



bu
sayıda

YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP EGE EKONOMİK FORUMU'NDA KONUŞMACI OLARAK YER ALDI • KFC GIDA OLARAK ÇİN TİCARET FUARI'NDAYDIK! • ARGE BİRİMİMİZ 10. ULUSLARARASI KİVİ SEMPOZYUMUNA PASTÖRİZE KİVİ PROJEMİZ İLE KATILDI • WABEL SAVOURY GROCERY SUMMIT 2021'E KATILDIK! • YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP'TEN "OKULLARDA ORGANİK DERSİ VERİLSİN" ÇAĞRISI GELDİ • ULUSLARARASI GASTRONOMİ, GIDA VE BESLENME KONFERANSI'NA, ARGE BİRİMİMİZ İNCİRDE ŞEKERLENME VE RENK DÖNÜŞÜMÜ PROJEMİZ İLE KATILDI • 40'TAN FAZLA ÜLKE COP26 İKLİM ZİRVESİ'NDE KÖMÜR KULLANMAYI BIRAKMA SÖZÜ VERDİ • BİRLEŞMİŞ MİLLETLER GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ'NDEN GIDA FİYATLARI AÇIKLAMALARI • İNOVASYON KÖŞESİ • ONARICI TARIM; HEMEN ŞİMDİ! • FUNDA TURAN İLE SÖYLEŞİ • GLÜTENSİZ BESLENME TREND Mİ YOKSA GEREKLİ Mİ? • ORADA BİR AY VAR UZAKTA • SIFIR ATIK HAYAL DEĞİL! • İÇ PİLAVLI YILBAŞI HİNDİSİ • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

Hasat Zamanı'nın Aralık sayısında;

Sıfır atık kavramına ve dünyamızı aydınlatan Ay'a yer verdik. Ayrıca glütensiz beslenme biçiminin ne olduğuna değindiğimiz yazımızı, yılbaşı için sofralarınızı dolduracak yemek tarifimizi ve inovasyon haberlerimizi de bu sayımızda bulabileceksiniz.

Keyifli okumalar.

İçindekiler

1	YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP EGE EKONOMİK FORUMU'NDA KONUŞMACI OLARAK YER ALDI.	2
	KURUM HABERİ	
2	KFC GIDA OLARAK ÇİN TİCARET FUARI'NDAYDIK!	2
	KURUM HABERİ	
3	ARGE BİRİMİMİZ 10. ULUSLARARASI KİVİ SEMPOZYUMUNA PASTÖRİZE KİVİ PROJEMİZ İLE KATILDI.	3
	KURUM HABERİ	
4	WABEL SAVOURY GROCERY SUMMIT 2021'E KATILDIK!	3
	KURUM HABERİ	
5	YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP'TEN "OKULLARDA ORGANİK DERSİ VERİLSİN" ÇAĞRISI GELDİ.	4
	KURUM HABERİ	
6	ULUSLARARASI GASTRONOMİ, GIDA VE BESLENME KONFERANSI'NA, ARGE BİRİMİMİZ İNCİRDE ŞEKERLENME VE RENK DÖNÜŞÜMÜ PROJEMİZ İLE KATILDI.	4
	KURUM HABERİ	
7	40'TAN FAZLA ÜLKE COP26 İKLİM ZİRVESİ'NDE KÖMÜR KULLANMAYI BIRAKMA SÖZÜ VERDİ.	5
	GÜNCEL HABERLER	
8	BİRLEŞMİŞ MİLLETLER GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ'NDEN GIDA FİYATLARI AÇIKLAMALARI	5
	GÜNCEL HABERLER	
9	İNOVASYON KOMİTESİ ÇALIŞMALARI	6
	İNOVASYON KÖŞESİ	
10	ONARICI TARIM; HEMEN ŞİMDİ!	7
	TOPRAK	
11	FUNDA TURAN İLE SÖYLEŞİ	8
	BİRİM RÖPORTAJI	
12	GLÜTENSİZ BESLENME TREND Mİ YOKSA GEREKLİ Mİ?	9
	SAĞLIK	
13	ORADA BİR AY VAR UZAKTA	10
	BİLİM & TEKNOLOJİ	
14	SIFIR ATIK HAYAL DEĞİL!	11
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	
15	İÇ PİLAVLI YILBAŞI HİNDİSİ	12
	YEMEK TARİFİ	
16	İZMİR'DE BU AY NELER VAR?	13
	REHBER	

KURUM HABERİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP

EGE EKONOMİK FORUMU'NDA KONUŞMACI OLARAK YER ALDI.



Bu yıl 10 Kasım'da "Yeşil Bir Gelecek İçin: Şimdi" temasıyla 5.si düzenlenen Ege Ekonomik Forumu'na Yönetim Kurulu Başkanımız Birol Celep konuşmacı olarak katıldı. "12 Bin Yıl Önce Tarım ile Dönüşen Dünya Nasıl Beslenecek?" konulu panelde düşüncelerini belirten Celep, iklim değişikliğinin tarım, gıda ve dünya üzerindeki etkilerinden bahsetti, geleceğimiz için yapmamız gerekenleri ve ülke olarak sorumluluk alanlarımızı dinleyicilere aktardı.

KURUM HABERİ

KFC GIDA OLARAK

ÇİN TİCARET FUARI'NDAYDIK!

Asya Bölgesinde şirketlerin ürünlerini sergilemesi, markaların popülerleşmesi ve daha fazla iş ortağı bulunması için ortam sağlayan Uluslararası Çin Ticaret Fuarı'na (CIIE) KFC Gıda olarak katılım sağladık. 5-10 Kasım 2021 tarihleri arasında Çin'in Şangay şehrinde gerçekleşen, 100'den fazla ülke ve bölgeden şirketlerin katıldığı, teknoloji, otomobil, ekipman, tıbbi aletler ve tıbbi bakım, hizmet ticareti, gıda ve tarım alanlarında online ve offline görüşmelerin gerçekleştiği fuarda firma tanıtımımızı gerçekleştirdik.



Ayrıca Çin'deki bilinirliğimizi artırmak ve şubemizi duyurmak adına Yönetim Kurulu Başkanımız Birol Celep ve Satış Genel Müdür Yardımcımız Neşet M. Keçecioğulları Çin Medya Grubu ile bir röportaj gerçekleştirerek Çin'deki faaliyetlerimiz ve önümüzdeki yıllardaki satışlarımız hakkında bilgiler verdi.

KURUM HABERİ

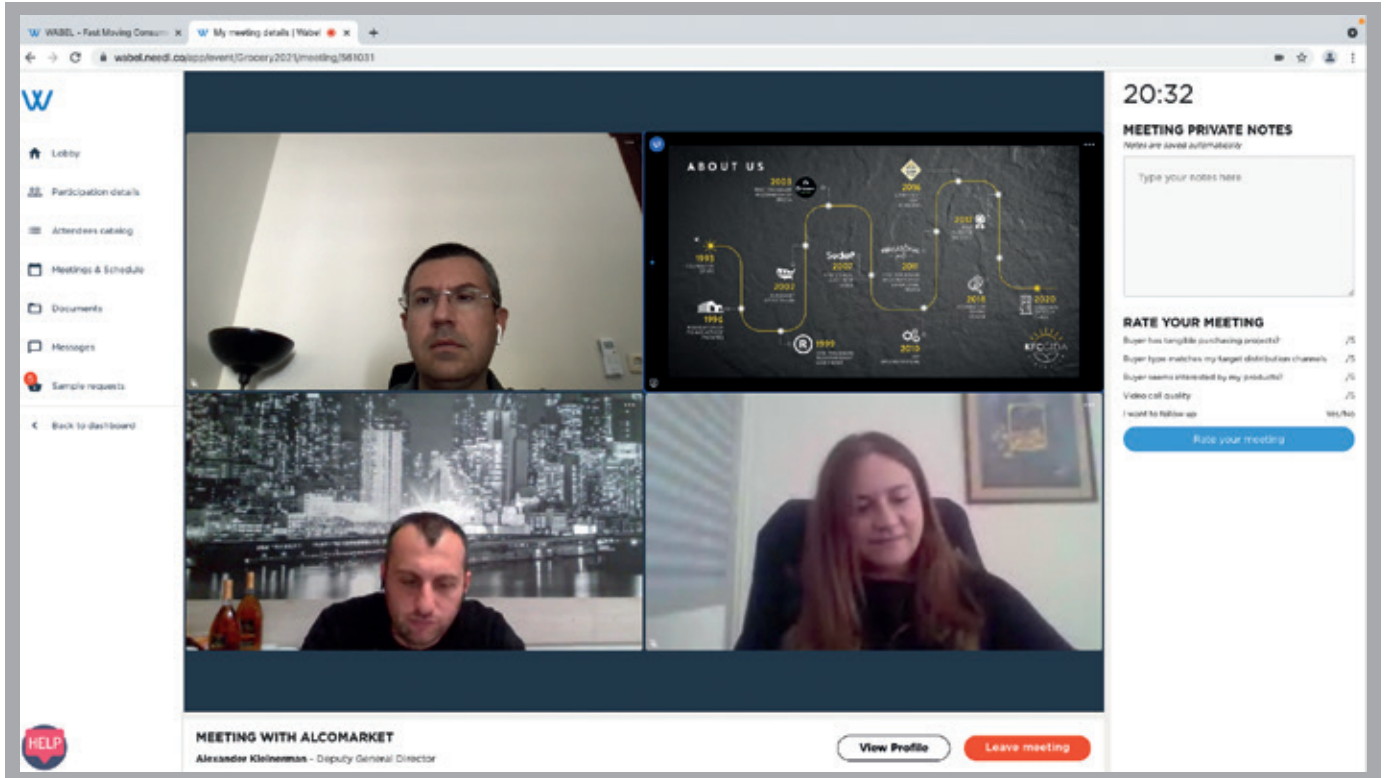
ARGE BİRİMİMİZ 10. ULUSLARARASI KİVİ SEMPOZYUMUNA PASTÖRİZE KİVİ PROJEMİZ İLE KATILDI.

Arge birimimiz Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü tarafından 27-30 Eylül 2021 tarihleri arasında, online olarak gerçekleşen 10. Uluslararası Kivi sempozyumuna kendi projemiz ile katılım sağladı. Geçtiğimiz yıl pastörize olarak geliştirdiğimiz kivi ürününe ait Arge projesini sempozyumda sunan Arge Sorumlumuz Ali Nalbant, kurumumuzu bu önemli bilimsel etkinlikte başarıyla temsil etti.



KURUM HABERİ

WABEL SAVOURY GROCERY SUMMIT 2021'E KATILDIK!



2-5 Kasım 2021 tarihleri arasında online olarak gerçekleşen Fransa merkezli Wabel Savoury Grocery Summit'e Sunny Fruit markamız ile katıldık. Online olarak yaklaşık 15 toplantı gerçekleştirdiğimiz Wabel, marka tanıtımımız ve ticari ilişkiler geliştirmemiz anlamında bizlere katkı sağladı.

YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ BİROL CELEP'TEN “OKULLARDA ORGANİK DERSİ VERİLSİN” ÇAĞRISI GELDİ.



KFC Gıda Yönetim Kurulu Başkanımız Birol Celep aynı zamanda Ege İhracatçı Birlikleri Kuru Meyve ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı ünvanı ile katıldığı Organik Tarım Sektör Toplantısı'nda, organik sektörüyle ilgili desteklerin ve organik ürün

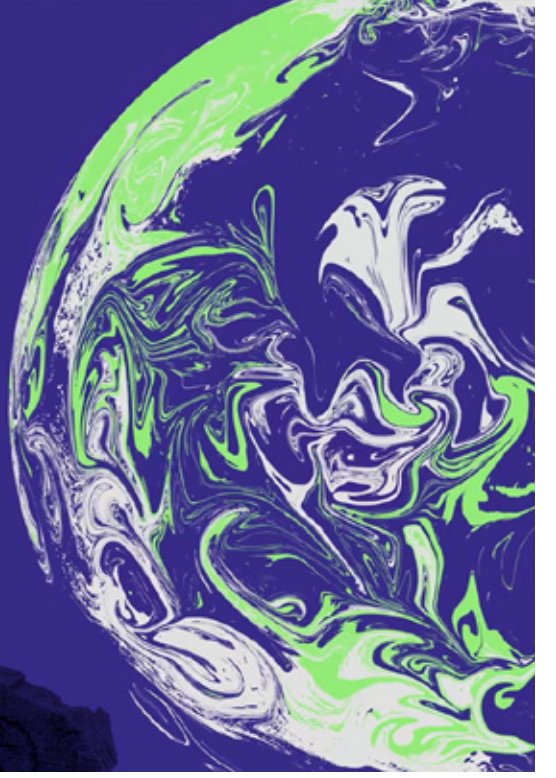
tüketiminin artması için okullarda organik dersinin konulması gerektiğini vurguladı. Tüketim alışkanlıklarının çocuk yaşta kazanıldığını belirten Celep, sağlıklı nesillerin yetişmesi için bu bilincin oturması gerektiğine dikkat çekti.

ULUSLARARASI GASTRONOMİ, GIDA VE BESLENME KONFERANSI'NA, ARGE BİRİMİMİZ İNCİRDE ŞEKERLENME VE RENK DÖNÜŞÜMÜ PROJEMİZ İLE KATILDI.



5-8 Kasım 2021 tarihleri arasında ISRES (International Society for Research in Education and Science) tarafından Antalya'da gerçekleştirilen 2. Uluslararası Gastronomi, Gıda ve Beslenme Konferansı'na Arge birimimiz “Kuru İncirde Şekerlenme ve Renk Dönüşümü Projemiz” ile katılım sağladı. Projemizi konferansta sunan Arge Sorumlumuz Sinem Üney Çam bilimsel çalışmalarımızı ve kurumumuzu uluslararası alanda başarıyla temsil etti.

COP26



GÜNCEL HABERLER

40'TAN FAZLA ÜLKE COP26 İKLİM ZİRVESİ'NDE KÖMÜR KULLANMAYI BIRAKMA SÖZÜ VERDİ.

İngiltere hükümeti; Polonya, Vietnam ve Şili'nin de aralarında bulunduğu 40'tan fazla kömür kullanıcısı ülkenin COP26 İklim Zirvesi'nde kömür kullanmayı bırakmayı taahhüt ettiğini belirtti. İklim değişikliğine

en fazla yol açan fosil yakıt olan kömürü kullanmayı bırakmak için taahhütte bulunmayan ülkeler ise şimdilik Çin, ABD, Hindistan ve Avustralya gibi dünyanın en fazla kömüre bağımlı ülkeleri.



GÜNCEL HABERLER

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ'NDEN GIDA FİYATLARI AÇIKLAMALARI

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), gıda fiyatlarının 10 yıldan uzun süredir görülmedik bir düzeye ulaştığını ve geçen yıl yüzde 30'dan fazla arttığını açıkladı. Buna bağlı artan maliyetler sonucunda bitkisel yağ fiyatları Ekim ayında yüzde 10'luk bir artışla rekor seviyeye ulaştı. Bir önceki yıla göre yüzde 22 artan tahıl fiyatları ise gelecek yıllarda yaşanacak sorunların uyarıcısı olacak.

İNOVASYON KOMİTESİ ÇALIŞMALARI

AYIN İNOVASYON FİKİRLERİ



Beycan Girgin: RFID sistemi ile ERP / envanter süreçlerinin mobil cihazlarla yönetilmesi çalışması



Damla Öykü Şahin- Elif Şengül: KFC Gıda çalışanına özel mobil uygulama çalışması



Akile Ergon: Şirket içi kartlı sistem çalışması

İNOVASYON KOMİTEMİZE İNOVASYON ELÇİLERİ KATILDI.

İnovasyon Komitesi çalışma arkadaşlarımızla olan iletişimi artırmak amacıyla bünyesine "İnovasyon Elçileri"ni dahil etti. Fabrika içerisinde, üretim alanlarında çalışan mesai arkadaşlarımıza eğitimler ve gelişmeler hakkında daha hızlı bilgi vermeyi amaçlayan ekibe İncir İşletmesi'nden Halise Arslan, Turşu İşletmesi'nden Nurhayat Yılmazkaya, Kayısı İşletmesi'nden Mehtap Babur, RTE İşletmesi'nden Oya Savaş ve Üzüm İşletmesi'nden Selda Serbest inovasyon elçisi olarak dahil oldu.

SÜRECİ TAMAMLANAN VE UYGULAMAYA ALINAN FİKİRLERİMİZ

RTE işletmesi makine operatörümüz Kübra Bayar, Leepack makinesinde üretim sırasında çenede ürün sıkışması kaynaklı yüksek oranda duruş ve ürün kaybı yaşanması nedeniyle, makineye adapte edilebilecek ve çenede ürün sıkışmasını engelleyecek aparat geliştirecek fikrini inovasyon komitemize sunmuş, uygulamaya geçildiğinde de altın ödülü sahibi olmuştur. Kendisini inovatif fikri için tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.





12

TOPRAK

ONARICI TARIM; HEMEN ŞİMDİ!

Giderek artan nüfus, çarpık kentleşme, değişen iklim koşulları, çölleşme... İnsanlar dünyaya verilen zararın bilincine yeni yeni varıyor. Her geçen gün etkisini daha çok hissettiğimiz bu zarar, artan nüfus ile birlikte en büyük sorunlardan birini “besin kaynaklarının tükenmesini” doğuruyor. Çok tartışılan bu konuya ise çözüm önerilerinden biri “onarıcı tarım” kavramı.

Onarıcı tarımı; besleyici ve nitelikli gıda üretimi yaparken toprak ekosistemini iyileştiren yöntemler ve buna yönelik çalışmaları gerçekleştirebilecek çiftçi ve sosyal girişimcilerin başlattığı bir hareket olarak tanımlanıyor. Onarıcı tarım 1980’lerde gündeme gelen bir kavram. Son yıllarda da Türkiye’de ve dünyada bu konuda farkındalık çalışmaları yapılıyor. Öyle ki Netflix de bu konuda “Kiss the Ground” isimli belgeseli ile onarıcı tarım terimini izleyicilerle buluşturdu.

Onarıcı tarımda önemli olan nokta ekosistemin yarın, bugün olduğu noktadan daha iyi olmasını sağlamaktır. Bu uygulamaların belirli listeleri yok ve her geçen gün genişleyen ve değişen bir yapıya sahip. Onarıcı tarım için belirli kriterler olmasa da yine de gözle görülür bir ölçülme biçimi var. O da toprağın ne kadar çıplak ya da örtülü olduğu... Eğer toprak çıplaksa bu bazı iklimlerde çölleşmeye gitmek, erozyon ve biyolojik çeşitliliğin azalması demektir.

Onarıcı tarım uygulamalarına toprağın sürülmemesi örnek olarak verilebilir. Konvansiyonel tarımda yeni mahsül için tohumlar ekilmeden önce tarla sürülür, eski mahsül artıkları hayvan gübreleri, yabancı otlar toprağın derinliklerine karışır. Toprağı havalandırıyor gibi görünen bu uygulama yarardan çok zarar sağlıyor. Toprağın dengesi bozuluyor, organik maddeden yoksun kalan toprak, su ve rüzgarın aşındırmasına maruz kalıyor. Su ve besin maddeleri bu toprakta tutunamıyor. Sürme yapılmayan toprakta ise yapı sağlamlığı korunuyor, toprağın suyu emme kapasitesi artıyor, buharlaşma yavaşlıyor ve verim artıyor.

Bu ve bunun gibi örnekler her ölçekteki tarım arazisinde uygulanabilen, uygulandığında da sera gazı emisyonlarını azaltan, biyoçeşitliliği ve mahsülün besin değerini artıran ve daha da önemlisi iklim değişikliğini tersine çevirebilen yöntemlerdir.

Bize kendinizden, konumunuzdan ve özgeçmişinizden bahseder misiniz?

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Lisans programından 2012 yılında mezun oldum. Bunun yanında Anadolu Üniversitesi İşletme Yönetimi ön-lisans programından mezun oldum. Mezuniyetim sonrasında bir firmada kalite sistem sorumlusu olarak 3 yıl boyunca görev aldıktan sonra, meyve-sebze alanında uzmanlaşmak istediğim için Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Meyve Sebze Teknolojisi Bölümünde yüksek lisans eğitimimi tamamladım. Bu süre içerisinde Ege Üniversitesi Tire-Kutsan Meslek Yüksekokulu'nda meyve sebze teknolojisi ön-lisans programında öğretim görevlisi olarak çalıştım. Daha sonrasında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Meyve-Sebze Teknolojisinde doktora eğitime başladım. Tüm bu eğitim-öğretim sürecinde edindiğim gerek pratik gerek teorik bilgileri sektörel bazda uygulayabilmek adına özellikle İzmir'de kuru meyve-sebze konusunda alanında uzman olan firmamızın üzüm işletmesinde Kalite Sistem Sorumlusu olarak 2020 yılının başında göreve başlamış bulunmaktayım.



KFC Gıda'daki göreviniz hakkında bilgi verebilir misiniz?

Firmamızın kalite departmanında, özellikle üzüm işletmesinde kalite sistem sorumlusu olarak görev almaktayım. Kalite departmanımız gıda güvenliği şartlarının, yasal gerekliliklerin ve müşteri taleplerinin sağlanması aşamalarında aktif rol oynarken, gıda güvenliği kültürü sisteminin tam benimsenmesi için yol gösterici olarak görev yapmaktadır. Bu yolda benim görevim ise, sistemin etkinliğini ve uygunluğunu kontrol etmek, uygunsuzlukları raporlamak ve yapılacak faaliyetler ile ilgili aksiyon alınmasını sağlamaktır. Bunun yanında müşteri şikayetlerinde kök neden analizi yapılmasını sağlamak için

birimlerin bir araya gelmesi adına organizasyonun yapılması, gerekli araştırmaların yapılması ve müşteriye ilgili cevapların iletilmesi, çalışma programım arasında yer almaktadır. Bunun yanında tüm sistem ve müşteri denetimleri ile müşterilerimizin ziyaretlerinde işletme ve sistem sunumu yapılmasında görev almaktayım. Bunun yanında firmamızdaki komitelerden biri olan İnovasyon Komitesinin de aktif üyelerinden biriyim.

Görev aldığınız İnovasyon Komitesi'nin görevi nedir?

KFC Gıda'daki İnovasyon Komitesi'nin amacı ve faaliyetleri nelerdir?

Firmamızın benimsemiş olduğu değerlerden birisi sürekli gelişimdir. Bu değer doğrultusunda sürekli gelişim gösterebilmek için her türlü girişimde bulunan bir firmayız. Bu doğrultuda 2019 yılında TİM-İnosuit danışmanlığı sayesinde firmamızda, gelişim faaliyetleri takibinin ve organizasyonunun yapılması, sürekli gelişim ve değişim için firmamızdaki tüm çalışanların ve paydaşların motive edilebilmesi için İnovasyon Komitesi adı altında farklı birimlerin iş birliği ile bir komite kurulmuştur. Bu komite farklı birimlerde görevlerini devam ettiren çalışma arkadaşlarımız sayesinde, firma içerisindeki her alanda fikir yürütülebilmesini sağlayan ve birimlerin yenilik süreçlerinde destek olan bir komitedir. Komitemizin asıl amacı, "Bir Fikrim Var!" sloganıyla firmamızdaki tüm çalışma arkadaşlarımızdan yenilikçi fikirlerinin gerek fikir kutuları gerekse birçok yere asılmış olan QR kodlu afişler yardımıyla toplanmasıdır. Elde edilen yenilikçi fikirlerin hayata geçebilmesi ve fikir sahibinin fizibilite yapabilmesi için ilgili kişilerle iletişime geçmesini sağlayan bir araçtır. İnovasyon komitemiz fikir değerlendirme ve uygulama aşamasında diğer komiteler ile iş birliği halinde çalışarak görevini icra etmektedir. Gönüllü olarak görev aldığım bu komite, işletme içerisinde yer alan tüm gelişmeleri takip edebilmemi ve birçok konuda ufkumun açılmasını sağlaması nedeniyle benim için bir hobi gibi de değerlendirilebilir.

İş dışında yapmaktan hoşlandığınız şeyler nelerdir?

İş dışındaki çevreniz sizi nasıl tanımlar?

Yeni bir şeyler araştırmak ve öğrenmek en sevdiğim şeyler arasında ilk sırada yer alabilir. Bunun yanında farklı konularda kurgu ya da kurgu olmayan kitapları okumaktan keyif alırım. Sevdiklerimle birlikte vakit geçirmek, mutlu olabileceğim aktiviteler yapmak ise önceliklerim arasında yer alır. Hem iş yaşamımda hem sosyal yaşamımda önemli olan şey gülümsemek ve yüzümün gülebileceği aktivitelerdir. Bu nedenle beni çevremdeki kişiler genel olarak güler yüzlü olarak tanımlamaktadır.

GLÜTENSİZ BESLENME TREND Mİ YOKSA GEREKLİ Mİ?



Glütensiz beslenme son yıllarda çok revaçta olan bir konu. Glüten (ya da gluten) buğday, arpa, çavdar ve yulaf gibi besinlerde bulunan aslında tamamen doğal bir proteindir. Ancak glüten diğer proteinlere göre büyük yapıli bir protein olduğu için ve tabii ki son yıllarda genetik yapısı değıştiği için insan vücudu glütteni sindirmekte zorlanıyor. Bu da doğal olarak sindirim problemlerine, ikinci beynimiz olan bağırsakların düzgün işleyememesi nedeniyle bağışıklık sisteminin yorulmasına ve buna bağlı hastalıklara karşı daha dirençsiz olmamıza neden oluyor.

Glüten özellikle çölyak hastası ve glüten hassasiyeti olan kişilerin tüketmemesi gereken bir protein. Sağlık otoriteleri genellikle bu problemleri yaşamayan kişilerin glüten tüketmesinde herhangi bir zarar olmadığı belirtiliyor ancak genetik yapısı bozulan glüten aslında vücudumuzun çok da ihtiyaç duyduğu bir şey değil.

Temel olarak glütensiz beslenme (kısmi de olabilir) veya glüten diyeti bizleri ekmek, bisküvi, paketli hazır gıdalar, paketli dondurulmuş sebzeler, hazır soslar, pasta, makarna, pizza gibi insan sağlığına zararlı olan besinlerden uzak tutar. Glütenden uzak durulan

beslenmede kişiler daha enerjik, sağlıklı hissediyor, daha rahat kilo veriyor ve özellikle de insülin direnci azalıyor.

Çölyak, glüten intoleransı, glüten alerjisi...

Glütensiz beslenme bazılarımız için bir tercih, glüten hassasiyeti, glüten alerjisi olan kişiler ve çölyak hastaları için ise hayati bir risk. Özellikle bağırsaktaki sindirim yapısının bozulduğu çölyak hastalığı ömür boyu süren bir alerjik hastalıktır ve yemeklerinin glüten içeren gıdalarla aynı kapta bulunmasından dolayı hatta aynı fabrikada üretilmesinden dolayı bile atak gösterebilir.

Glüten içeren gıdaların sindirim bozuklukları, baş ağrıları, ciltte döküntülere, kronik halsizliğe ve depresyona sebep olduğunu gösteren birçok araştırma var ancak insan vücudunda bu belirtiler kesin teşhis olarak glütene bağlıdır denilemeyebiliyor çünkü glüten sadece gıdalarda değil diğ macunlarında, kişisel temizlik ürünlerinde ve ev temizlik malzemelerinde de bulunabiliyor. Yine de insan sağlığı üzerinde tartışma konusu olsa da dengeli beslenmekte ve vücudumuzu tanıyıp glütteni ona göre tüketmekte fayda var.

ORADA BİR AY VAR UZAKTA

İnsanlık var olduğu andan itibaren merak iç güdüsüyle yenilikleri araştırıp alternatifler üretmeye çalışmıştır. Bugünlere geldiğimizde de sürekli gelişen bir sistemin içerisinde olduğumuzu görüyoruz. İnsanın bu merak ve alternatif üretme isteği nedeniyle uzay çalışmalarına yatırım yaptığını söyleyebiliriz.

Uzay çalışmalarından bu aralar en revaçta olanı ise yine uydumuz Ay üzerinde gerçekleşenler oldu. Sputnik News haberine göre üç önemli gelişme çok dikkat çekiyor. Bunlardan bir tanesi İsrail ve Japonya'nın iş birliğinde Ay toprağından oksijen üretilmesi projesi diğeri Rusya'nın Ay'a insanlı inişe hazırlanması ve sonuncusu da NASA'nın Ay'da buz arama faaliyetleri için robotik bir gezici göndermesi projesi.

İlk olarak İsrail ve Japonya'nın ortak projesi olan Ay toprağından oksijen üretme konusu, 1 ton Ay toprağından 250 gram oksijen üretmeyi kapsayan, Ay'a yönelik faaliyetlerin artması için geliştirilen bir proje. Ortak çalışma geliştiren firmalar, Ay'dan elde edilen toprağı yüksek sıcaklıkta eritip elektrolize ederek oksijen üretmeyi deneyecek.

Diğeri bir konu ise Rusya'nın insanlı aya inişi için çalışmalara başlaması. Burada en ilginç konu Rusya'nın ilk kez insanlı inişi gerçekleştirmeye çalışması olacaktır.

Amerika'nın ilk kez 1969 yılında Neil Armstrong ve Buzz Aldrin ile gerçekleştirdiği bu uçuş, Rusya tarafından 2025 yılından sonra ilk kez gerçekleşecek.

Üçüncüsü ise NASA'nın Ay'ın Güney Kutbu'ndaki bir kraterin yakınında buz arama faaliyetleri için robotik bir gezici gönderiyor olacağı haberi. Bunun için bölge tespiti yapan NASA, iniş alanını seçti.

2023 yılında, golf arabası büyüklüğünde gönderilecek olan araç, buz kütlelerini bulduktan sonra onları içme suyu ve roket yakıtı olarak kullanmak için çıkarabileceğini düşünüyor. Yıllar önce sona erdirdikleri insanlı ay programına yeniden hazırlanan NASA, bu 10 yıl içinde astronotları Ay yüzeyine yeniden göndermek istiyor. Uzay ajansının Artemis programı, ilk kadın astronotun Ay'a inişini gerçekleştirmeyi hedefliyor.

Bakalım zamanında uzay çalışmaları konusunda birbirleriyle yarışan Rusya ve Amerika, yeniden bu konuda bir yarışa girecek mi? Yoksa artık devreye başka ülkeler de mi giriyor?

Her ne olursa olsun dileriz ki ülkeler bilimsel gelişmeler konusunda birbirleriyle yarışır ve insanlık için faydalı projeler oluşturur.



SIFIR ATIK HAYAL DEĞİL!

Dünya üzerinde 1997 yılında gemi kaptanı Charles Moore tarafından yeni bir ada hatta kıta keşfedildi: Çöp adası. Karayip Denizi açıklarında, Pasifik Okyanusu üzerinde binlerce kilometreyi kaplayan bu ada plastik torbalar, şişeler ve bunun gibi çöplerimizden başka bir şey değil ne yazık ki.

Doğaya en fazla zarar veren madde olan plastik, üretimi kolay ve ucuz olduğu için hemen hemen her alanda kullanılıyor. Ayrıca pandemide ve günlük yaşamımızda giderek artan kullan at ürünler, atık miktarlarının artmasına sebep oluyor.

Bir insan ortalama her yıl 500 kilografa kadar atık üretiyor. Dünya genelinde ise her yıl 2,1 milyar ton çöp üretiliyor ve bunların sadece yüzde 16'sı geri dönüştürülüyor. Çöplerin yüzde 46'sı geri dönüştürülemeyecek şekilde atılıyor. İşte tam da bu noktada sıfır atık kavramının ne kadar önemli olduğu yüzümüze çarpıyor.

Sıfır atık, adı üstünde atığın sıfırlandığı çok önemli bir kavram. Aslında sadece atık sonrasını değil öncesini de ilgilendiren bir süreç. İlk olarak atık oluşum sebeplerinin gözden geçirilerek atığın oluşmaması prensibine dayanıyor. Sıfır atıkta, atık miktarının azaltılması ise bir başka hedef.

Atığın oluştuğu durumlarda ise bu atıkların kaynağında ayrı bir şekilde toplanması, ayrışması ve geri kazanılma-

sını sağlayan organize bir çalışma ve bilinçlendirme çalışmaları gerektiriyor.

Türkiye'de de bu kapsamda 2017 yılında ulusal atık yönetimi eylem planı yapıldı ve sıfır atık yönetmeliğimiz hazırlandı.

Biz ne yapabiliriz?

Öncelikle bu konuda bilinçlenmeliyiz. Alacağımız ufak tedbirlerle bu kavram için çaba gösterebiliriz.

“Gerekli değilse tüketme” prensibini benimsemeli, atık barındıran ürünleri daha az tüketerek azaltma yoluna gitmeliyiz. Hala sağlam olan eşya, kıyafet vb. gibi atılacak olan ürünlerimizi yeniden kullanmak için değerlendirip iyileştirmeliyiz. En kötü ihtimalle birine verebilir ya da takas edebiliriz. Değiştirerek farklı amaçlar için kullanabiliriz ve atıklarımızı ayırarak dönüştürülmesine katkıda bulunabiliriz.

KFC Gıda olarak bizler kaynağında ayrıştırma çalışmalarını yapıyor, projeler geliştirerek sıfır atık bilincini oluşturmak için çalışıyor, projeler geliştiriyoruz.

Bireysel olarak da biliyoruz ki ya hep ya hiç demeden ufak da olsa bu konuda katkıda bulunmak ve farkındalık kazanmak hepimizin atabileceği bir adım.





Yeni sayımızda, sizlere yılbaşı akşamında hazırlayıp bütün aileniz ile tüketebileceğiniz bir tarif geldik. Tek başına bile herkesi doyurabilecek olan bu tarif yılbaşı sofralarına çok yakışıyor. Hadi o halde tarifimize geçelim!

İç Pilavlı Yılbaşı Hindisi

- 1 adet 4-4,5 kg ağırlığında orta boy bütün hindi
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı hardal (isteğe bağlı)

Hindinin İçi İçin Malzemeler:

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 dal biberiye
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber

İç pilav için:

- 2 su bardağı baldo pirinç (basmati de olabilir)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
- 2 adet orta boy kuru soğan
- Yarım su bardağı suda bekletip ayıklanmış badem
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- Yarım su bardağı kuru kayısı (küp küp kesilmiş)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı sıcak et veya tavuk suyu
- 1 su bardağı haşlanmış kestane (isteğe bağlı)

Yapılışı

1. Bir kasede zeytinyağı, bal, domates salçası, limon suyu, hardal ve tuzu karıştırın, bir fırça yardımıyla hindinin her tarafına eşit miktarda sürün. Hindinin iç kısmına biberiye, tane karabiber ve defne yaprağını yerleştirin.
2. Pişirme poşetini, hindinin yapışmaması için bir miktar unlayın (glütensiz alternatif karabuğday unu). Poşetin içerisine koyduğunuz hindiye, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 2,5 saat kadar pişirin. Bu esnada pilavı hazırlayın.
3. İç pilavı hazırlamak için; tereyağı ve zeytinyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde kızdırın. Yemeklik doğradığınız kuru soğanları, kısık ateşte hafif bir şekilde soteledikten sonra dirilikleri gidene kadar pişirin.
4. Suda bekletilen ve kabukları soyulmuş bademleri ekledikten sonra hafif bir renk alana kadar soğanlarla birlikte kavurun. Yıkadığınız pirinci bu harca ekleyip biraz daha kavurun.
5. Kuru üzümleri, kayısıları, karabiber, tarçın ve tuzu ekleyin. Sıcak et suyu ve küçük parçalara ayırdığınız haşlanmış kestaneleri ilave ettiğiniz pilavı, kısık ateşte ve kapağını kapattığınız tencerede suyunu çekene kadar pişirin.
6. Suyunu çeken kestaneli pilavın üzerine kağıt havlu ya da pamuklu bir mutfak bezi kapatıp demlenmesi için bekletin.
7. Fırından çıkan nar gibi kızarmış hindiye, porsiyonladıktan sonra kestaneli iç pilavla birlikte sıcak olarak servis edin. Yılbaşı sofrası ya da davet yemeklerinde sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Eğer hindiye iç pilav ile doldurarak servis etmek isterseniz iç pilavı hafif diri bir halde bıraktıktan sonra doldurun ve hindinin iç pilav konulan kısmını çöp şişler ile kapatın. Servis ederken defne yaprağını ve biberiyeyi çıkarabilirsiniz.

Afiyet olsun!

İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



Konser

Sihirli Flüt Konseri / **2 Aralık ve 4 Aralık 2021** / Bornova K.S.M. Necdet Aydın Sahnesi

Yaşar Konseri / **4 Aralık 2021** / SoldOut Performance Hall

Göksel Konseri / **4 Aralık 2021** / Hangout PSM

Manga Konseri / **4 Aralık 2021** / Ooze Venue Bornova

Yunus Emre Kantatı / **9 Aralık 2021** / Bornova K.S.M. Necdet Aydın Sahnesi

Michelle Gurevich Konseri / **10 Aralık 2021** / Hangout PSM

Flashback 90'lar Türkçe Pop Gecesi / **11 Aralık 2021** / Hangout PSM

Aşkın Nur Yengi Konseri / **11 Aralık 2021** / SoldOut Performance Hall

Yüzyüzyken Konuşuruz Konseri / **17 Aralık 2021** / Hangout PSM

Melike Şahin Konseri / **17 Aralık 2021** / Soldout Performance Hall

Haluk Levent Konseri / **21 Aralık 2021** / Ooze Venue Bornova

Bendeniz Konseri / **24 Aralık 2021** / Soldout Performance Hall

Pinhani Konseri / **25 Aralık 2021** / Ooze Venue

Olten Filarmoni - Burcu Soysev Konseri / **25 Aralık 2021**

/ Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Tiyatro

Miray Akovalıgil - Hepsi Benim Gösterisi / **3 Aralık 2021** / İzmir Performance Hall

Cem İşçiler Stand Up Gösterisi / **4 Aralık 2021** / İzmir Performance Hall

Yaşamaya Dair Müzikli Gösteri / **6 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Bir Delinin Hatıra Defteri Oyunu / **7 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Seni Unutmak İstemedim Ki Oyunu / **7 Aralık 2021** Narlıdere A.K.M Gürdal Tosun Sahnesi ve **8 Aralık 2021** Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Üçü Bir Arada Oyunu / **9 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Hoş Geldin Boyacı Oyunu / **11 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Sizi Tanıyorum Oyunu / **11 Aralık 2021** / Nazım Hikmet Kültür Merkezi – Konak Halk Sahnesi

Mesut Süre ile İlişki Testi Gösterisi / **12 Aralık 2021** / İzmir Performance Hall Bornova

Sevgili Arsız Ölüm – Dirmit Oyunu / **15 Aralık 2021** / İzmir A.K.M Yunus Emre Sahnesi

Anlatanadam - Stand Up Special / **18 Aralık 2021** / İzmir Performance Hall Bornova

Ahududu Oyunu / **21 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Süt Kardeşler Oyunu / **22 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Tolgshow Gösterisi / **23 Aralık 2021** / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

Festival

İzmir Jazz Festivali / **8-9 Aralık 2021** / SoldOut Performance Hall

Opera-Bale

İnci Avcıları Operası / **14 Aralık ve 16 Aralık 2021** / İzmir Elhamra Sahnesi

Madame Butterfly Operası / **18 Aralık ve 21 Aralık 2021** / İzmir Elhamra Sahnesi

Fındıkkıran Balesi / **25 Aralık, 28 Aralık ve 30 Aralık 2021** / Bornova K.S.M. Necdet Aydın Sahnesi





www.kfc.com.tr

