İki Aylık Sektörel Dergi
Sayı: 23
Issue: 23
NİSAN - MAYIS 2021
APRIL - MAY 2021

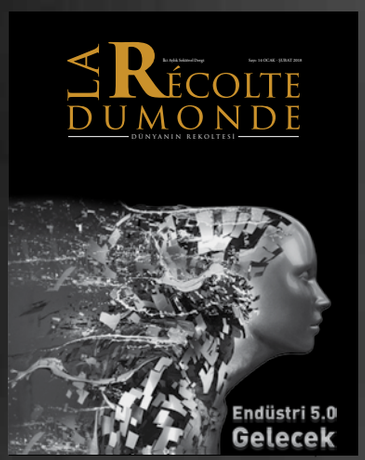
LA RÉCOLTE DUMONDE

DÜNYANIN REKOLTESİ



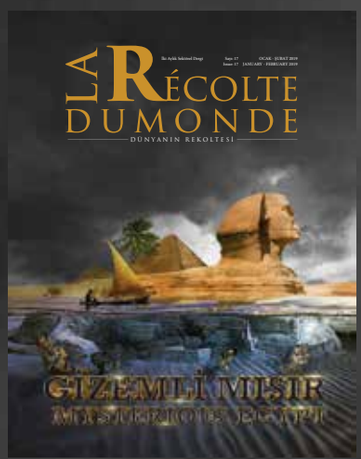
LA RÉCOLTE DUMONDE

Kuru Gıda Sektöründen Haberler

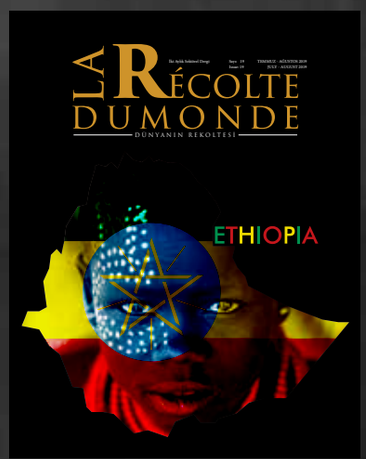


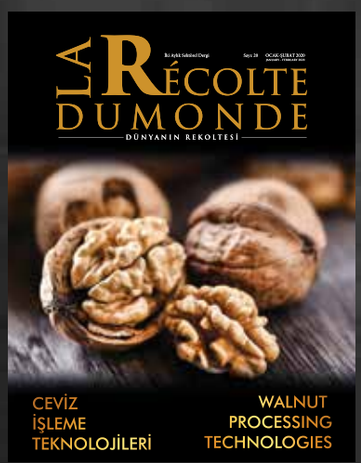


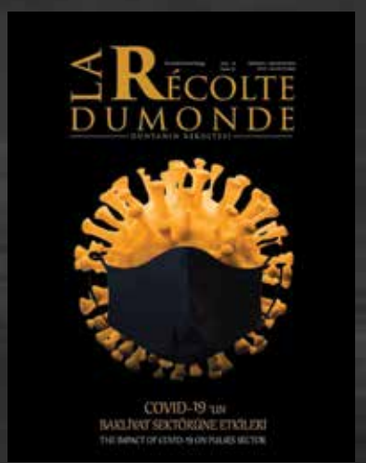














Reklam ve Abonelik / Advertisement and Subscription

0 (324) 502 00 60-61

Enerji tüketimini azaltmanın akıllı bir yolu

Endüstri 4.0 uyumlu şartlandırıcı ünite modülü MSE6-C2M ile basınçlı hava sıkı kontrol altında.

Mükemmel basınçlı hava hazırlama



FESTO

Makine hava tüketimini kontrol altına alırken, tüketim değerlerini izlemek istiyorsunuz. MSE6 bu işin uzmanı.

→ WE ARE THE ENGINEERS OF PRODUCTIVITY.

Yeni enerji tasarruf modüllü MSE6-C2M, hava tüketim bilgilerini Profinet haberleşme protokolü üzerinden PLC'ye göndererek makine performansı hakkında bilgi edinmenizi sağlar. MSE6-C2M, makineniz bekleme modundayken, olası kaçaklardan dolayı meydana gelebilecek basınçlı hava tüketimini minimum değere indirir. Entegre oransal regülatör sayesinde PLC'den sistem basıncını ayarlayabildiğimiz gibi makine duruş ve kalkışlarında güvenliği sağlamaktadır. MSE6-C2M, firmaların küresel karbon emisyonlarının sınırlanması ilişkin hedeflerinin tutturulmasına katkıda bulunarak basınçlı hava sistemi pazarında rakipsiz bir çözüm sunuyor.

444 1 378
www.festo.com.tr

ALTERNATİF
MOTOR SAN. VE TİC. A.Ş
www.alternatifmotor.com.tr





















Adres: Fevzi Çakmak Mh. Büsan Özel Org. San. Bölg. Kosgeb Cd. No:58 Karatay - KONYA
Tel: 0 332 345 39 05-06-07 Faks: 0 332.345 38 64
E-Mail: info@alternatifmotor.com.tr

ARSANMAK MAKİNA

Filling Machines With Servo Motors

Servolu Dolum Makinaları





Robotic Capping Machines With Caps Feeding Elevator

Kapak Besleme ile Robot Kapak Kapatma Makinaları

Labeling Machines With Single - Double Labeling Module

Tek- Çift Modüllü Etiketleme Makinaları



ARSANMAK MAKİNA İMALAT SANAYİ VE DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

+90 216 313 28 71 info@arsanmak.com www.arsanmak.com

Meclis Mah. Teraziler Cad. Perpim Sanayi Sitesi B Blok No: 33 - 46 Sancaktepe / İstanbul / TURKEY

KESKİN MAKİNE

KESKİN TEKNOLOJİ MAKİNALARI PLC PAKETLEME GIDA İTHALAT VE İHRACAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Draje Kaplama
Dragee Coating Pans
Драже́ровочный барабаны



Çikolata Kaplama
Chocolate Enrobing Machine
Глазировочная машина







Elektrikli Lokum Kazanı
Electrical Cooking Vat
Электрический бойлер рахат-лукум

info@keskinmakine.com.tr - www.keskinmakine.com.tr



MUZAFFER KAĞITÇIOĞLU

TARIM MAKİNALARI

ADRES : A.O.S.B. 10013 Sokak No:4 35620 Çiğli / İzmir / Türkiye
TEL : +90(232) 328 10 15
+90(232) 328 10 16
FAX : +90(232) 328 16 09
E-POSTA: info@muzafferkagitcioglu.com
sales@muzafferkagitcioglu.com

POLEKS DRY

tahıl kurutma makineleri grain dryers



Yüksek Kapasite Tahıl Kurutma Makinesi
Powerful Grain Dryers
Мощные Зерносушилки

Kaliteli Servis
Quality Services
Качественное Обслуживание

Uygun Fiyat
Reasonable Price
Приемлемые цены

Metçağ
Makine İmalat
İnş. Taah. San. ve Tic. Ltd. Şti.

T.:+90 322 429 11 12
F.: +90 322 429 10 12
G.: +90 541 640 29 73

Yeşiloba Mahallesi
46267 Sokak
No: 18 Seyhan/Adana

poleksdry.com info@poleksdry.com /poleksdry



TÜRKİYE'DE İLK

KRAFT (PATLAMAZ) KAĞIT TORBA

TÜRKİYE'DE TEK

ENDÜSTRİYEL DİKİŞ İPLİĞİ











TAPETEN

Erciyes İşyerleri Sitesi 200.Cadde No:18 Macunköy / ANKARA
Tel: 0312 397 92 04 - 05 Gsm: 0506 865 58 77 Faks: 0312 397 52 00
satis@tapeten.com.tr info@tapeten.com.tr

ROOF14 by DİVAN'LA

Şehirde müzik var

#şehirdemüzikvar



Roof 14 by DİVAN

ROOF14BYDİVAN

Bilgi ve rezervasyon: 0549 798 15 91

divan
mersin

Merhaba Sevgili Okurlar,

Dünya için çok önemli bir arkeolojik buluntu Türkiye topraklarında: "Göbeklitepe".

İnsanlık tarihini değiştiren bu yapı, geçmişimizi baştan yazdı. Taş Devri insanlarını ne kadar hafife aldığımızın, kusursuz kanıtı ile yüz yüze geldik. Hep ileri doğru hareket ettiğimizi varsayıyoruz. Öyle mi? En gelişmiş halimizi mi yaşıyoruz?

Göbeklitepe, Urfa sınırları içerisinde toprak altından çıkarıldı. Mısır Piramitlerinden 7500 yıl daha eski. Muhteşem bir inanç kompleksi. 20 yıl süren kazılar sonucunda ancak yüzde 10'u toprak yüzeyine çıkarıldı. Ve şaşkına çevirdi, hayran bıraktı. Taş dairesel yapılar içerisinde, tonlarca ağırlıkta T sütunlar dikili ve üzerlerinde henüz anlamı tam manasıyla çözülememiş semboller var.

Çanak- çömleksiz neolitik çağda, insanlar henüz avcı toplayıcı iken, küçük gruplar halinde yaşıyorken, yerleşmemiş, tarım yapmamış, hayvanları evcilleştirmemiş ve hatta tekerlekten bihaberken organize oldu ve bu inanç kompleksini inşa etti.

Böylece klasik arkeolojinin ileri sürdüğü "önce yerleştik ve sonra tarım, inanç gelişti." düşüncesi alt üst oldu. Tarih, arkeoloji, mimari, antropoloji, sanat tarihi Göbeklitepe'yi çözmeye çalışıyor. Dünyanın en eski buğday türü "Einkorn" Göbeklitepe yakınlarındaki Karacadağ'da yetiştirilmiş ve yine Göbeklitepe'de tahıldan içecek yapılmış. Tarımın yapıldığı en eski yer de şu an için 12 bin yıllık Göbeklitepe.

Kapak Konumuz olarak, Göbeklitepe ile ilgili bilgileri sizler için derledik ve konu hakkında araştırma yapan ve kitaplar yazan yazarlardan röportajlar yaptık.
23. Sayımız ile karşınızdayız.
Keyifli okumalar.

Dear Valued Readers,

A very important archaeological find is in Turkey: "Göbeklitepe".
The history of humanity started to be rewritten with the discovery of this building complex.

We faced the facts how we have underestimated the Stone Age people for years. We believe that we are always moving forward. Is that so? Are we living at the most developed times in history?

Göbeklitepe was excavated within the boundaries of Urfa. It is 7500 years older than the Egyptian Pyramids. It's a magnificent religious complex. As a result of 20 years of excavations, only 10 percent of them were unearthed and it amazed everyone. The complex comprises monolithic T-shaped pillars arranged in a circle around a central pair of larger pillars and most of them are adorned with depiction of various symbols that have not been deciphered yet.

In the Pre-Pottery Neolithic Age, the hunter-gatherers who were living in small groups, did not adopted a settled life, were not engaged in agriculture, did not domesticate animals and even were unaware of the wheels, came together and built this religious complex.

Thereby, the hypothesis "We first settled; then agriculture and religion were developed" suggested by classical archaeology has lost its validity. History, archaeology, architecture, anthropology, art history is trying to figure out Göbeklitepe. "Einkorn", the oldest wheat variety in the world, was grown around Karacadag mountain close to Göbekli Tepe and a grain drink was made in Göbekli Tepe. The oldest place where the humanity did agriculture is the 12.000-year-old Göbeklitepe for now.

As our cover subject, we have compiled information about Göbeklitepe for you and interviewed authors who have researched and written books on this subject.
Here is our 23rd Issue.
Enjoy the reading!



Gökmen Akyürek
Genel Yayın Yönetmeni / Executive Editor

İÇİNDEKİLER
INDEX

Haber (Kısa Kısa)

14 Karantina Döneminde Beslenme Nasıl Olmalı?
Nutritional Advice And Recommendations During Quarantine Period

16 Lisanslı Depoculuk Sistemi Gıda Fiyatlarındaki İstikrara Katkı Sağlayacak
The Licensed Warehousing System Contributes To The Stability In Food Prices

18 Mazot Ve Gübre Desteği Ödemeleri Başlıyor
Diesel And Fertilizer Support Payments Start

20 65 Yaş Ve Üzeri Bireyler İçin Pandemide Sağlıklı Kalma Önerileri
Recommendations For People 65 Years Of Age And Older To Stay Healthy In The Pandemic

21 Çeyiz Sandığından Çıkan "Kızıl Buğday" Üreticisini İhya Edecek
"Spelt" Found In A Dowry Chest Will Revive It's Manufacturer



Yemek

34 Bulgurlu Nohut Köftesi
Chickpea- Bulgur Meatballs

35 Fasulyeli Çikolatalı Cupcake
Chocolate Bean Cupcake

Sosyal Sorumluluk

36 Destekliyoruz! AKY Technology Genç Sporcuları Destekliyor!
We Support! AKY Technology Supports Young Athletes

37 Üstün Yetenekli Çocuklar, AKY Technology'yi Ziyaret Etti
The Gifted Children Visited AKY Technology

Kapak Konusu

23 Dünya Mirası Göbeklitepe
World Heritage Centre Gobeklitepe

25 Göbeklitepe Nerede Bulunuyor?
Where Is Gobeklitepe Located?

25 Göbeklitepe Nerede Bulundu?
Where Was Gobeklitepe Discovered?

26 Göbeklitepe'de Buğday Bulundu
Wheat Samples Found In Gobeklitepe

27 Tarımın Şafağında Göbeklitepe'de Bira Üretimi
Out For A Beer At The Dawn Of Agriculture In Gobeklitepe

30 Göbeklitepe: Tarihin Sıfır Noktası
Gobeklitepe: Zero Point In Time

31 Göbeklitepe'yi Özel Yapan Ne?
What Makes Gobeklitepe Special?

32 Göbeklitepe ve Tarım
Gobeklitepe And Agriculture

Fuar

38 Anuga Uluslararası Yiyecek Ve İçecek Fuarı
Anuga International Food And Beverage Fair

39 Tarımda Sektör Temsilcilerinin En Çok Tercih Ettiği Fuarlardan Biri "Agritechnica Tarım Makineleri" Fuarı
"Agritechnica Agricultural Machinery Fair" One Of The World's Leading Trade Fair For Agricultural Machinery

40 Gulfood Gıda Fuarı 2022
Gulfood Food Fair 2022

41 Anuga FoodTec Nisan 2022' Düzenleniyor
Anuga FoodTech Held In April 2022

Röportaj

42 Göbeklitepe Hakkında Bilinmeyenler
Unknowns About Gobeklitepe

47 ***Editorial***
Yıldızlara Tapanlar
Astrolaters

ÖZEL RÖPORTAJ
48 Altunay, "Göbeklitepe'yi İnsanlar Yaptı"
Altunay, "Gobeklitepe Was Built By Humans"

ÖZEL RÖPORTAJ
52 Göbeklitepe'nin Şefkatle Üzerini Örttüler, Sonra Gittiler
They Buried Gobeklitepe Affectionately, Then They Left

60 ***Geçmise Yolculuk***
Time Travel Into Past

63 ÖZEL RÖPORTAJ
Ufoloji Uzmanı Faraf Yurdözü, "Göbeklitepe Yıldız Gözlemevi Olabilir"
Ufologist Farah Yurdozu, "Gobeklitepe May Be An Astronomical Obsevatory"

70 ÖZEL RÖPORTAJ
Cüneyt Asan, "İşi Ciddiye, Hayatı Tiye Alıyorum."
Cuneyt Asan, "I Make Fun Of The Life, But Treat My Bussiness Seriously

76 Seyran, "İşlediğimiz Ürünleri Üretmek, Gelecek Planımız."
Seyran, "Our Future Plan Is To Grow Nut Products We Process"

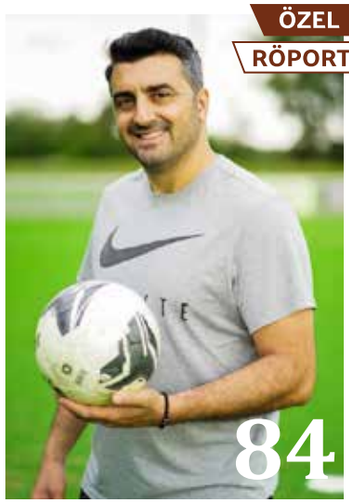
80 ÖZEL RÖPORTAJ
Yönetimi Türk, İngiliz Takımı "Crawley Town"
Crawley Town, English Football Team Managed By Turks

84 ÖZEL RÖPORTAJ
"Milli Futbolcu Sinan Kaloğlu "Almanya'da Futbol Akademisi Kurdu
National Football Player Sinan Kaloglu" Established A Football Academy In Germany

88 Inter Academy
Inter Academy

90 Mersin'de Gecenin Kraliçesini Kadın Girişimciler Yetiştiriyor
The Queen Of The Night Is Cultivated By Women Enterpreneurs In Mersin



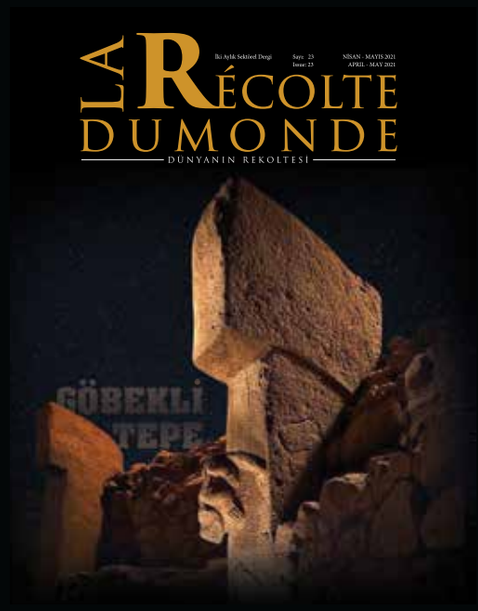


AKY Technology Haberleri

96 AKY Technology, Yüzde Yüz Yerli Sermaye İle Kuruldu
AKY Technology, Was Establised With 100 Percent Local Capital

Tesisler

100 Teknolojik Yatırımlar
Technological Investments



Yayın Türü
Yaygın Süreli

İmtiyaz Sahibi
AKY TEKNOLOJİ MAKİNA REKLAMCILIK SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ. adına Gökmen AKYÜREK

Genel Yayın Yönetmeni
Gökmen AKYÜREK

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Özlem KAPLAN

Görsel Tasarım
Ezgi ÖNER

Editör
Özlem KAPLAN

Yönetim Yeri
2. Organize Sanayi Bölgesi
Rasim Dokur Bulv.No:19
Akdeniz / Mersin TÜRKİYE

Dergi İletişim
Tel: +90 324 502 00 60-61
Fax: +90 324 502 00 62

E-mail: info@rekoltedunyasi.com

www.rekoltedunyasi.com

Basım Yeri
Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hiz. Ltd.Şti.
Çınar Mahallesi Çankırı Bulvarı
No:108 Akyurt/Ankara
Tel: 0312 397 16 17



KARANTİNA DÖNEMİNDE BESLENME NASIL OLMALI?

“

İnsan virüsle savaşırken tat ve koku duyusunun azalması nedeniyle yeterli beslenemediğini belirten Diyetisyen Aysun İpek, “Bağışıklık sisteminizin güçlü kalmasına yardımcı olabilmek adına mutlaka doğru gıdaların uygun porsiyonda tercih edilmesi gerekir. Mutlaka süt, yoğurt, yulaf, meyve, ceviz gibi formda yumuşak, zenginleştirilmiş gıdalar hazırlanmalıdır” dedi.

Diyetisyen Aysun İpek, “Karantina döneminde beslenmenin önemi” hakkında bilgilendirdi. Gün geçtikçe artan hasta sayısı ile bağışıklığı güçlendirmenin yolları da büyük önem kazandığını ifade eden Aysun İpek, “Covid-19 ile karşı karşıya kalan bireylerde en başta dikkat edilmesi gereken sıvı alımı. Ateşli hastalıklar, solunum yolu enfeksiyonları, ishal gibi durumlarda vücutta kaybedilen sıvının hızlıca yerine konması gerekir. Yetişkinler için kilogram başına 30 ml, çocuklarda 50 ml almak yeterli olacaktır. Covid-19 geçiren birçok insan virüsle savaşırken tat ve koku duyusunun azalması nedeniyle yeterli beslenemez. Yeterli beslenememenin sonucunda bağışıklık sistemi zayıf düşer. Böylece hastalığın seyri ile ilgili olumsuz tablolarla karşılaşılabilir. Bağışıklık sisteminizin güçlü kalmasına yardımcı olabilmek adına mutlaka doğru gıdaların uygun porsiyonda tercih edilmesi gerekir. Kuru öksürük ve boğaz ağrısı şiddetlenmesi ile hastanın katı ve sert yiyecek tüketiminde azalma olabilir. Mutlaka tüketilebilecek formda yumuşak, zenginleştirilmiş gıdalar hazırlanmalıdır. Süt, yoğurt, yulaf, meyve, ceviz, fındık, badem gibi besin gruplarının karıştırılarak blender edilmesi ile elde edilen yüksek enerji veren sıvı, yumuşak öğünler tasarlanmalıdır” diye konuştu.

Vücudun tüm ihtiyacını karşılıyorlar! İşte 6 süper besin…

“Bağışıklık bağırsakta başlar”

Bağışıklığın önemine değinen İpek, “Bazı Covid-19 hastalarında, bağırsak mukozasının doğrudan enfeksiyonu veya tedavi sürecinde kullanılan ilaçlar nedeniyle karın ağrısı ve ishal gibi gastrointestinal semptomlar görülür. Covid-19 hastalarında bağırsak bakteri dengesinin bozulduğu ve yararlı bakterilerin sayısında önemli bir azalma olduğu bildirilmiştir. Bu bağırsak florasındaki bozulma ikinci bir enfeksiyona yol açabilir, bu nedenle probiyotikler ve beslenme desteği ile bağırsak florasının dengesini korumak önemlidir. Bağırsak florasını güçlendirmek için; İşlenmiş, aşırı tuzlu, şekerli, yağlı gıdalardan uzak durun, bol su için, her öğünde mutlaka lifli gıda tercih edin, beslenmenizde yoğurt, turşu vb fermente gıdalara yer verin, muz, elma, çilek, üzüm, soğan, sarımsak, pırasa, domates, enginar, hindiba, kuşkanmoz, kuru bakliyat, tam buğday, yulaf, karabuğday, kepekli pirinç, keten tohumu, badem, ceviz, zeytin tüketin, probiyotik takviye kullanın” şeklinde konuştu.

“Sık sık beslen, karantinada takviyeleri ihmal etme”

Aysun İpek sık beslenmeye ve karantinada takviye almaya dikkat çekerek, “Kan şekerinin normal düzeylerde seyretmesi hastalık döneminde iyileşme adına oldukça önemli. Bu nedenle 2,5 saatte bir beslenme düzeni sağlayarak şekilde ilerlemeli mutlaka gün içinde ara öğünlere yer verilmelidir. D vitamini: Bağışıklık sistemi üzerine önemli etkisi olan D vitamini solunum yolu enfeksiyonlarına karşı koruyucu etkiye sahip olmasıyla da alınması gereken takviyelerin başında geliyor. Günde 1000 IU D vit kullanın. C vitamini: Bağışıklığı destekleyen, dokuların gelişimi ve onarımında gerekli koruyucu rol alan C vitamini, üst solunum yolu enfeksiyonlarının alt solunum yolu enfeksiyonlarına dönüşmesinin önüne geçmesiyle mutlaka takviye edilmeli. Günde 1000 mg vitamini alın. Çinko: Kovid-19’un pnömoni tablsunun seyrini iyileştiren, önemli koruyucu etkiye sahip olduğu bilimsel çalışmalarla kanıtlanan çinko günde 75 miligram gün kadar takviye edilmelidir. Probiyotikler: Bağışıklık sistemininin en önemli bileşeni olan bağırsaklar florasına destek sağlamak adına güvenilir probiyotik taviyeler mutlaka tercih edilmeli. Omega-3: Özellikle korona virüs salgının ruh sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri ve bununla birlikte bağışıklık sistemini güçlendirme ve eklem sağlığında omega-3 kril yağı formları mutlaka günde 1-2 kapsül şeklinde tercih edilmeli” şeklinde açıklamasını sonlandırdı.



Kaynak: İHA, 29 Şubat 2021

NUTRITIONAL ADVICE AND RECOMMENDATIONS DURING QUARANTINE PERIOD

“

Stating that human beings cannot be fed adequately due to the decrease in their sense of taste and smell while fighting the virus, Dietician Aysun Ipek said, “In order to boost your immune system, the healthy foods in right portion should be preferred. Soft and enriched foods such as milk, yogurt, oats, fruit, walnuts should be prepared.”

Dietician Aysun İpek informed about the “importance of nutrition during the quarantine period”. Stating that with the increasing number of patients day by day, ways to strengthen immunity become even more important, Aysun Ipek said, “Regular fluid intake is the first thing that should be considered for individuals facing Covid-19. In cases such as inflammatory diseases, respiratory tract infections, diarrhea, the fluid lost in the body should be replaced quickly. It will be enough to take 30 ml per kilogram for adults and 50 ml for children. Many people with Covid-19 cannot be fed adequately due to the decreased sense of taste and smell while fighting the virus. The immune system is weakened as a result of insufficient nutrition. Thus, negative pictures about the course of the disease may be encountered. In order to boost your immune system, the healthy foods in right portion should be preferred.





Dry cough and acute sore throat may result in a decrease in the patient’s consumption of solid and hard foods. Soft and enriched foods in a form that can be consumed, should be prepared. “High-energy liquid, soft meals prepared by blending the food groups such as milk, yogurt, oats, fruit, walnuts, hazelnuts and almonds should be designed.”

They meet all the needs of the body! Here are 6 super-foods ...

“Immunity starts in the gut”

Referring to the importance of immunity, Ipek stated, “Some Covid-19 patients experience gastrointestinal symptoms such as abdominal pain and diarrhea due to direct infection of the intestinal mucosa or drugs used in the treatment process. It has been reported that the intestinal bacterial balance is disturbed and there is a significant decrease in the number of beneficial bacteria in Covid-19 patients. This deterioration of the intestinal flora can lead to a second infection, so it is important to maintain the balance of the intestinal flora with probiotics and nutritional supplements. To strengthen the intestinal flora; Stay away from processed, overly salty, sugary, fatty foods; drink plenty of water; always choose fibrous food at every meal; add fermented foods such as yoghurt, pickles, etc. in your diet; consume banana, apple, strawberry, grape, onion, garlic, leek, tomato, artichokes, chicory, asparagus, dried legumes, whole wheat, oats, buckwheat, whole wheat rice, flax seeds, almonds, walnuts, olives and use probiotic supplements.”

“Eat frequently, do not neglect supplements in quarantine”

Drawing attention to frequent eating and taking supplements in quarantine, Aysun İpek said, “Keeping blood sugar at normal levels is very important for recovery during the illness period. For this reason, it should be progressed by providing a diet every 2.5 hours, and snacks should be consumed during the day. Vitamin D: Vitamin D, which has an important effect on the immune system, is one of the supplements that should be taken as it has a protective effect against respiratory tract infections. Use 1000 IU D vit per day. Vitamin C: Supporting immunity and taking a protective role in the development and repair of tissues, vitamin C should definitely be supplemented because of preventing upper respiratory tract infections from turning into lower respiratory tract infections. Take 1000 mg of vitamin a day. Zinc: Zinc, which improves the course of the pneumonia table of Kovid-19, has a significant protective effect proven by scientific studies, should be supplemented for 75 milligrams a day. Probiotics: probiotic supplements that are safe to consume should be preferred in order to support the intestinal flora, which is the most important component of the immune system. Omega-3: Especially for reducing the negative effects of the corona virus epidemic on mental health, as well as strengthening the immune system and joint health, omega-3 krill oil forms should definitely be preferred as 1-2 capsules a day”.

Source: İHA, 29 February 2021

LİSANSLI DEPOCULUK SİSTEMİ GIDA FİYATLARINDAKİ İSTİKRARA KATKI SAĞLAYACAK



Gıda Komitesi, kalıcı fiyat istikrarının sağlanması için alınacak yapısal tedbirler kapsamında lisanslı depoculuk sisteminin geliştirilmesinin önemine işaret etti. LİDASDER Başkanı Genç de AA muhabirine, lisanslı depoculuk sisteminin tarım sektörü ve ekonomiye yönelik katkılar sağladığını söyledi. Sistemin nakliye giderlerini azalttığına dikkati çeken Genç, ürünün lisanslı depoya teslim edilerek oluşturulan elektronik ürün senedi aracılığıyla Türkiye Ürün İhtisas Borsasında birçok alıcıya ulaşılabildiğini ve elektronik ortamda kolaylıkla satılabildiğini bildirdi. Genç, ürünün birçok kez taşınarak satılması yerine lisanslı depoya teslim edilerek, elektronik ortamda satılması nedeniyle nakliyeden kaynaklı miktar kayıplarının azaldığını dile getirerek, şöyle konuştu:

"Ürünün modern ve kontrollü depolarda tutulması nedeniyle depolama sürecindeki miktar kayıpları en aza indirilmektedir. Standartlara uygun olmayan iptidai depolarda ürünün korunması aşamasında oluşan kalite kayıpları lisanslı depolar aracılığıyla azaltılmaktadır. Lisanslı depoda stoklanan ürünün bağımsız laboratuvarlarda analiz ve sınıflandırılması yapılarak, sınıfına ve kalitesine göre korunması sağlanmaktadır. Buna bağlı olarak gıda sektörü istediği sınıf ve kalitedeki ürüne kolayca ulaşabilmektedir."

Sağlanan destekler aracılığıyla ürün fiyatının düştüğünü vurgulayan Genç, "Normal şartlarda üreticinin ödediği stopaj vergisi ve tüccarların ödediği gelir vergisi, lisanslı depoculuk sisteminde vergi muafiyetleri kapsamında devlet tarafından karşılandığından ürün fiyatlarını düşürebilmektedir." ifadesini kullandı.

"ÜRÜN DEĞERİNDE SATILIYOR"

Genç, lisanslı depoya ürün bırakan üreticilerin hasat döneminde arz yoğunluğuna bağlı fiyat düşüşlerinden etkilenmeden, hasat sonrasında ürünlerini değerinden satabildiğine dikkati çekerek, lisanslı depolardaki ürünlerin tüm risklere karşı sigortalı ve devlet garantisi altında olduğu bilgisini verdi. Sistemle üreticiler ve ürün sahiplerinin muhtemel zararlarının karşılandığını belirten Genç, şunları kaydetti:

"Lisanslı depodaki ürünler elektronik ortamda Türkiye Ürün İhtisas Borsası platformunda ve Ticaret Bakanlığının kontrol ve denetiminde alınıp satılarak fiyat istikrarı sağlanıyor, spekülatif harekette bulunan kişiler anında tespit edilebiliyor. Lisanslı depoculuk sistemi stratejik öneme sahip tahıl, bakliyat ve yağlı tohumlar gibi uzun süre depolanabilir tarımsal ürünlerde önemli faydalar sağlıyor. Bu sistem, ürün arzının sürdürülmesi ve fiyat istikrarının sağlanması yönünden ülkemiz tarım ve ekonomisine sağladığı katkılar göz önünde bulundurulduğunda orta ve uzun vadede tarım sektörünün vazgeçilmezi olmaya devam edecek. Bu nedenle lisanslı depoculuk sistemi paydaşı olan çiftçi, tüccar, sanayici ve lisanslı depo yatırımcılarının dünyada olduğu gibi ülkemizde de desteklenmeye devam edilmesi gerekmektedir."

"Anadolu Ajansı'nın derlediği ve 10 Şubat 2021 tarihinde hürriyet.com.tr'de yayınlanan habere göre; Ürünleri Lisanslı Depo ve Yetkili Sınıflandırıcı Şirketleri Derneği (LİDASDER) Başkanı Serdar Genç, lisanslı depoculuk sisteminin gıda fiyatlarının dengelenmesinde büyük önem taşıdığını belirterek, "Lisanslı depodaki ürünler elektronik ortamda Türkiye Ürün İhtisas Borsası platformu ve Ticaret Bakanlığının kontrol ve denetiminde alınıp satılarak fiyat istikrarı sağlanıyor, spekülatif harekette bulunan kişiler anında tespit edilebiliyor." dedi.



 Kaynak: 10 Şubat 2021 tarihinde hürriyet.com.tr



THE LICENSED WAREHOUSING SYSTEM CONTRIBUTES TO THE STABILITY IN FOOD PRICES

The Food Committee pointed out the importance of developing a licensed warehousing system within the scope of structural measures to be taken to ensure permanent price stability. President of LİDAŞDER Genç told Anadolu Agency (AA) that the licensed warehousing system contributes to the agricultural sector and the economy. Pointing out that the system reduces shipping costs, Genc stated that the product can be reached many buyers in the Turkish Product Specialized Exchange via electronic product receipt created after being delivered to the licensed warehouse and can be easily sold electronically.

Genç stated that the quantity losses caused by transportation have decreased due the fact that the product is directly delivered to the licensed warehouse instead of being transported many times and sold electronically."Because the product is kept in modern and controlled warehouses, quantity losses during the storage process are minimized. The quality losses that occur during the preservation of the product in primitive warehouses that do not comply with the standards are reduced thanks to licensed warehouses. The product stored in the licensed warehouse is analysed and classified in independent laboratories, and it is protected according to its class and quality. Accordingly, the food industry can easily reach the desired class and quality product." he said.

Emphasizing that the price of the product decreases with the support provided, Genc indicated, "As the withholding tax paid by the producer and the income tax paid by the traders under normal conditions are covered by the state within the scope of tax exemptions in the licensed warehousing system, the product prices can be reduced."

"PRODUCT SOLD AT ITS VALUE"

Pointing out that the producers who leave products in the licensed warehouse can sell their products at their value after the harvest without being affected by the price decreases due to the supply intensity during the harvest period, Genc stated that the products in the licensed warehouses are insured against all risks and under the state guarantee. Expressing that the possible damages of producers and product owners are covered with the system, Genç said:

The price stability of the products in the licensed warehouse is ensured by being bought and sold electronically under the control and supervision of the Turkish Product Specialized Exchange platform and the Ministry of Commerce, people who are in speculative action can be detected instantly. The licensed warehousing system provides significant benefits in strategically important agricultural products such as grains, pulses and oilseeds that can be stored for a long time. This system will continue to be indispensable for the agriculture sector in the medium and long term, considering its contribution to the agriculture and economy of our country in terms of maintaining product supply and ensuring price stability. For this reason, farmers, traders, industrialists, and licensed warehouse investors who are stakeholders of the licensed warehousing system should continue to be supported in our country as well as in the world.

> ***According to the news compiled by AA News Agent and published at hürriyet.com.tr on February 10, 2021; Stating the licensed warehousing system has a great importance in balancing food prices, Serdar Genc, President of the Association of Licensed Agricultural Product Warehousing and Authorized Classification Companies (LİDAŞDER) said, " The price stability of the products in the licensed warehouse is ensured by being bought and sold electronically under the control and supervision of the Turkish Product Specialized Exchange platform and the Ministry of Commerce, people who are in speculative action can be detected instantly.***





MAZOT VE GÜBRE DESTEĞİ ÖDEMELERİ BAŞLIYOR...

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın, tarimorman.gov.tr resmi web sitesinde yayınlanan, 26 Mart 2021 tarihli basın bültenine göre, Mazot gübre desteği ödemeleri yarın itibariyle 81 ilde başlıyor. Toplam 2 milyon 103 bin 884 çiftçiye, 4 milyar 79 milyon 656 bin 503 lira destek ödemesi yapılacak.

Tarım ve Orman Bakanımız Dr. Bekir Pakdemirli, IPARD kapsamında 15 ilde uygulanacak olan ikinci etap LEADER Tedbiri Yerel Eylem Grupları Lansman Toplantısına katıldı. Programda konuşan Bakan Pakdemirli, çiftçilerimize bir müjde verdi.

Mazot ve gübre desteklerinin yarını itibariyle ödeneceğini bildiren Bakan Pakdemirli; "Mazot gübre desteğini yarın itibariyle 81 ilde ödemeye başlayacağız. Toplam 2 milyon 103 bin 884 çiftçimize, 4 milyar 79 milyon 656 bin 503 lira destek ödemesi yapacağız." açıklamasında bulundu.



DIESEL AND FERTILIZER SUPPORT PAYMENTS START



According to the press statement of the Ministry of Agriculture and Forestry published at tarimorman.gov.tr on March 26, 2021, Diesel and Fertilizer support payments start in 81 provinces as of tomorrow. A total of 2 million 103 thousand 884 farmers will be paid 4 billion 79 million 656 thousand 503 Turkish liras of support.

Our Minister of Agriculture and Forestry Dr. Bekir Pakdemirli attended the second stage LEADER Measure Local Action Groups Launch Meeting, which will be implemented in 15 provinces within the scope of IPARD. Speaking at the program, Minister Pakdemirli gave our farmers good news.

Stating that the diesel and fertilizer support will be paid by tomorrow, Minister Pakdemirli said; "As of tomorrow, we will start to pay diesel fertilizer support in 81 provinces. We will make a support payment of 2 billion 103 million 884 thousand 4 TL to our 79 million 656 thousand 503 farmers in total. " found in the description.

ADS
RULMAN















Rulman-Kayış-Zincir
Kasnak-Keçe

(0322) 428 91 81 info@adsrulman.com www.adsrulman.com
Yesiloba Mah. 46029 Sk. Yeni Metal Sanayi Sitesi No:22/A Seyhan/ADANA

65 YAŞ VE ÜZERİ BİREYLER İÇİN PANDEMİDE SAĞLIKLI KALMA ÖNERİLERİ



Hurriyet.com.tr adresinde 25 Ocak 2021 tarihli habere göre; 65 yaş üstü insanlar uzun zamandır pandemi ve kısıtlamalar nedeniyle evden dışarı çıkamıyor. Bu durumun 65 yaş üzeri kişilerin hareketsiz olmasına ve buna bağlı olarak da kilo almasına sebep olduğunu dile getiren İç Hastalıkları ve Nefroloji Uzmanı Doç. Dr. Enes Murat Atasoyu, "Covid-19 özellikle kronik hastalığı olanlarda ve yaşlılarda maalesef daha ağır seyrediyor. Buna bağlı iyileşme süresi de daha uzun oluyor. Bu sebeple tek ve en önemli öneri hastalığa yakalanmamak. Özellikle 65 yaş ve üzeri mutlaka evde kalmalı ve izole olmaya devam etmeli, dengeli beslenmeli ve ilaçlarını düzenli kullanmalı" hatırlatmasında bulundu.

Kronik rahatsızlığı bulunan 65 yaş ve üzeri kişilerin bu süreçte kilo almamak için ellerinden geleni yapmalarının önemli olduğunu belirten Doç. Dr. Enes Murat Atasoyu, "Evlerde kalmanın ortaya çıkardığı yoğun hamur işi tüketimi çok tehlikeli. Mümkün olduğunca kalori açısından düşük, yağsız, karbonhidrattan fakir Akdeniz mutfağı tercih edilmeli. Ev izolasyonu nedeniyle günlük enerji tüketimi azalır ve özellikle ileri yaştaki bireylerde yağsız vücut kütlesi azalıp, vücutta yağ oranı artar. Ayrıca evde geçirilen zaman diliminde uzun süreli televizyon izlenmesi, bilgisayar veya akıllı telefon ile internete bağlanılması esnasında yüksek kalorili besinlerin tüketilmesi de kilo artışına neden olabilir" açıklamasında bulundu.

Yemek porsiyonları küçültülmeli, beslenmede sebze-meyve ve bakliyat tüketimi artırılmalı

Obezitenin diyabet, hipertansiyon, inme, kalp-damar hastalıkları, böbrek yetmezliği, insülin direnci, kolon, böbrek gibi çeşitli kanserler, eklemlerde kireçlenme, kısırlık, polikistik over sendromu, uyku apnesi, depresyon, safra kesesi taşı oluşumu, gastroözofagiyal reflü ve karaciğerde yağlanma gibi sağlık sorunlarına neden olabileceğini hatırlatan Atasoyu, "Bu kapsamda, yemek porsiyonlarının küçültülmesi, öğünler arasında atıştırmalardan sakınılması, beslenmede sebze-meyve, tam tahıllı gıdalar, bakliyat tüketiminin arttırılması, yeteri kadar su tüketilmesi, kahvaltı dahil öğün atlanmaması, katı yağlar ve şekerli gıdalardan uzak durulması çok önemli" dedi.

Hareketsiz kalınmamalı

Hareketsizlik ve kas kuvvet kitlesinin azalmasının da ileri yaş için ciddi bir risk unsuru oluşturduğunu belirten Enes Murat Atasoyu, "Özellikle Covid-19 nedeniyle uzun süredir evde olan 65 yaş ve üzerinde olanların ev içindeki hareket yetersizliğine bağlı olarak dolaşım ve solunum sistemi olumsuz etkilenebilir.

Bu kapsamda da 65 yaş ve üzerinde olanlar sokağa çıktıkları zaman aralığında yokuş olmayan düz bir yolda ortalama yarım saat yürüyüş yapmalı. Halsizlik, nefes darlığı gibi yürüyüşe bağlı herhangi bir rahatsızlık hissedilmesi durumunda yürüyüş bitirilmeli. Yürüyüş esneme hareketiyle sonlandırılmalı" önerisinde bulundu.

65 yaş üstü bireylere 10 öneri:

1. Zorunlu ihtiyaçların giderilmesi için kısa süreli çıkışlar dışında evde kalın, mümkünse günlük alışverişler eve teslim şeklinde gerçekleştirilsin.

2. Ev dışında bulunulan her durumda, ağzı ve burnu kapatacak şekilde maske takın.

3. Sosyalleşmek ve moral desteği sağlamak için aile üyeleri ve arkadaşlar ile akıllı telefon veya bilgisayar aracılığı ile görüntülü görüşmeler yapın.

4. Dengeli beslenmeye önem verin, kilo artışına yol açabilecek yüksek kalorili besinler (tatlılar, şekerlemeler, kızartmalar vb.) yerine taze sebze ve meyve tüketimini arttırın.

5. Günde 6-8 saat uyku uyuyun.

6. Yeterli miktarda su tüketin.

7. Evde zaman geçirilen süreçte düzenli olarak hafif dereceli egzersizler yapın (Ev içinde koridorda adım atma, koltukta otururken ayakları hareket ettirme, masa kenarına tutunarak oturup kalkma vb...).

8. Kişisel hijyene dikkat edin, elleri ağız, burun ve gözlerden olabildiğince uzak tutun.

9. Düzenli kullanılması gereken ilaç tedavilerine aksatmadan devam edin ve böylece kronik hastalıklardan kaynaklanabilecek sorunların (örneğin şeker yükselmesi gibi) önüne geçin.

10. Kontrolsüz şekilde kullanılan vitamin ve gıda takviyelerinin olumsuz etkilerinden korunmak için, gereken durumlarda doktor önerisine göre dozları belirlenerek vitamin desteği alın.



RECOMMENDATIONS FOR PEOPLE 65 YEARS OF AGE AND OLDER TO STAY HEALTHY IN THE PANDEMIC



According to the news published at hurriyet.com.tr on January 25, 2021; People 65 years of age and older have long been unable to leave the house due to the pandemic and restrictions. Stating that this situation causes people over the age of 65 to be inactive and consequently gain weight, Internal Medicine and Nephrology Specialist Assoc. Dr. Enes Murat Atasoyu said, "Unfortunately, older people and people with chronic conditions are at higher risk of suffering from severe complications if they are diagnosed with COVID-19. Accordingly, they need longer time for recovery. For this reason, the only and most important suggestion is to protect themselves from disease. Especially 65 years of age and older should stay at home, continue to be isolated, keep balanced diet and take their medicine regularly."

Stating that it is important for people aged 65 and over with chronic diseases to do their best to avoid gaining weight during this process, Assoc. Dr. Enes Murat Atasoyu expressed, "Intense pastry consumption resulting from staying at home is very dangerous. Mediterranean cuisine, which is low in calories, fat, and carbohydrate, should be preferred as much as possible. Due to home isolation, daily energy consumption decreases and especially in elderly individuals, fat-free mass decreases and body fat ratio increases. In addition, during the time spent at home, watching television for a long time, consuming high-calorie foods while doing web surfing on a computer or smart phone can also cause weight gain."

Reduce food portions, increase vegetable-fruit and legumes consumption

Reminding that obesity may cause health problem such as diabetes, hypertension, stroke, cardiovascular diseases, kidney failure, insulin resistance, various cancers such as colon and kidney, arthrolith, infertility, polycystic ovarian syndrome, sleep apnea, depression, gallstone disease, gastroesophageal reflux and fatty liver, Atasoyu said, "In this context, reducing meal portions, avoiding snacks between meals, increasing the consumption of vegetables and fruits, whole grain foods, legumes, consuming enough water, not skipping meals including breakfast, avoiding fats and sweets is very important."

Stop sitting for long periods

Stating that inactivity and loss of muscle mass also pose a serious risk factor for advanced age, Enes Murat Atasoyu said, "Especially those who have been at home for a long time due to Covid-19 and those aged 65 and over may adversely affect the circulation and respiratory system due to the lack of movement at home. Therefore, those aged 65 and over should walk for an average of half an hour on a straight road with no slopes during the time they go out. In case of any discomfort due to walking, such as weakness and shortness of breath, the walk should be ended. He suggested that the walk should be ended with stretching.

10 suggestions for individuals over the age of 65:

1.Stay at home except for short-term exist in order to meet the essential needs. If possible, daily shopping is better to be carried out as home delivery.

2.Wear a mask to cover the mouth and nose in all situations outside the home.

3.Make video calls with family members and friends via smartphone or computer to socialize and provide moral support.

4.Pay attention to a balanced diet and increase the consumption of fresh vegetables and fruits instead of high-calorie foods (sweets, confectionery, fried foods, etc.) that can lead to weight gain.

5.Sleep 6-8 hours a day.

6.Consume enough water.

7.Do light-intensity activities regularly during the time spent at home (stepping in the corridor at home, moving feet while sitting on the sofa, sit -to-stand exercise on the edge of the table, etc...)

8.Pay attention to personal hygiene, keep hands away from mouth, nose and eyes as much as possible.

9.Keep taking medications, that should be used regularly, without delay, thus prevent problems that may arise from chronic diseases (such as rise of blood sugar).

10.In order for avoiding the negative effects of uncontrolled use of vitamins and food supplements, if necessary, take vitamin support by determining the dosage according to the doctor's recommendation.



YILLARA MEYDAN OKUYACAK
YENİ BİR İNOVASYON



HAFİFTANE AYIRMA MAKİNESİ
GRAVITY SEPARATOR

"Ters Denge Sistemi"
Sabitleme, tabla sıkma, gevşetme ayarlarına gerek kalmadan, ters denge sistemiyle, değişken tabla ve elek açısında serbest çalışma özelliği

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

ÇEYİZ SANDIĞINDAN ÇIKAN "KIZIL BUĞDAY" ÜRETİCİSİNİ İHYA EDECEK



"İzmir'in Tire ilçesinde yaşlı bir kadının çeyiz sandığından çıkan kızıl buğdayın ekim alanının artırılması için çalışma başlatıldı.

Kızıl buğdayın yaygınlaşması amacıyla alım garantisinin yanı sıra üreticilere taban fiyatın 4 katı ücret ödenecek. İzmir Ticaret Borsası (İTB) Hububat Mamulleri Toptan Ticareti Komitesi, ata yadigarı tohumlara ulaşmak ve bunları gelecek nesillere taşımak için girişimde bulundu. Komite üyeleri, ilk olarak Yeşilova Höyüğü'nde bulunan 3 bin yıl öncesine ait buğday tohumuna ulaştı ancak bunun çimlenme özelliğini kaybettiği belirlendi. Arayışlarından vazgeçmeyen ekibe güzel haber birkaç ay sonra Tire ilçesinden geldi. Kırsal mahallede yaşayan ve bir süre önce vefat eden yaşlı bir kadının asırlık çeyiz sandığından yaklaşık 1 kilogram kızıl buğday çıktığını öğrenen komite üyeleri, hemen aileye ulaşarak tohumu temin etti. Kızıl buğday önce Küçük Menderes havzasında 100 metrekare alana daha sonra da 5 dönüm araziye ekildi. Hasatta yaklaşık 700 kilogram ürün elde edilirken bunun bir miktarıyla da ekmek yapıldı. İzmir'de 20 Ekim'de düzenlenen Gastrofest'te tadım için sergilenen kızıl buğday ekmeği yoğun ilgi gördü. İTB Hububat Mamulleri Toptan Ticareti Komitesi Başkanı Necati Polat, AA muhabirine yaptığı açıklamada, üretimi yapılmayan ata yadigarı tohumları tekrar toprakla buluşturmayı amaçladıklarını söyledi. Polat, "Tire'de yaşlı bir teyzemizin çeyiz sandığında bir miktar kızıl buğday olduğunu haber alınca hemen görüşmeye gittik. Tohumu aldıktan sonra önce az bir alana ektik. Sonra ekim sahasını genişlettik. Bu sene 5 üreticiyle yola çıktık ve bunu projelendirdik. Kızıl buğdayın tekrar toprakla buluşmasıyla üreticilerin gelir düzeyinin artırılmasını amaçlıyoruz. Çiftçimize ürettiği kızıl buğday için alım garantisi vereceğiz. Kızıl buğdayı açıklanan taban fiyatın 4 katı fazlasıyla satın alacağız." dedi. Ürünün çok az olduğunu belirten Polat, gelecek yıl daha fazla alanda ekim yapılacağını dile getirdi.

"Tok tutucu özelliğe sahip"

Kızıl buğdayın lif açısından çok zengin olduğuna dikkati çeken Polat, "Protein oranı yüksek, gluten yapısı çok düşük. Kan şekerini dengeleyen ve glisemik indeksi çok düşük bir ürün. Gluten hassasiyeti olanlar için çok ideal bir buğday çeşidi. Tok tutucu özelliğe sahip." ifadelerini kullandı. Kızıl buğdaydan yaptıkları ekmeğin çok beğenildiğini söyleyen Polat, gelecek dönemde bunun tüketiminin yaygınlaşacağına inandığını belirtti. Polat, "Önümüzdeki hasat döneminde piyasaya daha fazla kızıl buğday sunmuş olacağız. Böylece her yıl daha fazla yaygınlaşacak. Daha geniş alana ulaşabilmek için elimizden geleni yapacağız. İnşallah topraktan fırına kızıl buğday yolculuğu genişleyerek devam edecek." diye konuştu.

"SPELT" FOUND IN A DOWRY CHEST WILL REVIVE IT'S MANUFACTURER

"According to the news of Yusuf Sahbaz from Anadolu Agency on October 31, 2019; İzmir Commodity Exchange has started a work to spread the spelt (Dinkel Wheat), which was found in the dowry chest of a woman who passed away a while ago in Tire district of Izmir and which was planted in the first stage on an area of 5 acres.

A work has been initiated to increase the cultivation area of spelt that was found in old woman's dowry chest in Izmir's Tire district. In order to popularize the cultivation of spelt wheat, manufacturers will be paid 4 times of base price as well as the purchase guarantee. Izmir Commodity Exchange (ITB) Wholesale Trade Commitee of Cereal Products made an attemp in order to reach heirloom seeds and hand down them to the next generations. The members of the Commitee first reached the wheat seed belonging to 3 thousand years ago found in Yesilova Mound, however it was determined that it lost its germination feature. The team, who didn't give up their searching, has received good news from Tire district a few months later. The committee members, who are informed that approximately 1 kilogram of spelt was found in the century-old dowry chest of an old women who lived in a rural neighbourhood and passed away a while ago, immediately contacted with the family and obtained the seeds. Spelt was first planted in 100 square meters of land in Kücük Menderes basin and then on 5 acres of land. Approximately 700 kilograms of spelt was harvested and some of this wheat was used in bread making. Spelt bread, which was showcased for tasting at the Gastrofest held in Izmir on 20 October 2019, attracted great attention. Speaking to Anadolu Agency (AA), Necati Polat, Chairman of the ITB Wholesale Trade Committee of Cereal Products, said that they aim to bring unproduced heirloom seeds back to the soil. Polat said, "When we heard that there was some spelt in the dowry chest of our old aunt in Tire, we immediately visited them. After receiving the seeds, we planted the seeds in a small area. Then we expanded the planting area. This year, we set out with 5 manufacturers and we conceptualized the project. "We aim to increase the income level of the producers with the meeting. We will give our farmers a purchase guarantee for spelt wheat they produce. We will buy the red wheat 4 times more than the announced base price." Stating they have small amounts of seeds for the moment, Polat said that next year there will be planting in more areas.

"It has a high satiety level"

Pointing out that spelt is very high in fiber, Polat expressed, "It contains high protein and very low gluten. It is a product that balances blood sugar and has a very low glycemic index. It is a very ideal wheat variety for those with gluten sensitivity. It has a high satiety level." Stating that the bread they made from spelt has become very popular, Polat said that he believes that its consumption will become widespread in the upcoming period. Polat said, "We will introduce more spelt to the market in the upcoming harvest period. Thus, it will become more widespread every year. We will do our best to reach a wider area. I hope the journey of spelt from soil to oven will continue by expanding."

Kaynak-Source: https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/ceyiz-sandigindan-cikan-kizil-bugday-ureticisini-ihya-edecek/1631581

LA RÉCOLTE DU MONDE

DÜNYANIN REKOLTESİ



DÜNYA MİRASI GÖBEKLİTEPE

İnsanlık tarihinin en önemli miraslarından Şanlıurfa'nın Göbeklitepe Arkeolojik Alanı artık bir dünya mirası. Tarihin sıfır noktası olarak nitelendirilen antik kent Türkiye'nin Dünya Miras Listesi'ndeki 18'inci varlığı.



İnsanlık tarihinin en önemli miraslarından olan ve 12 bin yıllık geçmişiyle tarihin sıfır noktası olarak nitelendirilen Şanlıurfa'nın Göbeklitepe Arkeolojik Alanı, Türkiye'nin 18'inci varlığı olarak UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne kaydedildi.

2018 yılında Bahreyn'in başkenti Manama'da gerçekleştirilen 42'nci Dünya Miras Komitesi toplantısında alınan kararla listeye dâhil edilen Göbeklitepe, tarih öncesi avcı ve toplayıcı grupların yaşamları ve inanç sistemleri hakkında bugüne kadar tüm bilinenleri değiştiren bir miras olarak dikkati çekiyor. Bereketli Hilal olarak adlandırılan coğrafyada yer alan, kireçtaşı bir plato üzerinde yapay olarak oluşturulmuş bir höyük olan ve Stonehenge'den yaklaşık 6 bin yıl daha önceye tarihlenen Göbeklitepe, bilinen en eski megalitik yapı örneklerini barındırıyor.Törensel amaçlı kullanıldığı düşünülen, kireçtaşından yapılmış T şeklindeki yekpare dikilitaşların ön plana çıktığı yuvarlak, oval ve dörtgen yapılardan oluşan arkeolojik alan M.Ö. 9 bin 600 ile 8 bin 200 yılları arasında devamlı olarak kullanılmış bir merkez.

İnsanlık tarihine ışık tutan Göbeklitepe, bu kadar büyük ölçekli ve sanatsal yapıları yapan tarih öncesi avcı ve toplayıcı grupların karmaşık sosyal hiyerarşiye, ileri bir teknoloji ve iş bölümüne ve ayrıca kompleks bir inanç sistemine sahip olduğunu kanıtlıyor.

WORLD HERITAGE CENTRE GOBEKLITEPE

Gobeklitepe Archaeological Site in Sanliurfa, the oldest temple site in human history was added to the UNESCO World Heritage List. The Ancient City described as "Zero point of history" is Turkey's 18th property inscribed on the UNESCO World Heritage List.

Gobeklitepe Archaeological Site in Sanliurfa, the oldest temple site in human history and described as zero point of history with its history of 12 thousand years, was added to the UNESCO World Heritage List as Turkey's 18th property.

Gobeklitepe included on the UNESCO World Heritage List at the 42nd World Heritage Committee meeting held in Manama, the capital city of Bahrain in 2018, draws attention as a heritage rewritten the history books about the lives and belief systems of the hunter-gatherers. Gobeklitepe, an artificially formed mound on a limestone plateau, located in the geography called the Fertile Crescent, built approximately 6 thousand years earlier than Stonehenge, contains the oldest examples of megalithic structures.
The archaeological site, consisting of round, oval and rectangular structures, which features large monolithic T-shaped pillars carved from limestone which are thought to be constructed specifically for the ritual requirements of their prehistoric builders, is a centre that has been used continuously from 9,600 to 8,200 years B.C.

Gobeklitepe offering an insight into the human history proves that the prehistoric hunter-gatherers built such large-scale and artistic structures had a complex social hierarchy, an advanced technology and division of labour and also a complex belief system.



Kaynak-Source: Şanlıurfa Müze Müdürlüğü

GÖBEKLİTEPE UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE

Dışişleri Bakanlığı, Şanlıurfa'daki Göbeklitepe arkeolojik alanının, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) Dünya Miras Listesi'ne girmesiyle Türkiye'nin söz konusu listeye kayıtlı alanlarının sayısının 18'e yükseldiğini duyurdu



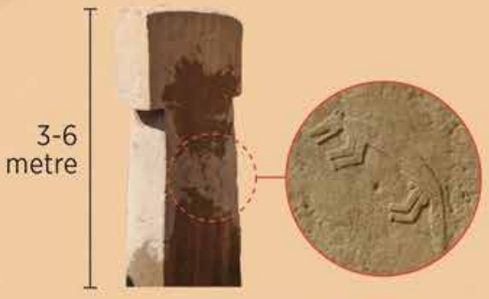
İLK KEZ 1963'TE FARK EDİLEN GÖBEKLİTEPE'DE BUGÜNE KADAR GÜN YÜZÜNE ÇIKARILAN BAZI ESERLER:



Çok sayıda yabani hayvan figürü, insan heykeli



Yaklaşık 12 bin yıl öncesine ait olduğu belirtilen 65 cm uzunluğunda insan heykeli



Neolitik döneme ait, boyları 3-6 metre, ağırlıkları 40 - 60 ton yabani hayvan figürlü "T" biçimli dikili taşlar

Göbeklitepe, "Dünyanın en eski tapınak merkezi" kabul ediliyor

6 yıl önce UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'ne alındı

42'nci Dünya Miras Komitesi Toplantısı'nda UNESCO Dünya Kültür Miras Listesi'ne kabul edildi

2018, Anadolu Ajansı

GÖBEKLİTEPE NEREDE BULUNUYOR?

DÜNYANIN EN ESKİ ARKEOLOJİK TAPINAĞI: GÖBEKLİTEPE (M.Ö.10.000)

“

Malta Tapınakları ve Sümerlerden 6.000,
Nuh Tufanından ve Stonehenge'den 7.000,
Mısır Piramitlerinden 7.500, Hz.İbrahim'den 8.000,
Roma'dan ve Zeugma Mozaiklerinden 10.000 yıl önce Göbeklitepe vardı.



GÖBEKLİTEPE NEREDE BULUNDU?

Şanlıurfa İl Merkezi'nin 17 km doğusunda Örencik (Karaharabe) Köyü'nün 3 km kuzeydoğusunda yer alan Göbeklitepe, adını bölgede bulunan yatır mezardan (ziyaretten) almaktadır. İlk kez 1963 yılında İstanbul ve Chicago Üniversitelerinin işbirliği ile hazırlanan “Güneydoğu Anadolu Bölgesi Araştırma Projesi” çerçevesinde gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında, İstanbul Üniversitesinden Prehistorya Bölüm Başkanı Prof. Dr. Halet ÇAMBEL ve Chicago Üniversitesinden Prof. Dr. Robert BRAIDWOOD tarafından keşfedilmiştir.

1995 yılında Şanlıurfa Müze Müdürlüğü başkanlığında ve Alman Arkeoloji Enstitüsü'nden Arkeolog Harald HAUPTMANN'ın danışmanlığında yüzey araştırmaları yapılmış ve 1996 yılından 2006 yılına kadar Şanlıurfa Müze Müdürlüğü başkanlığında ve Alman Arkeoloji Enstitüsü'nden Arkeolog Klaus Schmidt danışmanlığında kazı çalışmaları sürdürülmüştür. Göbeklitepe'deki kazı çalışmaları, 2007 yılından itibaren Bakanlar Kurulu kararı ile Alman Arkeoloji Enstitüsünden Arkeolog Klaus Schmidt başkanlığında yürütülmüştür.

WHERE IS GOBEKLITEPE LOCATED?

THE WORLD'S OLDEST ARCHAEOLOGICAL TEMPLE: GOBEKLI TEPE (10,000 B.C.)

“

Göbeklitepe is 6000 years older than Megalithic Temples of Malta and Sumerians,
7.000 years older than Noah's Blood and Stonehenge,
7.500 years older than Egyptians Pyramids,
8.000 years older than Prophet Abraham and 10.000 years older than Rome and Zeugma Mosaics.

WHERE WAS GOBEKLITEPE DISCOVERED?

Gobeklitepe, located 17 km east of Şanlıurfa City Center, 3 km northeast of the village Örencik (Karaharabe), gets its name from the tombs (visitation place) in the region. It was first discovered by Prof. Dr. Halet ÇAMBEL, head of prehistory department in Istanbul University and Prof. Dr. Robert BRAIDWOOD from Chicago University in 1963 within the scope of the 'Southeastern Anatolia Research Project', carried out in the region with the cooperation of Istanbul and Chicago Universities.

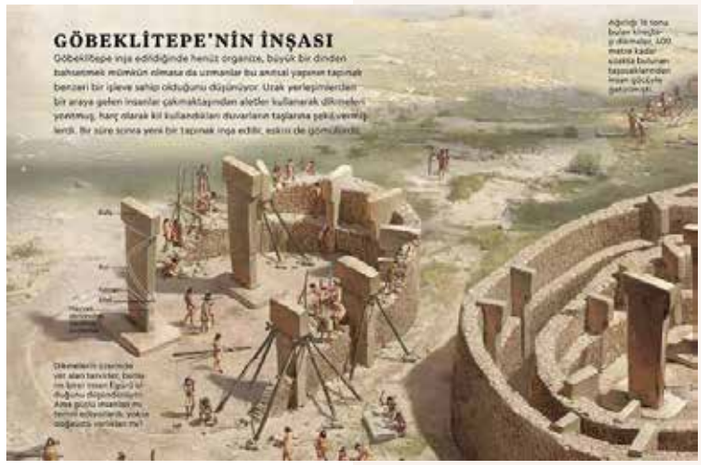
The archaeological excavations in the region began in 1995 under the chairmanship of the Sanliurfa Museum Directorate and under the consultancy of Archaeologist Harald HAUPTMAN from the German Archaeological Institute and continuous excavation works at the site carried out by Archaeologist Klaus SCHMIDT and his team from 1996 to 2006.



GÖBEKLİTEPE'DE BUĞDAY BULUNDU

Göbeklitepe Mısır piramitlerinden 7 bin 500 yıl daha önce yapıldı. Yerleşik hayata geçişlerin ilk izleri için büyük bulgular barındırıyor. Çünkü yerleşik hayatı simgeleyen ve tarıma işaret eden buğdayın ilk izleri Göbeklitepe'de bulundu. Dinler tarihini de etkileyen Göbeklitepe, bilinen ilk ibadet merkezi.

İnşası günümüzden 12.000 yıl öncesine uzanan Göbeklitepe tarihteki en eski ve en büyük ibadet merkezi olarak biliniyor. Göbeklitepe, Şanlıurfa'nın 17 kilometre kuzeydoğusundaki Örencik köyü yakınlarında, yaklaşık 300 metre çapında ve 15 metre yüksekliğinde geniş görüş alanına hakim bir konumda yer alıyor. Bölgede yapılan araştırmalar ve elde edilen bulgular doğrultusunda önemli kültür bitkisi olan ve yüzlerce genetik varyasyonu bulunan buğdayın atasının ilk olarak Göbeklitepe eteklerinde yetiştiği ve Türk mutfağının 12.000 yıllık deneyimi ile buğday ve buğday ununu kullandığı ortaya çıktı.



Göbekli Tepe'de Tahıldan İçecek Yapılmış

Son zamanlarda bu tip alkollü içeceklerin erken izlerine dair örneklere Göbeklitepe de katıldı. Göbeklitepe'de PPNB (Çanak Çömleksiz Neolitik B) dönemine tarihlenen çalışma alanında bulunan ve 160 litreye kadar kapasiteye sahip altı kabın içinde gri-siyah yapışkan kalıntı izleri bulundu. Bu kireçtaşı kaplar üzerine yapılan kimyasal analizlerin ilk sonuçlarında, gri-siyah yapışkan izlerin, tahılın ıslatılması, öğütülmesi ve fermantasyonu sırasında ortaya çıkan kalsiyum oksalat içerdiği ortaya kondu. Bu merak uyandırıcı sonuçlar ise araştırmacılar tarafından erken dönemlerde alkollü içecek üretimi ve tüketimi ile ilgili erken göstergeler olarak değerlendirilmekte.

Buluntular Biranın En Erken Kalıntısı Olabilir Mi?

Buna ek olarak bu buluntu, bira ve bira yapımına dair en erken kalıntıları sunmakta. Ayrıca, Oslo'da bulunan "Norwegian University of Life Sciences" tarafından gerçekleştirilen genetik analizler ile ortaya konulan ve en erken evcilleşmiş tahıllara ev sahipliği yapan Karacadağ'ın Göbeklitepe'ye oldukça yakın olması da önemli bir detay olarak karşımıza çıkmakta.

Araştırmacılar tarafından buluntular üzerinden sorulan soru ise şu; alkol üretimi ve tahıl ürünlerinin tarıma alınması birbiri ile ilişkili mi değil mi ?

Etnografik çalışmalarda, geniş gruplar oluşturan insanların (Göbeklitepe'de de böyle olduğu düşünülmekte) ve ortak bir proje üstlenen grupların motive olması için bu tip içeceklerin iyi bir motivasyon kaynağı olduğunu kanıtlanmıştır. Sözü edilen görüşler ile beraber dini bayramlar ya da kutlamalarda motivasyon unsuru da olabilecek olan bu tip içeceklerin Göbeklitepe'de alkol kullanımı ve tüketimine dair yeni soruları da beraberinde getirdiği aşikar.

WHEAT SAMPLES FOUND IN GOBEKLITEPE

Gobeklitepe is 7500 years older than Egyptian Pyramids. It contains great findings about the first traces of transition to settled life. Because the first traces of wheat symbolizing settled life and indicating agriculture were found in Gobeklitepe. Gobeklitepe, which also affects the history of religions, is the first known temple.

Gobeklitepe is known as the oldest and biggest temple dating back to 12.000 years ago. Gobeklitepe is located near Orencik village, 17 km northeast of Sanliurfa, exhibiting a diameter of about 300 m and a height of 15 meters, with a broad vantage. Following the excavations and findings, it was found out that the ancestor of wheat, which is an important cultivated plant and has hundreds of genetic variations, was first grown in Gobeklitepe, and that Turkish cuisine has been using wheat and wheat flour with 12,000 years of experience.

Grain Drink made in Gobeklitepe

Recently, further chemical analyses were conducted on six large limestone vessels from Gobeklitepe. These (barrel/trough-shaped) vessels, with capacities of up to 160 litres, were found in-situ in PPNB contexts at the site. Already during excavations, it was noted that some vessels carried grey-black adhesions. A first set of analyses made on these substances returned partly positive for calcium oxalate, which develops in the course of the soaking, mashing and fermenting of grain. These intriguing results provide initial indications for the brewing of beer at Gobekliyepe, thus provoking renewed discussions relating to the production and consumption of alcoholic beverages at this early time.

May the Findings Be the Earliest Residue of Beer?

In addition to these, they are particularly significant in light of results from genetic analyses, undertaken by a team from the Norwegian University of Life Sciences in Oslo, which have suggested that the earliest domestication of grain occurred in the vicinity of the Karacadag, very near to Gobeklitepe.

The question asked by the researchers based on the findings is whether the production of alcohol and the domestication of grain are interrelated.

As a conclusion, the above-mentioned insights also provoke new questions relating to the use and consumption of alcohol at Gobeklitepe, which may have been in the context of religiously motivated feasts and celebrations. Such events are well attested in the ethnographic literature as a means of attracting and motivating large groups of people to undertake communal work and projects.

Kaynak-Source: https://arkeofili.com/tarimin-safaginda-gobeklitepede-bira-uretimi/



TARIMIN ŞAFAĞINDA GÖBEKLİTEPE'DE BİRA ÜRETİMİ

1953'te yapılan ve Braidwood Sempozyumu diye adlandırılan etkinlikten bu yana, evcilleştirilmiş bitkilerden yapılan ilk ürünün ekmek değil, bira olup olmayacağı arkeoloji içerisinde tartışılmıştır.

Erken bir tarım yerleşimi olan Irak sınırları içerisindeki Jarmo Neolitik yerleşmesinde bulunan fermantasyona dair izler taşıyan tahıl örnekleri üzerine kazıda çalışmalar yürüten botanikçi Sauer'in önerisiyle Braidwood, ortaya şu soruyu atmaktadır;
"Tarıma alınan bitkilerin seçiminde ve tarıma alınmasında fermantasyon tetikleyici bir unsur olabilir mi?". Nitekim fermante olan tanelerin, nişastanın şekere dönüşmesi ile besin değerinde bir artışla beraber sindirimin kolaylaşması gibi bir takım yararlı etkilere sahip olduğu da bilinmekte. Bahsini ettiğimiz sempozyumda tartışılan bu konu üzerine varılan fikir birliğinde ise, yulaf çorbası veya biranın erken tarım döneminde ekmeğe oranla daha iyi bir seçenek olabileceği olmuştu. Bu düşünce 1953'teki sempozyum sonrasında da pek çok kez gündeme getirildi (Katz ve Voigt 1986). Özellikle belirtilen avantajlar göz önünde bulundurulduğunda, biranın gerçekten üretilmiş olabileceği düşünülmeye başlandı.

OUT FOR A BEER AT THE DAWN OF AGRICULTURE IN GOBEKLITEPE

Ever since the so called Braidwood Symposium in 1953 (Braidwood et al. 1953), there has been a debate as to whether beer – and not bread – was the first product made from domesticated crops (e.g. Katz and Voigt 1986).

Based on the discovery of grain at the site of Qalat Jarmo, and at the suggestion of the archaeo-botanist Sauer, Braidwood inquired whether or not the discovery of fermentation could have been the spark that triggered the targeted selection, and ultimately domestication, of certain crops. Fermented grain, which sees its starch transformed into sugars, is well known for its beneficial properties, including an increase in nutritional value, also making it easier to digest. Indeed, the participants at the aforementioned symposium eventually came to the consensus that early grain crops would have been far better suited to the production of gruel or beer than bread, especially considering that the glumes of primitive domesticated plants would have adhered to the grain. Even though this idea (fermentation) was raised frequently in subsequent years (Katz and Voigt 1986), particularly in the context of the previously noted advantages (higher nutritional value) afforded by this process, it was considered improbable that beer was actually produced. More recently, however, the discussion was revisited in a contribution by P.



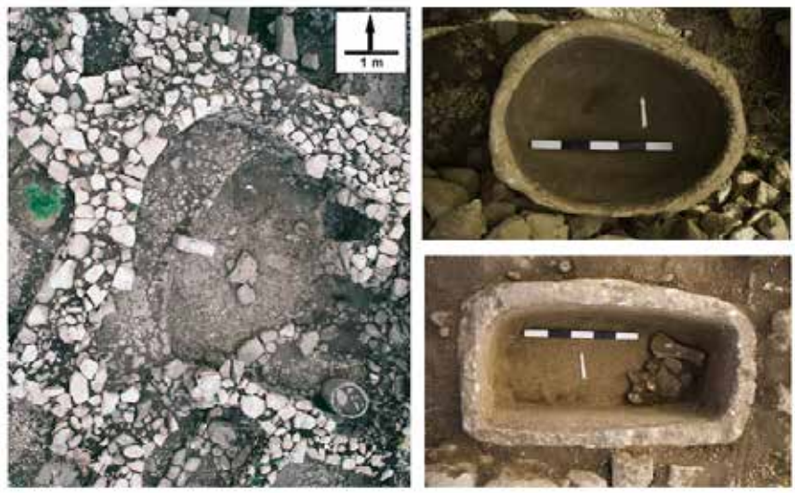
Bununla birlikte daha yakın bir tarihte Türkiye sınırları içerisinde bulunan Körtik Tepe'deki mezarlık alanında iki taş damarı üzerinde bulunan ve şarap yapımı sırasında ortaya çıkan tartirik asit izlerini veren kimyasal analizler ile birlikte, alkollü içeceklerin erken dönemdeki üretimine dair bu teori tekrar canlanmış oldu (McGovern 2009: 81).

Son zamanlarda bu tip alkollü içeceklerin erken izlerine dair örneklere Göbeklitepe de katıldı. Göbeklitepe'de PPNB (Çanak Çömleksiz Neolitik B) dönemine tarihlenen çalışma alanında bulunan ve 160 litreye kadar kapasiteye sahip altı kabın içinde gri-siyah yapışkan kalıntı izleri bulundu. Bu kireçtaşı kaplar üzerine yapılan kimyasal analizlerin ilk sonuçlarında, gri-siyah yapışkan izlerin, tahılın ıslatılması, öğütülmesi ve fermantasyonu sırasında ortaya çıkan kalsiyum oksalat içerdiği ortaya kondu. Bu merak uyandırıcı sonuçlar ise araştırmacılar tarafından erken dönemlerde alkollü içecek üretimi ve tüketimi ile ilgili erken göstergeler olarak değerlendirilmekte. Buna ek olarak bira ve bira yapımına dair en erken kalıntıları sunmakta. Ayrıca, Oslo'da bulunan "Norwegian University of Life Sciences" tarafından gerçekleştirilen genetik analizler ile ortaya konulan ve en erken evcilleşmiş tahıllara ev sahipliği yapan Karacadağ'ın Göbeklitepe'ye oldukça yakın olması da önemli bir detay olarak karşımıza çıkmakta (Heun ve diğerleri. 1997) . Araştırmacılar tarafından buluntular üzerinden sorulan soru ise şu; alkol üretimi ve tahıl ürünlerinin tarıma alınması birbiri ile ilişkili mi değil mi?

Etnografik çalışmalarda, geniş gruplar oluşturan insanların (Göbeklitepe'de de böyle olduğu düşünülmekte) ve ortak bir proje üstlenen grupların motive olması için bu tip içeceklerin iyi bir motivasyon kaynağı olduğunu kanıtlanmıştır. Sözü edilen görüşler ile beraber dini bayramlar ya da kutlamalarda motivasyon unsuru da olabilecek olan bu tip içeceklerin Göbeklitepe'de alkol kullanımı ve tüketimine dair yeni soruları da beraberinde getirdiği aşikar.

McGovern (2009) who presented preliminary results from chemical studies made on two stone vessels from the PPN necropolis at Körtik Tepe which yielded traces of tartaric acid that accrues during the wine production process (McGovern 2009: 81).

Recently, further chemical analyses were conducted by M. Zarnkow (Technical University of Munich, Weihenstephan) on six large limestone vessels from Göbekli Tepe. These (barrel/trough-shaped) vessels, with capacities of up to 160 litres, were found in-situ in PPNB contexts at the site. Already during excavations, it was noted that some vessels carried grey-black adhesions. A first set of analyses made on these substances returned partly positive for calcium oxalate, which develops in the course of the soaking, mashing and fermenting of grain. Although these intriguing results are only preliminary, they provide initial indications for the brewing of beer at Göbekli Tepe, thus provoking renewed discussions relating to the production and consumption of alcoholic beverages at this early time. Further, they are particularly significant in light of results from genetic analyses, undertaken by a team from the Norwegian University of Life Sciences in Oslo, which have suggested that the earliest domestication of grain occurred in the vicinity of the Karacadağ, i.e. very near to Göbekli Tepe (Heun et al. 1997 [external link]). Once again, we must ask whether the production of alcohol and the domestication of grain are interrelated. Finally, the aforementioned insights also provoke new questions relating to the use and consumption of alcohol at Göbekli Tepe, which may have been in the context of religiously motivated feasts and celebrations. Not surprisingly, such events are well attested in the ethnographic literature as a means of attracting and motivating large groups of people to undertake communal work and projects (Dietler and Herbich 1995).



Yazar: Tolunay BAYRAM - 2017
Kaynak/Source : https://arkeofili.com/tarimin-safaginda-gobeklitepede-bira-uretimi/

Writer: OLIVER DIETRICH /24. APRIL 2016
Source: https://www.dainst.blog/the-tepe-telegrams/2016/04/24/out-for-a-beer-at-the-dawn-of-agriculture/

Braidwood, R.J. & L.S. Braidwood. 1953. The Earliest Village Communities of Southwestern Asia. Journal of World History 1: 278–310.
Dietler, M. & I. Herbich 1995. Feasts and labor mobilization. Dissecting a fundamental economic practice, in Dietler, M. & B. Hayden (ed.), Feasts. Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power, 240-264. Washington / London: Smithsonian Institution Press.
Heun, M., R. Schäfer-Pregl, D. Klawan, R. Castagna, M. Accerbi, B. Borghi & F. Salamini. 1997. Site of Einkorn wheat domestication identified by DNA fingerprinting. Science 278: 1312-1314.
Katz, S.H. & M.M. Voigt. 1986. Bread and Beer: The Early Use of Cereals in the Human Diet. Expeditions 28 (2): 23-34.
McGovern, P.E. 2009. Uncorking the past. The quest for wine, beer, and other alcoholic beverages. Berkeley / Los Angeles / London: University of California Press.

YÜKSEL KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEYİCİ MAKİNE
HIGH CAPACITY PRE CLEANER MACHINE

AKY® TECHNOLOGY



Excell 804, bakliyat ve tahıl ürünlerinin temizlenmesi için geliştirilmiştir.

Excell 804 is developed for pulses, grains and seeds cleaning.

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.**akytechnology**.com

EXCELL 804

YÜKSEL KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEYİCİ MAKİNE
HIGH CAPACITY PRE CLEANER MACHINE

GÖBEKLİTEPE:
TARİHİN SIFIR NOKTASI



Göbeklitepe, Şanlıurfa'nın 20 kilometre kuzeydoğusundaki Örencik köyü yakınlarında, yaklaşık 300 metre çapında ve 15 metre yüksekliğinde geniş görüş alanına hâkim bir konumda yer almaktadır.

Göbeklitepe, günümüzden 12.000 yıl öncesine tarihlenen, henüz avcı ve toplayıcı tarzda yaşam süren insanların yarattığı bir inanç merkezidir. İşte bu da Arkeolojideki taş devrinde insanın yapabildiklerine ilişkin görüşleri alt üst etmektedir. İnsan yerleşik hayata henüz geçmeden "İnanç Yeri" inşa etmişti. Göbeklitepe, yıllardır tarih derslerinde öğretilen "göçebe toplulukların tarımı öğrenerek yerleşik hayata geçtiği" tezini de çürütmüştür. Arkeoloji tarihinin en önemli keşiflerinden olan Göbekli Tepe'yi önemli kılan etkenlerden biri, günümüzden 12.000 yıl önce henüz yerleşik hayata geçmemiş avcı, toplayıcı yaşam süren insanların, hiçbir alet ve makine kullanmadan, çakmak taşlarıyla, sadece insan gücüne dayalı olarak Göbeklitepe'yi inşa etmesidir.

Göbeklitepe, yıllardır tarih derslerinde öğretilen "göçebe toplulukların tarımı öğrenerek yerleşik hayata geçtiği" tezini çürütmüştür. Yerleşik hayata geçişin çiftçilik ve hayvancılığın ortaya çıkışıyla birlikte gerçekleştiği düşünülürken, avcı ve toplayıcı toplulukların Göbeklitepe gibi dini merkezlerde bir araya gelmelerinin sonucunda yerleşik hayata geçildiği görülmüştür. Kalabalık toplulukların ibadet merkezine yakın olma arzusu ve çevrede bu toplulukların ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeyde yeterli kaynak bulunmamasından dolayı insanlar tarıma yönelmişlerdir. Göbeklitepe, Malta'da bulunan tapınaktan yaklaşık 6.500, Stonehenge'den 7000 ve Mısır Piramitlerinden ise 7500 yıl daha eskiye dayanmaktadır. Göbeklitepe'yi diğer anıtsal yapılardan farklı kılan en önemli özellik günümüzden 12.000 yıl önce inşa edilmesinin yanı sıra, alanda bulunan dikili taşların çok belirgin bir şekilde insanı sembolize etmesidir.

Göbeklitepe ayrıca Neolitik dönem insanın gelişkin sembolik dünyalarını yansıtması, insanın yaratıcı dehasının üst düzeyde temsilcisi olması, alanda bulunan insan ve hayvan heykellerinin ve taş ustalığının günümüz heykel tıraşlarını ve sanatçılarını kıskandıracak düzeyde ustaca yapılmış olması ve en önemlisi de insanların bu ibadet alanını 1000 yıllık bir kullanımdan sonra tekrar dönüş ve koruma duygusunu ön planda tutarak kendi elleriyle kapatmış olmasıdır.

GOBEKLITEPE:
ZERO POINT IN TIME

Gobeklitepe is located near Orencik village, about 20 km northeast of Sanliurfa, exhibiting a diameter of about 300 m and a height of 15 meters, with a broad vantage.

Gobeklitepe dating back 12,000 years is the world's oldest temple created by the people living in hunter-gatherer style. Home to the oldest temples discovered to date, Gobeklitepe was built during the last stage of humanity's transition to agriculture and stock breeding. Starting off from the fact that the region is ancient, the idea that agriculture led to civilization has lost validity. The general view until today was that complex societies were formed as the result of surplus of crops grown after hunter-gatherers settled.

Gobeklitepe is one of the most important archaeological discoveries of modern times and numbers among most iconic archaeological sites worldwide. What makes Gobeklitepe important is the fact that communities of complex hunter-gatherers created it at the dawn of the Neolithic 12.000 years ago with only human power by using quartz without using any tools or machinery.

Gobeklitepe refuted the thesis that "nomadic communities adopted a settled life by learning about agriculture", which has been taught in history lessons for years. While it is thought that the transition to settled life took place with the emergence of agriculture and animal husbandry, it has been observed that the hunter-gatherer communities came together in sanctuaries such as Gobeklitepe before they started to engage in agriculture. Due the fact that crowded communities had desire to be close to the sanctuaries and there was a lack of sufficient resources to meet the needs of these communities, people turned towards agriculture. Gobeklitepe is about 6500 years older than the first temple in Malta, 7000 years older than Stonehenge in England and 7500 years older than the Egyptian Pyramids. The most important feature that makes Gobeklitepe different from other monumental structures is that it was built 12,000 years ago, as well as the obelisks found in the area, symbolizing the human being very distinctly.

In addition to these, Gobeklitepe also reflects the developed symbolic worlds of the Neolithic people, is a high-level representative of the creative genius of the human being, the human and animal sculptures and masonry in the area are skilfully made to envy today's sculptures and artists, and the most important is the fact that the people closed this religious centre with their own hands after 1000 years of use by giving particular importance to the sense of return and protection.



 Kaynak/Source: www.haliliye.gov.tr



GÖBEKLİTEPE'Yİ ÖZEL YAPAN NE?

“

Göbeklitepe'de yapılan kazılarda, yerleşik yaşama geçişle ilgili mevcut bilgileri alt üst edecek buluntular ortaya çıkmıştır. Göbeklitepe, M.Ö. 10.000 yani günümüzden 12.000 yıl öncesine tarihlenen Çanak Çömleksiz Neolitik döneme ait bir inanç merkezidir. 80 dönümlük alana sahip olan ören yeri, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nca 2005 yılında 1. Derece arkeolojik sit alanı ilan edilmiştir. İnsanoğlu ilk kez, Neolitik Dönemde doğa ile olan ilişkisini kendi lehine çevirerek, avcılık ve toplayıcılık ile birlikte tarıma da yönelmiştir. Yine bu dönemde hayvanların evcilleştirilmesi gerçekleşmiş, ilk dini ve sivil mimari örnekleri ortaya çıkmaya başlamıştır.

Boğa, Tilki Ve Turnalı Stel Göbeklitepe'de ortaya çıkarılan ilginç buluntular arasında çöl varanı, sürüngen kabartmaları, yaban domuzları, turna, leylek, tilki, yılan, akrep, koyun, aslan örümcek ve kafası olmayan insan kabartması, erkeklik organı abartılı olarak tasvir edilmiş erkek heykelleri vb. ortaya çıkan bulgular 12.000 yıl önce yerleşik hayata geçen bu dönem insanının inançlarını yansıtan önemli bulguları oluşturmaktadır. Mimarlık tarihi, insanoğlunun avcı ve toplayıcı toplumdan yerleşik topluma geçmesi ile başlar. Göbeklitepe'de bulunan 12.000 yıllık yapılar, mimarlık tarihinin başlangıcı olarak kabul edilmiştir. İnsanoğlunun tek tanrılı dinlerden önceki çok tanrılı döneme ait ilk tapınağı, M.Ö.4.000 yılına tarihlenen Malta Adası'ndaki tapınak olarak biliniyordu. Göbeklitepe Tapınağı'nın tespiti ile bu bilgiler geçerliliğini yitirmiş ve insanoğlunun ilk tapınağının günümüzden 12.000 öncesine tarihlenen “Göbeklitepe Tapınağı” olduğu bilimsel verilerle kanıtlanmıştır.

Bu tespit ile birlikte arkeoloji tarihi yeniden yazılmaya başlanmıştır. Dünyada kabul gören arkeolojik görüşe göre insanoğlunun avcı ve toplayıcı yaşam biçiminden yerleşik hayata geçmesindeki en önemli faktörler; açlık korkusu ve korunma içgüdüsüdür. Ancak Göbeklitepe bu tabuyu yıkmıştır. Zira yapıldığı dönem göz önüne alındığında; yerleşik yaşama geçişte dinsel inanışların da etkisinin olabileceğini ispatlamıştır. Anlaşılan o ki; gelecekte yapılacak kazılar, Göbeklitepe'nin kendine has birçok sırrı sakladığını ortaya çıkaracaktır.

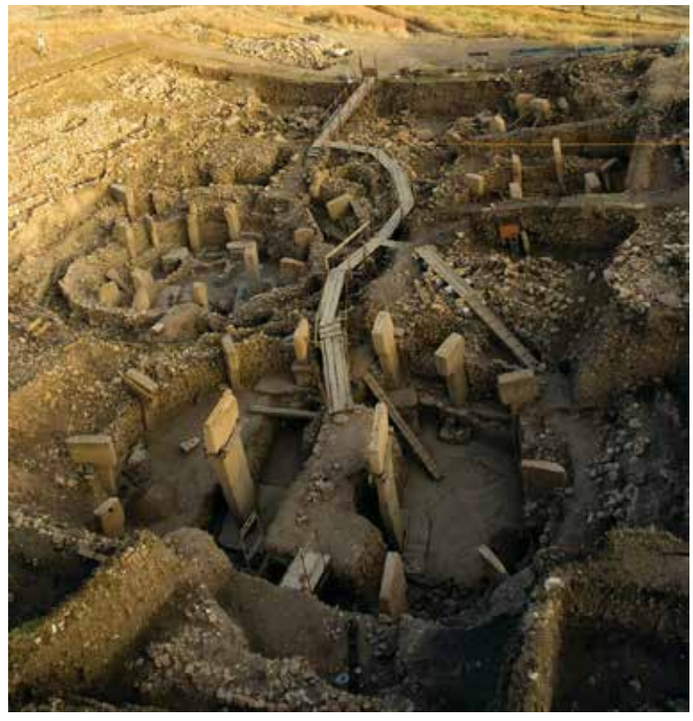
WHAT MAKES GOBEKLITEPE SPECIAL?

“

Groundbreaking information on the transition to settled life was gathered in Göbeklitepe excavations. Gobeklitepe is a belief centre from the Pre-Pottery Neolithic Era dating back to 10,000 B.C., which means it is 12,000 years old. 80 hectares big area was declared as 1St Degree Archaeological Site by Culture and Tourism Ministry in 2005. In Neolithic Era, for the first time in history mankind upped their hand against nature and focused on agriculture besides hunting and gathering. In addition, in this period animals were tamed, and first religious and civilian architectural structures emerged.

Among the strange findings in Gobeklitepe, there are desert monitor, reptile engravings, gruesomely depicted wolf heads with open mouth and teeth, boars, cranes, stork, fox, snake, scorpion, wild sheep, lion, spider and headless human body, and male statues with exaggerated penises are important ones in understanding the belief systems of the people who adopted settled life 12,000 years ago. Architecture begins with humans' transition from hunter-gatherer lifestyle into settled life. 12,000 years-old structures in Göbeklitepe are considered as the birthplace of architecture. Previously, the temple dating back to 4,000 B.C. in Malta was thought to be the oldest temple before the monotheistic period. With the discovery of Gobeklitepe, these information have lost their validity and it was scientifically proven that “Gobeklitepe Temple” dated back 12,000 years was the first belief centre of human beings.

With this information the history of archaeology had to be re-written. According to the common archaeological approach, the most important factors in mankind's transition from hunter-gatherer lifestyle to settled life were the fear of hunger and the instinct of protection. However, Gobeklitepe shatters this approach. Considering the period, it was built, religious beliefs could also be a factor in the transition into settled life. Apparently, future excavations will uncover that Gobeklitepe has more authentic secrets.



GÖBEKLİTEPE VE TARIM



“

Göbeklitepe, ortaya çıkarılan kazıbilimsel (arkeolojik) buluntularıyla dünya bilim gündemine oturdu. Göbeklitepe, Şanlıurfa ilinin yaklaşık olarak 22 km kuzeydoğusunda, Örencik köyü yakınlarında yer alan, dünyanın bilinen en eski inançsal, yapılar topluluğudur. Şanlıurfa tek tanrılı dinlerin, özellikle de İslam'ın temel kutsal yerlerindendir. Son yıllarda, söz konusu zengin kültür birikimine Göbeklitepe buluntuları da eklendi. Bugüne kadar çok azı günışığına çıkarılabilmesine karşın, kalıntılar dünya arkeoloji alanını sarstı; doğru sayılan savların önemli bölümünü geçersizleştirdi.

Bu yapılarda (T) biçiminde dikilitaşlar bir çember oluşturmaktadır. Merkezde ise daha yüksek boyda iki dikilitaş vardır. Taşların üzerlerinde el, kol, insan, hayvan (yabani sığır, turna, yaban domuzu, boğa, yılan, yaban ördekleri, tilki, ceylan, yabani eşek, örümcek, akrep, kedigiller, akbaba…) ve soyut sembol kabartmaları işlenmiştir. Kabartma ve oymalarda süslemeden çok, bir anlatım kaygısı egemendir.

Göbeklitepe yaklaşık MÖ 10.000 yılına tarihlenmektedir. Belirlenen bu dönem avcı-toplayıcı insan toplulukları dönemidir. Toprağı işlemek, ekip, biçmek yönünden tarımsal etkinliğin başlamadığı bu dönemde, kentsel bir yapı da başlamamıştır. Yine söz konusu tarih, Çanak Çömleksiz Neolitik Çağ (A evresi) ile örtüşmektedir. Kazılan toprağın incelenmesinde yabani buğday türü Einkorn taneleri bulunmuştur. Tahılın evcilleştirilmiş türlerine ilişkin bir bulguya henüz rastlanmamıştır. Diğer bitki kalıntıları ise sadece badem ve yer fıstığının yabani türleridir. Hayvan kemiklerine ait buluntular ise birçok farklı hayvan türüne ilişkindir. Sıklıkla belirlenenler ceylan, yabanıl sığır, toy kuşu gibi Dicle havzası faunasıdır. Evcil türlere ilişkin bir bulgu yoktur.

Göbeklitepe, birçok açıdan yenilikler, değişimler getirirken, en önemli anlamı, kent ile tapınak ilişkisini geçersiz kılmasıdır. Şöyle ki: Göbeklitepe bulgularına kadar benimsenen yaklaşıma göre, insanlık önce kentlileşmiş, ardından ise örgütlü kent topluluğunun inançsal gereksinimleri doğrultusunda tapınaklar yapmıştır. Tarım devriminin oluşturduğu boş zaman, güvenli ve bol besin, insanlığın soyut, sembolik anlatımın ve o doğrultuda yapılar inşa etmesinin olanaklarını sağlamıştır.

Oysa Göbeklitepe tapınak yapılarının döneminde (günümüzden yaklaşık 12.000 yıl öncesinde) kentsel birliktelikten, kent toplumundan söz etmek olanaksızdır. Burada küçük insan topluluklarının bir araya gelerek tapınaklar, inanç yerleri kurdukları görülmektedir. Bunun bir anlamı da avcı-toplayıcı dönem insanlarının yaşamının, sanıldığı kadar basit olmadığıdır. Kuşkusuz, süren kazılarla birlikte pek çok yeni bilgiye ulaşılacaktır. (Bilimin doğası budur; sürekli değişebilmek, yanlışlanabilmek, doğrulanabilmek… Bilimde her zaman sorular, o ana kadar yanıtı bulunamamış sorular olacaktır. Aksi durum bilim değildir! İşin zevki de buradadır. Baştan bu gerçeği kabul etmeyenler bilim insanı olamazlar.)
Anlaşıldığına göre Göbeklitepe bir yerleşim yeri değildir, herhangi bir konut yapısına rastlanmamıştır. Anıtsal, tapınım bölgesidir. Törenler yapıldığını çağrıştıran bulgular da söz konusudur.

Kazıbilim o denli sabır ve uzun zaman işidir ki bilim insanları kazı yaptıkları yerlere ömürlerini adarlar. Bunun çok örneği vardır. Göbeklitepe Kazı Başkanı Prof. Dr. Klaus Schmidt de çok değerli çalışmalarını sürdürürken, 20 Temmuz 2014'te, Almanya'da, kalp krizi sonucunda yaşamını yitirdi. Klaus Schmidt ve ekibi tonlarca ağırlıktaki dikilitaşları kayalardan kesip çıkarmak, işlemek, yarım kilometreye yakın uzaklıktan getirmek (ki bu güç işin nasıl yapıldığı, ne tür bir teknik kullanıldığı hâlâ gizemini korumaktadır), yapıları yapmak için en az 500 kişinin çalışmış olması gerektiğini düşündüler. Anıtların yapımında çok sayıdaki çalışanın beslenmesi gerekmekteydi. Besin maddelerini sağlama gereğinin, bu toplulukları, tarımı keşfetme yönünde zorladığı savlanmıştır.

Gerçekten de kazılarda büyük sayılara ulaşan hayvan kemikleri bulunmuştur. Bu durum Göbeklitepe'de, çalışanların beslenmesi, kurban, şölen, tören… kaynaklı, çok fazla et tüketildiğini göstermektedir. Çevre bölgelerdeki benzer yapılar Göbekli Tepe'nin önemli bir merkez olduğunu kanıtlamaktadır. Gobeklitepe, UNESCO tarafından 2011'de Dünya Mirası geçici listesine, 2018'de ise kalıcı listeye alınmıştır. Anadolu yaklaşık elli uygarlığın, iki yüz kültürün yurdu olma niteliğini taşıyan çok zengin bir topraktır. Bu birikime Gobeklitepe'nin de eklenmesi, başka ülkelerde kolay kolay rastlanmayacak, yeryüzünün eşsiz olaylarından biridir. Okullarda anlatmalı, gençlerimizi, ulusumuzu bilgilendirmeliyiz.



 | Kaynak/Source:http://www.turktarim.gov.tr/Haber/244/gobeklitepe-ve-tarim

GOBEKLITEPE AND AGRICULTURE

Gobeklitepe has firmly established its position in the world science agenda with its archaeological findings. Gobeklitepe, located near Orencik village, about 22 km northeast of Sanliurfa province, is the center of the world's oldest religious megalithic structures. Sanliurfa is one of the main sanctuaries of monotheistic religions, particularly Islam. Gobeklitepe findings have been added to these rich cultural accumulations in recent years. Although very few of them have been brought to light so far, the remains changed the archaeological world and most of the arguments that were considered correct have lost their validity.

Installations comprise monolithic T-shaped pillars arranged in a circle around a central pair of larger (more than 5 metre tall and also T-shaped) pillars. The pillars are adorned with depictions of various animals (including wild cattle, crane, wild boar, bull, snake, wild ducks, fox, gazelle, wild donkey, spider, scorpion, felines, vulture…), hand, arm, human and abstract symbols. An expression concern is dominant rather than ornamentation in reliefs and carvings.

Gobeklitepe is dated back to 10.000 B.C. This period is the time of hunter-gatherers. Urban structuring was not begun during this period, when there were also no agricultural activities. The aforementioned date coincides with the Pre-Pottery Neolithic Age (Phase A). Wild wheat type Einkorn grains were found during the examinations of the excavated soil. No evidence has yet been found regarding the domesticated types of cereals. Other plant remains are only wild varieties of almonds and peanuts. The finds of animal bones are related to many different animal species. The most frequent species are Tigris basin fauna such as gazelle, wild cattle, bustard. There is no evidence for domesticated species.





Gobeklitepe has brought innovations and changes in many aspects, however, its most important feature is the fact that it has invalidated the relationship between the city and the temple, i.e., according to the approach adopted until the findings of Gobeklitepe; only after people learned to farm and live in settled communities, they had the time, organization, and resources to construct temples and support complicated social structures. The Agricultural Revolution had a variety of consequences for human such as leisure time, safe and abundant food and hence it provided humanity with the possibilities of abstract, symbolic expression and building structures accordingly.

However, it is impossible to talk about urban unity and urban society during the period of Gobeklitepe temple buildings (approximately 12,000 years ago). It is seen that small groups of people came together and established temples and worship centers here. It also means that the lifestyle of hunter-gatherers was not as simple as it might seem. Undoubtedly, a lot of new information will be reached as a result of the ongoing excavations. (It is the nature of science; to be constantly changeable, falsifiable, and verifiable… Science will always question unanswered questions. Otherwise, we cannot call it science! It is the pleasure of science. Those who do not accept this fact cannot be scientist.)

As it is understood, Gobeklitepe is not a settlement, no residential buildings have been discovered at the excavation site. It is a monumental place of worship. There are also some findings suggesting that ceremonies were conducted here. Archaeology is a job that requires so much patience and time that scientists devote their lives to the places they excavate. There are many examples of these. While continuing his invaluable works, Gobeklitepe Site Director Prof. Dr. Klaus Schmidt died of a heart attack in Germany on July 20, 2014. Klaus Schmidt and his team believe that at least 500 people must have worked to cut tons of obelisks from the rocks, process them, bring them to Gobeklitepe at a distance of half a kilometer and build the structures. First of all, these people need to be fed. In view of this situation, it is argued that the need to provide the nutrients these people are forcing these communities to explore agriculture. Indeed, a large number of animal bones have been found during excavations. This situation shows that a lot of meat is consumed in Gobeklitepe due to the nutrition of the employees, sacrifices, feasts, ceremonies. Similar structures found in the surrounding regions prove that Gobeklitepe was an important center of its time. Gobekli epe was included in the World Heritage temporary list by UNESCO in 2011 and in 2018 it became a permanent list.

Anatolia is a very rich region, which has hosted about fifty civilizations and two hundred cultures. The addition of Gobeklitepe to this accumulation is one of the unique events of the world that will not be easily encountered in other countries. We should explain Gobeklitepe in schools, inform our youth and our nation.

BULGURLU NOHUT KÖFTESİ

HAZIRLANIŞI

Nohutu, yumurta, zeytinyağı, sarımsak ve baharatları rondodan geçirin. Bulguru 1,5 su bardağı sıcak su ile ıslatarak şişene kadar üzeri kapalı bir şekilde bekletin. Ardından rondodan geçirdiğiniz malzemeleri şişen ince bulgurun üzerine ilave edin, tuz ekleyin, ununu da azar azar ilave edin ve güzelce yoğurun. Hazırladığınız harçtan orta boy köfte büyüklüğünde parçalar alın ve elinizle yuvarlayarak şekil verin. Ardından buzdolabında 25 dakika kadar dinlendirin. Yağı kızdırın ve dinlenen köfteleri arkalı önlü bir şekilde kızgın yağda pişirin. Ardından soslarla sıcak sıcak servis edebilirsiniz. Hazırladığınız köfteleri önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25-30 dakika kadar arkalı önlü bir şekilde de pişirebilirsiniz.

CHICKPEA-BULGUR MEATBALLS

INSTRUCTIONS

Rinse the chickpeas, eggs, olive oil, garlic and seasonings. Soak bulgur with 1.5 cups of hot water and leave it covered until it swells. Then add the ingredients you passed through the rondo to the swollen fine bulgur, add salt, add the flour little by little and knead well. Take medium-sized pieces from the meatball mix and shape them by rolling with your hands. Then rest them in the refrigerator for 25 minutes. Heat the oil and cook the both-side of rested meatballs in hot oil. Then you can serve it hot with sauces. You can also cook the meatballs you have prepared in a preheated 200-degree oven for 25-30 minutes.



MALZEMELER
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı ince bulgur
4 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

KIZARTMAK İÇİN
1/2 su bardağı sıvı yağ

INGREDIENTS
1 clove of garlic,
1 egg,
1 dessertspoon of salt,
3 tablespoons of olive oil,
1 glass of fine bulgur,
4 tablespoons of flour,
1 teaspoon of cumin,
1 teaspoon of black pepper,
1 glass of boiled chickpeas,
1 teaspoon of ground red pepper,

1/2 cup liquid oil FOR FRYING.



**Dilerseniz yoğurt sos, sarımsaklı mayonez gibi soslarla servis edebilirsiniz.*
** If you wish, you can serve it with sauces such as yogurt sauce, garlic mayonnaise.*

FASULYELİ ÇİKOLATALI CUPCAKE

Çikolatalı cupcake fasulyeden yapılır mı? Neden olmasın. Buyrun tarifi...

HAZIRLANIŞI

Haşlanmış kuru fasulye mikserde karıştırılır. Tereyağı, toz şeer ve krema ilave edilir ve 5 dk. çırpılır. Kabartma tozu, yoğurt ve yumurtalar eklenir. Tarçın, kırık fındık ve un eklenir ve iyice karıştırılır. Karışım kalıba dökülür ve 160 derecede 35 dk. pişirilip soğumaya bırakılır. Kalıptan çıkarılır ve üzerine bir çay bardağı haşlanmış fasulye dizilir. Üzerine çikolata dökülür ve servis edilir.

MALZEMELER

8 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı krema
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
8 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı kırık fındık
2 su bardağı un
2 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
Çikolatalı kuppeyi süslemek için ise; 1 çay bardağı haşlanmış kuru fasulye 300gr eritilmiş bitter çikolata

CHOCOLATE BEAN CUPCAKE

Is a chocolate cupcake made of beans? Why not. Here's the recipe..

INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS Mixed the boiled beans in the mixer. Add butter, powdered sugar, cream and whisk for 5 minutes. Add baking powder, yogurt and eggs. Add cinnamon, cracked nuts and flour and mix well. The mixture is poured into the mold and bake at 160 degrees for 35 minutes. Cool in mold for 10 minutes, then remove to wire rack to cool completely. Place a tea glass of boiled beans on it. pour chocolate over it and serve.



INGREDIENTS

8 tablespoons of butter,
1 glass of granulated sugar,
1 glass of cream,
1 packet of baking powder,
1 glass of yogurt,
8 eggs,
1 teaspoon of cinnamon,
1 glass of cracked hazelnuts,
2 glasses of flour,
2 glasses of boiled dried beans, To decorate the chocolate cup; 1 tea glass of boiled dried beans 300gr melted dark chocolate.

DESTEKLİYORUZ! AKY TECHNOLOGY GENÇ SPORCULARI DESTEKLİYOR!



AKY Technology olarak Türkiye Boks Şampiyonası'nda "Üst Minik Bayanlar alanında, birincilik alan 13 yaşındaki Lisanslı Sporcu Emel Okay'ın sponsoru olarak yanındayız. Hedef Avrupa Şampiyonası! Savur yumruklarını Emel, kim tutar seni!!!



AKY Technology, genç sporcuları destekliyor. 13 yaşındaki, Mersinli Sporcu Emel Okay, Avrupa Şampiyonası'nda, Türkiye'yi temsil etmeye hazırlanıyor. Bu süreçte, AKY Techhnology Emel Okay'ı sponsoru olarak destekliyor.

2019 yılında Çankırı'da düzenlenen Türkiye Boks Şampiyonası'nda "Üst Minik Bayanlar" dalında birincilik alan Okay, Avrupa Şampiyonasına sıkı hazırlanıyor. Yanındayız, savur yumruklarını Emel, Avrupa'da başarılara imza atarak bizi gururlandır. Kim tutar seni…



WE SUPPORT! AKY TECHNOLOGY SUPPORTS YOUNG ATHLETES

As AKY Technology, we are sponsor and stand by 13 year-old Ceritifed Athlete Emel Okay, who won the first place at the "Junior Women Boxing Championships" held in Cankiri, Turkey. The goal is the European Championship! Throw your punches Emel, go for it!

AKY Technology supports young athletes. 13-year-old athlete Emel Okay from Mersin is preparing for representing Turkey at the European Championship. As Emel Okay's sponsor, AKY Technology stands by her within this period.

Having won the first place at the "Junior Women Boxing Championships" held in Cankiri, Turkey, Okay is training hard and getting ready for European Championships. Throw your punches Emel, go for it! We stand by you, make us proud by achieving success in Europe.



ÜSTÜN YETENEKLİ ÇOCUKLAR, AKY TECHNOLOGY'Yİ ZİYARET ETTİ!

Akdeniz Belediyesi'nin organizasyonu ile Milli Eğitim Bakanlığı'nın düzenlediği sınavlarda başarılı olarak BİLSEM'de (Bilim ve Sanat Eğitim Merkezleri) eğitim almaya hak kazanan üstün yetenekli çocuklar, AKY Technology'yi ziyaret etti.

AKY Technology üretim fabrikasını gezen çocuklara, profesyoneller üretim sürecini anlattı. AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, 30 çocuk ile özel olarak ilgilendi.

BİLSEM Açılımı, Bilim ve Sanat Merkezleri'dir. Bilim ve Sanat Merkezleri'nin örgün eğitime alternatif olması değil; destekleyici olması hedeflenmiştir. Bu yüzden Bilsem'e yerleştirilme hakkı kazanan öğrenciler, örgün eğitim saatleri (okul saatleri) dışında Bilim ve Sanat Merkezlerinde özel eğitimler almaktadırlar.BİLSEM'in amacı örgün eğitim sisteminde, tüm öğrencilerle aynı müfredata tabi tutulan fakat diğer öğrencilerden ayırt edici bireysel yeteneklere sahip öğrencileri değerlendirmektir. Yani, özel yetenekli öğrencilerin sahip olduğu potansiyeli değerlendirmek üzere onlara özel müfredatlar hazırlayan destekleyici eğitim kurumudur. Mersin, Akdeniz Belediyesi'nin organizasyonu ile Milli Eğitim Bakanlığı'nın düzenlediği sınavlarda başarılı olarak BİLSEM'de (Bilim ve Sanat Eğitim Merkezleri) eğitim almaya hak kazanan üstün yetenekli çocuklar, AKY Technology'yi ziyaret etti.AKY Technology üretim fabrikasını gezen çocuklara, profesyoneller üretim sürecini anlattı. AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Gökmen Akyürek, 30 çocuk ile özel olarak ilgilendi.







THE GIFTED CHILDREN VISITED AKY TECHNOLOGY

The Gifted Children visited AKY Technology. Within the scope of the organization of the Akdeniz Municipality, the gifted children, who did well in the exam organized by the Ministry of National Education and who entitled to receive education at BILSEM (Science and Art Education Centres), visited AKY Technology. The children, who visited the AKY Technology's production factory, are informed about the production process by professionals. CEO of AKY Technology Gokmen Akyurek took special care of 30 children.

BİLSEM stands for Science and Art Centres. It is not an alternative to formal education but is aimed to be supportive. Therefore, students who are entitled to be a part of Bilsem receive special education in Science and Art Centres out of formal education hours (school hours). The aim of BİLSEM is to evaluate students who are subjected to the same curriculum as all students in the formal education system however have individual abilities that distinguish them from other students. In other words, it is a supportive educational institution that prepares special curricula for gifted students in order to evaluate their potential. The Gifted Children visited AKY Technology. Within the scope of the organization of the Akdeniz Municipality, the gifted children, who did well in the exam organized by the Ministry of National Education and who entitled to receive education at BILSEM (Science and Art Education Centres), visited AKY Technology. The children, who visited the AKY Technology's production factory, are informed about the production process by professionals. CEO of AKY Technology Gokmen Akyurek took special care of 30 children.



TASTE
THE FUTURE

anuga

ANUGA ULUSLARARASI YİYECEK VE İÇECEK FUARI

"Birlikte yenilmeziz!" sloganıyla düzenlenen ANUGA Fuarı'nın, 9- 13 Ekim 2021 tarihlerinde Almanya'nın Köhn şehrinde düzenlenmesi planlanıyor.
Fırınlanmış ürünler, tatlılar, pastalar, içecekler, süt ürünleri, D-dondurma, sağlıklı yiyecekler, hazır yiyecekler, yiyecekleri koruma tekniği, pişirme ekipmanları gibi alanlarında firmalar ürünlerini sergileyecek.

Anuga Yiyecek ve İçecek Fuarı, sektör lideri, öncü, uzman ve güvenilir bir platform olma iddiası taşıyor. 100 yılı aşkın süredir Anuga; yiyecek ve içecek endüstrisine benzersiz dinamizmi ile hem iyi hem de Covid- 19 Pandemisi gibi kötü günlerde güç katıyor. Fuar Pandemi sürecinde, sektörü canlandırmak ve her zamankinden daha fazla desteklemek için düzenlenerek yeni ticari fırsatlar sunmaya hazırlanıyor.

Geleceğe iyimser bakan bir yaklaşımla düzenlenecek Anuga, tarım ve gıda sektörü temsilcilerinin potansiyelini sergilemesine ortam hazırlıyor: Tek çatı altında on ticaret fuarı, en son gıda trendleri ve ilham verici özel etkinlikleri 9- 13 Ekim 2021 tarihlerinde katılımcıları bekliyor. Dünyanın önde gelen yiyecek ve içecek endüstrisi ve ticaret fuarının sunduğu küresel bağlantılardan yararlanın.

Fuar ile ilgili gelişmeleri www.anuga.com adresinden takip edebilirsiniz.

ANUGA INTERNATIONAL FOOD AND BEVERAGE FAIR

The ANUGA Fair is planned to be held from 9 to 13 October 2021, in Cologne, Germany.
Companies will exhibit their products such as baked goods, desserts, cakes, beverages, dairy products, D-ice cream, healthy foods, frozen foods, technic and equipment for the food services and catering market etc. in the fair.

Anuga Food and Beverage Fair claims to be the world's leading fair, a pioneer, an expert, and a reliable platform. With 100 years of experience, Anuga adds strength to the food and beverage industry with its unique dynamism both in good times and in bad days such as Covid-19 Outbreak.
The fair is prepared to revitalize the sector and to support it more than ever, and to offer new commercial opportunities during the pandemic period.

Anuga, which will be held with an optimistic approach to the future, sets the stage for agriculture and food sector representatives to showcase their potential: Ten trade fairs, the latest food trends and inspiring special events under one roof, looks forward to welcoming exhibitors from 9 to 13 October 2021. Take advantage of the global connections offered by the world's leading food and beverage industry and trade fair.

Further information is accessible at www.anuga.com.



TARIMDA SEKTÖR TEMSİLCİLERİNİN EN ÇOK TERCİH ETTİĞİ FUARLARDAN BİRİ "AGRITECHNICA TARIM MAKİNELERİ" FUARI

Agritechnica Tarım Makineleri Fuarı'nın, 27 Şubat- 5 Mart 2022 tarihlerinde, Almanya'nın Hannover şehrinde düzenlenmesi planlanıyor. Devam eden korona salgını ve ulusal ve uluslararası aşılama durumu göz önüne alındığında, DLG, VDMA Landtechnik ve fuarın danışma kurulu, durumu değerlendirdikten sonra, şu anda dünyanın önde gelen ticaret fuarı için Kasım ayının güvenli olmadığına kanaat getirdi. AGRITECHNICA için yeni tarih, 27 Şubat - 5 Mart 2022. Dört aylık erteleme ile Agritechnica Tarım Makineleri fuarı düzenlenecek.

Agritechnica, tarım teknolojisi alanında dünyanın önde gelen ticaret fuarından biridir ve sektörün önde gelen firmalarını bir araya getirerek; ürünlerini ve yeniliklerini sergileme şansı sunuyor. Agritechnica, küresel tarım mühendisliği endüstrisinin vitrini ve tarımsal ürünlerin üretiminin geleceği için bir forum niteliği taşıyor. Bitki üretiminin geleceğini anlamak için fuarda sergilenen mekanizasyon ve konseptleri takip etmek yerinde tarım sektörü temsilcileri için yerinde olur.

Fuara konu olanlar ise şöyledir:

Toprak işleme teknikleri; tohum, gübreleme, yağmurlama ve sulama; bitki ilaçlama ve bitki bakımı; yem hasat tekniği, tahıl, mısır ve çapa bitkileri, hasat işleme ve hazırlama; traktörler, taşımacılık araçları ve taşıma tekniği, yenilenebilir enerjiler, enerji bitkileri üretimi ve yetiştirilebilir endüstri hammaddeleri, orman tekniği, belediye tarım araçları ve yeşil alan bakımı, tarla sebzeciliği ve organik tarım; meyve, sebze ve diğer kültür bitkileri tekniği; işletme gereçleri (biyo teknik/tohum, gübreleme, bitki ilaçlama, yakıt maddeleri ve madeni yağlar); elektronik, tarım yazılım programları ve hassas tarım; yedek parçalar ve aksesuar, kullanılmış teknik malzeme pazarlaması ile ilgili hizmet sektörü; işletmecilik. Fuar ile ilgili gelişmeleri fuar resmi web sitesi, www.agritechnica.com adresinden takip edebilirsiniz.

"AGRITECHNICA AGRICULTURAL MACHINERY FAIR" ONE OF THE WORLD'S LEADING TRADE FAIR FOR AGRICULTURAL MACHINERY

Agritechnica Agricultural Machinery Fair is scheduled to be held from February 27 to March 5, 2022, in Hannover, Germany. Because of the continuing Corona pandemic as well as the progress of vaccination programs, both in Germany and abroad, the DLG, VDMA Agricultural Machinery Association and AGRITECHNICA's exhibitor advisory board have concluded that insufficient certainty for planning currently exists for the world-leading exhibition in November. The new dates for AGRITECHNICA are 27February to 5 March 2022. Agritechnica Agricultural Machinery Fair will be held with the four-month postponement.

Agritechnica is one of the world's leading trade fair in the field of agricultural technology and offers the sector's leading companies a platform in which they can showcase their products and innovations. Agritechnica is the showcase for the global agricultural engineering industry and a forum for the future of the production of agricultural products. It would be appropriate for the agricultural sector representatives to follow the mechanization and concepts displayed at the fair in order to understand the future of plant production.

The subjects of the fair are as follows:

Tillage techniques; seed, fertilization, sprinkler and irrigation; agricultural spraying and plant care; forage harvesting technique, grain, maize and hoe cultivation, harvest processing and preparation; tractors, transport vehicles and transport technology, renewable energies, energy crops production and cultivable industrial raw materials, forestry technology, municipal agricultural vehicles and green field maintenance, field vegetable growing and organic agriculture; fruit, vegetable and other cultivated plant technique; operating equipment (biotechnical / seeds, fertilizers, pesticides, fuels and mineral oils); electronics, agricultural software programs and precision agriculture; spare parts and accessories, the service sector related to the used technical equipment marketing; business administration.

Further information is accessible at www.agritechnica.com.



GULFOOD GIDA FUARI 2022

Dünya Gıda Piyasasını buluşturan Gulfood, Dubai Dünya Ticaret Merkezi'nde, 13-17 Şubat 2022 tarihlerinde, kapılarını ziyaretçilerine açacak. 2021 'de, 85 ülkeden 2500'den fazla katılımcı bu fuara geldi ve yeni işleri fethetti.

Gulfood 2021, pandemi salgını döneminde, konulan kurallar ve getirilen önlemlere sadık kalarak düzenlendi.
Gulfood 2021, yılın tek canlı, yüz yüze yiyecek ve içecek tedarik etkinliği olarak dünya çapında gıda işletmelerini bir araya getirdi.
85 ülkeden katılımcılar, 156 ülkeden alıcılar ve katılımcılar ile bir araya gelerek, 2021'e büyük siparişlerle başlamak için buluştu.
İş alanında, güvenli ve yüz yüze iletişim pandemi döneminde Gulfood 2021'de kuruldu.

İçecek, süt ve süt ürünleri, yağlar, sağlıklı gıdalar, et, bakliyat, tahıl ve tahılgiller alanında Dünya Sektör Temsilcileri bir araya geldi.

Önümüzdeki yıl öne geçmek için hızlı hareket edin - 13-17 Şubat 2022 tarihleri arasında Dubai Dünya Ticaret Merkezi'nde yerinizi alın. Gelişmeleri www.gulfood.com adresinden takip edebilirsiniz.

GULFOOD FOOD FAIR 2022

GULFOOD, which reunites the World Food Market will open its doors to the visitors from 13 to 17 February 2022, at Dubai International Convention & Exhibition Centre. The edition in 2021 attracted more than 2500 exhibitors from 85 countries and conquered the business.

Gulfood 2021 was held during the pandemic period, by adhering to all rules and regulations laid out by government authorities.
Gulfood 2021 marked the most successful return for food businesses worldwide as the only live, in-person food & beverage sourcing event of the year. Business was thriving across the show floor as exhibitors from 85 countries met up with buyers and attendees from 156 countries to kick-start 2021 with major orders. All, in the safest face-to-face business space.

World Sector Representatives came together in the fields of beverages, milk and dairy products, oils, healthy foods, meat, pulses, grains and cereals.

Move fast to get ahead next year – Take your place at Dubai International Convention & Exhibition Centre from 13 to 17 February 2022.
Further information is accessible at www.gulfood.com.



ANUGA FOOD TEC
NİSAN 2022'DE DÜZENLENİYOR

Anuga FoodTech 26-29 Nisan 2022 tarihinde düzenleniyor. Anuga FoodTech 2022 melez bir fuar olacak! Yüz yüze iletişime dijital platform eşlik edecek. Böylece pandemi döneminde hareket kısıtlaması olan ya da hareket etmeyi tercih etmeyen firmaların da Anuga Food Tech 2022'den faydalanması sağlanacak.
26 - 29 Nisan 2022 tarihleri arasında, tarım teknolojileri alanındaki en son çözümler, heyecan verici teknolojiler sizi her zamanki gibi Köln'de ve çevrimiçi olarak ağırlamayı dört gözle bekliyor.

Pandemi ve buna bağlı seyahat ve etkinlik kısıtlamaları, başlangıçta Mart 2021 için planlanan Anuga FoodTec'i de etkiledi. Sektör katılımcıları ve ticaret fuarının profesyonel ve kavramsal sponsoru Alman Tarım Derneği (DLG) ile yapılan kapsamlı görüşmelerin ardından Koelnmesse, Anuga FoodTec'i ertelemekten başka alternatif görmüyor. Bir sonraki Anuga FoodTec 26-29 Nisan 2022 tarihleri arasında gerçekleşecek.
2022'de ticaret fuarı hem yüz yüze hem de dijital platformu birleştiren karma bir etkinlik olarak gerçekleşecek. Fiziksel bileşene dijital bir platformun eklenmesi, Almanya'dan ve yurtdışından olabildiğince çok insanın yiyecek ve içecek endüstrisindeki en son teknolojilere ve süreçlere erişmesi ve sektör içinde sürdürülebilir ağ oluşturmayı teşvik etmesi için temel oluşturuyor.

Fuar ile ilgili gelişmeleri, resmi web sitesi www.anugafoodtec.com adresinden takip edebilirsiniz.

ANUGA FOODTEC HELD IN APRIL 2022

Anuga FoodTec will be held from 26 to 29 April 2022. Anuga FoodTec 2022 will be a hybrid trade fair! Face-to-face communication will be accompanied by a digital platform. Thus, companies that have movement restrictions or do not prefer to move during the pandemic period will also benefit from Anuga Food Tech 2022. The latest solutions, exciting technologies in the field of agricultural technology look forward to welcoming you as usual in Cologne and in a digital platform from 26 to 29 April 2022.

The pandemic and associated travel and event restrictions have also had an impact on Anuga FoodTec, which was originally scheduled for March 2021. After extensive discussions with industry participants and the German Agricultural Society (DLG), the professional and conceptual sponsor of the trade fair, Koelnmesse sees no alternative but to postpone Anuga FoodTec. The next Anuga FoodTec will take place from 26 to 29 April 2022.
In 2022, the trade fair will take place as a hybrid event, combining both an in-person and digital platform. The addition of a digital platform to the physical component creates the foundation for as many people as possible from Germany and abroad to have access to the latest technologies and processes in the food and beverage industry and for promoting sustainable networking within the industry.

Further information is accessible at www.anugatec.com.

GÖBEKLİTEPE HAKKINDA BİLİNMEYENLER

UNKNOWNS ABOUT GOBEKLITEPE



DR. LEE CLARE

Kaynak/Source: https://arkeofili.com/gobeklitepe-hakkinda-bilinmeyenler-dr-lee-clare-roportaji/

Göbeklitepe son yıllarda dünya gündeminde yerini iyice sağlamlaştırmış olsa da hakkında duyduklarımız ya da internette okuduklarımız her zaman doğru olamayabiliyor. Zira Göbeklitepe hakkında birçok spekülasyon da bulunuyor. Bu şartlar altında Göbeklitepe'yi öğrenmek için en doğru seçenek işin uzmanlarına başvurmak oluyor. Göbeklitepe Araştırma ve Kazı Koordinatörü ve Almanya Arkeoloji Enstitüsü Öğretim Üyesi Dr. Lee Clare, Arkeofili'nin Göbeklitepe sorularını yanıtladı.

Göbeklitepe'de (Eylül 2018) güneydoğu açmasında (ana kazı alanı) devam eden arkeolojik belgelemenin yapılması. Yeni kalıcı çatı örtüsü, ziyaretçilere yalnızca kazılan anıtsal yapıların eşsiz manzarasını sunmakla kalmıyor, aynı zamanda sahada çalışan arkeologlara yaklaşmalarını sağlıyor. C: German Archaeological Institute (DAI), Göbeklitepe Archive.



Göbeklitepe nedir? Buraya bir tapınak diyebilir miyiz?

İlk ve en önemlisi, Göbeklitepe, MÖ 10. bin yılın sonlarından, MÖ 9. bin yıllarına tarihlenen bir tarih öncesi alandır (MÖ ~ 9,500-8,000). 1500 yıl kadar süren bir dönemden kalma arkeolojik birikintiler içeren yapay bir höyüktür. Bu birikintiler arasında mimari yapılar, atıklar ve tortu birikintileri yer alır. Kazılarda büyük miktarlarda faunal ve botanik kalıntılar, çakmaktaşı ve öğütme taşı eserleri, ayrıca hayvan ve insan tasvirleri ile heykeller ortaya çıkarıldı.

Buranın yorumuna dönecek olursak, Göbeklitepe'nin "tapınak" olarak önerilen işlevinin son derece problemli olduğunu her zaman vurguladım. Bu terim mevcut haliyle, örneğin tanrıların ve eğitimli bir ruhban sınıfının varlığını varsayar. Ayrıca, "tapınakların" (ilahi tapınım için bir yer olmasının yanı sıra) bir tür ekonomik güç kullandığı anlamına gelir. Bu yorum, MÖ 10. ve 9. bin yıllarında yaşayan Taş Devri toplulukları için tamamen gerçek dışıdır. Bu tür "tapınak ekonomileri" en azından geç Kalkolitik / Bronz Çağı'na kadar ortaya çıkmıyor.

Although Gobeklitepe has firmly established its position in the world agenda in recent years, what we hear or what we read about Gobeklitepe on the internet may not always be true. There are many speculations about this monumental structure. Under these circumstances, the best option to learn about Göbeklitepe is to contact the experts. Coordinator of research and fieldwork at Gobeklitepe from the German Archaeological Institute, Dr. Lee Clare answered Arkeofili's questions.

Building archaeological recording underway in the southeast hollow (main excavation area) at Gobeklitepe (September 2018). The new permanent shelter provides visitors not only with unprecedented views of the excavated monumental buildings but also allows them to get close to the archaeologists working at the site. German Archaeological Institute (DAI), Gobeklitepe Archive.

What is Gobeklitepe? Is it a temple?

First and foremost, Gobeklitepe is a prehistoric site from the late 10th and 9th millennia BC (~9,500-8,000 BC). It is an artificial mound – or höyük – comprising archaeological deposits from a period lasting some 1500 years. These deposits include architectural structures, midden deposits and sediment accumulations. Excavations have produced large amounts of faunal and botanical remains, flint and groundstone artefacts, as well as animal and human depictions and sculptures. Turning to the interpretation of the site, I have always stressed that the proposed function of Gobeklitepe as a "temple" is highly problematic. As it stands, this term would presuppose, for example, the existence of deities and a trained clergy. Furthermore, it would imply that the "temples" – in addition to being a place for divine worship – exercised some form of economic power. This interpretation is wholly unrealistic for the Stone Age communities living in the tenth and ninth millennia BC. Such "temple economies" do not appear until at least the late Chalcolithic / Bronze Age. Certainly, this realization does not change the fact that the large T-pillar buildings discovered at Gobeklitepe are very special. Indeed, they are among the earliest monumental buildings known to us anywhere in the world. As to their function(s), of course, they would have played an important part in the ritual traditions of the community, as implied by their sheer monumentality and long biographies. However, the buildings would have had other crucial functions, not least as spaces for social gatherings and as physical expressions of local traditions and identity, as suggested by the numerous depictions of animals, humans and related symbolism. Building D at Gobeklitepe is the best preserved of the monumental buildings so far excavated. The T-shaped pillars reach a height of approx. 5,5 metres and are carved from one piece of limestone. Interpreted as stylised representations of human-beings, the T-pillars appear to congregate (as if participating at a meeting) around the two taller central pillars. German Archaeological Institute (DAI), Gobeklitepe Archive.





Kuşkusuz bu anlayış, Göbeklitepe'de keşfedilen büyük T biçimli dikilitaşların çok özel olduğu gerçeğini değiştirmiyor. Gerçekten de bu dikilitaşlar, dünyanın herhangi bir yerinden bildiğimiz en eski anıtsal yapılar arasında. Elbette, işlevleriyle ilgili olarak, anıtsallıkları ve biyografileri ile işaret ettikleri gibi; topluluğun ritüel geleneklerinde önemli bir rol oynamış olmalılardı. Bununla birlikte, yapılar, yalnızca sosyal toplantılar için alanlar değil, hayvan, insan ve bunlarla ilişkili sayısız sembolizm tasvirlerinin önerdiği gibi, yerel gelenek ve kimliğin fiziksel ifadeleri olarak da önemli işlevlere sahip olmalıydı. Göbeklitepe'deki D Yapısı, bugüne dek kazılan anıtsal yapılardan en iyi korunan yapı. T şeklindeki dikilitaşlar yaklaşık 5,5 metre boyunda ve bir kireçtaşından oyulmuş. İnsanların stilize temsilleri olarak yorumlanan dikilitaşlar, iki uzun boylu ana dikilitaşın etrafında toplanmış (bir toplantıya katılmış gibi) görünüyor. C: German Archaeological Institute (DAI), Göbeklitepe Archive

Göbeklitepe bir buluşma noktası mıydı?

Tam anlamıyla konuşursak, tüm yerleşim yerleri "buluşma noktaları"dır. Göbeklitepe kesinlikle diğer bölgelerden ve alanlardan grupları ve bireyleri çekmişti. Bununla birlikte, Göbeklitepe'nin Şanlıurfa bölgesinde, yaklaşık 11.000 yıl önce var olan tüm T biçimli dikilitaş ağındaki bir yerleşim yeri olduğunu görmezden gelmemeliyiz. Sadece burası değil, Suriye'nin kuzeyindeki Yukarı Fırat Nehri boyunca ve yukarı Dicle Bölgesi'nde daha doğuda (Körtik Tepe, Gusir Höyük, Hasankeyf Höyük) ve Kuzey Irak'ta da bilinen birçok başka çağdaş alan var. Göbeklitepe, Neolitik Çağ'ın başlarında bir çarkın dişiydi ve bunu hatırlamak iyi olur. Bir arkeolojik sit, hiçbir zaman kronolojik ve kültürel bağlamından bağımsız olarak düşünülmemelidir.

D yapısının iki merkezi T biçimli dikilitaşı, oyulmuş kaidelere yerleştirilmiş. Yapının kendisi, dikkatlice pürüzsüzleştirilen doğal kireçtaşı ana kaya üzerine inşa edilmiş. İki dikilitaş arasındaki alan henüz kazılmadı. Anıtsal yapıların dolgusu tipik olarak yumruk büyüklüğünde kireçtaşı molozu, taş eserler ve çok miktarda hayvan (ve bazen insan) kemiği içerir. C: German Archaeological Institute (DAI), Göbekli Tepe Archive

Is Gobeklitepe a meeting point?

Strictly, speaking, all settlements are "meeting points". Gobeklitepe would certainly have attracted groups and individuals from other sites and regions. However, we should not ignore that Gobeklitepe is one settlement in a whole network of T-pillar sites which would have existed in the Şanlırfa region some 11,000 years ago. Not only this, there are many other contemporaneous sites known from along the Upper Euphrates in northern Syria, and further east in the upper Tigris region (Kortik Tepe, Gusir Hoyuk, Hasankeyf Hoyuk) and northern Iraq. Gobeklitepe was one cog in a whole early Neolithic mechanism, and we would do well to remember that. An archaeological site should ever be considered independent of its chronological and cultural context.

The two central T-pillars of Building D were inserted into carved pedestals. The building itself was constructed upon the natural limestone bedrock which had been carefully smoothed. The area between the two pillars has not yet been excavated. The fill of the monumental buildings typically comprises fist-sized limestone rubble, stone artefacts, and large amounts of animal (and occasional human) bones. German Archaeological Institute (DAI), Gobeklitepe Archive.



Avcı toplayıcıların Göbeklitepe'de yılın hangi zamanı toplandığına dair bir bilgimiz var mı?

Elbette ki avcı-toplayıcılar oldukça hareketliydi; ancak, yarı yerleşik ve hatta kalıcı yerleşimlerde de yaşayabileceklerini biliyoruz. Bu şu anda Göbeklitepe'de araştırdığımız bir şey. Başka bir deyişle, son 20 yılda site çevresinde ortaya çıkan paradigmayı yeniden değerlendirmeye ihtiyacımız var: Göbeklitepe'nin evsel faaliyetlerden yoksun, tamamen ritüelistik bir yer olduğu söylendi; bölgede (yarı) yerleşik toplulukları destekleyecek su olmadığı söylendi; Anıtsal binaları inşa etmek için bir işgücünü zorlamak adına büyük şölenler düzenlendiği söylendi. Bu (ve diğer) sonuçları, yalnızca yeni arkeolojik kanıtlara değil, aynı zamanda gözden geçirilmiş bir teorik yaklaşımla incelemeye almanın zamanı geldi. Maalesef, şu anki Göbeklitepe paradigmasının ehlilleşmesi zor gözüküyor. Daha açık olmam gerekirse, bu paradigmanın yeni bir versiyonunu oluşturmakla ilgili değil ve buradaki ifadelerim, geçmişte Göbeklitepe'de çalışmış meslektaşlarımın hiçbirine saygısızlık anlamına gelmiyor. Yeni keşiflerin ve yaklaşımların yeni yorumlara yol açması doğaldır. Bilim böyledir. 18 numaralı dikilitaş, Yapı D'deki iki merkezi sütunun doğuda olanı. İnsan özellikleri, kol (dirsekten bükülmüş) ve karnı üzerinde duran iki el de dahil olmak üzere açıkça görülür. Dikilitaşın dar (ön) tarafında bir kemer ve örtü var. Kolunun altında bir tilki taşıyor gibi görünüyor. C: German Archaeological Institute (DAI), Göbekli Tepe Archive



Göbeklitepe, tarih hakkında bildiklerimizi ne şekilde değiştirdi?

Sanırım Göbeklitepe, geç avcı-toplayıcı topluluklara ilişkin algımızı değiştirdi, çünkü artık bu grupların yerel kireç taşından oyulmuş monolitik T-biçimli dikilitaşlarla anıtsal yapılar inşa edebildiklerini biliyoruz. Fakat yine de neden sadece Göbeklitepe? Bu zaten Nevali Çori'den biliniyordu ve T-biçimli dikilitaşlar şimdi Şanlıurfa ve çevresindeki pek çok çağdaş alandan da biliniyor.

Bir diğer önemli nokta: Göbeklitepe'deki megalitik yapıların inşası sırasında ortaya çıkan yiyecek taleplerinin, yabani kaynakların evcilleştirilmesini teşvik etmiş olabileceği sık sık dile getiriliyor. Yani, yeni evcilleştirilmiş bitki ve hayvanlarla, işgücü için daha güvenilir bir gıda kaynağı sağlanabilirdi. Bu ifade doğrultusunda, "dinin", tarımın icadı ve yerleşik yaşamı tetiklediği ve bunun Göbeklitepe'de gerçekleştiği iddia ediliyor. Şahsen, kendimi tüm bu ifadelerden uzak tutuyorum. Neolitik yaşam biçimlerinin ortaya çıkışı, Göbeklitepe'den çok daha önce başlayarak birkaç bin yıla yayılan bir süreç. Nitekim, Yakın Doğu'da yaşayan ve Göbeklitepe'deki ilk anıtsal yapıların için dikilitaşların kireçtaşı platodan çıkarılmasından çok önce, yabani ot ve tahıl hasat eden yerleşik avcı-toplayıcı gruplar vardı.



What time of the year hunter gatherers were came together in Gobeklitepe? Is there any information about that?

Of course, hunter-gatherers are highly mobile, they have to be; however, we also know that they can live in semi-sedentary and even sedentary settlements. This is something that we are currently investigating at Gobeklitepe. In other words, we desperately need to re-assess the paradigm that has emerged around the site over the last two decades: We were told that Gobeklitepe was a purely ritual site, lacking domestic activities; we were told that there was no water at the site to support (semi-)sedentary communities; and we were told that great feasts were held to coerce a workforce to construct the monumental buildings. It is time to scrutinize these (and other) conclusions, based not only on new archaeological evidence but also with a revised theoretical approach. Unfortunately, the present Gobeklitepe paradigm is proving difficult to tame. And let me be quite clear, it is not about forging a new version of the paradigm, and my statements here are not meant to be disrespectful to any of the colleagues who have worked at the site in the past. It is only natural that new discoveries and approaches lead to new interpretations. This is science.

Pillar 18 (P18) is the eastern of the two central pillars in Building D. The carved human attributes are clearly visible, including the arm (bent at the elbow) and the two hands resting on its stomach. On the narrow (front) side of the pillar a belt and loincloth can be made out. Under its arm P18 appears to be carrying a fox. German Archaeological Institute (DAI), Gobeklitepe Archive.

What has Gobeklitepe changed about what we know about history?

Well, I suppose that Göbeklitepe has changed our perception of late hunter-gatherer societies in that we now know that these groups were capable of constructing monumental buildings with monolithic T-shaped pillars carved from local limestone. But again, why just Gobeklitepe? This was already known from Nevali Çori, and T-pillars are now known from numerous other contemporaneous sites in and around Şanlıurfa. Another important point: It is frequently stated that demands on subsistence during the construction of the megalithic buildings at Göbeklitepe could have encouraged the domestication of wild resources, i.e. with the newly domesticated plants and animals providing a more reliable source of food for the hungry workforce. In line with this statement, it is argued that "religion" triggered the invention of agriculture and settled life… and that this happened at Gobeklitepe.

Personally, I would distance myself from all such statements. The emergence of Neolithic lifeways is a process which stretches over many millennia, starting well before Göbeklitepe. Indeed, there were sedentary hunter-gatherer groups living in the Near East and harvesting wild grasses and cereals long before the first monumental buildings were hewn from the limestone plateau at Gobeklitepe. Not only this, so far, there is absolutely no viable evidence for domesticated plants or animals at Gobeklitepe; everything is still wild.

Sadece bu da değil, bugüne kadar Göbeklitepe'de evcil bitki veya hayvanlar için kesinlikle geçerli bir kanıt yok; her şey hala yabaniydi. Bir kez daha, Göbeklitepe ne kadar etkileyici olursa olsun, sadece bir arkeolojik siteyi kayırmak için büyük resmin göz ardı edildiğini hissediyorum. D Yapısındaki 43 numaralı dikilitaş, hayvanlar, geometrik desenler ve belki de anıtsal binaların kendi tasvirleri dahil olmak üzere çok sayıda farklı tasvire sahip. Ayrıca, bir dikilitaş üzerine nadir oyulmuş olan bir insanın tasvirini taşıyor (sağ altta). Bu insan bir erkek (Phallus) ve kafası vücudundan ayrılmış. C: German Archaeological Institute (DAI), Göbeklitepe Archive

Geçtiğimiz yıl Göbeklitepe'de kazıma izleri olan üç kafatası bulunduğu açıklandı ve araştırmacılar bunun bir kafatası kültünün parçası olabileceğini söyledi. Göbeklitepe'de kafatası kültüne dair başka kanıtlar var mı?

Evet, bu parçalar, kafataslarının dekore edildiğini ve hatta belki de (kamusal olarak?) sergilendiklerini gösteren derin kesikler içeriyordu. Bildiğimiz kadarıyla, bu kadar derin kesikler (kazımalar) olan kafatasları, Anadolu veya Yakın Doğu'daki diğer bölgelerde bilinmiyor. Ancak, MÖ 9. ve 8. bin yıl topluluklarının insan kafatasına takıntısı yeni bir şey değil. Kafatasının ölülerden çıkarılması ve yüz özelliklerinin sıva ve diğer dekorasyon biçimleri ile yeniden yaratılması ve ayrıca kafataslarının topluca gömülmesi de dahil olmak üzere manipülasyon biçimleri sayısız bölgede belgelendi. Bunun varlığı daha önce, örneğin D Yapısındaki 43 numaralı dikilitaş'ta (P43) başsız bir adamın betimlenmesi ve bölgede bulunan sayısız "kafası ayrılmış" insan heykeli ile de önerilmişti.

Göbeklitepe'deki dikilitaşlar ile ne anlatılıyor olabilir? Hiç insan betimlemesi var mı?

Bu önemli bir soru ve basit bir cevabı yok. Belki de T şeklindeki dikilitaşların kendilerinin insan formunun tasvirleri olduğunu biliyorsunuzdur; bu tasvir, özellikle D Yapısındaki iki merkezi dikilitaştaki oymalara (alçak kabartma) bakarsanız, kolları, elleri, kemerleri ve örtüleriyle oldukça belirgin. Burada anıtsal yapılardaki bütün T biçimli dikilitaşların insanları temsil ettiğini düşünürsek, Göbeklitepe'deki anıtsal yapılarda tanık olduğumuz şey bir toplanma veya buluşma: Yapının içinde merkezi bir konumda ayakta duran iki büyük kişinin etrafında oturmuş sayısız kişi tasvir edilmiş. Dikilitaşların tekil olarak kimliğinin, bu yapıları yaratan ve kullanan topluluklar tarafından iyi bilindiğine kuvvetle inanıyorum. Bu durum, D yapısındaki az önce bahsettiğim merkezi dikilitaşların "boyunlarındaki" farklı takılarla da destekleniyor. Ek olarak, bu iki merkezi dikilitaşın doğudakinin (Dikilitaş 18 / P18) sağ kolunun altında bir tilki taşıdığı görülüyor.



Once again, I feel that the bigger picture is being ignored in favour of just one archaeological site, no matter how impressive that site is.
Pillar 43 (P43) Building D features a vast array of different images, including animals, geometric patterns, and perhaps even depictions of the monumental buildings themselves. P43 also features one of the very few images of a human-being found carved onto a pillar (bottom right). The individual is male (phallus) and decaptitated. German Archaeological Institute (DAI), Gobeklitepe Archive.

Last year, fragments of three carved human skulls have been uncovered in Göbeklitepe and researchers said that it could be a part of skull cult. Is there any other evidence about the skull cults in Gobeklitepe?

Yes, these skull fragments featured deep incisions which suggest that they were decorated and perhaps even (publically?) displayed. As far as we know, skulls with such deep incisions (carvings) are unknown at other sites in Anatolia/Near East. Nevertheless, the obsession of 9th and 8th millennium BC communities with the human head is nothing new. The removal of the skull from the dead and the their subsequent manipulation, including the recreation of facial features using plaster and other forms of decoration, as well as their deposition, also as skull caches, have been documented at numerous sites. In fact, I would have been surprised had Gobeklitepe not produced evidence for "skull cult". Its existence was previously suggested, for example, by the depiction of a headless man on Pillar 43 (P43) in Building D, and numerous "decapitated" human sculptures found at the site.

What could depictions on the steles telling us? Is there any human depiction?

Well, this is the big question and there is no simple answer. You are perhaps aware that the T-shaped pillars themselves are depictions of the human form; this is especially evident if you take a look at the two central pillars in Building D with their carvings (in low-relief) of arms, hands, belts and loincloths. If we consider that all the T-pillars in the monumental buildings represent humans, then what we are witnessing in the monumental buildings at Göbeklitepe is a gathering or meeting: Numerous individuals are depicted sitting around two larger individuals who are standing in a central position within the structure.
I believe strongly that the identity of the T-pillar individuals was well known to the communities who created and used these buildings. Again, this is suggested by the two aforementioned central T-pillars in Building D which are shown with different amulets about their "necks". Additionally, the eastern of the two central pillars (Pillar 18/ P18) appears to be shown carrying a fox beneath its right arm.



Burada gördüğümüz, daha uzun ve daha geniş bir hikayenin net unsurları. Bu hikayenin ne olduğunu kesin olarak söyleyemeyiz. Bununla birlikte, gözlemlediğimiz şey, bu hikayelerin o zamanlar doğal ortamı avcı-toplayıcılarla paylaşmış hayvanların çoğuna sahip olduğu. Bunlardan birkaçı yılanlar, yaban domuzları, yaban sığırları. Aslında, insanların ve hayvanların yaşamları ayrılmaz bir şekilde iç içe geçmiş olmalıydı. Bu nedenle, (insan) atalarının Göbeklitepe toplulukları için oynadığı önemli rolün yanı sıra (kafatası kültüyle de anlaşılacağı gibi) vahşi hayvanların özel önemi de gözden kaçırılmamalı. Tarih öncesi topluluklar, tasvir edilen türlerin bireysel özelliklerini ve davranışlarını (bugün bizden çok daha iyi bir şekilde) biliyor olmalıydı. Kuşkusuz, bu hayvanların her birinin sözlü anlatı ve geleneklerinde kendine özgü bir yeri olmalıydı. Belirli türler yaratılış mitlerinde öne çıkmış olabilir veya çok özel bireyler veya gruplar (ve onların özellikleri) ile ilişkilendirilmiş olabilir. Özellikle güçlü yaban sığırları, sık görülen tasvirleri ve bazı dikilitaşlar üzerindeki kafatası ve boynuzlarının gösterdiği üzere Göbeklitepe'de özel bir rol oynamış olabilir. Dikkate değer bir şekilde, boğa kavgası (ve bu hayvanın önemi) sonraki yüzyıllar ve bin yıl boyunca devam eder ve örneğin daha genç bir Neolitik yerleşim olan Çatalhöyük (yaklaşık MÖ 7. bin yıl) bölgesinde de görülür.



Şu anda cevaplarını aradığınız temel araştırma soruları neler?

Araştırmamız, litik ve öğütme taşı analizleri, yapı arkeolojisi, stratigrafi, arkeozooloji, mutlak kronoloji, peyzaj arkeolojisi gibi birçok farklı konuya sahip. Daha önce belirttiğim gibi, bilimsel araştırmalarımız şu anda "geçiş aşaması" olarak adlandırmayı seçtiğim aşamada. Eski paradigmasından kurtulduğunda, Göbeklitepe'yi tamamen farklı bir ışıkta göreceğimize inanıyorum. Bu nedenle birincil araştırma soruları aynı kalır: Anıtsal yapılar ne zaman ve kimler tarafından yapıldı? Ne kadar zaman kullanıldılar ve biyografileri hakkında ne biliyoruz? Göbeklitepe'de kalıcı bir yerleşim var mıydı? Sembolizma bize MÖ 10. ve 9. bin yıllardaki tarih öncesi toplulukların inanç ve gelenekleri hakkında neler söylüyor? Sitenin 1.500 yıllık kullanımı boyunca avcılık uygulamaları hakkında ne biliyoruz? Göbeklitepe'nin çevre şartları nelerdi? Pek çok araştırma sorusuna rağmen, önümüzdeki yıllarda Göbeklitepe'de büyük ölçekli kazılar geçmişte olduğu gibi görülmeyecek. Bunun yerine, yeni ziyaretçi merkezinin altını ve daha önce açılmış açmalardaki küçük alanları kazmaya odaklanacağız. Artık UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde çalışmak gibi özel bir ayrıcalığımız var ve tüm saha çalışmaları dikkatlice planlanmalı. Herhangi bir kazı sadece araştırma sorularımızı cevaplamaya hizmet etmekle kalmayacak, aynı zamanda arkeolojinin sağlamlaşmasına ve korunmasına katkıda bulunacak ve ziyaretçiler için geliştirilmiş sunumuna olumlu katkıda bulunacak.

What we are seeing here are clear elements of a longer and broader narrative. What that narrative is, we cannot say with certainty. What we observe, however, is that these narratives featured many of the animals which would have been sharing the landscapes with the hunter-gatherers at this time (snakes, wild boar, aurochs, to name but a few). Indeed, the lives of humans and animals would have been inextricably intertwined.

Therefore, in addition to the important role that (human) ancestors would have played for the Göbeklitepe communities (as implied by the skull cult) the special significance of wild animals should not be overlooked. The prehistoric populations would have known – far better than we do today – the very individual characteristics and behaviors of the depicted species. Without a doubt, each of these animals would have had its own special place in the oral narratives and traditions of the day. Particular species may have featured in foundation myths or were associated with very specific individuals or groups (and their respective traits). Especially the mighty aurochs could have played a special role at Gobeklitepe, as suggested by the frequent depictions of this animal and its bucrania on the some of the pillars. Notably, the tradition of bull-baiting (and with it the significance of this animal) continues throughout the subsequent centuries and millennia, and appears, for example, at the much younger Neolithic site of Catalhoyuk (~7th millennium BC).

Currently, what are the primary research questions you're seeking answers to?

Our research has many different foci, including lithic and groundstone analyses, building archaeology, stratigraphy, archaeo-zoology, absolute chronology, landscape archaeology… As mentioned previously, our scientific research is currently in what I would refer to as a "transitional phase". Freed of its old paradigm, I believe that we will see Gobeklitepe in a completely different light. The primary research questions therefore remain the same: When and by whom were the monumental buildings constructed? How long were they used for and what do we know about their biographies? Was there a permanent settlement at Göbeklitepe? What does the symbolism tell us about the beliefs and traditions of prehistoric communities in the 10th and 9th millennia BC? What do we now about hunting practices during the ~1,500 year duration of the site? What were the environmental conditions around Gobeklitepe? In spite of the many research questions, the coming years will not see large-scale excavations at Göbeklitepe as in the past. We will concentrate instead on excavating small areas in previously opened trenches, also beneath the new visitor shelter. We now have the special privilege to be working at a UNESCO World Heritage site, and all fieldwork must be carefully planned. Any excavations will not just serve to answer our research questions, but they will also contribute to the consolidation and conservation of the archaeology, and make a positive contribution to its improved presentation for visitors.



Özlem KAPLAN
ozlem@akytechnology.com

ilginç değil mi?
interesting, isn't it?

AKLINIZDA BULUNSUN!

Sabii İnanışında, haftanın her günü için bir gök cismine ibadet tahsisleri bugün de İngilizcede haftanın günlerini adlandırmada kullanılmaktadır. Sunday, Güneş günü, Monday ay günü, Saturday Satürn günü gibi."

KEEP IN YOUR MIND!

In Sabian religion, assignment of worship to a celestial body for each day of the week are still used in English today to name the days of the week. For example, Sunday, Sun day; Monday, Moon day; Saturday Saturn day."

YILDIZLARA TAPANLAR

Dünya ilginç bir yer. İlgimizi çekecek ve bizi merakla hayata bağlayacak bilgilerle çevrelenmiş durumdayız. Görmek ve bilmek istediğimiz sürece, bu hayat bizi, gizemlerle dolu maceralara davet ediyor.
Daha düne kadar, bilim çevrelerince "bir inanç kompleksi" olarak tanımlanan Göbeklitepe'den haberimiz yoktu. Onunla ilgili araştırmaları derinleştirdikçe de "ilginç değil mi?" denilecek kanıtlanmayı bekleyen varsayımlarla ya da kesin gerçeklerle yüz yüze geliyoruz.

Tam şimdi şu satırları yazarken, Ezoterik öğretilere dikkat kesildim. Göbeklitepe'nin bugün yaşayan öğretilerin çıkış noktası olabileceği varsayımı üzerinde duranlar var.
Harran Bölgesi'nde de inanışlarını ve ritüellerini yaşatan "Harranlı Sabbiler bunlardan biri." Tabi, her şey zamanla değişiyor. Değişim yaşamın doğasında var. Ama bu inanışı doğuran temel, Göbeklitepe'de atılmış olabilir.

"...Keskin düalist bir din olarak değerlendirilen Sabiilik'te ışık ve karanlık tanrıları bulunur. Sabiiliğin genellikle bir yıldız tapınımı olduğunu kaydedilir. Güneş, Ay ve diğer gezegenlerin de O günkü anlayışta yıldızlardan farkı yoktur ve Sabiilikte bu gezegenlere de kendi günlerinde ibadet yapılır. Musa İbni Meymun'a göre, onlarda yıldızlar birer tanrı idi ve en büyük tanrı Güneş idi. Sonra Ay ve diğer gezegenler veya yıldızlar geliyordu. Sabiiler günlük tapınmalarını (Namaz) güneşin gökyüzündeki yerine göre planlarlardı ve öncesinde su ile temizlenme ritüelleri bulunmaktaydı.

Sabii dininde gündüz 3 kez, gece 2 kez kuzeye dönülerek Işık kralına ibadet edilir. Rişama denilen bir vaftiz türü kesinlikle bir akarsuda yapılmalıdır. Oruç, hac, kurban ibadetleri de bulunmaktadır. Âdem, Nuh ve Vaftizci Yahya'yı peygamber kabul eden bir dindir. Sabii dininin Asur, Babil inançları yanında Yahudilik, Hristiyanlık ve Müslümanlığa ait ögeleri de içinde barındırdığı düşünülmektedir."
(Kaynak: vikipedi)

ASTROLATERS

The world is an interesting place. We are surrounded by information that attract our attention and help us to hold on to the life curiously. As long as we see and are open to learning, this life invites us to mysterious adventures.
We were unaware of Gobeklitepe defined as "a center of worship" by scientists up until yesterday. As we deepen the research about it, we come face to face with assumptions just waiting to be proven, or certain facts.

Just now, while writing these words, I paid attention to Esoteric doctrines. There are those who emphasize that Göbekli Tepe can be the point of origin of today's living doctrines. "The Sabians of Harran" are the ones who keep their beliefs and rituals alive in the Harran Region. Of course, everything changes over time. Change is the nature of life. However, Gobeklitepe may have been the origin of this belief.

Sabianism also known as Mandeanism is considered as a sharp dualist religion. Sabians only believe in God who lives in the World of Light, and in contrast, in the World of Darkness. It is noted that Sabianism is generally a star worship. The Sun, Moon and other planets are not different from the stars in the understanding of that days, and Sabians also pray for these planets in their own days. According to Moses ben Maimon, the stars were gods in their religion, and the greatest god was the Sun. Then came the Moon and other planets or stars. The Sabians used to plan their daily worship (Prayer) according to the position of the sun in the sky, and there were rituals of cleansing with water beforehand.

In the Sabianism, the King of Light is prayed three times during the day and twice at night by turning to the north. A type of baptism called rishama should definitely be done in a flowing water. There are also fasting, pilgrimage and sacrifice worship types. It is a religion that accepts Adam, Noah and John the Baptist as a prophet. It is thought that the Sabian religion contains elements belonging to Judaism, Christianity and Muslim as well as Assyrian and Babylonian beliefs. " (Source: Wikipedia)

ÖZEL
RÖPORTAJ
exclusive interview

ALTUNAY, "GÖBEKLİTEPE'Yİ İNSANLAR YAPTI"



ERHAN ALTUNAY KİMDİR?

Erhan Altunay İstanbul'da dünyaya gelmiştir. Lise öğrenimini Saint Joseph Fransız Lisesinde görmüştür. Hacettepe Üniversitesi Nükleer Enerji Mühendisliği okumuştur. Üniversitede Fraktaller üzerine çalışmıştır. Mandelbrot Kümesi'nin ilk uygulamalarını Erol Çubukçu ile gerçekleştirmiştir. Kuatum Fiziği ve Zaman üzerinde çalışmalar yapmıştır. Marmara üniversitesi İnsan Kaynakları Yönetimi yüksek lisansını yapmıştır. Mitoloji ve paganizm yazarın hayatının vazgeçilmezi olmuştur. Bu alanda bir çok yazılar kaleme almış ve yayınlamıştır. Erhan Altunay İngilizce, Fransızca ve Latince bilmektedir. Mitoloji, paganizm ve müzik alanında seminerler vermektedir.
Eserleri: Paganizm1-2, Masalcı, Kelt ve Germen Paganizmi, Mezopotamya ve Mısır Paganizmi, İstanbul'un Pagan Çağı, Kadim Cadılık Öğretisi, Roma Bilgeliği, Gizemlerle Dolu Salgınlar Tarihi, İstanbul'un Latin Çağı, Ayasofya'nın Gizemli Tarihi.

WHO IS ERHAN ALTUNAY?

Erhan Altunay was born in Istanbul. He completed his high school education at Saint-Joseph Private French High School. He studied Nuclear Energy Engineering at Hacettepe University. He studied on fractals at university. He performed the first applications of Mandelbrot Cluster with Erol Cubukcu. He carried out studies on Quatum Physics and Time. He completed his master's degree in Human Resources Management at Marmara University. Mythology and paganism have been indispensable in the author's life. He has written and published many articles in this field. Erhan Altunay speaks English, French and Latin. He gives seminars on mythology, paganism and music.
His Works: Paganizm1-2, Masalcı, Kelt ve Germen Paganizmi, Mezopotamya ve Mısır Paganizmi, İstanbul'un Pagan Çağı, Kadim Cadılık Öğretisi, Roma Bilgeliği, Gizemlerle Dolu Salgınlar Tarihi, İstanbul'un Latin Çağı, Ayasofya'nın Gizemli Tarihi

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 23. Sayısı'nda mitoloji ve tarih alanında kitaplar yazmış kıymetli bir yazarı ağırlıyoruz: Erhan Altunay. Akademisyen kimliğinin yanında geçmişe duyduğu tutku ile yazdığı kitaplarla da tanınan Altunay'dan Göbeklitepe ile ilgili görüşlerini aldık. Altunay, "Göbeklitepe, arkeoloji biliminin bize bahsettiği neolitik çağa benzemeyen ve bildiğimiz uygarlık çağına uyum göstermeyen bir yer. Dolayısıyla Klasik Arkeolojinin bu güne kadar ortaya koyduğu bilgiye yeniden yön veren ve evrensel algımızı değiştiren bir yer." dedi.

In the 23rd Issue of La Recolte Du Monde Magazine, we are very pleased to welcome Erhan Altunay, a respectable Turkish author who has written books on mythology and history. We got the opinions of Altunay, who is known for his books written with his passion for the history as well as his academic identity, about Gobekli Tepe. Altunay said, "Göbekli Tepe is a place which is different from the Neolithic Age that has been told us in archaeology and does not correspond to the age of civilization we know. Therefore, it is a place that re-directs the knowledge that Classical Archaeology has defended so far and changed our universal perception."



Göbeklitepe neden önemli? Orada bir enerji alanı olması söz konusu mu?
Göbeklitepe'nin geçmişi bundan 12 bin yıl öncesine, Çanaksız-Çömleksiz Neolitik Çağa dayanıyor. O çağ ve insanların yaşayış biçimleri düşünüldüğünde, inanılmaz derecede sıra dışı bir yapı kompleksi ile karşı karşıyayız. Tabi bunu bu güne kadar bulunmuş arkeolojik bulgular çerçevesinde söylüyorum.Göbeklitepe, Arkeoloji Biliminin bize bahsettiği neolitik çağa benzemeyen ve bildiğimiz uygarlık çağına uyum göstermeyen bir yer.



Dolayısıyla Klasik Arkeolojinin bu güne kadar ortaya koyduğu bilgiye yeniden yön veren ve evrensel algımızı değiştiren bir yer. Bulgular çerçevesinde Göbeklitepe ile ilgili en doğru varsayım, "bir inanç kült yeri" olması. Avcı ve toplayıcı taş devri çağı insanlarının, bu yapıyı inşa etmesindeki amaç, büyük ihtimal ile mevsimsel döngüler, ölü uğurlama gibi ritüellerini bir araya gelerek burada gerçekleştiriyorlardı. Belki toplanarak yemekler yiyor ya da sosyal konular ile ilgili istişare gerçekleştiriyorlardı.

Göbeklitepe inşa edildiğinde insanlar yerleşik olarak yaşamaya başlamışlar mıydı?
Hayır. Küçük topluluklar olarak yaşayan insanlar, yerleşik hayata geçmemişlerdi. İşi daha da ilginç kılan ve insanlığın bu güne kadar kabul gören tarihsel akışını yeniden gözden geçirmemiz gerekliliğini doğuran durumda tam olarak bu. Klasik bilimsel görüşte; insanlar önce yerleşti ve sonra dini merkezler kurdular. Ancak Göbeklitepe bu bilgiyi alt üst ediyor. Yani Göbeklitepe ile anladık ki; insanlar daha yerleşmeden inanç merkezleri kurmaya başlamışlardı. Özetle bu yapı, bildiğimiz dinler tarihini değiştiren bir yer. Çanak çömlek yapımını henüz bilmeyen, yerleşik yaşama geçmemiş, tarım yapmayan, küçük topluluklar halinde dağınık yaşayan Neolitik Çağ insanları organize olarak çok gelişmiş bir inanç merkezine imza atmışlar.

Göbeklitepe, mimari olarak nasıl bir yer, dairesel yapı neyi anlatıyor olabilir?
İlk olarak mimari form olarak baktığımızda dairesel bir yapı… Biliyoruz ki; dini sembolizmde, pagan inanışı sembolizminde daire, dünyanın ve mevsimlerin döngüsü ile alakalıdır. Bir tam döngü önemlidir. Yılbaşı bir tam döngüdür; doğum günleri yine bir tam döngünün ardından kutlanır. Bu bilgilerden yola çıkarak diyebiliriz ki; Göbeklitepe'deki dairesel yapı formu; doğumla başlayan ve ölüm ile sonlanan yaşam döngüsüne gönderme yapıyor olabilir. Taş Devri insanının, bildiğimizin ötesinde bir matematik bilgisi, estetik duygusu söz konusu ve organize olarak çalışabiliyorlar. Çünkü dönemin şartları düşünüldüğünde; orayı inşa etmek için organize olmuş kalabalık bir insan topluluğuna ihtiyaç var.

Göbeklitepe'deki sembol dilinden söz eder misiniz?
Göbeklitepe'de çok gelişmiş bir sembol dili var ve bu sembol dilini birbirlerine aktarabiliyorlar. Göbeklitepe'nin ancak %10'u gün yüzüne çıkarıldı. Kazılar ilerledikçe daha çok bulguya ulaşacak ve yepyeni şeyler fark edeceğiz. Yepyeni bir yaşam biçiminin kapıları aralanacak.



ALTUNAY, "GOBEKLITEPE WAS BUILT BY HUMANS"

Why is Gobeklitepe so important? Is there any energy field there?
The history of Göbeklitepe dates back to 12 thousand years ago, to the Pre-Pottery Neolithic Age. Considering that period and the lifestyle of the people, we are faced with an incredibly uncommon building complex. Of course, I say this within the framework of the archaeological findings that have been found so far in the history. Gobeklitepe is a place which is so different from the Neolithic Age that is told us in archaeology and does not correspond to the age of civilization we know. Therefore, it is a place that re-directs the knowledge that Classical Archaeology has defended so far and changed our universal perception. Within the framework of the findings, the most correct assumption about Gobeklitepe is that it is "a cult place of faith". The purpose of the hunter- gatherers to build this structure, most likely, was to gather here and perform rituals such as seasonal cycles and farewell ceremony. Maybe they were meeting, eating together or consulting on social issues.

When Gobeklitepe was built, had the people adopted a settled life?
No. People who were living in small communities hadn't adopted a settled life. It is exactly the point that makes it even more interesting and makes us reconsider the historical course of humanity that has been accepted up to today. In the classical scientific perspective, people first settled and then established religious centers. However, Gobeklitepe turns this information upside down. In other words, we understood with the discovery of Gobeklitepe that; people began to establish worship centers before they settled down. In summary, this building is a place that has changed the history of religions we know. The Neolithic Age people, who did not know how to make pottery, who did not adopt a settled life, who did not do farming, and who lived in small communities, became organized and built a high developed worship center.

What kind of place does Gobeklitepe look like in terms of architecture, and what is the meaning of the circular enclosures?
First of all, it is a circular structure in terms of architecture. We know that; in religious symbolism, in pagan symbolism, the circle is related to the cycle of the earth and the seasons. One full cycle is very important. The year beginning is one full cycle and birthdays are celebrated again after one full cycle. Based on this information, we can say that the circular structure form at Gobeklitepe may refer to the life cycle that begins with birth and ends with death. Stone Age people have a mathematical knowledge and aesthetic sense beyond what we know, and they can work in an organized manner. Because when considered the conditions of the period; a bevy of organized people is needed to build such a structure.

Would you tell us about symbolic language in Gobeklitepe?
There is an advanced symbolic language in Gobeklitepe and they can quote this symbolic language to each other. Just 10 percent of Gobeklitepe has been unearthed. As the excavation works progress, we will discover more and face with brand new developments. The doors of a new lifestyle will be opened. Moreover, Gobeklitepe is not unique. This culture has been kept alive in the surrounding regions as well. T-pillars belonging to not-too-distant future were found in different parts of Turkey's Urfa and Mardin provinces. There is such a thing in paganism: a ritual is carried into the future by means of a myth, so that it is not forgotten. There is an oral narrative, a myth, about the rituals of Gobeklitepe. When more archaeological findings come to light, perhaps we will more clearly understand the culture spreading throughout this environment and read more clearly the story written by humanity with the symbols discovered.

Ayrıca, Göbeklitepe tek değil. Bu kültür, çevre yörelerde de yaşatılmış. Urfa'nın farklı yerlerinde, Mardin'de de daha genç dönemlere ait olmakla birlikte T sütunlara rastlandı. Paganizmde şöyle bir şey vardır: Bir ritüelin unutulmaması için bir mit vasıtasıyla geleceğe taşınır. Göbeklitepe'nin ritüellerine ait bir sözlü anlatım, bir mit var. Arkeolojik bulgular arttıkça, belki bütün bu çevreye yayılan kültürü daha net bir şeklide anlamlandıracak ve keşfedilen sembollerle insanlığın yazdığı hikayeyi daha net bir şekilde okuyacağız. Göbeklitepe'de bulunan bir T sütunun üzerindeki simgeleri sizinle paylaşmak istiyorum: En üstte bir sepet var. Hemen altında bir akbaba figürü ve en altta da bir akrep var. Bu simgeleri insanlığın biriktirdiği mitlerle anlamlandırmaya çalışıyoruz. Çünkü insanlık tarihinde bir kültür sürekliliği var. Mesela Çatal Höyük'te bir akbaba sembolizmi var: **Neden?**
Ruhun kafada olduğuna inanılıyor. Vücudu parçalanması için veriyorlar. Bu yönüyle Göbeklitepe'deki sembollerle benzerlik gösteriyor. Mezopotamya kültüründe sepet, bolluk ve bereketi simgeler. Ayrıca akrep sembolüne bu kültürde de rastlıyoruz. Yer altının Bekçisi" olarak anlamlandırılmış. Tüm bu sembolleri Göbeklitepe'deki buluntu için yorumladığımızda; Dünya, bolluk ve bereketin yaşandığı yer. Akbaba insanı bedeninden kurtararak, ölümden sonraki ruhsal geçişe hazırlıyor. Akrep de yeraltındaki ölümü sembolize ediyor. Klaus Schmith'in ifade ettiği gibi; Göbeklitepe'nin kazıldıkça alt katmanlarından ya da çevresinden ölüm kültü fikrini destekleyecek iskeletler çıkabilir.

Göbeklitepe nasıl bir teknoloji ve motivasyon ile hayata geçirilmiş olabilir?
İnsan gücünü, insan aklını hafife almamak lazım… Göbeklitepe'nin çevresinden bu taşları, kireç taşından tek parça halinde obsidyen taş kullanarak oyup çıkarmışlar. Ve çekerek taşımız ve dikmişlerdir. Taşları çıkardıkları yer, Göbeklitepe'nin yakınında bulundu.

Neden üstünü kapatmışlar?
Bu sorunun cevabı henüz bulunmadı. Varsayımlar var tabi. İlk olarak orayı çevresel faktörler nedeniyle terk etmek zorunda kalmış olabilirler. İkincisi, işlevini yitirdi ve kapattılar. Ancak eski toplumlarda kutsalların üstünü, korumaya almak amacıyla kapatmak vardır. Mesela Anadolu'da hep yassı höyükler görüyoruz. Onlar istila edildikten sonra üstü kapatılıyor. Kutsalı korumak için. Aynı mantıkla Göbeklitepe'de kapatılmış olabilir.

İnsanlar nasıl organize oldu?
Bu tam bir muamma. Bakınız; Çanaksız- Çömleksiz Neolitik Dönem ya da bilim insanlarının dediği şekilde "Epipaleolitik" dönemde inşa edilmiş bir yapıdan söz ediyoruz. İnşa eylemi için binlerce insanın çok iyi bir şeklide bir araya gelerek görev dağılımı yapması ve organize olması gerekiyor. İnanç bu birliktelik için en büyük motivasyonları olsa gerek. Daha kazılar devam ediyor. Definecilerden koruyarak bulguları birleştirmek ve bu soruyu çözmek gerekli…





I would like to share with you the symbols on a T-pillar in Gobeklitepe: There is a basket at the top. There is a vulture depiction just below and a scorpion at the bottom. We try to make sense of these symbols with the myths accumulated by humanity. Because there is a cultural continuity in human history. For example, there is a vulture symbolism in Catal Hoyuk: **Why?**
Because the soul is believed to be located in the head. They let the body to be eaten by vulture. In this respect, it shows similarity with the symbols in Gobeklitepe. In Mesopotamian culture, the basket symbolizes abundancy and fertility. We also come across the scorpion symbol in this culture. It is interpreted as the "Keeper of the Underground". When we interpret all these symbols for the finding in Gobeklitepe; The world is a place of abundance and fertility. The vulture frees man from his body and prepares him for the spiritual transition after death. And Scorpion symbolizes the death underground. As Klaus Schmith stated; as Gobeklitepe is excavated, skeletons to support the idea of a death cult may emerge from its lower layers or surroundings.

What kind of technology and motivation could have been used in the construction of Göbekli Tepe?
We should not underestimate the human power and the human mind. They gouged these stones in single pieces out of limestone from the surroundings of Göbekli Tepe by using an obsidian stone. They dragged the pillars and erected. The place where they carved out the stones was found near Göbekli Tepe.

Why did they bury it?
Scientist have not yet found an answer to this question. There are of course some assumptions. First, they may have had to leave their place due to environmental factors. Second, it lost its function and they buried it. However, in ancient societies, there was a sense of covering the the sacrament in order to protect it. For example, we always see flat-topped mounds in Anatolia. After they are invaded, they are covered. To protect the sacrament… Göbekli Tepe may have been buried for the same purpose.

How did the people become organized?
It is still a mystery. We are talking about a structure built in the Pre-Pottery Neolithic Age or, as scientists say, in the Epipaleolithic period. For such a construction work, thousands of people need to come together, distribute the duties, and become organized. Belief must be their biggest motivation for this cooperation.
The excavation works continue. It is necessary to combine the findings and clear up this question by protecting it from treasure hunters…

TOROĞLU

Unlu Mamülleri



Merkez Adres: Toroslar Cad. No: 5 Karacailyas / MERSİN
Telefon: (0324) 221 53 69 Fax: (0324) 221 53 70

Şube Adres: Kızlarpınarı Mah. Kızlarpınarı Cad. 1509 Sok. 8/A
Alanya / ANTALYA
Telefon: (242) 513 53 68

ÖZEL RÖPORTAJ
exclusive interview

GÖBEKLİTEPE'NİN ŞEFKATLE ÜZERİNİ ÖRTTÜLER, SONRA GİTTİLER

THEY BURIED GOBEKLITEPE AFFECTIONATELY, THEN THEY LEFT

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 23. Sayısı'nda Göbeklitepe ile ilgili önemli kitaplar yazan bir ismi ağırlıyoruz: Değerli Araştırmacı Yazar Levent Sepici.
Sepici, "Bence, Göbeklitepe'deki atalarımız Tanrı inancına zaten sahiplermiş. O'na yaklaşma ve kutsallaşma hedefiyle, ritüellerini uygulayabilmek ve insanı eğitebilmek için bu yapıları yapmışlar." dedi.

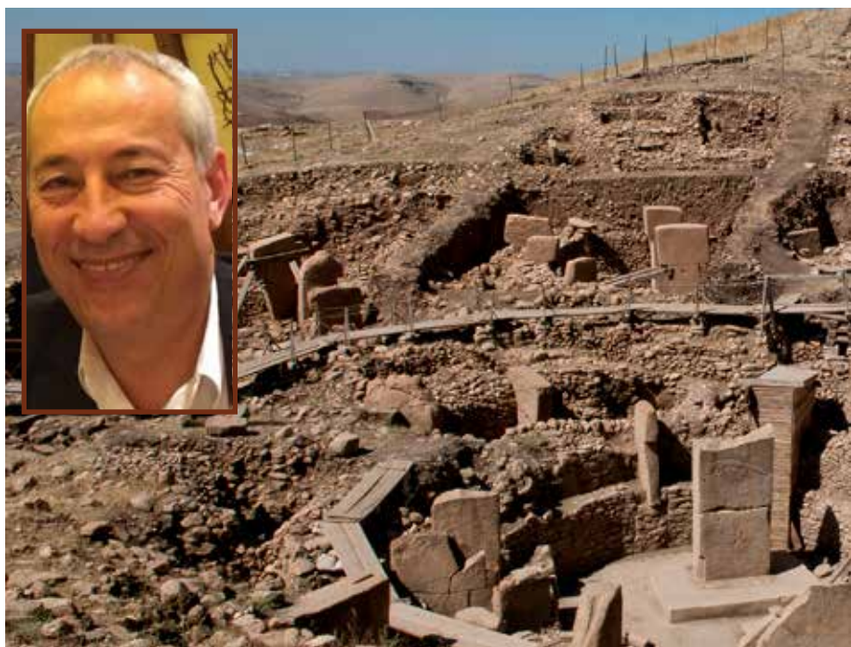
Levent Bey sizi tanıyabilir miyiz?
1961 yılında İzmit'te doğdum. Evliyim ve 21 yaşında bir oğlum var. 1982 yılında İnşaat Mühendisi olarak eğitimimi tamamladım. Küçük yaşımdan beri özel ilgi alanım olan "yazılı olmayan tarih" üzerine çeşitli araştırmalar yaptım. 2000'li yıllardan itibaren Göbekli Tepe kazıları ile ilgilendim. Bu konuda çeşitli sempozyumlara katıldım. Göbeklitepe üzerinde araştırmalarımı derinleştirdim ve değişik platformlarda konu hakkında konferanslar verdim. 2013 yılında ilk kitabım yayınlandı. Kaynak kitap olarak kabul gören ilk kitabım, 2014 yılında İngilizceye çevrildi. İngilizce olarak Amerika, Avrupa ve Japonya'da e- kitap olarak yayınlanmaktadır. 2019 yılında Göbeklitepe'nin felsefesini ve kullanılan sembollerin açıklamalarını içeren "Kadim Uygarlık Göbeklitepe" isimli ikinci kitabım yayımlandı. Göbeklitepe'nin sonraki kuşaklara bozulmadan aktarılabilmesi için bir de "Libretto" yazdım. Bu Libretto ile Göbeklitepe'nin evrensel bir dil olan müzik ve sahne gösterisi ile ülkemizden başlayarak tüm dünyada sahnelenmesini amaçlamaktayım. Bu konudaki çalışmalarımı heyecanla sürdürmekteyim.

Göbeklitepe'yi kim, neden yaptı? Neden toprağa gömüp terk etti?
Göbeklitepe, günümüzden 12.000 yıl öncesine ait, "Cilalı Taş Devri" diye tanımlanan dönemde yapılan taş anıtların ortaya çıkarıldığı bir ören yerdir. İlk olarak Alman Arkeolog Prof. Klaus SCHMİDT tarafından bulunmuştur ve Urfa'da, 1996 yılından bu yana arkeolojik kazı çalışmaları devam etmektedir. Çanak- Çömleksiz Neolitik Dönemde yapıldığını, dolayısıyla insanların avcı ve toplayıcı gruplar halinde yaşadığını ve bu dönemde henüz yerleşik düzene geçilmemiş olduğunu biliyoruz. Göbeklitepe'yi anlayabilmek için önce, insan denilen varlığın geçmişine arkeolojik tarih açısından bakmakla başlayalım: Dünyada, günümüzden 7 milyon yıl önce, insan olmaya aday türlerin geliştiğini görüyoruz. Hominid adı verilen bu insanımsıların kendi çabaları ile ayağa kalkarak, el ve beyin becerilerini geliştirmeleri yaklaşık 7 milyon yıl sürmüş.
Günümüzden iki buçuk milyon yıl önce, Afrika'da İnsan olmaya aday atalarımızdan bize en yakını Homo Ergasterler di. **Homo Ergaster**; vücudunun tüysüz olması, o dönem popülasyonunda en gelişmiş beyne sahip olması, konuşabilmesi, hiyerarşik bir düzene sahip olması, taş baltalar yapabiliyor olması ve avlanabilmesi gibi nedenlerden dolayı "insanın atası" kabul edilmiştir. Göç ederek dünyaya yayılmış ve ayağa kalkıp yürüdüğü için **Homo Erektus** olarak isimlendirilmiştir. Homo Erektus bir buçuk milyon yıl önce ateşi bilinçli kullanmaya başlamış, böylece fizyolojisi ve yaşam koşullarındaki değişikliğe bağlı olarak Homo Erektus'dan birçok ırk türemiştir.

In the 23rd issue of La Recolte Du Monde Magazine, we are pleased to welcome a name who has written important books about Göbeklitepe: Levent Sepici, one of the respected Turkish Researchers and Authors.
Sepici said, "I think our ancestors in Göbeklitepe already believed in God. They built these structures in order to be able to practice their rituals and educate people with the aim of approaching Him and sanctifying themselves."

Mr. Levent Sepici, could you tell us a little about yourself?
I was born in Izmit in 1961. I am married and have a 21-year-old son. I completed my education as a Civil Engineer in 1982. I have done various researches on "unwritten history", which has been my special interest since my early youth. I have been interested in Gobeklitepe excavations since the 2000s. I have participated in various symposiums on this subject. I deepened my research on Gobeklitepe and gave conferences on this subject on different platforms. My first book was published in 2013. My first book accepted as a reference book, was translated into English in 2014. It is published in English as an e-book in America, Europe, and Japan. In 2019, my second book, "Kadim Uygarlık Göbeklitepe" (meaning in English; "Ancient Civilization Gobeklitepe") including the philosophy of Gobeklitepe and the explanations of the symbols used, was published. I also wrote a "Libretto" so that Göbeklitepe could be passed on to the next generations without deterioration. With this libretto, I aim to stage Gobeklitepe all over the world, starting from our country, with a universal language of music and a stage show. I am excitedly carrying on my work on this subject.

Who built Göbeklitepe and why? Why did they bury it in the ground and leave it?
Gobeklitepe is an archaeological site where stone monuments dating back 12,000 years, built during the period defined as the "Neolithic Age", were unearthed. It was first found by the German Archaeologist Prof. Klaus Schmidt and archaeological excavations have been continuing in Urfa since 1996.



Homo Heidelbergensis, Neandartel gibi türler, nesillerini devam ettirememiş, bizim atamız kabul edilen ve 300.000 yıl öncesine ait bulguların olduğu Homo Sapiens neslini sürdürebilmiştir. Tarihçilerin üzerinde tartıştığı konu; Neandartel gibi en dayanıklı canlı kabul edilen ırkın neslini devam ettiremeyip Homo Sapiensin bunu nasıl başardığıdır: Homo Sapiens'in hayal kurabildiği, gelecekle ilgili plan yapabildiği diğerlerinin ise bunları yapamadığı gibi teoriler olsa da benim fikrim; Homo Sapiens'in "şefkat" denen duygunun farkına vararak bunun sayesinde neslini sürdürebildiğidir.

Homo Sapiens'in izini sürdüğümüzde; "Avcı ve Toplayıcı" olarak yaşadığı, yani bulunduğu bölgede biten av ve yemişlerin peşinde, yeni bölgelere sürekli göç ederek, bir yerde sürekli barınmadan yaşadığıdır. Klasik tarih anlatımına göre avcı ve toplayıcılar, henüz insan vasfını kazanamamış, yapabildiği basit taş silah ve aletlerle yaşamını sürdürebilen gruplardır.

Homu Sapiens'in 30.000 yıl önce Anadolu'da izlerine rastlıyoruz.20.000 yıl önce yabani buğdayla tanışmışlar: Homo Sapiens'in 15.000 yıl öncesine ait Güney Amerika'da izleri var, yani oralara kadar dünyaya yayılmışlar. 10.000 yıl önce hayvanları evcilleştirip, hayvanlarla birlikte avcı ve toplayıcı yaşamı sürdürmüşler. 9.000 yıl önce çok önemli bir değişim gerçekleşmiş. Yabani buğday **Einkorn**'u ıslah etmişler. Buğdayı ıslah ettikten sonra da tarım yapmaya başlamışlar, ihtiyaçlarını topraktan karşılayabilmişler, avcı ve toplayıcı dönemi bitirip, yerleşik döneme yani **Neolitik** döneme başlamışlar. Neolitik dönemde kalabalıklaşmışlar; kalabalıklaşınca da ahlak problemleri doğmuş ve din olgusu gelişmiş. Klasik tarih bize böyle anlatıyor. It will be a bit of a classic, but they adopted the main idea, "good people don't go to heaven, heaven comes where good people are."

Ancak Göbeklitepe bu klasik tarih anlatımını bozmaktadır. Karşımızda 12.000 yaşında avcı ve toplayıcılarca yapılmış "Ritüelik inanç merkezleri" var: Homo Sapiens henüz avcı ve toplayıcıyken ve klasik tarih öğretisine göre henüz insan vasfını tam kazanamamışken yapılmış bu yapılar.

Bu sayede, binlerce yıl sonra bu paha biçilmez değerleri bize ulaştırmayı başarmışlar. 12.000 yıl öncesine ait tek kayıt sanat: Göbeklitepe'nin anlamı ancak ezoterik, sembolik olarak anlaşılabilir. Atalarımız maddeyi mana ile buluşturmuş sembollerle, sanatla konuşmuşlar. O gün düşünüp hissettiklerini, inançlarını ve bu inancın ritüellerini uygulayabilmek için bu yapıları inşa etmişler. Soyutu somutla buluşturup sanatsal ifadeler ile sembolleri kullanarak anlatmışlar. İnanç ile bilimi buluşturmuşlar. Yani inisiyasyon merkezleri yapmışlar.



We know that it was built in the Pre-Pottery Neolithic Period, so people adopted a hunter-gatherer lifestyle, and there was no settlement yet in this period. Let's start by looking from the viewpoint of the history of the human being in terms of archaeological history in order to understand Gobeklitepe. We see that species that were up for becoming human developed on the earth 7 million years ago. It took about 7 million years for these hominids to stand up with their own efforts and develop their hand and brain skills. Two and a half million years ago, Homo Ergaster was the first of our ancestors to look more like modern humans in Africa. Homo Ergaster was considered the "ancestor of human" due to being relatively hairless, having the most developed brain in the population of that period, being able to speak, having a hierarchical order, being able to make stone axes and hunting. They migrated and spread across the world and were named as Homo Erektus because they have the ability to walk on two legs. Homo Erektus began to use fire consciously one and a half million years ago, so many races have descended from Homo Erektus depending on the change in their physiology and living conditions.

Species such as Homo Heidelbergensis and Neanderthals could not continue their lineage, however Homo Sapiens considered to be our ancestor, and there are findings dating back 300,000 years, continued their existence. The subject discussed by historians is that why Neanderthals - considered the most durable creature – died out, but how Homo Sapiens managed to survive. Although there are some theories that Homo Sapiens could dream and plan for the future while others couldn't; in my opinion that is because Homo Sapiens became aware of the emotion called "affection" and was able to survive thanks to it. When following the trail of Homo Sapiens; we can see that they adopted a hunter-gatherer lifestyle, that is, they migrated to new regions in pursuit of hunting and foraging. According to the classical historical narrative, hunter- gatherers are groups that have not yet acquired human qualifications and can survive with simple stone weapons and tools they can make.

We find traces of Homo Sapiens in Anatolia dating back 30,000 years ago. They met einkorn wheat 20,000 years ago: Homo Sapiens has traces in South America dating back 15,000 years ago, that is, they spread all over the world. They domesticated animals 10,000 years ago and adopted hunter-gatherer lifestyle with animals. 9,000 years ago, they underwent a radical change. They domesticated the wild wheat Einkorn. After domesticating the wheat, they started farming, they were able to meet their needs from the soil, they ended the hunter- gatherer period and started a settled period, in other words the Neolithic period. They became crowded in the Neolithic period; as the result of becoming crowded, moral problems arose and the phenomenon of religion developed. This is how classical history tells us. However, Göbekli Tepe turns this classical narrative of history upside down. We are face with "Ritual belief centers" built by hunters-gatherers at the age of 12,000: These structures were built when Homo Sapiens was still a hunter and gatherer and had not yet fully attained the human qualifications according to the classical history teaching. We discover T-shaped pillars erected on the highest point of a barren mountain dominating rocky red soil, and structures adorned with depiction of embossed figures that turn abstract into concrete. The tops of the structures were deliberately filled with 500,000 m3 of soil, that is, enough to fill 3 football fields up to the roof, so that they would not suffer from erosion for 12,000 years. By this way, they managed to deliver these inestimable values to us after thousands of years. The only recorded art dating back 12,000 years: The meaning of Göbeklitepe can only be understood esoterically and symbolically. Our ancestors spoke with symbols and art that brought matter and meaning together. They built these structures in order to practice their beliefs and rituals, what they thought and felt at that time.

They combined abstract and concrete and explained them by using artistic expressions and symbols. They combined faith and science. In other words, they built initiation centers. They tried to explain that affection should be created within our hearth in order to be perfect, that is, to reach the erudite mind, to turn a man into human, to create a peaceful life and for continuation of the generation;



Kamil olabilmek için yani hikmetli akıla ulaşabilmek için, insanı insan yapmak için, huzurlu yaşam ve neslin devam edebilmesi için şefkatin içimizde var edilmesini, bu sayede kamil insana ulaşılabileceğini anlatmaya çalışmışlar. Bilgi yetmez demişler. "İnsanı kamil yapan hikmettir" demişler. Biraz klasik olacak ama "iyi insanlar cennete gitmez, cennet iyi insanların olduğu yere gelirmiş." Ana fikriyle donanmışlar. Neslimizin yakın zamanda sona ereceğini öğrensek gelecek kuşaklara ne bırakırdık: Nerede bırakırdık; nasıl bırakırdık ya da bir şey bırakır mıydık? Bırakmak için uğraşır mıydık? O kadar emin miyiz kendimizden; inancımızdan, doğruluğumuzdan, kendimizden, bilgimizden, bildiğimizden? Göbeklitepe'deki atalarımız gelecek kuşaklara bırakmışlar. İnandıklarını, bildiklerini, bulduklarını, hissettiklerini sonraki kuşaklara ulaştırmışlar.

En yüksek tepenin üzerinde toprak dolgu tepeyle omfalos yaratmışlar. Omfalos göbek demektir. Yani Tanrının ilk ruhundan üfleyip can verdiği anne karnında ruhu yarattığı yerdir. Tanrı ile iletişimin kurulduğu yerdir. Hz. Yakup'un rüyasında gördüğü merdivenden inen çıkan melekler ile sembolize edilen ve uyandığında başını koyduğu taşı dikip, "Burası Tanrının evidir. Bu taşta omfalostur." dediği gibi, Tanrı ile iletişimin daha kuvvetli olduğu enerjisel titreşimin insan ile uyumunun, salınımının dengede olduğu yerdir. Nasıl deprem salınımının binanın salınımıyla dengede olması gerekiyorsa. Bina ne kadar rijit olursa olsun salınımdaki dengeyi kuramazsanız o bina yıkılırsa, insanda topraktan gelen enerjiyi bedeninde dengelerse, huzur ve tefekkür içinde derinleşebilir. En sevdiğinizin ölmüş bedeniyle ne kadar bir arada kalabilirsiniz ki ama toprak onu da her şeyi kabul eder. Onun için şefkatin, yaratılışın, başlangıcın ve sonun simgesi olarak kabul edilir. Toprakla örtmeleri de; sembolik olarak bize Göbeklitepe'nin Tanrı ile iletişim kurulan, ruhun ilk üflenmesiyle annenin o şefkati içinde hissetmesi gibi anlatılmaya çalışılan şeydir.

Dünyanın en eski buğdayı einkorn orada mı bulundu? Nasıl keşfettiler ve nasıl ehlileştirip ektiler?
Günümüzde kullanılan 300 çeşit buğday türü vardır. Genetik dizilimine baktığımızda hepsinin atasının Einkorn denen yabani buğday olduğu biliniyor. Einkorn yeryüzünde sadece Urfa, Karacadağ eteklerinde çıkıyor. Günümüzde de Karacadağ eteğinde Einkorn kendiliğinden yetişiyor.

Islah edilmiş buğday ile yabani buğday arasındaki fark şu; Yabani buğday olgunlaştığında tohumları sapa bağlayan kök hücreler ölüyor. Rüzgâr ile tohumlar savrulup gidiyor. Yani hasat etmek, tarım yapmak mümkün olmuyor. Islah edilen buğdaylarda ise olgunlaştığında, tohumları sapa bağlayan kök hücreler ölmüyor. Tohumlar sapın üzerinde kalıyor. Yani hasat edilip tarım yapılabiliyor. Bunu sağlayan tek bir gendir. Ancak o geni kaldırmak ıslaha yetmiyor.

by this way, perfect human being can be reached. They said that knowledge is not enough. They said, "It is wisdom that makes a man perfect". What would we leave to the future generations if we learned that our generation would become extinct soon: Where would we leave it; How would we leave it or would we leave something? Would we try to leave? Are we sure of ourselves, our belief, our truth, our knowledge? Our ancestors in Göbeklitepe left it to future generations. What they believed, knew, found, and felt are passed on to the future generations.

They created an omphalos with an earth filled hill on the highest point of a mountain. Omphalos means belly. In other words, it is the place where God created the soul in the womb of his mother, where he blew from his first soul and died. It is the place where communication with God is established. As Prophet Jacop said by erecting the stone, symbolized by the angels descending and ascending the stairs that he dreamed and put his head on it when he woke up, "It is the house of God and this stone is omphalos"; this is the place where the communication with God is stronger, the harmony and oscillation of the energetic vibration with human is in balance. Just as the earthquake oscillation should be in balance with the oscillation of the building. No matter how rigid the building is, if you cannot balance the oscillation, if that building collapses, if the person balances the energy coming from the soil in his body, he can deepen in peace and contemplation. How long can you stay together with the dead body of your loved one, but the earth accepts him too. That's why, it is considered a symbol of compassion, creation, beginning and end.

What they try to tell us by burying the structures in the ground is symbolically that Gobeklitepe is a place where the people communicate with God and the feeling of the mother's compassion with the first blowing of the soul.

Was the world's oldest wheat einkorn discovered there? How did they discover it; how did they domesticate and cultivate it?
There are 300 types of wheat used today. When we look at the genetic sequence, it is known that the ancestor of them was wild wheat called Einkorn. Einkorn only appears on the foothills of Urfa and Karacadag. Today, Einkorn grows naturally on the foothill of Karacadag. The difference between domesticated wheat and wild wheat is; When wild wheat ripens, the stem cells that attach the seeds to the stem die. Seeds are blown away by the wind. In other words, it is not possible to harvest and agriculture. On the other hand, when wheats domesticated, the stem cells attaching the seeds to the stem do not die when they mature. The seeds remain on the stem. So, it can be harvested and farmed. It is a single gene that makes it possible. How ever, removing that gene is not sufficient for breeding.



EİNKORN'u ıslah etmek için bugün ciddi araştırmalar yapılıyor. Laboratuvarlarda ıslah çalışmaları yapılıyor. Özellikle İsrail bu konuda ciddi araştırmalar yapıyor. Ancak günümüz laboratuvar koşullarında dahi Einkorn'u ıslah etmeyi henüz başaramadık. Atalarımız bunu nasıl yapmışlar, nasıl başarmışlar bilmiyoruz.
Tarihçiler ve bilim insanları bunu tesadüf olarak yorumluyor. Mevsim ve toprak koşullarının denk geldiğini söylüyorlar. Bu yorum, bilinmezliği açıklamaya yetmiyor.

Göbeklitepe bir inanç alanı ise, "İnsanın, Tanrıyı arama güdüsünü destekliyor." diyebilir miyiz?

Bir şeyin varlığından söz edebilmemiz için onun öncesi olmalı. Mesela benim varlığımdan söz edebilmemiz için benim annem ve babam olmalı. Göbeklitepe öncesinde olgunlaşan düşünce ve inanç sisteminin o noktada vücut bulmuş hali demek daha doğru olur. Yani insanın öncesinde içinde geliştirdiğini Göbeklitepe'de aşikâr etmişler. Göbeklitepe'deki atalarımız Tanrı inancına zaten sahiplermiş. O'na yaklaşma ve kutsallaşma hedefiyle, ritüellerini uygulayabilmek ve insanı eğitebilmek için bu yapıları yapmışlar.



Göbeklitepe'de ölüm kültü mü var? Şifa merkezi miydi? Şaman Grupları var mıydı?

O dönemde ateş, hava, su ve toprak kutsal kabul edildiği için ölülerini gömmüyorlar, yakmıyorlar, suya atmıyorlardı. Yüksek bir yerde vahşi hayvanların telefatına bırakıyorlardı. Ama önemli nokta telefat sonrası özellikle kutsal, önemli kişilerin kafataslarını saklıyorlardı.
Bu kültü Çatalhöyük ve sonrasında da özellikle Anadolu kültünde görüyoruz. Çatalhöyük'te evlerin altlarında kafataslarını saklamışlar. Anadolu adetlerine de girmiştir. Eve girerken eşiğe basılmaz. Çünkü eşiğin altında o evin kutsal kişisinin kafatası gömülü olabilir. Kafatası saklama kültü bize ölüm sonrası yaşama inanıldığını, ruhun ölmezliğine olan inancı gösteriyor. Bütün inanç sistemlerinde hedef "Miraç" tır. Yani Tanrıya yaklaşabilmek onunla buluşabilmektir. Göbekli Tepe'de bıngıldak kısımları delinmiş kafatasları bulundu. Bu bize değişik kültlerdeki miraç hikayelerinin nereden geldiğini (Göbeklitepe'den) gösteriyor.
En son miraç alegorisi de Hz. Muhammed'in miracıdır. Melekle yükselirler. Sidrei Münteha'ya geldiklerinde Cebrail Melek, ben buradan ileriye gidemem yoksa yanarım der. Hz. Muhammet neden diye sorar. Cevap ilginçtir: "Buraya kadar bilgiyle bana öğretilenle geldik. Buradan ileri gidebilmek için o bilgiyi terk edip aşk ile gitmek gerekir. O aşk sende var, şimdi tüm öğrendiklerini unut. Hepsini terk et içindeki aşkla yoluna devam et." der. Hz. Muhammed bilindiği üzere, her şeyi unutup aşk ile yoluna devam edip Tanrı'ya kavuşur. Kafataslarını delme sebepleri onların öldükten sonra da yollarına devam edebilmeleri için. Tabi ki, atalarımız Hz. Muhammed'in miraç hikayesini okudukları için bunu yapmamışlar, onların bu kült inancı sonraki inanç sistemlerine yayılmış. Göbeklitepe çevresinde ve yakın dönemdeki bulgularda Göbekli Tepe'deki mabetlere benzer yapıların şifa merkezi olarak kullanıldığını görüyoruz: Bunlardan en önemlisi Nevali Çöri. Kürtçe bir kelime olup "Hastalığın olduğu su yatağı" demek. Yani hastalık ve su ile şifa...

Serious research is being done today to improve EINKORN. Breeding studies are carried out in laboratories. Israel, particularly, is doing serious research on this issue. However, even in today's laboratory conditions, we have not yet succeeded in breeding the Einkorn. We have no idea how our ancestors did this, how they succeeded. Historians and scientists interpret this as a coincidence. They say that the seasons and soil conditions were convenient. This comment does not suffice to explain the obscurity.

If Göbeklitepe is a field of belief, can we say; "It supports the human motive to seek God."?

In order that we can talk about the existence of something, it must have a past. For example, in order to talk about my existence, I must have a mother and father. It would be more accurate to say that the thought and belief system that matured before Gobeklitepe embodied at that point. In other words, they made it clear in Gobeklitepe that human beings had developed within themselves before. Our ancestors in Göbeklitepe already believed in God. They built these structures in order to be able to practice their rituals and educate people with the aim of approaching Him and sanctifying them.

Is there a death cult in Göbeklitepe? Was it a healing center? Were there any Shamanic Groups?

Since fire, air, water and earth were considered sacred at that time, they did not bury, burn or throw their dead into the water. They left them to perish by wild animals in a high place. But the important point is that they kept the skulls of especially sacred and important people after death. We see this cult in Çatalhöyük and especially in the Anatolian cult. They hid the skulls under the houses in Çatalhöyük. The people make a practice of this in Anatolian customs. It is not stepped on the threshold when entering the house. Because the skull of the holy person of that house may be buried under the threshold. The cult of hiding the skull shows us the belief in the afterlife, the belief in the immortality of the soul. In all belief systems, the aim is "Miraj". That is, to approach God and to meet him. Skulls with pierced fontanelles were found at Gobeklitepe. This shows us where the miraj stories in different cults came from. (from Gobeklitepe).
The last miraj allegory is Hz. Muhammad's ascension. They rise with the angel. When they come to Sidretü'l Münteha, Gabriel Melek says, I cannot go further from here or I will burn. Hz. Mohammed asks why. The answer is interesting: "We have come thus far with knowledge and what was taught to me.
In order to move forward from here, it is necessary to abandon that knowledge and continue with love. You have that love, now forget all you've learned. Leave them all and move on with the love inside you." As it is known, Prophet Muhammad forgets everything, goes on his way with love and meets God. The reason why they pierce the skulls of deaths is so that they can move on their way after they die. Of course, our ancestors did not do this ritual because they read the Miraj story of Muhammad, their cult belief spread to later belief systems.In recent findings, we see that structures similar to the temples in Göbekli Tepe were used as healing centers in and around Gobeklitepe: The most important of these is Nevalı Çorı. It is a Kurdish word and means "water-bed where disease occurs".

Aslında yukarıda bahsetmeye çalıştığım enerjisel titreşim dengesi ve bunun bağışıklık sistemine etkisi karşımıza çıkıyor. Hinduizmdeki "AUM" sembolizması bize bu şifanın ipuçlarını veriyor. "AUM" Hinduizmde çok önemli bir olgu. Tanrının ilk sesi "OL" "KÜN" gibi ilk iradesi olarak kabul ediliyor. Zikir maksatlı kullanılıyor. Ses bir titreşimdir. Ancak boşlukta titreşim olmaz, ses yani titreşim olabilmesi için ortam gerekir; varlık gerekir. Bu da Tanrının yaratılışı yoktan değil vardan, var ettiğini anlatır.

Yani Tanrı zaten vardır, kendinden bu kainatı var etmiştir. "A" sesi çok kısa frekanslı tiz sestir. Çocuğun ilk doğduğunda çıkardığı ses gibi insanı rahatsız eder; hemen dönüp baktırır; ilgisini çektirir. "U" sesi en uzun mesafeye ulaşabilen frekanslı sestir. "M" sesi ise dudaklar kapalıyken insanı içine döndüren titreşimdir. Hinduizm de bu üç ses tek bir ses gibi alçak sesle "ohm" şeklinde titreştirilmeye çalışılır. Yani "AUM" ile anlatılmak istenen dağın başında tek başına ermek değildir. Yaşamın içindeyken içine dönüp o iç yolculuğu yapabilmektir. Eğer o titreşim bulunduğunuz yerin enerjisiyle uyum sağlar ise, hiçbir hastalıktan etkilenmeyeceğinize, hasta iseniz şifa bulacağınıza inanılır. Göbeklitepe'de ortak özellik dudaksız heykeller yapılmasıdır. Yani ağız var ama dudak yok yani "M" sesi. İçe döndüren o titreşim. Şifa bulduran o titreşim.

Şamanizm doğanın üstün ve mükemmeliyetine olan inançtır. Doğadaki uyum ve dengeyi yaşama aktarabilmeyi, doğaya saygıyı ve onu anlamayı esas alır. Göbeklitepe'deki atalarımızın Tanrı inancına vardıkları anlaşılıyor. Ancak ortak bir nokta var ki, o da kötüyü iyiye evriltme inancıdır. Kötüyle iyinin aslında bir olduğu inancı: Şamanizm de iki tip Kam vardır. Ak kam ve Kara kam. Ak kam, hayır eder, dua eder ve iyilikle uğraşır. Kara kam ise aslında kötü değildir. Beddua edeni, hayır dua etmeye evriltir. Yani negatif enerji yüklü kişiyi pozitif enerjiye çevirmek için uğraşır. Bu sebeple de negatif enerjiyle yüklenir. Üzerinde yüklenen negatif enerjiyi atabilmek için de ağaçlara sarılır, suya girer ya da kendini toprağa gömer. Hatta derler ki o enerjiyi atabilmek için toprak altında çok uzun süre gömülü kalırlar ta ki et kemikten ayrılıncaya kadar. Özetle Göbekli Tepe'de Tanrı inancı var ve iyi ile kötünün aslında bir olduğu, bir çubuğun iki ucu gibi olduğu, o çubuğu büküp çember yaparsanız iyiliğin ve kötülüğün kalmayacağı anlatılıyor.

Göbekli Tepede, soyutlanmış T sütunlar; 12 Adet oluşu, T sütunlara işlenen hayvanlar, sepet, başsız insan, H vb. figürler, -sembolleri incelemeyi seven- size neyi anlatıyor?

Her bir figürün anlattığı ifade farklı. 12 adet "T" sütun sadece "B" mabedinde var. O mabet günümüzde de hala var olan "SABİİ" inancında erginleştirme, kabul ritüeli için yapılmış sanki. "T" sütun hermetik bir figür. Kolları ve göbek hizasında birleşen elleri ile soyutlama yapılmış ve İnsana benzetilmiş. Çift başlı olması yerin ve göğün bilgisine sahip kutsal kamil kişiyi betimler. Düşey kolu yaşamı, yatay kolu ölümü anlatır; birleştikleri yer de şefkattir.



In other words, sickness and healing with water... In fact, the energetic vibrational balance that I tried to mention above and its effect on the immune system emerged here. The symbolism of "AUM" in Hinduism gives us clues to this healing. "AUM" is a very important phenomenon in Hinduism. It is considered like the first voice of God "OL" and his first will, like "KÜN". It is used for dhikr purposes. Sound is vibration. However, there is no vibration at a loose end, a medium is required for sound, that is, vibration; entity is required. This tells us that God created creation not out of nothing, but out of existence.

In other words, God already exists, he created this universe from himself. The sound for letter "A" is a very short-frequency high-pitched. It disturbs people like the sound that a child makes when he is first born; immediately attracts attention. The "U" sound is the frequency sound that can reach the longest distance. "M" is the vibration that turns people inside when the lips are closed. In Hinduism, these three sounds are tried to be vibrated as one sound in a low voice "ohm". In other words, what is meant by "AUM" is not to reach the top of the mountain alone. It is being able to turn inside and make that inner journey while being in life. It is believed that if that vibration harmonizes with the energy of your place, you will not be affected by any disease, and if you are sick, you will find healing. The common feature in Gobeklitepe is the sculptures without lips. So, there is a mouth but no lips, that is the sound for "M". That introverting vibration. That healing vibration. Shamanism is the belief in the superiority and perfection of nature. It is based on being able to transfer the harmony and balance in nature to life, respecting and understanding nature. It is understood that our ancestors in Gobeklitepe came to believe in God. However, there is one common point, which is the belief in turning evil into good. The belief that good and evil are in fact one: There are two types of Kam in shamanism. White Kam and Black Kam. White Kam gives charity, worship and deals with goodness. Black cam is actually not gloating. He makes those who curse into praying for benevolence. In other words, he tries to turn the person with negative energy into positive energy. For this reason, it is loaded with negative energy. In order to get rid of the negative energy, he hugs trees, enters the water or bury itself in the ground. They even say that they stay buried under the ground for a very long time in order to throw that energy away until the flesh is separated from the bone. In summary, there is a belief in God in Gobeklitepe. It is told that good and bad are actually one, like the two ends of a stick, and if you bend that stick and make a circle, there will be no good or evil left.

What do the 12 pieces of isolated T-shaped pillars, animal, basket, headless people, H etc. figures engraved on T-shaped pillars mean to you, who likes analysing symbols?

The expression of each figure is different. There are 12 "T" shaped pillars only in the "B" temple. It is as if that temple was built for the ritual of initiation and acceptance in the "SABIANISM" that still exists today. The "T" column is a hermetic figure. Abstraction was made with his arms and hands joined at the level of the navel, and it is anthropomorphized. Being two-headed depicts the holy perfect person who has the knowledge of the earth and sky. Its vertical arm represents life, its horizontal arm represents death. They meet in compassion. Just like compassion in the statement of Jesus while being crucified on the "T" pillar, "Lord, burden me with the sins of all people; remove your curse from them." Or the horizontal arm represents the infinite time, the vertical arm the moment in our life. So, life actually begins with death. In just the same way as we die in the womb of mother and are born into this world.

Tıpkı İsa Peygamberin "T" sütunda çarmıha gerildiğinde, "Tanrım bütün insanların günahlarını bana yükle; onların üstünden lanetini kaldır." demesindeki şefkat gibi. Ya da yatay kolu sonsuz zamanı, düşey kolu yaşamımızdaki anı gösterir. Yani yaşam aslında ölümle başlar. Anne karnında ölür; bu aleme doğarız gibi. Aslında ölüm yaşamdan önce gelir. Tıpkı Hızır ile Musa'nın yolculuğunda olduğu gibi. Hızır geleceğin bilgisine sahiptir ama öncesinin öğretisini almıştır. İsa Peygamber'e şakirtleri sorar. Bize sonun bilgisini verir misin? İsa Peygamber şöyle cevap verir: "Ben başlangıçta var mıydım ki, size sonun perdesini aralayayım?"

T Sütunlar üzerindeki figürlere gelecek olursak: Aslan; Nefsin sembolüdür. Domuz; Tufan da kaybolan bilgiyi getirendir. Tilki; Vraki dir; yani kamil kutsal kişinin sembolüdür. Yılan: Hem kötü huyun hem de yüksek bilincin sembolüdür. Boğa; Elif'tir. Yani alfa dan omega ya götürendir. Tanrısaldır. Turna; Ruhun sembolüdür. Yani her bir sembolün temsil ettiği ayrı bir mana vardır. İfadeler bütünde bir hikaye oluşturur. Sepet; Hz. Musa'yı yüzdürmüş bilgiyi var etmiştir. İlimin sembolüdür. Yani Hikmetli Aklın sembolüdür.
Başsız İnsan; hücredir. Yani bedenimiz hücrelerden oluşur. Beyinden gelen komutla iki asli görevini yapar. Ürer ve yok olur. Sürekli tekrarlayan bir dönüşümdedir. Beyinle iletişimi vücudumuzdaki sıvı sağlar. O sıvı kirlenir ve temizleme mekanizmaları (Karaciğer, Böbrek vb.) görevini yapamaz ise beyinle hücre arasındaki iletişim aksar ve hücre özüne döner. Sürekli ürer. Çağımızın vebası kanser böyle oluşur. O figür ereksiyon halinde kafası kesik bir bedendir. Sütundaki her figür, merkeze dönükken o ters tarafa dönüktür. Bu konuda son kitabımdaki sembolik açıklamaları okumanızı öneririm.

Erekte olmuş hayvanlar ne anlatıyor?
Göbeklitepe'deki semboller özellikle eril olarak betimlenmiştir. Yani kadını mabede sokmamışlar. Çünkü mabetlere iki sütun arasından girilmektedir. Kapıların yanlarında sütunlar vardır. İki sütun arasından girilen mabetlerde kadın olmaz. Kutsal geometriye göre iki sütun arasından girilen mabetler rahimdir. Yani iki sütun arasından girilen mabetlerde kadının içine girilir. Hani yukarda anlatmaya çalıştığım bilinçaltında anne karnında olmak istememiz gibi. İki merkezli iki daire, rahimi ya da balığı sembolize eder. Her ikisi de yeniden doğuşun ve başlangıcın sembolüdür. Özetle, kadında doğuştan var olan anne şefkatine ulaşmak için erkeğin inisiyatik eğitim alması gerekir. Bu konu da çok geniş ve özellikle anlatılması gereken bir konu… Burada sadece değinmiş olalım.

Neden sadece ağacın altındaki buluntuda "doğum yapan kadın" figürü var? Göbeklitepe ve Kadın" size neyi ifade ediyor?
O tabletin yapım tarihi günümüzden 8.000 yıl öncesine aittir. Yani Göbeklitepe'den sonra yapılmıştır. Ana erkil dönemin başlangıcına aittir. Oraya kimin tarafından konulduğu bilinmemektedir. Ayrıca doğum yapmakta olduğu da tartışma konusudur.

Su geçirmez terazzo zemin, kurban ayinleri için miydi? Yoksa su ile ıslatılarak gökyüzü hareketli takip edilmiş ve astronomik bilgiye mi sahip olunmuş? Bu yapılan rütüellerin, Sirius Takım yıldızı ve Atalarımızın oradan geldiğine yönelik yorumla ile bir alakası olabilir mi?
Su geçirmez zeminle ilgili birçok teori bulunmaktadır. En kabul göreni, yıldızların takibi için olduğudur. Sirius yıldızını o dönem de izleyemiyorlarmış. Ama Orion takımyıldızını takip ediyorlarmış.

Göbeklitepe'nin üstü açık mıydı yoksa kapalı mı?
Göbeklitepedeki mabetler TEMENOS dur. Yani üstü açık kutsal alan. Ay mabetleridir. Ay mabetleri tepe de yapılır. Hem gökyüzü izlenir hem ritüeller uygulanır.

In fact, death comes before life. Just like in the journey of Khidr and Moses. Khidr has the knowledge of the future, but he has received the teaching of the past. He asked Jesus about pupils. Can you give us the information of the end? Jesus replied, "Did I exist in the beginning so that I could lift the veil of mystery of the end for you?" As for the figures on the T-shaped Pillars: Lion is the symbol of the soul. Pig is the one who brings the lost knowledge in the Flood. Fox is Vraki, that is, the symbol of the perfect human being. Snake is a symbol of both bad temper and higher consciousness. Bull is Alif. In other words, it is the one that takes you from alpha to omega. It is divine. Crane is the symbol of the soul. This is all to say, each symbol has a different meaning that it represents. Depictions make up a whole story. Basket brought knowledge into existence that made Prophet Moses float. It is the symbol of science. That is, it is the symbol of the Erudite Mind. Headless Man is a cell. In other words, our body is made up of cells. It performs its two main functions with the command from the brain. It reproduces and disappears. It is in an iterative transformation. Fluid in our body provides communication with the brain. If that liquid becomes dirty and the cleaning mechanisms (Liver, Kidney, etc.) cannot do their duties, the communication between the brain and the cell is disrupted and the cell returns to its essence. It breeds constantly. This is how cancer, the plague of our age, occurs. That figure is a headless body with an erect penis. While each figure on the pillar is facing the center, it is facing the opposite side. I suggest you read the symbolic explanations in my latest book on this subject.

What do animals with an erect penis depict?
The symbols in Gobeklitepe are especially depicted as masculine. So, they didn't let the woman into the temple. Because the temples are entered between two columns. There are columns on the sides of the doors. There are no women in the temples entered between two columns. According to sacred geometry, temples entered between two columns are wombs. In other words, in the temples entered between two columns, man enters inside the woman. Just like we subconsciously want to be in the womb of our mother, which I tried to explain above. Two circles with two centers symbolize the womb or fish. Both are symbols of rebirth and beginning. In summary, in order to reach the maternal affection inherent in women, the man needs to receive initiative training. This subject is also very broad and needs to be explained in particular… Let's just mention it here.

Why is there a "woman giving birth" figure only in the find under the tree? What does "Gobeklitepe and Woman" mean to you?
That stone tablet is dating back to 8,000 years ago. In other words, it was built after Göbeklitepe. It belongs to the beginning of the matriarchal period. It is unknown who put it there. It is also a matter of debate whether she was giving birth.

Was the waterproof terrazzo floor for sacrificial rituals? Or was this ground wetted with water for following the movements of the sky and having knowledge of astronomy? Could these rituals be associated with Sirius and the interpretation that our Ancestors came from there?
There are many theories about waterproof flooring. The most accepted one is for tracking the stars. They couldn't watch the Sirius at that time. However, they were tracking the Orion constellation.

Was the Gobeklitepe an open-air or covered area?
The temples on Gobeklitepe are TEMENOS. That is, it's an open sanctuary. They are moon temples. Moon temples are built on the hill. Both the sky is watched, and rituals are practiced.

TÜRKİYE'NİN
500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU
2020

TEBRİKLER MERSİN

"ISO 500 BÜYÜK SANAYİ KURULUŞU"

Araştırmasında Türkiye'nin Başarı Listesine Giren
Firmaları Kutluyoruz.

150
Başhan
Tarımsal Ürünleri Pazarlama
San. ve Dış. Tic. A.Ş.

163
Memişoğlu
Tarım Ürünleri Ticaret Ltd.Şti.

173
Aves
Enerji Yağ ve
Gıda Sanayi A.Ş.

264
Ankutsan
Antalya Kutu Sanayi
Oluklu Mukavva Kağıt
Ticaret A.Ş.

CONGRATULATIONS MERSİN

We Congratulate The Companies That Entered The Success List Of Turkey In The

ISO 500 Big Industrial Organization Survey.

301

Armada

Gıda Tic. San. A.Ş.

370

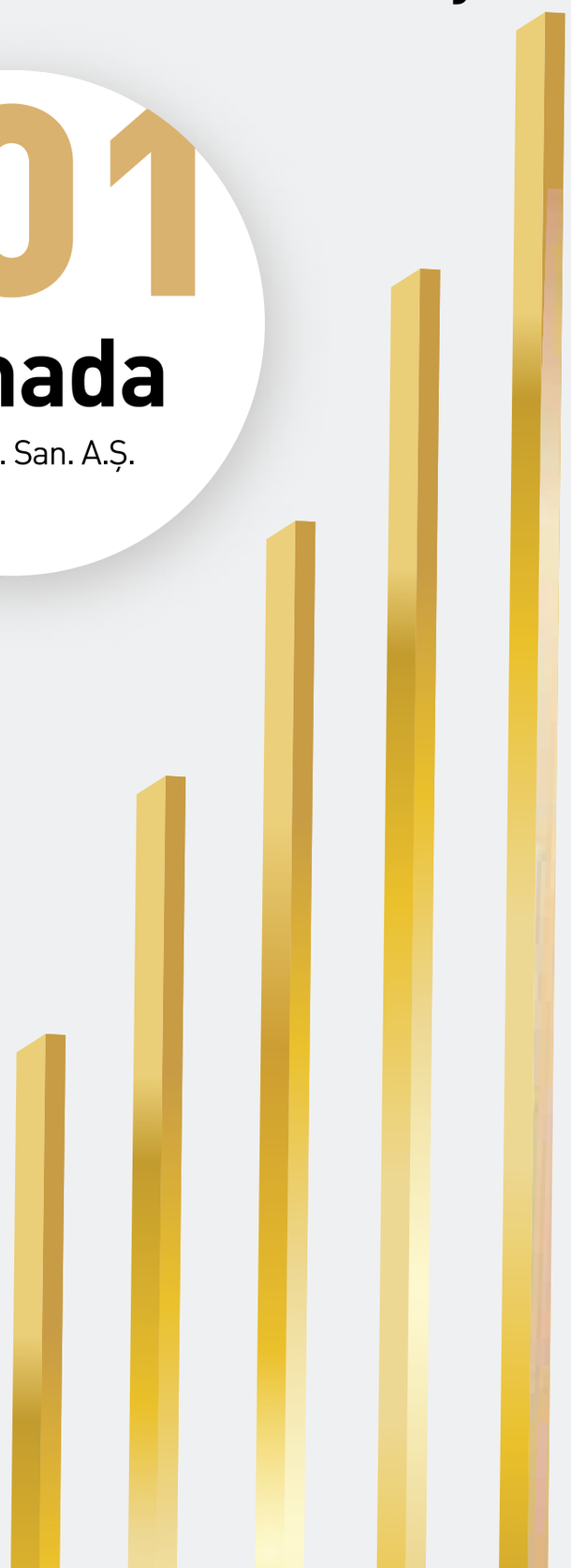
Teknopanel

Çatı ve Cephe Panelleri
Üretim San. ve Tic. A.Ş.

440

Unat

Yağ ve Gıda
San. ve Tic. A.Ş.





JUBUS INDUSTRIALS - AKY TECHNOLOGY İŞBİRLİĞİ

70 yıllık geçmişi ile geniş ölçekli bir firma olan Jubus'un deneyimli yöneticisiyle, AKY Technology'de bir araya gelindi.

AKY Technology İspanya'dan çok değerli bir konuk ağırladı. İspanya Sanayi ve Tarım Makineleri sektörünün en köklü kuruluşlarından olan Jubus'un Değerli Yöneticisi Sayın Jordi Busquets Tarrats, AKY Technology'yi ziyaret etti. Buluşmada Agrosan'ın Kurucusu Sayın Amir Zekeriya'da vardı.

JUBUS INDUSTRIALS - AKY TECHNOLOGY COOPERATION

We met with the experienced Executive of Jubus, a large-scale company with 70 years of history, at AKY Technology.

AKY Technology hosted a very valuable guest from Spain. Mr. Jordi Busquets Tarrats, the respected Executive of Jubus, one of the most rooted establishments of the Spanish Industrial and Agricultural Machinery Industry, visited AKY Technology. Amir Zekeriya, the Founder of Agrosan, was also present at the meeting.



AKY TECHNOLOGY, ORTADOĞUNUN BÜYÜKLERİ İLE ÇALIŞIYOR

Arap- India Spices LTD.
DUBAİ'nin En Büyük Hububat Fabrikasını kuruyor.

Ortadoğu Bölgesinin Bakliyat Sektöründeki dev kuruluşlarından biri olan Arap- İndia Spices LTD. Gökmen Akyürek yönetimindeki AKY Technology ile çalışıyor. Geçtiğimiz günlerde gerçekleştirilen görüşmelerde Arap- İndia Spices LTD. Yetkilisi Sn. Harish Kumar ve Gökmen Akyürek bir araya gelerek ticari bir alışveriş gerçekleştirdi.

AKY TECHNOLOGY WORKS WITH THE GREATEST OF THE MIDDLE EAST

Arab-India Spices LTD. establishes DUBAI's Largest Grain Factory.

Arap-India Spices LTD, one of the giant companies in the Pulses Sector of the Middle East Region works with AKY Technology managed by Gokmen Akyurek. In the meetings held in the past days, Mr. Harish Kumar, Executive of Arap-India Spices LTD. and Gokmen Akyurek came together and did business.

Geçmişe Yolculuk
Time Travel Into The Past

2015 » 2021



AKY TECHNOLOGY, AHMET TİRYAKİOĞLU'NU AĞIRLADI

AKY Technology önemli bir konuk ağırladı. Türkiye'nin sayılı kuruluşlarından olan Tiryaki Agro Gıda'nın Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Ahmet TİRYAKİOĞLU AKY Technology'yi ziyaret etti. Bakliyat sektöründeki son teknolojilerin konuşulduğu ve sektörün nabzının tutulduğu buluşmada karşılıklı güven tazelenerek ticari diyaloğun güçlü bir şekilde sürdürülmesi kararı alındı.

AKY TECHNOLOGY HOSTED AHMET TIRYAKIOĞLU

AKY Technology hosted an important guest. The Chairman of the Board of Tiryaki Agro Gıda, one of the leading companies in Turkey, Mr. Ahmet TIRYAKIOĞLU visited AKY Technology. At the meeting, where the latest technologies and developments in the pulses sector were discussed, it was decided to continue the commercial relations in a strong way by restoring mutual trust.

La Recolte Dumonde / *2015 / Sayı:2 / Sf:49*



AHMET TİRYAKİOĞLU, "CEVİZ STRATEJİK BİR ÜRÜN"

"Ülkemizde ceviz üretimi arttıkça, işleme teknolojileri geliştirmek ve üretmek de önem kazanacaktır.

Tiryakioğlu, "Ülkemizde ceviz üretimi arttıkça, işleme teknolojileri geliştirmek ve üretmek de önem kazanacaktır. AKY Technology İcra Kurulu Başkanı Sayın Gökmen Akyürek, bu hususta hamle yapmış ve Mersin'de bulunan ve Hububat Eleme Teknolojileri üreten fabrikasında "ceviz işleme teknolojileri" geliştirerek üretimine başlamıştır. Bu hareketi ile Türk Ceviz Piyasası için faydalı bir girişimde bulunduğunu düşünüyorum ve önümüzdeki günlerde çok ses getirecek işleme tesislerine imza atacağı kanaatindeyim."dedi.

AHMET TIRYAKIOGLU "WALNUT IS A STRATEGIC PRODUCT"

"The more walnut production increases in our country, the more developing and producing processing technologies will gain importance."

Tiryakioglu Said, "Mr Gokmen Akyurek, Ceo of AKY Technology, made a move in this regard and started production by developing "walnut processing technologies" in its factory manufacturing Cereals Cleaning and Screening Technologies in Mersin. With this move, I think he has made a beneficial attempt for the Turkish Walnut Market and he will put his signature under the processing facilities that will make an overwhelming impression in the upcoming days."

La Recolte Dumonde / *2021 / Sayı:22 / Sf:38*

ÖZEL
RÖPORTAJ
exclusive interview

UFOLOJİ UZMANI FARAH YURDÖZÜ, "GÖBEKLİTEPE YILDIZ GÖZLEMEVİ OLABİLİR"

Türkiye'nin ilk kadın Ufoloji Uzmanı Farah Yurdözü İle Göbeklitepe'yi konuştuk. La Recolte Du Monde Dergisi'ne özel bir röportaj veren Yurdözü, "Göbeklitepe gizemini koruyor." Biz sadece bilgi birikimimiz ve araştırmalarımız çerçevesinde fikir yürütebilir ve dayanaklı tahinlerde bulunabiliriz.
Bu tahminlerden bir kısmı Astronomi üzerine: Yani uzmanlar diyorlar ki; "Göbeklitepe, Astronomi Gözlem Evi idi." Daha ayrıntılı bir cevap vermek gerekirse, Göbeklitepe'den Sirius Takım Yıldızı izleniyordu. Çünkü burayı inşa edenler Sirius'a tapınıyorlardı. Dolayısıyla da hayatlarını bu gezegenin hareketleri üzerine kurmuşlardı." dedi.

UFOLOGIST FARAH YURDOZU, "GOBEKLITEPE MAY BE AN ASTRONOMICAL OBSERVATORY"

We had a pleasant conversation with Farah Yurdozu, who is the first Turkish female Ufologist, about Gobeklitepe. Giving an Interview special for La Recolte Du Monde Magazine, Yurdozu stated, "Göbeklitepe remains a mystery" We can only state our opinions and make sound predictions within the framework of our knowledge and research.
Some of these predictions are on Astronomy: So, experts say, "Göbeklitepe was an Astronomical Observatory". To enlarge upon this statement, Sirius was being observed from Göbeklitepe. Because those who built this structure worshiped Sirius. Therefore, they based their lives on the movements of this binary star."



FARAH YURDÖZÜ Hakkında

Türkiye, Amerika Birleşik Devletleri ve Güney Amerika'da verdiği konferanslar ve televizyon programlarıyla tanınan Farah Yurdözü Türkiye'nin ilk bayan UFO araştırmacısıdır. 1993'ten bugüne UFO, gizemcilik, ruhçuluk, metafizik, parapsikoloji gibi konularda çalışmalar yapmaktadır.
Amerikan UFO Magazine Dergisi, İtalyan XTimes Magazine ve İngiliz UFO Matrix Magazine'de köşe yazarıdır. ABD'de Newyork'tan Nevada'ya California'dan New Mexico'ya kadar uzanan geniş bir alanda konferanslar vererek Türkiye'yi temsil etmektedir.
1947'de yaşanan UFO kazasıyla bilinen Roswell'de düzenlenen UFO kongresinde verdiği sunular ile Türkiye'yi temsil eden ilk UFO araştırmacısıdır. Farah Yurdözü'nün şu ana kadar Amerika'da İngilizce olmak üzere üç, Türkiye'de ise Türkçe yayınlanan beş kitabı çıkmıştır. Aerikan Discovery/ TLC televizyonları yapımı DEAD TENANTS adlı paranormal araştırmaları konu alan belgesel dizide danışman medyum olarak görev almıştır.
İstanbul Üniversitesi İspanyol Dili Anabilim Dalı Mezunu Farah Yurdözü çok iyi derecede İspanyolca ve İngilizce bilmektedir.
Başlıca kitapları alfabetik sırayla; Ufo Gerçekleri ve Yalanları, Ufo Yasak Bölge, Ufo'lar Uzaylılar Yeraltındaki Gizli Dünyalar, Yaşam Bir Korku Filmidir.

About FARAH YURDOZU

Known for her conferences and television programs in Turkey, the United States and South America, Farah Yurdozu is Turkey's first female UFO researcher. Since 1993, she has been working on topics such as UFO, mysticism, spiritualism, metaphysics, and parapsychology.
She is a columnist for American UFO Magazine, Italian XTimes Magazine and British UFO Matrix Magazine. She represents Turkey by giving conferences in a wide area ranging from New York to Nevada, from California to New Mexico in the USA.
She is the first UFO researcher to represent Turkey with the presentations she gave at the UFO congress held in Roswell, known for the UFO accident in 1947. Farah Yurdözü has so far published three books in English, in the United States, and five, published in Turkish in Turkey. She acted as a consultant psychic in the documentary series DEAD TENANTS, produced by American Discovery/TLC TV, about paranormal investigations.
A graduate from Department of Spanish Language and Literature at Istanbul University, Farah Yurdozu is fluent in Spanish and English.
Her popular books in alphabetical order; Ufo Gercekleri ve Yalanlari, Ufo Yasak Bölge, Ufo'lar Uzaylilar Yeraltindaki Gizli Dunyalar, Yasam Bir Korku Filmidir."



Ufolar, paranormal aktiviteler, yazılı olmayan tarih vb. konulara ilginiz ne zaman başladı?
Spritüal konular, ruhçuluk ile ilgili aile büyüklerimiz vardı. Bu alanda konuşmaların, çalışmaların olduğu bir ortamda büyüyünce ben de etkilendim, merak duydum ve çok sevdim. Zaten her şey sevmekle başlıyor.
Aynı şey İspanyol Dili ve Edebiyatı için de geçerli. O nedenle hayatımda bir tarafta öğretmenlik ve diğer tarafta ise öğrencilik hep oldu. Spiritüalizm ve ruhçuluk konusunda hala öğrenciyim. Ve bu konularda öğrencilik hiçbir zaman bitmez.

Bu konular ve uğraşılar korkutmuyor mu sizi?
Hayır, asla. Çünkü spiritüalizm, ruhçuluk, paranormal vb. konular insan hayatına çözüm getirmek için var. Dünyada korkulacak çok daha başka şeyler var. Bugün herhangi bir gazeteyi ya da haber kanalını açtığınızda, dünyada insan eliyle gelişen olaylar o kadar korkutucu ki; asıl tehlikeyi bunlar oluşturuyor.
Yoksa UFO'lardan ya da ruhsal varlıklardan gelecek bir tehlike yok. "Bir tehlike yok ve hatta bir öğrenme süreci var!"

Göbeklitepe sizce neden inşa edildi? Görevi ne idi? Ve neden kapatıldı?
Ben dahil olmak üzere, Göbeklitepe'yi inceleyen tüm araştırmacılar bu soruyu kendisine soruyor. Henüz net bir cevap bulunamadı. "Göbeklitepe gizemini koruyor." Biz sadece bilgi birikimimiz ve araştırmalarımız çerçevesinde fikir yürütebilir ve dayanaklı tahinlerde bulunabiliriz.

Bu tahminlerden bir kısmı Astronomi temelli: Yani uzmanlar diyorlar ki; "Göbeklitepe, Astronomi Gözlem Evi idi." Daha ayrıntılı bir cevap vermek gerekirse, Göbeklitepe'de Sirius Takım Yıldızı izleniyordu. Çünkü burayı inşa edenler Sirius'a tapınıyorlardı. Dolayısıyla da hayatlarını bu gezegenin hareketleri üzerine kurmuşlardı.
Daha sonraki bir tarihte insanlık, Mısır'daki Piramitlerin yapımında aynı çıkarımda bulunmuştur.
Göbeklitepe toprak üstüne çıkarıldığında; pek çok araştırmacının birleştiği nokta; "Göbeklitepe bir tapınma alanı idi." **Ancak, neye tapmak için yapılmıştı: Yaratıcıya mı, yoksa doğanın gücüne mi, yoksa evrene mi?** Arkeologlar ve tarihçiler buna net bir cevap henüz veremiyor.

When did you start developing interest in UFOs, paranormal activities, unwritten history etc.?
We had family elders dealing with spiritual matters and spiritism. As a result of growing in an environment where there were conversations and studies in this field, I was also impressed, interested in, and love it so much. Everything starts with love anyway.
The same goes for Spanish Language and Literature. That's why I've always been a teacher as well as a student. I am still a student in spiritualism and spiritism. Studentship never ends in these matters.

Don't these issues and occupations scare you?
No never. Because the issues such as spiritualism, spiritism, paranormal etc. exist to bring solutions to human life. There are many other things people are fearful of. When you open any newspaper or news channel today, human-made events in the world are so frightening; These pose the real danger.
Otherwise, there is no danger from UFOs or spiritual beings. "There is no danger and there is even a learning process!"

Why do you think Göbeklitepe was built? What was its mission? And why was it buried?
All researchers examining Göbeklitepe, including myself, ask themselves this question. No clear answer has yet been found. ""Göbeklitepe remains a mystery" We can only state our opinions and make sound predictions within the framework of our knowledge and research.
Some of these predictions are on Astronomy: So, experts say, "Göbeklitepe was an Astronomical Observatory". To enlarge upon this statement, Sirius was being observed from Göbeklitepe. Because those who built this structure worshiped Sirius. Therefore, they based their lives on the movements of this binary star."
At a later date, mankind made the same inference about the construction of the Pyramids in Egypt.
When Göbeklitepe was unearthed; most of the researchers met on a common ground "Göbeklitepe was a center of worship." **However, what kind of worship was it and for what: For the Creator, or the power of nature, or the universe?** Archaeologists and historians cannot yet give a clear answer to this.

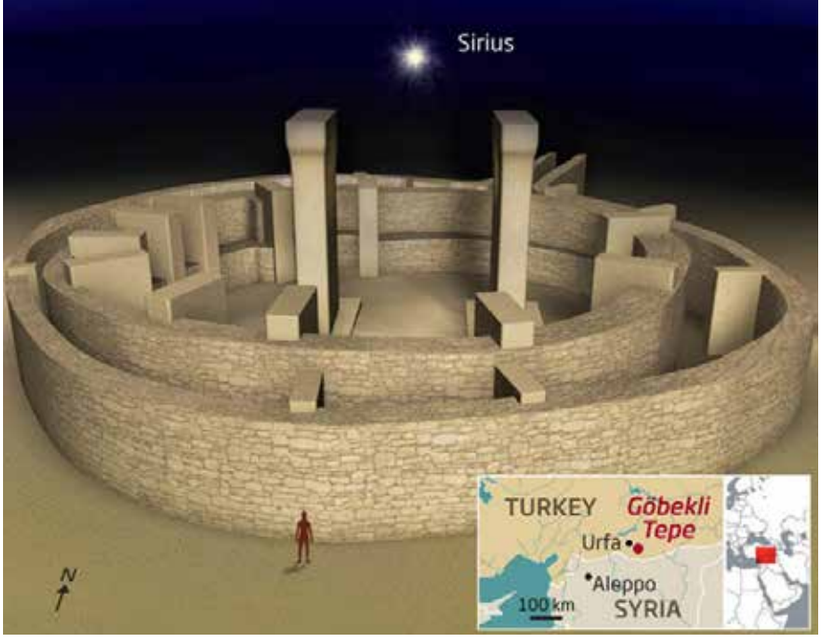
Şayet bir tapınma alanı ise; o çağın insanının tapınacak bir idole, bir inanç sistemine ihtiyacı olmalı. Çanaksız- Çömleksiz Neolitik Çağda yaşayan insanlardan bahsediyoruz: Arkeolojiye göre; insan, henüz tabak, çanak, çömlek, kase, sürahi yapmayı bilmiyor; taş devri koşullarında mağaralarda yaşıyorlar.
Tarım yapılmıyor; yerleşik hayata geçişmemiş, hayvanlar evcilleştirilmemiş, tekerlek dahi bulunmamış. **Nasıl oluyor da insan; bir tapınağa ihtiyaç duyuyor ve inşa ediyor?**
Normal şartlarda insanın önce yiyecek, barınma, güvende olma gibi temel ihtiyaçlarına çözüm araması gerekiyor. Sonra bir dine ihtiyaç duyması gerekirdi. Ama Göbeklitepe'den anlıyoruz ki, öyle olmadı.

Yani süreç tam tersi yönde işlemiş; Tarihçilere göre; taş devri insanları birden ibadet ve tapınma fikrini ortaya attı! Burada ciddi bir çelişki olduğu görüşündeyim. "Çanak çömlek dahi yapamayan insanoğlu, nasıl böyle bir yapı kompleksini inanç düşüncesi çerçevesinde inşa etme kararı alabilir ki!"
Daha da öteye gidersek; Göbeklitepe'deki taş devrine ait kompleksin sadece bir bölümü ortaya çıkarıldı. Radar tespitlerine göre, toprak altından çıkarılmayı bekleyen daha çok tapınak kompleksi var. Bu yapılarda tekrarlanan bir mimari görüyoruz: Dairesel ya da spiral şeklinde tanımlayabileceğimiz taştan duvarlar içerisinde, sayıları 12 ila 14 arasında tek parça halinde oyulmuş ve tonlarca kilo ağırlığında, T harfi formunda sütunlar ve bu sütunların üzerinde bir takım semboller ile 3 boyutlu rölyefler bulunuyor.
Bundan hareketle diyebiliriz ki; Göbeklitepe'de inanılmaz bir heykel sanatına rastlanıyor. Taş devri insanları, çömlekten sürahi yapamıyor ama mimari ve sanat ile yakından ilgili ve hatta şaşırtıcı derecede ustaca ve etkileyici eserler vermişler. **Peki, hemen şu soru akıllara geliyor; bu bilgileri nereden öğrendiler? Onlara bunu kim öğretti?**

Göbeklitepe'deki sanatsal yaklaşıma yörede başka yerde rastlanıyor mu?
Urfa Yöresinde bulunan ve Atatürk Barajı altında kalan bir yerleşim yeri var: Nevari Çori. Oradan da çıkarılan heykeller var. Bu heykeller şaşkına çeviriyor. Çok az çizgi kullanılarak anlamlı ifadeler ortaya konuyor. Modern görünüyor. Taşa vurulan birkaç darbe ile veya yontma ile çok derin bir yüz ifadesi verilmiş heykeller var. **Peki, bu eserleri ortaya koyanlar nasıl bir vizyona sahiptiler; Nasıl sanatçılar idi; Nasıl kendilerini böyle ifade ettiler?**
Tekrar belirtmek istiyorum: Çanak- çömlek yapmayı bilmiyorlar ancak heykel yontabiliyorlar. Neyi düşündüler? Neye bakarak resmettiler? Bence, Göbeklitepe ve Nevali Çori buluntularının sanat tarihçileri tarafından değerlendirilmesi lazım.

Urfa Adamı Heykeli ile Göbeklitepe arasındaki bağlantı nedir?
Urfa Adamı, Urfa Şehir merkezi'nden çıkarılan yaklaşık 11.500 yaşında olan ve 1 metre 60 santimetre boyu ile -şimdilik bulunmuş- insan boyutlarındaki en eski heykel olma özelliğini taşıyor.





If it is a center of worship; The people of that age must have an idol or a belief system to worship. We are talking about people living in the Pottery Neolithic Age: According to archeology; man did not yet know how to make plates, pots and pans, bowls, and jugs; they were living in caves in stone age conditions.
There was no farming, they did not adopt a settled life and domesticate animals, and not even the wheel was invented. **How come people needed and built a temple?**
Under normal circumstances, people must first seek solutions for their basic needs such as food, shelter, and security. Then they would need a religion. But as far as we understand from Göbeklitepe that it did not happen so.

In other words, the process went in the opposite direction; According to historians; stone age people suddenly came up with the idea of worship! I think there is a serious contradiction here. "How can a human being, who cannot even make pottery, decide to build such a building complex within the framework of belief!"
If we go further; Only a part of the stone age complex at Göbeklitepe was unearthed. According to radar detections, there are more temple complexes waiting to be unearthed. We see a repetitive architecture in these structures: There are 12 to 14 T-shaped pillars, carved in a single piece and weighing tons of kilograms, within the stone walls that we can define as circular or spiral, and there are some symbols and 3D reliefs on these columns.
From this point of view, we can say that an incredible sculpture art can be seen in Göbeklitepe.
an incredible sculpture art can be found in Göbeklitepe. Stone Age people could not make pottery, but they produced works that are closely related to architecture and art, and even surprisingly ingenious and impressive. Well, the following question immediately comes to mind; **Where did they learn how to that? Who taught them that?**

Is it possible for us to come across the artistic approach in Göbeklitepe elsewhere in the region?
There is a settlement in the Urfa region that is under the Atatürk Dam: Nevari Çori. There are also statues unearthed from there. These statues astound us. Meaningful expressions are made by using very few lines. It looks modern. There are sculptures that give a very deep facial expression with a few blows to the stone or by chipping. Well, what kind of vision did those who created these works have; **What kind of artists were they; How did they express themselves like that?**
I would like to state it again: They do not know how to make pottery, but they can sculpt statues. What did they think? What inspired them? In my opinion, the Göbeklitepe and Nevali Çori finds should be evaluated by art historians.

Yine çanaksız- çömleksiz neolitik döneme ait bu heykeli ne için yaptılar? Dekoratif amaçlı mı idi? Yoksa bu heykel, ileri bir uygarlıktan gelen ve o zamanın insanına bir öğreti veren gelişmiş bir uygarlıktan gelmiş bir ziyaretçiyi mi tasvir ediyordu?
Bir husus daha var: O dönemin insanları mağaralarda yaşıyordu. Ve hatta Şanlı Urfa Müzesi'ne gittiğinizde bir canlandırma yapılmış; saçı sakalı birbirine karışmış ve hayvan postuna sarınmış iki tane mağara adamı, halatlara doladıkları tonlarca ağırlıktaki T sütunları çekiyorlar. Şimdi burada çelişki var: Deniyor ki, Göbeklitepe inşa edildiğinde insanlar tarım yapmaya başlamamıştı. **Peki, tarım yok ise, halat hangi malzemeden ve nasıl yapıldı?**
Göbeklitepe'nin bulunduğu arazide ağaç yetişmiyor. Dolayısıyla ağaçlardan, sarmaşıklardan yapıldı, varsayımı ileri sürülse orada bunun için uygun ekolojik şartlar da yok. İkinci olarak; İnsanlar saçı sakalı birbirine karışmış ve gayet ilkel bir fiziksel görüntü ile canlandırılıyor. Oysa Urfa Adamı'nın saçı da sakalı da yok üstelik çift V şeklide tanımlanabilecek modern bir yaka ya da aksesuarı da üzerinde taşıyor. Bu kılık, üniforma veyahut tenis öğretmenlerinin giydiği tişörtlere benziyor. Dolayısıyla ilkel bir insan olmadığını söyleyebiliriz.
Göbeklitepe sütunlarında göbeğin hemen altında birleşen eller (el duruşu) Urfa Adamı'nda da var. Sanki aynı öğretinin davranış olarak tekrarı gibi. Şanlı Urfa Müzesi'nde bu heykellerin çağdaşı ve daha küçük heykellerde var. Ve yine saç ve sakalları yok. **Kim olabilirler?** Yazılı bir kaynak bırakılmadığı ve sadece sembollere rastlandığı için henüz bunun gizemi de çözülemedi.

Göbeklitepe neden Mö.8000 yılında üstü toprakla örtülerek gömüldü?
Üstü kasıtlı olarak kapatıldı. Yani doğal sebeplerle üstü örtülmedi. Bu zamana kadar bozulmadan gelmiş olmasını da aslında buna borçluyuz. Bana kalırsa kapatılmasındaki nedense; o dönemin insanlarının geride iz bırakmak istememesi idi.

Peki, Göbeklitepe'nin Sabilik gibi ezoterik oluşumlarla bir bağlantısı olabilir mi?
Dolaylı olarak olabilir. Çünkü MÖ. 8000'lerde Göbeklitepe'nin üstü örtülüyor ve inşa edenler bölgeyi terk ediyor Gizemli bir şekilde ortadan kayboluyor. Ve ondan sonra, Harranlı Sabiler tarih sahnesinde görülüyor. Ve onların bugüne kadar gelen bir öğretileri var.
Bence, Göbeklitepe'yi yapanlar ile Harranlı Sabiler arasında bir bağlantı olabilir. Harranlı Sabilerden ayrılan başka kollar da var: Şemsiler, Nusayriler gibi. Tabi öğretinin kökeni hep aynı... Bunlar, gezegenlere ibadet eden ya da astronomi ile yaşamlarını paralel götüren insanlardan oluşuyor. Daha sonraki dönemlerde; astronomik döngüler ile yaşamını planlayan şaman ve pagan topluluklar, toplumlar görüyoruz.





What is the connection between the Urfa Man Statue and Göbeklitepe?
The Urfa Man is the oldest human-size statue found so far, with a length of 1 meter 60 centimeters, which is approximately 11,500 years old and unearthed from the city center of Urfa.

Why did they make this statue belonging to the Pre-Pottery Neolithic Age? Was it for decorative purposes? Or was this statue depicting a visitor who came from an advanced civilization and imparted a teaching to the people of that time?
There is one more point: the people of that period lived in caves. And even you can see a re-enactment if you visit the Sanliurfa Museum; two shaggy men wrapped in the animal hides are pulling T-shaped pillars with tons of weight, which are wrapped around the ropes.
Now there is a contradiction here: It is said that when Göbeklitepe was built, people hadn't started farming. **Well, if there is no agriculture, what material was the rope made of and how?**
Trees do not grow on the land where Göbeklitepe is located. Therefore, if the assumption is made that it was made from trees and ivies, there are no suitable ecological conditions for it.

Secondly, Shaggy people are portrayed with a very primitive physical appearance. However, the Urfa Man does not have a hair or beard, moreover, he wears a modern double neck or accessory. This costume looks like a uniform or T-shirts that tennis teachers wear. Therefore, we can say that he was not a troglodyte. The hands (hand posture) meeting just below the navel on Göbeklitepe columns are also found in Urfa Man. It's like the repetition of the same teaching in behavior. There are contemporary and smaller ones of these sculptures in the Sanli Urfa Museum. They also have no hair and beard. **Who could they be?** Since no written source has been left and only symbols have been found, the mystery of this has not been cleared up yet.

Why was Göbeklitepe buried in 8000 BC?
It was intentionally covered. In other words, it was not covered for natural reasons. Owing to this fact, it has remained intact until now. In my opinion, it was because the people of that period wanted to cover their tracks up.

Well, could Göbeklitepe be associated with esoteric formations like Sabianism?
It could be indirectly. Because in the 8000s BC, Göbeklitepe is buried, and the builders leave the area. They mysteriously disappear. After that, the Sabians of Harran appear on the stage of history and they have a teaching that has survived so far.



İnsanlık tarımsal üretime geçtikten sonra; hasat zamanı planlama, takvim gibi unsurlar insan yaşamında ortaya çıkmaya başladı. Bence Harranlı sabilerin öğretisinde ve Şamanizm ve Paganizmde Göbeklitepe'den devralınan bilgi ya da ritüeller olabilir. Harranlı Sabilerin inanç sisteminde aya tapınma ve ay mabetleri var. Ay dışında Satürn, Venüs gibi 7 gezegen için de tapınaklar inşa edilmiş ve her gün bir gezegene bu tapınaklarda ibadet edilmiştir.

Görüyoruz ki; tarımdan inanç sistemine kadar bu toplum astronominin etkisi altında kalmış. Yıldızları gözlemlemişler ve yıldızlar hakkında bilgi sahibi imişler. Ancak o dönem teleskop vb. teknolojiye sahip değiller. O dönemin şartlarında Venüs'ten Satürn'den nasıl haberleri olmuş? Göbeklitepe'den aktarılan bilgiler olabileceği kanaatindeyim. Bundan 12.000 yıl öncesinin şartları düşünülünce, Göbeklitepe'yi kuranlar ya başka bir uzay sisteminden gelebilir ya da zaman yolcusu olabilirler mi? düşünmek lazım.

Mu Kıtası ile Göbeklitepe arasında bir bağlantı kurulabilir mi?
Evet. Göbeklitepe'deki bazı semboller, Avusturalya'da yaşayan yerli Aborijin Kabilesi'nde de var. **Binlerce kilometre uzakta bulunan bu iki coğrafyada aynı sembollere nasıl rastlanabilir?**
Mu Kıtası'nın Pasifik Okyanusunda bulan bir kıta olduğu ve gelişmiş bir medeniye ev sahipliği yaptığı, bin yıllar önce de sular altında kaldığı varsayılıyor. Kıta batarken kurtulanların bir bölümü Asya'ya geliyor. Orta Asya'dan Göbeklitepe'nin bulunduğu bölgeye gelmeleri kolay. Çünkü göç yolu var. Bir bölümü Avusturalya, bir bölümü Yeni Zelanda, bir bölümü Kuzey Amerika ve Güney Amerika'ya gitti. Böylece yine varsayılıyor ki; bütün bu farklı coğrafyalarda varlık gösterdiler ve dolayısıyla, aynı semboller ve benzer öğretilere rastlanıyor.
Sonuçta: Eğer bu insanlar Mu Kıtası'ndan çıktı ise, bu medeniyet uzaysal bir uygarlık olabilir. Çünkü Sirius Takım Yıldızından gelenler tarafından kurulduğu ileri sürülüyor. -Ki daha doğrusu şöyle de bir şey var: Pek çok kadim uygarlıkta Sirius Takım Yıldızının, Dünyayı koruyan bir etkisi olduğu inanışını görüyoruz. Örn: Antik Mısır'da ya da Afrika bulunan Dogon Kabilesi'nde… Dogonlar çok ilkel bir ortamda yaşıyorlar. Ama diyorlar ki; bizim atalarımız Sirius Yıldızı'ndan geldi ve bizlere bugün vakıf olduğumuz tüm astronomik bilgileri verdi. Ve yine Dogon Kabilesinde bulunan sembollerin birebir aynısını Göbeklitepe'de görmek mümkün. İnsanın aklına şu soru geliyor: **"Bu nasıl oluyor?"**
*Dogonlar Hakkında: Mali'nin orta plato bölgesinde, Batı Afrika'da, Nijer kıvrımının güneyinde, Bandiagara şehrinin yakınında ve Burkina Faso'da yaşayan etnik bir grup. Nüfusları 400.000 ile 800.000 arasındadır.
Yine Kuzey Afrika'da bazı gruplar var: Berberi Tuarekler. Onlardaki sembollerde Göbeklitepe'de var. Sümer tabletlerinde anlatılan Anunakilerin izini de Göbeklitepe'de görüyoruz. Yine Şili'deki Paskalya Adası'nda da dev heykeller var. El duruşları Urfa Adamınınkine benziyor. Özetle; Göbeklitepe'yi çözmek için evrensel düşünmek ve dünya üzerindeki başa uygarlıkları bilmek gerekiyor.

I think the people who built Göbeklitepe may be associated with the Sabians of Harran. There are other branches that separated from the Sabians of Harran: such as the Shamsi, the Nusayris. Of course, the origin of the teaching is always the same… These are people who worship the planets or who parallelize their lives with astronomy. In later periods, we see shaman and pagan communities and societies that plan their lives with astronomical cycles. After humanity started farming; factors such as harvest time planning and calendar began to appear in human life. I think there may be knowledge or rituals inherited from Göbeklitepe in the teachings of the Sabians of Harran and in Shamanism and Paganism. In the belief system of the Sabians of Harran, there is worship of moon and moon temples. Apart from the moon, temples were built for 7 planets such as Saturn and Venus, and a planet was worshiped in these temples every day. We see that, from agriculture to belief system, this society has been under the influence of astronomy. They observed the stars, and they knew about the stars. However, at that time they don't have the technology such as telescope etc. How did they know about Venus and Saturn under the conditions of that period? I believe that there may be information transmitted from Göbeklitepe.
Considering the conditions of 12,000 years ago, we must think if it is possible those who built **Göbeklitepe either come from another space system or be time travelers?**

Would it be right to associate the Continent of Mu with Göbeklitepe?
Yes. Some symbols in Göbeklitepe are also present in the indigenous Aboriginal Tribe living in Australia. **How could the same symbols be found in these two geographies that are thousands of kilometers away?**
It is assumed that the Continent of Mu is a continent located in the Pacific Ocean and hosted an advanced civilization and was flooded thousands of years ago. As the continent was flooded, some of the survivors came to Asia. It is easy for them to come to Göbeklitepe from Central Asia. Because there is a migration route. Some of them went to Australia, some to New Zealand, some to North America and South America. Thus, it is assumed that they existed in all these different geographies, and hence the same symbols and similar teachings are discovered. Consequently, if these people came out of the Continent of Mu, this civilization could be a spatial civilization. Because it is claimed to have been founded by those from the Sirius and what is more; in many ancient civilizations, we see the belief that the Sirius has an Earth-protecting effect. For example: In Ancient Egypt or the Dogon Tribe in Africa… Dogons live in a very primitive environment. However, they say, our ancestors came from the Star of Sirius and gave us all the astronomical knowledge we know today. And it is possible to see the exact same symbols found in the Dogon Tribe, in Göbeklitepe. The question comes to mind: **"How does this happen?"**
About the Dogon: are an ethnic group indigenous to the central plateau region of Mali, in West Africa, south of the Niger bend, near the city of Bandiagara, and in Burkina Faso. The population numbers between 400,000 and 800,000.
There are also some groups in North Africa: The Berber Tuareg. The symbols they use are also found in Göbeklitepe. We see the traces of the Anunnaki described in the Sumerian tablets in Göbeklitepe. There are also giant statues on Easter Island in Chile. Their hand postures are similar to that of the Urfa Man. In summary, to solve the mystery of Göbeklitepe, it is necessary to think universally and to know the other civilizations in the world.



Göbeklitepe döneminde çevre bölgelerde buğday ehlileştirilmiş? Ve Göbeklitepe'de buğday ve arpadan yapılan içki kalıntılarına rastlandı. Bu taş devri çağı düşünülünce nasıl mümkün olmuş olabilir? Bu içecekler ne için içiliyordu?

Aynı durumu biz Güney Amerika Uygarlıklarında da görüyoruz. Mısır çok fazla ekilerek üretiliyor. Güney Amerika Efsanelerinde deniyor ki; Altın bir akbaba indi ve içinden çıkan tanrılar bize mısır tohumunu getirdi. Belki de o dönemin insan zihninde, uçan cisimleri kuş olarak tasvir etti. Yine belki, mısır bitkisi uzaysal varlıklar tarafından insanlara getirildi. Göbeklitepe'de buğdayın duyumunu da aynı şekilde yorumlayabiliriz: Güney Amerika'da şamanların "Ayahuasca" denilen bir iksiri var. Bu içki içildiğinde şamanın 3. Gözünün açıldığına ve farklı boyutların görüldüğüne inanılıyor. Benzer amaçla bir iksir, arpa ve buğdaydan Göbeklitepe'de imal edilmiş olabilir.

Ya da sadece yeme- içme amaçlı olarak imal edilmişti. Ancak bunun için de bu yapıların yaşamak amaçlı inşa edilmiş lazım. – Ki orada bir yaşam alanı yok. Dolayısıyla içeceğin bir ritüelin parçası olarak tüketilmesi olasılığı bana daha yerinde geliyor. Savımı güçlendirmek için yine Anadolu'nun kadim medeniyeti Hitit Uygarlığından örnek vermek istiyorum: Hititlerde 85 tane tanrı vardı. Ve onlar da tanrılarına armağanlar sunuyordu. Armağanlardan biri şarap ve ekmekti. Demek ki Hitit Döneminde de şarap vardı. Daha doğrusu o zamanda tanrılar insanlardan hediye olarak şarap istiyordu. Şöyle bir çıkarım da bulunabilir miyiz? O zaman tanrılar yiyip içebilen biyolojik varlıklardı. Belki Hititlerde bu ritüel ne ise Göbeklitepe'de de o idi.

Ayrıca Göbeklitepe'de hayvan kemikleri ve 3 farklı insana ait kafatası parçalarına rastlandı. Bu insanların yaşları 20 ile 30 yaş arasında değişiyordu ve ikisi erkek biri ise kadındı. Bu insanlar ya eceli ile öldüler ya da bir kurban tören ile öldürüldüler.

Göbeklitepe'de bulunan kafatasları ne ifade ediyor?

Göbeklitepe'de bulunan kafataslarında bilinçli olarak açılmış deliklere rastlandı. Bu durumu, dünyada henüz rastlanan en eski beyin ameliyatı olarak yorumlayanlar oldu. Ben beyin ameliyatı yapıldığını düşünmüyorum. Orada kuru kafa kültü olabilir. Şöyle ki; o dönemde insanlar yakınlarını ölümden sonra, ondan ayrılmamak için yaşadıkları yere gömüyor.

Ölümden hemen sonra kafatası gövdeden ayrılarak üzerindeki ve içindeki dokular tamamen temizleniyor. Ve kafatası kemiği çamur ya da kil ile yeniden döşeniyor. Göz yerine cam ya da taş konuyor ve bu şekilde atasının başını kutsal bir obje olarak uygun gördüğü yere asarak saklıyor.





Wheat was domesticated in the surrounding regions during the Göbeklitepe period. In addition to this, the remains of drinks made of wheat and barley were found in Göbeklitepe. When considered the stone age era, how could this have been possible? Why were these drinks?

We see the same situation in South American Civilizations. Maize is produced by planting too much. It is stated in South American Legends "A golden vulture descended, and the gods came out of and brought us the maize-seed."

Perhaps in the human mind of that period, they depicted flying objects as birds. And perhaps, the maize plant was brought to humans by spatial beings.

We can interpret wheat in Göbeklitepe in the same way: In South America, shamans have an elixir called "Ayahuasca". It is believed that when man drinks this elixir, the shaman's Third Eye is opened, and different dimensions are seen. An elixir may have been produced in Göbeklitepe from barley and wheat for a similar purpose.

Or it was produced only for eating and drinking purposes. However, to think this way, these structures must have been built for living purposes. – There is no living space there. Therefore, the possibility of consuming the beverage as part of a ritual seems more appropriate to me. In order to strengthen my argument, I would like to give an example from the Hittite Civilization, the ancient civilization of Anatolia: There were 85 gods in the Hittites. And they also offered gifts to their gods. One of the gifts was wine and bread.

It means that there was wine in the Hittite Period as well. To be more exact, at that time, the gods asked people for wine as a gift. Would it be correct to make such an inherence? At that time, the gods were biological beings who could eat and drink. Maybe this ritual was in Göbeklitepe what it was to the Hittites. In addition, animal bones and skull fragments belonging to 3 different people were found in Göbeklitepe. These people ranged in age from 20 to 30 years old. Two of these people were male and one was female. These people either died of natural causes or were killed with a sacrificial ceremony.

What do the skulls found in Göbeklitepe mean?

Intentionally drilled holes were found in the skulls found in Göbeklitepe. There were some who interpreted this situation as the oldest brain surgery encountered in the world. I don't think it was a brain surgery. There might be a skull cult there. Namely, at that time, people bury their relatives in the place where they live in order not to be separated from him after death.

Immediately after death, the skull is separated from the body and the tissues on and inside are completely cleaned. And the skull bone is re-laid with mud or clay. Glass or stone is placed in the eyehole, and in this way, they keep their ancestor's head as a sacred object by hanging it in a suitable place.

Göbeklitepe'deki yılan sembolizmi ile ilgili görüşlerinizi alabilir miyim?

Güney Avrupa'da, Orta Akdeniz'de yer alan, Sicilya'nın güneyindeki adalar devleti Malta, çok eski bir uygarlığa sahip. Göbeklitepe gibi neolitik dönemden kalma taş yapılar orada da var. Yapının hemen altında da yer altı galerileri bulunuyor. Tabi burası Göbeklitepe'den daha yeni bir dönemde yapılmış. Orada da yılan sembolizmine rastlıyoruz.

Gökyüzünde "yılancı takım yıldızı" vardır. Yılancı burcu diye de tanımlanır. Biliyorsunuz, yılan sembolizmini bugün hala görüyoruz. Örneğin; tıp simgesi, süt dolu kaseye dolanmış bir yılandır. Ya da "Caduceus" yani Yunan mitolojisinde tanrı Hermes'in altından asasında, dolanmış iki yılana rastlarız.

Yılan çağlar boyu tıp ve şifa sembolü olmuştur. Biz bu sembolü Bergama'da da görüyoruz. Göbeklitepe'de görüyoruz, Malta'da görüyoruz. Acaba, Göbeklitepe'deki ve Malta'daki tapınak olduğunu düşündüğümüz oluşumlar, birer şifahane mi?

Antik Yunan'da Tıp Tanrısı, yılanlı tanrı Asklepion, Bergama'daki şifa tapınaklarında hasta insanları iyileştiriyordu.

*Ophiuchus ya da Yılancı takımyıldızı, modern 88 takımyıldızdan biridir. Ayrıca, Batlamyus'un listelediği 48 takımyıldızdan biriydi. 13 zodyak takımyıldızından biri olmasına rağmen, zodyak takımyıldızları aralarında bir simgeye sahip olmayan tek takım yıldızdır.

Yılan soyu var mı?

Çeşitli kaynaklardan şöyle geçiyor: Bir zamanlar Dünya üzerinde 2 tür ırk yaşadı. İnsanoğulları ve yılanoğulları. İnsan olmayan ancak insan ile bir dönem aynı yerkürede yaşayan bir soy. Biz de diyoruz ki; **bu soy boyutlar arası bir varlık, uzaysal bir varlık ya da bir zaman yolcusu olabilir mi?**

Güney Amerika'ya baktığımızda "Yılan Tanrı'dan" bahseder. Hatta daha önce size bahsettiğim şaman iksirini de insanlara öğreten bu yılan tanrılar deniyor. Demek ki yılan tanrılar insanlığa bir şeyler öğretmek için farklı bir boyuttan ya da yerden geliyor. Yılan sembolizmini farklı uygarlıklarda da görüyoruz.

Yılansoyu ile insansoyu tarihte bir dönem birleşmiş olabilir mi?

Hitit Mitolojisi'nde böyle bir birliktelikten net bir şekilde söz eder. Şöyle ki; iki grup tanrı var. Bir grup tanrı insana benziyor ve diğer grup tanrı ise yılan soyu olarak anılıyor ve yerin altından geliyor. Anlatıya göre; yılansoyundan kralın kızı ile insansoyundan kralın oğlu evleniyor ve ürüyor.

O halde; tahmin edemeyeceğimiz kadar eski bir zamanda dünyada farklı ırkların aktif olarak bir arada olduğu ve onarın birleşerek ürediği varsayımında da bulunabiliriz.

Van çevresinde dağlarda, Urartulardan kalma kapılar var. Tanrıların bu kapılardan geldiğine inanılıyordu. Bu geleneği yaşatmak için hala dağlara kapı yapanlar var.

*Taşkapı olarak bilinen yapı, Van'ın 5 kilometre kuzeydoğusunda, Akköprü Mahallesi'ndedir. Kayaya oyularak iki dikey dikdörtgen çerçeve içine alınmış ve yüzeyinde Urartu çivi yazıları bulunan bir kaya nişidir.

Son olarak söylemek istediğiniz bir şey var mı?

Göbeklitepe gizemli bir yer ve onu çözmeye çalışırken tarih, coğrafya, sanat ve farklı bilim kollarından faydalanmak gerekiyor. Geniş ve olabildiğince özgür düşünmek gerekli.



Would you share with us your opinions about snake symbolism in Göbeklitepe?

Malta, an archipelago state located in Southern Europe, in the Central Mediterranean, south of Sicily, has a very ancient civilization. Stone structures from the Neolithic period, such as Göbeklitepe, have also been discovered there. There are underground galleries just below the structures. Of course, this place is not older than Göbeklitepe. We also encounter snake symbolism there.

There is "Ophiuchus constellation" in the sky. It is also known as the snake sign. As you know, we still see snake symbolism today. For example, the prominent symbol of medicine and pharmacy is a bowl of milk with serpent entwined. Or "Caduceus", that is, in Greek mythology, we come across two entwined snakes on the golden staff of the god Hermes.

The snake has been a symbol of medicine and healing for ages. We see this symbol in Bergama as well. We see it in Göbeklitepe and in Malta.

I wonder if the formations in Göbeklitepe and in Malta, which we think are temples, might be healing centers?

In ancient Greece, the God of Medicine, the serpent god Asklepius, was healing sick people in the healing temples in Pergamon.

*Ophiuchus, or the Ophiuchus constellation, is one of the 88 modern constellations. It was also one of the 48 constellations listed by Ptolemy. Although it is one of the 13 zodiac constellations, it is the only constellation that do not have a symbol among the zodiac constellations.

Is there a race of snakes?

It is mentioned in various sources that once upon a time, two kinds of races lived on Earth. Mankind and Serpents. It is a race that is not human but has lived on the same earth as humans for a period of time. So, we make an inherence; **"Could this race be an interdimensional being, a spatial being, or a time traveler?"**

Considering South America, they talk about the "Snake God". In fact, it is believed that these snake gods taught people the shamanic elixir that I mentioned to you before. So, the snake gods come from a different dimension or place to teach humanity something. We see snake symbolism in different civilizations as well.

Could the serpent and human races have been entered into relations at some point in history?

Such a relation is clearly mentioned in Hittite Mythology. That is, there are two groups of gods. One group of gods is human-like and the other one is called as race of serpent and comes from underground. According to the narrative, king's daughter from the serpent race gets married to king's son from the humankind and they reproduce.

In that case, we can also make an assumption that different races were actively coexisting in the world at an unpredictable time, and that they reproduced by having intimate relations with each other.

There are Urartian gates in the mountains around Van. It was believed that the gods came from these gates. There are still those who make doors to the mountains to keep this tradition alive.

*The structure known as Taskapi is in Akkopru District, 5 kilometers northeast of Van. It is a rock niche carved into the rock, enclosed in two vertical rectangular frames and with Urartian cuneiform writings on its surface.

Do you have any last word?

Göbeklitepe is a mysterious place, and it is necessary to benefit from history, geography, art, and different branches of science while trying to solve it. It is necessary to think broadly and as freely as possible.

Işıl Boya

SANAYİ BOYALARI



DAYSON

Filli Boya

NORTON
SAINT-GOBAIN

3M

Admiral



www.isilboya.com
info@isilboya.com
isilsanayiboyalari@gmail.com

0324 234 74 55
TIRMIL SANAYİ SİTESİ A- BLOK NO:44 AKDENİZ - MERSİN



ÖZEL
RÖPORTAJ
exclusive interview

CÜNEYT ASAN, "İŞİ CİDDİYE HAYATI TİYE ALIYORUM."

Türkiye'nin önde gelen restoran zincirlerinden Günaydın restaurant zincirinin sahibi Cüneyt Asan bir kasap dükkânında çırak olarak başladığı iş hayatında bugün bir restoran zincirinin sahibi. 43 şubede 2 bin 500 kişiye istihdam sağlayan Asan'ı özel yönleriyle de tanıma fırsatı yakaladığımız bir sohbet gerçekleştirdik.
Asan, "Hayattan aldığım ders şu: "Sorun yoktur. Onlar aşılması gereken engellerdir ve üstesinden her gelişimizde bizi daha güçlü kılarlar." Hayatım boyunca kaybetmekten hiç korkmadım ve cesur davrandım. Benim daima üstesinden gelecek gücüm vardı. Hala var."
Değerli Cüneyt Asan'ın hikâyesini kendinden dinleyelim. Keyifli okumalar!

HAYATIMDAKİ İLK KIRILMA NOKTAM "İLK AŞKIMDI"

Öğretmenim Gülcan'a dedi ki;
-Okul çıkışı Cüneyt'i al ve evinize götür. Annen kışlık elbise yapsın yoksa, bu çocuk soğuktan ölecek.
Okulda zaten yardım veriyorlardı ve biz alıyorduk. Yine verdiler ve yine aldık, ama sıkıntı "Gülcan"dı. Gülcan'dan istemesiydi. Gülcan'a duyduğum hisler vardı. O yaşta bir çocuk için bunu "aşk" olarak tanımlamam doğru olmayabilir. Ama bu his, beni onun karşısında çok utandırmış, kahretmişti…

CUNEYT ASAN, "I MAKE FUN OF THE LIFE, BUT TREAT MY BUSINESS SERIOUSLY"

Cüneyt Asan, the owner of "Günaydın", one of Turkey's leading restaurant chains, started his business life as an apprentice in a butcher shop, and today he owns a restaurant chain. We had a conversation with Cuneyt Asan and so we had the opportunity to get to know Asan, who employs 2,500 people in 43 branches, with his special aspects.
Asan said, "The lesson I learned from my experiences: "There is no problem. We all have obstacles to be overcome, and every challenge we overcome make us stronger." I have never been afraid of losing through all my life, and I was brave. I have always had the strength to get over the challenges. I still have."
Let's listen to the story of distinguished Cuneyt Asan's from him. Enjoy the reading!

THE FIRST BREAKING POINT IN MY LIFE WAS MY FIRST LOVE

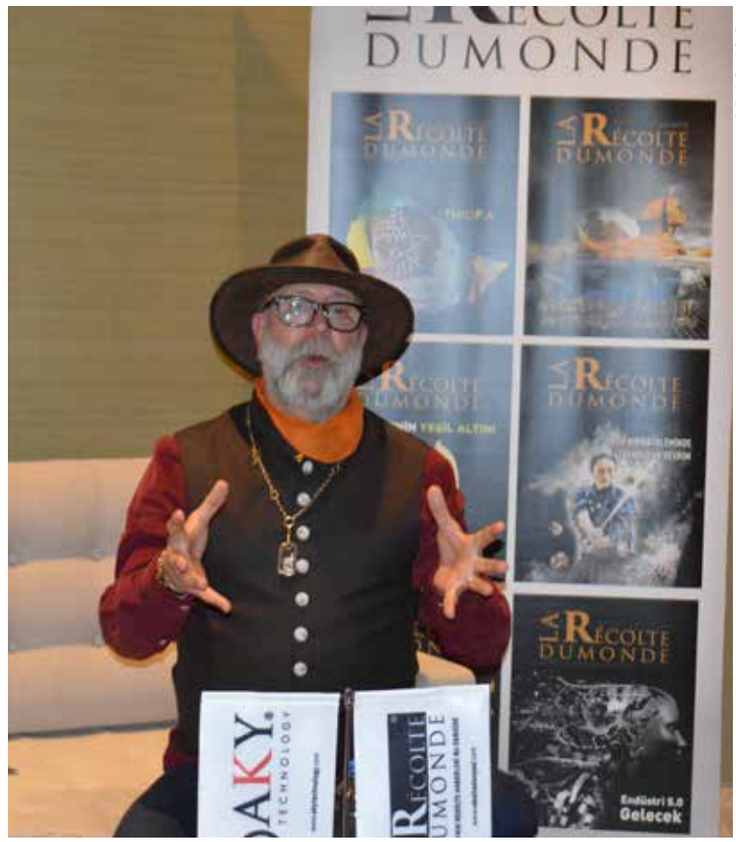
My teacher said to Gülcan;
-Take Cuneyt your home after school. Let your mother make a winter dress for him, otherwise this child will die of cold.
They were already supplying aid at school and we were receiving it. They supplied again and we received again, but the problem was "Gulcan". The Problem was that she asked for this help from Gülcan. I had some feelings for Gulcan. For a child of that age, it may not be right for me to describe it as "love". However, this feeling made me very embarrassed in front of her and I was grieved.

Tüm bunlar yaşanırken ben 3 yaşında idim.1959 yılında Erzincan Tercan'da dünyaya geldim. Annem 10 çocuk dünyaya getirmiş, 5'i yaşamış. Ben henüz küçük bir çocukken İstanbul'a gelmişiz. İstanbul'da bir gecekonduya yerleşmişiz. Gecekonduda bir salon bir de yatak odası var.
Herkes bir odada, aynı yer yatağında uyuyor. Babam bir süre sonra bu durumdan rahatsızlık duymuş ve çözüm aramış: Bir apartman dairesinde kat görevlisi olmanın iyi bir fikir olacağına kanaat getirmiş. Ailenin yarısını alıp bu eskilerin tabiriyle "kapıcı dairesine" yerleştirmiş. Böylece hem gelir kapısı hem de aile için barınacak bir yer bulmuş. Tüm bunlar yaşanırken ben 3 yaşında idim.

7 yaşında okula başlıyorum. Okuldaki tek önlüksüz çocuk benim. Yardımlarla okuyorum. 10 yaşıma geldiğimde her şeyi fark eden bir çocuktum. Çünkü evde yetişen çocuk ile sokakta yetişen çocuğun büyüme serüveni aynı olmuyor ve dünya algısı farklı gelişiyor. İşte ben, henüz 10 yaşında bir çocukken; ilk kırımla noktamı yaşadım diyebilirim: Yardımlarla okumaya alışkın bir çocuktum; yine bir gün öğretmenimiz, fakir çocukları tahtaya çıkarıp yardım paketi dağıtıyordu. Diğer çocuklar yardımlarını aldı ve yerlerine oturdu. Hocam benim oturmama izin vermedi.



ve Gülcan'a dedi ki;
-Okul çıkışı Cüneyt'i al ve evinize götür. Annen kışlık elbise yapsın yoksa, bu çocuk soğuktan ölecek.
Zaten veriyorlardı ve biz alıyorduk. Yine verdiler ve yine aldık ama sıkıntı "Gülcan"dı. Gülcan'dan istemesiydi. Gülcan'a duyduğum hisler vardı. O yaşta bir çocuk için bunu "aşk" olarak tanımlamam doğru olmayabilir. Ama bu his, beni onun karşısında çok utandırmış, kahretmişti.
Öğretmenimin benim için Gülcan'dan böyle bir şey istemesi felaketti. Onuruma dokundu, gurur yaptım. Öğretmenim söylediği için mecbur kalarak Gülcan'ın evine gittim.



He took half of the family and placed them in the "doorman's apartment", as the old saying goes. Thus, he found both a source of income and a place of shelter for the family. I was 3 years old when all this happened.
I started school at 7 years old. I was the only kid without school uniform in school. I was able to go to school thanks to the aids I received. When I was 10, I was aware of everything. Because there are differences between the life adventures of the child growing up at home and the child growing up on the street, and these children's perspective on life develops differently. So, I can say that I had my first breaking point when I was just a 10-year-old boy: I was a child accustomed to go to school thanks to aids; One day, our teacher was taking the poor children to the blackboard and handing out aid packages. The other children took their packages and sat down. My teacher did not allow me to sit and said to Gülcan;

-Take Cüneyt after school and take him home. Let your mother make winter clothes or this child will die of cold. Take Cuneyt your home after school. Let your mother make a winter dress for him, otherwise this child will die of cold. They were already supplying aid at school and we were receiving it. They supplied again and we received again, but the problem was "Gulcan". The Problem was that she asked for this help from Gülcan. I had some feelings for Gulcan. For a child of that age, it may not be right for me to describe it as "love". However, this feeling made me very embarrassed in front of her and I was grieved. It affected me badly that my teacher asked for such a thing from Gulcan for me. It hurt my pride and I made it a matter of pride. At that time, I went to Gulcan's house because my teacher told me. After they took my measure, I left their house and came back home. I really felt offended. I cried the entire way from Gulcan's house to mine. I protest about it at home; I shouted and kicked the things around me.

My father saw it and asked:
-What is the matter, did you have a fight?
- No, I don't want to go to school again, I said.
"If you drop out, you become a doorman," he said.

Ölçülerimi aldılar. Çıktım, evime döndüm. Çok dolmuştum, bütün yol boyunca ağladım. Evde isyan ettim; bağırdım, çağırdım, eşyaları tekmeledim.
Babam gördü.-Ne oldu, kavga mı ettin?
- Hayır, bir daha okula gitmek istemiyorum, dedim.
-Okumazsan kapıcı olursun, dedi.
-Okumayacağım, kapıcı da olmayacağım, dedim. Konuşma bitti benim için…
Ertesi gün okul çıkışı, kasaplar çarşısına gittim ve Bahar Kasabı'nda çırak oldum.

HAYATIMDAKİ İKİNCİ KIRILMA NOKTAM, "BAHAR KASABI"

… Henüz 10 yaşında iken kendime söz verdim: "Çalışacaktım, kendime yetecektim ve okuldaki yardımı almayacaktım.
Kasaplar Çarşısı'nda, Bahar Kasabı'nda çıraklık yapmaya başladım. Müşteriler bahşiş veriyorlardı. Cebimde bazen 15 kuruş ile okula gidiyordum. İlk kazancımla, katine hiç gidemeyen ben, arkadaşlarımı kantine götürüp hepimize kola ısmarladım. Kolayı öyle bir içtim ki; BAM! Dedim ki, budur! Çalışmak ve para kazanmanın hazzını alınca, henüz 10 yaşında olmama rağmen büyüdüm. O günden sonra ben 10 yaş daha büyüktüm. Okul ve eğitim çok önemli ama benim şartlarımı düşünülünce yaptığım ve hissettiklerim yerinde idi, diyorum. Ailemin ve öğretmenimin caydırma çabalarına rağmen ilkokulu tamamladıktan sonra, okulu bırakıp bütün enerjimi çalışma hayatına verdim. Artık ben, kendi parasını kazanan, kimseden yardım almadan kendini geçindiren genç bir insan olarak, Bahar Kasabı'nın tam zamanlı kasap çırağı idim. 17 yaşıma geldiğimde artık her şeyi farklı algılamaya başlamıştım. İnsan için et ne ise benim için o değildi. Benim için çok çok fazlasıydı: kutsal bir canlıydı. Her şeyi ile insanın hizmetindeydi, çok cömertti: Et, süt, deri, geri, gübre ve daha aklıma gelmeyen nice şeyi, insanlığın hizmetine sunulmuştu. Bu farkındalık meslek hayatımdaki duruşuma yön verdi.





I said, "I will not go to school, I will not be a doorman. The conversation is over for me...
The next day, after school, I went to the butchers' market and became an apprentice at Bahar Butcher.

"BAHAR BUTCHER", THE SECOND BREAKING POINT IN MY LIFE

… When I was only 10 years old, I promised myself: "I would work, I would be self-sufficient, and I would not receive any aids at school.
I started to work as an apprentice at Bahar Butcher in the Butchers' Bazaar. Customers were tipping us. Sometimes I went to school with 15 kurus in my pocket. With my first earnings, I, who could never go to the canteen before, took my friends to the canteen and bought coke for all of us. I drank the coke with such a feeling that BAM! I said, that's it! Even though I was only 10 years old, I grew up when I took the pleasure of working and earning money. After that day, I was 10 years older. School and education are very important, but considering my conditions, I can say that I had the right feeling and did the right thing.
For all my family's and teacher's trouble, I left school after completing primary school and devoted all my energy to working life. As of that moment, I was a full-time apprentice of Bahar Butcher as a young person earning his own money and making a living without anyone's help.
When I was 17, I started to perceive everything differently. What meat means to man; it does not mean to me. It means so much more to me: it was a sacred creature. He was at the service of people with everything, he was very generous: Meat, milk, leather, back, manure and many other things that I had not thought of were put at the service of humanity. This awareness shaped my stance in my professional life.
As a butcher, my profession was valuable for me. Meat was sacred. Man had to be attentive and work like a diamond while cutting, mowing, sewing, cooking, storing, and packaging it. Thus, I made a difference in my profession and became a pioneer.



Bir kasap olarak benim için mesleğim değerliydi; et kutsaldı. Onu keserken, biçerken, dikerken, pişirirken, saklarken, paketlerken özenli olmak; bir pırlanta gibi işlemek gerekiyordu. Böylece, mesleğimde fark yarattım ve öncü oldum.

MESLEĞİMDE İLKLERE İMZA ATTIM

Kasaplık mesleğinde ilkleri yapmış ve boyut atlatmış biriyim. Benim zamanımda kasaba kız vermezlerdi. Bugün kızlar kasap olmak istiyor ve bu ülke bunu bana borçlu. Ben bu mesleği öyle bir yere getirdim ki; şimdi saygın bir meslek. Bugün bu meslekte isim yapmış, başarılı pek çok ismi ben yetiştirdim. Bunu görev bildim. 18 yaşıma geldiğimde, bir şey daha fark ettim: Bütün kasapların adı, "Bahar" idi. Bizimki farklı olsun dedim ve "Günaydın" ismini seçtim. Çünkü o zamanlarda, Kasaplar Çarşısı'nda çocuklar "Günaydın" diye seslenerek, gazete satardı. Akşama kadar "Günaydın" gazetesinin ismini duyardı esnaf ve her türlü haberi oradan edinirdi. Bana bilgeliği ve büyüklüğü çağrıştıran bu adı böylece Kasabımıza ustamın onayı ile koymaya karar verdim. Sene 1980'de askere gidip geldikten sonra da yıllarca çırak olarak çalıştığım kasabı, Nimet Yalçın ve İsmet Yalçın kardeşler ile devralmaya karar verdik. Çünkü patronumuz yaşlanmıştı ve bu işi yapmak istemiyordu. Ancak 3 kişi, paramız dükkanı devralmaya yetmiyordu; nihayet 7 ortak birleştik ve devraldık. Şu an yolumuza 3 kişi devam ediyoruz. 40 yıldır birlikteyiz ve kardeşten öteyiz. Nimet ve İsmet Yalçın kardeşimdir. Dükkanımızda her şey yolunda gidiyordu ama bize yetmiyordu. O zaman Anadolu Yakasındaydık ve Avrupa Yakasındaki insanlara da ulaşmak istiyorduk. Bunun içinde yeni bir imaja ihtiyacımız olduğuna kanaat getirdik ve dükkanımızı yıkarak dünyadaki ilk Amerikan barlı ve kütüphaneli kasap dükkanını inşa ettik. Kebapçı dükkanı açmak iyi bir fikir gibi göründü. Çünkü kasap dükkanımıza kebapçılar etlerini almaya geliyordu. İlişkilerimiz güçlüydü. Ancak ben İstanbullunun nasıl et tüketmekten hoşlandığını çözmüştüm. Bana göre; bu leziz tadın İstanbul'da yeniden yorumlanması gerekiyordu. Kebapta klasik uygulamaların ötesine geçtim; deneyimimi kullanarak bu eşsiz lezzeti yeniden yorumladım.

I BROKE GROUNDS IN MY PROFFESSION

I am a person who broke grounds in the butchery profession and added a new dimension to it. In my day, elders didn't want their daughter to marry a butcher. Today women want to be butchers and this country owes it to me. I brought this profession to such a place that now it's considered as a respectable profession. Today, I have trained many successful people who have made a name for themselves in this profession. I have taken it as my duty. When I turned 18, I realized something else: All butchers were called "Bahar". I wanted ours to be different and chose the name "Günaydın". Because at that time, children used to call out "Günaydın" and sell newspapers in the Butcher's Bazaar. Tradesmen heard the name of the newspaper "Günaydın" until the evening and got all kinds of news via this newspaper. For this reason, I decided to put this name, which reminds me of wisdom and greatness, to our Butcher with the approval of my master. We decided to take over the butcher, where I worked as an apprentice for years, with Nimet Yalcin and İsmet Yalcin siblings, after I performed military service in 1980. Because our boss was old and didn't want to do this job. However, we were 3 people, and our money was not enough to take over the shop; finally, 7 partners merged and took over it. Today, we continue our way with 3 people. We've been together for 40 years and we're more than siblings. Nimet and İsmet Yalcin are my siblings. Everything was going well in our shop, but it was not enough for us. At that time, we were on the Anatolian side and we wanted to reach people on the European side as well. We decided that we needed a new image, and we demolished our shop and built the first butcher shop with an American bar and a library. People were reading their books or drinking something while waiting for their meat. This new concept attracted the attention of journalists. Then we attracted the attention across Turkey. People started to come from all over Istanbul. Therewith, we wanted to expand our popularity by getting into new business. Opening a kebab shop seemed like a good idea. Because kebab sellers were coming to our butcher shop to buy their meat. Our relationships were strong. However, I had figured out what kind of meat did Istanbul people like to consume. In my opinion, this delicious taste needed to be reinterpreted in Istanbul. I went beyond the classical applications in kebab; I reinterpreted this unique flavour by using my experience.



3. Kırılma Noktası “İlk Kebap Dükkanım 150 Kişilikti ve Keşfedilmesi Zaman Aldı.

Moderatör Programı’nda haber olduktan 6 ay sonra 500 kişilik bir kebap dükkânı daha açtık. Kartopunu misali ilerlerken çoğalıyorduk. Benim için tesadüf yoktur. Şans yoktur. Emek vardır! Emek kutsaldır. Bana göre; ilahi sistem çalışmıştı ve emeğim hakka dönüşmüştü. Sonra kartopu büyüdü ve büyüdü. Yeni bir dükkan, bir yenisi daha ve bir yenisi daha... İlk kebap dükkanımız 150 kişilikti. Yaptığım işe çok emin olmama rağmen işler pek yolunda gitmiyordu. Dükkanımızı ziyaret edenlerin sayısı azdı. Sonra bir gün yine kasap dükkânından çıktım. Kirli kasap önlüğüm üzerimde... Dükkânda 4-5 kişi yemek yiyordu. Garsonlarımdan biri gelip dedi ki; Ustam, şu masadaki adam seninle konuşmak istiyor. Oturdum, benimle ilgili, işimle ilgili sorular sordu, cevapladım. Sonra kendini tanıttı; dönemin önemli magazin muhabiri ve program yapımcısı Aykut Işıklar imiş. O dönem Star TV’de “Moderatör” isimli bir program hazırlayarak sunuyordu. Program Pazar günleri yayınlanıyordu ve öncelikli kitlesi kadınlardı. Programa konu olduk ve ardından dükkan tıklım tıklım dolmaya başladı.

Aykut Işıklar ile Yollarım Kesişti ve Haber Oolduktan Sonra Yükselişe Geçtim.

Moderatör Programı’nda haber olduktan 6 ay sonra 500 kişilik bir kebap dükkânı daha açtık. Kartopunu misali ilerlerken çoğalıyorduk. Benim için tesadüf yoktur. Şans yoktur. Emek vardır! Emek kutsaldır. Bana göre; ilahi sistem çalışmıştı ve emeğim hakka dönüşmüştü. Sonra kartopu büyüdü ve büyüdü. Yeni bir dükkan, bir yenisi daha ve bir yenisi daha...

4. Kırılma Noktası “AVM’ler Döneminde Akıllı Yatırımlar Yaptık.”

...Cesur bir karar vererek AVM’lerde “steak house” konseptini ilk kez Türkiye’de biz denedik. Günaydın Markası patladı, gitti. Bugün, Türkiye’deki pek çok AVM’de varız. Dubai’de, Azerbaycan’da, Fas’ta, Bahreyn’de Erbil’de restoranlarımız var. Hedefimiz dünyanın her yerinde olmak. Şu an Dünyada 43 şubemiz var. 2500 çalışanımız var. Etlerimizi ürettiğimiz bir çiftliğimiz ve lojistik filomuz var. Büyüyen bir işletmeyiz. 2000’li yıllarda AVM’ler dönemi başladı. Sektörde yeni bir pozisyon almak gerekti. AVM’lerde ilk kez iş yapacaktık. Hayattan aldığım ders şu: “Sorun yoktur. Onlar aşılması gereken engellerdir ve üstesinden her gelişimizde bizi daha güçlü kılarlar.” Hayatım boyunca kaybetmekten hiç korkmadım ve cesur davrandım.

TheThirt Breaking Point “My First Kebap Shop Was For 150 People And It Took Time To Be Discovered.

...6 months after the news in the Moderator Program, we opened another kebab shop for 500 people. We were multiplying while we progressed like a snowball. There is no coincidence for me. There is no luck. There is labor! Labor is sacred. According to me, the divine justice system had worked, and I had received a recompense form my work.
Then the snowball grew and grew. A new shop, one more, and one more too... Our first kebab shop was for 150 people. Although I was sure what I was doing, things were not going well. Just few people visited our shop. Then one day I went out of the butcher shop again. I was wearing my dirty butcher’s apron... 4-5 people were eating in the shop. One of my waiters came and said, Master, that man at the table wants to talk to you. I sat down, he asked questions about me, about my job, and I answered them. Then he introduced himself; He was Aykut Işıklar who was the prominent magazine reporter and program producer of that period. At that time, he was presenting a program called “Moderator” on Star TV. The program was broadcast on Sundays and its primary viewers were women. We became the subject of the program and then the shop started to fill up.

My Ways Crossed With Aykut Isıklar. After I Was Seen In The News, My Star Started To Rise

6 months after the news in the Moderator Program, we opened another kebab shop for 500 people. We were multiplying while we progressed like a snowball. There is no coincidence for me. There is no luck. There is labor! Labor is sacred. According to me, the divine justice system had worked, and I had received a recompense form my work. Then the snowball grew and grew. A new shop, one more, and one more too...

The Fourth Breaking Point “We Made Wise Investments During The Shopping Mall Period.”

...By making a bold decision, we tried the “steak house” concept in shopping malls for the first time in Turkey. The brand “Günaydın” boomed. Today, we are present in many shopping malls in Turkey. We have restaurants in Dubai, Azerbaijan, Morocco, Bahrain and Erbil. Our goal is to be all over the world. We currently have 43 branches around the world. We have 2500 employees. We have a farm where we produce our meat, and we have a logistics fleet. We are a growing business.
In the 2000s, the era of shopping malls began. It was necessary to take a new position in the sector. We were going to do business in shopping malls for the first time.

The lesson I learned from my experiences: “There is no problem. We all have obstacles to be overcome, and every challenge we overcome make us stronger.” I have never been afraid of losing through all my life, and I was brave. I have always had the strength to get over the challenges. I still have. To get to the main point; by making a bold decision, we tried the “steak house” concept in shopping malls for the first time in Turkey. Our first shop was in İstinye Park. I think that it is the best shopping center ever in Istanbul. We implemented two different concepts there. The first was Butcher Steak House. The second concept was “Fast Food”: We sold Meatballs-Doner. By this way, we were able to reach the large masses from every walks of life. The brand “Günaydın” boomed. Today, we are present in many shopping malls in Turkey. We have restaurants in Dubai, Azerbaijan, Morocco, Bahrain, and Erbil. Our goal is to be all over the world.
We currently have 43 branches around the world. We have 2500 employees. We have a farm where we produce our meat, and we have a logistics fleet. We are a growing business.

Benim daima üstesinden gelecek gücüm vardı. Hala var. Konuya dönecek olursam; cesur bir karar vererek AVM'lerde "steak house" konseptini ilk kez Türkiye'de biz denedik. İlk dükkanımız İstinye Park'ta idi. İstanbul'un gelmiş geçmiş, en iyi Alışveriş merkezi olduğu düşünürüm. İki farklı konsepti orada hayata geçirdik. İlki Kasap Steak House idi. İkinci konsept ise "Fast Food" idi: Köfte- Döner sattık. Böylece her kesimden, geniş bir insan kitlesine ulaşmayı başardık. Günaydın Markası patladı, gitti. Bugün, Türkiye'deki pek çok AVM'de varız. Dubai'de, Azerbaycan'da, Fas'ta, Bahreyn'de Erbil'de restoranlarımız var. Hedefimiz dünyanın her yerinde olmak. Şu an Dünyada 43 şubemiz var. 2500 çalışanımız var. Etlerimizi ürettiğimiz bir çiftliğimiz ve lojistik filomuz var. Büyüyen bir işletmeyiz.

Sektörde Yetiştirdiğim Başarılı İsimlerden Biri De *"NUSRET"*

Benimle çalışanlardan biri Nusret'tir. **14 yıl boyunca Nusret ve 4 kardeşi benimle beraber yürümüştür.** Hepsi benim gibi çocuklardı, tek tek aldım onları yanıma. Benim gibi olanların dilinden iyi anlıyorum. Çünkü aynı dili konuşuyoruz.



Mutlu Ederek Mutlu Olmayı Seviyorum

Dünyaya fakir olarak gelmenin kader olduğuna inanlar var. Bizim memlekette bu düşüncede olan çok insan var. Oysa, tam tersine başarılı olmak için en büyük sebeptir. Çünkü ihtiyacın vardır. Bu süreçte de emek ve sabır önemli. Emek ver, uğraş ve bunu sabırla yap. "Diren!" Ben bunu yaptım.

Hayatımda Başaramadığım Tek Şey Var

Babamın kapıcılık yaptığı apartmanın en üst katını onun için satın almak istiyorum. Ancak sahibi satmıyor. Babama alacağıma dair söz verdim. Hala gerçekleştiremedim. Hayatımda başaramadığım tek şey bu galiba. Sabırlıyım. Bekliyorum.

Bakliyatın Yüksek Protein Değeri Var

Baklagiller bitkisel protein içerir ve et olmasa da insanlığın protein ihtiyacını giderebilir. Ayrıca etin yanına eşlik eden lezzetli sos ve mezeler de baklagiller ile hazırlanabilir. Bakliyat, güçlü karaktere sahip ürünler. Una çevirip ekmeğe ya da böreğe bile dönüştürülebilirler.

Halkın Mutfağını Adnan Şahin ile Hazırlıyoruz.

Mutfağın Şefleri Programını yaptık, bitti. Şu anda Adnan Şahin ile birlikte Anadolu'yu karış karış geziyoruz ve Anadolu'nun bereketli topraklarının, binlerce yıllık öyküsünü 'Halkın Mutfağı' ismi ile ekranlara taşıyoruz. Yöresinde yetişen en özel mahsulleri yerinde görmeye giden iki usta olarak, isimsiz kahramanların evlerine, dükkanlarına hatta tarlalarına misafir oluyoruz. "Halkın Mutfağı" her pazar saat 11:15'de NTV'de...



"NUSRET" Is One Of The Successful Names I Trained In The Sector

Nusret was one of my employees. Nusret and his 4 siblings walked with me for 14 years. They were all children like me. I took them in one by one. I have a feeling for people like me. Because we speak the same language.

I Love To Be Happy By Making Happy

There are those who believe that it is destiny to be born poor. There are many people in our country who have the same feelings. On the contrary, it is the biggest reason to be successful. Because you need it. In this process, effort and patience are important.
Work hard and do it patiently. "Put your foot down!" I did so.

The Only Thing I Can't Achieve In My Life

I want to buy the top floor of the apartment, where my father worked as a doorman, for him. But the owner does not want to sell it. I promised my father that I would get it. I still couldn't do it. This is the only thing I've failed to do in my life. I am patient. I am waiting.

Legumes Have High Protein Value

Legumes contain vegetable protein and can meet the protein needs of humanity. In addition, delicious sauces and appetizers accompanying the meat can be prepared with legumes.
Legumes are products with strong character. They can even be grind into flour and made into bread or pastry.

We Prepare The Public Kitchen With Adnan Sahin

We did the Chefs of the Kitchen Program, it's over. Now, we are traveling every inch of Anatolia with Adnan Sahin and bringing thousands of years of the history of the fertile lands of Anatolia to the screens with the name of 'Public Cuisine'.
As two masters who go to see the most special crops grown in their region, we visit the unnamed heroes in their houses, shops and even fields. "Public Kitchen" is on NTV every Sunday at 11:15...

SEYRAN, "İŞLEDİĞİMİZ ÜRÜNLERİ ÜRETMEK, GELECEK PLANIMIZ"

SEYRAN, "OUR FUTURE PLAN IS TO GROW NUT PRODUCTS WE PROCESS"

ÖZEL RÖPORTAJ
exclusive interview



LEVENT SEYRAN / SEYRAN GIDA

La Recolte Du Monde Dergisi'nin 23. Sayısı, sektördeki köklü markaların temsilcileriyle yapılan röportajlarla dopdolu. Türkiye'nin 1950'li yıllardan beri Kuruyemiş Sektöründe bulunan değerli markası Seyran Gıda'nın Sahibi Sayın Levent Seyran'dan firmasını ve yaptıklarını dinledik.

Seyran, "Tüm Türkiye ve dünyanın büyük bir bölümü bizim satış ağımızı oluşturuyor. Seyran isimli paket markamız altında ürünlerimizi son tüketici ile buluşturuyoruz. Onun dışında son yıllarda Prived Lavel şeklinde tanımlanan market zincirlerinin paket markalarını da iz üreterek sektöre hizmet ediyoruz. 2000'den 8000'e kadar markete böylece giriyoruz. 2010 yılında Discount Marketlerin cazibesinin artacağını fark ederek bu alana yöneldik ve geleneksel pazarın dışına çıktık." dedi.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1976 yılı Denizli doğumluyum. İlkokul ve lise eğitimimi Denizli'de tamamladım. Üniversiteyi ise Amerika'da Massachusetts Üniversitesi'nde okudum. 6 senelik bir eğitim hayatım oldu.
2000 senesinde aile şirketimiz olan Seyran Gıda'ya katıldım. Evli ve 2 çocuk babasıyım.

The 23rd issue of La Recolte Du Monde Magazine is full of interviews with sector's representatives of well-established brands. Mr. Levent Seyran, the owner of Seyran Gida, one of the greatest brands of Dried Fruit & Nuts Industry since 1950s, gave us information about his company and his commercial activities. Seyran said, "Turkey and a large part of the world constitute our sales network. We bring our products together with the end consumer under our package brand called "Seyran". In addition to this, we also serve the sector by producing the package brands of market chains defined as "Private Label" in recent years. This is how we enter the market from 2000 to 8000. Realizing the attraction of "Discount Markets" would increase in 2010, we turned towards this field and went beyond the traditional market."

Could you tell us a little about yourself?
I was born in Denizli in 1976. I completed my primary and high school education in Denizli. I studied at the University of Massachusetts in the USA. I had 6 years of education there.
In 2000, I joined our family company, Seyran Gida. I am married and have 2 children.



Seyran Gıda'daki şirketinizden daha ayrıntılı bahseder misiniz?
Kuruyemiş üretimi, ihracatı ve ithalatı alanında faaliyet gösteren firmamız, Türkiye'de ve dünyanın bir çok ülkesinde bulunan müşterilerine seçkin kuruyemiş ürünlerini ve güvenilir hizmeti yarım yüzyıla yakın bir süredir vermenin gururunu taşımaktadır.

Firmamız kuruyemiş üretimindeki yolculuğuna 1950'li yıllarda Sadık Çaputçu'nun Denizli'deki evinin altındaki küçük imalathanesinde leblebi kavurarak başlamıştır. Seyran Gıda, 1976'da ihracata başlamış, günümüze ulaşan yolculuğunda sektörü için hep öncü firma kimliğini sergilemiş, kuruyemiş pazarı için birçok yeni ürün geliştirmiş ve Türkiye'nin önde gelen kuruyemiş üretici firmalarından bir tanesi haline gelmiştir. Üreticiden doğrudan alınan ürünlerimiz, 12000m^2 kapalı alandaki modern tesislerimizde sırasıyla temizleme, eleme, kavurma, seçme ve paketleme gibi üretim aşamalarında geçtikten sonra hijyenik ve sağlıklı ambalajlarda müşterilerimizin tüketimine sunulmaktadır. Ülkemizin ve dünyanın zengin ürünleri sezona bağlı olarak değişik tat ve ambalajlarda el değmeden modern makinalarda kavrulmakta ve paketlenmektedir.

60 seneyi aşkın süredir kalite ve tazeliğe gösterdiğimiz titizlikten taviz vermeden, rekabetçi fiyat anlayışıyla, müşterilerimize ürünlerimizi sunarak müşteri memnuniyetini zirvede tutmanın mutluluğu içindeyiz.

Şirketteki pozisyonunuzdan söz eder misiniz?
Küçük yaşlardan itibaren babamın teşvikleriyle işletme içerisinde görevler üstlendik. Üretim ve satış sürecinin içerisinde bulunduk. Size durumumuzu şu sözle ifade edebilirim: "Kuruyemişçi doğduk ve öyle de devam ediyoruz. Ben bu iş i sürdüren 3. Kuşağım.

Ürün gamınızdan söz eder misiniz?
Şirketimizin ilk yıllarında sektörde sarı ve beyaz leblebi ve ay çekirdeği ile varlık gösteriyoruz. O yıllarda FİRKOBİRLİK bayilik sistemi ile çalışıyor. Bayilik alarak fındık ürününe de çalışmaya başlıyoruz. Zaman



içerisinde bu üründe başarılı anılan şirketlerden biri oluyoruz. Bugün ana ürün gamımız "bütün ürünler" diye bir yanıt verebilirim size. A'dan Z'ye bütün kuruyemişler hakkında; İşleme prosesi- paketleme- satın alma süreçlerine hakimiz. Tek bir ürüne odaklanarak iş yürütmüyoruz; çekirdek, leblebi, badem, Antep fıstığı, leblebi şekeri, soslu mısır gibi aklınıza gelecek bütün ürünleri fabrikamızda işliyoruz.

Tesisinizden ve üretim parkurunuzdan bahseder misiniz?
Üreticiden doğrudan alınan ürünlerimiz, 12000m2 kapalı alandaki modern tesislerimizde sırasıyla temizleme, eleme, kavurma, seçme ve paketleme gibi üretim aşamalarında geçtikten sonra hijyenik ve sağlıklı ambalajlarda müşterilerimizin tüketimine sunulmaktadır.

Could you tell us more about Seyran Gida?
Our Company, which is the manufacturer, exporter and importer of nuts in Turkey, feels right proud of providing a distinguishing and reliable service to domestic market and foreign markets in all over the world for almost half a century.

Our roots go back to 1950's as being providers of superior quality nuts. The passion of roasting nuts has started when our founder Sadık Çaputçu began roasting chickpeas in a small facility in Denizli. After the establishment of the Company, Seyran Gıda has started exporting its products in 1976. Since that time our company has gone a long way in the field of roasting nuts by producing many innovative new products that were all very well accepted in the market. The raw materials which are directly sourced by our Company from farmers are delivered to you in hygienic and healthy packs after passing the procedures of cleaning, sifting, calibrating, laser scanning, selecting, and roasting in our factory which occupies 12000m2 closed area. The rich products of our country and the world are roasted and packaged in modern machines untouched by human hands, in different tastes and packages, depending on the season.
With the same commitment to quality and freshness over 60 years, we will be most pleased to offer our products with compatible prices and timely execution of orders.

Could you tell us about your position in the company?
From an early age, we took on duties in the business with the encouragement of my father. We were in the production and sales process. I can express our situation to you with the following words: "We were born as seller of nuts and we continue to do so". I am the 3rd generation who is carrying on this business.

Can you tell us about your product range?
In the first years of our company, we were present in the sector with yellow and white chickpeas and sunflower seeds. In those years, FISKOBIRLIK was working with the dealership system. We took over the FISKOBIRLIK dealership and started to work on hazelnut product. Over time, we have become one of the companies mentioned as successful in this product. Today, I can give you an answer that our main product range is "all products". We get a handle on the processing - packaging - purchasing processes of all nuts from A to Z. We do not conduct business by focusing on a single product; we process all the products you can think of, such as seeds, chickpeas, almonds, pistachios, roasted chickpeas, and sauce corn in our factory.

Could you tell us about your facility and production track?
The raw materials which are directly sourced by our Company from farmers are delivered to you in hygienic and healthy packs after passing the procedures of cleaning, sifting, calibrating, laser scanning, selecting, and roasting in our factory which occupies 12.000m2 closed area.

Ülkemizin ve dünyanın zengin ürünleri sezona bağlı olarak değişik tat ve ambalajlarda el değmeden modern makinalarda kavrulmakta ve paketlenmektedir. Firmamız, müşterilerine geniş paketleme çözümleri sunarak tüm kuruyemiş ürünlerini paketli veya dökme ambalajlarda sunma imkanına sahiptir. Ayrıca işlediğimiz ürünleri stok alanımızda depolamaktayız.

Satış alanınızdan bahseder misiniz?
Tüm Türkiye ve dünyanın büyük bir bölümü bizim satış ağımızı oluşturuyor. Seyran isimli paket markamız altında ürünlerimizi son tüketici ile buluşturuyoruz. Onun dışında son yıllarda Prived Lavel şeklinde tanımlanan market zincirlerinin paket markalarını da iz üreterek sektöre hizmet ediyoruz. 2000'den 8000'e kadar markete böylece giriyoruz. 2010 yılında Discount Marketlerin cazibesinin artacağını fark ederek bu alana yöneldik ve geleneksel pazarın dışına çıktık. Bugün itibariyle 28 ülkeye ihracat yapıyoruz. Ve ülkemize döviz getirerek ekonomimize katkı sağlıyoruz. Ağırlıklı olarak Avrupa Pazarı; Amerika, Orta Doğu ve Uzak Doğu ülkelerine çalışıyoruz. Türk kuruyemiş ürünleri nerede talep görüyor ise orada oluyoruz.

Ürünlerinizi üretirken önceliklerniz nelerdir?
Gıda güvenliği bizim için çok önemli ve fark yaratığımız ürünlerden biri bu. Neticede gıda ürünü üretiyoruz ve tüketici ile temiz buluşması çok önemli. Diğer önemli önceliğimiz ise teknoloji. Teknolojiyi takip eden bir şirketiz. Teknoloji işletme mezunu olsam da beni heyecanlandırıyor ve en hızlı ve temiz sonuç aldığımız makineleri ediniyoruz.

Yakın dönemde yeni teknoloji yatırımlarınız olacak mı?
İki yeni üretim hattı daha istiyoruz. Yen bir fabrika binası daha mevcut alanımıza eklemeyi planlıyoruz. Ürünlerin girişinden paketlenip sevk edene kadar ki tüm süreçlerin son teknoloji makineler ile yapılmasını, gıda güvenliğini her zamanki gibi önceleyerek hedefliyoruz. Tüm süreçlerin bilgisayar üzerinden takibini sağlamak ve olabildiğince süreci insansız yönetmeyi planlıyoruz.

Seyran Gıda için yakın gelecek hedefiniz nedir?
Seyan Gıda olarak tarım üretici olmayı da hedefliyoruz. Dünyada büyük gıda firmalarını işledikleri ve piyasaya sürdükleri ürünleri kendi kontrolerinde ve kalite standartlarında yetiştirme eğiliminde. Fritolay, Pepsi Co. Knorr gibi gıda markalarını bunu hayata geçirmiş durumda. Böylece ürünlerindeki fiyatı ve kaliteyi sabitliyorlar. Biz de bu yönde ilerlemeyi planlıyoruz. Girişimlerimiz olacak.





The rich products of our country and the world are roasted and packaged in modern machines, in different tastes and packages, depending on the season. Our company offers its customers a wide range of packaging solutions and has the opportunity to present all dried nuts products in packaged or bulk packages. In addition, we store the products we process in our warehouse.

Can you tell us about your sales area?
Turkey and a large part of the world constitute our sales network. We bring our products together with the end consumer under our package brand called "Seyran". In addition to this, we also serve the sector by producing the package brands of market chains defined as "Private Label" in recent years. This is how we enter the market from 2000 to 8000. Realizing the attraction of "Discount Markets" would increase in 2010, we turned towards this field and went beyond the traditional market." As of today, we export to 28 countries. And we contribute to our economy by providing inflow of foreign currency to our country. We mainly serve the European Market, America, the Middle East and Far East countries. Wherever Turkish nuts are in demand, we are there.

What are your priorities when manufacturing your products?
What is very important for us is food safety, and it is one of the factors that we make a difference. After all, we produce food products, and it is very important it to meet the consumer cleanly. Another important priority of us is technology. We are a company following technology. Even though I'm graduate of technology business, I'm excited and we invest in the machines with the fastest and cleanest results.

Do you think to invest in any new technology in the near future?
We want two more new production lines. We are planning to add a new factory building to our existing area. We aim to carry out all processes with state-of-the-art machinery, from the input of the products to the packaging and delivery, by prioritizing food safety as usual. We plan to monitor all processes via computer and to manage the process as unmanned as possible.

What is your near future goal for Seyran Gida?
As Seyran Gida, we also aim to be an agricultural manufacturer. Large food companies in the world are in the tendency to grow the products they process and put on the market under their own control and quality standards. The food brands such as Fritolay, Pepsi Co. Knor have already put this into practice. Thus, they fix the price and quality of their products. We also plan to move in this direction. We will make some attempts.

***Private Label**: Private label products are those manufactured by one company for sale under another company's brand. Private-label goods are available in a wide range of industries from food to cosmetics. Private label brands managed solely by a retailer for sale in a specific chain of stores are called store brands or own brands.

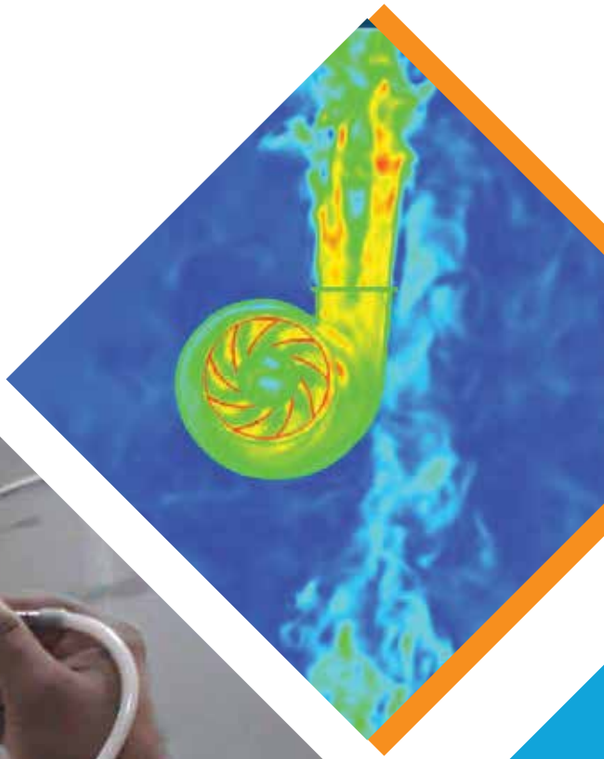
34. yıl

UNMER®

INDUSTRIAL FAN TECHNOLOGY

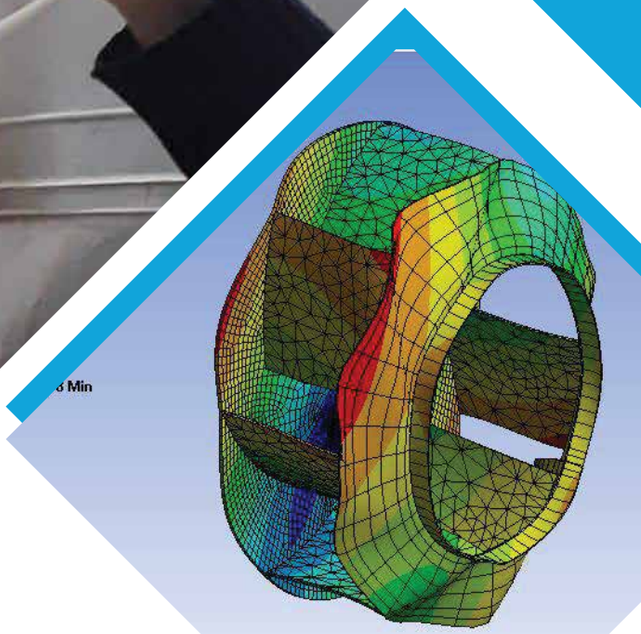
HAVAYA DEĞER KATIYORUZ











0533 451 33 27

Çay mahallesi Abdi İpekçi Caddesi No:90 Akdeniz / MERSİN

www.unmer.com.tr

BAŞKAN VEKİLİ ERDEM KONYAR İLE ÖZEL RÖPORTAJ

exclusive interview



Ziya EREN/CRAWLEY TOWN Futbol Takımı Başkanı



Erdem KONYAR/CRAWLEY TOWN Futbol Takımı Başkan Vekili

YÖNETİMİ TÜRK, İNGİLİZ TAKIMI "CRAWLEY TOWN"

Futbol, bütün dünyada taraftar bulan bir takım sporu. Geniş kitlelerin kanını ateşleyen bu spor, ülkemizde de seviliyor.
İngiltere'de yönetimi Türklerden oluşan bir takım var: Crawley Town.
Geçtiğimiz günlerde İngiltere 1. Lig Takımını 3.0 yenerek ses getiren Crawley Town'un, Spor Direktörü Sayın Erdem Konyar ile keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.
Konyar, "Evet. Leeds'i 3- 0 yendik. 10 Ocak'ta İngiltere'de, Federasyon ve Lig Kupası maçlarından biri yapıldı. Federasyon Kupası üçüncü tur maçıydı. Londra'nın 100 binden biraz fazla olan Crawley Kentini temsilen takımımız Crawley Town, Premier Ligi'nde mücadele eden Leeds United'i, 6 bin seyirci kapasiteli mütevazı Boardfield Stadyumu'nda yendi.
Bunu mucizevi bir durum gibi yorumlayanlar var. Futbol sürprizlere, beklenmedik durumlara açık bir spor. Güzelliğine burada tabi... Ancak takım ruhumuzu, yetenekli ve çalışkan oyuncularımızı ve kurduğumuz oyun stratejisini de göz ardı etmemek gerek." dedi.



Sizi tanıyabilir miyiz?
1985 yılında Londra'da dünyaya geldim. Babam, Türk bir Akademisyen, Annem ise Kıbrıslıdır. 2008 yılında Türkiye'de eğitim görerek Futbol Menajerlik Diplomamı aldım. Futbol benim daima büyük tutkum oldu.

"CRAWLEY TOWN", ENGLISH FOOTBALL TEAM MANAGED BY TURKS

Football is the most popular team sport in the world. This sport, which ignites the blood of large masses, is also loved in our country.
There is a team managed by Turks in England: Crawley Town.
We had a pleasant conversation with Crawley Town's Technical Director, Mr. Erdem Konyar, who made an impact by beating the English Premier League Team 3-0 in the past few days.
Konyar said, "Yes. We beat Leeds 3-0. On January 10, one of the FA and League Cup competitions was held in England. It was a FA Cup third round match. Representing Crawley City, which has a population of just over 100,000 in London, our team, Crawley Town, defeated the Premium League team Leeds United at the modest Boardfield Stadium with a capacity of 6,000 spectators.
There are those who interpret this as a miraculous situation. Football is a sport that is open to surprises and unexpected situations. Of course, that is the beauty of it... However, we should not ignore our team spirit, talented and hardworking players and the strategy we have formed."

Could you tell us a little about yourself?
I was born in London in 1985. My father is a Turkish Academician, and my mother comes from Cyprus. I took a course in 2008 in Turkey and received my diploma in Football Management. Football has always been my great passion.

Menajerlik yapmaya başladığım ilk yıl şansım yaver gitti ve Emmanuel Emenike, temsil ettiğim ilk futbolcumdu. Zaman içerisinde sıkı çalışıp, kendini daha az başarılı olduğu konularda geliştirerek büyük başarılara imza attı ve 30 Milyon Euroluk bir topçu oldu. Emenike dışında 15 topçum daha vardı. Bu güzel başlangıç ile aldım, yürüdüm.

Grawley Town Futbol Takımı Başkanı Sayın Ziya Eren ile tanışma hikâyenizi sizden öğrenebilir miyiz?
Ziya Bey benim için baba gibidir. 2011 yılında kendisi Kayseri Erciyes Spor'un Başkanlığını yaparken, benim oyuncum olan Hasan Whatson Awada'yı takımına kattı. Aynı sektörün içerisinde olan iki profesyonel ve futbol sevdalısı olarak pek çok platformda buluştuk.
2015 yılında Ziya Bey'e, İngiltere'de 4. Lig'de varlık gösteren Grawley Town Futbol Kulübü'nden söz ettim ve İngiltere'de bir proje yürütmeyi isterse, yanında olacağımı ifade ettim. 6 yıldır Grawley Town Futbol Takımı'nı yönetiyoruz. Futbol Takımı yönetmek için, kayda değer bir emek sarf etmek gerekiyor. Takımımızın Başkan Yardımcısı ve Spor Direktörü olarak, manej erlikten kulüp yönetimine uzanan yolda, sıkı çalıştım. Hatalarımız da oldu; doğru yaptığımız işlerde. Ancak, Ziya Eren daima benim ve takımın arkasında durdu. Vazgeçmedik. Şu an Ekip, sahada başarılılara imza atıyor. Sabrımızın ve çalışmalarımızın meyvelerini almaya başladık.

Türkiye'den bizlerde başarılarınızı gururla izliyoruz. BBC'nin 17 Ocak 2021 tarihli Emre Bal tarafından yapılan haberinde diyor ki; "İngiltere'de, Türkiye'deki karşılığı 4. Lig olan League Two'nun orta sıralarında mücadele eden Crawley Town, kendisinden tam 62 sıra üstte, Premier Lig'in 12. sırasındaki Leeds United'ı 3-0 yendi." **Bu destansı zaferi kazanmanızı neye bağlıyorsunuz?**
Evet. Leeds'i 3- 0 yendik.10 Ocak 2021'de İngiltere'de, Federasyon ve Lig Kupası maçlarından biri yapıldı. Federasyon Kupası üçüncü tur maçıydı. Londra'nın 100 binden biraz fazla olan Crawley Kentini temsilen takımımız Crawley Town; Premier Ligi'nde mücadele eden Leeds United'i, 6 bin seyirci kapasiteli mütevazı Boardfield Stadyumu'nda yendi.
Bunu mucizevi bir durum gibi yorumlayanlar var. Futbol sürprizlere, beklenmedik durumlara açık bir spor. Güzelliğine burada tabi… Ancak takım ruhumuzu, yetenekli ve çalışkan oyuncularımızı ve kurduğumuz oyun stratejisini de göz ardı etmemek gerek.

In my first year as a manager, I was lucky, and Emmanuel Emenike was the first player I represented. Over time, he worked hard and improved himself in areas where he was less successful, achieved great success and became a 30 Million Euro footballer. Apart from Emenike, I had 15 footballers too. I proceeded on my way with this good beginning.

Would you tell us about your meeting story with Mr. Ziya Eren, President of Crawley Town Football Club?
Ziya Eren is like a father to me. While he was the president of Kayseri Erciyes Spor in 2011, he signed my player Hasan Whatson Awada on his team. As two professionals and football lovers in the same sector, we met on many platforms. In 2015, I told Mr. Eren about Crawley Town Football Club, which was in the 4th Division in England, and expressed that if he wanted to carry out a project in England, I would be there for him. We have been managing the Crawley Town Football Team for 6 years. A considerable effort is required to manage a football team. As the CEO and Technical Director of our team, I worked hard on the path from manager career to club management.
Besides the things we did right, we also made mistakes. However, Ziya Eren always stood behind me and the team. We have never given up. The Team is currently achieving success in the field. We started to reap the fruits of our patience and hard work.

"We are proud to follow your success from Turkey. In the news of the BBC made by Emre Bal on January 17, 2021, it is stated; "Crawley Town, struggling in the middle places of League Two, which correspond to the 4th League in Turkey, beat Leeds United, at 12th place in the Premier League, 3-0, although there are 62 league places between them." **What do think is the reason for this legendary victory?**
Yes. We beat Leeds 3-0. On January 10, one of the FA and League Cup competitions was held in England. It was a FA Cup third round match. Representing Crawley City, which has a population of just over 100,000 in London, our team, Crawley Town, defeated the Premium League team Leeds United at the modest Boardfield Stadium with a capacity of 6,000 spectators.
There are those who interpret this as a miraculous situation. Football is a sport that is open to surprises and unexpected situations. Of course, that is the beauty of it… However, we should not ignore our team spirit, talented and hardworking players and the strategy we have formed."



İngiliz Futbol Takımları Anonim Şirket pozisyonundadırlar. Bu da Kayseri'den İngiltere'ye uzanan bir yaşam öyküsü... 1970 doğumlu Ziya Eren'in, İstanbul'dan aldığı saçları Kayseri'deki sobacılara satarak başladığı ve ardından; ortağı Ümit Gökçen ile birlikte kurduğu KMC ve MGE Metal firmaları aracılığı ile Mustang ve Porsche marka otomobillerin sacını üreten firmaların sahibi olduğu, ilginç bir hikayesi var. **Kayseri Erciyes Spor Başkanlığı da yapan Ziya Bey'in başarılarla dolu yolculuğunu sizden dinleyebilir miyiz? Futbol sevdası nereden geliyor?**

Ziya Bey, önemli bir iş insanı ve bir futbol sevdalısıdır. Şirketlerinde, sadece kar etmek için çalışan firma sahiplerinin aksine; aynı zamanda gençlere yatırım yapmak onun için önemlidir. Futbol Takımımıza yatırım yaparak da genç bir ekibi destekliyor.
20 metrekarelik bir dükkânda ticaret yapmaya başlamış ve sizin de bahsettiğiniz gibi iş dünyasında, büyüyerek ilerlemiştir.
Türkiye'de Futbol Takımı Başkanlığını da başarıyla götürmüş ve Kayseri Erciyes Spor'u Süper Lig'e taşımıştır.

Kayseri Erciyes Spor Başkanı olduğu dönemde, Yasin Öztekin'i 450 bin Euro'ya alıp, 2,5 milyon Euro'ya Galatasaray'a satmasıyla hatırlanan Ziya Eren, **sizce futbol dünyasında Kayseri Erciyes Spordaki yöneticiliği ve başkanlığıyla tanınan bir iş adamı iken neden İngiltere'de alt liglerde mücadele eden bir takım satın aldı?**
Türkiye'deki kulüp başkanlığını bıraktıktan sonra, yurtdışında takım arayışına başladı. Belçika, Slovakya, Slovenya gibi ülkelerde arayış sürdürürken; önüne Crawley Town seçeneği çıkınca değerlendirdi.
Ziya Eren ve biz, yaklaşık 6 yıldır devam eden Crawley Town serüveninde kurumsallaşmayı ve kendi kendine yeten bir kulübe dönüşmeyi hedefliyoruz.

A life story from Kayseri to England... Ziya Eren, who was born in 1970, has an interesting life story, started by selling the plates he bought from Istanbul to the stove producers in Kayseri, and continued with the ownership of the companies KMC and MGE Metal founded with his partner Umit Gokcen, which produce sheet metals to the Mustang and Porche branded automobile companies. Could you tell us about the successful journey of Mr. Eren, **who had also been the President of Kayseri Erciyes Spor? What made him love football so much?**

Ziya Eren is an important businessman and a football lover. Unlike the owners of the companies who only work to make a profit, he attaches importance to invest in young people in his companies. He also supports a young team by investing in our Football Team.
He started his business life in a 20 square meter shop and as you mentioned, he has grown and progressed in the business world.
He also successfully brought off the Presidency of the Football Team in Turkey and carried Kayseri Erciyes Spor to the Super League.

While being a businessman known for his management and Presidency in Kayseri Erciyes Spor in the football world, and being remembered for signing a contract with Yasin Öztekin for 450 thousand Euros and transferring him to Galatasaray for 2.5 million Euros when he was the President of Kayseri Erciyes Spor, **why do you think Ziya Eren bought a Team competing in the lower leagues in England?**
After leaving the club presidency in Turkey, he started looking for a team abroad. While searching in countries such as Belgium, Slovakia and Slovenia, Crawley Town option appeared in front of him, and he evaluated it.
Ziya Eren and we aim to institutionalize and turn into a self-sufficient club in the Crawley Town adventure that has been going on for about 6 years.





Oyuncularınızı seçerken neye dikkat ediyorsunuz?
Menajerlik eğitimim ve geçmişim yanında 6 yıldır da spor direktörüyüm. "Karakter- Yetenek- Çalışkanlık" önemli. Futbolcu yetenekli olursa, eksiklerini sürekli giderecek motivasyona sahip olursa; hocalarını saygıyla dinleyip disiplinli yaşar ve çalışırsa, uzun vadede başarıyı yakalar.
Size bir örnek vermek isterim: Emmanuel, kafa topuna daha iyi çıkmak için yani eksik yönünü geliştirmek için motivasyonunu hiç kaybetmeden çalışmıştır. Pes etmemiştir. Bu yaklaşımıyla Fenerbahçe Futbol Takımı'nın formasını giymiş ve gol atmıştır.

Teknik Direktörünüz John Yems'i anlatır mısınız?
John Yems, Grawley Town'da yaşıyordu. Emekli futbol antrenörüydü ve maçları birlikte izliyorduk; sohbet ediyor, yorum yapıyorduk. Eski direktörümüz işten ayrılınca John Bey'e teklif götürdük. John Bey ile maceramız böyle başladı. Onunla tamam olduk. Ekip ruhumuz onunla tamamlandı.

2021 yılında Leeds zaferi dışında, başarılı gördüğünüz başka ne var?
10 Ekim 2020'de ekibimize kattığımız ve 8 Ocak 2021'de 1 milyon pound'a sattığımız oyuncumuz Nax Watel, bizim için diğer bir takıma fayda sağlayan gelişmedir. Watel, 6 ay içerisinde oynadığı 19 maçta 16 gol atarak kendini kanıtlayan bir sporcumuzdu.

İngiliz Futbolunun başarısını neye bağlıyorsunuz?
İngiliz Futbol Takımları Anonim Şirket pozisyonundadırlar. Bu da onları uzun vadede kar eden şirket pozisyonuna sokar. Sürekli yönetim değiştirmek ve yönetimle birlikte politika değiştirmek gibi bir yaklaşım görülmez. İstikrarlı ve uzun vadeli planlamalar yapılarak takip edilir. Böylece, oyuncu seçimi ve oyuncuya yapılan yatırımda uzun süreli ve sağlam olur. İngiliz futbolunda 17 yaşında, bir oyuncuya gelecek vadediyor diye ekibe dahil etmek rastlanan bir durumdur.
Bir de, altyapı önemlidir. Eğitim önem verirler. Akademi ve PAF Takımlarına yatırım yapılır.

Türkiye'de gelecek gördüğünüz alt liglerdeki takımlar hangileridir?
Türkiye'de İstanbul Başakşehir ve Altınordu Takımları bu yaklaşımla hareket ediyor. Ve bence bu takımlar gelecek vadediyor.

What do you pay attention to when choosing your players?
In addition to my management training and background, I have been a sport technical director for 6 years. "Character – Talent – Diligence" is important. If the football player is talented, is he has the motivation to constantly make up for his deficiencies, if he pays attention to his coaches with respect; if he lives and works with discipline, he will achieve success in the long run.
I would like to give you an example: Emmanuel worked without losing his motivation to get better at going up for a header, that is, to improve his inadequacias. He didn't give up. With this approach, he wore the jersey of Fenerbahçe Football Team and scored goals.

Could you tell us about your coach, John Yems?
John Yems lived in Grawley Town. He was a retired football coach, and we watched the matches together; we were chatting and commenting. When our former director left the job, we made an offer to Mr. John. This is how our adventure with Mr. John began.
We became a one with him. Our team spirit is completed with him.

Apart from the Leeds victory, what else do you find successful in 2021?
Nax Watel, our player, whom we brought on our team on October 10, 2020 and sold for 1 million pounds on January 8, 2021, is another development that benefits our team. Watel was an athlete who proved himself by scoring 16 goals in 19 games played in 6 months.

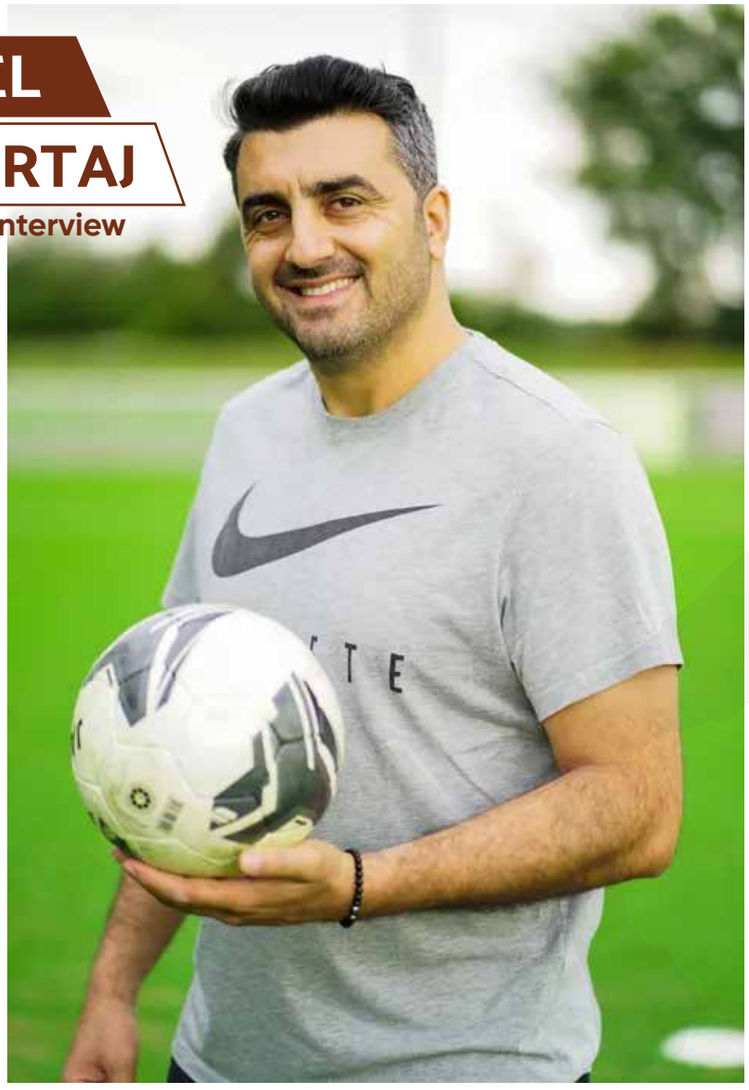
To what factors do you attribute the success of English Football?
English Football Teams are in the position of Joint Stock Company. This puts them in the position of a profitable company in the long term. There is no such approach as constantly changing management and changing policies with management. It is followed by making stable and long-term plans. Thus, the player selection and investment in players is also long-term and solid. In English football, it's common to include a 17-year-old player on the team just because he looks promising.
In addition to this, infrastructure is also important. They care about education. Investments are made in Academy and Paf Teams.

Which teams do you think have a promising future in the lower leagues?
Istanbul Başakşehir and Altınordu Teams in Turkey act with this approach. And I think these teams are promising.



ÖZEL
RÖPORTAJ
exclusive interview

"MİLLİ FUTBOLCU SİNAN KALOĞLU" ALMANYA'DA FUTBOL AKADEMİSİ KURDU



Türkiye Futbol Tarihine adını altın harfler ile yazdıran Değerli Sinan Kaloğlu ile 23. Sayımızda keyifli bir sohbet gerçekleştirdik. Kaloğlu, "Futbola Türkiye'de Boluspor Kulübü altyapısında başladım. İlk kez Boluspor'da profesyonel olduktan sonra sırasıyla Aliğa Belediyespor, Marmarisspor, Altay, Beşiktaş, Diyarbakırspor, Manisaspor, Bursaspor,Vfl Bochum, Vitesse Arnhem, Karabükspor, Antalyaspor, Elazığspor, Kayseri Erciyesspor ve son olarak Mersin İdmanyurdu takımlarında oynadım. A ve Ümit milli takımlara yükselerek milli formamızı giyme başarısını gösterdim. Uefa A diplomasına sahip futbol antrenörüyüm.

In our 23rd Issue, we had an intimate conversation with Sinan Kaloglu whose name is written in golden letters in the Turkish Football History. Kaloglu said, "I started football in the youth setup of Boluspor Club in Turkey. After being a professional in Boluspor, I played for Aliga Belediyespor, Marmarisspor, Altay, Besiktas, Diyarbakirspor, Manisaspor, Bursaspor, Vfl Bochum, Vitesse Arnhem, Karabukspor, Antalyaspor, Elazıgspor, Kayseri Erciyesspor and finally Mersin İdmanyurdu. I qualified for U-21 National Team and National Team and achieved the success of wearing our national team jersey. I am a football coach having a UEFA A diploma.

NEDEN AKADEMİ?

Futbol yaşamımda herşey bir hayal ile başladı. Hayallerimin takımında oynamayı ve tüm sevdiklerimi gururlandırmayı istedim. İsteklerimi gerçekleştireceğime çok inandım ve çok çalıştım. Küçük yavrularımızın ve genç kardeşlerimin düşüncelerini, isteklerini ve en önemlisi hayallerini çok iyi biliyorum. Birçok şeyi başarmış bir abileri, hocaları olarak onlara yol göstermek, tecrübelerimi aktarmak ve kısacası hayallerine kavuşmasında yardım etmek istiyorum. Akademimiz çocuklarımızı önce iyi insan sonra iyi sporcu düşüncesi ile topluma kazandırmak üstüne kurulmuştur." dedi.

Sizi tanıyabilir miyiz?
1981, Tunceli Ovacık Doğumluyum. Evli ve iki kız çocuk babasıyım. Türkiye'de pek çok Futbol Kulübünde oynadım. 10 yaşında başlayan futbol serüvenimi, 36 yaşında son 3 buçuk sezonumu geçirdiğim Mersin İdman Yurdu'nda sonlandırdım. Türkiye'de bir çok kulüpte oynadım; bunlardan biri Beşiktaş idi. Milli Takımda ve Şampiyonlar Liginde yeşil sahadaki yerimi aldım. Avrupa Liginde, Dünyada da Almanya ve Hollanda Takımlarında top koşturdum. İyi bir kariyerim oldu diyebilirim. Şimdi aktif olarak futbol oynamasam da niye futbol için yepyeni çalışmalarım ve yeni kariyer hedeflerim var.

Yeni kariyer hedefinizden bahseder misiniz?
Antrenörlük yapmak istiyorum. 4 sene boyunca eğitimlerimi aldım. B ve A Kurslarımı bitirdim. A Lisans Sahibiyim ve Pro'yu almak için çalışıyorum.

"NATIONAL FOOTBALL PLAYER SINAN KALOGLU" ESTABLISHED A FOOTBALL ACADEMY IN GERMANY

WHY ACADEMY?

My football career started with a dream. I just wanted to play in the team of my dreams and do all my beloved ones proud. I believed that my wishes would come true and work hard for it. I know well what our little children and young siblings think; what they want, and most importantly dream about. As a brother and teacher who has put his signature under important successes, I want to guide them, share my experiences and, in a word, help them achieve their dreams. Our academy was established on reintroducing our children to the society with the idea of good people and then good athletes."

Could you please tell us a little about yourself?
I was born in Ovacık district of Tunceli in 1981. I am married and have two daughters. I played for many Football Clubs in Turkey. My football adventure started at the age of 10, ended at the age of 36 in Mersin Idman Yurdu, where I spent my last 3 and a half seasons. I played for many clubs in Turkey; One of them was Besiktas. I took my place on the green field in the National Team and the Champions League. I played in the European League as well as the German and Dutch teams. Although I do not play football actively now, I have brand new works and new career goals for football.

Son bir senedir de Almanya'da ikamet ediyorum. Burada bir futbol akademisi kurdum. Çocukları erken yaşlarda keşfederek eğitmek hedefimiz ve ileride bu akademiyi bir kulübe dönüştürmek ve ulusal maçla çıkmak da bir diğer hedefimiz. Adım adım ilerliyoruz.

Okulunuzu açmak için neden Almanya'yı seçtiniz?
Öncelikle Almanya, futbolda söz sahibi önemli bir ülke… Burada şartlar ve altyapı çok iyi imkânlar sunuyor. Eğitim, tesisleşme, futbola bakış açısı ve yaklaşım, sahalarda oynanan futbolun kalitesi ile bu ülke göz dolduruyor. Almanya, dünyaya tabir- i caiz ise futbol ihracatı yapıyor. Ben de bir Türk olarak Almanya'da başarılı işlere imza atmak ve adımdan söz ettirmek istiyorum. Almanya'da marka olursam, Dünyada da söz sahibi olurum. Okul şu an pandemi yüzünden aktif değil. Ancak bir bu süreci, altyapımıza yatırım yapmak için değerlendirdik. Saha inşaatımız sürüyor. Sinan Kaloğlu Spor Okulu'nda 16 senelik bir planımız var. Her yaş kategorisi için eğitimlerimiz olacak. En alt kategoride yaş 5- 6. Eğitim alacak gruplarda en büyük yaş ise 17.

Almanya'da Türk oyunculara bakış açısı nasıl?
Türkiye olarak yurtdışına çok oyuncu göndermeye başladık. Bu güzel bir gelişme. Ben Almanya'ya transfer olduğum yıllarda Türkiye'den Almanya'ya transfer olan 8 oyuncudan biriydim. Avrupa'daki kulüplerin Türk oyunculara yaklaşımı biraz farklı… Şöyle ki; saha bilgisi, futbol duruşu ve taktiksel eksiklikler olduğu kanaatindeler. Duygusal yaklaşımlar sergileyebiliyorlar. Oysa Avrupa'da sahalarda yüzde yüz profesyonellik bekleniyor. Ben Almanya'nın Bohcum Futbol Takımı'na transfer olmadan önce kulüp yönetimi takıma uyum gösterip göstermeyeceğimden emin olmak için uzun süre kişiliğimi araştırmışlar. Ben transfer olduktan sonra ise performansımdan memnun kalarak referans olabileceğim Türk oyuncu olup olmadığını sordular. Ben de çizdiğim imaj ile başka arkadaşlarıma yol açmış oldum.

Dünden bugüne hangi takımlarda oynadınız?
Türkiye'de; Bolu Spor, Altay Spor, dört büyüklerden Beşiktaş, Bursa Spor, Vestel Manisa, Diyarbakır, Karabük Spor, Kayseri Erciyes Spor, Elazığ Spor; yurtdışında Almanya Bochum ve Hollanda'da Vitesse takımlarında top koşturdum.

Fenerbahçe'de oynamamanıza rağmen isminiz bu takım ile sıklıkla anılıyor? Nedenini sorabilir miyim?
Türkiye'de Fenerbahçe'ye en çok gol atan oyunculardan biriyim. Sanırım bu nedenle; ismim bu değerli takım ile anılıyor. Tabi diğer takımlara da attım fakat Fenerbahçe ile müsabakalarımızda rekorları egale ettik. O sezonlarda Fenerbahçe'nin uzun süre yenilmezlik rekorları vardı. Benim attığım gol ile yenildiler. 2003 yılında Altay Spor'da iken, Altay Kulübü lig tarihinde ilk defa Fenerbahçe'yi İstanbul'da 1-0 yendi. 2006 yılında Fenerbahçe kendi sahasında oynuyordu. Bursa Spor formasını giyiyordum ve kendi sahalarında 1- 0 yenerek galip geldik.Ardından o sezon Fenerbahçe'yi yine kimse yenemedi. 37 maç boyunca Fenerbahçe hep galip geldi. Sonra yine karşılaştık. 2 gol attım ve yine sadece o maçta yenildi.



Would you tell us about your new career goal?
I want to be a coach. I have got my training for 4 years. I have finished my B and A Courses. I have category A licence and I am working on getting Pro. I have been living in Germany for 1 year. I established a football academy here. Our goal is to train children by discovering their talents at an early age and turning this academy into a club in the future as well as playing a national football match. We are progressing step by step.

Why did you choose Germany to open your school?
Firstly, Germany is an important country that has a voice in football… Conditions and infrastructure offer very good opportunities here. This country impresses with its education, establishment, perspective and approach to football, and the quality of football played on the fields. Germany, so to speak, exports football to the world. As a Turk, I want to achieve successful projects in Germany and make a name for myself. If I become a brand in Germany, I will have a voice in the world. The academy is currently inactive due to the pandemic. However, we evaluated this process to invest in our infrastructure. Our field construction continues. We have a 16-year plan at Sinan Kaloglu Sports School. We will have trainings for all age categories. Age group for the lowest category will be 5- 6. the highest age in the group that will be trained will be 17.

What is the point of view towards Turkish players in Germany?
As Turkey, we started to send many players abroad. This is a good development. I was one of the 8 players who transferred from Turkey to Germany in the years when I transferred to Germany.European clubs have a slightly different approach to Turkish players. They believe that Turkish players have deficiencies in terms of field knowledge, football stance and tactics. They can show emotional approaches. However, displaying 100 percent professionalism is expected in the fields in Europe. Before I transferred to Germany's Bochum Football Team, the club management did a research about my personality for a long time to make sure if I would adapt myself to the team. when I transferred to another team, they asked if there was a Turkish player I could refer to, because they were satisfied with my performance. I also paved the way for other friends with the image I drew.

We have read many articles about your talent on football. Your dribbling is highly praised. Could you tell us about this side of you?
I was a fast player. I used to play vertically towards the goal. When I got the ball, I used to go straight at the goal. I had good ball control and I used my agility. I have been a preferred player for 16 years. I played in the premier league, in the super league. It could have been better, but I had some bad luck and injuries.

Which teams have you played for from past to today?
In Turkey; Bolu Sports, Altay Sports, Besiktas- one of the Big Four-Bursa Sports, Vestel Manisa, Diyarbakır, Karabük Sports, Kayseri Erciyes Sports, Elazıg Sports. Abroad, I played for Bochum in Germany and Vitesse in the Netherlands.

Although you did not play for Fenerbahçe, your name is often associated with this team. May I ask why?
I am one of the top scorers against Fenerbahçe in Turkey. I guess that's why my name is associated with this valuable team.Of course, I scored against other teams, but we shattered the records in our competition with Fenerbahçe. In those seasons, Fenerbahçe had long unbeaten records. They lost the match by my goal. While playing in Altay sports in 2003, Altay defeated Fenerbahçe 1-0 in Istanbul for the first time in league history. In 2006, Fenerbahçe was playing at home.

Oyunculuğunuz ile ilgi pek çok yazı okuduk. Top sürüşünüz çok övülüyor. Bu yönünüzü de sizden dinleyebilir miyiz?
Ben süratli bir oyuncu idim. Kaleye dikine oynardım. Topu aldığımda doğrudan kaleye giderdim. Top hakimiyetim iyi idi ve çabukluğumu kullanırdım. 16 sene tercih edilen bir oyuncu oldum. Birinci ligde, süper ligde oynadım. Daha iyisi olabilirdi ancak, bazı şansızlıklar ve sakatlıklar yaşadım.Yine Vestel Manisa da oynuyordum. Fenerbahçe'de şampiyonluğa ilerliyordu. 1 maçta 3 gol attım ve öbür hafta Fenerbahçe şampiyonluğu bıraktı. Fenerbahçe çok değerli bir takımdır ve taraftarları da beni sever; hep onlar tarafından takdir görmüş ve alkışlanmışımdır.



Sahalarda en mutlu ve en mutsuz olduğunuz an ne idi?
Sahalarda en mutlu olduğum an, 2006- 2007 Futbol Sezonu, Bursa Spor'da oynarken Beşiktaş'a bir gol attım. O gün Anneler Günü idi. Ben de gol atacağıma o kadar emindim ki; formamın içerisine giydiğim tişörtün üzerine kalp çizerek "Annem" yazdım. Rahmetli Annem İzmir'de maçı izliyordu. Gol attıktan sonra formamın altından tişörtümü gösterip kameralara doğru koştum. Taam akımdaki gibi olmuştu. Maçın skoru da 3-0 bizim galibiyetimizle bitti. Sahalarda beni üzen an ise; çapraz bağlarımın kopmasıdır. Çünkü neredeyse bir buçuk yıl futbol oynayamadım. Bu kötü olay 2010 yılında Hollanda takımında top koştururken oldu.

Bu sene sahalarda en beğendiğiniz oyuncu hangisidir?
Beşiktaş, Hatay Spor, Alanya Spor beğendiğim takımlar. Mesela Alanya Spor'un opanif yani topa sahip olarak oyun kurmaları ilgimi çekiyor. Hatay Spor bu sene süper lige yükseldi ve yeni bir takım ama başarılı futbolcuları var. Pnopenza başarılı bir oyuncu. Büyük takımlarda bu sene büyük başarı gösteren görmedim.

Antrenör olmak için yol alıyorsunuz, peki sizi etkileyen antrenörler kimlerdir?
Liverpool FC Teknik Direktörü Jürgen Klopp, çok yüksek bir enerjiye ve heyecana sahip. Manchester United FC Teknik Direktörü Pep Guardiola ise felsefesi ile örnek aldığım isimler. Benim de arzum, dünya çapında bir antrenör olmak. Bunun için çok çalışıyorum; eğitimler alıyorum. Şimdi Almancamı geliştiriyorum. Ben Tunceli'den geliyorum ve benim memleketimde herkes okur- yazardır. Biz de böyle bir felsefenin içerisinde büyüdük. Güçlü beşeri ilişkiler kurmak, bilgiyi aramak ve yardımlaşmak geldiğim coğrafyanın özünde var.

Bakliyat tüketiyor musunuz?
Takımlarda şöyle bir gelenek vardır. Müsabaka sonrası takımlar tesislere götürülür ve hep birlikte yemek yenilir. Menüde ana yemek olarak baklagillerden kuru fasulye ya da nohut ve pilav ile turşu vardır. Bu lezzetlere ayran eşlik eder. Biliyorsunuz; bakliyat çeşitleri bitkisel protein içerir. Haftada iki gün mutlaka menümüzde bakliyat bulunur.

I was playing for Bursa Sport and we defeated Fenerbahçe 1-0 on their home patch. That season, no one could beat Fenerbahçe. Fenerbahce has always been victorious for 37 matches. Then we rematched and I scored 2 goals. After a long unbeaten series, Fenerbahçe lost again by my goals. I was playing in Vestel Manisa. Fenerbahçe was on the way to the championship. I scored 3 goals in a match and next week, Fenerbahçe left the championship. Fenerbahce is a very valuable team, and its fans like me too; I have always been appreciated and applauded by them.

What was your happiest and most unhappy moment throughout your career?
My happiest moment throughout my career was the 2006-2007 Football Season, when I was playing for Bursa Sport, I scored a goal against Beşiktaş. It was Mother's Day. I was so sure that I would score a goal; I wrote "Mom" by drawing a heart on the t-shirt I wore inside my jersey. My late mother was watching the match in Izmir. After scoring a goal, I showed my t-shirt under my jersey and ran towards the cameras. It was exactly just as in my mind. The match ended with our victory 3-0. The most unhappy moment in my career when I injured my cruciate ligaments. Because I couldn't play football for almost one and a half year. This bad incident happened in 2010 when I was playing in the Dutch team.

Who is your favourite player on the field this year?
Besiktas, Hatayspor, Alanyaspor are the teams I like. For example, I am interested in Alanyaspor's offensive playing, that is, playing with possession of the ball. Hatayspor has been promoted to the super league this year and is a new team, however it has successful players. Boupendza is a successful player. I haven't seen any great success in big teams this year.

You are on your way to becoming a coach. Who are the coaches that have influenced you?
Liverpool FC Manager Jürgen Klopp has a very high energy and enthusiasm. Manchester United FC Coach Pep Guardiola is one of the names I follow his footsteps with his philosophy. My desire is to be a world class coach too. I am working hard to make it happen; I am getting training. Now I am improving my German. I come from Turkey's Tunceli province and everybody is literate in my hometown. We grew up in such a philosophy. Establishing strong human relations, seeking information, and helping each other are inherent characteristics of the geography I come from.

Do you consume legumes?
Teams have such a tradition: After competitions, the teams are taken to the facilities and they eat together. The main menu includes white-bean or chickpea stew, rice and pickles. These flavours are accompanied by ayran (Drink made of yoghurt and water). As you know, legumes contain vegetable protein. Legumes are necessarily included in our menu twice a week.

Endüstride CO2 Şartnamesinin Karşılanması Ve Enerji Tasarrufu

Festo, MSE6-C2M enerji verimliliği modülü ile basınçlı hava sistemlerinde devrim yaratmaktadır.

Festo San. ve Tic. A.Ş.

Gıda, ambalaj, otomotiv gibi basınçlı havanın kullanıldığı bütün endüstrilerde faaliyet gösteren lider endüstri şirketleri, ürettikleri ürünler için net CO_2 hedeflerine sahiptirler. Bu hedefler makine üreticilerinin önceki makinelere kıyasla yeni nesil makinelerde önemli enerji tasarrufları elde etmelerini öngörürler. Festo'nun MSE6-C2M enerji verimliliği modülü ile küresel basınçlı hava sistemi piyasasında rakipsiz bir çözümü ortaya koymasının çıkış noktası budur.

Festo'nun ürettiği MSE6-C2M enerji verimliliği modülü basınçlı hava tüketimi ve üretiminin gözetimi, kaçakların otomatik tespiti ve ayrıca yatırımın geri dönüş hızı açısından küresel liderliği elinde tutmaktadır. Bu sayede makinelerin ve sistemlerin daima kullanıma hazır olması sağlanır.

Basınçlı hava tüketiminin azaltılması
Söz konusu olan şey basınçlı hava sistemlerinde durum izleme ise, enerji verimliliği modülü, yalnızca ölçüm verilerinin toplanması ve analiz edilmesiyle kalmayıp aynı zamanda üretime aktif şekilde müdahale ederek de tüketimi otomatik olarak azaltabilir. Hesaplamalar ve testlerden görüldüğü üzere Festo'nun patentli teknolojisi sayesinde kullanıcılar 3,2 metrik ton düzeyine kadar CO_2 ve her yıl işletme maliyetlerinden kayda değer tasarruflar edebilmektedir.

MSE6-C2M enerji verimliliği modülü basınç regülatörünü, açma/kapama valfini, sensörleri ve fieldbus iletişimini tek bir akıllı ünite içinde birleştirmektedir. Basınçlı hava tüketimini gözlemler ve üretim belirli bir süre boyunca durdurulduktan sonra kompresörü kapatır. Bunu yaparken sistem basıncının belirli bekleme basıncı seviyesinin altına düşmesini önler. Bu, modern otomobillerdeki otomatik start/stop sistemine benzer bir şekilde çalışarak enerji israfının önlenmesine yardımcı olmaktadır.

Endüstri 4.0'a hazır
Daha düşük basınç seviyeleri sistemin basıncının tamamen tahliye edilmesini gerektirmeden enerji tasarrufu elde etmeyi sağlar. Yani makineler ve sistemler daima kullanıma hazır olur. MSE6-C2M zaman içinde meydana gelen kaçakları otomatik olarak tespit edip bunları bir kontrolöre rapor edebilir. PROFINET aracılığıyla makine ağına eksiksiz şekilde entegre edilebilir. Basınç, debi ya da sistem parametreleri gibi ölçülen tüm değerler PLC ya da bulut ortamında yer alır ve görüntülenebilir ya da daha ileri şekilde birer birer işlenebilirler.

Tüm değerler göz önünde
Debiye, hava tüketimine ve basınca yönelik ölçülen değerlere istenilen zamanda ulaşılabilir. Sistem operatörleri bu bilgileri bir makinenin sürekli olarak akıllı enerji gözetimini sağlamaya temel teşkil edecek şekilde kullanabilirler. MSE6-C2M sayesinde bir sistemin bir yıl önceye kıyasla daha çok hava tüketip tüketmediğini, bir üretim partisi için ne kadar basınçlı hava gerektiğini, basıncın doğru ayarlanmış olup olmadığını ya da bir makine arızası söz konusu olduğunda basıncın ya da debinin ne kadar yüksek olduğunu belirlemek mümkündür.



MSE6-C2M enerji verimliliği modülü
Regülasyon, anahtarlama, ölçüm: Festo'nun yeni enerji verimliliği modülü MSE6-C2M ile basınçlı hava üretiminde tam kontrol.

Festo Hakkında:
Festo, genel merkezi Almanya'nın Esslingen am Neckar kentinde bulunan küresel bir oyuncu ve bağımsız bir aile şirketidir. Şirket 35'i aşkın endüstri dalında faaliyet gösteren 300.000 fabrika ve proses otomasyonu müşterisine pnömatik ve elektriksel otomasyon teknolojisi sağlamaktadır. Ürünler ve hizmetler 176 ülkede sunulmaktadır. Dünya genelinde 61 ülkede 250'yi aşkın ofisi ve yaklaşık 21.000 çalışanıyla faaliyetlerini sürdüren Festo, her yıl cirosunun yaklaşık %8'ini araştırma ve geliştirme yatırımı olarak kullanmaktadır.

Öğrenme odaklı bu şirkette cironun %1,5'i temel ve ileri düzey eğitim yatırımı olarak kullanılmaktadır. Eğitim hizmetleri yalnızca Festo'nun kendi personeline sunulmamaktadır – Festo Didactic aynı zamanda müşteriler, öğrenciler ve stajyerler için de otomasyon teknolojisi alanında temel ve ileri düzey eğitim programları sağlamaktadır.

ÖZEL
RÖPORTAJ
exclusive interview

"INTER ACADEMY"



Serkan GÖKTEN

Inter Academy Mersin Futbol Okulu'nu açmaya nasıl karar verdiniz?
Inter Futbol Takımı, İtalya'nın en köklü takımlarından bir tanesidir. Inter Takımının merkezi Milano'dur. Hakan Şükür, Emre Belezoğlu, Okan Buruk gibi Türk Futbol tarihine adını yazdıran yeni nesil oyuncularımız Inter'de oynamıştır. Biz Inter Academy ile çalışmaya karar vermeden önce İspanya, Fransa, Almanya, Hollanda, Belçika Liglerindeki takımların okullarını araştırdık. Barcelona Futbol Okulu, Paris San Germen Futbol Okulu distribütörlükleri Türkiye'de alınmıştı. Inter Futbol Okulu bize hızlıca döndü.

Neden Mersin?
Çünkü Mersin ve çevre yöresindeki Adana, Hatay gibi illerde yetenekli gençlerin varlığına inanıyoruz. Bu bölgeden cidden iyi sporcular çıkıyor. Bugün Inter Futbol Okulu'nun Türkiye'deki temsilcisiyiz. Tüm Türkiye'de dağıtım yapabiliriz. Adana, İzmir, Diyarbakır'a bayilik vermiş durumdayız. Mersin'de istediğimiz sayıda bayilik verme hakkımız var. Ancak Türkiye'nin geriye kalan illerinde kendi çatımız altına 5 adet daha okul açma hakkımız var. Bugün itibariyle Mersin'de 35 hocamız var. Mersin Merkez, Mezitli Berlin, Merada, Vipol, Karaca. Ayrıca Mersin'in Silifke, Tarsus ve Erdemli ilçelerinde de sahalarımız bulunuyor. Diyarbakır, Ankara, İzmir, İstanbul gibi bir çok ile de bayilik veriyoruz.

Inter Futbol Akademi'deki eğitimi kaliteli hale getiren uygulamalarınız nelerdir?
Teknik altyapı, eğitmenlerimizin deneyimi, futbol eğitimi alan öğrenciye manevi güç veren orijinal forma gibi konuların ötesinde "Sporcu Gelişimini Takip Programı" Inter Akademi'de bulunuyor.
Bu program ile ilgili daha ayrıntılı bilgi vermek isterim: Basketbol, Futbol, Tenis gibi takım oyuncularının henüz çocuk yaşta sağlık durumu takibe alınarak kayıt edilmeye başlanıyor. Örneğin; kas gelişimi, boy gelişimi tansiyon, kalp-damar durumu, kemik yaşı, sakatlanma hikayesi vb. 3 aylık periyodlarla ölçülerek programda depolanıyor. Böylece; yeşil sahalarda başarılara imza atan ve milyon dolarlık transfer ücretleri ile değeri ölçülen bir profesyonele dönüştüğünde; geride büyük bir veri birikmiş oluyor. Futbol Takımı Yönetimleri bu takip programlardaki veriler çerçevesinde, futbolcuları ile gelecek planlıyorlar. Biz de de bu uygulama var. Işık saçan çocukları takibe alıyoruz. Tesisleşmeye gidiyoruz. Şuan Amatör Ligte oynayan, 3 tane takımımız var: Mersin Mezitli Spor, Altun Spor ve MersİnterBu takımlarda aşağıdan gelen çocuklar takip edilecek.

How did you decide to open Inter Academy Mersin Football School?
Inter Football Club is one of Italy's most established teams. The headquarters of the Inter Club is in Milan. Our new generation players such as Hakan Sukur, Emre Belezoglu and Okan Buruk, who put their stamp on history of Turkish football, played in Inter.Before we decided to cooperate with Inter Academy, we researched the schools of the clubs in Spain, France, Germany, Holland, and Belgium Leagues. The distributorship of Barcelona Football School, Paris Saint-Germain Football School had been gotten in Turkey. Inter Football School quickly returned to us.

Why Mersin?
Because we believe in the existence of talented young people in Mersin and the surrounding provinces such as Adana and Hatay. Really good athletes come out of this region. Today, we are the representative of the Inter Football School in Turkey. We can enter into a franchise agreement all over Turkey. We have already given franchise to Adana, İzmir and Diyarbakir. We have the right to grant any number of franchises in Mersin. However, we have the right to open 5 more school within our organization in the rest cities of Turkey. As of today, we have 35 teachers in Mersin. The Center of Mersin, Mezitli Berlin, Merada, Vipol, Karaca. We also have football fields in Silifke, Tarsus and Erdemli districts of Mersin. We also grant franchise to many cities such as such as Diyarbakir, Ankara, İzmir and Istanbul.



What are your practices that make the training in Inter Football Academy quality?
In addition to technical infrastructure, the experience of our trainers, the original uniform that gives the student a spiritual strength, Inter Academy has also an "Athlete Monitoring and Development System". I would like to give more details about this program: The health status of team players such as Basketball, Football and Tennis is started to be followed up and registered at a young age. For example, muscle development, height development, blood pressure, cardiovascular status, bone age, history of injury, etc. are measured in 3-month periods and archived in the program. So, a lot of data will have been accumulated by means of this program, when they become professionals who achieve success in green fields and whose values are measured with million-dollars transfer fees. Football Team Managements are planning a future with their football players within the framework of the data in these monitoring programs. We also have this application. We monitor the promising children. We are going to build facilities. We currently have 3 teams playing in the Amateur League: Mersin Mezitli Spor, Altun Spor and MersinInter. Children coming from sub-team will be observed in these teams.

INTER Academy

Mersin'de



''Önce insan,
sonra şampiyonlar yetiştiriyoruz''

Mersin Futbol Okulu

www.interacademyturkey.com

0 (324) 280 14 50 0 533 383 64 30

ÖZEL
RÖPORTAJ
exclusive interview

MERSİN'DE GECENİN KRALİÇESİNİ KADIN GİRİŞİMCİLER YETİŞTİRİYOR

“

La Recolte Du Monde Dergisi 23. Sayısında, Saadet Coşun'un öncülüğünde 3 kadın girişimci tarafından kurulan SEGA Tarım'ı ve yetiştirdikleri güzeller güzeli meyve "Ejder Meyvesi"ni konu ediyor. Uzak Doğunun egzotik bitkisi nam-ı diğer "Gecenin Kraliçesi"ni, Mersin Kazanlı'daki Seralarında yetiştiren Saadet Hanım'dan dinleyeceğiz.

"Ejder Meyvesi, tropikal bir meyve. Asıl anavatanı Uzak Doğu. Vietnam, Kamboçya gibi ülkelerde seraya gerek olmadan açık alanlarda yaygın olarak yetiştiriliyor. Bizim için ise henüz keşfedilen yeni bir tat. Faydaları saymakla bitmiyor. Dünya bu meyveyi; gıda, kozmetik ve sağlık alanlarında çeşitli şekillerde kullanıyor." dedi. Keyifli okumalar.

Sizi tanıyabilir miyiz?
Öncelikle, Kraliçemizi sevgili okurlarımızla paylaşma ve anlatabilme fırsatı verdiğiniz için çok teşekkür ederim. 1979 yılında tarım cenneti ve üretim merkezi olan Mersin ilimizde doğdum, doğal olarak etkileşim gösterdiğimiz bölgemiz ihtiyaçları ile birlikte büyürken, Çukurova Üniversitesinden Gıda Mühendisi olarak mezun oldum. Gelişirken öğrendiklerimiz, İşletme Yüksek Lisansı yapmayı doğru bir yol olarak gösterdi, ilgim ve hedeflerim bölgemizin ihtiyacı olan tarımsal büyüme ve üretim konusunda sahibi olduğum '' 3S DANIŞMANLIK '' sektörde öncü firmalar arasında olmamızda büyük katkılar sağladı. Firmamız, Avrupa Birliği tarafından destekli TKDK-IPARD programı, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen KKYDP Kırsal Kalkınma Yatırımlarını Destekleme Programı ve Kalkınma ajansları gibi çeşitli hibe programlarında danışmanlık hizmeti vermektedir. Danışmanlık ve sektör tecrübem, bizi tarım sektöründe yatırım yapma kararı almamızı sağladı, SEGA TARIMI kurarak, tecrübe ve deneyimlerimiz ile birlikte Sağlıklı, İnovatif ve Sürdürülebilir olduğu için Ejder Meyvesi Yetiştiriciliği'ne yatırım yapmaya karar verdik.





Saadet COŞGUN / SEGA TARIM

THE QUEEN OF THE NIGHT IS CULTIVATED BY WOMEN ENTERPRENEURS IN MERSIN

“

The 22nd Issue of La Recolte Du Monde Magazine includes SEGA Tarim, which was established by 3 women entrepreneurs under the guidance of Saadet Cosgun, and "Dragon Fruit", the beautiful fruit they are growing. We are informed about the exotic plant of the Far East, also known as "Queen of the Night" by Saadet Coskun who is growing it in their greenhouses in Kazanli district of Mersin.
"Dragon Fruit is a tropical fruit. It is originally native to the Far East. It is cultivated outside without the need to greenhouse in the countries such as Vietnam, Kampuchea. For us, it is a new flavour that has already been discovered. This fruit is used in various ways in the field of food, cosmetic and health." she said. Enjoy the reading!

Could you tell us a little about yourself?
Firstly, thank you very much for giving us the opportunity to share our Queen with our valued readers and describe her to them. I was born in Mersin, which is an agricultural paradise and production center, in 1979, and naturally, while growing with the needs of our region we interact with, I graduated from Cukurova University, Department of Food Engineering. What we experienced while improving ourselves showed that doing a m aster degree in Business Administration is the right way; in addition to my interest and goals, my own company "3S DANIŞMANLIK" made a great contribution to us for being among the leading companies in the sector in terms of agricultural growth and production that our region needs. Our company provides consultancy services in various grant programmes such as ARDSI-IPARD programme supported by the European Union, RDISP Rural Development Investments Support Program carried out by the Ministry of Agriculture and Forestry and Development agencies. My consultancy and industry experience made us make the decision to invest in the agricultural sector. In addition to our experience, we decided to invest in Dragon Fruit Cultivation because it is Healthy, Innovative and Sustainable by establishing SEGA AGRICULTURE.



SEGA tarım kaç senesinde kuruldu? Ejder Meyvesi yetiştirmeye nasıl karar verdiniz?
Ejder meyvesi üretimi için sağlıklı yaşamı benimsemiş bununla ilgili araştırmalar yapmış bütünün de faydasına olduğuna inanan 3 kadın girişimci olarak 2018 yılında kurduk. Ülkemizde, bir çok Toplumsal sağlık sorunlarımızın olduğu aşikar, bunlardan bir kısmı kadınlara özel sorunlar (kemik erimesi gibi), şeker hastalığı ve vitamin eksikliği vs. yola çıkış noktamızda biraz önce belirttiğim üzere'' bütünün faydası'' inancı ile kendi bilgi birikimimiz ve danışmanlık faaliyetimiz ile edindiğimiz tecrübeler bir araya geldiğinde sanki EJDER Meyvesini anlatıyordu, Bu meyvenin, gelecekte insan sağlığı için bir ihtiyaç olacağı, tıpkı Avokado gibi sağlık ve kozmetik sektörlerinde yerini alacağına inandık, şöyle ki; Ejder meyvesi çok yüksek C vitamini ihtiva ediyor, tatlı bir meyve olmasına rağmen şeker hastalığı olanların rahatça tüketebileceği bir meyve olması da Kraliçenin cazibesini artırıyor sayabileceğim daha bir çok faydası var. Ejder Meyvesi üretim aşaması ise bitki olarak kaktüs yapıya sahip ve ilk yılında hasat verebilme ve 3. Yılda olgunluğa yani yetişkin sayılabilecek bitki gövdesine ulaşması ve bitkinin ortalama 30 yıl verimliliğini koruması Eder meyvesini tercih etmemizde etkili oldu.

Ejder meyvesinin ana vatanı neresi? Nasıl bir iklimde yetişiyor?
Ejder Meyvesi, tropikal bir meyve Asıl anavatanı Uzak Doğu, Vietnam, Kamboçya gibi ülkelerde seraya gerek olmadan açık alanlarda yaygın olarak yetişiyor. Bu bitki nemli ortam ve Sıcak iklimde yetişiyor, soğuktan ise hiç hoşlanmıyor. Minimum 7 derece, maksimum 55 derece sıcaklıkta; % 75-80 nem oranıyla daha verimli oluyor. İhtiyacı olan Toprak yapısı bölgemiz ile örtüşüyor.

Türkiye'de üretimi yaygın mı?
Daha öncede belirttiğim gibi ülkemiz için yeni bir tat gelişime çok açık olmasına rağmen doğal olarak yaygın bir üretim safhasında değil. Dünyada, Ejder Meyvesinin pek çok sektörde kullanıldığını görüyoruz: Sağlık sektöründe, kozmetik ve tekstil sektöründe bu meyveden fayda sağlanıyor, Çayı, reçeli, dondurması, kremi yapılıyor.

Sera koşullarını nasıl sağlıyorsunuz?
Sera koşullarında, sıcaklığı 7 derecenin altına düşürmemeye ve nem oranını yüzde 75- 80 değerlerinde muhafaza etmeye dikkat ediyoruz, bitkinin sağlıklı gelişimi için en önemli konulardan biri olan havalandırma konusunda hassasiyet gösteriyoruz. Ejder Meyvesinin bitki gelişimi ve bakımı için yılın belli dönemlerinde özellikle dikkat etmek gerekiyor. Örneğin Haziran ayında başlayan ve aralık ayına kadar süren; çiçek ve tomurcuk döneminde, az önce bahsettiğim; sıcaklık, nem ve havalandırma- güneşlenme koşullarını özenle sağlamak gerekiyor. Kışın Ejder Meyvesi için uyuma zamanı. Ancak tabi bu meyvenin de pek çok türü var ve bazı türleri kış ayında da meyve verebilme özelliğine sahip. Kışın yaptığımız tek şey sadece soğuktan korumak. Bunu da Sera sayesinde sağlıyoruz. Don koşulları, sert esen rüzgardan koruyoruz. Meyveyi mayıs sonu itibari ile beslemeye başlıyoruz. Beslemekten kastım; hava şartlarına göre ortalama 20 günde bir,ayda bir sulamak Damlama sulama tekniği ile suluyoruz. Böylece toprağın kurumasını önlüyor ve nemli tutuyoruz. Aşırı sulamak sıkıntı yaratıyor.

When was SEGA TARIM established? How did you decide to grow Dragon Fruit?
As 3 women entrepreneurs who have adopted healthy living, have made research about the dragon fruit and its production, and believed its total benefit, we established SEGA TARIM in 2018. It is obvious that we have many social health problems in our country, some of which are women-specific problems (such as osteolysis), diabetes and vitamin deficiency, etc. As I mentioned above, when the belief of "total benefit" and our accumulation of knowledge and our experiences we have gained with our consultancy activities came together, it seems as if it was describing DRAGON Fruit. We believed that this fruit will be a necessity for human health in the future and will take its place in the health and cosmetics sectors just like Avocado. Namely, Dragon fruit is very high in Vitamin C. Although it is a sweet fruit, the fact that it is a fruit that can be easily consumed by those with diabetes increases the attraction of the Queen. There are many more benefits I can count. Dragon Fruit has a cactus plant structure. Regarding the production phase; the fact that it can be harvested in its first year and that it reaches maturity, that is, the plant body that can be considered as adult in its 3rd year, and that the plant maintains its productivity for an average of 30 years, were effective in our preference for Dragon fruit.

Where do dragon fruit grow naturally? What climate does it grow in?
Dragon Fruit is a tropical fruit. It is widely cultivated in open areas without the need for a greenhouse in countries such as the Far East, Vietnam, and Kampuchea. This plant grows in a humid environment and a hot climate, and it does not like cold at all. It is more effective in minimum 7 degrees, maximum 55 degrees temperature; with 75-80% humidity. The soil structure it needs jibes with our region.

Is Dragon Fruit production common in Turkey?
As I mentioned before, although a new taste for our country is very open to development, it is naturally not in a widespread production phase. We see that Dragon Fruit is used in many sectors such as health sector, cosmetics, and textile sectors around the world: It is also used in tea, jam, ice-cream making.

How do you provide greenhouse conditions?
In greenhouse conditions, we pay attention not to lower the temperature below 7 degrees and to maintain the humidity at 75-80 percent, we are sensitive about ventilation, which is one of the most important issues for the healthy development of the plant. Particular attention is required at certain times of the year for the plant development and care of the Dragon Fruit. Special attention should be paid to the development and care of Dragon Fruit at certain times of the year. For example, in the blooming and budding period starting in June and lasting until December, as I mentioned above, the temperature, humidity and ventilation, and sunbathing conditions must be carefully provided. Time to sleep for Dragon Fruit in winter. However, of course, there are many types of this fruit, and some types have the ability of bearing fruit in winter. All we do in winter is just to protect it from the cold. We provide this thanks to Sera. We protect it from frost conditions and strong winds.



Meyveyi mayıs sonu itibari ile beslemeye başlıyoruz. Beslemekten kastım; hava şartlarına göre ortalama 20 günde bir,ayda bir sulamak Damlama sulama tekniği ile suluyoruz. Böylece toprağın kurumasını önlüyor ve nemli tutuyoruz. Aşırı sulamak sıkıntı yaratıyor. Ejder Meyvesi Fidanını ilk diktiğimiz zaman taban gübresi bakımı yaptık. Ve ekstra köklendirici verdik. (–ki ona bile aslında gerek duymayan bir bitki.) Onun dışında bahsettiğim gibi bakımı çok kolay. Sera kurarken ve fidan dikimi yaparken de şunlara dikkat etmek gerekiyor: Öncelikle





temel sera tekniklerini kullanıyorsunuz. Seranın yüksek olması havalandırma koşullarını sağlamak için dikkat edilmesi gereken bir nokta. Ejder Meyvesinin kollarıyla dolanarak büyüyeceği direkleri ağaç yerine beton malzemesi ile yapmakta fayda var. Çünkü ağacın ömrünün 30 yıl olduğu düşünülünce; ağaç malzemenin bu süre zartında çürümesi yüksek ihtimal. Beton direkleri 120cm yüksekliğinde yapmak yeterli. Bu beton yapı, ağacın olgunluk çağı olan 10'lü yaşlarında, ağırlığının 45- 50kg olduğu düşünülünce yine doğru bir tercih oluyor. Çünkü bir direk çevresine 4 tane fidan dikiyorsunuz. Yani, yaklaşık 200 kilo bir ağırlıktan bahsediyoruz. Ejder Meyvesi yetiştiriciliğinde en zahmeti taraf budama tekniği olabilir. Bu konuda bilgili ve özenli olmak gerekiyor.

Ejder Meyvesi üreten bir ülke olarak Türkiye'nin, Dünya Ticaret Piyasasında avantajları nelerdir?

Türkiye coğrafi konumu itibariyle kesinlikle dünya haritasında avantajlı bir konumda… Avrupa Kıtasında temas noktalarımız var. Uzak doğudan 10 günde Avrupa kıtasına ulaşacak bir lojistik, bizim ülkemizden uçak kargo ile saatler içerisinde 40 farklı ülkeye ulaştırılabiliyor. Yani lojistik açıdan çok avantajlıyız. Ancak zaman içerisinde bu avantajından dolayı, halen yaygın olmayan ve ihracat talebini karşılayacak üretim olmadığından ama bilinçli ve teşvik edilebilecek bir organizasyon bütünü ile kendi anavatanını gölgede bırakabilecek fırsatları kendi içinde barındırıyor. Ülkemizde sınırlı ve yeterli olmayan üretimimize rağmen, girişimcilerimiz tarafından, Rusya, Dubai, Kuveyt, Mısır, Suudi Arabistan ve Avrupa'da az sayıda ülkeye ihraacatı yapılmaktadır.

Ejder meyvesinin raf ömrü nedir? Ve Türkiye'nin hangi bölgelerinde yetiştiriliyor?

Ejder meyvesinin taze halinin serin ve Kuru alanda raf ömrü yaklaşık 10 -12 gündür, Stok muhafazası için soğuk hava depolarında ortalama 45 – 60 gün aralığında saklanabiliyor, Türkiye'nin soğuk havada saklama alt yapısı da oldukça güçlü olduğu için bu alanda da fırsatlar devam etmektedir.

We start feeding the fruit as of the end of May. What I mean by feeding, irrigating once in 20 days according to the weather conditions. We use drip irrigation technique. By this way, we prevent the soil from drying out and keep it moist. Overwatering is not good for Dragon Fruit plants. When we first planted the Dragon Fruit Seedling, we sprinkled bottom fertilizer and we gave extra root booster (which is a plant that doesn't even need it.) besides these, its care is very easy. While setting up a greenhouse and planting seedlings, the following should be considered: First of all, you use basic greenhouse techniques. The height of the greenhouse is a point to be considered to provide ventilation conditions. It is beneficial to build the poles on which the Dragon Fruit will grow by wrapping around, with concrete material instead of wood. Because when considering that the life span of a tree is 30 years; there is a high probability that the wood material will rot during this period. It is enough to make concrete posts 120cm high. This concrete structure is still the right choice when it is considered that the tree is in its 10s, the age of maturity, and its weight is 45-50kg. Because you plant 4 seedlings around a pole. That is, we are talking about a weight of about 200 kilograms. The most difficult side in dragon fruit cultivation may be the pruning technique. It is necessary to be knowledgeable and attentive in this regard.

As a country producing Dragon Fruit, what are the advantages of Turkey in the World Trade Market?

Turkey is definitely in an advantageous position on the world map due to its geographical location… We have contact points in the European Continent. A logistics that will reach the European continent in 10 days from the Far East can be delivered to 40 different countries within hours by air cargo from our country. So, we have an advantageous location in terms of logistic. However, due to this advantage, it contains the opportunities that can be put its own homeland in shade within itself with an organization that can be conscious and encouraged, because there is no production to meet the export demand, which is not common anymore. Despite our limited and insufficient production in our country, dragon fruit is exported to Russia, Dubai, Kuwait, Egypt, Saudi Arabia, and a few countries in Europe by our entrepreneurs.

What is the shelf-life of dragon fruit? Which region in Turkey is suitable for Dragon Fruit cultivation?

The shelf life of fresh dragon fruit is about 10 -12 days in a cool and dry area. It can be stored in cold storage for an average of 45 - 60 days. Since Turkey's cold storage infrastructure is also quite strong, opportunities continue in this area as well. Dragon Fruit can be grown in Marmaris on the Aegean coastline, in Antalya, Mersin, Adana on the Mediterranean coastline, and in parts of the Southeastern Anatolia Region close to the Mediterranean climate. However, the most suitable climate is foreseen as Mersin for now.

Your greenhouse is in Kazanli district of Mersin. Why did you choose this place?

The altitude required to grow Dragon Fruit is foreseen as below 300 meters.





Ege sahil şeridinde bulunan Marmaris'den, Akdeniz kıyı şeridindeki Antalya, Mersin, Adana ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Akdeniz iklimine yakın kesiminde Ejder Meyvesi yetiştirilebilir. Ama en uygun iklim şu an için Mersin olarak öngörülmektedir.

Seranız Mersin'in kazanlı ilçesinde. Neden burayı seçtiniz?
Ejder Meyvesi yetiştirmek için gerekli olan rakım 300 metre altı olarak öngörülmektedir, Bunun başlıca nedeni bitkinin soğuktan etkilenmesini önlemek ve uygun sıcaklık değerlerinde yetişmesine olanak sağlamaktır. Kazanlı bölgesi bitkinin ihtiyacı olan değerleri karşılayan bölgelerimizden biridir.

Satışlarınızı nerelere yapıyorsunuz?
Satışlarımızı, birkaç farklı kategoride gerçekleştiriyoruz, üretim adedi ve piyasa koşullarına bağlı olarak, öncelikle ulusal zincir marketlere satışını sağlıyoruz, diğer üreticilerle bir araya gelebildiğimiz durumlarda yani yeterli üretim adedine ulaşarak ihracat talebine de cevap verebiliyoruz. Perakende olarak direk tüketici taleplerine cevap vermeye özen gösteriyoruz.

Bu sene ne kadar ejder meyvesi ürettiniz?
Seramızda yaklaşık 2.500 metre karede toplam 30.000 adet üretim potansiyelimiz vardır, bu sayı bitkinin her geçen yıl olgunlaşması ve ortamın modernizasyonu ile birlikte artırılabilir. Örneğin, bin metrekare Sera'da gerekli koşullar sağlandığında ve bitki yaşı olgunlaştığında (3-4 yıl) yaklaşık 1 Dönümde 15.000 adet ürün toplanabilmesi öngörülmektedir.

Ejder Meyvesi için yatırım isteyenlere yönelik hibe var mı?
Sera yatırımı için, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen KKYDP Kırsal Kalkınma Yatırımlarını Destekleme Programı adı altında çeşitli hibeler mevcut aynı zamanda Ziraat Bankasının da sera yatırımlarına uzun vadeli ve düşük faizli destekleri de mevcuttur.

Ejder Meyvesinin faydaları nelerdir?
Kraliçenin sayılabilecek birçok faydası var, öncelikle C vitamini deposu olması ve gerçekten güçlü bir antioksidan olması ünvanını destekliyor, ayrıca yüksek lif yapısından dolayı sindirim sistemi düzenleyicisidir, kan şekeri dengesi içinde çok önemli bir yapıya sahiptir, ayrıca içerdiği Likopen maddesi ile kalp damar sağlığı içinde besleyici bir yapı taşı oluşturmaktadır. İçerdiği değerli mineraller ve yok denecek kadar az olan kalorisi de değerine anlam katıyor. Yüksek kalsiyum, magnezyum, içermesi sağlık açısından sayılamayacak kadar olumlu etkiye sahip. Ejder Meyvesinde bulunan demir anemik bireylerde hemoglobin değerini artırmak için çok önemlidir. Ayrıca hayati organlarımızın sağlığı için yardımcı olan kırmızı kan hücresi üretimine katkı sağlar. Vücutta kan dolaşımını koruyarak, arterlerde tıkanmaya karşı plakla savaşır, Ejder meyvesi cildinizin sağlıklı ve genç görünmesine yardımcı olan kollajen üretiminide artırır. Kraliçenin diğer bir özelliğide kanser gibi durumların önlenmesine yardımcı olmaktır. Kraliçeyi çocuklarımızla mutlaka tanıştırmanızı tavsiye ediyorum, meyvenin dış yapısı gösterişli ve alışılmışın dışında farklı güzellikle olması gençlerimizin dikkatini çekecektir, tat ve lezzetini denemelerini sağlayacaktır.

The main reason for this is to prevent the plant from being affected by the cold and to allow it to grow at suitable temperature values. Kazanli district is one of our regions that meets the values that the plant needs.

Where do you sell Dragon Fruit to?
We carry out our sales in several different categories, depending on the production amount and market conditions, we primarily sell them to national chain markets. When we come together with other manufacturers, we can reach the sufficient production amount to meet the export demand as well. We also pay ultimate attention to meet the consumer demand as retail.

How much dragon fruit have you produced this year?
We have a total production potential of 30,000 units in approximately 2,500 square meters in our greenhouse, this number can be increased with the maturation of the plant each year and the modernization of the environment. For example, when the necessary conditions are provided and the plant age matures (3-4 years), it is possible to obtain about 15.000 products from a thousand square meter greenhouse.

Is there any grant for those who want to invest in Dragon Fruit?
For greenhouse investments, various grants are available under the name of RDISP Rural Development Investments Support Program carried out by the Ministry of Agriculture and Forestry, and Ziraat Bank also has long-term and low interest supports for greenhouse investments.

What are the benefits of Dragon Fruit?
Queen has many benefits that can be counted, first of all, it supports the title of being a source of vitamin C and being a really strong antioxidant; it is also a digestive system regulator due to its high fiber structure; it has a very important role in blood sugar balance, and it forms a nutritious element for cardiovascular health thanks to the Lycopene substance it contains. The valuable minerals it contains, and almost non-existent calorie also add meaning to its value. It has high calcium and magnesium content that has an uncountable positive effect on health. The iron in Dragon Fruit is very important to increase the hemoglobin values in anemic individuals. It also contributes to the production of red blood cells, which helps the health of our vital organs. It fights against clogging in arteries by maintaining blood circulation in the body. Dragon fruit also increases collagen production, which helps your skin look healthy and young. Another feature of the queen is to help prevent conditions such as cancer. I strongly recommend that you introduce the queen to our children. The fruit's external structure is ostentatious and has a different beauty, which will attract the attention of our young people and will enable them to try its taste and flavour.

How many types of dragon fruit are there, and which type is mostly cultivated in our country?
Dragon fruit can be produced from 200 grams to 900 grams, depending on the type of dragon fruit. There are 80 and 90 varieties in the literature. There are currently 18 types used in our country. This plant blooms very beautiful large flowers. That's why they named it "Queen of the Night". The flowers of the dragon fruit plant only bloom at night (at 10-10:30). It is a huge white flower. "Vietnam White Jaina" is a locomotive type. When establishing a garden, 70% of this species is desired to be planted. It is the white type of dragon fruit. But the interesting one is the red one. There is a type that has yellow shell and white flesh. It is necessary to be careful when buying dragon fruit seedlings, because there are varieties that do not bear fruit at all. These trees are pollinated by bees. You can also support the pollination process yourself. Vietnam White Jaina is a self-pollinating species. You also get extra fruit if you pollinate it.

Ejder meyvesinin kaç türü vardır ve en çok ülkemizde hangi türün ekimi yapılıyor?
Ejder meyvesi türüne cinsine göre değişken olarak 200 gramdan 900 grama kadar Ejder meyvesi üretilebiliyor, Literatürde 80, 90 çeşidi var. Ülkemizde kullanılan şu an 18 çeşit. Bu bitki çok güzel iri çiçekler açıyor. Bu yüzden adını "gecenin kraliçesi" koymuşlar. Akşam 10.00-10.30 gibi açar ve sabah çiçeğini kapar. Beyaz ve devasa bir çiçektir.
"VietnamWhite Jaina" lokomotif olan türdür. Bir bahçe kurulurken %70 bu tür dikilsin istenir. Beyaz türüdür. Ama ilgi çekeni içi kırmızı olandır. Kabuğu sarı içi ise beyaz olan bir türde vardır. Ejder meyvesi fidanı alırken, dikkatli olmak gerekiyor çünkü hiç meyve vermeyen türleri de var. Bu ağaçları arılar tozluyor. Kendiniz de tozlama işlemine destek verebiliyorsunuz. Vietnam White Jaina, kendini tozlatan bir türdür. Tozlarsanız da ekstra meyve alırsınız. Varsayalım meyve vermeyen cinsini edindiniz; onunda çözümü var. Kökü kuvvetli olduğu için normal ağaca göre daha çabuk aşı tutuyor. Yani türler arası geçişte yapılabiliyor. Meyve verir hale getirebiliyorsunuz. Bunun dışında kırmızıyı beyaza da çevirebiliyorsunuz.

Seranızın güvenliğini nasıl sağlıyorsunuz?
Oturmuş bir bahçeniz varsa; sabah 5- 6 gibi gelirsiniz; öğlen işinizi bitirirsiniz ve günün geriye kalanı sizindir. Seranın güvenliği için kamera ile uzaktan görüntüleme sistemlerinden faydalanıyoruz. Cep telefonunuzu kullanarak Seranızı 24 saat gözleyebilirsiniz. Onun dışında Mersin Kazanlı ilçesinde çiftçilik ile geçinen insanlar, yoğun olduğu için emeğe saygı duyuyor ve birbirlerini gözetiyor.

Seranızda güvenlik kameraları dışında teknolojiden hangi alanlarda faydalanıyorsunuz?
Serada damla sulama sistemi, sensör ile ısı ve nem kontrolü de var.

Sera kurulumunda özellikle belirtmek istediğiniz bir husus var mı?
File ve havalandırma sistemi önemli. Yani seranın içerisindeki hava akışını, iyi ayarlamanız gerekiyor. Ağaçların dizilim yönü önemli, Rüzgar yönünü hesaplayarak dikim yapmak gözetilmelidir.

Seradan taşınmak gerekirse ileride nasıl olacak?
Kaktüs bitki olduğu için kökünden söküldüğünde hemen canlılığını yitirmiyor, 5 gün sonra bile ekseniz canlılığından bir şey kaybetmiyor.

Ejder Meyvesi yetiştiriciliği yapmak isteyenlerin ortalama ne kadar bütçeye ihtiyaçları var?
Gelin fikir vermesi açısından deneyimlerimiz çerçevesinde kabaca bir hesap yapalım: Arazi maliyeti konuma bağlıdır bunun ile ilgili bir fiyat aralığı vermek doğru olmaz. Sera maliyetine gelince, modern bir sera ise dönümünü 70 bin ile 100 bin TL arasında değişir. 70 bin TL üzerinden 3 dönüm 210 Bin TL Sera maliyeti var. Fidelerde 15tl-25 tl arasındadır ve fide ömrü 30 yıla yakındır. Bir dönüme de 700 adet fide düşüyor. İlk 3 seneye biz hazırlık dönemi olarak görüyoruz. Meyve almaz mısınız alırsınız. 3. Seneden itibaren toplamda 200 Bin TL değerinde meyve satışı gerçekleştiren seralar mevcuttur. Fidanınızı bile kendiniz çoğaltarak dikiminizi sağlayabilirsiniz, Arazi ve Sera maliyeti karşılandığında; gerisi kolay. Ejder Meyvesi için organik diyebiliriz, yetiştirilmesi sırasında hiçbir ilaca ihtiyaç duymaz. Sera ortamını sağlarsanız saksıda dahi yetişebilir. Ayrıca henüz karşılaşılan herhangi bir hastalığı da yok. Dolayısıyla haşere ile mücadele için ayırmanız gereken bir bütçe de yoktur.





Supposing that you have acquired the fruitless kind; there is also a solution. It can be grafted more quickly than a normal tree because of its strong root structure. That is, it can be provided interspecies transition. You can make it fruitful. You can also change red into white.

How do you provide the security of your greenhouse?
If you have an established garden; you come around 5-6 in the morning; You finish your work at noon and you have the rest of the day. For the security of the greenhouse, we benefit from remote monitoring and control system with camera. You can monitor your greenhouse 24 hours a day through your mobile phone. Apart from that, people who make a living from farming in Kazanli district of Mersin respect the labour and take care of each other.

In addition to the security cameras, what other technologies do you use in your greenhouse?
There is also a drip irrigation system, and temperature and humidity control by means of sensor.

Is there anything you would like to point out for a greenhouse setting?
Mesh and ventilation system is important. In other words, you need to adjust the air flow inside the greenhouse well. Arrangement direction of trees is important, planting should be considered by calculating the wind direction.

How will it be in the future if it is necessary to move from the greenhouse?
Dragon fruit is a cactus plant, so it keeps its vitality for a while when it is pulled up. Even after 5 days, it does not lose anything from its vitality.

How much does it cost to set up a greenhouse for Dragon Fruit cultivation?
Let's make a rough calculation within the framework of our experience to give an idea: The cost of land depends on the location it would not be right to give a price range for it. As for the greenhouse cost, a modern greenhouse varies between 70 thousand and 100 thousand TL per acre. If we calculate it from 70 thousand TL, a greenhouse cost of 3 acres correspond to 210 thousand TL. The seedling costs varies between 15-25 TL and seedlings need to be renewed. 700 seedlings are needed for one acre. We consider the first 3 years as a preparation period. You can also have fruit during this period. There are greenhouses selling fruits being worth 200 thousand TL as of the 3rd year. You can even reproduce your seedling by yourself and ensure your planting. When the land and greenhouse costs are met; the rest is easy. We can say that Dragon Fruit is organic, it does not need any pesticide during its cultivation. If you provide a greenhouse environment, it can even grow in pots. In addition, it has not encountered any disease yet Therefore, you do not have to allocate a budget for pest control.



ALTUN®
LOJİSTİK





- ACENTELİK
- TAŞIMACILIK
- KONTEYNER SATIŞ



www.altunlogistics.com

@altunlogıstıcsturkey @altunlojistik @altunlojistiktr @altunlojistiktr



AKY Technology Uluslararası Satış Müdürü Uğur AKYÜREK

AKY TECHNOLOGY, YÜZDE YÜZ YERLİ SERMAYE İLE KURULDU

Mersin-Tarsus 2'nci Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim fabrikaları ve 1'inci Organize Sanayi Bölgesi'nde ise imalat fabrikası ile toplam 59 bin metrekare alanda makine ve ekipmanlar ürettiklerini belirten AKY Technology Uluslararası Satış ve Pazarlama Müdürü Uğur Akyürek, "Yaklaşık 400 çalışanımız ile yılda 200 adet anahtar teslim tesis kurabilme kapasitesi ile faaliyet gösteriyoruz.

Mersin'de hububat, bakliyat, kuruyemiş, tohum ve yağlı tohum alanında eleme- temizleme- paketleme- taşıma makineleri geliştirmek amacıyla, 2015 yılında, yüzde 100 yerli sermayeyle kurulan ve kısa süre içerisinde geliştirdiği Kapalı Eleme Makine Serisi Excell ile dikkat çeken AKY Technology, günümüzde 400 çeşide ulaşan ürün gamı ve yeni fabrika yatırımları ile büyümesini sürdürüyor. Mısır, Etiyopya, Irak gibi ülkelere kurduğu yüksek teknolojiye sahip bakliyat eleme tesisleri ile dünya makine piyasasında hizmet veren Türk Makine Markaları arasına giren firma, üretiminin yüzde 65'ini dış pazarlara ayırarak bugün 67 ülkeye aralıksız ihracat yapıyor.

Mersin-Tarsus 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim fabrikaları ve 1. Organize Sanayi Bölgesi'nde ise imalat fabrikası ile toplam 55 bin metrekare alanda makine ve ekipmanlar ürettiklerini belirten AKY Technology Uluslararası Satış ve Pazarlama Müdürü Uğur Akyürek, "Yaklaşık 400 çalışanımız ile yılda 200 adet anahtar teslim tesis kurabilme kapasitesi ile faaliyet gösteriyoruz.

AKY TECHNOLOGY WAS ESTABLISED WITH 100 PERCENT LOCAL CAPITAL

Stating they manufacture machinery and equipment on a total area of 55.000 square meters including a production plant located at Mersin-Tarsus 2nd Organised Industrial Zone and an installation plant at 1st Organised Industrial Zone, AKY Technology International Sales and Marketing Manager Ugur Akyurek said, "We carry on a business with the capacity to install 200 turnkey plants with approximately 400 employees per year.

Established with 100 percent local capital in 2015 for the purpose of developing screening- cleaning- conveying machines in the field of cereals, pulses, dried fruits and nuts, seeds and oilseeds, and having attracted attention with its Fine Cleaning Series Excell in a short time, AKY Technology continues to grow with a product range reaching 400 types and investments in new factories. The company, which managed to rank among the Turkish Machinery Brands serving in the global market thanks to its high-tech pulses processing plants in the countries such as Egypt, Ethiopia and Iraq, exports 65 percent of its production continuously to 67 countries today.

Stating they manufacture machinery and equipment on a total area of 55.000 square meters including a production plant located at Mersin-Tarsus 2nd Organised Industrial Zone and an installation plant at 1st Organised Industrial Zone, AKY Technology International Sales and Marketing Manager Ugur Akyurek said, "We carry on a business with the capacity to install 200 turnkey plants with approximately 400 employees per year.



AKY TECHNOLOGY / Montaj Fabrikası

Özellikle bakliyat makineleri grubunda Alman, Danimarkalı ve Avusturyalı şirketlere rakip durumdayız. 24 üretim bölümümüzde imalat, montaj ve sevkiyat çalışmalarını yürütüyor, en önemlisi yeni nesil bakliyat eleme, tohum işleme, ceviz işleme, taşıma ve paketleme makinaları ve silo sistemleri geliştiriyoruz" dedi.

2020 Yılını Büyüyerek Kapattık

AKY Technology, 2020 yılında kabuklu yemişlere özel makineler üretti ve bu alanda da, tam teşekküllü tesis kurabilecek konuma geldi. Uğur Akyürek, "2020 yılını büyüyerek kapattık. 2019 yılında, ciromuzun yüzde 50'sini yurtdışı satışları oluştururken, Covid-19 Pandemi koşullarının güçlü olarak hissedildiği ve kısıtlamaların olduğu 2020 yılında ciromuzun yüzde 65'ini yurtdışı satışlarından sağladık.

Türkiye'de ürettiğimiz makinelerin ihracat oranı, istikrarlı bir şekilde arttı. Bunda sektör temsilcilerinin ihtiyaçlarını analiz ederek geliştirdiğimiz yeni teknolojilerin payı var. Özellikle "kabuklu yemiş kırma ve temizleme tesisleri" kurmak için makineler üretmeye başladık. Böylece; hububat, bakliyat ve kuruyemiş sektörünün dışında kabuklu yemiş sektöründe de pozisyon aldık. Bu hamlemiz, satış haritamızı genişleterek ciromuza olumlu yönde yansıdı." dedi.

Ürün Gamımızı Genişlettik

2020 yılında, Türk ve Dünya Kuruyemiş Piyasasına özel olarak geliştirdikleri kabuklu yemiş işleme makinelerinin sayısını artırdıklarını belirten Uğur Akyürek, 2021 yılındaki en büyük hedeflerinin "Türk Ceviz Sektörünün" en önemli makine markalarından biri haline gelmek olduğunu aktardı. İç piyasada olduğu kadar aynı zamanda İspanya ve Güney Amerika pazarlarında ceviz işleme alanında faaliyet gösterdiklerini aktaran Uğur Akyürek, "AKY Technology olarak, tam teşekküllü Hasat Sonrası Ceviz İşleme Tesisi Kuruyoruz. Ceviz Soyma Tesisi, Ceviz Kurutma Tesisi, Ceviz Boylama Tesisi, Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi, Paketleme Makineleri imal ediyoruz. 2021 yılında, badem ve kuruyemiş makinelerine de ağırlık vererek inovatif teknolojiler üretmeyi hedefliyoruz. " dedi.

We are competing with German, Danish and Austrian companies, particularly in the field of pulses machines. We carry out manufacturing, installation, and delivery activities in our 24 production departments and most importantly, we develop new generation pulses processing, seed processing, walnut processing, conveying, and packaging machinery and silo systems."

We Closed 2020 With a Growth

AKY Technology manufactured special machines for nuts in 2020 and reached a position to be able to install full-fledged plants in this field. Ugur Akyurek said, "We closed 2020 with a growth. While having 50 percent of export sales in 2019, our international sales reached 65 percent in 2020 even when the Covid-19 Outbreak conditions were strongly been felt and there were restrictions.

The export rate of the machines we manufacture in Turkey has increased steadily. The new technologies we have developed by analysing the needs of the sector representatives have a share in this. We started to manufacture machines particularly for installing "Nut Cracking and Cleaning Plants". Thus, in addition to cereals, pulses, dried fruits, and nuts industry, we strengthen our position also in nut industry. Thanks to this move, we have expanded our sales map and it had a positive impact on our turnover.

We Expanded Our Product Range

Indicating they increased the number of nut processing machines they developed specially for the Turkish and Global Nuts Market, Ugur Akyurek said that becoming one of the most important machine brands of the "Turkish Walnut Industry" is their biggest goal in 2021. Stating they are active in the field of walnut processing in Spain and South America markets as well as in domestic market, Ugur Akyurek said, "As AKY Technology, we install full-fledged Postharvest Walnut Processing Plants. We manufacture Walnut Hulling Plant, Walnut Drying Plant, Walnut Grading Plant, Walnut Cracking and Cleaning Plant and Packaging Machines. We aim to focus on almond, dried fruits and nuts machines and manufacture innovative technologies in 2021."



AKY TECHNOLOGY/ Montaj - Sevkiyat Fabrikası



Mersin - Tarsus 3. Organize Sanayi Bölgesinde 4. Fabrikamızı Kuruyoruz

Mersin- Tarsus 2'nci Organize Sanayi Bölgesi'nde üretim fabrikaları ve 1'inci Organize Sanayi Bölgesi'nde ise imalat fabrikası ile toplam 59 bin metrekare alanda makine ve ekipmanlar ürettiklerini belirten AKY Technology Uluslararası Satış ve Pazarlama Müdürü Uğur Akyürek, "Yaklaşık 400 çalışanımız ile yılda 200 adet anahtar teslim tesis kurabilme kapasitesi ile faaliyet gösteriyoruz. 2022 yılı tamamlanmadan da 4. Fabrikamızı devreye almayı planlıyoruz. 50 bin metrekarede üzerinde kurulu 4. Fabrikamız, Mersin- Tarsus 3. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunuyor." dedi.

Yüzde Yüz Yerli Sermaye İle Kurulmuş Bir Türk Makine Firmasıyız

Yüzde yüz yerli sermaye ile 2015 yılında kurulan AKY Technology, bir "Türk Makine Markası" olarak Dünyanın 67 ülkesine ihracat yaparak Türkiye'ye döviz kazandırıyor. AKY Technology AR-GE Departmanı, Kuru Gıda Sektörü Temsilcilerinin, ürün eleme ve temizleme teknolojileri alanındaki ihtiyaçlarına kulak vererek inovatif fikirlere imza atıyor.

Uğur Akyürek, "Bir ürünün AR-GE çalışmasının yapılabilmesi için müşteri ihtiyaçlarını anlamak gerekiyor. Böylece sektör temsilcileri için yararlı makineler üretiyoruz. Yeni bir teknoloji geliştirmek kadar mevcut makineleri de geliştirmek önemli. 2020 yılı içinde ceviz işleme tesislerinde kullanılmak üzere; kurutma makineleri, yeşil ceviz soyma makineleri ürettik.

Kuru Gıda ürünleri işleyen temizleme ve eleme tesisleri için ise; kapalı hafiftane, yeni hafiftane ayırma makineleri, yeni taş ayırma makineleri gibi, 10'un üzerinde makineyi ürün gamımıza ekledik. Burada önemli olan bu makinelere kattığımız yenilikler, özellikle yeni hafiftane ayırma makinesinde Endüstri 4.0'da geçmiş olduk. 2020 yılında, şirket olarak ciromuzun yüzde 2'sini AR-GE çalışmalarına ayırmıştık; bu yıl ki hedefimiz yüzde 4. Büyümek ve ülkeye katma değer sağlamak için teknolojiye yatırım yapmak şart." dedi.

We Are Establishing Our 4th Factory in the Mersin-Tarsus 3rd Organized Industrial Zone

Stating they manufacture machinery and equipment on a total area of 55.000 square meters including a production plant located at Mersin – Tarsus 2nd Organised Industrial Zone and an installation plant at 1st Organised Industrial Zone, AKY Technology International Sales and Marketing Manager Ugur Akyurek said, "We carry on a business with the capacity to install 200 turnkey plants with approximately 400 employees per year. We aim to put our 4th factory into operation within 2022. Our 4th factory is located on an area of 50.000 square meter in Mersin-Tarsus 3rd Organized Industrial Zone."



Üretim Fabrikası

We Are a Turkish Machinery Manufacturer Established With 100 Percent Local Capital

Established in 2015 with 100 percent local capital, AKY Technology, as a "Turkish Machinery Brand", exports to 67 countries in the world and provides inflow of foreign currency to Turkey. AKY Technology's R&D Team pay attention to the needs of the representatives of the Dry Food Industry in the field of product screening and cleaning and put their signature under innovative projects.

Ugur Akyurek stated, "It is very important to understand the customer needs in order to conduct R&D study of a product. By this way, we manufacture beneficial machinery for the sector representatives. Improving existing machines is as important as developing a new machine.

In 2020, we manufactured drying machines and green walnut hulling machines to be used in walnut processing plants. For the cleaning and screening plants processing dry food products; we have added more than 10 machines such as fine cleaning, new gravity separating machines, new destoners etc. to our product range. What is important here is the innovations that we have added to these machines, particularly in the new gravity separating machine, we passed to Industry 4.0. In 2020, we allocated 2 percent of our turnover for R&D activities, this year we aim to increase this amount to 4 percent. Investing in technology is a must in order for growing and providing added value to the country!"



Dal Alma Konveyörü

Ceviz vb. ürünlerin hasat sırasında ürüne karışan dal ve sap gibi ürünlerden ayrıştırılması için kullanılır.



Kabuklu Yemiş Yıkayıcı ve Soyucu

Kabuklu yemişlerin (ceviz,kestane vb.) yeşil kabuk bölümünü yıkamak ve soyarak ayırmak için kullanılır.



Çok Katlı Kurutma Sistemi

Kabuklu yemişlerin (ceviz, kestane vb.) kurutma amacı ile kullanılmaktadır.



Açık Tip Kurutma Kulesi

Kabuklu yemişlerin (ceviz, kestane vb.) kurutmak amacı ile kullanılmaktadır.



Taş Ayırıcı Kabuklu Yemiş Tankı

Kabuklu yemişlerdeki taşları ayırmak için kullanılır.



*AKY Technology olarak, tam teşekküllü
"HASAT SONRASI CEVİZ İŞLEME TESİSİ" kuruyoruz.
Ceviz Soyma Tesisi
Ceviz Kurutma Tesisi
Ceviz Boylama Tesisi
Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi
Paketleme Makineleri

CEVİZ BOYLAMA VE TEMİZLEME ÇÖZÜMLERİ
GRADING AND CLEANING SOLUTIONS

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

KELKİT TARIM - GÜMÜŞHANE



KELKİT FASULYESİ, AKY MARKALI TESİSTE ELENECEK

Gümüşhane'nin patentli tatlı fasulyesi "Kelkit Şeker Kuru Fasulyesi"ni AKY Technology markalı makineler eleyecek. Kelkit İlçe Tarım için; saatte ortalama 5 ton ürün eleyen tam teşekküllü üretim parkurunda; 4 tekneli ön temizleme makinesi, hafiftane makinesi, taş makinesi ve kantar bulunuyor.

Bu tesisin bölgeye hayırlı ve uğurlu olmasını diliyoruz.





KELKIT BEANS WILL BE SCREENED IN THE AKY BRANDED PLANT

"Kelkit Sugar Bean", Gumushane's patented sugar bean will be screened by AKY Technology branded machines. The production line installed for Kelkit District of Agriculture, with an average capacity of 5 tons/hour consists of 4 decks pre-cleaning machine, gravity separator, stone separator and scale.

We wish this plant to be beneficial for the region.





PROCURED EXCEL 206 TURBO

India-based company “Steam Lab” located in Gaziemir Free Zone in İzmir, integrated AKY Technology branded new machines to its plant by increasing its quality and capacity.

Cumin, anise and cilantro are screened in the plant operated on spice products. The technologies and equipment integrated to the production line are Excell 206 Turbo Fine Cleaning Machine, elevator and cyclone that achieve success in high capacity and sensitive products. We would like to thank Steam Lab. Executives for choosing AKY Technology in their investment.



EXCELL 206 TURBO EDİNDİ

İzmir’de Gaziemir Serbest Bölge’de bulunan Hindistan merkezli firma “Steam Lab.” Kalite ve kapasite artışına giderek mevcut tesisine AKY Technology markalı yeni makineler entegre etti.

Baharat üzerine çalışan tesiste; kimyon, anason, kişniş eleniyor. Üretim parkuruna entegre edilen teknoloji ve yardımcı ekipmanlar ise; yüksek kapasiteli ve hassas ürünlerde başarı sağlayan Kapalı Eleme Makinesi “Excell 206 Turbo” ile elevatör ve siklon.Bu yatırımında AKY Technology’yi tercih eden Steam Lab. yetkililerine teşekkür ederiz..



HARUN HALICI - YOZGAT

TAM TEŞEKKÜLLÜ TESİS NOHUT ELİYOR



Yozgat'ın Boğazlıyan ilçesinde bulunan Halıcılar Firması için saatte 10 Ton Kapasiteli Bakliyat Tesisi kurulumu gerçekleştirdik. Üretim parkurunda öncelikli olarak; nohut elenecek; temizlenecek ve paketlenecek.
Yozgat Bakliyat Piyasası'na hayırlı olsun.

THE FULL-FLEDGED PLANT CLEANS CHICKPEA



We carried out the installation of 10 tons/hour capacity Pulses Processing Plant for Halicilar Company located in Bogazliyan district of Yozgat, Turkey. Chickpeas are particularly cleaned and packed in the production line.
Congratulation on this investment for Yozgat Pulses Market.





DİYARBAKIR BAKLİYAT SEKTÖRÜNE HAYIRLI OLSUN

Diyarbakır 2. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan Kadim Tohumculuk için tam teşekküllü bir bakliyat eleme tesisi kurulumu gerçekleştirdik. Saatte ortalama 10 ton ürün girişi olan üretim parkurunda buğday, arpa, mercimek gibi ürünler elenecek. Kapalı Eleme ve Boylama Makinesi 208 Turbo, Megaboy Hafiftane Ayırma Makinesi, İlaçlama Makinesi üretim parkurunda bulunan teknolojiler arasında.

Kadim Tohumculuk bu yatırımınız hayırlı uğurlu olsun, bol kazançlar!



WISHING THE INVESTMENT TO BE BENEFICIAL FOR DIYARBAKIR PULSES MARKET

We installed a full-fledged pulse processing plant for Kadim Tohumculuk, a seed company located at Diyarbakir 2nd Organized Industrial Zone. The products such as wheat, barley and lentil will be cleaned in this production line with an average input of 10 tons/hour. Turbo 208 Fine Cleaning and Grading Machine, Mega-size Gravity Separating Machine and Liquid Treatment Machine are a few of the technologies of this production line.

We wish this investment to be beneficial for Kadim Tohumculuk. Have a prosperous business!



ÇELİKLER - GAZİANTEP







SUSAM ÜRÜNÜNE PAKETLEME ÜNİTESİ

Gaziantep merkezde bulunan "Çelikler" için susam ürününe çalıştırılmak üzere, paketleme ünitesi kurulumu gerçekleştirdik. BGM 25 Kantar, 5 kilodan 25 kiloya kadar ürünleri çuvallayabiliyor.

2020 yılının Aralık Ayında, Çelik firması'nın mevcut tesisine ön temizleme ünitesi kurmuştuk. Gaziantep Başpınar Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan tesise entegre ve vibro-radyal tarar ikilisinden oluşan bu öntemizleme grubu, saatte ortalama 2 buçuk ton susamın ön temizliğini gerçekleştirebiliyor.

Kendini sürekli yenileyen Çelikler firmasına, AKY Technology markalı makineleri tercih ettikleri için teşekkür ediyoruz.

PACKAGING UNIT FOR SESAME PRODUCT

We installed a packaging unit to be operated on sesame seeds for "Celikler" company located in the downtown of Gaziantep. BGM 25 bagging scale can bag products from 5 to 25 kg.

We installed a pre-cleaning unit to the existing plant of Celikler company in December 2020. This pre-cleaning group consisting of Air-Recycling Aspirator Machine and integrated to the plant located at Gaziantep Baspinar Organized Industrial Zone can pre-clean 2 and half tons of sesame seeds per hour.



ALTUNKALEM TARIM - KONYA

5 TON/ SAATLİK TOHUM TESİSİ

Konya'da bulunan Altunkalem firması için, saatte ortalama 5 ton kapasiteli çalışan eleme tesisi kurduk. Tohum, bakliyat ve yem bitkileri üzerine çalışan üretim parkurunda; eleme, temizleme, ilaçlama ve çuvallama üniteleri bulunuyor.

Konya'nın Çeltik ilçesinde bulunan Altunkalem Tarım'a bu yatırımları hayırlı olsun.



5 TONS/HOUR CAPACITY PLANT

We installed a screening plant with an average capacity of 5 tons/hour for Altunkalem agricultural company in Konya, Turkey. The production line operated on pulses and forage consists of screening, cleaning, liquid treatment and bagging units.

Congratulations on this investment for Altunkalem Tarim located in Celtik district of Konya.





OYPAŞ FISTIKÇILIK - OSMANİYE



OYPAŞ FISTIKÇILIK'TAN GÜZEL YATIRIM

Oypaş Fıstıkçılık'ın Osmaniye Cevdetiye Mevkii'nde bulunan üretim alanına Kabuklu ve İç Fıstık Eleme Temizleme Tesisleri kurulumu tamamlandı. 2021 yılının Şubat Ayının başında, tamamlanması planlanan üretim parkurunda hedeflenen, saatte 15 ton kirli ürün girişi ve ortalama 10 ton temiz ürün çıkışı.
Bu yeni yatırımları Oypaş Fıstıkçılık'a hayırlı olsun.





GOOD INVESTMENT FROM OYPAS FISTIKCILIK

In the production area of Oypas Fistikcilik (Peanut company) located in the Cevdetiye district of Osmaniye, the installations of Peanut and Peanut Kernel Screening Plants finish. For this production line, the targeted performance is 15 tons of dirty product input and an average of 10 tons of clean product output.
Congratulations on this new investment for Oypas Fistikcilik.





BURDUR'A , YENİ KAPALI HAFİFTANE AYIRMA MAKİNESİ

AKY Technology Ekipleri bu hafta Burdur'da idi. Burdur'un Bucak İlçesi'nde bulunan Atlas Drıed Food için yerfıstığı ürününe kullanılmak üzere, "Kapalı Hafiftane Ayırma Makinesi" kurulumu gerçekleştirdik. Bu teknolojiye eşlik edecek yardımcı ekipmanlar ise elevatör ve besleme bunkeri.

Yeni Teknolojilerimiz arasında olan Kapalı Hafiftane Ayırma Makinesi, saatte ortalama 800 kg. yer fıstığını yabancı madde ve kuru tanelerden ayırıyor. Bu makine, teknolojiye yatırım yaparak kapasite ve kalite artışına giden ATLAS DRIED Firmasına hayırlı olsun.





A NEW CLOSED AIR GRAVITY SEPARATOR MACHINE TO BURDUR

AKY Technology teams were in Burdur this week. We installed a "Closed Air Gravity Separator" to be operated on peanuts for Atlas Dried Food located in Bucak District of Burdur. The ancillary equipment of this technology is elevator and feeding hopper.

As one of our new technologies, Closed Air Gravity Separator separates an average of 800 kg of peanuts from foreign materials and dry grains per hour.
Congratulation on this machine for ATLAS DRIED FOOD that invested in technology and increased its capacity.

MAY TOHUMCULUK- BURSA
MAY SEED



MAY TOHUM'A LABORATUVAR TİPİ ELEME MAKİNESİ GÖNDERDİK

May Tohumculuk Türkiye'den dünyaya hizmet götüren önemli bir tarım kuruluşudur. 1978 yılından beri faaliyet gösteren May Tohumculuk, ceviz ürününden tohuma kadar geniş bir skalada ürün işleyerek hizmet vermektedir. Kuruluş, Bursa'nın Mustafa Kemal Paşa ilçesinde bulunan tesisine Laboratuvar Tipi Eleme Makinesi edinmiştir.

Bu yatırımını Nohut, Bezelye ve Fasulye Tohumu elemek için kullanacak olan May Tohumculuk, elek değiştirip boylama işlemini de gerçekleştirebilecektir.

May Tohumculuk'a hayırlı olsun.



WE SENT A LABORATORY TYPE SCREENING MACHINE TO MAY SEED

MAY Seed is an important agricultural company serving the world from Turkey. MAY Seed that has been carrying on business since 1978, provides services by processing a wide range of products from walnut products to seeds. The company procured a Laboratory Type Screening Machine for its plant in Mustafa Kemal Pasa district of Bursa.

May Seed that will use this investment to screen green pea and bean seeds will also be able to perform grading process by replacing the sieve.

Congratulations on May Seed's new investment.

FISTIKTA GÜNTÜRKÜN FARKI

Osmaniye Fıstıkçılar Sitesi'nde bulunan Güntürkün Fıstıkçılık için, 3 tekneli boylama makinesi kurduk. İç fıstık, ve kabuklu yer fıstığı üzerine çalışan firma, 3 Tekneli Boylama Makinesi ile ortalama 2 ton ürün boylayacak. Ahmet Güntürkün'ün firmasına hayırlı olsun.

DIFFERENCE OF GUNTURKUN FISTIKCILIK IN PENAUT

We installed 3 Decks Grading Machine for Gunturkun Fistikcilik, a peanut company located at the Osmaniye Fistikcilar Site. The company working on peanut and peanut kernel products, will grade an average of 2 tons products with 3 Decks Grading Machine. Congratulations to Ahmet Gunturkun's company on this investment.



ABALIOĞLU TARIM-İZMİR



ABALIOĞLU YEM'İN TERCİHİ AKY TECHNOLOGY

Türkiye'nin en büyük yem firmalarından biri olan Abalıoğlu Yem için ikinci Mobil Yem Çuvallama Makinesi kurulumunu tamamladık. Tesis İzmir Ağaoğlu'nda bulunuyor. Saatte ortalama 10 Ton küspe paketlemesi planlanan ünite, 017 Çift Kefe Kantar ve 10 metre yükleme bandından oluşuyor.

İkinci kere teknolojimizi tercih eden, değerli Abalıoğlu Tarım yetkililerine teşekkür ederiz



ABALIOGLU OPTS FOR AKY TECHNOLOGY

We completed the installation of the second Mobile Forage Bagging Machine for Abalioglu Yem, one of the biggest forage companies in Turkey. The plant is located at Agaoglu, Izmir. The unit planned to pack 10 tons of pulp per hour, consists of 017 Double Scale Weighing Machine and 10 meters of loading belt.

We would like to thank the distinguished executives of Abalioglu Tarim who chose our technology one more time.



ARTOVA BELEDİYESİ-TOKAT
ARTOVA MUNICIPALITY



TOKAT'A YÜKSEK KAPASİTELİ ELEME TESİSİ

Tokat, Artova Belediyesi için saatte ortalama 10 ton kapasiteli, Bakliyat, Hububat ve Kuruyemiş Eleme Tesisi kurulumu yaptık. Excell 208 Turbo Hassas Ön Temizleme Makinesi'nin de bulunduğu üretim parkurunda; otomatik Megaboy Hafiftane Makinesi de bulunuyor.
Tokat Kuru Gıda Piyasasına hayırlı olsun.

HIGH-CAPACITY SCREENING PLANT IN TOKAT

We installed a 10 tons/hour capacity Pulses, Cereals and Nuts Processing Plant for Tokat Artova Municipality. The production line consists of Excell Turbo 208 Fine Pre-cleaning Machine as well as automatic Mega size Gravity Separator Machine.
Wishing this investment to be beneficial for Tokat Dry Food Market.





TOHUM İYİLEŞTİRME VE İŞLEME TEKNOLOJİLERİ
SEED CONDITIONING & PROCESSING TECHNOLOGIES

AKY® TECHNOLOGY



Excell 804, bakliyat ve tahıl ürünlerinin temizlenmesi için geliştirilmiştir.

Excell 804 is developed for pulses, grains and seeds cleaning.

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.**akytechnology**.com

Taş Ayırma Makinesi
De-Stoner Machine

GRV-200 ALFA



METİN KILINÇLI - BALIK YEMİ ÜRETİM TESİSİ ADANA
FISH FEED PRODUCTION FACILITY

KOZAN'DA BALIK YEMİ ÜRETİM TESİSİ

Adana'nın Kozan İlçesi'nde, Balık Yemi Üretim Tesisi için taşıma ünitesi ile tam otomatik çuvallama tesisi ünitesi kurduk. Organize Sanayi Bölgesi'nde bulan Balıkmar işletmesi böylece; kedi, köpek, balık maması üreterek pakete sokuyor. Saatte ortama 5 ton ürün çuvallayabilen üretim parkurunda bulunan makineler son teknoloji ürünü.

Firma yetkilisi Değerli Metin Kılınçlı'ya bu yatırımı hayırlı olsun.





FISH FEED PRODUCTION FACILITY IN KOZAN

We installed a conveying unit and fully automatic bagging unit for the Fish Feed Production Facility in Kozan district of Adana. Thus, Balikmar located in Organized Industrial Zone manufactures cat food, dog food and fish feed, and pack them. The production line with the average bagging capacity of 5 tons/hour is equipped with the latest technology. Congratulations to the Company Executive Metin Kilinçli on this investment.



BEST DEMİRCANLAR - BİTLİS

BİTLİS'E TAM TEŞEKKÜLLÜ FASULYE İŞLEME TESİSİ

Bitlis'in Ahlat İlçesinde bulunan Best Demircanlar Firması, tam teşekküllü bir Fasulye İşleme Tesisi yatırımı yaptı. Üretim parkurunda; Kapalı Eleme Makinesi "Excell Combo 406 Plus" ve 8 Kanallı Diamond Serisi, Fotosorter Renk Ayırma Makinesi bulunan Tesis, saatte ortalama 10 Ton fasulye işleyebiliyor.

Firma yetkilileri Yusuf Demircan ve Kemal Demircan'ı bu yatırımlarından dolayı tebrik ediyoruz. Bitlis Kuru Gıda Piyasasına bu yeni yatırımın hayırlı olmasını diliyoruz.

A FULL-FLEDGED BEAN PROCESSING PLANT TO BITLIS

The Best Demircanlar Company located in Ahlat district of Turkey's Bitlis province invested in a full-fledged Bean Processing Plant. The plant consisting of "Excell Combo 406 Plus" Fine Cleaning Machine and 8 Channel Diamond Series-Fotosorter Color Sorting Machine can process an average of 10 tons of beans per hour.

We congratulate company executives Yusuf Demircan and Kemal Demircan on their investment. We wish this new investment to be beneficial for Bitlis Dry Food Market.





LİV AGRO - ŞANLIURFA

ŞANLIURFA'YA PAMUK TESİSİ

Liv Agro Firmasının hayata geçirdiği ve Şanlı Urfa'da tek olma iddiasını taşıyan, Pamuk Tohumu İşleme Tesisi'nin kurulumu tamamlandı. Şu an için, saatte ortalama 4 ton kapasiteyle çalışacak "Pamuk Tohumu Delintasyon ve Paketleme Tesisi'nde, gelecekte 8 tona kadar ürün işlenmesi planlanıyor.

Üretim parkuru; tohumu, çevresindeki pamuktan ayıran özel makinelerden oluşuyor. Urfa Tarım Piyasasına hayırlı olsun.





COTTON PLANT TO URFA

We installed the Cotton Seed Processing Plant built by the Liv Agro Company and having the claim of being a unique in Sanli Urfa. The "Cotton Seed Delintation and Packaging Plant" with the average capacity of 4 tons/hour for now, is planned to be operated with the processing capacity of up to 8 tons in the future.

The production line consists of special machines that separates the seed from the surrounding cotton. Wishing this investment to be beneficial for Urfa Agricultural Market.



CEYLAN CEVİZ - ANKARA

CEVİZ KIRMA HATTI TEKNİK KURULUM TAMAMLANDI



1972 yılından beri, ticaret hayatının içerisinde olan Ceylan Ceviz, Çorum'dan Ankara'ya uzanan bir ticaret hikayesine sahiptir.

Firma, ceviz ağacı alım-satım işleri ile ticari hayatına başlamıştır. Mehmet Ceylan öncülüğünde; ceviz ağaçlarının yanı sıra çalışma alanına "kabuklu ceviz ile iç ceviz"de eklenmiştir. Ceylan Ceviz, 2007 yılında Botosani/Romanya'da kurulan üretim ve paketleme tesisleri ile uluslararası kabuklu ve iç ceviz ticaretinde söz sahibi olmuştur. Bugün itibariyle; Türkiye pazarının yanı sıra, Amerika, Avrupa, Balkanlar ve Orta Asya ülkeleri ile süren ceviz türleri ticaretine ek olarak, yeni ürünleri de çalışma alanına katmıştır.

Teknolojiye yatırım yapan kuruluş, ortalama 2 Ton/ Saat kapasiteli, Ceviz Kırma Tesisine yatırım yaptı. Ceylan Ceviz'e bu yeni yatırımı hayırlı olsun.



TECHNICAL INSTALLATION OF WALNUT CRACKING LINE WAS COMPLETED



Ceylan Ceviz engaged in business activities since 1972 has a business history extended from Corum to Ankara.

The Company began its business life with walnut tree trading. Under the leadership of Mehmet Ceylan, they added "walnut and walnut kernel" to their product range as well as walnut trees. Ceylan Ceviz become popular in the global walnut and walnut kernel markets thanks to their production and packaging facilities established in Botosani, Romania in 2007. As of today, in addition to their trade relations on walnut species in Turkey markets as well as in America, Europe, Balkans and Middle East Countries, they added new products to their product range.

The Company invested in technology, invested in a Walnut Cracking Plant with an average capacity of 2 Tons/Hour. Congratulation to Ceylan Ceviz on this investment.



KILIÇ KESMEZ - GAZİANTEP

KILIÇ KESMEZ'E ANTEP FISTIĞI KIRMA VE BOYLAMA HATTI

Gaziantep'in Nizip İlçesi'nde bulunan Kılıçkesmez Firmasına, 2 adet Excell 225 kuruldu. 1. makine Antepfıstığını boylarken 2. makine hem kırıp hem boylama işlemini üstleniyor.
Gaziantep fıstık piyasasına hayırlı olsun.





KILIC KESMEZ PISTACHIO CRACKING AND GRADING LINE

Two Excell 225 were installed to the Kiliçkesmez Company located in Nizip province of Gaziantep. While the first machine grades Pistachios, the second machine carries out both crushing and grading processes.
Wishing this investment to be beneficial for Gaziantep Pistachio Market.



YILMAZ ELYAF - ADANA



1995' TEN BERİ YILMAZ ELYAF

Yılmaz Elyaf ve Ambalaj Atıkları Geri Dönüşüm Firması, 1995 yılından beri, Adana'da hizmet vermektedir. Önceleri balyalı pet şişelerin satışını gerçekleştiren firma, 2010 yılında mevcut tesisine entegre ettiği kırma tesisiyle, önce pet şişe kırığı daha sonrada recycled poliester elyaf üretimini gerçekleştirmiştir.

Adana Geridönüşümcüler Sitesi'nde bulunan firma son olarak, ön temizleme ünitesi olan vibro- radyal tarar edinmiştir. Böylece saatte 3 ton pet çapağı ön temizlemeden geçecek.

Adana Geridönüşüm Piyasasına hayırlı olsun.

YILMAZ ELYAF SINCE 1995

Yılmaz Elyaf Packing Wastes Recycling Company has been carrying on business in Adana since 1995.
The company previously sold bale pet bottles. After integrating a crushing plant to its existing plant in 2010, it first manufactured pet bottle fractures and then recycled polyester fiber.

The company located at Adana Recyclers Site, has recently procured an Air Recycling Aspirator Machine that is a pre-cleaning unit. By this way, 3 tons of pet burrs will go through a pre-cleaning process.

Wishing this investment to be beneficial for Adana Recycling Market.



KURU GIDALAR İÇİN YÜKSEK KAPASİTELİ ÖN TEMİZLEME MAKİNESİ

"HIGH CAPACITY PRE-CLEANING MACHINE FOR DRY FOOD"



ÖN TEMİZLEME MAKİNESİ PCS- 150X200

PRE- CLEANING PCS- 150X200

USSORT TECHNOLOGY

CE

ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

YAVUZKAN FİRMASI-GİRESUN

TÜRK FINDIK SEKTÖRÜNDE YAVUZKAN FİRMASI

1993 yılından beri, fındık sektöründe üretim ve ihracat yapan Yavuzkan Firması için, orta boy taş makinesi kurulumu gerçekleştirdik. Fındık ürününe çalışacak makineden ortalama olarak, 4 ton temiz ürün alınması planlanıyor.
Giresun'un Bulancak ilçesinden, bugün itibariyle, yılda 20.000 ton işlenmiş ve 7000 ton naturel fındık üretimi kapasitesiyle Avrupa'nın önemli gıda tedarikçilerine Türk fındığını ihraç eden Yavuzkan firmasına, yeni makine yatırımı hayırlı olsun.



YAVUZKAN COMPANY IN THE TURKISH NUT INDUSTRY

We installed a medium-sized stone separator for Yavuzkan Company, one of the manufacturers and exporters of the hazelnut Industry since 1993. It is expected to get an average of 4 tons of clean product from the machine that will be operated on hazelnut.
Congratulation to Yavuzkan Company, that has the annual production capacity of 20.000 processed and 7000 natural hazelnut and exports Turkish hazelnut from Bulancak district of Giresun to the important food suppliers in Europe, on their new machine investment.



BURÇAK KAKAO'YA BAHARAT TEMİZLEME HATTI

Gaziantep'ın Islahiye İlçesi'nde bulunan Burçak Kakao için Baharat Temizleme Hattı kurduk. Üretim Parkurunda; Excell 203 Kapalı Eleme Makinesi bulunan tesiste; kimyon, kakao, nane gibi hafif ve hassas ürünler elenecek. Ürünün cinsine ve ağırlığına göre değişmekle birlikte hattın ortalama çalışma kapasitesi 5 ton.

Kaba kurulumu tamamlanan bu tesisin, Gaziantep Baharat Piyasasına hayırlı olmasını diliyoruz.

SPICE CLEANING LINE TO BURCAK KAKAO

We installed a Spice Cleaning Line for Burcak Kakao company, in Islahiye district of Gaziantep. Sensitive and light products such as cumin, cocoa, mint will be cleaned in the plant whose production line has an Excell 203 Fine Cleaning Machine. The average capacity of the line is 5 tons however it may vary according to the type and weight of the product.

Wishing this plant, whose installation has roughly been completed, to be beneficial for Gaziantep Spice Market.



IRAK
IRAQ



IRAK'A 10 TON/SAAT BUĞDAY TESİSİ

AKY Technology, Irak'ta yeni bir tesis kurdu. Irak'ın Tekrit Şehrinde bulunan tesisten, ortalama saatte 10 Ton temiz ürün alınması hedefleniyor. Buğday bu tesiste elenecek ve pakete girecek. Irak Tohum Piyasasına hayırlı olsun.

10 TONS/HOUR CAPACITY WHEAT PLANT TO IRAQ

AKY Technology installed a new plant in Iraq. When the plant in Iraq's Tikrit province, it is aimed to get an average of 10 tons of clean products per hour. Wheat will be cleaned and packed in this plant. Wishing this investment to be beneficial for Iraq Seed Market.









MOLDOVA
MOLDOVA

MOLDOVA BAKLİYAT PİYASASINDA AKY BİR MARKA

AKY Technology Montaj Ekipleri, Moldova'nın Başkenti Kişinev'de. Burada yeni bir Tohum Eleme Tesisi kurulumu gerçekleştirildi. Üretim parkurunda, Kapalı Eleme Makinesi Excell 208 Turbo, 7 Kanallı Diamond Fotosorter Renk Ayırma Makinesi de bulunuyor.
Çekirdek, nohut, hardal tohumu eleyecek olan tesisten; 1,5 tondan 8 tona kadar ürünün cinsine bağlı olarak eleme yapılacak.
Kiçinev'in Criuleni ilçesindeki bu tesis tüm Moldova Bakliyat Piyasasına hayırlı olsun.





AKY IS A BRAND IN MOLDOVA PULSES MARKET

AKY Technology Installation Teams are in Kishinev, the capital city of Moldova. We installed a new Seed Screening Plant here. The production line includes also an Excell Turbo 208 Fine Cleaning Machine and a 7 Channel Diamond Fotosorter Color Sorting Machine.
In the plant, sunflower seeds, chickpeas, and mustard seeds are planned to be processed with the capacity from 1,5 to 8 tons depending on the product type.
Wishing this plant located in Criulenii Kishinev to be beneficial for Moldova Pulses Market.



CEZAYİR
ALGERIA



CEZAYİR'DE YÜKSELEN TOHUM TESİSİ

Cezayir'de büyük bir tesis kurulumuna başladık. Cezayir'in Buleyde şehrinde yükselen tesis tamamlandığında yüksek tonajlarda mercimek, pirinç ve tohum eleyecek. Kapalı Eleme Makinesi Excell 206'nın da bulunduğu Tesis Cezayir Kuru Gıda Piyasasına şimdiden hayırlı olsun









SEED PLANT RISING IN ALGERIA

We started the installation of a big plant in Algeria. When the plant in Blida, Algeria is completed, it will clean lentils, rice and seeds in high tonnages. Wishing the plant including also Excell 206 Fine Cleaning Machine to be beneficial for Algerian Dry Food Market.

CEVİZ KIRMA İŞLEMİNDE
DEVRİM NİTELİĞİNDE TEKNOLOJİ





Ceviz Kırma ve Temizleme Makinesi, ürünü kabuğundan %99 oranında ayırıyor. Bu işlemi yaparken, ortalama %75 oranında iç cevizi kelebek formunda iki parçaya bölüyor.

*AKY Technology olarak, tam teşekküllü "HASAT SONRASI CEVİZ İŞLEME TESİSİ" kuruyoruz.
Ceviz Soyma Tesisi
Ceviz Kurutma Tesisi
Ceviz Boylama Tesisi
Ceviz Kırma ve Temizleme Tesisi
Paketleme Makineleri



CEVİZ KIRMA MAKİNESİ
WALNUT CRACKING

USSORT TECHNOLOGY

CE
ISO 9001 - 2008
QUALITY ASSURANCE

www.akytechnology.com

AKY® TECHNOLOGY

ÖZBEKİSTAN
UZBEKISTAN





ÖZBEKİSTAN'A YÜKSEK KAPASİTELİ TOHUM ELEME TESİSİ

Özbekistan sıkça çalıştığımız bizim için önemli pazarlardan biri. Özbekistan'ın Kaşkaderya ilinde, saatte 10 Ton kapasiteli, Tohum Eleme Tesisi kurduk. Pamuk tohumu başta olmak üzere; buğday-arpa, maş fasulyesi, nohut elemesi planlanan tesis, tam teşekküllü bir üretim parkurundan oluşuyor. Megaboy hafiftane makinesi, XL Taş Makinesi ve Kapalı Eleme Makinesi Excell Truva 406'nın da bulunduğu makineler son teknoloji ürünü. Özbekistan tohum piyasasına hayırlı olsun.



HIGH-CAPACITY SEED CLEANING PLANT TO UZBEKISTAN

Uzbekistan is one of the important markets we do business frequently. We installed a 10 tons/hour capacity Seed Screening and Cleaning Plant in the Qashqadaryo region of Uzbekistan. The plant planned to be operated for the screening process of wheat, barley, mung bean, chickpea and in particular cotton seed, consists of a full-fledged production line. The machines including also Mega Size Gravity Separator Machine, XL Stone Separator and Excell Truva 406 Fine Cleaning Machine are state of the art technology. Wishing this investment to be beneficial for Uzbekistan Seed Market.





SEMERKANT'A MAŞ FASULYESİ TESİSİ

AKY Technology, Dünyanın 67 ülkesinde var. Ancak belirtmeliyiz ki; Özbekistan'a çok hâkimiz. Çünkü orada, pek çok bakliyat ve tohum tesisi kurarak devreye aldık. Bu ay içerisinde, Özbekistan'ın Semerkant ilçesi'nde bir Maş Fasulyesi Eleme Tesisi daha kurduk. Saatte ortalama 3.5 ton ürün eleyen üretim parkuru; ikinci el makinelerden oluşuyor. Makineler arasında; Orta boy açık elek, hafiftane ayırma makinesi ve 4 kanallı Lion Serisi Fotosorter Renk Ayırma Makinesi bulunuyor.
Tesiste; maş fasulyesi dışında nohut ve barbunya da elenecek. Özbekistan Bakliyat Piyasasına hayırlı olsun.





MUNG BEAN PLANT TO SAMARKAND

AKY Technology shows the flag in 67 countries of the world. However, we should lay emphasis on that we dominate the Uzbekistan Market. Because we installed large number of pulse and seed plants there and put them into operation.
This month, we installed one more Mung Bean Processing Plant in Samarkand, Uzbekistan. The production line processing an average of 3.5 tons of products per hour consists of second-hand machines. The machine park has a Combo Screen Cleaner and Grader, a Gravity Separator and a 4 Channel Lion Series Fotosorter Color Sorting Machine.
In addition to Mung beans, chickpeas and shell beans will also be processed in the plant. Wishing this investment to be beneficial for Uzbekistan Pulses Market.



PLN

PLN Boya ve Kimyevi Maddeler
Paz. İnş. San. Tic. Ltd. Şti



Boyada Kalite DYO, Hizmette Kalite PLN



PROTECTIVE BOYALAR

SANAYİ BOYALARI

YÜZEY İŞLEM TEKNOLOJİLERİ

TOZ BOYA



DYO SANAYİ GRUBU BÖLGE DİSTRİBÜTÖRÜ

Yeşiloba Yeni Sanayi Sitesi 32. Blok No: 28 Seyhan / ADANA
Tel: +90 322 429 46 00 Fax: +90 322 428 51 59 E-posta: info@plnboya.com
www.plnboya.com

KALİTE VE LEZZETTE

ÇEREZSA NUTS



KELEBEK CEVİZ



BAL KABAK ÇEKİRDEĞİ



NOHUT



BADEM İÇİ



HANIM TIRNAĞI



SARI BEZELYE

ÇEREZSA NUTS

Gatem Kuruyemiş ve Şekerciler Sitesi 11. Blok No: 27 Şehitkamil / Gaziantep / TÜRKİYE (Fabrika)
Tel: +90 532 417 97 84 www.cerezsanuts.com



MYSiLO®

MYSiLO TAHIL DEPOLAMA SİSTEMLERİ SAN VE TİC. A.Ş.
Erenler OSB Mah. Recep Tayyip Erdoğan Blv. No:30 AKSARAY
info@mysilo.com I www.mysilo.com I +90 382 266 2245

MAX PORTER®