

# uşak olayı

19 Temmuz 2024 Cuma Yıl: 24 Sayı: 6520 Fiyatı: 4.00 TL

## MERAKLA BEKLENEN DEV KAZAN UŞAK'TA



Şehirde ilk defa düzenlenecek olan Uluslararası Tarhana Festivali, 19 Temmuz Cuma günü festival severlerle buluşmaya hazırlanıyor. Festivalin gözdesi olan ve Uşak Belediyesi tarafından özel olarak Konya'da yaptırılan 31,800 litre kapasiteli dev kazan Yeşil Karaağaç Doğal Yaşam Merkezi'ndeki yerini aldı. Dev kazanda rekor denemesi için hazırlanan tarhana çorbasının kaynatılması için geri sayım başladı.

&gt;&gt; 2'DE

## UŞAK'TA OEDAŞ 7/24 HİZMET VERİYOR

&gt;&gt; 3'DE



## SANAYİCİLER UŞAK ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİ İLE BULUŞTU

Uşak'ta sanayi üniversite işbirliği konusunda önemli bir adım atıldı. Türkiye İhracatçıları Meclisi Tekstil Sektör Başkanı Uşak Üniversitesi öğrencilerine tekstil ihracatını anlattı. Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından düzenlenen Üniversite-Sanayi

Sektör Buluşmaları kapsamında Güneydoğu Anadolu Tekstil ve Hammaddeleri İhracatçıları Birliği (GAİB) Koordinatör Başkanı ve Türkiye İhracatçıları Meclisi (TİM) Tekstil ve Hammaddeleri Sektör Kurulu Başkanı Fikret Kileci 29 Mayıs tarihinde öğrencilerle bir araya geldi.

&gt;&gt; 4'DE



## UŞAK VEKİLİ KARAOKBA: EL ETEK ÖPEN POLİS EMEKLIYE SEVK EDİLSİN!

CHP Uşak Milletvekili Ali Karaoba, TBMM'de gündem dışı söz alarak Polis Özel Harekat Başkanı Süleyman Karadeniz'in MHP Genel Başkanı Devlet Bahçeli'nin elini öpmesine sert tepki gösterdi. Karaoba, bu davranışı kabul edilemez bulunduğunu belirterek Karadeniz'in derhal emekliye sevk edilmesi gerektiğini söyledi.

&gt;&gt; 2'DE

## UŞAK TARIMDAN BÜYÜKBAŞ YETİŞTİRİCİLİĞİ İŞLETMESİ'NE ZİYARET



Uşak Tarım ve Orman İl Müdürü Serkan Bilir, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü Hasan Ali Oktar ile birlikte Uşak Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği'ne ait büyükbaş hayvancılık işletmesini ziyaret etti.

&gt;&gt; 4'DE

## UŞAKLI EMEKLİLERDEN YOKSULLUK ÇIĞLIĞI

2021 Tüm Emekli Sen Uşak Şube Başkanı Hüseyin Aydın, yapılan zammın yetersiz olduğunu ifade ederek emekçilerin içinde bulunduğu zor durumu ve taleplerini dile getirdi. 2021 Tüm Emekli Sen Uşak Şube Başkanı Hüseyin Aydın, emeklilerin yoksulluğa teslim edildiğini aktararak şunları söyledi, "Yoksulluğa, Sefaletle Teslim Olmayacağız! Emliğimizin Karşılığını, Hakkımızı İstiyoruz!"

&gt;&gt; 5'DE



# MERAKLA BEKLENEN DEV KAZAN UŞAK'TA



Şehirde ilk defa düzenlenecek olan Uluslararası Tarhana Festivali, 19 Temmuz Cuma günü festival severlerle buluşmaya hazırlanıyor.

Festivalin gözdesi olan ve Uşak Belediyesi tarafından özel olarak Konya'da yaptırılan 31,800 litre kapasiteli dev kazan Yeşil Karaağaç Doğal Yaşam Merkezi'ndeki yerini aldı. Dev kazanda rekor denemesi için hazırlanan tarhana çorbasının kaynatılması için geri sayım başladı.

## DEV KAZAN PLATFORMA YERLEŞTİRİLDİ

Festivalin en büyük etkinliğini gerçekleştirebilmek için özel olarak Konya'da yaptırılan 31,800 litre kapasitesinde; yaklaşık 2,5 metre yüksekliğinde ve 4,70 metre çapındaki devasa kazan Uşak'a getirilerek festival alanındaki yerini aldı. Ayrıca bu devasa kazanı kullanan aşçıların rahat hareket edebilmeleri için de bir platform yaptırıldı. Yaklaşık 18 günde 15 kişinin çalışması ile yapımı gerçekleşen kazanı festival alanına yerleştirmek için 13x13 metre ebatlarında ve 100 ton ağırlığı taşı-

yabilecek betondan bir zemin hazırlandı. Aşçılar için yapılan platform ve dev kazanın toplamda 7 metrelik yer kaplayacağı alanda; geriye kalan 6 metrelik bölüme çorbanın malzemeleri yerleştirilecek. Festivalin ikinci gününde Guinness Rekorlar Kitabına girmeyi deneyecek olan tarhana çorbası için yaklaşık 30 aşçı festival alanında görev alacak. Öte yandan dev kazanda pişecek çorbayı kaynatılmak için ise 6 adet dev sanayi tüpü kullanılacak.

## İDDİALİYİZ GUINNESS REKORLAR KİTABINA GİRECEĞİZ

Festival alanına giderek dev kazanı yerinde inceleyen Uşak Belediye Başkanı Özkan Yalım; "İlkler şehrimizde ilk defa düzenlenecek olan Uluslararası Tarhana Festivalimiz için özel olarak hazırlanmış olduğumuz 31,800 litre kapasitesine sahip kazanımız bugün itibarıyla Yeşil Karaağaç Doğal Yaşam Merkezi'nde yerini aldı. Devasa büyüklükteki kazan sayesinde Guinness Rekorlar Kitabına girerek Uşak Tarhanası'nın dünya çapında tanınmasını sağlamış olacağız. Guinness rekorlar kitabında şu an 26 bin litre ile en yüksek rekor



Hollanda'ya ait. Biz iddialıyız 20 Temmuz Cumartesi günü ilk denememizi yaparak 31,800 litre ile Guinness rekorlar kitabına gireceğiz. Biz bu çorbayı birlik ve beraberlik içerisinde işbirliğiyle kaynatacağız. Tarhanayı Uşaktaki çok değerli üreticiler-

rimizden, suyunu ise bizim can suyumuz olan Murat Dağı'ndan alacağız. Tüm vatandaşlarımızı tarhanamızı kaynatmaya davet ediyorum" dedi. / Serkan Karayol

## uşak olay

19 Temmuz 2024 Cuma  
Yıl : 24 Sayı : 6520

Uşak Olay Medya Matbaacılık Ltd. Şti.  
adına imtiyaz sahibi  
Mehmet Güney

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü  
Abdurrahman Yavuz  
Sayfa Sekreteri  
Tuğçe Yavuz

Baskı: Uşak Olay Matbaası  
İslicce Mahallesi  
Fabrikalar Caddesi  
No:9/A Merkez / Uşak

Gazete Büro: İslicce Mahallesi  
Fabrikalar Caddesi  
No: 9/A Merkez / Uşak  
0276 224 44 64

Dağıtım : Türkmen Dağıtım  
Sarayı Mahallesi Nuri Şeker Caddesi  
No: 68/01 Merkez / Uşak

Uşak Olay Gazetesi AA abonесidir.

Uşak Olay Gazetesi, basın meslek  
ilkelerine uymayı taahhüt eder.

www.usakolay.com / info@usakolay.com  
UETS Adresi: 25959-30167-48329

## UŞAK VEKİLİ KARAOKA: EL ETEK ÖPEN POLİS EMEKLİYE SEVK EDİLSİN!

CHP Uşak Milletvekili Ali Karaoka, TBMM'de gündem dışı söz alarak Polis Özel Harekat Başkanı Süleyman Karadeniz'in MHP Genel Başkanı Devlet Bahçeli'nin elini öpmesine sert tepki gösterdi.

Karaoka, bu davranışı kabul edilemez bulunduğunu belirterek Karadeniz'in derhal emekliye sevk edilmesi gerektiğini söyledi.

Karaoka, açıklamasında şu ifadeleri kullandı: "Üniforma taşıyan polisimiz, askerimiz, kamu görevlilerimiz Türkiye Cumhuriyeti'ni temsil eder. Bu nedenle, büyük fedakârlıklar ve kahramanlıklarla kurulan devletimizin hiçbir temsilcisi, herhangi bir siyasi parti liderinin önünde eğilemez, el öpmez.

Türk polisi ve askeri her zaman başı dik olmalıdır. El etek öpmeye başlayan bürokratların, hukukçuların, polislerin ve askerlerin yerini

devletimizin kurumlarında olamaz. Bu sebeple, Özel Harekat Daire Başkanı'nun derhal emekliye sevk edilmesi gerektiğini düşünüyorum. Adalet ve emniyete siyaseti bulaştırdınız. 'Kandırıldık.' dediniz ama hâlâ ders alma-

dınız. Türk askeri ve polisi eğilmez."

Karaoka, Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş ilkelerine ve temsil ettiği değerlere vurgu yaparak, kamu görevlilerinin tarafsız ve onurlu bir duruş-

sergilemesi gerektiğinin altını çizdi. Bu tür davranışların devletin saygınlığına zarar verdiğini belirten Karaoka, konuyla ilgili yetkilileri derhal harekete geçmeye çağırdı. / Nihal Yavuz



# UŞAK'TA OEDAŞ 7/24 HİZMET VERİYOR

Uşak, Afyonkarahisar, Bilecik, Eskişehir ve Kütahya'da elektrik dağıtım hizmeti veren Osmangazi Elektrik Dağıtım AŞ (OEDAŞ), tüketicilerine sunduğu hizmetin kalitesini artırmak ve faaliyetleri hakkında bilgi vermek üzere günün her saatinde iletişimi açık tutuyor.

Elektrik dağıtım şirketi OEDAŞ, hizmet bölgesinde hayatına dokunduğu 3 milyon kişi ile karşılıklı etkileşime dayanan yaklaşımla çeşitli iletişim kanallarından 7 gün 24 saat hizmet veriyor. İl Müdürlükleri, çağrı merkezi gibi geleneksel kanalların yanı sıra WhatsApp hattı ve yapay zeka destekli chatbot uygulaması gibi dijital kanallardan da hizmet verdiklerini söyleyen OEDAŞ Direktörü Muzaffer Yalçın, "İletişim kanallarımız aracılığıyla her tüketicimizin bize istediği şekilde, hızlı ve kolayca ulaşmasını sağlıyor, ardından ilgili ekiplerimiz liderliğinde belirtilen konuyu titizlikle ele alıyoruz." dedi.

Gelenekselden dijitale kadar tüm kanallardan hizmet veren OEDAŞ, bu kanallardan bilgi paylaşımında bulunmasının yanı sıra talep ve önerileri alarak çözüm süreçlerini de yürütüyor.

Muzaffer Yalçın: "Tüketicilerimizden gelen her geri bildirim bizim için çok değerli"

OEDAŞ Direktörü Muzaffer Yalçın, iletişim politikaları ve kanalları hakkında bilgi verdi. Tüketici memnuniyeti yaklaşımları kapsamında iletişim hizmet kalitesini sürekli olarak artırdıklarını söyleyen Yalçın, "Tüketicilerimizle karşılıklı etkileşime dayanan açık iletişim politikamız kapsamında gelenekselden dijitale pek çok kanaldan hizmet sunuyoruz. İl Müdürlüklerimizde hafta içi her gün 08.00-18.00 saatleri arasında hizmet sunarken çağrı merkezimiz ve dijital iletişim kanallarımız 7 gün 24 saat açık tutarak kesintisiz ve sürekli iletişim sağlıyoruz. Bu kanallar aracılığıyla yaptığımız çalışmalar, faaliyetler, planlı kesintiler gibi süreçler hakkında bilgi vermemizin yanı sıra tüketicilerimizin talep ve beklentilerini de alıyoruz. Böylece iletilen konuları ilgili ekiplerimizin liderliğinde hızla ve titizlikle ele alıyoruz. Her geri bildirim bizim için çok değerli. Tüketicilerimizin beklentilerini karşılamak ve bu beklentilerin de ötesine geçmek için kendimizi sürekli olarak geliştiriyoruz." dedi.

"Teknolojinin tüm imkanlarından yararlanıyoruz"

İletişim kanallarının çeşitliliğinin önemine değinen Yalçın şöyle devam etti; "Hizmet bölgemizde yaklaşık 3 milyon kişinin hayatına dokunuyoruz. Dolayısıyla tüketicilerimizin bize ulaşmayı tercih



ettiği kanallar da çeşitlilik gösteriyor. Kimi tüketicimiz İl Müdürlüklerimizi ziyaret ederken kimi tüketicimiz çağrı merkezini ya da diğer dijital kanallarımızı tercih ediyor. Biz OEDAŞ olarak her an tüketicilerimiz yanındayız. Geleneksel kanallardan güler yüzlü, çözüm odaklı hizmet sunarken tüketicilerimize günün her saatinde yanlarında olduğumuzu hissettirmek ve kesintisiz iletişim kurmak için teknolojinin tüm imkanlarından yararlanıyoruz."

OEDAŞ tüketicileri ile beş ildeki OEDAŞ İl Müdürlükleri, ALO 186 OEDAŞ Çözüm Merkezi, OEDAŞ 186 mobil uygulaması, 0222 186 00 00 numaralı OEDAŞ WhatsApp hattı, web sitesindeki chatbot, sesli yanıt sistemi (IVR), SMS ve e-posta aracılığıyla iletişim kuruyor. / Serkan Karayol

# TÜRK SOMONU İHRACATI YILIN İLK YARISINDA 204,3 MİLYON DOLARA ULAŞTI

Türkiye'nin somon ihracatı, yılın ilk 6 ayında yıllık bazda yüzde 26 artışla 204 milyon 291 bin 321 dolara yükseldi.

AA muhabirinin Doğu Karadeniz İhracatçılar Birliği (DKİB) verilerinden derlediği bilgiye göre, iç sulardaki kurulu çiftliklerde belli bir ağırlığa ulaştıktan sonra Karadeniz'deki deniz kafeslerine aktararak yetiştirilen Türk somonunda, Ocak-Haziran 2023'te 162 milyon 661 bin 489 dolar olan ihracat, bu yılın aynı döneminde 204 milyon 291 bin 321 dolara ulaştı.

İhraç edilen ürün miktarı ise 22 bin 566 tondan 36 bin 490 tona çıktı.

Böylece yılın ilk yarısındaki Türk somonu ihracatı, geçen yılın aynı dönemine kıyasla miktarda yüzde 62, değerinde yüzde 26 arttı.

Rusya Federasyonu başta olmak üzere 41 ülkeye Türk somonu satıldı.

Türkiye'den bu dönemde Rusya Federas-

yonu'na 24 bin 91 ton karşılığı 122 milyon 895 bin 861 dolarlık somon ihraç edildi.

Rusya Federasyonu'nu 16 milyon 924 bin 390 dolarla Almanya, 13 milyon 562 bin 131 dolarla Vietnam takip etti.

Doğu Karadeniz'den ihracat yüzde 12 arttı 6 aylık somon ihracatında Doğu Karadeniz de payını artırdı.

Bölgeden ocak-haziran döneminde Rusya Federasyonu başta olmak üzere 19 ülkeye 15 bin 59 ton karşılığı 81 milyon 24 bin 158 dolarlık somon satıldı.

Bölge ihracatı, 10 bin 872 ton ürün karşılığı 72 milyon 102 bin 792 dolar kazanılan geçen senenin ilk yarısına göre miktarda yüzde 39, değerinde yüzde 12 arttı.

"Asya pazarından daha fazla pay alma noktasında çalışmalarımız sürdürülecektir" DKİB Yönetim Kurulu Başkanı Saffet Kalyoncu, Türk somonu ihracatında yılın

6 ayının artışla tamamlandığını söyledi.

Gelecek 6 aylık dönemde de dış satımdaki artışın süreceğini öngördüklerini dile getiren Kalyoncu, "Türk somonuna yönelik

talep, önümüzdeki dönemde de artış trendini sürdürecektir. Bunun yanında ihracat yapılan ülke çeşitliliğini artırmak için de çaba sarf ediyoruz." diye konuştu. / aa



# SANAYİCİLER UŞAK ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİ İLE BULUŞTU

Uşak'ta sanayi üniversite işbirliği konusunda önemli bir adım atıldı. Türkiye İhracatçılar Meclisi Tekstil Sektör Başkanı Uşak Üniversitesi öğrencilerine tekstil ihracatını anlattı.

Uşak Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından düzenlenen Üniversite-Sanayi Sektör Buluşmaları kapsamında Güneydoğu Anadolu Tekstil ve Hammaddeleri İhracatçıları Birliği (GAİB) Koordinatör Başkanı ve Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Tekstil ve Hammaddeleri Sektör Kurulu Başkanı Fikret Kileci 29 Mayıs tarihinde öğrencilerle bir araya geldi. Mustafa Kemal Paşa Amfisinde gerçekleştirilen buluşmaya Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Osman Birgin, Uşak Ticaret ve Sanayi Odası (UTSO) Yönetim Kurulu Başkanı Suat Selim Kandemir, Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mithat Yılmaz, Deri, Tekstil ve Seramik (DTS) Tasarım Uygulama Araştırma Merkezi Müdürü Doç. Dr. Eren Öner, akademisyenler ve öğrenciler katıldı. Törenin açılışında konuşan Rektör Yar-

dımcısı Prof. Dr. Osman Birgin, Uşak Üniversitesinin deri, tekstil ve seramik sektörlerinde ihtisaslaşan bir üniversite olduğunu ve Türkiye'de bir ilk olan Deri, Tekstil ve Seramik (DTS) Tasarım Uygulama Araştırma Merkezinde çok önemli tasarımlara imza attığını belirtti. Prof. Dr. Birgin, Uşak Üniversitesinin alanında deneyimli ve başarılı kişileri öğrencilerle buluşturan etkinlikler düzenlediğini ve bugün de Güneydoğu Anadolu Tekstil ve Hammaddeleri İhracatçıları Birliği Koordinatör Başkanı ve Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Tekstil ve Hammaddeleri Sektör Kurulu Başkanı Fikret Kileci'yi misafir etmekten mutluluk duyduklarını ifade ederek etkinlikte emeği geçenlere teşekkür etti.

Uşak Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Suat Selim Kandemir de bir konuşma yaparak Uşak'ın Türkiye ekonomisine katkılarını anlattı. Özellikle geri dönüşüm sektöründe ilk sırada yer alan Uşak'ta UTSO olarak yaptıkları proje ve çalışmalarını aktaran Kandemir, Fikret Kileci'ye katılımlarından dolayı teşekkür etti. GAİB Koordinatör Başkanı ve TİM



Tekstil ve Hammaddeleri Sektör Kurulu Başkanı Fikret Kileci, öğrencilerle buluşmasında sektöre dair merak edilenleri ve kendi tecrübelerini paylaştı. Ayrıca GAİB'in bu yıl dördüncüsü düzenleyeceği Doku Kumaş Tasarım Yarışması hakkında bilgiler verildi. İş hayatına dair önemli

tüyoları öğrencilerle paylaşan Kileci öğrencilerin sorularını da cevapladı. Tören teşekkür belgesinin taktimi ve toplu fotoğraf çekimi ile son buldu. / Serkan Karayol

## UŞAK TARIMDAN BÜYÜKBAŞ YETİŞTİRİCİLİĞİ İŞLETMESİ'NE ZİYARET



Uşak Tarım ve Orman İl Müdürü Serkan Bilir, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü Hasan Ali Oktar ile birlikte Uşak Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliğine ait büyükbaş hayvancılık işletmesini ziyaret etti.

Uşak Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Başkanı Ahmet Yılmaz ve Teknik İşler Müdürü Saffettin Öztürk işletme ziyaretinde İl Müdürü Serkan Bilir'e eşlik ettiler. Uşak Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Başkanı Ahmet Yılmaz, Uşak Tarım ve Orman İl Müdürü Serkan Bilir'e Uşak

Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliğine ait büyükbaş hayvancılık işletmesinin çalışmalarını ile alakalı bilgiler verdi.

Uşak Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Başkanı Ahmet Yılmaz, şunları söyledi, "Birlikler kanalıyla bir araya gelen yetiştiriciler sürülerini ıslah ederek en az masrafla en yüksek verim elde etmeyi amaçlamaktadırlar. "Ulusal ıslah politikasını" tam olarak kavrayarak, Türkiye'nin kendi üretimi olan (Menemen Suni Tohumlama İstasyonunda) spermaları, il birlik üyelerinde kullanarak, başka ülkelerin kendi-



lerine göre belirledikleri şartlara uyumlu hayvanları değil, kendi ulusal genetiğimizi oluşturmaktır. Merkez Birliği'nin Faaliyetleri: Soy Kütüğü Programını yürütmek, İslah Programını planlamak ve yürütmek, Döl Kontrolü çalışmaları, Damızlık Değer Tahmini, Belgelendirme, Uluslararası gelişmelerin izlenmesi, Yurt içi ve yurt dışı platformlarda temsil, Girdi temini (Sperma, küpe, süt ölçüm kovası, sigorta vb), Yetiştirme ve besleme konularında danışmanlık, Yayım ve eğitim hizmetleri, Damızlık Sığır Yetiştiricileri İl Birlikleri'nin Faaliyetleri Yeni doğan buzağaların

ve kulak küpesi düşen sığırların küpelenmesi, Yeni işletmelerin plakalandırılması, Aylık süt verim kayıtları ve süt ölçüm denetlemeleri, Buzağılama, tohumlama, sürü hareket kayıtları, İneklerde dış görünüş özelliklerine göre sınıflandırma, Yetiştirme ve besleme konularında danışmanlık, Girdi temini (sperma, küpe, süt ölçüm kovası, sigorta, ekipman vb), Hayvan sağlığı ve suni tohumlama hizmetleri, Damızlık hayvan temini ve satışı" dedi. / Nihal Yavuz

# UŞAKLI EMEKLİLERDEN YOKSULLUK ÇIĞLIĞI

2021 Tüm Emekli Sen Uşak Şube Başkanı Hüseyin Aydın, yapılan zammın yetersiz olduğunu ifade ederek emeklilerin içinde bulunduğu zor durumu ve taleplerini dile getirdi.

2021 Tüm Emekli Sen Uşak Şube Başkanı Hüseyin Aydın, emeklilerin yoksulluğa teslim edildiğini aktararak şunları söyledi, "Yoksulluğa, Sefaletle Teslim Olmayacağız! Emegimizin Karşılığını, Hakkımızı İstiyoruz!" sloganıyla başlattıkları kampanya ile kamu emekçileri, işçiler, emekliler ve asgari ücretliler olarak yaşadıkları zorlukları gözler önüne serdiler" dedi. Hüseyin Aydın, yaptığı açıklamada şu ifadeleri kullandı: "Bu ülkede emeği ile geçim mücadelesi verenler olarak tarihimizin en karanlık, en zorlu süreçlerinden birisini yaşıyoruz. Her geçen gün daha fazla yoksullaştırılıyor ve bu durum, bizzat iktidarlar eliyle planlı, programlı, bilinçli, kasıtlı bir şekilde gerçekleştiriliyor." Aydın, döviz kuru ve enflasyonun rekor üstüne rekor kırdığını, bu süreçte dönemin Maliye Bakanı'nun "Bu sistemden dar gelirli hariç üretici firmalar, ihracatçılar kâr ediyorlar. Çarklar dönüyor" ifadelerini kullanarak mevcut sistemin kimin çıkarına işlediğini açıkça itiraf ettiğini belirtti. Aydın, "Evet, çarklar yıllardır dönüyor. Ama o çarklar halkı, emekçileri,

YOKSULLUĞA, SEFALETE TESLİM OLMAYACAĞIZ: EMEKÇİLERİN ÇIĞLIĞI

yoksullaştırmak, işsiz bırakmak, bir avuç zengini daha zengin etmek için dönüyor" dedi. Türkiye'de İki Tablo Aydın, Türkiye'de iki tablo ile karşı karşıya olduklarını ifade etti: Birinci tablo, faizden, ranttan, emek sömürsünden beslenen bir avuç asalağın ve arkasındaki iktidarın tablosu. Bu tabloda bir avuç asalak, iktidar eliyle besleniyor. Bir yandan emek sömürsü, diğer yandan vergi afları, muafiyetler, teşvikler, ihaleler ve dövize endeksli hazine garantileri ile semiriyor. İkinci tablo ise onlar zenginleşirken her geçen gün daha fazla yoksullaştırılan, güvensiz hale getirilen milyonların tablosu. Alın teri ile emeği ile yaşam mücadelesi verenler, yoksullaştırılan milyonlar olarak hepimizi kapsayan bu tablo her geçen gün daha fazla kararmaktadır. Aydın, "Her 3 emekliden birisi açlık sınırının yarısını bulmayan bir aylıkla, bugün açıklanan 12.500 TL ile yaşam mücadelesi verecek. Avrupa ülkelerinin en düşük emekli maaşı ortalaması 1294 Euro ile Türkiye'nin 5 katını aşıyor. Türkiye'nin emeklileri barınma, gıda, sağlık gibi temel ihtiyaçlarını bile karşılamazken Avrupa'nın emeklileri aldıkları maaşlarla dünya turuna çıkıyor"



dedi. Talepler Net: Emegimizin Karşılığını İstiyoruz! Hüseyin Aydın, emeklilerin ve emekçilerin taleplerini şöyle sıraladı: Emekli aylıklarında yaşanan buharlaşmanın önüne geçilmesi, özellikle 2008 sonrası işe başlayanların yaşadığı, yaşayacağı kayıpların önüne geçilmesi için emekli maaş bağlanma hesaplamasında 2008 öncesine dönülmesi. Maaş artışlarında TÜİK rakamlarının değil, yoksulluk sınırının temel alınması. Sağlık kesintilerinin kaldırılması, bayram ikramiyelerinin asgari ücrete eşitlenmesi. Vergide adaletin sağlanması, az kazandıktan az, çok kaza-

nandan çok vergi alınması. Seçim öncesi verilen 3600 ek gösterge ve mülakatın kaldırılması sözlerinin tutulması.

YOKSULLUĞA, SEFALETE TESLİM OLMAYACAĞIZ: EMEKÇİLERİN ÇIĞLIĞI

Son olarak, tüm kamu emekçilerini ve emeklileri, yıllardır hepimize kaybettiren bu yoksulluk ve sefalet düzenine karşı insanca yaşayacak ücret, güvenceli iş ve güvenli gelecek mücadelesinde omuz omuza vermeye çağırıldı. / Serkan Karayol

## UŞAK'IN ÇILGIN DAVULCUSU VARSA BANAZ'IN YÖRÜK DAVULCUSU VAR

Uşak'ta Çılgın Davulcu ismi ile ünlenen ve aynı anda çaldığı 7 tane davulla bütün televizyon programlarını konu olan Çılgın davulcudan sonra şimdide Banazlı davulcu piyasaya çıktı.

Yörüklerle özel kasketi ve poşuşu ile Uşak sokaklarını arşınlayan davulcu Ramazan hayatını davul çalarak kazanıyor. Sokak, sokak gezip davul çalarak topladığı bahşişlerle geçimini sağlayan davulcu Ramazan Çimen, çılgın davulcunun tahtına aday oldu. Banaz'ın Yenice Köyü'nden gelerek hem Banaz'da hem de Uşak'ta davul çalarak yaşamını sürdüren Ramazan Çimen Uşaklı esnaflar tarafından da sevilip ara, ara verdikleri bahşişlerle geçimini sağlıyor.

Düğünlerde de gelin çıkarma organizasyonlarına gidiyor Düğünlere çağrıldığını aktaran davulcu Ramazan Çimen, "Ben Banaz'ın Yenice köyünden geçiyorum. Sabahdan sokaklara çıkıp akşama kadar sokakları gezip davul çalıyorum. Esnaflar ve vatandaşlar bana bahşişler veriyor bende rızıkımı davul çalarak kazanıyorum.

Banaz ve Uşak'ta beni tanıyanlar gelin çıkar gibi kına gecesi gibi özel günlerinde beni çağırıyor bende çık sevdiğim davulumu çalıyorum. Küçük yaştan bu yana davul çalıyorum, sağlığım el verdiği sürece ömrüm vefa ettiği sürece davul çalacağım" dedi. / Nihal Yavuz



# ESKİLERİN “SÜTLÜ İLACI” HAMSİKÖY SÜTLACININ ASIRLIK YOLCULUĞU



Trabzon'un Maçka ilçesinde tarihi İpek Yolu güzergahında bulunan yaklaşık bin 300 rakımdaki Hamsiköy'ün kendi adıyla anılan, coğrafi işaretli Hamsiköy sütlacı, yerli ve yabancı turistlerin Trabzon'da tercih ettiği lezzetlerin başında geliyor.

Tarihçesi yaklaşık bir asır öncesine dayanan ve yörenin eskilerinin hanların kazanlarında şifa niyetine 'sütlü ilaç' adıyla kaynatıldığı Hamsiköy sütlacı, günümüzde bölgenin coğrafi işaretli lezzeti olarak insanların damak tadına hitap ediyor.

Bölgedeki bir restoran da ustalık yapan Cengiz Tunç, AA muhabirine, sütlacın bir asır önce bölgede hancılık yapan Ahmet Karakullukçu ve Hacı Osman Konak tarafından yapılmaya başlandığını söyledi. Bir asırlık 'sütlü ilaç'ın, Hamsiköy sütlacına dönüş hikayesini anlatan Tunç, şunları kaydetti:

"Midesinden rahatsızlanan Ahmet Karakullukçu'nun kaynatıldığı sütün içine pirinç atıp yedikten sonra Osman Konak amcaya bunun kendisine iyi geldiğini söylüyor. Osman amca bunu içine şeker koymasını istiyor. Ahmet Karakullukçu amcanın yediği zaman iyi geldiğini söylüyor. Ertesi gün sütlacın başka bir hal aldığını görüyor ve bir şeyin eksik olduğunu söylüyor. İçine her tatlıya koyulduğu gibi biraz daha tuz ilave ediyorlar. Daha da güzel bir hal alıyor ve burada adı süt ilacı olarak tarihimize geçti. Bundan sonra süt ilacını ismini değiştirdiler sütlac oldu."

Türkiye'nin birçok noktasında sütlac ürettiğini ama Hamsiköy sütlacının farklı olduğunu vurgulayan Tunç, "Köydeki hayvanlar, yeşil doğada güzel çiçekleri otlayarak süt yapıyorlar ve sütlactaki lezzet tabii ki farklı oluyor. İneklerden dolayı, aynı zamanda otlaklarından dolayı yani

yemiş olduğu çiçeklerden, ottan dolayı Hamsiköy sütlacı lezzetli oluyor." diye konuştu.

Tunç, sabah erken saatlerde kalktığını, yaylalardan süt aldığını ifade etti. Sütlacın yaklaşık bir buçuk saatte üretildiğini anlatan Tunç, şunları aktardı:

"Sütümüzü kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra tabii sütün miktarına göre pirincini ilave ediyoruz. Sütü pirinçle beraber pişiriyoruz. Süt kıvamını aldığı zaman onu tabii ki ustamız görebiliyor. Onu herkesin görme şansı yok. 100 kilo süt yaklaşık 1 saat süreyle pişiyor. Suyu buharlaştırıyor. Ondan sonra şekerini ilave edip 10-15 dakika karıştırdıktan sonra kaseye koyup kızartmaya başlıyoruz."

Sütlacın orijinalinin kızarmamış olduğunu belirten Tunç, "Hamsiköy'ün orijinal sütlacı normalde kızarmamıştır. Ama daha sonraki yıllarda bunu bir değişiklik yapalım dediler herhalde. Kızartalım onu, üzerine fındık ilave edelim, bal ilave edelim, muz ilave edelim diyerek sütlacı aslında asılının dışına çıkardılar. Aslında orijinal Hamsiköy sütlacı, yanık, sade sütlactır." diye konuştu.

Tunç, turistlerin sütlaca ilgisinin altını çizerek, "Hamsiköy sütlacı bilindikten sonra hep tercih edilmiştir. Yerli ve yabancı turistlerimiz var. Onlar aslında bunu muhallebi olarak biliyorlar ama bunu sıcak olarak sevdiklerini de söylüyorlar. Piştiği zaman sıcak sıcak yemeği daha çok tercih ediyorlar ama o şansı yakalayamıyorlar tabii normal olarak bizim yaptığımız şekilde yemek durumunda kalıyorlar." dedi.

İstanbul'dan Hamsiköy'e sütlacı yemeye gelen Hatun Gazioğlu ise "Hemen hemen her yıl gelirim, Trabzon'u ziyaret ederim ve sütlac için bu Hamsiköy'e mutlaka çıkarım. Sütlacımızı çok seviyorum.



Herkesin gelmesi ve denemesi gerekiyor." ifadesini kullandı. / aa





## NÖBETÇİ ECZANELER

19 Temmuz 2024

### YAĞIZ ECZANESİ

FATİH MAH.2.HUZURKENT SOK.NO:2/A-C AT  
ÇİFTLİĞİ ÜZERİ OVA DEMİRLER GÜZERGAHI  
EKOMAR MARKET YANI.  
216 75 75

### DÜLGEROĞLU ECZANESİ

İSMET PAŞA CD. NO:31/F LC.WAIKİKİ KARŞISI  
223 69 45

### AVGAN ECZANESİ

BOZKURT MAHALLESİ ŞEHİT ALİ RIZA HORASAN  
CADDESİ NO:103/B  
224 12 08

# UŞAK KARAHALLILAR VAKFI KEŞKEK GÜNÜNDE COŞTU

İstanbul'da gerçekleştirilen Uşak Karahallılar Vakfı Keşkek günü yaptı. Simavlı sanatçı Mehmet Yiğit, sahnede türkülerini Karahallı vakfı üyelerini coşturdu.. Uşak türkülerini seslendiren sanatçı, dinleyicilere unutulmaz anlar yaşattı.

Derlemeci ve Yörük türkülerinin sevilen ismi Mehmet Yiğit, bağlama-sıyla sahnede harika bir performans sergiledi. Karahallılar Vakfı Genç Zeybek ekibi ise harmandalı ve kadioğlu zeybeği oynayarak geceye ayrı bir renk kattı. Vatandaşlar, Mehmet Yiğit'in türküle-

rine eşlik ederek coşkuyla oynadı ve alkışladı. Mehmet Yiğit, şenliğin sonunda sahnede olmaktan duyduğu mutluluğu ifade etti. Birlik ve beraberliğin önemine vurgu yaparak, türkülerle dolu bu güzel günlerin devam etmesini diledi. Sanatçı, türkülerin hiç susmaması gerektiğini

belirterek, duygularını izleyicilerle paylaştı. Uşak Karahallı Belediye Başkanı Ramazan Karakaya, Mehmet Yiğit'e teşekkür ederek başarılarının devamını diledi. Başkan Karakaya, Mehmet Yiğit'in performansının şenliğe büyük katkı sağladığını belirtti. / Serkan Karayol



## ÖNEMLİ TELEFONLAR

### Resmi Kurumlar

Valilik: 0276 223 54 74  
Uşak Belediyesi: 0276 221 40 00  
İl Jandarma Kom: 0276 216 36 76  
Cumhuriyet Başsavcılığı: 0276 223 10 21  
Emniyet Müdürlüğü: 0276 223 54 80  
Uşak Barosu: 0276 215 91 67  
Askerlik Şubesi: 0276 216 84 00  
SGK: 0276 227 39 11  
İl Sağlık Müdürlüğü: 0276 227 00 34  
Halk Sağlığı Müd: 0276 216 40 01  
Orman İşletme Müd: 0276 227 00 38  
Çevre ve Şehircilik İl Md: 0276 223 70 67  
Defterdarlık: 0276 223 54 88  
Vergi Dairesi Müd: 0276 223 54 86  
Gençlik Hiz.ve Spor İl Md: 0276 223 68 65  
İş-Kur İl Md: 0276 212 14 62  
Kadastro Müdürlüğü: 0276 223 09 62  
Tapu Sicil Md: 0276 227 39 44  
Karayolları 25. Şube Md: 0276 227 27 40  
DSİ 23. Şube Şefliği: 0276 216 63 67  
Kültür Turizm İl Md: 0276 223 71 00  
Meteoroloji Md: 0276 223 12 79  
Milli Eğitim Md: 0276 223 39 90  
Öğretmenevi: 0276 227 08 01  
Müftülük: 0276 223 12 68  
Nüfus Md: 0276 223 54 75  
Telekom İl Müd: 555 10 12  
San. ve Tic. İl Md: 0276 227 39 58  
Sivil Savunma: 0276 223 09 53  
Şeker Fabrikası: 0276 231 14 91  
Sosyal Hizm. Merk. Md: 0276 223 98 27  
Sevgi Evleri KYY Md: 0276 223 98 27  
Huzurevi Md: 0276 227 39 38  
Aile ve Sosyal Polt. İl Md: 0276 227 39 93  
Gıda, Tarım ve Hayv. İl Md: 0276 231 1504  
Osmangazi EDAŞ: 0276 231 16 60

### Kaymakamlıklar ve Belediyeler

Banaz Kaymakamlığı: 0276 3151019  
Banaz Bld: 0276 315 10 35  
Eşme Kaymakamlığı: 0276 4141002  
Eşme Belediyesi: 0276 414 10 13  
Karahallı Kaymakamlığı: 0276 517 1545  
Karahallı Belediyesi: 0276 517 1229  
Sivaslı Kaymakamlığı: 0276 618 10 01  
Sivaslı Belediyesi: 0276 618 11 56  
Ulubey Kaymakamlığı: 0276 716 27 00  
Ulubey Belediyesi: 0276 716 10 20

### Hastane ve Sağlık Merkezleri

Uşak Devlet Hastanesi: 0276 224 00 00  
Uşak Medicalpark Hast: 444 44 84  
Özel Öztan Hastanesi: 0276 216 02 93  
Uşak Göz Merkezi: 0276 224 64 06  
Bilim Çocuk Kliniği: 0276 227 50 60  
Çevre Sağlık Lab: 0276 227 39 56  
Halk Sağlığı Lab: 0276 227 39 89  
Verem Savaş Disp: 0276227 39 42  
Kızılay Kan Merkezi: 0276 215 25 22  
Uşak Can Diyaliz Merkz: 0276 231 66 60

### Acil telefonlar

Alo Valilik: 179  
Alo İlik Yardım: 112  
Yangın: 110  
Polis İmdat: 155  
Jandarma : 156  
Alo Zabıta: 153  
Orman Yangın: 177  
Elektrik Arıza: 186  
Cenaze Hizmetleri: 188  
Doğalgaz Acil: 187

### Ulaşım ve Konaklama

DDY Gar Müdürlüğü: 0276 216 60 73  
Hava Meydanları İş: 0276 253 37 42  
Anadolu Ulaşım: 444 01 64  
Denizli Seyahat: 0276 212 10 41  
Pamukkale Turizm: 0276 227 99 99  
Aşıgo Tur: 0276 227 99 99  
Ağaoğlu Otel: 0276 223 38 14  
On Arslan Otel: 0276 215 17 91  
Şahlan1: 0276 223 38 41  
Dülgeroğlu Otel: 0276 227 37 73  
Otel Çardak: 0276 227 20 88  
Grand Otel Uzcan: 0276 224 60 60  
Uşak Sanat Konağı: 276-224 36 37  
506-116 66 51

### Kargolar

Sürat Kargo: 0276 224 50 79  
Ekspres Kargo: 0276 215 26 69  
Aras Kargo: 0276 212 44 60  
Yurtiçi Kargo: 0276 212 37 20

### Noterler

1. Noter: 0276 215 18 43  
2. Noter: 0276 227 25 24  
3. Noter: 0276 212 38 70  
4. Noter: 0276 227 82 18  
5. Noter: 0276 224 47 47  
6. Noter: 0276 227 75 52

### Siyasi Partiler:

AK Parti: 0276 223 86 00  
CHP: 0276 223 99 29  
MHP: 0276 224 35 22  
DSP: 0276 224 42 87  
DP: 0276 224 42 87  
SP: 0276 223 01 92

### Uşak Üniversitesi

Rektörlük: 0276 221 21 21  
Mühendislik Fak: 0276 263 41 35  
Eğitim Fak: 0276 263 42 69  
Fen Edebiyat Fak: 0276 263 43 26  
İktisadi ve İdari Bil. Fak: 0276 224 46 95  
Uşak Sağlık Y.O: 0276 227 20 72  
Uşak Meslek Y.O: 0276 223 03 96  
Banaz Meslek Y.O: 0276 315 14 42  
Eşme Meslek Y.O: 0276 414 36 00  
Karahallı Meslek Y.O.: 0276 517 16 91  
Sivaslı Meslek Y.O: 0276 618 15 31  
Ulubey MYO Açık Öğr. Fak.: 0276 223 20 50  
Dış Hekimliği Fakültesi: 0276 221 22 31  
Güzel Sanatlar Fak: 0276 221 21 38

### Bankalar

Ziraat Bankası: 0276 212 27 55  
Vakıf Bankası: 0276 212 16 40  
Halk Bankası: 0276 221 30 30  
İş Bankası: 0276 227 77 41  
Garanti Bankası: 0276 223 68 56  
TEB: 0276 224 51 64  
Yapı Kredi : 227 57 02  
Denizbank: 0276 224 38 02  
Akbank: 0276 215 17 17  
Şekerbank: 0276 215 15 20  
Kuveyt Türk: 0276 227 77 49  
QNB Finansbank: 0276 223 34 23

# uşak Olay'sPOR

19 Temmuz 2024 Cuma Yıl: 24 Sayı: 6520 Fiyatı: 4.00 TL

## TÜRKİYE JUDO MİLLİ TAKIMI PARIS OLİMPİYATLARI'NDA 8'DE 8 YAPMAK İSTİYOR



**Paris 2024 Olimpiyat Oyunları'na Kastamonu'da hazırlanan Olimpik Judo Millî Takımı'nın hedefi 8'de 8 yapmak.**

Başantrenör Irakli Uznadze ile antrenörler Onur Akgün ve Derya Cıbrır Zengi öncülüğünde çalışmalarını Kastamonu Olimpiyat Hazırlık ve Kamp Eğitim Merkezi'nde gerçekleştiren ay-yıldızlılar, olimpiyatlarda 8 siklette mücadele edecek.

Judo Millî Takımı'nda, Paris 2024 Olimpiyatları için 48 kiloda Tuğçe Beder, 70 kiloda Fidan Ögel, +78 kiloda Kayra Özdemir, 60 kiloda Salih Yıldız, 66 kiloda Muhammed Ali Demirel, 81 kiloda Vedat Albayrak, 90 kiloda Mihael Zgank ve +100 kiloda İbrahim Tataroğlu kota almayı başardı.

Millî takım antrenörü Derya Cıbrır Zengi, AA muhabirine, olimpiyat öncesi son kamplarını 6-22 Temmuz tarihlerinde Kastamonu'da gerçekleştirdiklerini söyledi. "Tarihinde ilk defa bu kadar yüksek katılım gösteriyoruz" Çalışmaların oldukça iyi gittiğini anlatan Zengi, "3 kadın, 5 erkek olmak üzere 8 sporcu ile olimpiyata katılacağız. Tarihinde ilk defa bu kadar yüksek katılım gösteriyoruz. İlk defa takım müsabakalarına katılacağız. Çalışmalarımız gayet iyi ve yoğun. Çok yoğun bir maç temposundan çıkmıştık. Olimpiyat öncesi son hazırlıklarımızı olabildiğince güçlü bir şekilde tamamlıyoruz." dedi.

Zengi, hedefleriyle ilgili şunları dile

getirdi:

"Biz sporcularımıza çok güveniyoruz çünkü bu takım gittiği hiçbir müsabakadan madalyasız dönmedi. Gittiğimiz her yerde yapabildiğimiz en iyisini yaptık. Olimpiyatlara 8 sporcu ile katılıyorz bizim her birinden madalya umudumuz var. 8'de 8 yapmak istiyoruz. İlk kez takım müsabakalarına katılacağız. Orada takım ruhunu ortaya koyup elimizden gelen bütün gayreti gösterip en iyi sonuçla dönmeyi planlıyoruz."

Antrenör Onur Akgün ise yoğun bir kamp dönemi geçirdiklerine işaret ederek şunları kaydetti:

"Olimpiyata giden sporcularımızın di-

şında 30 partner sporcu ile çalışıyoruz. 3 aydan beri yurt içi ve dışında yaptığımız yoğun bir kamp programından sonra Kastamonu'da son kampımızı gerçekleştireyoruz. 8 sporcu ile olimpiyatlara katılıyorz ama arkasında büyük bir sporcu grubu var. Diğer sporcularımız da onların en iyi şekilde hazırlanması için burada antrenmanlara katılıyor. 8 kişiyle katıldığımız olimpiyat oyunlarında inşallah 8'de 8 yapıp, madalyaları ülkemize hediye ederiz." / AA

**TECRÜBENİN GÜCÜ**  
TASARIMDAN BASKIYA

15 yılı aşkın tecrübemiz, bizi matbaacılık ve özellikle ambalaj konusunda uzman konumuna getirdi. Devamlı yenilikleri aramamız, en son teknolojileri takip edip uygulamamız bizim matbaacılık ve ambalaj sektörünün sayılı firmaları arasında yer almamızı sağladı.

**01**

**TASARIM**

Müşterilerimize hergün daha hızlı, yaratıcı ve dinamik fikir sunuyoruz. Grafik & Tasarım ekibimiz her türlü işinizi baskıya en uygun olarak tasarlar, hazırlar ve kusursuz bir işin teminini burada almış oluruz.

**MATBAA HİZMETLERİ**

Ambalaj - Etiket - Dergi - Katalog - Kitap  
- Insert - Afiş - Broşür - Form - Çanta - Kurumsal Kimlik Tasarımı

**BASKI**

Ofset makinelerimizde her türlü müşteriye ve her ebat işe cevap verebilmekteyiz. Saatte 15500 tabakalara varan hızlarla baskı yapabilen Heidelberg Ofset makinelerimiz, kaliteli baskıya en hızlı şekilde tamamlar.

**02**

**BASKI SONRASI**

Şekilli kesimden, kısmi laka, varak yaldızdan, telefona, gofreye, ikabartmal Olay Matbaasına gelen bir işiniz tasarımından son ana kadar bizim çabamız altında üretilir. Böylece 7200 kontrol edilebilir bir süreç size sağlamsız oluruz.

**03**

**yavuz print.**  
MATBAA & AMBALAJ

**0276 22 444 64**

**PANTONE** **Fogra** **Spot cert** **FSC**

Contract Proof Creation