



# MAGAZINE

ORGANİK • DÜZENSİZ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGİ



- Çay Hakkında • Konuk Yazar Haluk Çobanoğlu: Tiryakiymişsiniz Aşk olsun
- Fotoğraflar Uğur Çobanoğlu • Türkiye'ye Çayı Getiren Mühendis: Zihni Derin
- Ayın Kokteyli Moskow Mule

# Sen yarimin habercisi, Eylen sana

Sıcak sohbetlerin, soğuk günlerin, güne başlamanın, günü bitirmenin, sabah kahvaltılarının, akşam üstlerinin, sahur sofralarının, sıfırdan başlangıçların sınıf farkı gözetmeyen yoldaşı. Günlük yaşamın hemen her yerinde o var.

Şiirde, edebiyatta, fırında, taksi durağında, yaylada, asker ocağında, hamamda, eski bir hanın kuytu köşesinde, şehir hatları vapurunda, odun ateşi yanan yol üstü kır kahvesinde, bir kaşığın cam bardağa çarpan şıkırtısında.

Hindistan'dan Fas'a, İran'dan İngiltere'ye, Amerika'dan Çin'e, Japonya'ya. doğuda 5000 yıldır, batıda 400 yıldır 1500'ün üzerinde çeşidiyle sudan sonra en çok tüketilen içecek.

Yaygın bir efsaneye göre, büyük Çin İmparatoru Shen Nung'ın hizmetlilerinden biri bahçede su kaynatırken bir yaprak, kaynayan suyun içine düşer. Yayıdığı koku imparatoru etkiler. Kokusunu beğenen

imparator, tadını da denemek ister ve çay o gün bugündür insanoğlunun vazgeçilmez dostu haline gelir. Çay



konusunda ilk geniş çaplı araştırma M.S. 733-804 yılları arasında yaşayan Lu Yu'ya aittir.

"Çay Kitabı" adlı eserinde, çay hakkında; üretiminden tüketimine, sistemli ve kapsamlı bilgi vermektedir. Böylece çay üretimi ve tüketimi daha da yaygınlaşma imkânı bulmuştur.

Avrupa'nın bu gizemli tat ile buluşması 17. yüzyılda gerçekleşir. İngilizler, sağlık ve zindeliğin sunulduğu bu sıcak içeceği o kadar çok benimserler ki, bunu bir yaşam tarzı haline getirirler adeta.

18. yüzyılda da bugün dünyanın en büyük çay yetiştirilen bölgesi sayılan Assam ve Seylan Adası'nda çay bahçeleri oluştururlar. Üretilen bu çayları Avrupa'ya hızlı olarak taşımak için de, süratli yelkenliler yaparlar. Türkiye'nin çayla tanışması 1787 tarihinde, Japonya'dan getirilen çay tohumlarının ekilmesiyle başlar.

## Çay çeşitleri

Çay çeşitlerini belirlemek için çayı birçok kritere göre sınıflara ayırmak mümkün. Temelde siyah, yeşil, beyaz, sarı, oolong çayı ve pu-erh olmak üzere altı esas çeşidi mevcut. Bu çeşitlerin tamamı "Camelia sinensis" adlı bitkinin yaprağından üretiliyor. Çay yaprakları farklı oksidasyon seviyelerinden geçirilerek üretim gerçekleştiriliyor.

# çay demişem\*

**Siyah çayda**, hasat edilen çay yaprakları fermantasyon sonrası siyahlaşarak, kafein ve tanin maddelerinin oluşmasına

Steaming yöntemi ile hazırlandığında ortaya daha fazla aroma çıkarıyor. Antioksidanları artarken kafein

nadide ve en pahalı çayı. Toplandıktan hemen sonra hiçbir fermantasyon işlemine uğramadan soldurma ve kurutma işlemine tabi tutuluyor. Ortamdaki doymuş havayı uzaklaştırmak suretiyle ortam sıcaklığında hava ile soldurma ve kurutma işlemi yapılıyor. Bu işlemden daha fazla aroma



f: Uğur Çobanoğlu

sebebi oluyor. Siyah çay güçlü aroma ve yüksek oranda kafein maddesine sahip ancak antioksidan bakımından düşük.

**Yeşil çay** çok işlem görmediği için içindeki faydalı maddeler kaybolmuyor ve oksidasyona uğramadan kullanıma hazır hale getiriliyor. Çin usulüne göre Pan-Firing, Japon usulüne göre de

maddesinin oranı azaldığından karakteristik aromatik tadı kaybolmuyor.

**Sarı Çay** az bulunan ve pahalı olan çay çeşidi. Fazla bilinmeyen farklı işlem şekilleri olan sarı çay, yüksek oranda antioksidan içeriyor.

**Beyaz çay**, dünyanın en

ortaya çıkarmakla birlikte, antioksidanları artırırken kafein oranını azaltıyor. Böylelikle beyaz çayda karakteristik ve kavunumsu aromatik bir tat ortaya çıkarıyor.

**Oolong Çayı**, siyah çay ile yeşil çay arasında, belli oranda fermantasyon işlemine tabi tutularak, nemi yüzde 5'e

düşünceye dek kurutuluyor. Daha sonra bazı özel proseslerle tekrar sıkıştırılmadan önce ufaltılıp küçük, uzunlamasına parçalar halinde kesiliyor. Daha koyu olan Oolong çayında kafein oranı yüksekken, antioksidan oranı ise düşük kalıyor. Birçok farklı çeşidi bulunan oolong çayı, tütünüsü bir tada sahip.

**Pu-erh Çayı**, işleme metodu veya yıllandırılma süresine bağlı; yeşil (sheng) ya da olgunlaştırılmış ham şekliyle, yıllanmış (shou) olarak satılıyor. Pu-erh çayı, yeşil çayın ikinci kez fermente olmuş hali. Çayın oksidasyon derecesine göre kabaca sınıflandırıldığı pu-erh çayı, "Camellia sinensis" varyetelerinden okside olmamış yeşil çay tarzında işlenip "maocha" olarak adlandırılıyor.

### Çayın sağlığa etkisi

Çay, doğru bir şekilde tüketildiği takdirde insan vücuduna büyük ölçüde fayda sağlar. Sudan sonra en çok tüketilen içecek olan çay, şeker veya sütle tüketilmediği takdirde kilo kontrolü sağlayan önemli bir içecektir. Bu özelliğinin yanı sıra çay önemli bir antioksidan kaynağı, B1, B2, B6 vitaminleri yönünden ve potasyum, manganez, folik asit ve kalsiyum açısından da zengin bir içecek. Bu antioksidanların antibakteriyel özellikleri bulunduğu ve dişlerin asitlere karşı daha dayanıklı olmasını sağlamalarıyla diş sağlığına faydaları da olabilmektedir. Ayrıca kalp sağlığı ile düzenli olarak çay tüketimi arasında ilişki olduğu son yıllarda üzerinde durulan

diğer bir bulgudur. Öte yandan çayda doğal olarak bulunan bir aminoasit olan Theanine'in, insan zihninde konsantrasyonu artırmaya yardımcı olduğuna yönelik bilimsel araştırmalar da giderek ilgi odağı olmaya başlamıştır.

### Türkiye'de çay

Osmanlı'da konu ile ilgili ilk yazılı kaynak 'Çay Risalesi'dir. (1879) Devletin çeşitli kademelerinde görev yapmış Hacı İzzet Efendi, kaleme aldığı bu kitabında; çayın doğuşu, yetiştiği coğrafyalar, faydaları, çay çeşitleri, çayın pişirme yöntemleri hakkında birçok bilgiyi okuyucusuna sunar. İlerleyen yıllarda Bursa civarında gerçekleşen ilk ekim çalışmaları iklim şartlarının olumsuzluğu nedeniyle başarısızlıkla sonuçlanır. Ancak 1917 yılında, zamanın Halkalı Ziraat Mektebi Âlisi müdür vekili ve botanikçi olan Ali Rıza Erten'in başlattığı teknik çalışmalar ve ileriki sayfalarda kendisine ait bir dosya hazırladığımız Zihni Derin'in çabaları sonucunda 16.02.1924 tarihinde Rize'de çay yetiştirilmesi için meclisten onay çıkar, böylece modern çay tarımına geçişin temelleri atılmış olur. 1947'de kurulan ilk fabrika ile üretim hızlanır.

Türkiye'de çok sevilen bu içeceğin yaprağının tarımı sadece Gürcistan sınırından başlayan ve Fatsa'ya kadar uzanan 76 bin dekarlık bir alan içerisinde yapılabilir.\*\* Yıllık yaklaşık 250 bin tonluk ürefim ile Türkiye çay üreticisi

ülkeler arasında 7. sırada yer alıyor. (Hindistan, Sri Lanka, Çin, Kenya, Endonezya ve Vietnam.)

Türkiye çay tüketimi açısından ise dünyanın en çok çay tüketen 4. ülkesi konumunda. Ülkemizde her 100 kişiden 96'sı çay içiyor. Çay içmeyen yüzde dördlük kısmı ise bebekler oluşturuyor. Ülkemizde günde ortalama 245 milyon bardak çay tüketilirken, bu tüketimin yaklaşık yüzde 65'i evlerde gerçekleşiyor.

Çay bitkisinin yapraklarından elde edilmeyen ve çeşitli bitkilerin kök, gövde, çiçek gibi kısımlarından oluşan bitki çayları ise çaydan sayılmıyor, ona göre.

\* Tebrizli şair Muhammed Hüseyin, nam-ı diğer Şehriyar'ın 'Yar Kasidisi'nin ilk dizelerinde çay.

\*\* Neden sadece burada diye sual edecek olursanız: Çayın yetiştiği bölgelerde ısı 0° altına düşmemelidir. İsi -15° altına düşerse çay tamamen donar. Kuraklık olmamak şartıyla yüksek sıcaklıkta çay mahsulü artar. Yıllık ortalama sıcaklık + 140 den aşağı düşerse o bölgede ekonomik çaycılık yapılamaz. Çay bitkisi bol su ister. Yağış yılda 1200 mm olmalıdır. Yağışın verim devresinde aylara hatta günlere göre eşit olarak dağılması gerekir. Çay bitkisinin bol ve kaliteli mahsul veretilmesi için yıllık nisbi nem ortalamasının %70 den fazla olması gerekir. Nisbi nemin aylara göre dağılımı da düzenli olmalıdır. Kireçli topraklardan hoşlanmaz. Toprakta kirecin %5 den fazla olması gelişmeyi durdurur. Toprak asit karakterde ph 4,5 - 6 arasında olmalıdır. Ph 4 den aşağı ve 6 dan yukarı olursa gelişme yavaşlar ve hatta durur. Ayrıca toprak besin maddelerince ve hümüscce zengin olmalıdır.

Hasatını merak edenlere de iki satır edelim. İlk hasat ayı olan mayıs ayında toplanan çay miktarı toplam ürünün % 40-45'idir. Diğer %55-60'lık miktar haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında toplanır. Yaprak toplama elle yapılmaktadır. En uygun toplama şekli budur. Gelişen toplama makineleri in yaprakların koparılmasına sebep olduğundan kaliteyi düşürür. Toplanan çay yaprakları bastırılmadan sepellere doldurulur ve fabrikalar alt yaprak alım yerlerine taşınır. Soldurma, kıvrıma, fermentasyon, kurulum ve tasnif, hasattan paketlemeye kadar olan üretim aşamalarıdır.



*f: Uğur Çobanoğlu*

"Biz, çayın yalnızlığa iyi gelen tarafını da severiz. Avuçlarken ince belli bardağı, hücelere kadar hissettiren sıcaklığında unuttuk yalnızlığı."

Oğuz Atay

# Tiryakiymişsiniz Aşkolsun!

Hâluk Çobanoğlu

Çok küçük yaşlarımdan itibaren yanımda tiryakilerin seçiciliğine ve titizliğine yapılan övgülerden etkilenip; "tiryakiymişsiniz aşkolsun" türünden iltifatlar kulağımda yer ettiğinden, hemen büyüüp bir şeyin tiryakisi olmak isteğimi hatırlıyorum. Yıllar sonra, bugün bu arzumu gerçekleştirdiği söylenenebilir; zira epeydir müşkülpesent ve "seçici" bir çay tiryakisi olduğumu söylemeliyim. Kulağımı hala ilk günkü gibi okşayan, melodik ve sihirli bir kelime olan tiryakinin, ne kadar da güzel bir anlamı vardır. Yüklendiği kişiye bir yük olmaz, aksine ona bir zerafet ekler; onu sakınır, müşfiktir, ona anlayış gösterir. Tüm kötü çağrışımları barındırıp, biraz da dehşet içeren "bağımlı" tanımlamasının tam karşısında bir yerlerde durup, adeta ona da bir ayar vermek ister gibidir.

Yaşadığımız bu topraklarda çok uzun zamandan beri çay ve kahve tiryakilerine saygı gösterilir. Tiryakilerin küçük kaptislerine alınmaz, kahvelerinin şekeri ve çaylarının demisi sorulmaz; selamları alınır, ardından çay ve kahveleri adabınca ikram edilir.

Nüfus kalabalıklaşıp, yaşam hızlandıkça keyfe dair değerlerin de hızla yitirdiği dünyamızda, bu konuda özel bir gayretimiz olmasa da, yine de gelenekselleşen çay kültürümüzü korumada çok da kötü bir durumda değiliz diye düşünenlerdenim. Çayın tarihi bu topraklarda çok eski olmasa da; tiryakiliği bir o kadar da yaygın. Osmanlı döneminde tadımlık olarak bilinse de; aslında bir Cumhuriyet dönemi ürünü olarak üretimi ve tüketimi yaygınlaşmaya başlıyor. Memleketimiz yılda kişi başına ortalama 2,3 kilogram çay tüketimi ile dünyanın en çok çay içen milletleri listesinde dördüncü sırada yer alıyor. Çayın dünya çapında yaygınlaşmasına vesile olan İngilizler bile bu listede, şimdilerde daha arkalarda...

Memleketimiz sathında çay tüketimi, bölgelere göre farklılıklar gösterir. Doğu ve Güney Doğu Anadolu kaçak çayı sever. Bu tanımıma giren çaylar Asya kıtasından getirilen koyu renkli ve acı "dem"i ile talep gören çaylardır. Karadeniz de kendi ürettiğini birinci sıraya koyar. Çay bardakları da, çayın sunumu da bölgelere

göre değişir. Doğu ve Güney Doğu'da büyük bardaklarda şekerli çaylar tabii ki kıtlamayı unutmayalım- Karadeniz'e doğru geldikçe bardaklar küçülür ve şekerler azalır. Çaydaki bir ortak tutkumuz da cam bardaktır herhalde. Rengini, demini, kıvamını, süyun duruluğunu görüp, hissetmek isteriz. Kimi yerde bardak ufak olsa da mutlaka dudak payı bırakılır. Karadenizlilere göre ise en güzeli kendi çaylarıdır. Ülkemizdeki çay üretici birlikleri bunu anlatmayı geç de farketse; özellikle sağlık açısından Türkiye'de yetişen çaylar eşsizdir. Yetiştikleri iklim koşullarından dolayı üretici hataları hariç- kimyasal ilaçlamaya ihtiyaç duymazlar. Çay tarımında yapılacak iyileştirmelerle, memleket çayı dünya pazarında iyi bir yere yerleşebilir hissiyatındayım.

İlginçtir, yaşamları boyu litrelerce çay içenlerin çoğu muhtemelen bu büyülü bitkiyi hiç görmemiştir. Unutmadan söylemeliyiz ki; çay sadece keyif veren bir bitki değildir. Şifa da verir, o nedenle ilaç sanayinde de kullanılır. Çay tiryakisinin olmazsa olmazı demleme çaydır. Onları asla poşet çaya ikna edemezsiniz.



f. Uğur Çobanoğlu

Hatta bu konularda kalem oynatmış bir değerli müellife göre yirminci yüzyıldan beri insanlığın başına gelen en büyük felaketlerden birisi "naylon torba" dıgeriyse "poşet çay"dır!

Çay deyip düşünmeye koyulunca ilk aklıma gelenlerden biri de eskilerde otobüs yolculuklarında mola yerlerinde yapılan "çaylar şirketten" anonsudur. Bir dönem, bu anons öyle anonimleşmişti ki hayatımızdaki şakalara karıştığı gibi; edebiyata da sirayet etmiş ve hatta değerli edebiyatçı Refik Durbaş'ın bir şiirine de adını vermişti. Uzun otobüs yolculuklarının yavaş yavaş terkedildiği günümüzde, bırakın çayların artık şirketten olmamasını, üstüne üstlük hala bir "memleket meselesi" olarak karşımızda duran hiç de temiz olmayan mola yerlerindeki

tuvaletlere para ödemeye devam ediyoruz!

Taoculuk, Budizm ve Zen'in dünyevi bakışı ile sıkı bir ilişki içinde olan Japon çay töresinin, başka bir yerde eş menendi yoktur. Doğunun çayı törenselleştirmiş kültürlerinde çay tiryakileri ile zenaatkarların, sanatçıların ortak bir özelliği; hepsinin ayrıntılara olan düşkünlükleridir. Çayın seçilip, alınmasından; sunumuna, çayın içileceği mekanın ona göre tanzim edilmesine kadar düşünülen herşey; tiryakinin kendi içine yoğunlaşmasını sağlayan "meditatif" bir ruh halinin de inşasıdır.

Bu okuduğunuz satırların yazar bir fotoğrafçı olup, ömrü boyunca ilgisini çeken herşeyi görsel ya da yazılı olarak kaydetmeye çalışan biridir. Elbette ki onun da nutkunun tutulduğu, elinin

deklanşöre ya da kaleme gitmediği yerler ve zamanlar olmuştur. Bunlardan birisi de, yıllar öncesi Doğu Karadeniz'in sıra dağlarında ikibin metre yükseklikte zorlu bir geçitte karşılaştıkları; bulutların arasında, elinde bir çay bardağı ile kimbilir daha önce kaç bin kez gördüğü bu manzaraya, sanki ilk defa görüyormuşcasına büyülenerek bakan yaşlı adamın sukunetidir. Hepimiz sessizce ve büyük bir şaşkınlıkla onu izlerken, dağ ekibindeki patavatsızlardan birinin dayanamayıp, sorduğu "amca ne yapıyorsun burada?" sorusuna verdiği "hiç keyfediyorum!" cevabı bu satırların yazarın için unutulmazdır.

Yaşama sevinciniz bitmesin, keyfiniz hiç tükenmesin...

*Tepekule'de  
Aşk Başkadır*





[ BU GÜN SİZİN GÜNÜNÜZ BUGÜNÜN BU FİLMİN BAŞ  
ROL OYUNCUSU SİZSİNİZ BUGÜN TÜM ÇİÇEKLER Sİ  
ZİN İÇİN AÇACAK TÜM KUŞLAR SİZİN ŞARKINIZI SÖYLE  
YECEK TÜM DALGALAR SİZİN İÇİN KIYIYA ULAŞACAK  
GÜNEŞ SİZİN İÇİN DOĞACAK HERKES SİZİN İÇİN KOŞ  
TURUYOR OLACAK SİZİN İÇİN YEMEKLER, İÇKİLER  
HAZIRLANACAK MASALAR DONATILACAK MÜZİK Sİ  
ZİN İÇİN ÇALACAK BUGÜN DÜNYA SİZİN İÇİN DÖNÜYOR ]



## BACA: iyi ekmek





Gemide...

# Türkiye'ye Çayı Getiren Mühendis

Sanver Süzek

*Bir ilimiz var adı rize  
Durup dururken bir bardak çay sundu bize  
Rize'de çayı kim yetiştirdi Rize'de  
Misisipi'ye karışan çayları öğrettiler bize  
Rize'de çayı kim buldu Rize'de  
Kimdi o sessiz sedasız kumral kumral  
Demlenen mübarek adam  
Adını öğretmediler bize  
İşte o güzel adamdan bre şahin aman  
Bir tane daha...*



Anavatanı bu topraklar değil ama ülkemizde çay, her gün yaklaşık 250 milyon kez bardaklara dolduruluyor. Dile kolay, her gün 250 milyon kez. Kim bilir Bedri Rahmi'nin yukarıdaki dizelerine konu olan 'Zihni Derin' olmasa idi, şimdi bu kadar çayı demlemek yerine, çağın naylon torbalardan sonraki en kötü icadı kabul edilen poşetlerden içiyor olacaktık belki de.

Zihni Derin'in 1880 de Muğla'da başlayıp 1965'de İstanbul'da sona eren yaşam öyküsü filmlere konu olabilecek nitelikte. Okuyup araştırdıkça şaşkınlığımız kadar hayranlığımız da arttı.

Bakalım okuyucu ne düşünecek? Buyurun, huzurlarınızda Rize'den başka yerde ismi pek bilinmeyen bu "sessiz sedasız kumral mübarek adam"ın hikayesi.

Yaşadığımız topraklar üzerinde çay yetiştiriciliğine dair ilk denemeler 18. yy sonlarında Japonya'dan getirilen fide ve tohumlar ile Bursa'da yapılmış ancak sonuçlar -dergimizin 4. sayfasında belirtilen iklim ve coğrafya koşulları nedeniyle- başarılı olamamıştır. 1923 yılına gelindiğinde Selanik Ziraat Mektebi mezunu Zihni Derin, botanikçi Ali Rıza Erten'in yaptığı çalışmaların izini sürerek Rize'ye gelir. Oradan araştırmalar yapmak için Batum'a geçer. Kafasına

takılan soru şudur: Batum'da yetişen çay aynı özelliklere sahip olan Rize'de neden yetişmez?

Bir rivayete göre her gidişinde yanında taşıdığı şemsiyenin içine gizlice atarak getirdiği fideleri, yine beraberinde getirdiği Rus bahçıvanı ile birlikte Rize'de bir fidanlık kurup diker. Diker dikmesine de vatan ondan hizmet beklemektedir, önce İstanbul'da, ardından Anadolu'nun çeşitli mekteplerinde göreve çağrılır muallim Zihni. O gidince çaya ilgi gösteren kalmaz. Öyle ya ekilmiş topraklarda fındık ve narenciye dururken kim uğraşır ne olacağı meçhul bu 'çay'ın narin üretiliyle



Ama onun aklı, fikri Rize'dedir. 1938 senesinde Zirâat Vekâleti Çay Organizatörlüğüne getirilmesiyle aradığı fırsatı bulur. Hemen Rize'ye gider. Batum'dan getirttiği iki ton çay tohumu ile enstitüye bağlı üç fidanlıkta çay fidanı üretimine girer.

Fidanlıkta bulunan iki ahşap evden birinin üst katındaki odaya yerleşir, alt kattaki odayı laboratuvar olarak kullanmaya başlar. Bildiği, öğrendiği bütün bilimsel teknikleri uygular, toprağa, neme, kirece, suya, sulamaya büyük özen gösterir. Çayın toplanması, seçilmesi, dinlenmesi ve elenmesinin çayın kalitesi üzerindeki etkilerini ve işin diğer inceliklerini, köy köy bizzat dolaşıp anlatır. 1940'lı yıllara geldiğinde emeklerinin karşılığını almaya başlar. Aynı yıl çıkarılan bir kanunla çay üreticilerine bazı maddi kolaylıklar

getirilir ve üretilen çayların devlet tarafından satın alınacağı garanti edilir. Bu özendirici tedbir ve teşvikler üzerine yöre halkı çay üretimine yönelir, 1947 de Rize'de ilk çay fabrikası kurulur. Fabrika Rize'nin ve Rizelinin kaderini değiştirecektir. İstihdamın yanı sıra üretici de para yüzü görür. Üstelik artık yılın 12 ayı çalışmak zorunda değildir. Çay tarımının en mutlu yıllarıdır.

Hayatı film olur dedik ya. Şimdi filmin en ilginç bölümlerinden birine geldik: İsrar üzerine 1950 yılında Rize'den milletvekili adayı olur. Siyasetten hiç anlamayan Zihni Derin seçim kampanyası bile yapmaya gerek görmez. Sonuç nedir bilir misiniz? Rizeliler onun yerine diğer adayı Meclise göndermişlerdir... Vefa bu topraklarda her daim sadece bir semt adıdır.

Geliyoruz filmin sonunaaa. Filmin sonu biraz hüzünlü yalnız onu söyleyelim...

1964 yılıdır ve Rize'de çay üretiminin 40. Yılı kutlanmaktadır. Törenlerin onur konuklarından biri de Zihni beydir. Dönemin Çalışma Bakanı Bülent Ecevit onu otelinden makam aracıyla alır ve kendisine eşlik etmesini ister. Birlikte

tören alanına giderler. Araçtan indikleri sırada makam şöförü geri geri giderken kahramanımıza çarpar ve kalça kemiğinin kırılmasına neden olur. Hemen hastaneye kaldırılan yaşlı mühendis bu yüzden ölmez ama bir daha da iyileşmez ve kısa bir süre içerisinde vefat eder. (25 Ağustos 1965)

Rize'de bir fabrikanın adı ve TÜBİTAK Hizmet Ödülü verilir.

Günde 250 milyon kez doldurulan bardakların ne kadarında Rize çayı demlenir bilemeyiz ama kendisini arada bir minnetle hatırlayıp, rahmetle anmak gerekmez mi?

*Katkılarından dolayı Sayın Gülseren Saraç'a teşekkür ederiz.*



tepekule

ar7

şehir  
kulübü



Eşsiz Bir Körfez Manzarasında, Piyanoda Aziz Özen ile Benzersiz Bir Gece...

Tel: 0 232 462 67 30 pbx  
Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi  
Anadolu Cd. No:40 Bayraklı / İZMİR

[www.tepekuleizmir.com](http://www.tepekuleizmir.com)

Ayın Kokteyli

# Moscow Mule



4 cl. Votka, 4 cl. Ginger Ale, limon suyu ve şeker şurubu shaker içerisinde bol buzla karıştırılıp, yine bol buzlu bardağın içerisine boca edilir. Tekila ile yapılanı Mexican Mule'dur.



OSB'de



## “Manisa’nın Akdenizlisi”

[www.litany.com.tr](http://www.litany.com.tr)



**MAGAZINE**

ORGANİK • DÜZENSİZ • ZAMANSIZ • BAĞIMSIZ • DERGI

SGB Gıda Ltd. Şti. Adına İmtiyaz Sahibi Temsilcisi ve Genel Yayın Yönetmeni: Sanver Süzek  
Sorumlu Müdür: Mustafa Baştürk Yerel Süreli Yayındır, parayla satılmaz.  
Adres: Tepekule Kongre Mrk. Anadolu Cd. No:40 Bayraklı-İzmir  
Tel: 0 232 462 67 30 [www.magazinedergi.com](http://www.magazinedergi.com) [info@tepekuleizmir.com](mailto:info@tepekuleizmir.com)  
Baskı: Mayıs 2017, Mat Basım Hiz. Ltd. Şti.  
Tasarım, grafik, baskı hazırlık: Egebasım Tanıtım Hiz. 535 729 36 91

