

Bütçeye 'not' düşülerek yapılan proje!

Konya'nın trafik aksında önemli bir yeri olan tramvay hattının yağıldığı dönemin Konya Belediye Başkanı Ahmet Öksüz 1985 yılında bütçe dışı bırakılan tramvay projesinin Ankara koridorlarında nasıl kurtarıldığından, yürütülen 'hurda' karalama kampanyalarına kadar pek çok bilinmeyi paylaştı. ■ HABERİ SAYFA 2'DE



İki çevre yolu birbirine bağlanıyor!

Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, TCDD ve Büyükşehir Belediyesi iş birliğinde yürütülen 23 kilometrelik KONYARAY Banliyö Hattı Projesi kapsamında Demiryolu Caddesi'nden Ankara Yolu'na uzanan yaklaşık 9 kilometre uzunluğunda kesintisiz ulaşım koridoru ile Ankara Çevre Yolu ile Antalya Çevre Yolu birbirine bağlanıyor. ■ HABERİ SAYFA 3'TE



Bozkır kavutu tescil bekliyor

3'te



Asırlık gurur arşive taşındı!

3'te



Tasarımlar gerçeğe dönüştü

5'te



ErkanBaşar
GAYRİMENKUL

Garantimiz
Müşterilerimiz

KONYA

Yeni gün

1 TEMMUZ 2026 - 7 TEMMUZ 2026 10 TL

www.konyayenigun.com 9 771308 598018

Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, LinkedIn

@yenigunresmi

TAKİP ET

TAKİPTE KAL!

Yeni rota: Karayolu



Uçak yerine otomobili tercih eden 5 kişilik aile, 11 günde Mekke'ye ulaştı. Yolculuğun her detayını paylaşan Sebahaddin Sanoğlu, en güvenli rotadan maliyete, sınır geçişlerinden kum fırtınalarına kadar dikkat edilmesi gerekenleri tek tek sıraladı

EŞİ VE 3 ÇOCUĞUYLA YOLU TAMAMLADI

Kutsal topraklara umre ibadetini yapmaya kendi imkanlarıyla gidenlerin sayısı bir hayli fazlası; gereklikleri ve dikkat edilmesi gerekenleri, eşi ve 3 çocuğuyla yola çıkan Sebahaddin Sanoğlu anlattı. Yolculuğunun toplam 11 gün sürdüğünü söyleyen vatandaş, kutsal görev için giderken Suudi Arabistan para birimi olan riyalın Türkiye'den alınarak yola çıkılmasını tavsiye etti.

OTELLERDE YER ÇOK, FİYATTA ISRAR EDİLMELİ!

11 günlük yolculukla Mekke'ye ulaştıklarını ifade eden Sanoğlu, Mekke'ye ulaşana kadar ilk molasını Anıman'da verdiğini, 5 kişi için ise buradaki otele 100 dolarlık bir ödeme yaptığını söyleyerek öneride bulundu. Mekke'de ise otellerde boş yer bulma noktasında gidecek olan vatandaşların sıkıntı çekmeyeceğini belirten Sanoğlu, verilen fiyata dikkat edilmesi gerektiğini söyledi. ■ HABERİ SAYFA 2'DE

Gelenek sürüyor, gramaj küçülüyor



Vatandaş, Muharrem ayının vazgeçilmez geleneği aşureyi yaparken esnaf ise talebin ve gramajların geçen yıla göre belirgin şekilde azaldığını söylüyor. ■ HABERİ SAYFA 7'DE

Karapınar tesise kavuşacak!



Karapınar sınırları içinde yer alan ve adeta bir nazar boncuğu gibi parıldayan Acıgöl'ün çehresini değiştirecek sosyal tesis yatırımını, resmi süreçlerin tamamlanmasıyla birlikte hayata geçiyor. ■ HABERİ SAYFA 5'TE

Çıtayı daha da yükselttik



Büyükşehir Belediyesi tarafından 2026 Avrupa Bisiklet Başkenti ünvanına sahip Konya'da ilk kez gerçekleştirilen Granfondo Bisiklet Yol Yarışı, Türkiye'den ve farklı ülkelerden toplam 565 amatör ve profesyonel bisikletçinin katılımıyla düzenlendi. ■ HABERİ SAYFA 8'DE

Çifte karne sevinci



Eğitim-öğretim yılını geride bırakan binlerce öğrenci, Selçuklu Belediyesi'nin Kelebekler Vadisi Parkı'nda, Meram Belediyesi'nin ise 80 Binde Devri Alem Parkı'nda düzenlediği kame şenlikleriyle yaz tatiline neşeye başladı. ■ HABERİ SAYFA 6'DA

Yeni sezona hazırlık!



Karatay Belediyesi, ilçenin ulaşım altyapısını güçlendirmek ve vatandaşlara daha konforlu bir ulaşım ağı sunmak amacıyla yeni sezon asfalt çalışmalarını Konya Şehir Hastanesi'nden Karaman Yolu'na kadar uzanan yaklaşık 10 kilometrelik güzergahta gerçekleştiriyor. ■ HABERİ SAYFA 6'DA

Gezi değil, vefa yolculuğu!



Şehitlere Vefa Pedalı kapsamında İzmir'den Hatay'a vefa yolculuğu yapan Orhan Kotluk, bisikletiyle Konya üzerinden geçiş yaptı. 6 Şubat'ta Asrın Felaketinde şehit olanları anmak adına pedal çeviren Kotluk, mesajını Hatay'a ulaştırdı. ■ HABERİ SAYFA 2'DE

Bu lezzetler gluteni unutturur



Konya'nın ilk ve tek glutensiz sıcak yemek restoranı olan Naneyi 7 Kafe, glutensiz etli yemek, lahmacun ve pide yemek isteyen ziyaretçileri ağırlıyor, Türkiye'nin dört bir yanından ve yurt dışından gelen vatandaşlar bu lezzeti tatmadan gitmiyor. ■ HABERİ SAYFA 3'TE

Yeni çıkan çocuk kitaplarını tanıtıyoruz. Kitapların görünürlüğünü artırıyor, okurlarımıza ilham veriyoruz.

Ebeveynlere ve küçük okurlara kitap seçimi konusunda rehberlik ediyoruz.

Her hafta yeni bir merak, her merakta yeni bir keşif.

Meraklı Kutu

Bu kütülden ne çıkacağı belli olmaz

Çocuk edebiyatına katkı sunan tüm yayınevlere çağırıyoruz; yeni çıkan çocuk kitaplarınızı tanıtım ve değerlendirme amacıyla gazetemize ulaştırabilir, eserlerinizin köşemizde okurlarımızla buluşturabilirsiniz.

İLETİŞİM
0 (332) 342 2020
fatmadaricitutak@gmail.com

HİZMET PETROL

Yarım Asırlık Hizmet Aşkı

Bütçeye 'not' düşülen proje!

Konya'nın trafik aksında önemli bir yeri olan tramvay hattında bugün yapılan ummalı çalışmalar neticesinde şehir bambaşka bir hal alsada tarihi tramvay projesinin hayata geçirilmesi süreci, vatandaşlar tarafından merak konusu oluyor. Kimileri bu eserin nasıl ve hangi tarihte hayata geçirildiğini düşünürken kimisi ise 'bu hatlar şehrin altından geçseydi daha makul olmaz mıydı' diye düşünüyor. Tüm bu soruların cevabını, dönemin Konya Belediye Başkanı Ahmet Öksüz cevapladı. 1984-1989 döneminde belediye başkanlığı yapan Öksüz, 1985 yılında bütçe dışı bırakılan projenin Ankara koridorlarında nasıl kurtarıldığından, yürütülen 'hurda' karalama kampanyalarına kadar pek çok bilinmeyen ilk ağızdan paylaştı.

BÜTÇEYE 'YAN NOT' OLARAK GİREN PROJE!

Öksüz, 1985 yılı sonlarında yıllık bütçe ve programlar hazırlanırken, söz verilmesine rağmen Konya tramvayının yatırım planına dahil edilmediğini fark edince hemen Ankara'ya gittiğini ve tramvayın Konya'ya getirilmesi için başkentte özel olarak ilgilendiğini



aktardı. Bürokrasideki tıkanıklığı dönemin nüfuzlu isimlerinden 'Tenekeci Paşa' (Abdullah Tenekeci) vasıtasıyla ve müsteşara aqlan sert bir telefonla bu engeli aştlıklarını ifade eden Öksüz bu projenin, basılmış bütçenin kenarına 'yan not' olarak eklenerek resmîyet kazandığını anlattı.

MUMUNE VAGONA HURDA MUAMELESİ!

Yatırım programının ardından Almanya ile yürütülen müzakereler sonucunda, dönemin şartlarına göre oldukça avantajlı olan yüzde 1 faizli, 38 milyon Mark tutarında bir kredi anlaşması imzalandığını



nı belirtti; seçim öncesinde halkın projeyi görmesi amacıyla şehre getirilen numune vagonun ise dönemin muhalefeti tarafından "Almanya'nın hurdalan Konya'ya getiriliyor" şeklinde siyasî bir propaganda malzemesi yapıldığını ifade etti. Öksüz, o dönem koparılan fırtınaya şu sözlerle açıklık getirdi: "Sadece vagonlar kullanılmıştı, onlar da Almanya Köln Belediyesi'nde aktif çalışan vagonlardı. Siemens firmasıyla anlaştık ve bakımları yapıldıktan sonra bize teslim edildi. Vagonlar dışındaki tüm ekipmanlar; yani raylar, makaslar, motorlar fabrikadan çıkma sıfır malzemeydi.

İlk anlaşmada 16 vagonu, o günün fiyatıyla yeni bir tek vagon fiyatına mal ettik. Aksi takdirde o imkansızlıkta raylı sisteme geçmemiz mümkün olamazdı."

SEÇİM KAMPANYALARINDA BİLE KULLANILDI!

Konya'nın bu hamlesinin muhalefete malzeme olmasının yanı sıra büyük ses getiren Meclis'te de yankı uyandırdığını aktaran Öksüz, Kayseri milletvekillerinin Meclis'te "Konya'ya yapıldı, bize niye yapılmıyor" diye önergeler verirken, Adana Belediyesi'nin ise seçim kampanyasını "Biz de Adana'yı Konya gibi yapacağız" vaadi üzeri-

ne kurulduğunu ifade etti.

SIYASİ ENGELLER VE 2,5 YILLIK GEÇİKME

Seçimlerin ardından belediye yönetiminin değişmesi ve belediye başkanlığına Halil Ürün'ün gelmesiyle projenin hız keştiğini de anlatan Öksüz, yeni yönetimin, "ODTÜ ve Teknik Üniversite'den bilirkişi getireceğiz, Alaaddin Camii etrafında dönerken camii yıkılacak" yönündeki iddiaları nedeniyle Konya halkına sunulacak hizmetin en az iki buçuk yıl geciktirildiğini belirtti. Öksüz, sonrasında vad edilen büyük metro projelerine rağmen, kendi döneminde getirilen o tramvayların şehre kesintisiz 25 yıl boyunca hizmet verdiğini hatırlattı.

TRAMVAYLAR NEDEN ŞEHİRİN ALTINA YAPILMADI?

Demiryolu hatlarının Konya gibi düz bir şehirde neden yeraltına değil de zemin üzerine inşa edildiğiyle ilgili de konuşan Öksüz, bu tercihin arkasındaki gerekçeyi o dönemki teknik ve mali imkansızlıklar olmak üzere iki temel nedene dayandırdı: "Yeraltı suyu ve maliyet: Nalgacı Caddesi bölgesinde yeraltı suyunun yaklaşık 6 metre derinlikte bulunması, tünel inşa-

sı için en az 8-10 metreye inmeyi gerektiriyordu. Suyun kesilmesi teknik olarak mümkün olsa da maliyeti en az iki kat artırıyordu. Bütçe yetersizliğinden dolayı bu riske girilemedi. İkinci neden ise istimal kolaylığı: Konya'nın düz yapısı ve güzergah üzerindeki alanların (özellikle geniş caddelerin) müsait olması sayesinde büyük kamulaştırma bedelleri ödenmeden projenin hızla ilerlemesi sağlandı."

'İLK KURUŞU KAZANMAK, BİN KURUŞU KAZANMaktan ZORDUR'

Tramvay hattının yolun ortasından gitmesi ve caddeden pay alması yönündeki eleştirilere de yanıt veren Öksüz, hattın kaldırılma kenarına sıfır yapılması durumunda yaya ve araç kaza riskinin çok daha yüksek olacağını, bu kararın olası can kayıplarının önüne geçildiğini belirtti. Bugün Konya'nın halen aynı ray hatlarını kullanarak ulaşım ağını genişlettiğini ifade eden eski başkan, iktisattaki "İlk kuruluşu kazanmak, bin kuruluşu kazanmaktan zordur." kuralını hatırlatarak, "Zor olan başlangıcı yapmaktır, biz o başlangıcı başardık." diyerek sözlerini noktaladı. ■ ALİ EMİR ARSLAN



İki çevre yolu birbirine bağlanıyor!

Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları (TCDD) ve Konya Büyükşehir Belediyesi iş birliğinde yürütülen 23 kilometrelik KONYARAY Banliyö Hattı Projesi kapsamında Demiryolu Caddesi'nde yaklaşık 9 kilometrelik bir ulaşım aksı hayata geçiriliyor. Büyükşehir Belediye Başkanı Uğur İbrahim Altay, KONYARAY'ın yalnızca bir banliyö hattı projesi olmadığını, aynı zamanda Konya'nın gelecekteki ulaşım vizyonunu şekillendiren çok yönlü bir demiryolu yatırım olduğunu belirtti.

DEMİR YOLU CADDESİ'NDE 9 KİLOMETRELİK KESİNTİSİZ ULAŞIM HATTI

KONYARAY Projesi ile birlikte şehir merkezindeki ulaşım ağını güçlendirecek önemli yol yatırımlarını da hayata geçirdiklerini kaydeden Başkan Altay, "Banliyö hattının hemen yanında yer alan Demiryolu Caddesi'nde, Ankara Yolu'na uzanan yaklaşık 9 kilometre uzunluğunda kesintisiz bir ulaşım koridoru oluşturuyoruz. Bu yeni ulaşım aksı sayesinde aslında Ankara Çevre Yolu ile Antalya Çevre Yolu'na da bir anlamda birbirine bağlanmış oluyoruz. Özellikle havaalanından hareket eden vatandaşlarımız, şehir merkezindeki trafik yoğunluğuna girmeden kesintisiz şekilde Antalya Çevre Yolu'na kadar ulaşabilecek" değerlendirmesini yaptı.

KAMULAŞTIRMALAR TAM MUTABAKATLA GERÇEKLEŞTİRİLİYOR

Yol projesinin hayata geçiril-

mesi için gerekli kamulaştırma çalışmalarını Konyalılarla uzlaşma içerisinde yürüttüklerini vurgulayan Başkan Altay, "Şehrinizin geleceği için yürüttüğümüz projelerde hemşehrilerimizin memnuniyetini ve hakkaniyeti her zaman ön planda tutuyoruz. Bu kapsamda Demiryolu Caddesi üzerinde yürüttüğümüz çalışmalar için Meram Armağan Mahallemizde bulunan 35 dairelik bir bina ile çevresindeki 5 bağımsız bölüm olmak üzere toplam 40 bağımsız bölüm ve dükkânın kamulaştırmasını hak sahipleriyle yüzde yüz mutabakat sağlayarak gerçekleştirdik. Böylece, Havzan Mahallesine gidecek vatandaşlarımızı Hocaaklı ve Meram Yeni Yol Caddelerine yönlendirmeden doğrudan Demiryolu Caddesi'nden Havzan Mahallesi'ne bağlanmış olacağız. Bu sayede hem Demiryolu Caddesi kesintisiz hale gelecek hem de Hocaaklı ve Meram Yeni Yol Caddelerindeki trafik yükü azalması olacak. Ben kamulaştırma sürecine katkı sunan tüm hemşehrilerimize teşekkür ediyorum" ifadelerini kullandı.

Çalışmalar kapsamında 1. Organize Sanayi ve Marangozlar Sanayi'inde kamulaştırma çalışmaları yaptıklarını hatırlatan Başkan Altay, "Banliyö hattı ile birlikte ilerleyen Demiryolu Caddesi'ndeki kesintisiz ulaşım çalışmalarımız ile hem zamandan tasarruf edilecek hem de şehir içi trafiğin önemli ölçüde rahatlaması sağlanacak" dedi.

■ KBB BASIN BÜLTENİ

Uçak yerine otomobili tercih eden 5 kişilik aile, 11 günde Mekke'ye ulaştı. Yolculuğun her detayını paylaşan Sebahaddin Sanoğlu, en güvenli rotadan maliyete, sınır geçişlerinden kum fırtınalarına kadar dikkat edilmesi gerekenleri tek tek sıraladı

Direksiyonda aile, hedef kutsal toprak!

Son dönemlerde konfor ve seyahat severlerin umre tercihleri değişiyor. Hızla artan 'kara yoluyla umre' fikrini benimseyen birçok insan, daha önce tecrübe edinmiş kişilerden edindikleri bilgilerle kendi yol hikayelerini yazmaya başlıyor. Kutsal topraklara umre ibadeti ni yapmaya kendi imkanlarıyla gidenlerin sayısı bir hayli fazlalaşıyor; gereklilikleri ve dikkat edilmesi gerekenleri, eşi ve 3 çocuğuyla yola çıkan Sebahaddin Sanoğlu anlattı. Yolculuğunun toplam 11 gün sürdüğünü söyleyen vatandaş, kutsal görev için giderken Suudi Arabistan para birimi olan riyalin Türkiye'den alınarak yola çıkılmasını tavsiye etti. Pasaport ve vizenin ayrı durması gerektiği ve kredi kartlarının da uluslararası kabul gören kartlardan olmasına özen gösterilmesi gerektiğini vurgulayan Sanoğlu, araç sahibinin araçta olması gerektiğini, aksi takdirde sınırın geri çevrilebileceğini ekledi.

EN İYİ ROTA HATAY-REYHANLI!

Sanoğlu, Hatay-Reyhanlı'ya bağlı olan Cilvegözü Si-



nir Kapısından geçerek kutsal topraklara gittiğini belirterek devamında en rahat rotayı paylaştı: Sanoğlu, Şam, Amman, Ma'an, Tebü, Teyma, Hayber ve Medine üzerinden geçtiğini, bu rotanın en rahat ulaşım yolu olduğunu bildirdi. Navigasyona

güvenen yolcular için de uyarılarda bulunan Sanoğlu, navigasyonun Al Ula yoluna yönlendirdiğini ancak bu yolun ıssız, tek şeritli olduğu uyarısında bulunarak sınırdan geçerken rahatsızlık vermemesi için gereksiz fazlalıkta eşya alınmaması gerektiğini söyledi.

Sanoğlu, araçla sınırlardan geçerken kişi başı 25 dolar, araç için ise ayrıca 100 dolarlık ödemeye yaptığını ve çocukları öğrenci olduğu için pasaporttan muaf tutulduğunu aktardı. Sanoğlu, Ürdün'de araç sigortası 50 dolar ve kişi başı ücret 25 dolarken; Suudi Arabistan'da 108 dolar ve aylık kaskonun 200 riyal olduğunu söyledi. Yakıtın 3 ülkede de litresinin 2.3 riyalden (29 TL) satıldığını paylaştı. Sanoğlu, böylelikle 3 çocuk ve 2 yetişkinden oluşan yolculuğun 116 bin TL'ye mal olduğunu bilgisini verdi.

'ARAÇ, KUM FIRTINASINA KARŞI KORUNMALI'

Suudi Arabistan'da kum fırtınalarının ne zaman çıkacağını belli olmadığına vurgu yapan Sanoğlu, bu gibi durum-

larda araçları korumak gerektiğini de ekledi. Suudi Arabistan'da kum fırtınalarına karşı araç farlarına streç çekilmesini ve boya kaldırmayan bantla yaşıtırılması hususunda tavsiye veren Sanoğlu, aksi takdirde çok fazla çizilme yaşanacağını bilgisini verdi. Ülke içinde hız sınırının 100-140 km aralığında olduğunu da anımsatan Sanoğlu, ayrıca yola çıkan araç kiralık ise aracın yurt dışına çıkacağına dair vekaletli olması gerektiğinin altını çizdi.

OTELLERDE YER ÇOK, FİYATTA İSRAR EDİLMELİ!

12 Mart'ta başlayan yolculuklarında 23 Mart'ta Mekke'ye ulaştıklarını ifade eden Sanoğlu, Mekke'ye ulaşana kadar ilk molasını Amman'da verdiğini, 5 kişi için ise buradaki otele 100 dolarlık bir ödeme yaptığını söyleyerek öneride bulundu. Mekke'de ise otellerde boş yer bulma noktasında gidecek olan vatandaşların sıkıntı çekmeyeceğini belirten Sanoğlu, verilen fiyatla dikkat edilmesi gerektiğini söyledi.

■ ALİ EMİR ARSLAN



Bu bir gezi değil, vefa yolculuğu!

Şehitlere Vefa Pedalı kapsamında İzmir'den Hatay'a vefa yolculuğu yapan Orhan Kotluk, bisikletiyle Konya üzerinden geçiş yaptı. 6 Şubat'ta Asrın Felaketinde şehit olan vatandaşlarımızı anmak adına pedal çeviren Kotluk, Hatay'a ulaşip depremzedelerle buluşmak, spor, dayanışma ve kardeşlik mesajlarını tüm dünyaya haykırarak amacıyla yola çıktı.

BİN 100 KİLOMETRELİK YOLU 2 HAFTADA BİTİRMEYİ HEDEFLİYOR!

İzmir'de yaşayan Orhan Kotluk, 6 Şubat 2023 yılında Hatay'da meydana gelen depremde şehadet şerhetti gelen vatandaşlarımızı anmak, depremzedelerle buluşarak sporun birleştirici gücüne, dayanışma ve kardeşliğe dikkat

çekmek için bisikletiyle tam 1100 km yolu 2 haftada bitirmeyi hedefliyor. İzmir'den yola çıkarak sırasıyla, Afyonkarahisar, Konya ve Adana üzerinden Hatay'a ulaşmayı planlayan Kotluk, "Bu yolculuk bir tur değil, bir vefa, bir söz, bir gönül yoludur" diyerek 15 Haziran'da yola çıktı. Bugün Konya'dan yola çıkan Kotluk'un hedeflediği varış tarihine 1 hafta kaldı.

"VATAN İÇİN CANLARINI FEDA ETMİŞ AZİZ ŞEHİTLER 'İMİZ ANISINA BEDEL ÇEVİRİYORUM"

15 Haziran tarihinde İzmir'den yola çıkan bisiklet sporcusu Orhan Kotluk'un yolu Konya'dan da geçti. Konya'da bir gece konaklamasının ardından Adana

istikametine doğru yola çıkan Kotluk, yola çıkış amacını ve hikayesini de aktardı. 2005 yılından bu yana bisiklet sporcusu olduğunu ve vatan için canlarını feda etmiş şehitler anısına pedal çevirdiğini ifade eden Kotluk, "Şimdiki projemde de 6 Şubat 2023 yılında Asrın Felaketinde hayatını kaybeden vatandaşlarımız anısına, İzmir'den Hatay'a, şanlı bayrağımızı teslim etmek üzere yola çıktım. Bugün 6. gün, şu an Konya'dayım. Bisiklet şehri Konya'mıza ulaştım." dedi.

KOTLUK KONYA'DA AFAD'I ZİYARET ETMEYİ DE UNUTMADI!

Konya Valiliği İl Afet ve Acil Durum Müdürlüğü (AFAD)'nı ziyaret etti.

AFAD ekiplerine, iki hafta sürecek olan yolculuğun sonunda deprem şehitliğini ziyaret ettikten sonra şanlı Türk bayrağını Hatay Valiliği'ne teslim edeceğini belirten Kotluk, yürüttüğü vefa yolculuğu hakkında da bilgi verdi. Orhan Kotluk, gerçekleştirdiği ziyarette Konya Valiliği İl Afet ve Acil Durum Müdürü Ali İhsan Körpes, AFAD İl Müdür Yardımcısı Dr. Halil İbrahim Çiçekdağı ve Birlik Müdürü Hakan Deligöz ile bir araya geldi. Kotluk, ziyaretinin ardından hedefine ulaşmak için yeniden yola koyuldu.

'RABBİM BÖYLE ACILARI TEKRAR YAŞATMASIN'

Verdikleri desteklerden ötürü İzmir



Vali Yardımcısı Mehmet Sadık Tunç'a, İzmir MHP İl Başkanı Veysel Şahin'e, organizasyonun ana sponsoru olan İzmir Mardinliler Federasyonu Başkanı Beşir Tunç ve yönetim kurulu üyeleri-

ne, AK Parti İzmir Konak İlçe Başkanı Mehmet Said Başdaş'a teşekkürlerini sunuyorum. Rabbim ülkemize ve milletimize bir daha böyle acılar yaşatmasın" ifadelerini kullandı. ■ SERHAT YALDIZ

HAVA DURUMU

	Gece	Gündüz
Konya	20°C	34°C
Karaman	16°C	33°C
Aksaray	18°C	34°C
Ankara	18°C	34°C

KONYA

Yeniğün

1 TEMMUZ 2026 - 7 TEMMUZ 2026

KONYA NAMAZ VAKİTLERİ

İMSAK	GÜNEŞ	ÖĞLE	İKİNDİ	AKŞAM	YATSI
03:37	05:24	12:59	16:52	20:23	22:03

Hicri: 16 Muharrem 1448 - Rûmî: 18 Haziran 1442

10'Lar, Çumra'nın asırlık gururunu arşive taşıdı!

Konya'nın tarım, sanayi ve kültürde marka ilçesi Çumra'nın ilçe oluşunun 100. yıl dönümü vesilesiyle Konya Yeniğün gazetesi olarak hazırladığımız "10LAR" dergisi 135. sayısında Geçmişten Geleceğe Çumra adıyla okurlarıyla buluştu.

DOKUZ BİN YILLIK MİRASIN YÜZ YILLIK GURURU

İnsanlığın yerleşik hayata geçerek buğday toprakla, toprağı medeniyetle buluştuğu ilk adres olan Çatalhöyük'ün bağında yükselen Çumra, idari bir hafıza olarak 100. yaşını kutluyor. Konya Yeniğün gazetesi, bu asırlık gururu taçlandırmak adına "10LAR" adlı ekinin 135. sayısını Çumra için hazırlayarak okuyucularının beğenisine sundu. Konya Yeniğün gazetesi Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Arslan öncülüğünde, editör kadrosunun titiz çalışmalarıyla hazırlanan bu özel yayın, ilçenin dönünü, bugününü ve yarını tüm dinamikleriyle gözler önüne seriyor. Dergi; Çumra'nın sadece uçsuz bucaksız bir düzlükten ibaret olmadığını, bağına bastığı yürüğünden göçmenine, dağılsından ovalısına kadar her insanı kendi hoşgörü potasında eriterek öz be öz Çumralı yapan zengin ilim-irfan kültürünü muhteşem bir anlatımla okuryla buluşturuyor.

DEVLET ADAMLARI VE KANAAT ÖNDERLERİNİN GÖZÜNDEN ÇUMRA

Çumra'nın asırlık yürütiği, devletin zirvesindeki isimlerin ve ilçenin yetiştirdiği önemli isimlerin kaleme aldığı yazılarla dergide geniş yer buluyor. İçişleri Bakanı Mustafa Çiftçi, memleketi Çumra'nın mayasındaki ırfanı, Selçuklu, Karamanoğulları ve Osmanlı'dan kalan vakıf ve ziraat ahlakını vurgularken, bu asırlık birikimin yeni nesillere daha müreffeh bir gelecek bırakma sorumluluğu yüklediğini hatırlatıyor. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakan Yardımcısı Faruk Özgelik ise gerçek kalkınmanın insan yetiştirmek ve umut üretmek olduğuna dikkat çekerek, Türkiye Yüzyılı'nda Çumra'nın üretim kültürünün akıllı sistemlerle buluştuğu parlak bir gelecek resmi çiziyor. Denizli Valisi Yavuz Selim Köşger çocukluk hatıralarından süzülen karteriz noktası Çumra'yı, imparatorluk bakiyesi sosyolojisi ve kozmopolit kültürünün doğurduğu güzelliklerle harmanlıyor. Bölgenin yetiştirdiği önemli isimlerden 19, 20 ve 21. Dönem Konya Milletvekili Mehmet Ali Yavuz ile 21. Dönem Konya Milletvekili Ali Gebeş, DSI ve meclis çatısı altındaki görev süreleri boyunca Mavi Tünel, barajlar, altyapı hamleleri ve Çumra Şeker Fabrikası'nın kuruluşu gibi



ilçenin kaderini değiştiren devasa yatırımların nasıl hayata geçirildiğini gururla aktarıyorlar. Akademik dünyadan ise Prof. Dr. Şaban Halis Çalış, Cumhuriyet'in en başarılı yerleşim projelerinden biri olan ilçenin Çatalhöyük'ten Hicaz Demiryolu'na uzanan uluslararası vizyonunu ve nitelikli insan kaynağını analiz ederken, Konyalılar Demeği Başkanı Kudret Fikirli de cemiyet hayatı penceresinden Çumra'nın göç alan dinamik yapısını ve eğitimli yeni neslin tanımdaki dönüş-türücü gücünü paylaşıyor.

TARLADAKİ ALIN TERİNİ KÜRESEL SANAYİYE DÖNÜŞTÜREN GÜÇ

Dergi içeriğinde Çumra'nın ekonomik yapısı, tarım ve sanayi ekosisteminin devasa yatırımlarıyla tescilleniyor. Pankobirlik Genel



Başkanı Ramazan Erkoyuncu'nun da yazısında belirttiği üzere, bölgenin ekonomik can damarı olan Çumra Şeker Entegre Tesisleri, akıllı otomasyon sistemleri, biyo-etanol üretim tesisi, ultra klimalı modern seralan ve tam otomasyonlu yem fabrikasıyla tarımsal ham maddeyi yüksek katma değerli ürünlere dönüştürerek gıda arz güvenliğinin sigortası olmaya devam ediyor. Sadece tarım değil, yeşil sanayi vizyonunda da öncü olan ilçede, Ahlat Geri Dönüşüm Enerji A.Ş. Genel Müdürü Serdar Küçük'ün paylaştığı veriler doğrultusunda, ömrünü tamamlamış lastikler ileri dönüşüm teknolojisiyle piroliz yağına ve karbon siyahına dönüştüren dev tesis, Türkiye'nin ithalat bağımlılığını azaltırken

döngüsel ekonomiye devasa bir katkı sunuyor. Çumra Sanayici ve İş Adamları Demeği (ÇUMSİAD) Başkanı Serkan Alkan ise ikinci yüzyılı inşa ederken tarım ve sanayiye yapay zekâ ve dijital dönüşümle taçlandırarak, üniversite-sanayi iş birliğine dayalı bir birliklilik çağını yapıyor.

ASIRLIK MİRASA MİLYARLIK YEREL KALKINMA HAMLESİ

Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından ilçeye kazandırılan yatırımlar, 100. yıl coşkusuunu milyarlık eserlerle taçlandırıyor. Çumra'nın altyapı ve üstyapısını geleceğe hazırlamak adına, güncel bedelle 3,2 milyar liralık dev bütçeyle hayata geçirilen İleri Biyolojik Atıksu Arıtma Tesisi, Seçme HES Tesisi, modern Şehir Konağı, mahalle

konakları, sıcak asfalt ve tarımsal destekleme projeleri ilçenin yaşam kalitesini zirveye taşıyor. Bu büyük bütçenin de dışında tutulan iki küresel ölçekli dev proje ise göz kamaştırıyor; 10 bin yıllık kadim mirası dünyaya sunan Çatalhöyük Tanıtım ve Karşılama Merkezi ile savunma sanayi altyapısının stratejik bir üs olan NATO standartlarındaki yeni Cephanelik yatırımı, Çumra'yı hem uluslararası turizmin hem de milli savunmanın parlayan yıldızı haline getiriyor. Tüm bu maddi yatırımların yanında, geçmişle gurur duyan bu kadim memleketin ikinci yüzyılında yeni bir vizyonla, tarım ve üretim odaklı müstakil bir üniversite özlemi ve hak ettiği sivil toplum gücüyle çok daha parlak ufuklara yürüme zamanı gelmiş bulunuyor.

10'LAR DERGİSİ "GEÇMİŞTEN GELECEĞE ÇUMRA" DAĞITIMDA!

Çumra'nın 100. yılına özel yayımlanmış olduğumuz 10'lar Dergisi "Geçmişten Geleceğe Çumra" konulu çalışmada ilçemizin kıymetli insanlarına, kültürüne ve tarihi dokusuna yer verdik. Çumra'nın tarihini okuyucularla buluşturan 10'lar Dergimizde, ilçenin gelişmesinde emeği olan onlarca insanımızın dünden bugüne taşıdığı değerleri okuyucularımızla buluşturduk. ■ SERHAT YALDIZ

Konya'nın ilk ve tek glutensiz sıcak yemek restoranı olan Naneyi 7 Kafe, glutensiz etliekmek, lahmacun ve pide yemek isteyen ziyaretçileri ağırlıyor; Türkiye'nin dört bir yanından ve yurt dışından gelen vatandaşlar bu lezzeti tatmadan gitmiyor

Gluteni unutturan lezzet!

Hazır gıdaların da bulunduğu kafe işletmesindeki yiyeceklerin tamamı glutensiz ürünlerden oluşuyor. Naneyi 7 Kafe, Meral Soysal ve çocukları tarafından işletiliyor. Dükkânın ön raflarında rengarenk tatlılar, kurabiyeler, gevrekler ve diğer ambalajlı glutensiz gıdalar yer alırken, mutfakta da Soysal ve çocukları birbirinden renkli pastalar ve sıcak yemekleri gelen misafirlerin beğenisine sunuyor. Bir süre yurt dışında ikamet ettiğini belirten aile, 2011 yılından beri Türkiye'de yaşıyor.



Meral Soysal

Soysal, 6 sene önce eşinde oluşan gluten hassasiyeti sebebiyle, glutensiz besinlerin yapımını öğrendiğini söyledi. Gluten hassasiyeti taşıyan ve çölyak gibi tedavisi olmayan hastalıklarla mücadele etmenin zorluklarından bahseden Meral Soysal, dilediği gibi beslenemeyen insanların adına farkındalık oluşturmak istediğini vurguladı. Konya'nın Selçuklu ilçesi Malazgirt Mahallesi'nde yer alan Naneyi 7 Kafe, yurt içinden ve yurt dışından gelen misafirlerin gözdesi haline gelmiş durumda. Güntübirlik dahi olsa glutensiz etliekmek yemek isteyen birçok yerli turist, işenmeden uzak yollardan geldiğine

dikkat çeken Soysal, yurtdışından özellikle glutensiz lahmacun ve pide yemeye gelen birçok ziyaretçisinin olduğunu da altını çizdi. **SOYSAL: "İNSANLAR İŞLETMEMİZİN ADINI OKUYOR VE GÜLÜMSÜYOR"**

Soysal: "Herkes işletmemizin neden 'Naneyi7' olduğunu soruyor. Öncelikle yabancı isimleri istemedim. Aklıda kalıcı ve insanı gülümseten bir isim olsun istedim. Sabahın sekiz buçuğunda uyan-dım ve aklıma böyle bir isim geldi. Espri olsun diye söyledik. Sonra da olur mu olmaz mı derken oldu git-ti ve amacıma da ulaştım. Akılda kalıyor ve insanlar gülümsüyor"



dedi.

Eşinin 6 senedir gluten hassasiyetinin oldukça düşük olduğundan bahseden Soysal, ilk iki sene boyunca çok zorlandıklarını ve üzerinde ağır bir yük olduğunu dile getirdi. Soysal sözlerine: "Birçok çölyak hastası ve gluten hassasiyeti olan kişi bunu çok iyi bilir ki başına gelmeyen kişi bunu bilmiyor. Benim de eşimin altı yıldır gluten intoleransı çok düşük. Öyle olduğu için altı yıldır glutensiz beslenmek zorunda kaldı. Onun bu beslenme süreci içerisinde de ilk iki yıl bayağı bir bocaladık, psikolojimiz bozuldu. Özellikle insan kendi suçu olmadığı halde

bir psikolojik suçluluk hissediyor. Konya'nın her tarafı etli ekmek fırını dolu. Eşim gitse de etli ekmek yesek diye bekliyorduk biz. Bu da pek hoş olmuyordu. Sanki onun yanında yediğimizde canı çekecek gibi bir vicdan azabı oluşuyordu. En sonunda işte glutensiz lahmacunla başladık evde. Sonra dedik böyle bir dükkân açalım, biz yapalım herkes yesin dedik. O sebeple yola çıktık ve şu anda da devam ediyoruz" diye devam etti.

ÜRÜNLER GLUTENSİZ AMA ÇEŞİTLİLİKTE SINIR YOK

En çok satış yapan glutensiz ürünlerinin başında etliekmek ve lahmacun olduğunu vurgulayan

Soysal, gluten hassasiyeti olan hanımla kadınları düşünerek, mutfağında çeşitli tatlıları da yaptığını dile getirdi. Soysal: "İşin açıkçası ağırlıklı olarak etli ekmek lahmacun ve kır pidesi satıyoruz. Çünkü tatlı ürünleri ve pizza tarzı ürünleri evlerinde birçok insan yapabiliyor. Şöyle söyleyeyim, denemediğimiz şeyleri bile burada deneyip yapabiliyoruz. Profiterol, ekler, san sebastian, sigara böreği, saç böreği, su böreği, yaş pasta, tulumba tatlısı... Hamile bir kadın gelip de 'Benim canım şunu istiyor, yiyemiyorum' dediğinde insan üzülüyor ve bir şeyler yapmak için gayret gösteriyoruz. Belki dört dörtlük değil, biz de bu işin ustası değiliz ama yapıyoruz. Beğeniliyor ve satılıyor. Yemek olarak sadece biz varız sıcak yemek üzerine. Bunun haricinde ürün satanlar veya pasta kurabiye tarzında ürün hazırlayanlar var. Ama oturup da sıcak yemek yiyebilecekleri nokta bizimiz. Umarım sayılarımız artar. Şu anda bizi Konya'nın içindikler yeni yeni öğreniyorlar" ifadelerini kullandı.

HEM YURTIÇİNDE HEM DE YURTDIŞINDA YOĞUN İLGİ VAR

Glutensiz etliekmek, lahmacun ve kır pidesine yoğun ilgi du-

yulduğunu anlatan Soysal: "Çok fazla bilen yok ama bizi daha çok şehir dışından ve yurt dışından gelenler biliyorlar ve kendi gruplarında paylaşıyorlar. Yurt dışından gelenler buraya mutlaka uğruyorlar. Sağ olsun bazı müşterilerimiz var İstanbul'dan, İzmir'den, Antalya'dan, Adana'dan. Sadece buraya etli ekmek yemek için özel bilet alıp veya aracına atlayıp gelen müşterilerimiz var. Yani günübirlik yemek yiyip gidiyorlar" diye anlattı.

ÇAPRAZ BULAŞIK RİSKİNİ DE DÜŞÜNEREK HAREKET EDİYORLAR

Gluten içeren ürünlerin glutensiz ürünlerle çapraz bulaşık riskini barındırdığına dikkat çeken Soysal: "Çapraz bulaşık riskimiz olmasın diye biz dükkânın içerisine kesinlikle buğday unu ve unla yani buğday veya glutenle üretilebilecek tozu buluşabilecek hiçbir şey üretmiyoruz. Mesela normal unla yapılmış bir çorbanın kaşığını glutensiz bir çorbanın içerisine koyduğumuz zaman oradan çapraz bulaşık oluyor. Biz bunlar olmasın diye normal un ve ürünlerini koymuyoruz" diye sözlerini noktalandı. ■ SERHAT YALDIZ

Bozkır'ın tarihi lezzeti 'kavut' tescil bekliyor

Türk mutfağının binlerce yıllık lezzetlerinden biri olan kavut unu, asırlık yöntemlerle hazırlanarak günümüze taşınıyor. Bozkır yöresinde üretilen kavut, içeriğindeki zengin tahıl ve kuruyemiş çeşitliliği sayesinde oldukça yüksek bir enerji deposu olarak biliniyor. Bozkır yöresine özgü Bozkır Kavutu için Türk Patent ve Marka Kurumu'na (TÜRKPA-TENT) yapılan coğrafi işaret başvuru süreci başlatılıyor. Konya Bozkır ve Çevresi Demekleri Federasyonu Başkanı Burhan Yılmaz, Bozkır Kavutu'nun bir an önce tescil edilerek koruma altına alınmasını istediklerini ifade etti.



Burhan Yılmaz

KORUMA ALTINA ALINMAYI BEKLİYOR

Bozkır'ın köklü tahin geleneğinin bir parçası olan bu ürün, resmi tescil belgesini alarak koruma altına alınmasını bekliyor. Bozkır'da doğal olarak yetişen Ahlat meyvesinin kurutularak yapılan unu Bozkır Kavutunun bir an önce tescil edilerek koruma altına alınmasını istediklerini ifade eden Konya Bozkır ve Çevresi Demekleri Federasyonu Başkanı Burhan Yılmaz, Kavut ununun yapılaş şekli hakkında şu bilgileri verdi, "Kar ve yağmur suları ile dağlarda büyüyen dağ amutları Bozkır yöresinde toplanır. Boz-

kır yöresinin sonbahar yemişi olarak bilinir. Meyveler çok küçük ama lezzetlidir. Bu meyveler toplanır köy yerinde bir köşeye dökülür. Armutun çöpleri ayıklandıktan sonra yıkanır. Ağaçtan yapılmış geniş hazneli dibeklere (köy dibekleri) dökülür. Bu dibekler de yaş iken ezilir. Damlara kaşık kaşık serilir güneşte kuruması sağlanır. Kurumaya bırakıldığında takip edilir, gerekirse el ile ovulur ve kurumasına yardımcı olunur. Kükürt rengi haline getirilir. Daha sonra bez çuvalın içine konulur. Bir teneke nohut, bir teneke kabak çekirdeği ve bir



teneke gınaşık (ay çekirdeği) saçta kavrulur. Buğday, arpa ve mısır da saclarda kavrulur. Bütün bu işlemlerden sonra hepsi köy değirmenine götürülür. Hepsin hammanlandıktan sonra öğütülmek üzere değirmene dökülür. Un haline gelen bu kaşma kavut (gavut) denmektedir. Bu kaşma yöre insanı pekmez karıştırarak tüketmektedir. Lezzeti, enerjisi, vitamini bol olan bu un çok eski yıllarda ortaya çıkmış ve 'gavutsuz asla yaylalara çıkılmaz' deyiimiyle bugünlere kadar taşınmıştır. Kavut unu, dağ armutunun toplandığı Eylül ve Ekim aylarında ya-

pılmaktadır. Ayrıca kavut unundan ek-mekte yapılarak tüketilmektedir."

'BESİN DEĞERİ YÜKSEK GELENEKSEL BİR ÜRÜN'

Kavut unu sade olarak tüketiminin yanında geçmişte su veya genellikle pekmezle karıştırılarak da tüketildiğine dikkat çeken Yılmaz, "Hatta bunu yapamayan Konya'nın ovadaki köylerinde para veya farklı mal (buğday, yün vb.) ile takası da yapılmaktaydı. Sade olarak günümüzde piyasaya sürülebileceği gibi geçmişte olduğu şekliyle üzümlü pekmezi vb. şeylerle karıştırılarak sunulabilir ve hatta bu karıştırılabilirlik özelliği çeşitlendirilerek zenginleştirilebilir. Yine kavut unu normal una karıştırılarak ekme-k yapıldığı bildirilmektedir. Bu anlamıyla besin değeri yüksek, ekme-k üretiminde de kullanılabilirliği ortaya çıkmaktadır. Sonuç olarak geleneklerimizden olan kavut ununun geliştirilmesi ve günümüze uyarlanması ile organik, besleyici bir gıda hazırlanarak tüketime sunulmuş olur. Aynı zamanda doğal alandan elde edilen ürünlerin de ekonomiye kazandırılması sağlanmış ve kavut unu farklı boyutlarda paketlenerek satış yerlerinde sevenleriyle yeniden buluşturulmuş olur." ■ HABER MERKEZİ

KONYA Yeniğün

Kuruluş: 01 Ağustos 2025
1 Temmuz 2026 - 7 Temmuz 2026 • Yıl: 1 • Sayı: 47
Yayın Türü: Yerel Süreli (Haftalık)

Yenibahar İletişim Yayıncılık Reklam

San. ve Tic. A.Ş. Adına Sahibi

Mustafa ARSLAN

S. Yazışmaları Müdürlüğü: Hacer CEYLAN ZAMAN

Yayın Danışmanı: Behçet BÜYÜKGÖKMEK

İletişim Adresi:

Musalla Bağları Mahallesi Dereboyu Sokak No:10 Selçuklu/KONYA

İletişim Hattı: 0332 342.20.20 - 342.20.31

Fax: 0332 342.20.41

Haber Maili: haber@konyayenigun.com

Reklam Maili: reklam@konyayenigun.com

www.konyayenigun.com

Konya Yeniğün Gazetesi UETS Adresi: 25959-15019-48448

Baskı Merkezi

Arslan Güneydoğu Gazetecilik, Matbaacılık ve Kağıtçılık A.Ş.

Saray Osmangazi Mh. Sütcü İmam Sk. No: 33 Pursaklar/ANKARA

Tlf: 0312 419 20 01

Hususi İlan Reklam Fiyatları

Logo Üstü	: 2.500 TL + KDV
Çeyrek Sayfa Siyah Beyaz	: 1.000 TL + KDV
Yarım Sayfa Siyah Beyaz	: 2.000 TL + KDV
Tam Sayfa Siyah Beyaz	: 4.000 TL + KDV
Arka Tam Sayfa	: 8.500 TL + KDV
Arka Yarım Sayfa	: 4.000 TL + KDV
Tam Sayfa Renkli İç Sayfa	: 6.000 TL + KDV
Çeyrek Sayfa Renkli İç Sayfa	: 1.750 TL + KDV
Yarım Sayfa Renkli İç Sayfa	: 3.500 TL + KDV
Sütun Santim fiyatı (S/B)	: 180 TL + KDV

Bu Gazete Basın Meslek İleleri'ne uymaya söz vermiştir

Konya'nın gururu dünya devlerini peşine taktı!

Uluslararası endüstriyel üretim dünyasının kalbi, un ve tahıl teknolojilerinin en prestijli buluşması için İstanbul'da attı. Sektörün küresel ölçekteki en büyük organizasyonlarından biri olan 11. Uluslararası Un, Yem, Mısır, İrmik, Piring, Bulgur Değirmen Makinaları Gı Bakliyat, Makarna, Bisküvi Teknolojileri Fuarı, İDMA İstanbul bu yıl kapılarını her zamankinden çok daha büyük bir coşku ve dünya çapında bir katılımı açtı. Bu dev platformda, Konya'nın gururu olan küresel bir marka tüm dikkatleri üzerine çekmeyi başardı. Yarım asra yaklaşan köklü geçmişiyle Konya'dan tüm dünyaya sadece yüksek teknoloji değil, aynı zamanda sarsılmaz bir ticari güven ihraç eden Genç Değirmen, İstanbul'daki fuarın en çok ziyaret edilen ve konuşulan markalarından biri oldu. Geliştirdiği yenilikçi standı, yerli ve yabancı sektör temsilcilerinin akınına uğradı.

LANSMANA ÖZEL KAPLAMALI YENİ NESİL MAKİNELER İLGİ ODAĞI OLDU

Buluşmada markanın güncel vizyonu ve sergilenen yeni ürünler hakkında önemli değerlendirmelerde bulunan Genç Değirmen Yö-



netim Kurulu Başkanı Remzi Mert Selek, İstanbul'da düzenlenen bu yıllık organizasyonun geçmiş dönemlere kıyasla çok daha dinamik ve yoğun bir katılımcı profiline sahne olduğunu vurguladı. Fuar alanında sergilemek üzere dört adet son teknoloji büyük makine getirdiklerini ifade eden Selek, özellikle mühendislik ve tasarımı birleştirdikleri yeni hamlelerinin sektöre farklı bir soluk getirdiğini belirtti. Bu yıl ilk kez iki stratejik makinelerini lansmana özel bir kaplama tasarımıyla estetik açıdan zenginleştirdiklerini dile getiren Selek, bu inovatif dokunuşun ziyaretçiler üzerinde büyük bir merak ve hayranlık uyandırdığını aktardı. Müşteri taleplerine göre lansmana

özel kaplamalı tasarımları doğru-
dan fabrikalara kurabileceklerini ya da geleneksel orijinal renk formlarında teslim edebileceklerini belirten Selek, esnek üretim



kabiliyetlerinin altını çizdi.
ÖZBEKİSTAN, RUSYA, MISIR, IRAK, FAS, AFRIKA BÖLGESİ VE ASYA BÖLGESİNDE YOĞUN TALEP VE ZİYARET

Küresel ticaret ağını her geçen gün daha da genişleten firmanın standı, bu yıl uluslararası niteliğiyle de öne çıktı. Dünyanın dört bir yanından gelen yatırımcılar ve sektör profesyonellerini ağırladıklarını ifade eden Selek; özellikle Özbekistan, Kazakistan, Rusya ve Irak gibi stratejik pazarlardan çok sayıda mevcut ve potansiyel müşterinin Konya standını ziyaret ettiğini belirtti. Değirmen ve tahıl işleme teknolojileri sektöründeki küresel satış başarısının tamamen güvene ve kulaktan kulağa yayılan memnuniyete dayandığını vurgulayan Selek, mevcut ortaklarının fuara gelirken yanlarında yeni yatırımcılar da getirerek kendilerine gönüllü olarak referans olduklarını

söyledi. Bu durum, firmanın otuz beş yılı aşkın süredir inşa ettiği küresel güven ağıının ne denli güçlü olduğunu bir kez daha kanıtladı.

ÜÇ YÜZ YETMİŞİ AŞKIN KUSURSUZ PROJE VE SATIŞ SON-RASI KESİNTİSİZ DESTEK GÜCÜ

Kurulduğu ilk günden bu yana toplam kalite felsefesini bir şirket kültürü haline getiren Konya merkezli endüstri devi, tasarımdan montaja kadar üretimin her halkasında sunduğu anahtar teslim çözümlerle küresel pazardaki liderlik yürütişünü sürdürüyor. Bugüne kadar dünya genelinde üstlendiği üç yüz yetmişten fazla dev projeyi sıfır hata ve tam zamanında teslim etmenin haklı gururunu yaşayan marka, Ar-Ge departmanının geliştirdiği yeni mühendislik harikalarıyla geleceğin fabrikalarını inşa etmeye devam ediyor. Makinelerin sahada sergilediği yüksek performansın sürekliliği için sadece üretim kalitesine güvenmekle kalmayan firma, satış sonrasındaki güçlü teknik destek ağıyla da fark yaratıyor. Küresel ölçekte sektöre yön veren lider bir güç olma vizyonu ile hareket eden marka, inovatif adımlarıyla Türkiye'nin mühendislik gücünü dünya genelinde başarıyla temsil etmeyi sürdürüyor. ■ SERHAT YALDIZ

Akören'deki Şehit Hamdi Karagöz İlkokulu öğrencilerinin hayal ederek çizdikleri ayakkabı tasarımları, Selçuk Üniversitesi Ayakkabı Tasarımı ve Üretimi Bölümü öğrencileri tarafından gerçeğe dönüştürüldü

Çizdikleri tasarımlar ayakkabıya dönüştü

Akören Kayası Mahallesinde bulunan Şehit Hamdi Karagöz İlkokulu öğrencileri, kendi hayal güçlerine doğrultusunda ayakkabı tasarımları yaptı; öğrencilerin çizimleri, Selçuk Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi'nin Ayakkabı Tasarımı ve Üretimi Bölümü öğrencileri tarafından birebir olarak üniversitenin atölyesinde üretilip, ilkokul öğrencilerine hediye edildi. Gençlik ve Spor Bakanlığı'na bağlı Gençlik Hizmetleri Müdürlüğü tarafından yürütülen Üniversite Öğrenci Toplulukları İş Birliği ve Destek Programı (ÜNİDES) kapsamında Ayakkabı Tasarımı Öğrenci Topuluğu'nun 'Bu Benim Tasarımım!' adlı organizasyon çalışması Şehit Hamdi Karagöz İlkokulu'nda gerçekleşti. Etkinliğe Akören İlçe Belediye Başkanı İsmail Arslan, İlçe Milli Eğitim Müdürü Hakan Bozdağ, Selçuk Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi Ayakkabı Tasarımı ve Üretimi Bölümü Başkanı Prof. Dr. Ahmet Uzun ve Araştırma Görevlisi Dr. Hicret Zeynep Kutlutaş katıldı.

'DERS DIŞI ETKİNLİKLER ARTMALI'
Akören Belediye Başkanı İsmail Arslan, projeye ilgili, "Selçuk Üniversitesi'nden başta Ahmet Hoca'mızın ekibiyle beraber ÜNİDES programı adı altında ilçemizde yapıldığından son derece mutluluk duyduğumu ifade etmek istiyorum. Burada da gördüğünüz gibi tasarımından işlemin bitiş aşamasına kadar yapmış olan öğ-



rencilerimizin emeklerini sergiledi. Emeği geçen herkese teşekkür ederim; katkılarını sağlayan değerli iş adamımız Mesut Yalçın kardeşime şahsım adına en kalbi şükranlarımı sunuyorum." dedi. İlçe Milli Eğitim Müdürü Hakan Bozdağ da ders dışı yapılan bu etkinliği kutlayarak, "Milli Eğitim Müdürü olarak derslerin haricinde ders dışı etkinliklere de önem verilmesi kanaatindeyim. Eğitim sadece sırada oturup kitaplarla defterlerle çalışmak değil. Bunun yanında kültürel, sanatsal ve sportif etkinliklere de önem verilmesi gerekir. Çocuklarımız çizmiş oldukları ayakkabı tasarımlarının üniversiteli abileri ve ablaları tarafından gerçeğe dönüştürüldüğünü görünce çok mutlu olduklar. Herkese saygılarımı ve sevgilerimi sunuyorum." açıklamalarında bulundu. **GÖNÜLLERE DOKUNAN BU PROJE, TEK SEFERLİK DEĞİLDİ!**



Projede büyük emeği bulunan Prof. Dr. Ahmet Uzun, projede yer alan ayakkabıların 6 aylık çabanın nişanesi olduğuna dikkat çekerek, "Öğrencilerin ayakkabılarla ilgili çizimlerini görünce çok duygulandık. Gerçekten çok hoşumuza gitti. Sağ olsun hem Zeynep hocamız hem Melike Hoca ve Asya Hoca'mız hem de öğrencilerimiz 6 aylık bir süreçte büyük bir emek sarf ettiler. Emeği geçen herkese ayrı ayrı teşekkür ediyorum." şeklinde konuştu. Bu projenin ilerleyen süreçlerde de devam edeceğini ifade eden Uzun, "Bunun çok daha büyüğünü 180 öğrenciyle beraber Selçuklu ilçemizde bir okulda yapacağız ve bunu çok daha büyüterek, daha büyük organizasyonlar haline getireceğiz. Herkese hayırlı olsun diliyorum." diye konuştu. **HAYALLERİNDEKİ TASARIMLAR GERÇEĞE DÖNÜŞTÜ**
Ayakkabı Tasarımı ve Üreti-

mi Bölümü Arş. Gör. Dr. Hicret Zeynep Kutlutaş da proje fikrinin ortaya çıkma ve ilerleme süreciyle ilgili "Topluluk öğrencilerimizle beraber neler yapabiliriz" diye konuştuğumuzda böyle bir fikir ortaya çıktı. Fikir, köy okulundaki öğrencilere gidip onlara ayakkabı tasarımları yaptırıp daha sonra topluluk öğrencilerimizin bu ayakkabıları üretmesi üzerine olacaktı. Projenin ilk ayağında öğrencilerimizle köye geldik. Hem onlarla oyunlar oynadık. Hem onlara hayallerindeki ayakkabıların tasarımlarını yaptırдық. Daha sonraki süreçte de malzemelerimizi tek tek temin ettik ve hem bölümümüzün öğrencileri hem de topluluğumuzun öğrencileri minik öğrencilerimizin hayallerindeki ayakkabı tasarımlarını üretterek gerçeğe dönüştürdüler." ifadede bulundu. ■ SERHAT YALDIZ



Karapınar'daki doğa harikası, tesise kavuşacak!

Konya'nın eşsiz jeolojik oluşumları ve doğal zenginlikleri arasında apayrı bir yere sahip olan saklı cennet, devasa bir dönüşüm projesiyle taçlanıyor. Bölgenin en önemli cazibe merkezlerinden biri haline getirilmesi hedeflenen bu doğa harikası göl, hayata geçirilen çevre düzenlemeleri ve modern altyapı yatırımlarıyla geleceğe hazırlanıyor. Yerel yönetim, hem bölge halkının uzun süredir dile getirdiği talepleri karşılamak hem de burayı ulusal ve uluslararası turizm amaçlı yürüttüğü çalışmalarla çok kritik bir dönüm noktasını geride bıraktı. Doğal dokuyu koruyarak estetik buluşturacak olan büyük vizyon projesinde teknik hazırlıklar biterken, ilçenin sosyal hayat kalitesini zirveye taşıyacak yeni yatırım için geri sayım resmen başladı.

ACIĞÖL SOSYAL TESİS PROJESİNDE İHALE AŞAMASINA GEÇİLDİ

Karapınar sınırları içinde yer alan ve adeta bir nazar boncuğu gibi parıldayan Acıgöl'ün çevresini değiştirecek sosyal tesis yatırımı, resmi süreçlerin tamamlanmasıyla birlikte hayata geçiyor. Projenin hayata geçirilebilmesi adına uzun süredir titizlikle yürütülen yasal izin süreçleri, arazi analizleri ve mimari teknik çalışmalar eksiksiz şekilde sonuçlandırıldı. Bölge hal-

kının rekreasyon ve sosyal alan ihtiyacına köklü bir çözüm sunacak olan bu dev adım için resmi ihale sürecine geçildiği duyuruldu. Yerel idare, doğanın kalbinde yükselecek olan bu modern yapıyı en şeffaf ve hızlı şekilde tamamlayarak ilçenin hizmetine sunmayı planlıyor. Yatırımın ihale aşamasına gelmesi, bölgedeki turizm profesyonelleri ve çevre sakinleri tarafından büyük bir heyecanla karşılandı.

DÖRT MEVSİM KESİNTİSİZ HUZUR SUNACAK MODERN BİR YAŞAM ALANI

Projelendirilen sosyal tesis, sadece yaz aylarında değil, yılın tüm dönemlerinde aktif olarak hizmet verecek bir vizyonla inşa edilecek. Vatandaşların aileleriyle birlikte güvenli, konforlu ve huzurlu bir ortamda zaman geçirmelerine olanak tanıyacak kompleks, modern mimari hatları doğayla uyumlu şekilde barındıracak. Şehir dışından gelen misafirlerin en üst düzeyde ağırlanabileceği, yerel lezzetlerin sunulacağı ve Acıgöl'ün büyüleyici manzarasına karşı dinlenme imkanı sağlayacak alanlar tesisin omurgasını oluşturuyor. Çevre düzenlemeleri kapsamında yürütülen yollar, seyir terasları ve yeşil alanlar da eş zamanlı olarak entegre edilerek, göl çevresi tam anlamıyla entegre bir yaşam merkezine dönüştürülecek. ■ MUSTAFA ARSLAN

Tezgâhlarda bu yıl bereket var!

Havaların ısınmasıyla birlikte sıcağından bunalanların yaz meyveleriyle serinleyeceği havalar geldi! Kiminin taze taze tükettiğinin kiminin ise meyve suyu ya da tatlı olarak yaptığı serinletici meyveler, bu yılki bereketten nasibini aldı. Geçtiğimiz yıl zirai don nedeniyle tezgâhlarda görülmeyen meyveler, bu yıl çarşı-pazarı donattı.

KİRAZ ESKİYE DÖNDÜ, ÇİLEKLE HEMEN HEMEN AYNI FİYATTA!

7'den 70'e herkesin en sevdiği meyvelerden biri olan ve bahar aylarında kilogramı 180-200 lira civarında alıcı bulan çilek, hasasın da artmasıyla birlikte tezgâhlarda 80-100 lira bandında alıcıyla buluştu. Çileğin yanında diğer favorilerden biri olan ve geçen yıl zira don nedeniyle vatan-



daşların hiç görmeden yazı tamamla-
dığı kiraz ise bu yıl bereketi yaşıyor! Geçen yıl 600 lira ve üzerinde satılan kirazın fiyatı, bu yıl 70 liraya kadar düştü. Geçen yıl Nisan ayında mey-

dana gelen don felaketi sebebiyle ülke genelinde üretimin yüzde 70-80 aralığında verim kaybı yaşamasından dolayı 600 lirayı aşan kirazın fiyatının bu yıl ortalama yüzde 80 oranında



azalması yüzleri güldürdü.
ERİK VE ANJOLA'DAKİ FİYAT FARKI NEREDEYSE İKİ KATI!

Anjola Erik ve erik arasında uçurum olmaması da dikkatlerden

kaçmadı. Pazar tezgâhlarında 60 lira bandından çıkan can eriği, Anjola Erik olarak bilinen mor kabuklu haliyle hemen hemen aynı fiyatta. Türkiye'de Ege, Marmara ve Güney-

doğu Anadolu bölgelerinde ve deniz seviyesinin maksimum 800 metreye kadar olan kısımlarında yetişen Anjola Erik, iri ve mor kabuklu olmasıyla birlikte 65 TL'den tüketiciye sunuldu. Eriğin fiyatının ise bazı tezgâhlarda -neredeyse yarı fiyatına- 35 TL olması dikkat çekti. Şeftalinin kilogram fiyatı 65 TL'den başlarken; kivi'nin kilosu 40 liradan satışa çıktı. Nektarinin de kilogramı ortalama 100 liradan tüketiciyle buluşarak çilek ve kiraza ortak oldu.

Üzüm fiyatlarına bakıldığında çeşit halinde ortalama 80 liradan alıcı bulmak üzere tezgâhlardaki yerlerini aldı. Yeşil üzüm 75-90 lira bandında seyrederken; siyah üzümse ortalama 80 liradan fiyat verdi.

■ ALİ EMİR ARSLAN



Yeni sezona güçlü hazırlık!

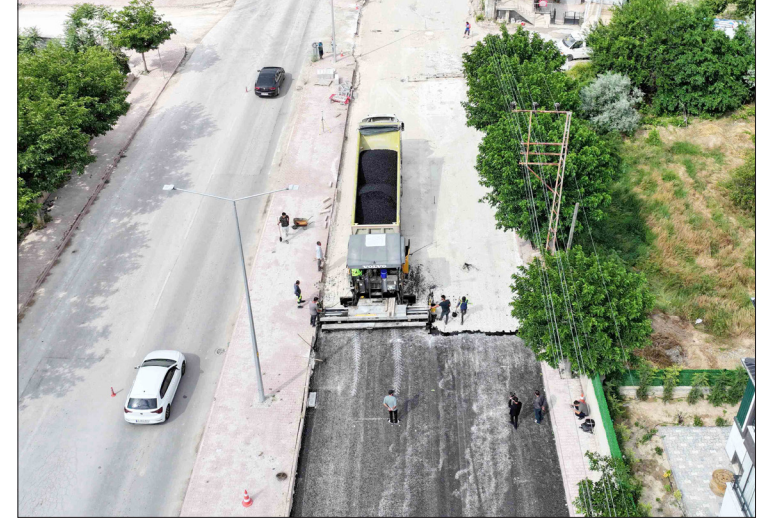
Karatay Belediyesi, ilçenin ulaşım altyapısını güçlendirmek ve vatandaşlara daha konforlu bir ulaşım açısı sunmak amacıyla yeni sezon asfalt çalışmalarına aralıksız devam ediyor. Bu kapsamda ekipler, Kanal Caddesi'nde yürütülen asfalt serim çalışmalarını yoğun bir şekilde sürdürüyor. Çalışmalar, Konya Şehir Hastanesi'nden Karaman Yolu'na kadar uzanan yaklaşık 10 kilometrelik güzergâhta gerçekleştiriliyor. Bölgenin ulaşım kalitesini artıracak çalışma ile yolun daha güvenli, konforlu ve uzun ömürlü hale getirilmesi hedefleniyor. Karatay Belediyesi Fen İşleri Müdürlüğü ekipleri tarafından titizlikle yürütülen asfalt çalışmaları, belirlenen program doğrultusunda etap etap devam ederken, ulaşımın aksanması adına gerekli trafik düzenlemeleri de eş zamanlı olarak uygulanıyor.

KILCA: KANAL CADDESİ YENİLENEN YÜZÜYLE UZUN YILLAR HİZMET VERECEK

Karatay Belediye Başkanı Hasan Kılca, Kanal Caddesi'nde devam eden asfalt yenileme çalışmalarıyla ilgili açıklamalarda bulundu.



Caddenin uzun yıllardır yoğun kullanılan önemli ulaşım akslarından biri olduğunu belirten Kılca, altyapı çalışmalarının tamamlanmasının ardından üstyapı yenileme çalışmalarına başladıklarını söyledi. Mahallelerde yol yenileme çalışmalarını aralıksız sürdürdüklerini ifade eden Başkan Hasan Kılca, "Şehir Hastanesi'nden Karaman Yolu'na kadar uzanan Kanal Caddemizi bu yıl yenileyerek tamamlayacağız."



Önceki yıllarda KOSKİ, Telekom ve MEDAŞ gibi altyapı kuruluşlarımız bölgede çalışmalarını tamamladı. Biz de bu yıl yaklaşık 10 kilometre uzunluğundaki Kanal Caddemizi yenileyerek vatandaşlarımızın hizmetine sunmuş olacağız" dedi.

Çalışmaların etaplar halinde devam ettiğini belirten Kılca, ekiplerin şu anda PMT serim çalışmalarını yürüttüğünü, kısa süre içerisinde ise asfalt serimine başlanacağını kaydetti. Kanal Cad-

desi'nin yeni yüzüyle uzun yıllar güvenli ve konforlu şekilde hizmet vereceğini vurgulayan Başkan Kılca, "Kanal Caddemiz zamanla eskimişti. Ancak altyapı kuruluşlarımızın çalışmalarının tamamlanmasını bekliyorduk. Artık üstyapı çalışmalarımızı gerçekleştiriyoruz. İnşallah bu yıl içerisinde Kanal Caddemizi tamamlayarak hizmete açacağız. Karatay'ımıza ve Konya'mıza hayırlı olsun" ifadelerini kullandı.

■ KARATAY BELEDİYESİ BASIN BÜLTENİ

Eğitim-öğretim yılını geride bırakan binlerce öğrenci, Selçuklu Belediyesi'nin Kelebekler Vadisi Parkı'nda, Meram Belediyesi'nin ise 80 Binde Devr-i Alem Parkı'nda düzenlediği karne şenlikleriyle yaz tatiline neşeyle başladı

Çifte karne sevinci

Konya'da eğitim-öğretim yılının sona ermesiyle birlikte, Selçuklu ve Meram Belediyeleri düzenledikleri karne şenlikleriyle çocuklara unutulmaz bir yaz tatili başlangıcı sundu. Şehrin iki büyük parkı, yorucu bir dönemi geride bırakan binlerce çocuk ve ailesinin neşesiyle dolup taşı. Selçuklu Belediyesi ev sahipliğinde Kelebekler Vadisi Parkı'nda gerçekleştirilen "Yaza Merhaba Karne Şenliği", iki gün boyunca adeta ziyaretçi akınına uğradı. 27-28 Haziran tarihlerinde düzenlenen ve toplamda 198 bin 317 kişinin katılım sağladığı bu dev organizasyonda çocuklar, birbirinden eğlenceli etkinliklerle yılın tüm yorgunluğunu attı. Meram Belediyesi de karne sevincini yaşayan çocukları 80 Binde Devr-i Alem Parkı'nda bir araya getirdi. Büyük ilgi gören ve renkli etkinlikleriyle hem çocuklardan hem de ailelerden tam not alan şenlikte, binlerce davetli tatilin ilk günlerini eğlenceyle karşıladı. Meram'daki coşku ve hareketlilik, 28 Haziran Pazar günü de çocukları ağırlayarak devam etti.

ÇOCUKLAR YAZ TATİLİNE KEYİFLİ BİR BAŞLANGIÇ YAPTI

İki gün süren şenlikte çeşitli eğlence alanları, sahne gösterileri, müzik etkinlikleri ve çocuklara özel aktiviteler tüm katılımcıların hafta sonuna renk kattı. Şenlik kapsamında çocukların televizyonlardan seyerek izledikleri çizgi film müzikallerinin yanı sıra yarışmalar ve çeşitli oyunlar çocuklara keyifli anlar yaşattı. Çocuklar kendileri için özel olarak hazırlanan; şişme oyun parkı etkinlikleri, interaktif oyunlar, oryantiring yarışmaları, atölye çalışmaları,



animatörler ile geleneksel oyunlar, akrobasi gösterileri ve daha birçok eğlenceli etkinlikler ile yaz tatiline muhteşem bir başlangıç yaptı. Şenliğin akşam kısmında ise Selçuklu Belediyesi Güzel Sanatlar Lisesi ve Gedavet Sesler Topluluğu konserleri katılımcılara müzik ziyafeti sundu. Başkan Pekyatırmacı: "Çocuklarınıza imkân verdiğimizde onların başaramayacakları hiçbir şey yok"

Karne şenliğine katılan tüm öğrenciler ve velilere katılımları sebebiyle teşekkür eden Selçuklu Belediye Başkanı Ahmet Pekyatırmacı: "Burada binlerce gencimizle, çocuğumuzla, ailelerimizle birlikte olduk ve onlarla birlikte hoşça vakit geçirdik. İnşallah tatil süresince her gününüz bugünkü gibi sevinçle, mutlulukla, huzurla dolu olsun. Gençlerimiz çocuklarımız bizim her şeyimiz onlar için ne yapsak az. Eğitim, spor, kültürel faaliyetler anlamında gençlerimizin çocuklarımızın kendilerini ifade edebilmesi ilgi, yetenek kabiliyetlerini keşfedebilmeleri bizim için çok çok önemli. Bu an-

lamda Selçuklu Belediyesi olarak her zaman çocuklarımızla, gençlerimizle birlikteyiz. İlçe Milli Eğitim Müdürlüğümüzle birlikte atölye faaliyetleri yapıyoruz. Sille Tabiat Okulumuzda, Ahmet Keleşoğlu Sanat Tasarım Atölyemizde, Selçuklu Gelişim Teknoloji Akademimizde, yine Selçuklu Belediyesi Sanat Akademimizde, çocuklarımızın her alanda kendilerini ifade edebilecekleri, kendilerini keşfedebilecekleri ortamlar oluştu-



ruyoruz. Bu anlamda gururla ifade etmek istiyorum çok sayıda sporcu, sanatçı ve kültür insanını da inşallah bu atölye faaliyetlerinde hep birlikte yetiştiriyoruz. Belediye olarak sadece altyapı, park, bahçe ve imar faaliyetleri yapmıyoruz. Sadece çevre temizliğiyle ilgili çalışmaları yürütmüyoruz. Şehirlerimizi imar ederken neslimizi ihmal etsek bir gün ihmal ettiğimiz o nesil imar ettiğimiz şehirleri yıkar, yok eder. Şehir-

lerimizi imar ederken bir taraftan da neslimizi inşa etmek için çalışıyoruz. Bu konuda çalışmalarımızı yaparken hiçbir zaman bu iş bizim görevimiz veya değil diye bakmıyoruz. Gençlerimizi, çocuklarımızı yetiştiklerini ilgilendiren her konuda her alanda elimizi taşın altına koyuyoruz. Bu çalışmaların neticesini de çok güçlü bir şekilde alıyoruz. İnşallah bugün ilkokulda, ortaokulda, lisede okuyan ve bu faaliyetlere katılan gençlerimizle gelecekte gururlanacağız. Gelecekte onlar hem şehirlerimizi bizden daha iyi yönetecekler hem de toplum içerisinde üstlendikleri görevleri, vazifeleri en iyi şekilde yerine getirecekler. Önemli olan gençlerimizin, çocuklarımızın mutlu olmaları, kendilerini iyi hissetmeleri ve kendilerini doğru bir şekilde tanımları. Bu anlamda bu yaz döneminin de çok önemli bir fırsat olduğunu düşünüyorum. İnşallah yaz döneminde gençlerimiz hep aileleriyle birlikte güzel vakit geçirecekler. Oynayacaklar, eğlenecekler ama bunun yanında mutlaka sevecekleri,

keyif alacakları farklı alanlarda da kendilerini geliştirmek için faaliyet yapacaklar. Bu alanlar spor, resim, müzik, kültürel faaliyetler ve tiyatro faaliyetleri olabilir. Farklı alanlarda çocuklarımızın mutlaka ilgi duydukları alanlar vardır. Bu alanlara çocuklarımızı yönlendirelim. Onların kendilerini geliştirmelerine fırsat verelim ve inşallah ülkemize, milletimize, hayırlı insanlar olarak onları yetiştirelim. Çocuklarımızın karne döneminin hayırlı olmasını diliyor, sağlıklı, sıhhatli, güzel bir tatil dönemini aileleriyle birlikte geçimlerini temenni ediyorum" diye konuştu.

BAŞKAN KAVUŞ: "ÇOCUKLARIMIZIN MUTLULUĞU VE GELECEĞİ İÇİN NE YAPSAK, AZDIR"

Karne Şenliği'ne katılan Meram Belediye Başkanı Mustafa Kavuş da çocukların sevincine ortak oldu. Etkinlik alanını gezen, çocuklar ve aileleriyle sohbet eden Başkan Kavuş, yaptığı konuşmada Meram Belediyesi olarak çocukların sadece eğitim hayatlarına değil, sosyal gelişimlerine de büyük önem verdiklerini söyledi. Çocukların yoğun geçen eğitim öğretim döneminin ardından güzel bir yaz tatilini hak ettiklerini ifade eden Başkan Kavuş, belediye olarak yaz tatilini verimli değerlendirebilmeleri adına bu yıl da yaz spor okulları ile içerisinde birbirinden farklı atölyelerin yer aldığı yaz okullarını kapsamlı bir içerikle hazırladıklarını belirtti. Çocukların ülkenin geleceği olduğuna vurgu yapan Başkan Kavuş, onların en iyi şekilde yetişebilmesi için her alanda destek vermeye devam edeceklerini ifade etti.

■ HABER MERKEZİ

Anadolu'nun üretim devinden milyonluk halka arz hamlesi

Türkiye'nin köklü sanayi ve üretim güçlerinden biri olan Golda Gıda, kurumsallaşma ve büyüme hedefleri doğrultusunda sermaye piyasalarına adım atıyor. Yaklaşık 30 yıldır gıda sektöründe gösterdiği kesintisiz faaliyet ve geniş üretim hacmiyle adından söz ettiren şirket, paylarını halka arz etmek üzere stratejik bir süreç başlattı. Gedik Yatırım ile Misyon Yatırım Bankası liderliğinde yürütülecek olan bu büyük finansal operasyonun detayları, düzenlenen özel bir basın toplantısıyla kamuoyuna duyuruldu.

GOLDA KODUYLA BORSA İSTANBUL YOLCULUĞU BAŞLIYOR

Yatırımcıların heyecanla beklediği talep toplama süreci, önümüzdeki günlerde Borsa İstanbul Birincil Piyasa'da hayata geçirecek. Belirlenen takvime göre 1-2 Temmuz tarihlerinde gerçekleştirilecek olan işlemler, borsada satış ve sabit fiyatla talep toplama yöntemiyle yürütülecek. Golda Gıda'nın mevcut 200 milyon TL olan çıkarılmış sermayesi, bu süreç kapsamında 250 milyon TL seviyesine yükseltilecek. Sermaye artırımını yo-

luyla ihraç edilecek 50 milyon TL nominal değerli payların yanı sıra, ortak satış yöntemiyle de 37 milyon 499 bin 998 TL nominal değerli pay yatırımcıların beğenisine sunulacak. Böylece piyasaya arz edilen toplam nominal pay miktarı 87 milyon 499 bin 998 TL olarak kayıtlara geçecek. Pay başına 9,20 TL sabit fiyat etiketinin belirlendiği bu önemli süreçte, şirketin halka açıklık oranının yüzde 35 seviyesinde gerçekleşmesi öngörülmüyor. Katılım endeksi kriterlerine uygun yapıyla da dikkat çeken şirket payları, tüm bu işlemlerin tamamlanmasının ardından Borsa İstanbul Ana Pazar'da GOLDA koduyla işlem görmeye başlayacak.

BERA HOLDİNG'İN SERMAYE PİYASALARINDAKİ YENİ STRATEJİK ADIMI

Basın toplantısında önemli açıklamalarda bulunan Bera Holding Yönetim Kurulu Başkanı Haşim Şahin, holding olarak sermaye piyasalarının birleştirici ve büyütücü gücüne uzun yıllardır inandıklarını vurguladı. Grubun bu alandaki ilk büyük deneyimini 2012 yılında Borsa İstanbul'a kote olarak yaşadığını hatırlatan Şahin, bu yolculuğun ikinci büyük adımı olarak 2021 yılında Konya Kağıt'ın başlarıyla halka arz edildiğini ifade etti. Bugün ise Golda Gıda ile bu zincire güçlü ve yeni bir halka daha eklediklerini dile getiren Şahin, bu hamlenin sadece holding için değil, bölge ekonomisi için de tarihi bir dönüm noktası olduğunu belirtti. Gerçekleşecek olan bu işlemlerle birlikte Golda Gıda, Karaman'ın ilk, Konya'nın



ise dokuzuncu halka açık şirketi unvanını kazanarak yerel ekonominin finansal piyasalardaki temsil gücünü artıracak. Üretim odaklı bir kültüre sahip olan bu topraklardan kurumsal yapıya geçen şirket sayısının artmasını çok değerli bulduklarını söyleyen Şahin, önümüzdeki dönemlerde de sürdürülebilir büyüme potansiyeli yüksek olan grup şirketlerini borsayla buluşturmaya devam edecekleri-

rinin altını çizdi.

HALKA ARZ GELİRLERİ VE GÜÇLÜ FİNANSAL PERFORMANS HEDEFLERİ

Yatırımcılardan elde edilecek kaynağın nasıl değerlendirileceğine dair net planlamalar yaptıklarını aktaran Fatih Doğan, fonun yüzde 50-60 gibi büyük bir kısmını doğrudan makama, bisküvi, bakliyat ve imkî hatlarının modernizasyonu ile kapasite artırım projelerine aktar-

racağını duyurdu. Geriye kalan yüzde 40-50'lik payın ise işletme sermayesinin daha da tahkim edilmesi amacıyla kullanılacağını bildiren Doğan, bu sayede Anadolu buğdayının eşsiz lezzetini çok daha geniş coğrafyalara ulaştırma şansını yakalayacaklarını ifade etti. Katma değeri yüksek yeni ürün gruplarına odaklanarak ihracat pazarlarındaki etkinliklerini artırmayı amaçladıklarını belirten Doğan, şirketin son dönem finansal verilerine de değindi. Zorlu küresel ekonomik şartlara karşın, verimlilik odaklı stratejileri sayesinde büyüme ivmesini başarıyla koruduklarını vurgulayan Doğan, 2026 yılının ilk çeyreğinde hasılatın 685 milyon TL barajını aştığını, toplam özkaynaklarını ise 3,9 milyar TL seviyesine ulaştığını duyurdu. Aynı dönemde brüt kârın, bir önceki yılın aynı periyoduna göre yüzde 10 oranında bir artış yakalayarak yaklaşık 91 milyon TL olarak gerçekleştiğini belirten Genel Müdür, yeni kaynaklarla birlikte küresel rekabet gücünün çok daha ileriye taşınacaklarını aktardı.

■ HABER MERKEZİ

*Bin atlı akınlarla çocuklar gibi şendik,
Bin atlı o gün dev gibi bir orduyu yendik.*

*Haykırdı ak tolgalı beylerbeyi "ilerle!"
Bir yaz günü geçtik Tuna'dan kafilere.*

*Şimşek gibi abıdık bir semte yedi koldan,
Şimşek gibi Türk atlarının geçtiği yoldan.*

*Bir gün yine dolu dizgin atlanmızla,
Yerden yedi kat arşa kanatlandık o hızla,*

*Cennette bugün gülleri açmış görürüz de
Hala o kızı hatıra gitmez gözümüzde.*

*Bin atlı akınlarda çocuklar gibi şendik,
Bin atlı o gün dev gibi bir orduyu yendik.*

Yahya Kemal Beyatlı

Vefatının 68. yılında büyük şair, büyük mütefekkir Yahya Kemal Beyatlı'yı, genç okuyucularımıza yeniden hatırlatmak istiyoruz. Yahya Kemal, mütareke (işgal) yıllarında İstanbul'da yaşanan acıları ve Anadolu'nun topyekûn işgalinin, milletimizin ruhunda meydana getirdiği derin izdirabi; çeşitli gazetelerde yazdığı yazılar ve bulunduğu her yerde yaptığı konuşmalarla dile

getirmiştir. Milli uyanışa vesile olmuş, Millî Mücadeleye aktif olarak destek vermiştir.

Ahmet Hamdi Tanpınar, Darülfünundan (İstanbul Üniversitesi) hocası olan Yahya Kemal'i şöyle anlatır: "O, tarihimiz gibi şiirimizi de kitap sahifelerinden dışarı çıkarmıştı. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'nde gittikçe halkası genişleyen bir gençlik, şimdi onun sayesinde ikisini birden yaşıyor. O karanlık mütareke (işgal) günlerinde buna ne kadar muhtaçtı. Sanki bu derslere çıplak geliyor ve o konuşukça giyiniyorduk. ... **Yahya Kemal bizim için yeninin ve milli olanın bayrağıydı.**"

*Mağlupken ordu yaslı dururken bütün vatan,
Rüyamıza girdi her gece fatihane zan,*

*Hicretlerinin bakiyesi hicranlı duygular,
Mahzun hudutların ötesinden akan sular.
Gönlimde hep o zanla beraber çağıldadı.*

Yakup Kadri Karaosmanoğlu; "Yahya Kemal!... O genç bir üstadıdır. Hepimizin üstadı! Son nesil içinde onun tesirinden kurtulmuş pek az kişi tanı-

BİN ATLI AKINLARLA ÇOCUKLAR GİBİ ŞENDİK

yorum... Yahya Kemal yalnız kemale emiş bir sanatkar değil, aynı zamanda olgun bir ruhtur.

O bize yalnız edebiyat alanında ufuk açmadı, duygu ve fikir alanında da yeni yeni meydanlar gösterdi. **Bizim kalbimizde milli değişimi tespit ve tayin eden odur.** "Diye anlatır.

16 Mart 1920'de İstanbul işgal edildi. Aynı tarihi başlık olarak alan bu şiirde Yahya Kemal;

*Dil var mı kahr-ı dehr ile viran edilmedik,
Beytül hazan mı kaldı perişan edilmedik,*

*Bir gün dolarsa çilemiz ey Rabb-ı Zülcelal,
Bir şer bırakma der-kef-i mizan edilmedik.*

Viran edilmedik gönül, harap edilmedik ev kalmadı, bir gün çilemiz biterse, en küçük bir kötülük bi-



ŞABAN KUMCU
haberkonyayenigun.com

rakma, sonsuz heybet, yücelik ve ikram sahibi yüce Allah'ım diye dua eder.

İşgal günlerinin acı hatıraları arasında **Süleymaniye Camii'nin kışla olarak kullanılması da vardır.** Yahya Kemal o manzarada bütün bir imparatorluğun içine düştüğü durumun resmini çizer. "İki sene evvel, fena bir kış günü, kalbi vatanın hüznü ve sevgisiyle dolu bir Türk genci yanıma geldi. Süleymaniye Camii'ne beraber gitmemizi rica etti. Beraber gittik. Caminin kapısından girerken hayretten dondum. ... **Ya Rabbi o ne manzara idi!** Mihiraptan cümle kapılara kadar, hâki ve çamur yerleki kaputlara sarınmış, san benizli işgal askeri küme küme oturmuş, yer yer ateşler yanyor. Kesif, ılık ve hummalı bir duman içinde sütunlar, kitabeler, kandiller ancak seçilebiliyor. ...

Anadolu ve Rumeli köylerinin hasret türküleri ve cumhurun boğuk

hiçkırıklı bir yandan perde perde aksediyor. Samanın sıcaklığı ile kışın soğuğu arasında bunalmış bu on bin kişilik asker kalabalığı, o gün orada, Türk saltanatının en büyük mabedinin içinde, büyük felaketi toplu bir manzarada temsil ediyordu. Bu hazin ziyareten döner dönmez gördüğümü yazdım. **Harbiye Nazırı Ziya Paşa,** o kara gönlerimizdeki güçlüğü rağmen bu feci manzarayı kendisinde bulunan Müslüman vasfıyla bir gün içinde kaldırmış...

Yahya Kemal, **"Bir Kesimden Mülhem (ilhamla)"** makalesinde şunları yazar; ...İnsanlığın kadim zamanlardan son zamanlarına kadar, boyunduruk altına düşüp de kurtulmak için doğmuş milletlerin dillerinde istiklal sevdasını tarif eden ateşli, hasretli sözler vardır. **Bu sözlerin en güzeli, en şiddetlisi, en fasihisi, en ateşlisi Türkçededir.** İnsanlık en yüksek his olan istiklal sevdasını ifade etmek için, bu sözden harikulade bir söz söylemiştir ve söyleyemez de... **"Ya devlet başa ya kuzgun leşe!...** Diyen Anadolu Türküğü düşmanın gizmesini boğazında hissedince ayağa kalktı.

Bin yıllık köklerine yönelen Yunan

tehdi, Anadolu çınarının bütün dal ve yapraklarını silkeleyip ilk dikildiği yer olan Söğüt'e topladı. Yunanlılar bin se-neden beri Hüdavendigar topraklarına kök salmış olan Türküğün köklerini koparmak için savaşırken, o topraklar altında yatan **ilk Türk beylerini, ilk İslam şehitlerini, ilk Osmanlı padişahlarını uyandırdılar.** İki sene evvel İzmir rıhtımında açtıkları facia devresinde bu millet umdukları gibi kanlar içinde boğulmadı. Bilakis kanlar içinde dirildi, gözlerini açtı, yeni yepyeni bir hayat idrak etti. Ertuğrul'un türbesini yıktıklarını duyanlar Küçük Asya'nın bütün dağlarından yavaş yavaş inip, Söğüt'e doğru yürüyordu.

Bu saatte Hüdavendigar toprağına doğru, bütün Anadolu'dan öyle önüne geçilmez bir yürüyüş vardı ki... Tselya ovalarını inleyen meşhur türkü bütün Anadolu vadilerinden geliyordu...

**Eğil dağlar eğil üstünden aşam
Yeni talim çıkmış varam alşam...**

Yeni Türk ruhu istiklal ateşinden aldığı hızla, yeryüzünde hakettiği yeri alacak ve ilelebet payidar olacaktır...

Aşure bu yıl da sofralardaki yerini alıyor. Ancak artan maliyetler nedeniyle vatandaşlar geleneği yaşatırken alışverişte gramajı küçültüyor, esnaf ise talebin geçen yıla göre belirgin şekilde azaldığını söylüyor

Gelenek sürerken gramaj küçülüyor

Hicri yılın ilk ayı olan Muharrem ayının gimesiyle birlikte Konya'da tarihi Bedesten esnafından zincir marketlere kadar her yerde 'aşurelik' telaşı başladı. Evinde geleneksel tarife uygun, bol malzemeli bir aşure pişirip komşularına dağıtmak isteyen vatandaşlar soluğu aktarlarda ve marketlerde alıyor. Paylaşmanın, birliğin ve şükürün simgesi olan asırlık aşure geleneği bu yıl da tezgahlara hareketlilik, renk ve bereket getirse de mutfaktaki ekonomik dengeler, geleneksel kazanın boyutunu ve içeriğini de doğrudan etkiliyor. Peki, dünden bugüne değişen yaşam koşullarında bu yıl bir kazan aşure pişirmenin faturası ne oldu? Tüketiciler için zincir marketler mi yoksa tarihi çarşı esnafı mı daha avantajlı? Aşure kazanının bu yıl kaç liraya kaynakacağı, Tarihi Bedesten Çarşısı esnafı yanıtladı. Bu yıl evde 20 kişilik klasik bir aşure kazanını kaynatmanın maliyeti, alışverişin yapıldığı yere ve malzeme kalitesine göre büyük bir değişkenlik gösteriyor.

TEMEL BAKILYAT MARKETLERDE, LÜKS SÜSLEMELER AKTARDA DAHA CAZİPİ

Hem ev ekonomisini hem de aşureyi düşünen vatandaşlar, şimdiden araştırma yapmaya başladı. Konya'daki fiyatlar için Tarihi Bedesten Çarşısı esnafından marketlere kadar birçok alanda yapılan araştırmaya göre aşurenin ana gövdesini oluşturan buğday, nohut ve kuru fasulye gibi temel bakiyat ürünlerinin de zincir marketlerin fiyat avantajına sahip olduğu görülüyor. Zincir marketlerde aşurelik buğdayın kilogram fiyatı 32,50 TL, kuru fasulye 62 TL ila 65 TL, nohut ise 52 TL ila 55 TL bandında yer alırken Tarihi Bedesten Çarşısı ve Kadınlar Pazan çevresindeki esnafta ise açık olarak satılan birinci sınıf bakiyatta fiyatlar kilogram başına 5 ila 10 TL daha pahalı seyrediyor.

Aşurenin olmazsa olmazlarında herkesin kendi bütçesi ve zevkine göre tatlandırıldığı kuru meyve ve kuruyemiş reyonunda ise çarşı esnafının hem tazelik hem de fiyat esnekliği açısından öne çıkması dikkat çekiyor. Özellikle kuruyemişçilerde kilo bazında yapılan alımlarda, paketli market ürünlerine kıyasla daha hesaplı ve kaliteli seçenekler bulmak mümkün oluyor.

"FİYATLAR TÜKETİCİYİ ETKİLEMİYOR ÇÜNKÜ BU BİR GELENEK"

Tarihi Bedesten Çarşısı esnafı Adnan Efendi Kuruyemiş işletmesi Yunus Emre Tuvan artan maliyetlerin ve değişen fiyatların satışlara etkisi hakkında bilgi verdi. Tuvan, aşurenin kültürel değerlerinin önüne geçtiğini belirtir şu ifadeleri kullandı: "Şu anda fiyatlar, tüketiciyi etkilemiyor. Çünkü geleneksel olan ve yılda bir kez yapılan aşure için insanlar az da olsa bir şeyler alıyor. Geçen yıllara baktığın zaman fiyatlarla göre tabi alınan miktarlar değişti. Geçmiş yıllarda 500 gram (gr) alan kişi, 250



gram alıyor. 1 kilo alan, yarım kilo alıyor ama sonuçta bu aşureyi herkes yapıyor."

"FİYATTAN ZİYADE TALEBİN VE İLGİNİN AZALDIĞINI GÖRÜYORUZ"

Esnaf Baştımur Kuruyemiş işletme sahibi Serkan Baştımur ise, dükkanlarındaki sakinliğe dikkat çekerek geçen seneye olan fiyat farklarını ve tüketicilerin yöneldiği hazır ambalajlı ürünlerdeki büyük riskleri şu sözlerle aktardı: "Aşure sene de bir gelenek. Fiyat bazında kıyaslama yaparsak geçen seneye göre kıyaslama yapmamız lazım: Geçen seneye kıyasla ürün fiyatlarında fazla bir artış pek yok. Ama fiyatlardan ziyade gelenek uygulayıcı sayısında bir düşüş var. Konya halkının artık böyle bir etkinliği mi, geleneği mi fazla kalmadığı gibi görüyoruz. Çünkü geçen seneki yaşadığımız yoğunluğa bakıyorum, bu sene yaşadığımız sakinliğe bakıyorum, yandan yarıya bir düşüş var. Aşurede gerçekten bir düşüş var. Yani nasıl olacak bilmiyorum. Mesele sattığımız san üretim kilosu geçen sene 200 liraydı, bu sene 250 lira. Aşureye katılan, soyulmuş fındık olarak tabir ettiğimiz fındık geçen sene 150 liraydı, bu sene 200 lira. Kayışımız, normalde geçen sene 300 liraydı, bu sene kayış çok olduğu için bir düşüş var; 250 liraya satıyoruz. Ke-nevirimiz 200 lira. Cevizlerimizin 400 lira. Fiyatlarda geçen seneye göre düşüş olan da var, yükseliş olan da var. Yükseliş olanlar 50'er 100 lira olarak değişiyor ama dediğim gibi,



fiyattan ziyade talebin ve ilginin azaldığını görüyoruz."

"YURT DIŞINDAN DÖNEN İLAÇLI VE EZİLMİŞ ÜRÜNLERİ PAKETLEYİP SATIYORLAR"

Teknolojik imkanlarla yaygınlaşan hazır kapalı paketlere ve piyasadaki fırsatçılıklara karşı vatandaşa uyarılarda bulunan Baştımur, tüketicilerin görebek ve dokunarak alışveriş yapması gerektiğini söyleyerek sözlerini sonlandırdı: "Yani ben olaya şu açıdan yaklaşıyorum; her sene ülkemizde teknoloji ilerliyor. Teknoloji ilerledikçe artık insan gücünün azaldığı, yapay olduğu, makineleşme olduğu bir süreç gidiyoruz. Ben insanların artık görebek almasını, paketin içinde değil de daha çok böyle dokunarak, seçerek almasını tavsiye ediyorum. Çünkü son günlerde yurt dışına gönderilen çoğu ürünlerden geri gelenler var bunların ilacı olduğu için. Devletimiz de daha doğrusu satıcılarımız da bunu fırsat bildiği için çoğu aşure ürünlerini paketleyip hani daha taze gösterecek şekilde satıyorlar. Yani o yüzden biraz daha sağlıklı olması bakımından, temiz olması bakımından... Yani kendim satma açısından değil de milletin, ülkemizin yani kullanıcıların başkından görebek, seçerek alması daha mantıklı, daha sağlıklı, daha da lezzetli."

20 KİŞİLİK AŞURE SEPETİNİN KARŞILAŞTIRMALI FİYAT ANALİZİ

Ortalama 20 porsiyon aşure elde etmek için hazırlanan standart bir alışveriş sepetinin market ve esnaf bazındaki güncel fiyat kalemleri şu şekilde netleşti.

Zincir market fiyatları ile sepet maliyeti:

Marketten alınan paketli ürünlerle 20 kişilik bir aşure yapılmak istendiğinde; 1 kilogram (kg) aşurelik buğday 32,50 TL, yarım kilo nohut 27,50 TL, yarım kilo kuru fasulye 32,50 TL, 1,5 kg toz şeker 45 TL tutuyor. Lezzet ve süsleme grubunda ise 250'er gramlık paketlerde kuru üzüm 45 TL, kuru kayısı 65 TL, kuru incir 70 TL, 300 gramlık ceviz ve fındık karışımı 195 TL, nar ve tarçın gibi detaylar 40 TL, son olarak 20'li alüminyum kase paketi ise 35 TL'lik bir harcama gerektiriyor. Bu seçikle marketten toplanan sepetin toplam

maliyeti 587,50 TL'yi buluyor.

Tarihi çarşı ve aktar esnafı fiyatları ile sepet maliyeti:

Aynı sepet tarihi çarşı esnafından açık ve kilo hesabı tamamlandığında; açık aşurelik buğday 38 TL, yarım kilo nohut 32 TL, yarım kilo kuru fasulye 35 TL, toz şeker ise yine 45 TL civarında alıcı buluyor. Kuruyemiş ve kuruluk esnafında ise fiyatlar bütçeyi biraz daha rahatlatıyor: 250 gram kuru üzüm 40 TL, kuru kayısı 58 TL, kuru incir 62 TL, açık olarak tartılan 300 gramlık ceviz-fındık karışımı 170 TL, taze nar ve baharatlar 35 TL tutuyor. Dağıtım kaseleriyle birlikte esnaftan toplanan bu sepetin toplam tutarı ise 550,00 TL olarak hesaplanıyor.

Esnafı tezgaha çıkan birinci sınıf kuruluk ve kuruyemişlerin kilogram fiyatları ise bütçeyi asıl belirleyen unsur oluyor. Çekirdeksiz san üzümlün kilosu 300 TL (250 gr: 75 TL), kuş üzümü 600 TL (50 gr: 30 TL), kuru kayısı bin 80 TL (250 gr: 270 TL) ve kuru incir bin 250 TL (250 gr: 312,50 TL) seviyesinde işlem görüyor. Süsleme reyonunda ise ceviz içinin kilosu bin 100 TL, badem içi 850 TL, kavrulmuş fındık içi bin 450 TL, kabuklu Antep fıstığı bin 850 TL, Antep fıstığı içi 3 bin TL ve fıstık içi ise 340 TL'den satılıyor. Bu doğrultuda, esnaftan seçilerek yapılan bol malzemeli ve lüks süslemeli 20 kişilik bir aşurenin toplam malzeme faturası, seçilen kuruyemiş çeşidine (ceviz, badem veya Antep fıstığı) göre 950 TL ila bin 400 TL arasında değişiklik gösteriyor.

DÜİTALLEŞEN DAĞITIM VE SOSYAL DEĞİŞİM: KASELER GERİ GELMİYOR

Ekonomik boyutunun yanı sıra, dikkat çeken bir diğer nokta ise toplumsal değişimi gözler önüne seriyor. Eskiden porselen veya bakır kaselele dağıtılan ve "bereketi kaçınması" diye içine tuz ya da şeker konularak iade edilen aşureler, artık tamamen yerini kullan-at plastik ve alüminyum kaplara bıraktı. Vatandaşlar bulalık derdi ve kase takibi olmaması adına pratikliğe yönelirken, komşuluk ilişkilerinin ve paylaşım estetiğinin de 'kullan-at' kültürüne evrilmesi, değişen zamanın mutfaktaki bir diğer yansıması olarak kayda geçiyor.

■ MUSTAFA ARSLAN



En kapsamlı merkez, ilk kez kapılarını açtı



Türkiye'nin en büyük ve en kapsamlı Sporcu Seçme ve Yetiştirme Merkezi, kapılarını ilk kez Selçuklu Belediyesi Yaz Spor Okulları öğrencilerine açıyor. 17 farklı branşta 19 bin 926 öğrencinin başvurduğu Yaz Spor Okulları'nda eğitimler 29 Haziran Pazartesi günü başladı. Selçuklu Belediyesi'nin her yıl geleneksel olarak düzenlediği ve Türkiye'nin en kapsamlı spor organizasyonlarından biri haline gelen Yaz Spor Okulları, bu yıl da binlerce çocuğu sporla buluşturuyor. 17 farklı branşta 19 bin 926 öğrencinin başvuru yaptığı Yaz Spor Okulları'nda eğitimler 29 Haziran Pazartesi günü başladı. Öğrenciler yaz boyunca alanında uzman antrenörler eşliğinde eğitim alırken, sporun disiplinini ve takım ruhunu yaşayarak öğrenme fırsatı bulacak.

TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK VE EN KAPSAMLI SPORCU SEÇME VE YETİŞTİRME MERKEZİ İLK KEZ YAZ SPOR OKULLARINA EV SAHİPLİĞİ YAPACAK

Selçuklu Belediyesi tarafından Konya'ya kazandırılan ve Türkiye'nin en büyük ve en kapsamlı Sporcu Seçme ve Yetiştirme Merkezi, bu yıl ilk kez Yaz Spor Okulları öğrencilerinin hizmetine sunuluyor. Modern mimarisi, teknolojik altyapısı ve bilimsel



sporcu geliştirme modeliyle dikkat çeken merkez, geleceğin şampiyon sporcularının yetişmesine önemli katkılar sağlayacak. 45 bin 463 metrekare kapalı kullanım alanına sahip olan merkez, aynı anda 680 sporcuya, gün boyunca ise 3 bin 360 sporcuya hizmet verebilecek kapasitesiyle Türkiye'nin örnek spor yatırımlarından biri olarak öne çıkıyor. Tesis bünyesinde 18 farklı branşta eğitim ve uygulama imkânı sunulurken, sporcu seçimi, eğitimi ve gelişim süreçleri ilk kez aynı çatı altında yürütülecek. Merkezde yer alan iki yüzme havuzu, at-

letizm pisti, fitness salonu, konferans salonu, spor müzesi ve spor mağazası gibi modern donatı alanları sayesinde çocukları ve gençlerin fiziksel yeterlikleri, sportif becerileri ve performans potansiyelleri bilimsel yöntemlerle analiz edilerek kendilerine en uygun branşlara yönlendirilecek. Böylece sporcuların gelişimleri planlı, sistemli ve sürdürülebilir bir eğitim modeliyle desteklenecek. Türkiye'nin ilk "Yeşil Sertifikalı" Sporcu Seçme ve Yetiştirme Merkezi olma özelliğini taşıyan tesis, çevreci yapıyla da dikkat çekiyor. Enerjisinin önemli bir bölümünü güneş enerjisinden karşılayacak mer-

kez, sürdürülebilir spor yatırımlarına örnek olurken, yüzme havuzlarında kullanılan tuzdan klor üretim sistemi sayesinde sporcuların daha sağlıklı ve hijyenik koşullarda antrenman yapmalarına imkân sağlayacak.

BAŞARILI SPORCULAR SELÇUKLU BELEDİYESPOR'A KAZANDIRILIYOR
Yaz Spor Okulları'nda gösterdikleri performansla öne çıkan öğrenciler, antrenörlerin değerlendirmeleri sonucunda Selçuklu Belediyespor Kulübü bünyesine dahil edilerek lisanslı sporculuk yolunda ilk adımlarını atıyor. Böylece hem kulübün altyapısı güçleniyor hem de geleceğin milli sporcularının yetişmesine katkı sağlanıyor. Bu yıl hizmete giren Sporcu Seçme ve Yetiştirme Merkezi ile birlikte Yaz Spor Okulları'nın kontenjanı yaklaşık yüzde 40 oranında artırdı. Modern tesislerde eğitim alma fırsatı bulan öğrenciler, yeteneklerini daha profesyonel şartlarda geliştirme imkânı bulacak. Yaz Spor Okulları kapsamında öğrenciler; Yüzme, Futbol, Taekwondo, Basketbol, Tenis, Cimnastik, Karate, Voleybol, Wushu, Kick Boks, Judo, Satranç, Güreş, Masa Tenisi, Okçuluk, Geleneksel Türk Okçuluğu ve Atletizm olmak üzere 17 farklı branşta eğitim alacak.

■ SELÇUKLU BELEDİYESİ SPOR SERVİSİ

Çıtayı yükselettik

Büyükşehir Belediyesi tarafından 2026 Avrupa Bisiklet Başkenti ünvanına sahip Konya'da ilk kez gerçekleştirilen Granfondo Bisiklet Yol Yarışı, Türkiye'den ve farklı ülkelerden toplam 565 amatör ve profesyonel bisikletçinin katılımıyla düzenlendi

Avrupa Başkentleri ve Şehirleri Federasyonu (ACES) tarafından 2026 yılı Avrupa Bisiklet Başkenti ilan edilen Konya, önemli uluslararası bisiklet organizasyonlarına ev sahipliği yapmaya devam ediyor.

Konya Büyükşehir Belediyesi tarafından ilk kez düzenlenen Granfondo Bisiklet Yol Yarışı, Konya'dan, Türkiye'nin farklı şehirlerinden ve yurt dışından gelen 565 amatör ve profesyonel bisikletçiyi aynı parkurda buluşturdu. Meram Bağlan'ından başlayan yarışın startı; Büyükşehir Belediyesi Başkan Vekili Ahmet Murat Kuru, Türkiye Bisiklet Federasyonu Yol Bisikletinden Sorumlu As Başkanı Metin Cengiz, Türkiye Bisiklet Federasyonu Yönetim Kurulu Üyesi Kenan Güler, Türkiye Bisiklet Federasyonu Eski Başkanı Erol Küçükbakır tarafından verildi.

"HARİKA BİR ORGANİZASYON GERÇEKLEŞTİRİYORUZ"

Startın ardından açıklamalarda bulunan Büyükşehir Belediyesi Başkan Vekili Ahmet Murat Kuru, Konya'nın 2026 Avrupa Bisiklet Başkenti ilan edilmesinden sonra bu anlamda organizasyonları tüm hızıyla sürdürdüklerini belirterek, "Granfondo'yu Konya'da ilk kez icra ediyoruz. 4 farklı ülkeden, 42 farklı şehirden 565 sporcumuz bugün şehrimizin belli bölgelerinde pedal çevirdiler, çok büyük bir coşku var. Organizasyonda emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Şehrimizin, ülkemizin farklı yerinden gelmiş sporcularımıza teşekkür etmek istiyorum. Hep beraber harika bir organizasyon gerçekleştiriyoruz" diye konuştu.

"ÖNÜMÜZDEKİ SENE İÇİN HERKEŞ SABIRSIZ"

Türkiye Bisiklet Federasyonu Yönetim Kurulu Üyesi Kenan Güler de Granfondo'nun Konya'da ilk kez düzenlenmesine rağmen şehrin bisiklete çok yatkın olduğuna değinerek, "Şehrimiz, Avru-



pa Bisiklet Başkenti, o açıdan bizler adına da çok keyifli oldu. Büyükşehir Belediyesi'nden polisine, jandamasına kadar herkesin katkısının çok yüksek olduğunu görüyoruz. Bu standart ile sürekli yukan çekilen bir çitadan bahsediyorum, bence çok keyifli. Bu sene herkes ilk olacak, nasıl olacak derken sanki çok uzun senelerden beri olan bir yapı gibi algılandı ve önümüzdeki sene için herkes sabırsız. Hatta hemen şimdiden planlar yapılmaya

başladı diyebiliriz" değerlendirmelerini yaptı.

YARIŞ, KISA VE UZUN İKİ PARKURDA DÜZENLENDİ

Startla birlikte sporcular Konya merkezde oluşturulan 62,6 kilometrelik kısa parkur ile 94,9 kilometrelik uzun parkurda dereceye girebilmek için kıyasıya mücadele etti. Şehrin tarihi ve doğal güzellikleri eşliğinde gerçekleştirilen yarış, sporculara unutulmaz bir deneyim sundu.



SPORCULAR YOLLARIN GENİŞLİĞİNE VE KALİTESİNE HAYRAN KADLI

Organizasyona şehir dışından katılan sporcular, Konya'nın güzellikleri eşliğinde bisiklet sürmenin çok keyifli olduğunu ifade ederek, özellikle yolların genişliğine ve kalitesine vurgu yaptı.

Konya'nın Avrupa Bisiklet Başkenti ünvanını hak ettiğini kaydeden yarışmacılar, bu tür yarışların devam etmesini dileyerek, organizasyonun

düzenlenmesinde emeği geçenlere teşekkür etti.

YARIŞMA SONUNDA ÖDÜL TÖRENİ DÜZENLENDİ

Finis noktası yine Meram Bağlan olan yarışma sonunda dereceye giren sporcular için ödül töreni düzenlendi. Başarılı sporculara ödülleri protokol tarafından takdim edildi.

Kısa Parkur kadınlarda; 01:43:38'lik derecesiyle Zale Karakaş birinci, 01:44:54'lük derecesiyle Burcu Kaya ikinci, 01:46:32'lik derecesiyle Buket Demirci de üçüncü oldu.

Kısa Parkur erkeklerde; Şevket Özer 01:33:38'lik derecesiyle birinci olurken, ikinciliği 01:33:42 ile Murat Uslu aldı. 01:33:42'lik derecesiyle Muhammed Masum Kaya da üçüncü oldu.

Uzun Parkur erkeklerde; birinciliği Gökhan Uzuntaş 02:34:07'lik derecesiyle elde etti. Ataman Şekerci yine 02:34:07 ile ikinci olurken, Demir İnedi ise 02:34:53'lük derecesiyle kürsüde üçüncü basamakta kendine yer buldu.

Uzun Parkur kadın yarışlarında ise; Aylin Yüce 02:56:49 ile birinci oldu. Şeniz Pamuk 03:01:05'lik derecesiyle ikincilik kürsüsüne çıkarken Züleyha Dikbaş da 03:12:31 ile üçüncü oldu.

14-17 yaş arası Genç Erkekler Kategorisinde; Ahmet Fatih Gül 01:33:50 ile birinci, Efe Eken 01:34:47 ile ikinci, Eymen Dinler de 01:35:03'lük derecesiyle üçüncü oldu.

Ayrıca Paralimpik Kategorisinde de Selim Gözber elde ettiği 01:52:32'lik derecesiyle birinci olurken, Ali Kırbas 01:59:24 ile ikinci, Selman Öksüz 02:10:02 ile üçüncülük kürsüsüne çıkmayı başardı.

2026 Avrupa Bisiklet Başkenti ünvanını taşıyan Konya, son yıllarda uluslararası pist bisikleti şampiyonalarından yol yarışlarına kadar birçok önemli organizasyona ev sahipliği yaparak bisiklet sporundaki marka değerini güçlendiriyor.

■ KBB SPOR SERVİSİ

Kazanarak veda ettik!

2026 Dünya Kupası D Grubu üçüncü ve son maçında ABD'yi 3-2 mağlup etti ve şampiyonaya 3 puanla veda etti. Los Angeles Stadı'nda oynanan ve ilk yarıda da ay-yıldızlı ekibin 2-1'lik üstünlüğüyle sona eren mücadelede Milli takımın gollerini Arda Güler, Orkun Kökçü ve Kaan Ayhan'dan geldi. Milli takıma galibiyet golünü Kaan 90+8. dakikada ağırla yolladı.

İlk iki maçı kaybeden ve üçüncü maçında ilk galibiyetini ve puanlarını alan Türkiye, şampiyonayı 3 puanla tamamladı. ABD ise 6 puanla grubu lider tamamladı. ABD, son 32 turunda Bosna Hersek ile eşleşti.

- DÜNYA KUPASI'NDAKİ İLK GOLÜ-MÜZ ARDA'DAN

A Milli Futbol Takımı'nın Dünya Kupası'ndaki ilk golü Arda Güler'den geldi.

Ay-yıldızlı ekibin 10. dakikada gelişen ataklarında Banş Alper Yılmaz'ın pasıyla ceza sahasında topla buluşan Arda, düzgün bir vuruşla topu ağırla yolladı.



- Arda, Emre Belözoğlu'nu geçti Arda, ABD'ye attığı golle Türkiye'nin Dünya Kupası'nda gol atan en genç oyuncusu oldu.

21 yaş 120 günlükken Dünya Kupası'nda golünü atan Arda, 21 yaş 275 günlük iken 2002 Dünya Kupası'nda Kosta Rika filelerini havalandıran Emre Belözoğlu'nu geride bıraktı.

MİLLİ TAKIMIN İKİNCİ GOLÜ ORKUN'DAN

Milli takımımız ikinci golünü 31. dakikada Orkun Kökçü ile buldu.

Eren'in pasıyla altıpas önünde topla buluşan Orkun'un gelişine vuruşunda meşin yuvarlak ağırla gitti.

Ay-yıldızlı ekibin galibiyet golünü 88. dakikada ortaya giren Kaan Ayhan, 90+8. dakikada ağırla yolladı.

Karşılaşmayı 70 bin 492 taraftarın izlediği açıklandı.

■ AA

4 madalya ve takım ikinciliği!

Karatay Belediyespor Kulübü, 2025-2026 Spor Faaliyetleri kapsamında Sivas'ta düzenlenen U17 Yeşilay Güreş Türkiye Şampiyonası'nda bireysel ve takım kategorilerinde elde ettiği derecelerle önemli bir başarıya imza attı. 24-25 Haziran tarihlerinde Sivas Taha Akgül Spor Salonu'nda gerçekleştirilen organizasyonda Grekoromen stil erkekler kategorisinde mücadele eden Karatay Belediyespor Kulübü sporcuları, farklı sıklaklarda kazandıkları madalyalarla kulüplerini başarıyla temsil etti.

KARATAYLI SPORCULARDAN 1 ALTIN, 2 BRONZ, 1 GÜMÜŞ MADALYA

Karatay Belediyesporlu güreşçiler, dört madalya ve takım ikinciliği başarılarıyla turnuvayı tamamladı. 48 kilogram kategorisinde mindere çıkan Mustafa Kerem Karaköç, tüm rakiplerini geride bırakarak Türkiye Şampiyonu oldu ve altın madalyanın sahibi oldu.

51 kilogramda mücadele eden Mustafa Kenan Çelik ile 71 kilog-

ram kategorisinde yaşanan Abdullah Çakmak, gösterdikleri başarıyla performansla Türkiye üçüncüsü olarak bronz madalya kazandı. 92 kilogram kategorisinde ise Muhammed Talha Kurt, final müsabakasına kadar yükselerek Türkiye ikincisi oldu ve gümüş madalya elde etti.

TAKIM HALİNDE TÜRKİYE İKİNCİLİĞİ BAŞARISI

Karatay Belediyespor Kulübü, bireysel başarıların yanı sıra takım sıralamasında da önemli bir derece elde etti. Turnuvayı toplam 93 puanla Türkiye ikincisi olarak tamamlayan Karatay Belediyespor, Grekoromen stil U17 kategorisinde Türkiye'nin en başarılı kulüpleri arasında yer alma başarısı gösterdi.

Altyapıya yaptığı yatırımların karşılığını almaya devam eden Karatay Belediyespor, genç sporcularının ortaya koyduğu performansla Türk güreşinin geleceğine katkı sunmayı sürdürmeyi hedefliyor.

ŞENER: KARATAY BELEDİYESPOR TÜRK GÜREŞİNE DEĞER KATIYOR

Karatay Belediyespor Kulübü Başkanı Muhittin Şener, U17 Yeşilay Güreş Türkiye Şampiyonası'nda elde edilen başarıların Karatay Belediyesi'nin genç sporculara yaptığı yatırımların önemli bir göstergesi olduğunu söyledi.

Sporif faaliyetleri sadece bir yarışma alanı değil, aynı zamanda gençlerin fiziksel, zihinsel ve ahlaki gelişimlerine katkı sağlayan önemli bir unsur olarak gördüklerini belirten Şener, "Sporcularımızın kazandığı bir altın, bir gümüş ve iki bronz madalyanın yanı sıra takım halinde Türkiye ikincisi olmaları, disiplinli çalışmanın ve emeklerinin en güzel karşılığıdır. Karatay Belediyespor'un ilerleyen zamanlarda Türk sporuna yeni şampiyonlar kazandıracığına yürekten inanıyorum. Bu önemli başarıda emeği bulunan tüm sporcularımızı ve antrenörlerimizi gönülden tebrik ediyor, spora ve sporcuya vermiş olduğu desteklerden dolayı Karatay Belediye Başkanımız Hasan Kılca'ya teşekkürlerimi sunuyorum" ifadelerini kullandı.