



İZ
BIRAKAN
LAR



HAYIRSEVERLER
KULESİ



PASVAK

PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI'2001

SAYI:2 | 2022

- * PASVAK FİZİKİ YAPININ KRONOLOJİSİ
- * PASVAK'TA GIDANIN DEPOLANMASI VE KORUNMASI
- * DEZAVANTAJLI HAYATLARA DOKUNAN PROJELER



PASVAK
AŞEVİ



*İnsanları mutlu edecek tek vasıta,
onları birbirlerine yaklaştırarak, onlara birbirlerini sevdirecek,
karşılıklı maddi ve manevi ihtiyaçlarını
karşılamaaya yarayan hareket ve enerjidir.
Dünyanın barışı içinde insanlığın gerçek mutluluğu,
ancak bu yüksek ideal yolcularının çoğalması ve
başarılı olmasıyla mümkün olacaktır. (1931)*

H. Atatürk





PASVAK
Pamukkale Sağlık Eğitim Vakfı
İMARET (AŞEVİ) ADINA
İMTİYAZ SAHİBİ

PROF. DR.
BÜLENT TOPUZ

YAZIŞMA VE YÖNETİM
YAZI İŞLERİ SORUMLUSU

ÜMMÜHAN
KÜÇÜKPARMAKSIZ

İletişim numaraları:
0 (258) 266 28 48
0 (258) 266 28 71
0 (533) 698 49 89
0 (552) 636 34 20

MERKEZ:
Mehmet Akif Ersoy Mah. 45/1
sokak No:5/1
MERKEZEFENDİ / DENİZLİ

ŞUBE:
Bağbaşı Mah.
Acıpayam Asfaltı No:25
PAMUKKALE / DENİZLİ

pasvak@pasvak.com
www.pasvak.com

TASARIM – UYGULAMA
Egeyon Yayıncılık, Matbaacılık,
Tanıtım, Danışmanlık, Reklamcılık,
San. Tic. Ltd. Şti.

Görsel Yönetmen: Ali Akgün

Editör: Oral Can Tatar

www.egeyonhaber.com

BASKI
İhlas Gazetecilik A.Ş.
Fatih Mh. 1199 Sok. No:1/7 Sarıncık
Gazimir / İzmir

BASIM TARİHİ
YAYIN TÜRÜ

Yılda bir kez yayımlanır.
Dergide yayımlanan yazı,
fotoğraf ve grafiklerin
her hakkı saklıdır. İzinsiz
kullanılamaz. Dergimizdeki
yazılar kaynak gösterilerek
kullanılabilir. Pasvak'ın
ücretsiz yayınıdır.



İZ
BIRAKAN
LAR



İÇİNDEKİLER

-PROR. DR. BÜLENT TOPUZ PASVAK'I ANLATTI

S: 3

-PASVAK'IN MELEKLERİ

S: 4-7

-HAYATLARA DOKUNUYORUZ

S: 8-9

-PASVAK AŞEVİ;

S: 10-13

FİZİKİ YAPILANMANIN TARİHÇESİ

-DEĞİŞEN DÜNYA DÜZENİNDE
GIDANIN GELECEĞİ

S: 14-15

-PASVAK'TA GIDANIN

S: 16-19

DEPOLANMASI VE KULLANILMASI

-PASVAK GÖNÜLLÜSÜ KAŞIKÇI AİLESİ

S: 20-21

-VEREN ELİN, ALAN ELİ

GÖRMEDİĞİ GÜVENLİ YAPI

S: 22

-PASVAK BİR MİRASTIR

S: 23

-PASVAK VE PAYLAŞMA GÜNÜ

S: 24-25

-COVID-19 AŞILARI

S: 26-27

-AYDIN VAKIFLAR BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

S: 28-29

-MUSTAFA KAYNAK PASVAK'I ANLATTI

S: 30

-BİR KAMU YÖNETİCİSİNİN GÖZÜNDEN PASVAK

S: 31

-SOSYAL SORUMLULUKLA ERKEN TANIŞ

S: 32-35

-NECATİ YILDIZ PASVAK HİKAYESİNİ ANLATTI

S: 37

-DENİZLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

S: 38-39

-PASVAK VE DOĞAL AFETLER

S:44-45

-DEZAVANTAJLI HAYATLARA DOKUNAN PROJELER

S: 46-51

-HAYIRSEVERLER KULESİ

S:54-55

-SIKÇA SORULAN SORULAR

S: 56

-BAĞIŞ YAPABİLME YÖNTEMLERİ

S: 57



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI'2001

1

YÖNETİM KURULU



2001



VAKFIN KURULUŞU

AŞEVİNİN KURULUŞU



2004

İFTAR YEMEKLERİ BAŞLADI



2008

AŞEVİNE AİT İLK BİNASINA TAŞINDIK (BAĞBAŞI)



2010

2007



KURBAN VE ADAKLIK KESİMİ BAŞLADI

2008



ÇOCUKLAR İÇİN SOSYAL SORUMLULUKLA ERKEN TANIS PROJEMİZ BAŞLADI

2012



HER GÜN 1000 İHTİYAÇ SAHİBİNE ULAŞILDI

İKİNCİ HİZMET BİNASI MUTFAK AÇILIŞI



2020

HER GÜN 2000 İHTİYAÇ SAHİBİNE ULAŞILDI

2022



İKİNCİ HİZMET BİNAMIZIN KIR BAHCESİ VE KAPALI SALONUNUN FAALİYETE GEÇMESİ



2022

BİR ALAN ELDEN BİR VEREN ELDEN YILIN ANNESİ İLE ANNELER GÜNÜ ETKİNLİĞİ BAŞLADI



2014

GELENEKSEL SÜNNET DÜĞÜNLERİ BAŞLADI



2013

2014



MERKEZİ İLÇELERDEKİ MAHALLERE ULAŞILDI

2018



İKİNCİ HİZMET BİNASININ TEMELİ ATILDI

**“Komşusu aç iken
tok yatan
bizden değildir”**

SİYASİ TİCARİ VE İDEOLOJİK
MÜNAZARANIN YAPILMADIĞI,
ALAN ELİN VEREN ELİ GÖRMEYİ
BİR SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA
KURUMUDUR.





amukkale Sağlık Eğitim Vakfı, her yıl artan performansı ile hizmetini nitelik ve nicelik olarak geliştirmeye devam ediyor. Kiralık bir mekanda 500 ihtiyaç sahibi ile başlayan hizmet yolculuğu, bugün 2000 civarında ihtiyaç sahibine, iki öğün yetecek

yemeği, kendine ait iki adet aşevinde üreterek devam etmektedir.

Hizmetin tamamı hayırsever insanlarımızın katkıları ile sağlanmaktadır. Denizli insanının örnek bir kurumu olarak ortaya çıkan PASVAK, herhangi bir bağış talebinde bulunmadığı ve kampanya yapmadığı halde, son yıllarda il dışından da dikkat çekmekte ve bağış almaktadır.

PASVAK, yola çıktığı ilk günden bu yana, asıl işi olan ihtiyaç sahiplerine yemek ulaştırma misyonunun etrafında döndü durdu. Yemek ulaştırdığı evlerde önemli sayıda engelli bireyle karşılaşınca kalıtsal ve doğumsal engelliliğin önlenmesi üzerine Sağlık Bakanlığı ve Avrupa Birliği destekli geniş katılımlı bir proje yürüttü. Yemek verdiği evlerin ve mahallelerin çocuklarına sünnet düğünü yaptı. Yine bu evlerin çocuklarına ücretsiz üniversite hazırlık kursu almaları için yardımcı oldu. Durumu nispeten iyi olan ailelere iase ulaştırdı. Kapısını çalan mülteci, yolda kalmış, pansiyon misafirlerine kısa süreli de olsa yemek verdi. Acıpayam depreminde, Buldan ve Tavas yangınlarında mağdurlara ve çalışanlara yemek sağladı.

Ramazan aylarında bahçesi, siz veren eller tarafından şenlendirildi. Sizler kimi zaman sivil toplum kuruluşlarınızı, kimi zaman çalışanlarınızı, kimi zaman da eş dost ve akrabalarınızı PASVAK iftarlarında ağırladınız. Bu sayede daha fazla kişiye ulaşıldı. Kurban bayramlarında her yıl artan sayıda bağışçımız oldu. Bayramın birinci günü kavurma eşliğinde bahçemizde bayramlaştık. Yıl boyunca düzenli bağışçıların ve adak bağışçılarının sayısı hep arttı. Sosyal sorumlulukla erken tanış projesi ile, çocuklarımız vakıfta gönüllü çalışarak içinde yaşadıkları toplumun öteki yüzünü gördüler.

İlk aşevimizin 1000 kişilik olan kapasitesi aşılnca ikinci bir aşevi yapılması elzem oldu. Sizlerin 15 yıllık sahip çıkışınıza güvenerek ikinci aşevimizin temelini 2018 yılında attık. Bağbaşı aşevinde verilen 15 yıllık hizmetten edindiğimiz tecrübeye de dayanarak Denizli'nin ihtiyacı olan çok amaçlı bir sosyal kültürel tesis planladık. Çok şükür 1000 kişi kapasiteli mutfağımız faaliyete geçti ve bu sayede 2000 ihtiyaç sahibine sıcak yemek ulaştırabilir hale geldik.

1500 kişiyi rahatlıkla ağırlayabilecek geniş bir bahçemiz ve 1500 kişilik kapalı salonumuz oldu. Tesisimizde yemekli toplantılar, mevlüt, nikah vb özel günler için davet mekanı olarak kullanılmaya başlandı. Amacımız, bu yeni tesis sayesinde daha fazla sayıda ihtiyaç sahibine ulaşmak. Şimdiki hedefimiz 3000 ihtiyaç sahibine ulaşmak.

Bu sayımızda vakfın fiziki yapılanmasının tarihçesini anlatık, katkıda bulunan şehir erkanını andık teşekkür ettik; harcında katkısı bulunanları "Aşevinin Melekleri" ve "İz Bırakanlar" başlıkları ile andık.

Pasvak sizlerle var oldu, sizlerle büyümeye devam edecek. Her türlü katkınızın yerini bulacağını bir kere daha paylaşmak isterim. Hoşça ve dostça kalın.



**PASVAK
YÖNETİM KURULU BAŞKANI**

*Prof. Dr.
Bülent Topuz*



**ÇOK DEĞERLİ
DENİZLİ İNSANI
PASVAK
SİZLERLE
VAR OLDU,
SİZLERLE
BÜYÜMEYE
DEVAM EDECEK.
HER TÜRLÜ
KATKINIZIN YERİNİ
BULACAĞINI
BİR KERE DAHA
PAYLAŞMAK İSTERİM.
HOŞÇA VE
DOSTÇA KALIN.**



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

3



2004 yılında bu hizmete başladığımızda sıcak yemeği doğru adrese ulaştırmak en büyük sorumluluğumuzdu. O yıllarda PASVAK' da ilk gönüllü çalışma diyebileceğimiz bir araştırma grubu oluşturuldu. Vefakâr çalışkan kadınlarımız hiçbir maddi beklenti içerisinde olmadan ev ziyaretlerini gerçekleştirdiler. Sağlık ocakları, öğretmenler ve muhtarlıklardan alınan adreslere bizzat kendi araçları ile gidip ihtiyaç sahipleri ile yüz yüze görüşme sağladılar. O dönemde en sağlıklı ve doğru adresleri sağlık ocakları ve öğretmenlerden aldık. Gönüllü kadınlarımıza PASVAK Melekleri dememizin sebebi de budur.



Ben Emine Çetin, 1954 yılında Bilecik Yenipazar ilçesinde şirin bir köyde doğdum. 1960'larda İstanbul'a taşındık. 1969 yılında ailemle birlikte Almanya Berlin'e gittik. Bir kantinde çalışmaya başladım. Eşim Abil Çetin ile 1973 yılında evlendim. Yusuf, Yunus ve Yavuz isimlerinde 3 evlat sahibiyiz. 1999 senesinde Denizli'ye yerleştik.

Pasvak'ta eşim kurucu üyesi olduğu için bana da çok güzel bir görev düştü. Okullardan, muhtarlardan ve sağlık ocaklarından aldığımız ihtiyaç sahibi listeleriyle ev ev dolaştık. Gruplar halinde mahalleleri gezdik, ben o zamanlar tanıdım Denizli'yi.

Çok kötü şartlarda yaşayan mağdur, çaresiz insanlar gördüm. Daha yoğun çalışıp daha fazla insana ulaşmaya başladık. İsteyerek ve severek gidiyordum her gün. Bir gün bir eve gittik. Belki iki büküm olmuş yaşlı bir teyze evinin önünü süpürüyordu. Selamlaştık

kendimizi tanıttık ve bizi evine davet etti. İçeri girdik. Amca sedire uzanmış ve bizi görünce toparlandı buyurun dedi. Onları dinledik. Kimseleri yokmuş yaşlılık maaşı alıyorlarmış. Bize ekmek peynir zeytin verseniz yeter fazla bir şey istemiyoruz dedi. Gözleri toktu. Ev tertemiz mis gibi sabun kokuyordu. Evleri derme çatma bir barakaydı. Benim en çok etkilendiğim anlardan biriydi.

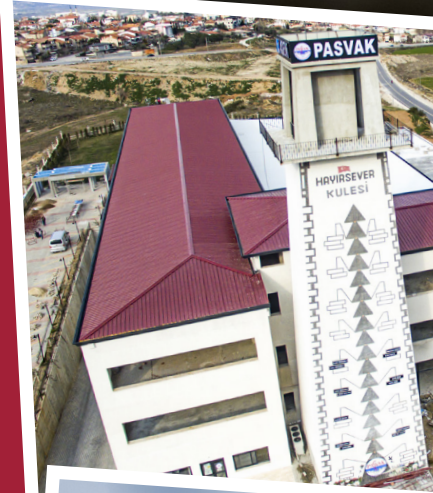
Allah bu vakfı kuranlardan, hayırseverlerden ve emeği geçen tüm çalışanlarından razı olsun. Yıl geçtikçe PASVAK daha da büyüdü ve bizim yaptığımız ev ziyaretlerini bu işin okuldan mezun olmuş profesyonel

kişiler yapmaya başladı.

Şimdi yeni hizmet binası bitmek üzere. Böyle bir vakfa o zamanlar hizmet ettiğim için kendimi şanslı ve mutlu hissediyordum. Umarım bu hizmet uzun yıllar devam eder.



Emine Çetin



PASVAK MELEKLERİ



Ben Nevin Öz, 1961 Çal Denizli doğumluyum. Eşim Nafiz Öz. İki evlat sahibiyiz. Nedim öz ve Neyran Öz.

Eşim ve rahmetli Önder İzmirlioğlu Akhan Kervansarayı ile kiraladığı zamanlarda Aydın Vakıflar Bölge Müdürlüğü'nden bir teklif geldi Denizli'de bir aşevi açmak istiyoruz dediler. Zaten o zamanlarda rahmetli Önder İzmirlioğlu'nun yaptığı bir aş otobüsü vardı. Aydın vakıflardan böyle bir teklif gelince de biz bunu neden yapmayalım dediler ve aş evinin temelleri atıldı.

Gönüllü kadınlardık biz. İlk 3 yıl aralıksız her gün dolaştık araştırmalar ev ziyaretleri ile geçti. Doğru kişilere ulaşmak için o yıllarda ev ev gezdik.

Gelen adresler akabinde arkadaşlarla birlikte evlere adres tespitine gittik. En doğru bilgilere sağlık ocaklarındaki ebe hemşirelerden, ilköğretim okullarından sınıf öğretmenlerinden ve de o kişilerin çevresinden, komşularından aldık.

Deliktaş Mahallesi'nde bir evin önünde durduk, bir amca 85 yaşında amca. Dedik ki sıcak yemek yardımı yapacağız, sen nüfus cüzdanı ver senin kaydını oluşturalım. Ben 85 yaşındayım eşim de 82 yaşında gözü görmüyor ama eşimin yaptığı yemek bize iki gün yetiyor, bize vermeyin başkasına verin dedi. Öyle insanlarımız da vardı. Ama onun yanı sıra 35 yaşında şeker hastasıym diyen bir adamın evine gittik. Ne kullanıyorsun diye sorduğumuzda insülin kullanıyorum dedi nasıl tedarik ediyorsun dediğimizde komşudan alıyorum. Neden sıcak yemek almak istiyorsun dediğimizde eşim gündüz çalışıyor akşam yemek yapamıyor geç geliyor dedi. Bu tür yanlış beyanlarda vardı. Böylelerini onaylamadık elimizden gelen

hassasiyeti gösterdik.

Bir gün bir anneanneden istek geldi. Eve gittiğimizde eski Denizli evlerinden 4 tane çocuk 11 yaşında bir kız çocuğu 7 yaşında erkek çocuğu 4 yaşında kız çocuğu Dört buçuk aylık da bir kız çocuğu Annem babam bizimle ilgilenmiyor bize bakmıyorlar dedi çocuklar. 11 yaşındaki kız çocuğu Babam beni okula göndermiyor dedi evdeki 4 çocuk ne yapacağını bilmeden evde aç susuz duruyorlardı. Avluya girdiğimizde bir sürü oraya buraya atılmış fazla eşyalar vardı. 4 çocuğun gerçekten sıcak yemeye ihtiyacı vardı o çocukların aynı zamanda sıcak bir yuvaya da ihtiyaçları vardı. Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğünden arkadaşşıma ilettim konuyu çocukları

aldılar götürdüler ve Anne ile birlikte psikoloji bir destek verdiler bazen de gerçekten sıcak yemek vermek çözüm olmuyor. Bizim ziyaretlerimiz başka güzel şeyleri de vesile oldu. Bir gün dolaşırken bir eve denk geldik kadın iki büküm romatizma ve bel fıtığı 13 yaşında bir

erkek çocuğu varmış. Bu erkek çocuk Sabahları annesine yemek hazırlıyor bulaşıkları yıkıyor ve ev tertemiz anlatamam biz bu çocuğa sıcak yemek verdik çünkü hiçbir yerden gelirleri yok ama hiçbir hastalığı olmayan eli tutan kişiye de yemek veremeyiz. Yemek verdiğimiz insanların duyarlılığından da bahsetmek istiyorum bir işe giriyor kişi ve işe girince diyor ki ben artık çalışıyorum bana yemek vermenize gerek yok böyle insanlarımız da var.

Vakfın bu duruma gelebileceğini o zamanlardan düşünmüştüm. Doğru adreslere yardım edilmesi PASVAK'ın büyümesine o kadar yardımcı oldu ki.. Aynı zamanda hiçbir şekilde ticari bir amaç gütmemesi ideolojik bir yapıya yönelmemesi de bağış yapılacak doğru bir kurum olduğunu gösteriyor.



Nevin Öz



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

5

Ben Nimet Öztürk Denizli Çal ilçesi Mahmut Gazi köyünde doğdum. İlkokulu köyümde ortaokulu İsabey kasabasında, liseyi Denizli Ticaret lisesinde tamamladım. Okul bittikten sonra özel bir bankada çalışmaya başladım. 2 yıllık banka çalışmamın sonlarında Pasvak kurucularından Süleyman Öztürk ile tanışıp evlendim. Evlilik sonrası eşimle birlikte Almanya'nın Berlin şehrine taşındık. Almanya'da eşimle birlikte farklı sektörlerde bazı dönemler zor şartlar altında uzun yıllar çalıştık. Oğullarım Cem ve Cengizhan Almanya'da dünyaya geldiler. 10 yıllık Almanya yaşantımızın sonunda 1987 yılında Denizli'ye temelli dönüş yaptık. Yorucu yaşantımızın sonunda şu an emeklilik hayatımı çocuklarım ve 2 torunumla birlikte yaşıyorum.



Nimet Öztürk

Aşevi konusu eşim Süleyman Öztürk'ün en büyük hayallerinden biriydi. Evde sürekli bu konudan bahseder ihtiyaç sahibi insanlara ve ailelerine neler yapılabileceğini düşünür ve benimle paylaşırdı. Haliyle onun hayalleri beni de çocuklarımı da heyecanlandırıyor ihtiyaç sahibi insanlara bir nebze olsun yardım edebileceğimizi düşündükçe mutlu oluyorduk. Eşimin kurucu üye arkadaşlarıyla birlikte Pasvak aşevi kurulduktan sonra kurucuların eşleri olarak bizlerde üstümüze düşeni yaptık ve çalışmalarımıza hızla başladık.

Aşevi kurulduğunda henüz işin başındaydık ve hanımlar olarak biz başvuruda bulunan ya da bizlere bildirilen ihtiyaç sahibi ailelerin evlerine gidip gerekli incelemelerimizi yapıp değerlendiriyorduk. Bu çalışmalarını yalnız kurucuların eşleri olarak bizler değil aynı zamanda büyük bir özveriyle bizimle her yere gelen

kadın gönüldaşlarımız da yapıyordu. Hem kurucuların eşleri olarak bizlerin hem de gönüllü olarak bizimle çalışan arkadaşlarımızın yaptığı bu çalışmalar, ilk başlarda bizleri çok etkiliyordu çünkü her gittiğimiz evin durumu farklı, her tanıştığımız insanın hikayesi trajik bir şekilde etkileyiciydi. Her günün sonunda gerçekten Pasvak aşevinin ne müthiş bir hizmette bulunduğunu çok daha iyi anlıyorduk. Gün boyu çalışmalarımızı tamamlayıp Vakıfa döndüğümüzde yorgun ama buruk bir mutlulukla raporlarımızı teslim ediyorduk.

Kurulduğu ilk günden bu yana her gününe şahit olduğum bir oluşum Pasvak aşevi ve 10 kişiye yardımla başlayıp şu an 2000 kişiye her gün hizmet götürüyor. Bir nevi

5. Çocuğumuz diyebiliriz doğumundan büyümesine kadar emeklerimizle bugünlere getirdiğimiz binlerce hayırseverin yardımıyla büyüüp bu günlere gelmiş Denizli'mizin gururu siyaset üstü bir vakıf. Şu an Pasvak denildiğinde herkesin takdirle

bahsetmesi elbette ki en büyük gururumuz. Başta eşim Süleyman Öztürk ve kurucu arkadaşları Denizli'mize çok büyük bir vakıf kazandırdılar, biz eşleri olarak da elimizden gelen tüm desteği gösterdik. Bugünlere gelinmesinde emeği geçen herksin emeklerine sağlık.

Pasvak aşevinin kurucularına, bu yolda emeği geçenlere, Pasvak aşevi çalışanlarına, Denizli'mizin hayır severlerine çok teşekkür ederim. Zor dönemlerden geçtiğimiz şu günlerde Pasvak umudun hala var olduğunun bir ispatıdır umudumuzu kaybetmeyelim. Cumhuriyetimizin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün söylediği gibi 'En iyi kişi kendinden çok ait olduğu sosyal toplumu düşünen, onun varlığının ve mutluluğunun korunmasına kendini adayan insandır'. Umarım İlelebet Vakfımız varlığını sürdürür.



PASVAK MELEKLERİ



Ben Zennure Çıralı, Denizliliyim, Denizli Lisesi mezunuyum. Eşim Bayram Çıralı'nın M.T.A Enstitüsündeki görevi dolayısıyla uzun yıllar Ankara'da oturduk. Eşim emekli olunca 1994 yılında Denizli'ye döndük.

Pasvak Aşevi ile 2004 yılında Kurucu Üyelerinden Kerim Çıralı'nın vasıtasıyla tanıştım. Pasvak Aşevi sıcak yemek yardımı hizmetine başladığı yıllarda, ihtiyaç sahiplerinin tespitinde birebir ev ziyaretlerini gerçekleştirdik. Bu ziyaretleri sosyal proje kapsamında bayan arkadaşlarla birlikte gönüllü olarak yaptık. Denizli'de birçok muhtaç durumda olan aileleri görünce içim burkuldu. Gittiğimiz evlerdeki yoksulluk ve çaresizlik karşısında

onlara bir nebze de olsa destek olabilmenin manevi huzurunu duydum. Bizler ailelerin durumunu

gözlemleyip, sorduğumuz soruların cevaplarına istinaden Pasvak Yönetim Kuruluna görüşlerimizi iletiyor, onlarda yardıma ihtiyacı olanları onaylıyorlardı. Kuruluş aşamasındaki yaptığımız ziyaretleri şimdi görevli Sosyal Hizmet Uzmanları yapıyor.



Zennure Çıralı

2004'ten 2022'ye 18 yıldır tüm Denizli'nin tanıdığı kendini kanıtlamış, her geçen gün hizmetleriyle ve hayırseverlerin katkılarıyla sürekli büyüyen bir vakıftır. Başka illere de örnek olacak bir projeyi gerçekleştirmiştir.

Tüm emeği geçenlere sonsuz teşekkürler, iyi ki varlar...



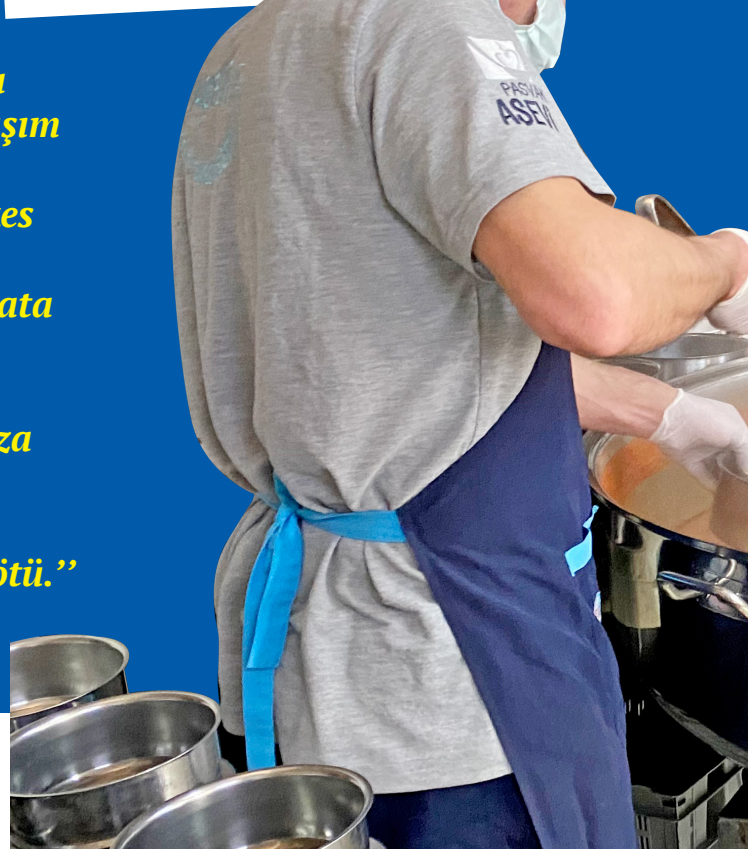
PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

7

HAYATLARA



“Ben çok küçük yaşta evlendiğim için eşim bana ‘sen hiçbir şey değilsin’ diyordu. Ben onun yanında kendimi aşağılıkmiş gibi hissediyordum. Ondan kurtulana kadar hiçbir şey yapamayacağımı gibi hissediyordum. Yapamam sanıyordum, yapabilirsiniz. Herkes yapabilir. Yardım alabileceğiniz birçok hayır kurumu var. Bu hayata bir kere geliyoruz. Ne olduğunu bilmeden bir belirsizliğin içinde yaşamak daha kötü. Çocuklarınıza tutunun. Ben yaptım, herkes yapabilir. Aşağılanmak, hor görülmek, şiddet görmek daha kötü.”



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

DOKUNUYORUZ

PASVAK'ı, her gün sıcak yemek yardımı ulaştırdığımız, 2 çocuğu ile hayatta kalma mücadelesi veren bir anneden dinleyelim.

Çocukları ile hayatta kalma mücadelesi veren bir anne ile PASVAK Dergi ekibi olarak röportaj gerçekleştirdik. Genç yaşta anne olan A.B. yaşadığı zorlu süreci bizlerle paylaştı. "32 yaşındayım 2 çocuğum var. Eşimle anlaşılamadığımız için ayrılmamın ardından Denizli'ye geldim. Annem rahatsızlandığı için geri dönmek zorunda kaldım. Anneme baktım. Eşim beni çok rahatsız etti. Cezaevinden çıktıktan sonra peşime düştü. O dönemde beni ve ailemi tehdit etti. Birleşmek zorunda kaldım. Birleştikten bir süre sonra beni yine tehdit etmeye başladı. Karakola şikayet ettim. Şikayetimi geri çekti. Çocuklarımı okuyordu. Onları düşündüğüm için şikayeti geri çektim. Çalışırken aynı zamanda çocuklarıma da göz kulak oluyordum. Ama daha sonra zararlı maddeler kullanmaya başladı. Bir gece geç saatte eve geldi. Beni çok kötü dövdü. Çocuklar araya girdi onları da darp etti. Biz kendimizi odaya kilitledik. Kapıyı kırdı. Polisi aradık. Polisin geldiğini öğrenince boğazıma sarıldı. Öldürmeye çalıştı. Yüzüm tanınmaz hale geldi. Polisler bizi aldılar. Hastanede tedavi

gördükten sonra annemin evine gittim. Ben çalışmaya devam ederken bana sosyal hizmetler ulaştı. Ben onlara burada duramam dedim. Çocuklarımla annesiz kalacağımı söyledim. Bana kamyon ve ev tutma parası verdiler. Ve tekrar Denizli'ye geldim.

PASVAK İLE NASIL TANIŞTIN?

Denizli'ye geldim. Ev tuttum. İnternette yardım alabileceğim kurum araştırması yaparken PASVAK'ı gördüm. Yemek yardımı yapan bir kurum olduğunu anladım. O an yapabileceğim hiçbir şey yoktu. Param yoktu. Kurumunuzu aradım durumumu anlattığımda hemen evime geldiler. Benimle bir görüşme sağladılar ve hemen sıcak yemeği bağladılar. İlk seferinde 6-7 ay yemek aldım. Az önce anlattığım gibi o zaman geri dönmem gerekti. Şimdi yeniden Denizli'deyim. Gelir gelmez yine PASVAK'ı aradım. Çünkü cebimde sadece 25 TL vardı. Yine hemen geldiler ve yemeğimi bağladılar. Çok sağ olun sıcak yemeğim geliyor. Ekmek alacak param yok. Ekmeğim geliyor. Yemeklerden çok memnunuz. Sesimi duyduunuz Allah sizden razı olsun.

ZOR DURUMDA OLAN KADINLARA BİR MESAJINIZ VAR MI?

Ben de ilk başta korkuyordum. Hiçbir şeye gücümün yetemeyeceğini düşünüyordum. Ben çok küçük yaşta evlendiğim için eşim bana 'sen hiçbir şey değilsin' diyordu. Ben onun yanında kendimi aşağılıkım gibi hissediyordum. Ondan kurtulana kadar hiçbir şey yapamayacakmışım gibi hissediyordum. Yapamam sanıyordum, yapabilirsin. Herkes yapabilir. Bir sürü hayır kurumu var. Bu hayata bir kere geleceğiz. Ne olduğunu bilmeden yaşamak, belirsizliğin içinde yaşamak daha kötü. Çocuklarınıza tutunun. Ben yaptım, herkes yapabilir. Aşağılanmak, hor görülme, şiddet görmek daha kötü. Çocuklarınızı böyle bir ortamda yetiştirmek daha kötü. PASVAK iyi ki var.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

9

PASVAK AŞEVİ; FİZİKİ YAPILANMANIN TARİHÇESİ

Önder İzmirlioğlu, bir Selçuklu eseri olan Akhan'ı turizm amaçlı işletmek istediği için, Aydın Vakıflar Bölge Müdürlüğü ile görüşme halindedir. Görüşmeler sırasında, rahmetli babası adına yapmakta olduğu hayır amaçlı "AŞ OTOSU" projesinden bahseder. Vakıflar, aş otobüsü yerine, eve teslim sıcak yemek işini birlikte yapmayı önerir.



kısıtlılıklar içinde, belki de başlamadan bitecek bir iyi niyet çabası için, bu mekan can suyu gibi olmuştu. Kiralandı ve hizmete burada 2004 yılı itibarı ile başlanmış oldu, mülk sahibi de söylediği üzere şoförlüğümüzü yaptı.

Burası nispeten eski, küçük, izolasyon sorunları olan, ama 750 kişiye kadar yemek çıkarmaya yeten, ramazanlarda 50 kişilik gruplara iftar yemekleri verebildiğimiz, duvarlarını dinimizden ve ecdadımızdan güzel sözlerle süslediğimiz sevimli bir mekân olmuştu. Kapısına "Aydın Vakıflar bölge Müdürlüğü Denizli İmaret" tabelası astık, zira o zamanlar bu işi vakıflar ile

işbirliği içinde yapıyorduk. Vakıfların desteği 500 kişiye bir öğün iken, biz 750 kişiye iki öğün yetecek yemek veriyorduk. Bu kiralık mekânda hizmet verirken gözümüz ve aklımız hep kendi binamıza ve yerimize sahip olmakta oldu.

Aşevinin şimdiki Bağbaşı tesisinin bulunduğu mekân bir müstecirin elinde restaurant olarak işletilmekte idi. Mülkiyeti Bağbaşı belediyesine ait olan bu yerdeki müstecir ile

İşin mahiyeti bir kişinin kaldırabileceği cinsten değildir. Birkaç vakıf ve dernek dolaşır, Yönetim Kurulu üyemiz Nafiz Öz vasıtası ile getirdiği bu teklifi Pasvak olarak kabul ettik.

Bu hizmet için bir yemek imalathanesine ihtiyaç vardı. Önce birkaç mekan aşevine dönüştürmek üzere etüt edildi. Arayışlar sırasında Gazi Mehmet Dönmez Cd. No:1 Bağbaşı adresinde bir tabldot firmasının boşalttığı, yemek üretim yeri değerlendirmeye alındı. Yerin sahibi Mustafa Sırık böylesi ulvi bir iş için kirada kolaylık göstereceğini ve hatta yemek dağıtım aracında gönüllü çalışacağını belirtti. O günkü maddi





belediyenin pek anlamadığı, müstecirin çıkmak istediği ve fakat yaptığı masraflar için devir ücreti istediğini öğrendik.

Zamanın Bağbaşı Belediye başkanı Osman Yüksektepe burasının devir alınması için bizi teşvik etti. Böyle bir devir gerçekleşir ise, bizlere her bakımdan yardımcı olacağını defaatle belirtti.

Müstecire bir miktar para ödedik ve binayı devir aldık. Buraya vakfa yakışır esaslı bir tadilat yapmak gerekiyordu. Kiralık bir yere bu masrafı yapmak istemedik. Satın alacak ne paramız, ne de yasal imkan vardı. Mekân yeşil alan olarak tescilli idi ve üzerindeki yapının sadece kullanma izni vardı. Bu sorunu çözmek için 30 yıllığına kira formülü geliştirdik. Başkan Yüksektepe kabul etti ve sembolik bir kira bedelinde anlaştık.

Kira işi tamamdı ancak adeta bir tahsis gibi algılanacak olan 30 yıllık süre ile ilgili olarak encümen üyeleri nezdinde sorun çıkmıştı. Başkan Yüksektepe beni encümene davet etti ve üyeleri kendimin ikna etmemi istedi. Onlara vakfın halihazırda ne iş yaptığını, hedefinin ve hayallerinin ne olduğunu, kişilere kaim olmadığını, Denizli'nin yani hepimizin bir kurumu olduğunu izah ettim. İçlerinden O zamanki Mermerciler Derneği Başkanı Samet Gündüz'ü tanıyordum, bazıları ile de bu vesile ile tanışmış olduk.

30 yıllık kira sözleşmesini kabul ettiler, Allah kendilerinden razı olsun. En büyük teşekkür Osman Yüksektepe başkanına olsun. Pasvak bir eser ise, bu eserin ilk tuğlasında büyük katkısı vardır. Ne kadar öğünse azdır. Onun gayreti, eserin kendi beldesinde kalıcı olması, çorbada tuzu olması ve Allah'ın rızası şeklinde sıralanabilir. Allah kendisinden razı olsun.

Devir aldığımız mekânı 30 yıllığına kiralayınca kalıcı bir tadilata soyunduk. Yönetim Kurulu üyemiz Kerim Çıralı'nın yeğeni, rahmetli mimar Erhan Çıralı bila bedel, bir imarete yakışır mimari proje ortaya çıkardı. Mutfak, soğuk hava deposu, kesimhane, kuru gıda deposu, personel odası, idari ofis ve toplantı salonundan oluşan bu kompleks bize çağ atlattı desek yeridir. Hele bahçesi, Denizlili hayırseverlerin ve ihtiyaç sahiplerinin, iftar ve kurban buluşmalarının değişmez mekânı oldu.

Bu defa yeni bir hedef belirlemiştik. Bu mekânı mülkiyetimize alabilir miyiz? Arsa yeşil alan vasfında olduğu için satılması ve satın alınması diye bir durum söz konusu değildi. Harita mühendisi Mehmet Efe ve Soner Çetin ile geliştirdiğimiz formül şöyle idi. Aynı bölgeden imarlı arsalar ile Pasvak'ın hizmet verdiği yeşil alan takas edilecek, böylece imar alanı artmadığı gibi, yeşil alan da eksilmemiş olacaktı.

Bu arada Denizli "büyükşehir" olmuştu ve isteğimize olumlu ya da olumsuz cevap verecek olan yetkili Başkan Nihat Zeybekci idi. Başkanımız

Zeybekçi bu yöntemi kabul etti ve bir kısmı Mehmet Efe'ye, bir kısmı Çıralı ailesine ait olan imarlı arsalar belediyeye geçti, bizde lejantında sosyal kültürel alan yazan bir tapuya sahip olduk.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI²⁰⁰¹

11





Başkan Zeybekci aşevine her zaman sıcak baktı ve işlerimizi, isteklerimizi kolaylaştırdı oldu. Bu yaklaşım bize daha büyük işler ve projelere kalkışma konusunda teşvikçi oldu. Allah kendisinden razı olsun.

Bizim arazi takası yaptığımız uygulama, başkaca dosyaları da kapsıyordu ve o dosyalardan biri şikâyet konusu olmuş. Mahkeme bilirkişi tayin etmiş. İzmir'den tayin edilen bilirkişiler uygulamanın sorunlu olduğunu ancak aşevinin kamu yararına olduğundan bahisle vakfımızın dosyasının ayrılabilceğini raporlarında belirtmişler. Dosyayı ayırmak Pamukkale Belediye başkanının inisiyatifinde idi. Belediye başkanı Hüseyin Gürlesin bu inisiyatifi kullandı ve vakfın dosyasını ayırdı. Böylece onun da çorbamızda tuzu oldu. Genel olarak her konuda kendisi ile uyumlu çalıştık. Kendisinden Allah razı olsun.

Bağbaşı'ndaki aşevi 15 yıl süre ile bizim tek mekânımız oldu. Zamanla mutfak, soğuk hava deposu, kesimhane, kuru gıda deposu, personel odası, idari ofis, toplantı salonu ve bahçesi dar gelmeye başladı. Ramazanlarda gelen iftar yemeği taleplerine yetmeyen kapasite nedeniyle mekân kiralamaya başladık. Anlayacağımız bizim, 15 yıllık bilgi ve tecrübemize dayalı, değişen ve artan ihtiyaçlarımızı karşılayabilecek yeni bir mekâna ihtiyacımız vardı. Hemen arayışa geçtik. Bu ikinci tesis Merkezefendi İlçesi sınırlarında olmalı diye düşündük ve o tarafa yöneldik. Yeşilköy mahallesinde spor tesisleri için ayrılmış 7919 ada 4 parsel alanında 5 000 m2 kadar bir arsayı kâh bağışlar, kâh satın almalar ile topladık.

Servergazi Mahallesinde temin ettiğimiz arsamız spor tesisi alanı olduğu için, Gençlik ve Spor İl Müdürü Ahmet İbanoğlu

ile görüştük. Buraya ne yakışacağını sorduk ve kapalı jimnastik salonu cevabını aldık. Böylesi bir tesis yapılırsa ulusal çapta jimnastik yarışmalarının Denizli'de yapılması sağlanır dedi. Taslak mimari projeyi ortaya çıkardık, bu tesisin bir mutfak ve bir yemek salonu olacaktı. Tesisin bu gastronomi kısmı aşevi hizmetinin ihtiyacı olan yemeklerin üretimi için kullanılacaktı. Spor tesis alanında böylesi bir tesis uygun görülmedi ve biz uygun arsa arayışına dönmüş olduk.

Aklımıza ilk aşevimizin tapusunu alırken kullandığımız yöntem geldi. Bizim mevcut arsamız Büyükşehirin planladığı spor kompleksine bitişik olduğundan, Büyükşehir Belediye Başkanımız Osman Zolan'ı ziyaret ettik. Takas yöntemi ile bize uygun görecekları bir arsaya talip olduğumuzu söyledik. Bize bugün itibarı ile ikinci aşevi olarak hizmet veren arsayı gösterdi. Başkanımız Zolan inisiyatif kullanarak, vakıf için



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

12

olabilecek en iyi adresi bizlere sağladı. Biz arsamızı Büyükşehir'e vermiş ve lejantında sosyal tesis alanı yazan aşevi yapmaya uygun bir arsaya kavuşmuş olduk.

Osman başkanım, ta ilk yola çıktığımız yıllardan itibaren hep destekçimiz oldu. Desteği daha çok bir başkan yardımcısı olarak bürokratik işlerimizi kolaylaştırmak şeklinde olmuştu. Merkezefendi ilçesindeki arsa hem stratejik konumu, hem yeter büyüklüğü, hem de çevresindeki yeşil alanı bakımından vakfın varlığını taçlandıran bir kazanım oldu. Osman başkanımın Allah razı olsun.

Yeni aşevimizin temelini 20 Mart 2018 tarihinde attık. Yeni aşevi binamızı tam bir sosyal kültürel tesis olarak planladık. Geniş kapasiteli bir üretim mutfağı, bir servis mutfağı, iki adet çok amaçlı salon, bir konferans salonu, kadın ve erkekler için iki adet mescit, üç adet soğuk hava deposu, geniş kapasiteli bir adet derin dondurucu, kuru gıda deposu, kurban ve adak kesim yeri, kafeterya ve çocuklar için oyun alanı, tüm bunlara ilaveten ihtiyaca göre değerlendirmek üzere kapalı rezerv alanlarımız oldu. 1500 kişiyi rahatlıkla ağırlayabilecek geniş bir bahçemiz oldu.

Merkezefendi ilçemizdeki vakıf ve imaret binamızın, çevredeki kamu ve ticari binalardan ayırt edici bir özelliği olsun istedik. Bu amaçla binaya asansör ve merdiven hizmeti verecek olan kuleyi görsel ve estetik açıdan biraz yüksek

yaptık. Meğer Hmax sınırını aşmışız. Merkezefendi Belediye başkanımız Şeniz Doğan bu durumu kent estetiği açısından olumlu değerlendirerek işimizi kolaylaştırdı. Her belediyemizin yaptığı gibi çevre düzenlemelerinde hem kolaylaştırıcı hem de destekleyici oldular. Allah kendisinden razı olsun.

Yazımızın sonunda doğru bir parantez açalım; Pasvak'ın 2001 yılındaki kuruluş amacı, Karahayıt'ta örnek bir termal tedavi merkezi tesis ederek, buranın kullanımını bedelsiz olarak Pamukkale Üniversitesi'ne sunmak idi. Bu amaçla vakıf kurucuları Süleyman Öztürk, Abil Çetin, Kerim Çıralı ve Nafiz Öz vakıf kuruluşu için gerek ve şart olan sermayenin karşılığı olarak, Karahayıt'da 5900 m2 bir arsa bağışlamışlardı. Bu tesis



gerçekleşemedi ve 2004 yılı itibari ile Pasvak ihtiyaç sahiplerine sıcak yemek hizmetine başlayınca arsa atıl kaldı. Bu arsa Merkezefendi ilçesinde yapılan ikinci aşevine finansman sağlamak üzere elden çıkarıldı.

Anlatmaya çalıştığımız üzere, belediye başkanlarımız, valilerimiz, kaymakamlarımız, il kurum müdürlerimiz, İl ve ilçe meclis üyelerimiz, kısacası hizmetimiz ile ilgili her kim ve kurum var ise daima işimizi kolaylaştırıcı oldular. Etkinliklerimize katılarak bize fiilen iltifat ettiler. Biz de bu iltifata layık olmaya çalıştık. Hepsinden Allah razı olsun.

İlk yola çıktığımız yılın içinde vakfımızı ziyaret eden Vakıflar Genel Müdürü, devlet vatandaşı işbirliğinin en güzel örneği demişti. O günden bu güne bu işbirliği hiç eksilmedi, hep artarak devam etti. Şunu özellikle belirtmek isterim ki, Pasvak'ın her türlü ideolojiden, siyasetten, ticaretten uzak; bağımsız ve bağlantısız yapısı toplum tarafından takdir edilmiş, bu anlayış bizi bugünlere getirmiştir.

Tüm kurumları ve bireyleri ile Denizli insanına sonsuz teşekkürler...

DEĞİŞEN DÜNYA DÜZENİNDE GIDANIN GELECEĞİ

Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya Metalurji Fakültesi,
Gıda Mühendisliği Bölümü, İstanbul



İnsanlığın olağanüstü durumlarda güvenliğini sağlaması için düşünmesi gereken konuların başında gıda üretimi ve gıda tedariki yani gıda güvenliği olduğunun pandemi sürecinde bir kez daha

farkına vardık. Gerçekten yaşamakta olduğumuz bu süreçte yaşamın devamının sağlanmasında gıda arz güvenliğinin çok önemli olduğunu öğrenmiş olduk. Çünkü beslenme insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından birisidir. Pandemi sürecinde yaşanan kapanmalarla birlikte gıda tedarikinde ve gıda kaynaklarında yaşanan aksamalar toplumsal sosyolojik sorunların ve dengelerin bozulmasına neden oldu. Özellikle ülkelerin kendi ihtiyaçlarını sağlama doğrultusunda kararlar almasıyla tedarik zincirinde sorunların yaşanmasını doğurdu. Elbette bu durum gıdanın geleceği üzerine düşüncemizi gerektiğinin somut bir işaretini oluştursa da, aslında farkında olmadığımız fakat gıda kaynaklarının hızla tükenmesi, çevresel sorunlar, dünya nüfusunun hızlı artışı gibi bir çok sorunlar da bu konuya dikkat çekmemiz gerektiğinin altını çizmektedir. Gıdanın geleceği konusunda temkinli davranmak daha uygun olacaktır. Ancak mevcut sorunların tespiti ile gıdanın geleceğine ilişkin güçlü hedefler koyma ve projeksiyonlar oluşturma gereği yaşanan gelişmelerden sonra daha önemli hale gelmiştir.

Gıda arz güvenliği insanların sağlıklı yaşam sürmesi için gerekli ve yeterli gıda teminini sağlayabilmesidir. Pandemi sürecinde sağlık sektörü yanında insanların tarıma ve gıdaya bakış ve yönelimleri önemli hale gelerek, bu alanda farkındalıklar artmıştır. Doğal afetler ve olağanüstü süreçler ülkelerin ticaret engelleri ve ihracat kısıtları korumacılık anlayışını tetikleyerek, stok zorunluluğunu ön plana çıkarmış ve bu durum beslenmeyi olumsuz etkilemiştir. Böylece gıda da global paylaşımın yerini yerel üretim dinamiğini artırmıştır. Özellikle dışa bağımlı ülkelerde tedarik zincirindeki aksamalar gıda fiyatlarında artışlara neden olmaktadır. Hatta pandemi ile birlikte birçok ülke gıda stoklarını sağlamlaştırmak ve içerdeki fiyatları düşük tutabilmek amacıyla gıda ürünleri ihracatına sınırlamalar getirmiştir. Ayrıca gıda ihracat potansiyeli yüksek ülkelerin elinde gıda ürünlerinin kalmasına neden olmuştur. Tüm bu sorunsal değişimler kendi kendine yeten ülkelerin geleceğe yönelik daha avantajlı, ithalata bağımlı ülkelerin ise riskli duruma düştüğü gerçeğini ortaya çıkarmıştır. Bu nedenle günümüzde gıda egemenliği, gıda ve tarımsal yeterlilik ve yerelleşme gibi terimler önemli hale gelmiş, bu konularda önlemlerin alınması ve gıda güvenliği

politika önerilerinde kavramların kullanımı dikkat çekmektedir. Tarım ve gıda alanında üretimin geleceği, geliştirilmesini, sürdürülebilirliğini ve gıdaya erişimin kolaylaştırılmasının arayışları artırmıştır.

Gıda lojistiği ve taşımacılığında tüketicilerin online ve sanal ortam tedarikinde önceliği ve davranışı haline geldiğine de değinmek gerekiyor. Özellikle dijitalleşmenin hızla hayatımıza girmesi ile birlikte gıda tedarikinde sanal ortamın kullanılması yaygınlaşmıştır. Gıda tedarikinde bundan sonraki süreçlerde sanal dünyanın ve dijitalleşmenin kullanımına devam edilecektir. Bu gelişme gıda taşımacılığında ve lojistiğinde yeni açılımlara yönlendirmiş, özellikle gıda ambalaj ve paketlemede yeni gelişmelere neden olmuştur. Bunun yanında gıdaların güvenli koşullarda taşınması da dikkat edilmesi gereken konuların bir diğeridir.

Gelişen dünya düzeninde gıdaya erişim ile açlık sorunları da baş göstermeye başlamıştır. Söz konusu sorunun ortaya çıkmasının nedenlerinin doğa, ekonomik ve sosyolojik boyutları bulunmaktadır. Bunları sıralarsak; İklimin değişmesi, nüfusun hızlı artışı, gıda kaynaklarının tükenmesi, küresel ısınma, su kaynaklarının azalması ve kirlenmesi, tarım arazilerinin kuraklaşması, toprağın verimsizleşmesi ve tuzlanması, biyolojik zararlıların direnç kazanması, tarım arazilerinin miras paylaşımı yoluyla küçülmesi, köyden kente göçün artması, istikrarsız ve yüksek gıda fiyatları, israf, düşük gelir ve işsizlik gibi sorun alanlarıdır. Çeşitli otoritelerin gelecekte dünya nüfusunun 10 milyar bulacağı öngörüsü ile açlık sorununun büyüyeceği tahmin edilmektedir. FAO'nun verilerine göre her on kişiden en az birinin açlıkla karşı karşıya olduğu görülmektedir. Mevcut durumda dünya üzerinde 10 milyar insana yetecek kadar gıdanın bulunduğu bilinmektedir. Lakin ülkeler arasında gelişmişlik düzeyine göre açlıktan obeziteye değişen durumların olduğu dikkati çekmektedir. Bu durum şu anda açlık sorunundan çok adil gıda paylaşımının bulunmadığına işaret etmektedir. Ancak hızla tüketilen kaynakların ve çevrenin kirlenmesi ile birlikte dünyanın açlık sorununa yelken açtığı da bir gerçektir. Ülkelerin gündemine gıda krizleri de eklenecektir.

Çevrenin korunması gelecekte muhtemel yaşanabilecek gıda krizlerinin mümkün olduğunca ileri tarihlere ötelenmesini sağlayacaktır. Nitekim Paris antlaşması ile birlikte yeşil mutabakat seferberliği başlatılmış, Avrupa Birliğinde 2050 yılına kadar sıfır karbon emisyon hedefleri



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

14

Prof. Dr. Ömer Şimşek



konulmuştur. Bu gelişmeler gıda atıklarının ve gıda üretiminden çıkan yan ürünlerinin daha fazla değerlendirilmesine ön ayak olmuş döngüsel ekonominin doğuşunu sağlamıştır. Böylece atık hacminin sıfırlanmasının yanında, ekonomik kazanımlar da elde edilmeye başlanmıştır. Atık değerlendirme bilinci ile gıdaların çeşitlendirilmesi ve gıda kaynaklarının zenginleştirilmesi hedeflenmektedir.

Üzerinde tartışmaya başladığımız konulardan bir diğeri de alternatif protein kaynağı arayışdır. Nitekim çevresel sorunların gıda güvenliği ile doğrudan bağlantılı olduğunun anlaşılması besin kaynaklarının sağlanması için yeni kaynak arayışlarına itmiştir. Bu konuda ilginç gelişmelerden birisi böceklerin artık insan diyetine girmeye başlamasıdır. Özellikle böceklerin hızlı çoğalması, yeterli protein kaynaklarını içermesi ve diğer taraftan hayvansal protein sağlanmasında öngörülen çevresel sorunlar bu yeni yönelimleri tetiklemiştir. 2013'te Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, gelecekteki kıtlıklardan kaçınmak için alternatif olarak yenilebilir böceklerle işaret etmiştir. O günden bu yana çok önemli bir aşama kaydedilmiş olup böcek ve böcek içeren gıdalar önemli bir endüstri haline gelmeye başlamıştır. Ancak halen böceklerin protein kaynağı olarak tüketilmesi konusunda tüketiciler mesafeli durmaktadır. Bunun dışında mikrobiyal kaynaklarda alternatif protein kaynağı olarak ileri sürülmektedir. Bu görüşü kuvvetlendiren husus, fermente gıdalar ile mikroorganizmaların aslında diyetimizde yer almasıdır. Nitekim ekmek üretiminde kullanılan ekmek mayası, ekmek ile birlikte tüketilmektedir. Araştırmalar bazı mikroorganizmaların insan metabolizması

için gerekli aminoasitleri içerdiğine ve bunların protein kaynağı olarak kullanılabilmesine işaret etmektedir. Biyolojik olarak hayvanlardakine özdeş olan kas dokusu meydana getirmek için kök hücre teknolojisi kullanılarak laboratuvarda üretilen kültür et de protein kaynağı alternatifidir. Laboratuvar et üretiminin temel bir amacı hayvancılık ve yem ekimi ihtiyacının ortadan kaldırılmasıdır. Bu sayede kıt arazi ve su kaynakları üzerindeki baskıyı büyük ölçüde azaltabileceği, gübre ve antibiyotik gibi girdileri ortadan kaldıracak ve sera gazını azaltabileceğidir. Görüldüğü üzere gıda kaynaklarının tükenmesi ve çevresel sorunlar alternatif besin kaynaklarının arayışına yöneltmiştir. Yakın bir gelecekte geleneksel gıda kaynaklarımızın yerini alternatif gıdaların alması yakındır.

Görüyoruz ki gelecekte gıdanın yeri ve rolünün stratejik olacağı kabul edilmektedir. Ülkelerin öncelikleri kendilerine yetecek kadar gıda tedarikini garanti etme çabası olacaktır. Bunun için de gıda üretiminin ve sürdürülebilirliğin artırılabilmesine yönelik çalışmalara ağırlık verilecektir. Özellikle tarımsal alanlardan elde edilen verimliliğin artırılması, gıda üretim ve tedarik zincirlerinde sürekliliğin sağlanması, gıda atıkların değerlendirilmesi ve katma değerli ürünlere dönüştürülmesi başlıca odaklar olacaktır. Bunun yanında, alternatif gıda kaynakları arayışları da devam edecektir. Her ne kadar hala böcek tüketmeye psikolojik olarak uzak olsak da, bu ve buna benzer gıda kaynaklarının tüketimine hazırlanmamız gerekiyor. Belki de ne yiyorsanız o'sunuz sözü geçerliliğini kaybedecek.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

15



YENİ BİNA KASAPHANE



PASVAK'TA GIDANIN DEPOLANMASI VE

Ülkemizde, insanların gıdaya ulaşabilmesi konusunda çeşitli yardım uygulamaları mevcuttur. Denizli'de 2001 yılından itibaren faaliyet gösteren PASVAK, kuruluşundan bu yana tespit ettiği ihtiyaç sahiplerine sıcak yemek hizmeti vererek, insanlığın en büyük sorunlarından biri olan yemek ihtiyacına çözüm olmaya çalışmaktadır. Tamamen bağışlarla faaliyet gösteren PASVAK Aşevi, Denizli insanın sahip çıkışının yanı sıra, vakfın çalışmalarını gören çevre illerden ve dünyanın farklı noktalarında yaşayan Türk vatandaşlarının da desteğini almaktadır.

“Güvenilerek bize emanet edilmiş her gram gıda malzemesinin ve etin stoklanması, zayi olmadan tüketime hazır olması için büyük bir titizlik içerisinde çalışmaktayız.”

En çok destek aldığımız bağış yöntemlerinden biri olan aynı bağışların depolanması, verimli şekilde aşçılarımız tarafından aşıya dönüştürülüp ihtiyaç sahiplerine ulaştırılması en hassas olduğumuz konuların başında gelmektedir. Çünkü güvenilerek bize emanet edilmiş her gram gıda malzemesinin ve etin stoklanması, zayi olmadan tüketime hazır olması için büyük bir titizlik içerisinde çalışmaktayız.

ET İŞLENMESİ



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

16



KULLANILMASI

PASVAK' TA ETİN DEPOLANMASI VE KULLANIMI

Bağışçılarımız tarafından aşevimize adak bağıışı, dışarıdan gelen kemikli/kemiksiz et ve kıyma bağıışları bulunmaktadır. Et yapısı itibariyle bozulmaya en müsait gıda yapılarından birisidir. İçerisinde bulunan protein yapısı özellikle yaz aylarındaki sıcak havada bozulmaya neden olmaktadır. Tüm bu konularda oluşabilecek riskleri minimuma indirmek için aldığımız birçok önlem bulunmaktadır.

Öncelikle aldığımız et bağıışları maksimum 1 hafta +4 0C' de dinlendirilmektedir. Bu dinlendirme işlemi sırasında, vakfımızda kesilen adaklıklar, kas lifleri arasında ki kimyasal reaksiyonların gerçekleşip etin en yüksek verimlilik ve lezzette yemekler için uygun olması amaçlanmaktadır. Bağıışçılarımızın parça et veya işlem görmüş (kıyma, köftelik kıyma, kuşbaşı, vb.) bağıışları da ilk önce +4 0C'de dinlendirilmeye alınmaktadır. Tüketiminin hızlı olması gerekenlere öncelik vererek uygun olan çeşitlerin ilk yemekte kullanımı sağlanmaktadır.

Her haftanın bir günü, bağıışlanan tüm etler kasaplarımız tarafından işlenmektedir. Yemeklerde kullanımı için kısım kısım ayrılan etler, hafta içinde kullanılacaksa +4 0C'de bekletilirken, ihtiyaç fazlası olanlar uygun paketlerde vakumlanarak -18 0C'de depolanmaktadır.



İnsan hayatının temel ihtiyaçlarından olan beslenme, bugün dünyadaki en büyük sorunların başında gelmektedir. İnsanların gıdaya yeterli ve hijyenik koşullarda ulaşamaması yıllardır çözülemeyen bir kısır döngü içerisinde. Artan nüfus, dünya kaynaklarının sınırlı ve hızlı tüketimi gibi sorunlar da bu konuyu daha da karmaşık hale getirmektedir.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

17



KÖFTE YOĞURMA MAKİNASI



KIYMA MAKİNASI



Haftalık olarak işlenen etlerin yetersiz olması durumunda ise -18 OC'de stoklanan etlerden tüketime çıkarılmaktadır. Et stoklamadaki fire, verimlilik ve lezzet göz önüne alındığında, depoya ilk giren etin ilk çıkması sağlanmalıdır. Bu yüzden et dolabında sürekli bir döngü oluşturulmaktadır. Yeni kesilen etler deponun bir kısmında istiflenirken, önceki kesilen etler çıkarılmaktadır. Böylece ilk kesilen etler önce, depoya giren yeni etler ise daha sonra kullanılmaktadır. Kullanımdan 48 saat önce +4 OC depoya çıkartılarak minimum düzeyde bakteriyolojik faaliyet ile etin çözündürülmesi sağlanmaktadır. Özellikle yaz aylarında etlerin +4 OC'de çözündürülmesi çok önemlidir. Daha çok yaşlı ve hasta insanlarımız için çıkarttığımız yemeklerin hassas üretime uygun olması ve sağlıklarını olumsuz etkilemesi yönünde ki çabalarımızdır. Çözülen etler aşçılarımız tarafından günün yemeğine göre işlenerek ihtiyaç sahiplerinin tüketimine sunulmaktadır.

KURU GIDANIN DEPOLANMASI VE KULLANILMASI

Haftanın 6 günü, 3 çeşit sıcak yemek hizmeti veren PASVAK, bugünlerde 2000 ihtiyaç sahibine ulaşmaktadır. Her gün farklı yemek menüsü, dengeli besleyici çeşitlerine dikkat edilerek yapılmaktadır. Etten gelen proteinin yanında, kuru gıdalarla karbonhidrat ve yağ dengesi oluşturulmaktadır. Yüksek miktardaki kuru gıdanın depolanması da, bizler için büyük önem arz etmektedir. Özellikle un, irmik, pirinç gibi rutubetten direkt etkilenen kuru gıdaların depolanması, takip edilmesi ve depoya ilk giren gıdanın yine ilk çıkması için dikkatlice çalışmaktayız.

Yüksek hava sıcaklıklarına ulaşan Denizli'de, rutubeti de göz önüne alırsak, alınan veya bağışlanan gıdalara büyük özen göstermemiz de kaçınılmaz olmaktadır. Kuru bakliyat depolanmasında ilk giren-ilk çıkar kuralının yanında istifleme kurallarına da dikkat edilmektedir. Tamamı krom-çelik paslanmaz malzemeden olan raflarımız gıdaların depolanmasına uygundur. Tüm dünyada ve Türkiye mevzuatlarına göre de uygun olan bu malzemeden yapılmış raflarımız, gıda hijyeni için ve insan sağlığına olan hassasiyetimizin göstergesidir. Çuvallı olan kuru gıdaların depolanmasında ise belirli koşullara uyup, zayıyatı sıfıra indirmekteyiz. Bunların başında, en fazla üst üste 3 çuval istifliyoruz. Yatay olarak da çuvalar arasında minimum 1 çuval kadar boşluk bırakıyoruz. Bu sayede çuvalların etrafında hava akışı sağlayarak, kuru gıdanın kızılaşmasını



engelliyoruz. Ayrıca ortamın nemini, depolarımızda bulunan nemölçer aletiyle sürekli takip etmekteyiz. Gerekli durumlarda havalandırma ile depo içerisindeki neme müdahale ederek, kuru gıda için uygun düzeye getirmekteyiz.

Her ay düzenli olarak böcek, sinek ve haşerelere karşı ilaçlanan depolarımız, her türlü kirletici canlı ve mikrobiyolojik bulaşmalara neden olacak risklerden uzak tutulmaktadır.

Bu uygulamalarımız sadece kuru gıda içinde oluşacak kimyasal reaksiyonları, bozulmaları, küflenmeleri engellemekte kalmıyor, beraberinde haşere ile mücadelemizi de kolaylaştırmaktadır. Her ay düzenli olarak böcek, sinek ve haşerelere karşı ilaçlanan depolarımız, her türlü kirletici canlı ve mikrobiyolojik bulaşmalara neden olacak risklerden uzak tutulmaktadır.

Depolarımızda bulunan her bir gram gıdanın ihtiyaç sahiplerine sağlıklı ve tüketilebilir şekilde ulaşması, bu süreçte gıdaların depolanması başta gıda mühendislerimiz olmak üzere tüm PASVAK yönetiminin ve çalışanlarının ortak sorumluluğudur.

Kuru gıda ve et depolarımız düzenli ve sıkı kontrollerden geçmektedir. Hijyen başta olmak üzere, birçok açıdan denetlenen depolarımız sıfır ürün kaybı ve maksimum verimlilik parolasıyla uzun yıllar verdiği hizmette, gelişen imkân ve tecrübeli personelimiz ile yardımları, ihtiyaç sahiplerine ulaştırmaya devam etmektedir. 1 gram tuz bağışının değerini bilen bizler, bu değer gerçekten ihtiyaç sahibi olduğunu düşündüğümüz insanlara ulaştırmanın çabası içerisindeyiz. Depolarımız da bulunan her bir gram gıdanın ihtiyaç sahiplerine ulaşımına kadar ki süreçte başta gıda mühendislerimiz olmak üzere hepimizin ortak sorumluluğudur.



PASVAK GÖNÜLLÜSÜ KAŞIKÇI AİLESİ

Emekli Mimar Yüksel Kaşıkçı, rahmetli eşi ile PASVAK için yaptıkları çalışmaları anlattı

PASVAK, fedakarlıklarla bugünlere geldi. Gönüllü zengin insanların emekleri ile bugün ihtiyaç sahibi insanlar evlerinde sıcak yemekle buluşuyor. Bugünlere gelmek neredeyse kusursuz bir sistem kurulmasının altında büyük bir emek var. PASVAK'ın kuruluş aşamasında ihtiyaç sahiplerinin belirlenmesi, yardımların organize edilmesi büyük bir çaba gerektirdi. Bu yükün altına giren isimlerden Yüksel-Zekiye Kaşıkçı çifti büyük katkılarda bulundu.

Emekli Mimar Yüksel Kaşıkçı, rahmetli eşi Zekiye Kaşıkçının ve kendinin yaşadığı PASVAK anılarını paylaştı. İşte Yüksel Kaşıkçı ile gerçekleştirdiğimiz keyifli röportaj;

DENİZLİ HALKININ HAYIRSEVERLİĞİ

Ben bir Denizli hastayım. Denizli için çok kitap yazmak istedim ama yazamadım. Denizli çok şeyini kendi kendine yapmıştır. Siyasi arkadaşlarımız, büyüklerimize bize her zaman 'Denizli kendisi yapar' derdi. Benim çok sevdiğim Koca Mektep Denizlililer tarafından yapılmıştır. Memleket hastanesini Denizli kendi kendine yapmıştır. Bu İstiklal Harbi'nin olduğu dönemlere denk geliyor. O dönemde gençler askerdeyken vatandaş bir şeyler yapmaya çalışmış. İstiklal Savaşı'nın büyük isimlerinden Müftü Ahmet Hulusi Efendi Denizli halkından topladığı yardımları Ankara ve Sivas'a gönderebilmiş. Bugünlere bakarsak okullarda Denizlililerin isimleri yazılıdır. Okulları Denizlili hayırseverler yapmışlar. Yani Denizli hayrı çok sever. Bunun içinde PASVAK'ı ben özellikle çok sevdim. Fahri görevlisiyim. Elimden geldiğince anlatıyorum. Kurbanlarda destek olmaya çalışıyorum. Elimden geleni yapmaya çalışıyorum.

PASVAK İLE NASIL TANIŞTINIZ?

30 yıla yakın evvel Nafiz Öz ile tanıştım. Onun bütün ideali 50 yaşına kadar çalışıp işi terk edip fahri işlere gönül vermektir. Ben ona yanlış yaptığını işini azaltarak bu tür işlere devam etmesi gerektiğini söyledim. O sırada ondan PASVAK'ı duymaya başladım.

PASVAK'ın bu durumlara geleceğini tahmin edemezdim. Bu beni gururlandırıyor. Tüm arkadaşlara teşekkür ederim. Kilitlendiler ve orayı bir yuva haline getirdiler. Önceden kurbanda kaideler işlerdi. İhtiyaç sahiplerine verilirdi. Bugün 700 bin nüfuslu bir Denizli'de kessen kime göndereceksin? PASVAK ile o kadar güzel bir durum yaratıldı ki kurban bayramlarında bunu görüyoruz.



RAHMETLİ EŞİNİZ ZEKİYE HANIM DA PASVAK GÖNÜLLÜSÜYDÜ...

Bu işlerin en zor tarafı dağıtımdır. Para temin edildikten, aşlar kaynadıktan sonra kime ulaştırılacağı gündeme geliyor. Çünkü artık toplum çok değişti. Verilen kişinin hakikaten muhtaç olduğunu tespiti çok zor. İlk kuruluşta 500 kişilik bir tempoda iş yürütülüyordu. Muhtarlık, kaymakamlık ve valilikten muhtaç kişilerin tespiti yapılıyordu. O dönemde eşim Zekiye ve Nafiz'in eşi Nevin kendi arabalarıyla gidip evleri inceliyorlardı. Akşam eve döndüğünde ağladığını görüyordum. Çok feci durumda olan aileleri



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

20



gördüğünü söylerdi. O dönemde bir bir o evleri dolaştılar. Artık bugün uzmanlar bu işleri yapıyorlar. Bu yapılmak zorunda. Çünkü eşini dostunu ihtiyacı olmamasına rağmen bildirenlerde oluyormuş. Zekiye hanım bunları bana anlatırdı. Bugün 2 bin aileye ulaşan bir dağıtım oldu. Artık oturmuş bir sistem var.

PASVAK İÇİN MESAJINIZ NEDİR?

Denizli'nin bağışı sevdiğini görüyoruz. Bunu arkadaşlarımız daha güzel bir şekilde soktular. Olay sadece yemek dağıtımı değil. Sosyal amaçlı toplantılar düzenlediler. Dini bayramlarda, aşure ayında toplanıyoruz. Bununla birlikte PASVAK'ın birleştirici özelliğini gösterdi. Evlilikte, cenazede evlere yemek gönderilerek mutluluk ve acı paylaşıldı. Yeni tesisimizde düğün yapılacağını öğrendim. 2 bin kişilik salonumuz var. Burada düğünlerin yapılması ihtiyaç karşılayacak. Burada servis yapabilecek mutfağımız var. Kurban etlerini depolayacak imkanımız var. Bunlar çok büyük özellikler. Bunlar kolay işler değil. Arkadaşlarımızın çalışmaları bunlara rağmen durmuyor. Muhtaç ailelerin çocuklarına kurslar açılıyor. Bunlar çok güzel olaylar. Bizim bundan sonra yapabileceğimiz destek olmak. PASVAK'a neden bağış yapalı dersek; 'Bundan daha güzel bir hayır olamaz' derim.

PASVAK'ın büyük bir aile olmasının zemininde bu kutsal vazifeye adanmış hayatlar yatıyor. PASVAK'a adanmış hayatların bir örneği de Yüksel-Zekiye Kaşıkçı çifti. PASVAK'ın kuruluş aşamasından itibaren yardım hareketinin içinde bulunan Yüksel Kaşıkçı, rahmetli eşi Zekiye hanımın anılarını PASVAK Dergisi'ne anlattı.

KİMDİR?

Denizliliyim. 86 yaşındayım. Askerliği ve üniversite tahsilini saymazsak 80 yıldır Denizli'deyim. Mimarım. Çok sayıda etkinliklerde bulundum. Sosyal kurumlarda çalıştım. 3 oğlum var. Eşimi kaybettim. Şimdilerde çok önemli kuruluş PASVAK'ın içinde olmaktan çok mutluyum. Kuruculara ve Denizlili tüm bağışçılara çok teşekkür ederim.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

21

VEREN ELİN, ALAN ELİ GÖRMEDİĞİ GÜVENLİ YAPI



İsmim Mustafa Turgut Dalaman, 1958 Denizli doğumluyum. 1968 yılında babam Mehmet Necati Dalaman'ın Denizli'de kurmuş olduğu Dalaman A.Ş.'nin halen yönetim kurulu başkanlığını yapmaktayım. Firmamız orman ürünleri sektöründe 54 yıldır faaliyet göstermektedir. Orman ürünleri sektörü yıllar içinde farklılaşan ihtiyaçlar çerçevesinde bir evin ihtiyacı olan tüm ürünleri tek çatı altında toplandığı bir sektöre dönüştü. Buna bağlı olarak ta firmamızda şu anda mobilya üretiminde kullanılan orman ürünleri dışında hırdavatından aksesuarına, ankastresine, laminat parkesine kadar çok çeşitli ürünleri bir arada bulunduruyoruz.

Denizli merkez şube dışında Aydın'daki şubemizle beraber özellikle Ege bölgesi içinde faaliyet göstermekteyiz. Pasvak Aşevinden yıllar önce arkadaşlarım vasıtasıyla haberim oldu. Her zaman ihtiyaç sahibi insanlara doğru şekilde yardımcı

olabilmek büyük bir problemli. Bu konunun birçok sefer istismar edildiğine tanık olmuştum, öyle ki bu istismarların sonucunda gerçekten ihtiyaç sahibi insanlara yardım etmek isteyenlerin özellikle bu art niyetli olaylar yüzünden bu işlerden uzak durduğunu biliyorum. O yüzden Pasvak bu bağlamda bu işi çözdü. Veren elin, alan eli görmediği şekilde güvenilir bir yapı olması nedeniyle Pasvak Aşevi her gün yüzlerce eve sıcak bir kap yemek girmesine, hayırsever insanların hayırlarının doğru yerlere gitmesine vesile olması nedeniyle bugün çok faydalı bir misyona sahiptir.

Bu organizasyonun yapılmasında katkısı, emeği olan herkes çok önemli bir boşluğu doldurmuştur. Bize de destek olma fırsatı vermiştir, bu bizim için bir şanstır. İlk günden beri tüm arkadaşlarımı

Aşevine yardım konusunda teşvik ediyorum. Bu vesileyle de bir kez daha buradan tekrarlamış olayım.

Sosyal yardım konusu çok fazla reklamının yapılmasını doğru bulmadığım bir konu ama Pasvak için bir istisna olarak Yaptıkları işin ne olduğunu, her gün kaç tane ihtiyaç sahibi insana dokunduklarını kamuoyuna biraz daha fazla anlatmaları halinde daha fazla insanın bağış yapacağına ve böylece daha fazla insana bu yardımların ulaşacağına düşünüyorum. Bu fikrin ortaya çıkmasına sebep olanların hepsine çok teşekkür ediyorum.





PASVAK BİR MİRASTIR

PASVAK nesilden nesile aktarılan bir mirastır. KABAKLIOĞLU ailesi bunun en güzel örneklerinden biridir. Merhum Hacı A. Necdet KABAKLIOĞLU hayattayken maddi manevi bağışçısı olduğu PASVAK Aşevini çocuklarına miras bırakmıştır. Çocukları babalarından kalan bu anlamlı mirasa sahip çıkarak bağışlarını devam ettirmektedirler.

Hayırseverimiz Merhum Hacı A. Necdet KABAKLIOĞLU'nu rahmet ve minnetle anıyoruz. Salih KABAKLIOĞLU, Babalarından kalan mirası PASVAK Dergisi'ne anlattı;

BABANIZ MERHUM HACI A. NECDET KABAKLIOĞLU'NDAN VE HAYIRSEVERLİĞİNDEN BAHSEDER MİSİNİZ?

Babam küçük yaşlarda anne ve babasını kaybetmiş. Şu an Kaleiçi'ndeki iş yerimiz olan dükkânda çırak olarak çalışmaya başlamış. O günkü şartlarda gece gündüz dememiş çok çalışmış. Annem Serpil Kabaklıoğlu ile evlenmiş ve dört çocuk sahibi olmuş. Mekânı cennet olsun, hayır yapmayı yardım etmeyi çok sevdi. Kapısına gelen hiç kimseyi boş çevirmezdi. Yurt, camii ve iki okul yaptırdı.

BABANIZIN PASVAK' LA NASIL TANIŞMIŞ VE DÜZENLİ BAĞIŞÇISI OLMUŞTUR?

Bildiğim kadarıyla babamın Pasvak' la tanışmasını sağlayan vakfın yönetim kurulu üyelerinden Kerim Çıralı' dır. Vakfın kuruluş amacını ve ihtiyaç sahiplerine yapılacak olan yardımları açıklayınca babam da torunları adına aylık düzenli ödeme bildirmiş. Çok şükür babamın başlattığı bu hayrı devam ettiriyoruz.

PASVAK SİZİN İÇİN NE İFADE EDİYOR?

Benim için yardımın doğru yerde ve doğru yerlere yapıldığını bilmek çok önemli. İnsanlarımız da bunu biliyor ve gönül rahatlığıyla Pasvak' a yardım ediyorlar. Yapılan yeni binasıyla çok daha iyi yerlere geleceğine inandığım Pasvak'ın maddi ve manevi destekçisi olamaya devam edeceğim.

PASVAK AŞEVİ, BABANIZDAN SİZE KALAN BİR MİRASTIR DİYE BİLİR MİYİZ?

Tabi ki, babamdan bize kalan bir miras PASVAK. Hayata şartlarının her geçen gün daha da zorlaştığı, pandeminde etkisiyle insanların daha çok içine kapandığı bu dönemde, paylaşmanın ve yardımlaşmanın ne kadar önemli olduğu gerçeğini hiçbirimiz unutmamalıyız. Veren el alan elden üstündür. Bu dünyada kalıcı olan bizler değil geride bıraktıklarımızdır. Bu bilince sahip olarak yaparsak toplum olarak mutlu ve huzurlu oluruz.



KİMDİR?

1972 Denizli doğumluyum. İlk, orta ve lise öğrenimimi Denizli' de tamamladım. 1997 yılında evlendim. İki kızım var. Baba mesleğimiz olan kuyumculuk sektörünü kardeşim Sinan Kabaklıoğlu ile birlikte Kaleiçi ve Bayramyeri' ndeki iki işyerimizde "KABAKLIOĞLU KUYUMCULUK" olarak devam ettirmekteyiz.

BABANIZ HAYATTA OLSAYDI PASVAK ADINA KAMUOYUNA MESAJI NE OLURDU?

Babam sağ olsun, muhtaç olanlara ve ihtiyaç sahiplerine el uzatan PASVAK' a yardımda bulunulmasını isterdi. Bugün günlük 2000 kişiye ulaşılan sayının çok daha artmasını ister ve bugüne PASVAK' ı bilmeyen tanımayan çevrenizdekilere örnek olunmasını isterdi.

Kuruluşundan bu yana emeği geçen PASVAK yöneticilerine ve tüm çalışanlarına KABAKLIOĞLU AİLESİ olarak teşekkür ederiz.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

23

PASVAK VE PAYLAŞMA GÜNÜ



PAYLAŞMA GÜNÜ NEDİR?

Paylaşma Günü, bireylerin, ailelerin, sivil toplum kuruluşlarının, toplum liderlerinin, özel sektörün ve öğrencilerin bir amaç için bir araya geldiği ve yılda bir gün bağışçılık ve gönüllülüğü kutladığı, teşvik ettiği bir kolektif bağışçılık kampanyasıdır. Bugün 60'tan fazla ülkede uygulanan #GivingTuesday'in Türkiye uygulaması olan ve ülke liderliğini Türkiye Üçüncü Sektör Vakfı'nın (TÜSEV) yürüttüğü #Paylaşma Günü herkesin katılımına açık bir harekettir.

2020 yılında Türkiye'de 1 Aralık tarihinde ilk defa düzenlenen Paylaşma Günü'nde, "Komşusu Aç İken Yatan Bizden Değildir" ana mesajı ile bağışçılığı ve gönüllülüğü kutladık. TÜSEV önderliğinde, Türkiye'deki sivil toplum örgütleri ve özel sektör kuruluşlarının katıldığı, bir ay öncesinden başlayan tanıtım toplantıları her hafta düzenli olarak yapıldı. Online yapılan toplantılarda kuruluşlar birbirini tanıyıp kampanyalarını anlattılar.

1 Aralık tarihine birkaç hafta kala başladığımız ve o güne kadar devam eden sosyal medya paylaşımlarımız ile bu günde kaynak yaratmaktan daha çok, çevrimiçi etkinlikler düzenleyerek bu günü sosyal medya üzerinden kutladık ve Denizli halkına #paylaşmagünü'nü duyurduk.

Paylaşma günü 2021'de 30 Kasım tarihinde kutlandı. "Denizli'de 2004 yılından bu yana 10.000'i aşan veren el ile 10.000'i bulan alan eli buluşturan, 365 gün ihtiyaç sahipleri ile sıcak yemek Paylaşan bir sivil toplum kuruluşu olarak bu sene de #PaylaşmaGünü'nün bir parçasıyız." mesajı ile biz de varız dedik. 2020 yılında olduğu gibi 2021 yılında da TÜSEV önderliğinde bir ay öncesinden başlayan toplantılar aynı şekilde online üzerinden yapıldı. Denizli'den, Buldan Vakfı ve PASVAK Aşevi olarak iki kurum katıldık. Umarız önümüzdeki yıllarda sayımız çoğalır ve bu günü daha fazla kişiyle kutlarız.





"Komşusu Aç İken Tok Yatan Bizden Değildir"

diyen PASVAK AŞEVİ ile
1 Aralık **#PAYLAŞMAGÜNÜ'**nde
ben de varım.



30 Kasım
#PaylaşmaGünü

'FUTBOLU MU PAYLAŞIYORUM'
ETKİNLİĞİMİZE HOŞGELDİNİZ.



PEKİ 30 KASIM 2021 TARİHİNDE NE YAPTIK?

Denizli'de sıcak yemek yardımı ulaştırdığımız PASVAK çocuklarına hayatlarında farklı bir gün yaşatmak ve Denizli amatör ligde oynayan çocukların paylaşma duygusunu güçlendirmek hedefleri ile 30 Kasım #paylaşmagünü'nde içerisinde yaşadığımız toplumda farkındalık oluşturan kız ve erkek attık. "Futbolu mu paylaşıyorum." etkinliğimizle futbolun birleştirici gücünden ilham alarak bugünü dostlukla, coşkuyla ve unutulmayacak bir paylaşma hazzı ile kutladık.

Denizli Futbol Hakemler Derneğinden bir hakemin ve yıllardır bu işe gönül vermiş usta futbol hocaların yönettiği futbol maçında çocuklarımızın mutluluğu paha biçilemezdi. Basının da büyük ilgi gösterdiği #paylaşmagünü'nde birbirini tanımayan kız ve erkek çocuklarımız sanki birbirlerini tanıyormuşçasına futbol oynadılar. Hep dediğimiz gibi çocuklardan öğreneceğimiz çok şey var.

Etkinliğimizin ana paydaşı olan Denizli ASKF ile uyumlu bir etkinlik planlaması yaptık. Denizli ASKF başkanı Ayşe SARIKAYA'ya çabası ve inancı için çok teşekkür ederiz. Etkinliğe futbol topları ile gelen Denizli Gençlik ve Spor İl Müdürü Ahmet İbanoğlu, Pasvak çocuklarını ve bizi mutlu etti. Yine etkinliğimize katılan Merkezefendi Kaymakamı Sn. Adem USLU, çocuklar ile tek tek fotoğraf çekildi. Etkinliğimizin sponsorları Deniz Tekstil, Kerem Boya, Ala Ayakkabı ve Geges Spora ayrı ayrı teşekkür eder bu günü bizimle kutladıkları için minnettarız.

#GivingTuesday'in Türkiye uygulaması olan Paylaşma Günü ülke liderliğini yürüttüğü için TÜSEV ekibine de hizmetleri ve gayretleri için teşekkür ederiz.



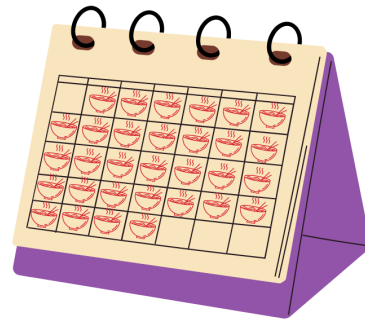
PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI

25

"365 Gün
PaylaAŞmanın Mutluluğunu"

kutlamak için

30 Kasım **#PaylaşmaGünü'nde** biz de varız.



COVID-19 AŞILARI

Paü Tıp Fakültesi,
Enfeksiyon Hastalıkları AD, Denizli



2019 yılının son günlerinde Çin Halk Cumhuriyeti Wuhan şehrindeki Huanan Deniz Ürünleri Pazarı'nda görülen bazı zatüre olguları yeni bir koronavirüs salgını ile ilişkilendirilmiştir. Virüs SARS-CoV-2 olarak adlandırılmış, yol açtığı klinik hastalığa da Koronavirüs hastalığı 2019 (COVID-19) adı verilmiştir.

SARS-CoV-2 virüsü yeni varyantlara dönüşmeye devam etmektedir. Bazı varyantlar daha hızlı yayılabilmekte ve insanları daha şiddetli hasta edebilmektedir.

Koronavirüsten ve bulaşıcı hastalıklardan korunmak ve yayılmasını önlemek için maske, mesafe ve temizlik kurallarına uymak büyük önem taşıyor. Bu önlemlerle birlikte toplumun aşılanması ve Covid-19'a karşı bağışıklık oluşturulması en önemli öncelikler arasında yer alıyor. Koronavirüs bağışıklığı konusunda yapılan çalışmalar sonucu onaylanan aşılar sayesinde kişinin kendisini koruması ve başkalarına hastalığı bulaştırma riskinin önlenmesi amaçlanıyor. Aşılama, hastalıkların önlenmesinde en başarılı ve maliyet etkili girişimlerden biridir.

Bu yazıda Covid-19 aşıları ve özellikleri hakkında bilgiler sunarak aşıya uyumu artırmak, aşı karşıtlığını önlemek ve salgının önlenmesinde katkı sunmak amaçlanmaktadır. Türkiye'de kullanılan Covid19 aşıları hakkında da kısa bilgi verilecektir.

COVID-19 aşılarının arkasındaki teknolojiler ve bilim, yapım aşaması onlarca yıldır sürmektedir. Bu nedenle bilim insanlarının bunları geliştirmeleri kısa bir zaman almış gibi görünse de aslında hazırlık çalışmalarını yıllardır yapıyorlar. COVID-19 mRNA aşılarının kullanım için lisanslanan ilk mRNA aşıları olduğu doğru olsa da, mRNA aşılarının geliştirilmesi otuz yılı aşkın bir süre önce başladı. COVID-19 tespit edilmeden önce bile bilim insanları, COVID-19'un yanı sıra SARS, MERS ve soğuk algınlığı içeren bir virüs ailesi olan koronavirüsleri ve bunlara karşı nasıl aşı geliştirilebileceğini araştırıyorlardı. 2012'de MERS ve 2003'te SARS gibi ciddi bulaşıcı hastalık salgınlarından yapılan araştırmalar da COVID-19 aşısı geliştirme için bir başlangıç sağladı.

Aşı teknolojileri altyapısına göre Covid-19 aşıları çok çeşitlidir.

Aşı Teknoloji Altyapısına Göre COVID-19 Aşı Çeşitleri:

- 1.Replik olmayan viral vektör aşıları
- 2.RNA Tabanlı aşıları
- 3.İnaktive virüs aşıları
- 4.Protein altınitesi aşıları
- 5.DNA tabanlı aşıları
- 6.Replik olan viral vektör aşıları
- 7.Virüs benzeri partikül aşıları
- 8.Canlı zayıflatılmış virüs aşıları

İlk üç sıradaki aşı teknolojileri ile elde edilen moleküler altyapısındaki aşılar onay almış ve Covid-19 için kullanılmaktadır.

1.Replik olmayan viral vektör (Adenovirüs) aşıları

•Grip benzeri hastalık yapan bir virüsün (adenovirüs) genetik müdahale sonrası koronavirüs proteini ile desteklenerek insanda bağışıklık oluşturma amaçlanır.

•Bu aşılar; Zika, Chikungunya gibi viral hastalıklara karşı uzun bir süredir faz III aşamasındaydı.

•Aşıların içindeki mikroorganizmalar canlı olmakla birlikte, güçsüzleştirildiklerinden dolayı insanlarda hastalık yapamazlar.

•Avantajı 2-8°C arasında, yani rutin olarak kullanılan aşı dolaplarında saklanabilmeleridir.

•Yeni aşı geliştirme teknolojilerindendir.

•Sputnik-V ve Oxford/AstraZeneca aşıları (AZA-1222) bu sınıfa girmektedir (1).

2. RNA Tabanlı (mRNA) Aşılar

•mRNA, vücudumuzda doğal olarak üretilen protein sentezinde rol alır.

•Laboratuvarlarda yapay olarak üretilen mRNA'lar tıpkı kendi mRNA'larımız gibi çalışarak virüse karşı bizi uyarmayı amaçlamaktadır.

•Bu moleküller daha sonra kendi moleküllerimiz gibi yıkılarak vücuttan atılırlar.

•Bu aşılar 25 yıldır kanser dâhil pek çok hastalığın tedavisine yönelik olarak kişiye özel immunoterapi yöntemleriyle çalışılan teknolojiye benzer şekilde üretilen aşılardır.

•Bu aşıların en büyük dezavantajı Biontech/Pfizer aşısının (BNT-162b2) -70°C'de, Moderna aşısının (mRNA-1273) -20°C'de saklanabiliyor olmasıdır.

•Pfizer Biontech mRNA aşısı, Moderna mRNA aşısı bu sınıfa girmektedir (1).

3. İnaktif virüs aşıları

•Gelenekselleşmiş yöntemlerle üretilir.

•Virüs parçalanıp etkisiz hale getirilerek vücudumuza zarar vermeden bağışıklığımız uyarılır.

•Uzun dönem etkileri konusunda diğer aşılarla kıyasla daha net konuşulabilir.

•Öldürülmüş virüs ihtiva etmelerinden dolayı ilk aşamada daha güvenli olduğu kabul edilir.

•2-8°C'de saklanabilir.

•Üretimi diğerlerine göre daha zor ve yavaştır.

•Sinovac/CoronaVac aşısı bu sınıfa girmektedir. Türkovac'da inaktif virüs aşısıdır (1)

Türkiye'de kullanılan aşılar ve özellikleri.

1.Biontech/Pfizer aşısı Türkiye'de de kullanılmaktadır. Aşılanan kişide hastalık gelişmesini önleme konusundaki etkililiğin; Pfizer-Biontech™ aşısı için %95 olduğu ortaya konmuştur (2).

Aşı 3 hafta arayla 2 doz halinde yapılıyor. Bu aşının diğerlerine göre en büyük dezavantajı eksi 70 derece muhafaza edilme gerekliliği. Depolamada ve lojistikte alt yapı yetersizliği, aşıların hızlı ve sorunsuz bir şekilde dağıtımında engel oluşturabiliyor.

Bu aşının diğerlerine göre en büyük avantajı mRNA aşılarının arkasındaki teknolojidir. Bu teknoloji aşıların daha hızlı geliştirilmesine ve adaptasyonuna izin verdiği ve canlı bir virüsün yetiştirilmesine dayanmadığı için gerçekten yararlıdır. Örneğin, aşıları daha az etkili hale getiren varyantlar ortaya çıkarsa, mRNA aşıları, COVID-19'un farklı varyantlarını daha iyi hedeflemek için hızla değiştirilebilir.

Pfizer/BioNTech aşısı 12 yaş ve üstündeki çocuklara tam doz olarak yapılması için de onaylanmıştır. Aşılama sonrası istenmeyen etkiler açısından izlenmiş ve aşılamayı sürdürmeyi engelleyecek önemli bir istenmeyen etki görülmemiştir. Bu açıdan çocukların aşılanması güvenli görünmektedir.

2.Sinovac/CoronaVac aşısı Türkiye'de de kullanılmaktadır. Türkiye'nin ilk tercih ettiği Çinli Sinovac/CoronaVac aşısının etkinlik oranı ülkeden ülkeye değişiyor.

Brezilya'da yapılan testler sonrasında Sinovac aşısının



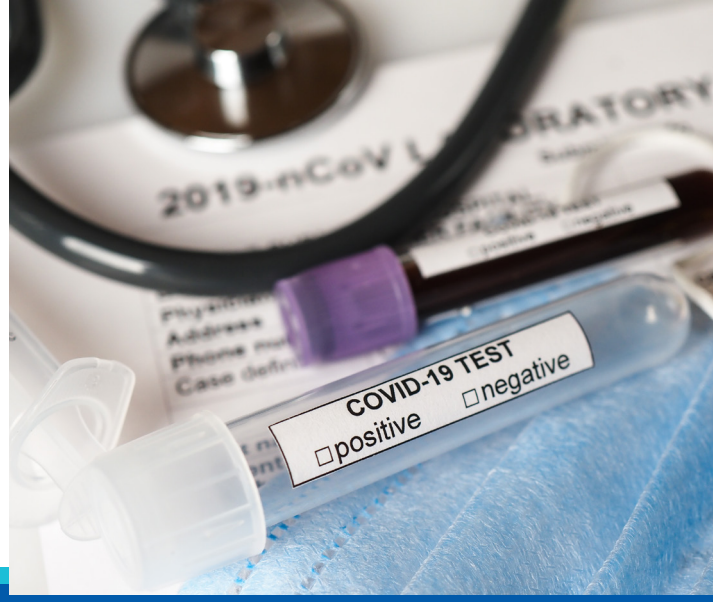
PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

26

Dr. Hüseyin Turgut

Kaynaklar:

1. <https://covid19asi.saglik.gov.tr/TR-77709/covid-19-asi-uretim-teknolojileri.html> Erişim tarihi: 16 Ocak 2021.
2. Biontech Polack FP, Thomas SJ, Kitchin N, et al. Safety and Efficacy of the BNT162b2 mRNA Covid-19 Vaccine. NEJM. 2020. DOI: 10.1056/NEJMoa2034577external icon
3. <https://www.fiercepharma.com/pharma/covid-19-tracker-johnson-johnson-aims-to-test-shot-kids-president-trump-talks-firing-fauci> Erişim tarihi: 16 Ocak 2021



etkinlik oranı %78 olarak açıklandı (3).

Türkiye’de sürdürülen Faz-3 çalışmalarına ilişkin ön değerlendirme raporu ise aşının %91 oranında etkili olduğunu ortaya koydu.

CoronaVac inaktif bir aşıdır, 14 gün arayla iki kez uygulanmaktadır. Virüsün çoğaltılması ve sonrasında etkisiz hale getirilmesi ile üretilen cansız, tam virüs aşısıdır. Ölü virüsle karşılaşan bağışıklık sistemi bunu gerçek bir tehdit olarak algılar ve virüsü tanıır. Böylece antikor ve diğer koruyucu mekanizmaları harekete geçirir. Sinovac aşısı buzdolabında 2-8 oC’da saklanabilmektedir.

COVID-19 virüsü yeni varyantlara dönüşmeye devam etmektedir. Bazı varyantlar daha hızlı yayılabilmekte ve insanları daha şiddetli hasta edebilmektedir. Mevcut aşılardan etkinliği de azalmaktadır. Yeni varyantlar için aşılardan da güncellenmesi söz konusudur.

Tüm dünyada yaygın bir salgınla karşı karşıyayız. Aşı olmak, kendimizi ve topluluğumuzu COVID-19’un en kötüsüne karşı korumak için yapabileceğimiz en iyi şeylerden biridir. Bunu, tam olarak aşılananların ölme veya ciddi COVID-19’a yakalanma olasılığı çok daha düşük olduğunu gördüğümüzde anladık. Kısa vadede son derece nadir bir ciddi yan etki riski olsa da, aşı yaptırmamanın sağlık riskleri çok daha yüksektir.

Uzun vadede sağlığınız için endişeleniyorsanız, yapabileceğiniz en iyi şey kendinizi COVID-19’a karşı korumak için aşı yaptırmaktır. Aşı olanlar ve hastalığı geçirenler de maske, mesafe ve hijyen kurallarına mutlaka uymaya devam etmelidir.

COVID-19 aşısı yaptırmalı mıyım?

Risklerinizi ve faydalarınızı nasıl tartabilirsiniz?

Dr. Hüseyin TURGUT

Paü Tıp Fakültesi, Enfeksiyon Hastalıkları AD, Denizli Aşının hem risklerini hem de faydalarını (ve risk hakkında nasıl düşündüğümüzü) anlamak, sizin veya aileniz için COVID-19 aşısı yaptıрма konusunda doğru kararı vermenize yardımcı olabilir.

Ancak genel olarak formda ve sağlıklıysanız ve çok az sayıda COVID-19 vakası olan veya hiç olmayan bir yerde yaşıyorsanız, şunları düşünebilirsiniz: aşının olası yan etkilerine değer mi, sizin için bir tehdit gibi mi ya da önceden var olan sağlık koşulları daha ciddi yan etkiler yaşama riskinizi artırır mı?

Riskler ve faydalar hakkında nasıl düşünüyoruz?

Her gün risk hakkında düşünmeden kararlar veririz. Ancak COVID-19 aşısı olup olmama gibi karar daha önemli olduğunda, bilinçsiz düşünce kalıplarımızın ve önyargılarımızın karar vermemizi nasıl etkilediğini anlamak iyi seçimler yapmamıza yardımcı olabilir. İnsan beyni, hızlı karar vermeyi sağlamak için her zaman zihinsel kısa yolları (“sezgisel” olarak adlandırılır) kullanır. Bununla birlikte, bu kısa yollar, bir faaliyetin ne kadar riskli olduğuna veya belirli bir sonucun ne kadar muhtemel olabileceğine dair algımızı çarpıtabilir.

İşte bazı örnekler:

a. Riski fazla tahmin etmek: Nadir fakat ciddi bir olayın meydana gelme ihtimalini genellikle olduğundan fazla önemseriz. Bu nadir olay tüm medyada yer alıyorsa (TTS: trombositten sendromlu tromboz vakaları, AstraZeneca aşısıyla bağlantılı kan pıhtılaşma sendromu gibi) bu olasılıkları daha da fazla abartma eğilimindeyiz.

b. Hiçbir şey yapmamayı seçmek: bazen insanlar pişmanlık duygusundan kaçınmak isterler (“ya yanlış bir seçim yaparsam?”). Hiçbir şey yapmanın sonucu (“aşından kaçınırsam, COVID-19’a yakalanabileceğimi biliyorum”)

endişe vericidir. Harekete geçmenin sonucu (“aşı alırsam pıhtılaşma sendromu gibi ciddi bir yan etkim olabilir”) daha ürkütücü olabilir. Ortada çok fazla belirsizlik olduğunda ekstra temkinliyizdir.

Kendi düşünce kalıplarımızın farkında olmak daha iyi kararlar vermemize yardımcı olabilir. Bunu akılda tutarak, COVID-19 aşısının diğer bazı risklerini ve faydalarını ele alalım.

COVID-19 için risk faktörleriniz nelerdir - peki ya aşılarda?

Önceden var olan birçok sağlık durumu ve diğer faktörler, ciddi şekilde hastalanma veya COVID-19’dan ölme veya uzun süreli etkiler yaşama riskinizi artırabilir. Risk, toplumda ne kadar hastalığın dolaştığı ve hangi COVID-19 suşlarının yaygın olduğu gibi birçok faktöre ve aynı zamanda kişisel koşullarınıza bağlıdır. Artan yaşın yanı sıra, yaygın risk faktörleri arasında diyabet, obezite, belirli kalp veya akciğer rahatsızlıkları, kronik inflamatuvar durumlar veya bağışıklık yetmezliği yer alır. Özellikle 70 yaşın üzerindeki insanlar için yaşlandıkça ciddi hastalık riski de artar.

Ağır şekilde hastalanan kişilerin, iyileşirlerse COVID-19’dan ölme veya kalıcı sakatlık yaşama riski daha yüksektir. İyileşenler için, bazıları üç ay veya daha uzun süre kronik yorgunluk, nefes darlığı, kas ağrısı ve nörolojik problemler gibi devam eden “uzun COVID” belirtileri yaşayabilir.

Aşı yaptırmamanın yararlarını ve risklerini tartmak için şunları göz önünde bulundurun:

1. Aşı olmadan COVID-19’dan hastalanma şansınız nedir ve buna bağlı olarak, ciddi hastalığı önlemede aşı size ne gibi faydalar sağlar?

2. Aşınız varsa yan etki veya komplikasyon yaşama riskleri veya şansları nelerdir?

Aşının faydaları

Toplumda çok az veya COVID-19 hastalığı olmadığında, insanlar hastalanma konusunda o kadar endişeli olmuyor. Ancak COVID-19 salgınları hızla ortaya çıkabilir. Birkaç gün içinde COVID-19, daha önce virüsün toplulukta bulaşmasının düşük olduğu veya hiç olmadığı bir yerde olabilir. Aşılamaların durdurulması ve başlatılması zordur: zaman, planlama ve kaynak gerektirirler ve kimse başka bir salgının ne zaman veya nerede ortaya çıkabileceğini tahmin edemez. Bu nedenle salgınlardan önce zamanında aşılama çok önemlidir.

Kısıtlamalar kalkmaya başladığında ve sınırlarımız açıldığında, COVID-19’a yakalanma riskinin tekrar artması muhtemeldir. Hepimizin hazırlıklı olması ve gelecekteki enfeksiyonlara karşı mümkün olan en iyi korumaya sahip olduğumuzdan emin olmamız gerekiyor. Aşılar, daha normal bir yaşam biçimine dönmemize yardımcı olabilir ve toplumumuzdaki herkes için, özellikle de en savunmasız olanlar için koruma sağlayabilir.

Arkadaşlarınıza, ailenize ve çevrenizi korumak COVID-19’a karşı aşı olduğunuzda sadece kendinizi değil çevrenizdekileri de koruyorsunuz. Zinde ve sağlıklı olsanız ve COVID-19’dan ağır hasta olma riskiniz düşük olsa bile, enfekte olursanız virüsü daha savunmasız bir kişiye geçirebilirsiniz. Hayatınızdaki hangi insanların COVID-19’dan hastalığa ve ölüme karşı daha savunmasız olduğunu bilmiyor olabilirsiniz. Yaşlı bir ebeveyn veya kemoterapi gören bir arkadaş açıkça daha yüksek risk altındadır. Hangi risk faktörlerinin başkalarını etkilediğini her zaman bilemeyiz. Aşı olmak, arkadaşlarınızı ve ailenizi güvende tutmanıza yardımcı olur.

Daha fazla insan aşılandıkça, herkes gelecekteki salgınlara karşı daha iyi korunur. Herkes COVID-19’un etkisini ve yayılmasını azaltmaya yardımcı olabilir. Aşı olma kararınız önemlidir.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI²⁰⁰¹

27

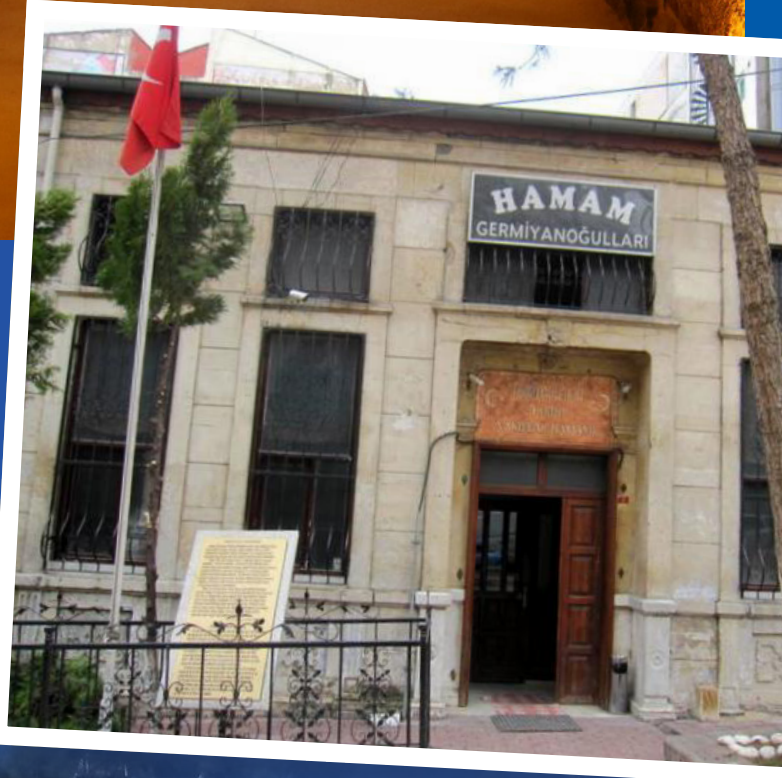
AYDIN VAKIFLAR



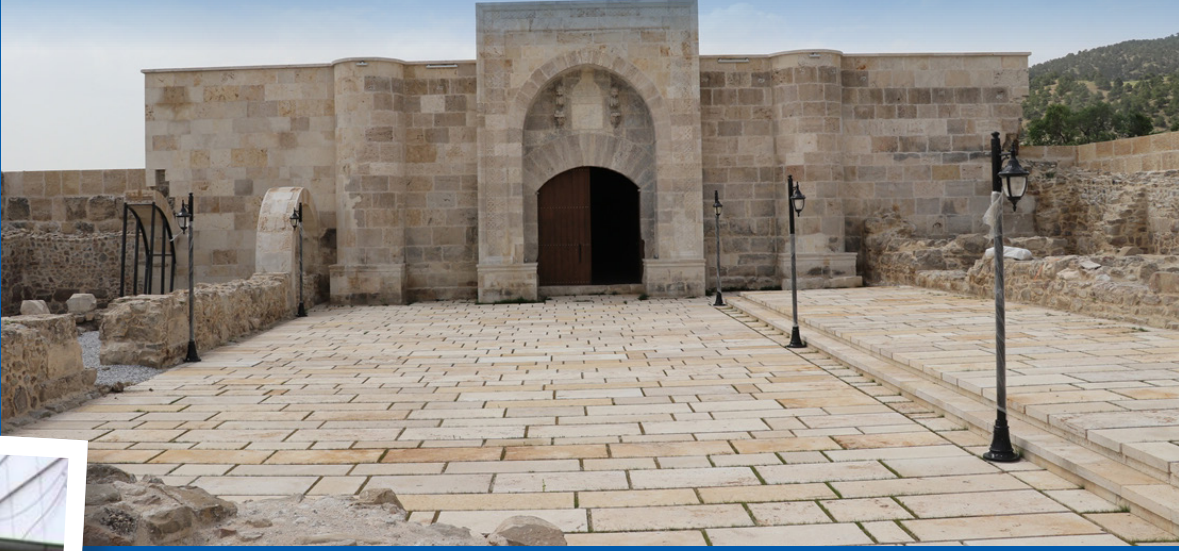
PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

28

Aydın Vakıflar Bölge Müdürlüğü; Vakıflar Genel Müdürlüğü bünyesinde, Aydın, Denizli ve Muğla İlleri sorumluluk alanı içerisinde faaliyetini sürdürmektedir. Vakıflar Genel Müdürlüğü'nün Denizli İli ve İlçelerinde faaliyetleri ve çalışmaları birçok alanda devam etmektedir. 2004-2010 yıllarında PASVAK ile birlikte Denizli İli Merkez'de sıcak yemek dağıtımı yapılmıştır. Daha sonra Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından sıcak yemek dağıtımından kuru gıda paket yardımına geçilmiştir. 2020 yılına kadar Denizli İl, (Pamukkale ve Merkezefendi İlçelerinde) kuru gıda dağıtımını PASVAK vasıtası ile yapmıştır. 2021 ve 2022 yıllarında kuru gıda dağıtımı Vakıflar Genel Müdürlüğüne PTT eliyle yapılmaya başlanmıştır.



BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ



Denizli'de Mülkiyetleri Vakıflar Genel Müdürlüğüne ait aşağıdaki eserler mevcuttur;

1. Denizli İli Merkezefendi İlçesi, Babadağlar İş Merkezi yanında Germiyanogulları dönemine ait Hamam ve Kaynak Tekstilin bulunduğu eski eser alış veriş yerinin dışında 6 adet mescit, 9 adet camii, 1 adet türbe,

2. Denizli İli, Pamukkale İlçesinde 15 adet camii, 3 adet mescit, Akhan Mahallesinde Akhan Kervansarayı,

3. Acıpayam İlçesinde 2 adet camii

4. Babadağ İlçesinde 13 adet cami

5. Baklan İlçesi, 2 adet camii

6. Bekilli İlçesinde 1 adet betonarme bina

7. Buldan İlçesi 13 adet camii, 1 adet mescit

8. Çal İlçesinde 4 adet camii,

9. Çardak'da 1 adet Avlulu Kervansaray ve Han.

10. Çivril İlçesinde 6 adet Camii

11. Güney İlçesinde 8 adet Cami

12. Kale İlçesinde 3 adet cami, 3 adet mescit bulunmaktadır.

Ayrıca; Vakıflar Genel Müdürlüğüne Denizli İlinde 148 adet Orta Öğrenim öğrencisine aylık 100 TL. karşılıksız öğrenci bursu verilmektedir.

Merkezefendi ve Pamukkale İlçelerinde ihtiyaç sahibi 170 adet haneye A, 99 adet haneye B kolisi kuru gıda yardımı yapılmaktadır.

Yine ihtiyaç sahibi 28 adet vatandaşımıza muhtaç aylığı yardımı yapılmaktadır.

Orta Öğrenim Bursu müracaatları Eylül Ayı başlarında, Yüksek Öğrenim öğrenci Burs başvuruları da Eylül ve Ekim ayı içerisinde Vakıflar Genel Müdürlüğü internet sitesine müracaat girişi yapılabilmektedir.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

29



Denizli'nin başarılı iş insanlarından Mustafa Kaynak

“PASVAK’I SAHİPLENEN DENİZLİ’NİN DAHA DA ÇOK SAHİPLENMESİNİ DİLİYORUM”

PASVAK, bağışçıları ile gönül dostları ile büyük bir yardım vakfı haline geldi. PASVAK’ın kurulduğu günden bugüne en önemli destekçilerinden biri olan KAYNAK Grup Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kaynak, kendini ve PASVAK’ı dergimize anlattı.

Denizli’nin iş insanı dendiğinde akla ilk gelen isimlerinden Mustafa Kaynak. Denizli’de Kaynak’ın iş dünyasındaki başarısı kadar hayırseverliği de oldukça iyi bilinir. İşte o Mustafa Kaynak, kurulduğu günden bu yana PASVAK’ın en büyük destekçilerinden biri oldu. PASVAK dergimizde Mustafa Kaynak’ı, yaptığı işi ve PASVAK’ı Mustafa Kaynak’ın ağzından sizlere aktardık. Mustafa Kaynak ile gerçekleştirdiğimiz röportajımız;

KAYNAK GRUP HANGİ SEKTÖRLERDE ÇALIŞIYOR?

Biz Babadağlıyız. Babadağlılar erkek evlatlarını tahsil yapsa da yapmasa da kendi yanlarında belli bir eğitimden geçirirler. Ben de asker dönüşünde babamın kurduğu iş düzeninde yerimi aldım. Babamla yola devam ederken 1992 yılının Eylül ayında onu bir trafik kazasında kaybettik. Ondan sonra işlerin başında durarak bu günlere geldik. Tekstil üzerine çalışıyoruz. İplik, kumaş, havlu ve bornoz, dış giyim konfeksiyon üzerine üretim yapıyoruz. Ayrıca mermer sektöründe iş yapıyoruz. Traverten ve bej mermerlerden, fayans ya da plaka üretimi yapmaktayız. Bu üretimimizin büyük bir çoğunluğu ihracat olarak gitmektedir. Perakende sektöründe dış giyim üzerine 6 mağazamız var. 2 adet akaryakıt pazarlaması yapan istasyonumuz var. Bir de metal üzerine çalıştığımız işimiz var. Tekstilin hemen hemen her alanında varız. Ama ağırlıklı işimiz iplik üretimi üzerine.

MUSTAFA KAYNAK PASVAK’I ANLATTI

PASVAK’ın kurucuları benim arkadaşlarım ve komşularım. PASVAK kurulduğu günden buyana bir şekilde içinde yer aldık. PASVAK’ın yaptıklarına baktığınızda PASVAK’ın ne olduğunu görebiliyorsunuz. PASVAK Denizli’de her zaman faydalı işler yapıyor. Hak edenin yardım gördüğü bir vakıf olduğu için de Denizli PASVAK’ı çok çabuk bir şekilde kabullendi. PASVAK’ın gelişimi herhalde kurucularının tahmin ettiğinden daha çabuk olmuştur. Bu da PASVAK’ın doğru işleri, doğru zamanda ve doğru kişilerle yapmasından



KİMDİR?

Denizli doğumluyum. İlk, orta ve lise eğitimimi Denizli’de aldım. Ardından 1982 yılında Ankara’da Ortadoğu Teknik Üniversitesi Ekonomi Bölümü’nü bitirdim. Askerlik görevi için önce 4 ay Tuzla Piyade Okulu’nda sonra da Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde Türk Barış Kuvvetleri’nde asteymen olarak görev yaptım. 1984 yılında tezkere alarak Denizli’ye geldim. 1987 yılında evlendim 2 kız ve 1 erkek çocuk sahibiyim.

kaynaklanıyor. PASVAK günbegün gelişen bir kurum haline geldi. Bu da Denizli’nin ekonomik şartlarıyla ilgili. PASVAK’ın gelişmesi Denizli’deki bağışçıların verdiklerini arttırmasıyla oluyor. Ne kadar çok bağış toplanırsa PASVAK çeşmesi o kadar çok su dağıtacak. PASVAK’ı sahiplenene Denizli’nin daha da çok sahiplenmesini diliyorum. Çünkü bugüne kadar PASVAK’ın yanlış bir şey yaptığını görmedim. Mevcut idari sistem değişmezse, izledikleri politikayı değiştirmezlerse başarılarının devam edeceğini düşünüyorum.



“Paylaşmanın ve dayanışmanın adıdır DENİZLİ”

BİR KAMU YÖNETİCİSİNİN GÖZÜNDEN PASVAK

PASVAK, yıllardır yardımseverliği kadar saygınlığı ile de Denizli’de yer bulmuş bir kurum oldu. PASVAK Dergisi olarak PASVAK’ı bir kamu yöneticisinin gözünden sizlere aktarmak istedik.

Denizli Büyükşehir Belediye Başkanı Osman Zolan, PASVAK’ı anlattı; Denizli’miz yüzlerce yıl önce olduğu gibi, bugün de Türk-İslam kültürünün ayrılmaz bir parçası olan imaret ve vakıf geleneğini en güzel şekilde yaşatmayı sürdürmektedir. Kadim şehrimizde bunun en özel örneklerinden biri olan ve bugün de aşevi geleneğini adına yakışır bir biçimde yaşatan Pamukkale Sağlık Eğitim Vakfı (PASVAK) uzun yıllardır gurur kaynağımız olmuştur. Denizlili bir grup işadama ve akademisyen tarafından, 21 yıl önce kurulan ve gücünü hayırseverlerimizden alan PASVAK, bugün 2 000 kişiye, her gün 2 öğün yetecek, 3 çeşit sıcak yemeği ve ekmeği, ihtiyaç sahibi vatandaşlarımızın kapılarına kadar götürerek dertlere derman olmaktadır.

Paylaşmanın ve dayanışmanın her zaman en üst seviyede olduğu, hayırseverlik geleneğine tam bağlı güzel şehrimizde kamu kurumlarımız, vakıflarımız, sivil toplum örgütlerimiz ve gücü yeten tüm vatandaşlarımız toplumumuzun daha iyi yaşam koşullarına kavuşması için tüm imkanlarını seferber etmekte, bu ulvi amaç için her zaman dayanışma içerisinde çalışmaktadır. Bu anlamda ihtiyaç sahibi yüzlerce ailemizin evine her gün sıcak yemek ulaştıran PASVAK Aşevimiz uzun yıllardır örnek bir çalışmaya imza atmış, aynı zamanda da şehrimizde paylaşmanın ve dayanışma duygularının artmasına, israfın azaltılmasına ve en önemlisi de veren elin alan eli görmediği bir iyilik hareketinin kurumsal kimliğine kavuşmuştur.

Denizli Büyükşehir Belediyesi olarak bizler de “Denizli’imizde kimse sahipsiz kalmayacak” anlayışı ile tüm birimlerimizle gece gündüz gayret ediyoruz. Sosyal belediyecilik anlayışının vücut bulduğu Denizli Büyükşehir Belediyesi Evde Bakım ve Sağlık Merkezimiz, evde bakım ve



sağlık hizmetine ihtiyaç duyan; yaşlı, engelli ve yatalak vatandaşlarımızın kişisel bakımları ile yaşadıkları evin temizlik ihtiyaçlarını giderirken, Denizli Büyükşehir Belediyesi Sevgi Elimiz de hayırseverlerimizin bağışlarını ihtiyaç sahibi vatandaşlarımıza ulaştırmayı sürdürüyor.

İnşallah bundan sonra da hep birlikte Denizli’imizde yaralara merhem olmaya, her zaman destekçisi olduğumuz, PASVAK ile birlikte vatandaşlarımızın yanında bulunmaya devam edeceğiz. Bu vesile ile, hayırseverlerimizin gönlünden koparılan gerçek ihtiyaç sahiplerine ulaştıran PASVAK Aşevimizin tüm kurucu ve yöneticileri ile hayırseverlerimize ve tüm çalışanlara yürekten teşekkür ediyor, bu iyilik hareketinin çoğalarak geleceğe daha fazla umut olmasını temenni ediyorum.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

31



GÖNÜLLÜ KİMDİR?

Maddi karşılık ve çıkar beklemeden emek veren, genellikle toplumsal bir girişime veya sivil toplum kuruluşlarının etkinliklerine destek olan kişilere gönüllü denir.

FAYDALARI NELERDİR?

Gönüllülük, kişinin hayatında birçok olumlu değişikliğe yol açmaktadır. Karşılık beklemeden harcanan zaman ve eforun hem gönüllü hem de toplum açısından pek çok faydası bulunmaktadır. Gönüllülük, hem bireyi hem de dünyayı değiştirir.

UNUTMAYIN, BİR KİŞİNİN ÇABASI HERHANGİ BİR YERDEKİ BAŞKA BİR İNSANIN HAYATINI DEĞİŞTİREBİLİR.

-Gönüllü çalışanlar kişinin yaşam kalitesini artırır. Araştırmalar, gönüllülük yapan kişilerin daha mutlu ve sağlıklı olduğunu göstermektedir.

-Birilerine yardım etmek, fayda sağlamak kişiye özgüven kazandırır. Sorunlara ve çevresine karşı farkındalık gücünü artırır.

-Ruh sağlığınıza iyi gelir. Duygusal zekayı geliştirme, empati kurma, duyguları yönetme ve etkili iletişim gibi beceriler kazandırır.

-Yalnızlığa son verir. Gönüllülük faaliyetleri yeni çevre ve yeni arkadaşlıklar kazandırır. Gelişen teknoloji, hayatımıza giren akıllı telefonlar, sosyal medya gibi faktörler sebebiyle maalesef yalnız birer birey olma yolunda ilerliyoruz. Yalnızlık ve sosyal izolasyonu tersine çevirmenin en güzel yollarından biri de gönüllü çalışmalardır.

-Gönüllülüğün artması toplumsal yardımlaşma ve gelişim sağlar. Toplumda insanlar arası ilişkiler güçlenir.

-İyi bir öğrencilik hayatı sağlar. Üniversitede veya lisede hem okuyup hem de gönüllülük çalışmalarına katılan gençler sosyal becerilerini geliştirir, farkındalıklarını artırır. Üstüne üstlük okurken gönüllü olmak, ileride kariyerlerinde onlara birçok kapıyı açabilir. Profesyonel iş hayatı öncesi ekip çalışması, zaman yönetimi, sorumlulukları yerine getirme gibi konularda önemli bir deneyim sağlar.

-Daha iyi iş imkânlarının kapısını açar. Özgeçmişinizde gönüllü olarak çalıştığınız projeleri gören birçok işveren size daha sıcak bakacaktır. Birçok araştırma, işverenin toplumsal olarak

farkındalığı olan, çevre sahibi, toplumsal duyarlılığa sahip çalışanlara öncelik verdiğini ortaya koyuyor.

“HAYATTA BU KADAR ZOR YAŞAMLARIN OLDUĞUNUN FARKINDA DEĞİLDİM. BÜYÜYÜNCE BEN DE ZOR DURUMDA OLAN İNSANLARA YARDIM EDECEĞİM.”

Yaşamın mucizevi yılları olan çocukluk dönemleri bir birey için çok önemlidir. Verimli bir çocukluk geçiren bireyler; daha mutlu, sağlıklı ve başarılı bireyler olmakta, toplumda birbirleriyle daha olumlu ilişkiler kurmakta, daha çok sorun çözmekte ve zorluklarla daha iyi baş etmektedirler. Vakfımız yıllardır kendi bünyesinde yürüttüğü “SOSYAL SORUMLULUKLA ERKEN TANIŞ” projesi kapsamında ilkököl 1. kademeyi bitirmiş her yaştan öğrenciyi, aşevimizin ihtiyaç sahiplerinin evine sıcak yemek ulaştırma faaliyetinde en az bir hafta gönüllü olarak çalıştırmaktadır. Bu programın temel amacı; çocuklarımızın gerçek hayatı iyi ve kötü yönleriyle tanımaları ve hayattaki zorlukları hissetmelerini sağlamak. Özellikle yaz aylarında vakfımızda devam eden bu gönüllük çalışmasında katılımcılarda gözlemlediğimiz ve onların geri dönütlerindeki en önemli ortak noktalar “ben bugün yararlı bir şey yaptım, bir işe yaradım ve huzurluyum.” gibi geri dönütlerdir.

Katılım sonrası gençlerimize eğitim hayatlarında kullanabilecekleri bir katılım belgesi düzenliyoruz.

Örnek belge



PASVAK

AŞEVİ



KATILIM BELGESİ

SAYIN

ALİ DEMİR

“SOSYAL SORUMLULUKLA ERKEN TANIŞ”

Projesi Kapsamında

İhtiyaç Sahiplerinin Evine Sıcak Yemek Ulaştırma Faaliyetinde

Çalıştığınız ve Katkı Sağladığınız İçin Teşekkür Ederiz.

PAMUKKALE SAĞLIK EĞİTİM VAKFI
YÖNETİM KURULU BAŞKANI
PROF. DR. BÜLENT TOPUZ



SOSYAL SORUMLULUKLA ERKEN TANIŞ

PASVAK

Merhaba, Ben B-se Aleyra, Mustafa Kaya Anadolü Lisesi'nde okuyorum. B-ya genelde olarak 8. sınıfa geldim. B- ile yardım derneğinde çalışmam. B-ya sürekli gelmek isterim, önce-
likte burada çalışarak abiler ve ablatlar çok fayda bulur. B- nu da belirtmek
isterim. Pasvak'ta birçok şey öğrendim. Buntordan biri de holim-
lere çıkartmak. Yinecek bir tas yemeğimizin olması. Servis-
aldığımızda Denizli'de durum çok kötü olan insanların
n önem çok fazla. Mesela sizin için bir tabak yemeğin ön-
emi çok büyük. Ya da fazla kalmıştır ve göpe atarsınız. Ancak ihtiyaç
şeylerini verebilirsiniz. B- yuzden evinizdeki yemekleri göpe at-
madon önce bir kez daha dışından B- hayatla herşey mümkün.
Gün gelir onların yerinde siz dursun. Özellikle de çocuklar.
Onları dışından. Hiçbir çocuk böyle bir durumla karşılaşmaz.
İste b- sebeplerden dolayı istediğim olmadı diye veya
b- yemeği sevmiyorum diye bir durumla karşılaşmamı öğrendim.
Çünkü aslında her bir kasık attın değerindedir. B- nu oca-
ğımızda sıcak yemeğimize katmadık değerini anlayıp ona
göz davarandık. Tabi b- için eğlenmek değerini anlayıp ona
Pasvak sayesinde Denizli'yi görmüş hissi görmeyişim semt-
leri görmüş oldu. Sizin anlayışınız burası çok eğlenceli 😊

B-se Aleyra
@Hindap



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

33



Ben Tuğçe Ete, 17 yaşındayım. Anafartalar lisesinde okuyorum. Pasvaktla gönüllü olarak geldim. Burası bana çok fazla şey kattı. Durumu kötü olan bir çok aile gördüm. ~~Bu ailelerin~~ Onlara yemek dağıttım. Hiç bilmediğim, görmediğim yosantılar varmış. 3 gün servise çıktım bu üç günde kendi yaşamımın ailemin kıymetini daha çok anladım. Bizim beğenmediğimiz belki burun kıvrıdığımız ne varsa bazı insanların ihtiyacı var. Buraya gelip o aileleri gördüğüm için çok mutluyum. Bence herkes görmeli. Bu üç günde bir çok şey öğrendim. Durumu kötü ailelerin yanı sıra engelli insanlarda vardı. Biz fiziksel özelliklerimizi beğenmiyoruz. Kısagız, şişmanız, saçımız öyle... durmadan bir şeyler buluyoruz. Ama bazı insanların elleri yok, yürüyemiyorlar, buluyoruz. Ama bazı insanların bugün son günüm ve ben artık göremiyorduk. Burada bugün son günüm ve ben artık hayatımda çok şeyi değiştireceğim. Yemek seçmeyeceğim, aileme karşı daha anlayışlı olacağım. Çünkü bizim elimizde olup beğenmediğimiz şeyleri bir başkası hayatı edip taşıyor. Hatta bizim yaşamadıkları evlemek zorunda kalıyor. Biz en ufak birşeye mutsuz olurken o halleriyle durmadan gülmeyen insanlar var. İyiki buraya gelmişim.

Tuğçe Ete

Ben Merve Kaya, 17 yaşımdayım. Anatortalar Lisesinde okuyorum. Pasuak Azevine gönüllü olarak geldim. Burası bana çok fazla şey kattı. Çok fazla şey öğretti. Vaksul mahallelerinde yaşayan yordıma muhtacı insanları tanıdım ve onlara yordım ettiğim için çok mutlu oldum. Daha önce görmediğim yasantıları gördüm senise aittığım zamanlarda. Onları gördükten sonra kendime sükkün ettim. Buraya gelmeden önce böyle bir vakıfın ~~hakk~~ fakirlere yordım yapıldığını bilmiyordum. Neler öğrendim bundan yemek seçmemeyi, yemekleri zebil etmemeyi öğrendim. Çünkü benim ~~seemed~~ beğenip yemediğim yemeklere muhtacı insanlar bunları gördüm. Benim hayatımı beğenmiyorum ama benim yaşımda kızlar evlenmiş çocuk sahibi olmuş hatta. Ailemin bana aldığı şeyleri kimi zaman beğenmiyorken kuydetleri mesela ama ~~bu~~ ağı aileler çocuklarına bir şey almaya durumu yok cennetden gelen yordımlarla geimlerini sağlıyorlar. Ve ben zamanında aileme sergilediğim o davranışların dolaylı utunuyorum. Ama böyle bir iste gönüllü olarak görev aldığım. İçinde ailemde, kendimde kendimle gurur duyuyorum. Gerçekten muhtesem bir vakıf... muhtesem bir ekip---

Merve Kaya





PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

35



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

36





Yıldız Kirtasiye Sahibi Necati Yıldız

PASVAK HİKAYESİNİ ANLATTI

PASVAK'ın birbirinden değerli bağışçıları ve gönüllüleri var. Bu isimlerden biri de Yıldız Kirtasiye'nin sahibi Necati Yıldız. Onun PASVAK hikayesini sizler için hazırladık.



KİMDİR?

1952 Malatya doğumluyum. Ailemiz yaklaşık 65 yıl önce Denizli'ye gelmiş. Artık Denizlili olduk. 1957 yılında Bayramyeri'nde Malatya Pazarı olarak kuruldu. Daha sonraya Yıldız Kitap Evi, Yıldız Kirtasiye ve 1983 yılında da Yıldız Kirtasiye A.Ş. olarak yoluna devam etti. Zaman zaman birkaç şubemiz oldu. Pandemide Bayramyeri'ndeki perakende mağazamızı kapatarak Ankara Bulvarı'ndaki yerimizde yarı toptan ve kurumsal firmalara hizmet vermeye çalışıyoruz. Firmamızda kirtasiye üzerine yoğunlaştık. Firmalara servis yapıyoruz. Daha ziyade sanayi kesimine hitap ediyoruz. Çok fazla okul ihtiyaçları yok. Ama bizi seven ve takip eden müşterilerimizin okul sezonunda işlerini görmeye çalışıyoruz. Aşırı bir kira yükümüz olmadığından fiyatlarımızı piyasaya göre daha ucuz olduğunu düşünüyoruz.

PASVAK; gönüllülüktür, içtenliktir, iyiliktir ve daha birçok şey.. İşte bu insan insan yapan duyguları üzerinde bulunduran bir isim de Necati Yıldız. Yıldız Kirtasiye sahibi PASVAK ile tanışma hikayesini, düşüncelerini PASVAK Dergisi'ne anlattı.

PASVAK İLE NASIL TANIŞTINIZ?

2006 yılında o zamanki Rektörümüz Hasan Kazdağlı, Kerim Çıralı ve Nafiz Öz bizi bir yemeğe çağırdılar. PASVAK'ı bize anlattılar. O zaman ısındım. Yapacağım hayırların iyi yerlere gideceğini düşündüm. Yardımlarımı buraya aktarmaya karar verdim. İnsanlara bu yönde tavsiyede bulundum. 2010 yılından beri kurban kesmiyorum. Benim, eşimin ve çocuklarımla kurbanlarını PASVAK'a bağışlıyoruz. Bundan da mutluluk duyuyoruz.

AŞ EVİ HAKKINDA NE DÜŞÜNÜYORSUNUZ?

Ben iyi bir şey yapıldığını düşünüyorum. Yaptığım yardımlarda gözüm arkada kalmıyor. Güven veriyor ve insanlara tavsiyede bulunuyorum. Yardım yapılacak tek yer olacağını düşünüyorum.

PASVAK'I TANIMAYAN BİRİNE NASIL ANLATIRSINIZ?

Yardım yapmak istiyorsan, kafanda soru işareti olmasını istemiyorsan, huzurlu olmak istiyorsan PASVAK'a yardım et derim. Ben bazen firmalara ceza veriyorum. Örneğin, bir firma bana sahte mal göndermişti. Onlara; 'Benden aldığın rakamın 2 mislini PASVAK'a ödersen seni affederim' dedim. O zaman güzel bir yardımda bulunmuştuk. Yeni binamızda anne ve babam adına bir mescid yapıldı. Biz elimizden geldiğince yardım etmeye devam edeceğiz.

PASVAK'A MESAJINIZ NEDİR?

Yapılanlar ortada çok bir mesaja gerek yok. Ama biraz daha tanıtmamız gerekiyor.

COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLER



KURU BİBER, KURU PATLIÇAN DOLMASI

TARİF: Keziban ÖNER

Denizli Kültür ve Turizm müdürlüğü
Yöresel Yemek Yarışması

MALZEMELER:

- 15 adet kuru patlıcan ve biber kurusu
- Bulgur
- Kuşbaşı et
- Zeytinyağı
- Karabiber, tuz, maydanoz
- Soğan
- Su

HAZIRLANIŞI:

Bir tencereye yağ konur ve ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Et kavrulur. Bulgur eklenerek, biraz su konulur ve haşlanır. Baharatlar ilave edilip, ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Kuru biber ve patlıcanlar bu iç ile doldurulur. Tencereye yerleştirilip, biraz su ile kısık ateşte pişirilir.

SERVİS: Ilık olarak servis yapılır.

ÇAMELİ FASULYESİ DENİZLİ LEBLEBİSİ

İSABEY ÇEKİRDEKSİZ ÜZÜMÜ

KALE BİBERİ

TAVAS BAKLAVASI



DENİZLİ YEMEKLERİ

- 1- Arabaşı
- 2- Bahar Gevreği
- 3- Bakla Tarator
- 4- Bazlama
- 5- Biber Kızartması
- 6- Biber Tatarı
- 7- Börülce Böreği
- 8- Börülcü Tarhana Çorbası
- 9- Cepleme
- 10- Cızlama

- 11- Çaput Aşı
- 12- Çiğ Sarma
- 13- Çiğ Dolma
- 14- Çılbır
- 15- Çökelekli Yaprak Sarma
- 16- Denizli Kebabı
- 17- Egenin Zeytinyağlı Tabağı
- 18- Etli Kuru Fasulye
- 19- Göce Aşı
- 20- Göveç
- 21- Göveçte Debitaşı

- 22- Hamur Dolması
- 23- Ispanak Çöreği-Bükme
- 24- Kabak Aşı
- 25- Kabak Dolması
- 26- Kaburga Dolması (Sura)
- 27- Kaçamak
- 28- Karnabaharlı Tavukgöğüsü
- 29- Katmer
- 30- Kavurma
- 31- Keşkek
- 32- Keşkek Üstü Kavurma

- 33- Kiide
- 34- Kış Kızartması
- 35- Kıymalı Bulgurlu Yaprak Sarması
- 36- Kıymalı Su Böreği
- 37- Kuru Biber ve Patlıcan Dolması
- 38- Kuyu Tandırı (Kuyu Kebabı)
- 39- Kuzu Çevirme
- 40- Kuzu Kral Tacı



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

38

DENİZLİ YEMEK KÜLTÜRÜ



Denizli yöresel yemekleri genel olarak Batı Anadolu Yemek Kültürü içerisinde yer alır ve Akdeniz Mutfağı olarak tanımlanan kültürel daire içerisinde yer alır.

Yemek çeşitleri olarak etli, sebzeli ve hamur işleri kendi başına veya karma olarak bir arada bulunur. Akdeniz usulü zeytinyağlı sebzeli otlu yemekler Denizli ilinde de görülür.

Somut olmayan kültürel miras olarak tescilli tören yemeği olan keşkek de Denizli'de özellikle düğünlerde yaygın olarak yenir. Denizli Kebabı, Kuyu Kebabı gibi yöreye özel et yemekleri de önemlidir.

Tavas Baklavası da coğrafi işaret almış tatlılardır.

Geleneksel tarhana çorbası da Denizli'de oldukça yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir.

Denizli'de geleneksel yemek türleri ve beslenme alışkanlıkları sürmektedir.

Top tarhana ve toz tarhana çorbası, kedi börülcesi çorbası, mercimek çorbası, domates çorbası, kuru börülce çorbası, ovmaç çorbası gibi yöreye özgü çorba türleridir.

Tas kapaması, kumbar dolması, sirkeli et, nohutlu et, tandır, kol dolması, ciğer sarma, saçta işkembe başlıca et yemekleridir.

Denizli mutfağının temelini sebzeli yemekler oluşturur. Özellikle patlıcan yemek çeşitleri çoktur. Kuru patlıcan dolması, patlıcan gözlemesi, kuru biber dolması, taratorlu börülce salatası, ebe gümece salatası, filiz salatası yöreye özgün salata türleridir.

Börek ve tatlı türlerinde Ege Bölgesi özellikleri görülür.

Yufka, şipit, bazdırma (bazlama) evlerde yapılan ekmeklerdir.

Kışın darı, kavurga, ceviz, kestane; yazın türlü meyveler, salatalık, kavun, karpuz yenir.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

39

41 Kuzu Tas Kapama
42- Kürdan Kebabı
43- Lahana Sarması
44- Leyen Böreği
45- Maacır Tarhanası
46- Macur Böreği
(Kıymalı Soğan Böreği)
47- Meneviş Yoğurtlaması
48- Mısır Gömbesi
49- Pancar Kavurması
50- Patlıcan Böreği

51- Patlıcan Kebabı
52- Patlıcan Soğan
53- Patlıcanlı Et Kapama
54- Patlıcanlı Kapama
55- Pekmezli Kabak aşısı
56- Sebzeli Top Tarhana
57- Siron
58- Sıvama
59- Soğan Aşısı
60- Sucuklu Un Karıştırması
61- Susuz Kuru Kuzu Kapama

62- Süller Pidesi
63- Sütlu Çorba
64- Tas Kapama
65- Tas Kebabı
66- Tavas Göveci
67- Tavuk Göveci
68- Tavuk Kapama
69- Tavuklu Börek
70- Tavuklu Bulgur Aşısı
71- Toklubaş Kavurması
72- Topalak

73- Toprak Tepside Göveç
74- Tutmaç Çorbası
75- Türlü Güveç
76- Yoğurtlu Köfte
77- Yoğurtlama
78- Yuvalama
79- Zeytinyağlı
Parmak Yaprak Sarması
80- Zey. Patlıcan Dolması
81- Zeytinyağlı Patlıcan
Gömme

YENİ HİZMET BİNAMIZ



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

40



2004 yılında kiralık bir tabldot firmasında başladığımız sıcak yemek yardım hizmetimiz, 2010 yılında Bağbaşı'nda kendi binasına taşındı. 2018 yılında 1200 ihtiyaç sahibine ulaşıldı ve üretim kapasitemiz aşıldı. Binanın fiziksel şartları kapasite artırmaya imkân vermiyordu. İkinci bir hizmet binası yapma kararıyla, yeni aşevimizin temelini 20 Mart 2018 tarihinde attık. Binamızı tam bir sosyal kültürel tesis olarak planladık.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

41



Yeni hizmet binamızın bahçesi muazzam bir manzaraya sahip. Bağışlarla yaptığımız binamızın madem kapalı alanlarını şu an için tamamlayamıyoruz, bahçemizi değerlendirelim ve 2021 yazında bu bahçemizde organizasyonlar yapalım dedik. Bahçemizin büyük kısmını kaplayan, açılır kapanır bir sistem olan pergolayı yapmakla başladık. Etrafını ağaçlandırdık ve ışıklandırma sistemini yaptık.

Akşam saatlerinde hoş bir görüntüye sahip olan bahçemizin en güzel tarafı da gürültüden uzak olmasıdır.



2020 Ağustos ayında, yeni hizmet binamızın mutfağında ihtiyaç sahipleri için sıcak yemek imalatına başladık. Her ne kadar inşaat halinde de olsa, sıcak yemek yardımı faaliyetimiz için ihtiyacımız olan tüm alanlar tamamlanmıştı. Mutfak, kesimhanesi, soğuk hava depoları ve kuru gıda depoları... Atalarımızın da dediği gibi hareket olan yerde bereket olur. Bir yerden başlamamız gerekiyordu.

2020 yılında aşure keşkek etkinliğimizi yeni binamızda yaptık. 2021 yılı kurban bayramlaşmamızı yine yeni binamızda yaptık.

Binaya ilk geldiğimiz zamanlarda bağışçılarımız çok nadir geliyordu. Biliyorduk ki zamanla oturacak her şey ve bu binamız da Bağbaşı binamız gibi hareketli olacaktı. Ama bunun için yeni binamızda bir şeyler de yapmamız gerekiyordu. 2020 yılında aşure keşkek etkinliğimizi yeni binamızda yaptık. 2021 yılı kurban bayramlaşmamızı yine yeni binamızda yaptık. Bağışçılarımız binamızın konumuna alışmaya başladılar.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

42



Bahçemizde nikah, mevlit ve nişan yemekleri yapıldı, Denizli İnşaat Mühendisleri Odası ve Harita Kadastro Odaları kahvaltı düzenlediler. Bu arada bahçemizin adı Denizli'nin bir dağı olan "ÇÖKELEZ KIR BAHÇESİ"dir.

Son zamanlarda iyice hareketlilik kazanan binamızda inşaat halen devam etmektedir. 2022 Ramazan iftar yemeklerine yetiştirme çabasında olduğumuz kapalı salonumuzda aynı anda 1100 kişiye kadar hizmet verebileceğiz.

Günlük 2000 ihtiyaç sahibine sıcak yemek yardımı ulaştırıyoruz. Hizmetimize inanıp destekleyen tüm bağışçılarımıza teşekkür ederiz.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI²⁰⁰¹

43

PASVAK VE DOĞAL AFETLER



15'i büyük olmak üzere 299 orman yangını, 12 Ağustos 2021 tarihi itibarıyla Muğla'nın Köyceğiz ilçesindeki yangının da söndürülmesi ile tamamen kontrol altına alınmıştır. Yangınlara 15 yangın söndürme uçağı, 62 helikopter, 9 insansız hava aracı, 1 insansız helikopter, 850 arazöz ve su tankeri, 450 iş makinesi ve 5250 personel ile müdahale edilmiştir.



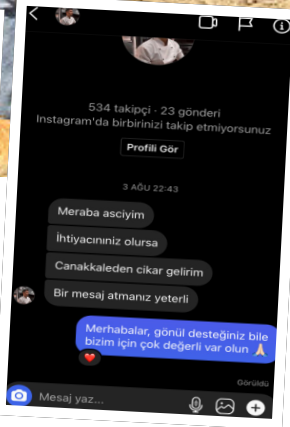
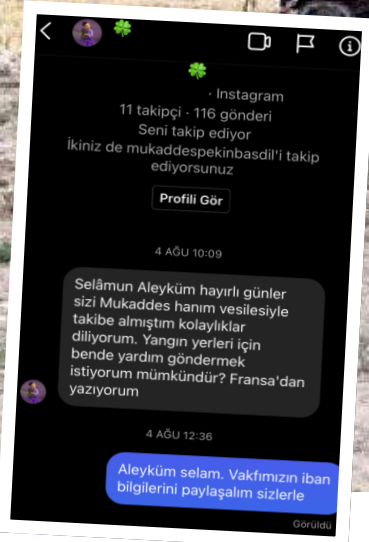
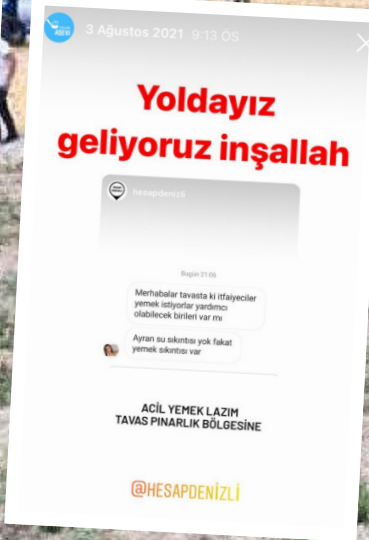
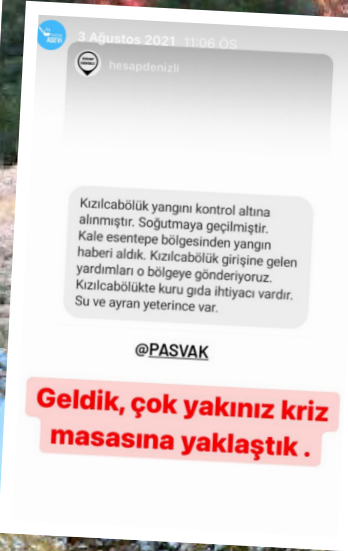
28 Temmuz 2021'de Antalya'nın Manavgat ilçesinde başlayan ve Türkiye'nin 49 ilinde görülen orman yangınlarında, 2 Ağustos 2021 itibarıyla; 299 orman yangınında 8 kişi hayatını kaybederken, yüzbinlerce hektar orman ve yerleşim yeri küle dönmüş ve binlerce hayvan can vermiştir.



Denizli'de; 2 Ağustos Buldan/Türlübey köyü ve 3 Ağustos Tavas/Pınarlık köyünde başlayan orman yangınlarında PASVAK Aşevi olarak aktif bir şekilde sahadaydık. 2 Ağustos tarihinde PASVAK yeni hizmet binamızdan görülen dumanlar, bizi hemen bir hazırlığa itti. Bölgeden sorumlu yetkili kişiler ile irtibata geçtik. Yaşanan olumsuz durumu anlık takip ettik. Birincil ihtiyacın buz olduğunu öğrendiğimizde, 1 litrelik su şişlerini -18 soğuk hava deposuna attık. Aşçılarımız yemek için et hazırlığını yapmaya başladılar.

Gıda mühendisimiz ve sosyal hizmet uzmanımızın koordinesinde personelimiz, 3 Ağustos sabahı sahada çalışan görevli personel ve sivil vatandaşlarımız için yola koyuldu. Kontrol altına alınan yangının soğutma çalışmalarına başlanmıştı. Arazide çalışan personel ve vatandaşlara ekmek arası kavurma, ayran ve buzlu su dağıttık.





BURSA'DAN KARGO İLE GELEN KURU GIDA YARDIMI

Acıpayam depremi ile tecrübe ettiğimiz, Türlübey ve Pınarlık yangınları ile pekiştirdiğimiz afet ve acil organizasyon yönetimi; PASVAK'ın Denizli' deki afet durumlarına hızlı intikal ve sürdürülebilirlik bakımından duruma hazır olduğunu göstermiştir. Desteginiz ve güveniniz için teşekkür ederiz.

ÇANAKKALE' DE AŞÇIYIM YARDIMA GELEBİLİRİM

Sosyal medya üzerinden aldığımız destek mesajları, yorumları zor günlerde motive etti.

3 Ağustos öğleden sonra, Tavas bölgesinden yükselen dumanlarla hepimizi yeniden bir korku sardı. Gözümüz kulağımız telefonda, haberlerde bir açıklama beklerken Tavas-Pınarlık köyünde yangın çıktığı haberini aldık. Tavas/Pınarlık köyü orman bölge sorumlusu ile görüştüğümüzde şu anlık yemeğe ihtiyaç olmadığını belirtti.

Türlübey köyünde de yangının tekrar alevlendiğini ve köy yerleşim alanını tehdit ettiğini, sahadaki personelimizden öğrendik. 3 Ağustos akşamüstü saatlerinde Türlübey köyü, akşam yemeği için tekrardan yola koyulduk. Dumanların yükseldiği ve panik havası hâkim köyde, buzlu su şişeleri ve ekmek arası kavurma ile bir nefes olduk. Köy halkına ve yangın için mücadele eden tüm vatandaşlarımıza elimizden geldiğince hızlı ulaştık. Türlübey köyünde yemek dağıtımını yaparken, sosyal medyadan Tavas/Pınarlık bölgesinin yemek ihtiyacı olduğu paylaşımları yapılmaya ve PASVAK' ı etiketlemeye başladılar.

SOSYAL MEDYANIN GÜCÜ

Gün boyunca Türlübey köyünden yapılan sosyal medya paylaşımlarımızı gören kişiler, Pınarlık mevkinde yangın söndürme çalışmaları için çabalayan ekip ve siviller için yemek ihtiyacı olduğunu bize sosyal medyadan iletiler. Paylaşımları görür görmez hazırlıkları yapıp Pınarlık için yola koyulduk. Ulaşımı zor bir alanda olan Pınarlık köyüne ulaşmamız saat 23.00 sularını buldu. Bölgede çalışan yetkililer bizi kriz masasına götürdüler. Bölgeye ulaştığımız anlarda, bölgedeki afet yönetimi başarılı bir şekilde yönetilmiş yangın kontrol altına alınmış, soğutma çalışmaları başlamıştı. Aracımızı uygun bir yere koyduk. Hazırlığımızı yaptık ve bölgede yangınla mücadele eden AFAD, AKUT, itfaiye ekiplerine ve köy halkına ekmek arası kavurma ve ayran dağıttık. Görevimizi yerine getirmenin huzuru ve yangının söndürülmesi mutluluğu içinde bölgeden ayrıldık.

DEZAVANTAJLI HAYATLARA DOKUNAN PROJELER



Vakfımız kurulduğu günden bu yana içerisinde yaşadığı toplumun huzuru ve refahını önemsemektedir. Bunun sağlanması için Denizli’de 18 yıldır dezavantajlı bireylere sıcak yemek yardımı ulaştırmaktadır. Yaşlılar, zihinsel ve bedensel engelli vatandaşlar, eşi cezaevine girmiş boşanmış çocuklu kadınlar kısacası yaşamak için yemeğe ihtiyacı olan kişi ve ailelere sıcak yemek yardımı ulaştırmaktadır.

“TOPLUMDA FARKINDALIK OLUŞTURAN PROJELERİN HER DAİM İÇERİSİNDE VE YANINDAYIZ.”

Birçok konuda şanslı olan Denizli’miz, toplum için duyarlı ve etkin çalışmalar yapan kamu, özel ve STK kuruluşlarına sahip. Her bir kuruluş, ilimizdeki refah düzeyini yükseltmek ve korumak için güzel projelere imza atıyorlar. Toplumda farkındalık oluşturan projelerin her daim içerisinde ve yanında



olan vakfımız, özellikle dezavantajlı gruplar için yapılan projelerde, yemek desteğiyle projelerin paydaşı olmaktan büyük mutluluk duymaktadır.

PASVAK Aşevi, 2021 yılında Denizli İl Milli Eğitim Müdürlüğü ve Denizli Denetimli Serbestlik Müdürlüğü koordinesinde gerçekleştirilen 3 ayrı projeye sıcak yemek desteği sağlamıştır.

Denizli İl Milli Eğitim Müdürlüğü koordinesinde; Pamukkale Halk Eğitim tarafından, Pamukkale ilçesine bağlı Güzelpınar ve Kurtluca mahallelerinde çadırlarda ikamet eden ve kekik tarlalarında çalışan mevsimlik tarım işçilerinin çocukları için, bölgedeki bir çadır sınıf haline getirilip çocuklara telafi eğitimi verildi. Aileleri tarlalarda çalışırken eğitime devam eden toplam 40 öğrencinin, kurs süresince öğle yemekleri aşevimiz tarafından karşılanmıştır.

Denizli Denetimli Serbestlik Müdürlüğü koordinesinde; Denizli merkez ve ilçelerinde ikamet eden yetişkin kadın yükümlüler için “



Hayatımın Denetimi Elimde'' projesi ve Denizli merkez ve ilçelerinde ikamet eden 14-19 yaş arasındaki yeniden suça karışma riski taşıyan ve bağımlılıkla mücadele eden çocuk yükümlülükler için "El Ele" projesi hayata geçirilmiştir.

Halk Eğitim müdürlüğü aracılığıyla kadın yükümlülere İŞKUR destekli dikiş kursu eğitimi verilmiştir. Kursta aynı zamanda öfke kontrolü, kadın hakları, problem çözme teknikleri gibi seminerler düzenlenerek kadınların kişisel gelişimlerine de destek sağlanmıştır. Kursiyerler 6 ay boyunca Denizli Organize Sanayi Bölgesinde yer alan tekstil firmalarında işbaşı eğitim alacak, başarılı olan yükümlü kadınlar istihdam edilecektir.

"SUÇA SÜRÜKLENEN ÇOCUKLARDAN SOKAK HAYVANLARI İÇİN 40 ADET AHŞAP KULÜBE"

Denizli Denetimli Serbestlik Müdürlüğüne hazırlanan proje kapsamında; suça karışma riski taşıyan ve bağımlılıkla mücadele eden çocuk yükümlülere Denizli Çamlık Özel Eğitim Merkezi Okulu atölyelerinde Halk Eğitim Merkezi tarafından verilen sertifikalı Ahşap Atölyesi ve Müzik Terapi eğitimleri verilmiştir. Sokak hayvanları için 40 adet ahşap kulübe yapan çocuklar aynı zamanda ses, ritim ve toplumsal içerikli dersleri de aldılar. Çocuklar tarafından yapılan kulübeler, Pamukkale Belediyesi tarafından parklara yerleştirilmiştir. Denetimli Serbestlik müdürlüğüne hazırlanıp sunulan "El Ele Projesi" kapanış töreninde vakfımıza plaket takdim edilmiştir.





ANNELER GÜNÜ

PASVAK olarak her sene bize bağışta bulunan hayırseverlerimiz ve sıcak yemek yardımı ulaştırdığımız ihtiyaç sahipleri için anneler gününde aşevinde kahvaltı organizasyonu gerçekleştiriyoruz. Bu tür etkinlikler bizim bir aile olduğumuzu ve ihtiyaç sahipleri için hep beraber kenetlendiğimizi bir kez daha hatırlatmaktadır. Anneler gününde gerçekleştirilen organizasyonda bir yıl bağış veren, bir yıl da bağış alan anneyi yılın annesi seçiyoruz. Şu ana kadar seçtiğimiz annelerimiz: 2014 yılında bağışçılarımızdan Beyhan Babiroğlu, 2015 yılında bağış alan Aynur Coşkun,

2016 yılında bağışçılarımızdan Nalan Kaynak, 2017 yılında bağış alan Nuray Demirtaş. 2018 yılında bağışçılarımızdan Fatma Özgür'ü yılın annesi seçtik. 2019 yılında Ramazan ayı, 2020 yılında ise pandemi nedeniyle bu etkinliğimizi gerçekleştiremedik. PASVAK 2022 yılında iki anneyi yılın annesi seçti. Veren ellerden yılın annesi iş insanı Sibel Aysun, alan elden yılın annesi ise Damla Topaloğlu oldu. PASVAK 2022 yılında iki anneyi yılın annesi seçti. Veren ellerden yılın annesi iş insanı Sibel Aysun, alan elden yılın annesi ise Damla Topaloğlu oldu.

MUHARREM AYI, AŞURE VE KEŞKEK

Her yıl muharrem ayının feyz ve bereketini toplumun her kesmi ile paylaşıyoruz. Ay içerisinde alan ele sefer taşıyla aşure keşkek gönderirken veren el ile bahçemizde bir ara-

ya geliyoruz. Buluşma selamlaşma ve sohbet vesilesi olan bu geleneğimizin sonsuza kadar sürmesi dileğiyle..





SÜNNET MERASİMİ

Vakıf olarak 2012 yılında 40 çocuğun mutluluğu ile başlayan sünnet düğünü etkinliğimiz 2019 yılına geldiğimizde 327 çocuğun yüzünü güldürmüştür. Etkinliğimiz; sıcak yemek yardımı ulaştırdığımız ailelerin çocuklarını, muhtarların ve sağlık ocağı yetkililerinin önerdiği ihtiyacı olan ailelerin çocuklarını, yetiştirme yurdunda kalan çocuklarını içine alan büyük bir çember oluşturdu. Sünnet işlemi doktor eşliğinde ehil sünnetçiler ile Denizli İl Sağlık Müdürlüğü tarafından yapılmaktadır.

“Bir sünnet çocuğunu da siz giydirmek ister misiniz?” mesajımız ile hayırseverlerimizi bilgilendiriyoruz ve destek sağlamak isteyen bağışçılarımız bizimle iletişime geçiyorlar. Kimi maddi, kimi firmasının ürettiği ürünlerle kimisi ise organizasyon konu-

sunda destek sağlıyorlar. Sünnet töreni için gerekli olan kıyafetler mağazalardan alınmakta ve tören sonunda kıyafetler çocuklara armağan edilmektedir. O gün birer şehzade gibi giydirilen çocuklarımıza yemekli, eğlenceli ve hediyeli bir sünnet düğünü gerçekleştiriyoruz.

PASVAK olarak halkımızı bir araya getirme, yardımlaşma duygusunu ortaya koyma adına bir köprü vazifesi olma görevini yaptığımızdan dolayı mutluyuz, gururluyuz. Sünnet düğünü için katkıda bulunan hayırseverlerimize, Denizli halkına ve iş adamlarımıza ayrıca bizi bu sünnet düğününde yalnız bırakmayıp davetimize icap eden ilin yöneticilerine teşekkür ediyoruz. Çocukların sünnetinin yapılmasında yardımcı olan İl Sağlık Müdürlüğü'ne ayrıca teşekkür ederiz.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

49

İFTAR YEMEĞİ

Maddi ve manevi birçok güzelliğin bir arada yaşandığı, kültürümüzün en önemli simgelerinden biridir Ramazan ayı. Bizi, birbirimize karşı daha duyarlı bir toplum olmaya davet eder. "Komşusu açken tok yatan bizden değildir." felsefesini şiar edinmiş bir millet olarak biz dini vecibelerimizi yerine getirmenin yanı sıra aynı apartmanda, aynı mahallede, aynı şehirde, aynı ülkede yaşadığımız ihtiyaç sahibi olan kişilere karşı sorumluluğumuzu hatırlatır. Paylaşma ve dayanışmanın en hat safhada yaşandığı bu mübarek Ramazan ayında, ilk akla gelen ad-reslerden biri de PASVAK Aşevi'dir.

"Bir kişinin iftar yemeği de benden olsun" diyerek yemek ihtiyacımıza, adak ve hayır kurbanı keserek et ihtiyacımıza, gıda ve bakliyat bağıışı ile malzeme ihtiyacımıza destek olan bağıışçılarımızın yanı sıra zekât, fitre ve sadaka bağıışı için aşevimizi tercih eden bağıışçılarımız ile Ramazan ayında, toplumsal



dayanışmanın güzelliğini hep birlikte yaşıyoruz. Pasvak 17 yıllık hizmet geçmişinde, Ramazan ayı boyunca verilen iftarlar bir

KURBAN BAYRAMI

Bayramlar; toplumsal değerlerin hatırlandığı, güzelliklerin ve iyiliklerin yoğun olarak yaşandığı, insanlar arasında karşılıklı dostluk ve kardeşlik duygularının ve hislerinin güçlendiği, sevgi ve saygının geliştiği çok özel günlerdir. Bütün bu değerleri barındıran dinimizin anlamlı günlerinden biri olan Kurban Bayramı, özellikle yardımlaşma ve paylaşmayı da ifade etmektedir.



Yıl boyunca ihtiyaç sahiplerine dağıtılacak sıcak yemeklerde kullanılan et ihtiyacımızın büyük kısmı Kurban Bayramı'nda kesilen kur-

banlardan karşılanmaktadır. Kurban bağıışı için aşevimizi tercih bağıışçılarımız kesilen küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar etleri yıl boyunca dondurucularda saklanmaktadır.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

50



gelenek halini almış ve yıl geçtikçe katılımcı sayısı artmıştır. Bu iftar yemeklerinde kâh ihtiyaç sahiplerini vakfımızın bahçesine taşı-

arak bir araya getirdik. Kâh ilimizin güzide dernekleri ve odaları üyelerine iftar mekânı olarak Pasvak'ı seçtiler. Kimi apartmanındaki komşularına, kimi eş dost ve akrabalarına, kimi dairesinde çalışanlara, kimi de fabrika çalışanlarına Pasvak'ta iftar vermeyi tercih etti. Pasvak, 2018 yılında bir iftar akşamında 1100 kişiyi ağırlayarak Pasvak'ta düzenlenen iftar yemeklerine aynı anda katılan misafir sayısı bakımından rekor kırmıştır. Bu talep bir kere daha gösterdi ki, Pasvak kendi şirin bahçesinin yanı sıra, Ramazan ayı boyunca kiraladığı mekanlarda uzun süre daha idare edemez. Ramazan ayının her yıl kış ayına daha biraz daha yaklaşması kapalı mekânı da olan nezih bir ortamın gerekliliğini ortaya koymaktadır. Pasvak böylesi bir mekanın temellerini 2018 yılında attı ve 2022 yılının Ramazan iftar yemeklerini yeni hizmet binasının salonunda düzenleyecektir.



UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ ESKİ BAYRAMLARIN HAVASI HEP BİRLİKTE YAŞIYORUZ

Vakfımıza kurban bağıışı yapmak isteyen hayrseverlerimiz ile bayramın birinci günü aşevin bahçesinde bayramlaşmakta; bağıışçılarımıza kavurma, haşlama ve açık büfe ikramlar sunulmakta ve bayram sevincini hep birlikte yaşama imkanı elde etmekteyiz. 2014 yılından bu yana Kurban Bayramı'nda bağıış yapan kişi sayısı 9000 kişiye ulaşmıştır. Adak, kurban ve et bağıışları yalnızca Kurban Bayramı'nda değil yılın her döneminde kabul edilmekte, kesilen küçükbaş ve büyükbaş adalıklar yine dondurucularda saklanarak ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmaktadır.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

51

İZ BIRAKANLAR



Önder İzmirlioğlu (1957-2005)

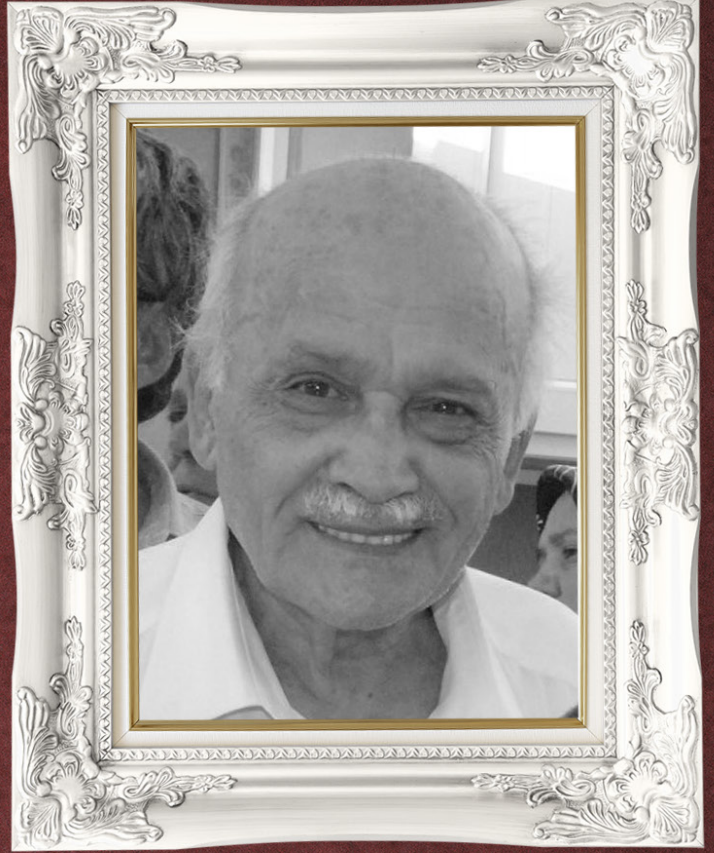
26 Ocak 2005 sabahı elim bir kaza sonucu hayatını kaybeden rahmetli Önder İZMİRLİOĞLU, ardında fikir babası olduğu anlamlı bir miras bırakmıştır. Rahmetli, THY'nin apron tipi yolcu araçlarından birini ihale yolu ile satın almış ve yıllardır hayalini kurduğu insanlara yemek dağıtma fikrinin ilk adımını atmıştır. Otobüs çok güzel bir şekilde bitmiş ve içerisinde yemek yapılabilecek duruma getirilmiştir. Denizli'de on merkez mahalle tespit edilip her gün sırayla bir merkeze gidip orada yemek dağıtılması planlanmış ve kısa bir süre yapılmıştır. Ancak maliyetlerden dolayı Önder İzmirlioğlu AŞ OTOBÜSÜ' nü babası Gültekin İzmirlioğlu adına aşevine bağışlamıştır. Bu otobüsün sayesinde PASVAK Aşevinin ilk temelleri atılmıştır. Vakfımızın bu kutsal görevi yapmasına vesile olan Rahmetli Önder İzmirlioğlu'nun 'Komşusu Aç İken Tok Yatan Bizden Değildir.' felsefesi halen en ciddi şekilde sürdürmektedir. Ruhun şad, mekânın cennet olsun.

PASVAK'ın bir Ali amcası vardı...

Hareketli, diğerkâm, fikritakip, duygulu, merhametli bir insandı. Allah'ın rızasından başka hiçbir gayesi olmayan Ali amcamız sayesinde vakfın birçok düzenli bağışçısı oldu.

16 yıl önce, 500 kişiye üç kap sıcak yemek adrese teslim etmek üzere yola çıktığımızda; bu yemeğe gerçekten ihtiyacı olanlar kimlerdir? Bu kadar var mıdır? Nerede otururlar? Şimdiye kadar nasıl idare etmişler? gibi soruların cevabı hazırda yoktu. Ali Eskicioğlu diye biri ile tanıştık. Önümüze düştü, bizi mahalle mahalle, sokak sokak ve ev ev gezdirdi. Kimi yatalak bir adamın başında yaşlı bir kadın; kimi yatalak bir kadın başında yaşlı bir adam. Bu kadarı yine iyi, yatalak yalnız bir hasta ve kenarda duran yemek kapları. Kimimiz birinci evden ötesine gidemedi, gördüğü manzaralara dayanamadı. Ali amca bu evleri periyodik olarak ziyaret edermiş. Olduğu kadar kendinden, ama daha çok tanıdığı varlıklı insanların fitre, sadaka ve zekatlarını ulaştırıyormuş bu insanlara. Yukarıda anlatmaya çalıştığımız gibi bu insanların paradan ziyade hizmete ihtiyaçları var. Bu evlerle başladık yemek dağıtım işine. Ali amca ne çok sevindi bu duruma. Bağışçıları PASVAK'a yönlendirdi. Onun sayesinde vakfın birçok düzenli bağışçısı oldu. Akli melekeleri hafif bulanıklaşınca kadar bu hizmeti sürdürdü. Aklı ve bedeni kendini taşıyamaz olunca sahadan çekildi ama ayda bir vakfa gelmeyi ihmal etmedi. Daha doğrusu bu onun hayata tutunma gerekçesi gibi oldu. Ali amcaya göre Vali, belediye başkanı ve diğer kamu görevlilerinin en önemli görevi işte bu kimsesizlerin kimsesi olmaktı. Toplumumuzda böylesi insanlar var. Allah'ın rızasından başka hiçbir gayesi olmayan. Mekânı cennettir inşallah, kimsesizlerin duası ona yetecektir...

Ali Eskicioğlu (1941-2020)



Erhan Çıralı (Mimar) (1975-2009)

Erhan Çıralı Denizli'de doğdu. Babası Kimya Yük. Müh. Bayram Çıralı, annesi Zennure Çıralı.

Ankara'da Yalçın Eskiyanan İlkokulunu bitirdikten sonra Ankara Gazi Anadolu Lisesinden mezun oldu. Küçük yaşlardan itibaren hayallerini süsleyen mimarlık mesleğini İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesini bitirerek gerçekleştirdi.

Denizli'de abisi İnş. Müh. Serdar Çıralı ile kurdukları SEÇER İNŞAAT çatısı altında birçok özgün konut ve fabrika projelerini ve yapımını hayata geçirdiler. 08.07.2006 yılında Zerrin Çıralı ile evlendi. Toprakhan adında bir oğlu vardır. Pasvak'ın kuruluş yıllarında Acıpayam yolu üstünde yapılan aşevinin mimarisini çizdi ve yapımıyla ilgilendi. Rahmetli mimar Erhan Çıralı, Bağbaşı vakıf binamızın mimari projesini bir imarete yakışır şekilde ortaya çıkardı. Mutfak, soğuk hava deposu, kesimhane, kuru gıda deposu, personel odası, idari ofis ve toplantı salonundan oluşan bu kompleks bize çağ atlattı desek yeridir. O şimdi eserlerinde ve kalbimizde yaşıyor. Mekanı cennet olsun inşallah.



PASVAK AŞEVİ YENİ F HAYIRSE

Merkezefendi ilçesinde faaliyete geçen ikinci hizmet binamızın inşaatı devam etmektedir. Mimari projede yer alan asansör kulesine estetik ve işlevsel bir tasarım yaptık. “HAYIRSEVERLER KULESİ” olarak adlandırdığımız kulenin tasarımını yaparken ‘Hayat Ağacı’ figüründen esinlendik. İnşaatımıza bağış yaparak HAYAT AĞACIMIZA anlam kazandıran hayırseverlerimize teşekkür ederiz.



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

54

PROJELER İLE HİZMETE DEVAM EDİYOR; MEYVELER KULESİ

TÜRK KÜLTÜRÜNÜN KADİM MOTİFİ; HAYAT AĞACI

Ağaç, kendisine yüklenilen sembolik

anımlar ile, her inanışta ve millette özel bir öneme sahip olmuştur. İnsanoğlu, köklerini toprağın içine salan, dalları gökyüzüne doğru uzanan ve çeşitli meyveler doğuran ağaca sembolik anlamlar yüklemiştir. İnsan da bir ağaç gibi, kültürel anlamda kökleri olan, özgürce ileriye ve yukarıya gitmek isteyen, üreten bir varlıktır. İslam inancında kökü peygamberimizin evinde,

dalları Müslümanların evlerinde olan ve Tuba ağacı denilen bir cennet ağacı vardır.

Ağaç Türk kültüründe çok daha önemli bir yere sahiptir ve “Hayat Ağacı” olarak tanımlanır. Türklerin türeyiş efsanelerinde ağacın önemli bir yeri vardır. Türklerde ata kültü önemlidir. Atalar ise kendilerini bir köke bağlamak isterler. Ağaç bu manada önemlidir. Rivayete göre Oğuz Kağan kayın ağacının kendisine verdiği bir kız ile evlenmiştir. Kendi göbeğinden üç ağacın çıktığını ve gölgelerinin her tarafa yayıldığını, dallarının göğe değdiğini görmüştür. Osmanlı'nın kurucusu Osman beyin rüyasında, göbeğinden bir ağacın çıkarak tüm dünyayı kapladığını görmesini, kendisine bahşedilen bir kutsiyet olarak yorumlanması, atalar kültünün devam ettiğinin bir kanıtı gibidir.

Ağaç canlıdır; uzun ömürlüdür bin yıl yaşayabilir; dünyaya bir kök ile bağlıdır, sabit-

tir; doğurgandır; verdiği meyveler sayesinde insanı kendine bağlar ve kendi etrafında belirli bir coğrafyaya sabitler. Türkler çoban yıldızının dünyayı ve evreni sabitlediğine inanırlardı. Hayat ağacı ise dünyadan Çoban yıldızına uzanan bir direktir.

İşte bu özelliklerinden dolayı ağaç Türklerce kutsaldır. Yeni yıl olarak adlandırılan Nardugan bayramında ağaç süslemesi yapılırdı. Yaprakları sürekli yeşil kalmasından dolayı bu amaçla çam ağacı seçilirdi. Ağaçlara çaput bağlamak ve iyi dileklerde bulunmak hala bir gelenek olarak sürmektedir.

Türkler bu kutsallarını dokudukları halı ve kilimlere taşımışlardır. Modern sanatın ulaştığı seviyeye Türkler yüzyıllarca önce ulaşmışlar ve doğayı halı ve kilimlerine sembolize ederek taşımışlardır. Ağaç da sembolize edilerek halı kilimlere taşınan önemli bir figür ve semboldür. Halı ve kilimlerde ağaç kendini daha çok hayat ağacı şeklinde bulur. Ortada sağlam bir gövde adeta sonsuzluğa doğru uzanır. Gövdeden çıkan dallar nesilleri ve boyları sembolize eder gibidir. Renkler doğadan esinlenilmekle birlikte, doğa dokumaya birebir taşınmaz. Sembolizasyon ağaç figürünün tamamında vardır.

Kalem işçiliği ile süslenen camilerimizde de ağaç motiflerine rastlıyoruz. Bunun en güzel örneklerinden biri Baklan Boğaziçi camiidir. PASVAK asansör hizmeti için yaptığı kuleye hem estetik hem de fonksiyonel bir görüntü kazandırmak istediğinde aklımıza kendi kültürümüzden bir parça olan “Hayat Ağacı” geldi. Ağacın dallarına adeta bir çiçek ve meyve gibi hayırseverlerimizin isimleri nakşedilecek. Elbette ki hayırseverlerimizin arasında isminin bilinmesini istemeyenler de var, ancak bilinmesinin hayırdan yarışmayı teşvik edici olması bakımından fonksiyonel bir anlamı vardır. Bu nedenle PASVAK hayırseverlerimizin isimlerin yad ederek onurlandırmayı bir görev sayıyor.

İnşallah, hayırseverlerimizin isimleri sonsuzluğu ve ölümsüzlüğü sembolize eden hayat ağacında ilanihaye yaşayacaktır. Umarız beğenirsiniz...



PAMUKKALE
SAĞLIK EĞİTİM
VAKFI 2001

55

SIKÇA SORULAN SORULAR

Aşevinin amacı nedir?

Pasvak Aşevi 'nin amacı , Denizli'de gerçekten yardıma muhtaç insanların oluşturduğu aileleri tespit ederek, onlara yılın her günü öğle ve akşam olmak kaydıyla 2 öğün yetecek 3 çeşit sıcak yemeği kişi başı 1 ekmeğiyle birlikte evlerine kadar götürmektir.

PASVAK AŞEVİ , kimlerle ve kaç yılında kuruldu?

2004 yılında 7 kurucu üye ile (Önder IZMIRLIOĞLU, Hasan KAZDAĞLI, Bülent TOPUZ, , Kerim ÇIRALI Nafiz ÖZ , Abil ÇETİN, Süleyman ÖZTÜRK,) oluşturulmuş; Gücünü Denizli'li iş adamlarından ve Denizli halkından kısacası Denizli'li HAYIRSEVERLER'den almaktadır.

İhtiyaç Sahipleri nasıl tespit ediliyor?

Kişiler bizzat kendisi gelip ya da bizi arayarak taleplerini oluşturuyorlar. Kişinin komşuları yakınları ve akrabaları da kişi adına talep oluşturabiliyorlar. Kamu kurumlarından ,stk'lardan ,belediyelerden arayarak ihtiyaç sahibi kişiyi bildiriyorlar. Sosyal hizmet uzmanımız gelen talepleri sırasıyla değerlendirmeye alıyor ve bizzat kendisi ev ziyaretini gerçekleştirerek yerinde incelemeler yapıyor. Kişinin söyledikleri ile resmi evraklardaki bilgiler doğru orantılı ise yönetim kurulunun onayına sunuyor. Onaylanan talep için ertesi gün sıcak yemek ve ekmeğin yardımıyla başlanıyor.

Kimlere yemek dağıtımı yapıyorsunuz?

- TC vatandaşı olan;
 - ◆ Yaşlılar
 - ◆ Yetim ve öksüzler
 - ◆ Fiziki olarak yemek yapamayan engelliler ,hastalar vs.
 - ◆ Bakıma muhtaç çocuğu olan, eşinden ayrılmış çalışamayan kadınlar
- Kısacası düzenli geliri olmayan ihtiyaç sahibi kişiler ve ailelere 3 çeşit sıcak yemek ve ekmeği evlerine kadar ulaştırıyoruz.

Herhangi bir resmi kurum ile bağınız var mı ?

Belediye, üniversite, valilik gibi hiçbir resmi kurum ile resmi bir bağımız yoktur.

Herhangi bir kamu kurumundan maddi destek alıyor musunuz?

Hizmetlerimizi tamamen bağışlarla sürdürüyoruz.

Size nasıl bağış yapabilirim?

Bizim için yapılan bağışın tutarı veya miktarı önemli değil. Bir paket makarna bile bağışlasanız bizim için değerli. Aşevimize maddi, kuru gıda, bakliyat, adaklık kurban ve et bağışı yapabilirsiniz. Tüm bağışlarınız makbuz karşılığı teslim alınır.

En az kaç lira bağış yapabilirim?

Dilediğiniz tutarda bağış yapabilirsiniz.

Adak ve kurban bağışı kabul ediyor musunuz ?

Canlı ve kesilmiş ya da parça et kabul ediyoruz. İsterseniz sizin için anlaşmalı kasabımızdan canlı olarak 30 dakika içinde temin ediyor aşevinde hazırlıyoruz . Sizinle birlikte kesin işlemi gerçekleştiriyor ,vekaletli kesim de yapıyoruz. Kesilen adaklık kurbanlıkların etini yemek ihtiyacımızda kullanarak ihtiyaç sahiplerine ulaştırıyoruz.

Nasıl denetleniyorsunuz?

Vakfımız her yıl, yeminli mali müşavir ve Aydın Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından denetlenmektedir.

Yönetim kurulu para alıyor mu ?

- ◆ Vakfımızın kuruluşundan bugüne kadar yönetim kurulu hiçbir ücret almamıştır. Tam tersi bu vakfın kuruluşu ve devamı için maddi manevi destekte bulunmuşlardır.
- ◆ Sadece vakıf çalışanları emeklerinin karşılığı olan ücretleri almaktadır.

Her gün yemek dağıtımı yapıyor musunuz ?

Pazar günleri hariç her gün yemek dağıtımı yapıyoruz. Cumartesi günü yemek miktarını Pazar günü yetecek şekilde gönderiyoruz.

Vakfınızın sıcak yemek hizmeti dışında başka hizmetleri var mı ?

- ◆ Deprem ,su baskını gibi doğal afetlerde ve şehitlerimizin hayır yemeklerinde vakfımız ücretsiz destek vermektedir.
- ◆ Her yıl ihtiyaç sahibi aileler ve yakınlarından tespit ettiğimiz çocukların sünnet düğünlerini yaparak onlara unutulmaz bir gün yaşatıyoruz.
- ◆ Sosyal sorumluluk projemiz kapsamında 9 ve 16 yaş arası gençlerimizi aşevimizde çalıştırıyoruz. Yapılan hizmeti görenek sefer taslarını bire bir ihtiyaç sahiplerine teslim ediyorlar. 6 gün boyunca çalışarak hayatı tanıdıkları, kendileri ve çevresi için çok faydalı olduğunu düşünüyoruz.
- ◆ Pamukkale Kaymakamlığı ve Pamukkale İlçe Milli Eğitim ile " BAŞKA HAYATLAR DA VAR " adı altında kurumsal proje yürütüyoruz. Yine aynı şekilde gençlerimiz aşevinde bir gün çalışarak başka hayatlara tanık oluyorlar.
- ◆ Kurban bayramında kesilen kurbanların derilerini Türk Hava Kurumuna bağışlıyoruz.
- ◆ Arta kalan et ve kemik parçalarını ayrıca yemekli organizasyonlardan kalan artık yemekleri hayvan barınaklarına veriyoruz.
- ◆ Her yıl anneler gününde, bir yıl alan elden, bir yıl da veren elden yılın annesini seçiyoruz.

BAĞIŞ YAPABİLME YÖNTEMLERİ



BANKA ARACILIĞI İLE

Vakıfbank Çınar veya İş Bankası Çamlık Şubesine para yatırabilirsiniz. Düzenli ödeme talimatı vererek düzenli bağışçımız olabilirsiniz. ALICI " PAMUKKALE SAĞLIK EĞİTİM VAKFI "

Vakıfbank Çınar Şubesi Iban No:TR88 0001 5001 5800 0499 8168 54

İşbankası Çamlık Şubesi Iban No:TR21 0006 4000 0013 2031 1811 82

Vakıfbank Çınar Şubesi Dolar Hesabı:TR13 0001 5001 5804 8015 4363 05

Vakıfbank Çınar Şubesi Euro Hesabı: TR73 0001 5001 5804 8015 4362 92

BANKA HESABINA YATAN BAĞIŞLARINIZ OTOMATİK OLARAK RESMİ KAYITLARIMIZA GEÇMEKTEDİR.MUHASEBE KAYITLARINIZ İÇİN MAKBUZ ALMAK İSTERSENİZ, TELEFONLARIMIZDAN BİZE ULAŞABİLİRSİNİZ.SİZE ULAŞMAMIZI İSTERSENİZ DE, AÇIKLAMAYA TELEFON NUMARANIZI YAZABİLİRSİNİZ.



KREDİ KARTI İLE

Aş evine gelerek çayımızı içerken veya, Telefonla kredi kartınızın bilgilerini vererek veya, Kredi kartı bilgileri ile bize talimat vererek düzenli bağışçımız olabilirsiniz.



ELDEN NAK

Aş evine gelerek bağışlarınızı bizzat verebilirsiniz veya biz adresinize gelebiliriz.



GÜNLÜK YEMEK İHTİYACINA DESTEK

Merhum bir yakınınız ya da şahsi hayrınızı, ihtiyaç sahiplerine sizin adınıza ulaştırıyoruz. Sefer taşı üzerine etiket uygulaması ile ("MERHUM D. ÇALIK HAYRIDIR ALLAH KABUL ETSİN RUHUNA FATİHA") merhum bir yakınınızın ruhuna bir Fatiha duası eda edebilirsiniz.



KURBAN/ADAK BAĞIŞLAYARAK

Adak ve kurbanlarınız işlenerek, yıl boyunca ihtiyaç sahiplerine ulaştırdığımız yemeklerin yapımında kullanıyor.Kırmızı et ihtiyacımızın tamamını bu şekilde karşılıyoruz.Canlı, kesilmiş ya da parça et bağışı kabul ediyoruz.Isterseniz sizin için anlaşmalı kasabımızdan canlı olarak kısa süre içerisinde temin edebiliyoruz.Bizi gelmeden önce aramanız yeterli oluyor,isterseniz sizin birlikte aşevinin kesimhanesinde gözünüzün önünde adağınızı kestirebilirsiniz. Ya da sizlerden vekalet alarak kesim sırasında fotoğraf ya da video çekip size gönderiyoruz.



GIDA BAKLİYAT YARDIMI

Gıda, bakliyat, meyve ve sebze yardımlarınız ile malzeme ihtiyacımıza destek olabilirsiniz.Örneğin; pirinç, yağ, makarna, kuru fasulye, mercimek vs. bağışı yapabilirsiniz.(Miktarı önemli değildir. 1 kg bile olabilir.Kendi mahsülünüzden meyve ve sebze bağışınızı da kabul ediyoruz.



EKMEK BAĞIŞI

Günlük ekme ihtiyacımıza destek olabilir, düzenli bağışçımız olup bu bağışınızı daim hale getirebilirsiniz. Aylık 100 ekme,250 ekme vs. ihtiyacımızı karşılayarak düzenli ekme bağışçımız olabilirsiniz. Örneğin; **200 ekme bağışı 1 tl den 200 TL dir.** Düzenli bağışçı olduğunuz takdirde, ekme aldığımız fırından sizin adınıza fatura düzenleniyor. Bağış makbuzu karşılığı faturayı size teslim ediyoruz.



YEMEKLİ ORGANİZASYON

Aşevinde; mevlüt, sünnet, iftar yemekleri düzenleyerek bize destek verebilirsiniz. Vakfımızda düzenleyeceğimiz yemekli davetleriniz ile yıl içerisindeki plan programımızı yaparak daha çok ihtiyaç sahibine ulaşmamıza vesile oluyor. Bir ye bir yedir şeklindedir. Özellikle ramazan ayında iftar yemekleri vakfımız için çok önemlidir. iftar yemekleri ile sağladığımız gelirler yıl içerisinde daha çok ihtiyaç sahibine ulaşmamıza vesile oluyor.Organizasyonlarımızda yapacağınız aktivitelerin gelirleri neticede yemek verdiğimiz ihtiyaç sahiplerine gitmektedir. Vakfımız sizin bu yemek desteklerinizle işlevini sürdürmektedir.

YARDIM ALMAK VE YARDIM ETMEK İÇİN;

0258

☎ 266 28 48

0258

☎ 266 28 71

0533

☎ 698 49 89

0552

☎ 636 34 20



MERKEZ: Mehmet Akif Ersoy Mah. 45/1 Sok. No:5/1 MERKEZEFENDİ / DENİZLİ

ŞUBE: Bağbaşı Mah. Acıpayam Asfaltı No:25 PAMUKKALE / DENİZLİ

www.pasvak.com pasvak@windowslive.com



pasvakasevi



pasvak



pasvak