

KAMYONET
KAYGANLAŞAN YOLDA
KONTROLDEN ÇIKTI

GENÇ SÜRÜCÜ HAYATINI KAYBETTİ



Denizli'de yağışlı hava nedeniyle kayganlaşan yolda kaza yapan kamyonetin genç sürücüsü hayatını kaybetti. » Sayfa 3'te



SAĞLIK BAKANI DENİZLİ'YE GELİYOR

Sağlık Bakanı Prof. Dr. Kemal Memişoğlu, 5 Haziran Perşembe günü bir dizi inceleme ve temaslarda bulunmak üzere Denizli'ye geliyor. Bakan Memişoğlu, Denizli Şehir Hastanesi inşaat alanında incelemelerde bulunulacak. » Sayfa 5'te

CUMHURİYETİN İLK EĞİTİM YUVALARINDAN BİRİSİNİN KÜL OLMASI ÜZÜNTÜ YARATTI

ALEVLER YÜREKLERİ YAKTI



Denizli'de Cumhuriyet döneminin ilk eğitim kurumlarından biri olan ve bir zamanlar yatılı okul olarak çocuk sesleriyle şenlenen tarihi Çal Ortaköy İlkokulu, çıkan yangında kül oldu. Yangından 1 yıl öncesine ait ortaya çıkan görüntüler, ihmaller zincirini bir daha gözler önüne serdi. » 3'te



TREN MINİBÜSE ÇARPTI: 1 YARALI

Eskişehir-Denizli seferini yapan 7617833 sefer sayılı yolcu treni Afyonkarahisar'ın Sandıklı ilçesinde kontrolsüz hemzemin geçitte minibüse çarptı. » 3'te



ÖLÜM VE FARKLI NEDENLERLE BOŞALAN 6 MAHALLEDE ARA SEÇİMLER YAPILDI

6 MAHALLE YENİ MUHTARINI SEÇTİ

Denizli'de farklı sebeplerle boşalan muhtarlık ve ihtiyar heyetleri için 6 mahallede seçmenler sandık başına gitti. Yapılan ara seçimde oy verme işlemi sabah 08.00'de başlayıp 17.00'de sona erdi. » Sayfa 5'te

ISSN 2676508



DENİZLİ

GÜNEŞ

03 HAZİRAN 2025 SALI

DENİZLİ'NİN GÜNLÜK TEK GAZETESİ

YIL:1 SAYI:138 FİYATI: 5 TL



YENİ BAŞKAN NURİ KARAKUŞ

Denizli Serbest Muhasebeci ve Mali Müşavirler Odası (SMMMO) 5. olağan genel kurulunda 5 listenin yarıştığı seçim tamamlandı. Nuri Karakuş önderliğindeki Bağımsız Meslek Gurubu seçimi 464 oyla kazandı. » Sayfa 5'te



ALİ BAYSAL ORTAOKULU BAŞARIYI GELENEKSELLEŞTİRDİ



Denizli Ali Baysal Ortaokulu'nun iki öğrencisi Bursluluk Sınavı'nda Türkiye birincisi oldu. Elde edilen başarı öğretmen ve ailelerine gurur yaşattı. Başarısını gelenekselleştiren Ali Baysal Ortaokulu, geçtiğimiz yıl da Türkiye birincisi çıkarmıştı. » Haberi Sayfa 7'de



UÇURUMUN DİBİNDE CANSIZ BEDENİ BULUNDU



Denizli'de 2 gündür kayıp olarak aranan Ümit Kumoğlu (56), 30 metrelik uçurumda ölü bulundu. Cansız bedeni halat yardımıyla uçurumdan çıkarılan Kumoğlu'nun yürürken dengesini kaybederek uçuruma yuvarlandığı ihtimali üzerinde duruluyor. » 6'da

HAZİRAN 2022'DEN BU YANA EN YÜKSEK ARTIŞ

İHRACATTA REKOR



Denizli'nin Mayıs ayı ihracatı, 2022 yılının Haziran ayından bu yana en yüksek değere ulaştı. Denizli İhracatçılar Birliği (DENİB) Başkanı Hüseyin Memişoğlu, Denizli ihracatının Mayıs ayında yüzde 8.3 artışla 448 milyon dolar olarak gerçekleştiğini açıkladı. Memişoğlu, yılın ilk 5 aylık dönemindeki verilerle yıl sonu hedefine emin adımlarla ilerlediklerini söyledi. » Haberi Sayfa 6'da

BÜYÜKŞEHİR HALK DANSLARI TOPLULUĞU'NDAN UNUTULMAZ FİNAL

» Haberi Sayfa 7'de



İLERİ SEVİYE KAYNAK ATÖLYESİ KURULDU

Denizli Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu tarafından kurulan ülkemizin ilk özel mesleki eğitim merkezi DOSTEM Mesleki Eğitim Merkezi'ne ileri seviye kaynak atölyesi kuruldu. » Haberi Sayfa 6'da



Hüsnü Menteseoğlu

UYUŞTURUCU VE UYARIÇI MADDELER
VE HAPLAR YAZI DİZİSİ 1

Köşe Yazısı Sayfa 8'de



37. ULUSLARARASI
AMATÖR TİYATRO FESTİVALİ

UNUTULMAZ ANILARLA TAMAMLANDI

Denizli Büyükşehir Belediyesi tarafından bu yıl 37'ncisi düzenlenen Uluslararası Amatör Tiyatro Festivali, tiyatro dolu on günün ardından sona erdi. Festivalin kapanışı, Das-Das Tiyatrosu'nun sahnelediği sevilen oyun "Deli Bayramı" ile yapıldı. » Haberi Sayfa 2'de



YATAĞAN'IN BIÇAKLARI BURSA'DA GÖRÜCÜYE ÇIKTI

Dünyaca ünlü Yatağan bıçakları, Bursa'da düzenlenen Uluslararası Bursa Bıçak Festivali'nde görücüye çıktı. Denizli Büyükşehir Belediyesi, Yatağanlı bıçak üreticilerine festivalde güçlü bir destek sağladı. » Sayfa 2'de



SAĞLIKLI KURBANLIK SEÇİMİNİN İPUÇLARI

Denizli Yörükleri Derneği Başkanı Yaşar Celal Ceylan, sağlıklı kurbanlık seçiminin ipuçlarını anlattı. Hayvanların daha besili görünmesi için hormon kullananların olduğunu belirten Ceylan, "Sağlıklı kurban seçimi yapabilmek için bilinçli olmak gerekiyor. Hayvanların bacak bölgesini kontrol edin, şişlik hissederseniz almayın. Kesinlikle hormonludur" dedi. » Sayfa 9'da

37. ULUSLARARASI AMATÖR TİYATRO FESTİVALİ

UNUTULMAZ ANILARLA TAMAMLANDI

Denizli Büyükşehir Belediyesi tarafından bu yıl 37'ncisi düzenlenen Uluslararası Amatör Tiyatro Festivali, tiyatro dolu on günün ardından sona erdi. Festivalin kapanışı, DasDas Tiyatrosu'nun sahnelediği sevilen oyun "Deli Bayramı" ile yapıldı.



Denizli Büyükşehir Belediyesi Kongre ve Kültür Merkezi Mehmet Gazi Salonu'nda gerçekleşen final oyununa, Denizli Büyükşehir Belediyesi Başkanvekili Ali Marım, Genel Sekreter Bülent Bozbaş, Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Başkanı Mehmet Selçuk, davetliler ve çok sayıda tiyatrosever katıldı. Başrollerinde usta oyuncular Mert Fırat ve Didem Balçın'ın yer aldığı Deli Bayramı adlı oyun, izleyicilere hem düşündürdüren, hem de kahkaha dolu anlar

yaşatan performansı ile büyük beğeni topladı. Salonun tamamen dolduğu gece, tiyatroseverler tarafından ayakta alkışlandı.

DENİZLİ, TİYATROYA DOYDU

23 Mayıs'ta başlayan festival boyunca, Türkiye'nin dört bir yanından ve yurtdışından gelen toplam 22 tiyatro topluluğu, 26 farklı oyunla sahne aldı. Özbekistan, Gürcistan, İran, Azerbaycan ve Moldova (Gagauz) gibi ülkeler-

den gelen topluluklar, kültürel çeşitliliği sahneye taşıdı. Amatör tiyatro gruplarının profesyonel ekiplerle aynı sahnede buluşması, izleyicilere zengin bir tiyatro şöleni sundu. Festivalin farklı ilçelerdeki kültür merkezlerine de yayılması, tiyatroyu Denizli'nin her köşesine ulaştırdı. Çatalçeşme Oda Tiyatrosu'ndan Tavas Kültür Merkezi'ne, Sarayköy'den Acıpayam'a kadar pek çok noktada gerçekleşen gösterimler, binlerce kişiyi sahne sanatlarıyla buluşturdu.

ATÖLYELERLE SANATIN İÇİNE YOLCULUK

Festival kapsamında düzenlenen ücretsiz tiyatro atölyeleri de büyük ilgi gördü. Özellikle genç tiyatroseverlerin yoğun katılım gösterdiği atölyelerde, hem yerli hem yabancı sanatçılar bilgi ve deneyimlerini katılımcılarla paylaştı. Festivalin sadece izlenen değil, aynı zamanda katılım sağlanan bir sanat etkinliğine dönüşmesi takdir topladı. **HABER MERKEZİ**



DENİZLİ, ULUSLARARASI BIÇAK FESTİVALİ'NDE GÖZ DOLDURDU

YATAĞAN'IN BIÇAKLARI BURSA'DA GÖRÜCÜYE ÇIKTI

Dünyaca ünlü Yatağan bıçakları, Bursa'da düzenlenen Uluslararası Bursa Bıçak Festivali'nde görücüye çıktı. Denizli Büyükşehir Belediyesi, Yatağanlı bıçak üreticilerine festivalde güçlü bir destek sağladı.

Bursa Atatürk Kongre ve Kültür Merkezi (Merinos) yerleşkesinde gerçekleşen festivalde, Denizli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Dairesi Turizm Tanıtım Şube Müdürlüğü, Denizli'nin kültürel değerlerini ve yerel ürünlerini tanıtarak büyük ilgi topladı. Festival boyunca Denizli standı ziyaretçilerin uğrak noktası olurken, Pamukkale, Karahayıt, antik kentler ve doğal güzelliklerin tanıtımı yapıldı.

Ziyaretçilere yöresel ürünlerimizden gazoz, Çalkarası kuru üzüm ve Serinhisar leblebisi ikram edildi. Ayrıca sembolik Yatağan çakısı da hediye edilerek, katılımcılara tanıtım filmleri izletildi.

DENİZLİ STANDI BÜYÜK İLGI GÖRDÜ

Festivalde Denizli'den 32 Yatağanlı bıçak üreticisi 34 ayrı stantla yer alırken, PAÜ Serinhisar Meslek Yüksekokulu ile Serinhisar'da faaliyet gösteren Kızılhisar Yerel Eylem Grubu Derneği (KIZILYEG) de stant açarak faaliyetlerini tanıttı. PAÜ Serinhisar MYO ayrıca Bıçakçılık ve El Aletleri Teknolojisi Programını tanıtan özel bir sunum gerçekleştirdi.

Yerli ve yabancı katılımcıların büyük ilgi gösterdiği etkinlikte, Dünya Bıçakçılık Başkentleri Ağı dönem başkanı ve Fransa Thiers Belediye Başkanı Stéphane Rodier, Alman-

ya'dan Metin Anan, Fransa'dan Dominique Chambriard ve Mustafa Teğmen gibi uluslararası jüri üyeleri de Denizli standını ziyaret etti. Festival boyunca Denizli'nin bıçakçılık geleneği, kültürel mirası ve zanaatları başarıyla tanıtılırken, katılımcılar hem el emeği

ürünlerle hem de bölgenin turistik değerleriyle buluşturuldu.

Öte yandan Denizli Büyükşehir Belediyesi heyeti, Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı Mustafa Bozbey'i ziyaret ederek, çalışmalarında başarılar diledi. **HABER MERKEZİ**



GÜNÜN YEMEĞİ

Tavuklu Kabak Sandal

4 adet kabak
500 gram tavuk göğsü
1 adet kapyı biber
2 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz biber
Pul biber
Karabiber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
Rendelenmiş kaşar peyniri (piştikten sonra eklenir)

YAPILIŞI:

Kabakların hazırlanması: kabakları yıkayın, uçlarını kesin.

Üzerlerine çatalla uzunlamasına çizikler atın.

Ortadan ikiye kesin ve bir kaşık yardımıyla içlerini oyun.

Yıkayıp kurulaşın.

Bol kızgın yağda hafifçe kızartın ve fırın tepsisine dizin.

İç harcın hazırlanması: tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayın.

Geniş bir tavaya alın ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.

Sıvı yağı, doğranmış soğan, sarımsak ve biberleri ekleyin. Birlikte soteleyin.

Salça, tuz ve baharatları da ekleyin.

4-5 dakika daha kavurun. Ocaktan alın.

Kabakların doldurulması: hazırladığınız tavuklu harcı kabakların içine eşit şekilde doldurun.

Sosu hazırlama: bir kasede 1 yemek kaşığı salçayı, 1 su bardağı sıcak suyla ve az tuzla karıştırın.

Bu sosu fırın tepsisine dökün (kabakların altına gelecek şekilde).

Fırında pişirme: önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin (yaklaşık 25-30 dakika).

Peynirli son dokunuş: fırından çıkarın, üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

Tekrar fırına verin, peynirler eriyip hafif kızarana kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.

Sıcak servis edin.

PAMUKKALE

ELVAN ECZANESİ

MEHMETÇİK MAH. 2617 SOK. EMEK SİT. NO :4

0258 2115034

ÇALLIOĞLU ECZANESİ

DELİKTAS MH.2018/2 SK. NO:7/A
(ESKİ CUMA PAZ. YANI SAĞLIK OCAĞI KARŞI.)

0258 2652786

MERVE YAMUÇ ECZANESİ

YUNUSEMRE MAH. ÜNİVERSİTE CAD. NO:16/B
(PAÜ HASTANESİ KARŞISI)

0258 2125556



MERKEZEFENDİ

DUYGU ECZANESİ

DENİZLİ DEVLET HAST.
ÖZAY GÖNLÜM POLK.GİRİŞİ KARŞISI NO 10/B

0258 2417082

AYKUT ECZANESİ

SARAYLAR MAH. HASTANE CAD. KONAK İŞ MRKEZİ NO:2 Z1
(DOKTORLAR CAD. (VİLAYET GİRİŞİ))

0258 2634780

DİNÇ ECZANESİ

ALTINTOP MAH. MİMAR SİNAN CAD. NO:33/A
(DÖRTYOL SALTAK)

0258 2419059

ÖZGEN ECZANESİ

ADALET MAH. TUNA CAD. NO:11/A
(SGK KARŞI ÇAPRAZI)

0258 3773363

İZMİRLİ ECZANESİ

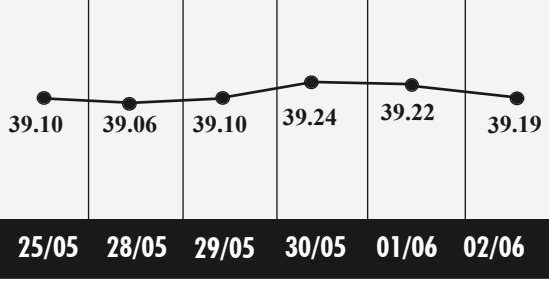
KAYALAR MAH. 6014 SOK. NO:9/A
(KAYAKÖY TOKİ SİT. 2. ETAP SEBZE HALI ARKASI)

0544 1145700

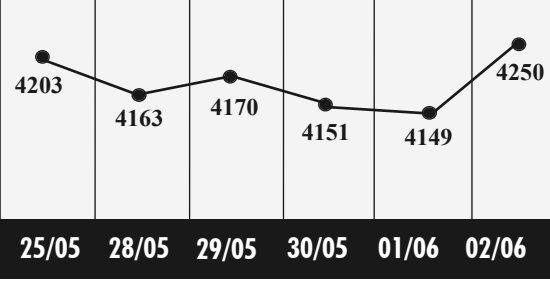
EURO (Serbest piyasa)



DOLAR (Serbest piyasa)



ALTIN (Serbest piyasa)



Aydın Çam Fıstığı, Avrupa Birliği tesciliyle taçlandı

Aydın Ticaret Borsası tarafından 24 Ağustos 2023 tarihinde Avrupa Birliği'ne menşe adı koruması kapsamında başvurusu yapılan Aydın Çam Fıstığı, başvuru sürecini başarıyla tamamlayarak 2 Haziran 2025 tarihi itibarıyla Resmi Gazete'de yayımlanarak Avrupa Birliği'nde tescil edilen 33. ürün oldu.

Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çundur, Aydın' a özgü tarımsal ürünlerin markalaşması konusunda yürüttükleri çalışmaların her zaman somut ve başarılı sonuçlar verdiğini vurguladı. Avrupa Birliği nezdinde ve Türkiye genelinde yapılan coğrafi işaret başvurularında örnek gösterilen çalışmalara imza attıklarını belirten Çundur, bu kapsamda Aydın Çam Fıstığı'nın AB tescili sürecine ilişkin önemli açıklamalarda bulundu.

Aydın ilinin tarımsal değerlerini uluslararası pazarda tanıtmaya ve koruma hedefiyle Avrupa Birliği coğrafi işaret çalışmalarını kararlılıkla sürdürdüklerini belirten Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çundur, "Aydın Kestanesi, Aydın Memecik Zeytinyağı ve Aydın Memecik Zeytin'i'nin Avrupa Birliği'nde tescilini sağlayarak önemli başarılarla imza atan Borsamız, şimdi de Aydın Çam Fıstığı'nın AB tescilini gerçekleştirerek bu alandaki örnek çalışmalara bir yenisini eklemiştir" dedi.

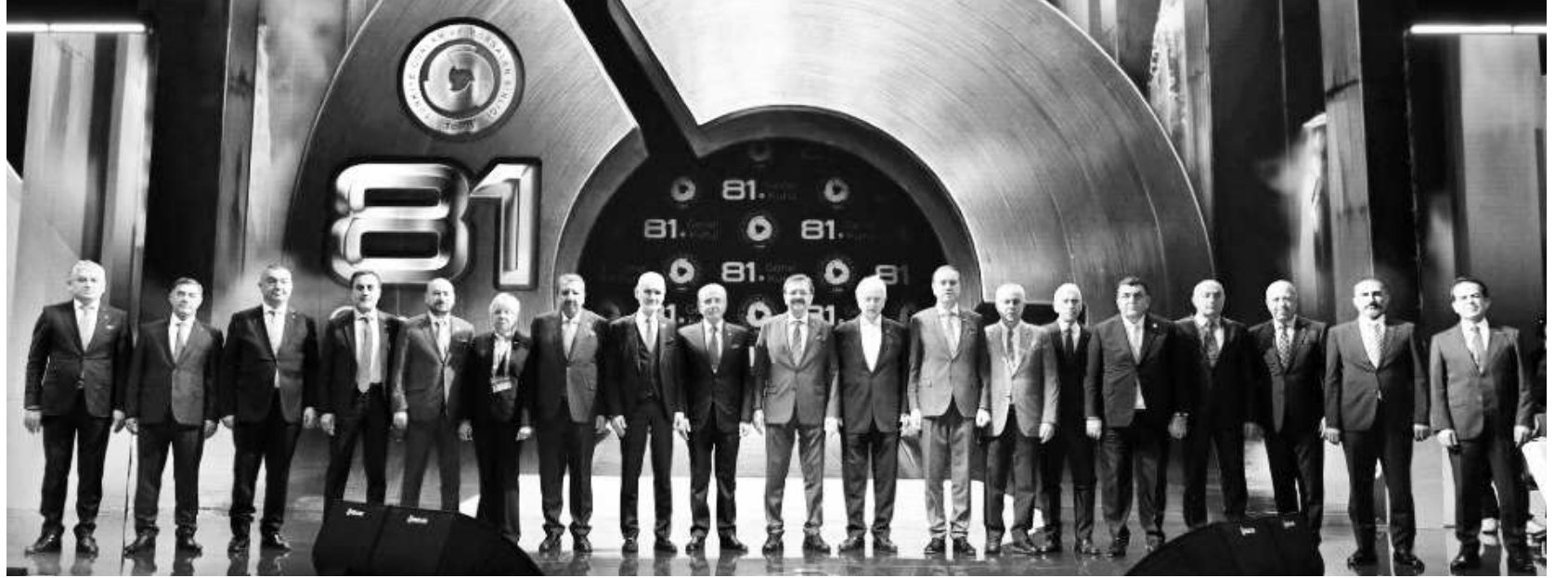
Aydın'ın köklü tarım kültüründen doğan eşsiz ürünlerinin, uluslararası düzeyde hak ettiği değeri görmesi adına yürütülen çalışmalar meyvesini vermeye devam ediyor. Bu çabaların sonucunda, Avrupa Birliği nezdinde en fazla coğrafi işaretli ürüne sahip il konumuna ulaşan Aydın, bu başarısıyla yalnızca yerel kalkınmaya katkı sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda ülkemizi uluslararası platformda güçlü bir şekilde temsil ediyor. Aydın Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fevzi Çundur, "Borsamız, menşe adıyla en fazla coğrafi işaret tesciline sahip kurumlar arasında ilk sırada yer almaktadır. Bu başarı, yerel değerlerimizi koruma, tanıtmaya ve pazarda öne çıkarma vizyonumuzun bir sonucudur" ifadelerini kullandı.

Avrupa Birliği coğrafi işaret tescilinin, ürünlerin kalitesi ve kökenine dair uluslararası düzeyde bir güvence sunduğunu vurgulayan Çundur, bu tescillerin aynı zamanda ürünlerin marka değerini yükselttiğini ve ihracat potansiyelini önemli ölçüde artırdığını ifade etti. "Borsamız, tescil edilen ürünlerin katma değerini artırarak hem bilinirliğini yaygınlaştırmakta hem de bu ürünlerin yurt içi ve yurt dışı pazarlarda daha güçlü bir konuma ulaşmasını sağlamaktadır" dedi.

Aydın Çam Fıstığı, coğrafi bölgede yetişen fıstık çamlarının kozalaklarının hasat edildikten sonra kabuğundan ayrılan ve zarından temizlenen, Rengi açık-koyu krem, ucu çok sivri, sivri ucu kirli sarıya yakın ve az dolgun gövdeli bir meyvedir. Kabuksuz olarak piyasaya sunulur. (İHA)

TOBB 81. GENEL KURULU GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin (TOBB) 81. Genel Kurulu, TOBB Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi'nde yapıldı.



Programa, Dünya Odalar Federasyonu ve TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, Ticaret Bakanı Ömer Bolat, TBMM eski Başkanı Cemil Çiçek, bakan yardımcılar, TOBB Yönetim Kurulu üyeleri, Konsey Başkanları, oda ve borsa başkanları, meclis başkanları, genç ve kadın girişimciler kurulu başkanları ve üst kurul delegelerinin iştirakiyle gerçekleşti.

TOBB Yönetim Kurulu Üyesi ve Erzurum Ticaret ve Sanayi Odası (ETSO) Yönetim Kurulu Başkanı Saim Özakalın başkanlığındaki ETSO heyeti de, TOBB'un 81. Mali Genel Kurulu'na iştirak etti.

Heyette Başkan Özakalın'ın yanı sıra Meclis Başkanı Gökhan Yılmaz, ETSO Yönetim Kurulu üyeleri, ETSO Meclis üyeleri, TOBB

Erzurum Genç Girişimciler Kurulu Başkanı İsmail Suci, TOBB Kadın Girişimciler Kurulu Başkanı Kübra Alioğulları ve ETSO Genel Sekreteri Osman Ömeroğlu yer aldı.

TOBB 81. Mali Genel Kurulu'na katılan Ticaret Bakanı Ömer Bolat ise sosyal medya hesaplarından yaptığı paylaşımlar ile Türkiye'nin 19 çeyrektir kesintisiz büyüme sürecinin en önemli gücünün, TOBB başta olmak üzere iş dünyasının kıymetli temsilcileri ve Türkiye'nin dinamik üretim altyapısı olduğunu belirterek, TOBB ve diğer tüm sivil toplum kuruluşlarıyla birlikte, iş dünyasının temsilcileriyle yakın işbirliği içinde Türkiye'nin yarınları için çalışmayı sürdüreceklerini ifade etti. Ticaret Bakanı Bolat, TOBB'un 81.

Mali Genel Kurulu'nun hayırlı olmasını dileyerek başta Dünya Odalar Federasyonu ve TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu olmak üzere, iş dünyasının tüm mensuplarına teşekkür etti.

81 İlden 3 bin iş insanının katılımıyla gerçekleşen TOBB 81. Mali Genel Kurulu'nda konuşan TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, "Oda ve borsalarımızla birlikte üyelerimizin sıkıntılarını takip etmeye, dile getirmeye ve çözüm üretmeye devam edeceğiz. TOBB ailesi olarak daha mutlu ve daha müreffeh bir Türkiye için dün olduğu gibi bugün ve yarın da emek verecek, çalışacak, üreteceğiz. Hep birlikte daha çok çalışma zamanı" dedi. (İHA)

'MUĞLA KART' PROJESİ TANITILDI

Muğla Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Aras, kentin dijital dönüşüm vizyonunun en önemli adımlarından biri olan 'Muğla Kart' projesini tanıttı. Gazi Mustafa Kemal Atatürk Kültür Merkezi'nde düzenlenen tanıtım programında, Muğla Kart'ın sunduğu avantajlar ve belediyenin akıllı kent projeleri geniş katılımı paylaşıldı.

Muğla Kart, belediyeye ait sosyal tesislerden plajlara, otoparklardan deniz ulaşımına kadar birçok alanda geçerli olacak. Vatandaşlar, temassız ödeme sistemi sayesinde kartlarını kasaba marketlerinden fırınlara, berberlerden kırtasiyelere kadar birçok yerel işletmede kullanabilecek. Başkan Aras, "Çiftçimize, ancımıza bu kart üzerinden destekler sağlamak istiyoruz. 1 milyon kişinin telefonunda bu kart olacak. Muğla nüfusuna kayıtlı hemşerilerimiz yerel işletmelerde avantajlardan faydalanacak" sözleriyle hedeflerini anlattı.

Muğla Kart aynı zamanda sosyal belediyeçilik anlayışının yeni bir ayağını oluşturuyor. İhtiyaç sahibi vatandaşlar, kart aracılığıyla temel ihtiyaçlarını daha kolay karşılayabilecek. Başkan Aras, "Halk Ekmeek sırasına girmeden, beklemeden ekmeğini alabilecek vatandaşlarımız olacak. Bu kartla yoksulluk sınırının altındaki vatandaşlara destek vereceğiz" dedi.

Proje, yerel esnafın desteklenmesini ve zincir marketlerin ikinci planda tutulmasını amaçlıyor. 'Paramız Muğla'da kalsın, esnafımız kazansın' diyen Aras, Muğla Kart'ın yalnızca bir ödeme aracı değil; aynı zamanda yerel ekonomiyi büyütecek bir kalkınma hamlesi olduğunu vurguladı. Kart, www.muqlakart.com adresinden yalnızca T.C. kimlik numarasıyla temin edilebilecek. Vatandaşlar kartlarını fiziksel olarak ya da cep telefonlarına QR kod olarak yükleyebilecek.



Muğla Kart tanıtımında, Büyükşehir Belediyesi'nin dijital dönüşüm projeleri de kamuoyuyla paylaşıldı. Başkan Aras, belediye bünyesinde çağrı merkezi, envanter ve stok yönetimi gibi sistemlerin dijitalleştirildiğini belirterek, "Vatandaş talepleri artık otomatik

olarak ilgili birimlere yönlendiriliyor," dedi.

Muğla genelinde kurulan kablo-suz iletişim altyapısıyla 'Kent Wi-Fi' sisteminin yaygınlaştırıldığına dikkat çeken Aras, güneş enerjili bankalar sayesinde vatandaşların telefonlarını şarj edebildiğini ve internet hizmeti alabildiğini söyledi. Ayrıca, 14 km'ye kadar görüntü sağlayan deniz kameralarıyla çevre izleniyor, su kalitesi ölçülüyor ve gerekirse cezaî işlemler uygulanıyor.

Muğla'da çiftçilere yönelik başlatılan "Dijital Tarım Takibi" uygulaması da tanıtıldı. Toprağın ve havanın nemini ölçen sensörler sayesinde çiftçiler anlık verilerle bilgilendiriliyor. Aras, "100 çiftçiyle başladık, başarıya göre tüm Muğla'ya yaymayı planlıyoruz. Don olaylarında anlık bilgilendirme sağlıyoruz," açıklamasını yaptı.

Menteşe Belediye Başkanı Gonca Köksal Aras da programda yaptığı konuşmada dijital çağın gerekliliklerine dikkat çekerek, "Dijital dönüşüm bir vizyon meselesidir. Artık günlük işlerimizi bile dijital platformlarda planlıyoruz. Halkın sesini duymak için dijital araçlar büyük bir fırsat" dedi. (İHA)

Hanehalkı bütçesinden en fazla pay konut ve kira harcamalarına ayrıldı

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), 2024 yılı Hanehalkı Tüketim Harcaması verilerini paylaştı.

Hanehalkı Bütçe Araştırması'nın 2024 yılı sonuçlarına göre; Türkiye genelinde hanehalklarının tüketim amaçlı yaptığı harcamaların içinde en yüksek payı yüzde 26 ile konut ve kira harcamaları alırken, ikinci sırayı yüzde 21,6 ile ulaştırma harcamaları, üçüncü sırayı ise yüzde 18,1 ile gıda ve alkolsüz içecekler harcamaları aldı.

Toplam tüketim harcamalarında en düşük payı alan harcama türleri ise yüzde 0,7 ile sigorta ve finansal hizmetler, yüzde 1,6 ile eğitim hizmetleri ve yüzde 2,3 ile eğlence, spor ve kül-

tür ile sağlık harcamaları oldu.

Yüksek gelirli haneler düşük gelirli hanelere göre ulaşsın iki kattan daha fazla pay ayırdı

Gelire göre sıralı yüzde 20'lik gruplar itibarıyla tüketim harcamalarının 2024 yılındaki dağılımına bakıldığında; en yüksek gelir grubu olan beşinci yüzde 20'lik grupta yer alan hanehalkları, ulaştırma harcamalarına (motorlu taşıt alımları, akaryakıt, yolcu taşımacılığı, araç bakım ve onarımı vb.) yüzde 26,6, konut ve kira harcamalarına yüzde 22,1 ve gıda ve alkolsüz içecekler harcamalarına yüzde 12,8 pay ayırdı.

En düşük gelir grubu olan birinci yüzde 20'lik grupta yer alan hanehalkları ise, konut ve kira harcamalarına yüzde 33,2, gıda ve alkolsüz içecekler harcamalarına yüzde 30,4 ve ulaştırma harcamalarına yüzde 10,1 pay ayırdı.

Temel gelir kaynağına göre harcama kalıpları değişti

Temel gelir kaynağı maaş, ücret, yevmiye geliri olan hanehalkları; konut ve kira harcamalarına yüzde 24,0, gıda ve alkolsüz içecekler harcamalarına yüzde 16,4 ve ulaştırma harcamalarına yüzde 23,0 pay ayırırken, mütəşebbis geliri olan hanehalkları; konut

ve kira harcamalarına yüzde 21,6, gıda ve alkolsüz içecekler harcamalarına yüzde 18,4 ve ulaştırma harcamalarına ise yüzde 26,4 pay ayırdı.

Tek kişilik haneler konut ve kiraya kalabalık hanelerden bir buçuk kattan daha fazla pay ayırdı

Hanehalkı büyüklüğüne göre tüketim harcamalarının 2024 yılındaki dağılımına bakıldığında; tek kişilik hanehalkları, konut ve kira harcamalarına yüzde 35,2, gıda ve alkolsüz içecek harcamalarına yüzde 15,1 ve ulaştırma harcamalarına yüzde 14,4 pay ayırdı.

Hanehalkı büyüklüğü 6 ve daha fazla kişi olan hanehalkları, gıda ve alkolsüz içecekler harcamalarına yüzde 24,7, konut ve kira harcamalarına yüzde 22,4 ve ulaştırma harcamalarına yüzde 20,4 pay ayırdı.

En fazla israf olan gıda grubu taze meyve ve sebzeler oldu

Gelir düzeyi arttıkça gıda ürünlerini çöpe atarak israf etme sıklığının arttığı gözlemlendi. Hanehalkları tarafından en fazla israf edilen gıda grupları incelendiğinde ise; en büyük payı yüzde 40,1 ile taze meyve ve sebzeler alırken, bunu yüzde 32 ile ekmeek, yüzde 14,3 ile süt ve süt ürünleri izledi. (İHA)

ÖLÜM VE FARKLI NEDENLERLE BOŞALAN 6 MAHALLEDE ARA SEÇİMLER YAPILDI 6 MAHALLE YENİ MUHTARINI SEÇTİ

Denizli'de farklı sebeplerle boşalan muhtarlık ve ihtiyar heyetleri için 6 mahallede seçmenler sandık başına gitti. Yapılan ara secimde oy verme işlemi sabah 08.00'de başlayıp 17.00'de sona erdi.



Denizli'nin Merkezefendi ilçesinde Selçukbey Mahallesi Muhtarı Salih Bütün ve Çivril Emircik Mahallesi Muhtarı Ömür Kahraman'ın vefatı nedeniyle muhtarlık seçimi yapıldı. Tavas'ın Dereazğı ve Güzelköy Mahallelerinde farklı sebeplerden görevi bıraktıkları için boş kalan muhtarlık ve ihtiyar heyeti için seçmenler sandık başına giderken, Acıpayam'ın Karahöyük ve Mevlütler Mahallelerinde boşalan muhtarlık koltuğu için ara seçim

yapıldı.

Merkezefendi İlçesi Selçukbey Mahallesi'ndeki muhtarlık seçiminde 6 aday yarıştı. 14 bin 33 seçmenin bulunduğu mahallede, Lütfi Ege Anadolu Lisesi ve Vali Recep Yazıcıoğlu İlkokulu'nda oylar kullanıldı. Oy sayımı sonucunda İlhan Sancar 786 oy alarak muhtar seçildi. Diğer adaylar; Burçin Kaya 739, Mevlüt Kocatürk 685, Yeşim Demir 468, Sadık Çoban 341 ve Baki Şensan 79 oy aldı. İHA



MUHASEBECİLER SEÇİMİ TAMAMLADI YENİ BAŞKAN NURİ KARAKUŞ



Denizli Serbest Muhasebeci ve Mali Müşavirler Odası (SMMMO) 5. olağan genel kurulunda 5 listenin yarıştığı seçim tamamlandı. Nuri Karakuş önderliğindeki Bağımsız Meslek Gurubu seçimi 464 oyla kazandı.

Denizli SMMMO 25. genel kurulu EGS Kongre ve Kültür Merkezinde düzenlendi. Genel kurulda yönetim kurulu çalışma raporu, denetleme kurulu raporu ve kesin hesap raporu oylandı. Yeni dönem bütçesi onaylanırken, başkan adayları hedeflerini anlattı.

5 BAŞKAN ADAYI KIYASIYA YARIŞTI
SMMMO seçimleri 1 Haziran Pazar günü meslek odasında yapıldı. Odaya üye, 1434 üyeden 1086'sı oy kullandı. Mavcit başkan Osman

Erdemir'in aday olmadığı seaçimlerde Bağımsız Meslek Gurubu 464, Birlik Dayanışma Gurubu 324, Meslekte Erden Gurubu 145, Meslekte Birlik Gurubu 109, Meslekte Gelişim Gurubu 44 oy aldı.

Çarşaf liste yöntemiyle yapılan seçimlerde Nuri Karakuş'un başkanlığındaki Bağımsız Meslek Grubundan 4, Orhan Kabasoluk'un başkanlığındaki Birlik Dayanışma Grubundan ise 2 kişi yönetime girmeye hak kazandı. Meslekte Erdemir Grubundan da Serkan Bıçakçı yönetime girdi.

MUHASEBECİLERİN YENİ BAŞKANI NURİ KARAKUŞ

Yönetime 4 isim ile girmeyi başaran Bağımsız Meslek Gurubu, söz hakkının da sahibi oldu. Bu sonuçla Nuri Karakuş Denizli Serbest Muhasebeci ve Mali Müşavirler Odası'nın yeni başkanı oldu. SMMMO yeni yönetimi Nuri Karakuş, Seher Türkeri, Mustafa Çakmak, Serkan Bıçakçı, İbrahim Sert, Orhan Kabasoluk, Recep Göklergöl'den oluştu. Yönetim kurulunun görev dağılımı önümüzdeki günlerde netleşmesi bekleniyor. **BURAK COŞKUN**



ŞEHİR HASTANESİ'Nİ ZİYARET EDECEK, SAĞLIK YÖNETİCİLERİYLE BULUŞACAK SAĞLIK BAKANI DENİZLİ'YE GELİYOR

Sağlık Bakanı Prof. Dr. Kemal Memişoğlu, 5 Haziran Perşembe günü bir dizi inceleme ve temaslarda bulunmak üzere Denizli'ye geliyor. Bakan Memişoğlu, Denizli Şehir Hastanesi inşaat alanında incelemelerde bulunulacak.

Bakan Memişoğlu'nun Denizli programı sabah Denizli Valiliği'ne yapacağı ziyaretle başlayacak. Valilik ziyareti sonrası, yapımı

devam eden Şehir Hastanesi ve Acil Durum Hastanesi şantiyelerinde incelemelerde bulunacak olan Bakan Memişoğlu, çalışmalar hakkında bilgi alacak. Hastane inşaatı incelemesinin ardından, sağlık hizmetleri yöneticileri ile bir araya gelecek olan Bakan Memişoğlu, "Sağlıklı Türkiye Yüzyılı Yöneticileri" toplantısı düzenleyecek. Bakan Memişoğlu, program

kapsamında Denizli Devlet Hastanesi'ni de ziyaret edecek.

SUBAŞIOĞLU DUYURDU

Sağlık Bakanı Memişoğlu'nun Denizli ziyaretine ilişkin AK Parti İl Başkanı Muhammet Subaşıoğlu da bir açıklama yaptı. Subaşıoğlu, "Sağlık Bakanımızın Denizli'ye ziyareti, ilimizdeki sağlık hizmetlerinin geliştirilmesine yönelik atılacak adımların belirlenmesi noktasında önemli bir fırsat. Bakanımızı Denizli'de ağırlamaktan büyük mutluluk duyuyoruz" dedi.

CUMHURBAŞKANI ERDOĞAN'A TEŞEKKÜR

AK Parti İl Başkanı Muhammet Subaşıoğlu, Şehir Hastanesi projesine öncülük eden Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'a teşekkür etti. Subaşıoğlu, "Denizli'ye kazandırılacak bu dev sağlık yatırımları için başta Cumhurbaşkanımız Sayın Recep Tayyip Erdoğan'a, Sağlık Bakanımız Prof. Dr. Kemal Memişoğlu'na, AK



Parti Genel Başkan Yardımcımız Nihat Zeybekci'ye, milletvekilleri-miz Cahit Özkan, Şahin Tin ve Nilgün Ök'e teşekkür ediyorum. AK Parti olarak sağlık alanındaki yatırımlarımız süreci" dedi.

Program Ak Parti Denizli İl Başkanlığının ziyaret edilmesi ile bayramlaşma sonrasında sona erecek. **BURAK COŞKUN**



PAÜ TEKNOFEST TOPLULUĞU'NDAN ESKİŞEHİR'E TEKNİK GEZİ

Pamukkale Üniversitesi (PAÜ) Teknofest Topluluğu tarafından TEI-TUSAŞ Motor Sanayii A.Ş. Eskişehir Yerleşkesi'ne teknik gezi gerçekleştirildi.

33 öğrencinin katılımıyla düzenlenen teknik gezi, havacılık ve motor teknolojilerine ilgi duyan genç mühendis adayları için ilham verici bir ziyaret oldu. TEI Kurumsal İletişim Birimi'nin gerçekleştirdiği bilgilendirme sunumlarıyla başlayan teknik gezi, üretim tesislerinde yapılan uygulamalı gözlemler ve fabrika ziyaretleriyle devam etti. Katılımcılar, yerli havacılık motorlarının tasarımı ve üretim süreçlerini yerinde

inceleme fırsatı buldu.

Pamukkale Üniversitesi Teknofest Topluluğu'nun organize ettiği etkinlik, üniversiteli gençler tarafından büyük bir ilgiyle karşılandı.

Öğrenciler, anlamlı gezinin organize edilmesinde emeği geçen Sanayi ve Teknoloji İl Müdürümüz Metin Bitim'e, Teknoloji Şube Müdürlüğü temsilcileri Doğan Yağcıoğlu ve Şafak Eğerci'ye, T3 Vakfı Denizli İl Temsilcisi Emre Verim'e, Topluluk Danışmanı Doç. Dr. Engin Tan'a ve Teknofest Topluluğu yönetim ekibine teşekkür ettiler.

HABER MERKEZİ



ZAYİİ

Pamukkale Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Jeoloji Mühendisliği bölümünden
aldığım diplomamı kaybettim.
HÜKÜMSÜZDÜR.
Hüseyin İNCİR
TC:135****042

ZAYİİ

Pamukkale Üniversitesi Meslek
Yüksekokulundan almış olduğum
Makina Teknikerlik diplomamı
kaybettim.
HÜKÜMSÜZDÜR.
Mehmet YILMAZ
TC:134****756

Denizli **GÜNEŞ** Yıl:1 Sayı:138
03 HAZİRAN 2025 SALI
Yayın türü: Yerel süreli yayın

Denizli Güneş Gazetecilik Sanayi ve Ticaret
Limited Şirketi Adına İmtiyaz Sahibi
KADİR ALTINOLUK
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: **Abdil YAŞAROĞLU**

Denizli Güneş Gazetesi Basın Meslek
İlkelerine uymaya söz vermiştir.
Gazetemizin köşe yazarları
kendi yazılarından sorumludur.

www.denizligunes.com denizligunesgazetesi@gmail.com
UETS: 25868-70713-79177
Adres: Atalar Mh. 1346 Sk. No: 24 Lise 51 İş Merkezi
Kat: 2 D: 5 Pamukkale-Denizli
İletişim Tel: 0 533 318 44 20

DAĞITIM: Turkuvaz Dağıtım A.Ş.

Basım yeri: İHLAS GAZETECİLİK A.Ş.
YENİGÖL MAH. SERİK CAD. NO: 38 ANTALYA TEL: 0 242 340 50 40

HAZİRAN 2022'DEN BU YANA EN YÜKSEK ARTIŞ İHRACATTA REKOR

Denizli'nin Mayıs ayı ihracatı, 2022 yılının Haziran ayından bu yana en yüksek değere ulaştı. Denizli İhracatçılar Birliği (DENİB) Başkanı Hüseyin Memişoğlu, Denizli ihracatının mayıs ayında yüzde 8.3 artışla 448 milyon dolar olarak gerçekleştiğini açıkladı. Memişoğlu, yılın ilk 5 aylık dönemindeki verilerle yıl sonu hedefine emin adımlarla ilerlediklerini söyledi.

Denizli İhracatçılar Birliği Başkanı Hüseyin Memişoğlu, kentin ihracat verilerini paylaştı, önemli bir başarı elde edildiğini söyledi. Denizli ihracatının Mayıs ayında yüzde 8.3 artış ile 450 milyon dolar olarak gerçekleştiğini belirten Memişoğlu, bu rakamın Haziran 2022'den bu yana ulaşılan en yüksek aylık ihracat değeri olarak kayıtlara geçtiğini söyledi. Ocak-Mayıs döneminde ise Denizli ihracatının yüzde 8.7 artışla 1 milyar 950 milyon dolar seviyesini geride bıraktığını anlatan Memişoğlu, "Böylelikle, ülke genelinde 9. sıradaki konumumuzu koruduğumuzu görüyoruz. Yılın ilk 5 aylık verileri, 2025 yılının tamamı için koyduğumuz hedefe emin adımlarla yürüttüğümüzü gösteriyor. Euro/Dolar paritesinin 1.14 seviyelerinde seyretmesi, ihracatımız adına olumlu bir gelişme olarak değerlendirilebilir" dedi.

MAYISTA İLİMİZİN ÖN PLANA ÇIKAN SEKTÖRLERİNDEKİ GÖRÜNÜM

Denizli'nin tekstil-konfeksiyon ihracatının yüzde 1.7 azalışla 131 milyon dolar olarak gerçekleştiğini dile getiren Memişoğlu, "Elektrik-elektronik ihracatı yüzde 14 artışla 93 milyon dolar, demir-demir dışı metaller ihracatı yüzde 5 artışla 70 milyon dolar, tarım ihracatı yüzde 13 artışla 33 milyon dolar, madencilik ihracatı yüzde 8 artışla 29 milyon dolar oldu. Mayıs ayında iklimlendirme sanayi sektöründe yüzde 66, meyve sebze mamullerinde yüzde 48, fındık ve mamullerinde yüzde 35, mobilya, kâğıt ve orman ürünlerinde yüzde 27, otomotiv endüstrisinde yüzde 22 ile dikkat çeken artışlar kaydedildi" dedi.

ÜLKE SIRALAMASINDA ZİRVE İNGİLTERE'NİN

Denizli ihracatında lider konumda olan İngiltere'ye ihracatın mayıs ayında yüzde 3 oranında artışla 59 milyon dolar olarak kayıtlara geçtiğini anlatan Memişoğlu, "İlimiz ihracatında ikinci sıraya yerleşen ABD'ye ihracatımız yüzde 24 artışla 46 milyon dolar oldu. Denizli ihracatında üçüncü sırada olan İtalya'ya ihracatımız yüzde 11 artışla 40 milyon dolar olurken, ardından gelen Almanya'ya olan ihracatımız yüzde 11 azalışla 36 milyon dolar olarak gerçekleşti. İlimiz ihracatında beşinci sırada yer alan Hollanda'ya ihracatımız ise yüzde 7 azalışla 20 milyon dolar olarak gerçekleşti" dedi.



"TÜRKİYE EKONOMİSİ YILIN İLK ÇEYREĞİNDE YÜZDE 2 BÜYÜDÜ"

Türkiye İstatistik Kurumu'nca açıklanan yılın ilk çeyreğine ilişkin üretim yöntemiyle hesaplanan gayri safi yurt içi hasılayı da değerlendiren Memişoğlu, "GSYH 2025 yılı ilk çeyrek ilk tahmini zincirlenmiş hacim endeksi olarak geçen yılın aynı çeyreğine göre yüzde 2 arttı. GSYH'yi oluşturan faaliyetler incelendiğinde, yılın ilk çeyreğinde geçen yıla göre gayrimenkul faaliyetleri yüzde 2,4, hizmetler yüzde 1,3, inşaat sektörü yüzde 7,3 artarken; tarım sektörü yüzde 2 ve sanayi sektörü yüzde 1,8 azaldı. Türkiye ekonomisinin ilk çeyrekteki



büyümesine net ihracatın katkısı -0,6 puan oldu. Rekabetçiliğimizi etkileyen parametrelerin hafiflemesiyle ihracatımızın büyümeye katkısının pozitif tarafa geçeceğini düşünüyoruz" dedi.

"İMALAT GÖSTERGESİPMİ YILIN EN DÜŞÜK SEVİYESİNDE"

İstanbul Sanayi Odası'nın (İSO) Türkiye İmalat PMI (Satın Alma Yöneticileri Endeksi) anketinin Mayıs 2025 dönemi sonuçlarını açıkladığını dile getiren DENİB Başkanı Memişoğlu, "Eşik değer olan 50'nin üzerinde ölçülen tüm rakamların sektörde iyileşmeye işaret ettiği anket sonuçlarına göre, Mayıs ayında 47,2 olarak gerçekleşen manşet PMI, mart ve nisan aylarında görülen 47,3 değerinin hafif altında kaldı. Böylece endeks, imalat sanayi faaliyet koşullarının aylık bazda belirgin bir şekilde yavaşlamaya devam

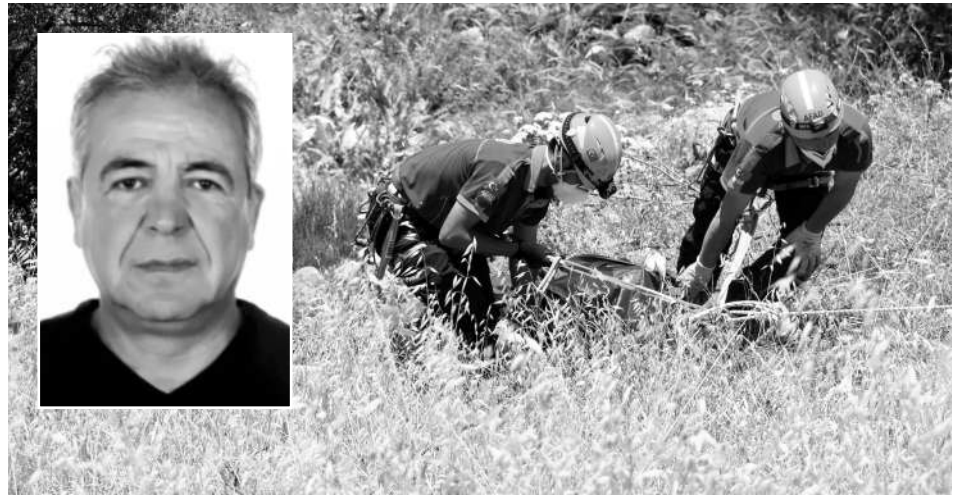
ettiği yönünde sinyal verdi. Mayıs verisi ile beraber sektörde bozulma eğilimi üst üste 14. aya ulaştı.

İstanbul Sanayi Odası Türkiye Sektörel PMI Mayıs 2025 raporuna göre, anket kapsamında takip edilen 10 sektörden sadece ikisinde (giyim ve deri ürünleri ile metalik olmayan mineral ürünler) üretim artışı gerçekleşti. Giyim ve deri ürünleri bir önceki ay yaşanan keskin yavaşlamanın ardından belirgin bir şekilde toparlanarak büyüme kaydetti ve geçen yılın ağustos ayından beri süregelen yavaşlama eğilimini sona erdirdi. Tekstil sektöründe ise üretim belirgin şekilde yavaşlamaya devam etti. Benzer şekilde, yeni siparişlerdeki en keskin düşüş de yine tekstilde kaydedildi. Söz konusu düşüş Ekim 2023'ten bu yana en yüksek hızda gerçekleşti" dedi.

HABER MERKEZİ

KAYIP OLARAK 2 GÜNDÜR HER YERDE ARANIYORDU UÇURUMUN DİBİNDE CANSIZ BEDENİ BULUNDU

Denizli'de 2 gündür kayıp olarak aranan Ümit Kumoğlu (56), 30 metrelik uçurumda ölü bulundu. Cansız bedeni halat yardımıyla uçurumdan çıkarılan Kumoğlu'nun yürürken dengesini kaybederek uçuruma yuvarlandığı ihtimali üzerinde duruluyor.



Olay, Merkezefendi ilçesi Bereketler Mahallesi Bereket Caddesinde meydana geldi. Edinilen bilgilere göre 30 Mayıs günü Ümit Kumoğlu (56), Muratdede Mahallesi'ndeki ikametinden Başkarcı Mahallesi'ndeki bahçesine gitmek için ayrıldı. Akşam saatlerinde ailesine eve dönüşü geçtiğini belirten Ümit Kumoğlu'ndan bir daha haber alınmadı. Geç saatlere kadar eve gelmeyen Ümit Kumoğlu'nun hayatından endişe eden aile üyeleri polis merkezine giderek kayıp ihbarında bulundu.

İhbar üzerine Denizli Emniyet Müdürlüğü Asayiş Şube Müdürlüğü Cinayet Büro Amirliği ile Bereketler Polis Merkezine bağlı ekipler Ümit Kumoğlu'nun bulunması için çalışma başlattı. Kumoğlu'nun bahçesi ile ikameti arasındaki güzergahlarda inceleme başlatan ekipler, görgü şahitleri ve kamera kayıtlarına göre arama çalışmasını sürdürdü.

YAŞLI ADAMIN CENAZESİ YAKINLARI TARAFINDAN UÇURUMUN SONUNDA BULUNDU

Ümit Kumoğlu'nu bulmak için çalışmalara destek veren yakınları sabah saatlerinde Akçay Deresi üzerinde arama yapmaya başladı. Devam eden arama çalışmaları sırasında Ümit Kumoğlu'nun yakınları, 30 metrelik uçurumun altında Kumoğlu'na ait cansız bedeni bularak ekiplere bildirdi. İhbar üzerine bölgeye UMKE, AFAD, sağlık ve polis ekipleri sevk edildi. Halat yardımıyla Kumoğlu'na ait cansız bedeninin bulunduğu bölgeye inen ekipler inceleme yaptı. Yapılan incelemelerin ardından yaşlı adamın cansız bedeni halat yardımıyla uçurumdan çıkarıldı.

DENGESİNİ KAYBEDEREK DÜŞTÜĞÜ DEĞERLENDİRİLİYOR

AFAD ekiplerince cenazesi uçurumdan çıkarılan Ümit Kumoğlu'nun cansız bedeni otopsi için Adli Tıp Kurumu Grup Başkanlığı morguna kaldırıldı. Ümit Kumoğlu'nun olay yerine gelen çok sayıda yakınının ise feryatları yürekleri dağıldı. Acılı aileyi yakınları güçlüklerle sakinleştirdiği

görüldü. Ümit Kumoğlu'nun bahçesinden evine dönmek için kaldırımda yürüdüğü sırada dengesini kaybederek düştüğü değerlendiriliyor. Ümit Kumoğlu'nun kesin ölüm nedeni ise ekiplerce yürütülen çalışmalar neticesinde netlik kazanacak. Olayla ilgili inceleme başlatıldı. (İHA)



DENİZLİ OSB DOSTEM MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ'NE İLERİ SEVİYE KAYNAK ATÖLYESİ KURULDU

Denizli Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu tarafından kurulan ülkemizin ilk özel mesleki eğitim merkezi DOSTEM Mesleki Eğitim Merkezi'ne ileri seviye kaynak atölyesi kuruldu. Okulda, geleneksel kaynak eğitimlerinin yanı sıra atölyeye dahil edilen robot ve kaynak simülasyonları ile modern yöntemler ile eğitimler verilecek.

Denizli Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu'nca, nitelikli istihdamın oluşturulması amacıyla kurulan DOSTEM Mesleki Eğitim Merkezi, OSB ve Güney Ege Kalkınma Ajansı ile ortaklaşa uygulanan proje kapsamında alınan kaynak robotu ve kaynak makinelerinin alımıyla, modern kaynak atölyesi kuruldu. Atölyede ilk eğitim, Denizli OSB'de faaliyet gösteren firmalardaki çalışanlara verildi.

Kaynak atölyesinde kurulumu tamamlanan 6 eksen Fanuc 100id kaynak robotu, 4 adet gazaltı kaynak makinesi, 1 adet TIG kaynak makinesi, 5 adet camlı kaynak masası ve 5 adet kaynak siperliği ile kursiyerlerin eğitimine uygulamalı çalışmalar ile katkıda bulunulması hedefleniyor.

BALTALI: MESLEKİ EĞİTİMİ ÖNEMSİYORUZ

Okula kazandırılan modern kaynak atölyesine ilişkin değerlendirme yapan Denizli Organize Sanayi Bölgesi Başkanı Derya Baltalı, mesleki eğitimi önemsediklerini belirterek, sanayinin öncelikli ihtiyacı olan kaynakçılık alanında eğitimlere bir an önce başlamayı hedeflediklerini söyledi.

Baltalı, "Kaynak robotu bizim için çok önemli. Endüstri 4.0 sanayimizin ana gündeminde yer alan bir konu. Kursiyerlerimizi ve DOSTEK Koleji



öğrencilerimizi teknolojiye alıştırma ve kullanma noktasında eğitim amaçlı almış olduğumuz Kaynak Robotumuza ve atölyemizi faaliyete aldık. Atölyemize yakın zamanda Kaynak Simülasyonu da eklemeyi düşünüyoruz. Öğrencilerimiz ve kursiyerler için büyük bir kazanç olacak. Açacağımız kurslar ile dışarıdan yetişkin eğitimleri de gerçekleştireceğiz. İlimiz, Organize Sanayi Bölgemiz ve mesleki eğitim adına çok büyük bir kazanım sağlamış olacağız. DOSTEM Mesleki Eğitim Merkezimizde düzenlenen eğitimlere vasıflı vasıfsız tüm vatandaşlarımızın katılmasını bekliyor, bir meslek edinme ya da kendilerini geliştirmeleri konusunda Merkezimize davet ediyoruz" dedi. **HABER MERKEZİ**

ZAYİİ

Denizli Valiliği İl Göç İdaresinden almış olduğum 99128427530 numaralı geçici koruma kimlik belgemi kaybettim.
HÜKÜMSÜZDÜR.
Mustafa ELBAŞ
Halep/SURİYE

ZAYİİ

Denizli Nüfus Müdürlüğünden almış olduğum kimlik kartımı, Denizli Emniyet Müdürlüğünden almış olduğum B A2 sınıfı ehliyetimi, Denizli Aile ve Sosyal Yardımlaşma Müdürlüğünden almış olduğum engelli kartımı 29.05.2025 tarihinde kaybettim.
HÜKÜMSÜZDÜR.
Ahmet ERGİN
TC: 553****840



BOĞAZINA OLTA KANCASI SAPLANAN CARETTA ESİN TEDAVİ EDİLDİ ESİN KANCADAN KURTULDU TEKRAR DENİZE KAVUŞTU

Muğla'nın Ortaca İlçesi, İztuzu Plajı'nda vatandaşlar tarafından boynunda kanca ve misinayla bulunan caretta caretta cinsi kaplumbağa, başkanlığı Pamukkale Üniversitesi Fen Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Yakup Kaska'nın yaptığı DEKAMER ekipleri tarafından kurtarıldı. 2 günlük tedavinin ardından "Esin" adı verilen kaplumbağa denize bırakıldı.

Muğla'nın Ortaca İlçesinde bulunan İztuzu Plajı'nda yumurtlamak için çıkan dişi iribaş Akdeniz kaplumbağası boğazına kanca saplanmış, ağzında misinalarla görüldü. Akdeniz Kaplumbağasını yaralı vaziyette gören vatandaşlar Deniz Kaplumbağaları Araştırma Kurtarma ve Rehabilitasyon Merkezi'ne haber verdi.

Boğazından sarkan olta kancası ve misina ile Deniz Kaplumbağaları Araştırma Kurtarma ve Rehabilitasyon Merkezi'ne (DEKAMER) götürülen deniz kaplumbağası tedavi altına alındı. Pamukkale Üniversitesi Fen Fakültesi Dekanı, DEKAMER Başkanı Prof. Dr. Yakup Kaska ve öğrenciler dişi deniz kaplumbağasının ağzındaki misinayı çıkardı. Rehabilitasyon sırasında İribaş Deniz kaplumbağasına "Esin" ismi verildi. Yaklaşık 2 gün gözlem altında tutulan Akdeniz kaplumbağası tedavisinin ardından tekrar denize bırakıldı.

Deniz Kaplumbağaları Araştırma Kurtarma ve Rehabilitasyon Merkezi (DEKAMER) Başkanı Prof. Dr. Yakup Kaska, "İztuzu Plajına yu-

murtlamak için çıkan Caretta Caretta cinsi Akdeniz kaplumbağasının boynuna saplanmış kanca ve ağzındaki misina vatandaşlarımız tarafından fark edildi. Merkezimize getirdiğimiz bu değerli misafirimizi "Esin" olarak adlandırdık. Boğazındaki kancayı çıkartıp, ağzındaki misinaları temizledik. Yumurtlama döneminde olması sebebiyle tedavisinin ardından tekrar denize ulaştırdık" dedi.

Deniz Kaplumbağaları Araştırma Kurtarma ve Rehabilitasyon Merkezi (DEKAMER) 2008 yılında Muğla'nın Ortaca İlçesinde kuruldu. Yunanistan, Fransa, İspanya, Portekiz, İtalya, Tunus, KKTC gibi Akdeniz ülkelerinden gelen Üniversite öğrencileri ve öğretim üyeleriyle birlikte Akdeniz havzasında deniz kaplumbağalarının korunması üzerine proje yürütüyor. Kurulduğu tarihten bu yana deniz kaplumbağalarının tedavisi yapıyor. Akdeniz'de oltayla avlanan, deniz taşıtlarıyla çarpışarak yaralanan ve hastalanan yaklaşık 500 Deniz kaplumbağasının tedavisi DEKAMER tarafından yapıldı.

BURAK COŞKUN

HAYAT BOYU ÖĞRENME KURSIYERLERİNDEN BÜYÜLEYEN TÜRKÜ ŞÖLENİ

Denizli'de Hayat Boyu Öğrenme kursiyerlerinin, Anadolu'nun dört bir köşesinden seçtiği türkülerin seslendirildiği konser dinleyicilere müzik ziyafeti sundu.



Denizli'de Hayat Boyu Öğrenme Haftası etkinlikleri kapsamında, Hayat Boyu Öğrenme kursiyerleri tarafından hazırlanan Türk Halk Müziği konseri büyük ilgi gördü. Konserin şefliğini müzik öğretmeni İsmail Özdemir üstlenirken, 35 kursiyerden oluşan Türk Halk Müziği Korusu performanslarıyla tam not aldı.

Anadolu'nun dört bir köşesinden seçilmiş 18 türküyü sahne türkü ziyafeti sunan koro, izleyicilerden tam not aldı. Gecede, şef İsmail Özdemir yönetimindeki koronun performansı

kadar, ara bölümde sahne alan halk oyunları ekibi de izleyicilerin büyük beğenisini topladı.

Türk Halk Müziği'nin önemli isimlerinden Muzaffer Sarısözen'in yeğeni Dr. Muammer Müjdat Üzel'e, Sarısözen'in anısına Pamukkale Kaymakamı Uğur Bulut tarafından plaket takdim edildi. Halk Eğitimi Merkezlerinin toplumdaki sosyalleşme ve kişisel gelişim açısından önemine değinen Kaymakam Bulut, bu tür etkinliklerin bireyleri bir araya getiren güçlü bağlar kurduğunu vurguladı. (İHA)

BURLULUK SINAVI'NDA İKİ TÜRKİYE BİRİNCİLİĞİ ALİ BAYSAL ORTAOKULU BAŞARIYI GELENEKSELLEŞTİRDİ

Denizli Ali Baysal Ortaokulu'nun iki öğrencisi Bursluluk Sınavı'nda Türkiye birincisi oldu. Elde edilen başarı öğretmen ve ailelerine gurur yaşattı. Başarısını gelenekselleştiren Ali Baysal Ortaokulu, geçtiğimiz yıl da Türkiye birincisi çıkarmıştı.

Ali Baysal Ortaokulu, akademik başarılarına bir yenisini daha ekledi. Geçtiğimiz yıl MEB Bursluluk Sınavı'nda 1 Türkiye birincisi çıkaran okul, 2024-2025 eğitim öğretim yılında bu başarısını katlayarak büyüttü.

Bu yılki MEB Bursluluk Sınavı'nda okulun 5. sınıf öğrencisi Rümeysa Yılmaz ve 6. sınıf öğrencisi Atiye Berra Şahin, tüm sorulara doğru cevap vererek, 500 tam puan aldı. İki öğrenci de kendi düzeylerinde Türkiye birincisi olma başarısı gösterdi.

Ali Baysal Ortaokulu'nun art arda ikinci yılda gösterdiği başarı hem Denizli'de büyük gurur kaynağı oldu hem de okulun eğitimdeki kalitesini bir kez daha kanıtladı. Öğrencilerin elde ettiği bu tarihi başarı,



okul yönetimi, öğretmenler ve veliler tarafından büyük sevinçle karşılandı. ■ İHA

BÜYÜKŞEHİR HALK DANSLARI TOPLULUĞU'NDAN UNUTULMAZ FİNAL

Denizli Büyükşehir Belediyesi Konservatuvarı Halk Dansları Topluluğu, yıl boyunca sürdürdüğü yoğun çalışmalarını görkemli bir finalle taçlandırdı.



Denizli Büyükşehir Belediyesi Konservatuvarı Halk Dansları Topluluğu, "Halk Oyunları Yıl Sonu Gösterisi"ni sahneye taşıdı. Denizli Büyükşehir Belediyesi Kongre ve Kültür Merkezi Özyay Gönülüm Salonu'nda gerçekleşen gece, izleyicilere kültür ve sanat dolu unutulmaz anlar yaşattı. Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu, eşi Nilgün Çavuşoğlu, ilçe belediye başkanları, davetliler ve çok sayıda vatandaşın katıldığı etkinlikte Türkiye'nin farklı bölgelerine ait geleneksel halk oyunları sergilendi.

Geniş bir repertuarla sahne alan dansçılar, her yörenin kendine özgü ritmini, figürlerini ve kostümlerini sahneye taşıyarak seyircileri adeta Türkiye turuna çıkardı. Yıl

boyunca sürdürülen disiplinli çalışmaların ve provaların ürünü olan gösteri, salonda bulunan sanatseverlerden büyük beğeni topladı. Renkli sahne düzeni, etkileyici koreografiler ve dansçıların yüksek enerjisi izleyicilere görsel bir şölen sundu.

BAŞKAN ÇAVUŞOĞLU'NDAN BİRLİK VE BERABERLİK VURGUSU

Programın açılış konuşmalarını gerçekleştiren Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu, birlik ve beraberliğin önemini vurgulayarak "Mutlu İnsanların Şehri Denizli" arzusunu yineledi.

Başkan Çavuşoğlu konuşmasında, "Burada aynı Türkiye mo-

zaifi gibiyiz. Her renkten her görüşten, kadınıyla erkeğiyle, gençlikle yaşlılarıyla hep birlikte olduğumuz bu güzel salonlar bize ancak mutluluk verir. Biz istiyoruz ki bu şehirde herkes birbirine farklı gözle bakmasın, her rengimizin ve her farklı fikrimizin birbirimizin zenginliği olduğunu bilerek hep birlikte bir yolculuk yapalım istiyoruz.

Bu şehirde yaşayan herkesin kardeş olduğu, ayrışmadan beraber olabildiği ve bu insanların mutlu olarak yaşayabildikleri bir şehri yaratma arzumuzu her geçen gün birlikte güzelleştiriyoruz" dedi.

Programın sonunda etkinlikte emeği geçenlere Başkan Çavuşoğlu tarafından plaket verildi. **HABER MERKEZİ**



HALK OYUNLARINDA 3 DALIN ZİRVESİNDE TAVAS BELEDİYESİ SPOR KULÜBÜ VAR

HALK OYUNLARINDA
ŞAMPİYON TAVAS

Türkiye Halk Oyunları Federasyonu (THOF) tarafından Uşak'ta düzenlenen grup yarışmasına katılan Tavas Belediyesi Spor Kulübü 3 dalda şampiyon oldu. Grup yarışmasında şampiyon olan takımlar Tavası, Türkiye Finalinde temsil edecek. THOF Uşak Grup yarışmalarına

katılan Tavas Belediyesi Spor Kulübü halk oyunları takımı yarışmada büyük başarı elde etti. Katıldıkları 4 dalda 3'ünde şampiyon olan takım Tavası vatandaşları gururlandırdı. Hazırladıkları eşsiz dans gösterisiyle üst tura geçmeyi hak kazandı. Yıldızlar Düzenlemesiz, Büyükler Düzen-

lemesiz ve Büyükler Düzenlemeli Dalarında şampiyon olan Tavas Belediyesi Spor Kulübü dansçıları Tavası Türkiye genelinde temsil etmeyi hak kazandı. Dans gösterileri ile Tavası Türkiye genelinde temsil edecek olan Tavas Belediye Spor Kulübü dansçı-



larını tebrik eden Tavas Belediye Başkanı Kadir Tatık, "Üç dalda şampiyon olan kulübümüz, şimdi bir üst tura yükselecek THOF Türkiye Finali'nde hem ilçemizi hem de ilimizi

gururla temsil edecek. Emek veren tüm ekibimizi, eğitmenlerimizi ve bu gururu bizlere yaşatan halk oyunu sevdalılarını yürekten kutluyoruz" dedi. İHA



YAŞAMA SEVİNCİ

Psikiyatri Uzmanı Dr.

Hüsnü
MENTEŞOĞLUUYUŞTURUCU VE UYARICI MADDELER
VE HAPLAR YAZI DİZİSİ 1

En önemli uyuşturucu maddeler esrar, eroin, kokain, amfetamin(Metamfetamin=Kristal),Bonzai(Kâğıt) ve ekstazi dir. Bu maddeler insanın davranışlarını, duygularını, düşüncelerini ve bedenini fizyolojik işleyişini bozarlar.

Son yıllarda ülkemizde uyuşturucu madde ve hap kullanımı yaygınlaşmakta ve gençleri tehdit etmektedir. Aileler de çocuklarında böyle bir sorunun var olduğunu fark etmekte ve fark ettikten sonra nasıl davranacaklarını belirlemede güçlük çekmektedir. Uyuşturucu,uyarıcı, sigara ve alkol gibi zararlı alışkanlıklara karşı ailenin rolü çok önemlidir. Özellikle ergenlik çağında çocuğu olan ailelerin bu konuda asgari bir bilgilerinin olması gerekir.

GENÇLER NEDEN UYUŞTURUCU
MADDELERE YÖNELİYOR?

Uyuşturuculara başlamanın en önde gelen nedeni insanın zevke, keyfe karşı olan merakıdır. Ayrıca ailelerinin ilgisizliği, aile içinde şiddet, kötü arkadaş gruplarının etkisi, büyüme – kendini gösterme özentileri ile başlamaktadır. Aile içinde geçimsizlik, annenin ezilmişliği, babanın katı otoritesi, çocuğa sevgi ve şefkat gösterilmemesi, anlatma ve ikna yöntemiyle hatalarının tekrarlanmasının önlenmesi yerine sürekli ceza verilmesi, çocuğun kendisini kabul ettirebilmek için ailesi yerine dış çevreyi seçmesine ve kendisine olan güvenini kaybetmesine, muhtaç olduğu sevgi, şefkat ve ilgiyi ailesi yerine arkadaş çevresinde aramasına neden olur. Bu duruma olumlu, yapıcı bir yaklaşımda bulunulmaması sonucunda sorunlarının altında ezilir. Sorumluluktan kaçır. Alkol, esrar, hap ve ekstazi kullanılan asi ve marjinal grupların içine girer. Bir süre sonra da madde bağımlısı olmaya varan bir yalnızlığa ve mahvoluşa doğru gider. Uyuşturuculara alışmak çok kolaydır. Hatta bazen uyuşturucu maddeyi bir kez bile kullanmak bağımlılığa neden olabilir. Üstelik bu maddelere başlamak çok kolay olduğu halde bırakmak çok zordur. Uyuşturucuyu gençlerin başlamasını yasal önlemlerle ya da polise tedbirlerle önlemek mümkün değildir. Asıl görev ve sorumluluk ailelere düşer. Birleşmiş Milletlerin 2001 Şubat ayında yayınladığı “2000 Yılı Dünya Raporu” na göre dünya çapında 180 Milyon kişi uyuşturucu madde kullanıyor. Dünyada ve ülkemizde yapılan tüm kitlesel araştırmalar uyuşturucu kullanımına başlama yaşının giderek düştüğünü göstermektedir.

UÇUCU MADDE BAĞIMLILIĞI

Ülkemizde tiner, Bali gibi uçucu maddelerin bağımlılığı çocuklar ve gençlerin arasında tehlikeli bir biçimde yayılıyor. İşyerlerinde ve evlerde yapıştırıcı ve çözücü olarak yaygın biçimde kullanılan

bu maddelerin içerdiği çeşitli kimyasal gazlar solundukları zaman ciddi sağlık sorunlarına, hatta ölüme neden olabiliyorlar. En sık kullanılanları tiner ve Bali. Ayrıca benzin, gaz yağı, oje, aseton, saç spreyleri ve deodorantlar da bu şekilde kötüye kullanılabilirler. Bu maddeler beyin, kalp, akciğer, karaciğer ve böbreklerin dokusunu bozuyor ve bu bozulma, madde kullanımı bırakılsa bile düzelmiyor. Bazen ilk kullanımda bile ani ölüme yol açabiliyorlar. Ani ölümün en sık görülen nedenini kalp krizi oluşturuyor.

Tineri çocuklar aynı zamanda toplumsal huzur ve güvenlik açısından da bir tehlike oluşturuyorlar. Beklenmedik şiddetle saldırganlık ve cinsel tecavüz davranışları sergileyebiliyorlar.

Bu maddeler alınınca önce bir sarhoşluk hali oluşuyor. Ardından sesler ekolu bir şekilde duyuluyor ve görme bulanıklaşıyor. Çocuk her şeyin gevşediği, baskıların ortadan kalktığı yalancı ama keyif veren bir hayal aleminde hissediyor kendisini. Bu yalancı rahatlama ruhsal çürümeye ve sonuç olarak intihar etmeye ya da suç işlemeye neden oluyor.

Tiner, Bali gibi maddeleri kullanan çocuk hızla zayıflıyor. Unutkan oluyor. Dikkatini toplayamıyor. Sürekli sarhoşmuş gibi davranıyor. Boş boş, ilgisiz, sanki rüyadaymış gibi bakıyor. Okuldan kaçıyor. Eve geç geliyor. Kavgacı oluyor. Ağız çevresinde uçuk benzeri lekeler ortaya çıkıp yayılıyor ve nefesi yapıştırıcı kokuyor. Bir uçucu maddenin üç ay süreyle kullanılması bağımlılığa neden oluyor. Maddenin en son alımından sonra ki 24 saat içinde yoksunluk krizi belirtileri ortaya çıkıyor.

Bu çocuklara nasıl yardımcı olabiliriz? Bu bağımlılıktan vaz geçmeleri için baskı yapmaktan, ceza vermekten önce onları anlamaya çalışmak, nasıl bir bunalım sonucunda bu maddelere yöneldiklerini oturup konuşmak gerekir. Aile bireylerinin sorumluluk alarak çocukla yakından ilgilenmesi tedavi şansını artırır.

Tedavinin ilk şartı hastanın bağımlı olduğunu kabul etmesi. Tedavide ilaçların yanı sıra uğraşı terapisi, mesleki rehabilitasyon ve fiziksel egzersiz kullanılıyor. Bu hastaları genellikle hastaneye yatırmak gerekmiyor. Hatta hastaneye yatırmak tedaviyi olumsuz etkileyebiliyor. Kapalı bir ortam olan hastaneye yattıklarında, kapalı mekânın yarattığı sıkıntı nedeniyle kendilerini jiletleyebiliyorlar. Bu nedenle, gençlik merkezi görevlilerinin refakatinde poliklinik takibine gelip gitmeleri yeterli oluyor. Aslında bu çocukların tıbbi tedaviden çok otomatik bir şekilde disiplinize edilecekleri, ıslahhane vasfı taşıyan, çeşitli uğraşı ve rehabilitasyon tekniklerinin uygulandığı, yetişkin alkol ya da madde bağımlılarının bulunmadığı, güvenliği çok iyi sağlanmış, kaçma veya kendine zarar verme olasılığı sıfıra indirilmiş barınma evlerine ihtiyaçları var.

UYUŞTURUCU VE UYARICI
MADDE ÇEŞİTLERİ

Uyuşturucu veya uyarıcı madde denildiği zaman akla genellikle esrar, eroin, kokain gibi maddeler gelmektedir. Günümüzde gelişen teknoloji ve bilim ile birlikte, doğal olarak elde edilen bu uyuşturucu veya uyarıcı maddelerin yanında, sentetik uyuşturucular olarak adlandırılan uyuştu-

rucu veya uyarıcı maddelerin hızlı bir şekilde çoğalması, tedavi amacı ile üretilen birçok maddenin amacı dışında kullanılması, uyuşturucu veya uyarıcı madde kavramının anlamını ve kapsamını genişletmektedir. En bilinen uyuşturucu maddeler;

- Eroin, Met amfetamin, Kokain, Esrar, Crack (Taş), Afyon, Morfin, Marihuana, Haşhaş, Kloroform
- Dünya Sağlık Örgütü, uyuşturucu veya uyarıcı maddeleri; afyon ve buna benzer ilaçlar, ruhi durumu bozan ve halüsinasyon yapanlar, tedavide kullanılan alışkanlık ve tutku yapan ilaçlar şeklinde üç gruba toplamıştır. Dünya Sağlık Örgütü Uzmanlar Komitesi, bu maddeleri sekiz gruba ayıran ayrı bir tasnif daha yapmıştır. Bu tasnife göre, uyuşturucu veya uyarıcı maddeler;
- Morfin (opiod) tipi bağımlılık yapan maddeler: Afyon, morfin, eroin, oksikodon vb.
- Barbiturat tipi bağımlılık yapan maddeler: Barbituratlar (pentobarbital, seko-barbital, fenobarbital vb.) bazı uyku ilaçları (glutetimid, metakalon, kloral vb.), benzo-diazepinler (diazepam, klordiazepoksit, klonazepam, nitrazepam, flunitrazepam, flurazepam, lorazepam, oksazepam, bromazepam) vb.
- Kokain tipi bağımlılık yapan maddeler: Koka ve kokain
- Cannabis (esrar) tipi bağımlılık yapan maddeler: Esrar, marihuana
- Halüsinojen tipi bağımlılık yapan maddeler: LSD, psilosibin, meskalin, dimetoksimetamfetamin (STP), metilendioksiamfetamin (MDA), biperiden, psilosin, dimetiltirptamin (DMT) dieltriptamin (DET), fensiklidin, skopolamin, benzheksol, benztropin vb.
- Khat tipi bağımlılık yapan maddeler: Yemen ve Doğu Afrika'nın yüksek bölgelerinde yetiştirilen catha edulis bitkisi
- Amfetamin tipi bağımlılık yapan maddeler: Amfetaminler (D-amfetamin, metilamfetamin, metilfenidat, fenmetrazin, fen-dimetrazin, amfepranon, dietilpropin)
- Uçucu solvent tipi bağımlılık yapan maddeler: Eter, kloroform, benzin, benzol, toluen, tiner, karbon tetraklorür vb.
- Bir başka tasnifte, uyuşturucu veya uyarıcı maddeler; keyif vericiler (afyon, morfin, eroin, kokain), hayal gördürenler (esrar, marihuana, haşhaş, LSD), sarhoşluk verenler (alkol, kloroform, eter, bazı uçucu gazlar), uyku verenler (chloralhydrate, veronal, paraldehyd, sulfonal, bromide) ve uyarıcılar (amfetaminler, campre, betel, khat) olarak sayılmıştır.

Uyuşturucu veya uyarıcı maddeler, sert ve yumuşak nitelikte olmalarına göre;

- Sert Uyuşturucu maddeler (afyon, morfin, eroin gibi afyon türevleri, kokain vb.)
- Yumuşak uyuşturucu maddeler (Esrar, marihuana, LSD vb.)

Şekline göre tasnif;

- Beyaz pudra tozu halinde uyuşturucu maddeler (eroin, kokain, morfin vb.)
- Yaprak halinde uyuşturucu maddeler (marihuana ve haşhaş vb.)

Uyuşturucu veya uyarıcı maddeler bir başka tasnifte;

- Afyon ve türevleri (afyon, morfin, kodein, metadon, eroin)
- Kenevir ve türevleri (reçine esrar, toz esrar pres esrar, gonca esrar, likit esrar)
- Uyarıcılar (amfetamin, kokain, kafein)

- Sentetikler (ecstasy, captagon, met-hamfetamin, lysergic asiddiethylamid, ke-tamin, phencylidine)
- Sakinleştiriciler (barbituratlar, trankilizanlar, sedatifler)
- Uçucu maddeler

Uyuşturucu veya uyarıcı maddelerle ilgili yapılan bu çeşitli tasniflere rağmen, en çok kabul gören sınıflandırma biçimi; uyuşturucu maddelerin elde ediliş biçimine göre yapılan doğal ve yapay uyuşturucu maddeler şeklindeki tasniftir.

Elde ediliş biçimine göre uyuşturucu veya uyarıcı maddeler;

- Doğal uyuşturucu maddeler;
- 1- Afyon, morfin, kodein vb.
- 2- Koka, kokain vb.
- 3- Kenevir ve kenevirden elde edilen esrar, marihuana gibi maddeler
- Yapay veya sentetik uyuşturucu maddeler (depresanlar, trankilizanlar, stimulanlar ve halüsinojenler);
- 1- Kısmen yapay uyuşturucu maddeler (hidromorfin, oksimorfin, LSD vb.)
- 2- Tamamen yapay uyuşturucu maddeler (mepedirin, metadon, tramadol vb. ilaçlar)

Açıklanan bütün sınıflandırmaların, uyuşturucu veya uyarıcı maddelerin elde ediliş biçimi, etkileri, farmakolojik ve toksikolojik özellikleri ile bağımlılık tiplerine göre yapıldığı görülmektedir.

Uyuşturucu çeşitleri birçok farklı kategoriye ayrılmıştır. Bunlar; keyif vericiler (Euphorica): insana geçici bir süre rahatlık, dirilik zindelik ve keyif verici olan afyon, afyon alkaloidleri morfin, eroin, kokain ve koka yaprakları bu grup içinde, hayal uyandırıcılar (Phantastic): insanda renkli, hareketli hayaller yarattığına inanılan maddeler esrar, marihuana, haşhaş, peyota ve ondan çıkarılan meskalin bu grup içinde, sarhoşluk verenler (inebriantica): alkol, cloropom, ether ve bazı uçucu gazlar bu grup içinde, uyku verenler (Hypnotica): Chloralhydrate, verenal, parandehide, sulfonal, bromide ve benzeri uyku ve sükunet verici ilaçlar, uyarıcılar (Excitantia): günlük hayatta yaygın olarak kullanılan tütün ve kahve bu grupta yer almaktadır. Burada ayrıca camhre, cola, betel ve khat vardır.

Uyuşturucu madde, yasal olan ya da olmayan, uyarıcı ya da uyuşturucu niteliği olan, bağımlılık yapan maddelerin tümüne denir. Uyuşturucu madde, denildiği zaman akla genellikle esrar, eroin, kokain gibi maddeler gelmektedir. Günümüzde gelişen teknoloji ve bilim ile birlikte, doğal olarak elde edilen bu uyuşturucu veya uyarıcı maddelerin yanında, sentetik uyuşturucular olarak adlandırılan uyuşturucu veya uyarıcı maddelerin hızlı bir şekilde çoğalması, tedavi amacı ile üretilen birçok maddenin amacı dışında kullanılması, uyuşturucu veya uyarıcı madde kavramının anlamını ve kapsamını genişletmektedir. Uyuşturucu kullanmak, satmak, almak veya dağıtmak suçtur. TCK 188. madde ve devamında uyuşturucu suçları düzenlenmiştir. Bu nedenle uyuşturucu madde ve çeşitleri bilmek son derece önemlidir. Bir maddenin uyuşturucu madde olup olmadığı, uyuşturucu maddeyse türü ve miktarını belirlemek için ceza mahkemeleri kriminale maddeyi göndererek rapor almaktadır. Kriminal şubenin raporuna göre yargılamayı gerçekleştirmektedir.

Haftaya Salı görüşmek üzere...

50 YILLIK ÇOBAN, DENİZLİ YÖRÜKLERİ DERNEĞİ BAŞKANI YAŞAR CELAL CEYLAN'DAN



Denizli Yörükleri Derneği Başkanı Yaşar Celal Ceylan ve besici Mustafa Dağdaş, kurbanlık seçiminin inceliklerine ilişkin bilgiler verdi. Besici Mustafa Dağdaş, besiciliğin kendileri için ata mesleği olduğunu belirterek, "Büyükleim Yörük çobanıydı. Dedem ve babam koyun ve keçileri dağlarda otlatırdı. Ben besihanemi Pamukkale'nin Kayıhan Mahallesi'ne kurdum. Koyun, keçi, sığır, manda yetiştiriyoruz. Kuzularımız Dazkırı, Burdur, Acıpayam yöresinden ivesi, merinos, mandak, dağlıç, eşme cinsindendir. Kuzu fiyatları 16 bin ile 30 bin lira arasında değişiyor. Keçilerimiz Denizli yöresinden honamlı, maltız, yörük keçisi ve kıl keçisi cinsindendir. Teke fiyatları 14 bin lira ila 28 bin lira arasından. Büyükbaş hayvanlarda bütün ya da hisse hesabı olarak satış yapıyoruz. Tek hisse 30 bin lira. Sığır fiyatı 130 bin liradan başlıyor, 300 bin liraya kadar yükseliyor" dedi.

“HORMON İĞNESİ YAPILMAMIŞ KURBANLIK SEÇİN”

Hormon iğnesi yapılmamış hayvanların etlerinin daha lezzetli olduğunu ifade eden Dağdaş, "Küçükbaş olsun, büyükbaş besicilik olsun maliyetler çok arttı. Besilerimize sürekli veterinerler sağlık hizmeti veriyor. Elektrik giderleri, su giderleri, yemlere gelen fiyat artışları sebe-

biyle bu mesleği yapanlar artık azalıyor. Şimdi besicilik yapanların neredeyse tamamı baba mesleğini devralmıştır. Küpesiz kurbanlık satışı yapılmıyor. Küpesiz olan hayvanlar satın alınmamalı.

Hormon iğnesi yapılmamış, sağlıklı yaylada otlatlarda temiz havada yetişen koyun ve keçilerin etleri lezzetli olur. Hormon iğ-

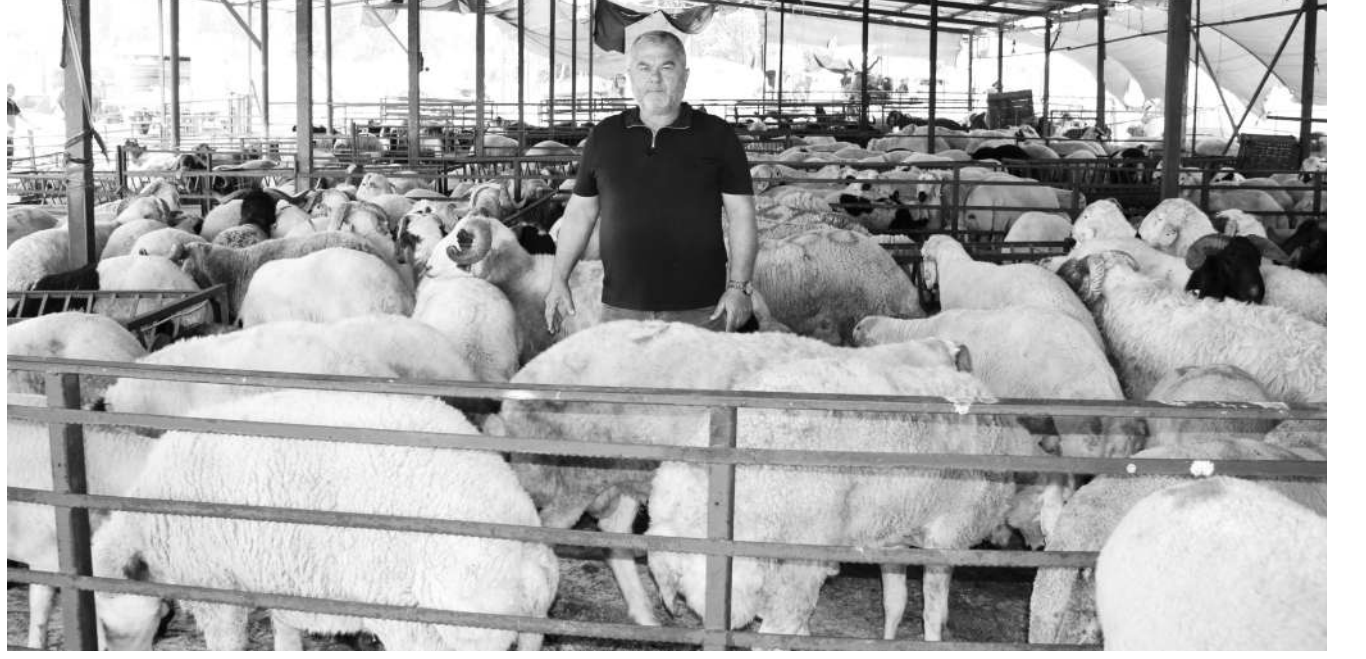
nesi yapılmış küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etleri lezzetsizdir. Denizli halkı yöremizin hayvanlarını alırlarsa memnun kalacaklardır. Fiyatların yüksek olduğundan yakınan müşterilerimize bütçesine göre satış yapıyoruz" dedi.

“KURBANLIĞINIZI GERÇEK ÇOBANDAN YAPIN”

Denizli Yörükleri Derneği Başkanı Yaşar Celal Ceylan ise kurbanlıkların meslek olarak çobanlık yapanlardan alınması gerektiğini ifade etti. Ceylan, "Benim mesleğim çobanlıktır. Kurban Müslümanlığın dini vecibelerinden birisidir. Kurbanlık alırken, fiziksel olarak dolgun olması gerekir. Ufak tefek değil, etine dolgun hayvanlar kesilmelidir. Ege ve Akdeniz bölgesinde bulunan tülü devesi 5 yaşına geldiği zaman kurbanlık olarak kesilir. Sığır ve manda 2 yaşını doldurmuş olmalıdır. Koyun ve keçi içinde 1 yaşını doldurması gerekir. Kurbanlık koyun, keçi ve sığır satışı yapanlarda gerçekten çoban

SAĞLIKLI KURBANLIK SEÇİMİNİN İPUÇLARI

Denizli Yörükleri Derneği Başkanı Yaşar Celal Ceylan, sağlıklı kurbanlık seçiminin ipuçlarını anlattı. Hayvanların daha besili görünmesi için hormon kullananların olduğunu belirten Ceylan, "Sağlıklı kurban seçimi yapabilmek için bilinçli olmak gerekiyor. Hayvanların bacak bölgesini kontrol edin, şişlik hissederseniz almayın. Kesinlikle hormonludur" dedi.



olan besicilerden alışveriş yapılmalıdır. Mesleği çobanlık olanlar para kazanmaktan ziyade hayvanların sağlıklı bir şekilde beslerler. Kurban 2 ay kala sağdan soldan hayvanları toplayarak satanlar bu mesleğe zarar veriyor" dedi.

“PARA İÇİN HAYVANA HORMONLA KİLO ALDIRIYORLAR”

Başkan Ceylan, amacı yalnızca para kazanmak olan satıcıların kurbanlıklara hormon iğnesi yaparak kilo aldıklarını ifade etti. Çoban Başkan Ceylan, "Koyun, keçi ve sığır bakımından anlamayanlar bu mesleği yapmaya kalkınca hayvanlar sağlıksız büyür. Sağlıksız, stres içinde yetişen hayvanın eti lezzetsiz olur. Amacı sadece para kazanmak olan satıcılar hayvanlara hormonlu yem veriyor, aşı yaptırıyor. Hayvanlar bu yemler ve aşılarla şişiriliyor. Hayvanların bacaklarının olduğu yerlerden hormon iğnesi gizli bir şekilde yapıyor. Kurbanlık almak isteyen kişiler elleriyle hayvanların bacaklarının çevresini kontrol etmelidir. İğne yapılan hayvanda iğne yeri şişkin olur. Yumurtacı gibi bir şişlik olur. Hormon iğnesi yapıldığını anladığımız hayvanları tercih etmeyin. Kendisine çoban diyen kişiler böyle sahtekarlık işleri yapmaya başladı. Koyun, keçi aşırı yapay

yemle beslenirse, etin lezzeti olmuyor. Aşırı sıcakta kalırsa et lezzetsiz oluyor" dedi.

“YÖRÜK ÇOBANLARI VETERİNER GİBİDİR”

Yörük çobanlarının koyun ve keçilerin yürüyüşünden sağlıklı olup olmadığını anladıklarını ifade eden Ceylan, "Kurbanlık koyun ve keçilerinizi Denizli ve yöresi köylerinde çobanlık yapanlardan alın. Ata mesleği çobanlık olanlar, besilerine yanlış bir yem vermez, çünkü gelecekleri bu hayvanlardır. Mesleği koyun ve keçi çobanı olanlar hayvanın yürüyüşünden hasta olup olmadığını anlarlar. Yörük çobanları veteriner ve gıda mühendisi gibidir. Su içişinden, yem yemesinden hayvanların sağlıklı olup olmadığını anlaşırlar. Hangi mevsimde hayvanlara ne verilmeli bilirler. Hayvanın ateşi olur, midesinde rahatsızlık olur bunu çobanlar bilirler. Hayvanları güdecek meralarımızın kalmasından dolayı da besicilikte zorlaşıyor. Ovalarda taze ot yiyen hayvanlar sağlıklı olur. Bu kültüre devam ettiren Yörük çobanlarımız mesleklerine devam etse de sayısı azalıyor. Harır yemler, yonca, küspe ve saman yiyen hayvanların etleri çok lezzetli olmaz" dedi.

BURAK COŞKUN



MİDE VE BAĞIRSAK HASTALARINA KURBAN ETİ UYARISI

HEMEN TÜKETMEYİN, DİNLENDİRİN

Kurban bayramıyla birlikte artan kırmızı et ve tatlı tüketiminin sağlık sorunlarına yol açabileceğini dile getiren Diyetisyen Adem Üşümez, etin en az 24 saat buzdolabında dinlendirilmesi gerektiğini, özellikle mide-bağırsak hastalığı olan kişilerin kurban etlerini hemen tüketmemesi konusunda uyarılarda bulundu.

Merkeze fendi Sağlıklı Hayat Merkezi'nde görevli Diyetisyen Adem Üşümez Kurban Bayramıyla birlikte artan kırmızı et ve tatlı tüketiminin sağlık sorunlarına yol açabileceğini söyleyerek, kurban bayramının sağlıklı geçirilebilmesi için dengeli beslenilmesi gerektiğinin altını çizdi. Yağlı etlerin (koyun-kuzu) doymuş yağ ve kolesterol içeriği daha yüksek olduğu için; kalp-damar hastalığı, diyabet ve yüksek tansiyonu olan kişilerin Kurban Bayramı'nda yağsız veya az yağlı etleri tercih etmeleri gerektiğini söyleyen Diyetisyen Adem Üşümez; "Yeni kesilmiş hayvanların etlerindeki sertlik, hem pişirmede hem de sindirimde zorluğa yol açar. Özellikle mide-bağırsak hastalığı olan kişiler kurban etlerini hemen tüketmemeli,

buzdolabında birkaç gün beklettikten sonra tüketmelidir. Genel olarak sakatat tüketimi de bu dönemde artmaktadır. Özellikle kolesterol hastaları ile kalp-damar hastalığı riski taşıyan kişiler sakatat tüketiminden kaçınmalıdır" dedi.

"ETİN YANINDA SEBZE YEMEYİ İHMAL ETMEYİN"

Kesimden hemen sonra etin pişirilip tüketilmesinin sağlık açısından uygun olmadığını belirten Adem Üşümez; Yeni kesilmiş et serttir, midneyi zorlar, etin en az 24 saat buzdolabında dinlenmesi gerekir. Ayrıca etler, C ve E grubu vitaminleri yönünden fakirdir. Bu nedenle etlerin mutlaka sebzelerle birlikte pişirilmesi veya etlerin yanında C

vitamininden zengin sebze/salata/meyve/taze sıkılmış meyve sularının tüketimi oldukça önemlidir. Bu yöntemle sebzelerde bulunan C vitamini demirin emilimini artırır. Etlerin pişirilmesinde haşlama ve ızgara gibi yöntemler tercihe edilmelidir. Çok yüksek ısıda, uzun süre pişirme ve kızartma yöntemi "kanserojen maddelerin" oluşumuna neden olabileceği için tercih edilmemelidir. Etle yapılan yemekler kendi yağı ile pişirilmeli, özellikle kuyruk yağı veya tereyağı gibi ilave yağlar eklenmemelidir" diye konuştu.

"SÜTLÜ TATLILAR VE MEYVE DOĞRU TERCİH"

Kurbanda kesilen etin saklama şartlarında da

sağlık açısından önem arz ettiğini belirten Diyetisyen Adem Üşümez, etlerin küçük parçalar şeklinde(kuşbaşı veya kıyma), tek pişirimlik miktarlarda buzdolabında 3 gün veya derin dondurucuda -18 derecede 3 ay saklanması gerektiğini söyleyerek şöyle devam etti: "Etler buzdolabında, akan soğuk suyun altında çözdürülmeli, çözdürülen etler tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürülmüş etin tekrar dondurulması besin zehirlenmelerine yol açabilmektedir. Bayramlarda geleneksel olarak şerbetli tatlılar tercih edilmektedir. Bunun yerine sütlü tatlılar ve meyveler ile hazırlanmış hafif alternatifler daha doğru tercih olur. Ayrıca bayramda yeterli miktarda su içmeyi de ihmal etmeyin" dedi.

HABER MERKEZİ



GÜNES

CENGEL

BULMACA



Ufak lekeleri olan		Çaresiz		İstanbul ilçesi		Devlet Su İşleri(Kısa)		Döndürmek, çevirmek		Ne iş yapar?		Tanrı		Balık tutan, satan kimse		Acımasız, gaddar	
Üstteki ünlü		Güzel, göze hoş görünen		Durum, vaziyet				Cihaz		Ağaçlıklı yol				Tiz sesli uyarıcı alet		Çoğul birinci kişi zamiri	
												Sinirli					
						Değerbilir						Çok iğneli bir olta takımı					
Çaresi olmayan, çaresiz						Hint bademi											
Kötülük																	
							Bir çeşit süs taşı						Razi olma				
							Otoritesi olan						Yönelme durumu				
Bir yağış şekli				Neşir						Balikesir ilçesi						Nispeten	
				Çayın etken maddesi						Kardan yapı-lan heykel							
Tabaka halı-ne getirme		Bol bol								Barış..(Şarkıcı)							Orduda gö-revli herkes
		Aşama, basamak								Laisizm yanlısı							
			Erler					Miras						Karakter			
			Bunun gibi, böyle					Kenevir muzu						Bunalım, buhran			
	Cömert				Rusya'da bir ırmak				Yufka yürekli						Favori		
	Mesafe				Beyaz				Eliminasyon						Su yosunu		
						Sonsuz, ölümsüz						Bir para birimi					
						Elle dağıtılan yazılı duyuru						Ana anı					
				İlgisi yok an-lamında söz										İlla			
				Güreşte bir oyun										Merkeziyetçi			
					Bir deri hastalığı					Yel							
					Laos plaka kodu					Divan Edebiyatı şairi							
	Öncesiz					Korkma ve şaşma sözü											
	İridyum (Simgesi)					Hastalıklı, sakat											
		Bir pamuk türü						Yazınsal									
		Güney Ameri-ka'da bir dağ						Öğütücü dış									
				Keseli ayı					Tane								
				Sümer su tanrısı					Yiyecek bulamayan								
	Ne var, ne oluyor?				Askerlik dairesi												
										Baş, kumandan							



KARE BULMACA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

SOLDAN SAĞA: 1. Dil bilgisinde ötümlüleşme 2. Yerey, toprak - Yakın olmayan yer 3. Maddelerin temel yapılarını, birleşimlerini, dönüşümlerini, çözümleme, birleşim ve üretim yöntemlerini inceleyen bilim - Dâhil 4. Dedelerden ve büyük babalardan her biri - Giyim gösterisi 5. Bir borcun belli zamanlarda ödenmesi gerekli olan parçalarından her biri - Rüzgâr 6. Türkü - Terakkiperver 7. Miskince 8. Halkı eğitip millî birliğe ve ülkeye yönleltmek amacıyla açılan kuruluş 9. Norveç'in başkenti - Vücut esenliği 10. Belli bir ağırlığı ve hacmi, rengi, maddesi olan her türlü cansız varlık - Faiz, ürem 11. Gözde sarıya çalar kestone rengi - En ve boyca alışılmış olandan büyük.

YUKARIDAN AŞAĞIYA: 1. Yaratı, kreasyon - İngilizce bir sayısı 2. Tümör - Tarihî 3. Güneydoğu Asya'da yaşayan kuyruklu bir maymun - Bir tür Güney Amerika dansı 4. Kısa sürede birçok mermi atabilen, isabet oranı düşük, tek elle de kullanılabilen bir tür makineli tüfek - Atmosferde bir alçak basınç alanı çevresinde hızla dönen rüzgârların oluşturduğu şiddetli fırtına 5. Şimdiki zaman için - Eski dilde baba 6. Kabiliyet 7. Ayrı tutulmuş, ayrıcalık tanınmış - Büyük yapraklı, beyaz çiçekli, çok yıllık ve otsu bir bitki 8. Azot elementinin simgesi - Hüsnüniyet 9. Bütün aile ile, ailecek - Dolaylı olarak anlatma, üstü kapalı olarak belirtme 10. Topuklu - Saskin, dağınık, ne yapacağını bilmez.

SUDOKU

NASIL OYNANIR:

9x9'luk Sudoku Şablonunda, 1'den 9'a Kadar Olan Sayıları, Her Satırda, Her Sütunda ve 3x3'lük Bloklarda Yalnızca 1 Kez Kullanabilirsiniz

SUDOKU KOLAY

		8		9		7	6	
1								
					6		8	2
5							4	8
			3			5		
6	2			5				
9	1			8	5		7	
	3		2	7		6	9	
7							2	

SUDOKU ZOR

		9						
					5		7	1
3	6			8	7			
		7	4		2			
				1				5
4				6				3
	2				4		3	
8	5	3				9		
				5				

KOD BULMACA

**İpucu Olarak Verilen Kelimelerin Harflerindeki Sayılardan Yola
Çıkarak Diğer Sayılara Denk Gelen Harfleri Bulmaya Çalışınız.
Harflerin Tamamını Bulduğunuzda Ortaya
Çözülmüş Bir Kare Bulmaca Çıkacaktır**

[illegible]

13	16	19	15	12	29	15		8	5	12
24	25	5		10	5	4	5	24	7	24
12	9	1	6		26	5	1	11	18	
9		3	5	21	15	10		5	12	24
	3	5	10	24		6	5	25		25
29	9	13		24	28	5	11	9	25	24
27	13	5	28		5	11	5	3	5	
11	4		5	29	3	5	10		12	5
	9	11	24	10	5		5	10	24	29
24	22	16	3	16	11	4		5	4	24
28		3	24	11		5	24	25	9	
9	3	5		8	5	13	1	16		27
	5	13	1	16	13		9	3	5	13
8	5	29	5	11	13	5		9	8	9
5	21	18		28	9	23	9	25	24	10

ACEMİ ERLERİN YEMİN TÖRENİNDE AİLELERE



JANDARMA ve KADES tanıtıldı

Aydın Jandarma Eğitim Tabur Komutanlığı'nda temel askerlik eğitimlerini tamamlayan acemi erler için düzenlenen yemin töreninde, ailelere yönelik farkındalık çalışması gerçekleştirildi. Törende kurulan stantta, vatandaşlara Jandarma teşkilatının görevleri ile Kadın Destek Uygulaması (KADES) hakkında bilgilendirme yapıldı.



Jandarma Genel Komutan Yardımcısı Korgeneral Aykut Tanıverdi, Foça Jandarma Komando Eğitim Komutanı Tümgeneral Yusuf Ziyaddin Cavlak ve Aydın İl Jandarma Komutanı Jandarma Albay Ali Naci Alde-mir de bilgilendirme standını ziyaret ederek yapılan çalışmalar hakkında bilgi aldı. Etkinlikte, jandarmanın vatandaşla olan temasını güçlendirmek

ve özellikle kadınların şiddete karşı korunmasında önemli rol oynayan KADES uygulamasının tanıtılması hedeflenirken, aileler görevli personel tarafından bilgilendirildi. KADES uygulamasının indirilmesi ve kullanımı hakkında da yönlendirme yapıldı. Yemin töreni coşkulu anlara sahne olurken, ailelerin stantlara olan ilgisi de dikkat çekti. (İHA)

Kütahya'da akıl ve zeka oyunları turnuvası ödül töreni düzenlendi

Kütahya İl Milli Eğitim Müdürlüğü Ar-Ge birimi tarafından "Eğleniyorum-Öğreniyorum" projesi çerçevesinde bu yıl ikincisi düzenlenen Kütahya merkez ilkokullar arası akıl ve zeka oyunları turnuvasının ödül töreni gerçekleştirildi.



Törene İl Milli Eğitim Müdürü Mustafa Yılmaz, Temel Eğitim Hizmetleri Şube Müdürü Mustafa Topuz, yarışmalarda hakem olarak görev yapan öğretmenler ve danışman öğretmenler, ödül alan öğrenciler ve öğrenci velileri katıldı.

Programda konuşan Milli Eğitim Müdürü Mustafa Yılmaz, sanal alemin olumsuz yönlerini dijital bataklık olarak nitelendirerek öğrencilerin bu sanal dünya yerine kitaplarla, oyunlarla, aile bireyleriyle, arkadaşlarıyla vakit geçirmesinin önemine değindi, ailelere de seslenerek çocukların olumsuzluklardan korunması için ve çocukları kazanmak

çin aile ilgisinin önemini vurguladı.

Müdür Mustafa Yılmaz, vaktini boşa harcamayarak akıl ve zeka oyunları ile vaktini değerlendiren öğrencileri tebrik etti, başarılarının devamını diledi. Bu tür faaliyetlerin çocukların düşünme, dikkat, sabır ve strateji geliştirme becerilerini desteklediğini vurgulayan Yılmaz, aynı zamanda geleneksel oyun kültürünün yaşatılmasının eğitime olan katkısının altını çizdi.

Programın son bölümünde Müdür Yılmaz öğrencilere belge ve ödülleri verdi. Ayrıca hakemlik görevini yürüten öğretmenlere teşekkür belgesi verildi. (İHA)

YILIN EN GÜZEL KIRAZI SEÇİLDİ

Manisa'nın Alaşehir ilçesine bağlı Uluderbent Mahallesi'nde bu yıl düzenlenen Geleneksel Uluderbent Kiraz Festivali, renkli görüntülere sahne oldu. Festival kapsamında gerçekleştirilen "En Güzel Kiraz" yarışmasında 41 üretici birincilik için kıyasıya mücadele etti. Yarışmanın birincisi Cihat Tekbacak oldu.

Alaşehir Belediyesi'nin ev sahipliğinde düzenlenen festivalde üreticilerin yetiştirdiği kirazlar; renk, şekil, sertlik, yumuşaklık, tat ve tane iriliği gibi kriterler doğrultusunda değerlendirildi. Jüride ziraat mühendisleri Hasan Ayhan, Ramazan Arık, Yeşim Öztürk ve Mehmet Burak Şen görev aldı.

Yarışma sonucunda Cihat Tekbacak birincilik ödülünü kazanırken, ikincilik Burhan Korkmaz'ın, üçüncülük ise Ramazan Tanış'ın oldu. Birinciye yarım altın, ikinciye çeyrek altın, üçüncüye ise gram altın hediye edildi. Yarışmaya katılan tüm üreticilere ayrıca 50'er kilogramlık ikişer çuval gübre desteği sağlandı.

Alaşehir Belediye Başkanı Ahmet Öküzçüoğlu yaptığı konuşmada, "Bu yıl yarışmamıza 41 üreticimiz katıldı. Her biri birbirinden güzel kirazlarla geldi. Ben 41 kere maşallah diyorum. Çiftçimiz çalışan, alın terini toprağa döker, bere-



ket fişkirır. Bu yıl dondan dolayı 60 ilimiz zarar gördü, 30'unda ağır hasar meydana geldi. Bizim bölgemiz de bu durumdan etkilendi. Ancak üreticilerimiz yine de en güzel kirazları yetiştirmeyi başardı." ifadelerini kullandı.

Yarışmada birinci olan Cihat Tekbacak, "Birinci oldum, mutluyuz, heyecanlıyız. Başkanımıza çok teşekkür ediyorum. Yarışmanın devamını diliyorum" dedi. İkinci olan Burhan Korkmaz ise

"Kirazlarımız gayet güzel. İyi baktık, çok çalıştık. İşini tam yapan kazanıyor. Başkanımıza çok teşekkür ederim, güzel bir etkinlik oldu" şeklinde konuştu.

Festivalin finali Songül Karlı'dan

Festivalin finalinde ünlü sanatçı Songül Karlı sahne aldı. Coşkulu kabalığa konser veren Karlı, izleyenlere unutulmaz anlar yaşattı. (İHA)

Doğaya dost çözüm

Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Biyokimya Bölümü öğrencilerinin, 2024 TEKNOFEST Çevre ve Enerji Teknolojileri kategorisinde finalist olan "Enginar Sapından Elde Edilen Pektin Temelli Doğal Kaynaklı Hidrojel ile Ağır Metal Giderimi" isimli projesi, sürdürülebilir kalkınma ve çevre temizliği hedefleri doğrultusunda geliştirilerek, endüstriyel atık suların arıtımında yeni bir umut oldu.

Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Biyokimya Bölümü öğrencilerinden oluşan BioChem takımından Çağla Gişi, Emirhan Yılmaz, Zeliha Eren ve Özge Yılmaz; danışman akademisyen Prof. Dr. Burcu Okutucu liderliğinde dikkat çekici bir projeye imza attı.

Proje hakkında bilgi veren Prof. Dr. Burcu Okutucu, "Projemiz, Birleşmiş Milletler'in Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın 6. maddesi olan 'Temiz Su ve Sanitasyon' hedefine doğrudan katkı sunuyor. Araştırma, enginar üretiminin yan ürünü olan saplardan pektin elde edilmesiyle başlıyor. Doğal ve biyobozunur özellik taşıyan bu pektin, özel işlemlerden geçirilerek hidrojel formuna getiriliyor. Elde edilen bu hidrojel, özellikle ağır metallerin sudan giderilmesi için çevreci ve ekonomik bir alternatif sunuyor. Endüstriyel kirlilikten en çok etkilenen çevresel alanlarda uygulanabilirliği test edilen hidrojel, özellikle kurşun ve kadmi-

yum gibi ağır metalleri sudan ayırmada oldukça etkili sonuçlar verdi. Doğal kaynaklı olması sayesinde doğaya zarar vermeden geri dönüşüme olanak tanıyan bu malzeme, aynı zamanda yerli ve atık bazlı üretimle ekonomik değer yaratmayı da hedefliyor" dedi.

Prof. Dr. Okutucu, "Projenin sürdürülebilirliği açısından, enginar üretiminde yoğun olarak yer alan bölgelerde bu teknolojinin yaygınlaştırılması ve uygulamaya geçirilmesi planlanıyor. Üniversite-sanayi iş birliğiyle bu tür çevre dostu teknolojilerin gelişiminin hızlandırılabileceğini düşünüyoruz. Öğrencilerimizin geliştirdiği bu yenilikçi proje, çevre teknolojileri alanında örnek gösterilen çalışmalar arasında yer almaya aday. Proje, doğaya saygılı üretim modelleriyle hem akademik hem de pratik çevre çözümlerinin mümkün olduğunu bir kez daha kanıtıyor" diye konuştu.

Proje ekibinde yer alan öğrenciler; Çağla Gişi,

Emirhan Yılmaz, Zeliha Eren ve Özge Yılmaz, ağır metal kirliliğiyle mücadelede çevre dostu ve sürdürülebilir bir çözüm sunmayı amaçladıklarını belirttiler. Öğrenciler ayrıca mevcut arıtma sistemlerinin pahalı, kimyasal içerikli ve doğa dostu olmayan yöntemlerine alternatif geliştirme-yi hedeflediklerini ifade ettiler. (İHA)



BULMACA ÇÖZÜMLERİ

KARE BULMACA

Y	U	M	U	S	A	M	A	Ö
A	R	A	Z	I	U	Z	A	K
R	K	I	M	Y	A	I	Ç	
A	T	A	D	E	F	I	L	E
T	A	K	S	I	T	Y	E	L
I	R		I	L	E	R	I	C
M	I	S	K	I	N	A	N	E
	H	A	L	K	E	V	I	A
O	S	L	O		K	E	Y	I
N	E	S	N	E		N	E	M
E	L	A		B	A	T	T	A

KOD BULMACA

N	O	H	U	T	S	U		B	A	T
I	L	A		K	A	F	A	I	Ç	I
T	E	Y	P		G	A	Y	R	I	
E	M	A	Ş	U	K		A	T	I	
M	A	K	I	P	A	L		L		
S	E	N		I	D	A	R	E	L	I
O	N	A	D		A	R	A	M	A	
R	F		A	S	M	A	K		T	A
	E	R	I	K	A		A	K	I	S
I	Z	O	M	O	R	F	A	F	I	
D		M	I	R		A	I	L	E	
E	M	A		B	A	N	Y	O		Ö
	A	N	Y	O	N		E	M	A	N
B	A	S	A	R	N	A		E	B	E
A	Ş	I		D	E	V	E	L	I	K

YARIM SAYFA ÇENGEL BULMACA

	B	B	S	D	E	I	R	B	T
P	E	R	I	H	A	N	S	Ä	V
N	A	Ç	A	R		İ	Y	İ	L
F	E	N	A	L	I	K	G	R	E
K	A	R	Y	A	Y	I	M	E	R
K	C	L	E	T	E	K	E	T	E
T	E	M	A	T	I	K	E	R	A
L	E	N	A	A	H	I	Ö	K	Ä
F	A	N	B	A	D	A	N	E	B
M	Ü	B	A	R	E	K	K	E	L
C	I		K	A	M	E	T	L	I
K	Ö	R	A		E	Z	E	L	I
H	A	L	E	L	I	A	K	A	L
D	U	B	A	R	Ä	K	O	A	L
B	I	R	I	M		N	E	Ö	
M	U	R	A	T	D	A	L	K	I

SUDOKU KOLAY

2	4	8	5	9	1	7	6	3
1	7	6	8	3	2	4	5	9
3	5	9	7	4	6	1	8	2
5	9	3	1	6	7	2	4	8
4	8	7	3	2	9	5	1	6
6	2	1	4	5	8	9	3	7
9	1	2	6	8	5	3	7	4
8	3	5	2	7	4	6	9	1
7	6	4	9	1	3	8	2	5

SUDOKU ZOR

1	7	9	2	4	6	3	5	8
2	8	4	3	9	5	6	7	1
3	6	5	1	8	7	2	9	4
5	1	7	4	3	2	8	6	9
6	3	8	7	1	9	4	2	5
4	9	2	5	6	8	7	1	3
9	2	1	8	7	4	5	3	6
8	5	3	6	2	1	9	4	7
7	4	6	9	5	3	1	8	2

YAĞLI GÜREŞTE DENİZLİ’NİN YILDIZI OLMAYA ADAY AZMİN VE KARARLILIĞIN ADI BEYTULLAH SARI



Son dönemlerde Denizli’nin yetiştirdiği en önemli güreşçiler arasında gösterilen Beytullah Sarı, azmin ve kararlılığın adı olarak anılıyor. 2023 yılında geçirdiği trafik kazasında babası ve ağabeyini kaybeden, kendisi de ağır yaralanan Beytullah, yeniden er meydanına döndü, Gaziantep’te deste orta boyda altın madalya kazandı.



verin izlediği er meydanında 1.500 pehlivan kol bağladı.

Şahinbey Er Meydanı’nda pehlivanların boylarına göre kol bağladığı müsabakalar kıyasıya mücadeleye sahne oldu. Minik -1, Minik- 2, Teşvik -1, Teşvik -2, Tozkoparan, Ayak, Deste Küçük, Deste Orta Boy, Deste Büyük Boy, Küçük Orta Küçük Boy, Küçük Orta Büyük Boy, Büyük Orta, Başaltı, Baş kategorilerinde yapılan güreşlerde, finalde Orhan Okulu’yu yenen Feyzullah Aktürk altın kemerin sahibi oldu.

BEYTULLAH SARI’DAN BÜYÜK BAŞARI

CW Enerji Türkiye Yağlı Güreş Ligi 2025 Sezonu 2. Etapında Pamukkale Belediyesi sporcusu Beytullah Sarı da Deste Orta Boy’da finalde rakibini yenerek 1. oldu. 2023 yılında yaşadığı trafik kazası sonrası babası ve ağabeyini kaybeden, kendisi de aylarca yoğun bakımda kalan ve iki büyük ameliyat geçirdikten sonra sahalara dönen Sarı, altın madalya kazandı.

Pamukkale Belediye Başkan Yardımcısı Uğur Çizmecioglu, başarılı güreşçinin Gaziantep’de elde ettiği şampiyonluğu paylaşarak, “Evet iddialıyız. Hüseyin Çokal’dan sonra Denizlimizden çıkacak, başpehlivan namzetini takdimimizdir” dedi.

Büyük başarı elde eden genç güreşçiyi ve onu hazırlayan hocaları kutlayan Çizmecioglu, “Elbetteki bu başarının kazanılmasında, spora ve sporcuya verdiği desteklerinden dolayı büyük payı olan Belediye Başkanımız Sayın Ali Rıza Ertemur’a da çok teşekkür ediyoruz” ifadelerini kullandı. **METİN ELTAŞ**



03 HAZİRAN 2025 SALI



HOLLANDA’DA DÜZENLENECEK AVRUPA GENÇLER
DART ŞAMPİYONASI’NA KATILACAKLAR

DENİZLİLİ DARTÇILAR MİLLİ TAKIMDA

Türkiye Bocce Bowling ve Dart Federasyonu tarafından düzenlenen Çelik Uçlu Dart Milli takım seçmeleri, Ankara Yenimahalle Spor Kompleksi’nde gerçekleşti. Seçmelere Denizli’den katılan 3 sporcu milli takıma seçilme başarısı gösterdi.

Türkiye Bocce Bowling ve Dart Federasyonu tarafından düzenlenen Çelik Uçlu Dart Milli takım seçmelerine Denizlili sporcular damga vurdu. Seçmelere Denizli adına katılan Ege Kartalları Spor Kulübü sporcuları Ayşegül Karagöz ve Harun Salih Turgut ile Yatağan Müftü Arif Akşit M.T.A.L. Spor Kulübü

sporcusu Ceylin Atas, Dart Gençler Milli Takımı’na seçildi.

Milli takıma katılan Denizlili sporcular, 16-19 Temmuz 2025 tarihleri arasında Hollanda’da düzenlenecek olan Avrupa Gençler Dart Şampiyonası’nda ay yıldızlı formayı giyecek.

HAKAN BOZKURT



KÜÇÜK ERKEKLER KATEGORİSİNDE ŞAMPİYONLUK GELDİ DENİZLİ’NİN BOCCE BAŞARISI



Okul Sporları Bocce Küçükler ve Yıldızlar Türkiye Finaleti, Muğla’da gerçekleştirildi. Şampiyonada Denizli’yi temsil eden Mustafa Çimentepe şampiyon oldu, Babadağ Kelleci Ortaokulu takımlarda ikincilik elde etti.



Muğla’da düzenlenen Okul Sporları Bocce Küçükler ve Yıldızlar Türkiye Finaleti nefes kesti. Finaletlerde Denizli önemli dereceler elde etti.

Babadağ Mollaahmetler Ortaokulu sporcusu Mustafa Çimentepe, Bocce Volo Basamak Küçük

Erkekler’de Türkiye şampiyonu olarak büyük bir başarıya imza attı.

Babadağ Kelleci Ortaokulu ise Bocce Küçük Erkekler kategorisi takımlar klasmanında Türkiye ikinciliğini elde etti. **HAKAN BOZKURT**