

AKSEVDER



AKSEVDER
1992

AKŞEHİR'İ SEVENLER DERNEĞİ'NİN YAYINIDIR

Ekim-Kasım-Aralık / 2011 / Yıl 11 / Üç ayda bir yayınlanır

Atatürk Bulv. No:211/11 06680 Kavaklıdere / ANKARA Tel: 0.312 468 50 00

Bülten

Sayı : 65

ÜCRETSİZDİR

Hasan KALE

Aksevder Yönetim Kurulu Başkanı



17 Aralık 2011 Cumartesi günü attığımız SMS, e-mail mesajları ve telefon trafiği ile haberleşerek Sıhhiye Halk Sokaktaki "KIBRIS EVİ"nde 80 kadar "AKSEVDER"li hanım bir araya geldi.

Bu özel günde, misafirleri Akşehir'in DON-ENTARİSİ ile karşılayan hanımların güzel görünüşleri bu giysileri gören hanımları imrendirdi ve çokook uzaklara götürdü. Akşehir'deki düğünleri anımsattı.

Müzikli yemeğimize katılan hanımlardan 50 yıldır birbirini görmeyenler vardı. İnanılmaz sahneler yaşandı. Akrabalar, sınıf arakadaşları, dostlar, Akşehirdeki kapı komşuları, birbirleri ile hasret giderdiler. Tekrar buluşma sözü aldılar. Birbirlerine çocuklar ve torunlarını kimi zaman gururla kimi zaman sitemle anlattılar. Çocukluk ve okul anıları yadedildi. Birbirinin aynısı gibi olan anne-baba hikayelerinden bahsedildi.

Anılar tazelendi, yemekler yenildi. Büyük şehir koşturmacası içerisinde birbirini göremeyen akraba ve dostlar hasret giderdiler.

Özlemler sadece dostlarla giderilmedi. Uzun zamandır uzak kaldığımız Akşehir'in "CIVİK HELVA"sı, "BİTLİ HELVA"sı Akşehir pazarından alınan köy ekmeği ve "TERMİYE" masaları süsledi, ağızları tatlandırdı. "Aaaa yıllardır bunları yemiyorduk" diyen hanımlar, ikramları sevinçle karşıladılar.

Akşehirli hanımların yanı sıra 20 kadar yabancı misafir hanım Akşehir türküleri olan "GİCİLAR", "TURNAM GELİR YATA GALKA", "EMMİLER" gibi mahalli oyunları ilgi ile izlediler.

Orkestranın hanımları iyice neşelendirdiği ortamdan tüm hanımlar keyifle ayrılırken en kısa zamanda daha büyük ve kapsamlı bir gecede bir araya gelme isteklerini dile getirdiler.

Bu güzel günün sonunda, yönetimden yakın bir tarihte gece düzenleme sözü olarak ayrıldı.

Bu günün düzenlenmesinde emeği geçen Ankara ve Akşehir'deki tüm dost ve Akşehir sevenlere yönetim olarak teşekkürlerimizi sunuyoruz.



"Karanfilsin Bibersin" Gününde Akşehirli Hanımlar gönüllerince eğlendiler...

DUYURU

25 Şubat 2012 Cumartesi Günü
Tandoğan'daki Barcelo Altinel Otel'de
"DÜNYANIN ORTASI AKŞEHİR"
g e c e s i

düzenliyoruz. Görüşmek dileğiyle...

Güler Eroğlu ve ekibi ile Akşehir'den
Şahabettin Genç gecemizi renklendirecektir.

Bilet temini için;

Hasan Kale	0535 306 77 66
Osman İnce	0532 216 00 10
Gülşen Sevinç	0532 612 40 55
Nurten Yalovaç	0535 658 16 26
Hilmi Alpan	0532 373 61 95



YÖREMİZ YEMEKLERİ

AĞZI AÇIK



MALZEMELER

1 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Su
Tuz, Aldığınca Un

İÇ MALZEMESİ

3 Yumurta
Beyaz Peynir

YAPILIŞI

Hamur katı olmayacak şekilde yoğrulur. 4 bezeye ayrılır. 250 gr. margarin eritilerek 1 çay bardağı zeytinyağı ile karıştırılır. Bezeler mantı hamuru kalınlığında açılır. Yağlanır. İki yufka üst üste konur. Boğça şeklinde katlanır. Kat aralarında yağlanır. Bir tepsiye alınarak üzeri kapatılıp buzdolabında bekletilir. Diğer iki yufkayada aynı işlem yapılır. Dolaptan çıkarılan hamur beşe beş kesilir. Her parçası ortası kalın kenarları ince yassıtılır. Ortasına iç konur. Kenarları pile pile kapatılır. Üzerine yağ sürülür. 200 derecede ısıtılmış fırında pişirilir.

KALIN BÖREK

YAPILIŞI

Bir tencereye su dökülür. İçine yoğurt, sirke, zeytinyağ, tuz katılır. Yumuşak bir hamur haline gelinceye dek un ilave edilir. Elde edilen hamurdan dört beze yapılır. Üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat bekletilir.

1. Beze (ve tüm bezeler) un yardımı ile açılıp bohçalanır. Aynı işlem ikinci bezeyede yapılıp üzeri eritilene yağ karışımı ile yağlanır. Bohçalanan birinci beze bunun üzerine açılıp bu da yağlanır. Aynı işlemler 3. ve 4. bezelere de uygulanıp dolapta dinlendirilir.

Dinlenen bohçalardan birincisi fırın tepsisine göre açılır. Kavrulan kıyma üzerine döşenir. Bu arada kıymaya karabiber ve tuz, istenirse maydanoz eklenir. İkinci beze de dolaptan alınarak açılır ve kıymanın üzerine serilir.

Hazırlanan böreğin üzerine duru yağda ezilen yoğurt sürülür. Parmakla sürülen yoğurdun üzerinden geçilir ve susam ile çörek otu eklenir. Kızdırılan fırına sürülür. İyice kızarıncaya fırından çıkarılır. Soğuduğunda servise hazırdır.

MALZEMELER

2 Su Bardağı Su, 1 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt, 1 Yemek Kaşığı Sirke, 2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı, 1 Tatlı Kaşığı Tuz, Karabiber, Un, (isteğe göre 500 gr. kıyma), 1 Paket Margarin, 1 Su Bardağı Duru Yağ (Ayçiçek)





AKSEVDER'E BAKIŞ



HİKMET ÖZDEMİR

AKSEVDER, "Akşehir'i Sevenler Derneği" adının açılımını taşıyan sivil bir toplum örgütüdür. Akşehirililer, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'e ve onun silah arkadaşlarına sahip çıkmıştır. Bu yüzden Kurtuluş Savaşı zaferinin kazanılmasına katkıda bulunmuş bir Orta Anadolu kentidir.

AKSEVDER, bu anlayışla Akşehirilileri ve Akşehir'i sevenleri yaklaşık on yıl önce bir araya getirmek için kurulmuştur. Hemşericiliği güçlendirici vizyonu yüklenmiştir. AKSEVDER, siyasi bir kuruluş değildir. Derneğin yaşaması için belirli gelire ihtiyacı vardır. Bu imkanlarını kendisi yaratarak emin adımlarla yaşamasını, gelişmesini sürdürmektedir. AKSEVDER, Akşehir'i daha iyi tanımak, tanıtmak vizyonuna sahip bir dernektir.

Akşehir, dünyaca ünlü bir halk bilgesi olan Nasreddin Hoca'ya sahip bir kenttir. "Uluslararası Nasreddin Hoca Şenlikleri" düzenleyen bir kültür merkezi olan Akşehir'in tanıtılmasına ve gelişmesine yardımcı olmak da AKSEVDER'in ihtiyaç ve önemini de ortaya koyuyor.

AKSEVDER, büyük kentlerde yaşayan "Akşehir'i Sevenleri", bu ortak duygu ve düşüncelerde birleştiriyor. Sosyal paylaşım sitelerinin moda olduğu zamanımızda, insanların şöyle karşılıklı oturup da bir bardak çay içme zamanı kadar, nefeslerin birleştirildiği güzel sohbetlerin ihtiyacını karşılayabilecek AKSEVDER'in varlığından söz edilebilir. AKSEVDER'in yönetimleri, hep güç şartlar içinde çalışmıştır. Hala benzer sıkıntıları çekerek dernek yürütülüp, yaşatılmaya çalışılmaktadır. Şimdiye kadar Ankara Genel Merkezi'nde hep "Ak saçlılar" var. Hala onlar yönetici konumundalar. Artık genç kuşakların yönetime geçmesi ve derneği daha ileri düzeye getirmesi gerekmektedir. Üye sayısı artırılmalıdır. Her birey, gücü nispetinde derneğe katkıda bulunmalıdır. AKSEVDER'in yaşaması için yaratıcı ve yapıcı düşüncelerin yönetimce paylaşılıp destek verilmesi gerekmektedir.

AKSEVDER'in kapıları her zaman herkese açıktır. Bunu, bir kez daha vurgulamalıyız. AKSEVDER'in yaşaması için Akşehir ile hatta yakın coğrafyası ile sürekli bir bağlantı içerisinde olmalıyız. Burada resmi ve özel kurumlar (kaymakamlık, belediye ve esnaf kuruluşları...) yanı sıra, görsel ve yazılı medya ile (Pervasız, İstasyon ve Akşehir Postası Gazeteleri ile yerel radyo, kanal 3, Kon Tv, Nasreddin Hoca ve Turizm Derneği...) ile iletişim içerisinde bulunmalıyız. Bu kurum ve kuruluşlar, sık ziyaret edilmelidir. Bunların hepsi, bizim gözümüz kulağımız olmalı. Kuruluşundan bu yana AKSEVDER'in yaptığı bazı faaliyetlerden de söz etmeliyiz: Şimdiye kadar yapılabilen "Etili Pide" ve "Herse Günleri" Aksevder'e canlılık getirmiştir. Bir de Akşehir'e, kaplıcalara, İstanbul ve çevreye yapılan gezilerden

söz edilebilir. Bu arada, Ankara'daki büyük salonlarda yemekli "Akşehir Geceleri" düzenlenmiştir. Önceleri iki ayda iken şimdi ise üç ayda bir yayınlanan okuduğunuz AKSEVDER BÜLTENİ 65. sayıya ulaşmıştır. Bu bültenlere çok sayıda, Akşehir içerikli yazı ve çalışmalar yer almalıdır. Bu da üyelerin bülteneye yeterli ilgi göstermesiyle sağlanabilir. 170 Kişiden oluşan üye sayısı ve yıllık 60 TL. olan üye aidatıyla yapılan sosyal faaliyetlerden biriken toplam gelirlerin, yaklaşık 50.000 (elli bin) TL'ye ulaştığını bilmekteyiz.

Şimdi ise AKSEVDER'in yeni çalışma hızına sahip olabilmesi için eskiden devam eden olumlu çalışmalar sürdürülmeli. Yeni projeler çerçevesinde somut çalışma programları uygulamaya konmalıdır. Daha sonra da, öncelikle Ankara'da ikamet eden Akşehirililerin veya Akşehir'i sevenlerden üye olmayanlara yeniden ulaşıp üye olmaları sağlanmalıdır. Bugünkü üye sayısı çok az. Ankara'da ikamet eden tahminen bin beş yüz Akşehirlisi var. Bu hemşerilerin beş yüz kişisi derneğe üye olabilmeli ki dernek yeterince güçlü olabilsin.

Daha önceleri var olan web sitesinin ve adres kitapçığının yeniden hayata geçirilmesi önemli ve gereklidir. Aksevder öncülüğünde Akşehir'e geziler düzenlemek gerekir. En önemli ihtiyacımızın altını çizmeliyiz: Sabit bir çalışma ofisimiz yok. Elimizdeki birikim, bu ihtiyacımızı karşılayabilecek durumda değildir. Tüm faaliyetler, bu merkezden kolay ve çabuk yönetilebilir. Bunun için yeniden kolları sıvamalıyız. Dernekçilik gönüllü çalışmayı gerektirir. Bir gönüllü çalışma grubuna veya gruplarına acilen ihtiyacımız var. Bu çalışmalarda, büyük kentlerdeki üniversite öğrencilerinin beden ve zihin gücünden yararlanılmalıdır.

AKSEVDER, faaliyetlerinin sadece Akşehir'e katkısı olması değil, büyük kentlerde yaşayan Akşehirlisi hemşerilerin sosyal yaşantıları içinde aidiyet duygularının güçlendirilmesi için de önemli bir kazançtır. Böylece gelecek kuşaklara; ister hemşericilik, ister dostluk düzeyinde olsun; sıcak insani ilişkilerin yaşatılmasını sağlamış oluruz. Hazır kurulmuş bir dernek varken, buna herkes sahip çıkmalı. Sıcak bir çalışma ofisinde; bizden sonraki kuşaklara bu manevi değerleri yaşayan ve yaşatan anlayış içerisinde, dayanışma hazzını veren en kalıcı miras olacaktır.

**GELİN, AKSEVDERLİ OLALIM!
AKSEVDER'İ YAŞATALIM!**



AKŞEHİR ÖZLEMİ

AKŞEHİR

Akşehir'i belki herkes anlatır,
Ama gelin birde benden dinleyin.

Sultan dağlarında rüzgarın biçtim,
Soğuk pınarından suların içtim,
Bir ömür tükettim çok çabuk geçtim,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Nasrettin Hoca'dan, Nimet babadan,
Tekke deresinden, Hıdırlığından,
Yanık yanık öten kavalıdan sazdan,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Yaylasında koyun kuzu meleşir,
Dağlarında keklikleri eğleşir,
Bağlarında bülbülleri söyleşir,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Bir yanda masmavi Akşehir gölü,
Bir yanda dağları yeşil örtülü,
Bağlarında açmış sümbül, gülü,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Selçuklu'dan, Osmanlı'dan kültürü,
Bir tarih kokuyor dünü, bugünü,
Biliyor Hoca'nın Dünya ününü,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Saymakla biter mi tarih mirası,
Nasrettin türbesi, Taş medresesi,
Kilisesi, Tacettin tekkesi,
Selam olsun sana selam Akşehir.

İplikçi, İmaret, Ulu camisi,
Ferruh şah mescidi, Çarşı hamamı,
Yukarı mahalle, Orta hamamı,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Seyyid Mahmut Hayrani'nin türbesi,
Fatıha bekliyor sizden hepsi,
Akşehir'in tatlı sulu meyvesi,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Vişnesi, kirazı bir sulu pınar,
Çileği var, elması var, balı var,
Her çeşitten bahçesi var, gülü var,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Akşehir Evi'nde kültürün gizli,
Kültürün tarihle yıllardır sözlü,
İyi bakıp koruyalım bu özü,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Tayyip sana destan yazsa az gelir,
Kışın çabuk geçer, yazın tez gelir,
Senin kıymetini sevenler bilir,
Selam olsun sana selam Akşehir.

Tayyip Sağ / 24.06.2003

AKŞEHİR'DE BİR GÜN...

Gire günü anaları gesi yurken bir araya gelen çocuklar.
Çelenden metleyip giravetin altında ki galeteleri dermeğe
evzinirken annaçlarında deşduvanı görünce yerlerinden
iğranamadılar. Çocukların alasanına tızıktıran ebesi:

"Naha yen yanın yere gelsin, ne isten şuncacık
veletlerden, nenesin onlar senin yoşuk galetelerini" diye
ünledi.

Elinde çöteyle çocukları kovalayan deşduvan nezelmiş
göyneğini çilpilere taktırp yırtınca iyice nevli döndü.
Yerden şepkek bir taş alıp çocuklara atmaya yeltendi.
Terden şipit olmuş çocuklar gıynaşık bahçe kapısından
çıkıp ebelerinin ardına saklandılar.

Çocukların ebesi de yerden hapaz bir taş alıp öbür
elindeki gesi tokucuyla deşduvanın annesine dineldi.

Deşduvan:

"Bak bunlar garagasbenlik bana hep kerzine kerzine
yapıyarlardı. Benez gene gelirlerse beni zılla deli edecekler.
Buba çıkasınca veletlerini al götür."

Çocukları eve götüren ebeleri aşanede çitnenin
üzerindeki yağır gibi olmuş ziniye yaptığı yağlı guşlulardan
koyup:

"Hersizlik etmeyin herkes semini keşikle yesin." dedi.

Çocuklardan gücçüğü:

"Nene bene velespit alcan mı? diye sordu.

Nenesi:

"Buban zöv zöv gezer enim gunum matah bir şey
yapmış gibigelim dombey danası gibi oturacağına şeytan
pampırını o alsın." dedi. Diğer çocuk: "Nene bu yağlı
guşlular nemneşkil olmuş, ben akıtma isterim" deyince
nenesinin iyice nevli döndü.

"Sus len matcalı bücük bücük gonusma al şu peşkirle
havruzu helaya goy, nimeteye de su doldur getir. Ganiyaklı
anan sizin için emenir ama yaranamaz. Çabuk gidin
zıbarın."

Küpüş gibi olmuş yunmuş gesileri getiren anaları:

"Biraz baduk buduk yıkandı emme aralık bilemedin
dernek gününe kadar idare eder." dedi.



AKŞEHİR GELENEKLERİ

FİKRET ÖZCAN

AKŞEHİR GELENEKLERİ

Nişan

Bayanlar Şerbeti; Oğlan evinin, dünürlüğünden sonra, nişan ve şerbet yapılır. Bunun için oğlan evi, kız evi ile uygun bir gün belirlerler. O gün için, "okuyucular" akraba, konu-komşuyu kadınlar şerbeti için davet ederler. Belirlenen gün ve saatte yürüyerek kız evine gidilir. Misafirler kapıda karşılanır. "Buyur" edilir. Kahve ikramında bulunurlar. Teklif tekrarlanır. Bu arada müstakbel gelin gelerek, kayınvalidesinin ve diğer davetlilerin ellerini öper. Eski anılardan, evlilikten, aile saadeti vb... konulardan konuşulur. Hayır ve saadet temennileri ve duaları arasında "Kalın sağlıklı" denilir, bu olayla kadınlar şerbeti sona erer. Aynı günün gecesini, erkekler şerbeti yapılır.

Erkekler Şerbeti; Kadınlar şerbetinin aynısıdır. Kadınlar şerbetinin yapıldığı, günün gecesinde bir erkek okuyucu tarafından çağrılan davetliler, oğlan evine toplanır. Eğlence yapılır. Mevlid okutulur. Misafirlere şeker, lokum, sigara vb... ikramlarda bulunulur. Bu geceden bir gün önce: Altı bardak, şerbet dolu bir sürahi ve çeşitli çerezler yer alan bir tepsi içinde, ipek bir mendille sarılmış nişan yüzüğü koyulur.

Kına Gecesi

Yörede kına yakma olayı, düğünden iki gün önce olur. Kadınlara kına yakma töreni gündüz, erkeklere ise gece olur.

Kız Tarafında Kına; Bu törene gelen misafirler, kız tarafının eş, dost ve akrabalarıdır. Ayrıca; damat tarafından, ortak- tanıdık misafirler de katılabilirler. Damat tarafından kimse, bu törene katılmaz.

Misafirler yerlerini aldıktan sonra, Mevlid okunur, sonra geline "Kına Yakma" işlemi başlar. Geline kınayı, kız arkadaşları yakarlar. Kına yakıldığı sırada herkes koro halinde, "Gıcılar" ve "Karanfilsin" türkülerini söyler.

Kına yakma işlemi bitince, geline kına yakılan kına tasının içine, madeni para konulur. Bu tas (kına tası), oğlan evine gönderilmek üzere hazırlanır. Bu törenlerde çalgı olarak; genelde, zilli def ve ud (ince saz) kullanılır. Geline kına yakıldıktan sonra, yöresel türküler söylenip, sıra ile

herkes oynatılır. "Eğlenceyi tadında bırakalım" diyerek, son verilir. Ev sahipleri tek tek misafirleri evlerinin kapısına kadar geçirerek uğurlarlar.

Erkek Tarafında Kına; Erkek tarafında kına, gece olur. Bu törene kına, kız tarafından hazır gelir. Mevlid okunduktan sonra, damada arkadaşları tarafından düz kına yakılır. Burada da kız tarafında olduğu gibi, kına yakılırken herkes koro halinde "Gıcılar" ve "Karanfilsin" türkülerini söyler. Kına tasının içindeki parayı, kına yakarken kim bulursa, kına tasını kaçıtır. Bu tasla, misafirlerden bahşiş toplanır. Bu olaya ise, "Tas Kaçırma" adı verilir. Erkek tarafındaki kına gecelerinde de çalgı olarak, zilli def ve ince saz adı verilen ud kullanılır. Burada da yöre türkülerini söylenip, yöre oyunları oynanır. Gecenin ilerleyen saatlerinde ise, ev sahibi "düğünde çorabayı bizde içelim" diyerek, misafirleri hem düğün yemeğine davet etmiş olur, hem de kına gecesinin bittiğini belirtir. Misafirler teker teker kapıya kadar geçirilerek kına yakma töreni sona erer.

Düğün

Kına gecesini takiben günde erkek tarafının yakınları, akrabaları, eş-dostları damadı hamama götürürler. Hep birlikte hamamda temizlendikten sonra damada damatlığını giydirirler. Düğünün olduğu gün erkek tarafının evinde misafirlere yemek verilir. Misafirlere verilen yemek; yoğurtlu yayla (Düğün Çorbası), haşlanmış et, yaprak dolması, irmik helvası ve hoşaftan oluşur.

Yemek yendikten sonra erkek tarafının yakınları, akrabaları, eş ve dostları kız tarafının evine gelin almaya giderler. Gelin, erkek tarafının evine atla getirilir. Böylece gelin alınmış olur. Düğünün ertesi gün gelen misafirlere düğün sonrası yemeği verilir. Bu yemeğin adı "Erte"dir. Erte yemeğinde yiyecekler; yoğurtlu yayla(düğün çorbası), yufka ekmeğinin içine haşlanmış et, pilav ve irmik helvasıdır.

28 Aralık 2008



BASINDA AKŞEHİR

AKŞEHİR Postası GÜNLÜK SİYASİ YEREL SÜRELİ GAZETE



ANKARA'DA AKŞEHİR RÜZGARİ

Konuyla ilgili olarak gazetemize bir açıklama yapan AKSEVDER Başkanı Hasan Kale, etkinliğine yoğun katılımın kendilerini sevindirdiğini söyledi.

Akşehir gecesine katılanlara teşekkür eden Kale, "Etkinliğe 80 kadar hanım katıldı. Akşehir mahalli kıyafetleri ve Akşehir türküleri eşliğinde gönüllerince eğlendiler. Uzun zamandır birbirini görmeyen dostlar anı tazelediler. Akşehir nostaljisi yaşadılar. Akşehir'den gönderilen "bitli helva", "çivik helva", "termiye" ile özlemler giderildi. En kısa zamandan bir sonraki toplantıda buluşulmak üzere sözleşildi" dedi.

Kale bundan sonraki etkinliklere Ankara ve çevresinde yaşayan tüm Akşehirliileri davet etti.

Noel Baba ve Nasreddin Hoca

■ NOEL BABA, yılbaşına doğru gündeme gelen bir "dönem" figürüdür.

NASREDDİN HOCA, yılın her günü yıldızdır.

■ NOEL BABA, çam ağaçlarının toplu katliamında başrol oynar.

NASREDDİN HOCA, sadece bindiği dalı keser. Zaran daha çok kendisindedir.

■ NOEL BABA, 9 geyiğin çektiği kızakta adeta uçarak gider.

NASREDDİN HOCA, eşeğine biner ve gerçekçi bir görüntü sergiler.

■ NOEL BABA, bütün çocuklara karşılıksız hediye verme gibi ütöpik ve imkansız bir fikrin kahramanıdır.

NASREDDİN HOCA, "Parayı veren düdüğü çalar" dürüstlüğüyle realist ve sahibi bir kimsedir.

01.01.2012 / Hürriyet

Akşehir İtfaiyesi geçtiğimiz yıl 476 yangına müdahale etti

Cemal Filiz KONYA İHA

■ Konya'nın Akşehir İlçe Belediyesi İtfaiye Müdürüğü, 1 Ocak 2011 ile 31 Aralık 2011 tarihleri arasında yer alan bir yıllık yangın istatistiği verilerini çıkardı. Bu verilere göre, 2011 yılı içerisinde Akşehir'de toplam 476 adet yangına müdahale edildi. Yıl içerisinde çıkan toplam 476 yangının 377'sini; dikkatsizlik, yanan sigara ve kibrit atılmasıyla oluşan anız, ot ve saman yangınları oluşturuyor. Akşehir'de 2011 yılı içerisinde elektrik kontağı, tüp gaz, yanan sigara ve kibrit, baca tutuşması, dikkatsizlik ve sebebi bilin-



meyen nedenlerden dolayı toplam 53 ev yangını, 22 araç yangını, 14 tandır, beshane, samanlık yangını, 7 atölye, imalathane ve işyeri yangını ve 3 tane de trafo vb. yangın meydana geldi.

04.01.2012 / Türkiye

İstasyon

GÜNLÜK SİYASİ YEREL SÜRELİ GAZETE AKŞEHİR



Akşehirli kadınlar Karanfilsin Bibersin gününde bir araya gelecek.

17 Aralıkta gerçekleştirilecek olan güne Akşehir'i seven kadınlar katılacak. Ankara Kibris Evi'nde gerçekleştirilecek olan bir Akşehir Türküsü Karanfilsin Bibersin etkinliğine Akşehirli sevenler derneği üyeleri ve Akşehir'den davetli misafirler katılacak. Yemekli olacak güne katılmanın ücreti 25 lira. AKSEVDER Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Kale, yaptığı açıklamada, düzenlenecek etkinlikte Akşehirli arkadaşlarla bir arada olunacağını, etkinlikte Akşehir'e has giysiler giyileceğini, Akşehir'in nostaljik tatlılarının ikram edileceğini belirtti. Etkinlik 17 Aralık Saat 13.00-17.00 arasında gerçekleştirilecek. Etkinlikte ayrıca Akşehir'e özgü türküler de aktanacak.



SAĞLIK KÖŞESİ

DR. HÜLYA KALE (Radyasyon Onkolojisi ve Röntgen Uzmanı)



Hangi Vitamin, Hangi Besinde Bulunur?

Vitaminler, sağlıklı yaşamın vazgeçilmez bir parçası olan organik bileşiklerdir. Vitamin Latince yaşam anlamına gelen "vita" sözcüğünden kaynaklanır. Vitaminler besinlerimizde bulunmadığı zaman, metabolizmada bozukluklara yol açabilirler.

Vitaminler vücudun sağlıklı gelişimi, sindirim fonksiyonları, enfeksiyonlara karşı bağışıklık kazanması açısından oldukça gereklidir. Ayrıca vücudumuzun karbonhidrat, yağ ve proteini kullanmasını da sağlarlar.

Vitaminler yağda ve suda eriyenler olarak iki gruba ayrılır. **YAĞDA ERİYEN VİTAMİNLER: A, D, E ve K** vitaminleridir. **SUDA ERİYEN VİTAMİNLER: B grubu** vitaminler ile **C** vitaminidir.

A vitamini enfeksiyonlara karşı direnci artırır normal büyüme, üreme, kemik ve diş gelişimi, görme için gereklidir. Cildin tırnakların ve saçların sağlıklı kalmasını sağlar. Diş ve dişetleri için büyük önem taşır. *Kayısı, kuşkonmaz, maydanoz, ıspanak, havuç, kereviz, marul, portakal, erik ve domateste bulunur.*

D vitamini ince bağırsaklardan kalsiyumun emilmesine yardımcı olur, kalsiyumun kemiklerde ve dişlerde tutulmasını sağlar. *Balık yağı, balık, yumurta, tereyağı, karaciğer, et, sebzeler ve güneşte bulunur.*

E vitamini antioksidan etkilidir. Alzheimer hastalığının ilerlemesini yavaşlatır. Yaşlı kişilerde bağışıklık sistemini güçlendirir. Hücrelerin daha uzun yaşamasını ve yenilenmesini sağlar. *Buğday, tohumlu besinler, soya fasülyesi yağı, arı sütü, ceviz, marul, tere, kereviz, maydanoz, ıspanak, lahanası, mısır yağı, mısır ve yulafta bulunur.*

K vitamini karaciğere gelen K vitamini burada üretilen bazı pıhtılaşma faktörlerinin yapımında rol alır. K vitamini takviyesi yalnızca kanamalı hastalarda verilir. *Ispanak, kabak, marul, yeşil domates, yeşil biber, inek sütü, peynir, tereyağı, yumurta, kırmızı et, pirinç, karaciğer, mısır, muz, şeftali ve çilekte bulunur.*

B1 vitamini kasların ve sinir sisteminin faaliyeti için gereklidir. Yetersizliğinde iştahsızlık, huzursuzluk, bellek zayıflığı ve dikkat azalması görülür. *Buğday, kepek, bira mayası, taze sebze meyve, koyun eti, siğir eti, balık eti, yumurta ve sütte bulunur.*

B2 vitamini eksikliğinde dilde kızarma, yanma hissi, ağız çevresi ve dudaklarda kızarma, tahriş, çatlaklar, gözlerde kaşıntı, yanma hissi, katarakt oluşumu, saçların dökülmesi, çocuklarda büyüme yavaşlaması, kilo kaybı, sindirim

sorunları oluşur. *Karaciğer, böbrek, buğday unu, patates, et, süt, yumurta, peynir, kepek, yeşil sebzeler, havuç, fındık, yer fıstığı ve mercimekte bulunur.*

B3 vitamini yetersiz beslenme sonucu deriyi sinir sistemini tutan pellegra adlı hastalık ortaya çıkar. Hücrelerin oksijeni kullanabilmeleri için gereklidir. Midede sindirimin temel taşları olan asitlerin üretimini sağlar. *Bira mayası, kepek, yer fıstığı, sakatat, kırmızı et, balık, buğday, baklagiller, un, yumurta, süt, limon, kabak, incir, portakal ve hurmada bulunur.*

B5 vitamini doğada bol olduğu için eksikliğine rastlanmaz. Ayrıca bir miktar bağırsaklarda da yapılmaktadır. Eksikliği kan şekerinde düşme, ellerde titreme, kalp çarpıntısına neden olur. *Karaciğer, kırmızı et, tavuk, yumurta, ekmek ve sebzelerde bulunur.*

B6 vitamini sinir sistemi ve hormonların çalışmasını düzenler. Vücudun savunmasında antikor ve akyuvar oluşumunda rol oynar. Eksikliğinde migren tipi baş ağrısı, kansızlık, ciltte kuruluk, görme problemleri, uyuşukluk, adele zayıflığı ve krampları oluşur. *Karaciğer, böbrek, kırmızı et, balık, yumurta, ekmek ve sebzelerde bulunur.*

B11 vitamini kırmızı kan hücreleri ve sinir dokularının oluşumunda aktif rol oynar. Hücre bölünmesi için gereklidir. Bu etkisi ile büyümeyi de sağlar. Anne karnındaki bebeğin sinir sisteminin gelişimi için de gereklidir. Eksikliğinde iştahsızlık, kilo kaybı, bulantı, kusma, ishal, baş ağrısı, unutkanlık, çarpıntı gibi bazı kalp sorunları oluşabilir. *Karaciğer, böbrek, kırmızı et, ıspanak, marul, yumurta, ekmek, portakal ve muzda bulunur.*

B12 vitamini besinlerle veya sigara gibi alışkanlıklarla vücuda giren siyanürü etkisiz hale getirir. Eksikliğinde dilde hassasiyet, şişme, kızarma, hayal görme, depresyon, adalelerde kasılmalar, sinir iltihaplarına bağlı olarak el ve ayaklarda uyuşma, karıncalanma, yanma şikayetleri oluşur. *Karaciğer, yürek, böbrek, kırmızı et, tavuk, balık, süt, peynir ve yumurtada bulunur.*

C vitamini vücudumuz C vitaminini üretemez bitkiler ve bazı hayvanlar bu vitamini üretebilmektedir. Besinlerle alınan vitamin 2 saat içerisinde kullanılır 4 saat sonunda kandan uzaklaşır. Yaraların iyileşmesini, damarların sağlıklı olmalarını sağlar. Vücudun savunma sistemini artırıcı etkisi vardır. Histamin yapımını azaltarak allerjik olayların şiddetini düşürür. Eksikliğinde diş eti kanamaları ve çekilmeleri olur. *Siyah üzüm, narenciye, çilek, kavun, karpuz, yeşil biber, maydanoz, brokoli, havuç, soğan ve bezelyede bulunur.*



SARI KIZ

NİMET ŞATIROĞLU

Yine çok üzgün Mavi gözleri yaş içinde. Buruşuk yüzünü, gözlerini mendille siliyor. İçini çeke çeke ağlıyor. Çok acılı.

Babası anasının da etkisiyle, yiyeğine verir. Sarı kız hiç istemese de. Damat istediği gibi değil. Baba evlat osun derken iyice el olmuştur yiyen damatlar.

Evlenince düzelir deseler de değişmez. Sarı kız evlerindeki yaşamı hiç bulamaz kendi evlerinde... Köylük yerde iş çok. Hem kendi, hem de elin işi. Çırpınıp durur yıllarca...

O güzel, tertemiz, becerikli sakın kız, zamanla sinirli olur. Kocasının iş bilmezliği, tembelliği de onu çok üzer.

İki oğlu olur. Küçük çok akıllı kendi gibi mavi gözlüdür. Ne yazık ki on yaşında tetanozdan ölür.

Öğretmenin istediği eriği topladığı ağaçtan atlayınca ayağına batan diken sebep olmuştur. Sarı kız çok kötü olur Asla kabul edemez... Adını deliye çıkarırlar. İlk çelgiyi başına o zaman bağlar. Yıllar ağlayarak çalışarak zor geçer. Sarı kız iyice içine kapanmış dünyasından kopmuş gibidir.

Kocası yok yere hapse girer. Büyük oğul Ali şımarıktır. Her dediğini yaptırır, hiç söz tutmaz. Ortaokulu da ikiden bırakır. Köyde istediği gibi yaşar.

Dayısı haline çok üzülür. Yanına götürür. Bir kış öğretmen olan karısının da yardımıyla ders çalıştırır. Muhittin polistir artık. Dayı ve Sarı kız istemese de, akrabalar ve baba, amca kızı Gülgün ile evlendirirler Muhittin'i... Kız köyün en güzeldir. Köyde isteyen de çoktur. Ama Ali polistir onu ele yedirmezler. Sarı kız çok üzülse de düğün parasını dayıdan alırlar. Kız çok huysuz, sinirlidir. Kızları olsun diye aldıkları gelin "ana" bile dememiştir Sarı kıza...

Her sene üç ay köye gelirler. Kışın az da olsa oğulları yanına götürür ana babasını. Ama Gülgün gelin hiçbir yerde huzur vermez kimseye. Sarı kız gitmez olur oğul evine... "Birinin ölümünü gördüm, aman canı sağ olsun da" deyip hep susar. Üç torunu olur. Çok severler babaanneyi, hep korurlar annelerinden. Bütün yiyecekleri köyden gider her yıl.

Ali karısının dırıldırından bıkmış kendini dışarlara atmıştır .Oyun oynar, içki içer olmuştur. Gülgün çok şikayetçidir. Daha çok huysuz olur Sarı kızın eşi kanser olur dayının yardımı ile ameliyat olur. Konuşamasa da yirmi yıl yaşar. Ölür. Sarı kız kendi başına çabalar durur köy işlerinde. Kızları kardeşinin evinde rahat eder. Ali hep sorar dayısına yengesine "Sizde aylarca kalıyor da, bizde iki gün sığdıramıyorum, boşayacağım ben bu kadını" der ama aile "olmaz üç çocuktan sonra" der, yatıştırırlar

Torunlar büyümüşlerdir. Ayşe'yi evlendirirler. Köyden okumuş, ticaret yapan bir gençle. Damat ilk günden "Babaannene benzeyeceksin, anana değil" der. Öyle de olur.

Ali oğlunu da polis yapar. Şehirde lise mezunu iyi bir kıza nişanlarlar. Oğlunu Ali düğüne zor getirir.

İstanbul da bir kadına tutulmuştur. Yinede düğünü yaparlar. Kız şehirdir, güzeldir. Üç yıl süren evlilikte oğlan gelinle pek ilgilenmez. Ötekini bırakamaz.

Sonunda mesleğini de yuvasını da kaybeder. Şimdi işsiz, ablasının yanında bitecek davayı bekler. Büyük dayı "senin için polislik bitti" dese de. Bu üzüntülere dayanamayan Ali kanserden ölür. Gülten kaynanaya karşı daha bir kötü oldu. Evini yakmağa kalktı. Evden kovar.

Torun Ayşe babaanneyi hiç bırakmaz uzakta otursa da. Gün vermeyen gelin kocasının ölümünden iki yıl sonra köyde küçük bir ağaçtan düşerek boynu kırılır ölür.

Ölüsünü sevmediği kaynanası kaldırdı.

Küçük torunu bu sene evlendiren Sarı kız kardeşinin yanında kışı geçiriyor. Sağlık kontrolleri yapıldı. Seksen altı yaşında, çok sağlıklı. Dimdik ayakta, tertemiz ve hala güzel.

Ama mavi gözlerinden boncuk boncuk yaşları günde üç beş kez döker. Görümcesini çok seven gelinleri, onu sakinleştirmeye çalışır. "Allahım sabır ver, acılarına dayanma gücü ihsan et" diye dua eder.

Çalışmak ve ağlamak içinde geçen ömürde yine sağlıklı, akıllı kalabilmiştir. Ankara ya gelişinden daha iyi döner köye.

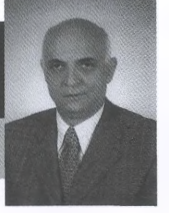
Mart 2008

GÜNÜN SÖZÜ

Kadının gerçek yüzü;
Para **YOKKEN**,
Erkeğin gerçek yüzü;
Para **ÇOKKEN**
ortaya çıkar.



AHİLİK



HASAN KALE

(64. Sayıdan devam)

Bir önceki sayıda Ahi'liğin genel özelliklerinden bahsetmiştik. Türkler Ortaasya'dan Anadolu'ya geldiklerinde Anadolu'da yerleşik gayri müslüm esnaf ve sanatkarlarla sanat ve ticaret yönünden rekabet edebilmek için Anadolu'da kendi mesleki örgütlerini kurmuşlardır. Bugünkü Esnaf ve Sanatkarlar Birliğinin ilk nüveleri Orta Anadolu'da Kayseri-Kırşehir-Konya'da atılmıştır.

Akşehir'de ahilik geleneğinin yerleştiği ve uygulandığı kentlerdendir. Yakın zamana kadar Ahilik uygulamaları, aynı mesleklerin uygulandığı arastalar ve yaran odaları mevcuttu. Bu nedenle Akşehirde bir mahallenin adı "AHI CELAL" mahallesidir.



Bir çocuk küçük yaşlarda yeteneğinin olduğu sanat dalında bir ustaya "Eti Senin Kemiği Benim" denerek çırak olarak verilir. Bu çocuk daha sonra ustasının katkısı ve kendi yeteneği ile 3-4 yıl içerisinde kalfa olur. Kalfalıktan sonra gene 3-4 yıl daha çalıştıktan sonra ustasının uygun gördüğü bir zamanda ve usta olabileceğine inandığı bir dönemde ustalığa terfi eder, çıraklıktan kalfalığa ve kalfalıktan ustalığa geçmek için özel törenler düzenlenir. Tüm esnaf bu törenlerde hazır bulunur, yemekler yenilir ve usta önlüğü kuşanılır. Ahi başı yeni ustaya tembih ve nasihatlar bulunur. Usta önlüğü kuşanan kişi, şayet kendi şehrinde tahsis edilmiş o mesleğe ait usta kotası aşılmamışsa artık kendi dükkanını açabilir demektir.

Ahilik teşkilatında "Orta Sandığı" denen bir yardım sandığı vardır. Buradan çalışmayacak durumda olan esnafa, askere giden gençlerin ailesine, hasta olanlara

parasal yardım yapılırdı. Bir nevi bugünkü SGK'nun başlangıcı gibi çalışırdı. Bu sandık aynı zamanda esnafa malzeme temini amacıyla orta ve uzun vadeli kredi de verirdi.

Ahilikte; dürüstlük, çalışkanlık, kanaatkarlık esastır. Ahi yalan söylemez, işinde hile yapmaz, pahalı mal satmaz. Hileli ve olması gerekenden daha pahalıya ayakkabı satan bir ustanın yaptığı pabuç dükkanının damına atılır, kuşuğu da kapısına bağlanır. Bu gün dahi kullanılan "PABUCU DAMA ATILMAK" deyimini oradan gelmektedir. Bu; o ustanın itibarını kaybetmesi anlamına gelir ki; usta bir daha o yörede kalamaz ve o bölgeyi terk etmek zorunda kalırdı. Çünkü; ahi aşırı kazanç hırsı içerisinde olamaz.

Uzun kış gecelerinde, mesleki, dini ve ahlaki eğitimin verildiği "YARAN ODALARI" vardı. Burada geceleri kitaplar okunur, yaşlı ve bilge kişiler konuşmalar yapar, gençler sorular sorar, mesleki sohbetler yapılırdı. Ayrıca; misafir ve yolcuların bedava yemek yiyip kalabildikleri "Konuk Evleri" ve "Zaviyeler" vardı. Buralarda okuma yazma bilmeyenlere okuma-yazma öğretilir, eğitici konuşmalar yapılır, eğlenceler düzenlenirdi.

Ahiler devrin seçkin tabakalarından ve cemiyetin iyi yetişmiş kişilerinden oluşmaktaydı. Bazı Osmanlı padişah ve vezirleri de "Ahi" idi.

Bugün dahi kullanılan "İşin Püf Noktası", "Müşteri Velinimettir", "Eti Senin Kemiği Benim"... gibi deyimler ahilik deyimleridir.

Kısacası ahilik; Türk kültürüne ait bir esnaf ve sanatkar örgütlenme biçimi ve felsefesidir. Ama, ne yazık ki; bugün için yeterince bilinmiyor.





TAŞ MEDRESE

TAŞ MEDRESE

Altınkalem Mahallesi, Eski Afyon Caddesi üzerindedir.

Medrese, mescit, türbe, hankah, imaret ve çeşmeden oluşan bir külliye şeklinde inşa edilmiş olmasına rağmen bugün yalnızca medrese, mescit ve türbe kısmı sağlamdır.

Eskiden Darüşşifa olarak kullanılmıştır. Açık avlulu, üç eyvanlı plan tipine sahiptir. Galeri kısmını oluşturan alanların kenarlarında öğrenci odaları mevcuttur.

Genellikle çini plaka, sırlı tuğla ve devşirme malzeme süslemelerde yoğun olarak kullanılmıştır.

Medresenin taç kapısının üstünde yer alan inşa kitabesi, kapının sökülmesiyle avlu bahçesine taşınmıştır. Kitabede yapının 1250 yılında Sahip Ata tarafından yaptırıldığı yazılıdır.





VEFAT

Konya Milletvekilimiz Sayın Mustafa Baloğlu'nun ablası emekli öğretmen Nazmiye Turan Suner Söke'de vefat etmiştir. Merhumeye rahmet, kederli ailesine başsağlığı dileriz.

GEÇMİŞ OLSUN...

Derneğimiz üyesi Sn. Mehmet Barışık'ın eşi sayın Necla Barışık ve Derneğimiz eski başkanı sayın Gengiz Ünsal Güleç'in eşi sayın Mukadder Güleç başarılı bir protez ameliyatı geçirmişlerdir. Kendilerine geçmiş olsun der, şifalar dileriz.

TEBRİK...

Konya eski milletvekilimiz Sayın Orhan Erdem Milli Eğitim Bakan yardımcılığına atanmıştır. Kendisini tebrik eder, yeni görevinde başarılar dileriz.

TEŞEKKÜR...

"Karanfilsin Bibersin" gününde Aksevderli hanımlara "Bitli Helva ile nostaljik tatları tattıran Hel-San Helva Sanayi ve Onur Keskin'e teşekkürlerimizi sunarız...

SAYIN ÜYELERİMİZ

İletişimin devamı bakımından iş ve ikamet adresiniz, iş, ev, ve cep telefonunuz veya e-posta adresinizdeki değişiklikleri bildiriniz.

DUYURU

LÜTFEN AİDAT BORÇLARINIZI ÖDEYİNİZ

Aidat borcu olan üyelerimizin borçlarını

T.İş Bankası A.Ş. K.Dere Şb. (4209) 697435 Hesap
TR85 0006 4000 0014 2090 6974 35

Akbank T.A.Ş. Bakanlıklar Şb. (153) 112919 Hesap
TR51 0004 6001 5388 8000 1129 19

Posta Çek Numarası - 100 2550

hesabına yatırmalarını veya

dernek merkezine elden ödemelerini

ÖNEMLE RİCA EDİYORUZ.

BAĞIŞ KAMPANYAMIZ DEVAM EDİYOR.

1 Gürşen SEVİNÇ	2.000,00	15 Nidai ERGUN	235,00
2 Cihat BAKTAŞ	1.000,00	16 Yalçın GÜREL	220,00
3 Refik BALKAN	850,00	17 Mustafa BÜYÜKEREN	200,00
4 İbrahim ATEŞ	830,00	18 Nurseli SEVİNÇ	180,00
5 Hicri KÜÇÜKKEBAPÇI	742,00	19 Betül GÜNER	160,00
6 Mahir Can ILICAK	704,00	20 Orhan KALKAN	155,00
7 Hasan KALE	500,00	21 Birsen DENER	152,00
8 Erdal ÇİFTÇİ	500,00	22 Cenk SEVİNÇ	150,00
9 Yüksel ÇANAKKALELİ	415,00	23 Muammer ŞATIROĞLU	150,00
10 Mahmut ERGÜL	300,00	24 Ayten GÜVENOĞLU	150,00
11 Efor Makine	300,00	25 Fatma Zehra MULUK	130,00
12 Bayramoğulları Turizm	250,00	26 Filiz ÖZÇELİK	127,00
13 Haluk TEZCAN	250,00	27 İlker MİNTAŞ	120,00
14 Yıldırım Kerestecilik	250,00	28 Salih BATTAL	114,00

Ara Toplam; 10.517,00, Diğer 29 Üye; 1.597,00, Firmalar; 4.863,00
Toplam Bağış; 16.977,00



AKSEVDER BÜLTEN

İMTİYAZ SAHİBİ : Aksevder
Yönetim Kurulu adına
Hasan Hüseyin KALE
0535 306 77 66

GENEL YAYIN YÖNETMENİ : Osman İNCE

YAYIN KURULU : Hasan Hüseyin KALE
Hikmet ÖZDEMİR
Cenk SEVİNÇ
Tufan GÖKALP
İbrahim ATEŞ

YAZIŞMA ADRESİ : Atatürk Bulvarı 211/11
Kavaklıdere / ANKARA

e-posta : aksevder@aksevder.org.tr

Telefon : 0.312 468 50 00
0.312 425 85 18
0.530 201 85 17

BEKLİYORUZ !

AKSEVDER Bülteni'nde yayınlanmasını istediğiniz 1/2 A4'ü geçmeyen sosyal içerikli haberleriniz, nostaljik anı ve fotoğraflarınız, kısa hikayeleriniz, şiirleriniz, siyasi ve ideolojik olmayan görüşleriniz varsa; e-posta ile, faksla, mektupla veya telefonla bize ulaştırınız. Bültenimiz sizlerden gelecek, bilgi, belge ve dökümanlarla zenginleşecektir.



AKSEVDER

Bülten



“Karanfilsin Bibersin” Gününden Görüntüler...

