nun su katılarak hafifletilmiş şeklidir.



CAPPUCCINO:

Double espresso'nun üzerine 60 ml. ısıtılmış süt ve 60 ml. Süt köpüğü konularak hazırlanır.

MOCHA:

Double espresso üzerine 60 ml. çikolata ve 30 ml. Sıcak süt ilave edilerek hazırlanır.

MACCHIATO:

Double espresso üzerine az miktar süt köpüğü konularak hazırlanır.

RISTRETTO:

Espressonun daha yoğun ve konsantre halidir.

PIERRE LOTI'DE ÇAY SEFASI

İsmi Fransız romancı Pierre Loti'den alan Pierre Loti tepesi, bahar ve yaz aylarında şehrin gürültüsünden biraz olsun uzaklaşıp keyifle birkaç saat geçirmek için en doğru adreslerden biridir.

Altın Boynuz; Haliçin harikulade manzarasıyla dünyanın dört bir yanından gelen turistleri kendisine hayran bırakan bu noktaya yürüyerek gidebileceğiniz gibi son derece keyifli mini bir teleferik macerasıyla da ulaşmanız mümkün.

Eyüp-Pierre Loti arasındaki teleferiğe binerek şehrin bu sevimli noktasını kuş bakışı görme imkânına ulaşabilirsiniz. Tepede birbiri ardına sıralanan kafelerde şehir manzarasına karşı simidinize eşlik odun çayı yudumlayarak kitap okumanın keyfi inanılmaz burada. Sonra üstüne bir Türk kahvesi içip arkadaşlarla sohbet etmenin keyfini ise tarif edecek kelime yok...





Nedir buranın hikayesi?
Kimdir Bu Piyer Loti?
derseniz gelin anlatalım
size isterseniz...

Tutkulu bir aşkın hikayesidir burada yatan...

Aziyade çerkes bir cariyeye kızıdır. Yurdundan ayrılmış, Cihangir semtinde oturan Abidin Efendi adlı bir İstanbullunun cariyesidir. Aziyade bir gün karşısına çıkan bir yabancıya ölümüne bir sevdıyla bağlanır. Aziyade'nin sevdalandığı yabancı, asıl adı Julien Viaud olan Piyer Loti'dir.

Dünyanın dört bir köşesini görmüş olan bu denizciye İstanbul'u yurt tuturan ve sevdiren Aziyade'dir.

Onun peşinden İstanbul'a gelen, Eyüp sırtlarında bugün bir şark kahvesi olarak işletilen eve yerleşen, Türkçe'yi ve Türk örfünü benimseyip tıpkı bir İstanbullu gibi yaşayan Piyer Loti, yazdığı günlüğünde hem Aziyade'ye olan sevdasını, hem İstanbul'un o yıllarını hem de o dönemde yaşanan siyasi çalkantıları dile getirmiştir.

1913 yılında yazdığı La Turquie Agonisante [Can Çekişen Türkiye] kitabıyla Batı politikalarını eleştiren Loti aynı yıl devlet konukçu olarak Türkiye'ye geldiği zaman, Topkane Rıhtımı'nda büyük bir törenle



karşılansarak Sultan Reşat tarafından sarayda ağırlandı. Balkan Savaşları'nda, I. Dünya Savaşı'nda ve sonrasında Anadolu işgalinde Avrupa'ya karşı hep Türkler'i savundu. Milli Mücadele döneminde Anadolu'daki direnişe destek vermesi ve kendi ülkesi olan işgalci Fransa'yı ağır bir dille eleştirmesiyle Loti, Türk halkının da sempatisini kazandı.

Öyle ki, Türkiye Büyük Millet Meclisi Pierre Loti'ye şükranlarını sunan bir mektup yolladı. Pierre Loti, 1920 yılında "İstanbul Şehri Fahri Hemşehrisi" olarak kabul edildi ve onun adını taşıyan bir de cemiyet kuruldu. Daha sonraları İstanbul'da Divanyolu'nda bir caddeye "Pierre Loti Caddesi" ve Eyüp'te bir kahvehaneye de "Pierre Loti kahvesi" adı verildi.

Metrobüsle Pierre Loti'ye nasıl gidilir?

Metrobüs'ten Ayvansaray Durağı'nda inilir ve Eyüp'e kadar yürünebilir. Ya da Topkapı veya Edirnekapı'dan Gaziosmanpaşa Pazar içi minibüsleri ile Eyüp'e kadar gelinebilir.

Anadolu Yakası'ndan Pierre Loti'ye nasıl gidilir?

Yeni açılan Üsküdar-Eyüp Vapur seferleri ile Eyüp'e geçip, teleferikle Pierre Loti'ye çıkmak mümkündür.



GÜNÜBİRLİK TATİLCİLERİN VAZGEÇİLMEZİ BELEDİYE PLAHLARI

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, kentin 5 ayrı noktasındaki plajlar ile İstanbullulara yaz ayları boyunca şehir hayatının yorucu temposundan uzaklaşarak günübirlik de olsa deniz, kum ve güneşin tüm güzelliklerinden temiz ve nezh bir ortamda faydalanma imkanı sunuyor.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Anadolu Yakası'ndaki 3 ayrı Caddebostan Plajı ve Avrupa Yakası'ndaki Meneke ve Güneş Plajları olmak üzere 5 ayrı noktada yaz sezonu boyunca vatandaşlara hizmet sunuyor. Be-

diye plajlarında öncelikli olarak can güvenliği ve sağlık göz önünde bulunduruluyor. Buna bağlı olarak halkın güvenli denize girebilmesi için güvenlik ve cankurtaran ekipleri aracılığıyla gerekli tedbirler alınırken gün

boyunca görevli personellerce de plajların temizlik ve hijyen bakımları yapılıyor. Bunun yanı sıra her hafta deniz suyu temizlik oranı ölçümleri analiz ediliyor ve gerekli ilaçlama çalışmaları yapılıyor.



Halkın her türlü ihtiyaç ve konforunun gözetildiği plajların her birinde soyunma konteynırları, duş alanları ve şemsiyeler, günübirlik tatilcilerin hizmetine sunuluyor. Yiyecek ve içecek ihtiyacına çözüm sunan büfe ve kafeteryaların da yer aldığı plajlarda şort, oyun topları, simit vb. deniz malzemeleri satışının yapıldığı çeşitli standlar da bulunuyor.

Bunların yanı sıra plajlarda, İstanbulluların keyifli bir gün geçirebilmeleri için yeşil alanlar, basketbol ve voleybol sahaları ile çeşitli spor aletlerinin bulunduğu sosyal yaşam alanları da yer alıyor.



Anadolu Yakası Plajları

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Anadolu Yakası'nda ise Caddebostan sahilinde toplam 1.000 metre uzunluğunda 3 adet plajda hizmet veriyor.

Caddebostan Sahili yürüyüş yolu üzerinde yer alan Caddebostan Plajları'ndan Caddebostan 1'de 7 yaş üzeri ücrete tabi tutulurken Caddebostan 2 ve Caddebostan 3 Plajları'ndan ise tamamen ücretsiz olarak yararlanılabiliyor.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi ayrıca; Küçüksu, Şile, Celaliye ve Silivri Plajları'nda da kurtarma ve temizlik hizmetleri veriyor.



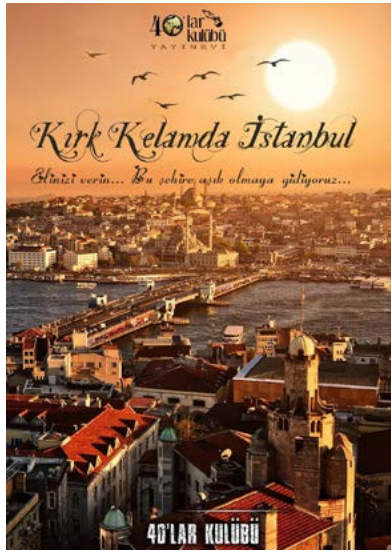
Avrupa Yakası Plajları

İstanbul Büyükşehir Belediyesi olarak Avrupa Yakası'nda Florya Sahili'nde yer alan Menekşe ve Güneş Plajları'nda halka hizmet veriliyor.

Küçükçekmece Gölü yanında bulunan ve 620 metrelik sahil şeridine sahip olan Menekşe Plajı'ndan ücretsiz olarak yararlanılabiliyor.

Florya Tren İstasyonu karşısında bulunan ve 840 metrelik sahil şeridine sahip olan Güneş Plajı da yaz aylarında İstanbullular için serin bir tatil köşesi oluyor. Ücretli olarak hizmet verilen Güneş Plajı'nda 0-7 yaş arası çocuklardan ise ücret talep edilmiyor.

İçinden İstanbul Geçen Kitaplar



Kirk Kelamda İstanbul

Kolektif / 40'lar Kulübü Yayınevi

Kalem, mürekkepte kırk kelam. Güvercin kanadında İstanbul! Önce yaşadık. Ve sevdik. Düşündük. Sustuk. Gülümsedik. Söyledik. Ağladık. Keyiflendik. Vazgeçtik. Fedakarlık yaptık. Özledik. Dinledik. Güvendik. Düştük. Kavuştuk. Okuduk. Güçlendik. Köprüden geçtik. Sultanahmet'te yandık. Galata'da ayrıldık. Ayasofya'da hüzünlendik. Üsküdar'da umutlandık. Yedikule'de özgür kaldık. Ve... En son yazdık. İstanbul'u yazdık! Yedi tepesini, camilerini, saraylarını, sokaklarını, ağaçlarını, kuşlarını, ço-

cuklarını, adamlarını, kadınlarını, yaşam ve ölümlerini... Hz. Muhammed [s.a.v.]'in müjdesini, Sultan Mehmed'in tutkusunu yazdık. 40 gönül, İstanbul olduk, aşk yazdık size. Yazdık ki, okuyun. Okuyun ve düşünün... Yürüdüğünüz yollardan, Fatih Sultan da geçmiş midir? Çınarlarının altında kimler oturmuştur? Ah İstanbul... Bir Sultanahmet'in ezanları bir de 40'lar kulübünün yazarları anlatabilir/anlayabilir seni... İstanbul... 40 gönül, 40 kalem, 40 kelam... Vesselam



İstanbul Yalnızları

Selahattin Nehir / Editura Yayınları

Kurgu içinde kurgu, yalnızlık içinde yalnızlık, İstanbul içinde İstanbul... İkinci Abdülhamid döneminde yaşayan Alxas ile günümüzde yaşayan İsmet'in iç içe geçen ve ardından "parçalanmış" hikâyelerini iki farklı yüzyılın etkileyici İstanbul imgeleriyle anlatıyor İstanbul Yalnızları. Kafka'nın, "İçimizdeki donmuş denize inen balta gibi olmalı," dediği romanlardan... Korkunç dürüstlüğü, cesur çözümlemeleri, keskin dili, vurucu sürprizleri ve etkileyici finaliyle Çağdaş Türk Edebiyatı'nın en şaşırtıcı örneklerinden biri... Yazar Selahattin Nehir, İstanbul Yalnızları ile okurları Türkiye'nin bilinçaltında bir keşfe çıkarıyor



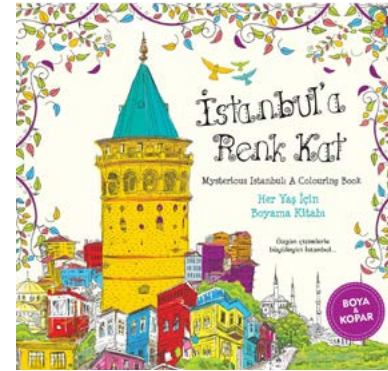
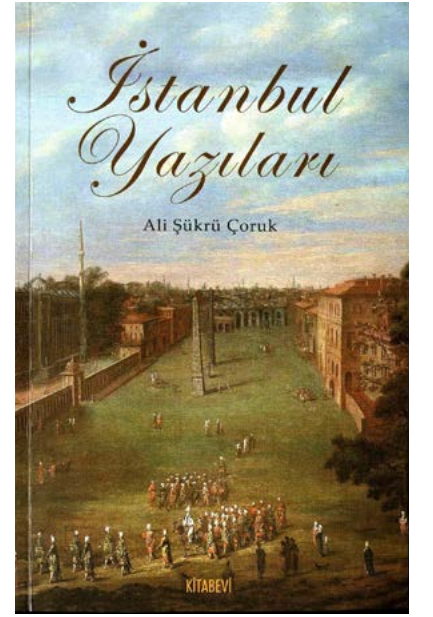
İstanbul Yazıları

Ali Şükrü Çoruk / Kitabevi Yayınları

Yaşadığımız coğrafyaya tarih, kültür ve medeniyet çerçevesinden baktığımızda bütün yollar İstanbul'a çıkmaktadır. İstanbul, özellikle Osmanlı döneminde başkent olmanın verdiği ayrıcalıklı konumdan dolayı, saray merkezli olarak, bulunduğu coğrafyanın kültür, sanat, örf, âdet ve gündelik hayat pratiklerini şekillendirmiştir. Bir anlamda İstanbul kültürü yahut Osmanlı kültürü dediğimiz şey aslında saray kültürünün değişik kanallarla ve yorumlarla, önce İstanbul'a daha sonra taşraya yansımından başka bir şey değildir. Bununla beraber taşra

ve çevre kültürünün İstanbul kültürünü "hammadde" olarak beslediğini de unutmamak lâzımdır.

Elinizdeki kitap, geçmişte kalmış, özellikle modernleşme süreciyle birlikte büyük bir aşınmaya uğramış eski İstanbul hayatını konu edinen yazılardan oluşmaktadır. İstanbul'un demografik yapısı, batılılaşma sürecinde yaşanan ace-milikler ve ortaya çıkan yeni insan tipleri, eğlence kültürü, ramazan hayatı, bayram kutlamaları, tarihî olaylar ışığında işlenen konulardan bazılarıdır.



Yitip Giden İstanbul / Kaybolan Mirasın İzinde

Önder Kaya / Timaş

Şehr-i İstanbul, tarihsel süreç içinde pek çok olay yaşamış, devrilen imparatorluklara sahne olmuş önemli bir yerleşim yeridir. Her şehrin bir ruhu olduğu söylenir ki bu durum İstanbul için de fazlasıyla geçerlidir. Mimar Sinan gibi büyük bir ustanın eserleri ile süslediği İstanbul, ne yazık ki yakın zamanda yıkımlara sahne olmuş, pek çok güzelliğini kaybetmiştir. Bu semtlerin başında Aksaray, Laleli, Bayezid, Tarlabası ve Beyoğlu gibi muhitlerin gelmesi ise meselenin vahametini daha da büyük hale getirmiştir.

Şehir tarihçisi Önder Kaya bir zamanlar İstanbul'un en güzel köşelerinde yer alan, içleri civil civil olan ama tarihe, bilgisizliğe, be-

ceriksizliğe yenik düşmüş mimari eserlerin peşine düşüyor... Bir kısmı, yazarın baskısı tükenmiş olan "Yarım İstanbul" kitabında yer alan yazılarda birbirinden önemli tarihi eserler ele alınıyor:

Ahi Çelebi Camii, Aya Poliektos Kilisesi, Fatih Medreseleri, Ace-moğlu Hamamı, Şehzade Aşhanesi, Amcazade Yalısı, Cellat Mezarlığı, Revani Çelebi Camii, Darüşşafaka, Ayastefanos Anıtı, Bayezid Yangın Kulesi, Ayaspaşa Mezarlığı...

İstanbul'un kaybolan önemli yapılarının, unutulmuş kıymetli mirasın hikayesi akıcı bir şekilde dile geliyor. Yitip Giden İstanbul'u merak edenlerin kaçırmaması gereken bir kitap...

İBB Sosyal Tesisleri,
“iyi yaşam günü” olarak 2012 yılında
Türkiye’de başlatılan ve dünya genelinde
73 ülkede kutlanmak üzere takvimlere giren
Global Wellness Day hareketini destekliyor.

**Sen de iyi yaşama katıl,
bu hareketin bir parçası ol!**



1 saat yürüyüş yapın



Daha fazla su için



Organik gıdalarla beslenin



İyilik yapın



Ailenizle yemek yiyin



Saat 22:00'de uyunun



İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

İBB SOSYAL TESİSLERİ

Arnavutköy

Avcılar

Avcılar Deniz Köşk

Beykoz Sahil

Beykoz Koru

Büyükçekmece

Çamlıca

Dragos

Fethipaşa

Florya

Gözdağı

Haliç

İstinye

Kasımpaşa

Küçükçekmece

Safa Tepesi

Sultanbeyli Gölet

Zeytinburnu Çırpıcı