

RT RENOTEK

Kalite GÜVEN Verir.

Akü **İkinci El**
Servis **Egzoz Emisyon**
Yedek Parça **Yol Yardım**
RANDEVUSUZ HIZLI **0 (258) 265 05 45**
SERVİS NOKTASI!

Araç Takip Cihazı
SADEGPS-v20
alımında
Solar Şarjlı Reflektör
HEDİYE!



SADEGPS
Mobil Takip Sistemleri

ANLIK TAKIP DETAYLI RAPORLAMA
 ARAÇ BAKIM TAKİBİ GEÇMİŞ İZLEME
sadegps.com | 0850 711 12 13

MALİYETLERİNİZİ AZALTIN, VERİMLİLİĞİNİZİ ARTTIRIN!

Günlük Siyasi Gazete KURULUŞ 1976
Hizmet
ISSN 26676508
30 EYLÜL 2024 PAZARTESİ www.hizmetgazetesi.com.tr FİYATI: 4 TL

Denizli iş dünyasının acı günü



Denizli iş dünyasının önde gelen isimlerinden, Aydem Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ali Yağlı, tedavi gördüğü hastanede hayatını kaybetti. **»Haber 3'te**



OSB Yönetiminden, İtfaiye Müdürlüğüne tebrik ziyareti

Denizli Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkan Vekili Selim Yaymanoğlu ve Denizli OSB Bölge Müdürü Ahmet Taş, İtfaiye Haftası kapsamında OSB İtfaiye Müdürlüğüne ziyaret ederek, itfaiyecilerin haftasını kutladı. **»Haber 5'te**



Denizli - Aydın Otoyolu tamamlandı

2020 yılında yapımına başlanan ve 3 Kasım 2023'te Kocabaş - Kuyucak arası hizmete açılan Aydın-Denizli Otoyolu'nun Kuyucak - Aydın arasındaki yapımı tamamlandı. **»Haber 5'te**

"Her an faiz indirimi bekleyebiliriz"

Pamukkale Üniversitesi Öğretim Üyesi Ekonomist Prof. Dr. Ersan Öz, yıl sonu faiz beklentisinin yüzde 45-47 aralığında olduğunu söyledi. Enflasyonun Eylül ayı sonunda yüzde 50'nin altına ineceğini söyleyen Prof. Dr. Öz, "Her an faiz indirimi bekleyebiliriz" dedi. **»3'te**

WhatsApp **İHBAR HATTI**
0 541 687 43 75
Hizmet-Gazetesi HİZMETGAZETESİ
denizli.hizmetgazetesi Hizmet Gazetesi

İLAÇSIZ TEDAVİ EDİLEBİLİR

DEPRESYON
PARKİNSON
migren ve felç

Özel Beymer Tıp Merkezi Kurucusu ve Nöroloji Bölümü Uzman Doktoru Nezihi Eren, başta depresyon olmak üzere beyinle ilgili birçok hastalığın tedavisinde kullanılan Transkraniyal Manyetik Stimülasyon (TMS) yöntemiyle ilgili açıklamalarda bulundu. Özellikle depresyon gibi hastalıklarda TMS yönteminin ilaç kullanmadan tedavi imkanı verdiğini belirten Eren, "İlaç kullanmadan depresyon tedavisi olabilirsiniz. TMS beyne bir manyetik uyarı verilerek sinir hücrelerinin uyarılması veya baskılanması ile ilgili bir yöntemdir. Bu kısa süreli yarım saatte yakın bir sürede beyne bir uyarı verilir. Sinir hücreleri etkilenir. Bu gebelerde, hamilelerde bile kullanılabilen tedavi olan bir hastalıktır. TMS tedavisi yapabilen merkezlerde bu tedavinin yapılması önerilir" dedi. **»Haber 8'de**



Özel Beymer Tıp Merkezi Kurucusu ve Nöroloji Bölümü Uzman Doktoru Nezihi Eren, çağın önemli hastalıkları depresyon, parkinson, migren ve felç gibi hastalıklarla ilgili gelişmeleri paylaştı. Dr. Eren, "TMS yöntemiyle ilaç kullanmadan tedavi mümkün" dedi.



BAGET BURGER'DEN Denizlispor'a destek



Denizli'nin en sevilen markalarından Baget Burger Yönetim Kurulu Başkanı Ayhan Ulam şehrin diğer markası olan Denizlispor için elini taşın altına koyarak maddi anlamda büyük destek verdi. Denizli'nin büyük markaları olduğunu ifade eden Bagetburger Yönetim Kurulu Başkanı Ayhan Ulam, "Denizlispor'unuzun yaşadıkları sorunları iyi biliyoruz bizlerde Bagetburger olarak bu yaşanan sıkıntılara bir nebze bile olsa destek vermek istedik" dedi. **» Sayfa 11'de**



DTO'da yeni iş modelleri anlatılacak

Denizli Ticaret Odası (DTO), Girişimcilik, Yeni İş Modelleri ve Mesleki Eğitim Semineri verecek. Etkinlik, katılımcılarına, geleceğin iş dünyasında başarılı olabilmeleri için gereken girişimcilik ve inovasyon becerilerini geliştirme imkanı sunacak. **»Haber 4'te**

Yaşar ÖZTÜRK
ALATURKA ŞARKILAR
Köşe Yazısı Sayfa 5'te

Karpuzlar pekmeze dönüştü

Denizli'nin Beyağaç ilçesinde adına festivaller düzenlenen beyaz uzun karpuzu tarlasına eken çiftçi, karpuz para etmeyip tarlada kalınca arayış içine girdi. Tadı, rengi ve aroması diğer karpuzlardan farklı olan Beyağaç Karpuzundan ilk kez pekmez üretildi. **» Haber 6'da**



Yusuf KABUKÇU
AYSİAD'IN KOSOVA ZİYARETİ (1. GÜN)
Köşe Yazısı Sayfa 8'de

Günlük Burç Yorumları

KOÇ (21 Mart-20 Nisan)



Kişisel sınırlarınızı biraz olsun ortadan kaldırma şansınız var. Daha dengeli ve anlaşılabilir olduğunuz sürece istediklerinize ulaşmanız çok zor olmayacak. Şartları lehinize çevirdiğinizde her şey daha iyiye gidebilir.

BOĞA (21 Nisan-20 Mayıs)



Sınırların yeniden belirlenme ihtimali var ancak bunun için beklemede kalmanız gerektiğini de unutmayın. Daha kontrollü ve anlaşılabilir olduğunuz sürece her şeyin istediğiniz gibi şekillenmesini de sağlayabilirsiniz.

İKİZLER (21 Mayıs-21 Haziran)



Genel olarak istediklerinize ulaşma şansına sahipsiniz ancak bunun için beklemede kalmanızın her açıdan daha önemli olabileceğini de unutmanız gerekmektedir. Doğru olduğuna inandığınız adımlar atmaya çalışın.

YENGEÇ (22 Haziran-22 Temmuz)



Kişisel sınırlarınızı ortadan kaldırmaya yatkınlık gösteriyorsunuz. Sizi zorlayabilecek adımlar atmadığınız sürece her şey daha da iyiye gidebilir. Yaklaşımlarınızı biraz olsun değiştirmeye çalışmalısınız.

ASLAN (23 Temmuz-23 Ağustos)



İstediklerinize adım adım ulaşma şansına sahipsiniz ancak biraz daha sabırlı olmaya çalışın. İçinde bulunduğunuz duruma uygun adımlar atmanız gerekiyor. Her şey daha da iyiye gidebilir.

BAŞAK (24 Ağustos-23 Eylül)



Genel olarak istediklerinize ulaşma şansınız var ancak bunun için beklemede kalmanız gerektiğini de unutmayın. Biraz daha zamana ihtiyacınız olduğunu aklınızda bulundurun ve ona göre adımlar atın.

TERAZİ (24 Eylül-23 Ekim)



İçinde bulunduğunuz durum zorlayıcı olsa da üstesinden gelme şansına sahipsiniz. Her şeyin istediğiniz gibi olmasını istiyorsanız, biraz daha beklemede kalmanız gerektiğini de unutmayın.

AKREP (24 Ekim-22 Kasım)



İstediğiniz her adımı atma şansına sahipsiniz ancak bunun için biraz daha beklemede kalmanız gerektiğini de unutmayın. Olumsuzlukları gözünüzde çok fazla büyütmediğiniz sürece her şey daha da iyiye gidebilir.

YAY (23 Kasım-21 Aralık)



Anlaşılmaması güç yaklaşımlar ortaya koyacaksınız ve bu da her şeyin daha karmaşık olabileceği anlamına geliyor. Kişisel sınırlarınızı ihlal etmediğiniz sürece herhangi bir sorun yaşanmayacak.

OĞLAK (22 Aralık-20 Ocak)



Olumsuzlukların son bulması için ne gerekiyorsa onu yapmaya çalışın. İstediklerinize ulaşmanız çok zor olmayacak ancak bunun için biraz daha zamana ihtiyacınız olduğunu unutmayın.

KOVA (21 Ocak-19 Şubat)



Dengeleri lehinize çevirme şansınız var ancak bunun için biraz daha beklemede kalmanız gerekiyor. Koşullara uygunluk göstermenin yollarını aramalı ve elinizden gelenin en iyisini yapmalısınız.

BALIK (20 Şubat-20 Mart)



Sınırlar üzerinde etkinlik gösterme şansınız var. Odak noktanız değişim gösterecek olsa da üstesinden gelmeye başaracaksınız. İstediklerinize ulaşmayı hedefleyin bunun için biraz daha beklemede kalmanız gerekiyor.

Sonbaharda alerjik egzamaya dikkat

Soğuyan havalarla birlikte hastalıklarında kendini göstermeye başlayacağını belirten uzmanlar, hastalıkların yanı sıra, sık görülen cilt hastalıklarından olan egzamanın da soğuk havadan etkilendiğini söyledi. Dermatoloji Uzmanı Dr. Oğuz Küçükçakır, egzama olarak da bilinen atopik dermatit, polenlerin fazla olduğu ilkbahar aylarında tetiklendiği gibi, havaların soğumaya ve nem oranının düşmeye başladığı sonbahar mevsiminde de kendini göstermeye başladığını ve bazen günlük hayatı etkileyecek kadar şiddetli seyir gösterebileceğini söyledi.

Sonbahar ve kış aylarında kapalı ısıtma sistemlerinin kullanılmaya başlanması, çok kalın giysiler, sıcak banyolar, soğuk ve rüzgârlı hava, enfeksiyonlara zaman zaman alevlenmesine sebep olduğunu belirten Dermatoloji Uzmanı Dr. Oğuz Küçükçakır, şunları söyledi;

"Günlük hayatımızda uygu-



layacağımız basit önlemlerle bu durumdan korunmak mümkündür. Yün kıyafetler cildi kurutarak kaşıntıya sebep olacağı için kullanılmamalı, yerine pamuklu giysiler tercih edilmelidir. Sıcak suyla yapılan uzun banyolar cilde aşırı ısı temasına sebep olup cildin kurummasına sebep olur. Bunun yerine ilik su ile kısa süreli duş tercih edilmelidir. Banyoda hekiminizin önerceği, deriyi kurutmayan, nemlendirici özelliği olan, parfümsüz yıkama ürünleri kullanılmalıdır. Banyo

sonrası ilk 5 dakikada deriyi havluyla ovalamadan, hafif dokunuşlarla, hafif nemli kalacak şekilde kurulmalıdır ve hekiminizin önerceği nemlendirici sürülmelidir. Çok sıcak ve nemli ortamlardan uzak durularak aşırı terlemenin önüne geçilmelidir. Diğer genel önlemler, gıdalardan süt ürünleri, yumurta, kabuklu yiyecekler, soya ürünleri ve buğday gibi tetikleyici gıdalardan uzak durulmalı ve hekiminizin önerisi çerçevesinde gerekli alerji testlerinin yapılması uygun olacaktır."

Yeni satın alınan tüm elbiselerin giyilmeden önce yıkanması, formaldehit ve diğer tahriş edici kimyasalların temizlenmesini sağlayacağını ifade eden Küçükçakır, açıklamalarını şu şekilde sonlandırdı;

"Çamaşır deterjanınız tahriş edici geliyorsa, kokusuz ve boyasız deterjanları tercih ediniz. Egzersiz yaparken geniş ve seyrek dokumalı kıyafetler giyiniz.

Duygu ve stres, kaşıntıyı artırarak egzamayı alevlendirdiğinden kızgınlık, düş kırıklığı, utanma gibi duygu durumlarıyla bas edebilmek ve gereğinde nasıl tedavi olunacağını öğrenmek ve yardım almak çok önemlidir. Bakteriler, virüsler ve mantarların neden olduğu bulaşıcı mikroorganizmalar egzama hastalarında çok sık problem oluşturduğundan, cildinizde oluşan artan kızarıklık, iltihap dolu şişlikler, uçuklar ve ateş durumunda vakit kaybetmeden hekime başvurulmalıdır. Sağlıklı beslenmek her hastalığın en temel tedavisi biçimidir. E ve C vitamini bakımından zengin gıdalar tüketmek cildinizin nem oranını arttıracaktır. Prebiyotik ve probiyotik gıdalar ve takviyeler olarak bağırsak sisteminizi güçlendirmek egzama tedavinde ve atakların sıklığını azaltmada çok fayda sağlamaktadır. Günde en az 2 litre su içmeye özen gösteriniz ve sigaradan uzak durunuz." (İHA)

Teknolojiyi kullanan gençlerin işitme sağlığı tehdit altında

ABDİL YAŞAROĞLU

Gelişen teknolojinin gençlerin sağlığını da olumsuz yönde etkilebileceğine işaret eden Denizli Özel Cerrahi Hastanesi Kulak Burun Boğaz Hastalıkları Uzmanı Op. Dr. Tuna Kenar, "Yüksek sesli müzik dinlemek, gençlerin işitme sağlığını tehdit ediyor" dedi. Denizli Özel Cerrahi Hastanesi Kulak Burun Boğaz Hastalıkları Uzmanı Op. Dr. Tuna Kenar, 23-29 Eylül tarihleri arasında kutlanan Uluslararası İşitme Engelliler Haftasında işitme sağlığı ve işitme cihazları konusunda önemli uyarılarda bulundu. Hafta etkinliklerinin işitme engellilerin topluma entegrasyonunu sağlamak ve farkındalığı artırmak amacıyla önemli bir fırsat sunduğunu belirten Dr. Kenar, işitme kayıplarının önlenmesi ve tedavi edilmesi noktasında toplumda bilinç oluşturma önemine değindi. Okul öncesi ve ilköğretim çağındaki çocuklara yapılan işitme taramalarının erken yaşta muhtemel işitme kayıplarının tespit edilmesi açısından kritik öneme sahip olduğunu

altını çizen Dr. Kenar, son yıllarda gençlerde yüksek sesle müzik dinlemenin işitme kaybına yol açtığına dair artan bir kaygı olduğunu belirtti.

Dünyada 70 milyon, ülkemizde ise 200 bin civarında işitme engelli birey olduğunu belirten Op. Dr. Tuna Kenar, 2000'li yıllardan itibaren Yeni Doğan İşitme Taraması ile yeni doğan bebeklerin işitme engelli olup olmadıklarını tespit edildiğini söyledi. Yapılan istatistiklerde bin doğumda 2 ile 4 arasında yeni doğan bebeklerin işitme engelli olarak doğduklarını vurgulayan Op. Dr. Tuna Kenar, "Dünyada yaklaşık günümüzde

70 milyona yakın ülkemizde ise 200 bin civarında işitme engelli birey bulunmakta. Bu kişiler tabii doğan ve en yaşlı bireyler olmak üzere sayılmaktadır. İşitme dünyaya açılan penceremiz işitme aracılığıyla sağlayıp daha sonrasında sesimizle bunu duyurarak insanlarla iletişime geçiyoruz. Ülkemizde 2000'li yıllardan itibaren Yeni Doğan İşitme Taraması Programı uygulanarak yeni doğanlara işitme engelli bireyler buluyoruz. Bu da erken dönemde tanı ve tedavisi yapılmakta. Yapılan istatistiklere göre bin doğumda 2 ile 4 arasında yeni doğan bebek işitme engelli doğmaktadır. Biz de bu

bebekleri erken teşhis yaparak işitme cihazları kullanıyoruz ama bunlardan fayda görmez ise Bionik kulak ya da daha ilerleyen aşamada beyin sapı implantı ile bu bireylerin işitmelerini sağlanarak topluma kazandırılmaktadır" şeklinde konuştu.

Op. Dr. Tuna Kenar, okul öncesi ve ilköğretim birinci sınıftaki çocuklara işitme taramaları yapılarak o çağdaki çocuklarında

işitme engeli olup olmadığını tespit ettiklerini belirtti. Ayrıca son zamanlarda gelişmekte olan teknolojinin gençlere etkilediğini ve yüksek sesle müzik dinlemeye bağlı erken dönemde işitme kayıplarının sıkça görüldüğünü kaydeden Dr. Kenar, "Bunların dışında işitme kayıplarının sıralayacak olursak okul öncesi ve ilköğretim birinci sınıfta işitme taramaları yapılarak o çağdaki çocuklarda işitme engelli durumu saptanmaktadır.

Genç nüfusa ise son dönemlerdeki teknolojik aletler ve yüksek sesle müzik dinlemeye bağlı erken dönemde de işitme kayıpları görülmektedir. Esasen ileri yaşta daha çok gördüğümüz yaşlanmaya bağlı işitme kaybı da karşımıza sık çıkıyor. Mesela 75 ile 80 yaşındaki bireylerin yaklaşık yüzde 50'si işitme cihazı kullanacak derecede işitme kaybı oluyor. Burada önemlisi özellikle ileri yaşta eğer sesi duyamazsa topluma kazanılmadığı için ve bir çıktı da veremeyeceği için sosyalleşmesi azalıyor ve beyin kullanımı da yavaşlıyor. Alzheimer, Demans ve yaşlılık depresyonu hastalıklarında artış olmaktadır" dedi.



Konserve açarken elinizden olmayın

Cerrahi uzmanı Doç. Dr. Neşe Kurt Özkaya, konserve açarken meydana gelen kesiklerin hafife alınmaması gerektiğini vurgulayarak vatandaşları uyardı. Mutfakta sıklıkla karşılaşılan bir durum olan konserve açarken meydana gelen kesikler, bazı sağlık risklerini beraberinde getirebiliyor. Sivas Medicana Hastanesi Estetik Plastik Rekonstrüktif Cerrahi uzmanı Doç. Dr. Neşe Kurt Özkaya, meydana gelen kesiklerin boyutu küçükte olsa bu kesiklerin hafife alınmaması gerektiğini vurguladı.

Özellikle mutfakta sıkça karşılaşılan bu durumu, ciddiye alınmasının gerektiğini belirten Özkaya, kesiklerin enfeksiyon riski taşıyabileceğini ve yanlış bakım durumunda ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceğini vurguladı. Konserve açarken kullanılan aletlerin keskin olduğuna dikkat çeken Özkaya, "Kesikler genellikle yüzeysel gibi görünse de, derin yaralar oluşabilir. Bu tür yaralar, eğer doğru bir şekilde temizlenmez ve bakım yapılmazsa enfeksiyon kapma riski taşır"

dedi. Özkaya, kesiklerin temizlenmesi, antiseptik uygulanması ve gerekirse bir sağlık kuruluşuna başvurulması gerektiğini de sözlerine ekledi. Ayrıca, mutfak-



kanlıklarımızın değişmesiyle konserve kullanımı günlük hayatımızın artık bir parçası haline geldi. Eskiden konserveler daha çok pişirmeye hazır gıdalardan şimdi yeme ve içmeye hazır balık, mısır, garnitür gibi ürünler içerilmekte. Bu ürünler genelde cam veya metal kutularda saklanmaktadır. Kutuların kenarlarındaki demir metal kısımları açarken kişilerin değişik yöntemler kullanması veya dikkatsizce davranmalarıyla ev ve iş kazaları meydana gelebilir. El, parmak, el bileği kesikleri olmakla birlikte sadece yüzeysel cilt kesikleri olabileceği gibi par-

makları, eli hareket ettiren tendonların kesilmesine veya sinir damar yaralanmalarına hatta eklem hasarlarına da sebep olabilir. Çalışan ebeveynler olarak pratik olması açısından çocuklarımıza bu ürünleri evde kullanmalarına izin veriyoruz. Fakat çok dikkatli olunması gerekir

çünkü çocuklar yetişkinlere göre daha risk altında olabilir" dedi.

"GEÇ ONARIM BAŞARI ŞANSINI DÜŞÜRÜYOR"

Bu vakaların hafife alınmaması gerektiğini vurgulayan Özkaya, "Bu vakalarla eskiden de karşılaşıyorduk fakat bugünlerde görülme sıklığı arttı. Bu tür kesiklerde ilk yardım çok önemli. Daha sonra iyi bir muayene ve müdahale gerekmektedir. Bazı kesikler küçük gibi görünürse hafife alınsa da daha sonra bunun ciddiyetinin farkına varabiliyorlar. Tendon kesigi olduğunda acıyla hareket kısıklığı fark etmiyorlar. Zaman geçtikçe ellerini rahat kullanamadıklarını fark ediyorlar. O zaman çok daha aksi durumlar ortaya çıkıyor. Geç onarım başarı şansını daha çok düşürüyor. Bu yüzden de hastalarımız risk altında oluyor. Bu vakalar kesinlikle hafife alınmamalı. Kesigin boyutu kişiye göre küçükte olsa mutlaka bir sağlık kuruluşuna gidilmeli. Tetanos aşısı ve antibiyotik tedavisi uygulanmalı" şeklinde konuştu. (İHA)

"ÇOK DİKKATLİ OLUNMASI GEREKİR"

Çocukların yetişkinlere göre daha çok risk altında olduğunu söyleyen Özkaya, "Yeme alış-



Denizli iş dünyasının ACI GÜNÜ

Denizli iş dünyasının önde gelen isimlerinden, Aydem Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ali Yağlı, tedavi gördüğü hastanede hayatını kaybetti.

HATİCE İÇKE

Denizli iş dünyası bir değerini daha kaybetti. Aydem Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ali Yağlı, İstanbul'da tedavi gördüğü hastanede yaşamını yitirdi. Yağlı'nın vefatı, ailesi ve iş çevrelerinde büyük bir üzüntüye yol açtı.

Ali Yağlı'nın cenaze töreni 30 Eylül Pazartesi günü düzenlenecek.

Öğle namazına müteakiben Müftü Ahmet Hulusi Efendi Cami Külliyesi'nde kılınacak cenaze namazının ardından, Denizli'nin Çal İlçesi Süller Mahallesi'nde toprağa verilecek.

ALİ YAĞLI KİMDİR?

1952 yılında Denizli'de dünyaya gelen Ali Yağlı, eğitim hayatını İstanbul Teknik Üniversitesi Elektrik

Fakültesi'nde tamamladı. 1976 yılında mezun olduktan sonra, 1980'de Elsan Elektrik Gereçleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin kurucu ortaklarından biri oldu. İş hayatında birçok başarıya imza atan Yağlı, 1995 yılında Aydem Yenilenebilir Enerji'nin kuruluşunda da yer aldı. Aydem Holding Yönetim Kurulu Üyesi olarak çalışmalarını sürdüren Yağlı, evli ve üç çocuk babasıydı.

Koyunlardan daha fazla et tüketimi ve verimlilik artışı sağlanacak

HABER MERKEZİ

Denizli'de hayvancılık alanında büyük bir adım atıldı. İlk kez, farklı ırktan taşıyıcı koyunların rahmine damızlık değeri yüksek dişi koyunlardan embriyo transferi gerçekleştirildi. Bu işlemle, yüksek genetik kapasiteye sahip koyun sürülerinin sayısı artırılarak et üretimi ve verimlilik artışı sağlanması hedefleniyor.

Denizli'de hayvancılık alanında önemli bir adım atıldı. Beyağaç ilçesinde ilk kez, dişi koyundan başka bir dişi koyuna embriyo transferi yapıldı. Bu yenilikçi işlem, damızlık değeri yüksek koyunlardan elde edilen embriyoların, damızlık değeri daha düşük taşıyıcı annelere nakledilmesiyle daha fazla sayıda yavru elde edilmesini hedefliyor.

EMBRİYO TRANSFERİ NASIL GERÇEKLEŞTİ?

Denizli'de ilk kez uygulanan embriyo transfer işlemi, Pamukkale ilçesine bağlı Kurtluca Mahallesi'nde bulunan Töre Koyun Çiftliği'nde gerçekleştirildi. Bursa Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Döleme ve Suni Tohumlama Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hakan Sağırkaya ve Veteriner Hekim Osman Cengiz tarafından yapılan işlemde, 6 adet dişi Dorper ırkı koyundan alınan embriyolar, 20 adet yerli koyunun rahmine trans-

fer edildi. Bu sayede, taşıyıcı annelerin rahimlerinde damızlık değeri yüksek kuzular elde edilecek.

EMBRİYO TRANSFERİ NEDEN ÖNEMLİ?

Prof. Dr. Hakan Sağırkaya, embriyo transferinin Türkiye'de yeni bir uygulama olduğunu, ancak büyükbaş hayvanlarda bu yöntemin daha sık uygulandığını belirtti. Sağırkaya, "Embriyo transferi, bir koyunun yılda doğurabileceği birkaç yavrudan daha fazla yavru elde etmemizi sağlıyor. Özellikle damızlık değeri yüksek koyunlardan elde edilen embriyolar, verimi düşük ancak üreme açısından sağlık-

lı koyunlara transfer edilerek genetik açıdan üstün kuzular doğmasını sağlıyor" dedi.

HAYVANCILIKTA REKABET ARTIYOR

Prof. Dr. Sağırkaya, embriyo transferinin verimliliği artırarak hayvancılık sektöründe rekabeti güçlendirdiğini söyledi. Bu yöntemle yüksek genetik kapasiteye sahip hayvanların sayısının artırılacağına belirtti. Sağırkaya, "Ülkemizde de bu tür bilimsel yöntemleri daha yaygın kullanarak üretim kapasitemizi artırabiliriz" diye ekledi.

DORPER İRKI KOYUNLAR

Denizli'de Töre Koyun Çiftliği sahibi Veteriner Hekim Mahmut Çalış, embriyo transferiyle Dorper cinsi etçi koyunları Denizli'ye kazandırmayı hedeflediklerini belirtti. Çalış, "Bu koyun ırkı günlük 400-450 gram canlı ağırlık artışı sağlayabiliyor. Transfer işlemiyle doğan kuzuların tamamı Dorper ırkı olacak. Bu ırkın yayılmasından mutluluk duyuyoruz" dedi. Türkiye'de İlk Adımlar Veteriner Hekim Osman Cengiz de embriyo transferi işlemini başarıyla gerçekleştirdiklerini belirterek, "Laparoskopik cerrahi yöntemle embriyoların taşıyıcı annelere naklettik. Türkiye'de bu teknolojiyi kullanarak hayvancılıkta verimliliği artırmayı hedefliyoruz" dedi.

Prof. Dr. Öz; "Her an faiz indirimi bekleyebiliriz"

ABDİL YAŞAROĞLU
Pamukkale Üniversitesi Öğretim Üyesi Ekonomist Prof. Dr. Ersan Öz, yıl sonu faiz beklentisinin yüzde 45-47 aralığında olduğunu söyledi. Enflasyonun Eylül ayı sonunda yüzde 50'nin altına ineceğini söyleyen Prof. Dr. Öz, "Her an faiz indirimi bekleyebiliriz" dedi.

Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası (TCMB) Para Politikası Kurulu (PPK) son 5 ayda olduğu gibi politika faizini yüzde 50'de sabit tuttu. Hizmet Gazetesi yazarı Pamukkale Üniversitesi Öğretim Üyesi Ekonomist Prof. Dr. Ersan Öz, Merkez Bankası'nın aldığı kararlar ilgili açıklamalarda bulundu. Yıl sonu faiz beklentisinin yüzde 45-47 aralığında olduğunu söyleyen Prof. Dr. Öz, enflasyon beklentisinin ise yüzde 42-43 olduğunu belirtti.

fiyat artışlarının reel olarak düşüşe geçmesi konuta talebin arttığı ifade ediyor. Ancak kredili satışlarda halen faiz oranlarının yüksek seyretmesi kredi kullanımıyla yapılan satışları ciddi şekilde azaltıyor. Yüksek oranda seyreden konut kredi faizi, konut sektöründe bir baskıya neden olsa da, fiyatların artış hızındaki yavaşlama ve faiz indirimi beklentisi konuta olan talebi artırıyor. Önümüzdeki dönemde özellikle konut kredi faizlerinin düşme eğilimine girmesi halinde, konut sektöründeki bu yükselişin devam edeceğini söyleyebiliriz" diye konuştu.

ENFLASYON VE FAİZ TAHMİNİNİ AÇIKLADI

Enflasyon ve politika faiziyle ilgili de tahminlerini paylaşan Prof. Dr. Öz, "FED 4.5 yıl sonra faiz indirimine gitti. 4.75-5.00 bandına geçti. Yıl sonuna kadar 75 baz puan daha indireceğine kesin gözüyle bakılıyor. Temel hedefleri ekonomik istikrarı sağlamak. TCMB ise, hem aylık yıllık enflasyonun gidişatı hem piyasa beklentileri doğrultusunda faizi 50'de sabit tuttu. Eylül enflasyonu açıklanması sonrası yıllık enflasyon 50'nin altına ineceğinden her an faiz indirimi bekleyebiliriz. Yıl sonu enflasyon beklentimiz yüzde 42-43, faiz beklentimiz ise 45-47 aralığında" ifadelerini kullandı.

"KONUT SEKTÖRÜNDEKİ YÜKSELİŞ DEVAM EDEBİLİR"

"İnşaat maliyetleri, 2024 yılı Temmuz'da aylık yüzde 1.91 artarken, yıllık yüzde 46.35 artış gösterdi" diyen Prof. Dr. Öz, "Konut sektörüne ilişkin satış, fiyat ve maliyet gibi temel göstergelerdeki gelişmeler yatırımcıyı konuta yönelttiği görülüyor. Bir yandan maliyet artışlarının fiyata yansıtacağı beklentisi diğer yandan

Yolun karşısına geçmeye çalışan genç kıza otomobil çarptı

Denizli'de karayolundan karşıya geçmek isteyen bir genç kız otomobilin çarpması sonucu hayatını kaybetti. Genç kızın kardeşinin de 2 yıl önce trafik kazasında hayatını kaybettiği öğrenildi.

Kaza, Merkezefendi İlçesi Bozburun Mahallesi Menderes Bulvarı üzerinde meydana geldi. Edinilen bilgilere göre, Neşe Çevik'e (21), bulvar üzerinden yolun karşısına geçmek istediği esnada İbrahim D. yönetimindeki 20 AOF 733 plakalı Tofaş marka otomobil çarptı. Aracın çarpması sonucu genç kız yol kenarına savruldu. Çevredeki vatandaşların ihbarı üzerine bölgeye polis ve sağlık ekibi sevk edildi.



Sağlık ekiplerinden önce ise ilk yardım bilgisi bulunan bir vatandaş Çevik'e dakikalarda kalp masajı yaptığı anlar vatandaşlar tarafından kaydedildi. Kalp masajıyla hayata döndürülen genç kız ambulans ile Denizli Devlet Hastanesine kaldırıldı.

Hastanede tedavi altına alınan Çevik burada doktorların tüm müdahalesine rağmen kurtarılamayarak yaşamını yitirdi. Acılı haberi duyan aile üyelerinin hastane önündeki feriyadı yürekleri dağıldı. Genç kızın cansız bedeni Denizli Devlet Hastanesinden alınarak otopsi yapılmak üzere adli tıp morguna kaldırıldı.

KARDEŞİ DE 2 YIL ÖNCE KAZADA HAYATINI KAYBETMİŞ

Çevik'in 23 Ağustos 2021 tarihinde 17 yaşında olan erkek kardeşi Cengiz Çevik'in de trafik kazası sonucu hayatını kaybettiği öğrenildi.

Genç kızın erkek kardeşi Cengiz Çevik'te tütün tarlasından evine gitmek için yolun karşısına geçeceği esnada minibüsün çarpması sonucu olay yerinde yaşamını yitirmişti. (İHA)



DENİZLİ'DE VEFAT EDENLER - DEFNEDİLEN CENAZELER

Adı Soyadı	Baba Adı	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Camii	Defin Zamanı	Ölüm Tarihi	Mezarlık
MUSLU ÇETİN	ALİ	03.01.1955	BADEMLİ	ASRİ MEZARLIK CAMİİ	İkindi Namazı	29.09.2024	Çakmak Mezarlığı
MELİH GARİPLER	YAŞAR	27.03.1941	SARAYKÖY	M. AHMET HULUSİ	Öğlen Namazı	28.09.2024	Kayıhan Mezarlığı
GÜLSER SAYIN	İBRAHİM	18.11.1949	TAVAS	MAHALLE CAMİİ	Öğlen Namazı	28.09.2024	Tavas Mezarlığı
NAZLI ULU	M. ALİ	01.10.1953	KARAHALLI	MAHALLE CAMİİ	Saat: 11:00	28.09.2024	Bozburun Mezarlığı
ZEHRA ÜNSÜN	H. İBRAHİM	10.05.1946	DENİZLİ	MAHALLE CAMİİ	İkindi Namazı	29.09.2024	Bağbaşı Merkez
KAHRAMAN UĞURLU	A. AHMET	01.07.1926	SARAYKÖY	ASRİ MEZARLIK CAMİİ	İkindi Namazı	28.09.2024	Asri Mezarlık
AYŞE DEMİRÖZ	AHMET	15.08.1939	BAŞMAKÇI	ASRİ MEZARLIK CAMİİ	Öğlen Namazı	28.09.2024	Asri Mezarlık
ALİ BAYINDIR	HASAN	25.02.1952	BEKİLLİ	ASRİ MEZARLIK CAMİİ	İkindi Namazı	29.09.2024	Bozburun Mezarlığı
CENGİZ YAMANOL	AHMET	30.07.1952	SARAYKÖY	ASRİ MEZARLIK CAMİİ	Öğlen Namazı	29.09.2024	Bozburun Mezarlığı
HAMDİ ÖMÜT	KADİR	28.08.1937	TAVAS	MAHALLE CAMİİ	Öğlen Namazı	27.09.2024	Çiftlikköy Mezarlığı
SEVİM UÇ	BAKİ	20.06.1962	DENİZLİ	HİLAL CAMİİ	Öğlen Namazı	28.09.2024	Çakmak Mezarlığı
YALÇIN ÖZBEK	M. HAMDİ	14.06.1951	SARAYKÖY	MAHALLE CAMİİ	Saat: 12:00	28.09.2024	Sarayköy Mezarlığı

DTO'da yeni iş modelleri anlatılacak

Denizli Ticaret Odası (DTO), Girişimcilik, Yeni İş Modelleri ve Mesleki Eğitim Semineri verecek. Etkinlik; katılımcılarına, geleceğin iş dünyasında başarılı olabilmeleri için gereken girişimcilik ve inovasyon becerilerini geliştirme imkânı sunacak.

FERHAT SOLKOL

30 Eylül 2024 Pazartesi günü saat 13.30'da DTO'nun hizmet binasında gerçekleştirilecek olan Girişimcilik, Yeni İş Modelleri ve Mesleki Eğitim Semineri; Kişisel Eğitim Uzmanı Psikolog Besim Ogelman tarafından verilecek. Seminer, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilen, T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Genel Müdürlüğü'nün İnsan Kaynaklarının Geliştirilmesi Operasyonel Programı (İKG OP) altında, Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen Sektörel Mükemmeliyet Merkezlerinin Kurulması Yoluyla Mesleki ve Teknik Eğitimin Kalitesinin Artırılması Hibe Programı (IQVET-III) kapsamındaki etkinlikler arasında yer alıyor. DTO'nun başvuru sahibi olduğu ve Denizli Organize Sanayi Bölgesi'nin (OSB) eş başvuran olarak yer aldığı Tekstil Teknolojisi Sektörel Mükemmeliyet Merkezi Kurulması Yoluyla Mesleki Eğitimin Kalitesinin Artırılması Projesi kapsamındaki organi-



zasyon, mesleki eğitimde yenilikçi yaklaşımların farkındalığının desteklenmesini amaçlıyor.

GELECEĞİN TEKNOLOJİLERİNE İŞIK TUTACAK

Seminerin konuları arasında; proje yönetiminin girişimcilik ve inovasyondaki rolü, tasarım odaklı düşünme ile yeni iş modelleri geliştirme, yapay zekâ ve otomasyonun mesleki eğitime etkisi gibi önemli konular bulunuyor.

Katılımcılar, yaratıcı düşünme ve yenilikçi iş modelleri geliştirme konularında farkındalık kazanacaklar. Ayrıca proje tasarımı ve yönetimi becerilerini de uygulamalar yoluyla geliştirme fırsatı bulacaklar.

"KOBİ'LERİMİZİ, ÜCRETSİZ EĞİTİMLERİMİZE BEKLİYORUZ"

DTO Yönetim Kurulu Başkanı Uğur Erdoğan, teknolojik gelişmeler ile dönüşümlerin, iş dünyasında büyük değişimlere yol açtığına, işverenlerden çalışanına herkesin bu süreçte uyum sağlamasının ve kendini geliştirmesinin her geçen gün daha da büyük önem kazandığına dikkat çekti. Üyelerini etkinliklerine davet etti. Başkan Erdoğan, "Mesleki eğitimde girişimcilik ve inovasyon becerilerinin geliştirilmesi hem bireylerin hem de işletmelerimizin bu hızlı dönüşüme ayak uydurabilmesi için kritik önem arz etmektedir. Bu seminer ile; katılımcılarımıza, geleceğin iş dünyasında rekabet edebilmeleri için gerekli becerileri kazandırmayı hedefliyoruz" dedi.



Türkiye'nin ihracatı arttı, ithalatı düştü

HABER MERKEZİ

Türkiye'nin Ağustos ayı ihracatı, geçen yıla göre yüzde 2,3 artışla 22 milyar 48 milyon dolara ulaştı. İthalat ise yüzde 10,7 azalarak 27 milyar 40 milyon dolar olarak gerçekleşti.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) ve Ticaret Bakanlığı iş birliğiyle hazırlanan geçici dış ticaret verilerine göre, ağustos ayında dış ticaret açığı, geçen yılın aynı dönemine kıyasla yüzde 42,7 düşerek 4 milyar 992 milyon dolara geriledi. Ticaret Bakanı Ömer Bolat, bu veriler üzerine yaptığı açıklamada, "Ağustos ayında bugüne kadarki en yüksek ihracat rakamına ulaştık" ifadelerini kullandı.

Geçen yıl ağustos ayında ihracatın ithalatı karşılama oranı yüzde 71,2 iken, bu oran 2024 yılının ağustos ayında yüzde 81,5'e yükseldi.

OCAK-AĞUSTOS DÖNEMİNDE DİŞ TİCARET AÇIĞI YÜZDE 33,5 GERİLEDİ

Yılın ilk sekiz ayında Türkiye'nin ihracatı geçen yıla göre yüzde 3,9 artarak 170 milyar 801 milyon dolara yükseldi. Aynı dönemde ithalat ise yüzde 8,6 düşerek 225 milyar 739 milyon dolar olarak kaydedildi. Ocak-ağustos döneminde dış ticaret açığı yüzde 33,5 azalarak 54 milyar 938 milyon dolara geriledi. Bu dönemde ihracatın ithalatı karşılama oranı yüzde 75,7'ye çıktı.

ENERJİ VE ALTIN HARİÇ DİŞ TİCARETTE ARTIŞ

Enerji ve parasal olmayan altın harici ihracat, ağustosta yüzde 2,5 artarak 20 milyar 148 milyon dolara çıkarken, ithalat yüzde 5,6 azalışla 20 milyar 450 milyon dolara geriledi. Bu kalemler hariç tutulduğunda, dış ticaret açığı 302 milyon dolar olarak gerçekleşti. Ağustosta enerji ve altın harici ihracatın ithalatı karşılama oranı yüzde 98,5 oldu.

Ağustos ayı ihracatında imalat sanayisinin payı yüzde 94,6 olarak belirlendi. Tarım, ormancılık ve balıkçılık sektörlerinin payı yüzde 3,1, madencilik ve taş ocaklığı sektörlerinin payı ise yüzde 1,7 olarak kaydedildi. Yılın ilk sekiz ayında da imalat sanayi ihracatta yüzde 94,3 payla en büyük katkıyı sağladı.

İthalatta ise ağustos ayında ara mallarının payı yüzde 69,6, sermaye mallarının payı yüzde 14,9, tüketim mallarının payı ise yüzde 15,4 oldu.

ALMANYA VE ÇİN İLK SIRADA YER ALDI

Ülke bazında bakıldığında, ağustos ayında en fazla ihracat 1 milyar 674 milyon dolarla Almanya'ya yapıldı. Almanya'yı ABD ve Birleşik Krallık takip etti. İthalatta ise Çin, 4 milyar 21 milyon dolarla ilk sırada yer aldı. Çin'in ardından Rusya ve Almanya en fazla ithalat yapılan ülkeler oldu.

YÜKSEK TEKNOLOJİ ÜRÜNLERİNİN İHRACATTAKİ PAYI YÜZDE 3

Ağustos ayında yüksek teknoloji ürünlerinin imalat sanayisi ihracatındaki payı yüzde 3 olarak kaydedildi. İthalatta ise yüksek teknoloji ürünlerinin payı yüzde 11 seviyesinde gerçekleşti. Ocak-ağustos döneminde de benzer bir tablo görülerek, yüksek teknoloji ürünlerinin ihracattaki payı yüzde 3,3, ithalattaki payı ise yüzde 11 olarak belirlendi.

ÖZEL TİCARET SİSTEMİ'NE GÖRE DİŞ TİCARET

Özel Ticaret Sistemi verilerine göre, ağustosta ihracat yüzde 2,5 artarak 19 milyar 884 milyon dolara yükselirken, ithalat yüzde 10,6 azalışla 25 milyar 291 milyon dolara geriledi. Aynı dönemde dış ticaret açığı yüzde 39,2 azalarak 5 milyar 407 milyon dolara düştü.

Bakanlık harekete geçti; Açık büfelere inceleme başlıyor

Tarım ve Orman Bakanlığı, otellerdeki açık büfelere yaşanan gıda israfını önlemek amacıyla yeni bir çalışma başlattı. Yapılacak incelemelerle, israfın boyutları belirlenecek ve hazırlanan rapor doğrultusunda gıda israfını azaltmak için bir yol haritası oluşturulacak.



HABER MERKEZİ

Dünyada her yıl üretilen gıdaların üçte biri israf ediliyor. Otel ve restoranlar gibi toplu tüketim yerlerinde ise bu israfın yüzde 40'a ulaştığı tespit ediliyor. Türkiye'de ise yılda 18 milyon tondan fazla gıdanın israf edildiği tahmin ediliyor. Tarım ve Orman Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) iş birliği ile 2020 yılında başlattığı "Gıdanın Koru-Sofrana Sahip Çık" projesiyle bu konuda farkındalık yaratmayı hedeflemişti. Bu kapsamda çeşitli yönetmelik değişiklikleriyle otel ve restoranlarda çöpe giden gıda artıklarının hayvan yemine dönüştürülmesi sağlandı.

AÇIK BÜFEDE İSRAF MERCEK ALTINDA

Tarım ve Orman Bakanlığı, yeni başlattığı çalışma ile açık büfelere israfın nasıl oluştuğunu daha yakından inceleyecek. "Her şey dahil" konseptiyle hizmet veren oteller ve butik otellerde tabaklardan geri dönen gıdaların miktarı araştırılacak. Ayrıca açık büfe sisteminin israfa etkisi üzerinde durulacak.

MENÜ PLANLAMASI VE MUTFAK YÖNETİMİ MASAYA YATIRILACAK

Çalışma kapsamında, menü planlama ve stok yönetimindeki eksiklikler, hatalı pişirme yöntemleri ve gereğinden büyük porsiyonların gıda israfına nasıl etki ettiği incelenecek. Mutfak şeflerinin ve personelin gıda israfına yönelik bilinç düzeyi de gözden geçirilecek. Bakanlık, hazırlayacağı raporla paydaşlarla birlikte israfı önlemeye

yönelik bir yol haritası belirleyecek.

DEMOGRAFİK PLANLAMAYLA İSRAF AZALACAK

İsrafın önlenmesine yönelik eğitimlerin yaygınlaştırılması hedeflenirken, otel ve restoran işletmecileri, misafir demografisine göre üretim planlamaları yapmaya teşvik edilecek. Kültür ve Turizm Bakanlığı da "sorumlu turizm" çalışmalarını kapsamında, çevreye duyarlı uygulamalarla israfın önüne geçmeyi amaçlıyor.

GIDA İSRAFININ ETKİLERİ

Tarım Bakanlığı'na göre, kurtarılacak her bir milyon kilogram gıda, 40 olimpik yüzme havuzunu doldurmaya yetecek kadar su tasarrufu sağlıyor. Ayrıca, bu miktar

gıdanın israf edilmemesi, bir televizyonun bin yıl boyunca açık kalmasına eşdeğer enerji tasarrufu ve 270 bin ağacın dikilmesine denk çevresel katkı anlamına geliyor. Gıda israfını önleyerek su ve enerji kaynakları korunacak, sürdürülebilir gıda sistemi sağlanacak.

PAKETLİ GIDALARDA YENİ İŞARETLEME DÜZENLEMESİ

Bakanlık, ayrıca paketlenmiş gıdaların hangi partiye ait olduğunu belirten yeni bir düzenleme hazırlıyor. Bu düzenlemeye göre, gıdaların üzerine ait oldukları partiyi tanımlayan bir işaret, harf, sembol veya numara konulacak. Üzerinde bu işaret bulunmayan gıdaların piyasaya sürülmesi yasaklanacak. Ürünlerin parti işaretlerinin başında "P" veya "L" harfi yer alacak.



Denizli OSB Yönetiminden, İtfaiye Müdürlüğüne tebrik ziyareti



**GÜN İŞİĞINDAN
YANSIMALAR**
Öğr. Gör. Yaşar ÖZTÜRK

ALATURKA ŞARKILAR

İnce saz, yine alaturka şarkılara başladı:

Olursa bizden olsun
İster çamurdan olsun
Sesleri ezgilere ayarlanmış
mahalle berduşları, cızırtılı
sesleriyle karnaval cümbüşüne eşlik etmeye başladılar.

Onların derdi başka, telaşları farklı! Meydanları dolduran kalabalığın coşkuysuyla beyefendilerin heyecanı bir türlü uyuşmadı. Halk zaten gündemlerinde hiç yer almadı. Bugüne kadar ne ahalinin üzüntüsünü hissettiler ne sevincini algıladılar. Tek kaygıları var; tuz nemlenmesin, kurulu düzenleri bozulmasın!

"Tebessüm etmeyen dükkan açmasın." diyor Mevlana. Gönül frekansı açık olanlar, mesaj yüklü tebessümlerin hangisinde gül kokusu, hangisinde samimiyezsizlik olduğunu bilirler.

Dün etrafına pembe gülcükler dağıtan zamane tüccarı, bugün selam-sabahsız yanınızdan gelip geçiyorsa bilin ki kendi ayıbı ile yüzleşemeyen, elinde fenerle sizin gölgenizde kusur arıyor demektir.

Bir de:

-Aman ha, ne olur ne olmaz, son ana kadar ipler bizim elimizde olmalı, diyen bir guruh dolaşüyor ortalıkta...

Unutulmasın ki biz bu dünyayı torunlarımızdan ödünç aldık. Dolayısıyla bizim için bugün de, yarın da çok önemli. Kendi hakkını savunamayan ebeveynler, bari çocukları ve torunları için omurgalı davranabilselerdi. Yalancılar çarşısında değersiz adamlara direnemezseniz yaşadığınız dünyayı zindana çevirirler ve torunlarınıza nefes alacak bir gün bile bırakmazlar!

Çağın mukteditleri, itaatkâr ve parası olanı seviyorlar. Düşünen, sorgulayan, araştıran, fikrini söyleyen, çözüm üreten, proje sunan, dürüst ve namuslu insanları dokuz köyden kovarlar! Umud pazarlayıcıları, kitleleri peşinden koşturmak için büyüklere masallar anlatıyorlar bu ülkede... Atı alıp Üsküdar'ı geçinceye kadar maksamsız-peşrevsiz şarkılar söyleyecek, hariçten gazel okuyacaklar. Kalabalıklar yine "yaşa, var ol!" diye bağırarak, heyecanla kendilerinden geçecekler! Şimdiye kadar kaç defa tekrarladı bilmiyorum; ama bu film, bu ülkede daha çok gösterime girecek.

"Selamsız bondosu" alaturka şarkılara başladığına göre "üç vakte kadar" beklenen o gün gelecek demektir. Sakin, geleceğe umutsuz bakışımı zannetmeyin.

Sadece senaryosu aldatılmışlık üzerine yazılan Türk filminden birkaç projeksiyon sunmaya çalışıyorum. Pekî, bu filmin sonu ne olur? Ömrü olan filmi seyredip görecek. Hayırlısı olur inşallah.

Kalın sağlıcakla.

Denizli Organize Sanayi Bölgesi Yönetim Kurulu Başkan Vekili Selim Yaymanoğlu ve Denizli OSB Bölge Müdürü Ahmet Taş, İtfaiye Haftası kapsamında OSB İtfaiye Müdürlüğünü ziyaret ederek, itfaiyecilerin haftasını kutladı.



HABER MERKEZİ

Ziyarete Başkan Vekili Selim Yaymanoğlu ve Bölge Müdürü Ahmet Taş'ı, Denizli OSB İtfaiye Müdürü İsa Bay ve itfaiyeciler karşıladı. Müdür İsa Bay, Denizli OSB İtfaiye Müdürlüğü'nün çalışmalarını hakkında bilgiler verdi.

Denizli OSB Yönetim Kurulu Başkan Vekili Selim Yaymanoğlu, ziyarette itfaiyecilere yönelik yaptığı tebrik konuş-

masında; "Müdürlüğümüz, Yönetim Kurulumuz ve sanayiciler olarak her zaman sizlerin yanındayız. Sizlere güveniyoruz. İtfaiye ekibimiz her zaman dinamik ve hazır olmalı. Sizler de bu anlayışla çalışmaktasınız. Verdiğiniz emeklerden ve özverili çalışmalarınızdan dolayı hepimize çok teşekkür ederiz. İtfaiye Haftanızı tebrik eder, görevinizde kolaylıklar dileriz" ifadelerini kullandı.



Denizli - Aydın Otoyolu tamamlandı



2020 yılında yapımına başlanan ve 3 Kasım 2023'te Kocabaş - Kuyucak arası hizmete açılan Aydın-Denizli Otoyolu'nun Kuyucak - Aydın arasındaki yapım çalışmaları tamamlandı.

Karayolları Genel Müdürlüğü'nün kabul heyeti tarafından yapılan ziyaretin ardından hafta içi trafiğe açılması beklenen otoyol, Aydın ve Denizli arasındaki me-

safeyi 44 dakikaya düşürürken, Denizli'den İzmir'e sadece 1 saat 30 dakikada ulaşılabilir.

Bağlantı yolları ile birlikte toplamda 164 kilometrelik bir yapımın ardından hizmete açılan otoyol sayesinde, İzmir ve Denizli arasındaki turizm ve sanayi merkezlerini birbirine bağlayarak, bölgedeki trafik sorununu çözmeyi hedefliyor. (İHA)

Çivril Emniyeti şehit polisler için lokma hayrı yaptı



İstanbul'da uğradığı menfur saldırı sonucu şehit düşen Şeyda Yılmaz ile tüm emniyet şehitleri için Çivril'de anlamlı bir lokma hayrı düzenlendi. Çivril Emniyet Müdürlüğü öncülüğünde gerçekleştirilen etkinlik, şehitlerin ruhlarına adanan dualar ve lokmalarla dolu bir gün yaşattı. Etkinlik, Çivril Belediyesi önünde gerçekleştirildi. Lokma dökmeye başlandı. İlçe Müftüsü Muhammed

Çörekçi'nin yaptığı dualarla başladı. Müftü Çörekçi, dualarında şehitlerin ruhlarına rahmet diledi ve onların fedakarlıklarını unutmamak gerektiğini vurguladı.

Hayra, Çivril Kaymakamı Hasan Akbulut, Cumhuriyet Başsavcısı Abdullah Fur-



kan Sünbül, Emniyet Müdürü Asım Kayacı, İlçe Jandarma Komutanı Jandarma Teğmen Ali Çolak ve çeşitli STK temsilcileri katıldı. Ayrıca, muhtarlar, Belediye Meclis üyeleri, şehit yakınları ve çok sayıda vatandaş da etkinliğe ilgi gösterdi. Lokma hay-

rına katılanlar, hem şehitler için dua etmek hem de birlik ve beraberlik duygusunu pekiştirmek amacıyla bir araya geldi. Öğrencilerin ve yerel halkın yoğun katılımı, etkinliğin anlamını artırdı. Katılımcılar, lokmaların dağıtıldığı sırada bir arada olmanın verdiği huzuru paylaştı.

Lokma hayrına vatandaş ve öğrencilerin büyük ilgi gösterirken öğle namazından önce başlayan etkinlik öğleden sonra sona erdi. (İHA)

İstanbul'da uğradığı saldırı sonucunda şehit düşen Şeyda Yılmaz ve şehit güvenlik güçlerinin ruhlarına lokma döktürüldü. Çivril Emniyet Müdürlüğü öncülüğünde yapılan lokma hayrına yüzlerce Çivrilili katıldı.

Hizmet Yıl: 49 Sayı: 14701
30 EYLÜL 2024 PAZARTESİ

Yayın türü: Yerel süreli yayın

Denizli Ajans Basın Yayın Reklam Prodüksiyon
SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ adına İmtiyaz Sahibi

Yakup YAŞAROĞLU

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: **Abdil YAŞAROĞLU**

HABER MERKEZİ
İbrahim ALAYONT
Hatice İÇKE
Ferhat SÖLKÖL

Sayfa Sekreteri
Eyüp ACAR

YAZAR
Yasin GÜLTEKİN

Hizmet Gazetesi
Basın Meslek
İlkelerine
uymaya söz
vermiştir.
Gazetemizin köşe
yazarları kendi
yazılarından
sorumludur.

www.hizmetgazetesi.com.tr hizmet@hizmetgazetesi.com.tr

UETS: 25888-70703-39239

Adres: Atalar Mh. 1346 Sk. No: 24 Lise 51 İş Merkezi
Kat: 2 D: 5 Pamukkale-Denizli

İletişim Tel: 0 258 265 59 99 - 0 541 687 43 75

DAĞITIM: Turkuvaz Dağıtım A.Ş.

Basım yeri: İHLAS GAZETECİLİK A.Ş.
YENİGÖL MAH. SERİK CAD. NO: 38 ANTALYA TEL: 0 242 340 50 40

Tarlada kalan karpuzlar PEKMEZE DÖNÜŞTÜ

Denizli'nin Beyağaç ilçesinde adına festivaller düzenlenen beyaz uzun karpuzu tarlasına eken çiftçi, karpuz para etmeyip tarlada kalınca arayış içine girdi. Tadı, rengi ve aroması diğer karpuzlardan farklı olan Beyağaç Karpuzundan ilk kez pekmez üretildi.

Denizli'nin Beyağaç ilçesinde uzun yıllar üretilen, ilçenin adıyla anılan ince uzun, dışı beyaz içi kırmızı, lezzetli, karpuzlar 20 yıl aradan sonra iki yıl önce tekrar üretilmeye başlandı. Adına festivaller düzenlenen, ihraç edilen karpuzların tohumlarını ilçe halkından toplayan çiftçi Mehmet Özdemir, tarlasına 2022 yılında tohumu çoğaltmak için 'Beyağaç Karpuzu' ekti. Meşhur karpuzlardan elde ettiği tohumlardan

fide yetiştiren Özdemir, ilçeye bağlı Hürriyet Mahallesi'nde bulunan 10 dönümlük tarlasına karpuz ekti. Ağır-lıkları 20 kilografa yaklaşan büyük karpuzları üretmeyi başaran çiftçi Özdemir, karpuz fiyatı toptan 1 TL'ye gerileyince satmaktan vazgeçti.

ARAYIŞ İÇİNE GİRDİ

Ürettiği karpuzlar para etmeyince tarlasındaki 30 tona yakın meşhur



Beyağaç Karpuzunun heba olmaması için arayış içine giren çiftçi Mehmet Özdemir, karpuzdan pekmez üreterek ürününü değerlendirmek için hareke geçti. Sabah erken saatlerde aracının arkasına bağladığı römorka karpuz toplayan Özdemir, karpuzları tek tek yıkadıktan sonra kabuklarını soyup, karpuzları ezerek, karpuz suyu elde ediyor. Karpuz suyunu süzerek çekirdeklerinden ayıran Özdemir, odun ateşinde bakır kazanlarda karpuz suyunu yaklaşık sekiz saat kaynatarak karpuz pekmezi elde ediyor.

FİYATI DÜŞTÜ, PAZARI BİTTİ

Büyük bir hevesle 10 dönümlük tarlasına meşhur karpuzdan diktiğini ancak ilk zamanlar dilimle çok yüksek fiyatlara satılan karpuzun son dönemde para etmediğine dikkat çeken Mehmet Özdemir, "Bir zamanlar çok meşhur olan ilçemizin uzun karpuzu artık üretilmiyordu. Ben ilçedeki yaşlılardan ata tohumlarını toplayarak iki

yıl önce tohumu çoğaltmak adına tarlama karpuz ektim. Meşhur karpuzun tohumunu çoğalttıktan yılbaşında tohumları ekerek karpuz fidanları ürettim. 10 dönümlük tarlama bu karpuz fidanları diktirdim. Çapalattım. Suladım, aylarca emek verdim, masraf ettim. Gerçekten de istediğim gibi çok büyük karpuzlar üretmeyi başardım. Karpuz rekoltemiz çok güzel oldu. Ancak, hasada başladığımızda kilogramı toptan 7 TL olan karpuz fiyatı bir anda kilogramı toptan 1 TL'ye geriledi. Fiyat düşüp Pazar bitince bin bir emekle ürettiğim karpuzları tarlada çürümeye bırakmak istemedim. Arayış içine girdim" dedi.

20 KİLOGRAM KARPUZ SUYUNDAN BİR KİLOGRAM PEKMEZ

Tadı, rengi ve aromasıyla çok farklı olan Beyağaç meşhur karpuzundan pekmez üretmeye

karar verdiğini anlatan Mehmet Özdemir, "İşçilere para verip daha çok zarar etmemek için her sabah arabamın arkasına bağladım römorka karpuz toplayıp geliyorum. Karpuzları tek tek yıkadıktan sonra kabuklarını soyuyorum. Karpuzları ezerek karpuz suyu elde ediyorum. Çekirdeklerinden ayrılmış karpuz suyunu bakır kazanlarda, odun ateşinde yaklaşık sekiz saat kaynattıktan sonra karpuz pekmezi elde ediyorum. Karpuzdan pekmez yapmak için daha öncede çalışmalar yapıldı ancak başarılı olunamadı. Ben pekmez yapmayı çok iyi bildiğim için karpuz pekmezini üretmeyi başardım. Yaklaşık 20 kilogram karpuz suyundan 1 kilograma yakın karpuz pekmezi elde ediyorum. Karpuz pekmezinin tadı aroması, üzüm pekmezine göre çok farklı ve bana göre daha güzel. Kışın insanların sağlığını koruması, daha çok enerjik olması için mutlaka tamamen organik, ürettiğim karpuz pekmezinin tadına bakmaya davet ediyorum" şeklinde konuştu. (İHA)



Benzerlerinizden ayrışmanın en etkili yolu küçük **BİR DOKUNUŞ**'tur.

denizliajans®

DENİZLİ AJANS BASIN YAYIN PRODÜKSİYON SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.



Merkez: İzmir Yolu Üzeri Kayalar Mh. Sinpaş F1 Kule 13. Kat Ofis:133 **Merkezfendi** / Denizli / **Tel:** 0258 213 13 56 - 0532 214 89 22

Şube: Atalar Mh. 1346 Sk. No:24 Lise 51 İş Merkezi Kat:2 Daire:5 **Pamukkale** / Denizli / **Tel:** 0258 265 59 99 - 0541 687 43 75 www.denizliajans.com.tr ✉ info@denizliajans.com.tr

Denizli yeni haftaya yağmur ile başlayacak

Hatice İÇKE

Denizli'de son günlerde devam eden yüksek sıcaklıkların ardından yeni haftanın ilk günü yağmurlu ve çok bulutlu bir hava bırakması bekleniyor. Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nden alınan bilgiye göre, kent genelinde

de haftanın ilk günleri sıcaklıkların düşmesi, ardından yükselmesi bekleniyor.

Meteoroloji 5. Bölge Genel Müdürlüğü tarafından yapılan son hava durumu değerlendirmelerine göre, Ege Bölgesinde yer alan başta Denizli olmak üzere

çevre illerin 29 Eylül ile 2 Ekim 2024 tarihleri arasında hava sıcaklıklarının azalarak mevsim normallerinin 10 ila 15 derece altında seyretmesi beklendiğini duyurdu.

2 Ekim Perşembe 2024 gününden itibaren soğuk havanın bölgeden terk edeceği tahmin ediliyor. Denizli'de pazartesi günü sabah saatlerinde çok bulutlu sağanak yağışlı bir hava beklenirken, yağışların öğle saatlerinde yer yer orta kuvvette olması bekleniyor; hava sıcaklıklarının ise en yüksek 25, en düşük 17 derece civarında olacağı tahmin ediliyor.

Meteoroloji yetkilileri vatandaşları ani sıcaklık değişimlerine karşı hazırlıklı olunması ve Meteoroloji Genel Müdürlüğü'nün yayımlayacağı hava tahmin raporlarının dikkatle takip edilmesi önemle arz ettiğini açıklayarak uyardı.



BİNA İŞLERİ YAPTIRILACAKTIR MERKEZEFENDİ BELEDİYESİ FEN İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ

Merkeze fendi Belediyesi Muhtelif Mahallelerde Bakım Onarım İşi 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 19 uncu maddesine göre açık ihale usulü ile ihale edilecek olup, teklifler sadece elektronik ortamda EKAP üzerinden alınacaktır. İhaleye ilişkin ayrıntılı bilgiler aşağıda yer almaktadır:

İKN	: 2024/1279609
1-İdarenin	: MERKEZEFENDİ BELEDİYESİ FEN İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
a) Adı	: Sırapapılar Mah. 1581 Sok.No:4 MERKEZEFENDİ/DENİZLİ
b) Adresi	: 2582653888 - 2582653891
c) Telefon ve faks numarası	: https://ekap.kik.gov.tr/EKAP/
ç) İhale dokümanının görülebileceği ve e-imza kullanılarak indirilebileceği internet sayfası	: Merkezefendi Belediyesi Muhtelif Mahallelerde Bakım Onarım İşi
2-İhale konusu yapım işinin	: 29 kalem Elektrik, 42 kalem İnşaat, 12 kalem mekanik işleri olmak üzere toplam 83 kalem Ayrıntılı bilgiye EKAP'ta yer alan ihale dokümanı içinde bulunan idari şartnameden ulaşılabilir.
a) Adı	: Merkezefendi Belediyesi Sınırları İçerisinde Bulunan Belediyeye Ait Tesisler ve Kamu Binaları
b) Niteliği, türü ve miktarı	: Yer tesliminden itibaren 50 (Elli) takvim günüdür.
c) Yapılacağı/teslim edileceği yer	: Sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren 3 gün içinde yer teslimi yapılarak işe başlanacaktır.
ç) Süresi/teslim tarihi	
d) İşe başlama tarihi	

Türkiye'nin en büyük antika fuarı açıldı

Denizli Tarihi Kültürel ve Antika Ürünler Derneği'nin katkılarıyla, Kayseri'nin Talas İlçesi'nde Türkiye'nin en büyük antika fuarı açıldı. Fuara vatandaşlar yoğun ilgi gösterirken, antika ürünler düzenlenen müzayede ile satıldı.



Talas Belediyesi, Denizli Tarihi Kültürel ve Antika Ürünler Derneği'nin katkılarıyla Türkiye'nin en büyük antika fuarını ilçede açtı. Mevlana Mahallesi'ndeki pazar yerinde açılan fuara 7'den 70'e herkes yoğun ilgi gösterirken, fuarı ziyaret eden vatandaşlar eskiye gitti. Antika ürünlerin müzayede ile satışı da çıkarıldığı fuar da, tespihten saate, plak çalardan kitaba kadar yer alan yüzlerce çe-



şit antika eserler vatandaşların dikkatini çekti.



"İNSANLAR BURADA KENDİ HATIRALARINDAN BİR PARÇA BULUYORLAR"

Fuar hakkında konuşan Talas Belediye Başkanı Mustafa Yalçın, "5 yıl önce başladığımız antika pazarını bugün taçlandırmak üzere fuar şekline dönüştürdük. Denizlili kardeşlerimiz burada fuara ev sahipliği yapıyorlar. Biz de fiziki ortam olarak ev sahipliği yapıyoruz. Organizasyonu yaptıkları için kendilerine teşekkür ediyorum. Şu anda adım atacak yer yok. Tespihten saate, plaktan kitaba kadar her şey burada. İnsanlar burada kendi hatıralarından bir parça buluyorlar. Burada bütün Kayseri'yi bekliyoruz. Bu fuarın devamı da gelecek. Zaten her ayın 2'nci pazar günü burada antika pazarımız devam ediyor. Yılda 2 defa da fuar şeklinde yapıyoruz" dedi.

Fuarı gezen vatandaşlardan Hasan Canlıalp ise pazarın kendisini eskiye götürdüğünü söyleyerek, Talas Belediye Başkanı Mustafa Yalçın'a teşekkür etti. (İHA)

3-İhalenin	: 15.10.2024 - 10:30
a) İhale (son teklif verme) tarih ve saati	: Merkezefendi Belediyesi Meclis Toplantı Salonu Sırapapılar Mah. 1581 sok. No:4- Denizli
b) İhale komisyonunun toplantı yeri (e-tekliflerin açılacağı adres)	
4. İhaleye katılabilme şartları ve istenilen belgeler ile yeterlik değerlendirmesinde uygulanacak kriterler:	
4.1. İsteklilerin ihaleye katılabilmeleri için aşağıda sayılan belgeler ve yeterlik kriterleri ile fiyat dışı unsurlara ilişkin bilgileri e-teklifleri kapsamında beyan etmeleri gerekmektedir.	
4.1.2. Teklif vermeye yetkili olduğunu gösteren bilgiler	
4.1.2.1. Tüzel kişilerde; isteklilerin yönetimindeki görevliler ile ilgisine göre, ortaklar ve ortaklık oranlarına (halka arz edilen hisseler hariç)/üyelerine/kurucularına ilişkin bilgiler idarece EKAP'tan alınır.	
4.1.3. Şekli ve içeriği İdari Şartnamede belirlenen teklif mektubu.	
4.1.4. Şekli ve içeriği İdari Şartnamede belirlenen geçici teminat.	
4.1.5 İhale konusu işte idarenin onayı ile alt yüklenici çalıştırılabilir. Ancak işin tamamı alt yüklenicilere yaptırılamaz.	
4.1.6 Tüzel kişi tarafından iş deneyimi göstermek üzere sunulan belgenin, tüzel kişiliğin yarısından fazla hissesine sahip ortağına ait olması halinde, ticaret ve sanayi odası/ticaret odası bünyesinde bulunan ticaret sicil memurlukları veya yeminli mali müşavir ya da serbest muhasebeci mali müşavir tarafından ilk ilan tarihinden sonra düzenlenen ve düzenlendiği tarihten geriye doğru son bir yıldır kesintisiz olarak bu şartın korunduğunu gösteren belge.	
4.2. Ekonomik ve mali yeterliğe ilişkin belgeler ve bu belgelerin taşınması gereken kriterler:	
İdare tarafından ekonomik ve mali yeterliğe ilişkin kriter belirtilmemiştir.	
4.3. Mesleki ve Teknik yeterliğe ilişkin belgeler ve bu belgelerin taşınması gereken kriterler:	
4.3.1. İş deneyim belgeleri:	
Son on beş yıl içinde bedel içeren bir sözleşme kapsamında taahhüt edilen ve teklif edilen bedelin % 50 oranından az olmamak üzere ihale konusu iş veya benzer işlere ilişkin iş deneyimini gösteren belgeler.	
4.4. Bu ihalede benzer iş olarak kabul edilecek işler ve benzer işlere denk sayılacak mühendislik ve mimarlık bölümleri:	
4.4.1. Bu ihalede benzer iş olarak kabul edilecek işler: 27961 sayılı ve 11.06.2011 tarihli RESMİ GAZETE'de yayınlanan Yapım İşlerinde Benzer İş Grupları Tebliği'ndeki B-III Grubu işler benzer iş olarak kabul edilecektir.	
4.4.2. Benzer işe denk sayılacak mühendislik veya mimarlık bölümleri: İnşaat Mühendisliği Mimarlık	
5. Ekonomik açıdan en avantajlı teklif sadece fiyat esasına göre belirlenecektir.	
6. İhaleye sadece yerli istekliler katılabilecektir.	
7. İhale dokümanı EKAP üzerinden bedelsiz olarak görülebilir. Ancak, ihaleye teklif verecek olanların, e-imza kullanarak EKAP üzerinden ihale dokümanını indirmeleri zorunludur.	
8. Teklifler, EKAP üzerinden elektronik ortamda hazırlandıktan sonra, e-imza ile imzalanarak, teklife ilişkin e-anahtar ile birlikte ihale tarih ve saatine kadar EKAP üzerinden gönderilecektir.	
9. İstekliler tekliflerini, her bir iş kaleminin miktarı ile bu iş kalemleri için teklif edilen birim fiyatların çarpımı sonucu bulunan toplam bedel üzerinden teklif birim fiyat şeklinde verebilecektir. İhale sonucunda, üzerine ihale yapılan istekli ile birim fiyat sözleşme imzalanacaktır.	
10. Bu ihalede, işin tamamı için teklif verilecektir.	
11. İstekliler teklif ettikleri bedelin %3'ünden az olmamak üzere kendi belirleyecekleri tutarda geçici teminat vereceklerdir.	
12. Bu ihalede elektronik eksiltme yapılmayacaktır.	
13. Verilen tekliflerin geçerlilik süresi, ihale tarihinden itibaren 60 (Altmış) takvim günüdür.	
14. Konsorsiyum olarak ihaleye teklif verilemez.	
15. Diğer hususlar:	
İhalede Uygulanacak Sınır Değer Katsayısı (N) : 1	
Sınır değerinin altında teklif sunan isteklilerin teklifleri açıklama istenilmeksizin reddedilecektir.	



HAYATA DAİR Yusuf KABUKÇU

AYSİAD'IN KOSOVA ZİYARETİ (1. GÜN)

İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'nda AYSİAD derneğimizin 20 kişilik ekibiyle Kosova'ya gitmek üzere bir araya geldik. Saat 18.00'de Priştina'ya doğru havalandık. Uçağımız Kosova semalarına indiğinde saat 18.15'ti, tabii Kosova saatiyle. Zira burada Türkiye'ye göre bir saat gerideyiz. Yaklaşık bir saat on beş dakika havada kaldık. Kosova'nın başkenti Priştina'ya iner inmez ilk fark ettiğim şey, havalimanının ne kadar temiz ve bakımlı olduğuydu. Küçük bir ülkenin bu düzenli ve tertipli

karşılması, bizde olumlu bir izlenim bıraktı.

Havalimanında bizi Kosova Ticaret Odası yetkilisi Esin Mumbek karşıladı. İki servis aracıyla hep birlikte akşam yemeği yiyeceğimiz restorana doğru yola çıktık. Şık bir ortamda, leziz yemekler eşliğinde keyifli bir sohbet bizi bekliyordu. Kosova'ya dair ilk izlenimlerimizi konuşurken, sıcak ve samimi bir ev sahipliğiyle karşılandık. Akşam yemeği gerçekten çok keyifli geçti.

Havalimanı çıkışında bizi duyulandıran bir görüntüyle karşılaştık.



Kosova Türkiye Ticaret Odası Başkanı Abdurrahman Yılmaz'a hatıra plaketini AYSİAD Başkanı Mahmut Çatlık takdim etti.

iki binek aracın, üzerleri Türk bayraklarıyla süslenmişti. Görevli, bu arabaların NATO barış gücüne ait olduğunu ve burada görev yapan bir Türk komutanın bulunduğunu belirtti.

Yemek sonrasında konaklayacağımız otele geçtik ve odalarımıza yerleştik. Ancak hepimizin aklında aynı heyecan vardı: Galatasaray'ın PAOK ile oynayacağı maç! Arkadaşlar arasında maçı kaçırmamak için bir telaş hâkimdi. Nihayetinde, Galatasaray'ın galibiyetiyle geceyi taçlandırdık. Bu başarı hepimizin yüzünde bir tebessüm bıraktı.

Kosova'da geçirdiğimiz bu ilk akşam, hem misafirperverlikleri hem de şehrin huzurlu atmosferiyle oldukça olumlu bir başlangıç oldu.



AYSİAD heyetimiz Kosova Büyükelçiliğimizi de ziyaret etti.



AYSİAD heyeti Kosova Yunus Emre Enstitüsü ziyaretinde



Kosova Türkiye Ticaret Odası AYSİAD heyeti onuruna verdiği yemekten sonra Restoran bahçesinde bir hatıra fotoğrafı çekildi.



Kosova büyükelçimiz Tunç ANGILI'ya "Pınarlık Çeşmesi" isimli şiir kitabımızı takdim ettik.



AYSİAD (Avrasya Yönetici Sanayici İşadamları Derneği) 25 Eylül 2024 günü KTTO (Kosova Türkiye Ticaret Odası) davetlisi olarak başkent PRİŞTİNA'ya gitti.

Özel Beymer Tıp Merkezi'nde çağın hastalıklarına ilaçsız tedavi imkanı

Özel Beymer Tıp Merkezi Kurucusu ve Nöroloji Bölümü Uzman Doktoru Nezih Eren, çağın önemli hastalıkları depresyon, parkinson, migren ve felç gibi hastalıklarla ilgili gelişmeleri paylaştı. Dr. Eren, "TMS yöntemiyle ilaç kullanmadan tedavi mümkün" dedi.



ABDİL YAŞAROĞLU

Özel Beymer Tıp Merkezi Kurucusu ve Nöroloji Bölümü Uzman Doktoru Nezih Eren, başta depresyon olmak üzere beyinle ilgili birçok hastalığın tedavisinde kullanılan Transkraniyal Manyetik Stimülasyon (TMS) yöntemiyle ilgili açıklamalarda bulundu.

İLAÇSIZ DEPRESYON TEDAVİSİ

Özellikle depresyon gibi hastalıklarda TMS yönteminin ilaç kullanmadan tedavi imkanı verdiğini belirten Eren, "İlaç kullanmadan depresyon tedavisi olabilirsiniz. TMS beyne bir manyetik uyarı verilerek sinir hücrelerinin uyarılması veya baskılanması ile ilgili bir yöntemdir. Bu kısa süreli yarım saate yakın bir sürede beyne bir uyarı verilir. Sinir hücreleri etkilenir. Bu gebelerde, hamilelerde bile kullanılabilen tedavisi olan bir hastalıktır. TMS tedavisi yapabilen merkezlerde bu tedavinin yapılması önerilir" dedi.

TMS TEDAVİSİ HANGİ HASTALIKLARDA KULLANILIR?

TMS tedavisinin özellikle depresyon, parkinson, migren gibi beyinle ilgili



rahatsızlıklarda kullanıldığını söyleyen Eren "TMS hangi hastalıkların tedavisinde kullanılır?" sorusunun cevabını şöyle verdi: "TMS, en çok dirençli depresyon tedavisinde kullanılır. Bu tedavi merkezimizde FDI onayı almış bir tedavi yöntemidir. Felç hastalıklarında, fizik tedaviyle nöroloji birleşik olarak tedavi yaparken hastalıklı olan bölümü uyarak felç hastalıklarının da tedavisi yapılmaktadır. Bunun dışında unutkanlık, depresyon, parkinson, migren, çınlama

ve felç hastalıklarında kullanılmaktadır. Ayrıca otizmde de kullanılan bir tedavi yöntemidir. Ancak bunların içerisinde TMS, henüz otizm tedavisinde FDI onayı almamış, hala çalışma aşamasındadır. Fakat dünyanın her yerinde olduğu gibi bizde de kullanılmaktadır. FDI onayı sadece birkaç hastalıkta yoktur."

Ayakta yapılan bir tedavi yöntemi olan TMS tedavisinde hastaneye yatışa gerek kalmadan seans sonrasında hasta günlük hayatına rahat bir şekilde dönebilir.



OTOMOTİV



OTOMOTİV



OTOMOTİV

Sahibinden
Audi A6 Sedan
2.0 TDI
2008 model dizel
otomatik, 101 bin km
İlk sahibinden Siyah
Değişen yoktur,
4 parça boyalıdır
1.010.000 TL
0 532 214 89 22

Sahibinden
2014 Seat İbiza
1.4 LPG'li
146 bin km
Değişen yok
3 parça boya
530.000 TL
0 532 769 19 85

Sahibinden
2016 Dacia
Sandero Stepway
1.5 DCI 184,000 km
Ön iki çamurluk
boya harici hatasız
580.000 TL
0 532 317 53 11

ELEMAN ARANIYOR

Restorantımızda çalıştırılmak üzere bay bayan komi ve garson pozisyonları için personeller arıyoruz. Tüm sosyal haklar mevcut olup detaylı bilgi için numara ile iletişime geçebilirsiniz.

RENES BALIK

Adres: Bağbaşı Şiir Otel Karşısı
İletişim: 0 552 385 03 96

Siz geleceğe güvenle bakın.
Türkiye'nin seçkin sigorta şirketleri ile Denizli'de her an yanınızdayız.

YILDIZ
SİGORTA HİZMETLERİ

Tel: 0 258 265 99 61 • 0 555 860 26 60
e-mail: info@yildizsigorta.com • www.yildizsigorta.com



TÜRK EĞİTİM VAKFI
1967

TEV Denizli Şubesi
Adres: Çaybaşı Cad. No.32
Küçüksaray Apt. Zemin Kat D.2
20010 Denizli / TÜRKİYE
Telefon: (0258) 264 65 99
264 64 90 - 262 33 63
E-Posta: denizli@tev.org.tr

Sıkı bir biçimde	Maden Tetkik Arama(Kısa)	Hikâye	Şaşkın, dağınık	Mavi	Usaç	Ele verme	Kokmuş hayvan ölüsü	Tanıtım gösterisi	Üstteki ünü
İnce giyinmiş	Ruh bilimi	Soy		Güreşte bir oyun	Sahtesini yapma		Yaldızlama	Önceleme	Yiğit
					J harfinin okunuşu				
Fizikte temel bir parçacık			Bir televizyon dizisi			Tereyağı, un ve sütlü sos			
Büyük çivi						Sırtı dikenli bir hayvan			
		Küme, yığın			Yıkıntı, döküntü		Önceden belirlenmiş kalıp		
		Erzincan ilçesi					Olabileceği ölçüde		
Kuş sesi					Taze sardalya balığı			Tantal (Simgesi)	
Amaç					Kuş kanadının sesi			Dar, uzun yarış kayığı	
						İnciri döleyen sinek			Soru
						Mahcup olma			
Veri	Amerikyum (Simgesi)				Antlaşma	Geminin arkası		Bir erkek ismi	
	İngiliz futbol kulübü					Aşkta değişken, vefasız		Üremiyle ilgili olan	
							Sükunet		
							Halterde bir kaldırış		
Yol Su Elektrik(Kısa)		Oyunda ebe yapma			Art düşüncesi olan	Yüzyıl		Aktinyum (Simgesi)	
						İçel ilçesi		İndirimli olmayan bilet	
		İstanbul ilçesi							
Oyunda cezalı çocuk					Cam geçirme, cam takma				Tavlada uygunsuz zar
Ehemmiyet									
		Karaman ilçesi	Yunan futbol kulübü	Alaşım	Argoda çalma			Hayal, imaj	
		Güzel			Saçsız masal kahramanı			Jargon	
Älime yaklaşan				Yansıma, yankı			Bir televizyon dizisi		
Elenme				X harfinin okunuşu			Aralık verme		
						İnternette kullanıcı		Vilayet	Tornada işlenmiş
			Ölçek			İslam'a uygun olan		Mardin ilçesi	
			Nasihahçi						
Esnasında	Bay		Hristiyanların ibadet yeri				Küçük göl, gölcük, büvet		
	Ders çıkarılacak olay		Defol git, kaybol!				Rızası olan		
		Yılın sekizinci ayı							İçine ekmek konulan kap
		Bir ırmak balığı				Kromdan yapılmış			
						Kortej			
Bir şeyin yukarı yanı	Bir sayı			Gözyaşı dökme				Lokman ruhu	
	Yara bakımı			Hristiyan bayramı				Arka, geri	
		İzmir'in bir spor kulübü			Lale bahçesi				Grönland plaka kodu
		Otomobilde dış bölüm			Soruşturma				Gelir getiren mülk, akaret
Kompresör			Tedavi etme						
Dağ veya tepenin bir yanı			Selam				Türkü, şarkı söyleme		
		İstanbul ilçesi						Kısmi	
		Çemen otu							
İş hacmi	Fotoğrafın negatifi		Etiyopya plaka kodu					Seyelan	
	Kastamonu ilçesi		Kral sarayı					İrlanda plaka kodu	
									Filintası olan
		İçinde su biriken çukur yer							
		Tarınça							
Kir, bulaşık, çamur, pislik	Kara			Sözleşme, antlaşma				Olan, olmuş	Fransa'da ünlü bir ada
	Çok seslilik								Sunu ve istem
			Yapıştırıcı bir madde						
			Aksaray ilçesi						
Çok sert, öfkeli, şiddetli									Ölü yıkayıcı
Kumaşta bulunan çizgi									
		Özet, fezleke							
		Esen, sağlam							
Lise okuyan					Şıkar				
Argoda silahlı hırsızlık					İman, itikat				Fecir
			Çocuğa kesilen kurban			Bir erkek ismi	Hayranlık duyulan kimse	Bir meyve adı	Birine göre alt aşamadaki
			Eski dilde erik			Baş çoban	İsim		Evin bölmeleri
Tene giyilen bir iç çamaşır	Alışılmış olan, normal			Nede olsa!					
	Satrançta bir taş			Bir bağlaç					
								Ülkü	
			Amerikan armudu						
Altteki ünü									Herhangi bir lakabı olan

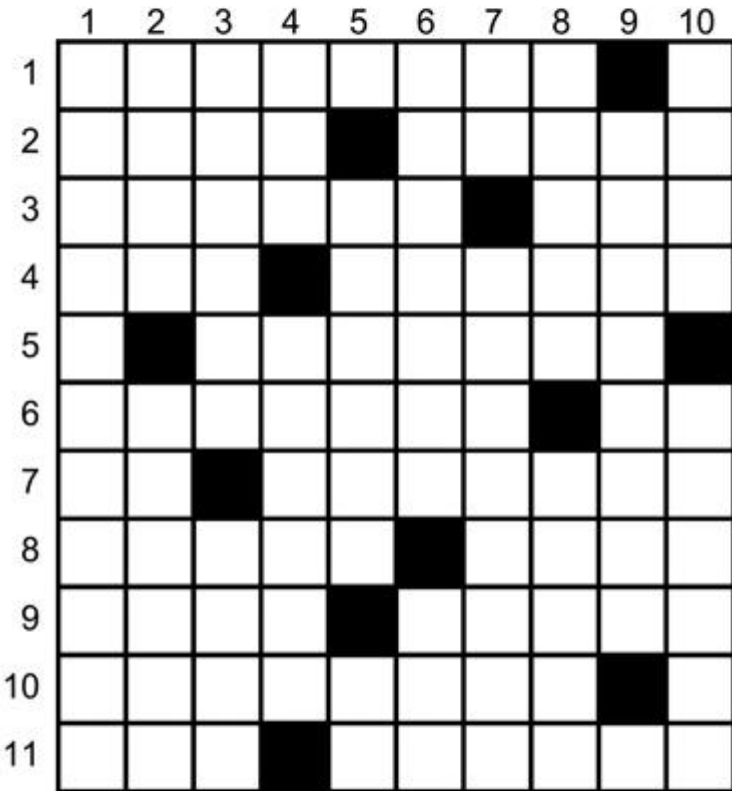


Hizmet

CENGEL BULMACA

Gaziantep ilçesi	İrkçilik	Tespit etme	Eski dilde ay	Ana deniz	Çok zayıflama	Özgü	Sağlama, elde etme	Nokta, puan
Matematiksel işlem	Bir tür küçük tüfek	Çapar, albinos	Oldukça	Ünlü Osmanlı tarihçisi	Doğrudan	Yardımlı	Bir pasta türü	Müslüman
Kayıta dümen kolu	Baş, kumandan	Saatın almışta biri	Hız, hızlılık	İslam'ın bir şartı	Kayıp	Hangi yer?	İşaret bayrağı	
Gene, yine	Para	Dört köşe döşeme taşı	Adale	Uçucu bir böcek	Pas	Gerçek	Sierra Leone internet kodu	
Beyaz renkli koyun türü	Biricik, yegane	Küçük odun baltası	Eski Alman para birimi	Taş veya tuğladan yapılan	Çok ve çeşitli şeyler	Ne iyil	Sözü geçen varlıklı kimse	
Suda yaşayan bir böcek	Piyasada etki veya tepki	Ötete götürmek	Yafat	Güzel kokulu bir tür kavun	Gelişme gösteren	Eğiklik, meyil	Kesimevi, mezbahe	
Giyisi	Gönül	Yankılı konuşma	Bozkır	Büyük zoka	Dart oyunu	Afetler	Kesimevi, mezbahe	
								Bir tür kadın giysisi
Prototip	Yüce	Garanti, güvence	Karşı yanda olan	Yemek	Anne	Tellür (Simgesi)		
Alttaki ünlü	En uygun durum, zaman	Bağırsaklar	Acı çikolata	Radyum (Simgesi)				

KARE BULMACA



SOLDAN SAĞA: 1. Televizyon ekranı 2. Ruhsal ve bedensel olarak sağlıklı, sıhhatli, salim - Müslümanların bir çocuğun doğumundan yedi gün sonra Allah'a şükretmek amacıyla kestikleri kurban 3. İki kişilik bisiklet - Bir, tek 4. İtici güç, ilham verici - Açının bir kenarını, tepesi çevresinde döndürerek elde edilen aç 5. Anıtsal 6. Bir kimsenin, kendisine iş verilmeye uygunluk, yaraşırılık durumu, değim - Safra 7. Rütbesiz asker - İçinde yemek pişirilen, kapaklı, genellikle metal kap 8. Bir tür küçük motosiklet - Olağanüstü sevgileriyle birtakım gerçekleri gördüğüne inanılan kimse 9. Bir tür yaban mersini - Çanak kale iline bağlı bir ilçe 10. Küçük cisim 11. Yapma, etme - Hangi yere anlamında bir söz.

YUKARIDAN AŞAĞIYA: 1. Betimlemeye ağırlık veren, tasvirici 2. Ankara'nın bir semti - İroniye dayalı 3. Ayın ilk günlerinde aldığı yay biçimi, ayça, hilal - İtalya'daki ünlü kule 4. Güney Amerika'da bir dağ - Orkestrada vurmali çalgı takımı, davul 5. Bir malın tür, miktar, fiyat vb. niteliklerini belirtmek için üzerine konulan küçük kâğıt - Manganese elementinin simgesi 6. Çapraz düğmeli, ipek veya sırma işlemeli bir tür kısa yelek - Kraliçe 7. Kar, süt vb. nin rengi, beyaz - Gelgit 8. Kedinin çıkardığı ses - Eski dilde taht 9. Ankara iline bağlı bir ilçe 10. Kadınların ziyet eşyası - Herhangi bir konuda yeni ve kişisel görüşlerle bezenmiş bir anlatım içinde sunulan düz yazı türü.

SUDOKU

NASIL OYNANIR:

9x9'lük Sudoku Şablonunda, 1'den 9'a Kadar Olan Sayıları, Her Satırda, Her Sütunda ve 3x3'lük Bloklarda Yalnızca 1 Kez Kullanabilirsiniz

SUDOKU KOLAY

				5		7		
	8		7	1		2	5	
					9	3		
7								
		4	8		6		3	
6	9	4	2					
1			5					
		9	7		2			
8	6							

SUDOKU ZOR

								9
1	2		5				3	8
		6				2	7	
			1		9			
	9		6					3
4			3	7				
				4				
	6				5			
5	3		8	2				6

KOD BULMACA

İpucu Olarak Verilen Kelimelerin Harflerindeki Sayılardan Yola Çıkarak Diğer Sayılara Denk Gelen Harfleri Bulmaya Çalışınız. Harflerin Tamamını Bulduğunuzda Ortaya Çözülmüş Bir Kare Bulmaca Çıkacaktır

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

21 22 23 24 25 26 27 28 29

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12	9	22	24	1	16	10		3	5	21	
5	2	18		16	14	15	25	16	12	15	
				O	Ğ	U	L	O	T	U	
19	9	8	5		5	29	24	29	12		
12		5	19	9	13	10		10	5	13	
	8	11	24	10		15	4	16		5	
10	9	3		16	3	13	24	23	16	11	
27	13	5	28		5	25	12	5	11		
29	2		9	4	29	15	13		12	24	
	24	7	25	24	10		9	3	5	1	
			Ç								
24	25	9	12	10	9	13		5	28	24	
			E								
25		3	5	29		5	29	1	5		
			M								
10	8	8		3	15	29	10	5		6	
				B							
	25	5		3	9	25		24	29	5	25
				A							
28	16	25	15	13	5	1		18	11	5	
				L							
9	26	16		20	7	5	1	25	18	10	
				O							

Denizlispor efsanesi hayatını kaybetti!

İBRAHİM ALAYONT

Denizlispor'un efsanelerinden Melih Garipler hayatını kaybetti. Yeşil siyahlı kulübe hem futbolcu hem de teknik direktör olarak hizmet veren 83 yaşındaki Melih Garipler Pazar günü sabah saatlerinde hayata gözlerini yumdu.

KULÜPLE BAĞLARINI KOPARMAMIŞTI

İzmir'de ailesi ile birlikte yaşayan Garipler'in yaşlılığa bağlı rahatsızlıklar nedeniyle hayatını kaybettiği öğrenildi.

Futbola henüz 17 yaşındayken Havagücü kulübü forması giyerek başlayan

Garipler, 8 sezon Altınordu forması giydikten sonra Denizlispor'a transfer olmuş, 6 sezon da yeşil siyahlı forma için ter dökmüştü. Sarayköy doğumlu olan Garipler, 1996-1997 sezonunda Denizlispor teknik direktörü olarak görev yapmıştı. Garipler daha sonra yeşil siyahlı kulüple bağlarını koparmamış, Denizlispor altyapısında, keşif ve transfer ekiplerinde görev almıştı.

Garipler'in cenazesi Pazar günü Denizli Müftü Ahmet Hulusi Efendi Camii Külliyesi'nde öğle namazına müteakip Kılınacak cenaze namazının ardından Kayhan Mezarlığı'nda toprağa verildi.

Denizlispor'a hem futbolcu hem de antrenör olarak hizmet veren ve yeşil-siyahlılar pek çok genç yeteneğin kazandırılmasında büyük payı bulunan Melih Garipler hayatını kaybetti.



Sharife Cooper Merkezefendi'de

FERHAT SOLKOL

YukatelMerkezefendi Belediyesi, Auburn Üniversitesi'nin oyun kurucusu Sharife Cooper'ı kadrosuna kattı.

Geçtiğimiz günlerde iki oyuncuyla yollarını ayıran YukatelMerkezefendi Belediyesi, ayrılan oyuncuların yerlerini çabuk doldurdu. Basketbol Süper Ligi ekibi Tyler Cook'un ardından bir transferini daha duyurdu. Yeşil siyahlılar Auburn mezunu olan Sharife Cooper'ı kadrosuna kattı.

18,7 SAYI ORTALAMA TUTTURDU

Genç oyun kurucu kolej liginde ilk sezonunda 20,2 sayı ve 8,1 asistle oynadı. Erken profesyonel olmak istediği için Draftlara giren Cooper, 2'nci tur 48'nci sıradan Atlanta Hawks tarafından draft edildi. Geçtiğimiz sezona NBA G League'de Cleveland Charge takımında başlayan Cooper, burada 45 maçta 18,7 sayı 7,2 asistle oynadı. Nisan ayında Çin ekiplerinden Liaoning Flying Leopards'a transfer oldu.

Baget Burger'den Denizlispor'a destek

ABDİL YAŞAROĞLU

Denizli'nin en sevilen markalarından Baget Burger Yönetim Kurulu Başkanı Ayhan Ulam şehrin diğer markası olan Denizlispor için elini taşın altına koyarak maddi anlamda büyük destek verdi. Denizli'nin büyük markaları olduğunu ifade eden Bagetburger Yönetim Kurulu Başkanı Ayhan Ulam, "Denizlispor'unumuz yaşadıkları sorunları iyi biliyoruz bizlerde Bagetburger olarak bu yaşanan sıkıntılara bir nebeze bile olsa destek vermek istedik. Bundan sonra Bagetburger ailesi olarak maddi manevi her daim yanlarındayız. Bu takım Denizli'nin markası takımımıza tüm Denizli olarak sahip çıkmalıyız" diye konuştu. Denizlispor As Başkanı Ahmet Yalın Yıldırım "Baget Burger ailesine ve Ayhan Ulam'a, Denizlispor Kulübüne verdiği maddi manevi tüm destekler için teşekkür ederiz. Bu tür destekleri tüm Denizlili iş adamlarından bekliyoruz" diye konuştu.

Denizli'nin markası Baget Burger, Denizlispor için elini taşın altına koyarak maddi destek verdi.



Horoz'a sırt sponsoru

Denizlispor, sezon sonuna kadar futbolcuların giyecekleri formaya sırt sponsoru buldu. Yeşil-siyahlı kulüp ile FutboTV arasında sezon sonuna kadar geçerli forma sırt sponsorluğu anlaşması imzalandı.

ABDİL YAŞAROĞLU

Nesine 3. Lig 4. Grup'ta yer alan Denizlispor'un forma sırt sponsoru belli oldu. Yeşil-siyahlı kulüpten yapılan açıklamaya göre, Denizlispor ile FutboTV arasında sezon sonuna kadar geçerli forma sırt sponsorluğu anlaşması imzalandı. İmza töreninde Başkan Ahmet Yalın Yıldırım ve FutboTV ku-

rucu ortağı İstanbul'da yaşayan Denizli Çivrilili Ahmet Kılınçlı bir araya gelerek, forma sırt sponsorluğu anlaşmasına imza attılar. FutboTV'nin, aynı zamanda medya sponsoru olarak da kulübe değer katacağı belirtildi. Denizlispor Başkanı Ahmet Yalın Yıldırım, kulübe verdiği destekler için FutboTV ve Ahmet Kılınçlı'ya teşekkür etti.



BULMACA ÇÖZÜMLERİ

TAM SAYFA ÇENGEL BULMACA

S	M	Ö	A	M	U	İ	L	D	B																																																																																																																								
S	R	T	Y	U	F	K	A	S	A	H	T	E	L	E	M	E																																																																																																																	
K	U	A	R	K	A	L	İ	J	A	B	E	Ş	A	M	E	L																																																																																																																	
M	I	H	K	Ü	T	L	E	N	K	A	Z	N	O	R	M																																																																																																																		
C	İ	K	P	I	R	İ	L	E	K	C	A	M	P	U	P	A	İ	S	A																																																																																																														
D	A	T	A	A	H	İ	T	S	Ü	K	U	N	E	A	S	İ	R	A	C																																																																																																														
Y	S	E	A	R	T	N	İ	Y	E	T	L	İ	C	A	M	L	A	M	A	Ğ																																																																																																													
Ö	N	E	M	B	A	H	A	R	A	K	İ	M	Ğ	E	A	L	I	M	A	N	E	A	K	İ	S	M	A	K	B	E	R																																																																																																		
E	L	E	N	İ	Ş	K	İ	L	E	U	S	E	R	İ	L	M	Ö	S	Y	Ö	K	İ	L	İ	S	E	G	Ö	L	E	T																																																																																																		
İ	K	E	N	A	Ğ	U	S	T	O	S	K	R	O	M	E	O	İ	K	EN	A	Ğ	U	S	T	O	S	K	R	O	M	E	O																																																																																																	
Ü	S	T	A	L	T	A	Y	A	Ğ	L	A	L	E	Z	A	R	K	N	Ü	S	T	A	L	T	A	Y	A	Ğ	L	A	L	E	Z	A	R	K	N																																																																																												
S	I	K	M	A	Ç	O	T	A	M	A	İ	R	L	A	M	A	Y	A	M	A	Ç	Ü	M	R	A	N	İ	Y	E	T	İ	K	E	L	Y	A	M	A																																																																																											
A	R	A	P	E	T	H	A	K	I	C	I	R	O	B	R	U	K	N	S	İ	Y	A	H	İ	Ç	E	P	E	L	Z	A	M	K	B	O	R	A	Ğ	İ	B	İ	Y	O	L	H	Ü	L	A	S	A	L	İ	S	E	L	İ	A	V	T	A	N	T	U	F	A	A	K	İ	K	A	O	İ	E	A	S	T	O	L	A	Ğ	A	N	N	E	K	A	D	A	R	O	L	S	A	F	A	N	İ	L	A	A	V	O	K	A	D	O	İ	D	E	A	L	T	İ	M	U	Ç	İ	N	E	S	E	N	L	A	K	A	P	L	I

B	E	Y	A	Z	C	A	M	T
E	S	E	N	A	K	İ	K	A
T	A	N	D	E	M	Y	E	K
İ	T	İ	T	A	M	A	Ç	İ
M	A	B	İ	D	E	V	İ	
L	İ	Y	A	K	A	T	Ö	D
E	R	T	E	N	C	E	R	E
M	O	P	E	T	E	R	E	N
E	N	İ	R	E	Z	İ	N	E
C	İ	S	İ	M	C	İ	K	M
İ	K	A	N	E	R	E	Y	E

T	E	Z	İ	Y	O	K	M	A	Ş
A	C	I	O	Ğ	U	L	O	T	U
H	E	B	A	A	S	İ	S	T	
T	A	H	E	N	K	K	A	N	
B	R	I	K	U	F	O	A		
K	E	M	O	M	N	I	V	O	R
Ö	N	A	D	A	L	T	A	R	
S	C	E	F	S	U	N	T	İ	
İ	Ç	L	İ	K	E	M	A	Y	
İ	L	E	T	K	E	N	A	D	İ
L	M	A	S	A	S	Y	A		
K	B	B	M	U	S	K	A	P	
L	A	M	E	L	İ	S	A	L	
D	O	L	U	N	A	Y	İ	R	A
E	G	O	Ü	Ç	A	Y	L	I	K

YARIM SAYFA ÇENGEL BULMACA

S	A	B	A	H	A	T	A	K	K	İ	R	A	Z	E	F	E				
H	E	S	A	P	H	A	Y	L	İ	E	L	D	E	N						
F	I	L	I	N	T	A	N	A	İ	M	Â	İ	A	N	E					
N	A	Z	A	K	Ş	I	N	E	K	L	E	R	K							
Y	M	B	M	O	M	E	N	T	U	M	Y	İ	T	İ	M					
Y	E	N	İ	D	E	N	K	A	R	O	S	İ	N	E	K	K	Ü	F		
K	A	R	A	Y	A	K	A	E	R	K	N	E	L	E	R	S	L			
T	E	K	M	A	R	K	K	A	Ğ	İ	R	N	E	Â	L	A				
İ	N	İ	K	A	S	Ö	T	E	L	E	M	E	K	E	Ğ	İ	M			
İ	S	T	A	K	O	Z	È	K	O	L	A	L	İ	O	K	L	A	M	A	
E	C	A	N	Ş	T	E	P	S	İ	N	Â	R	A							
Ü	R	B	A	T	È	M	İ	N	A	T	Ş	İ	F	O	N					
İ	L	K	Ö	R	N	E	K	T	A	Â	M	A	N	A						
Ü	L	U	T	A	V	E	M	A	B	İ	T	T	E	R						
İ	Z	Z	E	T	A	L	T	I	N	M	E	Ş	E	R	A					

SUDOKU KOLAY

4	2	1	9	3	5	8	7	6
9	8	3	6	7	1	4	2	5
5	6	7	8	2	4	9	3	1
7	3	8	5	9	6	2	1	4
2	1	5	4	8	7	6	9	3
6	9	4	2	1	3	5	8	7
1	4	2	3	5	8	7	6	9
3	5	9	7	6	2	1	4	8
8	7	6	1	4	9	3	5	2

SUDOKU ZOR

7	4	5	3	8	2	1	6	9
1	2	9	5	7	6	4	3	8
3	8	6	9	1	4	2	7	5
6	7	3	1	5	9	8	2	4
2	9	1	4	6	8	7	5	3
4	5	8	2	3	7	6	9	1
9	1	2	6	4	5	3	8	7
8	6	4	7	9	3	5	1	2
5	3	7	8	2	1	9	4	6

ACIMIZ BÜYÜK

Değerli Büyüğümüz,
Nesrin Yağlı'nın Kıymetli Eşi,
Fatma Elif'in, Nesli'nin, Aslı'nın Sevgili Babası,
Nihal Keskin'in Biricik Abisi
Torunları Zeynep, Alp, Ada, İdil Milena'nın Delikanlı Dedesi

Ali Yağlı'yı

kaybetmenin derin acısını yaşıyoruz.

Cenazemiz, 30 Eylül Pazartesi günü, Pamukkale Üniversitesi Kampüsü'ndeki Müftü Ahmet Hulusi Efendi Camisi'nde kılınacak öğle namazına müteakip Denizli, Çal Süller mezarlığına defnedilecektir. Merhuma Allah'tan rahmet, çalışma arkadaşlarına ve tüm sevenlerine başsağlığı ve sabır dileriz. Mekanı cennet olsun.

Not: Cenaze törenine çiçek ya da çelenk gönderilmemesi, Türk Eğitim Vakfı (TEV), Darüşşafaka veya Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneği'ne bağış yapılması rica olunur.

YAĞLI Ailesi

VEFAT ve BAŞSAĞLIĞI

Yağlı Ailesi'nin kıymetli büyüklerinden
Aydem Enerji'nin kurucularından
Yol Arkadaşım,

Sayın **Ali Yağlı'yı**

kaybetmenin derin üzüntüsünü yaşıyorum.

Kadim dostum Ali'nin hayatımıza kattığı değerleri yaşatmak en büyük tesellim olacak.

Merhuma Allah'tan rahmet, ailesine, sevenlerine, çalışma arkadaşlarına başsağlığı ve sabır diliyorum.

Ceyhan Saldanlı

Aydem Enerji Yönetim Kurulu Başkanı

ÇOK ACI KAYBIMIZ

Aydem Enerji'nin kurucularından
örnek iş insanı, Yönetim Kurulu Üyemiz

Sayın **Ali Yağlı'yı**

kaybetmenin tarifsiz üzüntüsü içindeyiz.

Türkiye enerji sektörüne çok değerli katkılar sunan, sabrı, azmi, çalışkanlığı, mütevazılığı ve kararlılığıyla hepimize örnek olan Sayın Ali Yağlı'yı her zaman saygı, sevgi ve özlemle hatırlayacağız.

Sayın Ali Yağlı'nın hayattaki duruşu bizlere yol göstermeye devam edecek.

Merhuma Allah'tan rahmet, kederli ailesine, sevenlerine ve tüm enerji sektörüne başsağlığı dileriz.

AYDEM ENERJİ