



PUSULA

DOĞA KASAP - ENİSE MOLLA AHMET - NAGİHAN AGA - PELİN KOCA MOLLA
SEHER AHMET - SEVKAN TAHSİNOĞLU - YILDIZ CAFER

ŞUBAT 2025

48.
SAYI



EDİRNE VALİSİ YUNUS SEZER'İN İSKEÇE VE GÜMÜLCİNE ZİYARETİNDEN BİR FOTOĞRAF

- EDİRNE VALİSİ YUNUS SEZER İSKEÇE VE GÜMÜLCİNE'Yİ ZİYARET ETTİ
- DERNEK YÖNETİMİMİZ BAŞKONSOLOS AYKUT ÜNAL'I MAKAMINDA ZİYARET ETTİ
- DANIŞMA KURULU'NUN YENİ BAŞKANI MUSTAFA TRAMPA OLDU
- BATI TRAKYA AZINLIĞI YÜKSEK TAHSİLLİLER DERNEĞİ KADINLAR KOLU SEÇİMLERİ GERÇEKLEŞTİ
- BATI TRAKYA TÜRK KADIN PLATFORMU'NUN SÖZCÜSÜ DEĞİŞTİ



PUSULA DERGİSİ 4. YIL ETKİNLİĞİ

Pusula Dergisi 4. yılını kutlamak amacı ile
ilkokul 4, 5 ve 6. sınıf çocuklarına yönelik
"ORMAN HAFTASI"

temalı resim ve kompozisyon yarışması
düzenliyor! Haydi çocuklar resim ve
kompozisyonlarınızı bekliyoruz!

Son başvuru tarihi: 14 Mart 2025

**Not: Ad, soyad, ikamet adresi ve bir
iletişim numarası ile info@btaytd.com
adresine başvurabilirsiniz.**

**Detaylı bilgi için 25310 29705 ve 25410 68885 numaralı
telefonları arayabilirsiniz.**

İÇİNDEKİLER

01 GÜNCEL KONULAR

17 KÜLTÜR SANAT /
KOMŞU KAPISI

08 BESLENME BİLİMİ /
RAMAZANDA BESLENME TÜYOLARI

19 YÖRESEL LEZZETLER /
ZELİNKÂ

11 EDEBİYAT /
FIKRA NEDİR?

20 SİZİN KALEMİNİZ /
GEÇMİŞİMİZDEN GELEN
MİRAS: PINARLAR

13 EĞİTİM /
EĞİTİCİ ÇOCUK OYUNCAKLARI
" BULTAKLAR"

22 SİZİN KALEMİNİZ /
NE BÜYÜK MUCİZEDİR İNSAN

15 KİŞİSEL GELİŞİM /
DÜŞÜNCELERDEN

İLETİŞİM:
EGNATIAS 75, 69100 KOMOTINI
TEL: +302531029705

PUSULA DERGİ
KOORDİNATÖR | TASARIM
ENİSE MOLLA AHMET

PUSULA DERGİ DÜZELTMELER
SEVGÜL MÜMİN

Sizin de yayınlamamızı istediğiniz şiirleriniz, yazılarınız, resimleriniz ve çektiğiniz fotoğraflar varsa, bize info@btaytd.com e-posta adresinden gönderebilirsiniz.

EDİRNE VALİSİ YUNUS SEZER İSKEÇE VE GÜMÜLCİNE'Yİ ZİYARET ETTİ

14 Şubat Cuma günü, Edirne Valisi Yunus Sezer ve beraberindeki heyet, Batı Trakya'ya ziyaret gerçekleştirdi. Vali Sezer'e, Edirne Milletvekili Fatma Aksal, İpsala Kaymakamı Ömer Sevgili, İpsala Belediye Başkanı Mehmet Kerman ve İpsala Müftüsü Ahmet Bayraktar eşlik etti. Heyete, Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal da katıldı. Ziyarete İskeçe'nin Dinkler köyünden başlayan heyet, cuma namazını Dinkler Camii'nde kıldı. Cuma namazının ardından kısa bir selamlama konuşması yapan Vali Sezer, sıcak karşılamaları için soydaşlara teşekkür ederek, Türkiye'nin her zaman Batı Trakya Türklerinin yanında olduğunu vurguladı. Ayrıca Türkiye ile Yunanistan arasındaki ilişkilerin olumlu bir seyir izlediğini belirtti.



Heyette yer alan kadınlar, Başkonsolos Ünal'ın eşi İlayda Ünal eşliğinde Dinkler Hanımeli Derneği'ni ziyaret ederek derneğin çalışmaları hakkında bilgi aldı. Daha sonra İskeçe Türk Birliği'ni ziyaret eden heyet, İskeçe ziyaretinin ardından Gümülcine'ye geçerek Batı Trakya'daki temaslarını Gümülcine Türk Gençler Birliği ziyareti ile tamamladı. Türkiye Cumhuriyeti Gümülcine Başkonsolosluğu, ziyaretle ilgili yaptığı sosyal medya paylaşımında, "Edirne Valimiz Sn. Yunus Sezer, Edirne Milletvekilimiz Sn. Fatma Aksal, İpsala Kaymakamımız Sn. Ömer Sevgili, İpsala Belediye Başkanımız Sn. Mehmet Kerman ve İpsala Müftümüz Sn. Ahmet Bayraktar görev bölgemizi ziyaret ederek soydaşlarımızla bir araya geldiler." ifadelerine yer verdi.

DERNEK YÖNETİMİMİZ BAŞKONSOLOS AYKUT ÜNAL' I MAKAMINDA ZİYARET ETTİ

Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği yeni yönetimi, 5 Şubat Çarşamba günü, Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal'a nezaket ziyareti gerçekleştirdi. Ocak ayında yapılan genel kurul sonrası oluşan yeni dernek yönetimi, Hüseyin Baltacı başkanlığında, Başkonsolos Aykut Ünal'ı makamında ziyaret etti. Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosluğu'nun sosyal medya hesaplarından yapılan paylaşımda şu ifadelere yer verildi: "Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği'nin yeni seçilen Yönetim ve Denetim Kurulları üyelerini ağırladık. Derneğe yeni dönemde başarılar dileriz."



DANIŞMA KURULU' NUN YENİ BAŞKANI MUSTAFA TRAMPA OLDU



17 Şubat Pazartesi günü, Gümülcine Türk Gençler Birliği'nde yapılan Danışma Kurulu toplantısında, İskeçe S. Müftüsü Mustafa Trampa oy birliğiyle Batı Trakya Türk Azınlığı Danışma Kurulu Başkanı seçilmiştir. Konuyla ilgili olarak Danışma Kurulu'ndan yapılan açıklamada şu ifadelere yer verilmiştir: "17 Şubat Pazartesi günü gerçekleştirilen Danışma Kurulu toplantısında başkanlık seçimi yapıldı. Toplantıya katılan üyelerin oy birliğiyle aldığı karar sonucu, İskeçe Seçilmiş Müftüsü Mustafa Trampa, kurul başkanı olarak seçilmiştir."

BATI TRAKYA AZINLIĞI YÜKSEK TAHSİLLİLER DERNEĞİ KADINLAR KOLU SEÇİMLERİ GERÇEKLEŞTİ

Derneğimizin Kadınlar Kolu seçimleri, 28 Şubat Cuma günü, Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği'nin Gümölcine`de bulunan merkez lokalinde gerçekleştirildi. 56 kadın üyenin katılımı ile gerçekleştirilen seçimde, kullanılan 56 oyun tamamı geçerli sayıldı. Gerçekleşen seçimin Divan Kurulu Başkanlığı'nı Gülay Köroğlu, Sekreterlik görevini ise Dilek Ahmet ve Selma Kambur yaptı. Seçim, Kadınlar Kolu Başkanı Sibel Abdullah Hasan`ın açılış konuşması ile başladı. Akabinde Genel Sekreter Sabiha Arif faaliyet raporunu, Asbaşkan Doğa Kasap ise maliyet raporunu okudu. Seçim süreci tamamlandıktan sonra oy sayımına geçilerek adayların aldığı oylar belirlendi.



Aynı gün içerisinde yapılan toplantıda belirlenen görev dağılımı şu şekildedir:

- Başkan: Sevtap Hint (45 oy)
- Asbaşkan: Büşra Bülbül (18 oy)
- Genel Sekreter: Doğa Kasap (37 oy)
- Kasadar: Sabiha Arif (23 oy)
- Gezi Kolu Sorumlusu: Züleyha Ahmet (17 oy)
- Üye: Zeynep Halilibrahim (21 oy)
- Üye: Zeynep Karahoca (18 oy)
- Üye: Neşe Ahmet (17 oy)
- Üye: Hedef Mustafaoğlu (16 oy)
- Yedek Üye :Nesrin İmam (13 oy)



BATI TRAKYA TÜRK KADIN PLATFORMU'NUN SÖZCÜSÜ DEĞİŞTİ

12 Şubat Çarşamba akşamı Batı Trakya Türk Kadın Platformu, üyelerinin katıldığı bir etkinlik düzenleyerek görev değişikliği gerçekleştirdi. Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği Kadınlar Kolu Başkanı Sibel Abdullah Hasan, Batı Trakya Türk Kadın Platformu Sözcülüğü görevini Gümülcine Türk Gençler Birliği Kadınlar Kolu Asbaşkanı Gülsüm Hüseyin'e devretti. Devir teslim etkinliğine katılan Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal'ın eşi İlayda Ünal yaptığı konuşmada, kadın dayanışmasının önemine vurgu yaptı ve tüm Kadın Platformu üyelerine iyi dileklerini ilettiler.



GTGB YENİ NESİL KOLU ANADOLU-RUMELİ TÜRKÜ GECESİ DÜZENLEDİ

26 Şubat Çarşamba akşamı, Gümülcine Türk Gençler Birliği ve GTGB Yeni Nesil Kolu tarafından düzenlenen "Anadolu ve Rumeli Türkü Gecesi", Gümülcine Türk Gençler Birliği Lokali'nde gerçekleştirildi. Müzik öğretmeni Mümin Ali ve ekibinin sahne aldığı gecede, Türkiye'nin farklı yörelerinden seçilmiş türküler seslendirildi. Aynı zamanda kısa süre önce hayatını kaybeden ünlü sanatçı Ferdi Tayfur da anıldı. Etkinliğin devamında zeybek gösterisi, kına gecesi ritüeli ve damat tıraşı canlandırıldı. Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal ve eşi İlayda Ünal'ın da katıldığı gece, yaklaşık iki saat boyunca coşkuyla devam etti.



İTB GENÇLİK KOLU FOTOĞRAF YARIŞMASININ ÖDÜL TÖRENİ DÜZENLENDİ

7 Şubat Cuma günü, İskeçe Türk Birliği Gençlik Kolu tarafından düzenlenen "Gençlerin Objektifinden Batı Trakya" konulu fotoğraf yarışmasının ödül töreni gerçekleştirildi. Etkinliğin sunuculuğunu İTB Gençlik Kolu Sorumlusu Önder Şabanoğlu yaparken, açılış konuşmasını İTB Başkanı Ozan Ahmetoğlu yaptı. Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal da yaptığı konuşmada, yarışmaya katılan tüm gençleri tebrik etti. İskeçe S. Müftüsü Mustafa Trampa, İskeçe Milletvekili Hüseyin Zeybek ve Batı Trakya Azınlığı Yüksek Tahsilliler Derneği Başkanı Hüseyin Baltacı da yaptıkları konuşmalarda, İTB'ye ve Gençlik Kolu'na teşekkür ederek, yarışmaya katılan gençleri tebrik etti. İTB Gençlik Kolu tarafından düzenlenen yarışmaya 61 genç katıldı.

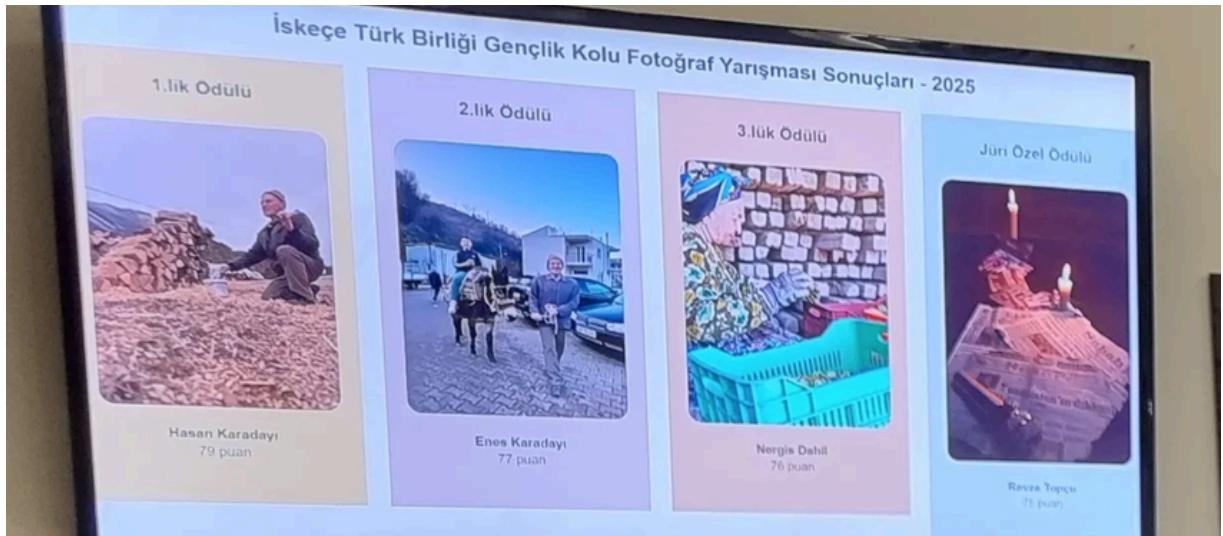
Fotoğraf yarışmasında dereceye girenlerin isimleri:

Birincilik: Hasan Karadayı (Lise 2 öğrencisi)

İkincilik: Enes Karadayı (Lise 3 öğrencisi)

Üçüncülük: Nergiz Dahil (Lise 3 öğrencisi)

Jüri Özel Ödülü: Ravza Topçu (Lise 2 öğrencisi)



Fotoğraf yarışmasına katılan tüm gençlere Türkiye'nin Gümülcine Başkonsolosu Aykut Ünal tarafından "Gençler için Nutuk" kitabı, İTB tarafından ise kalem hediye edildi.



BESLENME VE DİYETETİK UZMANI
DOĞA KASAP

RAMAZANDA BESLENME TÜYOLARI

Ramazan Ayında Dengeli Beslenmenin İpuçları Nelerdir?

Ramazan ayı, özen gerektiren özel bir aydır. Doğru bir şekilde uygulanan oruç, ömrü uzatabilmekte; kalp hastalıkları, diyabet gibi birçok kronik hastalıktan koruyucu rol üstlenebilmektedir. Normalde ara öğünlerle birlikte 5-6 olan öğün sayısı, ramazan ayında 2 öğüne düşer. Güneşin doğuşundan batışına aç kalınır, popüler deyişle bir nevi “Intermittent fasting” uygulanır. Bu yüzden ramazan ayında olası sorunları önlemek amacıyla yeterli ve dengeli beslenmeye özen gösterildiğinde, vücut toksinlerden arındırılabilir. Ayrıca metabolizmada olan önemli değişiklikler sonucunda total kolesterol, HDL düzeyleri yükselmekte; LDL, VLDL düzeyleri düşebilmektedir.

Ramazan Ayında Öğünler Nasıl Olmalıdır?

Ramazan ayı süresince eğer bazı hususlara dikkat etmezsek vücut kompozisyonumuz ve sağlığımız olumsuz yönde etkilenebilir.

Ayrıca öğün sayısının düşmesi ve vücudun alışılmış beslenme ritminin dışına çıkması ile birlikte halsizlik, tansiyon düşmesi, hazımsızlık ve kilo alımı gibi değişiklikler gözlenebilir. Bu olumsuz durumlara sebebiyet vermemek için ramazan öğünlerimizi normal zamanlardaki gibi 3 öğüne bölebiliriz. Öğünlerimizi sahur, iftar ve iftar sonrası ara öğün şeklinde dağıtarak, tek bir öğüne yük vermemiş oluruz.



• Ramazan Ayında Sahur Öğünü Nasıl Olmalıdır?

Sahura mutlaka kalkılmalıdır. Ramazanda yapılan en büyük yanlışlardan biri gece yatmadan önce yemek yemek ve sahura kalkıp sadece su içmektir. Bu durum açlık süresini uzatacağı için metabolizmanın yavaşlamasını destekleyecek, halsizlik, baş ağrısı gibi sorunları beraberinde getirecektir. Sahurda uzun süreli tokluk hissi sağlayacak süt, kefir, yumurta, peynir gibi protein içeriği yüksek besinlerin yanı sıra yulaf ezmesi, mevsim yeşillikleri, avokado, ceviz, fındık, badem, kuru incir, kuru kayısı, hurma gibi besinlere yer verilmelidir. Sahurda özellikle zeytin yemek yerine ceviz, çiğ fındık, çiğ badem gibi yağlı tohumları tüketmek daha uzun süre tokluk hissi vermektedir. Kızartılmış besinler gün boyu mide bulantısı yaşamaya neden olabilir. Bu nedenle sahurda kızartılmış besinlerin tüketiminden kaçınılmalıdır. Gün içerisinde daha fazla susamaya sebep olabilecek tuz içeriği yüksek gıdalardan uzak durulmalıdır. Kan şekerini hemen yükselten şekerli gıdalar, özellikle beyaz ekmekten uzak durulmalı, tam buğday ekmeği, ekşi mayalı ekmeğ, çavdar ekmekleri tercih edilmelidir. Bu ekmeğin türleri gün boyu acıkmayı geciktirmek için oldukça etkilidir.

• Ramazan Ayında İftar Öğünü Nasıl Olmalıdır?

İftar öğünü de en az sahur kadar önem taşır. İftarda yapılan en büyük hatalardan biri, kısa sürede çok fazla besin tüketme isteğidir. 12 saat boyunca aç kalmış bir metabolizmaya birden yüklenilmez. İftarda hızlı yemek ve boş midneyi birden doldurmak yanlış bir yaklaşımdır. Bu durum kan şekerinin birden yükselmesine neden olur. Ramazan ayında iftarın hafif besinlerle başlatılması dengenin sağlanmasında önem taşır. Gün boyu düşen kan şekerini hızla yükseltmek için posa, potasyum ve magnezyumdan zengin olan 2 adet hurma ile oruç açmak, ardından 1 bardak suyu yudum yudum içmek metabolizma için çok yararlı ve gereklidir. Yemekler yine metabolizma için azar azar ve çok çiğneyerek yenmelidir.

Çok çiğnendiği zaman sahura kadar atıştırma da azalacaktır. Daha hafif ve sağlıklı olması için yiyecekler kızartma ve kavurma yerine; haşlama, ızgara, buğulama veya fırında pişirme yöntemleri ile hazırlanmalıdır. Çorba, etli sebze yemekler, yoğurt ve salata iftar sofralarından asla eksik edilmemelidir. İçecek olarak kolalı içecekler azaltılmalıdır. Tatlı olarak lokma, tulumba, baklava gibi şerbetli ağır tatlılar yerine sütü tatlılar tercih edilmelidir. İftarda ne kadar fazla tatlı tüketilirse vücut önce tatlıyı enerji kaynağı olarak kullanıp, geri kalanları yağ olarak depolayacaktır. Sütü tatlılar kana geç karıştığından hamurlu ve şerbetli tatlılara göre daha avantajlıdır.

İftara Çorba ile Başlayın: Açlık döneminden sonra bir anda hızlı besin tüketmek mide ve sindirim sorunlarının en önemli nedenidir. Bu durumu önlemek için yoğun öğün tüketimi öncesi 1 kase çorba yanında bir miktar ekmek ile başlangıç yapılabilir. En az 15 dakikalık bir mola sonrası öğüne devam edilebilir. Çorba midenin rahatlamasına ve uzun süren açlıktan sonra porsiyon kontrolünün daha rahat yapılmasına yardımcı olacaktır. Özellikle bağırsak problemi olan kişilerde ramazan ayında çok sık sindirim sistemi problemleri yaşanır. Bu nedenle çorbalardan alınan doğal lif ilavesi ve çorbanın yanında bir ince dilim kepekli ekmek tercih edilmelidir. Ramazan ayının olmazsa olmazı pideyi kontrollü tüketmek gerekir. Avucu kaplayan miktarda pide bir dilim yerine geçer. İftar sofrasında çorba, pilav ya da makarna ile pide aynı anda olduğunda karbonhidrat alımı artmış olur. Bu nedenle pide yiyileceği zaman pilav veya makarna sofradan kaldırılmalıdır. Besinlerde bulunan demiri bağlamamak adına iftardan hemen sonra çay veya kahve tüketmemeye özen gösterilmelidir. En az 45 dakika ya da 1 saat sonra tüketmeye çalışılmalıdır.

• Ramazan Ayında İftar – Sahur Arası Ara Öğün Nasıl Olmalıdır?

Oruç tutarken vücut uzun süre susuz kalacağı için su kaybını önlemek adına iftar ve sahur arasında bol su içmeye özen gösterilmelidir. Ayrıca kafeinli ve şekerli içeceklerin su kaybına neden olabileceği unutulmamalıdır. İftardan bir buçuk, iki saat sonra gece ara öğünü yapılabilir. Bu ara öğünde süt, kefir, meyve ve kuruyemiş gibi besinler tercih edilebilir.



Ramazan Ayı ile Kilo Artışı Arasındaki İlişki Nasıldır?

Kilo problemi olan bireyler, ramazan ayını kilo vermek için bir fırsat olarak da değerlendirdiğinden, kilo vermeyi de dini vecibesini yerine getirirken aradan çıkarmayı düşünmektedirler. Kilo vermeyi gerçekleştirmek için ise sahurda sadece su içilmekte, iftarda ise çok aşırı yemek yenmektedir. Bu tamamen yanlış bir uygulamadır. Çünkü sahurda yemek yenmediği zaman bazal metabolizma çok düşer, gün boyu da açlık çekilmesi sebebiyle iftarda ister istemez çok yemek yeme eğilimi kendini gösterir. Sahurda sadece su içilerek ya da sahur yapmadan iftar yapıldığında vücut az yakmaya alıştırmış olur. Bu sebeple iftarda normal miktarda bile yemek yense yine az yakıp fazlasını yağ olarak depolayacaktır. Bu yolu deneyen kişiler ramazanda kilo vermek yerine daha fazla kilo alırlar. Yapılan başka bir hata ise ramazan boyunca fiziksel aktivitenin azaltılmasıdır. Ramazan ayı, öğünlerin değişmesi, fiziksel aktivitenin azalması ve besin tüketimine dikkat edilmemesinden kaynaklı kilo alınmasına neden olabilir. Ancak ramazan ayında da zayıflamak isteyen kişiler, tükettikleri besin çeşitlerine ve porsiyon ölçülerine dikkat ettiği sürece diğer aylarda olduğu gibi ramazan ayında da kilo verebilir.

Ramazanda Kilo Aldıran 6 Neden

1. Yetersiz Su Tüketimi
2. Yetersiz Protein Tüketimi
3. Sahura Kalkmamak
4. İftarda Hızlı Yemek Yemek
5. İftar ve Sahur Arası Sürekli Yemek
6. Gün Boyu Hareketsizlik

RAMAZAN İFTAR ÖRNEK MENÜ



FIKRA NEDİR?

ÖZELLİKLERİ NELERDİR?

Fıkra denince hepimizin aklına bizi güldüren, bir o kadar da düşündürülen, her okuduğumuzda yeni bir ders, bir fikir aldığımız güldürücü ve komik küçük hikayeler gelir.

Fıkra, konu bakımından dönemin yansıması olan ve içeriği olan konular ile okuyucuları güldürmeyi amaçlayan bir edebi türdür. Kısa ve özlü bir anlatımı olan, bir olayı, bir konuyu, bir düşüncüyü en kısa, en özlü biçimde güldürerek ve eğlendirerek anlatma biçimidir. Nükteli, güldürücü ve güldürürken düşündürücü, şakalı bir öykücük, bir hikayedir. Fıkralar mizah, ironi, kelime oyunları ve abartma gibi unsurları kullanarak dinleyicileri güldürmeyi amaçlar. Fıkralar:

- Gazete fıkraları,
- Küçük hikaye niteliğindeki nükteli ve güldürü fıkraları olmak üzere iki türdür.

Türk edebiyatında fıkra kısa, öz ve düşündürücü bir anlatım tarzına sahip yazı türüdür. Günlük olayları, toplumsal konuları veya bireysel gözlemleri mizahi ya da ciddi bir üslupla ele alır. Özellikle gazetelerde yer alan köşe yazıları fıkra türüne örnek olarak gösterilebilir.

Türk edebiyatında fıkra türü, Tanzimat Dönemin'den itibaren görülmeye başlamış. Özellikle 1860 yılında, Şinasi ile Agah Efendi'nin Tercüman-ı Ahval gazetesini çıkarması fıkra türünün ortaya çıkmasının ve gelişiminin önünü açmıştır. Bu dönemde fıkraların konuları hürriyet, eşitlik ve adalet gibi toplumsal temalı olmuştur. Halkın anlayabileceği sade bir dil kullanılmak için çaba gösterilmiştir. Ahmet Rasim, Hüseyin Cahit Yalçın, Ahmet Haşim gibi yazarlar bu türde önemli eserler vermiştir.

Fıkralar, gazete ve dergilerin belli sütun veya köşelerinde yayımlanır. Yazarın gündelik olayları, özel bir görüş ve güzel bir üslupla kanıtlanma gereği duymadan yazdığı kısa, gününbirlik yazılardır. Bir yazarın ve köşe yazarının herhangi bir konu veya günlük olaylar hakkındaki görüşlerini, düşüncelerini ayrıntılara inmeden anlattığı gazete ve dergilerde yayımlanan kısa fikir yazılarının genel adıdır. Gazete ve dergilerde yayınlanan fıkralar, edebi fıkra ve gazetecilik fıkrası olarak ikiye ayrılır.

Özlü bir anlatım üzerinden şaka yapılmak suretiyle belli bir konu, insanları eğlendirmek amaçlı anlatılır. Fıkralar genellikle tek bir karakter üzerinden ilerler ve bu karakterin başına gelen komik olaylar anlatılır. Karakterler çoğu zaman basit insanlar, halk kahramanları veya eskiye ait örnek figürler olabilir. Her biri hikaye şeklinde olmayan ve güldürücü sözler üzerinden ele alınmak suretiyle hafızalarda yer eder. Fıkralar, insanların olumsuz özelliklerini ortaya çıkarmak için mizah, hiciv, alay ve sinizme başvurur. Ancak fıkralar ahlaki, düşünsel ve mantıksal sonuçlarla biten öğretici, eğlendirici işlevi ve derin anlamı olan bir türdür. Fıkraların sonu çoğunlukla şaşırtıcı veya beklenmedik bir şekilde biter ve bu da dinleyicilerde gülme duygusu uyandırır.

Her dilin, her toplumun fıkraları vardır. Fıkralar, tüm dünyada farklı kültürlerde ve dillerde yaygın olarak bulunan bir halk edebiyatı türüdür. Eğlenceli ve öğretici olmalarının yanı sıra, bir toplumun kültürünü ve değerlerini gelecek nesillere aktarmada da önemli bir rol oynarlar.

Özellikle Türkiye'de başta Nasrettin Hoca fıkraları olmak üzere, Karadeniz fıkraları ve Bektaşî fıkraları da önemli bir yere sahiptir. Bir yandan güldürürken bir yandan da düşündüreren birbirinden özel fıkralar bulunmaktadır.

FIKRANIN BAŞLICA ÖZELLİKLERİ ŞUNLARDIR:

- Kısa ve özdür, konu uzun uzun anlatılmaz, doğrudan sonuca ulaşılır.
- Güncel konular işlenir, toplumsal olaylar, spor, sanat, siyaset gibi çeşitli konular ele alınabilir.
- İkna edici bir dil kullanılır, okuyucuya belirli bir fikir aşılama amacı güder.
- Makaleden farklı olarak yazar, düşüncelerini bilimsel verilere dayandırmak zorunda değildir, kanıtlama gerektirmez.
- Yazarın kişisel görüşleri ön plandadır, yazarı tanıtan yazılardır ve yazarın bakış açısını yansıtır.
- Resmi bir anlatımdan uzaktır, samimi bir üslup kullanılır.
- Mizahi veya eleştirel olabilir, özellikle edebi fıkralar mizahı sıkça kullanır.
- Okuyucuyla sohbet ediyormuş gibi bir hava sezdirilir.
- Fıkralarda ele alınan konu gerçekleri yansıtır.
- Gazete ve dergilerin belli köşelerinde yayımlanır.
- Konular iğneleyici bir şekilde ele alınarak eleştiri yapılabilir.
- Anlatım senli benli bir yapıya sahiptir.
- Her konuda yazıya geçmiş olabilir.
- Düşünce ön planda olmalıdır.
- Düşünceler tekrarlanmaz.
- Yazılanlar okuyucunun ilgisini çekmelidir.
- Kısa, etkili ve dokunaklı bir sonuca varılır.

EĞİTİCİ ÇOCUK OYUNCAKLARI "BULTAKLAR"



Bultak oyuncak, genellikle bebekler ve küçük çocuklar için tasarlanmış eğitici bir oyuncaktır. Ana amaç çocukların el- göz koordinasyonunu, ince motor becerilerini ve problem çözme yeteneklerini geliştirmektir.

Bultak oyuncakların tam olarak kim tarafından icat edildiği kesin olarak bilinmemektedir. Ancak geometrik şekilleri tanıma ve eşleştirme temelli bu tür oyuncaklar, Maria Montessori gibi eğitimcilerin erken çocukluk eğitimi üzerine yaptığı çalışmalardan etkinleşmiştir.

Bultak Oyuncakın Kökeni

Montessori ve Waldorf eğitim sistemlerinde kullanılan, duyu gelişimini destekleyen oyuncaklardan türetilmiştir. 20. yüzyılın başlarında, çocukların şekilleri ve renkleri öğrenmesi, el – göz koordinasyonunu geliştirmesi amacıyla benzer oyuncaklar üretilmeye başlanmıştır. İlk modern bultak oyuncaklar Amerika ve Avrupa'daki eğitimciler ve oyuncak üreticileri tarafından geliştirilmiştir. Ahşap versiyonları, geleneksel oyuncak üreticileri tarafından uzun yıllardır kullanılmaktadır.

Bultak Oyuncakın Özellikleri

- Genellikle plastik veya ahşap malzemeden yapılır.
- İçinde farklı geometrik şekillerin olduğu bir kutu veya kap vardır.
- Çocuk uygun şekilleri doğru deliklerden geçirerek kutunun içine yerleştirir.
- Bazı modellerde sayılar, harfler veya hayvan figürleri de bulunur.

Bultak Oyunağın Faydaları

- İnce motor becerilerini geliştirir: Çocukların parmak kaslarını kullanarak şekilleri tutması ve uygun delikten geçirmesi, motor becerilerini geliştirir.
- El-göz koordinasyonunu destekler: Çocuk şekli doğru deliğe yerleştirmek için gözleri ile ellerinin hareketlerini koordine etmeyi öğrenir.
- Zihinsel gelişimi destekler: Şekilleri tanıma, eşleştirme ve doğru yere yerleştirme süreci, çocuğun mantık yürütme ve problem çözme becerilerini geliştirir.
- Renk ve şekil algısını güçlendirir: Çocuklar renkleri ve geometrik şekilleri öğrenerek kavram gelişimlerini artırır.
- Dikkat ve konsantrasyonunu artırır: Çocuk uygun şekli bulup doğru yere yerleştirmek için odaklanmayı öğrenir.
- Bağımsız oyun becerisi kazandırır: Çocuk oyuncağı kendi başına keşfetmeye çalışırken bağımsız düşünme becerisi gelişir.

Kaç yaş için uygundur?

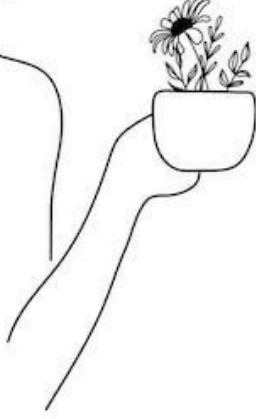
Genellikle 12 ay ve üzeri bebekler için önerilir. Başlangıçta şekilleri rastgele deliklere yerleştirmeye çalışırlar, zamanla doğru eşleşmeyi öğrenirler.

Bultak oyuncak seçerken dikkat edilmesi gerekenler

- Güvenli malzemelerden yapılmış olmalı.
- Köşeleri yuvarlatılmış olmalı, sivri kenarlar içermemeli.
- Parçalar çocuğun ağızına sığamayacak kadar büyük olmalı.
- Canlı renkler ve ilgi çekici tasarımlar olmalı.



Bultak oyuncak, bebekler ve küçük çocuklar için hem eğlenceli hem de öğretici bir oyuncaktır. Motor beceriler, zihinsel gelişim, renk ve şekil tanıma ve problem çözme gibi birçok beceriyi desteklediği için erken yaş eğitiminde önerilen oyuncaklar arasında yer alır.



DÜŞÜNCELERDEN

Son zamanlarda herkes mutluluk peşinde. Mutlu olmak için ne yapmalı, nasıl düşünmeli, nasıl davranmalı hatta neler yemeli, içmeli vs. Çoğumuz bunları araştırıyor, soruşturuyoruz. Bitmez tükenmez bir arayış içindeyiz.

Mutluluğa giden yol nerelerden geçiyor?

Lakin eskiden insanlar mutluluğu aramadan bulmuyor muydu?

Peki şimdi ne değişti?

Ben merkezli yaşamaya odaklandırıldık.

En basiti, sabah uyandıığımızda, ailemizden birine değil de aynaya bakarak kendimize gülümsemeye, kendimizi ne kadar sevdiğimizi söylemeye yönlendirildik. Birbirimize verdiğimiz değeri arka plana atarak, kendimize verdiğimiz değeri abartmayı öğrendik. Değer verdiklerimize değerli olduklarını yeterince hissettirmeyince ve onlar da bunu bize hissettiremeyince, herkes değerli olduğunu kendi kendine söylemeye başladı. "Ben çok değerliyim, benden bir tane daha yok". Zaten bunun aksini iddia eden de yok. Öyleyse neden bu kendimize bir şeyler kanıtlama çabası?

Neden mutluluğu arıyoruz? Mutsuz muyuz?

Neden yeterince değerli hissedemiyoruz?

Yaşamın son derece hızlı akışına ayak uydurmaya, yetişmeye çalışırken, içinde bulunduğumuz ve sadece ona ait olduğumuz ve onun da bize ait olan, tek zaman dilimi olan anın anlamını unuttuk.

Uzun vadeli mutluluk planları yaparken, yanı başımızda olan sevdiğimizlerle geçirdiğimiz güzel bir anın gerçek mutluluk olduğunu unuttuk, unutturulduk. Üstelik bir sonraki günün sabahına uyanabileceğimizin garantisi bile yokken.

Her şeyimizi, hiç bitmemesini istediğimiz o sonsuz mutluluğu bulmaya adarken, kendimizi evrendeki en değerli varlık olduğumuza inandırmaya çalışırken, biz gerçekte kim olduğumuzu unutup, bize sunulan "ben"i aramaya başladık. İşte belki de tam da orada kendimizi kaybettik.

Neden mi? Çünkü bu arayışlar kendimizden kaynaklı gelişmiyor. İç dünyamıza dönüp, oradaki kendimizi aramıyoruz. Yaptığımız şey, öylece aynaya bakarak mutlu ve değerli birini görmeye çalışmak. Bu ne yazık ki, günümüzde manipülatif bir öğretiden başka bir şey değil.

Daha güzel olursam, daha yakışıklı olursam, daha başarılı olursam, daha varlıklı olursam daha mutlu olurum, daha değerli olurum. Daha, daha, daha...

Bu dahaların sonu nerede peki?

Elbette insan yaradılışı itibarıyla sevmeye, değer görmeye, saygı duyulmaya ihtiyacı olan bir varlık. Konforlu bir hayat sürmek, son derece iyi şartlarda yaşamak her insanın hakkı. Bunlara kimsenin söyleyecek bir sözü yok, olmamalı da.

Ancak aynı evde, aynı apartmanda, aynı mahallede, aynı şehirde, aynı ülkede, aynı dünyada yaşayan bizler, hepimiz önce bilinçli birer birey olarak, biz olmanın farkındalığını yaşamaz ve birbirimize saygı duyup sevmezsek, gerçek mutluluğu ve gerçek değerimizi hiç bir zaman bulamayız.

İnsan, ancak kendi iç dünyasına yaptığı yolculukla kendini keşfeder ve kendini keşfetme çabasında olan insan aynaya her baktığında gerçek manada değerli birini görür. Yaşam da, kendi mutluluğuyla birlikte başkalarının mutluluğunu da önemseyenlere çok cömert davranır.

Bu konuda sizin düşünceleriniz nedir acaba?



KOMŞU KAPISI



İnsanoğlu, yaradılışı gereği sosyal bir varlıktır. Tek başına bütün eksikliklerini karşılayıp yaşamını devam ettiremez. Onun yalnızlığını gidermek, hayatını kolaylaştırmak, yaşanılır kılmak için en yakın destekçisi, ailesinden sonra hiç şüphesiz komşusu değil midir? Ne demiş hep eskiler; “Komşu, komşunun külüne muhtaçtır” ya da “Ev alma komşu al!” Atasözümüzün de aslında hadis dayanağı vardır, sevgili Peygamberimiz “Ev almadan önce komşu, yola çıkmadan önce de yoldaş arayın” diye buyurmuştur. Zira komşuluk ilişkileri, yakından uzağa ilişkisi ile sosyal ilişkilerin başında yer alır. O kadar önemlidir ki onun üzerine pek çok yargıda bulunulmuş, atasözleri, deyimler, dilimize dizilmiştir. Komşuluk, Batı Trakya Müslüman Türk Azınlığı'nın bel kemiği ve toplum yapısının önemli bir yapı taşıdır. Hayatımızın her saniyesinde en çok ihtiyaç duyulan ve etkilerine maruz kalınan komşuluk, bölgeden bölgeye, toplumdan topluma çeşitli yönleriyle farklılık gösteren bir tarihsel yolculuğa sahip olsa da temeli hep paylaşmaya dayalıdır. Bu atasözleri ile geçmişten günümüze komşunun önemi, komşu yardımı ve dayanışma gibi hususlar hemen aklımıza gelir.

Ne yazık ki değişen ve bozulan dünya koşulları ile günümüzde çok hızlı bir göç yaşanıyor, insanlar yavaş yavaş yaşadığı mahallesini, köyünü, memleketini iş hayatındaki değişimler nedeniyle terk etmek zorunda kalıyor. Bu da dolayısıyla komşuluk ilişkilerindeki değişimi de ne acıdır ki meydana getiriyor.

Birden aklıma çocukluğumu doyusıya yaşadığım, mahallemin sokağında koşup oyun oynadığım arkadaşlarım, aramızdan ayrılan komşularımız ve rahmetli babaannem geliyor...

Dört göz odası olan bahçeli bir evimiz vardı, o zamanlar yüksek binalar etrafımızda çevrili değildi, mahallemizin her kapısından uzunca bir ip sarkardı ki evlerimizi şerefi ile şenlendiren misafirlerimiz rahatlıkla girebilsin diye. Komşular ise birbirine komşu kapılarından gidip gelmekteydi. Bu kapılar önemsiz kapılar değildi. Aksine açılan her kapı, içilen her kahve güvene dayalıydı. Ne yalan söyleyeyim o günlerin hasretini çekmekteyim... Eskiden her evin yan komşusu ile bahçelerini birleştiren komşu kapıları vardı! Rahmetli Babaannem Ayşe Hanım, köyde doğup büyümüş kasabaya gelin gelmiş ve toruna karışmıştı. İnsanın doğduğu yer değil de karnının doyduğu yermiş ya kaderi işte bizim Ayşe Hanım'ın da kaderinde arkadaşları Sıdika Hanım, Emine Hanım, Hayriye Kardaş ve Kantarcı Fatme'yle komşuluk yapmak ve ömrünü burada tamamlamış...

Her gün annem ve rahmetli babaannem mutfağa girer öğlen yemeğinin hazırlığına koyulurdular. Evimizde pişen yemekten komşu kapımızdan geçerek, mutlaka az veya çok örtülü bir şekilde komşumuza götürürdüm. Gittiğim yerden dönerken de tabağımda mutlaka bir şeyler olurdu. Rahmetli babaannem her gün hazırladığı üstü örtülü süslü tepsiyi elime tutuşturur, bunu Fatme teyzene ver de gel evladım derdi. Çünkü Fatme teyzenin süreğen hastalığı vardı, bu da yetmezmiş gibi eşi de görmüyordu... Rahmetlinin gönlü de mutfağı da zengindi. Mahallemizde komşunun işi mi yetişmedi hemen bizimkiler birlik olur o işi yapar ve komşuyu rahatlatırlardı. Eğer komşumuzda hastalık veya ölüm varsa mutlaka ziyaret edilirdi. Hastalık sürecinde ihtiyaçları giderilirdi. Komşumuzun mutlu gününde düğün veya bir başka önemli daveti varsa komşu kapıdan geçerek evinin yeteceği kadar misafir alınır kendi evine götürülürdü. Hatta kimse kalmayınca kadar beklenir ve en son komşumuza yapacağımız bir şey olup olmadığı sorulur öyle eve gidilirdi. Say say bitmez kültürümüzdeki gelenek göreneklerimiz... "Bitiremezdik" desek hiç şüphesiz daha doğru olur galiba. Çünkü günümüzdeki modern şehir yaşantısı ve zorunlu göç ile bu güzel örf ve adetlerin hepsi ne yazık ki altüst oldu ve birçoğu da unutulmaya yüz tutmuş olsa bile Batı Trakya'nın köylerinde halen daha diriliğini sürdürmektedir. Bir kahvenin bile kırk yıl hatırı varsa, kahve saatlerini paylaştığınız komşunun hatırı tükenir mi hiç? Tükenmemeli zaten... Demem o ki hepsinin ötesinde karşılıklı bir şekilde komşu kapısından gidip geldiğiniz iyi bir komşu, yaşamın genelini birlikte yarattığınızdır.

Sevgili okuyucularımız, bu sayımızda sizlere Batı Trakya'mızın farklı farklı bölgelerinde pişirilen bir lezzetten, Zelinka'dan bahsedeceğiz. Mısır unu ve ıspanağın başrolde yer aldığı bu leziz tarif, soğuk kış günlerinde bazen misafire ikram, bazen içilen çaylara eşlikçi, bazen de ana öğün sofralarının baş tacı. Kısacası, "Ne pişirsem" diye düşündüğünüz her ana uygun! Daha önce adını duymayanlar için oldukça ilginç bir isme sahip olan bu tarifin lezzeti de damak çatlatır nitelikte! Mısır unu ve ıspanağın enfes uyumuna ev sahipliği yapan bu lezzetin malzeme listesine gelince;

- 1 litre süt
- 2 yumurta
- ½ kilo ıspanak
- 4 servis kaşığı mısır unu
- 1 tane kuru soğan
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- Tuz
- Sıvı yağ

ZELINKA

Yapılışı:

Öncelikle yıkanan ıspanakların suyu süzülerek kurumaya bırakılır. Tamamen kuruyan ıspanaklara yemeklik doğranan soğan, tuz, karabiber, kekik ve pul biber ilave edilir. Hafif ovularak malzemeler birbiriyle özdeşleştirilir, ıspanağın hacmi küçültülür. Derin bir kapta yumurta, süt, karbonat ve tuz iyice karıştırılır. Elde edilen harca mısır unu eklenerek akışkan bir kıvam elde edilir. Mısır ununun miktarı harcın kıvamına göre artırılıp eksiltilebilir. Sıvı yağ ile yağlanan büyükçe bir tepsiye harcın 4/3 kısmı dökülerek tepsinin zemini harç ile kaplanır. ıspanaklar, dökülen harcın her yerine eşit miktarda gelecek şekilde tepsiye ilave edilir. Harcın kalan kısmı da ıspanakları tamamen kaplamayacak şekilde, gelişigüzel aralıklarla tepsiye dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirilir. Deneyeceklere şimdiden afiyet olsun!



GEÇMİŞİMİZDEN GELEN MİRAS: PINARLAR

Bu yazımda sizlerle kadim bilgiler paylaşmak ve ``su`` gibi aziz bir nimetin, Meriç İli'nde, eski dönemlerde nasıl muhafaza edilip kullanıldığıyla ilgili bazı bilgiler vermek istiyorum. Tarih boyunca su, yerleşim yerlerini ve insanların yaşam kalitesini belirlemiştir. Bölgemize baktığımızda içme suyu, ev ihtiyaçları, tarla, bağ-bahçe suyunu karşılamak için bilinen iki su kaynağı vardı, pınarlar ve ayazmalar. Ayazmalar, toprağa çukur açılarak yağmur veya kar suyunun muhafaza edilmesiyle kullanılan su kaynaklarıydı. Pınar dediğimiz ise yol güzergahlarında, köy içi veya yakın yerlerde, ekilip biçilen tarlaların yakınında bulunan su kaynaklarının etrafının taşlarla örülerek inşa edilenlerdir. Bizim bölgemizde bulunan pınarların derinlikleri ortalama bir-iki metre, genişlikleri ise bir metre olacak şekilde yapılıp, üzerleri yine geniş bir taş veya kilit taşı kullanılarak yapılan kubbe ile örtülmüştür.

Son olarak yine bölgemizde bilinen iki tane su küntü mevcuttu. Fakat zamanla yol çalışmaları veya yolların genişletilmesi sonucu bu pişmiş kırmızı topraktan yapılan küntler maalesef kaybolmuştur. Bu küntleri özel kılan Osmanlı döneminde uzun yolculuk yapan veya yoldan geçen kağnıların hizmetinde olmalarıydı. Her bir küntün başında bir görevli olup, bu görevliler bulunan en yakın pınardan su alarak her gün suları yeniliyordu. Oval şekilde olan küntler hem istenildiğinde kolayca su alınabilmesi hem de hayvanların su içebileceği derinlikte olmaları sebebiyle mimari olarak hayran bırakıyordu.

Genellikle bölgemizdeki pınarların kim tarafından yapıldığı bilinmemektedir. Tahmin edilene göre insanların sadaka verme veya hayır işleme amaçlı maddi olarak yapabilecekleri en değerli katkı olarak düşünülüyordu. Yaşlılarımızın söylediklerine göre bölgemizdeki pınarlar daha onlar çocukken bile vardı. Bu sebeple ortalama yüz elli, belki de daha fazla yıllık geçmişi olduğu tahmin edilmektedir.

Bölge halkı tarafından "ikiz pınarlar" şeklinde adlandırılan ve yan yana olan bu pınarların kim tarafından yapıldığı bilinmemektedir. Hala ilk yapıldıkları zamanki şekillerini muhafaza eden ve bölge halkı tarafından da korunmuş iki nadide pınar. Benim de çocukluğumdan bu yana hatırladığım bu pınarlar maalesef iklim değişikliğinden nasiplerini alarak son birkaç yıl içerisinde kurumuşlardır.



ARALARINDA YAKLAŞIK 50 METRE MESAFE BULUNAN İKİZ PINARLARA AİT GÖRSELLER

SİZİN KALEMİNİZ | FERİHA DERVİŞ



ORJİNAL ADI BİLİNMEDİĞİ İÇİN TARLA SAHİBİNİN İSMİ İLE ANILAN PINAR: EFENDİ'NİN PINARINA AİT GÖRSELLER

Bir diğer pınarımız günümüzde yanındaki tarla sahibinin ismiyle anılmaktadır fakat onun da çok eski bir tarihe sahip olduğunu biliyoruz. Hala suyunu tutmakta ve etraftaki yaşam formlarına can vermektedir. Bu pınarın büyük büyük dedelerim tarafından yapılmış olma ihtimalinin olduğu söylenmektedir.

İsmi bilinmeyen başka bir pınarımız. Yerleşim yerine en uzak ve ormanın içinde olan, suyu tertemiz ve el değmemiş bu harika pınar, hala ilk günkü formunu korumakta ve başka su kaynağı bulunmayan o bölgede canlılara can olmaktadır.



ADI BİLİNMEYEN BİR BAŞKA PINARA AİT GÖRSELLER

Son olarak bahsetmek istediğim, Kabadayı'nın pınarı. Emin olunmamakla birlikte bu pınarın, o zamanlar orada yaşayan ve küçükbaş hayvan sahibi olan bir ağaya ait olduğu ve onun inşa ettiği söylenmektedir. Fotoğraflarda gördüğümüz, 2020 yılında büyük amcam tarafından gerçekleştirilen tadilatlı şeklidir. Maalesef bu güzide pınar birkaç kuruş bulma hevesiyle tahrip edilmiştir. Kubbe şeklinde olan üst kısmı, yanındaki kilit taşıyla birlikte restore edilmeyi beklemektedir. Bu pınarı diğer pınarlardan ayıran özellik, babamın çocukken bizzat şahit olduğu kendini temizleme sisteminin olmasıydı. Tam olarak ne kadar bir sürede bunun olduğu bilinmemekte fakat tahmini, içinde biriken mıncır denilen ince toprağın ve ağaç yapraklarının belli bir seviyeye gelmesinden sonra, pınar suyunun basınçla kaynaması ve fışkırmasıyla içindeki tüm mıncır ve yaprakların temizlenmesi gerçekleşiyormuş. Babamın dediğine göre her zaman suyu duru ve temizmiş. Günümüzde aldığı hasar sebebiyle bu özelliğini yitirmiştir.



KABADAYI'NİN PINARINA AİT GÖRSELLER



Maalesef çok daha fazla pınarımız içlerinde gömü bulma hevesiyle tahrip edilmiştir. Bazı pınarların inşa edilirken zamanla hasar oluşabileceği veya tamir isteyebileceği düşüncesiyle taşlarının arasına, tamir eden kişinin emeğinin karşılanması veya masrafların giderilmesi adına birkaç akçe koyulduğu söylentisi duyulmuştur. Bunun sonucunda define avcılarının veya bazı kötü niyetli kişilerin hedefi olup tahrip edilmişler ve yeniden tamir edilmemişlerdir. Şu anda bu pınarların suyuna ihtiyaç duyulmasa bile hala suyu kurumamış pınarlardan su içen canlılar, hayat bulan bitkiler var. En azından onların hatrına dikkat etmeli ve koruma altına almalıyız diye düşünüyorum.

NE BÜYÜK MUCİZEDİR İNSAN

Aynı dilde, ayrı lisan
Her birinde aynı nizam
Görünürde bir beden bir can
Ne büyük mucizedir insan.

Şu koca dünyanın bir yerinde
Koskoca bir dünya yaşar içinde
Her gün binbir halde biçimde
Ne büyük mucizedir insan.

Kuytudur kimsenin bilmediği barınak
Kendi kendine kaçır olur sığınak
Dertli de derman da aynı açık kucak
Ne büyük mucizedir insan.

Bir umuda getirir nice baharı
Yeşertir dalları, öter kuşları
Rengarenk kelebekler süsler kırları
Ne büyük mucizedir insan.

Bin dosta bedeldir kendiyle sohbeti
En iyi sırdaştır bilinmeli kıymeti
Canın bedene, bedenine cana emaneti
Ne büyük mucizedir insan.

Sibel Osman





PUSULA



www.btaytd.org



www.twitter.com/BTAYTD



www.facebook.com/btaytd.wtamuga