

ETKİNLİK

06.07.2016 / 22:00

İstanbul Arabesque Project konseri / Hayal Kahvesi

09.07.2016 / 22:00

Koray Avcı Konseri / Jolly Joker Bursa

16.07.2016 / 22:00

Yaşar Konseri / Jolly Joker Bursa

KABOTAJ BAYRAMI / 1 TEMMUZ

Kabotaj Kanunu 1 Temmuz 1926'da yürürlüğe girdi. Bu yasaya göre; akarsularda, göllerde, Marmara denizi ile boğazlarda, bütün kara sularında ve bunlar içinde kalan körfez, liman, koy ve benzeri yerlerde, makine, yelken ve kürekle hareket eden araçları bulundurma; bunlarla mal ve yolcu taşıma hakkı Türk yurttaşlarına verildi. Ayrıca; dalgıçlık, kılavuzluk, kaptanlık, çarkıçılık, tayfalık ve benzeri mesleklerin Türk yurttaşlarına yerine getirilebileceği belirtildi. Yabancı gemilerin yalnız Türk limanlarıyla yabancı ülkelerin limanları arasında insan ve yük taşıyabileceği kabul edildi.



BAYRAM TATLISI! KEMALPAŞALI SÜTLAÇ

Kemalpaşa için;

1 paket Kemalpaşa tatlısı (25 adet), 3 su bardağı su, 2,5 su bardağı şeker, Limon

Tencerenin içine şeker ve suyu koyun. Şerbet kaynayınca (göz göz olunca) 2-3 damla limon suyu damlatın. Bir paket Kemalpaşa tatlısını şerbetin içine boşaltın. Tatlıları dağıtmadan ara sıra karıştırın hatta alt üst edin. 20 - 25 dakika kadar kaynatıktan sonra Kemalpaşaların şiştiğini göreceksiniz. Kemalpaşaları servis tabağına alalım.

Sütlaç için:

1 lt süt, 2 çay bardağı pirinç, 1 litre su, 3 yemek kaşığı pirinç unu, 1,5-2 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı süt, Tarçın

Sütlaç yapmak için öncelikle pirinci yıkayıp su ile ateşe koyun. Pirinçler uzayıp suyu çekene kadar kaynatın, soğuk sütü ekleyin. 1-2 defa karıştırıp, kaynamasını bekleyin. Bu arada bir kasede pirinç ununu 1 su bardağı soğuk süt ile ezin. Tencerede kaynamakta olan süttan 1-2 kepçe alıp kaseye ekleyin. (pirinç unu ılınmış olmalı). Pirinç ununu tencereye ekleyin, ara sıra karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Toz şekeri ilave edip karıştırın ve 1-2 taşım kaynatın. Sütlacınız hazır.

Şimdi kemalpaşalı sütlacınız servis tabağında hazırlamak isterseniz kemalpaşaların üzerine sütlacı dökelim, buzdolabında soğuttuktan sonra keserek servis edebilirsiniz. Kaselerde servis yapmak isterseniz; kemalpaşaları tek tek kaselere yerleştirelim üzerlerine sütlacı dökelim. Üzerini tarçın veya fıstıkla süsleyerek servis edebilirsiniz. Afiyet olsun. Tatlı bayramlar :)

SİNEMA



Me Before You / Senden Önce Ben

Tekerlekli sandalyeye bağlı olarak yaşamını sürdürmek zorunda olan yarı felçli genç adam, bakıcı olarak küçük bir kasabada yetişmiş genç kadını istihdam ettir. Bu genç adam ve kadının bir araya gelişi hayatlarını yeni bir yola sürükleyecektir. İlk başta birbirlerinden hoşlanmayan ikili farklılıklarının fazlalığından yakınsa da zamanla hayatla ilgili bilmedikleri şeyleri birbirlerine öğretmeye başlarlar. Birbirlerine aşık olan karakterleri şimdi daha da zorlu bir sınav beklemektedir...

ŞİİR

Düş bir yaş dalından düşerse
Nereye düşer hiç düşündünüz mü?
Yerde bir iz kalmayacak mı izdüşüm?
Düşen yaş dalından düşünce
Gözlerinizdedir pınarı
Bir yaş bir daldan düşünce
Kökündedir yaşı
Bir yaş düşer bir daldan
Hepimizin ölen arkadaşı
Ve çok eskilere dair bir düşünce

CAN YÜCEL

Uluslararası Gıda, Tarım ve Teknolojileri Fuarı 27~29 Temmuz 2016 RUANDA

"Yaşamda ileriye doğru değil, geriye bakmak cehalet ve gafletinde bulunanlar medeniyetin akıp giden selleri altında boğulmaya mahkûmdurlar." ATATÜRK

MEVSİM SEBZE ve MEYVELERİ (TEMMUZ)

Sebzeler: Kabak, semizotu, salatalık, barbunya, patates, taze fasulye, yeşil biber, patlıcan, dolmalık biber, domates, börülce, bezelye, sivri biber, taze sarımsak, mısır, soğan, sarımsak, dereotu, fesleğen, biberiye, nane, maydanoz, tere
Meyveler: Kiraz, vişne, şeftali, karpuz, kavun, sarı erik, karpuz, ahududu, kayısı, mürdüm eriği

Nermin Şef'in Püf Noktaları



Dışarıda yaptığınız etkinliklerde içeceklerinizi daha hızlı soğutmak için su ve buzun içine bir parça tuz ekleyin



ÖZEL KONU "Zeytin"



Zeytin bütün ağaçların ilkidir. Efsaneye göre Havva ile birlikte yasak meyveyi yiyerek cennetten kovulan Adem, 930 yaşındayken öleceğini hisseder ve Tanrı'dan kendisini ve tüm insanlığı bağışlamasını dilemeye karar verir. Bu konuda oğlu Şit'i görevlendirir ve onu cennet bahçesine gönderir. Bahçenin bekçiliğini yapan melek Şit'in duası üzerine İyi Kötü Ağacından aldığı üç tohumu ona verir ve babasını gömmeden önce tohumları onun ağzına koymasını gerektiğini söyler. Adem kısa bir süre sonra ölür ve Tabor Dağı yakınındaki Hebron Vadisi'ne gömülür. Adem'in gömüldüğü yerde yeşeren üç ağaç zeytin, sedir ve servi'dir. Tanrı ve insan arasında barış sağlanmıştır.

Zeytin ağacı (Olea europea) narin bir ağaçtır. Ağır ve zahmetli büyümesine karşın oldukça uzun ömürlüdür. Bir zeytin ağacının ortalama ömrü 300-400 yıldır, ancak 3 bin yaşında zeytin ağaçlarına da rastlanmıştır. Bu nedenle zeytin ağacının adı mitoloji ve botanikte "ölümsüz ağaç"tır. Derinlere uzayan kökleri sayesinde kalkerli, çakıllı, taşlı ve kurak topraklarda yetiştirilmeye elverişli olan zeytin ağacı için en verimli ortam yazları sıcak, kışları ise ılıman geçen iklimlerdir.

Çiçek verme mevsimi kuzey yarımkürede Nisan - Haziran ayları arasındadır. Yeşil zeytinler Ağustos ayı sonundan Kasım ayı başına kadar olan süre içinde olgunlaşır.

TÜRK MUTFAĞIMIZIN TARİHÇESİ

Türk Mutfağı dünyanın ünlü mutfakları arasında yer almaktadır. Binlerce yılı kapsayan gelişimi içinde Türk Mutfağı mutfak mimarisi, araç gereçleri, sofra düzenleri, servis usulleri, yemek çeşitleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle gerçekten kendine has bir mutfak ve bu mutfakla ilgili çok zengin bir mutfak kültürü meydana getirmiştir.

Türk Mutfağı, Klasik Türk Mutfağı ve Türk Halk Mutfağı bölümlerinde ele alınabilir. Dünyaca ünlü olan klasik mutfak Osmanlılar Dönemi'nde, İstanbul'da saray, konak ve lokantalarda gelişen ve şekillenen; kendine özgü bir sentezden oluşan mutfaktır. Türk Halk Mutfağı ise Anadolu'da canlı bir şekilde yaşayan, bazı yöresel yemekleri tanınmadığı ya da kabul görmediği için klasik mutfakta yer almayan bir mutfaktır.

Türk Mutfak tarihi Orta Asya Dönemi, Selçuklular ve Beylikler Dönemi, Osmanlılar Dönemi, Cumhuriyet Dönemlerinde ele alınabilir

Orta Asya'da göçebe hayatı yaşayan Türklerin yiyecek ve yemek kültürleri ile ilgili bilgiler kısıtlı ve tahminlere dayanmaktadır. Göçebe yaşamına uygun olarak Türklerin Orta Asya'da koyun, at eti; buğday ve mamullerinden yapılan açma börek ve hamur işleri; süt, yoğurt ve mamullerini kullandıkları söylenmektedir. İçki olarak ise kımız ve ayran öne sürülmektedir. Kaynaklarda mantı, çiğ börek, tarhana, helva ve açma hamurlarının da Orta Asya kökenli olduğu belirtilmektedir.

Türklere ait İslam öncesi ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abideleri'nde mutfak kültürü ile ilgili ilk yazılı bilgiler de bulunmaktadır. Bu yapıtlarda Bilge Kağanın ölen kardeşinin yas töreni için ölü yemeği verdiği belirtilmektedir. Aynı yapıtlarda geyik ve tavşan etleri yenildiği belirtilmektedir.

Ramazın Bayramınız Kutlu Olsun

