



Beyazköy İlkokulu



OKUL GAZETESİ

Para İle Satılmaz

Aralık Sayısı

YERLİ MALI HAFTASI TARİHÇESİ

Yerli Malı Haftası 1. Dünya Savaşı sonrası oluşan ekonomik darboğazın ardından yabancı ülkelere para akışının önünün kesilmesi ve toplumsal tutum bilincinin oluşması amacıyla kutlanmaya başlandı. Atatürk başkanlığında, 1923 yılında İzmir İktisat Kongresi toplandı ve bu kongrede yerli mallar üretilmesi ve kullanılması kararı alındı. Dönemin Başbakanı İsmet İnönü 12 Aralık 1929 tarihinde TBMM'de yaptığı konuşmada ulusal, ekonomi, yerli malı ve tutumlu olma konularının önemini vurguladı.

1946 yılından itibaren kutlanmaya başlanan Yerli Malı Haftası'nın adı 1983 yılı itibariyle Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası olarak değiştirildi.

Tutum Yatırım ve Türk Malları Haftasının amacı:

- Tutumun önemini kavratmak.
- Küçük yaştan tutumlu olma alışkanlığı kazandırmak.
- Yatırımın anlam ve önemini kavratmak.
- Tüketim-yatırım ilişkisini açıklamak.
- Tüketimde tutumu, tüketimden çok yatırım yapmayı teşvik etmek. Herkesi yatırıma yöneltmek.
- Türk mallarını tanıtmak. Yerli malı kullanmanın faydalarını açıklamak. Herkesi yerli malı kullanmaya teşvik ederek yurt ekonomisine katkıda bulunmayı sağlamak.
- Sağlıklı, mutlu insanları ile kalkınmış Türkiye yaratmayı görev olarak ilan etmek. Gelecek kuşaklara kalkınmış bir Türkiye bırakmak. Bu güzel yurttaki, genç neslin sorumlu ve şerefli yerini almasını sağlamak.



DAMLAYA DAMLAYA GÖL OLUR

Ali, tutumlu bir çocuktur. Parasını çok dikkatli harcar. Harçlığının büyük bir kısmını kumbarasına atardı. Günler geçti Ali'nin kumbarası her geçen gün biraz daha ağırlaştı. O ağırlaştıkça, Ali'nin sevinci ve heyecanı da artıyordu. Çünkü biriktirdiği parasıyla bisiklet almayı düşünüyordu.

Yıl sonu geldi. Ali karnesini aldı, sınıfını geçmişti. Anne ve babası çok sevindiler. Ona her zamankinden daha çok harçlık verdiler. Ali, parayı alır almaz hemen kumbarasına koştu. Ne kadar uğraştıysa da paraları kumbaraya sokamadı. Kumbara ağzına kadar dolmuştu.

Ali, annesi ve babasını çağırdı. Annesi:

-Kumbaran dolmuş, açmalıyız dedi.

Biraz uğraştıktan sonra kumbarayı açtılar. Kumbaranın içinden madeni ve kağıt bir sürü para çıktı.

Babası Ali'ye:

- Aferin oğlum, dedi. Bu davranışın çok hoşumuza gitti. Atalarımız, "Damlaya damlaya göl olur" diye boşuna dememişler. Bunu şimdi daha iyi anladın sanırım.

Babası Ali'nin parasına biraz daha para ekledi. Ona güzel bir bisiklet aldılar. Ali, bisikletiyle doya doya gezdi. Kumbarasına para atmamıştı hiç unutmadı.

Aziz SİVASLIOĞLU





Okulumuzda Yerli Mali Haftası Etkinlikleri

Her sene Aralık ayında geleneksel olarak kutlanan "Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası" bu sene de okulumuzda çeşitli etkinliklerle kutlandı.

Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası programından bir hafta önce okulumuzda öğrencisi bulunan köylerimizin mahalle muhtarlarıyla bir araya gelindi. Etkinliğin veriminin artırılması amacıyla muhtarlarımızın verebilecekleri katkılar üzerinde duruldu. Sinanlı Mahalle Muhtarı Sayın YAKUP AYDIN aşure malzemelerinin tedariki konusunda yardımcı olabileceğini ifade etti. Beyazköy Mahallesi Muhtarı Sayın Mehmet ÖZER etkinlik sonrasında dağıtılacak olan kuruyemişin sponsoru olabileceğini belirtti.

Muhtarla yapılan görüşmeler sonrası hayırsever velilerimizden Berberoğulları Fırını sahiplerinden olan Sayın Ahmet DENİZ beyle görüşüldü. Yapılan görüşme sonrası okulda dağıtılacak olan pişinin hamurunu karşılayabileceklerini ifade etti. Öğrencilerimize pişinin yanında verilecek olan ayran8 konusunda ise Sayın Mustafa MALKOÇ yardımcı olabileceğini belirtti.

12 Aralık Perşembe günü sabahı Sedat ERGİN öğretmenimizin eşi Cemile ablamız, Kurtdere mahalle muhtarımızın eşi Ayşe ablamız köy ahalisinden Selime ve Çiler ablalarımız okulumuza gelerek okulumuz personelleriyle birlikte aşureyi ve pişiyi hazırladılar.

Okulumuzda aşure ve pişi yapılarak öğrencilerimize ve velilerimize dağıtıldı. Yapılan etkinlikte öğrencilerimize hem kültürümüzde yer alan iki yemek tanıttıldı hem de yerli malı kullanımı özendirildi.

Etkinliğimize Saray İlçe Emniyet Müdürümüz Sayın Vahap UYAR, Saray İlçe Belediye Başkan Yardımcısı Sayın Sertaç AKGÜL, İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünü temsilen ziyarette bulunan Sayın Hasan KÜPELİ, Jandarma Komutanlarımız, Mahalle Muhtarlarımız katılım sağladı. Etkinliğimize katılım gösteren Saray İlçe Emniyet Müdürümüz Sayın Vahap UYAR'a, Saray İlçe Belediye Başkan Yardımcısı Sayın Sertaç AKGÜL'e, İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünü temsilen ziyarette bulunan Sayın Hasan KÜPELİ'ye, Jandarma Komutanlarımıza, Mahalle Muhtarlarımıza katılımlarından dolayı teşekkür ederiz.

Etkinliğimizin düzenlenmesinde emeği geçen mahalle muhtarlarımıza, hayırsever velilerimize ve işin mutfağında yer alan ablalarımıza teşekkür ederiz.



Aşure Malzemelerinin Sembolizmi

Aşurenin malzemeleri de birer sembolizm taşır. Aşure yapımında kullanılan arpa, Hz. Nuh'un gemisinde bulunan yiyecekleri temsil eder. Buğday, bolluk ve bereketi simgeler. Kuruyemişler, zenginliği ve çeşitliliği temsil eder. Kuru meyveler, güzelliği ve şifayı temsil eder. Şeker, mutluluğu ve neşeyi temsil eder.

Aşurenin malzemeleri, birbirleriyle uyum içinde bir araya gelerek, birlik ve beraberliğin, çeşitliliğin, zenginliğin, mutluluğun ve neşenin sembolü haline gelir.

Hız. Nuh'un gemisinden indikten sonra yaptığı ilk yemek olan aşure, bolluk ve bereketi simgeler.

- **Arpa ve buğday**, bolluk ve bereketi simgeler.
- **Kuruyemişler**, zenginliği ve çeşitliliği simgeler.
- **Kuru meyveler**, şifayı simgeler.
- **Şeker**, mutluluğu ve neşeyi simgeler.



Aşure Günü ve Toplumsal Etkileşim

Aşure Günü, Müslümanlar arasında birlik ve beraberliği simgeleyen bir gündür. Bu günde, insanlar arasında yardımlaşma ve dayanışma duyguları ön plana çıkar. Aşure tatlısı yapılır ve komşularla, akrabalarla ve ihtiyaç sahibi insanlarla paylaşılır.

Aşure Günü'nün toplumsal etkileşim üzerindeki etkileri şu şekilde sıralanabilir:

Aşure Günü, Müslümanlar arasında birlik ve beraberliği güçlendirir. Bu günde, insanlar birbirlerini ziyaret eder, aşure tatlısı paylaşırlar. Aşure Günü, yardımlaşma ve dayanışma duygularını geliştirir. Bu günde, insanlar ihtiyaç sahibi insanlara yardım eder ve onlara aşure tatlısı ikram eder.



Modern Mutfakta Aşure: Gelenek ve Yenilik

Geleneksel aşure, genellikle pirinç, buğday, nohut, fasulye, kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz ve tarçın gibi malzemelerle yapılır. Malzemeler önceden yıkanır ve ayrı ayrı pişirilir. Daha sonra pişen malzemeler bir araya getirilir ve karıştırılır. Aşure, genellikle ılık olarak servis edilir.

Modern mutfakta aşure, daha çeşitli malzemelerle ve farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Örneğin, aşureye çikolata, meyve, sebze veya baharat gibi malzemeler eklenebilmektedir. Aşure ayrıca tatlı veya ekşi olarak da hazırlanabilmektedir.

Aşure, hem lezzetli hem de besleyici bir yemektir. İçerdiği zengin vitamin ve mineraller sayesinde sağlığa birçok faydası bulunmaktadır. Aşurenin faydaları arasında şunlar yer almaktadır:

- Sindirim sistemini güçlendirir.
- Kabızlığı önler.
- Kan şekerini dengeler.
- Kalp sağlığını korur.
- Cilt sağlığını destekler.



AŞURE

Tarihçesi

AŞURE, HİCRİ TAKVİME GÖRE MUHARREM AYININ ONUNCU GÜNÜ YAPILAN TATLIDIR. İSLAMİ İNANCA GÖRE MUHARREM AYININ ONUNCU GÜNÜ, NUH PEYGAMBER BÜYÜK TUFAN'DAN SONRA KARAYA AYAK BASTIĞINDA, ELİNDE KALAN SON MALZEMELERLE BU TATLIYI YAPMIŞTIR. BU NEDENLE AŞURE, BOLLUK VE BEREKETİ TEMSİL EDER.

AŞURENİN KÖKENLERİ ÇOK ESKİLERE DAYANIR. MEZOPOTAMYA'DA TARIM TOPLUMLARININ ORTAYA ÇIKMASIYLA BİRLİKTE BUĞDAY VE DİĞER TAHILLAR YETİŞTİRİLMEME BAŞLANMIŞ VE BU TAHILLARDAN YAPILAN YEMEKLER YAYGINLAŞMIŞTIR. AŞURE DE BU SÜREÇTE ORTAYA ÇIKMIŞ VE ZAMANLA FARKLI KÜLTÜRLERDE FARKLI ŞEKİLLERDE YORUMLANMIŞTIR.

AŞURE, İSLAM KÜLTÜRÜNDE ÖNEMLİ BİR YEHE SAHİPTİR. MUHARREM AYININ ONUNCU GÜNÜ OLAN AŞURE GÜNÜNDE AŞURE YAPMAK VE DAĞITMAK BİR GELENEKTİR. AŞURE, BOLLUK VE BEREKETİN YANI SIRA, BİRLİK, BERABERLİK VE DAYANIŞMAYI DA TEMSİL EDER.

AŞURE, GÜNÜMÜZDE DE BİRÇOK ÜLKEDE FARKLI ŞEKİLLERDE YAPILMAKTADIR. TÜRKİYE'DE AŞURENİN TEMEL MALZEMELERİ BUĞDAY, NOHUT, FASULYE, PİRİNÇ, KURU ÜZÜM, KURU KAYISI, KURU İNCİR VE ŞEKERDİR. ANCAK AŞURENİN İÇERİĞİ BÖLGEYE VE AİLEYE GÖRE DEĞİŞİKLİK GÖSTEREBİLİR. BAZI AŞURELERDE BADEM, FISTIK, CEVİZ GİBİ KURUYEMİŞLER, BAZILARINA İSE TARÇIN, KARANFİL GİBİ BAHARATLAR EKLENİR.

AŞURE, HEM LEZZETLİ HEM DE BESLEYİCİ BİR YEMektir. İÇERİĞİNDEKİ TAHILLAR, KURU MEYVELER VE KURUYEMİŞLER SAYESİNDE ENERJİ VERİR VE BAĞIŞIKLIK SİSTEMİNİ GÜÇLENDİRİR.

Aşurenin Kökenleri ve Kültürel Önemi

Aşurenin kökenleri belirsizdir, ancak binlerce yıllık bir geçmişe sahip olduğu düşünülmektedir. Bazı tarihçiler, aşurenin Mezopotamya'da icat edildiğini ve antik Sümer ve Babil uygarlıklarında kutlandığını öne sürmektedir. Bir diğer görüş ise, aşurenin İran'da doğduğunu ve İslam'ın yayılmasıyla birlikte diğer ülkelere yayıldığını ifade etmektedir. Aşure, Muharrem orucunun ardından yapıldığı için, bolluk ve bereketi simgelemektedir. Aşure, Türkiye'de geleneksel bir yemektir ve her yıl Muharrem ayında yapılır. Aşure, genellikle aile ve arkadaşlarla birlikte yapılır ve ikram edilir. Aşure, genellikle camilerde ve diğer dini kurumlarda da dağıtılır.



Geçmişten Günümüze Bir Yolculuk

Aşure, Hicri takvime göre Muharrem ayının 10. günü kutlanan bir dini ve kültürel bayramdır. Bu bayram, Hz. Nuh'un tufandan sonra kurtuluşunu ve Hz. Musa'nın Firavun'dan kurtuluşunu simgeleyen bir bayramdır.

Aşure günü, Müslümanların birbirlerini ziyaret ettiği, akrabalarla dayanışmanın arttığı ve duaların edildiği bir gündür.

Aşure, İslamiyet'te önemli bir yere sahiptir. Hz. Muhammed, aşure gününün önemine dair şu hadisi söylemiştir:

"Aşure günü Allah'ın rahmeti dünyayı kaplar. O gün oruç tutanı, Allah rahmetinden mahrum bırakmaz."

Aşure geleneği, günümüzde de devam etmektedir. Aşure, Türkiye'nin birçok bölgesinde geleneksel olarak yapılır ve kutlanır. Aşure yapımı için genellikle buğday, pirinç, nohut, kuru fasulye, kuru üzüm, kayısı, ceviz ve tarçın gibi malzemeler kullanılır.



Pişi

Tarihçesi

İslamiyet'in emirlerinden biri olmayan ve bayram öncesi, kandil gibi özel günlerde ve ölümle ilgili törenlerde yapılan pişi ve yağ yakma geleneğinin ne zaman, nerede başladığı ile ilgili kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır. Bununla birlikte bu geleneğin Anadolu'daki tarihinin en azından 13. yüzyıla kadar götürülebileceği söylenebilir. Bu da eski Türk inançlarının Müslüman Türklerin arasında örf ve adetlere dönüşerek yaşamasını sürdürdüğü düşünülen tarih olan 11. yüzyıla yaklaşık olarak örtüşmektedir. Anadolu'da pişinin 13. yüzyılda yapılıyor olduğu Hacı Bektaş-ı Veli'nin bir kerameti dolayısıyla öğrenilmektedir. Keramet, 14. yüzyılda yazıldığı düşünülen Vilayetname'de geçer. Bu hikâyeye göre Şeyh Lokman Perende hacıya gidip Kâbe'yi tavaf eder ve Arafat'a çıkıp vakfeye durunca yanındaki yoldaşına, bugün arife günü bizim ev cemaati pişi yaparlar, der. Bu sözler Hünkar'a malum olur ve Lokman Perende'nin ailesine gider. Orada gerçekten de pişi yapılmaktadır. Lokman'ın karısından bir tepsiye pişi koymasını ister. Bu pişiyi de hacıdaki Lokman Perende'ye götürür ve verir. Lokman Perende arkadaşlarıyla pişiyi yer ve kabını gizler. Birçok toplumda benzer malzeme ve şekillerle yapılan hamur kızartması, Türk dünyasında Kazaklar, Nogaylar ve Başkurtlar tarafından baursaq; Kırgızlar tarafından boorsok; Özbekler tarafından bo'g'irsoq; Uygurlar tarafından boğursak/kuymak; Türkmenler tarafından pişme; Azerbaycan Türkleri tarafından ərđək; Balkan Türkleri tarafından pesmet ve lokum; Türkiye Türkleri tarafından lokma ve pişi; Tatarlar tarafından ise kıygaşa olarak adlandırılmaktadır. Yine bunlar kadar sık kullanılmayan gulaç, kolaç, şelpək, mafış, eğdek, keçi ayağı gibi yerel isimleri de vardır. Pişi, bir ekmeğe çeşidi sayılabilecek türde olması, az malzemeyle ve kolaylıkla hazırlanabilmesi, uzun süre bozulmaması ve yenildiğinde hızla enerji vermesi sebebiyle Türk kültüründe mühim bir yere sahip olmuştur. Bunda ayrıca Türk kültüründe değerli kabul edilen un, su ve tuzun birleşiminin de bulunması etkili olmuştur. Çünkü Türklerin birçok ritüelinde yer alan un, su ve tuz, hamur kızartmasında yer almaktadır ve bu da onun Türkler tarafından Tanrı'ya yaklaşmak için kutsal bir araç olarak kullanılmasına yol açmıştır. Böylece hamur kızartması, bireyin doğduğu andan itibaren geçirdiği önemli evrelerde, bu evrelerde yapılan törenlerde, ölmüş ataların ruhunu hoşnut etmek, korkulan şeyleri kendinden uzak tutmak ve güzel şeylerin olması amacıyla iyi dilekte bulunmak için bu yiyecek yapılmıştır. Dinî ve millî bayramlar, elde edilmiş başarı ve kazançlar, kabul olmuş dilek ve adaklar da yine bu yemek ile kutsanmıştır. (Arslan, 2023).

Pişi Tarifi



1. Pişi tarifi için önce ılık su içerisinde 1 yemek kaşığı toz şeker ve 1/2 paket yaş mayayı çözdürün.
2. Karıştırdıktan sonra 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
3. Dinlenen karışıma 3 su bardağı un ve tuzu harmanlayarak ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
4. Kalan unu da azar azar ilave ederek bir yandan da yoğurmaya başlayın.
5. Hamuru 5-10 dakika kadar yoğurun.
6. Hamurun üzerini örtüp oda ısısında bir saat kadar mayalayın.
7. Mayalanan hamuru tezgaha alın ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerlerine un serptikten sonra elinizle hafifçe bastırarak düzleştirin.
8. Tezgahta 10 dakika daha mayalandırdıktan sonra bir şişe kapağıyla ortalarına delikler açın. Bu sayede pişileriniz daha güzel kabarcaktır.
9. Geniş ve derin bir tavada sıvı yağı kızdırın. Pişileri yavaş yavaş yağa atarak arkalı önlü kızartın. Pişenleri fazla yağım bırakması için bir iki dakika havlu peçete üzerinde dinlendirin

Pişi yörede Kabalka, Mekik, Yağlı Lokum gibi isimlerle de bilinmektedir.



Öğrencilerimizin Gözünden Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası



YERLİ MALI

Yerli malı haftamız kutlu olsun!

Domates, biber ,patlıcan
Daha birçok meyve ve sebze,
Hafta kutlu olsun bize!

Meyveler, sebzeler bitmez b
Güzel besinlerle hayat

Bu neşe bitmez meyveler ve sebzelerle.
Yerli malı bayram olmalı hepimize!

Biz sevimli meyveler, sebzeler
Her zaman işimiz sağlık ve neşe,
Sağlık için buradayız
Sizler neşeli olun diye varız.

İyilik sağlık ve neşe için
Buradayız hep yanınızdayız.
Portakalı yerseniz, güler yüzünüz
Brokoli de sağlıklıdır, unutmayınız.
Meva Sare GENÇ 4/A

YERLİ MALI

Yerli Malı, yerli malı
Doğallığın anası
Türk malı hepsi taze taze,
Yeriz avuç kadar yemiş o da taze

Tutumlu olmak,
Ne hoş arkadaş!
Paranı boşa harcama,
Ülkeni karanlıkta bırakma!
Miray SEZER 4/A



YERLİ MALI

Koş, kendi malına arkadaş,
Yurdun malı her zaman daha iyi,
869 kodlu ürün al arkadaş,
Pazarda, alışverişte her yerde.

Yerli malı, yurdun malı
Tutum haftasına özen gösterilmeli.
Portakal, elma, şeftali, incir, domates.
Yerli mallarımız meyveler, sebzeler

Yerli malı gelince
Her şeyin yöreseli yenir.

Melek ALTUNDAĞ 4/A



YERLİ MALI

Yerli malı geldi,
Buğday, pirinç, meyveler
Paylaşmak güzeldir.
Birbirinden tazeler.

Okulda yerli malı kutladık,
Aşureyi hep birlikte tattık,
Pişi yemeyi de unutmadık
Yemeklerin suyuna bandık.
Sarp İPEK 4/A



YERLİ MALI

Yerli malı tutumlu olmamızı anlatan, Türk mallarının kullanılmasını özendiren bir haftadır. Şiirler okunur yerli malında. Ülkemizde yetişen meyveler, sebzeler ön plana çıkarılır. Sadece sebzeler, meyveler değil ülkemizde üretilen ayakkabı, tişört, eşofman da yerli malıdır unutmayalım. Mümkünse hep yerli malı kullanalım! (Nisanur YILMAZ 4/A)

YERLİ MALI

Yerli malı, Türk'ün malı.
Paramız ülke içinde kalmalı!
Zengin olmak isteyen herkes,
Bu bilinci çevresine yaymalı.

Yerli malı yiyelim,
Giysisini giyelim.
Gurur ile her zaman
Türk mallarını seçelim!

Kerem Doruk Çiçek 4/A



YERLİ MALI SEVİLMEZ Mİ?

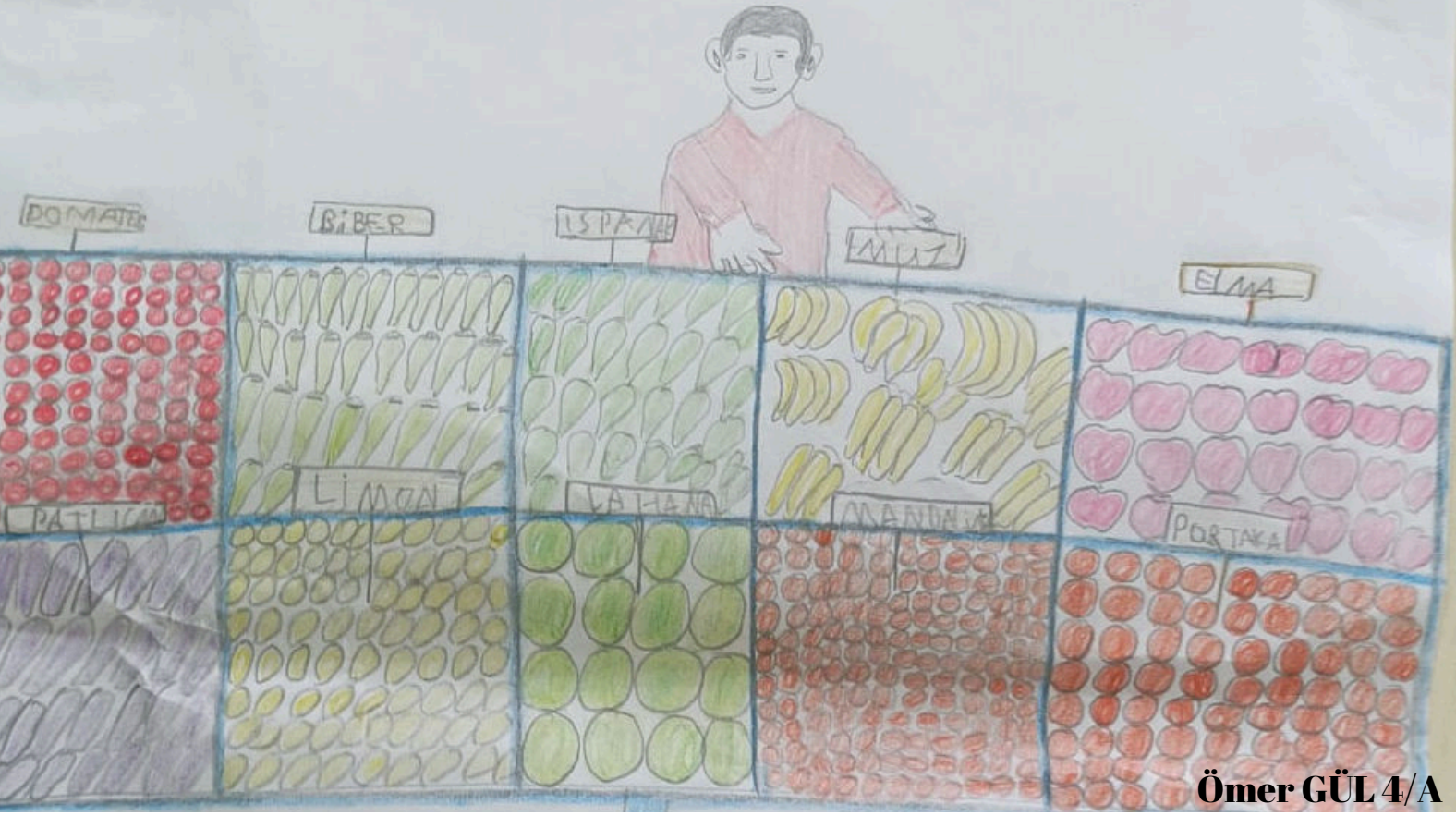
Yerli malı sevilmmez mi?
Ne tatlı yerli malı
Fındığı, çileği, karpuzu, balı
Türkiye'de yetişeni almalı.

869'lu numara yerli malı,
Alma sakın yabancı malı.
Kazandırma parayı yabancıya,
Sonra zehir olarak döner sana.

Yerli malı varken yabancıya kanma
Yabancı malını sakın kullanma!
Ömür Ecrin YILMAZ 4/A



Kerem DORUK 4/A





Yağmur GÜL 4/A



Nisanur YILMAZ 4/A

Mahalle Muhtarlarımızla Röportaj

Öğrencilerimiz Kadıköy Mahalle Muhtarı Recep TUNÇ ve Beyazköy Mahalle Muhtarı Mehmet Özer ile röportaj yaparak muhtarlar ve köyleriyle ilgili bilgiler edindiler.

Beyazköy Mahalle Muhtarı Mehmet ÖZER öğrencileri makamında kabul etti. Röportajı gerçekleştiren öğrencilerimiz Ahmetcan ÖZKAN, Toprak BAKIŞ'ı yaptığı çalışmalarından dolayı tebrik ederiz. Sayın Muhtarımız Mehmet ÖZER'e ilgilerinden dolayı teşekkür ederiz. İşte öğrencilerimizin gerçekleştirdiği röportaj:

- Merhaba muhtarım, muhtar olmak için ne yapmak gerekiyor?
- Merhaba çocuklar muhtar olmak için öncelikle seçime girmeniz gerekiyor. Yalnız seçime girmek de yeterli değildir aynı zamanda halk tarafından seçilmeniz de gerekiyor. Muhtar adaylarının içinden oyların çoğunu alanlar muhtar olarak seçilirler. Seçilmek için de tabii ki halkın sizi sevmesi, sayması gerekmektedir.
- Muhtarın görevleri nelerdir?
- Köydeki ihtiyaç sahiplerini tespit ederek ihtiyaçlarına yönelik ilçede kaymakamlıklara bildirmek, insanların köy ile ilgili taleplerini üst mercilere bildirmek yapılması için uğraşmak köy muhtarının görevleridir. Köyle ilgili sorunları çözerek köyün geleceğini şekillendirmek köy muhtarlarının en önemli görevidir.
- Köydeki sorunları çözmek için belirli bir bütçeniz var mı?
- Köyün sorunlarını çözmek için muhtarların bütçesi yoktur. Muhtar köydeki sorunları belediyeler, kaymakamlıklar ve güvenlik güçleri vasıtasıyla çözülmesi için çaba harcar.
- Köyümüze doğalgaz hattı yapıldığını görüyoruz, vatandaşlarımız bu doğalgazdan ne zaman yararlanabilecek?
- Çalışmalar devam ediyor sizin de gördüğünüz gibi ama büyük ihtimalle yılbaşından itibaren vatandaşlar evlerine doğalgaz çekebilecek.



Kadıköy Mahalle Muhtarı Recep TUNÇ okulumuzda düzenlenen aşure ve pişi etkinliğinde okulumuzu ziyaret ederek röportaj gerçekleştirdiler. Röportajı gerçekleştiren öğrencilerimiz Nisanur YILMAZ, Ahmetcan ÖZKAN, Toprak BAKIŞ'ı yaptığı çalışmalarından dolayı tebrik ederiz. Sayın Muhtarımız Recep TUNÇ'a ilgilerinden dolayı teşekkür ederiz. İşte öğrencilerimizin gerçekleştirdiği röportaj:

- Merhaba muhtarım, nerenin muhtarisiniz?
- Kadıköy Mahallesi'nin muhtarıyım.
- Muhtarın görevleri nelerdir?
- Halka hizmet etmek, gençlerin ve çocukların gelişimlerini sağlayacak etkinlikler planlamak ve köyle ilgili sorunları çözmektir.
- Çocuklar ve gençler için etkinlikler planladığınızdan bahsettiniz. Bu etkinlikler neler öğrenebilir miyiz?
- Köyümüzde uzun yıllardır bayramlarda uçurtma şenliği düzenliyoruz. Sizler gibi küçük yaşta çocuklar köyümüzdeki uçurtma yarışmalarına katılıyor. Hem eğleniyor hem de aileleriyle güzel vakit geçiriyor. Uçurtma şenliği dışında okulunuzda gerçekleştirilen aşure etkinliği gibi bizlerde aşure etkinliği düzenliyoruz. Buralarda insanların birbirleriyle güçlü iletişim kurmalarına katkı sağlıyoruz.
- Başka yerde de muhtarlık yaptınız mı?
- İnsanlar sadece ikamet ettiği yani yaşadıkları yerde muhtarlık yapabilirler. Köyümüz dışında başka yerde yaşamadığım için başka yerde muhtarlık da yapmadım.
- Muhtar olmak için herhangi bir eğitim almaya gerek var mı?
- Muhtar olmak için herhangi bir eğitim almaya gerek yok ama köyü iyi bir şekilde yönetmek için insanın kendini geliştirmesi gerekir. Takdir edersiniz ki çocuklar kendimizi geliştirmemiz ancak okuyarak olur.
- Muhtar olmadan önce başka bir işte çalıştınız mı?
- İstanbul'a 13 yaşında gittim oralarda çalıştım. Sonrasında Saray'da sanayide uzun yıllar çalıştım. Köyümde hayvancılık yaptıktan sonra muhtar olmaya karar verdim.
- Değerli muhtarımız verdiğiniz bilgilerden dolayı teşekkür ederiz.
- Çocuklar sizinle röportaj yapmak bana da keyif verdi. Sizleri de bir gün köyümüzde gerçekleştirdiğimiz uçurtma şenliğine beklerim. Gelecekte sizleri güzel yerlerde görmek bizleri gururlandırır. Ben de sizlere çabanızdan dolayı teşekkür ederim.



Okulumuzda Sanat

Okulumuz görsel sanat atölyesinde 2024 - 2025 eğitim öğretim yılında farklı projelerle birçok çalışma gerçekleştirdik.

ÇEDES Projesi kapsamında Estetik temasıyla ilgili olarak taşlardan ve atıklarından 2/A sınıfı öğrencilerimizin oluşturduğumuz çiçek çalışması.



Eko-Tekirdağ projesi kapsamında atıl haldeki camların kesilerek öğrencilerimize yaptırdığımız cam boyama çalışmalarından örnekler...



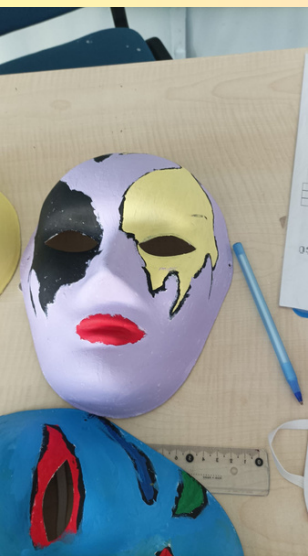
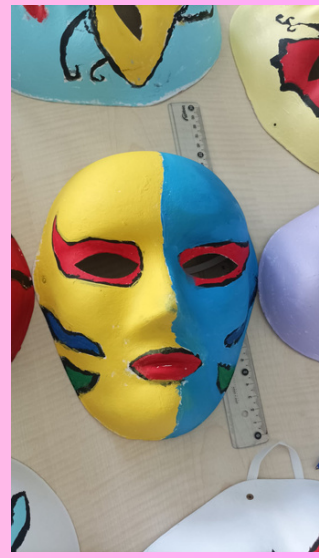
ÇEDES Projesi Kapsamında Sabır Temasıyla ilgili olarak gerçekleştirdiğimiz örgü sepetlerimizle öğrencilerimizin el becerilerinin gelişmesine katkı sunuyoruz.



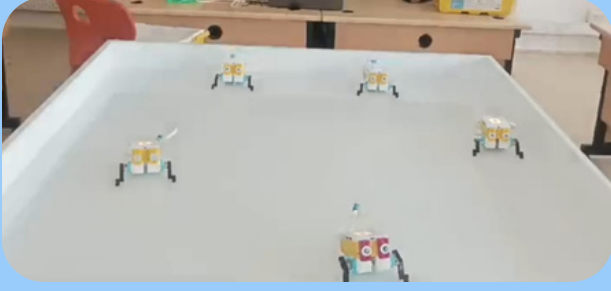
Atık madensuyu şişelerinden oluşturduğumuz yağdanlıklarımız...



MASKE BOYAMA ÇALIŞMALARIMIZ



Robotik Kodlama Etkinliklerimiz

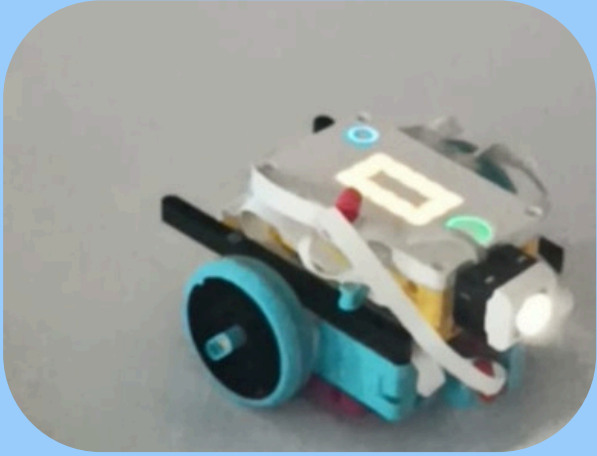


Robotik kodlama atölyesinde ilk iki haftanın sonunda kodlama mantığını kazanan öğrencilerimiz ilk robot olarak zıp zıp çekirgeleri tasarladılar.

Yaptığımız ikinci etkinlik ise protez kolun nasıl tasarlandığını içeren robokol etkinliğimizdi.



Üçüncü etkinliğimizde ise öğrencilerimiz tarafından kodları yeniden oluşturulan renk sensörlü aracımızı yaptık.



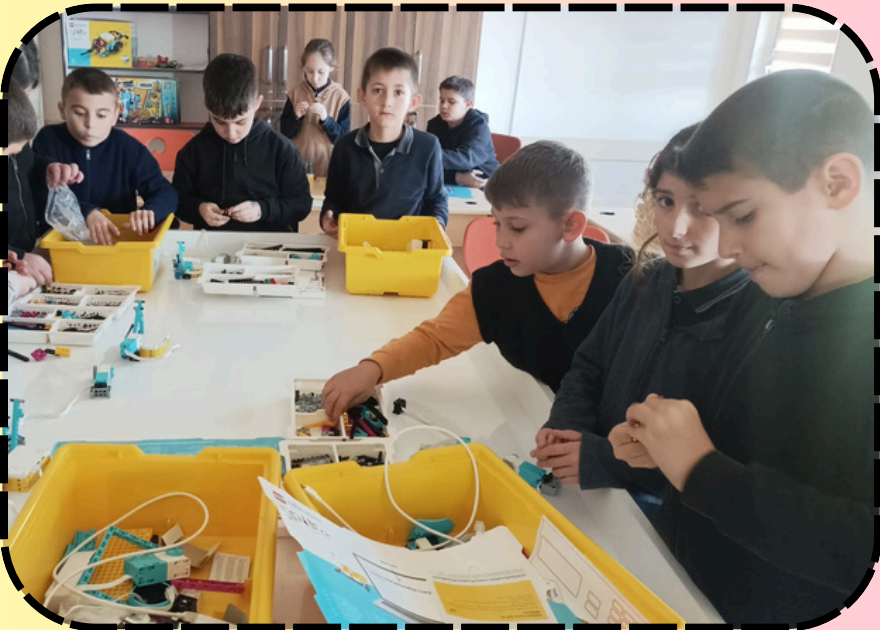
Sondan bir önceki çalışmamızda ise öğrencilerimiz renk sensörlü aracımıza mesafe sensörü ilave ederek oluşturdukları kodlarla aracın sağa sola çarpmasına engel oldular.



Son çalışmamız ise robotlara break dans yaptırdığımız kodlama çalışmamız oldu.



Yapılan çalışmalarla ilgili videoları izlemek için okul instagram hesabımız olan [beyazkoy_ilkokulu](#) isimli hesabımızı takip edebilirsiniz.



Akıl ve Zeka Oyunları Atölyemiz



Akıl ve Zeka oyunlarında 2023- 2024 Eğitim Öğretim yılında ilçemizde düzenlenen yarışmada beş oyununun dördünde birincilik derecesi ve birçok madalya alan okulumuz bu sene de başarısını arttırarak devam edebilmek amacıyla çalışmalarını sürdürmektedir.

Öğrencilerimiz teneffüslerde ve öğle aralarında zeka oyunları oynayarak zamanını verimli şekilde geçirmektedir. Akıl ve Zeka Oyunlarındaki başarılarımızda azami çaba gösteren Merhan DENİZ öğretmenimize katkılarından dolayı teşekkür ederiz.



KAYNAKÇA

Arslan, M., (2023), Kızılyer'de Yaşatılan Pişi Yapma ve Yağ Yakma Geleneği Üzerine, Milli Kültür Araştırmaları Dergisi, 7 (1), s. 84-103

<https://www.safranbolufirini.com/asurenin-tarihcesi/#:~:text=A%C5%9Fure%2C%20Hicri%20takvime%20g%C3%B6re%20Muharrem,bolluk%20ve%20bereketi%20temsil%20eder.>

<https://www.duzcepostasi.com/haber/20905136/asure-gunu-neler-oldu-onemi-nedir-asure-gununun-fazileti-nedir-neden-kutlanir>

<https://www.istockphoto.com/tr/search/2/image-film?phrase=a%C5%9Fure>

https://serbestiyet.com/serbestblog/asure-gunu-ne-zaman-baslar-ve-biter-125318/#google_vignette

<https://bolu.tarimorman.gov.tr/Duyuru/517/50-Hibeli-Sertifikali-Arpa-Ve-Bugday-Tohumu-Dagitimi-Yapilacaktır>

<https://www.yemeksever.com/tag/kolay-pisi-tarifi-resimli> <https://yemek.net/tarif/sirkeli-pisi>

<https://refikaninmutfagi.com/pisi-tarifi/> <https://yemek.com/tarif/pisi/>

<https://igdirarge.meb.gov.tr/www/tutum-yatirim-ve-turk-mallari-haftasi-kutlu-olsun/icerik/172>

<https://adanabarusu.org.tr/tr/barodan-haberler/yerli-mali-kullanmaya-ozen-gosterelim>

https://www.facebook.com/etuketici/photos/yerli-mal%C4%B1-kullanmak-devlet-ekonomisine-yarar-sa%C4%9Flarbar kod-numaras%C4%B1-869-ile-ba%C5%9FI/1541157879319458/?locale=pt_BR

<https://www.diyanehaber.com.tr/damlaya-damlaya-gol-olur>

<http://www.turktarim.gov.tr/Haber/647/saglikli-atistirmaliklar-kuru-meyveler>

<https://www.fibex.com.tr/sector/kuru-meyve-kuruyemis>

<https://www.malatyahediyelik kayisi.com/urunler/organik-gun-kurusu-kayisi-cekirdegi/>

<https://melodigiyim.com/ege-akdeniz-yoresel-kiyafet-kostum-kiralik.html>