

AJANS

DENİZLİ

PROJECİ BAŞKAN
ERDOĞAN'IN, DENİZLİ İÇİN

ÖNCELİKLİ **EKONOMİ** **FORMÜLÜ**



DENİZLİ BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ'NDEN BİR İLK
PAMUKKALE'DE
TARİHİ MARATON
HEYECANI

DENİZLİ'NİN LEZZET ELÇİSİ
GÜZİDE METİNÖZ
SOLOTÜRK'TEN PAMUKKALE SEMALARINDA
CUMHURİYET COŞKUSU

DENİZLİLİ BİR YAŞAYAN
İNSAN HAZİNESİNİN
HİKAYESİ

DR. MEHMET
GÜRSOY

Y I L M A Z
M Ü C E V H E R



Zamansız Bir Tavr



ENGLISH  **TIME**
DİL OKULU VE YURTDIŞI EĞİTİM DANIŞMANLIĞI

**"2 Kur Alsam
Yeterli Mi?"
Diye Düşünme!**

2+3

**Çünkü;
3 Kur Bizden
Hediye!**



ÖĞRENCİSİNE EN ÇOK DEĞER VEREN KURUM

DENİZLİ ÇAMLIK



0258 212 40 20



Mehmetçik Mah. 2576 Sk.
No:4/AA Pamukkale/Denizli

Hedeflerine Emin Adımlarla Yürüyorlar!



- Yetişkinlere Yönelik Genel İngilizce Eğitimi
- 7-14 Yaş Junior İngilizce Eğitimi
- Sınavlara Hazırlık Eğitimleri (IELTS, TOEFL, YDS, YKS DİL, YÖK DİL)
- Kurumsal İngilizce Eğitimi

DENİZLİ ŞUBE 0258 212 40 20

Mehmetçik Mah. 2576 Sok. No: 4/AA Pamukkale/Denizli

ENGLISH TIME
DİL OKULU VE YURTDIŞI EĞİTİM DANIŞMANLIĞI



**COLDWELL
BANKER**

PLATINUM GAYRİMENKUL

Yenişehir

10

yıldır
HİZMETİNİZDE
DENİZLİ'NİN EN ESKİ KURUMSAL
GAYRİMENKUL MARKASI



**KAAN
AKKAŞ**

Broker Manager

Gayrimenkul Yatırım Danışmanı

0 535 925 62 22

Yenişehir Mh. Ferahevler 13 Sk. No: 41/1 Merkezefendi / Denizli
0 258 374 10 77



COLDWELL BANKER

PLATINUM GAYRİMENKUL

Yenişehir

**HALİL
GEVREK**

LÜKS KONUT UZMANI

0 541 835 35 45

TİCARİ GAYRİMENKUL PROFESYONELİ

0 532 666 03 49

**GÜRKAN
CANDOĞAN**

**SERKAN
ÖZPINAR**

GAYRİMENKUL YATIRIM DANIŞMANI

0 532 749 32 07

 Yenişehir Mh. Ferahevler 13 Sk.
No: 41/1 Merkezefendi / Denizli

 **0 258 374 10 77**

10


yıldır
HİZMETİNİZDE

**DENİZLİ'NİN EN ESKİ KURUMSAL
GAYRİMENKUL MARKASI**

■ Denizli Narı, İsrail Narının Önüne Geçti

36



■ Solotürk'ten Cumhuriyet Coşkusu

38



■ Merkezefendi'de Off Road Heyecanı

40



KASIM 2025

14



ERDOĞAN'IN ÖNCELİKLİ EKONOMİ FORMÜLÜ

Denizli Ticaret Odası (DTO) Başkanı Uğur Erdoğan'a göre, Denizli'nin öncelikli ekonomi projeleri, termal sağlık turizmi ile yenilenebilir enerjiye dayalı sanayi ve tarım entegrasyonu üzerine olmalı...

20



YAŞAYAN İNSAN HAZİNESİ: MEHMET GÜRSOY

Denizli'de gerçekleştirdiği bir dizi ziyaret, söyleşi ve konferans kapsamında, UNESCO tarafından 2009 yılında "Yaşayan İnsan Hazinesi" unvanına layık görülen çini sanatçısı Dr. Mehmet Gürsoy ile bir röportaj gerçekleştirdik.

28



6. GELENEKSEL ORKİNOS İKRAMI

Denizli'de, Önallar Gıda tarafından düzenlenen 6. Geleneksel Orkinos İkramı etkinliğinde, 800 kilo orkinos balığı vatandaşlara sunuldu. Organizasyon, farklı pişirme teknikleriyle hazırlanan orkinos lezzetleriyle büyük ilgi gördü.

32



DENİZLİ'NİN LEZZET ELÇİSİ: GÜZİDE METİNÖZ

Denizli sadece doğal ve tarihi güzellikleriyle değil, gastronomik zenginliğiyle de Türkiye'nin ve dünyanın dikkatini çeken bir şehir. İşte bu şehrin simge lezzetlerinden biri, 1800'li yıllara dayanan Denizli Tandır Kebabı.



10 ŞEHİR, 10 FARKLI RUH HALİ

42

Opr. Dr.Şengül Yılmaz: Geç Kalmayın, Genç Kalın

Aynaya baktığında kim daha güzel, daha ışıltılı ve daha genç bir yüz görmek istemez ki? Günümüz dünyasında bu istek her zamankinden daha güçlü.

44

Beslenmede Gerçekler ve Efsaneler

Diyetisyen Gülce Deveciler Erdemir, internette hızla yayılan beslenme söylentilerini açıklığa kavuşturuyor. "Kilo vermek için karbonhidratı kesmeyin, yağlardan korkmayın!"

48

El Emeği Serüvenine Yolculuk

Tamamen el emeğiyle, teknolojik destek olmadan üretilen eserler; Anadolu'dan Arjantin'e, Uzakdoğu'dan Babadağ'a uzanan zengin bir dokuma geleneğini sanatla buluşturdu.



KUZAYEN OĞLU YASA BOĞDU

Volkan Konak

YAPAY ZEKA YOLCULUĞU 52

Türkiye Yapay Zeka İnisiyatifi (TRAI) tarafından 126 kurumun katılımıyla gerçekleştirilen Kurumsal Yapay Zeka Araştırması, yayımlandı.

DENİZLİ'NİN LEZZET HARİTASINDA BİR MARKA 54

Ege Bölgesi'nin gastronomik değerleri arasında özel bir yeri olan kokoreç, yıllardır ustaların elinde bir sanat haline dönüşüyor. Bu sanatı en iyi şekilde temsil eden işletmelerin başında ise Denizli'deki Sosyete Kokoreç geliyor.



Ajans Denizli Dergisi

İmtiyaz Sahibi

denizliajans

Denizli Ajans Basın Yayın Reklam

Prodüksiyon San. Tic. Ltd. Şti.

Adına

Yakup Yaşaroğlu

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Yakup Yaşaroğlu

Reklam

denizliajans

İletişim Adresi

İzmir Yolu Üzeri Kayalar Mh. 6030

Sk. Sinpaş No:3 F1 Blok 13. Kat

Ofis/Daire: 133 Merkezefendi

Denizli

Tel: 0258 213 13 56

0532 214 89 22

Baskı

İhlas Matbaacılık A.Ş.

(0212) 454 35 10

Merkez Mahallesi, Yenibosna

Merkez, 29 Ekim Cd. İhlas Plaza

No:11/A 41, 34791 Bahçelievler/

İstanbul

Denizli kültür sanat, yaşam dergisi olan "AJANS DENİZLİ" Dergisi'nde yayımlanan tüm araştırma konuları, yazı ve fotoğraflar yazılı izin alınmak şartıyla başka bir yayında kullanılabilir. Dergimiz, yerel ve sürelidir. "AJANS DENİZLİ" Dergisi basın yayın meslek ilkelerine uymaya söz vermiştir. Köşe yazılarının sorumluluğu köşe yazarına aittir.

Basım Tarihi: KASIM 2025

Kasım 2025 - Sayı: 3

AVANTAJLI FİYATLAR İÇİN GEÇ KALMA!

Her Eve Kablonet



100 mbps sınırsız internet

*24 ay sözünüze

ilk 12 ay
490TL

sonraki 12 ay
590TL

*Fiyatlara cihaz kiralama, kurulum ve aktivasyon ücretleri dahildir.

*Kampanya 05.02.2026 tarihine kadar geçerlidir.

*Şehit yakını, gazi ve engelli abonelerimize %25 indirim.

 **0850 804 4444**

turksatkablo.com.tr



/turksatkablo

ORKIDE FLOWER

Denizli

together we bloom

Denizli Ajans Dergisi'nin Yeni Sayısı ile Sizlerleleyiz!

Sevgili Okurlarımız,

Denizli, sadece sanayisiyle değil; kültürü, gastronomisi, sporu, üretimi ve hikâyeleriyle de yaşayan bir şehir. Bu sayımızda, şehrimizin her yönünü sizlere ulaştırmak için özenle bir araya getirdik.

Kapağımızda, "Projeci Başkan" vizyonu ile tanıştığımız Denizli Ticaret Odası Başkanı Uğur Erdoğan yer alıyor. Başkan Erdoğan, Denizli'nin ekonomik geleceğini şekillendirecek formülünü bizlerle paylaştı.

Sanat ve kültür sayfalarımızda, dünyayı çini sanatıyla büyüleyen Dr. Mehmet Gürsoy'un eşsiz hikâyesi sizleri bekliyor.

Yerel üretimin gururu Önallar Gıda, her yıl düzenlediği Orkinos etkinliğiyle üretimin ve geleneklerin buluşmasını gözler önüne seriyor.

Lezzet duraklarımız da oldukça zengin. Güzide Metinöz'ün özel haberiyle Denizli kebabı, şehrimizin sofraya kültürünü yaşıyor.

Sosyete Kokoreç'in işletmecisi İlyas Yıldırım ile yaptığımız röportaj, yerel lezzetin girişimcilikle nasıl buluştuğunu gösteriyor.

Ve tabii Denizli narı, bereketli topraklarımızın soframıza uzanan yolculuğunu gözler önüne seriyor.

Sağlık sayfalarımızda, Op. Dr. Şengül Yılmaz, yüz estetiğinde doğallığın önemine dikkat çekerken,

Diyetisyen Gülce Deveciler Erdemir, beslenme konusunda önemli ipuçları paylaşıyor.

Egekent Hastanesi'nin meme kanseri farkındalık etkinliği ise toplumsal bilinç açısından çok değerli bir adım.

Bu yıl ilk kez Denizli Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen ve büyüleyici Pamukkale'deki Lykos Yarı Maratonu, spor tutkunları ve şehrimiz için unutulmaz bir etkinlik oldu. Tarih, doğa ve enerji bir araya gelerek Denizli'ye yepyeni bir gurur kaynağı kazandırdı.

Bu anlamlı organizasyonun hayata geçirilmesinde gösterdiği vizyoner liderlik ve özverili çalışmalar için Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu'nu ve tüm belediye ekibini yürekten kutluyoruz. Şehrimizin kültürel mirasını sporla buluşturan bu örnek yaklaşım, Denizli'nin değerlerini ulusal ve uluslararası alanda daha görünür kılmaya adına önemli bir adım oldu. Emeği geçen herkese içten teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Bu sayımızda ayrıca, her biri birbirinden özel ilçelerimizden haberler, ülkemizin önemli değerlerinden geçtiğimiz aylarda kaybettiğimiz Osman Sınav ve Volkan Konak'a dair anılar ve kış dönemine özel Avrupa turları ile dopdolu bir içerik sizleri bekliyor.

Dergimiz, Denizli, Pamukkale ve Merkezefendi ilçelerimizdeki iş yerlerine, ilçelerimizdeki kamu kurumlarına (belediyeler ve kaymakamlıklara), yurt içi ve yurt dışında yer alan özellikle Almanya, Ankara, İstanbul, İzmir'deki Denizli derneklerine ve TBMM'deki Denizli Milletvekillerimize gönderilmektedir.

Okurken, Denizli'nin geçmişine, bugününe ve geleceğine bir yolculuk yapacağınız bu sayımızda, her haberin ve röportajın şehrimizin renkli ve dinamik dokusunu yansıttığını göreceksiniz.

Keyifli okumalar dilerim.

Yakup Yaşaroğlu
Genel Yayın Yönetmeni
Ajans Denizli Dergisi



*Yangın Güvenlik ve
Elektronik Otomasyon Sistemleri*

Yangın Algılama ve İhbar Sistemleri •

Kamera Sistemleri •

Ses, Işık ve Görüntü Sistemleri •

Network Sistemleri •

Access Kontrol Sistemleri •

Bina Yönetim Sistemleri •

Söndürme Sistemleri •

Yangın Algılama ve
İhbar Sistemleri
Söndürme Sistemleri
Kamera Sistemleri
Access Kontrol Sistemleri
Ses Işık Sistemleri
Data-Network Sistemleri
Bina Yönetim Sistemleri

Tel: 0 258 262 02 29 • Fax: 0 258 262 02 29/5

Web: www.baytekyangin.com • E-mail: info@baytekyangin.com • E-mail: satis@baytekyangin.com

15 Mayıs Mahallesi 762 Sokak No.: 63 / Denizli

mavili

AVerFire

BOSCH

SAMSUNG

Finder

**hp HEWLETT
PACKARD**

**H&S
H&S Cooling System**

**ZKSoftware
Advanced Security and IPD Solutions**

10'uncu yılımzda İzmir'den Direk uçak ile Frankfurt'a gidiyoruz!

Heimtextil 2026



Paydos
"Just Travel"



**Detayları Bize Bırakın! Fuar Seyahatiniz
İçin En İyi Çözümler!"**

0 258 263 71 76

Otel Rezervasyonu
Uçak Bileti
Vize Hizmetleri
Transfer Hizmeti



Talepleriniz için
lütfen formu
doldurunuz. En
yakın zamanda sizin
iletişime geçeceğiz.



ASR-I DAVET

DÜĞÜN SALONLARI

400 KİŞİYE
KADAR TÜM
ORGANİZASYONLAR

70.000 ₺

- Orkestra
- Fotoğraf
- Kamera
- Yaş Pasta
- Kuru Pasta
- Meşrubat
- Sınırsız Su

☎ **0533 938 66 20**

🌐 www.asridavetdugunsalonlari.com

📷 [asridavetdugunsalonlari](https://www.instagram.com/asridavetdugunsalonlari)

📌 [Asr-ı Davet Düğün Salonları](https://www.facebook.com/Asr-i-Davet-Dugun-Salonlari)

Zeytinköy Mah. Karacaoğlan Caddesi
No 4/5 Merkez Pamukkale/Denizli

PROJECİ BAŞKAN ERDOĞAN'IN, DENİZLİ İÇİN ÖNCELİKLİ EKONOMİ FORMÜLÜ

Denizli Ticaret Odası (DTO) Başkanı Uğur Erdoğan'a göre, Denizli'nin öncelikli ekonomi projeleri, ilin mevcut ekonomik yapısı, doğal kaynakları ve küresel trendler göz önüne alındığında, termal sağlık turizmi ile yenilenebilir enerjiye dayalı sanayi ve tarım entegrasyonu üzerine olmalı...

Denizli'nin, Türkiye'nin ikinci yüzyılına iyi hazırlanabilmesi için şehre yön verenlerin bazı konulara odaklanması gerektiğine inanan DTO Yönetim Kurulu Başkanı Uğur Erdoğan, termal sağlık turizmi ile yenilenebilir enerjiye dayalı sanayi ve tarım entegrasyonu konularını öne çıkarmak gerektiğini vurguladı. Başkan Erdoğan ile Denizli'yi konuştuk ve merak edilenleri sizin için sorduk.





Daha uzun süreli konaklamalar için yüksek standartlı, butik veya 5 yıldızlı tesisler olmalı ve geliştirilmeli; bu türde bir yapılanma turistlerin konaklama süresini artırarak ekonomik katma değeri yükseltebilir.



Peki neden bunlar öncelikli?

Öncelikle Ekonomik Yapıya Uygunluk... Denizli'miz özellikle tekstil, mermer ve turizmde, güçlü bir altyapıya sahip olsa da küresel ticarete yaşanan değişimler ve yenilikler nedeniyle ekonomik çeşitlendirmeyi sağlamamız gerekiyor. Termal turizm ve yenilenebilir enerji, bu çeşitlendirme için ideal alanlar olarak öne çıkıyor.

Bir başka neden ise Küresel Trendlerle Uyum... Sağlık turizmi ve sürdürülebilir tarım, küresel talep artışı olan sektörler arasında... Denizli'miz, bu alanlarda da rekabet avantajına sahip bir il konumunda.

Ayrıca Yerel Kaynakların Kullanımı da önemli bir etken... Jeotermal kaynaklarımız ve termal su, Denizli'mizin doğal zenginlikleri olup yapılacak projeler ile yerel kaynakları en verimli şekilde kullanabiliriz. Bu durum, İstihdam ve Kalkınmaya da katkı sağlayacaktır... Bu iş kolları, yüksek istihdam potansiyeline sahip; özellikle kadınlar ve gençler için iş fırsatları sunacaktır.

Sayın Erdoğan, isterseniz bu konuları biraz daha detaylandıralım mı? Ne dersiniz?

Termal Sağlık Turizmi

Denizli'miz Pamukkale ve Karahayit gibi dünyaca ünlü termal kaynaklara sahip bir il; sağlık turizmi potansiyeli oldukça yük-

sek ve bu alanda öncelikli bir proje şu şekilde olabilir:

5 Yıldızlı Termal Sağlık ve Konaklama Tesisi Geliştirme Projesi...

"Neden böyle bir proje?" denilecek olursa eğer, Denizli'mizin termal kaynakları, sağlık turizmi için büyük bir çekim merkezi oluşturuyor. Ancak, mevcut tesislerin çoğu günübirlik turizme hizmet ediyorlar. Daha uzun süreli konaklamalar için yüksek standartlı, butik veya 5 yıldızlı tesisler olmalı ve geliştirilmeli; bu türde bir yapılanma turistlerin konaklama süresini artırarak ekonomik katma değeri yükseltebilir. Bunun için de Güney Ege Kalkınma Ajansımız (GEKA) tarafından yapılan **"5 Yıldızlı Termal Sağlık ve Konaklama Tesisi Ön Fizibilitesi"** temel alınabilir ve işe oradan başlanabilir. Bu tür bir proje, termal kaynakların kontrollü kullanımını sağlayarak hem turizmi canlandırır hem de çevresel sürdürülebilirliği destekler.

Faydalarına gelinece; öncelikle

- Yabancı ve yerli turist sayısında artış sağlanabilir.
- Fizik tedavi, rehabilitasyon ve wellness turizmi gibi daha geniş bir yelpazede bir sektörel çeşitlilik sağlanabilir. Bu sayede, sağlık turizmi gelirlerimiz yükselecektir.
- Yerel istihdam artacak ve hizmet sektörü gelişecektir.

Denizli Organize Sanayi Bölgemizi (OSB) destekleyecek bir jeotermal enerji altyapısı ile bu kapsam genişletilebilir. Yeni Sera OSB'leri de kurulabilir ve yüksek teknoloji tarım uygulamaları teşvik edilebilir.

Bu arada, bölgedeki termal su sıkıntısı da çözümlenebilir... Pamukkale ve Akköy yerleşim alanları, turizm potansiyeli yüksek yerler. Fakat bu yerleşimlerin Termal Kaynak Koruma Alanında kalması ve açılacak su kuyularının bölgenin su rezervini etkilemesi nedeniyle, buralara termal kaynak koruma alanı sınırı dışından termal suyun getirilmesi gerekiyor. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü'müzün devam eden projeleri arasında yer alan Pamukkale ve Akköy'e Termal Su İletim Hattı Projesi, bölgedeki termal kaynakların daha verimli kullanımı sağlayabilir.

Yenilenebilir Enerji ve

Tarıma Dayalı Sanayi, temel geçim kaynaklarımız haline gelebilir...

Denizli'miz, jeotermal enerji potansiyeli açısından Türkiye'de lider konumdadır ve dünyada 7'nci, Avrupa'da ise ilk sıradadır. Böyle büyük bir kaynak; tarım ve sanayi ile entegre edilirse şehirdeki ekonomik büyümeyi hızlandırabilir.

● **Jeotermal Enerji ile Entegre Tarıma Dayalı Sera OSB Genişletilmesi Projesi:**

Sarayköy Jeotermal Isıtmalı Sera Organize Tarım Bölgesi, yılda 15 bin ton sebze ve meyve üretimi hedefiyle durmaksızın çalışıyor ve %75 gibi önemli kadın istihdamı sağlıyor. Böyle bir modelin genişletilmesi hem tarımsal ihracatımızı artıracaktır hem de bölgemizde sürdürülebilir enerji kullanımını teşvik edecektir. Bunun nasıl yapılacağına gelince; örneğin Denizli Organize Sanayi Bölgemizi (OSB) destekleyecek bir jeotermal enerji altyapısı ile bu kapsam genişletilebilir. Yeni Sera OSB'leri de kurulabilir ve yüksek teknoloji tarım uygulamaları teşvik edilebilir.

Bunun sağlayacağı faydalara gelince;

● Tarım ürünlerindeki ihracatımız artacaktır.

● Enerji maliyetlerimizde düşüş ve çevre dostu üretim sağlanacaktır.

● Kadın istihdamı artacak ve kırsal kalkınmaya destek verecektir.

Örnek verecek olursak da Denizli'mizin jeotermal enerjiyle 1.500 megavat elektrik üretme potansiyeli çok daha iyi değerlendirilir ve daha verimli bir şekilde kullanılabilir hale getirilecek olursa





eğer sanayi ve tarım projelerini de destekleyebilir.

Alternatif önerilerimiz de var...

● Teknik Üniversite Kurulması, bunlardan biri... Denizli Ticaret Odası (DTO) olarak, ilk kez bizim dile getirip ele aldığımız ve ön fizibilitesini bizim yaptığımız bir konudur bu. Daha sonra, Denizli OSB Sanayicileri Vakfımız (DOSAV) tarafından Denizli Teknik Üniversitesi (DETÜ) planlandı. Bu üniversitemiz açılacak olursa eğer sanayimizin ihtiyaç duyduğu nitelikli iş gücünü yetiştirebilir. Böyle nitelikli bir altyapı, uzun vadede ekonomik büyümeyi de destekler.

● Bir de Mermer ve Doğal Taş İhracatının Geliştirilmesi var... Denizli'miz, Türkiye'nin 2'nci büyük mermer havzasıdır. İhracat odaklı yeni teknolojiler ve markalaşma çalışmalarıyla, bu sektördeki katma değer artırılabilir.

Tüm bunların yanında DTO olarak Denizli Teknik Tekstil Dönüşüm Merkezi'mizi (DTMM) geliştirip büyütürken, başvurularını yapıp sonuçlanmasını beklediğimiz SoGreen Geri Dönüşüm Merkezi Projemiz ile Yapay Zeka Destekli Sürdürülebilirlik Projesi girişimlerimizi de örnek girişimciliği ile takdir toplayan insanımızın kararlılığı ve azminden aldığımız güçle, hayata geçirmeyi umuyoruz.

Denizli'nin öncelikli ekonomi projeleri, termal sağlık turizmi ve jeotermal enerjiyle bütünleşmiş tarıma dayalı sanayi üzerine

odaklanmalıdır. Bu türde projeler hayata geçirilecek olursa eğer, böyle bir gelişme, ilimizin doğal kaynaklarını ve mevcut alt yapısını en iyi şekilde değerlendirerek sürdürülebilir kalkınmasına, istihdam artışına ve ihracat potansiyeline destek verecek ve ekonomimizi güçlendirecektir.

Sayın Erdoğan, verdiğiniz bilgiler için teşekkür eder, vizyoner girişimlerinizin daha da artması ve şehrimizin kalkınmasına daha fazla katkı sağlaması temenniisiyle başarılar dileriz.

Bize bu imkanı verdiğiniz ve bizi Denizli'mizle ve okuyucularınızla buluşturduğunuz için ben teşekkür ederim; yayınlarınızda başarılar dilerim.

Başkan Erdoğan:
"Şehrimiz, Denizli Teknik Tekstil Merkezi'miz gibi modern yatırımlar ile katma değeri yüksek ürünler elde ederek hızla çağı ve dönüşümü yakalamalıdır"





— Akçakoca Grup —

***"Seçkin Markaları Şehrin Her Noktasına
Güvenle Ulaştırıyoruz."***

Denizli-Uşak-Muğla-Aydın

Tel: 0258 372 00 22

Zafer Mahallesi Kaynak Caddesi No:24 Gümüşler / DENİZLİ

RT RENOTEK

OTOMOTİV

www.renotek.com.tr



OTOMOTİV



2.EL ARAÇ ALIM SATIM



YEDEK PARÇA



YETKİLİ EGZOZ EMİSYON



OTO KİRALAMA



İNŞAAT



Renotek Otomotiv

SERVİS

RENOTEK

0532 573 19 30 - 0258 265 05 45

İzmir Yolu Üzeri No:60 Denizli

Tel: 0258 265 05 45 - 0532 573 19 30 - 0533 894 05 15

Denizlili olan
Gürsoy, İznik
çinilerinin unutulmuş
renklerini ve
desenlerini yeniden
canlandırarak
bu kadim sanatı
modern dünyaya
tanıtan bir efsane.

Dr. Mehmet Gürsoy;
Dünyayı Çini Sanatıyla
Hayran Bıraktı

DENİZLİLİ BİR YAŞAYAN İNSAN HAZİNESİNİN HİKAYESİ

Denizli’de gerçekleştirdiği bir dizi ziyaret, söyleşi ve konferans kapsamında, UNESCO tarafından 2009 yılında “Yaşayan İnsan Hazinesi” unvanına layık görülen çini sanatçısı Dr. Mehmet Gürsoy ile bir röportaj gerçekleştirdik. Aslen Denizlili olan Gürsoy, İznik çinilerinin unutulmuş renklerini ve desenlerini yeniden canlandırarak bu kadim sanatı modern dünyaya tanıtan bir efsane. Kütahya’daki atölyesinde yüzlerce öğrenci yetiştiren, elliden fazla ülkede sergiler açan ve eserleriyle müzeleri süsleyen Gürsoy, sanatına ve yaşamına dair samimi bir sohbetle bizleri ağırladı. Çini sanatını “göz musikisi” olarak tanımlayan usta, her fırça darbesinde toprağa adanmış bir ömrü, kültüre sevdalı bir yüreği ve geçmişten geleceğe uzanan sağlam bir köprüyü yansıtıyor. Denizli’ye olan bağlılığını, Pamukkale Üniversitesi’nde geleneksel sanatlar bölümü açılması için aldığı sözle taçlandıran Gürsoy, aynı zamanda Üsküdar Üniversitesi ve Kütahya Dumlupınar Üniversitesi tarafından onurlandırılmış bir sanatçı. İşte Dr. Mehmet Gürsoy’un yaşam hikayesi, sanatının incelikleri ve anıları...

Sanat Yolculuğunun Başlangıcı: Denizli’den Kütahya’ya

Sanat yolculuğunuz nasıl başladı, hocam? Denizli kökenli olduğunuzu biliyoruz, ama bu yönünüz pek bilinmiyor. Bize bu başlangıç hikayesinden bahseder misiniz?

Dr. Mehmet Gürsoy: 1950 yılında Denizli’nin Bekilli ilçesinde doğdum. 10 yaşında ailemle Kütahya’ya taşındık. Kütahya, çini sanatının merkeziydi. Çocuk yaşlarımda çarşıya her çıktığımda vitrinlerdeki çiniler beni büyüledi. Denizli’de böyle bir sanatla tanışmamıştım. 1975 yılında Kütahya yakınlarında bir köyde ilkokul öğretmenliği yaparken çini sanatına ilgilim derinleşti. Vitrinlerdeki çinilerle kitaplarda gördüğüm tarihi İznik çinileri arasındaki farkı fark et-

İznik çinileri, mücevher renkleriyle ve zarif desenleriyle dikkat çeker. Lale, karanfil, gül ve sümbül gibi motifler, bu sanatın ruhunu oluşturur. Her bir motif, bir anlam taşır; bu anlamları keşfetmek ve yaşatmak bizim görevimizdir.



tim. “Bu sanat nasıl bir sanat?” dedim ve araştırmaya başladım. Lise yıllarında resim sanatına olan ilgilim bu merakımı körükledi. Araştırdıkça, karşımda koskoca bir imparatorluk sanatı buldum. İnsan hayatında yükselmekten ziyade derinleşmek önemlidir. Derine indikçe çini sanatının ahengini, estetiğini, zerafetini ve dengesini gördüm. Dedim ki, “400 yıl kimse bu sanatla uğraşmamış, fırça edip çizmemiş, boyamamış, pişirmemiş. Bismillah, yola çıkalım!” Hocaların hocası, değerli hocam Prof. Muhsin Demiral ile yollarımız kesişti. Sanatın inceliklerini ondan öğrendim ve dokuz yıl boyunca türbelerde, müzelerde eserleri inceleyerek bu sanatı hayata geçirmeye çalıştım.

Çini Sanatına Adanmış Bir Ömür: “Göz Musikisi”

Çini sanatına olan tutkunuz nasıl gelişti? Sizi bu sanata bu kadar bağlayan neydi?

Dr. Mehmet Gürsoy: Çini sanatını “göz musikisi” olarak tanımlıyorum. Musikinin notaları laleler, karanfiller, güller ve sümbüllerdir. Her fırça darbesinde toprağa adanmış bir ömür, kültüre sevdalı bir yürek ve geçmişten geleceğe kurulmuş incecik ama sağlam bir köprü var. Çini, ateşin oyunudur; göz nurunu dökersiniz, 950 derece ateşe verirsiniz. Aynı zamanda mücevher renklerini sır altına gizler. Bu sanat, yaradana ayna tutar. Biz, yaratıcının güzelliklerini gözlemler, ahengi ve zerafeti nakşederiz. Sanat, bir aşktır. Biz bu sanatı çok sevdik, sevginin dozunu artırdık ve bu sevgi bir aşk haline dönüştü. Sanat, şifadır; ruhumuza, gönlümüze, gözümüze pozitif



enerji katar. Çini, sadece bir obje değil, bir medeniyetin izlerini taşıyan bir mirastır.

İznik Çinilerinin Sırrı: Saray Sanatından Halk Sanatına

İznik çinilerinin özellikleri nelerdir? Neden bu kadar özel bir yere sahip?

Dr. Mehmet Gürsoy: İznik çinileri, Osmanlı sarayına yakınlığı ve çevresindeki kuvars madenleri sayesinde gelişmiş bir sanattır. Ulaşım kolaylığı, ustaların çizdiği desenlerin saraya hızlı bir şekilde ulaşmasını sağlamış. Bu nedenle İznik çinisi, bir saray sanatı olarak zirveye ulaşmıştır. Literatürde şöyle denir: “İznik bir saray sanatıdır, Kütahya bir halk sanatıdır.” İmparatorluk sona erdiğinde İznik sanatı durmuş, ama Kütahya’da halk sanatı olarak yaşamaya devam etmiştir. İznik çinileri, mücevher renkleriyle ve zarif desenleriyle dikkat çeker. Lale, karanfil, gül ve sümbül gibi motifler, bu sanatın ruhunu oluşturur. Her bir motif, bir anlam taşır; bu anlamları keşfetmek ve yaşatmak bizim görevimizdir.

Unutulmuş Renklerin Peşinde: Mercan Kırmızısı ve Zümrüt Yeşili İznik çinilerinin unutulmuş renklerini nasıl yeniden canlandırdınız?

Dr. Mehmet Gürsoy: Geçmişte kullanılan mercan kırmızısı, zümrüt yeşili, lapis lazuli mavisi gibi mücevher renklerinin reçetele-ri zamanla unutulmuştu. Bu renkleri yeniden canlandırmak için yoğun bir çalışma sürecine girdim. Önce lapis lazuli mavisinden başladım, ardından firuze taşının rengini hayata geçirdim. Zümrüt yeşili için üç-dört yıl, mercan kırmızısı için ise tam on yıl emek verdim. Ecdadın mücevher renklerini seçtiğini keşfettim; bu renkler, çinilere eşsiz bir derinlik ve ruh katıyordu. Her bir renk, bir mücevherin ışıltısını yansıtıyor. Bu renkleri yeniden hayata geçirerek İznik çinilerinin özgünlüğünü korumaya çalıştım. Bu süreç, sabır ve tutku gerektirdi ama sonuç, tüm yorgunluğa değdi.

Sanatın Geleceğine Işık Tutmak: Pamukkale Üniversitesinden Söz Aldı Sanatınızı genç kuşaklara nasıl aktarıyorsunuz? Denizli ziyaretinizde Pamukkale Üniversitesi ile ilgili bir girişimden bahsettiniz. Ayrıca, üniversitelerden aldığınız unvanlar da var. Bu konuda neler söylersiniz?

Dr. Mehmet Gürsoy: Kütahya'daki atölyemde ve Dumlupınar Üniversitesi'nde dersler vererek yüzden fazla çırak ve öğrenci yetiştirdim. Ayrıca yurtiçinde ve yurtdışında elliden fazla sergi açtım. Eserlerim, pek çok müze ve özel koleksiyonda yer alıyor. 50 ayrı ülkede 72 sergi gerçekleştirdim ve toplamda 2 milyon kilometre yol kat ettim. Amerika'daki ilk sergim Uluslararası Halk Sanatları Müzesi'nde gerçekleşti. Almanya'da NATO üssünde, Çin'de Pekin'de sergi açtım. Pekin'de sergi için gittiğimde, ilk yarım saatte tüm eserler satıldı. On günlüğüne çağırılmıştım, "Ne yapacağız şimdi?" dedim. Beni Çin Seddi'ne götürdüler. Burada bir muhabir röportaj talebinde bulundu. Bizde kabul ettik. Çini sanatıyla alakalı, "Bizden etkilendiniz mi" diye sordu. Orada, UNESCO koruması altındaki bir kayanın üzerinde konuşma yaptım. Sanatın doğum yeri Anadolu'dur; bu sanat, kaşarlardan Anadolu'ya, oradan dünya medeniyetine ulaşmıştır.

Denizli'ye Geleneksel Sanatlar Bölümü Çok Yakışır

Denizli'ye her geldiğimde, memleketime olan sevgim artıyor. Pamukkale Üniversitesi'ndeki etkinliğimizde Rektör beyefendi

ile görüştüm ve geleneksel sanatlar bölümü açılması için öneride bulundum. Rektörden bu konuda söz aldım. İki haftada bir gelip özel dersler verebileceğimi söyledim. Bu, benim için kutsal bir görev. Doğduğum topraklarda bu sanatın yaşatılması ve yeni nesillere aktarılması, en büyük hayallerimden biri. Umarım bu bölüm açılır ve Denizli'den nadide sanatçılar yetişir.

"Beni Çok Gururlandırdılar"

Akademik dünyada da sanata değer verildi. 2019 yılında Üsküdar Üniversitesi Senatosu, beni takip ediyordu. Rektör Prof. Nevzat Tarhan'ın sekreteri aradı ve "Yüksek İnsani Değerler Ödülü'nü size takdim etmek istiyoruz," dedi. Kabul ettim, İstanbul'a gittim ve ödülü aldım. Bunu duyan Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, "Onlar verdi, biz vermez miyiz?" dedi ve bana Fahri Doktor unvanı takdim etti. Ayrıca, başka bir üniversite benim adıma bir amfiye verdi. Bu unvanlar, sanatımın ve çabalarımın akademik dünyada da takdir gördüğünü gösteriyor. Ama ben hala öğreniyorum, 50. yılımda bile öğrenmeye devam ediyorum. Sanat, toprağa kadar çalışmayı ve üretmeyi gerektirir.

UNESCO'nun "Yaşayan İnsan Hazinesi" Unvanı

UNESCO tarafından 2009 yılında "Yaşayan İnsan Hazinesi" unvanına layık görülmek sizin için ne ifade ediyor?

Dr. Mehmet Gürsoy: 2009 yılında UNESCO'dan bu unvanı almak, benim için büyük bir onur. Bir gün atölyeme altı kişi geldi, "Sizinle sohbet etmeye geldik, sanatınızı anlatır mısınız?" dediler. Anlattım, teşekkür edip gittiler. Ertesi gün Kültür Bakanlığı'ndan aradılar ve "Dün sizi ziyaret edenler UNESCO'dan bilim insanlarıydı. Sizi 'Yaşayan İnsan Hazinesi' unvanına layık gördü-



ler," dediler. 30 saniyede kuruldan geçtiğini söylediler! Bu unvan, çini sanatına olan katkılarımın uluslararası düzeyde takdir edildiğini gösteriyor. Bu, beni daha da motive etti. Sanatımı ve ülkemizi temsil etmek, bayrağımızı dalgalandırmak adına daha çok çalıştım. Avustralya'ya iki günlüğüne, Washington'a bir günlüğüne gittim. Hepsi ecdada saygı, ülkeme sevgi adına...

Unutulmaz Anılar: Sanatın İzinde Bir Hayat İlk Büyük Ödül: 1986

Cumhurbaşkanlığı Yarışması

Dr. Mehmet Gürsoy: Sanat yolculuğumda dönüm noktalarından biri, 1986 yılında, sanatımın 11. yılında Cumhurbaşkanlığı himayesinde düzenlenen bir yarışmaydı. Herkes hazırlanıyordu, ben de "Hadi, sanatın neresindesin, bir ölç bakalım!" dedim. Yarışmanın sonunda üç büyük ödülün ikisini kazandım: Çini sanatı dalında birinci ve ikinci ödüller bana layık görüldü. Uluslararası bir akademik kadro, profesörler ve yabancı uzmanlar vardı. Bu başarı, renk arayışlarımı hızlandırdı ve orijinal mücevher renklerini hayata geçirme çalışmalarımı pekiştirdi.

Amerika'daki Sergi ve Başkonsolosun Tepkisi (1991)

Dr. Mehmet Gürsoy: 1991 yılında Amerika'da, Washington D.C.'de bir sergim vardı. Türkiye'den bir sanatçı olarak Amerikan hükümeti sergimin açılışına bir diplomat göndermiş. Türkiye Başkonsolosu geldi. Ülkemin bir diplomatı gelmiş Yerimde durur muyum! Hemen koşup karşıladım. "Hoş geldiniz, beyefendi!" dedim. Ben Fransızca biliyorum birazda Almanca... İngilizce bilmiyordum. Başkonsolos

LÁRIVA

CHEF RESTORAN

*İyi yemek, özel tatlar ve
zarif bir atmosfer arayanlara!*



[@larivachef](#)

Rez. 0551 509 5 509

Bahçelievler Mh. 3094 Sk. No:37/1 / Denizli

kızıyor birşeylere, bağıyor... Bizi davet eden Amerikalı profesör Türkçe biliyordu ve başkonsolosun, “Bu eserleri camilerden söküp buraya yapıştırıramazsınız!” diye bağırdığını çevirdi. Meğer başkonsolos, eserlerin antika olduğunu sanmış! “İmzam köşesinde, bunları ben yaptım!” deyince, “Sen gel, bir öpeyim!” dedi. Bu, unutulmaz bir anıydı. Sanatımın hayata döndüğünü bilmeyenler bile vardı, ama bu olay, çini sanatının yeniden canlandığını göstermesi açısından çok anlamlıydı.

İngiltere’de Reddedilen Teklif

Dr. Mehmet Gürsoy: İngiltere’de bir konferans veriyordum, aynı anda çizip ekrana yansıtıyordum. Soru-cevap kısmında bir İtalyan, “Bu sanatı benim ülkemde yapar mısınız? İsteddiğiniz bankada istediğiniz kadar parayı bloke edeyim!” dedi. Zeki ve nazikçe bir cevap vermem gerekiyordu. “Bu çiçekler Anadolu topraklarına aittir, sizin topraklarda yeşermez,” dedim. Adam, “Böyle söyleyeceğinizi biliyordum, şansımı denemek istedim,” dedi. Bu anı, sanatın köklerine bağlılığımı gösterdiğim bir anekdot oldu.

Özay Gönülüm ile Hemşehrilik Bağı

Dr. Mehmet Gürsoy: Denizlili hemşehrim Özay Gönülüm’ün Etnografya Müzesi’ndeki sergime geldiği anı unutamam. “Hemşehrim, bunların hepsini sen mi yaptın?” dedi. “Evet, ben yaptım,” dedim. Denizli şivesi ve İngilizceye benzettiği tarzda bir şeyler söylüyor ve gülüyor. “Anlamadım” dedim. İngilizler havalı konuşuyorlar ya, “Havanı batsın!” diyormuş Denizli şivesi ve İngilizceye benzeterek. Eserleri çok beğendiğini vurguladı. Bu, hemşehrilik bağımızın sıcak

bir yansımasıydı. Özay Gönülüm’ün neşesi ve samimiyeti, o günü unutulmaz kıldı.

Büyük Eserler ve Küresel Etki

Eserlerinizle birçok önemli projede yer aldınız. Barbaros Hayrettin Paşa Camii, Çırağan Sarayı ve Katar Emirinin malikanesi gibi... Bu projelerden bahsedermisiniz?

Dr. Mehmet Gürsoy: Barbaros Hayrettin Paşa Camii için 5.000 karo çini yaptık, sadece beş tanesi kırık çıktı. Çırağan Sarayı’nı süsledik; sarayın ihtişamına uygun, mücevher renkleriyle bezeli çiniler tasarladık. Katar Emirinin Londra’daki malikanesini ve bir İngiliz kraliyet ailesi üyesinin malikanesini çinilerimizle donattık. Her proje, büyük bir sorumluluk. Ateşin oyunu bu; 100 eser koyarsınız, yüzde 40’ı çıkabilir. Ama Kadir Mevla’m yardım ediyor, bahtımıza güzel eserler çıkıyor. Talepler kesilmiyor, biz de sürelerini tahmin ederek planlama yapıyoruz. Her eser, bir medeniyetin izlerini taşıyor.

Genç Sanatçılara Tavsiye: Sabır, Tutku ve Dayanışma

Genç sanatçılara ne tavsiye edersiniz? Türkiye’de çini sanatının geleceğini nasıl görüyorsunuz?

Dr. Mehmet Gürsoy: Sanat, sabır ve tutku gerektirir. Genç sanatçılara, geleneksel sanatlarımızı öğrenmelerini ve bu mirası geleceğe taşımalarını tavsiye ediyorum. Her motifin, her rengin bir anlamı var; bu anlamları keşfetmek ve yaşatmak bizim görevimiz. Sanatı yapan herkes benim arkadaşımdır. Kimseyi kıskanmam; güzel yapanı tebrik eder, “Eline sağlık!” derim. Sanat, rekabet değil, dayanışma gerektirir.

Türkiye’de çini sanatı ilerliyor, ama daha yapılacak çok şey var. 2018’de Londra’da bir müzayedede 40 cm çapında bir çini eseri 6.9 milyon dolara satıldı. Bu, ecdadın ne kadar büyük bir miras bıraktığını gösteriyor. Sanatımız, müzelerde ve koleksiyonlarda değer buluyor.

Pamukkale Üniversitesi’nde geleneksel sanatlar bölümü açılması için verdiğim öneri, bu sanatın Denizli’de de kök salması için bir adım. Rektörden söz aldım, umarım bu hayal gerçekleşir ve yeni nesiller bu sanatı dünyaya taşır.

Çini Sanatının Evrensel Dili

Çini sanatını evrensel kılan nedir?

Dr. Mehmet Gürsoy: Çini, bir göz musikisidir; laleler, karanfiller, güllerle konuşur. Mücevher renkleriyle ruhu besler, ateşin oyunuyla sabrı öğretir. Bu sanat, Anadolu’nun ruhunu taşır, ama evrensel bir dildir. Çünkü güzellik, her kültürde anlaşılır. Eserlerimiz, dünyanın dört bir yanında müzelerde, saraylarda, malikanelerde yer buluyor. Bu, çini sanatının evrensel gücünü gösteriyor.

Bir Sanatçı, Bir Miras

Dr. Mehmet Gürsoy, çini sanatına adanmış bir ömrün simgesi. Onun ellerinden çıkan her eser, bir medeniyetin izlerini taşıyor. İznik çinilerinin unutulmuş renklerini yeniden canlandıran, genç nesillere ilham veren ve dünyayı sanatıyla büyüleyen Gürsoy, “Sanat, yaradana ayna tutmaktır,” diyor. Denizli’den başlayan bu yolculuk, Kütahya’da derinleşti, dünyaya yayıldı ve UNESCO’nun “Yaşayan İnsan Hazinesi” unvanıyla taçlandı. Üsküdar Üniversitesi’nin Yüksek İnsani Değerler Ödülü, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi’nin Fahri Doktor unvanı ve bir amfiye adının verilmesi, Gürsoy’un sanatının akademik dünyada da yankı bulduğunu gösteriyor. Pamukkale Üniversitesi’nde geleneksel sanatlar bölümü açılması için aldığı söz, memleketine olan vefasını ve sanatını geleceğe taşıma tutkusunu yansıtıyor. Onun gibi sanatçılar sayesinde, çini sanatı gelecek nesillere aktarılmaya devam edecek.



Katar Emirinin Londra’daki malikanesini ve bir İngiliz kraliyet ailesi üyesinin malikanesini çinilerimizle donattık.

COŞKUNLAR

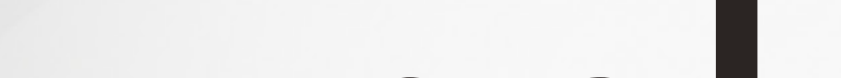


Coşkunlar Giyim: Saraylar Mah. İkinci Ticari Yol Ölçek İşh.
No: 29/D Merkezefendi/Denizli
Tel: +90 258 241 71 71

www.coskunlar.com.tr
 [coskunlariyim](https://www.instagram.com/coskunlariyim)

mipelo.com.tr

ELİF KEYİK / CELAL AKOĞLAN



mipelo

hair and makeup

Denizli'nin en ıyıltılı kadınları
burada buluşuyor.

 0537 391 3604 - 0553 249 2770

 Kınıklı Mh. 6081 Sk. No:30 Kapı No:1 Pamukkale / Denizli

 @mipelo, @celalakoglan, @makeupelifkeyik

ETİN EN LEZZETLİ HALİ

bein
SPORT
MAÇ YAYINIMIZ VARDIR

Lezzet ve
muhabbete
davetlisiniz!

"Lezzetli et menülerimizin yanında, mevsimine uygun taptaze balık seçeneklerimizle de sofranızı zenginleştiriyoruz."

ARMA
RESTAURANT

Rez. 0258 211 7 444 - 0501 650 65 06

İncilipınar Mahallesi 3375 Sokak No:32/A Pamukkale - Denizli

 denizliarma

DENİZLİ'DE ÖNALLAR 6. GELENEKSEL ORKİDOS İKRAMI İLE 800 KİLOLUK İYİLİK SOFRASI KURULDU

Denizli'de, Önallar Gıda tarafından düzenlenen 6. Geleneksel Orkinos İkranı etkinliğinde, 800 kilo orkinos balığı vatandaşlara sunuldu. "İyiliği Paylaşma Hareketi" kapsamında gerçekleştirilen organizasyon, farklı pişirme teknikleriyle hazırlanan orkinos lezzetleriyle büyük ilgi gördü.





Etkinlikte, orkinos balığı ızgara, noodle'lı ve sushi gibi çeşitli şekillerde katılımcıların beğenisine sunuldu. Denizli Valisi Ömer Faruk Coşkun, Merkezefendi Kaymakamı Abdullah Demir, Pamukkale Belediye Başkanı Ali Rıza Ertemür, AK Parti İl Başkanı Muhammet Subaşıoğlu, MHP İl Başkanı Mehmet Ali Yılmaz, Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mahmud Güngör ve Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüda-verdi Otaqlı gibi önemli isimler de etkinlikte yer aldı.

Önallar Gıda Yönetim Kurulu Üyesi Alptuğ Önal, açılış konuşmasında, bu etkinliği "iyilik sofrası" olarak tanımlayarak, "Paylaştıkça çoğalırız. Bu sofrada sadece balık değil, sevgi ve dayanışma da var" dedi. Etkinlik, özellikle çocuklar ve gençler için orkinosun farklı tatlarını deneyimleme fırsatı sundu.

Önallar Gıda yetkilileri, bu organizasyonun önümüzdeki yıllarda Orkinos Festivali adıyla daha kapsamlı şekilde devam ettirilmesini hedefliyor.





COŞKUNLAR

PERDE



Coşkunlar Perde : İkinci Ticari Yol 468 Sk. No:32/E | +90 258 2423615
Coşkunlar Vinaldi Perde : İkinci Ticari Yol 468 Sk. No:17A | +90 258 2656703
Coşkunlar Perde Outlet : İkinci Ticari Yol No19/1 | +90 258 2650617

www.coskunlar.com.tr
 [coskunlar_perde](https://www.instagram.com/coskunlar_perde)



f i t /kebapcimuhhtar



Bir Kadının Azmi, Başarısı ve
Bir Şehrin Lezzeti Bir Hikayede Buluştu

DENİZLİ’NİN LEZZET ELÇİSİ GÜZİDE METİNÖZ



Pamukkale'nin beyaz travertenleri, Kaleiçi'nin taş sokakları, Bayramyeri'nin tarihi dokusu... Denizli sadece doğal ve tarihi güzellikleriyle değil, gastronomik zenginliğiyle de Türkiye'nin ve dünyanın dikkatini çeken bir şehir. İşte bu şehrin simge lezzetlerinden biri, 1800'lü yıllara dayanan Denizli Tandır Kebabı. Ancak bu lezzetin günümüzde yaşatılması ve tanıtılması, büyük bir azim ve özveri gerektiriyor. Ve bu görevi, hiç şüphesiz en iyi şekilde yürüten isimlerden biri, Güzide Metinöz. O'nun azmi ve başarı hikayesi sayesinde, Denizli'nin gastronomi zenginliği sadece Denizli'nin değil, dünyanın da ilgisini çekiyor.

Güzide Metinöz, Kebapçı Muhtar'ın sahibi, Denizli Tandir Kebabi ve Kültürel Lezzetleri Yaşatma Derneği Başkanı ve üç çocuk annesi. Hayat onu zorlu bir sınavla karşı karşıya bıraktığında, yılmadı; aksine ailesinden aldığı güçle gastronomi mirasını korumak ve Denizli'yi turizmde ön plana çıkarmak için yola devam etti.

Bir Kadın, Bir Aile ve Bir Miras

Güzide Metinöz'ün hikayesi, yalnızca bir restoran işletmecisinin öyküsü değil; hayatın tüm zorluklarına karşı dimdik duran bir kadının yaşam mücadelesi, bir ailenin dayanışması ve Denizli'nin gastronomi mirasının geleceğine dair bir sorumluluk hikayesi.

Güzide Metinöz, hayatındaki o çarpıcı, yıkıcı ana odaklanarak, "Eşim Köksal Metinöz, Denizli Tandir Kebabi'nin bir ustasıydı. Bana her inceliğini gösterirdi, nasıl yapılır, hangi ateşte pişirilir, hangi malzemelerle tamamlanır, hepsini öğretti. 2020'de onu kaybetmek, sadece duygusal değil, iş hayatımızda da büyük bir boşluk yarattı. Çocuklarım için ayakta kalmalıydım. Babam, annem, kız kardeşlerim Şeyma ve Gülşah bana omuz verdi. Çocuklarımla, ailemin desteği olmasa bu yolculuk mümkün olmazdı. Her gün, her lokmada ailemin emeğini hissediyorum" dedi.

Güzide, elde ettikleri başarı hikayesinin temelinde aile dayanışması olduğunu vurgulayarak; "Onlar olmasa, ayakta kalmam çok zor olurdu. Acımızı paylaşıyor, güç veriyor ve işimize destek oluyorlar. Benim hikayemin en önemli sırrı; aile dayanışması ve sevgisi" diye konuştu.

Güzide'nin sözlerinde bir kadının azmi, ailenin dayanışması ve işine olan tutkusu aynı anda hissediliyor. Bir kaybın ardından ayağa kalkmanın, bir kültürel mirası yaşatmanın ve bir şehrin gastronomi kimliğini dünyaya duyurmanın öyküsü burada başlıyor.

Kebapçı Muhtar Başarı Hikayesi Yazıyor

Kebapçı Muhtar, Güzide Metinöz'ün yaşamının ve kariyerinin merkezi. Burada sadece bir restoran yok, aynı zamanda bir kültür mirası ve bir kadın girişimci hikayesi var. "Eşimden devraldığımız mirası yaşatmak, Denizli Tandir Kebabi'nı korumak ve tanıtmak için her gün çalışıyoruz. Ekibimizle birlikte, geleneksel tarifleri bozmadan, hijyen ve kaliteyi en üst düzeyde tutarak hizmet veriyoruz" diyor Metinöz.

Bayramyeri ve Kaleiçi'nin Hanım Ağası

Güzide Metinöz, kadın girişimciler için bir rol model olarak da tanınıyor. Kaleiçi ve Bayramyeri esnafının ona taktığı "Hanım Ağa" lakabı, hem saygı hem de sevgi ifadesi.

Metinöz, "Çevremizdeki dostlarım ve esnaf arkadaşlarımız bana 'Hanım Ağa' diye hitap ediyor. Bizde ağalık, paşalık yok; biz hizmet sektöründeyiz. Bu lakap bence; Denizli Tandir Kebabi'nin tek kadın temsilcisi olmamız, sektörde Denizli odağında durmaksızın çalışmamızın bence bir nişanesi. Bu, bana duydukları sevgi ve güvenin bir göstergesi. Amacımız Denizli'ye

ve halkımıza hizmet etmek. Ve inanın, bir kadın olarak bu alanda var olabilmek, bu mirası yaşatabilmek tarifsiz bir duygu. Kadınların gücü, emeği ve öncülüğü sadece kendi işimizde değil, tüm sektör için örnek olmalı" dedi.

Güzide'nin iş hayatındaki mottosu ise açık: İnanmak ve çalışmak.

"Yorulduğum" kelimesini kullanmıyorum. Günümüzü, haftamızı, ayımızı ve yılımızı planlıyoruz. Ekibimizle birlikte istişare ederek çalışıyoruz. Kadınlarımız artık her sektörde önemli bir güç ve söz sahibi. Ben de bu mücadeleye durmaksızın devam edeceğim."

"Hanım Ağa" lakabıyla anılan Metinöz, hem sektörde hem de toplumda kadınların gücünü temsil ediyor.



Denizli Tandır Kebabının Sırrını Açıkladı!

“Denizli Tandır Kebabı sadece bir yemek değil; tarih, kültür ve sabır demek” diyen Güzide Metinöz; “Tandır Kebabı, özel erkek kuzuların seçilmesi, sekiz parçaya ayrılması ve geleneksel tuğla fırınlarda sakız ağacı kullanılarak ağır ağır pişirilmesiyle hazırlanıyor. İnce pideler üzerinde servis edilen kebab, yanında soğan ve söğüş domatesle tamamlanıyor. Bu detaylar, 1800’lü yıllardan günümüze değişmeden ulaşmış bir lezzeti oluşturuyor” sözleriyle Denizli’ye has damak çatlatan lezzetin sırrını verdi.

“Gastronomi Mirasımız Turizmi Canlandırıyor”

Güzide Metinöz, Denizli Tandır Kebabının tadının sadece damakları değil, şehir turizmini de etkilediğini belirterek; “Pamukkale’ye gelen turistler artık sadece travertenleri görmekle kalmıyor, Denizli Tandır Kebabı’nı tatmadan dönmüyor. Biz de dernek olarak, bu ilgiyi artırmak için festival ve tanıtım çalışmalarını sürdürüyoruz” dedi.

“Dernekle Güç Birliği Yaptık”

Güzide Metinöz’ün vizyonu yalnızca restoranla sınırlı değil. Denizli Tandır Kebabı’nı ulusal ve uluslararası alanda tanıtmak amacıyla kurulan Denizli Tandır Kebabı ve Kültürel Lezzetleri Yaşatma Derneği’nin başkanı.

Denizli Tandır Kebabı ve Kültürel Lezzetleri Yaşatma Derneği, Güzide Metinöz liderliğinde, şehrin gastronomi mirasını koruma ve tanıtmaya amacıyla bir araya gelen esnafın güç birliğiyle kuruldu.

Metinöz; “Dernek olarak amacımız, Denizli Tandır Kebabı’nı ulusal ve uluslararası arenada tanıtmak, gelecek nesillere aktarmak ve şehrimizin gastronomi turizmine katkı sağlamak” sözleriyle özetliyor.

Dernek faaliyetleri arasında basın toplantıları, yerel yönetimler, odalarla iş birliği, festival hazırlıkları ve uluslararası fuarlara katılım yer alıyor.

“Festivalle Asıl Amacımız Tarihi Lezzetle Turizmi Buluşturmak”

Denizli Tandır Kebabı Festivali, Güzide ve dernek üyelerinin uzun süredir hayalini kurduğu bir proje. Festival, şehrin gastronomi mirasını ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtmayı hedefliyor.

Güzide Metinöz “Gerçekleştirmeyi planladığımız festival, sadece kebabı değil, Denizli’nin kültürel zenginliğini de tanıtacak. Kaleiçi ve Bayramyeri’nde hem yerli hem de yabancı turistler için deneyim alanları oluşturacağız.

Festival hazırlıkları, sadece bir etkinlik değil; bir şehrin gastronomi kimliğinin öne çıkarılması ve tarihi lezzetin korunması için yapılan stratejik bir çalışma. Yerli ve yabancı turistler, Pamukkale’yi gördükten sonra Tandır Kebabı ile tanışacak. Festival boyunca eğitim atölyeleri, usta gösterileri ve kültürel etkinlikler de olacak. Amacımız, Tandır Kebabı’nı hem şehrimizin markası hem de dünya lezzeti hâline getirmek” dedi.

Uluslararası Arenada Denizli Tandır Kebabının Tanıtımı Sürüyor

Denizli Tandır Kebabını uluslararası arenada tanıtmak için her fırsatı değerlendiren Güzide Metinöz, son olarak dünya gıda sektörünün en büyük buluşmalarından biri olan Anuga Gıda ve İçecek Fuarı’nda önemli temaslar yaptı.

Metinöz; “Denizli Ticaret Odamızın öncülüğünde gittiğimiz Almanya’daki fuarda gördüm ki, insanlar yalnızca yemek değil, kültür istiyor. Onlara Denizli’yi, tarihini ve Tandır Kebabı’nın sırrını anlattım. Fuarda 17 Denizlili firma stant açtı; harika bir tanıtım yaptılar. Ben de Kebabçı Muhtar ve derneğimizle şehrimizi temsil ettim. Gelen tepkiler harikaydı. Denizli Tandır Kebabı artık sadece yerel bir lezzet değil, uluslararası arenada tanınan bir marka” dedi.

Denizli Tandır Kebabının Geleceği

Denizli Tandır Kebabı, bugün ulusal ve uluslararası alanda tanınıyor, festivaller ve fuarlar sayesinde daha geniş kitlelere ulaşıyor. Güzide Metinöz’ün vizyonu, bu tarihi lezzeti korumak ve dünya çapında tanıtmak.

“Denizli Tandır Kebabı, sadece bir yemek değil; şehrimizin ruhu, geçmişimizin bir parçası ve gelecek nesillere bırakacağımız değerli bir miras. Bizim görevimiz, bu mirası korumak ve tüm dünyaya tanıtmak” diyor Metinöz.

Güzide’nin hikayesi, bir kadının azmi, bir ailenin desteği ve bir şehrin gastronomi mirasını koruma kararlılığıyla örülmüş bir yaşam öyküsü. Her lokmada, sadece bir lezzet değil, bir tarih, bir kültür ve bir kadının ilham verici azmi saklı.





Kebapçı Muhtar

Meşhur Denizli Kebabı



DENİZLİ NARI

İSRAİL NARININ ÖNÜNE GEÇTİ

Denizli’de bu yıl narda 60 bin ton rekor bekleniyor.

25 dekar alanda yapılan üretim ile Türkiye’nin 5’inci nar deposu olan Denizli’de 2025 yılının ilk ihracatı yapıldı. Dekarda yaklaşık 2 ton verim alınan narda bu yıl 60 bin ton rekor beklenirken, Denizli narının kalite açısından İsrail narını da geride bıraktığı belirtildi.



Denizli'nin Pamukkale ilçesi Irlıganlı Mahallesi'nde başlayan nar hasadıyla birlikte Denizli'den Avrupa'ya 2025 yılının ilk nar ihracatı gerçekleşti. Üretici Mevlüt Erarslan'a ait işletmede gerçekleştirilen etkinliğine Vali Ömer Faruk Coşkun, Pamukkale Kaymakamı Uğur Bulut, İl Tarım ve Orman Müdürü Mustafa Nevzat Zayim, İl Emniyet Müdürü Yavuz Sağdıç, İl Jandarma Komutanı Tuğgeneral Mevlüt Dirim, kurum, kuruluş ve STK temsilcileri ile üreticiler katıldı.

Nar üretim alanını yerinde inceleyen Vali Coşkun, üretim süreci hakkında yetkililerden bilgi alarak bugün gerçekleştirilen ihracatın ve nar hasadının bütün çiftçilerimize hayırlı ve bereketli olmasını diledi. Ziyarette üretim yöntemleri, pazarlama stratejileri ve ihracat süreçlerine dair değerlendirmeler yapıldı.

2025 yılında yaklaşık 60 bin ton nar rekoltesi bekleniyor

Türkiye, dünya genelinde nar üretiminde önemli bir konumda bulunurken, Denizli ise bu alanda dikkat çeken illerden arasında yer alıyor. Denizli; geniş tarım arazileri, uygun iklim şartları ve artan iç-dış pazar talepleri sayesinde nar üretimini hızla artırıyor. Ege Bölgesi'nde 2'nci, Türkiye genelinde ise 5'inci sırada yer alan Denizli'de toplam 25 bin dekarlık alanda nar yetiştiriliyor. Ortalama bu yıl dekara 1,8-2 ton verimle 2025 yılında yaklaşık 60 bin ton nar rekoltesi bekleniyor. Nar üretimi özellikle başta, Pamukkale, Buldan, Güney ve Sarayköy ilçelerinde ağırlıklı üretilerek, Pamukkale

ilçesi ise mikroklima özelliği sayesinde hicaz narında öne çıkıyor. Yüksek kalite, tat, aroma ve uzun raf ömrü gibi avantajlarıyla Pamukkale narı, ihracatçılar tarafından yoğun ilgi görüyor. Ürünlerin büyük kısmı birinci kalite olarak doğrudan ihrac edilirken, kalan kısmı ise meyve suyu sanayisinde değerlendiriliyor.

Üretilen narların yüzde 80'i ihracata gidiyor

Denizli'de üretilen narlar, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın belirlediği entegre mücadele, iyi tarım uygulamaları ve sürdürülebilir üretim projeleri kapsamında yetiştiriliyor. İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün sahadaki denetimleri sayesinde üreticiler, insan sağlığına zarar vermemek, çevreye duyarlı, izlenebilir tarım teknikleriyle üretim yapıyor. Hijyenik şartlarda ambalajlanan narların yaklaşık yüzde 80'i Avrupa Birliği ülkeleri başta

olmak üzere Rusya ve Kanada'ya ihrac ediliyor.

İsrail narının önüne geçti

Pamukkale'nin erkenci nar üretiminde merkez konumunda olduğunu belirten üretici Mevlüt Erarslan, "Nar ve ayva başlıca ürünlerimiz. Soğuk hava depozdan ihracat yaparak ülkemize ekonomik katkı sağlıyoruz. Bölgemizde üretilen turfanda nar; aroması, lezzeti ve dayanıklılığı açısından oldukça öne çıkıyor. Bu yıl yapılan analizlerde 18.7 brix değeri ile bölgemiz narı, kalite açısından İsrail narının önüne geçti. Tarım İl Müdürlüğü'nün sağladığı teknik destekle analiz garantili üretim yapabiliyoruz. Başta Hollanda, Almanya, İtalya, Kanada, İsveç ve İsviçre olmak üzere ihracat sevkیاتlarımız başladı. Ülkemiz ve bölgemiz adına hayırlı olmasını diliyorum" dedi.





SOLOTÜRK'TEN PAMUKKALE SEMALARINDA CUMHURİYET COŞKUSU

Türk Hava Kuvvetlerinin akrobasi timi SOLOTÜRK, 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı kutlamaları kapsamında UNESCO Dünya Mirası Pamukkale'de gösteri uçuşu gerçekleştirdi. Binlerce kişinin izlediği gösteri, travertenler üzerinde görsel bir şölen oluşturdu. Uçuşları takip eden Denizli Valisi Ömer Faruk Coşkun, yoğun bir katılım olduğunu belirterek, "Özellikle Pamukkale'yi seçtik, çünkü Pamukkale bizim göz bebeğimiz. Bu etkinliğin onunla bütünleşmesini istedik" dedi.

Türk Hava Kuvvetlerinin akrobasi timi SOLOTÜRK, UNESCO Dünya Mirası Listesi'ndeki Pamukkale'de nefes kesen bir gösteri uçuşu gerçekleştirdi. Antalya Havalimanı'ndan havalanan SOLOTÜRK, Denizli Valiliği ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü iş birliğiyle düzenlenen 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı kutlamaları kapsamında Pamukkale Ören Yeri ve travertenler üzerinde gösteri yaptı. Kocaçukur ve Pamukkale travertenlerini dolduran binlerce kişi, gösteriyi büyük bir ilgiyle izledi. Ören yerinden uçuşu

izlemek isteyenler antik kent ve travertenler çevresinde yoğunluk oluşturdu.

"SOLOTÜRK ile Cumhuriyet coşkusunu gökyüzüne çıkarıyoruz"

Uçuşları takip eden Denizli Valisi Ömer Faruk Coşkun, yoğun bir katılım olduğunu belirterek, "SOLOTÜRK ile Cumhuriyet coşkusunu gökyüzüne çıkarıyoruz. Gösterilere büyük bir ilgi var. İlgi gösteren tüm vatandaşlarımıza teşekkür ediyorum. Özellikle Pamukkale'yi seçtik, çünkü Pamukkale bizim göz bebeğimiz. Bu etkinliğin onunla bütünleşmesini istedik. Pamukkale'nin bu güzel atmosferinde yapılan gösteri daha da anlamlı oldu" diye konuştu.

"Pamukkale'de bu etkinlik ile birleşmesi harikaydı"

Herkes tarafından beğeni topladığını ve güzel olduğunu ifade eden ve etkinliğe katılan 25 yaşındaki genç Bekir Tabaklı, "Çok güzeldi. 2 sene öncede burada olmuştu. Pamukkale'de bu etkinlik ile birleşmesi harikaydı. Çok yoğun bir katılım vardı. SOLOTÜRK'ün yaptığı hareketler ile herkesi heyecanlardı" dedi. Gösteri uçuşlarının ardından Denizli Valisi Ömer Faruk Coşkun, Pamukkale Kaymakamı Uğur Bulut ve Denizli İl Emniyet Müdürü Yavuz Sağdıç; SOLOTÜRK ekibine hediye takdiminde bulundu.



ÖNALLAR

1957



Üç kuşaktır aynı tabakta **iyilik var.**

Önallar'da biz, üretmenin ötesinde; sofrayı, dostluğu ve paylaşmayı önemsiyoruz.

Çünkü gerçek lezzet; **birlikte büyür.**

Cheesneese Koleksiyonu ve *METRD'OTEL* yağlarımızla
bu iyiliği sizin sofranıza da taşıyoruz.





MERKEZEFENDİ'DE OFF-ROAD HEYECANI

Denizli'nin Merkezefendi ilçesinde Merkezefendi Belediyesi'nin ev sahipliğinde Petlas Türkiye Off-road Şampiyonası 5. Ayak Dendoff Yarışları, 5 kategoride 19 araç ve 38 sporcunun katılımıyla gerçekleştirildi. Kıyasıya mücadelelerin yaşandığı yarışın sonunda dereceye girenlere madalyaları ve kupaları takdim edildi.

Merkezefendi'de geleneksel hale gelen off-road yarışları, bu yıl da düzenlendi. Merkezefendi Belediyesi, Petlas Türkiye Off-road Şampiyonası 5. Ayak Dendoff Yarışları'na ev sahipliği yaptı. Merkezefendi Belediyesi Off-road Pisti'nde gerçekleştirilen yarışlara 5 kategoride 19 araç ve 38 sporcu ile çok sayıda Denizlili katıldı. Yoğun ilginin olduğu organizasyonun startını Merkezefendi Belediye Başkanı Şeniz Doğan verdi. Kıyasıya mücadelelerin yaşandığı yarışın sonunda dereceye girenlere madalyaları ve kupaları takdim edildi.

Etkinliğe olan ilgiden dolayı memnuniyetini dile getiren Başkan Doğan, "Petlas Türkiye Off-road Şampiyonası 5. Ayak Dendoff Yarışları'mızı büyük bir heyecanla tamamladık ve ödül törenimizi gerçekleştirdik. Emeği geçen tüm ekiplere, sporcularımıza ve bu heyecana ortak olan tüm hemşehrilerime teşekkür ediyorum" diye konuştu.

Dereceye girenler ödülleri takdim aldı

SSV Kategorisi'nde birinci İsrail Akyüz - Mert Tepe, ikinci Salih Çarşıantürk - Mehmet Arda Demirkıran ve üçüncü ise Eren Alver - Onur Sırımoğlu oldu.

Otomobil Kategorisi'nde birinci Mustafa Gül - Serhat Dursun Akdemir, ikinci İsmail Ayhan - Arda Arslan ve üçüncü Durali Altınok - Serkan Sivri oldu.

Sporcular ödülleri alarak hatıra fotoğrafı çekti.





UZMAN KADROMUZLA HİZMETİNİZDEYİZ



**Opr. Dr. Kemal
YAYLA**

Göz Hastalıkları Uzmanı

**Opr. Dr. Filiz
YALDIZKAYA UYANIK**

Göz Hastalıkları Uzmanı

Prof. Dr. Volkan YAYLALI

Göz Hastalıkları Uzmanı

**Opr. Dr. Şakir
AKŞİT**

Göz Hastalıkları Uzmanı

**Opr. Dr. Ali
ÇEVİK**

Göz Hastalıkları Uzmanı



“GÖZÜNÜZ GÖZBEBEĞİMİZDİR”



+90 258 264 10 30 | yaylaligoz.com.tr | KURŞUNLU CAMİ ARKASI 495 SK. NO:21 DENİZLİ

Op. Dr. Şengül Yılmaz

KULAK BURUN BOĞAZ HASTALIKLARI UZMANI

Geç Kalmayın, **GENÇ KALIN!**

Aynaya baktığında kim daha güzel, daha ışıltılı ve daha genç bir yüz görmek istemez ki? Günümüz dünyasında bu istek her zamankinden daha güçlü. Çünkü modern toplumda canlı bir yüz, özgüvenin ve sosyal kabulün bir göstergesi haline gelmiş durumda. Sosyal medya, televizyon ve dijital platformlarda sürekli olarak ideal güzellik standartlarının sunulması da bu duruma en büyük etken. İş ve sosyal yaşamda “güzel görünüm” ün olumlu bir izlenim yarattığı düşüncesi, güzellikle gelen mutluluğun özgüvene yansımaları yüz estetiğine verilen önemi daha da artırdı. Artık daha genç ve güzel görünmek “kendinize yapacağınız en büyük yatırım”.



Zamanla oluşan kırışıklıklar, yüzdeki olukların derinleşmesi, ciltteki sarkmalar, cildin canlılığını kaybederek matlaşması yaşlanmayla oluşan problemlerdir.

Yaşamın hızlı temposu, stres, uykusuzluk, güneş ışığı, şehir hayatı, gıdalarla, makyaj malzemeleriyle, günlük kullanılan eşyalarla kimyasallara maruz kalma, hatta ekran ışığı bile yüzümüze fark ettirmeden zarar vermekte. Bunlara durduramayacağımız zaman ve yaşlanma süreci, yok edemeyeceğimiz yerçekimi faktörü de eklendiğinde cildimizde yıpranma, yüzümüzde sarkma yaş gözetmeksizin herkesin kaçınılmaz ortak problemi olmaktadır.

Eskiden estetik amaçlı işlem ve ameliyatlara sosyal, kültürel maddi olanaklar gibi çeşitli nedenlerden dolayı az sayıda insan tarafından yaptırıldı. Günümüzde özellikle sosyal medyada “before-after” paylaşımları, ünlülerin estetik müdahalelere açık yaklaşımı ve toplumda estetik işlemlere bakışın normalleşmesi ile artık çok fazla insan bu işlem ve ameliyatlara yaptırıyor. Biz de kliniğimizde yüz estetik uygulamalarını sıkça yapmaktayız.

“Bana ne yapalım?” İşte bu soru kliniğimize gelen hastalarımızın bize en sık yönelttiği soru. Çoğu hastamız yüzünde onu mutsuz eden bir problem olduğunu görüyor ama adını koyamıyor. İşte bu noktada biz devreye giriyoruz. Problemin yaşlanmaya bağlı bir sorun mu, yoksa yapısal bir sorun mu olduğunu saptıyoruz. Örneğin, zamanla oluşan kırışıklıklar, yüzdeki olukların derinleşmesi, ciltteki sarkmalar, cildin canlılığını kaybederek matlaşması yaşlanmayla oluşan problemlerdir. Küçük çene, düşük elmacık kemikleri, çökük alın kadını görünümünü azaltan doğuştan gelen yapısal problemlerdir. Hastamızın ihtiyacı olan uygulamayı hastamızın isteği doğrultusunda birlikte planlayıp gerçekleştiriyoruz.

Yüz estetik yöntemleri, kişinin ihtiyaçlarına, yaşına ve cilt yapısına göre farklılık gösterir. Kliniğimizde uyguladığımız yöntemler iki ana gruba ayrılmaktadır.

Cerrahi Olmayan Yöntemler

- **Botoks:** Mimik kaslarını gevşeterek kırışıklıkların görünümünü azaltır. Uygulama tekniğine göre yüzde lifting (kaldırma etkisi) yapar.
- **Dolgu Uygulamaları:** Hyalüronik asit gibi maddelerle yüz hatlarına hacim kazandırılır. Burun ve dudaklar yeniden şekillendirilir.



- **Mezoterapi, PRP, Gençlik ve Kollajen aşıları:** Cilt altına vitamin, mineral veya kişinin kendi kanından elde edilen plazmanın enjekte edilmesiyle cildin yenilenmesi sağlanır.
- **Lazer ve Radyofrekans gibi alet destekli uygulamalar:** Cilt dokusunu sıkılaştırır, kollajen üretimini artırır.

Cerrahi Yöntemler

- **Bölgesel ya da tam Yüz Germe (Face Lift):** Sarkmış deri ve dokuların toparlanmasını sağlar.
- **Göz Kapağı Estetiği (Blefaroplasti):** Yorgun bakışlara neden olan göz çevresi sarkmalarını giderir.
- **Yağ Enjeksiyonu:** Kişinin kendi yağ dokusunun yüzdeki çökük bölgelere uygulanmasıyla doğal bir dolgunluk elde edilir.
- **Rinoplasti, Otoplasti:** Burun ve Kulak estetik ameliyatı

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte kullandığımız ürünler artık daha etkili, işlemler artık daha güvenli, konforlu ve doğal sonuçlar verecek şekilde. Sonuçlar bizim hastalarımızla olan ilişkilerimizi daha da iyileştiriyor, onların bizlere duydukları güveni güçlendiriyor. Böylelikle ailemiz büyüyor. Öyle zamanlar oluyor ki, hastamız işleminden sonra kontrole geldiğinde yüzünde oluşan değişimin dışı vuran enerjisine olan etkisi tüm ekibimizi şaşırtıyor. Bu da bizi çok mutlu ediyor.

Amacımız hastamızı “başka biri gibi yapmak” değil, “kendinin en iyi versiyonuna ulaştırmak”.

Diyetisyen Gülce Deveciler Erdemir, internette hızla yayılan beslenme söylentilerini açıklığa kavuşturuyor. “Kilo vermek için karbonhidratı kesmeyin, yağlardan korkmayın!” diyerek sağlıklı yaşamın püf noktalarını anlatıyor.

BESLENMEDE GERÇEKLER VE EFSANELER:
HANGİSİ DOĞRU,
HANGİSİ DEĞİL?



Karbonhidrat ve Yağlar: Düşman Değil, Enerji Kaynağı

“Karbonhidratları tamamen kesmek, kilo vermek için doğru bir yöntem değildir,” diyen Diyetisyen Gülce Deveciler Erdemir. “Çünkü karbonhidratlar vücudun en temel enerji kaynağıdır. Onlardan mahrum kalmak; yorgunluk, halsizlik ve kas kaybına neden olabilir” dedi.

Benzer şekilde yağların da sanıldığı kadar zararlı olmadığını söyleyen Erdemir “Sağlıklı yağlar, vücudun en iyi dostudur. Hormon dengesinden beyin yapısına kadar birçok süreçte önemli rol oynarlar. Avokado, zeytinyağı ve ceviz gibi doğal yağların sofradan eksik olmaması gerekir” dedi.

**“Kilo vermek için
karbonhidratı
kesmek doğru değil;
karbonhidratlar
vücudun temel enerji
kaynağıdır.”
Dyt. Gülce Deveciler
Erdemir**

Saatler, Detokslar ve Gerçek Metabolizma Dengesi

“Akşam 6’dan sonra yemek kilo aldırır” inancı da yaygın bir yanlış. Erdemir’e göre, “Asıl önemli olan, gün içindeki toplam kalori ve besin dengesidir. Yemek saatinin tek başına kilo aldırıcı bir etkisi yoktur. Kişinin yaşam tarzı, uyku düzeni ve metabolik özellikleri bu konuda belirleyicidir.”

Detoks çayları ve suları hakkında da sıkça soru geliyor. “Vücudun zaten kendi doğal detoks sistemi vardır,” diyen Erdemir. “Ka-



raciğer ve böbrekler bu görevi üstlenir. Detoks içecekleri destek olabilir ama mucize yaratmaz. Üstelik fazla tüketimleri bazı sağlık sorunlarına yol açabilir” diye ifade etti.

Sürdürülebilir Beslenme: Dengeyi Kurmak Her Şeydir

“Gluten ve laktoz herkese zararlıdır” iddiası da bir diğer efsane. “Çölyak hastaları veya glütene duyarlı bireyler elbette uzak durmalı,” diyen Erdemir. “Ama sağlıklı bireylerin glutensiz beslenmesi gerekmez. Aynı şekilde laktoz intoleransı olmayan kişiler için süt ürünleri zararlı değildir.

‘Sadece salata yiyerek hızlı kilo verilir’ düşüncesi de doğru değil. Tek yönlü beslenmek metabolizmayı yavaşlatır. Her öğünde karbonhidrat, protein ve yağ dengesi sağlanmalı. Çok düşük kalorili diyetler kısa vadede kilo kaybettirir ama sürdürülebilir değildir. Son olarak, diyet ürünleri hakkında da uyarıda bulunan Erdemir “Diyet veya ‘light’ ürünler de kalori içerir. Etiket bilgilerini mutlaka okumak gerekir. Kontrolsüz



tüketim kilo artışına neden olabilir” dedi. Erdemir, sağlıklı yaşamın özetini ise şu sözlerle tamamlıyor: “Beslenmede anahtar, dengeyi korumaktır. Vücudunu yormadan, keyif alarak sağlıklı yaşamak mümkün. Önemli olan sürdürülebilir bir yaşam tarzı yaratmaktır.”

“Sağlıklı yağlar vücudun düşmanı değil; beyin, hormon ve hücre sağlığının en önemli destekçisidir.”





BALIK NEREDE YENİR?

TAPTAZE BALIKLARIN,
MUTFAĞINDA LEZZET ŞÖLENİNE
DÖNÜŞTÜĞÜ NERGİZ BALIK'TA.

**NERGİZ
Balık** 
DENİZ ÜRÜNLERİ LOKANTASI (ALKOLSÜZ)

0258 212 77 88

Açık Hava Tiyatrosu Karşısı Çamlık/DENİZLİ

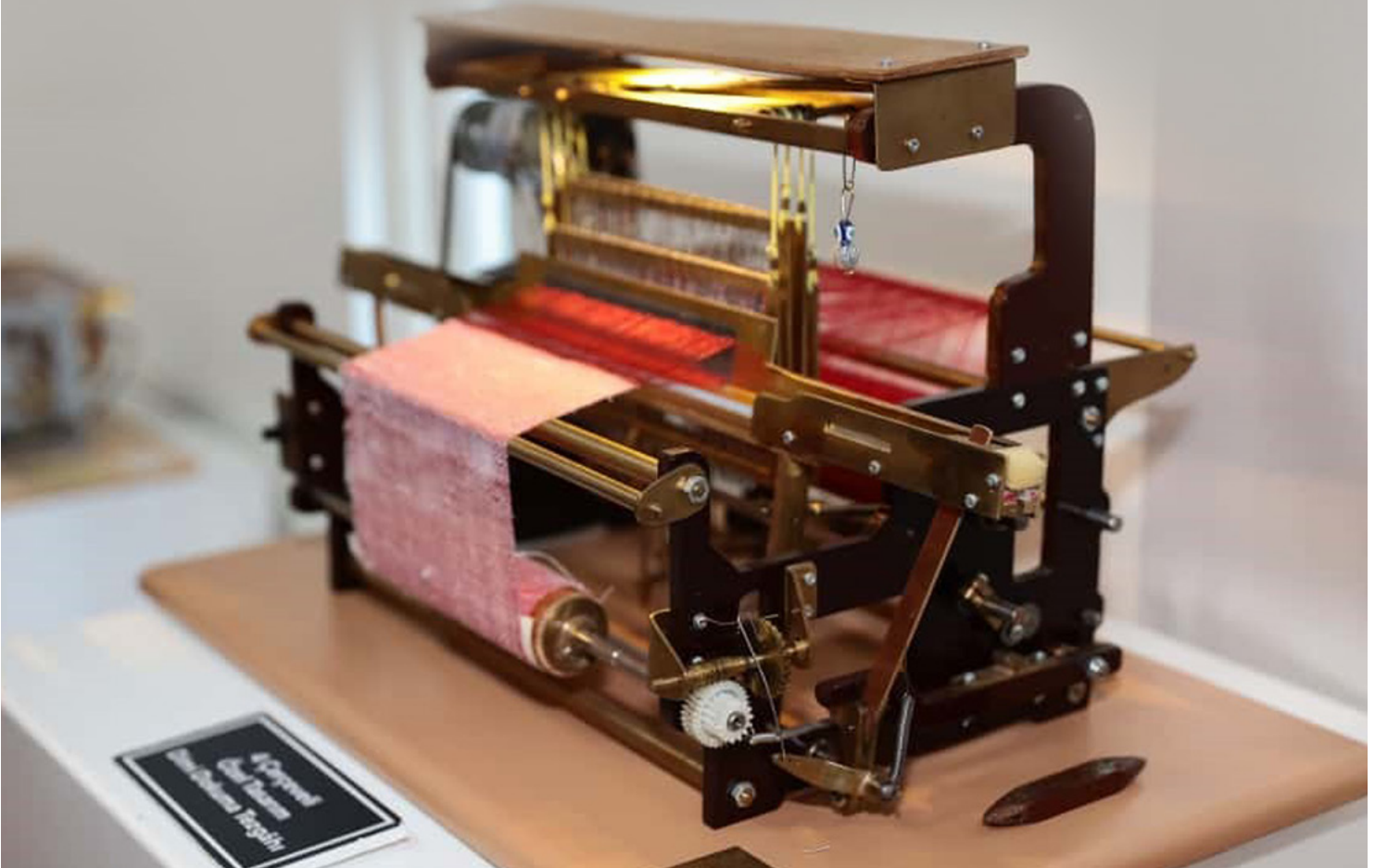




Denizli Büyükşehir Belediyesi, tekstilin başkenti Denizli'nin kültürel mirasını yaşatmak ve el emeğini geleceğe taşımak amacıyla çok özel bir sergiye ev sahipliği yaptı.

MİNYATÜR DOKUMA TEZGÂHLARI SERGİSİ SANATSEVERLERLE BULUŞTU

Denizli Büyükşehir Belediyesi, Babadağlı el sanatları ustası Abdullah Yurtsever'in el işçiliği ile hazırladığı minyatür dokuma tezgâhlarından oluşan özel bir sergiyi sanatseverlerle buluşturdu.





Dünyanın en küçük dokuma tezgâhlarının yer aldığı sergi, el emeği ve kültürün buluştuğu nadir örneklerden biri olarak dikkat çekti.

Denizli Büyükşehir Belediyesi, tekstilin başkenti Denizli'nin kültürel mirasını yaşatmak ve el emeğini geleceğe taşımak amacıyla çok özel bir sergiye ev sahipliği yaptı. Babadağlı el sanatları ustası Abdullah Yurtsever'in tamamen el işçiliğiyle ürettiği eserlerden oluşan "Minyatür Dokuma Tezgâhları Sergisi", Turan Bahadır Sergi Salonu'nda açıldı. Açılışa Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu, Baş-

kan Vekili Ali Marım, Babadağ Belediye Başkanı Murat Kumral, CHP İl Başkanı Ali Osman Horzum, İl Kültür ve Turizm Müdürü Hüdaverdi Otkalı, davetliler ve çok sayıda vatandaş katıldı.

El emeği ve kültürün tarihsel yolculuğu sergilendi

Büyük bir özveriyle hazırlanan sergide, Babadağ'dan Uzakdoğu'ya, Arjantin'den Anadolu'ya kadar dünyanın farklı bölgelerinde kullanılan dokuma tezgâhlarının birebir minyatür modelleri yer alıyor. Hiçbir teknolojik yardım kullanılmadan, tamamen el işçiliğiyle hazırlanan bu eserler, dokuma kültürünün tarihsel yolculuğunu gözler önüne

seriyor. Turan Bahadır Sergi Salonu'nda kapılarını açan "Minyatür Dokuma Tezgâhları Sergisi", 11-16 Ekim 2025 tarihleri arasında Denizli Büyükşehir Belediyesi Kongre ve Kültür Merkezi Fuaye Alanı'nda sanatseverlerle buluşmaya devam edecek.

Başkan Çavuşoğlu: "Tekstili minyatür haliyle izlemek büyük bir keyif"

Sergi açılışında konuşmalarını gerçekleştiren Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu, tekstil sektörünün Denizli için öneminden bahsederek geçmiş ve gelecek arasındaki köprü'nün koparılmaması gerektiğini ifade etti. Başkan Çavuşoğlu konuşmasında, "Bu şehrin dokusunda çok önemli bir yer edinen bir sektörün sergisini açmak gerçekten bir mutluluk kaynağı. Denizli'de binlerce insanın hayatına dokunan, on binlerce kişiye emeklilik imkanı sağlayan, hala binlerce emekçiyi bünyesinde barındıran dokuma sektörünün bu yolculuğunu minyatür haliyle izlemek büyük bir keyif. Geçmiş ile geleceği birbirine bağlayan köprü'nün kopmadığı, hep birlikte geleceğe uzanan bir sürecin yaşatılmasını diliyorum" ifadelerini kullandı.



KANLI KABARE



YAZAN VE YÖNETEN
OKAN BAYÜLGEN

DERYA ALABORA NURHAN ÖZENEN OKAN BAYÜLGEN FERDİ TAŞKIN
ve
SEMA MORITZ

14 ARALIK PAZAR DENİZLİ NİHAT ZEYBEKÇİ KONGRE VE KÜLTÜR MERKEZİ



bubilet

biletix



biletinial

BAYÜLGEN~BAYÜLGEN

Eser Rent A Car'dan Harika Fırsatlar!

AYLIK KİRALAMADA MERCEDES GLB200 4 Matic

Kaçırmayın!

79.900₺

Fiyatımıza KDV Dahil Değildir!

2025 Model

Sıfır Km.

Aylık 3.000 Km.

Detaylı Bilgi İçin

0533 383 46 52

0850 304 78 79

0258 911 00 77



AYLIK KİRALAMADA BMW 320i

Kaçırmayın!

79.900₺

Fiyatımıza KDV Dahil Değildir!

2025 Model

Sıfır Km.

Aylık 3.000 Km.

Detaylı Bilgi İçin

0533 383 46 52

0850 304 78 79

0258 911 00 77



sizi
YOLLARA
DÜŞÜRECEK!

AYLIK KİRALAMADA BMW 220i Sedan

Kaçırmayın!

59.900₺

Fiyatımıza KDV Dahil Değildir!

2025 Model

Sıfır Km.

Aylık 3.000 Km.

Detaylı Bilgi İçin

0533 383 46 52

0850 304 78 79

0258 911 00 77



HER
ZAMAN
EN İYİ
FİYAT

AYLIK KİRALAMADA BMW 230i

Kaçırmayın!

59.900₺

Fiyatımıza KDV Dahil Değildir!

2025 Model

Sıfır Km.

Aylık 3.000 Km.

Detaylı Bilgi İçin

0533 383 46 52

0850 304 78 79

0258 911 00 77



Kiraladığınız
aracınızı
"Drop Ücreti"
olmadan farklı
şubelerimize
teslim
edebilirsiniz.





Türkiye’de yapay zeka ekibi olan şirketlerin oranı yüzde 15.2 iken, beş ve üzeri sayıda yapay zeka projesi yürüten şirketlerin oranı yüzde 32.8 oldu.

TÜRKİYE’DE YAPAY ZEKAYI KULLANAN ŞİRKETLERİN ORANI YÜZDE 15’E ÇIKTI

Türkiye Yapay Zeka İnisiyatifi (TRAI) tarafından 126 kurumun katılımıyla gerçekleştirilen Kurumsal Yapay Zeka Araştırması, yayımlandı. Rapor, Türkiye’nin yapay zeka yolculuğuna dair önemli bilgiler verdi.

Raporda şu veriler yer aldı:

Onaylanmış yapay zeka (YZ) stratejisine sahip olan şirketlerin oranı yüzde 37.6. Kurumların önemli bir bölümü yapay zekayı gündemlerine almış olsa da, hâlâ büyük kısmı net, kurumsallaşmış bir stratejiye sahip değil.

5 ve üzeri sayıda YZ projesi yürüten şirketlerin oranı yüzde 32.8. Kurumların büyük kısmı hâlihazırda bir veya

birkaç yapay zeka projesi yürütüyor. Ancak çoğu proje henüz pilot veya deneme aşamasında.

Odaklı yapay zeka ekibi olan şirketlerin oranı yüzde 15.2. Bazı şirketler yapay zeka için özel ekipler kurarak veya bu yetkinliği veri analitiği birimleriyle entegre ederek, daha sürdürülebilir bir yapı oluşturmaya başlamış durumda.

Yapay zeka ekiplerinin yüzde 42’si 4 ile 10 kişiden oluşuyor. Üretken YZ’da en çok kullanılan dil modelleri sırasıyla; OpenAI (yüzde 80), MS Copilot (yüzde 44), Google Gemini (yüzde 42)

YZ dönüşüm yolculuğunda en çok sorun yaşanan alanlar sırasıyla; yetenek (yüzde 58), bütçe (yüzde 57) ve kültür (yüzde 55)

Desteğe en çok ihtiyaç duyulan konular ise; kullanım alanları (yüzde 31), geliştirme ve uygulama (yüzde 22), organizasyon ve kültür (yüzde 21)

YZ Stratejisinde öne çıkan konular şöyle:

- YZ’nın yoğunlukla “operasyonel verimlilik artırma”, “maliyet düşürme” ve “karar destek sistemlerini güçlendirme” amacıyla kullanıldığı görülüyor.
- Birçok kurum, “güvenli”, “etik”, “şeffaf” ve “uyumlu” yapay zeka ilkelerini stratejisinin merkezine yerleştiriyor.
- Klasik makine öğrenmesinden temsilci tabanlı YZ ajanlarına geçiş görülüyor.
- YZ farkındalığını artırmak ve çalışanları eğitmek sıkça vurgulanıyor.
- Kurumlar YZ stratejilerini “iş hedeflerine hizmet eden”, “ciroyu artıran”, “müşteri deneyimini iyileştiren” çerçeveler içinde tanımlıyor.

En çok vurgulanan YZ proje alanları:

- Chatbotlar ve Dijital Asistanlar (Satış, kayıp, maliyet,) tahminleme
- Görüntü işleme ve kalite kontrol
- Rol tabanlı görev icra eden YZ ajanları
- Üretken YZ araçlarının bireysel verimlilik aracı olarak konumlandırılması



ARISOY

MOTORLU ARAÇLAR



TEL: 0258 263 57 57 - 0533 633 74 42

KUMKISIK MAHALLESİ MENDERES BULVARI
DENİZLİ AUTO CENTER C BLOK NO: 161 C7/1
MERKEZEFENDİ / DENİZLİ



Denizli'nin Lezzet Haritasında Bir Marka:

SOSYETE KOKOREÇ

Ege Bölgesi'nin gastronomik değerleri arasında özel bir yeri olan kokoreç, yıllardır ustaların elinde bir sanat haline dönüşüyor. Bu sanatı en iyi şekilde temsil eden işletmelerin başında ise Denizli'deki Sosyete Kokoreç geliyor.



Kurulduğu günden bu yana %100 kuzu kokoreçten ödün vermeyen işletme, hem yöre halkının hem de şehir dışından gelen lezzet tutkunlarının uğrak noktası olmayı sürdürüyor.

İşletme sahibi İlyas Yıldırım, kokoreç tutkusunun çocukluk yıllarında başladığını belirterek, "Küçük yaşlarda ustaların başında büyüdüm, kokorecin nasıl sabırla işlendiğini izleyerek öğrendim. Bugün geldiğimiz noktada bu lezzeti hakkıyla temsil edebilmek bizim için büyük bir gurur," diyor.



Denizli'nin kokoreç kültürüne yön veren markalardan Sosyete Kokoreç, 20 yılı aşkın deneyimiyle kuzu kokoreçte bölgenin sembol işletmesi haline geldi.

"Her Şey Süt Kuzusuyla Başlar"

Yıldırım, üretim sürecini şu sözlerle özetliyor:

"Yolculuğumuz taze süt kuzularının özenle mezbahadan seçilmesiyle başlar. İşletmemizde gelen her ürün, önce hijyenik ortamlarda bol suyla temizlenir. Daha sonra ustalarımızın maharetli elleriyle dikkatle sarılan şişler, yaklaşık üç saat süren özel bir pişirme sürecine alınır. Burada amaç sadece pişirmek değil, her lifte o lezzet dengesini yakalamaktır. Dışı nar gibi kızarıırken içi sulu kalır; bu da Sosyete Kokoreç'in imzasıdır."

na uygun şekilde temizleniyor. Yıldırım, "Bizim mutfağımızda hijyen bir zorunluluk değil, bir kültürdür. Misafirlerimize gönül rahatlığıyla lezzet sunabilmek için her detayı kontrol ederiz," diyerek işletmenin hassasiyetini vurguluyor.

Ege'nin Lezzet Durağı

Denizli'nin Sümer Mahallesi'nde yer alan işletme, her gün 12.00 – 02.00 saatleri arasında hizmet veriyor. Adres: Sümer Mahallesi 2456 Sokak No:1, Merkezefendi / Denizli (Çıraklık Eğitim Okulu karşısı).



Ustalar, pişen şişleri bir süre dinlendirip ardından dilimleme aşamasına geçiyor. Izgaraya atılan dilimler, kuzu bağırsağının kendine özgü doğal aromasıyla, hiçbir baharat eklenmeden servis ediliyor. "Baharatla değil, ustalıkla lezzet kazandırıyoruz" diyen Yıldırım, her misafirin ilk ısırtıkta farkı hissettiğini vurguluyor.

Hijyen ve Lezzet Bir Arada

Sosyete Kokoreç, sadece lezzetiyle değil, hijyen konusundaki titizliğiyle de öne çıkıyor. Üretim alanı düzenli olarak denetleniyor; kullanılan ekipmanlar ve yüzeyler gıda standartları-



Kokoreç severler burada ister ek-mek arası, ister porsiyon olarak sipariş verebiliyor. Baharatsız versiyonun yanı sıra, isteyen müşterilere özel baharat karışımları da sunuluyor. Ancak Yıldırım'a göre Gerçek lezzet, kuzu bağırsağındaki kendi doğallığında gizli.

20 Yıllık Ustalığın Her Lokmada Hissedildiği Lezzet

Sosyete Kokoreç'in farkı sadece pişirme tekniğinde değil, aynı zamanda müşteriyle kurduğu samimi bağda da yatıyor.

Yıldırım, "Bizim için burası sadece bir işletme değil, bir dostluk noktası. Her gün aynı yüzleri görmek, insanların tekrar gelmesi bizim için en büyük ödül," diyor.

Lezzet tutkunları, yıllardır değişmeyen bu damak tadını artık sadece Denizli'den değil, çevre illerden de denemek için geliyor. Kokorecin yanında sunulan taze içecekler ve özel soslar da deneyimi tamamlıyor.

Gelenekten Geleceğe Bir Lezzet Markası

Kokoreç kültürünü geleceğe ta-

şımak için eğitilmiş bir usta kuşağı yetiştirdiklerini de anlatan Yıldırım, "Yeni nesil ustalarımıza sabrı, temizliği ve eti tanımayı öğretiyoruz. Geleneksel lezzetler ancak bu şekilde yaşar," ifadelerini kullanıyor.

Denizli'nin gastronomi mirasına katkı sunan Sosyete Kokoreç, sadece bir yeme-içme noktası değil; aynı zamanda bir "usta emeği ve lezzet kültürü" merkezi haline gelmiş durumda.

"Bizim işimizde aceleye yer yok. Çünkü kokoreç, zamanla pişen bir sevda," diyor Yıldırım gülümseyerek.



İşletme sahibi Ilyas Yıldırım; "Her şışte emek, her lokmada ustalık var." diyerek, kuzu kokorecin doğallıktan ustalığa taşınan benzersiz lezzet hikayesini paylaştı.

Hergün

12:00 - 02:00

SOSYETE KOKOREÇ

“Kokoreç Bizim İşimiz”



%100
KUZU
KOKOREÇ



Tel. 0 535 408 67 52

Sümer Mh. 2456 Sk. No.1 Merkezefendi Denizli
Çıraklık Eğitim Okulu Karşısı

 sosyete__kokoreç

ATTOUDA ANTİK KENTİ'NDE: TARİHİN ALTINDAN BİR HAYAT HİKAYESİ ÇIKTI

Denizli'nin Sarayköy ilçesine bağlı Hisar köyü, binlerce yıllık geçmişe sahip Attouda Antik Kenti'yle ünlü. Bu kadim topraklarda yürütülen kazılar, her yıl yeni tarihi buluntulara sahne olurken, bu kez toprak altından çıkan bir insan hikayesi, geçmişle bugünü duygusal bir bağla birleştirdi.



Asar Tepesi'nde yapılan kazı çalışmaları sırasında, arkeologlar toprak altında bir askeri künye buldu. Üzerindeki yazılardan yola çıkan ekip, künyenin 1965 doğumlu Kudret Top adlı Hisar köylüsüne ait olduğunu belirledi. Araştırmalar sonucunda, Kudret Top'un 1980'li yıllarda bölgede çoban-

lık yaptığı sırada bu künyeyi kaybettiği anlaşıldı.

Aradan tam 40 yıl geçmişti.

Ve bu küçük metal parçası, yıllar önce bir çobanın cebinden düşüp toprağa karıştıktan sonra, arkeologların elinde yeniden bir hatıraya dönüştü.

Bir Kazının Kalbinde İnsanlık

Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün izin ve desteğiyle sürdürülen

Attouda kazıları, Denizli Müze Müdürü Hulusi Ünsal başkanlığında, Pamukkale Üniversitesi Arkeoloji Bölümü'nden Doç. Dr. Bilge Yılmaz Kolancı'nın bilimsel sorumluluğunda yürütülüyor.

"Geleceğe Miras Projesi" kapsamında devam eden çalışmalar, bölgenin arkeolojik katmanlarının yanı sıra, insan hikâyelerine de dokunuyor.

Doç. Dr. Bilge Yılmaz Kolancı, yaşadıkları bu özel olayı şu sözlerle anlattı:

"2025 yılı kazı sezonunda, 18 Eylül'de Asar Tepesi'nde yürüttüğümüz çalışmalarda bir askeri künye bulduk. Üzerindeki soyadı ve yıl ibaresi bizi Hisar köyüne götürdü. Araştırmalarımız sonucunda künyenin Kudret Top'a ait olduğunu öğrendik. Kendisinin 2009 yılında vefat ettiğini, ailesinin hâlâ köyde yaşadığını öğrendik. Ve bugün, bu emaneti ailesine ulaştırmanın mutluluğunu yaşıyoruz."

40 Yıl Sonra Gelen Emanet

Kazı ekibi, Denizli Müze Müdürü Hulusi Ünsal, Attouda Turizm Yardımlaşma Derneği Başkanı Tarık Urgan ve Sarayköy İlçe Jandarma Komutanı Üstteğmen Mehmet Tolgahan Şahin ile birlikte Kudret Top'un eşi Dürdane Top'a anlamlı bir



ziyaret gerçekleştirdi.

Hisar köyü meydanında düzenlenen törende, 40 yıl önce kaybolan askeri künye ailesine teslim edildi.

Eşinin hatırasını gözyaşları içinde teslim alan Dürdane Top, o anı şu sözlerle dile getirdi:

"Eşim askerliğini 1985'te tamamlamıştı. Künyesini hep yanında taşırdı. Çobanlık yaparken bir gün kaybetti ve çok üzül-müştü. Aradı ama bulamadı. 2009'da onu kaybettik. Şimdi, 40 yıl sonra künyesi yeniden bize geldi. Bu hatırayı bulup ulaştıran herkese minnettarım."

Tarihin Altında Saklı Bir Yaşam

Attouda kazılarında genellikle Frig Ana Tanrıçası Matar'a adanmış kutsal alanlar, tapınak temelleri ve mermer yapılar

gün yüzüne çıkarılıyor. Fakat bu kez bulunan şey, bir medeniyet kalıntısı değil, bir insanın hikayesiydi. Bu olay, kazı ekibine sadece arkeolojik değil, duygusal bir deneyim de yaşattı. Doç. Dr. Kolancı, "Kazılarda her gün binlerce yıllık taşlara dokunuyoruz, ama bu sefer toprağın altından bir insanın yaşamına dair iz çıktı. Bu, hem bizi hem de ekibimizi derinden etkiledi," diyerek yaşadıkları anı özetledi.

Attouda'nın Sessiz Tanıklığı

Tarih boyunca Phrygia – Caria sınırında önemli bir kent olarak bilinen Attouda, Roma döneminden Osmanlı'ya kadar uzanan zengin bir geçmişe sahip. Bugün bu topraklarda yapılan her kazı, geçmişe bir pencere aralarken, bazen bugünün insanlarına da dokunan hikâyeleri su yüzüne çıkarıyor.

Kudret Top'un kaybolan künyesi, Attouda'nın taşlarına kazınmış binlerce yıllık tarihin arasında, insanın en saf duygusunu – anı ve hatırayı – yeniden hatırlattı.

"Toprak her şeyi saklar; ama zamanı geldiğinde, sadece hikâyesi olanları geri verir."

Bu kez, Attouda toprağı bir askerin kimliğini değil, bir insanın hikayesini iade etti.





BABADAĞ'IN DOKUMA GELENEĞİ MODAYLA BULUŞTU

Yüzyıllardır tezgâhlarında kumaşın hikâyesini dokuyan Babadağ, bu kez geleceğin tasarımcılarının elinde modern bir kimliğe büründü. DOSTEK Koleji öğrencileri, “Tarihin Kumaşa Dokunuşu” defilesinde gelenekten geleceğe uzanan bir moda şöleni sundu.

Genç
tasarımcıların
özgün yorumları,
hem Babadağ
dokuma kültürüne
saygı duruşu
niteliği taşıdı hem
de çağdaş moda
dilinde bölgesel
kimliğin nasıl
yaşatılabileceğini
gösterdi.



Babadağ'dan İlham Alan Bir Sahne

Denizli'nin Babadağ ilçesi, asırlardır süregelen el dokumacılığıyla Ege'nin en köklü zanaat merkezlerinden biri. Bu kültürel miras, DOSTEK Koleji Moda Tasarımı Bölümü öğrencilerinin elinde yeniden yorumlandı.

Babadağ Belediyesi ile Denizli Organize Sanayi Bölgesi Sanayicileri Vakfı (DOSAV)'a bağlı DOSTEK Koleji iş birliğinde düzenlenen BABAFEST 2025 etkinliği, bu yıl unutulmaz bir defileye sahne oldu:

“Tarihin Kumaşa Dokunuşu.”

Defilede öğrenciler, Babadağ'ın geleneksel tezgâhlarında dokunan yerel kumaşları modern moda anlayışıyla harmanladı.

Babadağlı tekstil sanayicilerinin katkısıyla hazırlanan 65 tasarımlık koleksiyon, izleyicilerden büyük beğeni topladı. Geleneksel çizgiler modern kalıplarla birleşti; geçmişin el emeği, geleceğin tasarımıyla buluştu.

Kültürden İlham Alan Genç Tasarımcılar

DOSTEK Koleji öğrencileri, bu özel proje sayesinde tasarım, kalıp ve üretim süreçlerinde edindikleri deneyimi profesyonel bir defilede sahneye taşıma fırsatı buldu. Genç tasarımcıların özgün yorumları, hem Babadağ dokuma kültürüne saygı duruşu niteliği taşıdı hem de çağdaş moda dilinde bölgesel kimliğin nasıl yaşatılabileceğini gösterdi.

Etkinlik boyunca izleyiciler, kumaşların tarihsel yolculuğunu çağdaş silüetler üzerinde izlerken; her tasarım, bir hikâyenin, bir ustalığın ve bir geleneğin izlerini taşıdı.

Tuğçe Kandemir'e Anlamlı Hediye

Festival kapsamında sahne alan sanatçı Tuğçe Kandemir'e, DOSTEK Koleji öğrencilerinin tasarlayıp diktığı özel bir etol hediye edildi. El emeği bu hediyeyle memnuniyetle kabul eden sanatçı, genç tasarımcılara teşekkür ederek "Böylesine anlamlı bir çalışmada emeği geçen tüm öğrencileri tebrik ediyorum" dedi.

"Eğitimle Üretim Güçlü Bir Bütündür"

Denizli Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkanı Derya Baltalı, etkin-



liğe dair yaptığı açıklamada şu ifadelere yer verdi:

"DOSTEK Kolejimiz, sanayimizin geleceğini şekillendirecek gençleri yetiştirirken aynı zamanda kültürümüzü ve yerel değerlerimizi yaşatmaya da öncülük ediyor.

Öğrencilerimizin Babadağ'ın köklü dokuma geleneğini modern tasarımlarla buluşturmaları, eğitimle üretimin nasıl güçlü bir bütün oluşturduğunu bir kez daha göstermiştir."

Baltalı, sözlerini "Bu başarı sadece öğrencilerimizin değil, aynı zamanda Denizli'nin yenilikçi vizyonunun da bir yansımasıdır" diyerek tamamladı.

Bir Geleneğin Yeniden Yükselişi

Babadağ'ın dokuma geleneği, bugün

sadece geçmişi yaşatmakla kalmıyor; genç nesillerin yaratıcılığıyla geleceğe taşıyor.

DOSTEK Koleji'nin "Tarihin Kumaşa Dokunuşu" defilesi, yerel zanaat ile modern tasarımın birlikteliğinin en somut örneklerinden biri olarak Denizli kültür hayatında özel bir iz bıraktı.

Kumaşın her teli, geçmişin hikâyesini; her dikiş, geleceğin umudunu taşıyor.

Babadağlı tekstil sanayicilerinin katkısıyla hazırlanan 65 tasarımlık koleksiyon, izleyicilerden büyük beğeni topladı.



‘SAKİN ŞEHİR’ UNVANIYLA GELEN SORUMLULUK

Denizli’nin doğasında saklı bir cennet olarak anılan Çameli, “Cittaslow – Sakin Şehir” unvanının ardından turizmde yeni bir vizyon belirledi. Hayri Dev Kültür Merkezi’nde düzenlenen “Sakin Şehir Çameli Turizm Yol Haritası Çalıştayı”, Pamukkale Üniversitesi, Çameli Belediyesi ve yerel kurumların geniş katılımıyla gerçekleştirildi.

Programda yapılan konuşmalarda, ilçenin doğal güzellikleri, ekoturizm potansiyeli, doğa sporları, aile işletmeleri ve otantik konaklama tesisleri gibi öne çıkan özellikleri vurgulandı. Katılımcılar, bu değerlerin planlı bir şekilde tanıtılmasıyla Çameli’nin bölgesel ve ulusal ölçekte daha güçlü bir turizm markasına dönüşebileceğini dile getirdi.

Turizm Verileriyle Geleceğe Bakış

Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Serkan Bertan, çalıştayda yaptığı sunumda, Çameli’nin turizmdeki mevcut durumu ve gelecek hedeflerini paylaştı. Bertan, Denizli genelinde 2 milyon üzerinde ziyaretçi ağırlanmasına rağmen, konaklama oranının %32’de kaldığını; Çameli’de ise yıllık ziyaretçi sayısının hızla artmasına



Çameli, “Sakin Şehir” unvanının ardından turizmde sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle yeni bir döneme adım attı.





rağmen konaklama kapasitesinin geliştirilmesi gerektiğini ifade etti.

“Çameli, doğa, gastronomi ve yaylacılık temelli turizmin Türkiye’deki öncü merkezlerinden biri olabilir,” diyen Bertan, hedeflerinin kısa vadede 16.500 turisti ilçeye çekmek ve ortalama konaklama süresini 3 geceye çıkarmak olduğunu belirtti.

Bu hedeflere ulaşmak için altyapı yatırımları, dijital tanıtım, yerel halkın eğitimi ve kültürel mirasın korunması gibi alanlarda planlı çalışmaların yürütülmesi gerektiğini vurguladı.

Üniversite ve Yerel Yönetim İş Birliği

Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mahmud Güngör, Çameli’nin hem eğitim hem turizm açısından büyük bir potansiyele sahip olduğunu belirterek, üniversite olarak bu sürece destek vereceklerini söyledi.

“Çameli, doğası ve kültürüyle Denizli’nin parlayan değerlerinden biri. İlçemizin turizm potansiyeli, eğitimle desteklendiğinde sürdürülebilir bir kalkınma modeli oluşturabilir,” dedi.

Güngör ayrıca, Çameli Meslek Yüksekokulu’nda turizmle ilgili yeni bölümler açılması için hazırlıkların başladığını, gençlerin bölge turizmine doğrudan katkı sağlayacağı bir sistem kurmayı hedeflediklerini ifade etti.

“En İyi Turizm Köyü” Yolunda Yeni Hedefler

Çalıştayda açıklanan bir diğer önemli gelişme, Çameli’nin Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü’nün “En İyi Tu-

rizm Köyü” yarışmasına başvuru hazırlıklarının başlaması oldu.

Bu süreçte özellikle Elmalı Mahallesi için planlanan yeryüzü pazarı, gastronomi turizmi, ekolojik tarım ve yerel ürün markalaşması gibi projelerin öne çıkacağı belirtildi.

Katılımcılar, önerilerin “tanıtım yapılsın” gibi genel ifadeler yerine, ölçülebilir ve uygulanabilir hedefler içermesi gerektiği konusunda görüş birliğine vardı.

Doğadan Kültüre, Çameli’nin Yeni Hikayesi

İkinci oturumda düzenlenen grup çalışmalarında, turizm vizyonu, sürdürülebilirlik, yerel kalkınma ve tanıtım stratejileri üzerine görüşler paylaşıldı.

Toplantı sonunda hazırlanan öneriler, “Çameli Turizm Yol Haritası Sonuç Raporu” adı altında birleştirilerek katılımcılara sunuldu.

Çalıştayın ardından konuşan Çameli Belediye Başkanı Cengiz Arslan, ilçe-

nin turizm potansiyelini daha iyi değerlendirmek için iş birliği içinde çalışmaya devam edeceklerini belirtti:

“Çameli sadece bir doğa destinasyonu değil; aynı zamanda yerel kültürü, misafirperverliği ve gastronomisiyle benzersiz bir deneyim sunuyor. Bizim görevimiz, bu değerleri planlı bir şekilde geleceğe taşımak.”

Yerel Lezzetlerle Tamamlanan Bir Gün

Etkinlik kapsamında katılımcılara, ilçenin coğrafi işaretli ürünü olan Çameli Fasulyesi ile hazırlanan geleneksel yemekler taş konaklarda ikram edildi. Bu detay, çalıştayın yalnızca bir akademik paylaşım değil, aynı zamanda Çameli’nin kültürel ruhunu hissettiren bir deneyim olmasını sağladı.

“Sakin Şehir” kimliğiyle turizmde fark yaratan Çameli, şimdi doğası, kültürü ve insanı ile sürdürülebilir bir geleceğe doğru emin adımlarla ilerliyor.





EGEKENT HASTANESİ'NDE PEMBE YÜRÜYÜŞ

MEME KANSERİ FARKINDALIK AYI

Denizli Özel Egekent Hastanesi, "Meme Kanseri Farkındalık Ayı" kapsamında pembe yürüyüş düzenledi. Yoğun katılımla gerçekleşen etkinlikte pembe balonları gökyüzüne bırakan Egekent Ailesi erken teşhisin önemine dikkat çekti.



Denizli Özel Egekent Hastanesi, 1-31 Ekim "Meme Kanseri Farkındalık Ayı" etkinlikleri kapsamında farkındalık oluşturmak amacıyla pembe yürüyüş gerçekleştirdi. Hastane önünde başlayan yürüyüş, Denizli'nin en önemli ticaret merkezi Bayramyeri Meydanı'nda son buldu. "Meme Kanseri Farkındalığı İçin Yürüyoruz" çağrısıyla düzenlenen "Pembe Yürüyüş" etkinliğine vatandaşlar da yoğun ilgi gösterdi. Katılımcılar, yürüyüşün sonunda ellerindeki pembe balonları gökyüzüne bırakarak hem farkındalık mesajı verdi hem de hastalıkla mücadelede erken teşhisin önemine dikkat çekti.

Etkinlikte konuşan Egekent Hastanesi Anesteziyoloji ve Reanimasyon Uzmanı Dr. Gökhan Peker, meme kanserinde erken teşhisin önemine dikkat çekti. Uzm. Dr. Peker, “Ekim ayı, tüm dünyada ‘Meme Kanseri Farkındalık Ayı’ olarak anılıyor. Biz de bu kapsamda erken teşhisin önemini vurgulamak amacıyla böyle bir etkinlik düzenledik. 20-40 yaş aralığındaki kadınlar kendi kendine meme muayenesi yapabilir. Herhangi bir kitle fark edilirse vakit kaybetmeden sağlık kuruluşuna başvurulmalı. Özellikle ailede meme kanseri öyküsü varsa taramaların daha erken başlaması gerekiyor” dedi.

Op. Dr. Habibe Radiye ve Op. Dr. Mustafa Tekin de etkinliğe gösterilen yoğun katılımdan dolayı tüm katılımcılara teşekkür etti.

20-40 yaş aralığındaki kadınlar kendi kendine meme muayenesi yapabilir. Herhangi bir kitle fark edilirse vakit kaybetmeden sağlık kuruluşuna başvurulmalı. Özellikle ailede meme kanseri öyküsü varsa taramaların daha erken başlaması gerekiyor.



KASIM'DA AVRUPA

10 ŞEHİR, 10 FARKLI RUH HALİ

Yaz kalabalığı çekildi, kışın sert yüzü henüz gelmedi... Kasım, Avrupa'nın en sakin ve en romantik ayı. Her köşesi tarih, müzik ve kahve kokan bu şehirlerde hem yavaşlamanın hem yeniden ilham bulmanın tam zamanı.





Prag

1. Prag, Çekya

Kasım ayında Prag sisle kaplanır, Vltava Nehri kıyısındaki taş köprüler birer tabloya dönüşür. Şehrin gotik mimarisi, gri gökyüzüyle birleşince sanki zamanda yolculuk yapıyormuşsunuz hissi verir. Charles Köprüsü'nde sabah yürüyüşü, etrafta yankılanan keman sesleriyle daha da büyüğü hale gelir. Akşamları ise sıcak şarap kokusu, eski şehrin Arnavut kaldırımlarına karışır; Prag sizi yavaşlamaya davet eder.

2. Budapeşte, Macaristan

Budapeşte'de Kasım, soğuk havaya rağmen su buharı ve tarihin iç içe geçtiği bir masal gibidir. Tuna Nehri boyunca uzanan köprüler sisin ardında silüet gibi belirir. Şehrin ünlü termal hamamlarında sıcak suya girmek, dışarının soğuğuyla tezat oluşturur ve bedeni dinlendirir. Akşam Gellért Tepesi'nden şehre baktığınızda, parlayan ışıklar size Orta Avrupa'nın en güzel şehirlerinden birinde olduğunuzu hatırlatır.

3. Viyana, Avusturya

Kasım ayında Viyana'da klasik müzik notaları sokaklara taşar. Schönbrunn Sarayı'nın bahçeleri sisli sabahlarda zarif bir tablo gibidir. Şehrin kafelerinde sıcak Apfelstrudel ve taze demlenmiş kahve kokusu, soğuk havayı unutturur. Akşam saatlerinde opera binasından yükselen melodilerle birlikte Viyana'nın asil ruhu kendini hissettirir; sanatın ve huzurun iç içe geçtiği bir dönemdir.

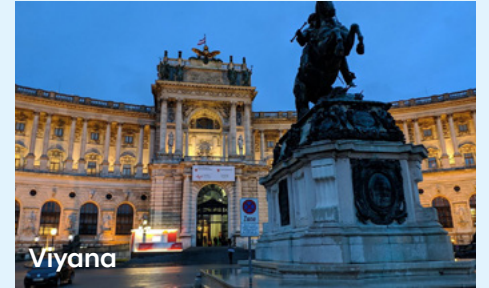


Budapeşte

4. Paris, Fransa

Paris'te Kasım, romantizmin daha derin, daha dingin halidir. Yağmur sonrası parlayan kaldırımlar, Louvre'un önünden geçen insanların yansımaları taşır. Seine Nehri boyunca yürürken kitapçıların yükselen eski kâğıt kokusu burnunuza gelir. Eiffel Kulesi sisin ardında silüet gibi durur; şehrin her köşesi film sahnesi gibidir. Kalabalığın azaldığı bu dönemde Paris, en gerçek ve en samimi halini gösterir.

cıdır. Akşam saatlerinde kanal kenarındaki lambalar yandığında, şehir adeta parlayan bir tabloya dönüşür.



Viyana

5. Amsterdam, Hollanda

Kasım'da Amsterdam'da bisikletler yerini yürüyüşlere bırakır. Kanalların üzerinde süzülen sis, şehri huzurlu bir sessizliğe bürür. Müze Meydanı'nda Van Gogh eserlerini izledikten sonra bir kafede sıcak kakao içmek, soğuğun en tatlı ilacıdır.



Amsterdam



Paris

6. Roma, İtalya

Kasım, Roma'yı kalabalıksız keşfetmek için en uygun zamandır. Kolezyum ve Vatikan önünde sıra beklemeden gezilebilir, antik taşların arasında tarihle baş başa kalabilirsiniz. Sokak aralarında minik trattorialar sizi taze makarna ve kırmızı şarap kokusuyla içeri davet eder. Akşam Trastevere'de yürürken taş sokaklardan yükselen müzikler, Roma'nın ruhunu fısıldar.

7. Lizbon, Portekiz

Kasım'da bile güneşle ılık kalan Lizbon, pastel renkli binalarıyla enerji verir. Tramvaylarla yokuş yukarı tırmanırken, şehrin panoramik manzarası göz kamaştırır. Akşamları Alfama bölgesinde yankılanan Fado ezgileriyle Lizbon'un duygusal tarafına dokunursunuz. Denizden gelen tuzlu hava ve hafif meltem, bu kenti bir melankoliyle sıcaklık arasında dengede tutar.

8. Brugge, Belçika

Brugge, Kasım'da adeta bir Ortaçağ masalına dönüşür. Kanalların üzerindeki sis, taş evlerin yansımalarıyla birleşince büyüleyici bir atmosfer yaratır. Sokaklarda yürürken çan kulelerinin sesi uzaktan yankılanır, vitrinlerde parlayan çikolatalar sizi içeri çağırır. Güneş erken batar, ama şehir ışıkları altında sıcak çikolata yudumlamak Brugge'ü unutulmaz kılar.

9. Kopenhag, Danimarka

Kasım'da Kopenhag'da "hygge" kültürü tam anlamıyla yaşanır: mum ışıkları,



Roma

sıcak battaniyeler, loş kafeler. Nyhavn Limanı'nın renkli evleri, sisli sabahlarda bile neşesini korur. Şehrin sokaklarında yürürken tarçınlı çörek kokusu burnunuza gelir, küçük butiklerde el yapımı hediyelikler keşfedersiniz. Tivoli Bahçeleri'nde yılbaşı ışıkları yanmaya başlar; Kopenhag, kışa yumuşak bir geçiş sunar.

10. Edinburgh, İskoçya

Kasım ayında Edinburgh mistik bir atmosfere bürünür. Royal Mile boyunca yürürken taş duvarların arasından geçmişin sesini duyar gibi olursunuz. Şehir sisle kaplandığında Edinburgh Kalesi, bulutların içinden çıkan bir efsane gibi görünür. Akşam bir pub'a girip sıcak viski eşliğinde canlı müzik dinlemek, bu tarihi şehri hissetmenin en keyifli yoludur.



Lizbon



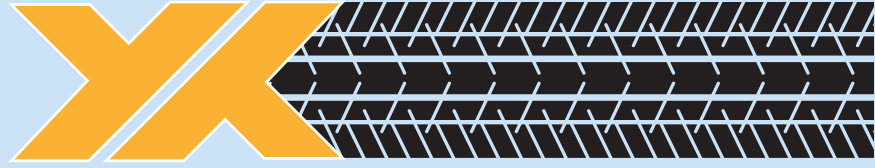
Brugge



Kopenhag

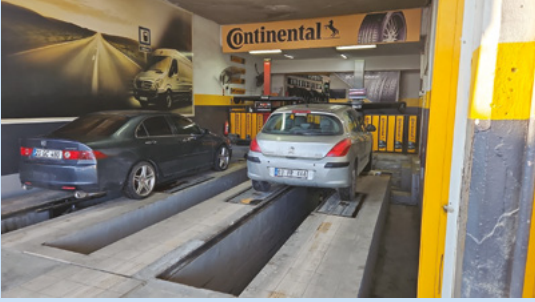


Edinburgh



Yumrukayalar

Lastik, Satış, Jant, Rot Balans Ayarı, Servis



Continental 
DENİZLİ BAYİ

Yolda keyifli anlar
Continental ile başlar



0258 251 80 60



yumrukayalar_rotbalans

Sümer Mah. 3. Sanayi Sit. Akçeşme Cad. No:62 Merkezefendi / Denizli

PAMUKKALE'DE TARİHİ MARATON *heyecanı*

Denizli Büyükşehir Belediyesi, kentin eşsiz doğal ve kültürel zenginliklerini sporla buluşturan çok özel bir organizasyona imza attı. Bu yıl ilk kez düzenlenen Lykos Yarı Maratonu, Pamukkale'nin büyüleyici atmosferinde binlerce sporcuyla bir araya getirdi. Arnavut kaldırımı ve asfalt zeminin birleştiği, inişli çıkışlı bölümlerle zenginleştirilen parkur, 7'den 70'e koşuculara hem zorlu, hem de keyifli bir maraton deneyimi sundu.

Yarış öncesi maratona katılan sporcular etkinlik alanında uzman eğitimci eşliğinde ısınma antrenmanı gerçekleştirdi. Lykos Yarı Maratonu'na Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Bülent Nuri Çavuşoğlu, Başkanvekili Ali Marım, Genel Sekreter Bülent Bozbaş, Büyükşehir Belediyesi bürokratları, sporcular ve binlerce vatandaş katıldı. Pamukkale'nin beyaz cennetinde spor, tarih ve doğanın iç içe geçtiği etkinlikte muhteşem bir ambiyans yaşandı.





Binlerce kişi tarihi ana tanıklık etti

Yarışın son 2 kilometresi ise katılımcılar için adeta bir zaman yolculuğuna dönüştü. Sporcular, UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan Hierapolis Antik Kenti'nin büyüleyici atmosferinde koşarak tarihle buluştu. Antik Kent içerisinde yer alan motivasyon noktasında Denizlili baterist Burak Burhan maratonda koşan sporculara unutulmaz bir müzik dinletisi yaşattı. Yarışın ardından ise sporcular,

Pamukkale travertenleri üzerinde yürüyerek hem bu benzersiz doğal güzelliği yakından deneyimleme fırsatı buldu, hem de doğal termal suların rahatlatıcı etkisiyle yarış sonrası dinlenme im-

kanı elde etti. Traverten manzaralı fotoğraf çekim alanında ise binlerce sporcu unutulmaz hatıralara imza attı.

Ata'mıza sonsuz minnetle...

Cumhuriyetimizin 102. yıldönümü etkinlikleri kapsamında spordan kültürel faaliyetlere uzanan bir etkinlik ayı içerisinde olduklarını anımsatan Başkan Çavuşoğlu, "Bugün bu güzel coğrafyada, bu güzel bayrağımızın altında, bu güzel toprağımızda özgür bir şekilde yaşayabiliyorsak başta Gazi Mustafa Kemal Atatürk ve silah arkadaşlarının kendilerini bir an bile düşünmeden verdikleri mücadele sayesinde. Binlerce kez daha Ata'mıza ve silah arkadaşlarına minnet duyduğumuzu dile getirmek istiyorum. Cumhuriyetin haftasında bu güzel organizasyonla spor şehri, sanat şehri, mutlu insanların şehri kurgumuzun bir adımını daha bugün beraber attık. Emeği geçenlere teşekkür ediyorum. Katılanların ayaklarına, yüreklerine sağ-

lık" ifadelerini kullandı. Konuşmanın ardından Başkan Çavuşoğlu ve protokol üyeleri sponsor firmalar ile yarı maratonda derece giren sporculara madalyalarını takdim etti. Lykos Yarı Maratonu kapsamında sporcular 21 kilometrelik yarı maraton, 10 kilometre koşu ve 5 kilometrelik halk koşusu olmak üzere üç farklı parkurda yarıştı. Toplam 3 bin 237 kayıtlı sporcunun yer aldığı organizasyonda dereceye girenler şöyle:

Yarı Maraton 10K Kadınlar

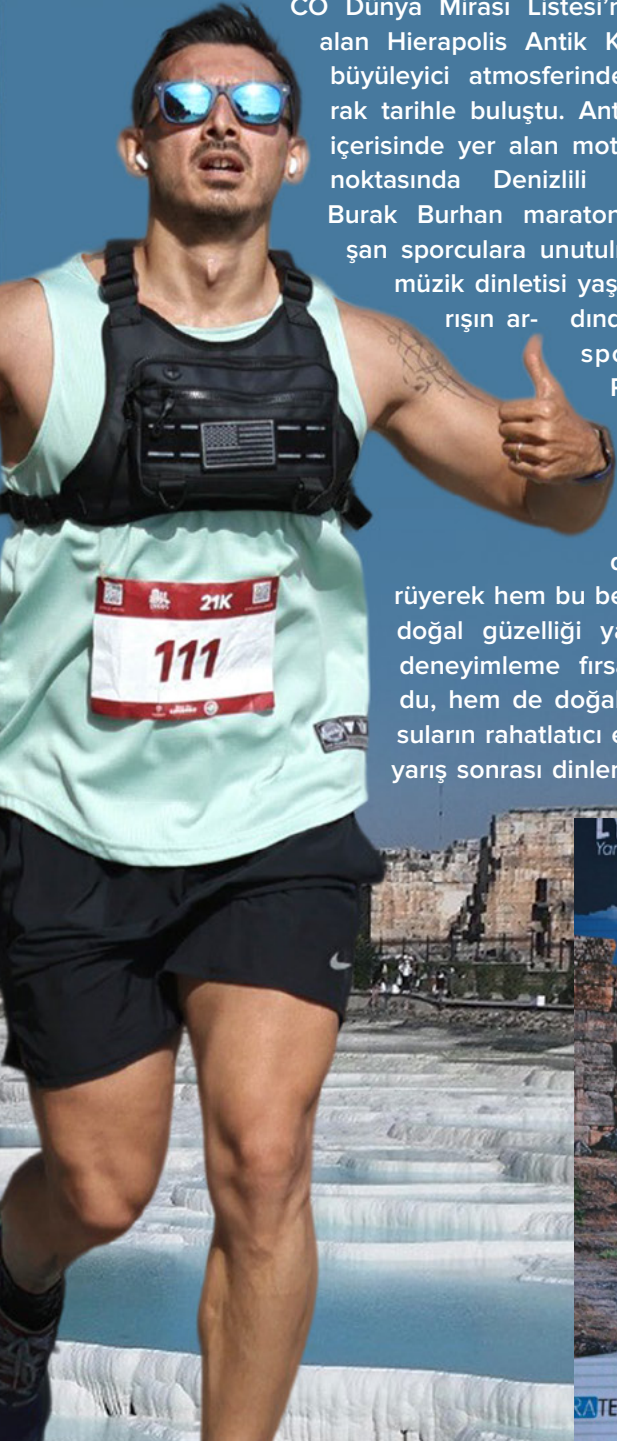
1. Berfin Kaya - 37.33
2. Eunita Chepchumba - 39.08
3. Elif Gökçe - 39.13

Yarı Maraton 10K Erkekler

1. Mervan Haykır - 32.11
2. Hakan Çoban - 33.19
3. Keremcan Çelik - 36.11

Yarı Maraton 21K Kadınlar

1. Nursena Çeto - 1.17.24
2. Tsige Christe Biru - 1.18.42
3. Dilek Öztürk - 1.19.37





TORNACI HÜSEYİN

Ayakta Alkışlandı

Denizli’de Pamukkale Halk Eğitimi Merkezi’nin tiyatro kursiyerleri, Denizlili yazar Hasan Kallımcı’nın unutulmaz eseri “Tornacı Hüseyin”i sahneleyerek unutulmaz bir geceye imza attı. 1992 yılında kaleme alınan oyun, merkezin tiyatro salonunda izleyicilerle buluştu.



Gecede Ahilik geleneğini ve bu geleneğin dürüstlük, merhamet, adalet, cömertlik gibi evrensel değerlerini anlatan “Tornacı Hüseyin” oyunu tek perde olarak sahnelendi. Oyun, centilmenlik, dürüst ticaret ve kardeşlik duygularını işleyerek günümüzde unutulmaya yüz tutmuş değerleri hatırlattı.

Beğeni toplayan oyunu Pamukkale Belediye Başkan Yardımcısı Uğur Çizmecioğlu, İl Milli Eğitim Müdür Yardımcısı Sefa Ateş, Şehit Aileleri Koruma Derneği Başkanı Mustafa Işık, sivil toplum örgütü ve sendika temsilcilerinin yanı sıra davetli ilgiyle izledi.

Hıdır Ögünç’ün yönetmenliğini üstlendiği oyunda, Pamukkale Halk Eğitimi Merkezi’nin gönüllü kursiyerlerinden oluşan yaklaşık 22 amatör ruhlu ancak profesyonel iş çıkaran oyuncu rol aldı. “800 Yıllık Esnaf Teşkilatı: Ahilik” kültürünü tüm yönleriyle ele alan oyun, hem eğitici hem de keyifli anlatımıyla geceye damgasını vurdu. Final yaptığında seyircileri ayakta alkışlatan oyunla, yaklaşık 800 yıllık bir geçmişe sahip olan Ahilik teşkilatının ruhu, Pamukkale Halk Eğitimi Merkezi’nin sahnesinde bir kez daha hayat buldu.

Oyuncuların performansı salonu dolduran izleyiciler tarafından ayakta alkışlanırken, Pamukkale Belediye Başkan Yardımcısı Uğur Çizmecioğlu oyundan duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Çizmecioğlu, “Tornacı Hüseyin” gibi toplumsal değerleri anlatan eserlerin genç



nesillere ulaşması için tüm liselerde ve ilçelerde mutlaka sahnelenmesi gerektiğini vurgulayarak, bu tür değer odaklı eserlerin yaygınlaştırılmasının önemine dikkat çekti.

Pamukkale Halk Eğitimi Merkezi Müdürü Cengiz Sarıca, oyunun ardından yaptığı açıklamada şunları söyledi:

“Ahilik, Anadolu’da 600 yıllık bir teşkilatlanma olup, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde halkın sanat, ticaret, ekonomi gibi çeşitli meslek alanlarında yetişmelerini sağlayan, onları ahlaki yönden yetiştiren, çalışma yaşamını iyi insan meyzetlerini esas alarak düzenleyen bir örgütlenmedir. Kendi kural ve kurulları vardır. Günümüzün esnaf odalarına benzer bir işlevi olan Ahilik, iyi ahlakın, doğruluğun, kardeşliğin, yardımseverliğin kısacası bütün güzel meyzetlerin birleştiği bir sosyo-ekonomik düzendir. Günümüz dünyasında bu tür değerlere daha çok ihtiyacımız var.



Ahilik kültürünü insanlarımıza, bilhassa gençlerimize aktarılmasında Pamukkale Halk Eğitimi Merkezi Müdürlüğü olarak böyle bir tiyatroyu sahneye koyduk. Oyunumuzu yöneten öğretmenlerimize, kursiyerlerimize ve oyun yazarımıza çok teşekkür ediyoruz. Siz değerli katılımcılarımızı da yürekten selamlıyoruz. Bundan böyle bu tür tiyatro çalışmalarımıza daha da hız vereceğiz”



Hıdır Ögünç’ün yönetmenliğini üstlendiği oyunda, Pamukkale Halk Eğitimi Merkezi’nin gönüllü kursiyerlerinden oluşan yaklaşık 22 amatör ruhlu ancak profesyonel iş çıkaran oyuncu rol aldı. “800 Yıllık Esnaf Teşkilatı: Ahilik” kültürünü tüm yönleriyle ele alan oyun, hem eğitici hem de keyifli anlatımıyla geceye damgasını vurdu.



DİZİ SEKTÖRÜNE YÖN VEREN YÖNETMEN OSMAN SINAV

Kurtlar Vadisi'nden Deli Yürek'e, Süper Baba'dan Ekmek Teknesi'ne uzanan unutulmaz yapımlarıyla milyonların kalbine dokunan Osman Sınav, geçtiğimiz mart ayında aramızdan ayrılırken, ardında Türk televizyon tarihine yön veren güçlü bir miras bıraktı.

Hayatı ve Kariyeri

Osman Sınav, 1 Ocak 1956'da Burdur'un Yeşilova ilçesinde doğdu. Küçük yaşlardan itibaren sanatla iç içe büyüdü. Çizim ve görsel sanatlara ilgisi, onun sinemaya yönelmesinde belirleyici oldu. 1975'te İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi Resim Bölümü'nden mezun oldu; ardından aynı okulun Uygulamalı Sanatlar Yüksek Okulu Tekstil Tasarımı bölümünde eğitim aldı. Daha sonra Akademi'nin Sinema-Televizyon Enstitüsü'nden 1979'da mezun olarak sanat yolculuğuna adım attı.

Profesyonel kariyerine reklam sektöründe başladı; 1980–1984 yılları arasında metin yazarı olarak çalıştı. 1984'te kendi yapım şirketi Sinegraf Film Ya-

pım'ı kurdu ve yüzlerce reklam filmi yönetti. 1987'den itibaren sinema ve televizyon alanına yönelerek Türkiye'nin en üretken yönetmenlerinden biri hâline geldi.

İlk televizyon filmi Bir Muharririn Ölümü ile dikkat çekti. Ardından Süper Baba (1993), Deli Yürek (1998) ve sinema versiyonu Deli Yürek: Bumerang Cehennem (2001) ile geniş kitlelere ulaştı. 2003'te ise Türk televizyon tarihinde bir dönüm noktası sayılan Kurtlar Vadisi'ni hayata geçirdi.

Bunun yanında Ekmek Teknesi, Pars Narkoterör, Uzun Hikâye ve Sen Anlat Karadeniz gibi projelerde de hem yapımcı hem yönetmen olarak imzası bulundu.

Kişisel Yaşamı ve Mirası

Sanat, disiplin ve toplumsal duyarlılığı harmanlayan bir bakış açısına sahip olan Osman Sınav, sinemayı "insanı anlama sanatı" olarak tanımlıyordu. Dizilerinde dramatik öğeleri derin karakter analizleriyle birleştirdi; Türk toplumunun değerleri, çatışmaları ve duyguları-

nı yansıtan güçlü hikâyeler anlattı.

Usta yönetmen, 20 Mart 2025'te uzun süredir mücadele ettiği kanser hastalığına yenik düşerek yaşamını yitirdi. Ardında, Türk televizyon tarihinde bir dönemi şekillendiren onlarca eser, yetiştirdiği birçok genç sinemacı ve izleyicinin hafızasında yer eden karakterler bıraktı.

Osman Sınav, sadece bir yönetmen değil; Türkiye'de televizyonun anlatı dilini dönüştüren bir hikâye ustasıydı. Her sahnesiyle, her karakteriyle izleyicisine "insanı" hatırlatan bu büyük sanatçı, ardında silinmez bir iz bıraktı.



Prof. Dr.
Olga YAYLALI
Nükleer Tıp



Özel
**MUAYENEHANESİNDE
HASTA KABULÜNE
BAŞLAMIŞTIR**

RANDEVU & İLETİŞİM



0258 264 08 58



0553 244 244 0



**Sırapapılar Mah.
495 Sk. No:23/3
Merkezefendi / Denizli**

www.olgayaylali.com





KUZEYİN OĞLU YASA BOĞDU VOLKAN KONAK

Kuzeyin Oğlu olarak anılan halk müziği ustası, 31 Mart 2025'te sahnede kalp krizi sonucu aramızdan ayrıldı.

27 Şubat 1967'de Trabzon'un Maçka ilçesinde doğan Volkan Konak, Karadeniz'in coşkusu ve hüznünü müziğe dönüştürerek "Kuzeyin Oğlu" lakabıyla Türk halk müziği sahnesinde kendine özel bir yer edindi. Sahne performansları ve içten yorumuyla binlerce kişiye dokundu. 30 Mart 2025 gecesi Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde verdiği konserde fenalaşarak Gazimağusa'da hayata veda etti.

Hayatı ve Kariyeri

Volkan Konak, 27 Şubat 1967'de Trabzon'un Maçka ilçesine bağlı Yeşilyurt köyünde dünyaya geldi.

İlk, orta ve lise eğitimini Maçka'da tamamladıktan sonra, 1983 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi Türk Müziği Devlet Konservatuarı'na girdi.

1988'de konservatuarı bitirdikten sonra aynı yıl yüksek lisans eğitimine başladı.

Sanata olan ilgisini Karadeniz'in folklorik ezgileriyle birleştirerek profesyonel müzik hayatına 1989 yılında "Suların Horon Yeri" adlı albümüyle başladı.

Ardından yayımladığı "Efulim" (1993) albümüyle geniş kitlelerin dikkatini çekti.

Müziğinde Karadeniz ezgilerini modern formlarla birleştiren Konak, birçok albüm çıkardı: "Maranda" (2003), "Mora" (2006) ve "Mimoza" (2009) gibi.

Toplumsal duyarlılığı da bilinen Konak, özellikle Karadeniz bölgesinde artan kanser vakalarına dikkat çekmek için çalışmalar yürüttü; babası dahil

birçok yakını bu hastalık nedeniyle vefat etmişti ve ünlü şarkısı "Cerrahpaşa" bu acıyı ve farkındalığı yansıtıyor.

Kişisel Yaşamı ve Mirası

Sanatçı olarak geniş bir hayran kitlesine ulaşan Volkan Konak, özel hayatında da sade ve samimi bir duruş sergiledi. Eşi Selma Konak ile birlikte huzurlu bir aile hayatı sürdü ve üç çocuk sahibi oldu.

Sahnedeki enerjisi, halk müziğine getirdiği özgün dokunuş ve Karadeniz kültürünü evrensel müzikle harmanlama biçimi, onu Türk müzik tarihinin hatırlanacak isimlerinden biri yaptı.





idol kbb

ÖZEL İDOL KBB CERRAHİ TIP MERKEZİ

UZMAN KADROMUZLA HİZMETİNİZDEYİZ

➤ **Op. Dr. Ahmet Serdar Saraçel**

*Kulak Burun Boğaz Hastalıkları ve
Baş Boyun Cerrahisi Uzmanı*

➤ **Op. Dr. Alper Daldal**

*Kulak Burun Boğaz Hastalıkları ve
Baş Boyun Cerrahisi Uzmanı*

➤ **Op. Dr. Sermet Akkuş**

*Kulak Burun Boğaz Hastalıkları ve
Baş Boyun Cerrahisi Uzmanı*

➤ **Op. Dr. Şengül Yılmaz**

*Kulak Burun Boğaz Hastalıkları ve
Baş Boyun Cerrahisi Uzmanı*

➤ **Op. Dr. Fazlı Cengiz Bayram**

*Plastik Rekonstrüktif ve
Estetik Cerrahi Uzmanı*

➤ **Uzm. Dr. Nevin Özcan**

Anesteziyoloji ve Reanimasyon Uzmanı

T. 0258 263 43 43 / www.idolkbb.com.tr / info@idolkbb.com.tr

Sırapapılar Mah. 506. Sok. No:15 | Merkezefendi, Denizli

KASIM 2025 Burç Yorumları

DÖNÜŞÜM & YENİLENME AYI

Kasım ayı, duygusal derinliklerin ve yeni başlangıçların habercisi. Güneş Akrep burcunda ilerlerken hepimiz için bir “yeniden doğuş” süreci başlıyor. Kimi geçmişi bırakıyor, kimi geleceğine yön veriyor — ama herkes için ortak tema: dönüşüm, cesaret ve içsel farkındalık.

**KOÇ (21 Mart – 19 Nisan)**

Kasım ayında enerjin yeniden yükseliyor ve uzun süredir beklediğin motivasyon geri dönüyor. Özellikle iş hayatında yeni fırsatlar, girişimler ve projeler seni bekliyor. Ancak sabırsız davranmak, iyi giden bir süreci riske atabilir. Bu yüzden stratejik davranman önemli. Ay ortasında kısa ama yoğun seyahatler, iş görüşmeleri veya eğitimlerle bağlantılı hareketlilik olabilir. İlişkilerde ise dengeyi korumak öncelikli olacak. Karşındaki kişilerin niyetini hemen yargılamadan, anlamaya çalış.

**Boğa (20 Nisan – 20 Mayıs)**

Kasım senin için maddi anlamda bereketli geçebilir. Yeni kazanç kapıları, ek gelirler veya iş fırsatları önüne çıkabilir. Ancak parayı hızlı harcamaya yatkın olacaksın; gereksiz lükslerden uzak durmakta fayda var. Aşk hayatında derin ve samimi konuşmalar gündeme gelebilir. Partnerinle uzun süredir konuşmadığınız konular artık açıkça konuşulabilir. Bu, ilişkine yeni bir denge getirebilir. Ayın son haftasında ruhsal açıdan dinginleşecek, doğayla veya sanatsal aktivitelerle daha fazla vakit geçirmek isteyeceksin. Bu dönemde bedenine ve uyku düzenine dikkat etmen de önemli.

**İkizler (21 Mayıs – 20 Haziran)**

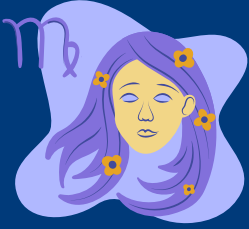
Kasım ayı sana yoğun bir tempo getiriyor. İletişim trafiğin artıyor; hem iş hem sosyal hayatında yeni insanlarla tanışabilirsin. Yeni projelere dahil olman, fikirlerinin dikkat çekmesi olası. Fakat tempoyu fazla artırırsan zihinsel yorgunluk yaşayabilirsin; bu yüzden dinlenmeye zaman ayırmak şart. Bu dönem aynı zamanda anlaşmalar, sunumlar ve eğitimlerle de dolu olabilir. İkili ilişkilerde dürüstlük ve açıklık seni öne çıkaracak.

**Yengeç (21 Haziran – 22 Temmuz)**

Kasım senin için duygusal açıdan iyileştirici bir ay. Aile ilişkilerinde barış ve anlayış ön plana çıkıyor; eski kırgınlıkları affetmek seni özgürleştirecek. Ev ortamında düzenleme, dekorasyon veya taşınma gibi konular gündeme gelebilir. Yaratıcılığını kullanarak hem işte hem de evde üretken olacaksın. Sanatsal bir uğraşa başlamak ruhuna iyi gelebilir. Sağlığını ihmal etmemeli, özellikle duygusal stresin bedenine yansımamasına dikkat etmelisin.

**Aslan (23 Temmuz – 22 Ağustos)**

Kasım senin sahneye çıkma ayın! Parlama potansiyelin yüksek; özellikle kariyerinde dikkat çekici gelişmeler olabilir. Yeni bir teklif, terfi veya kendi işini büyütme fırsatı seni bekliyor. Ancak bu dönemde egonu değil, iç sesini dinlemen gerekecek. İş arkadaşlarınla rekabet içine girmemeye çalış. Aşk hayatında tutkulu bir dönem seni bekliyor ama aynı zamanda duygusal dalgalanmalara da açık olabilirsin. Ay sonuna doğru güçlü bir işbirliği veya ortaklık kapısı açılabilir. Bu fırsatı değerlendirirken uzun vadeli düşünmende fayda var.



Başak (23 Ağustos – 22 Eylül)

Bu ay yoğun ama son derece verimli bir süreç seni bekliyor. İş hayatında düzenli, planlı ve sistemli çalışırsan ciddi kazançlar elde edebilirsin. Öğrenmeye açık ol; yeni bir kurs, eğitim veya iş alanı sana gelecekte büyük avantaj sağlayabilir. Yurt dışı bağlantılı işler veya seyahatler de gündeme gelebilir. Sağlığını ihmal etmemeli, özellikle uykusuzluk ve sindirim sistemine dikkat etmelisin. Aşk hayatında ise netlik zamanı; duygularını bastırmak yerine açıkça ifade etmen seni rahatlatıcak. Ay sonunda maddi bir kazanç veya başarı haberi gelebilir.



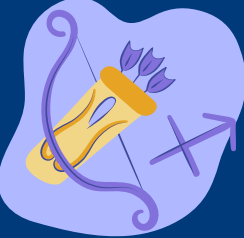
Terazi (23 Eylül – 22 Ekim)

Kasım ayında içsel dengen biraz zorlanabilir, ancak duygusal olgunluğun seni ayakta tutacak. Maddi konularda uzun süredir beklediğin bir rahatlatma kapıda. Yeni bir iş teklifi, borç kapatma veya yatırım fırsatı doğabilir. İlişkilerde ise karşıdaki kişiden beklemediğin bir destek görebilirsin; bu seni duygusal olarak güçlendirecek. Ancak bu süreçte karar verirken başkalarının onayını fazla önemsememeye dikkat et. Ayın son haftası sosyal çevrende daha aktif olacağın, yeni insanlarla tanışacağın bir dönemi getiriyor. Öz güveninle parlayacaksın.



Akrep (23 Ekim – 21 Kasım)

Güneş senin burcunda ve bu, seni yeniden doğuş enerjisine taşıyor. Kasım ayı senin ayın! Kendi gücünü fark edeceğin, hedeflerine odaklanacağın bir dönemdesin. Yeni başlangıçlar, projeler ve cesur kararlar ön planda olacak. Ancak fazla kontrolcü davranmak, çevrendekileri uzaklaştırabilir; biraz akışta kalmayı öğrenmelisin. Finansal anlamda güzel bir destek veya sürpriz kazanç gelebilir. Aşk hayatında ise tutku ve samimiyet artıyor. Özellikle ay ortasında geçmişten gelen biriyle beklenmedik bir karşılaşma yaşanabilir. Ay sonunda büyük bir dönüşüm enerjisi seni bekliyor.



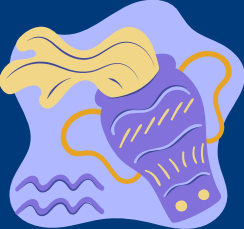
Yay (22 Kasım – 21 Aralık)

Kasım, senin için içsel bir hazırlık dönemi. Bu ay enerjini yenilemek, geçmişle hesaplaşmak ve geleceğe dair net planlar yapmak isteyeceksin. Gizli düşmanlıklar veya arkadan dönen bazı durumlar ortaya çıkabilir; sezgine güven, seni yanıltmayacak. Ruhsal çalışmalar, meditasyon, doğa yürüyüşleri seni toparlayabilir. İş hayatında henüz sahneye çıkma zamanı değil, ama hazırlıklarını tamamlıyorsun. Ay sonuna doğru enerjin yeniden yükselecek ve seni parlak bir döneme taşıyacak. Aşk hayatında ise sürpriz bir itiraf veya haber alabilirsin.



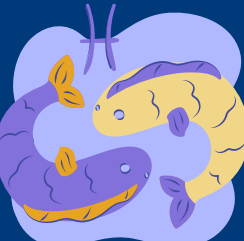
Oğlak (22 Aralık – 19 Ocak)

Kasım ayında sosyal çevren hareketleniyor. Yeni insanlarla tanışabilir, iş veya dostluk temelli güçlü bağlantılar kurabilirsin. Bir dernek, topluluk veya proje içerisinde liderlik rolü üstlenmen olası. Ancak fazla sorumluluk almak seni yorabilir; sınırlarını iyi çizmelisin. Finansal olarak destekleyici bir dönem; özellikle ekip çalışmaları kazanç getirebilir. Aşk hayatında samimiyet ve güven ön planda olacak. Partnerinle geleceğe yönelik planlar yapabilirsin. Ay sonu itibarıyla hem işte hem özel yaşamda dikkat çekeceğin bir döneme giriyorsun.



Kova (20 Ocak – 18 Şubat)

Kasım ayında hedeflerine daha net bir şekilde odaklanıyorsun. Özellikle kariyerle ilgili konularda uzun zamandır beklediğin bir ilerleme yaşanabilir. Yeni bir proje, pozisyon değişikliği ya da iş ortamında dikkat çekici bir başarı seni bulabilir. Ancak bu süreçte sabırsız davranmak yerine stratejik olman şart. Çevrende fikirlerini paylaşmak isteyen ama senin kadar vizyoner olmayan kişiler olabilir; onları ikna etmekte zorlanırsan sakın kal.



Balık (19 Şubat – 20 Mart)

Kasım senin için hem ruhsal hem profesyonel anlamda büyüme zamanı. Ufkunu genişletecek olaylar yaşanabilir; yeni bir eğitim, seyahat ya da ilham verici bir insanla tanışma gibi. Hayal gücün bu ay çok güçlü; sanatsal veya yaratıcı bir iş yapıyorsan parlayabilirsin. Ancak gerçeklerle bağını koparmamaya özen göster. Aşk hayatında duygular derinleşiyor. Partnerinle aradaki bağ daha romantik ve sezgisel hale gelebilir.



Dünya parmaklarınızın ucundayken neden işletmeniz size uzak olsun?



bize ve referanslarımıza
ulaşmanın dijital yolu



Tamamen işletmenize ve size özel web tabanlı yazılım çözümlerimiz ile işinize internet olan her yerden erişin. **İşiniz her daim parmaklarınızın ucunda olsun.**

webkent yazılım

web tasarım & yazılım

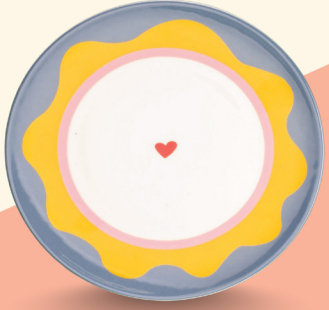
mobil uyumlu web tasarım | özel yazılım
google adwords reklamcılığı | alan adı tescili ve hosting

- www.webkent.com.tr
- destek@webkent.com.tr
- webkent
- webkentyazilim

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ TEKNOKENT B BLOK Z-01 DENİZLİ
Tel.: +90 258 244 00 50

Kaliteli binlerce ürün
mağazalarımızda
sizi bekliyor.

evidea
burada her şey evim için



Mutfak



Ev Dekorasyon



Elektrikli Ev Aletleri



Ev Tekstili



Tamamlayıcı Mobilya



Banyo



Ev ve Yaşam



Aydınlatma



Detaylar için QR kodu okutunuz.

DERVİŞ KÜÇÜK SİGORTA

Güvenceniz

Derviş Küçük Sigorta Aracılık Hizmetleri Ltd. Şti.

Bahçelievler Mahallesi 29 Ekim Bulvarı No:211 Merkezefendi/Denizli

Tel: +90 258 265 02 25 Gsm: +90 544 890 78 90

www.derviskucuksigorta.com - info@derviskucuksigorta.com