

DOKA

DOĞU KARADENİZ KALKINMA AJANSI

www.doka.org.tr

Ocak/Şubat/Mart/Nisan/Mayıs/Haziran 2020

44
Sayı

Dağcıların Zirve Aşkı

"Kaçkarlar"





DOĞRU - OBJEKTİF - KARARLI ADIMLAR

www.doka.org.tr

Adına İmtiyaz Sahibi
Onur ADIYAMAN
Genel Sekreter

Genel Koordinatör
Kemal AKPINAR

Genel Yayın Yönetmeni
Hakan BAHÇEKAPILI

Yazı İşleri Sorumlusu
Ahmet YEŞİLÇİÇEK

Görsel Tasarım
Emine GÜLERYÜZ

Gazipaşa Mah. Nemlioğlu Sk. Taksim Yokuşu Vakıf İşhanı No:3 TRABZON
Tel : 444 82 90 Fax: 0462 455 40 88

Baskı
Harman Yayıncılık/ Trabzon



8-13

BİR KIŞ MASALI “SÜLEYMANİYE”

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA)
Genel Sekreteri Onur ADIYAMAN

UZMAN GÖRÜŞÜ

16-21



Blockchain
(Blokzincir)



COĞRAFİ TESCİLLİ ÜRÜNLER

24-27



Kürtün
Araköy Ekmegi

30-33



Hopa Laz Böreği

Adil SOLTAN / DOKA Uzmanı

RÖPORTAJ

36-43



Boğaziçi Üniversitesi
Öğretim Görevlisi
Prof. Dr. Zafer YENAL

Gastronomi
Turizmi



46-57



58-67



SAKİN ŞEHİR

70-77



Dünyadaki 161. Cittaslow Şehri
"Perşembe"



Perşembe Belediye Başkanı
Mustafa Sayım TANDOĞAN

ESKİMEYEN MESLEKLER

80-87

Çömlekçilik



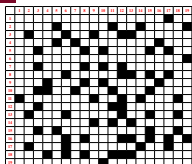
HABERLER

90-102

- Ordu'da Arıcılara Eğitim Verildi
- Doğu Karadeniz Turizmi Kuzey Afrika Pazarına Açılıyor
- Bölgemizin Gastronomi Alt Yapısını Geliştiriyor
- Bakan Varank, 'Cazibe Merkezleri ve Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı'nın İmza Törenine Katıldı
- Proje Döngüsü Yönetimi (PCM) Eğitimleri Devam Ediyor



106-107 BİL BAKALIM



110

BASINDA DOKA







Çakırgöl / Maçka / Trabzon



Genel Sekreterin Kaleminden...



Onur ADIYAMAN

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri

BİR KIŞ MASALI “SÜLEYMANİYE”

Süleymaniye Mahallesi, eski şehir merkezi olup barındırdığı tarihi ve kültürel miras nedeniyle Gümüşhane'nin en önemli turizm noktalarındandır.

Süleymaniye Mahallesi 2230 metre zirve noktası ve kuzey yönlenmesi ile kar özelliği, kar kalınlığı ve karın yerde kalma süresi açısından Uluslararası Kayak Federasyonu standartlarına göre ülkemizin en iyi kayak merkezleri arasında yer almaya adaydır.

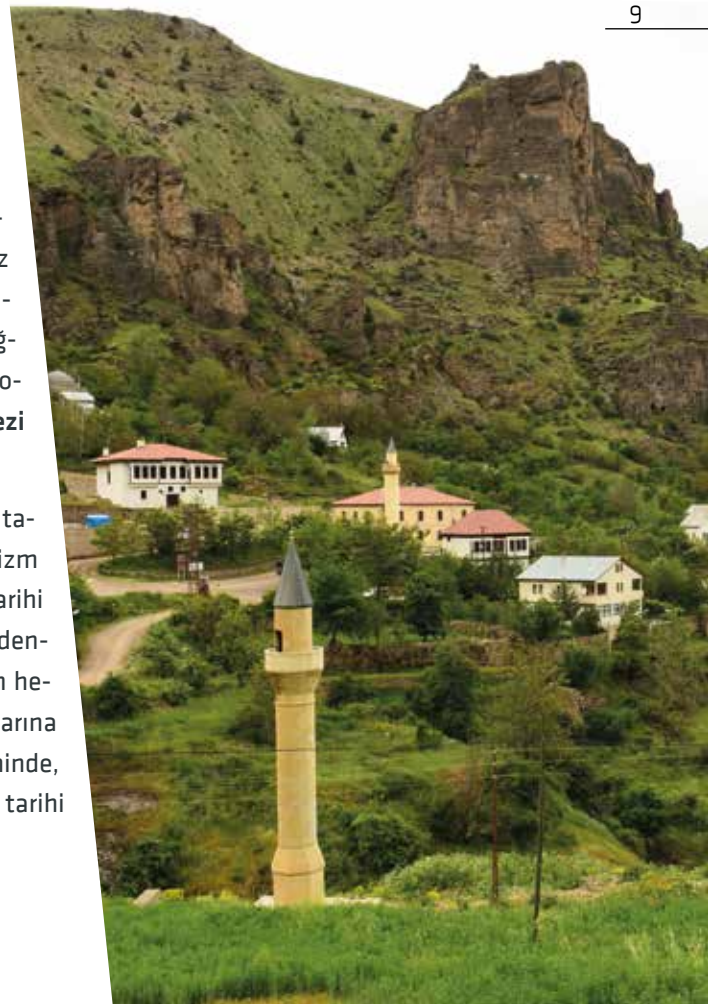
Ajansımız tarafından turizm alanında 2020-2022 yılları arasında 3 yıl için belirlenen en temel hedef “Doğu Karadeniz Bölgesi’nde turizmi 12 aya yayarak bölge turizm gelirlerini ve turist sayısını artırmak”tır. Bu amaçla faaliyet programımızı ‘bölgeye yeni, planlı ve işlevsel destinasyonlar kazandırmak’ ve ‘alternatif turizm türlerini geliştirmek’ odağında yoğunlaştırdık.

İçerisinden geçtiğimiz sürece baktığımızda COVID-19 salgını tüm dünyada turizmde yeni bir dönemi başlatmış; bu alanda dönüşümü, yeniliği ve yönetilebilirliği zorunlu kılmıştır. Bu bakımdan turizmi geliştirmek için ortaya koyduğumuz yukarıdaki faaliyet hedeflerinde doğru yolda olduğumuzu bir kez daha görmüş olduk. Artık turizm faaliyetleri turist güvenliğini ve sağlığını esas alan, sosyal mesafeli, insan ve kırsal kalkınma odaklı, doğaya ve koruma-kullanma dengesine uygun, kitle yerine daha bireysel yada küçük gruplar hatta ilgi grupları odaklı, daha ölçek ve butik tesis gerektiren, daha çok doğa isteğiyle tüketiciye daha çok hareket alanı sağlayan ve yılın farklı zamanlarında farklı aktivite sunan alternatif turizm konusunda farkındalık tüm taraflarda oluştu.



Doğu Karadeniz Bölgesi doğa ve kültür temelli turizm aktivitesi sunan ve bu konuda henüz potansiyelinin çok altında turizm gerçekleştiren bir destinasyon. Halihazırda bölgenin yaz aylarında kadim kültürel varlıkları arasından serin zirve tepelerine tırmanırken verdiği hazzı kış aylarında bakir karlı tepeleri de seyir ve kayak keyfine dönüştürmek üzere faaliyetlerimiz hızlanmış durumdadır. İşte bu noktada Gümüşhane ilinde bulunan Tarihi Süleymaniye Mahallesi ve içerisinde bulunduğu dağlık alanla birlikte kış ve kayak turizmi amaçlı planladığımız proje ortaya çıkıyor: **Süleymaniye Muzaffer Demirhan Kayak Merkezi Master Planı.**

Süleymaniye Mahallesi, eski şehir merkezi olup barındırdığı tarihi ve kültürel miras nedeniyle Gümüşhane'nin en önemli turizm noktalarındandır. Bir gümüş yatağı üzerinde kurulan bölgenin, tarihi bir ticaret yolu üzerinde yer alan coğrafi konumu ve zengin madenleriyle ün yapmış olması, geçmişte farklı devlet ve toplulukların hedefi haline gelmesine neden olmuştur. Kuruluşu M.Ö 3.000 yıllarına kadar uzanan Gümüşhane'nin, Süleymaniye Mahallesi yerleşiminde, 13. yüzyılda 10 mahalle ve 60.000 kişilik bir nüfusun bulunduğu tarihi kaynaklardan bilinmektedir.





Kanuni Sultan Süleyman döneminde imar açısından gelişen ve büyüyen bölgede Türkler, Rumlar ve Ermeniler uzun yıllar bir arada yaşamış, dönemin mimarisini yansıtan pek çok yapı ve eser, mevcut Süleymaniye Mahallesi tescilli varlıkları arasında yerini almıştır. Sit alanı olarak ilan edilen Eski Gümüşhane, kendine özgü mimarisi ile önemli bir çekim merkezi durumundadır. Gümüşhane 'Süleymaniye Mahallesi Doğal Sit Alanı' Doğal Sit-Sürdürülebilir Koruma ve Kontrollü Kullanım Alanı olarak tescil edilmiştir.



Otel / HOTELS



APARTMENT / CONDO



Türk Ailelerin Rüyalarını Gerçekleştiren / SINGLY-FAMILY



Rumlar Ailelerinin Rüyası / MULTI-FAMILY TOWNHOMES



Kültür, inanç ve doğa turizmi potansiyeli bulunan Süleymaniye Mahallesi aynı zamanda 2230 metre zirve noktası ve kuzey yönlenmesi ile kar özelliği, kar kalınlığı ve karın yerde kalma süresi açısından Uluslararası Kayak Federasyonu standartlarına göre ülkemizin en iyi kayak merkezleri arasında yer almaya adaydır. Süleymaniye, söz konusu kış turizm potansiyelinin hayata geçirilmesiyle kültür ve tarihinin yanında aynı zamanda kayak yapılabilecek ender destinasyonlardan biri olacaktır.

Türkiye genelinde Kültür ve Turizm Bakanlığımız tarafından kış turizmi temalı olarak ilan edilen 27 adet Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgesi (KTKGB) bulunmaktadır. Bunlardan 5 tanesi Bölgemizde yer almakta olup 3 tanesi Gümüşhane İlindedir. Süleymaniye Mahallesi ise kaynak yoğunluğu bakımından öne çıkmaktadır.

Tatillerini genellikle yaz mevsiminde geçiren insanlar, yaşam standardı yükseldikçe kış turizmine de yönelmiş ve dağ-kış turizmi hareketlerinin hızlanmasına neden olmuştur. Dolayısıyla, bu yönde giderek büyüyen talebi karşılayabilmek üzere, turizmde gelişmiş ülkelerin, dağ-kış turizminin yoğunlaştığı yöreler olarak orta yükseklikte ormanlık ve karlı yörelerinin değerlendirilmesi konusunda ülke ekonomilerine önemli katkı sağlayan örnek modeller oluşturduğuna gözlemliyoruz.

Özellikle İsviçre ve Avusturya gibi Orta Avrupa ülkelerinin Alp Dağlarında tesis ettikleri turizm olanakları, döviz girdileri açısından İspanya sahilleri ile yarışır konuma ulaşmıştır. 2018 yılında dünya genelinde 120 milyon turist kış turizmi aktivitesine katılmıştır. Bu bakımdan ülkemizde de potansiyel bölgelerde kayak ve kış turizm çalışmaları hayata geçirilmektedir.



Kış turizmi için kayak sporu çok önemli olmakla birlikte kış turizmini sadece kayakla bağdaştırmak doğru bir yaklaşım değildir. Birçok kış turizmi merkezi, kış mevsiminin özelliklerinden faydalanarak yeni turistik ürünler geliştiriyor. Kış turizmi bölgelerini ziyaret eden turistlerin talepleri; kar ve pist garantisi, konforlu ve güvenli mekanik tesisler, en uygun hizmet zinciri, hızlı ve konforlu ulaşım olarak önceliklendirilebilir. Kış turizmi merkezlerinde temel faaliyet kayak sporu olmakla birlikte kış turizmi tesislerinin kış mevsimi dışındaki zaman diliminde spor ve gençlik kampları, kongre, dağ ve yayla turizmi gibi faaliyetler için kullanılması turizmin dört mevsime yayılmasında önem arz etmektedir.

Hazırladığımız Süleymaniye Muzaffer Demirhan Kayak Merkezi Master Planı kapsamında, bölgede tüm kayak alanına ek olarak her türlü ziyaretçinin va-

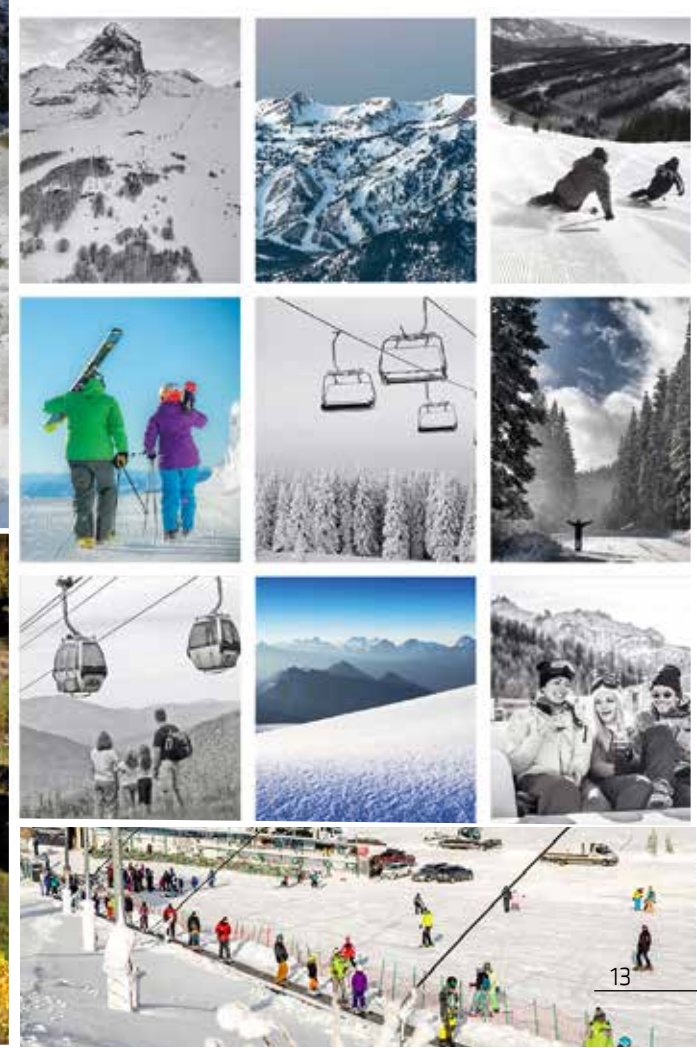
kit geçirmesi için alternatif seçenekler sunan dört ana rekreasyon bölgesine sahip bir tatil köyü kurulması da düşünsel bazda planlarımız arasında yer alıyor. Plan dahilinde yer alan temel rekreasyon alanları şöyledir:

- Macera bölgesi
- Çocuk macera bölümü
- Ekstrem oyunlar alanı
- Süleymaniye tarihi bölge

Süleymaniye Muzaffer Demirhan Kayak Merkezi Fizibilite ve Master Planı, Gümüşhane turizmine önemli katkılar sağlayacak tesislerin kurulması için etkili bir tasarım ve kılavuz teşkil edecektir. Plan dâhilinde hayata geçirilecek tesislerle sadece Gümüşhane'nin değil Doğu Karadeniz Bölgesi'nin de turizm varlıklarına yeni unsurlar kazandırılacaktır.



Foto : Recep ERGİN



Türkiye genelinde Kültür ve Turizm Bakanlığımız tarafından kış turizmi temalı olarak ilan edilen 27 adet Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgesi (KTKGB) bulunmaktadır. Bunlardan 5 tanesi Bölgemizde yer almakta olup 3 tanesi Gümüşhane İlindedir. Süleymaniye Mahallesi ise kaynak yoğunluğu bakımından öne çıkmaktadır.

Bu vizyon dahilinde Ajansımız, Gümüşhane Valiliği ile birlikte Süleymaniye'de kış turizm potansiyelinin tespit edilmesi, kış turizmine hizmet verebilecek alanların ve mekanların yaz aylarında da turist çekecek şekilde belirlenmesi, turizme yönelik strateji ve üst ölçek bölgelerin belirlenmesinde yönlendirici olması amacıyla yapılan fizibilite ve master plan çalışmalarında sona gelmekteyiz.

Diğer planlama çalışmalarımızı benzer anlayış ve disiplinle bölge genelinde illerimizde destinasyon bazlı olarak sürdürmekteyiz. Çalışmalarımızda içinde bulunduğumuz çağın gereklerini iyi okuyarak gelecek planlarını doğru öngörülerle ortaya koymaya devam edeceğiz.





Elmalı Köyü / Savaşat / Artvin

Blockchain (Blokzincir)

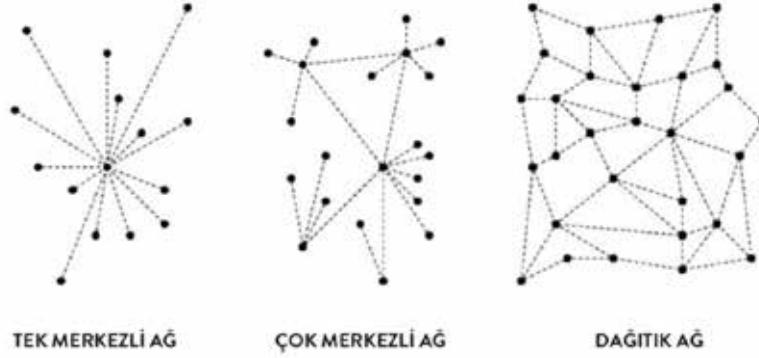
Bilgi üretimi hiç olmadığı kadar hızlı bir şekilde artmaktadır. Şu andaki hızla dünyada her gün 2,5 kentrilyon bayt veri oluşturulmakta ve bu hız nesnelerin interneti (IoT) yardımı ile logaritmik olarak artmaktadır. Yalnızca son iki yılda, insanlık tarihi boyunca dünyada üretilen verilerin % 90'nın üretilmiş olması bu hızı bize açıkça göstermektedir.

Üretilen veri ve bilginin güvenli bir şekilde saklanması günümüz internet dünyasının en önemli problemleri arasında görünmektedir. Tek merkeze dayalı güven olgusunun yıkılması merkezi güven yapısının internet ortamında dağıtılması ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bu ihtiyaç da **bilgi güvenliği, bilgi kodlama, bilgi-veri kriptolaması** gibi kavramlarını son yıllarda çokça konuşulan konular haline getirmiştir.



Adil SOLTAN / DOKA Uzmanı

Yeni tanışma fırsatı bulduğumuz ve bu yazıda değineceğimiz Blockchain (Blokzincir) konusu da adından anlaşılacağı gibi bloklardan oluşan zincire benzer bilgi yığınları anlamına gelmektedir. **Blokzincir teknolojisinin gelişmesi sonucu veriyi merkezi sistemlere kaydetmek zorunluluğu ortadan kalkmaktadır.** Sahip olduğumuz yüksek hızlı iletişim ağları verinin büyüklüğü ne olursa olsun istediğimiz her veri kümesinin dilediğimiz sayıda kopyasını çıkartarak ve bu kopyaları pek çok noktaya dağıtarak saklamamızı mümkün kılmaktadır.



Blokzincir şifrelenmiş işlem takibi sağlayan dağınık veri kayıt sistemi niteliğinde olup bir veri tabanını hüviyeti taşımaz. Her bir blokta kendinden bir önceki blok için bir işaretçi ve genellikle işlem bilgileri, zaman damgaları ve geçerliliği onaylamak için gerekli diğer meta verilerin bir kombinasyonu yer alır. Bloklara kaydedilen veri bir daha değiştirilemez veya silinemez. Bu özelliğini verilerin biriktirildikleri blokları aynı bir zincir gibi, birbirlerine şifreleme algoritmaları ile bağlayarak saklamasına ve bu zincirin birçok kişiyle dağıtık olarak paylaşılmasına borçludur.(1)

Blokzincir çalışma prensibine değinmeden önce düğüm kavramını tanımlamak gerekmektedir. Bazı kaynaklarda **Node** olarak ta ifade edilen **Düğüm**, bir blokzincirindeki katılımcı tarafından işletilen defterin kopyasını ifade etmektedir. Kullanıcı tarafından yeni işlem veya varolan bir işleme ait düzenleme, bir

Blokzincir'e geldiğinde, genellikle bir Blokzincir uygulamasındaki düğümlerin çoğunluğu, önerilen tek tek Blokzincir bloğunun geçmişini değerlendirmek ve doğrulamak için algoritmalar yürütür. Eğer düğümlerin çoğunluğu tarihin ve imzanın geçerli olduğu konusunda bir fikir birliğine varırsa, yeni işlem bloğu deftere kabul edilir ve işlem zincirine yeni bir blok eklenir. Her bir işlem birbirine kriptografik olarak bağlanır. Zincire benzer yapısı nedeniyle Blokzincir ya da Blockchain ismi de buradan gelmektedir. Çoğunluk, defter girişinin eklenmesine veya değiştirilmesine katılmazsa, reddedilir ve zincire eklenmez. Dağıtılmış bu mutabakat modeli, blokzincirinin dağıtılan bir defter olarak çalışmasına izin verir; ve en önemlisi bunun için, hangi işlemlerin geçerli olduğunu ve hangilerinin bulunmadığını söyleyen bir merkezi otoriteye ihtiyaç duymuyor olmasıdır.(2)

Blokzincirin verileri tutma mantığına bir de gerçek hayattan örnek vermek gerekirse, Ahmet Tufan Helvacı'nın şu örneği akıllarda yer edecektir. “Blokzincir bakkalların veresiye defterleri ile biraz benzerlik gösteriyor. Eskiden bakkaldan bir şey almaya giderken evin veresiye defterini de yanımıza alarak giderdik. Bakkaldan alışveriş yapıldığında hem bakkal kendi veresiye defterine yazar hem de biz evin veresiye defterine yazardık. Burada amaç bakkalın bizden habersiz veresiye defterinde değişiklik yapmasını önlemektir. İşte Blokzincir’de ki dağıtık ifadesi de bu mantığa çok benziyor. İşlemlerin kayıtlı olduğu blok zinciri ağ üzerindeki herkes ile aynı olacak şekilde tutulur. Eğer herhangi biri kendi defterinde diğerlerinin onayı olmadan bir şey eklemeye kalkarsa, diğer defterlerle çatışacağı için ağ dışında kalacaktır. ”

Bu anlamda Blokzincir bizim değiştirilemez ve manipüle edilemez kayıtlar tutmamızı sağlar. Bu işlemlerin deftere kaydı ve ağa yayılması tamamen demokratik bir biçimde ağ üzerindeki bilgisayarlar tarafından yapılır. Ne kadar çok bilgisayar bu ağa katılırsa bu sistemin güvenilirliğini o derece de arttıracaktır.



Blokzincir Evrimi



Elektronik ve kripto para birimi olarak zikredilen Bitcoin'in de altyapısını oluşturan blokzincir teknolojisi gelecek vadeden bir teknoloji olmakla beraber bu teknolojinin tam bir olgunluğa erişmesi için kat edilmesi gereken adımlar vardır. Ancak, İsviçre merkezli Credit Suisse tarafından hazırlanan geniş çaplı bir rapora göre, blokzincir sadece dijital para birimleri veya finansal hizmetler için değil hali hazırda birçok alanda kullanılmaktadır. Dünya Ekonomik Forumu tarafından yapılan bir ankete göre, yöneticilerin %58'i küresel Gayri Safi Milli Üretimin %10'unu "2025'den önce blokzincirde bulunacak" şekilde bir tahmin yürütmektedir. Bu yıl rapora göre olgunluğa erişim yılı olarak belirtilmiştir. Şu anda bu teknoloji prototip ve deney aşamalarının arasında yer almaktadır.(3)

Âdemi merkeziyetçi veri işlemesine dayalı Blokzincir teknolojisi alanının 2021 yılında 10 milyar dolar civarında yeni yatırım alması beklenmektedir.

Günümüzde finansal teknoloji girişimleri tarafından gelirleri tehdit altında olan geleneksel bankacılık sistemi Blokzincir'den faydalanma yoluna girmiş durumdadır. Bu teknoloji başta finans sektöründe olmak üzere özellikle dijital varlık transferinde hız ve işlem güvenliği sağlaması, merkezi birimlerin işlemlerin doğruluğuna onay verme ihtiyacını ortadan kaldırması ve hesap verebilirliği yüksek işlem kaydını kolaylaştırması açısından avantajlar sağladığı için önemini her geçen gün artırmaktadır. 2022 itibarıyla bankaların tamamının Blokzincir'i kullanması durumunda masraflarını 15-20 milyar dolar azaltabileceği öngörülmektedir. Blokzincir teknolojisinin araçları ortadan kaldırdığı için mevcut sistemlere muhalif olduğu bilinmektedir. Ancak günümüzde bankaların haricinde farklı oyuncular da e-ticaret, dosya paylaşımı ve haberleşme gibi işlemler için Blokzincir keşfetmeye ve kullanmaya başlamıştır. (4)

Merkezsiz dağıtık yapıdan dolayı siber tehdit koruması, şifre işlemlerinin bulunmaması (sertifikaya dayalı işlem), veri depolamanın birbirinden farklı birçok yerde gerçekleştirilmesi gibi özelliklerinden dolayı **blokzincir uygulamaları siber saldırılara karşı kısmen dayanıklıdır**. Ancak yazılım/kod hataları, kimlik temelli saldırılar, kuantum bilgisayarından saldırılar ve dış veri kaynağına bağlı (işlemleri imzada kullanılan özel anahtar üzerinden) saldırılar blokzincir için siber güvenlik yönünden önlem alınacak alanlar olarak dikkat çekmektedir. Bunun yanında blokzincir için aslında daha önemli bir risk alanı olan mahremiyet-gizliliğidir. İşlemlerin dağıtılmış ve umumi olması özel anahtar ya da cüzdan kimlik bilgilerine erişimi olan herhangi birinin tüm işlemleri elde edebilmesine yol açabilir. Diğer taraftan **blokzincir üzerinden** vergi toplama, kar dağıtımı, gayrimenkul ve varlık kaydı konularının yanında kamu güvenliği, sosyal güvenlik ve kimlik yönetimi alanlarında da kullanılacağından gelecekte milli güvenlik açısından önemli unsurlardan birini teşkil edecektir.



Kaynaklar

- (1) https://medium.com/@finartz_com
- (2) <https://toptalent.co/>
- (3) (TÜBİTAK)
- (4) <https://multinet.com.tr/>
- (5) <https://kriptokoin.com/>









Kürtün Araköy Ekmeği

14.03.2018 tarihinde Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası'nca başvurusu yapılan Kürtün Araköy ekmeği 04.09.2019 tarihinde Türk Patent ve Marka Enstitüsü tarafından tescil edilmiştir. Böylelikle coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.09.2019 tarihinde tescil edilmiştir.



Gümüşhane'de bir asırdır üretilen ve 7 gün tazeliğini korumasıyla dikkati çeken coğrafi işaret tescilli **Kürtün Araköy ekmeğinin hikâyesini Özkürtün Belediye Başkanı Sayın Yakup TURGUT** anlattı.

Araköy ekmeğinin üretim sürecini anlatırmısınız?

Öncelikle yöremizde üretilen buğdaylardan taş değirmeninde öğütülüp un haline getirilir. Yapılışı ise doğal kendi bölgemizde üretilen buğday unu, su ve tuz. Güzel karıştırıyor ve mayalanıyor. Ekşi mayadan oluyor. Taş fırınlarda (özellikle Araköy ve Demirciler köylerimizde taş fırınlarda) ağır ağır ve uzun zaman pişiyor. Pişme kalınlığının 1 cm olduğunu görürsünüz.





Bu ekmeğin özellikleri nelerdir?

Ekşi mayadan yapılan ve tadı çok güzel olan Araköy ekmeği uzun zaman dayanabiliyor. Saklanabilmesi kolay olup bayatlamaz. Aynı zamanda da sindirimi oldukça elverişli olduğundan insan sağlığı açısından önemli bir besindir. Diyet yapan insanların da tüketebileceği bir ekmek çeşididir. 7 gün tazeliğini koruyan bu ekmeğin her geçen gün daha çok rağbet gördüğünü söyleyebilirim.

Ekmeğin piştiği fırınların özellikleri nelerdir?

Taş fırın bu iş için uygun olan ekmek fırınlarıdır. Böyle sıradan küçük bir fırın olmayacak. Çok aşırı büyük bir fırında olmayacak. Uygun şartları taşıyor olması lazım. Fırınların

en büyük özelliği taş fırın olmalarıdır. Odun ateşinde kızıyor, tavlanıyor, tavlandıktan sonra ekmeğinizi atıyorsunuz, pişiriyorsunuz.

Ekmeğin tarihçesini hakkında bizleri aydınlatırmısınız?

Araköy ekmeğinin tarihi çocukluğumuzdan çok öncelere dayanıyor. Kürtün'ün kuruluşundan bu yana yapılagelen bir ekmek türüdür.



Tanıtımı ve satışı için neler yapılıyor veya neler yapılmalıdır?

Önemli değerlerin ve lezzetlerin coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmesi. O ürünlerin yöresel bir marka haline getirilerek geleceğe aktarılması açısından çok önemlidir. **Coğrafi tescilli Araköy ekmeği, Doğu Karadeniz'in her ilçesinde satılıyor. Türkiye'nin her noktasına Araköy ekmeği gönderiliyor.** İstanbul'da, festivallerde, şenliklerde beli noktalara gidiyor. Türkiye'nin her yerinden arıyorlar. Biz de postayla, kargoyla gönderiyoruz. İnsanların yoğun talebi var.

Profesyonel anlamda bir tanıtımı yapılmıyor. Sadece insanların duyup alarak, tadarak öğrendiği bir besin türüdür. Araköy ekmeğinin insan sağlığı açısından yararlı olduğu kullananların birbirine tavsiye etmesi ile şenliklerde, festivallerde bu ekmeği üreten üreticilerinin satması ile büyük şehirlerde yapılan tanıtım günlerine katılması ile Türkiye genelinde büyük üne kavuştu. Araköy'ünde 10'un üzerinde taş fırın var. Ciddi bir şekilde üretimi yapılan Araköy ekmeği Türkiye'nin her noktasına gönderiliyor.

Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası, ekmeğin coğrafi işaretini almamıza vesile oldu. Atalarımızdan bizlere miras bırakılmış bu lezzet kültürümüzün ve şehrimize özgü ürünlerimizin pazar ve pazarlardaki gücünü artırarak, daha çok satış ve kazanç elde etmek için tanıtım sergilerinden tutun da internet üzerinden satışa varıncaya kadar tanıtımını yapabiliriz. Paketlenmesinden, taşınmasından ve hijyenik ortamda tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreyi organize eden bir proje hazırlamayı düşünüyoruz. Bu ürünlerimizi üreten gerçek üreticileri koruma altına alarak kırsal kalkınmaya öncülük edecek projeler yürütülebilir.



Ekşi mayadan yapılan "Araköy ekmeği" uzun zaman dayanabilen ve tadıyla da beğenilen mis gibi kokusuyla da unutulmayacak bir lezzet.



Doğu Karadeniz'in Gizli Yemiřleri “Üzümsü Meyveler”

Türkiye'deki maviyemiřlerin büyük bir bölümü
TR90 Bölgesi'nde yetiřtirilmektedir.







Hopa Laz Böreği

14.09.2017 tarihinde Hopa Ticaret ve Sanayi Odası'nca başvurusu yapılan Hopa Laz Böreği 08.01.2019 tarihinde Türk Patent ve Marka Enstitüsü tarafından tescil edilmiştir. Böylelikle bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde tescil edilmiştir.



Bölge halkının 100 yıllardır tükettiği, adının börek oduğu ancak tatlı çeşitlerinden birisi konumundaki **Hopa Laz Böreği**'nin hikâyesini **Hopa Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Osman AKYÜREK** siz değerli DOKA okuyucuları için anlattı.

Laz böreği bu bölgede bölge halkının 100 yıllardır yaptığı devam ettirdiği tatlı çeşitlerinden biri. Ama bir milletin adını taşıması da çok önemli. Bu neyi kapsıyor diye sorarsanız. Pazar kemer köprüden Gürcistan'ın Batum Sarpi alanına kadar yaşayan halkın en önemli ikram ürünü olan Laz böreği önemli misafirlerine özel günlerinde mutlaka yaptıkları, yedikleri ve ikram ettikleri ürün olarak biliniyor. Bizler de tarihsel olarak bu kadar ürüne sahip bir milletin adını taşıyan Laz böreğinin coğrafi tescili için 2017'in başında başvurduk. 2019'un Ocak ayında coğrafi işaretleme tescilini alarak burada yine Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın destekleri ile bir tanıtım organizasyonu yaptık.





Bundan sonraki süreci ne yapacağız? Şimdi Türkiye’de 250’ye yakın benim bildiğim kadarıyla coğrafi işaret almış tescilli ürünler var. Ama bu ürünler coğrafi tescilini aldıktan sonra üzerinde durulmadığından bir tek anlamı kalıyor. Adı üstünde bir ürünün geçmişten geleceğe taşınma işi. Biz birince aşamayı kaydettik. Bu ürünün geçmişten geleceğe taşınmasını kayıt altına almış olduk. Artık bin yılda geçse Hopa Laz böreği olarak bir daha araştırmaya gerek olmaksızın bu bölgenin ikramlık ürünü, bu bölgenin sofrası ürünü, raf ürünü olarak bilinir.

İkinci hedefimiz bunu endüstriyel hale getirmek. Hopa Laz böreğinin logosunu, marka tescilini yaptırдық. Yurt dışına Polonya’ya genç bir kardeşimizi gönderdik. Coğrafi işaret almış ürünler dünya pazarında

bir pazarlama çeşidi olarak nasıl etkin ve güçlü kullanılabilir. Yani ticaret içerisinde nasıl katılabilir. Hem o arkadaşımızın işin içine girmesi. Bu arada yine Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı’na Hopa Halk Eğitim Müdürlüğü ile birlikte bir proje hazırlıyoruz. Bu projeden gayemiz şu;

Halk eğitim bünyesinde hanımların/kadınların Laz böreğinin yapılmasında üretilmesinde bir standart oluşturmak ve bunu sürekli hale getirmek için ustalaşmasını sağlamak. İkincisi burada bir mutfak oluşturup aynı zamanda üretilen bu ürünlerinde satışını sağlamak. Beraberinde bu ilçeye gelenin Hopa’da mutlaka bir Laz böreğini tatması ve alıp hediye olarak götürmesi geleneğini oluşturmak. Hedefimiz bu.



Laz böreğinin türü mahreç. Her yerde üretilebilir. Mahreç olmasını bizde istedik. Menşesinde kalması halinde burada üretilecekti. Biz şunu diyoruz bu ürün burada üretilsin mesela arkasından hamsili ekmek içinde başvurduk. Burada üretilsin burada satılsın hukuku yok. Diyarbakır'da da üretilsin Dünya'nın her yerinde üretilsin ama standarttı bu olsun. Bu standartta üretilsin. Onun için denetçi kolumuz var. Her yıl iki kere olmak üzere üretilen yerleri denetleyeceğiz. Zaten coğrafi işaretleme tescilli almış ürünlerin internette girdiğimiz zaman nasıl üretilebilir nereye bilgi verilir var. Önemli olan coğrafi tescilde belirtilen şartlara uygun yapılmasıdır.

Amacımız şu değildir. Hopa Laz böreği hepimizin ürünüdür. Önemli olan daha çok yaygınlaşarak daha çok tüketilmesidir. Ekonomiye nereden katılırsa katılsın Hopa Laz böreğinin bir ürün olarak kabul edilmiş olması gerekiyor.

Diyelim ki Türkiye'deki 250 üründen birisi Laz böreği. Ancak biliyorum ki bu ürünlerden 200'ü ekonomiye katılmamıştır. Birinci bölüm ürünün geçmişten geleceğe kayıt altına alınması işi. Bu aşamayı bitirdik. Ancak ikincisi yani ekonomiye katma işi biraz daha zor. Örneği Gaziantep'e giderseniz mutlaka baklava yiyoruz veya alıyoruz. Malatya'ya gidiyoruz, mutlaka tescilli kayısı tadıyor ve alıyoruz. Aydın'a gidiyoruz incir alıyoruz. Hopa'ya geldiğimizde de nasıl saydığım illerden belirttiğim ürünler alınıyorsa aynısını Hopa'da gerçekleştirmemiz lazımdır. Eğer bunu yapmazsak sadece usulü yerine getirmiş oluruz. Sadece bizim bölgemiz değil bütün ülkemiz adına ekonomiye kazandırmamız lazım gelir.

Yöre halkı Hopa Laz böreğini misafirine tatlı olarak ikram etmektedir. Hopa Laz böreğinin diğer Laz böreklerinden farkı karabiberin olmasıdır. Şerbet dökmeyiz, yaptığı mız gibi fırına süreriz.

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı ile doğrudan çalışan bir kurumuz. Proje üreten bir kurumuz. Ajansın çalışmalarını yakından takip ediyoruz.

Artık bin yılda geçse
"Hopa Laz Böreği" bir daha
araştırmaya gerek olmaksızın
bu bölgenin ikramlık ürünü,
bu bölgenin sofraya ürünü, raf
ürünü olarak bilinecek...





Kuşburnu

C Vitamini Bakımından Dünyanın En Zengin Meyvesi

Gümüşhane’de hem marmelatı hem de meyve suyu yapılan bu meyve iyi bir C vitamini kaynağı olduğu için nezle, grip gibi hastalıklardan korunmada ve bağışıklık sisteminin güçlendirilmesinde etkilidir. Bitkinin içinde bulunan lycopene ve antioksidanlar lösemi ve mide kanseri başta olmak üzere çeşitli kanser türlerinin yayılmasını da yavaşlatmaktadır.

Bilimsel araştırmalarda kuşburnu çayı kullanımının kan basıncını düşürdüğü ve yüksek tansiyon hastalarında olumlu sonuçlar sağladığı, eklem iltihaplanması nedeniyle oluşan ağrıların hafifletilmesinde etkili olduğu kanıtlanan bu meyve için her yıl Gümüşhane’de 12-14 Eylül tarihleri arasında "Uluslararası Kuşburnu-Pestil, Kültür ve Turizm Festivali" düzenlenmektedir.



Tarım, yemek sosyolojisi,
kalkınma sosyolojisi ve
gastronomi alanlarında başarılı
çalışmalarıyla öne çıkan
Boğaziçi Üniversitesi
Öğretim Görevlisi
Sayın Prof.Dr.Zafer YENAL
ile gastronomi turizmi ve
coğrafi tescilli ürünler hakkında
konuştuk.

Öncelikle kendinizi tanıtır mısınız?

Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümünde 2000 yılından beri öğretim üyesi olarak görev yapmaktayım. Daha önce Amerika'da Binghamton Üniversitesi'nde doktoramı yaptım. Yüksek tahsilimi ise ODTÜ Ekonomi Bölümünde tamamladım. Dolayısıyla sosyolojiye geçişim daha sonraki süreçte olmuştur.

Daha çok tarım, yemek sosyolojisi ve gastronomi alanlarında çalışmalara sahibim. Aynı zamanda kalkınma sosyolojisi alanlarında da çalışmalarım vardır.

Gastronomi Turizmi Coğrafi Tescilli Ürünler

Gastronomi turizmi deyince neyi anlamalıyız? Ne demektir?

Son dönemde çok büyüyen bir sektördür. Bu sektör içerisinde özellikle yöresel ve yerel bir takım yemeklerin ve tarımsal ürünlerin çok popülerleştiğini biliyoruz. Bununla birlikte de genel olarak gastronomi alanında tanımlanan yerel yiyeceklere varınca-ya kadar geniş bir skalaya yayılan bir takım yemek ile pratikleri irdelleyebilmek için insanlar Dünya'nın bir ucundan bir ucuna gidebiliyorlar. Özellikle son 20-30 yılda çok revaçta olan ve gündeme gelen bir süreçtir. Sadece ülkemizde değil aynı zamanda Dünya da gelir seviyesi yüksek çok farklı ülkelerde çokça rastladığımız bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır.





Gastronomi turizmi ve coğrafi işaret ilişkisini tanımlama adına neler söylemek istersiniz?

Günümüzde makbul olan yiyecek akımları ya da trendleri hep yerele bağlanmaktadır. Yerelle özdeşleştiriliyor. Yerel olan daha makbul, daha faydalı, daha doğal ve daha sürdürülebilir olarak da görülüyor. Dolayısıyla yerelin ne olduğunun tanımlanmasında coğrafi işaretler devreye giriyor. Bunun bir şekilde dokümanite edilmesi ve tescillenmesi çoğu yerde coğrafi işaretleme sayesinde olabiliyor. Bir yerin peyniri, öbür yerin fındığı, diğer yerin pekmezi gibi yöresel ürünler coğrafi işaretleme vasıtasıyla sabitlenebiliyor. Bu haliyle yerel gastronomi turizmi ile çok yakından alakalıdır.



Ülkemiz gastronomi turizminde hangi seviyededir? Dünya'nın önde gelen ülkeleriyle ile kıyaslandığında biz neredeyiz?

Görebildiğim kadarıyla yeni gelişen çok sınırlı bir alandır. Bu da ülkelerin gelişmişlik seviyesi ve daha önemlisi bu tür maliyetleri karşılayabilen sınıfsal kesimlerin çokluğuyla, genişliğiyle çok alakalıdır. Bir ülkenin gelişmişlik düzeyi ne kadar yükselirse daha büyük orta sınıflar ortaya çıkar. Gastronomi turizminin esas tüketicileri de bunlardır. Kendi ülkelerinde de bu turizmin gelişmesi için esas motivasyonu onlar sağlamaktadır. Bizim gibi ülkeler görece daha küçük olduklarından gastronomi turizmi Avrupa ve Amerika'ya nazaran daha geridedir. Bu nedenle de yerel gastronomide ya da gastronomi turizminde daha sınırlı bir şekilde büyümüş oluyor.



Bölgelerde gastronomi alanında özellikle de coğrafi ürünler açısından neler yapılmalıdır?

Esas yapılması gereken en önemli şeylerden bir tanesi yerel üreticiyi yani yerelden beslenen bir pratik olmalıdır. Yukarıdan aşağı bunu örgütlemektense olabildiğince o yörede, o bölgede ve köylerde yaşayan insanları, üreticileri bir şekilde hayatını oradan ikame edenleri bu sürecin içerisinde katmak lazımdır. Bu insanlar nasıl dahil edilebilir, ekonomik gelişimine coğrafi işaretler de dahil olmak üzere nasıl katkıda bulunulabilirin yolunu aramalıyız. Bu detaylara dikkat edilmesi gerekir. Ürünlerin saptanmasında, ürünlerin tescil edilmesinde kooperatifler ve kolektif örgütlenmeler ile ne kadar tabana yayabilirsek o kadar başarılı oluruz.

Yukarıdan aşağı doğru yapılanlar ise bir proje olarak kalır. Yerel halk bunu sahiplenmez. Yerel halka da bir faydası olmaz. Dolayısıyla sürdürülebilir olmaz.





Buna yönelik tavsiyelerinizi öğrenebilir miyiz? Çözüm önerileriniz nelerdir?

Bunları da yapabilmek için yerel ajanslara yerel idarelere çok büyük görevler düşmektedir. Bu insanları yan yana getirecek, mevcut mevzuatı ona göre düzenleyecek, insanları birbirlerine yaklaştıracak, dayanışma motivasyonlarını artıracak projelerin geliştirilmesi çok önemlidir.

Örneğin Hollanda'da birçok kooperatif vardır. Hollanda bugün Dünya'nın tarımsal anlamda en gelişmiş ülkelerinden bir tanesidir. Türkiye ile Hollanda'yı kooperatifleşme alanında kıyasladığımızda çok geride olduğumuzu görüyoruz. Bu birleştirmenin kooperatifleşmeye daha meyilli olduğu diğerlerinin daha düşman olduğu anlamına gelmez. Daha çok kamu politikaları ile alakalıdır. İnsanların bir araya gelerek iş yapmalarını sağlayacak zemin yaratırsanız, o oranda kooperatifleşme ve kolektif örgütlenme olur. Bunlar yapılabildiği takdirde ki burada devlete de görev düşüyor, yerel kurumlara da görev düşmektedir. DOKA gibi yerel kalkınma ajanslarına da görevler düşmektedir.

**Bir yerin peyniri, öbür yerin
fındığı, diğer yerin pekmezi
gibi yöresel ürünler coğrafi
işaretleme vasıtasıyla
sabitlenebiliyor.**

**Bu haliyle coğrafi işaret yerel
gastronomi turizmi ile çok
yakından alakalıdır.**

Kendine has mutfağı olan Doğu Karadeniz Bölgesi'nde gastronomi ile ilgili neler yapılabilir? Bu kapsamda DOKA'nın faaliyetlerini değerlendirir misiniz?

Bu alanda en başarılı bölgelerden bir tanesinin Doğu Karadeniz Bölgesi'dir. DOKA'nın bu başarıya çok büyük katkılar sunduğunu ifade etmeliyim. Birçok alanda yaptığınız çalışmayla aslında yerele inebilmişsiniz. Kooperatifleri, farklı köyleri ve farklı birlikleri bu sürecin parçası haline getirmişsiniz. Coğrafi tescil anlamında DOKA'nın çok ciddi çalışmaları olduğunu görüyorum. Yerel kurumlar vasıtasıyla insanların bu sürece dahil olabilmelerini sağlıyorsunuz. Bunu yaparak hem coğrafi ürünlerin tanınırlığını arttırıyorsunuz hem de gastronomi turizminin gelişmesine katkı sunuyorsunuz.

Sizin bu anlamda başardığınız şeylerin başında kurumsallaşma gelmektedir. Mesela DOKA'nın çıkardığı dergiyi getirdiniz ve 10 senedir bu dergiyi düzenli olarak çıkardığınızı söylediniz. Bu bir kurumsallaşma göstergesidir. Bu işi bir hevesle başlatıp 2-3 seneden sonra vazgeçmemişsiniz. Bunu düzenli aralıklarla çıkaracağız demişsiniz. Çünkü iyi işleyen bir kurumu birilerinin de anlatması lazımdır. İletişimi yapması gerekir. Hem kurumunuza sahip çıkıyorsunuz hem yaşadığınız yöreye ve insanlara sahip çıkıyorsunuz hem de onlara hizmet verebiliyorsunuz.





Yerel lezzetleri tatmak isteyen, yerel ürünleri almak isteyen bir turist sizce nelere dikkat eder, neleri ister? Bu turist için önemli olan nedir?

Genelde deneyim konusunun çok ön plana çıktığını görüyoruz. Gelip te sadece bir şeyleri yemek değil de aynı zamanda da o yediklerinin nasıl ve nerelerde hazırlandığını, kimler tarafından yapıldığını yani yediği ürünlerin tarihini ve kültürünü de bilmek istiyorlar. Örneğin fasulye turşusunu önüne getirmek, ona ikram etmekten ziyade bu turşunun nereden geldiğini, arka tarafında nasıl bir tarih olduğunu öğrenmek istiyorlar. Bir taraftan bu hikayeyi onlara anlatmak önemli bir yandan da onun pişirilmesini göstermek de önemlidir. Ta fasülyenin toplanmasından tutun da turşu yapımına kadar sürecin içerisinde olabilecekleri ortamları istemektedirler. Ürünlerin hikâyesi artık önemli oluyor. Sadece ürünü satmak ve yemek değil.





Bahsettiğiniz hikâyelerden sonra neleri öngörüyorsunuz?

Bence bu uzun sürecek. Yaşadığımız dönemde ve yaşadığımız Dünya da insanlar bu tür hikâyelere ihtiyaç duymaktadırlar. İnsanların doğadan kopuklukları bu dönemde, daha çok hikâyeleri duymaya, samimiyete ihtiyaçları vardır. Nerede gerçek bir şey bulabilirim, nerede otantik bir şey bulabilirim, nerede samimi bir yaklaşım bulabilirim gibi olguların peşinden gitmektedirler. Tabii ki bunu da hijyenik ve düzgün ortamlarda sağlayabiliriz. Bunları da sağlayabilmek için yereldeki yaşamı sürdürülebilir hale getirmek gerekir. Tabandan gelecek yaklaşımı yaygınlaştırmalı ve düzenli hale getirmeliyiz.

Gastronomi turizmi alanında destinasyonların çekiciliğini ve farkındalığını arttırmak için sizce neler yapılmalıdır?

Genel paketin parçası haline getirmek lazım. İllaki yerel hikâyelerle, deneyimlerle birleştirmeliyiz. Yoksa tek tek, kendi kendine ürünler kendisini satamaz. Geldiğimiz noktada böyle bir piyasanın da olmadığını görürüz. Buna yönelik hikayeleri artıracak, buna yönelik deneyimleri ön plana çıkartacak projeleri desteklemeliyiz.





Beyaz Çay



45

Kanser
Kalp Sağlığı
Kilo Verme
Cilt Güzelliği

...

Beyaz çay için çay bitkisinin henüz tam olarak olgunlaşmamış, açılmamış yaprakları toplanır. Bu yapraklar beyaz tüylerle kaplıdır ve beyaz çayın adı bu tüylerden gelmektedir.

Her ne kadar bu 3 çay aynı bitkiden üretilse de tatları oldukça farklıdır. Siyah çayın sert tadı, yeşil çayda hafif ve bitkisel bir tada dönüşür. Beyaz çay ise bu iki çaydan daha hafif bir aromaya sahiptir ve yumuşak içimlidir.

Beyaz çay için toplanan çay yaprakları işlenirken çok az okside olduğundan, yeşil çaya oranla daha fazla antioksidan içerir.





Doğası, Tarihi ve Temiz Havaıyla
“ÇAMAŞ”



Çamaş Kaymakamı Akın ORUÇ'un anlatımıyla Çamaş İlçesi

İlçemizin tarihi ilçe merkezindeki kaya mezarlarına da dayanarak M.Ö.3.yüzyıla kadar gittiği tahmin ediliyor. Çamaş adının, Osmanlı Devleti zamanında Timar Beyi olan Mehmet Çamaş beyden geldiği rivayet edilmektedir. Osmanlı Devleti zamanında burası nahiye statüsündedir.

1930 yılında Ordu merkeze bağlı bucak haline getirilen ilçemiz sonrasında Fatsa ilçesine bağlanmıştır. 1971 yılında Sarıyakup Belediyesi ve 1975 yılında Çamaş Belediyesi adıyla iki belediye olarak kurulmuştur. 1985 yılında ise bu iki belediye birleşerek Çamaş Belediyesi adını almıştır. 1990 yılında da kanunla ilçe statüsü kazanmıştır.

Ordu ilinin iç kesiminde yer alan bir ilçemiz, Fatsa merkeze dolayısıyla denize 20 km uzaklıktadır.

Engelibeli arazi yapısına sahip bir ilçeyiz. İlçe merkezinde rakım 550 metre olup, yukarı kesimlerde 1000 metreye kadar çıkmaktadır. Dolayısıyla kış aylarında yüksek kesimlerde ciddi oranda kar yağmaktadır.

Fatsa gibi büyük bir ilçeye yakın olmamızın avantaj ve dezavantajlarına sahibiz. Bu avantajları ön plana çıkarmamız gerekir. Fatsa-Çamaş Karayolu sıcak asfalt döküldüğünden sahile gidiş gelişi rahat olmaktadır. Kışın da hemen hemen hiç kapanmayan bir yoldur. Bu durum dışarıdan memurların ve turistlerin ilçemize ulaşımı rahatlıkla yapabilmelerini sağlamaktadır. Bu büyük bir avantajdır. Ancak dezavantajları da vardır. İlçemiz küçük olduğundan sosyal ve ekonomik yönden büyük bir canlılığa sahip değiliz. Dolayısıyla ilçe halkımız olsun, çalışanlarımız olsun daha çok Fatsa'da ika-met etmeyi tercih ediyorlar.

Özellikle kış aylarında nüfusumuz ciddi madda azalmaktadır. Son beş yıllık nüfusumuza da baktığımızda her sene azalan bir trende sahibiz. Fatsa daha gelişmiş olduğundan burada oturmayı tercih etmektedir.

Son kayıtlara göre ilçemizin nüfusu 9058'dir. Son beş yılda 1000 civarında bir azalma olduğunu gözlemliyoruz.

Avantajları değerlendirme adına şöyle düşünüyorum. Fatsa büyük bir ilçedir. Dolayısıyla orada büyüyen organize sanayi bölgesinin işgücüne ihtiyacı vardır. Kanaatimce, ilçemizdeki işgücünü oraya transfer etmek aslında çok kolaydır. Ya oradaki fabrikaları buraya çekmek veyahut ta buradaki işgücünü oraya transfer etmek gerekiyor. Buradaki ekonomik canlılığı sağlayabilmek, gelir seviyesinde artırabilmek adına çalışmaların yapılmasını önemli olduğunu düşünüyorum. Fatsa OSB'deki girişimciler ile buradaki işsizleri buluşturmanın yollarını aramak gerekiyor.



İlçemizin küçük olmasından ötürü tarım ve hayvancılığı mümkün olduğunca geliştirmeliyiz. Vatandaşımızın en büyük gelir kaynağı fındıktır. Hayvancılıkta düşük seviyede yapılmaktadır. İlçemizde yaklaşık 2500 büyükbaş, 700 küçükbaş, 53 bin kanatlı hayvan ve 12 bin arılı kovan vardır. Hayvancılık anlamında böyle bir envantere sahibiz. Ancak bunun düşük olduğunu düşünüyorum. Fındık ile birlikte bir aile 3-4 büyükbaş hayvan besleyebilse bu ona yeter diye düşünüyorum. Maalesef özellikle gençlerimiz hayvancılıkla uğraşmak istemiyorlar. Çamaş merkeze istihdam oluşturabilecek bir altyapıya sahip değiliz. Arazi engebeli olduğundan yatırımcıya tahsis edebileceğimiz yeterli alan yoktur.

Dolayısıyla mevcut kaynakları değerlendirmek gerekir. Fındıktan ocak başına 3-4 kg alıyorsa bir üretici, bunu daha artırmanın çabası içerisinde olmalıyız. Fındıkta verimliliği artırmak için çalışmalar yapıyoruz. İyi uygulama bahçeleri tüm ilde olduğu gibi Çamaş'ta da yapılmaktadır.

Ekonomik olarak tarım ve hayvancılığı geliştirmek ve Fatsa'ya yakın olmanın avantajlarını değerlendirmemiz gerekiyor.

Nüfusun yoğun olduğu yerlere yakın olmamız turizm yönünden cazibemizi artırmaktadır. Yakın ilçelerden ilçemizin sahip olduğu turistik mekânlara ulaşmaları kolaydır. Sahip olduğumuz 3-4 adet turizm destinasyonu vardır. Buraları mümkün olduğunca geliştirip, tesisler kurarak fazla sayıda turist çekebiliriz.



Çamaş Kanyonu

Tarım ve hayvancılığın yanında turizm ilçemizin lokomotif unsuru olabilecek potansiyellere sahiptir.

Yakın zamanda Ordu Büyükşehir Belediyesine devredilen Cevat Bey Konağımız mevcuttur. Edirli Mahallesi sınırları içinde yer alan ve Ordu'nun en büyük konaklarından birisi olan tarihi Cevat Bey Konağı, 1909 yılında ilçenin tanınmış ailelerinden olan Çamaş ailesine mensup Osman Ağa tarafından yaptırılmıştır. Çok fazla sayıda turist çekme potansiyelinde sahip Konak müzeye dönüştürülebilir, yaz aylarında kır düğünleri yapılabilir veya kafeye dönüştürülebilir.



Çamaş Kanyonu son 2-3 yılda bilinirliği ve tanınırlığı artmaya başladı. İlçe merkezimize 4 km uzaklıktaki Kanyon, mevcut haliyle bile çok fazla sayıda turist çekmektedir. DOKA'nın çıktığı hibe çağrısından faydalanmak için proje çalışması yapıyoruz. Bu projeden faydalanabilirsek yürüyüş yolu ve yeme-içme mekanları yapmayı amaçlıyoruz. Bunu gerçekleştirdiğimizde Türkiye'nin en uzun dere kanyonu unvanına sahip Çamaş Kanyonu'nun çok fazla sayıda ziyaretçiyi ağırlayacaktır. Kanyonun hemen yanındaki düzlük alana ise Çamaşlı girişimcimiz tarafından bungalov evler yapılacaktır. TKDK'dan destek alan girişimcimiz yakın zamanda başlayacaktır. Derenin hemen yakınında da gölet yapılması planlanmaktadır. Bütün bunlar faaliyete geçtiğinde ilçemiz hem ekonomik hem de sosyal yönden gelişecektir.

Önceki yıllarda DOKA'dan destekle yamaç paraşütü ilçemizde yapılmaya başlandı. Bu alanda yamaç paraşütü yapacak veya izleyecek vatandaşlar için sosyal mekan yoktu. Bu eksikliği giderecek yeni proje hazırlıyoruz. Böylelikle hem yamaç paraşütü yapılabilecek hem de yeme-içme ve zaman geçirme gibi olanaklara da sahip olunacaktır. Şu anda çok faal olmamakla birlikte projemiz desteklenirse daha da aktif ve faal hale gelecektir.

Nüfusun yoğun yaşadığı yerlere yakın olmamız turizm açısından ilçemizi cazip kılmaktadır. Mevcut potansiyeli de harekete geçirdiğimiz takdirde ilçemizin refah seviyesi artacaktır.



Tarihçe

Çamaş ve yöresi Ordu'nun eski bir yerleşme bölgesidir. Çamaş yöresi tarihinin M.Ö 3.yüzyıla kadar indiği bilinmektedir.

Çamaş adı, 1485'lerden evvel Tımar Beyliği yaptığı bilinen Mehmet ÇAMAŞ Bey'in adından dolayı verildiğini tarih kitapları yazar. Çamaş Danişmentli Devleti'nden sonra Osmanlı Devleti idari teşkilatında asırlarca Ordu ilinin Perşembe, Ulubey Hapsamana, Aybastı bucakları arasında Çamaş Bolaman Nahiyesi adına rastlanmaktadır. Çamaş bu suretle Bolaman'la birlikte 1881 yılına kadar 'Çamaş Bolaman Nahiyesi' adıyla bir merkezden idare edilmiştir.

1930 yılında ise Çamaş ayrı bir bucak haline gelmiş ve Ordu Merkez ilçesine bağlanmıştır. 1944 yılında ise köyleriyle birlikte Fatsa ilçesine bağlanarak bucak olmuştur.

İlçe Oluş Tarihi	9 Mayıs 1990
Ordu İl Merkezine Uzaklık	56 Km.
Rakım	550 metre
Nüfus (2019)	9.058
Yüzölçümü	92 Km ²
Belediyeler/Beldeler	Çamaş (Merkez)
Mahalle Sayısı	23

İlçe sınırları içerisinde 1971 yılında Sarıyakup Belediyesi, 14 Şubat 1975 tarihinde Çamaş Belediyesi adıyla iki ayrı belediye kurulmuştur. 17 Mart 1985 yılında her iki belediye 'ÇAMAŞ BELEDİYESİ' adı altında birleşmiştir. 20 Mayıs 1990 tarih ve 20423 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 9 Mayıs 1990 tarih ve 3644 Sayılı Kanunla da Çamaş İlçesi adıyla ilçe statüsüne kavuşmuştur.



Cevatbey Konağı

Coğrafi Yapı, Bitki Örtüsü ve İklim

Ordu'nun iç kesiminde bulunan ilçenin denize uzaklığı 20 km'dir. Arazi yapısı olarak engebeli bir yapıya sahip olduğu için yerleşim olarak dağınık bir yerleşim sistemi vardır.

Kuzeyde Fatsa, batıda Çatalpınar ve güneyde Gürgentepe çevrili Çamaş'ın ortalama rakım 600 metredir. 91,2 km²'lik yüzölçüme sahip ilçede tipik Karadeniz iklimi gözlenir. Kışın ılık ve yağışlıdır. Yaz ayları ise sıcak geçer. Kış aylarında yüksek kesimlerde yağış kar biçimindedir.

Bolaman Irmağı, Çamaş'ın batı sınırını çizer. Doğu sınırını ise, Bolaman Irmağı'nın kollarından olan Şahsen Deresi oluşturur. Her iki akarsuyun oluşturduğu vadiler birçok doğal güzelliği içinde saklar. Vadilerde küçük küçük göller, şelaleler yer alır. Bu iki akarsuya bağlanan Akköy, Çavuşbaşı, Kestane Yokuşu ve Kışlacık dereleri mevcuttur.



Bitki örtüsü olarak ormanlarda, akasya, kestane, gürgen, meşe, çetir, taraklık, karaağaç, ıhlamur, çınar, meşe gibi ağaçlar vardır. Ormanaltı bitki örtüsü oldukça zengindir. Yer yer büyük alanlar halinde sarmağ ve püren (yılgın) gibi bitkilere de rastlanır.

Nüfus ve İdari Yapı

İlçenin nüfusu, 2019 yılı nüfus sayımına göre 9.058'dir. Km²'ye düşen kişi sayısı 98'dir.

Bir belediye (Çamaş Belediye Başkanlığı), 23 mahalle muhtarlığı (Akköy, Akpınar, Budak, Burhangüneyi, Çavuşbaşı, Danışman, Edirli, Giden, Gümüşlü, Hisarbey, Kemalpaşa, Kestaneyokuşu, Kocaman, Örmeli, Saitler, Sakargeriş, Sarıyakup, Söken, Sucuali, Taşoluk, Tepeli, Uzunali, Yeni) bulunmaktadır.

Eğitim, Sağlık ve Sosyal Durum

Çamaş'ta eğitim öğretim faaliyetleri 3 ilkokul, 4 ortaokul ve 1 lise ile verilmektedir. 87 derslikte 89 öğretmen tarafından 1105 öğrenciye eğitim öğretim hizmetleri sunulmaktadır. Ayrıca halk eğitim merkezi müdürlüğü tarafından yaygın eğitim faaliyetleri icra edilmektedir.

İlçedeki sağlık hizmetleri Çamaş Toplum Sağlığı Merkezi ve Aile Sağlığı Merkezi tarafından verilmektedir.



Çamaş Kanyonu

Tarım, Hayvancılık ve Ekonomik Durum

İlçenin 2019 yılı TÜİK tarafından yayınlanan tarım alanları verilerine göre tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerin ekilen alanı 295 dekar, sebze bahçeleri alanı 35 dekar, meyveler, içecek ve baharat bitkilerinin alanı 70.218 dekar olup, toplam tarım alanı 70.548 dekadır.

Tüm bölgede olduğu gibi Çamaş'ın da ekonomisi ağırlıklı olarak fındık tarımına bağlıdır. Çamaş hızlı göç veren ilçelerden biridir. Bölge halkının önemli bir kısmı yurt içi ve yurt dışında inşaat sektöründe çalışarak yaşamlarını kazanmaktadır. Bölgedeki tüm ilçelerde olduğu gibi Çamaş'ta da en önemli tarım bitkisi fındıktır. Fındık dışında arazinin uygun olduğu arazilerde mısır ve patates yetiştirilir. Son yıllarda ilçenin alçak kesimlerinde kivi üretimi başlamış ve seralar kurulmuştur.

Ulaşım

Sahilde bulunan Fatsa'ya 20 km, Ordu il merkezine 56 km, Ordu-Giresun Havalimanına 73 km uzaklıkta olan Çamaş, Ordu'nun iç ilçelerinden birisidir.



Kültür ve Turizm

Önemli kültür varlıklarının yanında doğal güzelliklere sahip Çamaş, şelale ve kanyona da ev sahipliği yapmaktadır. İlçede 8 adet kaya mezarı, 1 adet cami ve 1 adet de konak olmak üzere 10 adet Tescilli Kültür Varlığı bulunmaktadır.

Gelinkayası

Taşoluk mahallesinde merkeze hakim bir tepe üzerinde bulunmaktadır. Uzaktan bakıldığında duvaklı bir gelini andıran kayatik bir oluşum vardır. Buradan bakıldığında Karadeniz adeta ayaklarınızın altındadır. Piknik yeri ve geleneksel Gelinkaya Kültür Sanat ve Turizm Festivalinin de konser alanı olarak kullanılan mekanın bulunduğu tepenin batı yamacında bulunan eski taş ocağı belediyece yapay bir şelaleye dönüştürülmüştür. Bölgemizin en büyük yapay şelalesi olma özelliği taşıyan Gelinkaya Şelalesi herkesin ilgisini çekmektedir.

Kazmacı Evliyası Mesire Alanı

Çamaş-Çatalpınar ilçeleri arasında Kestaneyokuşu mahallesinde bulunan mesire alanı ilçe merkezinde 8 km uzaklıktadır. Denize hakim bir yer olup manzarası muhteşem olduğundan yoğun ilgi görmektedir.

Çamaş Kanyonu

Son yıllarda ilçenin en fazla turisti çeken turistik öğelerinden biri olan Kanyon, Sarıyakup-Sucuali ve Budak-Çavuşbaşı mahalleleri arasında yer almaktadır. 4 km'lik mesafesi ile ülkemizin en uzun dere kanyonu olma özelliğine sahiptir.





Çifte Şelale

Kestaneyokuşu Çifte Şelale

Kestaneyokuşu mahallemizde bulunan bu eşsiz şelaleler 70 metre yükseklikten akmakta olup şelalelerin birleştiği alandaki gölü ile görülmeye değer yerler arasında yerini aldı.

Cevatbey Konağı

Çamaş ailesinden Osman Ağa tarafından inşa edilen Konak Edirli Mahallesinde bulunmaktadır. Osman Ağa'nın oğlu Cevat Bey tarafından uzun süre kullanıldığı için halk arasında Cevat Bey Konağı olarak bilinmektedir. Konak zamanın Ermeni ustaları tarafından yapılmıştır. Yapının inşasında taş ve kestane ağacı kullanılmış olup, 18 odası bulunmaktadır. Avlusunda aş evi ve fırın bulunmaktadır. Samsun Kültür Varlıklarını koruma Bölge Kurulunun 20.01.2012 tarih ve 223 sayılı kararı ile tescil edilmiştir.





Islık Dili (Kuş Dili)'nin Anavatanı

ÇANAKÇI



Kaymakam Hasan AKBULUT'un anlatımıyla Çanakçı

Çanakçı 1990 yılına kadar Görele'ye bağlı bir beldeydi. 1990 yılında kanunla ilçe statüsüne kavuşmuştur. Sahilden 20 km içeride bulunan ilçemizin Giresun il merkezine uzaklığı ise 78 km'dir. Yüzölçümü 200 km² olup rakımı ise 150 metredir.

Çanakçı adını çanak yapımından alıyor. Eskiden birçok usta burada çanak yapıyorlardı. Giresun'un sakin ilçelerinden bir tanesidir.

Halkın geçim kaynağı temelde fındık ve çaydır. Bence bölgenin en güzel çayı da Çanakçı'da üretilmektedir. Sahile yakın köylerimizde çay üretimi daha fazladır. Yüksek kesimlere çıkıldıkça fındık üretiminin arttığını görürüz.

Fındık ve çayın yanında bal üretimi de vatandaşlarımızın geçim kaynakları arasındadır. Kestane balı meşhurdur. İlçemizde hayvancılık ta yapılmaktadır.

İlçemizden dışarı göçü nüfusa baktığımızda görürüz. Son sayıma göre de 6.300'e kadar gerilemiştir. Perşembe günleri ilçemizin pazarıdır. Önceleri ilçe merkezinde kurulan pazarda insanlar neredeyse kalabalıktan yürüyemiyorlardı. Yazın dışarıda yaşayan vatandaşlarımızın gelmesiyle birlikte nüfusta artış oluyor. Ancak bu da mevsimlik bir artıştır.

Arazi yapısı diğer Karadeniz ilçelerinde olduğu gibi engebelidir. Bu da tarım yapmayı zorlaştırmaktadır. Bu durum sadece çay ve fındık tarımı yapılmasına olanak vermektedir.

İLÇELERİMİZİ TANIYALIM “ÇANAKÇI”

Kaymakamlık olarak iki gelir kaynağımız mevcuttur. Bunlardan biri Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı (SYDV) diğeri ise KÖYDES projesidir. KÖYDES projesiyle köylerimizin içme suyu, kanalizasyon ve ulaşım gibi altyapı sorunlarını gidermeye çalışıyoruz. SYDV'ye gelen kaynakla da yoksul ve muhtaç durumdaki vatandaşlarımıza nakdi, aynı, ev ve barınma yardımları yapıyoruz.



İlçemizde tarihi kilisemiz olan Yeniçağa Kilisesi de turizm varlıklarımızdan birisidir. Önceleri okul olarak da kullanılmıştır. Hâkim bir tepede bulunan kilisenin de turizme açılması için proje çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

Kaledibi Mahallesi'nde bulunan Ceneviz Kalesi'ni onarıp turizme kazandırmayı planlamaktayız.

Kuşköy'e gelecek vatandaşlarımızın başka destinasyonları da görmesi açısından turizmi çeşitlendirmek istiyoruz.



İlçemiz ve bölgemiz turizminin gelişmesi için Kuşköy projesini yürütüyoruz. Proje iki kısımdan oluşmaktadır. Birincisi sokak sağlıklılaştırması diğeri ise eski köy okulunun restoran ve otele dönüştürülmesi projesidir. İlçemize bağlı Kuşköy'ün özelliği ise vadiler arasında ısıklıkla iletişim kurmayı sağlayan ve gelecek nesillere aktarılması için her yıl festivali düzenlenen kuş dili, yöre halkınca yaklaşık 500 yıldır kullanılıyor. **Yöresel kültürün bir parçası olan halk arasında "kuş dili" olarak ifade edilen "Isık Dili" UNESCO Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne de dahil edilmiştir.** Biz de bu projeyle hem bu kültürün yaşamasını sağlayacağız hem de turizm noktasında gelir elde edeceğiz. Karadeniz'in yeşilliği ve doğasıyla diğer bölgelerimizden farklıdır. Ancak Karadeniz'de hikâyesi olan nadir yerlerden birisidir Kuşköy ve dolayısıyla Çanakçı.

Turizmi, insanlarımızın fındık ile çay tarımı ve hayvancılık dışında ek gelir elde edebilecekleri alan olarak görüyorum. Böylelikle göçü de az da olsa engelleriz diye düşünüyorum.





İlçe Oluş Tarihi	29 Ağustos 1991
Giresun İl Merkezine Uzaklık	78 Km.
Rakım	155 metre
Nüfus (2019)	6.232 (İlçe Merkezi-2.548 / Köyler-3.684)
Yüzölçümü	200 Km ²
Belediyeler/Beldeler	Çanakçı (Merkez)
Köy/Mahalle Sayısı	Köy-15 / Mahalle-4

Tarihçe

1461'de Osmanlı Egemenliğine giren bölge 1879 yılında Görele ilçesinin kurulmasıyla bu ilçeye bağlanmıştır. Osmanlı döneminde, 1486 tarihli belgede burası Kuzca adı ile bilinmekle birlikte 9 haneden ibaret olduğu belirtilmektedir. 1916 yılında Rus işgali altında kalan ilçe 13 Şubat 1918 tarihinde Görele ile birlikte bu işgalden kurtulmuştur.

1960 yılından beri Görele'ye bağlı bucak iken 29 Ağustos 1991 tarihinde 3644 Sayılı Kanunla ilçe statüsüne kavuşmuştur.

Bucak olarak önceleri Yeşilköy ile Beyli bağlısında bulunan ilçe merkezi sonraki yıllarda bugünkü yerine taşınmıştır.

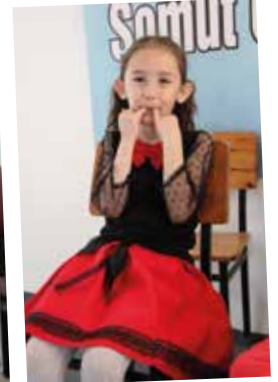
İlçe Adının Kaynağı

Eskiden beri Çanakçı ilçe merkezinde üretilmekte olan ağaç kap ve çanaklar nedeniyle "Çanak ustasının bulunduğu yer" anlamında bugünkü merkezin adı ortaya çıkmış ve ÇANAKÇI adı buradan gelmiştir.

Coğrafi Yapı, Bitki Örtüsü ve İklim

Çanakçı Deresi'nin iki yakasında kurulan ilçe Şalpazarı (Trabzon), Doğankent, Tirebolu ve Görele ilçe sınırları ile çevrilidir. 200 km²'lik yüzölçüme ve 150 metre rakıma sahip Çanakçı sahilden 17 km içeride yer almaktadır.

Doğu Karadeniz dağları arasında dar bir şeritte kurulan ilçenin bitki örtüsü tipik Karadeniz bitki örtüsüdür.



Nüfus ve İdari Yapı

İlçenin TÜİK verilerine göre 2019 yılı toplam nüfusu 6.232 olup, merkez nüfusu 2.548, köy nüfusu ise 3.684'dür. İlçe genelinde 4 mahalle ve 15 köy bulunmaktadır. İlçenin km²'ye düşen kişi sayısı 31'dir.

15 köye (Akköy, Bakımlı, Çağlayan, Deregözü, Doğanköy, Düzköy, Egeköy, Erenköy, Kahraman Kaledibi, Karabörk, Kuşköy, Sarayköy, Yenişadı, Yeşilköy) ve 4 mahalleye (Merkez, Orta, Camiyanı, Beyli) sahiptir.

Eğitim, Sağlık ve Sosyal Durum

Çanakçı'da eğitim ve öğretim faaliyetleri 1 anao-kulu, 3 ilkokul, 4 ortaokul ve 2 lise ile sürdürülmektedir. 62 derslikte 72 öğretmen tarafından 1200 öğrenciye eğitim öğretim hizmetleri sunulmaktadır. Ayrıca halk eğitim merkezi müdürlüğü tarafından yaygın eğitim faaliyetleri icra edilmektedir.

İlçedeki sağlık hizmetleri Çanakçı Toplum Sağlığı Merkezi ve Çanakçı Aile Sağlığı Merkezi tarafından verilmektedir.



Tarım, Hayvancılık ve Ekonomik Durum

İlçenin 2019 yılı TÜİK tarafından yayınlanan tarım alanları verilerine göre tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerin ekilen alanı 285 dekar, sebze bahçeleri alanı 113 dekar, meyveler, içecek ve baharat bitkilerinin alanı 29.508 dekar olup, toplam tarım alanı 29.906 dekadır.

Halkın geçim kaynaklarının başında bölgenin büyük bir kısmında yetiştirilen fındık ve çay gelmektedir. Yer yer seralara rastlanan ilçede son zamanlarda kivi de yetiştirilmeye başlanmıştır.

Ulaşım

Çanakçı'nın Giresun il merkezine uzaklığı 78 km'dir. Görele'den saparak ulaşılan Çanakçı ilçesinin Ordu-Giresun Havalimanına uzaklığı ise 111 km'dir.



Kültür ve Turizm

Çanakçı sahip olduğu doğal güzelliklerin yanında UNESCO Acil Koruma Gerekli Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde de yer alan Isık Dili, halk ağızıyla Kuşdili bölge insanının yaşadığı dünyayı algılama ve yorumlayıp aktarmanın istisnai bir yolu, düşünce sisteminin özel bir temsili, sosyo-kültürel gerçekliğinin tam bir yansımasıdır.

İnsanların kendi aralarında yüzyıllardır haberleşmek amacıyla kullandıkları bu kültürel mirası yaşatmak, ıslık dilinin ulusal ve uluslararası tanınırlığını artırmak için 1997 yılından beri her yıl "Isık Dili (Kuşdili) Festivali" Isık dilinin güçlü bir şekilde ve kapsayıcı bir topluluk tarafından yoğun olarak yaşatıldığı yer olan Kuşköy Köyü'nde düzenlenmektedir. Bölge halkının yoğun katılımıyla gerçekleştirilen festivalde ıslık dili gösterileri, ıslık dili yarışmaları, ıslık dili tiyatrosu düzenlenmektedir. Bunun yanında yöresel sanatçıların katıldığı Isık Dili (Kuşdili) Festivali her sene TRT başta olmak üzere yerel ve ulusal kanallarda genişçe yer almaktadır. Aynı zamanda festival yerel birçok kanalda canlı olarak yayınlanmaktadır.

Saylıdere Şelalesi

Kuşköy Köyü sınırları içerisinde kalan ve kaynağını Sis Dağı'ndan alan akarsuyun 'say' adı verilen yerçekimleri üzerinde hızla kayarak oluşturduğu çağlayanlarda oluşan görsel ve işitsel huzur kaynağıdır.





İLÇELERİMİZİ TANIYALIM
“ÇANAKÇI”

Deregözü Köyü Camii

1870 yılında inşa edilen cami yığma taş ile yapılmıştır. Dışı taş ve içi ahşap olan caminin, ilçe merkezine uzaklığı 13 km'dir. Caminin toplam alanı 250 m² olup, iç alanı 175 m²'dir.



Akköy Köyü Camii

1910 yılında inşa edilen cami kesme taştan yapılmıştır. Çanakçı ilçe merkezine 8 km uzaklıkta bulunan caminin toplam alanı 130 m² olup, iç alanı 70 m²'dir.





Trabzon Kalesi ve Surları

Ordu Perşembe

70

www.dokan.org



Yason Burnu ve Kilisesi

Doğu Karadeniz'in en güzel ilçelerinden birisi de "Cittaslow" markalı Perşembe ilçesidir. "Sakin Şehir" anlamına gelen bu unvan, ilçeye 21 Ekim 2012'de İtalya'da düzenlenen törenle verilmiştir. Böylelikle dünyadaki 161. Cittaslow Şehri Perşembe olmuştur.





Cittaslow kapsamında yaptıkları çalışmaları anlatan
Perşembe Belediye Başkanı Mustafa Sayım TANDOĞAN
ilçenin "Sakin Şehir" olma sürecini değerlendirdi.

Perşembe'yi kısaca anlatır mısınız?

Perşembe Karadeniz sahilinde sahili bozulmayan tek ilçedir. Doğal yapısı bozulmamış ilçemiz en iyi şekilde de korunmaktadır. Bundan sonra da korunmaya devam edecektir. Hem bitki örtüsüyle hem bir tarafı deniz bir tarafı ormanlarla kaplı tabiatıyla tamamen bir turizm merkezidir. Ilıman bir iklime sahip ilçemiz bitki örtüsü bakımından çok zengin bir bölgedir. Çıplak bir toprak parçası dahi görmek mümkün değildir. Yeşil her tonuyla bütün zenginliğiyle toprağı bir makyaj gibi süslemiştir. Çevre yolunun Perşembe'nin arkasından geçmesi ile Karadeniz'de tek bakir kalan koy ve plajlar ilçemizde bulunmaktadır.



Citta Slow (Sakin Şehir) nedir? Bu kapsamda ilçenizde ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

Perşembe sakin şehir statüsündedir. Sakin şehir olmak, bu belgeyi almak ve bu amblemi taşımak bir ayrıcalıktır. Bazı kriterler zincirinden geçtikten sonra elde edilmiştir. Doğal yaşamın olduğu gibi yaşatılması bu bağlamda çok önemlidir. Bugün bitki örtüsüyle, yetişen ürünleriyle gurme turizmini de canlandırmaktadır.

Cittaslow'u irdelediğimizde İtalya'da makarnanın hamburgerlere karşı mücadelesiyle başlamış bir süreç olduğunu görüyoruz. İlk çıkış amacından sonra kendi bölgelerinde sosyolojik, kültürel ve ekonomik farklılıkların olduğunu fark ettiler. Folklorundan, türküsünden, yaşam şekline, konuşmasından lehçesine varıncaya kadar yerleşim yerleri arasında farklılıklar mevcuttur.

Sakin şehrin bir özelliği de gürültü olmamasıdır. İlçemizde trafik gürültüsü bu kriterler içerisinde ve azdır. Altyapıdaki kriterleri yerine getirmeye çalışıyoruz. Çöp alanlarını kapatarak ağaçlandırdık. Kısaca hem kültürel hem ekonomik hem de sosyal alanda iyileştirmeler yaparak Cittaslow ruhuna uygun şekilde ilçemizi daha yaşanabilir hale getirmeye çalışıyoruz.





Sakin şehir statüsünde olmak aynı zamanda bir turizm merkezi olan Perşembe'ye neler kazandırmıştır?

İlçemizin bu özelliği nedeniyle özellikle emekli kesimden talep olduğunu görüyoruz. Emekli olanların ilçemizde yaşamı tercih ettiklerine şahit oluyoruz.

İlçemiz sakin şehir statüsünde olduğundan ziyaretçilerin ayrı bir heyecanı oluyor. Direkt geliyorlar ve konaklamak istiyorlar. Yeni otel yatırımlarımız olacak. Geceleme süresini uzatmanın peşindeyiz. Yani

1- 2 günde gelip sonraki gün gitmek değil de en azından birkaç gün konaklatmanın peşindeyiz.

45 km'lik sahilimiz Ordu'nun en büyük sahilidir. Bu sahilde özel kumsallarımız ve koylarımız vardır. Burada kayıklarla gezi turları yapılıyor. İnşallah daha fazla etkinlikler yapacağız. Tek çıkar yolumuz tarım ve turizm. Karavan turizmi için de gelenler oluyor.



Perşembe'yi diğer Citta Slow (Sakin Şehir) unvanına sahip ilçeler ile kıyaslırsanız neler söylemek istersiniz?

İzmir'in Seferihisar ilçesini inceledim. Seferihisar'daki sakin şehir anlayışı, düşüncesi çok daha farklı. Bunun sebebi nedir? Birincisi toplumun yapısı ikincisi ise yanı başında 4 milyonluk İzmir'in oluşu. Şehrin gürültüsünden azıcık kurtulmak isteyenler özellikle hafta sonları değişiklik arıyorlar. 50 km uzaklıktaki sakin şehir statüsündeki Seferihisar'a geliyorlar. Organik pazarı var, insanlar organik pazara gidiyorlar. İzmir'de ki insanların tabi hepsinin değil ama büyük bir kısmının gelir düzeyi yüksek. Pazarda fiyatını sormuyorlar bile direkt bundan 1-2 kilo veriyorlar. Orda işte halkta ilgiye adapte olmuş. Otsu bitkilere önem veriyorlar. Yerli tohum takası yapıyorlar.

Aynı şekilde Muğla'nın Köyceğiz ilçesine gittik. Köyceğiz'de sakin şehir, onlar şehri hiç bozmamışlar. Şehrin yapısını tamamen oturtmuşlar. Baktığın zaman adını çok duyarsınız ama aynı bizim köy gibi. Bizim köyde dört katlı bina var Köyceğiz'de iki katlı bina var. Üç katlı bir tane otel gördüm orada. Yapıyı korumuşlar çok bir şey mi var çok bir şeyde yok. Yöresel olarak fasulye, nohut benzeri şeyleri kullanıyorlar. Onu bizde kullanıyoruz.



Siz bu anlamda neler yapıyorsunuz?

Biz de coğrafi şartlarına uygun, ilçenin kendine özgü ürünlerini ortaya çıkarmak istiyoruz. Sakarca gibi, menevşen gibi, ilçemizin coğrafi işaretli ürünü ceviz helvası gibi. İlçemizde yaşayan herkesin köyle bağlantısı vardır. Hepimizin var. Benim de var, burada yaşayanlarında, Ordu da yaşayanların da var. Değişik lezzetleri mesela bir sakarcayı alıp başka türde yapıyorlar. Bir tarafı başka türde yapıyorlar. Buradaki farklılık bu. Bu bölgedeki herkesin yaylayla köyle mutlaka bir ilişkisi var. Benimde köyüm var hafta sonu ben de köye gidiyorum. Bu bölgelerde belki ticaretini yapmıyoruz ama kendi öz havasını koklayabiliyoruz.







Hacılar Köyü

Bizim diğer sakin şehirlerden ayrıcalığımız bizdeki yöresel ürünler onlardan daha çok.

Tohum takasını biz de çok istedik ancak yapamadık. Bunlar önemli şeyler mesela bir soğan dikiyorsun bir daha büyümüyor. Ama bizim sümbüller bahçeden hiç kaybolmuyor. Soğanı kaybolmuyor. Biz lale dikiyoruz aynı soğanı bir daha kullanamıyoruz. Örneğin kökünden kestiğimiz sümbüller dibinden tekrar yeşeriyor. İşte bu farklılıkları ortaya koymamız gerekiyor, buna yönelik çalışmalarını sürdürüyoruz.

Perşembe'nin eski adı olan Vona'ya hitaben www.vonadanal.com sitesini kurduk. Üretilen her şeyi bu site aracılığıyla satıyoruz. Mesela Trabzon'a beyaz kum isteyen birisine 5 kg kum sattık. Kedilerinin alt-

larına koymak için istedikleri beyaz kumu eleyip kendilerine gönderdik. Defne yaprağı satıyoruz. Defne dolu bu ormanlar çocuklar, kesip getiriyor. Doğanın bütün ürünlerini burada satıyoruz. Fırın fasülyesi de denen yöresel adla gapçuk fasülyesini satıyoruz. Normal yeşil fasülyeyi haşlarlar. Bizde köylerde fırınlar vardır. Bu fırınlara atarlar. Haşlandıktan sonra kuruturlar. Kurutup yemeğini yaparlar. Yöresel ne varsa değerlendiriyoruz.

Zamanla kriterler de değişti. Bölgedeki kültürel ve sosyal farklılıkları ortaya koymak gerekiyor. Ben de kendi dinamiklerimi ortaya koymak zorundayım.

Ordu

Perşembe







Çömlekçilik

Antik çağlardan günümüze ulaşan anlayışa göre; su hayattır, toprak ise doğayla birlikte insanoğlunun var oluş sebebi.

Toprak, insanoğlunun hamuru, mayasıdır. Topraktan gelip, yeniden toprağa gideceğimiz de bir gerçektir.





Yerleşik hayata geçen insanoğlu, önce toprağı işlemesini öğrenir. Sonra toprağı suyla yoğurarak ateşte pişirir; topraktan aldığı ürünleri, toprak çanaklarda pişirerek yer. Bu eylem onu diğer canlılardan iyice farklılaştırır. Çünkü kullandığı malzeme kendini var eden dört ana unsurdur. Böylece insanlığın en eski ve en soylu üretimi olan toprak çanakların ve çömleğin öyküsü başlar. Hatta Neolitik dönem “Çanak Çömleksiz” ve “Çanak Çömlekli” olmak üzere ikiye ayrılır.

Tarımın keşfedilmesi ve hayvanların evcilleştirilmesinin ardından çanak çömlek yapımı gelir. Mağara dönemi sona ermiş, mağara duvarına çizilen resimler

aşılmıştır. Neolitik çağın sanatı, çanak ve çömlek üzerine yapılan işlemler, süs eşyaları, vazolar, biblolar ve değişik dini ikonlardır. Ana tanrıça figürü Kibele bile, pişirilmiş topraktır.

Biz de Ünye’de unutulmaya yüz tutmuş çömlekçilik sanatını yaşatmaya çalışan **son ustalarından Salih KARAYİĞİT**’i ziyaret ettik. 70 yaşındaki ustamız, 7 yaşında başladığı çömlekçi mesleğini 63 yıldır sürdürerek bu sanatı yaşatmaya çalışıyor. Asırlarca her evin vazgeçilmez parçaları olan topraktan yapılmış çömleklerin günümüzde plastik ve çelikten yapılan dayanıklı araç gereçlerle birlikte unutulmaya yüz tuttuğunu söyleyen çömlek ustası Salih KARAYİĞİT, yaşam hikâyesini siz değerli DOKA okuyucuları ile paylaştı.





Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

1947 doğumluyum. Ünye'nin Kaledere Mahallesi'nde doğmuşum.

7 yaşından beri baba mesleği olan çömlekçilikle uğraşıyorum. Babamın yanında getir götür, fırına at derken sanatı benimsemişiz. Dolayısıyla bir meslek edinmiş olduk.

Babanız bu mesleğe nasıl başlamış?

Babam Almanya harbinden sonra Afyon'dan Ünye'ye gelmiş. Annem ile burada evlenen Babam burada kalmış. Buranın eniştesi olmuş. Çömlekçiliği de Ünye'de öğrenmiştir.

Çömlekçiliğin geçmişi hakkında neler söylemek istersiniz?

O zamanlar istekler çoktu. Ünye'de 16 tane çömlekçi atölyesi vardı. Hepsi de iş yaparlardı. Naylon ve alüminyumun olmadığı zamanlardı. O zamanın gençleri bu mesleği öğrenmişlerdir. Fabrikalar çok az olduğundan sanat öğrenenlerin sayısı çoktu. Çocuğumu senin yanına vereyim, eti senin kemiği benim hesabı. Sanat öğrensinler, meslek sahibi olsunlar diye çömlekçi gibi terzinin ve bakırcının yanına verenler de vardı.

Şimdilerde herkes nasıl ki çocuğunun üniversite öğrenimi görmesini istiyorsa bizim zamanımızda da sanat öğrenmek çok önemliydi.

Çömlek topraktan yapılıyor. Ünye'nin toprağı çömlek yapmaya çok uygun olduğundan burada nam saldı diyebilirim. Bizden önce Rumlar da bu mesleği icra ediyorlardı.



Ekseriyetle ne tür çömlekler yapardınız?

Çok çeşit var. Evlerde su testisi kullanılırdı. İbrik kullanılırdı. Cami önünde abdest alırken kullanılan el üstü ibrikler vardı. Cenazeleri çömlekle yıkarlardı. Bunların hepsi çömlekten yapılıyordu. Ünye'de cenaze olduğu zaman adı ölü çömleği olan çömleklerden 4-5 adet satın alırlardı. Çömlek yetiştiremezdik.

Yine 1'den 5'e kadar numaralanan turşu küpleri yapardık. Bunların yanında yoğurt çömleğinden kumbaraya, çiçek saksılarına varıncaya kadar çeşitli türlerde çömlek yapardık.

Çömlekçilik el sanatıdır. Çamura gelen siparişlere göre veya aklınıza gelen türde ellerinizle şekil veriyorsunuz. Daha marifetli gelsin heykeltıraş olsun.



Günde kaç adet çömlek yapıyordunuz?

Günlük değişiyor. Çocuk çömleğinden günde 150 adet yapardık. Çocuk ibriğinden 50 adet yapardık. 15'lik ibrik dediğimizden 125 adet yaparız. Yevmiye işi yoktur. Sabahleyin erkenden işyerini açan usta işini yapar ve öğleyin bitirirdi. Öğleden sonra dinlenirdik.





Bugün endüstri ülkelerinde çömlekçiliğe büyük önem veriliyor. El sanatı olması nedeniyle ürünlere daha çok kıymet veriliyor. Anadolu'da bu değerli mirasa sahip çıkmaya devam ediyor...

Bir çömlekçi atölyesinde kaç kişi çalışıyordu?

Genelde aile işletmeciliği şeklinde çalışan atölyelerdik. Ustanın yanında çocukları ve eşi çalışırdı. Dışarıdan pek işçi alınmazdı.

Ne kadar çömlek yapılıyordu? Nerelere gönderiyordunuz?

Yapılan çömlekler deniz ulaşımı ile gerekli yerlere ulaştırılırdı. Deniz ulaşımı bizim zamanımızda çok yaygındı. Sahile yaklaşan kayıklar doldurulur ve açıkta bekleyen motorlara (gemilere) yüklenirdi. Motorların ambarını ve güverteyi çömleklerle doldururlardı.

İmal edilen çömlekler kayıklar ve diğer deniz ulaşım araçlarıyla diğer illere naklediliyordu. Görele'ye, Tirebolu'ya giderlerdi. Hiç unutmam Göreleli Hakkı büyük müşterimizdi. Bu işin Görele'de pazarlamacılı-

ğını yapardı. Trabzon'a gönderirdik. Sinop'un Ayancık ilçesine ve Sinop'a gönderilirdi.

Çömlek almak isteyenler nerdeyse bir hafta nöbet tutardı. Ürünler fırından çıkacak ve alacağız diye.

Siz bu mesleği çocuklarınıza öğretebildiniz mi?

Kimse öğrenmedi. Bir kardeşim öğrendi. Şu anda da yanımda devam ediyor.

Bu mesleği devam ettiriyorsunuz. Önceki haliyle kıyaslar mısınız?

Can çekiyor diyebilirim. Bu mesleğin son ustalarındanım diyebilirim. Ben de bıraktım mı bu meslek gider.



Çömlek topraktan yapılıyor. Ünye'nin toprağı çömlek yapmaya çok uygun olduğundan burada nam saldı diyebilirim.

Eski çömlek ustalarından kimleri örnek verirsiniz?

Çocukluğumda Şükrü Ellibeş vardı. Artvin'in Borçka ilçesinden Ünye'ye gelen Şükrü Ellibeş'in imalathanesinde 25'e yakın kişi çalışırdı. İki adet fırını vardı. Denize sıfır atölyesi vardı. Fazladan bir taşıma işlemi yapılmadan fırından çıkan ürün hemen kayıklarla gemilere taşınır ve oradan da diğer illere nakledilirdi.

Bunun az ilerisinde Bekir ustanın atölyesi vardı. 5-6 kişinin çalıştığı atölyede denize sıfır konumdaydı.

Burunucu Adası'nın olduğu yerde yaklaşık 10 kişinin çalıştığı İlyasoğulları'nın atölyesi vardı.

Diğer fırın, Çömlekçi Mahallesi Ortayılmazlar'dan ayıran derenin kenarındadır. Trabzon'dan gelen Adil usta tarafından uzun yıllar işletilen bu fırında 7-8 kişi çalışırdı. Mübadele zamanında Ünye'de Rum ve Ermeni çömlek ustaları vardı. Bunlar mübadele zamanında Ünye'den gidiyorlar. Trabzon'dan gelen Adil usta ve kardeşi Ünye'nin ilk çömlekçi ustalarından da sayılabilir.

İbrahim abi vardı. O da aile işletmeciliği şeklinde bu işle uğraşırdı.

Faruk Yıldız vardı. Kendisi ustaydı. Yanında 3-4 kişi çalışırdı. Sırlı mal üretirdi.

Burunucu Camisi'nin yanında bir amca vardı. Adını unuttum. Bu da 3-4 kişi çalıştırırdı.

Yine Buruncu Camisi'nin üzerinde üç adet fırın vardı. Hanımcıklar dediğimiz Hanımcık İbrahim, Hanımcık Mustafa ve Hanımcık Hasan vardı. Bunlar faal vaziyette çalışırlardı. İnsan gücüyle sahile taşınan mallar diğer illere naklediyorlardı. Bu işletmelerde kadınlar da çalışıyordu. Yani teknolojiyi insan gücü temsil ediyordu.

Bu mesleğin devam ettirilmesi için yapılan işleri nasıl buluyorsunuz?

Ünye Belediyesi tarafından DOKA'ya sunulan ve kabul edilen Ordu'nun Giriş Kapısı, Turizm Adası; Burunucu Projesi ile Tarihi Burunucu Yarımadası turizme kazandırıldı. Yapılan çömleklerin sergilenmesi adına önemli görüyorum.

Birkaç anınızı bizimle paylaşır mısınız?

İstanbul'da festivaldeyiz. Kurduğum sergi veya stand çok kalabalık olurdu. Diğer ilçelerden festivalle gelenler değişik mesleklerden olduğundan bana gıptaıyla bakarlardı. Tezgâha çıkar ayakla çevirirdim. Seyredenlerin dikkatini çekerdi. Motoru nerede bakanlar ayakla çevirdiğimi anarlardı. 150'ye yakın izleyen vardı. İzleyenlerin içinde biri yanıma gelerek seyredenlere hitap etti. Beyler, bayanlar diye söze başlayan şahıs "ben doktorum". Bakın bu ustada ne tansiyon vardır ne de şeker" dedi.

Merakla dinleyen izleyiciler bana hitaben "sen tanıyor musun" diye sordular. "Yeni görüyorum, tanımam" dedim. Diğer taraftan da konuşan doktora dönerek sen nereden biliyorsun hasta olmadığını diye sordular. Doktor da "yarım saattir ustamı takip ediyorum. Hem ayaklarıyla çalışıyor hem de elleriyle çamura şekil veriyor. İşte bu ustamda hastalık olmaz" dedi. Doktorun bu söylemine şaşım kaldım.



Anılarıım çok ancak yine standıma gelen bir bay ve bayan ile yaşadığım anımı anlatmak isterim. Üniversitede öğretim görevlisi olarak çalıştıklarını söylediler. Emekli olan bu eşler saksı yapmamı istediler. Verdiğim kâğıda istedikleri saksıyı çizmelerini istedim. Yarım metre uzunluğunda bir saksı çizdiler. Aşağıdan da V veya U şeklinde delik delmemi talep ettiler. İkisnin arasında aşağı inerek bir tane daha delmemi istediler. Bu isteklerini de yerine getirdim. Ortaya bir model çıktı, tarif edemem. Usta olmama rağmen böyle tasarım yapamamıştım. Bana bunu yaptıran evli çiftte “bu saksıyı yaptım ancak bu güneşte durmaz. Su görürse dağılır. Bu pişmedi” dedim. “Bu saksıya sarmaşık dikeceğim ve aşağı sarkarak çok güzel görüntü verecek” diyen eşler, bu saksıyı buldukları tahta parçanın üzerine koyarak arabalarına götürdüler. İzleyenler de bu esnada alkışlıyorlardı.

45 senelik sanatkârlık hayatımda “bana örnek oldu” dedim. Bana da 20 TL verdiler. O zaman için iyi paraydı. Bu verilen 20 liranın 10 lirasını geri iade ederek hakkımın 10 lira olduğunu söyledim. O kişi, oradakilere dönerek “işte Anadolu’nun safkan, dürüst esnafı” dedi. O anda çok onurlandığımı belirtmek isterim. Hiç unutmuyorum.



Son olarak neler söylemek istersiniz?

Zorlukları gören ve başaran birisi olarak bu mesleği yapmak için mücadeleci bir ruha sahip olmanız gerekiyor. Çalışkan olacaksınız. Azimkar olacaksınız. Yani üstüne gideceksiniz, bıkkınlık göstermeyeceksiniz.







Ordu'da Arıcılara Eğitim Verildi



Avrupa Birliği Başkanlığının ulusal otorite görevini yürüttüğü ENİ Karadeniz Havzasında Sınır Ötesi İşbirliği Programının birinci teklif çağrısı kapsamında Ajansımız tarafından yürütülmekte olan BSB 136 sayılı Karadeniz Havzasındaki Arıcılık ve Arıcılığa Bağlı Sektörlerin Ticaretini Artırmak ve Modernizasyonunu Sağlama isimli proje kapsamında Ordu'nun Gürgentepe, Çatalpınar ve Altınordu ilçelerinde 193 kişinin katılımıyla üç gün süren bir eğitim gerçekleştirildi.

Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Levent Aydın ve Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Halil Yeninar tarafında katılımcılara arı hastalıkları, arıcılık bakım ve arı kışlatma konularında eğitimler verildi.

Altınordu ilçesinde gerçekleşen son eğitime Ordu Vali Yardımcısı Bayram Gale, Ordu İl Tarım ve Orman Müdürü Kemal Yılmaz, Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Ziya Şahin, Ordu Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı Akın Çiftçi, DOKA Ordu Koordinatörü Harun Göçer, Ordu Bal Üreticileri birliği Başkanı Necati Aydın ve birçok arıcı katıldı. Ordu Vali Yardımcısı Bayram Gale, Doğu Karadeniz Bölgesi'nin gerek koloni sayısı gerekse bal üretimi açısından oldukça önemli bir potansiyele sahip olduğunu belirterek, "Bu proje ile arıcılık veya bal ürünleri üreticilerine yönelik yapılacak bilgi ve beceri kazandırma, eğitim ve saha çalışmaları vasıtasıyla arıcılık sektöründe rekabet ve büyümede teşvik edilecektir. Yapılan eğitimlerin bölge arıcılarına da önemli katkıda bulunacağını düşünüyorum" dedi.



Ordu İl Tarım ve Orman Müdürü Kemal Yılmaz ise; " Ordu, 17 bin ton bal üretimi ile ülkemizde ilk sırada yer alırken yaklaşık 3 bin aile arıcılıkla geçimini sağlamaktadır. Ordulu arıcılarımız sadece bal üretimiyle ilimiz ekonomisine yılda yaklaşık 250-300 milyon TL civarında katkı sağlamaktadır. Arıcılık sektörü ilimiz ekonomisine bugün sağladığından çok daha fazla katkı sağlayacaktır" açıklamalarında bulundu.

DOKA Proje Geliştirme ve Uygulama Birimi Başkanı Mehmet Bozdoğan konuşmasında, Galati Tehnopol Birliği'nin başvurusuyla hayata geçirilen projenin 24 ay süreceğini ve proje bütçesinin 758.803 avro olduğunu eğitime katılanlarla paylaştı. Romanya, Bulgaristan, Moldova ve Ukrayna ile birlikte DOKA'nın da proje ortağı olduğunu belirten Bozdoğan, üreticilerimiz ve kurumlarımızın aktif katılım sağlaması durumunda projeden maksimum faydanın sağlanarak bölge ve ülke ekonomisi için önemli bir iktisadi sektör olan arıcılıktaki rekabetçiliğimizin hem verimlilik hem ticaret hacmi bakımından gelişebileceğini ifade etti.

Karadeniz Havzasındaki Arıcılık ve Arıcılığa Bağlı Sektörlerin Ticaretini Artırmak ve Modernizasyonunu Sağlama isimli projenin gelecek dönemde ortak ülkelerle birlikte toplamda 758.803 Avro bütçe ile etkinliklerine devam edeceği belirtildi.



24 ay sürececek olan projenin Karadeniz Havzasında arıcılık sektörü üreticileri, işletmeleri ve ilgili kurumların katılımı ile bir iş birliği ağının oluşturulması, teorik eğitim ve saha çalışmaları ile arıcılık yapan üreticilerin bilgi birikimlerinin artırılması ve havza içi ve Avrupa pazarına yönelik tanıtım ve fuar faaliyetlerinin düzenlenmesi olmak üzere 3 ana başlık altında faaliyetler gerçekleştireceğini ifade edilirken, Ordu'da gelecek yıl içerisinde uluslararası arıcılık konferansı düzenleneceğini de belirtildi.



Doğu Karadeniz Turizmi Kuzey Afrika Pazarına Açılıyor



Tunus ve Cezayir Doğu Karadeniz Turizm Roadshow programı tamamlandı.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin turizmini yeni ve alternatif pazarlara açmak ve toplam turist hacmi ile turizm gelirlerini artırmak amacıyla yapılan araştırmalar ve görüşmeler sonucu önemli ikincil pazarlar arasında belirlenen Kuzey Afrika Bölgesi'nde Tunus ve Cezayir ülkelerinde Doğu Karadeniz Turizm Tanıtım Roadshow-B2B etkinliği gerçekleştirildi.

DOKA, THY ve TURSAB Doğu Karadeniz BTK işbirliğinde acente otellerin katılımlarıyla düzenlenen programda bölge turizm mevcut durumu ve turizm imkanları tanıtıldı. Ardından iki ülke acenteleri ile doğrudan görüşmeler yapılarak işbirliği ve satış olanakları aradı. Bölgemizden on dört acente ve otel temsilcisi katılırken Tunus ve Cezayir'deki etkinliklere katılan kırka yakın acente ile görüşmeler gerçekleştirdi. Etkinliğe Türk Resmi temsilcilikleri de katılarak destek verdi.

Etkinlik kapsamında Bölge heyeti Tunus Büyükelçiliği'ni ziyaret ederek Büyükelçi Refik Ali Onaner'den bilgi aldı. Tunus'un ekonomik durumu ve geleceği, yatırım ve ticaret imkanları, turizmin önündeki kısıtlar ve aşma yöntemleri vs. konularında briefing alındı. Etkinlik kapsamında THY Cezayir ve Tunus

Ofis yetkilileri ile de mini toplantılar yapıldı. Burada pazara yönelik gelecek faaliyetler, olası engeller ve çözüm önerileri tartışıldı. Bu pazarlara yönelik iki tarafın da işbirliği halinde tanıtım faaliyetlerine yoğun ve hızlı şekilde devam edilmesine karar verildi.

Tunus, Cezayir mevcut durumda Kuzey Afrika Bölgesi'nin en önemli ülkeleri arasında. Toplam nüfusları 50 milyon. Turistlerinin seyahat ve harcama kapasiteleri nispeten yüksek. 2019 yılında Türkiye'ye bu iki ülkeden toplam 400 bin turist gelmesine rağmen Doğu Karadeniz Bölgesine gelişler oldukça az sayıda. İki ülke vatandaşlarının da Türkiye'yi tanıyor ve seviyor olmaları; Tunus vatandaşlarına vize uygulanmıyor olması pazar potansiyeli açısından önemli bir fırsat olarak duruyor.





Bölgemizin Gastronomi Alt Yapısını Geliştiriyor

Ajansımız tarafından desteklenen Ekonomik Sosyal Araştırma ve Kalkınma Derneği (ESAK) tarafından hazırlanan, Ünye Turizm İşletmecileri Otelciler, Restoranlar, Kafeler ve Seyahat Acenteleri Derneği ÜNTİSAD iştirakiyle yürütülen “Ünye’de Turizm, Nitelikli İnsan Gücüyle Gelişiyor” projesi kapsamında aşçılık kursunu başarıyla tamamlayan kursiyerlere sertifikaları verildi.

Sertifika töreninde konuşan Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) Genel Sekreteri Onur Adıyaman, Ünye’nin Doğu Karadeniz’in Dünya’ya açılan kapısı olduğunu söyledi. Adıyaman, konuşmasına şöyle devam etti:

“Ünye’nin kendine has kültür ve değeri var. Biz bu ilçedeki potansiyeli nasıl açığa çıkarırız diye başta belediyemiz olmak üzere diğer tüm paydaşlarımızla Ünye’yi belli bir yere getirmeye çalıştık. Tabi bu turizm alt yapısı sadece turizmin gelişmesi için yeterli değildir. Siz turizmde düzgün hizmet kalitesini tutturamazsanız yaptığınız yatırımlarında bir değeri olmaz. Bu projeyi çok önemli. Bölgemizin gastronomi alt yapısını sağlamlaştırabilmek için temeli bu kursla attığımızı düşünüyorum. Hayırlı olmasını diliyorum.”

Ünye Belediye Başkanı Hüseyin Tavlı ise proje ile Ünye’nin gastronomi alanında öp plana çıktığını belirterek, yöre insanının turizmin gelişmesine verdiği destekten ve kursa katılımlardan dolayı mutluluğunu dile getirdi.



Sürekli Ünye’nin ihtiyacı olan konularda neler yapılabilir konusunda çalıştıklarını ifade eden ÜNTİSAD Başkanı Hasan Şimşek, “Biz turizm anlamında çalışma arkadaşlarımızla beraber neler yapabiliriz veya ne gibi çalışmalar yapabiliriz diye derneğimizi kurduk. Faaliyetlerimiz olarak Avrupa Birliği Projelerini takip ediyor ve 7 öğrencimize burs veriyoruz. Engelli öğrenciler için İngilizce olarak yabancı dil kursu açtık. Yani sürekli Ünye’nin ihtiyacı olan konularda ne yapabiliriz bunları tartışıyoruz. Takip ettiğimiz Erasmus projesiyle genç kardeşlerimizi Avrupa’ya göndereceğiz. Yani kısacası Ünye için ÜNTİSAD’ı hayata geçirdik” diye konuştu.

Proje Koordinatörü Mehmet Çolakoğlu ise projenin özellikle mesleki anlamda becerilerin artırılması ve yereldeki kalkınmanın desteklenmesi anlamında çok değerli bir proje olduğunu söyledi.

Konuşmaların ardından 32 günde 96 saat süreyle aşçılık eğitimini başarıyla tamamlayan 22 kursiyere sertifikaları verildi.



Bakan Varank, ‘Cazibe Merkezleri ve Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı’nın İmza Törenine Katıldı



Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mustafa Varank, Trabzon'da bir otelde düzenlenen "Cazibe Merkezleri ve Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı'nın imza törenine katıldı.

İmza töreninde konuşan Bakan Varank, Trabzon'un ve bölgenin kalkınmasına katkıda bulunacak 28,5 milyon liralık 12 farklı projenin imza törenine katılmak için Trabzon'a geldiğini belirterek, "Trabzon, 1 milyar doları aşan ihracat hacmiyle Karadeniz Bölgesi'nin medarı iftiharıdır. Trabzon'umuz, 2019 yılında ihracatta yüzde 20'nin üzerinde bir artış gerçekleştirerek, Türkiye ortalamasının oldukça üzerinde bir performans sergiledi. Aslında bu potansiyele çok daha ileriye taşıyacak güce, birikime ve yatırım iştahına sahip. İşte bugün imzalayacağımız projeler, Trabzon'un mevcut altyapısını daha da sağlam-

laştırmaya hizmet edecek. Trabzon'u ilk kez geçtiğimiz sene Cazibe Merkezleri Destekleme Programı'na dahil ettik. Bu kapsamda toplamda 12 milyon liralık 5 projeyi bugün başlatıyoruz. Kısaca bu yatırımlara değinmek istiyorum. Karadeniz Teknik Üniversitesi İlaç ve Farma-sötik Teknoloji Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin (İLAFAR) kapasitesini daha da güçlendiriyoruz. Vereceğimiz destekle ilaç sektöründe ihtiyaç duyulan analiz ve Ar-Ge çalışmaları hız kazancak, araştırma ve eğitim bazlı işbirlikleriyle İLAFAR bir çekim merkezi haline gelecek. Bir diğer projemiz, Büyükşehir Belediyemizin öncülüğünde Kuyumculuk Tasarım Merkezi'nin kurulması. Bu merkezle ilimizin benzersiz el sanatlarından hasır, telkari ve kazaziye-doğal rekabet üstünlüğümüzü perçinleyecek bir adım atıyoruz.



Halihazırda firmalar hem tasarım hem de döküm faaliyetlerini İstanbul'da gerçekleştiriyor. Bu da sektöre zaman kaybı, aşırı iş yükü ve maliyet olarak geri dönüyor. Kuyumculuk Tasarım Merkezi'yle tasarım ve kalıp döküm hizmetini Trabzon'da yapmak mümkün hale gelecek. Böylelikle 5 milyon liraya yakın bir tasarruf sağlanacak, bu tutar şehrin ekonomisinde kalacak" dedi.

Arsin OSB'ye yeni bir enerji nakil hattı kurulacağını dile getiren Bakan Varank, "Arsin Organize Sanayi Bölgesi'nin öneminin farkındayız. Burada kurulu kapasitelerini geliştirmek isteyen sanayiciler kadar, yeni yatırım talebi olan firmalar da var. Firmaların bize iletmış oldukları ilave enerji talebine kayıtsız kalamazdık. İşte bu kapsamda Arsin OSB'ye yeni bir enerji nakil hattı kuruyoruz. Böylelikle

Doğu Karadeniz sanayisinin can damarı olan bölgenin enerji problemini önümüzdeki 20 yıl için çözmüş olacağız. Sanayiye güçlendirip, ekolojik dengeyi koruyacak bir başka adımı da Beşikdüzü ve Şinik (Akçaabat) Organize Sanayi Bölgelerinde atacağız. Kuracağımız arıtma tesisleri sayesinde firmalar verimli, katma değerli ve temiz üretimle ülke ekonomisine daha fazla katkı sunacak. Cazibe Merkezleri Destekleme Programı kapsamında son projemizse küçük sanayi sitelerinin dönüşümüne ilişkin. Ortahisar Değirmendere'de dönüşümü gerçekleştirecek, bölgede bulunan küçük sanayi sitelerini şehir dışına taşıyacağız. Burada faaliyet gösteren üreticilerimiz yeni yerlerinde nefes alacak. Bu kapsamda öncelikle yer seçimi, mimari projelendirme, yönetim modeli ve finansal hesaplamaları da içeren fizibilite etüdünü tamamlatacağız" şeklinde konuştu.





"Doğu Karadeniz'de özellikle kadınlar, gençler ve çocukların becerilerini geliştireceğiz"

Sosyal Geliştirmeyi Destekleme Programı kapsamında toplam 16 milyon liralık 7 ayrı projeyi daha imzalayacaklarını ve bu projelerle birlikte Trabzon'un yanında Ordu, Giresun, Rize, Gümüşhane ve Artvin'de özellikle kadınlar, gençler ve çocukların becerilerini geliştireceklerini vurgulayan Bakan Varank, "Trabzon'u sporcu performansını geliştirme ve yetenek keşfinde Türkiye'nin önde gelen merkezlerinden biri yapmak istiyoruz. Çocuklarımızın sportif yeteneklerini çok küçük yaşlardan itibaren keşfedip, gelişimlerini takip edeceğiz. Her alanda sporcu yetiştirilmesine katkı sağlayan ve bu sporcuları düzenli olarak izleyen ve değerlendiren bir yapı oluşturacağız. Ordu ve Giresun'da kadın girişimciliğini teşvik edecek; eğitim, danışmanlık, finansman ve yönetim destekleri vereceğiz. Üreten kadın, güçlü kadın mottosuyla yola çıkıyoruz. Modern sektörlerde istihdamı artırmanın yanında katma değerli yöresel ürünleri markalaştıran bir kadın kooperatifi de kuracağız. Rize'de mesleki eğitimin geliştirilmesine odaklandık. Organize Sanayi Bölgesi'nin içine kurulacak merkezle kalifiye işgücünü yetiştirmek istiyoruz. Bu merkez gençlerin ve kadınların iş hayatına

kazandırılmasına hizmet edecek, sanayi sektöründe istihdam sorununun giderilmesine katkı sunacak. Gümüşhane'nin gençlerini de unutmadık. Özgün bir proje olarak gençlerle buluşturacağımız Gümüşhane Küp Park, ilimizdeki 20 bin öğrenciye kaliteli zaman geçirebilecekleri bir ortam sunacak. Gençler burada müzik yapacak, bisiklet kullanacak, doğa yürüyüşü yapacak ve aynı zamanda eğlenirken öğrenebilecek. Artvin'de de matematik odaklı bir

projeyi hayata geçiriyoruz. Şavşat'a bilim kampı, 3 farklı ilçemizdeki 3 okula da matematik atölyeleri kuracağız. Çocuklarımız alacakları eğitimlerle analitik düşünme, uygulayarak öğrenme ve ürün geliştirme yöntemleriyle kabiliyetlerini geliştirecekler. Tüm bunlara ek olarak yine Trabzon, Ordu, Giresun, Rize, Gümüşhane ve Artvin'de milli teknoloji hamlesinin neferlerinin yetişeceği Teknoloji ve Yenilik Atölyeleri kuracağız. 6 ilimizdeki 16 atölyeyle çocuklarımıza teori ve pratiği birleştirebilmelerine imkan sağlayacak mekanlar oluşturacağız. Bu projenin yürütücülüğünü Karadeniz Teknik Üniversitesi Of Teknoloji Fakültesi yapacak. Gördüğünüz gibi Bakanlık olarak modern sanayiden geleneksel el sanatlarına, kadınlardan çocuklara neredeyse toplumun her katmanına dokunan politikalar uyguluyoruz. Bunu yaparken de yereldeki paydaşlarla işbirliği içinde çalışıyor, projeleri birlikte yürütüyoruz. Atacağımız bu imzalar, aslında topyekün kalkınma perspektifimizi yansıtıyor. Tabii bu noktada şunun altını özellikle çizmem gerekiyor. Partimizin ismi Adalet ve Kalkınma. Adımızın bizlere getirdiği sorumluluğu 18 sene boyunca en iyi şekilde taşıdık, bundan sonra da taşımaya devam edeceğiz" diye konuştu.

"Ülkemizi küresel arenada daha rekabetçi hale getireceğiz"

Bakanlık olarak 2023 Sanayi ve Teknoloji Stratejisi'nde yol haritasını çizdiklerini kaydeden Bakan Varank, "Geçtiğimiz hafta çok önemli bir istatistik açıklandı. Sürdürülebilir kalkınma göstergelerinin 2018 verileri kamuoyuyla paylaşıldı. Bu gösterge setini Birleşmiş Milletler oluşturdu. Burada amaç üye ülkelerde iktisadi ve sosyal kalkınmanın geldiği seviyeyi ölçebilmek, karşılaştırmasını yapabilmek. Açıklanan veriler, 2010-2018 yılları arasında kat ettiğimiz mesafeyi çok net bir şekilde gösteriyor. Bakın bu dönemde ülkemizde göreceli yoksulluk oranı yüzde 16,9'dan yüzde 13,9'a inip, 3 puan azaldı. İmalat sanayii katma değerinin milli gelirdeki payı yüzde 15'ten yüzde 19'a yükseldi. Ar-Ge harcamaları ilk kez milli gelirden yüzde 1'in üzerinde pay aldı. 5 yaş altındaki çocukların net okullaşma oranları yüzde 67'den yüzde 72'ye yükselirken, 5 yaş altı ölüm hızı 2010 yılında bin canlı doğumda 15,5 iken, 2018 yılında 11,4'e indi. Kadınlar sadece istihdama katılmakla kalmadı, aynı zamanda daha fazla yönetici olmaya başladılar. Yöneticilik pozisyonlarındaki kadınların oranı 2012'de yüzde 14,4 iken 2018 yılında

yüzde 16,3 oldu. Daha pek çok olumlu göstergeden bahsedebilirim. 8 senede aldığımız yol elbette mutluluk verici. Ancak biz bununla yetinmek niyetinde değiliz. Bugün burada imzalayacağımız projeler gibi pek çok yenilikçi adımı yurdun dört bir yanında hayata geçirecek, ülkemizi küresel arenada daha rekabetçi hale getireceğiz. Biz Bakanlık olarak 2023 Sanayi ve Teknoloji Stratejimizde yol haritamızı çizdik. Kendimize iddialı fakat bir o kadar da gerçekçi hedefler koyduk. Başarıya giden yolu sizlerle, yani reel sektörle birlikte yürüyeceğiz. Sizler yatırım yaptıkça, istihdam oluşturdukça, Türkiye güçlenecek, Türkiye büyüyecek. Kaynakları yatırımlara yönlendirmenin aslında şu anda tam vakti. Finansman maliyetleri düşüyor. Ekonomiye olan güven artıyor. Üretim cephesinden güzel haberler birbiri ardına geliyor. Aralık ayı sanayi üretimi piyasa beklentilerinin oldukça üzerinde gerçekleşerek, yüzde 8,6'lık bir artışa imza attı. Endeksin alt bileşenlerinde de güçlü bir performans gördük. Geçtiğimiz senenin üçüncü çeyreğinde başlayan büyüme, bu sene güçlenerek devam edecek. Şundan emin olabilirsiniz. Bu koşullar altında yatırım yapan, kazanır. Büyüyen pastadan hak ettiği payı alır" ifadelerini kullandı.



"750 milyon liralık kaynağı harekete geçirecek iki yeni fon kurduk"

Firmalara sunulan sermaye desteğiyle 750 milyon liralık kaynağı harekete geçirecek iki yeni fon kurduklarını ifade eden Bakan Varank, "İş insanlarımız daha fazla yatırım yapsın diye yenilikçi politikalar geliştiriyoruz. Teknoloji odaklı sanayi hamlesi bunlardan bir tanesi. Türkiye stratejik sektörlerde kritik ürünleri kendisi üretebilsin, dışa bağımlılığını minimuma indirsın, bir sonraki aşamada da bu ürünleri ihraç etsin istiyoruz. Tabii bu işin arka planında çok detaylı teknik analizler yaptık, kabiliyetlerimizi ölçtük, sıçrama yapabileceğimiz ürünleri belirledik. Biz bu programda alıcı ve satıcıyı aynı anda destekliyor; tüm teşviklere tek pencere üzerinden başvuru imkanı getiriyoruz. İlk çağrıya makine sektöründe çıktık ve yoğun bir taleple karşılaştık. Nisan ayında da inşallah sonuçları açıklayacağız. Yılın ilk yarısında kimya, ilaç, tıbbi cihaz, otomotiv, elektronik ve raylı sistem araçları gibi alanlarda yeni başvuruları alacağız. İşte bu aşamada Trabzon'dan ve bölgeden de firmaları görmek istiyoruz. Çağrılarımızı yakından takip edin ve programın bir parçası olun. Bir diğer vizyoner politikamız da firmalara sunduğumuz sermaye desteği.

Bunun için 750 milyon liralık kaynağı harekete geçirecek 2 yeni fon kurduk. Bu fonlar; teknolojiye, sanayiye ve yeniliğe yatırım yapacak. Bu fonlar; yatırımlarınıza ortak olup, sizi bankalara faiz ödemekten ya da kredi borcuna girmekten kurtaracak. KOBİ'ler, yenilikçi işletmeler ve iş kurmak isteyenler mutlaka bu fırsatı da değerlendirmeli. Trabzon özelinde de birkaç kelam etmek istiyorum. Son 7 senede şehrimizde 2 buçuk milyar liranın üzerinde sabit yatırımı teşvik ederek, yaklaşık 6 bin vatandaşımıza yeni iş kapıları açtık. Kalkınma Ajansımız Trabzon'da 234 projenin hayata geçmesini sağladı. Burada özellikle Trabzon Yatırım Adası Endüstri Bölgesi'ne değinmek istiyorum. Biliyorsunuz Yatırım Adası, Karadeniz'in inovasyon ve teknoloji üssü olacak. Altyapı hazırlıkları hala devam ediyor. Ajansımız bu projenin etüt çalışmaları, fizibilite, jeolojik raporların hazırlanması ve yönetici şirket kurulumu gibi farklı safhalarında tüm paydaşlarla birlikte özenle çalıştı. Ayrıca; bölgenin yurtiçi ve yurtdışı tanıtımıyla ilgili lobi faaliyetlerini de Ajansımız yürütüyor. Ben de, katıldığım tüm yatırımcı toplantılarında, ziyaret ettiğim ülkelerde, fırsatını bulduğum her yerde Yatırım Adasından bahsediyorum. Ümit ediyorum ki, 2020 yılı Yatırım Adası'na uğurlu gelecek" dedi.



... Bakanlık olarak modern sanayiden geleneksel el sanatlarına, kadınlardan çocuklara neredeyse toplumun her katmanına dokunan politikalar uyguluyoruz. Bunu yaparken de yereldeki paydaşlarla işbirliği içinde çalışıyor, projeleri birlikte yürütüyoruz. Atacağımız bu imzalar, aslında topyekün kalkınma perspektifimizi yansıtıyor.

Elazığ ve Malatya'ya kredi müjdesi

Konuşmasının son bölümünde Elazığ ve Malatya'ya kredi müjdesi veren Bakan Varank, "Trabzon'dan Elazığ ve Malatya'ya da bir müjde vermek istiyorum. Deprem felaketinin hemen ardından, Sayın Cumhurbaşkanımızın talimatlarıyla KOSGEB'in Acil Destek Kredisi Programını uygulamaya almıştık. Bu kapsamda Elazığ ve Malatya'da depremden zarar gören KOBİ'lerimize 100 bin liraya kadar faizsiz ve 1 yıl geri ödemesiz kredi vermeye başladık. Şimdi buna ek olarak; bölge ekonomisinde durgunluğun önüne geçmek ve üretimde sürekliliği sağlamak için yeni bir adım daha atıyoruz. İmalat sanayinde faaliyet gösteren işletmeler, depremden fiziki olarak zarar görmese de KOSGEB'in İmalat Sanayi İşletme Kredisi Faiz Desteği Programı'ndan faydalanabilecekler. Bu şu anlama geliyor; 50 ve altı çalışanı olan işletmeler 100 bin liraya kadar kullanacakları kredide, 50'den fazla istihdamı olan işletmeler 150 bin liraya kadar kullanacakları kredide aynı şartlarda, yani faizsiz ve 1 yıl geri ödemesiz, KOSGEB'in faiz desteği programından yararlanacak. Şimdiden hayırlı olsun diyorum. Gördüğünüz gibi Bakanlık olarak üretimde sürekliliği sağlamak adına imkanlarımızı seferber ediyoruz. Uyguladığımız yenilikçi programların yanında acil destek programlarımız da yeri geldikçe devreye giriyor. Bu sene ekonomide yatırımların öncülüğünde bir büyüme olması, bu büyümenin istihdamı artırması ve yapısal temellerimizin daha da sağlamlaşması adına var gücümüzle çalışacağız. Sizlerle birlikte ülkemizi daha ileriye, hak ettiği yerlere taşıyacağız" şeklinde konuştu.

Proje Döngüsü Yönetimi (PCM) Eğitimleri Devam Ediyor

Ajansımız tarafından Ordu ili Altınordu ilçesinde Altınordu Kaymakamlığı'na bağlı ilçe müdürlükleri proje ekiplerine proje döngüsü yönetimi (PCM) eğitimi verildi.

DOKA İzleme ve Değerlendirme Birimi Uzmanı Özge Adıgüzel, 2 gün boyunca katılımcılara Proje Döngüsü Yönetimi (PCM) eğitimi verdi.

Gerçekleştirilen eğitime, ilgili kamu kurumlarının personeli katılırken, 2 gün süren eğitimde katılımcılara; proje nedir, proje döngüsü yönetimi nedir, projelerin başarısızlık sebepleri, mantıksal çerçeve yaklaşımı, mantıksal çerçeve yaklaşımı adımları, paydaş analizi, sorun analizi, hedef analizi ve strateji analizi ile Kalkınma Ajansları proje başvuru süreçleri hakkında bilgiler aktarıldı.

Bugüne kadar Ajans olarak proje geliştirme altyapısının oluşturulması için birçok defa Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimi verdiklerini ifade eden DOKA Genel Sekreteri Onur Adıyaman, "Eğitim programı sonunda katılımcıların hibe sağlayıcı kurum ve kuruluşlara proje hazırlama ile proje uygulama süreçlerini yönetme

kapasitelerinin artırılması amaçlanmaktadır. Ayrıca eğitim sonunda tüm katılımcılar, bir fikrin geliştirilmesi, bu fikir ile ilgili sorunların ve bu sorunların giderilmesi için doğru çözüm yollarının belirlenmesi, analiz edilmesi ve değerlendirilmesi konularında bilgi sahibi olmaları, fikirlerini hayata geçirirken ihtiyaç duyulan planlama, uygulama ve izleme süreçlerini daha etkin bir şekilde yönetebilmeleri hedeflenmektedir" dedi.

Genel Sekreter Adıyaman, ihtiyaç duyulması halinde Proje Döngüsü Yönetimi Eğitimlerine devam edeceklerini belirterek bölgenin proje altyapısı olarak çok büyük bir aşama kaydettiğini sözlerine ekledi.





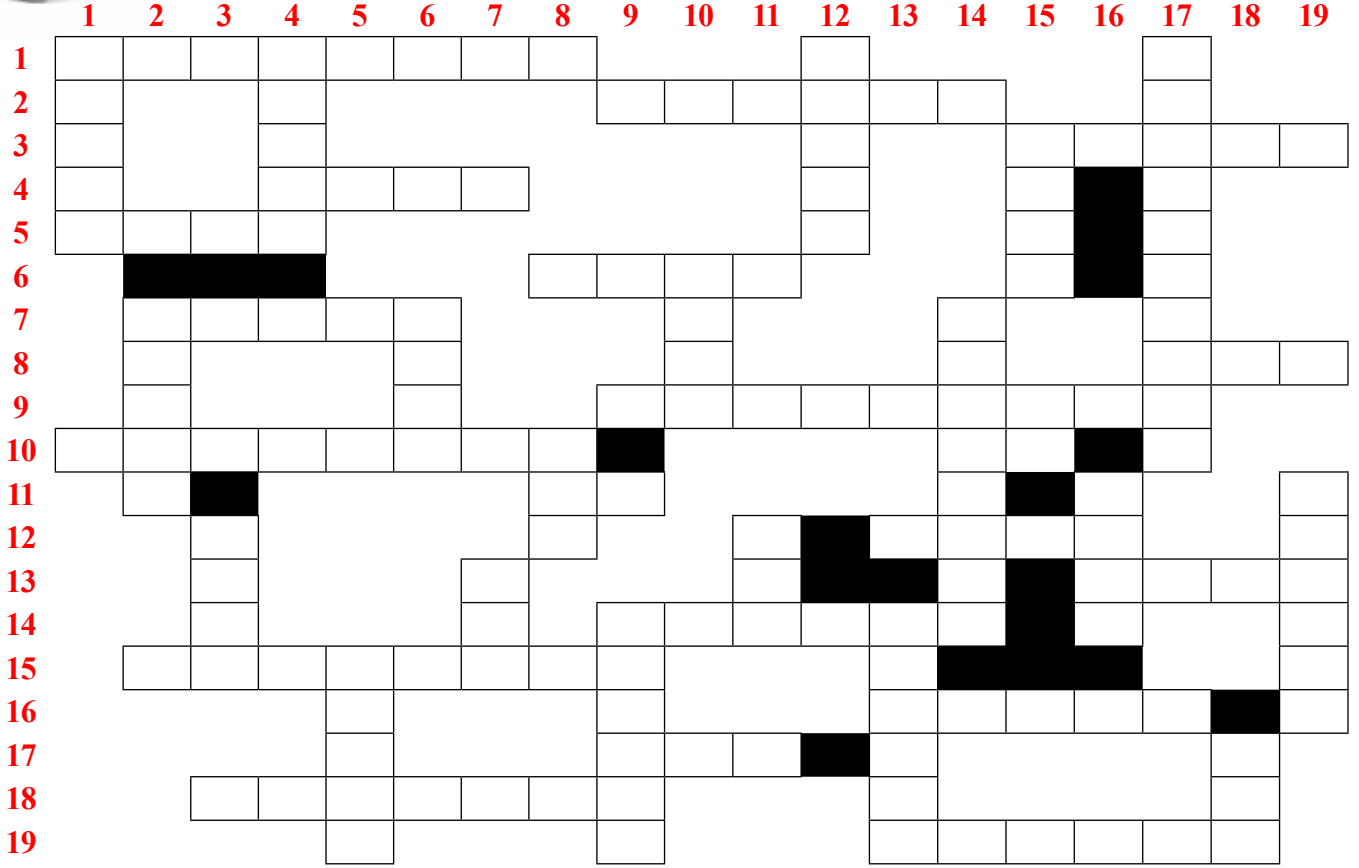
A photograph of a dense, green forest covering a hillside. In the foreground, a dirt path leads from the bottom left towards the center. A person is walking on this path, moving away from the viewer. The forest is composed of various types of trees, with some showing lighter green foliage and others darker. The overall scene is vibrant and natural.

Toprağın Yeşile Doyduğu Yer "Doğu Karadeniz"



Bil Bakalım

DOKA Bölgesi coğrafi yönden engebeli, dağlık bir arazi yapısına sahiptir. Bölgemizde birçok dağ, yayla, göl, akarsu, geçit, tünel, vadi vardır. Sizlere bölgemizin bu yönde hazırladığımız bulmacamızla DOKA Bölgesini eğlenceli bir şekilde okuyucularımıza tanıtmak istedik.



SOLDAN SAĞA

- 18.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2018 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş ve adı Tonya ile özdeşleşmiş yöresel bir ürün
- Coğrafi tescile sahip dondurmasıyla ünlü Giresun'un bir ilçesi
- Coğrafi tescile sahip şeker fasulyesiyle ünlü Ordu'nun bir ilçesi
- Adı Piraziz ile özdeşleşmiş ve aynı zamanda coğrafi tescile de sahip bir meyve
- Kelkit ve çevresinde de kalkerli ve kalkersiz kayalarda, 1000-3000 metre rakımda yetişen endemik bir bitki adı
- Haberleşme ve gözetleme amacıyla kullanıldığı ve 14. yüzyılda Cenevizliler tarafından yapıldığı tahmin edilen Pazar'a 7 km uzaklıktaki kalenin adı
- Afganistan'da Banş Gücü birliklerine bağlı bir grup İspanyol askerini taşıyan uçağın Trabzon Hava Limanına inmek isterken çarparak infilak ettiği dağın adı
- Artvin ve yöresinde oynanan bir halk oyunu
- 14.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.01.2019 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş ve adı Hopa ile özdeşleşmiş bir tatlı adı
- Coğrafi tescile sahip sütlacıyla ünlü Maçka'nın köyü
- Çamlıhemşin sınırları içerisinde 2915 metre rakımlı krater gölü
- Ordu'nun adıyla coğrafi tescile sahip bir meyve
- Gölköy kalesini (Ordu) M. Ö. V. Yüzyıl'da yaptıran Pers Kralı
- Taze fasulyenin kurutulmuşundan yapılan Artvin yöresine özgü ve aynı zamanda coğrafi tescilli yöresel sebze yemeği
- 20.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2019 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş ve adı Görele ile özdeşleşmiş bir tatlı türü
- Mısırın bölgemizdeki yerel adı

- 17) Çaybaşı ve İkizce ilçelerinden gelen Diyek Irmağı üzerinde yer alan tarihi değirmen
- 18) 31.08.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.09.2019 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş Şebinkarahisar'a özgü bir dokuma türü
- 19) Adı Giresun ile özdeşleşmiş ve aynı zamanda coğrafi tescile de sahip bir fındık türü

ÜSTTEN AŞAĞI

- 1) Coğrafi tescile sahip tereyağıyla ünlü Trabzon'un bir ilçesi
- 2) Ticaret ve Sanayi Odası'na sahip Rize'nin İlçesi
- 3) 23-30 Temmuz 2011 tarihleri arasında Trabzon'da düzenlenen Avrupa Gençlik Olimpik Oyunlarında müsabaka yapılan 9 spor branşından biri
- 4) 30.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.08.2018 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş adı Vakfıkebir ile özdeşleşmiş yöresel gıda
- 5) Coğrafi tescille belgelenmiş Ordu Yayla Pancar Turşusunun diğer adı
- 6) Dikdörtgen planlı, ortasında merkezi kubbesi bulunan Bizans döneminde yapıldığı sanılan Gümüşhane'de bir kilise
- 7) Orduspor'un renklerinden biri
- 8) 1400 metre rakımda olgunlaşan, olgunlaşınca tereyağı kıvamında, çok sulu ve şeker oranı yüksek Artvin yöresine özgü bir armut çeşidi
- 9) 31.01.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.12.2017 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş turşunun yapıldığı sebze türü
- 10) Coğrafi tescile sahip Laz böreğiyle ünlü Artvin'in bir ilçesi
- 11) Görele'ye 3 km uzaklıkta ve 1000 metre rakımdaki dağın adı
- 12) 05.10.2011 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş ve adı Kabataş ile özdeşleşmiş yöresel gıdanın adı
- 13) Coğrafi tescile sahip zilli kilimiyle ünlü Gümüşhane'nin ilçesi
- 14) Hint keneviri (kendir) ipinden el tezgâhında dokunan ve coğrafi tescilli "Rize bezi" olarak bilinen bez türü
- 15) DOKA'yı oluşturan illerin sayısı
- 16) 26.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.01.2018 tarihinde coğrafi tescille belgelenmiş ve adı Derepazarı ile özdeşleşmiş yöresel gıdanın adı
- 17) Coğrafi tescile sahip ekmeğiyle ünlü Trabzon'un bir ilçesi
- 18) Dünyanın en uzun ikinci mağarası olarak da kabul edilen Düzköy'ün 5km. güneybatısında 1050 metre rakımlı mağara
- 19) Trabzon'un doğu kısmında yer alan ilçelerden biri

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	N	E	F	İ	S	E	A	K	Ç	E	L	İ	K						
2	A					D			O				E	Ğ	R	İ	B	E	L
3	Ç	A	Y	E	L	İ			R		A		M			B			
4	A					R			U		R		A		A	R	O	S	
5	D	E	R	İ	N	E	R		H	A	T	İ	L	A				A	
6	İ										V		P			K	A	R	İ
7	R			A				M	E	R	S	İ	V	A	N		L		M
8	E			K							N		Ş		P	İ	L	A	V
9	V	E	R	Ç	E	N	İ	K		M			A						Ş
10		F		A				O	V	İ	T			K	A	N	L	I	
11	K	İ	T	O				O	P		K			A				K	
12		R		V		K		M	A	R	A	L		Ç	A	K	A		Z
13		L		A	T	A	S	U		O				K			R		İ
14		İ			A			Ş	E	N	Y	U	V	A		T			G
15			A		M		A					L		R		G	A	G	A
16	K	A	R	A	D	E	N	İ	Z			U			S		B		N
17	Ö		I			R		D		İ			G	E	L	E	V	E	R
18	S	A	L			R		O		L				Ö		R			
19	E		I		E		Z		E			I	L	I	C	A		A	Ğ



100% *in situ* detection of
 cocaine, heroin, marijuana,
 phencyclidine, and various
 opiates

R

BAKANLIK-YATIRIM TURİZM AYI

■ Turizm ve Yatırım Bakanlıklarının ortaklığıyla düzenlenen "Turizm ve Yatırım Ayları" kapsamında, Türkiye'nin turizm potansiyeli hakkında bilgilendirme amaçlı olarak düzenlenen etkinlikler gerçekleştirildi.

**AN
AGI**

di Tiziana
Della Porta
Rizzoli

