



Bi'dünya hayal Arel'de gerçekleşir!

İnsan neden hayal kurar? Daha özgür olmak için mi yoksa geleceği değiştirmek için mi? Belki de başarmak için ilk ihtiyacımız olan şeydir hayal. Dünyanın dört bir tarafından İstanbul Arel Üniversitesi'ne gelen binlerce öğrenci hayallerini gerçekleştirmek için çabalıyor. İşte onların hikâyesi.

GİZEM TARÇINOĞLU
Yeni Medya ve İletişim Bölümü



Aday öğrenci olduğum zamanlarda aklımda, seçtiğim üniversitenin imkânlarının hayallerimi gerçekleştirmemde bana ne denli yardımcı olacağı düşüncesi vardı. Tanıtım günlerinde İstanbul Arel Üniversitesine geldim. İletişim fakültesi hocalarıyla birebir konuştum ve onların bu ilgileri sebebiyle İstanbul Arel Üniversitesi'ni seçmeyi karar verdim. Hocalarımızın güçlü akademik bilgileri ve bizlere gösterdiği özen, bölümüme olan ilgimi artırdı. Derslerimizin içerik üretmede ve tasarım yapmada çok yönlü olması, öğrencilik hayatımda ilk defa okulumu sevip derslerimi daha iyi anlamamı sağladı. Tabii bu durum da sınavlarımda yüksek notlara erişmemi bera-

berinde getirdi. Geleceğe dair aklımda olan düşüncelerden biri mezun olduktan sonraki iş imkânlarıydı. Ben nitelikli bir firmada sosyal medya yöneticiliği yapmak istiyordum fakat sadece teorik bilgi yeterli değil, bu bilgileri uygulamam da gerekiyor. Bunun için de üniversitemizin İletişim Fakültesi'ne bağlı Arel Medya'da kısmi zamanlı öğrenci olarak çalışmaya karar verdim. Yöneticilerimiz ve hocalarımızla beraber nasıl içerik üretilir onu öğrendim. Aynı zamanda çekimlere giderek nasıl çekim yapılır, fotoğraf çekilir, haber yazılır bunları da öğrenerek tecrübe kazanıyorum. Bu sayede mezun olduktan sonra iş bulmamın daha kolay olacağını düşünüyorum.



CAN ATA ELMACIOĞLU *Bilgisayar Mühendisliği (İngilizce)*

Çocukluğumdan beri hep bir şeyler üretmeye ya da farklı şeylere merakım olmuştur. Yaşım ilerledikçe bu yaptığım şeyleri mühendis olarak, hatta bilgisayar mühendisi olarak en iyi şekilde karşılayabileceğimi fark ettim. Bu yoldan giderek kendim için en iyi olanı seçtim. Üniversite içerisinde ya bölümüm hakkında olan etkinliklere ve seminerlere giderek ya da okulun bize sağladığı laboratuvarlarda kendimi geliştirmeye çalışıyorum. Kendi bölüm hocalarım ile birlikte zaman geçirip onların bilgilerinden en iyi şekilde yararlanmaya çalışıyorum. Bunun dışında okulda kulüplere aktif bir şekilde katılım sağlamaya çalışıyorum. Hatta benim de yönetim kurulunda olduğum bir kulüp var: Arel Müzik Kulübü. Yaptığım ve okuduğum bir meslek ile çok bir alakası var gibi gözükmeseyse de müzik benim en sevdiğim hobim ve ayrıca yaratıcılığımıza çok katkı sağlıyor. Bu yüzden içerisinde bulunmaktan ve bir şeyler üretmekten oldukça haz alıyorum.



KEREM İNCEKARA *Uluslararası Ticaret ve Finans*

Ailemdeki örneklerden dolayı üniversite hayatımdan önce her zaman üst düzeyde yönetici olma hayalim vardı. En büyük ilham kaynağım da abimdi. Abim de okulumuzun Bankacılık ve Finans Bölümü'nden mezun ve kendisinin burada aldığı eğitim, İstanbul Arel Üniversitesi'ni seçmemde büyük rol oynadı. Okula başladığımdan beri derslere ek olarak hem dil hem de mesleki anlamda kendimi geliştirmeye çalışıyorum. Hocalarımdan ders içi veya ders dışı konularda olan ilgileri, bizleri hayallerimize yönlendirmeleri ve gelecekle ilgili yaptığımız konuşmalar bana çok katkıda bulunuyor. Geçen dört yıla dönüp baktığımda okulun eğitimiyile birlikte biriken bilgi ve birikimim beni oldukça tatmin etti. Bu arada, Kemal Gözükara Yerleşkesi'ndeki kampüs yaşamı, yapılan aktiviteler ve arkadaş ortamı üniversite havasını sonuna kadar hissettiriyor. Kampüsün içinde bulunan kafeteryalar, yüzme havuzu, kapalı spor salonu, langırt, bilardo ve benzeri gibi aktiviteler bize zamanın nasıl geçtiğini unutturuyor.

Vizyonumuz; sürekli değişen toplumsal, kültürel, ekonomik ve teknolojik gereksinimleri tespit ve tahlil edebilecek, bu gereksinimlerin karşılanmasına yönelik yenilikçi bilimsel araştırma ve mesleki faaliyetleri yürütebilecek bireyler yetiştiren, uluslararası tanınırlığa sahip, çağdaş bir eğitim ve araştırma üniversitesi olmaktır.



MERTCAN KÜÇÜKŞAHİN *Gastronomi ve Mutfak Sanatları*

Üniversiteye başlamadan önce gelecekteki mesleğimin sonsuz öğrenme sürecine açık bir alana dair olmasını istiyordum. Hayallerimin arasında en iyi şeflerle birlikte, en iyi restoranlarda çalışmak vardı. Çünkü seçeceğim meslekte teknikler, kimlerden eğitim aldığım ve hangi malzemeleri kullandığım çok önemli. Bana verilen eğitimi, ben de bu mesleği seçmek isteyen kişilere öğretmek istiyorum. Üniversitemiz bizlere ileride yapacağım mesleğin birçok bilgisini hızlı bir şekilde öğretecek kaliteye sahip. Öncelikle aldığım

mutfak eğitimi, çok iyi akademisyenler tarafından verilmekte. Eğitim aldığım akademisyenlerin alanında en iyilerden olduğunu düşünüyorum. Bunun dışında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde en önemli konulardan biri, aldığımız eğitimin mekânı ve kullandığımız ekipmandır. Kullanmakta olduğumuz mutfak şu an bir restoran mutfaklığı gibi donanımlı. Üniversitemiz bu konuda bizlere oldukça dolu bir eğitim süreci sunuyor. Burada hayallerim gerçekleşecek, biliyorum.



MAHSUN KAPLAN

Sağlık Yüksekokulu Hemşirelik Bölümü

Benim hayalim kendi alanımda nitelikli bir eğitim alıp ve yabancı dil konusunda kendimi geliştirip yurt dışında mesleğimi yapmak. Eğitimcilerimiz hem sosyalleşmemiz hem de kendimizi geliştirmemiz için oldukça çalışıyorlar. Hepsi birbirinden deneyimli ve başarılı akademisyenler. Ders seçimlerinde ve bakım planlarında bize çok yardımcı oluyorlar. Onlar için amaç ödevi teslim edip etmemek değil, bakım planı yapmayı öğretmek. Diğer yandan uygulamalı eğitimlerde hocalarımızın yardımları ve okulumuzun sağladığı malzeme kapasitesinden dolayı istediğimiz uygulamayı yapabiliyoruz. Ben hayallerime çok yaklaştım, başaracağımı umuyorum.

MELTEM KİRMAN

Havacılık Yönetimi Bölümü



Meslek hayatımda, kendi alanımda ilerleyip aldığım akademik eğitimle sektörümde başarılı biri olmak istiyorum. Alanında en iyilerinden olan hocalarımla birlikte çalışarak hedefime büyük adımlarla ilerlediğimi fark edebiliyorum. Mezun olduktan sonra bu sektörde öncü biri olmak, en büyük hayalim. Bu hayalimi gerçekleştirebilmek için üniversitemdeki kulüplerde aktif rol alıyorum. Havacılık Kulübü'nün başkanlığını yaparak bu sektörde ileri gelen isimlerle tanışıp onları okulumuzda ağırlıyoruz. Böylece sektöre ilgisi olan herkesin bu isimlerle buluşmasını sağlıyoruz. Diğer kulüplerin ise çoğu etkinliğine katılarak eğitim hayatım boyunca faal bir süreç geçirmeye çalışıyorum.

Misyonumuz; Atatürk ilkeleri ve Cumhuriyet değerlerine duyarlı, dünya insanı olma bilincine sahip, hukukun üstünlüğüne, etik ilkelere, insan haklarına ve farklılıklara saygılı, eleştirel ve yaratıcı düşünebilen, özgüveni yüksek bireyler yetiştirmektir.

MAHDİ KHALED

Uluslararası İlişkiler (İngilizce)



Doğduğum ve büyüdüğüm yer olan Sudan'da gördüğüm haksızlıklar sebebiyle ve Sudan halkının adalete ihtiyacı olduğu için avukat olmak istiyordum. Kendi ülkemden uzaktayım fakat son derece modern, eğitilmiş ve zengin kadroya sahip İstanbul Arel Üniversitesi'nin içindeyim. Üniversite öncesinde avukatlık hayalim ağır basan taraftı ama Türkiye'nin ve Türk insanının gösterdiği sıcaklıktan sonra kendimi yeni dünya görüşlerine adadım. İstanbul Arel Üniversitesi'nde dünyanın çeşitli ülkelerinden gelen, farklı özelliklere ve farklı kimliklere sahip olan insanlar ile arkadaşlıklar kurdum. Üniversitede bulunan birçok kulübe katılarak yeni insanlar tanıyıp dünya görüşümü genişletmeye çalışıyorum. Derslerimin ve akademik başarımın yanı sıra hobi olarak da okulumuzun öğrenci kulüplerinden biri olan Tiyatro Kulübü'ne girdim. Bir senelik eğitimin ardından üç ay boyunca Kanlı Nigar adlı tiyatro oyunumuza hazırlandık ve sene sonunda, ilk olarak Kemal Gözükara Yerleşkesi'nde sonra da Sefaköy Yerleşkesi'nde oyun aldık.

AREL REPOST

YIL: 3 / 2022

Tercih özel sayısı

İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ ADINA İMTİYAZ SAHİBİ
Özgür GÖZÜKARA

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Aykut AYKANAT

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Gürkan Şen

HABERMÜDÜRÜ
Özkan Emre

MEDYA EKİBİ
Çağtay METİN
Gizem TARÇINOĞLU
Özge GÜVEN
Hakan KULAKSIZ
Tuğba TURA

DANIŞMANLAR
Arş. Gör. Enes DÖNMEZ
Arş. Gör. Oktay KARA
Arş. Gör. Ömer Batuhan AKGÜNER
Arş. Gör. Musa ÇELİK

Kemal Gözükara Yerleşkesi
Türkoba Mahallesi,
Erguvan Sok.
No:26/K34537
Tepekent - Büyükçekmece/İst

Sefaköy Yerleşkesi
Kemalpaşa Mahallesi,
Halkalı Caddesi
No:101 34295
Sefaköy-Küçükçekmece/İst

Cevizlibağ Yerleşkesi
Merkez Efendi Mah, Eski
Londra Asfaltı Cd.
No 1/3, 34010
Cevizlibağ-Zeytinburnu/İst.

Türkiye, basın ilkelerine uymaya söz vermiştir. Haber, fotoğraf kaynak gösterilerek kullanılabilir.

areledu | (0850) 850 2735 | AREL MEDYA

Eğitim ve sektörü harmanlayan ARGE merkezi: **ArelPOTKAM**

Virüslerden korunmak için üretilen nanokoruyucu maskeden çevre kirliliğini önlemede ciddi bir atılım olan Demir (2) Sülfat kitine kadar birçok ödüllü projeye imza atan Polimer Teknolojiler ve Kompozit Uygulama ve Araştırma Merkezi (ArelPOTKAM), yurtdışına bağımlı olduğumuz birçok alanda da önemli projeler gerçekleştirmeye devam ediyor. Kurulduğu yıl olan 2017’de YÖK onayı alan ARGE merkezi, İstanbul Arel Üniversitesi’nin aynı ve nakdi destekleriyle birlikte aldığı büyük bakanlık proje ve hibeleri sayesinde giderek büyümekte. Bünyesinde barındırdığı üç boyutlu yazıcı ve birçok alanda üretim sağlayabilen cihazlar aracılığıyla sektör ile eğitimi iç içe geçiren ArelPOTKAM, öğrencilerin geleceği açısından da büyük fırsatlar sunuyor. Hem teorik-pratik eğitimi hem de sektörel tecrübeyi aynı noktada deneyimleme fırsatı bulan öğrenciler, henüz eğitim hayatındayken geleceğe dair önemli adımlar atıyor. Malzemenin girdiği her alana hitap eden, çok geniş sektörde dağılım sağlayabilen ve işlev görebilen, biyoteknoloji ve nanoteknolojiyle bezenmiş altyapıya sahip bir ARGE merkezi olan ArelPOTKAM’ın Yönetim Kurulu Başkanı Merkez Müdürü Doç. Dr. Yeşim Müge Şahin ve İş Geliştirme Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Alper Tezcan ile konuştuk.

Özge Güven



Kendinizden, ArelPOTKAM'dan ve burada ne yaptığınızdan kısaca bahsedebilir misiniz?

Yeşim Müge Şahin: Ben ArelPOTKAM Merkez Müdürü Doç. Dr. Yeşim Müge Şahin. İstanbul Teknik Üniversitesi ve Boğaziçi Üniversitesi Kimya bölümlerini bitirdikten sonra Sabancı Üniversitesi Malzeme Mühendisliği ve Bilimleri alanında doktora tamamladım. Doçentlik alanım da yine Malzeme Mühendisliği ve Bilimleri. Üniversitemizin Biyomedikal Mühendisliği Bölümü öğretim üyesiyim. Aynı zamanda biyomalzemeler ve doku mühendisliği gibi biyomedikal sektörüne dair çalışmaları yürütebiliyoruz. Bununla birlikte ArelPOTKAM'ı sordunuz. ArelPOTKAM, yani Polimer Teknolojiler ve Kompozit Uygulama ve Araştırma Merkezi, malzemenin girdiği her alana hitap eden, çok geniş sektörde dağılım sağlayabilen ya da işlev görebilen biyoteknoloji, nanoteknoloji gibi son teknolojiyle bezenmiş altyapıya sahip bir merkez. Burası malzemenin üretim ve karakterizasyonunun yapıldığı, özellikle polimerler ve kompozit malzemeler alanında çalışmalar yürüten niş bir merkez. Böyle bir merkezin kurulması ihtiyacı fikrinden yola çıkarak bunun hem ülkemizin teknolojisine hem de üretimine büyük katkı yapacağı bilinciyle ArelPOTKAM'ı 2017 yılında kurduk. Kuruluşuyla aynı sene YÖK onayı alarak YÖK onaylı bir ARGE merkezi statüsünde olan ArelPOTKAM, 2017 yılından bu yana birçok projeye imza attı. Dört adet bakanlık projesi olarak büyük bir altyapı hibesi elde etti. Üniversitemizin aynı ve nakdi katkılarıyla beraber farklı projelerden aldığı hibelerle altyapısını sürekli geliştirmekte ve büyütmekte. Gerek aldığımız dört büyük bakanlık projesi gerekse üniversitemizin aynı ve nakdi katkılarıyla altyapımız devamlı büyüyor. Sektörde, akademi ve özellikle polimerler ve kompozit malzemeler alanında böyle bir merkeze ihtiyaç vardı. Üniversitemizin çevresinde de çok fazla organize sanayi bölgesi ve bu konuda çalışma yürüten firmalar var. Bu alanda önemli katkılar sağlayan özellikli bir merkez hâline geldik.

ArelPOTKAM'ın ülkemize olan katkılarının bahsettiniz. ArelPOTKAM, ülkemizin yurtdışına bağlı olduğu noktalarda önemli üretimler yapıyor. Bu üretimlerden ve gelecekte bu üretimlerin ülkemize sunacağı potansiyel katkılardan bahsedebilir misiniz?

Yeşim Müge Şahin: Niş bir alanda özellikli malzemelerin geliştirildiği ve firmaların ya da büyük ölçekte çalışma yapanların hatlarını durdurmaksızın ARGE yapabilecekleri özel bir merkez burası. Hem karakterizasyon hem de uygulama alanında çalışmalar yürütüyor ve destek sağlıyor. Burada gerçekten özellikli pek çok çalışma var. Ülkemizin de yurtdışına bağımlı olduğu pek çok noktada ArelPOTKAM, formülasyon geliştirme ve yenilikçi malzeme üretimi üzerine çalışıyor. Burada dışa bağımlı olduğumuz özellikli malzemeler; granül ve filamentlerden üretiliyor. Tekstil, medikal sektörlerinde; otomotiv, uzay-uçak sanayisinde; boya, gıda, kimya, makine endüstrilerinin pek çok alanında kullanılan polimerler ve kompozit malzemeler üretiliyor. Pek çok alanda da ülkemizin dışa bağımlı olduğu yenilikçi ürünleri elde etmemizi sağlıyor. Dediğim gibi, nanoteknoloji ve biyoteknoloji çalışıyoruz ve burada nanomembranlardan filtreler, virüs geçirmez filtreler ya da yurtdışına bağımlı olduğu-

mu özellikli kompozit malzeme üretimleri yapabiliyoruz. Bunların üç boyutlu prototipleme için filamentlerini çekiyoruz, kompozitlerini üretiyoruz. Bununla birlikte yine medikal sektörde yapay organ, yapay doku bileşenlerini, biyomalzemelerini çalışabiliyoruz. Mesela bir projemiz, karaciğer nakilleri sırasında hastaların yüzde 55'e ulaşan ölüm oranlarını azaltmak amacıyla taşıyor. Aynı zamanda, son aldığımız projeyle birlikte kan-beyin bariyer sistemini aşabilen, beyin kanserine ve tümörüne hem görüntüleme hem de tedavide olanak sağlayan özellikli moleküller geliştirilerek bunların bütün biyolojik araştırmaları yapılacak. Buradan da ilaç sanayisine ya da medikal sektörüne büyük katkılar olacak. Sektörün de ihtiyaç duyduğu özel amaçlara yönelik antimikrobiyal, biyobozunur, yanmaz, mukavemetli birçok malzemeyi geliştirmek ve bunlardan da üç boyutlu prototipler üretmek merkezimizde mümkün.

Korona virüsüne karşı önemli bir buluşa imza atarak doğa dostu olan nanokoruyucu maske ürettiniz. Hatta Yenilikçi Tasarım Yarışması'ndan ödülle döndünüz. Bu ve benzeri alanlarda geliştirdiğiniz başka projeleriniz var mı?

Yeşim Müge Şahin: Omurilik felcinde çığır açan bir çalışmamız haber oldu. Aynı zamanda antimikrobiyal tekstil ürünü kaplama ajanı da bir haber oldu. Bunlar maskeyle birlikte çok önemli çalışmalar. Bununla birlikte stent malzememiz Türkiye'de bir ilk. Yurtdışına yüzde 85 oranla bağımlı olduğumuz biyomalzemeler alanında da çalışmalar yürütüyoruz. Üç boyutlu prototip stentler, dokular, doku

parçaları üretebiliyoruz. Bununla birlikte maskeden biraz bahsedeyim. Maskede nanoteknolojiyi kullanarak virüsün de geçemeyeceği, nefes alabilen aynı zamanda antimikrobiyel ve antibakteriyel de olan bir membran üretimi gerçekleştirdik. Birçok çalışmamız, 60 tane özgün molekülümüz var. Bu moleküllerle de toprakta, yaprakta, göllerde, hatta kanımızda kirliliğe ve zarara neden olan Demir (2) Sülfat tayini ve miktarının belirlenmesine yardımcı olan kiti oluşturduk. Bu kit aslında çok pahalı cihazlar kullanmadan da gölün suyunu üzerine döktüğünüzde rengine göre içindeki Demir (2) Sülfat oranını söyleyebilen, çok teknolojik, aynı zamanda ucuz ve kullan atlık bir ürün. Bununla birlikte, geliştirdiğimiz 60 molekülün her biri farklı alanlarda çığır açabilecek nitelikte. Bunların da patentlerini verdik bekliyoruz. Bir tanesi göğüs kanserini yüzde 70 baskılıyor ve doğal bir ürün. Bir tanesi çok yüksek oranda enerji depoluyor, lityum iyon pillerde kullanılabilecek bir ürün. Bir tanesi de gıdaların içerisine raf ömrünü uzatmak için çok yüksek oranda koyulan katkı maddelerinin belirli oranlarda kanserojen etki yaratmasına karşı geliştirdiğimiz bir molekül. Gıda sektörü ve bütün ambalajlama sistemleri nefes alabilir ama gıdanın besin değerini yok etmeyecek ambalajlama sistemlerine geçti. Biz de burada antioksidan, virüs ve bakteriyi asla üstüne yapıştırmayan, bir ekmeği otuz günün de üzerinde küflendirmeden saklayan ya da bir peyniri bozulmadan çok uzun süre koruyan, raf ömrünü artırabilen ambalajlama sistemleri yapılabiliyoruz. Yine merkezimizde Malzeme Teknolojileri Uzmanı Erdi Buluş, proje ödülleri almaya devam ediyor. Onunla da birlikte



geliştirdiğimiz, menüsküs hastaları için özel, vücudu taklit eden membranlar yapacağız ve bunlar menüsküs yırtıklarında insanlığa fayda sağlayacak. Yani biyomalzeme kısmı da işin içinde olmakla birlikte gıda teknolojileri veya tekstil üzerine veya mekanik olarak çalıştığımız yine özgün bir çalışmamız var. Özellikle moleküller, inorganik moleküller, bor içerikli özel moleküller üretiyoruz. İHA'ların kanatlarında yüksek mukavemete dayanması gereken özel malzemeleri de üretmek için çaba harcıyoruz. Bununla birlikte sektörden bize gelen ve aslında yurtdışına bağımlı olduğumuz özellikli malzeme ve üretimler var. Bunları sektör bizden talep ettiği sürece biz onlara uyguluyoruz.

İstanbul Arel Üniversitesi'nden ilgili bölümleri tercih etmeyi düşünen öğrenciler, AreLPOTKAM'dan nasıl yararlanabilir, onlara neler sunuyorsunuz?

Yeşim Müge Şahin: Öncelikle AreLPOTKAM öğrenci merkezli bir ARGE merkezi. İlgili öğrenciler gelip burada gönüllü veya zorunlu stajlarını yapabilirler. Farklı üniversitelerden de stajyer öğrencilerimiz oluyor. Bununla beraber, bitirme tezleri de burada yapılabilir. Beslenme, moleküler biyoloji, makine mühendisliği, inşaat mühendisliği, biyomedikal mühendisliği, elektronik mühendisliği öğrencileri gibi pek çok farklı branşta öğrencilerimiz var. Tabii ilgi duyan farklı bölümler öğrencileri de işletmeye yönelik çalışmalar

yürütülüyor. Burası aynı zamanda bir işletme modeli. Öğrenciler de burada hem proje yönetimi hem iş organizasyon yönetimi ile ilgili stajlarını tamamlayabiliyorlar. Öğrencilerimiz, çalışmayı istedikleri zaman gönüllü stajyer olarak buraya gelir ve biz onlara bir oryantasyon verdikten sonra her şeyi beraber çalışır hâle geliriz. Burada öğrencilerin avantajları şu oluyor: Birincisi, hayal ettikleri şeyleri burada yapabilecek ortamları oluyor. İkincisi, burada gerçekten sektöre dâhil çok şey öğreniyorlar. Öğrenciler burada, cihazları uzmanlarla beraber birebir deneyimleyebilirler, gırtlak yapısı yapıyorlar ya da doku iskelesi dediğimiz, kemiğin o bölgesinin alındığı zaman tekrar kemikleşme sağlayan biyobozunur malzemeleri kendileri yapıyorlar.

Merkezinizde staj yapma olanağı bulan öğrenciler sektörle ortak bir çalışma içinde olabiliyorlar mı?

Yeşim Müge Şahin: Tabii. Burada sadece iç bünye projelerimiz yok. Sektörün ihtiyaç duyduğu malzeme geliştirmesi ya da üretim konularında projeler, yenilikçi ürün geliştirme gibi konular geliyor ve biz bunları çalışıyoruz. Öğrenciler burada sektörle iç içe oluyor. Projelerde bizimle beraber çalışıyorlar. Mesela biyomedikal bölümünden bir lisans öğrencimiz TÜBİTAK STAR bursiyeri oldu. Hem burada çalışmalar yürüttü, hem teknik hem de akademik anlamda bizimle birlikte kendini

geliştirmiş oldu. Burada sadece yenilikçi ürün geliştirme projeleri yok, aynı zamanda eğitimler veriyoruz. Farklı sektörlerle de hitap eden, özellikle polimerler ve kompozit malzemeler alanında eğitimler veriliyor. Buraya gelen ve düzenlediğimiz çalıştaylara katılan pek çok firma, gerek akademisyenlerimiz gerek ise öğrencilerimizle buluşuyor. Öğrencilerimiz o firmalarda staj imkânı bulabiliyorlar. AreLPOTKAM bünyesinde İş Geliştirme Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Alper Tezcan, polimerler veya farklı konularda öğrencilerimize çeşitli staj imkânları yaratıyor. AreLPOTKAM'daki stajlarda öğrenciler, hem kendini geliştiriyor hem de birebir cihazları kullanma imkânı bulabiliyor. Biz o imkânlar nezdinde yetişmedik, uzaktan bakardık cihazlara. Öğrencilerimiz bunları birebir deneyimleyebilir ve firmalarla beraber staj veya işe giriş imkânı bulabilirler.

Öğrencilere sunduğunuz bu imkânların diğer merkezlerden farkı nedir?

Alper Tezcan: Birincisi, içerisinde üretim olan bir ARGE merkezi burası. Üretimde öğrenciler çalışabiliyor. İkincisi, içerisinde ARGE çalışmalarında öğrenciler bilfiil katılımcı olarak gelebiliyor. Üçüncüsü, özel sektörle projeler yaptığımız için özel sektör içerisinde yapılan çalışmalara katkı verebiliyorlar. Dördüncüsü, burada TÜBİTAK projeleri yapıldığı için proje yönetiminin içerisinde yer alarak kendi kariyerlerine bir katma değer sağlayabiliyorlar.



Proje yönetimini öğreniyorlar. Beşincisi, tüm bölüm öğrencileri zorunlu stajlarını, kariyer merkeziyle beraber bulmaları gerekirken YÖK onaylı bir ARGE merkezi olduğumuz ve aynı zamanda üretim içerisinde yer aldığımız için fakültelerin zorunlu staj kriterlerini karşılayabiliyoruz ve öğrenciler ArelPOTKAM'da zorunlu stajlarını tamamlayabiliyorlar. Sadece bizim üniversite öğrencilerimiz değil, pek çok üniversite öğrencisi, üretimde de hatları olan YÖK onaylı ARGE merkezimize gelerek staj yapıyorlar.

Yeşim Müge Şahin: Burada, dediğimiz gibi, sektörle iç içe olabilirler ve yenilikçi ürün geliştirme konusunda kendilerini yenileyebilirler. Aynı zamanda burası sektörel organizasyon içinde olduğu için gerek proje yönetimi gerek ise organizasyon yönetimlerinde, satın almada, iş geliştirme veya süreç geliştirme kısımlarında ve burada iş planı yapabilme konularında da bilgi sahibi oluyorlar.

Alper Tezcan: En cazip olabilecek noktalardan birisi de üç boyutlu prototipleme merkezi. Burada öğrenciler kendi tasarımlarını yapıp bilimsel tasarım çalışmalarına dönüştürebiliyorlar. ArelPOTKAM, malzeme odaklı olduğu için malzemenin dokunduğu her yere, yani mekatronik, makine, elektronik, biyomedikal ve gıda mühendislikleri gibi mühendislik uygulamalarının tam orta noktasında bulunduğu için diğer ARGE merkezlerine göre daha avantajlı.

İHA'ların kanatlarında yüksek mukavemete dayanması gereken özel malzemeleri de üretmek için çaba harcıyoruz. Bununla birlikte sektörden bize gelen ve aslında yurtdışına bağımlı olduğumuz özellikli malzeme ve üretimler var. Bunları sektör bizden talep ettiği sürece biz onlara uyguluyoruz.

Yeşim Müge Şahin: Bununla birlikte eğitimler düzenlenirken buraya katılan sektör temsilcileriyle ve farklı akademisyenlerle buluşma imkânı sağlanıyor. Öğrencilere gerek stajlarında gerek ise işe girme kısımlarında büyük fırsatlar sunulmuş oluyor. Aslında burası, hocamın da dediği gibi, üretimin odak noktasında pek çok sektöre hizmet verebilen bir merkez. Bu merkezde üretim de yapılıyor, karakterizasyon da yapılıyor, eğitimler de düzenleniyor. Öğrencilerimiz bu merkezde kendilerini son derecede geliştirebilirler.

Merkezinizde staj yapma olanağı bulmuş öğrencileri mezuniyet sonrasında nasıl hazırlıyorsunuz?

Yeşim Müge Şahin: Burada staj yapan bir öğrenci rakiplerine göre önde başlar. Çünkü sektörde karşılaşabileceği üretim ve karakterizasyon cihazlarının hepsini görmüş, bilfiil de deneyimlemiş olur. Böylece öğrenci, üretim sistemi ve hatlarına yabancılık çekmez.

Alper Tezcan: Öğrenciler buradan teknik takım çantasını doldurarak gidiyor. Burası bir işletme olduğu için işletmenin dinamik yapılarında olan organizasyonu burada deneyimliyorlar. Mali işler, teklif ve satın alma aşamalarını burada deneyimleyebiliyorlar. İSO ve kalite yönetim çalışmalarının içerisinde oluyorlar. Bu en büyük çalışma alanı şirketlerde. Buradaki çalışmalarda bizlere destek oluyorlar ve kendileri yapıyorlar. Mentorları olarak biz buradayız.

Üç boyutlu tasarım ve malzeme karakterizasyonu konusunda biz buradayız, öğrenciler yalnız değiller ve dolayısıyla biz hem teknik hem de kavramsal özelliklerini mentorları olarak geliştiriyoruz. Yaptığımız çalışmalarda sektörden insanları gördükleri için, toplantılara bilfiil katılabildikleri için sektörün içerisinde ne oluyor ne bitiyor onlara da hâkim oluyorlar.

Yeşim Müge Şahin: Bu çok önemli. Sektörün birebir ihtiyaç duyduğu malzemenin ne olduğunu masada onların da gözü önünde konuşarak, onların da katılımcı oldukları çalışmalar yapıyoruz.

Alper Tezcan: Toplantı kültürünü anlıyorlar. Proje yönetimini anlıyorlar. Proje yönetiminin içerisinde bulunarak ve aslında yaşayarak burada deneyimleme şansına sahip oluyorlar.



Buraya gelen ve düzenlediğimiz çalıştaylara katılan pek çok firma, gerek akademisyenlerimiz gerek ise öğrencilerimizle buluşuyor. Öğrencilerimiz o firmalarda staj imkânı bulabiliyorlar. ArelPOTKAM bünyesinde İş Geliştirme Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Alper Tezcan, polimerler veya farklı konularda öğrencilerimize çeşitli staj imkânları yaratıyor.

“Binlerce öğrenci iyi bir gelecek için Arel’de!”

Dünyanın birçok ülkesinden öğrenciler nitelikli bir eğitim almak için İstanbul Arel Üniversitesi’ne geliyor. Arel’i uluslararası bir üniversiteye dönüştüren bu çabanın arkasında Uluslararası Tanıtım ve Öğrenci Temin Müdürlüğü bulunmakta. Peki, yeni hedefler neler? Tüm bunları Birim Müdürü Kerem Can Erikgenoğlu ile konuştuk.

■ Gizem Tarçmoğlu

ULUSLARARASI Tanıtım ve Öğrenci Temin Müdürlüğü olarak neler yapıyorsunuz, faaliyetlerinizden bahseder misiniz?

Tabii ki. Biz Uluslararası Tanıtım ve Öğrenci Temin Müdürlüğü olarak üniversitemizi daha fazla uluslararası öğrencinin tercih etmesini amaçlıyoruz. Üniversitemizde bulunan öğrencilerin geldiği ülke çeşitliliği sayısının artması için çeşitli aktiviteler yapıyoruz. Bunlardan en önemlisi Ticaret Bakanlığı destekli fuar listelerimiz oluyor. Bu ülkelerin fuarlarına katılım göstererek üniversitemizin uluslararası platformda tanıtımını sağlıyoruz. Gidemediğimiz ülkeler için de dijital reklamlar aracılığıyla tanıtımlar yaparak hedef öğrencilere hem aramalarla hem e-posta yoluyla üniversitemizi tanıtıyoruz.

Kaç ülkeden, kaç uluslararası öğrencimiz bulunuyor ve bu öğrencilerin kaç Erasmus aracılığıyla, kaç örgün eğitim görüyor?

Mezun olan öğrencilerimiz dâhil üniversitemizde 73 farklı ülkeden eğitim gören öğrencilerimiz var. Şu anda ise üniversitemizde aktif olarak 62 ülkeden 1300 öğrencimiz mevcut. Pandemiden dolayı maalesef sadece iki Erasmus öğrencimiz var. Fakat önümüzdeki sene on üç tane daha geçiş yapmak isteyen öğrenci var. Önümüzdeki seneden itibaren aktif öğrenci sayımızı 2000 bandına çıkarmayı hedeflemekteyiz. Tabii ki burada ülke çeşitliliğini artırmak en büyük hedefimiz.

Uluslararası öğrencilerle iletişiminiz nasıl, öğrencilere hangi konularda ne gibi destekler sunuyorsunuz?

Biz öğrencilerin kayıt süreçleriyle ilgilenme aşamasında görev alıyor olsak da öğrencilerin başvuru anından mezun oldukları ana kadar sürekli iletişim halindeyiz. Ofisimizde şu anda Türkçe, İngilizce, Arapça, Farsça, Fransızca, Azerice ve Somalice dilleri konuşulmakta. Yani uluslararası öğrencilerimiz, İngilizce veya Türkçe bilmesede uluslararası ofisle rahatlıkla iletişime geçebildiği bir ortam sağlanmakta. Öğrencinin kayıt ve vize süreçleri ile birebir ilgileniyoruz. Kurum içerisinde yaşadıkları problemlerin rahatlıkla anlatılabildiği güven ortamının sağlanmasını amaçlıyoruz. Yani biz burada öğrencileri ailemiz gibi görüyoruz. Onları kendi ailemizden daha çok görüyoruz. Onlar da bu rahatlığı bu

Üniversitemizin yeni coğrafya hedefi var mı? Varsa hangi coğrafyalardan öğrenciler hedefleniyor?

Bu sene özellikle Şubat ayından itibaren çok önemli çalışmalara başladık. Şu ana kadar geçen seneki rakamlarımızın da üstüne çıktığımızı düşünüyorum. Yine benim sektörde çok kullandığım bir tabir vardır: “Hedeflemediğimiz ülke yoktur, gitmediğimiz ülke vardır.” Hiçbir zaman bu ülkeden Türkiye’ye öğrenci gelmez mantığında düşünmüyoruz. “Biz bu ülkeden nasıl öğrenci getiririz, üniversitemizi oralarda en iyi şekilde nasıl tanıtırız, nasıl temsilcilikler sağlarız?” konularında çalıştık ve yaptığımız her çalışmada da başarılı olduk. İlerleyen zamanlarda eğer ki biz üniversite olarak sıralamamızda daha üst klasmana taşırsak üniversiteyi tercih edecek öğrencilere de daha iyi erişim sağlayabiliriz. Bu durum da Avrupa, Kanada, Amerika ve özellikle Çin, Malezya bölgelerindeki öğrencilerin üniversiteyi daha fazla tercih etmesini sağlar. Bu da hem sıralama hem de itibar açısından üniversiteye çok büyük katkı sağlar.



güven duygusunu ofisimize karşı hissedebiliyorlar. Uluslararası Ofis olarak biz, Öğrenci İşleri departmanımız, Öğrenci Dekanlığımız ve akademik danışma sistemimiz ile uluslararası öğrencilerin her bir sorusuna yanıt bulabiliyoruz. Bu da onların oldukça güvenli hissetmesini sağlıyor. Bunun yanı sıra, benim özel teşekkürüm üniversitemizin rektörüne ve rektör yardımcılarınıdır. Onlar periyodik olarak uluslararası öğrencilerle buluşma günü düzenliyorlar. Uluslararası öğrencilerin üniversitede yaşadığı bir sıkıntıyı üniversitenin en üst birimine rahatlıkla aktarmasını çevrim içi ve yüz yüze bir şekilde sağlıyoruz. Bu toplantılara biz de katılım gösteriyoruz. Rektör hocamız ya da rektör yardımcılarımız uluslararası öğrencilerimizin hepsini tek tek dinliyorlar. Bu toplantılar bazen saatlerce olabiliyor ve öğrenciler bu toplantının yapılmasından çok memnun. Öğrenci Dekanlığı da katılıyor ve öğrenciler finansal açıdan yaşadıkları sıkıntıları anlatabiliyorlar. İstanbul’da yaşamayı hedef haline getirmesi sonucunda üniversiteyi tercih etmesine bile şahit olduk. Biz zaten üniversite tanıtımlarında İstanbul Arel Üniversitesi’ni ön plana çıkardığımız kadar İstanbul ve Türkiye’yi de çıkarıyoruz. İçerisinde İstanbul’un kültürünü, Türkiye’nin kültürünü anlattığımız reklam ve tanıtım kampanyalarımız oluyor. Ben bu açıdan İstanbul’un çok kültürel bir şehir olmasının ol-

dukça faydalı olduğunu düşünüyorum.

İstanbul’un çok kültürlü yapısı okulumuzda da karşılık buluyor. Uluslararası öğrencilerin İstanbul’daki yaşamları nasıl ve üniversitemizi yeni dönemde tercih edecek öğrencileri nasıl bir kampüs ve İstanbul hayatı bekliyor?

İstanbul’un çok kültürlü yapısının tabii ki de Türkiye eğitimine ve üniversitemize çok büyük katkıları var. Uluslararası öğrenciler buraya geldikleri zaman bir yabancılik yaşamıyorlar. Müslüman, Hristiyan, Hindu gibi birçok dine mensup öğrencilerimiz var. İstanbul da böyle bir şehir. O yüzden uluslararası öğrencilerin adapte olma süreçleri çok kolay oluyor. Ben bir öğrencinin İstanbul’da yaşamaktan zorlanıp geri ülkesine döndüğünü düşünemiyorum, bu şahit olduğumuz bir durum değildir. Zaten Türk kültürü, özellikle bizim hedef ülkelerimizde çok iyi tanınıyor. Türk dizilerini takip ediyorlar, ünlüleri çok iyi biliyorlar. İstanbul, çoğunun yaşama hayali kurduğu şehirlerden birisi haline gelmiş durumda. O yüzden üniversitemizin İstanbul’da olmasının ve İstanbul’un bu çok kültürlü yapısının bize sağladığı avantajlar büyük. Burada birçok kez tarih yazılmış. Tarihi alanların çok fazla olması bu şehrin ve bizim bir avantajımız. İstanbul’a sadece gezme amaçlı gelen birinin İstanbul’da yaşamayı hedef haline getirmesi sonucunda üniversiteyi tercih etmesine bile

şahit olduk. Biz zaten üniversite tanıtımlarında İstanbul Arel Üniversitesi'ni ön plana çıkardığımız kadar İstanbul ve Türkiye'yi de çıkarıyoruz. İçerisinde İstanbul'un kültürünü, Türkiye'nin kültürünü anlattığımız reklam ve tanıtım kampanyalarımız oluyor. Ben bu açıdan İstanbul'un çok kültürel bir şehir olmasının oldukça faydalı olduğunu düşünüyorum.

Uluslararası öğrencilerle yerli öğrencilerin etkileşimleri nasıl ve bu durum öğrencilere ne gibi faydalar sağlıyor?

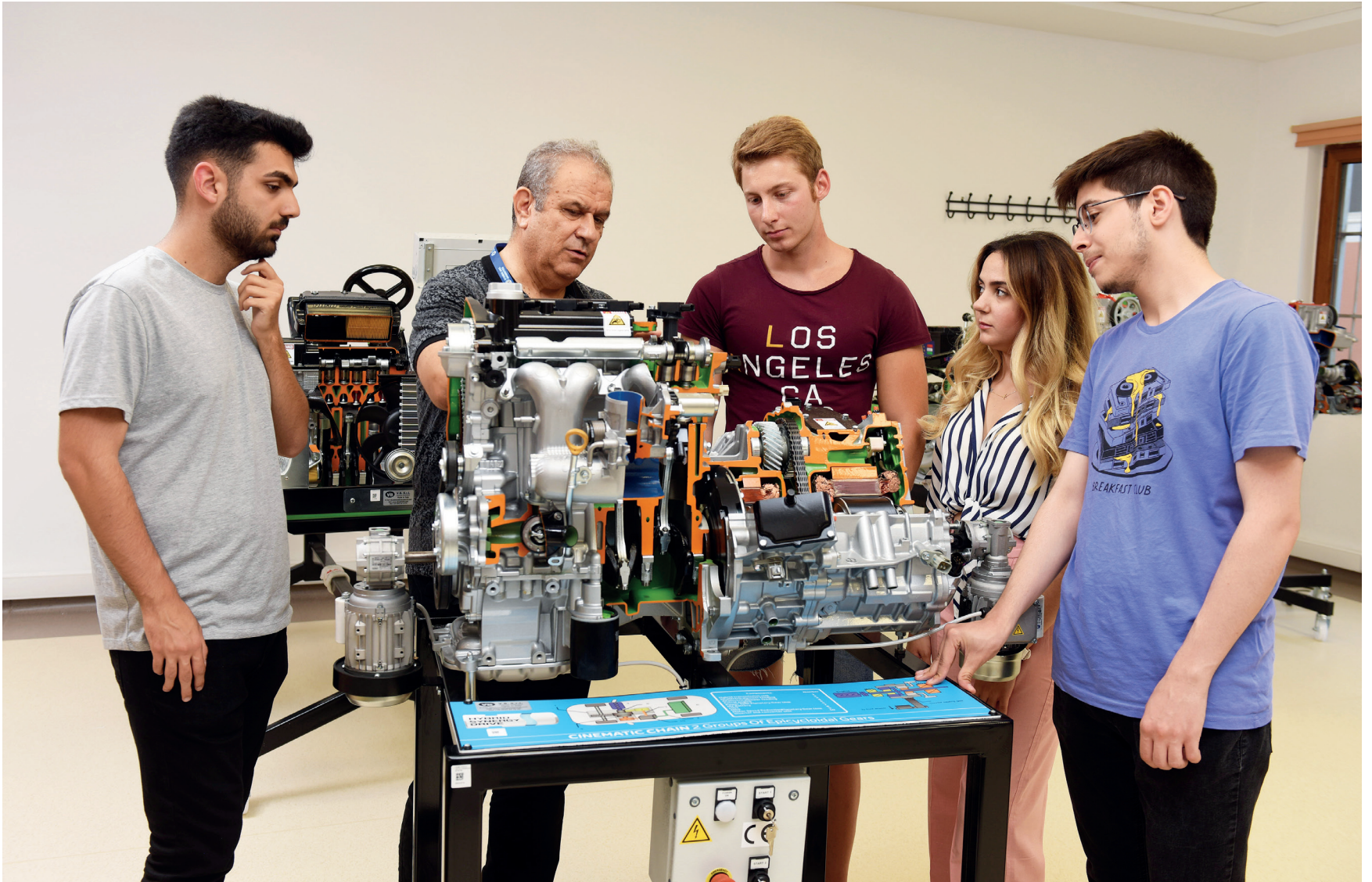
Aslında bu husus her Uluslararası Ofis'in kaygısıdır. Acaba uluslararası öğrenci okuldan ayrışacak mı, Türk öğrencilerle bir mi olacak? Biz bu sorunu burada yaşamadık. Kampüste dolaştığımız zaman uluslararası öğrenciler ile Türk öğrencilerin nasıl birlikte vakit geçirdiğini rahatlıkla görebiliyoruz. Aynı zamanda öğrenci evlerinde uluslararası öğrencilerin, Türk öğrencilerle birlikte kaldığını görebiliyoruz. Bu sadece uluslararası öğrencilerimizin değil, Türk öğrencilerimizin de birçok kültürü tanımasını sağlıyor. Aynı zamanda uluslararası öğrenciler farklı kulüplerde yer alıyor. Etkinliklerde uluslararası öğrencilerin ve Türk öğrencilerin bir arada çaba sarf ettiğini görüyoruz. Bazen bir uluslararası öğrencinin sormak istediği bir soru için buraya geldiğinde, yanında Türk arkadaşlarının olduğunu görmek de bizim için mutluluk kaynağı. Biz burada hiçbir zaman uluslararası öğrenciler için ayrı Türk öğrenciler için ayrı bir şeyler yapalım diye düşünmedik. Danışmanlık programında uluslararası öğrencilere ayrı bir hoca tarafından danışmanlık yapılmıyor. Türk öğ-

Yurt dışındaki üniversitelerle ilişkileriniz nasıl ve üniversitemiz hangi konularda yurt dışındaki üniversitelerle etkileşimde bulunuyor?

300'e yakın üniversiteyle ikili anlaşma halindeyiz. Avrupa üniversitelerinin yanı sıra Avrupa dışındaki üniversitelerle de ilişkilerimiz mevcut. Üniversite harici birçok gençlik ofisi ya da sivil toplum kuruluşlarıyla da uluslararası platformlarda anlaşmamız mevcut. Üniversitemizde bu programlardan faydalanan birçok öğrenci var. Aynı zamanda araştırmacı hocalarımız, akademisyenlerimiz ve idari personellerimiz de değişim programlarından faydalananlar. Ek olarak, üniversitelerle ortak projeler, sempozyumlar, seminerler yapıyoruz. Bu da bir üniversitenin uluslararası düzeye çıkmasında oldukça etkili unsurlar.

rencilere danışmanlık yapan hocalar, uluslararası öğrencilere de yapıyor ve bu gerçekten olması gereken bir durum. Üniversitemizin uluslararası öğrencileri olmasından Türk öğrenciler de gayet mutlu. Zaten uluslararası öğrencilerle ilgili yaptığımız kültürel etkinliklere de Türk öğrencilerin katılımını gördükçe onların bu kültürleri tanımaya ne kadar istekli olduklarını da anlayabiliyoruz. Aynı zamanda

Erasmus programlarına katılmak isteyen ya da GençArel'de gönüllülük esaslı olarak bazı programlara katılmak isteyen Türk öğrenci sayılarını gördüğümüzde, onların aslında bu kültürleri tanımaya ne kadar istekli olduğuna şahit olabiliyoruz. Bu durum bizler için çok mutluluk verici. Umarım üniversitemizdeki bu arkadaşlık bu huzur ortamı ilelebet devam edecektir.



Arelli genç şefler altın madalya kazandı

Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali'nin düzenlediği 18. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri kazananı, İstanbul Arel Üniversitesi öğrencileri oldu.

Tuba Tura



DÜNYANIN gastronomi alanında önde gelen ülkelerinin federasyonları ve derneklerinin katılımıyla gerçekleştirilen Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali, Dünya Aşçılar Birliği (WACS) tarafından "Kıtalar Arası (Continental)" unvanı alarak ülkemizin öğrenci ve genç şeflerine uluslararası düzeyde yarışma imkânı sağlıyor. Türk mutfağının dünya mutfağı ile entegrasyonunda önemli bir girişim olan festival, dünya lezzetlerini İstanbul'a taşıyor. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren birçok üniversite ve özel eğitim kurumundan öğrencilerin katıldığı 18. Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri'nde İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Programı öğrencilerinden Büşra Bekar, Efe Yılmaz ve Cenker Yayla ekip olarak yarıştı. Aşçılık Programı Öğr. Gör. Nurgül Demet Yorgan ve Öğr. Gör. Ezgi Acet, öğrencilerini

yarışmaya Türk mutfağına özgü bir menüyle hazırladı. Yarışma heyecanını ve İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Programı öğrencilerinin başarısını, Öğr. Gör. Nurgül Demet Yorgan ve Öğr. Gör. Ezgi Acet ile konuştuk.

18. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali'nden altın madalyayla döndünüz. Yarışmanın hikâyesinden bahsedelim biraz. Yarışmaya girmeye nasıl karar verdiniz?

İstanbul Gastronomi Festivali'nin uzun yıllardır yarışmalar düzenlediğini biliyorduk. Öğrencilerimize yarışmadan bahsettik ve katılmak isteyen olursa destek vereceğimizi söyledik. Yarışmaya katılmak isteyen öğrencilerden bir ekip oluşturduk. Daha önceden yarışmalar konusunda deneyim ve tecrübe sahibi olduğumuz için yemek yarışmaları hakkında detaylı

bilgiye sahiptik. Öğrencilerimize yarışmalar da karşılaşılabilecekleri tüm bilgileri verdik, bununla beraber yarışmaya hangi kategoriden katılacağımızı seçtik ve başvurumuzu yaptık.

Yarışma öncesinde nasıl hazırlandınız?

Bizim için en önemli şey klişelerden uzaklaşmaktı. Hazırladığımız menünün mutlaka bir fikir içermesi gerekiyordu ve yapabileceğimiz en iyi şey köklerimize, özümze dönmekti. Bu yüzden Türk mutfağı üzerinden gitmeye karar verdik. Tıpkı ilham aldığımız şefler gibi geleneksel yemeklerimize modern dokunuşlar getirebilecek demo çalışmalarını yaptık.

Yarışmaya katılacak adaylarınız nasıl öne çıktı?

Bizim için her öğrenci eşittir. Doğru yönlendirildiğinde



dirmeler ile hepsi başarıya kolayca ulaşabilirler. Bizim için sadece gönüllülük esastı.

Böyle bir yarışmayı kazanmak çok önemli. Başarılarımızı neye bağlıyorsunuz?

Yaptığımız her işin bir düşünce ve bir mesaj içermesi bizim için önemli. Bunu insanlara doğru bir şekilde iletebiliyor olmamız gerekir. Yapabilmemiz için de çok çalışıp düşünmemiz gerekiyor. Bizler de bu düşünce doğrultusunda tüm ekip ile birlikte interaktif bir şekilde fikirlerimizi ortaya koyarak birbirimizden ilham alıp menümüzü ortaya çıkardık.

Altın madalya kazandıran menünüz neydi?

Başlangıç: Ege usulü soğan dolması.
Ana yemek: pancar soslu barbun balığı.
Tatlı: tahin sos ve cevizli crunch tart eşliğinde balkabağı tatlısı.

Yarışma sırasında yaşadıklarınız nelerdi?

Yarışma öncesinde zamanı ekonomik kullanabilmek için çalışmalar yapmıştık. Yarışma sırasında da yine öncesinde yaptığımız çalışmalarda olduğu gibi her şey planladığımız şekilde gitti. Bize sadece öğrencilerimizi heyecanla izlemek kaldı.

Yarışmayı kazandıktan sonra neler hissettiniz?

Hedefimizde madalya kazanmak yoktu. Sadece yarışmayı tecrübe etmek istiyorduk. Altın madalya aldığımızı duyduğumuzda yaşadığımız gurur bambaşkaydı. Yarışma öncesinde harcadığımız enerji ve emeğin karşılığını bu şekilde aldığımızı görmek bizim için tarif edilemez derecede mutluluk vericiydi. Öğrencilerimiz altın madalyalarını aldıktan sonra hemen bize koşullar ve birlikte sarıldık. O an yaşadığımız sevgi her şeye değdi.

Çevrenizde ve üniversitemizde nasıl tepkilerle karşılaştınız?

Özellikle Gastronomi Bölümü ve Aşçılık Programı öğrencilerimiz arkadaşlarının başarılarından ilham alarak onlar da yarışmaya katılmak istediler. Şu anda elimizde yarışmalara katılmak isteyen çok daha büyük bir öğrenci kitlesi var.

Yarışmaya kazanan öğrencileriniz neler hissetti, gelecekte onları ne gibi başarılar bekliyor?

Yarışmaya katılan öğrenciler çalıştıkları zaman istedikleri her şeyi elde edebileceklerini çok



Bizim için en önemli şey klişelerden uzaklaşmaktı. Hazırladığımız menünün mutlaka bir fikir içermesi gerekiyordu ve yapabileceğimiz en iyi şey köklerimize, özümüze dönmekti. Bu yüzden Türk mutfağı üzerinden gitmeye karar verdik.

güzel bir şekilde öğrendiler. Doğru yönlendirmelerle kariyerlerinde güzel yerlere geleceklelerinden şüphemiz yok. Öncesinde bir öğrencimiz daha bu tarz bir yarışmaya katılıp derece kazanmıştı. Bundan sonra daha çok öğrenci ile daha çok yarışmaya katılacak ve öğrencilerimizi her alanda hazır hale getireceğiz.

Öğrencilerinizi yarışmalara katılmaya nasıl teşvik ediyorsunuz?

Bunun için özellikle bir şey yapmamıza gerek kalmadı. Arkadaşlarının başarısı hepsi için teşvik edici oldu.

Ödülle döndüğünüz yarışma sonrası neler yapıyorsunuz, yeni yarışmalara hazırlanıyor musunuz?

Dilimizi gastronominin her alanında hazırlamak için çeşitli etkinlikler düzenliyoruz. Bunların içerisinde katılmayı planladığımız yarışmalar da elbet var.

İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Programı olarak öğrencileri meslek hayatına nasıl hazırlıyorsunuz?

Gastronomi çok geniş kapsamlıdır. İçerisinde sanat tarihi, ekonomi, sağlık, bilim ve hayatın

içerisinden birçok unsuru barındırmaktadır. Öğrencilerimizi gastronominin her alanına uyum sağlayabilecekleri bir şekilde iş hayatına hazırlıyoruz. Öncelikle yaptığımız teorik ve uygulama derslerimiz, bunun akabinde ders içi ve ders dışı etkinlikler ile öğrencilerimizi mesleki anlamda donanımlı olarak mezun ediyoruz.

Programınızın teknik imkânları sizlere nasıl avantajlar sağlıyor?

Profesyonel mutfaklarda uygulanan tüm teknikleri atölyelerimizde rahatlıkla uygulayabiliyoruz. Eşzamanlı müdahalelerle öğrencilerimiz tüm teknikleri rahatlıkla öğreniyor.

Hedefimizde madalya kazanmak yoktu. Sadece yarışmayı tecrübe etmek istiyorduk. Altın madalya aldığımızı duyduğumuzda yaşadığımız gurur bambaşkaydı.



Sait Faik Abasıyanık Müzesi

Çağdaş müzecilik anlayışıyla yenilenerek kapılarını yeniden açan müze ev, Sait Faik'i sevenleri ve onu keşfetmek isteyenleri Burgazada'ya bekliyor.

■ Gizem Tarçmoğlu

TÜRK HİKÂyecİLİĞİNİN büyük ismi Sait Faik Abasıyanık'ın Burgazada'da, annesi Makbule Abasıyanık ile birlikte yaşadığı ve pek çok hikâyesini yazdığı köşk, Darüşşafaka Cemiyeti tarafından müze olarak korunuyor. Çağdaş müzecilik anlayışıyla yenilenmiş olarak kapılarını ziyaretçilerine yeniden açan müze ev, Sait Faik'i sevenleri ve onu keşfetmek isteyenleri adaya bekliyor.

SAİT FAİK VE DARÜŞŞAFAKA

Sait Faik Abasıyanık ile Darüşşafaka arasında özel ve anlamlı bir ilişki bulunuyor. Sait Faik, vefatından bir yıl önce, 1953'te Fazıl Hüsni Dağlarca'nın davetiyle Darüşşafaka Lisesi'nde düzenlenen bir edebiyat matinesine katılır. Matinenin ardından okulu gezip çok etkilenen Sait Faik, eve döndüğünde eşyalarını, babasını kaybetmiş çocuklara çok güzel imkânlar sağladığını düşündüğü Darüşşafaka'ya bağışlama isteğini annesiyle paylaşır. Yazarın 1954'teki vefatından sonra annesi Makbule Hanım bu arzusunu yerine getirir ve vasiyetinde mal varlığının çoğunu, eserlerinin telif haklarını ve Burgazada'daki köşkü Darüşşafaka'ya bırakır. Makbule Abasıyanık vasiyetinde, 1959'da açtığı Sait Faik Abasıyanık Müzesi'nin yaşatılmasını, Darüşşafaka'ya ödev olarak verir. Darüşşafaka kendisine 1964 yılında intikal eden vasiyetnameye titizlikle sahip çıkarak bu yıldan beri Sait Faik Abasıya-

Sait Faik'i henüz keşfetmemiş olanlar da müze sayesinde yepyeni bir dünyanın kapısını açabilir; Sait Faik'i tanıyıp sever ve onu yaşatmak ister... Ne de olsa, "Sevmek, bir insanı sevmekle başlar her şey."



nık Müzesi'nin bakım, onarım gibi sorumluluklarını üstlenerek müzeyi yaşatmakta. Müze, Sait Faik'in yaşamına tanıklık etmiş eşyaları, fotoğrafları, yazarın el yazması öykülerini, mektuplarını, eserlerine konu olan sayısız hatırasının izlerini taşıyan eşya ve belgeleri sevenleriyle buluşturuyor. Müzeye giriş, 1959 yılından bu yana olduğu gibi şimdi de ücretsiz.

BÜYÜK ÖYKÜCÜNÜN İZİNİ SÜRMEK

Sait Faik Abasıyanık Müzesi, yeşillikler içinde bembeyaz, güzel bir köşk... Çayır Sokak'a girince hemen göze çarpıyor. İskeleden en fazla 10 dakikalık bir yürüyüşle müzeye varılabilir. Müzenin girişindeki bahçede Sait Faik heykeli karşılıyor gelenleri. Heykel ama gerçek gibi. Oturmuş, hoş geldiniz diyor. Biz de ona, hoş bulduk diyoruz. Bembeyaz köşkün içinde beyaz ve mavi renkler hâkim. Bu sayede huzur veren, mis gibi ada havasının pencerelerden dolup insana mutluluk verdiği müze, Sait Faik'in dünyasına yolculuk etme fırsatı tanıyor. Yatak odası, yemek odası ve misafir odasının aynen korunduğu köşte, Sait Faik'in yaşam öyküsü panolarla anlatılıyor. Sait Faik'e ait belgeler, okul çantası, okul defteri, ajanda, yazı takımı gibi eşyaların yanı sıra 1953'te aldığı Mark Twain Onur Ödülü'nü ve en değerlisi, Sait Faik'in el yazısından örnekleri, el yazması müsvedde ve taslakları görmek mümkün.

HER KATTA AYRI BİR KEŞİF

Müzedeki Ahmet Hamdi Tanpınar, Orhan Veli ve İlhan Berk'in ona imzaladığı kitapların bulunduğu bir kitap odası var. Çatı katında Sait Faik'in ada yaşamını yansıtan şapkası, oltaları ve topladığı deniz kabukları sergileniyor. Çatıdaki mektup odasında ise Sait Faik'in ailesine, dostlarına yazdığı ve ona gönderilen mektup ile kartpostallar var. Dileyen ziyaretçiler burada ona mektup da yazabiliyor. Alt katta, çocuklar için bir etkinlik odası, kitaplık ve okuma odası bulunuyor.

Keşfedecek, merak uyandıracak ve daha çok araştırmamızı tetikleyecek o kadar çok eşya, bilgi, belge ve fotoğraf var ki...

Siz Sait Faik'in hangi öyküsünü seversiniz? "Dülger Balığının Ölümü" öyküsünde insanlığa yaptığı eleştiri mi, "Son Kuşlar"da yansıttığı doğa sevgisi ve saygısı mı, yoksa Hişt, Hişt! sesinin gelmesiyle ortaya çıkan yaşama sevinci mi sizi en çok etkiler? Usta yazarın tüm öykülerinin temelinde insan ve doğa sevgisi yatıyor.

İşte bu yüzden, bir Sait Faik kitabı kapıp müzeye gitmek ve bahçesinde okumak gerek... Sait Faik'i henüz keşfetmemiş olanlar da müze sayesinde yepyeni bir dünyanın kapısını açabilir; Sait Faik'i tanıyıp sever ve onu yaşatmak ister... Ne de olsa, "Sevmek, bir insanı sevmekle başlar her şey."

“Tek damladan bir deniz yaratmak”

Manisa’nın Gördes ilçesinde 1970’te doğan yazar Ahmet Büke, liseyi İzmir Atatürk Lisesi’nde okudu. Bir süre ODTÜ’de Jeoloji Mühendisliği bölümünü okuduktan sonra eğitimini 1997 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi İktisat Bölümü’nde tamamladı.

■ Tuba Tura

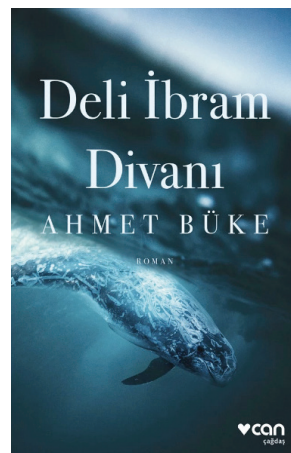
BÜKE, Ölümsüz Öyküler Yayınevi’nin 2002 yılında düzenlediği Xasiork 2002 Kısa Öykü Yarışması’nda *Kayıp Dua Kitabı* isimli öyküsüyle birincilik ödülü kazanmasını, edebiyat yaşamının dönüm noktası olarak tanımlıyor. *İzmir Postası’nın Adamları* adlı ilk kitabını 2004’te yayımlayan Büke’nin öyküleri de Adam Öykü, Ünlem, Patika, İmge Öyküler, Özgür Edebiyat, Eşik Cini, Notos, Yeni Yazı, Ğ, Sus, Har, Hece gibi edebiyat dergilerinde yayımlandı.

Büke, 2008’de Alın Mavide isimli kitabıyla Oğuz Atay Öykü Ödülünü, 2011’de Kumrunun Gördüğü isimli kitabıyla 57. Sait Faik Hikâye Armağanı’nı kazandı. Büke’nin 2011 yılında yazdığı Ekmek ve Zeytin, eleştirmenler tarafından yılın en iyi beş kitabı arasında gösterildi. Mevzumuz Derin isimli gençlik romanı, 2014’te Çocuk ve Gençlik Yayınları Derneği Yılın Gençlik Romanı ödülünü aldı. 100 Tuhaf Kitap isimli kurgu dışı ilk eseri 2015 yılında basıldı.

Ahmet Büke, 2017 yılında çocuklar için de yazmaya başladı. Aynı yıl *Zeyno Kitapları Serisi* ismini verdiği diziden *Eyvah, Babam Şiir Yazıyor!*, *Annemle Uzayda* ve *Neşeli Günler* isimli kitapları ödüllü çizer Sedat Girgin tarafından resimlendirildi. Büke, 2018 yılında *Gökçe’nin Yolu* isimli ilk çocuk romanını çıkardı. Büke’nin ilk çocuk öyküleri kitabı olan *Kırlangıç Zamanı* 2019 yılında yayımlandı.

Aynı zamanda Büke, yönetmen ve senarist Özcan Alper’in üçüncü uzun metrajı *Rüzgarın Hatıraları* filminin senaryosunda yönetmen ile birlikte çalıştı. Son olarak Emre Yeksan’ın ilk uzun metraj filmi *Körfez’in* senaryosunu yönetmenle birlikte kaleme aldı. Kötülük, cinayet, çocukluk, yoksulluk, tarihsellik ve kapitalistleşme gibi konuları sıklıkla işleyen Büke, olumsuz anlatırken olumluya işaret etmeye çalışıyor. Hayata direnmek için yazma ihtiyacı duyduğunu belirten Büke, politikleşmeyi dışlayan bir edebiyatı kendine yakın bulmuyor. Dolayısıyla, kitaplarında sıklıkla işçileri ve işçi-patron ilişkilerini işliyor. Yazar, edebiyatın insanı ve dünyayı değiştirebileceği inancını öyküler aracılığıyla yüzleşmemizi, anlamamızı, hissetmemizi, utanmamızı, şefkat duymamızı sağlamaya

Ben yazmaya değer, anlatılmamış iyi hikâyeler bulup onları iyi bir edebiyatla anlatmaya çalışıyorum. “Peki, bunu nasıl yapıyorsunuz?” sorusunun yanıtını da dört başı mamur şekilde veremem. Ama neredeyse kırk yıllık okurum.



çalışıyor. Şiirsel ve kimi zaman da ironi ile yüklü bir dile sahip olan Büke, yazmayı dünyanın en kolay ve güzel işlerinden biri olarak tanımlıyor. Yazar, yazma nedeninin ise ölüm olduğunu söylüyor. Ölüm olduğu için hayata bir anlam katmak, onca çaresizliğin ve güçsüzlüğün içinde, “en azından olanları yazabildim” diyebilmek adına yazdığını belirtiyor. Çağdaş öykücülüğün önde gelen yazarlarından Ahmet Büke’yle kısa sürede beşinci baskıya ulaşan *Deli İbrahim Divanı* romanı hakkında konuştuk. Yoksul bir balıkçı ailenin öyküsünü konu alıp bizleri Ege kıyılarına götüren roman; doğayla, tarihle, efsanelerle beslenen hayatı; adaletsizlik, gelir eşitsizliği sorunlarıyla harmanlıyor ve bir ada hikâyesini bizlere sunuyor.

Deli İbrahim Divanı sizin ilk romanınız. Öykü yazmak ve roman yazmak arasındaki farkı değerlendirerek olursak ne söylemek isterseniz? Aslında nasıl bir fark var bilmiyorum. Çünkü öykü nedir, nasıl yazılır, roman neye karşılık gelir, roman yazma teknikleri nedir sorularının yanıtları yok bende. Ben yazmaya değer, anlatılmamış iyi hikâyeler bulup onları iyi bir edebiyatla anlatmaya çalışıyorum. “Peki, bunu nasıl yapıyorsunuz?” sorusunun yanıtını da dört başı mamur şekilde veremem. Ama neredeyse kırk yıllık okurum. Aşağı yukarı yirmi yıldır da bu işin ısraklığını yaptım. Artık iyi bir hikâyeyi kokusundan anlıyorum. Onu yakaladıktan sonra geriye çalışmak kalıyor. Evet, çok işçiliği var. Kimi zaman da iyi bir hikâyeyi iyi şekilde anlatmayı başaramıyor insan. O zaman çöpe atıyorsun bütün uğraşı. Çok silip attığım metin oldu.

Deli İbrahim Divanı romanında geleneksel avlanma yöntemleriyle dalyan balıkçılığı yapan kasaba halkının kapitalist sömürü-

ye maruz kalmasını ve sonrasında yaşadığı ekonomik, kültürel ve ruhsal değişimlerini bir aile üzerinden ele aldınız, sizi bu konuyu seçmeye iten nedenler nelerdi?

Belli bir nedeni yok. Adada yaşayan dalyancı bir ailenin birkaç kuşak öyküsünü yazmak istedim. Fikir çok iyi geldi. Çünkü adada bir mikro evren yaratabilirdim. Ayrıca o tek damladan bir denizi analiz edebilirdim. Üstelik anlatmayı düşündüğüm dönem hem Ege’nin hem de Türkiye’nin çok özel bir zaman dilimiydi. Alt üst oluşlar, karmaşa ve hızlı değişim zamanları. Tabii aklınızdakilerle hayat daima çelişir. Sahaya indiğinizde bütün planlarınız alt üst olur, işlemez hâle gelir. Ama başlangıçta doğru bir yığınak yaparsanız, bu sorunları taktik adımlarla aşabilirsiniz. Ben yığınağı sınıf çatışmasını anlatmak üzere yapmıştım. Oradan yürüdüm gittim.

Deli İbrahim Divanı romanını yazma sürecinizden bahsedermisiniz, ne kadar sürede romanı yazdınız?

Deniz, denizcilik kültürü, balıkçılık bildiğim konular değildi. Bu mevzuları anlamadan iyi bir hikâye yazamayacaktım. Ne anlatacağıma aşağı yukarı karar verince metni bir kenara koyarak okumaya başladım. Kitaplar edindim, tez ve makaleler buldum. Denizcilik kültürü, Akdeniz denizciliği, yakın coğrafyalar denizcilik tarihi, denizci dili etimolojisi, deniz edebiyatı, balıkçılık kültürü ve tarihi üzerine epey okudum. Üzerine dönemin İzmir tarihi ve gündelik hayatı üzerine çalıştım. Bunlar iyiydi ama yeterli gelmedi. Bu defa denizci, dalgıç ve balıkçı arkadaşlar edindim. Onların teknelere ve yaşam alanlarına dâhil oldum. Uzun uzun yelken yarışları ve kimi denizcilik sporları müsabakalarını takip ettim. Bütün bunlar aşağı yukarı bir buçuk yılımı aldı. Sonra oturup bir buçuk ayda hikâyeyi yazdım.

Fikirden ürüne: Her güne bir güzel kelime

Güzel kelimelerin dükkânı olur mu demeyin. İşte karşınızda Banu ve Onur Ertuğrul’un başlattığı Lûgat365 oluşumu ve “Güzel Kelimeler Dükkânı”.

Özge Güven

1 OCAK 2015’TE “teşebbüs” kelimesiyle “merhaba” diyen Lûgat365 oluşumu, her gün bir güzel kelimenin anlamını, etimolojik açılımını ve cümle içinde kullanımını sosyal medyada paylaştı. Şimdi ise Galata’da açılan “Güzel Kelimeler Dükkânı” ile karşınızdasınız. Dükkânda, Lûgat365 kelimeleriyle, geri dönüşümlü malzemelerle hazırlanan ürünler yer alıyor. “2015 boyunca her gün bir güzel kelime” hedefiyle yola çıkan projenin yaratıcıları, Banu ve Onur Ertuğrul. 36 yaşındaki Banu Ertuğrul, bir grafik tasarımcı. 35 yaşındaki dijital iletişim uzmanı Onur Ertuğrul ise İyikafa Dijital İletişim’in kurucusu. Çift kendilerini “kelime sevdalı”, “etimoloji hastası” olarak niteliyor.

“Lûgat365” adlı sosyal medya hesabı üzerinden her gün takipçilerinize bir kelimenin anlamını, etimolojik kökenini ve kullanıldığı bir edebi alıntıyı sundunuz. Sloganınız “Bazı kelimeler çok güzel”. Siz ne kadar zamandır güzel kelimelerle iç içesiniz, bu fikir nasıl ortaya çıktı?

Biz kelimeleri hep çok seviyorduk. Aslında biz onları münferit olarak keşfetmezden evvel de Sabahattin Ali’nin, Ahmet Hamdi Tanpınar’ın satırlarında tüm güzellikleriyle duruyorlardı. Biz sadece bu güzelliği reklamcı gözüyle ortaya



En son Can Yayınları etiketli bir kitap çıkardınız, kitap fikri nasıl ortaya çıktı biraz bahseder misiniz?

365 günlük projemizi bir kitapla sonlandırmak aslında en başından beri hayalimizdi. Sene boyunca her gün teker teker paylaştığımız kelimeleri bir kitapta toplayarak bitirmek istiyorduk. Bu noktada Can Yayınları’yla bir araya gelmemiz bizim için güzel bir tevafuk oldu. Gerçekten içimize sinen şekilde hayata geçmesi için ekip olarak bizi çok desteklediler.

Baskılarda ağırlıklı materyal olarak neyi tercih ediyorsunuz?

Geldiğimiz noktada çok farklı ürünlerimiz var fakat tüm kararlarımızda kelimelerin hakkını verecek, kelimelerin ruhuyla ters düşmeyecek materyaller seçmeye çalışıyoruz. Hep sade ve doğal malzemeleri kullanmaya çalışıyoruz. Ham bez kullanıyoruz, kraft ve geri dönüşümlü kâğıtları tercih ediyoruz.

çıkardık ve görünür kıldık. Özellikle emoji-ler evrenine doğmuş yeni nesil için bu güzel kelimeleri ilgi çekici hâle getirmek ve gençlerin meraklarını kamçulamak arzusuyla yola çıktık. Bu noktada ise bu projenin dijitalle sınırlı kalmaması çok önemliydi. Bu da bizi, kelimeleri ürünlere taşıma fikrine götüren etken oldu.

‘BAZEN FONETİK BAZEN DE ETİMOLOJİK HİKÂYE’

Kelime seçerken sizin için ne belirleyici oluyor?

İlk olarak aklımızda hissikablelvuku, müstehzi, namütenahi, tahayyül gibi birkaç kelime vardı. Sonrasında usta yazarların kitaplarını baştan taramaya başladık ve umduğumuzdan çok daha fazla güzel kelimeyle karşılaştık. Belirleyici olan ise bazen kelimenin etimolojik hikâyesi, bazen fonetiği, bazen manasındaki derinlik oluyor.

ÇALIŞTIĞINIZ YENİ BİR PROJE VAR MI?

Şu anda tasarımı aşamasında olan birkaç projemiz var. Lûgat365 projesi nihayete erdi ermesine fakat halen her gün onunla ilgili çalışıyoruz. Haricinde reklam işlerimiz de devam ettiği için yeni projelerimize henüz yeterli vakit ayırma şansımız olmadı. İlerleyen zamanda onlara da başlamak hayal ediyoruz.

Daha çok karşınıza ‘eski Türkçe’ kelimeler çıkıyor Lûgat365’te.

Hayatlarımız ve ihtiyaçlarımız kelimelerin doğumuna vesile oluyor diye bakarsak, yeni kelimeleri hayata geçiren ihtiyaçlarda hep bir hız ve işlevsellik göze çarpıyor. Mesela “vuslat” kelimesi bugünün ihtiyaçlarıyla ortaya çıkabilecek bir kelime değil. Eski kelimelerde ise bugünün telaşesi bulunmuyor; başka dertleri var. Bu da onları güzel kılan en önemli unsur.

**Güzel kelimelerin olduğu bir seri oluşturdu-
nuz. Bu serinin özelliği ise unutulmuş eski
kelimelerin yer aldığı eşyalar. Bu fikir nasıl
oluşturdu?**

Biz bu kelimeleri sadece hatırlatmak değil, aynı zamanda hayatlarımızın bir parçası hâline getirmek istedik. Görünür olmaları, üzerimizde olmaları çok önemliydi bizim için. Ancak bu sayede güzelliklerini anlatabileceğimizi düşünüyorduk. Şimdi “hissikablelvuku” çantasıyla dolaşan 20’li yaşlarında gençler görüyoruz ve bu bizi inanılmaz mutlu ediyor.

**Tasarlarken ürün çalışmalarınızın geçirdiği
aşamalar neler?**

Lûgat365 projesi, 1 Ocak 2015 tarihinde başladı ve 31 Aralık 2015 tarihinde nihayete erdi. 365 günlük ve 365 kelimelik bir projeydi. Fakat biz daha projeye başlamadan evvel üç-dört aylık hummalı bir çalışma yaptık. Kelimeleri belirlemek, anlamlarını hazırlamak, alıntılarını tespit etmek haricinde bir taraftan da iletişim stratejisi ve tasarımlar üzerinde uzun geceler çalıştık. Tasarımlarda en çok dikkat ettiğimiz husus yalın, sade ve çarpıcı olmalarıydı. Tasarım şablonumuzu oluşturduktan sonra her kelimeyi bu minimal tasarıma göre uyarladık. Tasarımlar sonrasında, hem sosyal mecralara, hem de defter, poster, bez çanta, bardak gibi ürünlere göre uyarlanıyor ve ürünler özelinde üretimlerini gerçekleştiriyoruz.

**En heyecanlı aşama hangisi, kelimeyi bulmak
mı yoksa bulduğunuz kelimeye obje aramak
mı?**

Aslında bizim için en heyecanlı aşama insanların kelimeler için heyecanlandığını görmek. Üzerinde tahayyül yazan bir çantayı ilk kez tatkarken yaşadığı o nahif mutluluk bizim için çok kıymetli. Ürünleri ilk olarak ortaya çıkarırken çok heyecanlanmıştık fakat insanların bu ürünlere nasıl tepki vereceklerini kestiremiyorduk. Özellikle dükkânımızı açtıktan sonra insanların tepkilerini bizzat görmeye başladık ve bu yaptığımız işe daha da inanmamızı, daha çok çalışmamızı sağladı.



Sebzelerin Önderi: Biber ve Hasadı

İpek Yolu üzerinde kurulu Gaziantep'in hem ekonomisinin hem de dünyaca ünlü yemeklerinin vazgeçilmezi biber, soframıza gelene kadar hangi süreçlerden geçiyor? Biber hasadının bu serüvenini rüzgârın sıcakla buluştuğu Gaziantep'te izledik.

 Hakan Kulaksız

CEMAL SÜREYA'NIN "Biber ki yasadı-şı önderidir sebzelerin" mısrasında olduğu gibi, yeme içmenin başkenti Gaziantep için de biber, sofraların önderi. Egeliler nasıl her yemeğe zeytinyağı katıyorsa biber de Gaziantep başta olmak üzere tüm güneydoğu illeri sofralarının ve yemeklerinin vazgeçilmezi. Hâl böyle olunca da biber tarımı bu bölgede yoğunluk kazanıyor. Gaziantep'te biberin hasat zamanı, özellikle Nurdağı ve çevresinde ilerlerken kurutulmak üzere serilmiş kırmızı biberler, gökyüzüyle birleşiyor adeta. Boyları 5-12 cm arasında değişen biberin bitkisi, tek seferde 20-30 adet meyve veriyor. Daha çok Gaziantep'te yetiştiğine bakmayın. Baharat yapımında kullanılan bu biberin anavatanı Kahramanmaraş sayılıyor. Literatürde de adı "Maraş biberi" olarak geçiyor. Aroması, kendine has tadı ve sağlığa faydasıyla bilinen Maraş biberi, kalitesiyle de dikkat çekiyor. Biber, Suriye üzerinden Arap ülkelerine, Bulgaristan aracılığıyla Avrupa sofralarına açılıyor.

'ACI'NIN HASADI

Gaziantep'te sadece Nurdağı'nda, 6 bin dönümlük arazide yaşanan "acının serüveni", Mayıs ayında biber fidelerinin dikilmesiyle başlıyor. Günümüzde artık daha çok Gaziantep'te yetişen ve baharat yapımında kullanılan Maraş biberinin standart ve şaşal olmak üzere iki türü var. Şaşal türü etli, kabukları kalın. Bu nedenle randımanı düşük ve pek tercih edilmiyor. Standart tohum denilen, arandılan türün ise etli kısmı ince oluyor. Kasım ayına kadar olgunlaşıp kızaran biberler toplandıktan sonra işçiler çöpünü çekiyor. Güneşin çok etkili olduğu yerlerde, betonlar-

Tam bir C vitamini deposu olan biberin faydaları da saymakla bitmiyor. Eski çağlarda kolerayı önlediği bilinen biber; kalbe ve uykusuzluğa iyi geliyor, terlemeyi artırıyor, serinlik veriyor, krampları gideriyor. Öksürük ve boğaz ağrılarına iyi geliyor.

da veya yüksek yerlerde kurutuluyor. Biberlerin kurutulma aşamasını uzaktan izlemek, Monet'nin gelincik tarlaları tablosuna bakmak gibi. Yemyeşil ovaların üzerine serilmiş kırmızı biberlerin, gökyüzünün maviliğiyle birleşmesi görülmeye değer. Kurutma işleminin ardından biberler fabrikalara gönderiliyor. Burada işleniş biçimine göre çeşitlere ayrılan biberin serüveni, alışkın olmayanlar için gözyaşları içinde bıraktıracak kadar acı bir deneyim.

SOFRADA DÖRT ÇEŞİT

Biber, fabrikalardan soframıza pul biber, ipek pul biber, toz biber ve isot olmak üzere dört farklı şekilde geliyor. Bunlardan pul biber, tohumları alınmadan çekilip belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve tuz ile tavllanmış hâlidir. İpek pul biber kurutulmuş biberin tohumlarının ayrılıp çekildiği türdür. İpek denilen pul biber diğerine göre daha zahmetli ve daha az acı olduğu için çok fazla tercih

edilmez. Toz biber ise tuz konulmadan, pul kırmızı biberin toz olarak öğütülmesi ile elde edilir. İso da daha kalın ve etli biberlerden yapılan, ısıtılarak esmer görünüm kazanan biberdir.

SAYISIZ FAYDASI VAR

Tam bir C vitamini deposu olan biberin faydaları da saymakla bitmiyor. Eski çağlarda kolerayı önlediği bilinen biber; kalbe ve uykusuzluğa iyi geliyor, terlemeyi artırıyor, serinlik veriyor, krampları gideriyor. Öksürük ve boğaz ağrılarına iyi geliyor. Cildi gençleştiriyor, mideyi güçlendiriyor. Afrodizyak etkisi var. Kanser riskini azaltıyor. Sindirimi kolaylaştıran biber, metabolizmayı hızlandırarak zayıflamaya yardım ediyor. Anti bakteriyel etkisi ile hastalıkları önüyor. Romatizma, mafsalları ve diş ağrılarına iyi geliyor. Vücutta aşırı yağ ve kolesterol birikmesini önüyor. Bunların ötesinde, eşsiz aroması ile her yemeği ziyafete dönüştürüyor.

Biberin tarihine dair ilk bilgiler

Ağırlıklı olarak Gaziantep'te yetişen Maraş biberinin tarihi o kadar eskilere dayanıyor ki tam olarak bilinmiyor. İlk tarımı Maraş'ın Afşin ilçesinde yapılan biber, 1400'lerde Kristof Kolomb'un seyahatleri sayesinde önce Avrupa'ya, daha sonra diğer kıtalara yayılmış. Biber ismi de (pepper) Kolomb ve İspanyol araştırmacılar tarafından verilmiş. Biberin Afrika ve Asya kıtalarına yayılmasına ise Ferdinand Macellan öncülük etmiş.



“Yalan Haber Savaşı”

Rusya’nın Ukrayna’yı işgaliyle alakalı çok sayıda yanlış bilgi ve haber gündeme gelmeye devam ediyor. Sosyal medya başta olmak üzere anaakım medya ve diğer platformlarda paylaşılan bazı içeriklerin, aslında başka bölgelerde meydana gelen farklı olaylara ait olduğu ortaya çıktı.

Çağtay Metin

YALAN HABER üretip bunu propaganda malzemesi olarak kullanmak, geçmişten günümüze savaşın tüm taraflarının izlediği bir yol. Örneğin CNN, Körfez Savaşı’nda Saddam Hüseyin’in sadece insanlara değil, hayvanlara da eziyet ettiğini kanıtlamak adına karabatakların petrole bulanmış fotoğraflarını neredeyse her gün paylaşmıştı. Fakat sonradan söz konusu fotoğrafların Fransa sahillerinde çekilmiş olduğu anlaşıldı.

Ukrayna-Rusya savaşında da benzer haberlerin medyada sıklıkla yer aldığını görmekteyiz. Örneğin, Yılan Ada’sındaki Ukraynalı askerlerin Ruslar tarafından öldürüldüğü haberi bunlardan sadece biri. Öldürülen askerlerin kahraman ilan edileceği bizzat Ukrayna Cumhurbaşkanı Volodimir Zelenski tarafından açıklandı ve söz konusu haber günlerce paylaşıldı. Ancak sonrasında askerlerin aslında ölmediği, gönüllü olarak silah bıraktığı öğrenildi. Bir diğer örnek ise 2014 yılında Donetsk’te Rus yanlısı bir eylemcinin belediye meclis binasına astığı Rusya bayrağı. Bu olay da sanki günümüzdeki Ukrayna-Rusya savaşında Khar’kov’da bir binaya asılmış gibi gösterildi.

Benzer haberlerin her geçen gün arttığı günümüzde doğru bilgiye erişim giderek daha da zorlaşıyor. Artan bu tür yalan haberlere karşı “eleştirel hassasiyet” geliştirmek adına İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Fakültesi Öğretim Üyeleri Doç. Dr. Murat Mengü, Doç. Dr. Kenan Duman, Doç. Dr. Duygu Dumanlı Kürkçü ve Doç. Dr. Hatice Burcu Önder Memiş önemli değerlendirmelerde bulundu.

“SAĞLIKLI BİLGİ BİZZAT ZAHMET GEREKTİRİR”

Yalan haberlerin etkisini azaltmak için nasıl bir hassasiyet geliştirmemiz gerekir?

Toplumun geniş bir kesiminin daha sansasyonel nitelikteki bir tür “fanatizmi” teşvik eden haberlere daha çok itibar ettiğini ifade eden M. Mengü, sözlerine tembellikten kurtulmamız gerektiğini vurgulayarak devam etti: “Hızla tüketebileceğimiz, bizi heyecana sürükleyen ve çeşitli hazlar veren haberler çok daha çekicidir. Savaşın gerçek nedeni ya da bölgesel olarak hissedilecek insani ve iktisadi sonuçlar yerine Rus ve Ukrayna ordularının silah ve personel güçlerini karşılaştıran ve doğruluğu asla tam olarak teyit edilemeyecek çizelgeler çok daha kolay tüketilebilen heyecan verici malzemelerdir. Sağlıklı olana ulaşmak isteniyorsa, biraz zahmet çekmek gerekecektir. İnsanlara, alıştırıldıkları bu tembellikten bir an önce sıyrılıp biraz çaba sarf ederek doğru ve sağlıklı olana ulaşabileceklerinin hatırlatılması gerekir.”

Benzer bir hassasiyetle, yanlış bilginin doğru

“Post-Truth çağında yaşıyoruz”

Doğru olduğunu düşündüğümüz birçok bilginin aslında eksik, manipülatif ve hakikatten uzak olduğuna dikkat çeken Memiş, “Güçlü olanın hayatta kalacağı evrimsel olarak da bir gerçeklik iken burada, ülkelerin güçlü oldukları algılarını ortaya koymaları, savaşın silahlı kısmının ve aynı zamanda silahlı mücadele kısmının da çok önemli ve tamamlayıcı bir parçası haline geliyor. Dolayısıyla bu algıyı oluşturabilmek adına bilgilerin doğruluğu, bir savaş durumu içerisinde geri planda kalıyor. Bu durum yeni değil ve yalnızca savaş durumlarına özgü de değil. Post-truth çağında yaşıyoruz. Bu modern ve aslında daha çok post-modern dönem insanın taşıdığı en önemli parçası. Yani gerçekliğin kendisi önemli değil. Önemli olan kişinin iyi hissedip hissetmediği... Dolayısıyla bu özellik, kişilerin neye inanıp neyi göz ardı edecekleri üzerinde belirleyici oluyor.” dedi. Son olarak Memiş, bir haber kaynağının yalnızca bilgi vermesi gerektiği üzerinde durarak yorumların, izleyici/dinleyicilere ait olması ve tartışmaların kamusal alanlarda yürütülerek vatandaşların özgür iradeleri ve sorgulamalarıyla gerçekleşecek demokratik süreçleri kapsaması gerektiğini belirtti.



bilgiden daha çok talep gördüğü bir dönemde yaşadığımıza vurgu yapan K. Duman, “Daha önce Covid-19 salgını, şimdi de Ukrayna-Rusya arasında gerçekleşen savaş, bize sosyal medyanın manipülasyon gücünün daha kuvvetli olduğunu gösterdi. Sizin de bahsettiğiniz gibi Ukrayna-Rusya savaşında bunun çok sayıda örneğini görüyoruz. Kısa sürede şehir efsaneleri türedi. Şöyle bir baktığımızda, zaten savaş kendi başına bir dezenformasyonlar mücadelesidir” dedi. Hatice Burcu Önder Memiş ise sosyal medyanın ve medyanın yoğun etkisi karşısında bu dezenformasyondan kaçmamızın pek de mümkün görünmediğini belirtti.

“MEDYA OKURYAZARLIĞI SEVİYESİNİN YÜKSELTİLMESİ GEREK”

Okurun, izleyicinin, dinleyicinin “medya okuryazarlığı” öğrenimi görmediğinin altını çizen D. Dumanlı Kürkçü, “Toplumsal olarak bir duyarlılık ve medya okur-yazarlığı seviyesinin yükselmesi gerekmektedir. Dezenformatik içerik bombardımanına maruz kalan bireylerin, manipüle edilmemesi için dijital okuryazarlık bilincinin ve sorgulama reflekslerinin gelişmiş olması gerekmektedir. Haber tüketicileri

olarak okuduğumuz içeriklere ilişkin haber kaynağının güvenilir olup olmadığını mutlaka sorgulamalı, doğruluğundan emin olmadığımız içerikleri paylaşmamalı ve yalan haberin dolaşımına katkı sunmamaya dikkat etmeliyiz” dedi.

“GÜVENİLİR BİLGİ KAYNAKLARINDAN SÜREÇ TAKİP EDİLMELİ”

Hepimizin bir şekilde eksik, manipülatif, yanıltıcı bilgilere, haberlere, içeriklere maruz kaldığını vurgulayan Doç. Dr. H. Burcu Önder Memiş, bu etkiyi en aza indirebilmek için öncelikle güvenilir, tarafsız haber ajanslarından ve güvenilir bilgi kaynaklarından süreçleri takip etmemizi öneriyor. Ona göre doğru bilgi şu özellikleri taşımalı: “İzleyici-dinleyicilerin duygularına doğrudan hitap etmemeli, hassas duyguları harekete geçirici cümle örgüleri, anlatıları taşımamalı. Haberin içeriğinde acı, keder verici dram var olsa da bunlar sebep-sonuç ilişkilerini ve etkilerini ortaya koyacak şekilde (kişisel, taraflı yorum olmadan) aktarılmalı. Yorum olmamalı veya makul miktarda olmalıdır. Mümkün olduğunca enformasyon kısmı ağırlıkta olmalıdır.”