

North Cyprus

February 2023 | Issue 163 | Est 2009 | Monthly Magazine | FREE

Geçmiş olsun
TÜRKİYE



Türk Toplumı Sanat Sergisi başvuruları başladı

Londra Yunus Emre Enstitüsü (YEE Londra) ve Türkiye Cumhuriyeti Londra Başkonsolosluğu'nun organize ettiği Türk Toplumı Sanat Sergisi beşinci kez sanatseverleri buluşturuyor. **Halil YETKİNOĞLU'nun haberi 4**



'Güldür Güldür Show' Londra'ya geliyor

Sayfa 8



Cypriot complaints authorities; The Obelisk in Nicosia, The 'Lion' in Famagusta



Londra'da bir ünlü: Sertaç Nidai

Sertaç Nidai müzik piyasasında bilinen ismi ile Tash... Sertaç Nidai Londra'da Kıbrıslı Türk anne ve babadan doğma bir müzisyen, besteci ve öğretmen... Sertaç Nidai'nin yaptığı müzik batı ve doğunun bütünleşmesinden, karışımından oluşuyor. Orta Doğu müziğinin etkilerinin görüldüğü bir tarz yaratmış... Sayfa 5



Yummy flavors 'Kafes', a traditional taste

END OF THE SUMMER campaign

**24 Months
Installment
Opportunity**

Long Beach
Iskele





Londra Yunus Emre Enstitüsü (YEE Londra) ve Türkiye Cumhuriyeti Londra Başkonsolosluğu'nun organize ettiği Türk Toplumu Sanat Sergisi beşinci kez sanatseverleri buluşturuyor.

Türk Toplumu Sanat Sergisi başvuruları başladı

Hali YETKİNOĞLU

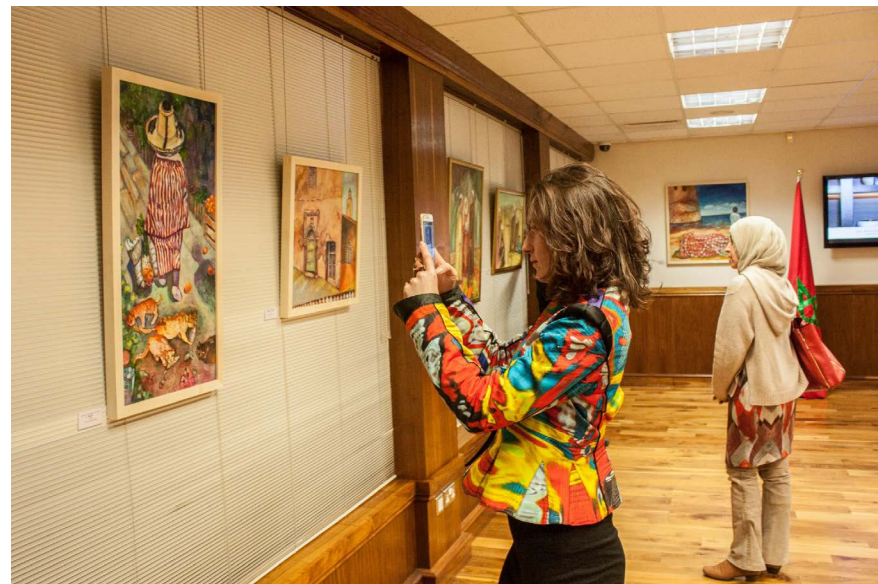
İngiltere'de yaşayan sanatçıların üretkenliğini teşvik etmek, onları sanatseverlerle buluşturmak ve Türk toplumunun birliğini güçlendirmek amacıyla her yıl düzenlenen 'Türk Toplumu Sanat Sergisi' başvuruları devam ediyor. Pandemi tedbirleri sebebiyle son 2 yıldır çevrim içi gerçekleşen sergi bu yıl yeniden yüz yüze olarak Londra'nın merkezinde yer alan Yunus Emre Enstitüsü Galerisi'nde gerçekleştirilecek. Üstelik sanatçılara destek olmak ve tanınırlıklarını artırmak amacıyla bu yıl ilk kez dileyen sanatçıların eserlerini satışı sunabilecek. Geleneksel

sanat dallarından fotoğrafa, dijital sanattan kısa film ve performanslara kadar çok geniş bir yelpazesi olan Türk Toplumu Sanat Sergisi, Birleşik Krallık'ta yaşayan tüm Türk sanatçılardan 15 Şubat 2023 tarihine kadar başvuru yapmalarını bekliyor. Sergilenecek eserler, aralarında Londra Başkonsolosu Bekir Utku Atahan ve YEE Londra Müdürü Dr. Mehmet Karakuş'un da bulunduğu önemli isimlerin yanı sıra İngiltere merkezli 5 değerli Türk sanatçıdan oluşan jüri tarafından seçilecek. Sergi, 6 Mart 2023 - 31 Mart 2023 tarihleri arasında Londra'nın merkezinde yer alan Yunus Emre Enstitüsü galerisinde ziyarete açık olacak.

Son başvuru tarihi

Konu ile ilgili yapılan açıklamada, "Sergiye katılım için, sanatçıların eserlerini Londra Yunus Emre Enstitüsü web sitesi yeelondon.org.uk'de yer alan katılım şartlarına göre web sitesindeki başvuru formu ile 24 Şubat 2023 tarihine kadar Lond-

ra Yunus Emre Enstitüsü'ne teslim etmeleri gerekmektedir" denildi. Eser göndermek ve daha fazla bilgi almak için Londra Yunus Emre Enstitüsü web sitesini <https://yeelondon.org.uk/2022/12/22/tcae2023/> linkinden ziyaret edebilir veya londra@yee.org.tr adresine e-posta gönderebilir.



Londra'da bir ünlü: Sertaç Nidai

Sertaç Nidai müzik piyasasında bilinen ismi ile Tash... Sertaç Nidai Londra'da Kıbrıslı Türk anne ve babadan doğmuş bir müzisyen, besteci ve öğretmen... Sertaç Nidai'nin yaptığı müzik batı ve doğunun bütünleşmesinden, karışımından oluşuyor. Orta Doğu müziğinin etkilerinin görüldüğü bir tarz yaratmış...

Daha çok R&B ve Pop tarzında müzikler yapan Sertaç Nidai, davul, perküsyon ve piyano çalabiliyor. Piyano ile ilkokul döneminde tanışmış. Ayrıca iyi bir darbuka ustası... Sony Music ile anlaşma yapan ilk orta doğu müzik sanatçısı olarak dikkat çekiyor.

Özellikle 2012'de çıkardığı "In The Deep" albümü ve single "Habibi Leh" adından çok söz ettirmişti. Ailesi tatile gittiğinde kendisine aldığı müzik CD'lerinin yaptığı müzikte etkili olduğunu söyleyen Sertaç Nidai kendini şöyle tanımlıyor: "Oldukça akademik biriyim. Sportif olduğum söylenemez. Sevmediğim konular olduğunda kendimi daha çok müziğe veririm".

Sertaç Nidai 2006 yılında Goldsmiths University of London'ın psikoloji bölümünden mezun olmuş.

Bu günlerde bir ilkokulda müzikle ilgili bir

projede görev alıyor. Sertaç Nidai müzisyen olarak çeşitli multimedya platformlarında kullanılan müzikleri yapma konusunda uzman... Sertaç Nidai ile ilgili müzik kütüphanesi de var (www.tash-productions.com).

Sertaç Nidai BBC, BT Sports, CNN, Channel 4, Comedy Central, Facebook, ITV, Sky kanallarında birçok programa çıktı. Bunun yanı sıra Danimarka, Çek Cumhuriyeti, Meksika, Japonya, Yeni Zelanda, Norveç ve Polonya TV ve radyolarında da programa katıldı.

Sertaç Nidai son olarak geçen yıl "One Breath" isimli albümünü çıkarmıştı.



“Indulge
In The Best
Lifestyle.”

BELLAGIO

 Noyanlar
Group of Companies
www.noyanlar.com

+90 392 444 60 60
info@noyanlar.com noyanlargroup
İskele, Long Beach



'Güldür Güldür Show' Londra'ya geliyor

Ekranların komedi klasiği, 'Güldür Güldür Show' X activities'in organizasyonu ile Londra Eventim Apollo'da sevenleriyle buluşuyor.

Halil YETKİNOĞLU

Ekranların komedi klasiği, 'Güldür Güldür Show' X activities'in organizasyonu ile Londra Eventim Apollo'da sevenleriyle buluşuyor.

KOMEDİ programı, 'Güldür Güldür Show' X activities'in organizasyonu ile Londra Eventim Apollo'da İngiltere'deki sevenleriyle buluşuyor. Yapımcılığını BKM'in üstlendiği 'Güldür Güldür Show' birbirinden eğlenceli skeçleri ve sürprizleriyle 23 Şubat Perşembe akşamı saat

20.30'da Londra'da izleyenlerine unutulmaz bir akşam yaşatacak. Günlük hayatın sıradan konularına farklı bir bakış açısı ile yaklaşan 'Güldür Güldür Show', birçok konuya yine kendi mizah anlayışları ile yeni yaklaşımlar ve çözümler getirecek. Yayın hayatına ilk yılında Fox Tv'de başlayan ve ardından Show TV'ye geçen, yarattığı başarılı tiplerle milyonlarca izleyici kitlesine sahip olan 'Güldür Güldür Show', skeçlerinde yer alan ince politik dokundurmalarla da tanınıyor.

Oyuncular arasında kimler var?

Son dönemde yaptıkları siyasi skeçlerle gündeme gelen 'Güldür Güldür Show'da CHP Lideri Kemal Kılıçdaroğlu, Maliye Bakanı Nurettin Nebati, İBB Başkanı Ekrem İmamoğlu ve 'Millet İttifakı'nı temsil eden 'Altılı Masa' skeçleri milyonlarca kişi tarafından izlendi. 10. yılını kutlayan 'Güldür Güldür Show'un oyuncularları arasında; Aşelya Topaloğlu, Ali Sunal, Alper Kul, Asiye Dinçsoy, Ayça

Damgacı, Aylin Kontente, Aziz Aslan, Berkay Tulumbacı, Burak Topaloğlu, Deniz Hıracan, Doğa Rutkay, Giray Altınok, İrem Kahyaoğlu, Mahir İpek, Meltem Yılmazkaya, Onur Atilla, Onur Buldu, Ozan Varol, Özgün Aydın, Toygan Avanoğlu, Uğur Bilgin, Ünal Yeter yer alıyor.

X activities'in organizasyonu ile İngiltere'de yapılacak gösterinin biletleri aşağıdaki linkten alınabilir. www.eventim.co.uk/event/guelduer-guelduers-how-eventim-apollo-16116997



BUGÜN
Yatırım Yapın

YARIN
Kazanın

£190,000 'DEN
BAŞLAYAN FİYATLARLA



Noyanlar Group
of Companies
since 1973

+90 392 444 60 60
+90 392 371 40 00

www.noyanlar.com



'Ekmek teknesi' ve 'ekmek tahtası'



Kıbrıs'ta eskiden her evde mutlaka taş fırın vardı... Odun ateşiyle yakılan fırında, yemekler pişirilir, ekmekler, peksenetler, zeytinli ve hellimli ekmekler yapılırdı.

Marketlerden aldığımız ekmeklerin yanı sıra köy ekmeğinin yeri hâlâ farklıdır.

Şimdi ekmek yapılırken teknolojidten yararlanılıyor. Ama birçok köy yerinde de Kıbrıs geleneği, kültürü de devam ettiriliyor.

Eskiden hamur işleri yapılırken 'ekmek teknesinde' yoğrulurdu. Yoğrulan hamur da penevet denilen 12'li, 6'lı veya 4'lü yuvarlak gözlerden oluşan ekmek tahtasına sıralanırdı. Ekmek tahtasının üzerindeki derin yuvarlaklık, ekmeğe şeklini verirdi.

Zekai Altan'ın "Ada Mutfağımız" adlı kitabında ekmek yapımıyla ilgili bölümde, konu oldukça detaylı şekilde ele alındı. Altan'ın kaleminde ekmek yapımı anlatımının bir bölümünde şöyle deniliyor:

"Hamur yoğrulduktan sonra fırın yakılır. Fırın, kuru zeytin odunu ve çalı çarpmıyla yakılır.

Yanan fırının üst başında hava alması ve çalı çarpının yanması için bir delik vardır. Bir

saatlik süre fırının ısınması için yeterlidir. Fırının ısındığını anlamak için içerisine bir avuç un atılır. Un, kahverengi renk alırsa, fırın ısındı demektir. Veya fırının ağzındaki üst başlıkta beyazlanma varsa, fırının hazır olduğu anlaşılır.

Isınan fırının içerisindeki yanmış olan çalı çırpmı ve küller ile közler fırın demiri yardımıyla kenara çekilir. Bu işlemden sonra sirti olarak bilinen uzun bir sopa veya değnek üzerine sarılarak bağlanan harmpı dalları veya bir bez parçasıyla lengerdeki suya batırılıp ıslatıldıktan sonra fırının zemini köz, kül ve yanan çalı çırpmadan silinerek temizlenir.

Sirtinin ıslatılarak fırının silinmesi de ekmeklerin sıcaktan yanmaması için yapılırdı.

Temizlenen fırına ekmekler fırın küreğiyle salınır fırının ısısının kaçmaması için fırının tepesindeki delik ile fırının ağız kapakla kapatılır. Pişen ekmekler fırın küreğiyle alınır seleler üzerine yerleştirilip, üstü örtülür".

Fırın küreği de ekmek teknesi ve ekmek tahtası gibi tamamen ahşaptan yapılırdı.

Değer Verdiğiniz Her Şeyin
Değerini Biliyoruz
"Şeker size yeter."



Araç Sigortası
(Zorunlu Kasko - Kısmi Kasko)



Sorumluluk
Sigortaları



Hayat Kredi
Sigortası



Mühendislik
Sigortaları



Nakliyat
Sigortaları



Konut Sigortası



İşyeri Sigortası



Ferdi Kaza
Sigortası

ŞEKER SİGORTA
(KIBRIS) LTD.

İlhan Savut Sokak, No:7 P.K.664, Köşklüçiftlik - Lefkoşa / T: +90 392 444 0404 F: +90 392 228 0132
www.sekerinsurance.com / E: contact@sekersigorta-kibris.com / @sekersigortakibris

Tarihten Gelen Özel Bir Mahalle: Arabahmet ve Evleri



Bu ay sizleri Lefkoşa'nın çok özel bir mahallesi'ne taşıyacağım; Arabahmet Mahallesi.

Hep duyardım fakat çocukluğum da dahil pek anlayamamıştım ne kadar özel ve değerli olduğunu. Restorasyon yapıldıktan, ben de ciddi anlamda fotoğraf çekmeye başladıktan sonra mahalleye girdim. Giriş o giriş... Dar sokaklarında dolaşmaktan, cumbalı evlerinin havasından inanın aldığım hazzı hiçbirşeyle kıyaslayamam.

Tuncer Başışkan'ın yayımlanan bir makalesinden öğrendiğim kadarı ile geçmiş Lüzinyan Dönemi'ne kadar uzanıyormuş. Kimler gelmiş kimler geçmiş buralardan: Lüzinyanlar, Ermeniler, Lâtinler, Osmanlı-

lar (Türkler)... ve daha niceleri...

Birçok insanın anıları gizli bu dar sokaklarda. Çocuklar oynamış kapı kenarlarında. Kapıların herbiri nerede ise asırlık. 63'lü yıllarda yavaş yavaş terk edilmiş bu güzelim sokaklar. Kaderlerine bırakılmışlar. Sınır boylarıydı buraları. Şimdilerde yaşam buluyor özene bezene. Yine oyunlar oynuyor çocuklar dar sokaklarında yeni yaşamlar arayan ailelerin.

Tekrardan mahallesine sahip çıkmanın güzelliğini yaşıyor, Lefkoşa. Bir de gerçek barış olsa bu sokaklarda. Tadına doyum olmayacak.

Arabahmet sizleri bekliyor sevgili dostlar.



📍 Akasya Sokak, Emtan Quattro Apt.No.9 Girne / KKTC



emtanconstruction

✉️ emtan@emtancons.com

🌐 www.emtancons.com

☎️ +90 392 815 4743

📞 +90 548 834 9999



Kıbrıs'ta nergis zamanı ve hüzün yüklü nergis mitolojisi



Hasan KARLITAS

Nergis kibirli bir çiçek midir? Bence hayır, lakin mitolojiye göre, ona bu anlam yüklenmiştir. Nergis, sarı beyaz çiçekleri ile hem çok alımlıdır, hem de öne eğik başı ile ender değerlerden alçakgönüllülüğün yansımasıdır...

Kıbrıs'ta yağın yağmurlardan sonra doğa, uyanışa geçip en güzel renklerini sunmaya başladı. Doğanın uyanışa geçmesi ile birlikte, yüzünü gösteren ilk çiçeklerden biri olan nergis de, bu hareketlenmeye ortak olup, selamını verdi...

Kıbrıs'ta yaşam sürüp de, nergisi bilmeyenimiz hemen hemen yok gibidir. Hiç tartışmasız nergis, Kıbrıs doğasının en güzel renklerinden biri olma özelliğine sahip...

Kıbrıs'ın birçok yerinde Mergiz olarak telaffuz edilen bu alımlı çiçek, 'Nergisli' isimli bir köye de

ismini vermiş durumda.

Büyüleyici kokusu ile insanları etkileyen, nergis çiçeğinin mitolojik söylencelere konu olmuş bir de hikayesi var.

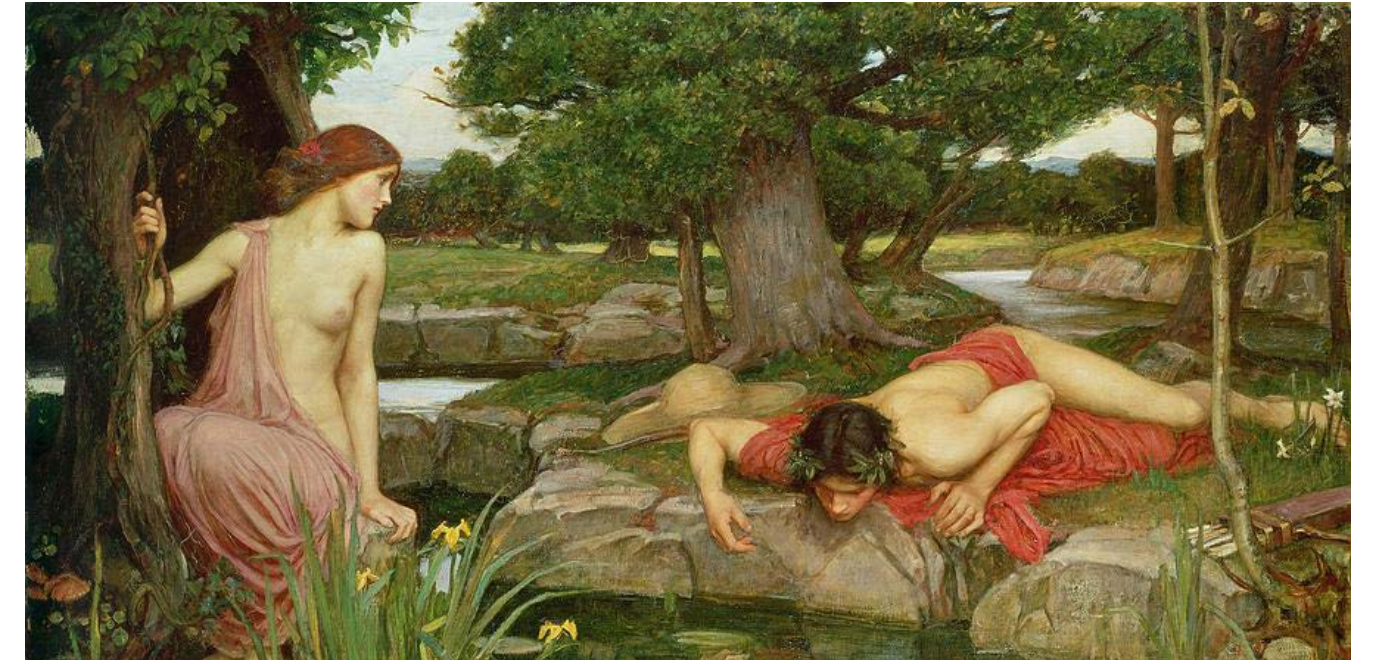
Hüzünlü bir mitolojik aşk söylencesi

Bugün anlatacağım hikaye, nehirdeki suya bakarken kendi görüntüsüne aşık olan yakışıklı Narkissos ile sesin yankılanmasının temsilcisi EKHO'nun (Eko) birçok sanatçıya ilham olmuş hüzünlü aşk hikayesidir.

Bu mitolojik hikayeyi okuyup etkilenmemek mümkün değil. Mitolojik söylencelerdeki hayal gücünü, oldum olası çok beğenmişimdir. Çünkü hepsinde, bizleri düşündüren, ince derinlikler var... Ne yazık ki, nergis mitolojisinin konusu kibirdir. Nergis kibirli bir çiçek midir? Bence hayır, mitolojiye göre, ona bu anlam yüklenmiş olsa da, nergis, sarı beyaz çiçekleri ile hem çok alımlıdır, hem de öne eğik başı ile adeta alçakgönüllülüğün yansımasıdır...

Karşılıksız aşkın yankısı: Narkissos ve Ekho

Narkissos, bir peri ile insanın, biraz da kendini beğenmiş yakışıklı



lı oğludur. Dünyadaki en yakışıklı erkeklerden birisi olan Narkissos'a, annesi şu tavsiyede bulunur:

"Sen çok yakışıklısin ama kendi güzelliğini görmezsen çok daha uzun süre yaşayacaksın".

Hikayemizin diğer kahramanı, Ekho da, oldukça güzel bir peri kızıdır. Ekho, yani yankı, herkesten uzak yaşamayı ve yalnız dolaşmayı seven bir karaktere sahipti. Ekho, zaman zaman ona aşık olanları karşılıksız bırakmakta ve bir türlü

sevebileceği birini bulamamaktaydı.

Ekho, bir gün dağlarda dolaşırken, Narcissos ile karşılaşır ve onu görür görmez aşık olur. Ancak, kibirli delikanlı bu aşka cevap vermez ve Ekho dağlara dönerek üzüntüsünden kahrolur, aşkını dağlara anlatır, bu karşılıksız aşk adeta onu eritir yok eder. Bu kedere çok dayanamaz ve bedeni ölüp dağlardaki kayalara dönüşür. Geriye kayalarda yankılanan sesi kalır. Sadece bir ses, yankı (Echo) olarak kalan güzel peri kızı son nefesini vermeden önce şu cümle ağzından çıkar:

"Dilerim o da benim gibi sevsin ve sevdiğine kavuşmasın".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".

Göl cevap verir: "Narcissos için ağlıyorum, ama onun yakışıklı olduğunu hiç fark etmedim ben. Narcissos için ağlıyorum, çünkü sularına eğildiği zaman, gözlerinin derinliklerinde kendi güzelliğimin yansımasını görebiliyordum".



Teoman Oklay®

EUROMED
maritime limited

Worldwide Shipping Services to Famagusta

+44 (0)208 365 8888

www.euromed-uk.com

KIBRIS'TAN İNGİLTERE'YE YÜK TAŞIMAK ARTIK DAHA KOLAY!

KIBRIS'tan Londra'ya getirmek istediğiniz ET ve ET ÜRÜNLERİ, SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ dışında.

ZEYTİN, YAĞ, REÇEL, ÇEYİZLİK ve aklınıza gelebilecek her türlü hediyelik eşyanızı, çok uygun fiyatlarla güvenli bir şekilde LONDRA'ya taşıyoruz...

Bizi aramanız, yapmanız gerekeni öğrenmek için yeterlidir.

Merkez Ofis
457 west Green Road,
London N15 3PW
Tel: 020 8365 8888
info@euromed-uk.com

Kıbrıs Ofis
Famagusta Free Zone No 32
Famagusta, North Cyprus
Tel: +90 392 365 5961
ibrahim-euromed@kibrisonline.com



Masal gibi bir köy.. Karmi



Hasan KARLITAS
Fotoğraflar: Zorlu CEZAROĞLU

Kıbrıs'ın en ilginç ve en özellikli yerlerinin başında, hiç tartışmasız Karmi köyü geliyor. Karmi, Dağ ve deniz arasındaki konumu, tertemiz sokakları, karakteristik evleri, rengarenk kapıları, kapı önündeki çiçekleri ve sevimli kedileriyle, Akdeniz ve Kıbrıs renkleri sunuyor.

Karmi, adeta bir masal köyü. Bu köye her gelişimde etkileniyorum. Köy sokakları arasında akan su, insan ruhuna tazelik sunarken, köydeki geleneksel doku, Kıbrıs'ın güzelliklerinden örnekler sunuyor.

Bir yanı Girne sıradağlarına yaslanan Karmi köyü, Girne'den yaklaşık 8 km uzaklıkta ve deniz seviyesininin 350 metre yüksekliğinde yer alıyor.

Sıfırdan bir turizm köyü kuruldu "Karmi Turizm Projesi"

Bir turizmci olarak rahatlıkla söyleyebilirim ki, 1974 sonrasında Kuzey Kıbrıs'ta yürütülen en başarılı turizm projelerinden biri de, Karmi Turizm



Köyü projesidir. Elbette bunun da bir hikayesi var.

Nadia Brunton, ismini anmadan Karmi'nin hikayesinden bahsetmek olmaz. Belki de Nadia olmamış olsaydı, Karmi bugün, çok sıradan ve kötü

planlanmış bir köy olacaktı. 1974 sonrasında köye ile tanışan Nadia Brunton, köyün merkezinde yer alan Meryem Ana ismi ile de bilinen kilisenin durumunun iyi olmadığını fark eder. Bu duruma çok üzülen Nadya,

kilisenin tamiri için Turizm Bakanlığına gider. Kendisiyle o dönemde Turizm Planlama Dairesinde çalışan Mustafa Cemal ilgilenir. Yürütülen görüşmeler neticesinde, köyün ziyaret edilmesine karar verilir. Turizm Bakanlığı ilgilileri, Karmi'yi ziyaret eder. Köyün eşsiz güzelliği herkesi büyüler. Karmi için bir turizm projesi gündeme gelir. 1979 senesinde, Bakanlar Kurulu kararı ile köyün iskan edilerek turizm köyü olarak değerlendirilmesi kararı alınır.

O dönemde yabancı uyruklu kişilerin mülk edinmesi zor olduğundan, Karmi köyünün, Turizm Bakanlığı kontrolünde sadece yabancılara kiralanmasına karar verilir. 1983/4 yılında önce "Karmi Köy Ofisi", akabinde de "Karmi Özel Köy Komitesi" kurulur. Başkanlığını da uzun yıllar boyunca aynı zamanda turist rehberi de olan Gülter Kuran yapar. Köyde 167 ev tespit edilir. Bu evlerin büyük bölümü, önce 15, ardından 25 ve en son alınan bir karar ile 49 yıllığına 3. Dünya ülkesi vatandaşlarına kiralanır.

Böylelikle sıfırdan planlı bir turizm köyü yaratılmış olur. Evleri kiralayan yabancılar, bu sayede zamanlarının önemli bir bölümünü bu köyde geçirmeye başlayıp, Kıbrıs'ın gönüllü turizm elçileri gibi tanıtım yapmaya başlarlar.

Köyde ağırlıklı olarak Alman, İngiliz ve İskandinav uyruklu kişiler yaşam sürüyor. Karmi'de kendi hallerinde yaşam sürenler, sakinliğin ve huzurun dinlendirici terapisine eşlik ediyor.

Karmi, yeşillikler içerisinde, huzur veren bir köy imajı ile ziyaretçilerini etkiliyor.

Bu şirin köy, adeta masalımsı bir görüntüye sahip. İnişli çıkışlı, kıvrım kıvrım, rengarenk dar sokakları ile köyde, adım başı bir güzelliğe şahitlik etmek mümkün. Karmi, bu özellikleriyle fotoğraf tutkunları için de biçilmiş kaftan.

Köyde yaşayanlar yaşadıkları ortama, uyum sağlamış durumda. Evlerine çok iyi bakıyorlar. Geleneksel Kıbrıs mimarisinin, başarılı yansımalarını Karmi'de görebilmek, oldukça sevindirici. Köy çevresi, flora açısından da oldukça çok zengin. Köydeki her sokağın bir de adı var. Kemerli Geçit, Akasya sokak, Begonvil sokak, İncir yolu, Hilarion yolu, Oleander yolu, Ravine Walk, Zeytinlik Yolu, gibi..

Ev kapılarının üzerinde ya da sokak başlarında, adeta sanat eseri görünümündeki tabelalar köye ayrı bir değer katıyor. Köydeki eski yağ değirmeninin, restore edilip, kurtarılmış olması kayda değer.



Karmi, yeşillikler içerisinde, huzur veren bir köy imajı ile ziyaretçilerini etkiliyor.

Köy merkezinde yer alan kilisenin çan kulesi üzerinde yer alan güneş saati ise, yaşamım Karmi'nin güzelliğini korumaya adanmış, 2005'te hayata veda eden Nadia'nın anısına yerleştirilmiş. Güzeli bir vefa örneği.

Karmi yılın her mevsimi eşsiz güzelliklerini sunuyor. Adeta bambaşka bir dünya. Keşfedin!

Yararlanılan kaynak yayın ve kişiler : Karmi to Karaman : A photographic history of a Northern Cyprus Village from the 1970s to the present day. (Karmi Özel Köy Komitesi Yayını - 2010) - Mustafa Cemal, Gülter Kuran ve Mine Fedai.



Serving all your
shipping & storage
needs since 1991

London Office T +44 (0)20 8804 0404 E logistics@dolphinmovers.com / 37 Millmarsh Lane, Enfield, EN3 7UY
Kyrenia Office T +90 (0)39 2816 1031 E trnc@dolphinmovers.com / Hazreti Omer Caddesi 8/4 Karakum, TRNC



www.dolphinmovers.com



Kedi (Felis silvestris catus)

Kedi (Felis silvestris catus) kedigiller (Felidae) familyasından evlerde beslenebilen küçük memeli avcı ve etçil hayvanlar. Zaman zaman bitkisel gıda tüketebilirler.

Evcil kedi yabancıl kedigil türlerine özgü fizyolojik özelliklerin pek

çoğuna sahiptir. Ortalama ağırlığı 2.7 - 4.5 kg arasında değişmekle birlikte soyu karışık olanlar arasında 12.5 kg'a ulaşanlar ender değildir. Ortalama vücut uzunluğu erkeklerde 70 dişilerde 50 cm'dir. Evcil kedi soylarının büyük bölümü kısa tüylü

Ankara ve İran kedileri ise uzun tüylüdür; ayrıca bir İngiliz soyu olan Rex Kedisi'nin tüyleri ise kıvrıktır. Kediler genellikle siyah sarı boz ve beyaz renkli ya da bu renklerden birkaçıyla alacalıdır. Tekir denilen siyah çizgi ve benekler ile bezenmiş

kedilere oldukça sık rastlanır. Üç renk ile alacalanmış kedilerin pek azı erkek olup bu erkeklerin ise hemen hemen tümü kısırır Ankara kedisi gibi mavi gözlü uzun beyaz tüylü kedilerin çoğu ise sağırır.

Kedinin üst çenesinde 16 alt çenesinde 14 diş bulunur. Toplam sayısı 24 olan süt dişleri yaklaşık beşinci ayda yerini kalıcı dişlere bırakır. Öbür kediler gibi ağızları yalnız dikey yönde hareket ederek besinleri tutmaya kesmeye ve parçalamaya fırçaya benzeyen dilleri sıvıları içebilmeye ve fırçalanarak temizlenmeye yarar.

Kedilerin özelleşmiş yapılarından biri de keskin ve sivri tırnaklar ile donanmış güçlü pençeleridir. Pençelerinde tırnakları içeriye çeken bir mekanizma bulunur. Parmak ucunda tırnağı taşıyan kemik eklemlediği kemiğin ucunda dönerek tırnağın içeri çekilmesini ya da dışarı çıkarılmasını sağlar. Tırnakları kılıfından çıkarma hareketi aynı zamanda iki misli genişlettiği pençeyi etkin bir silaha dönüştürür.

Öbür familya üyelerinde olduğu gibi gözlerinin ağ tabakasında ışığa karşı büyük bir duyarlılık sağlayan guanin katmanı vardır. Kedi gözünün geceleri güçlü ışık karşısında parlamasına bu madde yol açar. İrice olan gözlerindeki iris ışığın yo-



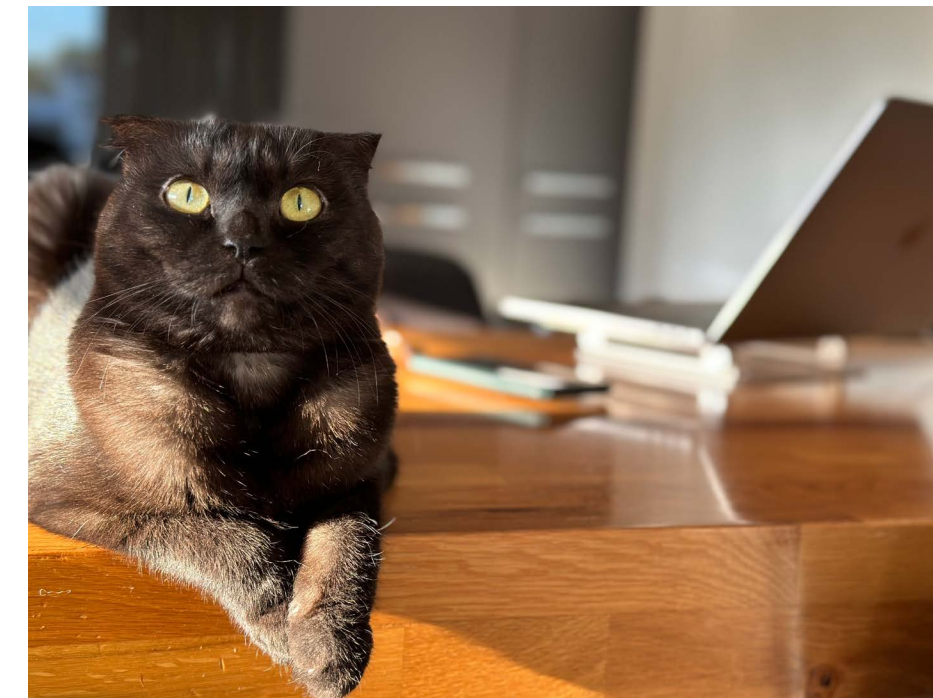
ğunluğuna göre genişler ya da ince bir dikine çizgi halini alıncaya kadar daralır. Kediler renkleri belirgin olarak ayırt edemezler.

Özellikle erişkinlerde gelişkin olan koku alma duyusu besinlerin değerlendirilmesinde yaşamsal önem taşır. Öyle ki hastalık sonucu burun delikleri tıkanan bir kedinin iştahı tümüyle kapanabilir.

Kedilerin dokunma duyusu keskindir. Kaş bıyık yanak tüyleri ve kulaklardaki tüy tutamlarının tümü de titreşim biçimindeki uyarılara karşı son derece duyarlıdır. Bıyıkların işlevi tam olarak anlaşılamamıştır. Gene de bıyıkları kesildiğinde kedinin geçici olarak çevreye uyum zorluğu çektiği bilinir. Ayrıca ayak parmakları pençe yüzeyi ve burun dokunmaya karşı çok duyarlıdır.

Kedilerin işitme duyusu da çok keskindir. İnsan kulağında yalnız 6 kas bulunmasına karşın kedi kulağında 30'a yakın kas bulunur. Bu yüzden kulaklarını çok hızlı bir biçimde sesin geldiği yöne döndürebilirler. Kedinin kulakları saniyede 25.000'e kadar ulaşan ses üstü frekanslara duyarlıdır.

Kural olarak evcil kediler 7 - 12 ayda cinsel olgunluğa erişir. Gebelik süresi kediden kediye değişse de ortalama 63 - 65 gündür ve doğum genellikle 2 saat kadar sürer. Dişi kedi bir batında ortalama 4 yavru doğurur. Buna karşılık Habeş Kedisi genellikle daha az Siyam Kedisi daha çok yavru alır. Yeni doğmuş kedi yavrularının gözleri kapalı kulakları gelişmemiş ve koku alma duyuları eksiktir. Dişi kedi normal koşullar altında yılda üç kez gebe kaldığından bu hayvanların oldukça basit ve güvenli bir ameliyatla kısırlaştırılması çağdaş toplumlarda yaygınlık kazanmıştır.



Dünyadaki en zeki 5 hayvan

İngiliz BBC'nin yapmış olduğu araştırmalardan sonra dünyadaki en zeki beş hayvan belirlendi.

1. Yunuslar: Sıcakkanlı tavırlarıyla en sempatik hayvan.

2. Şempanzeler: İnsana en yakın forma sahip bu hayvana şekli dolayısıyla insanın maymundan türediğini iddia eden maymundan daha akıllı kut insanlar oldu. Bence bu maymunlar o insanlardan da akıllı!

3. Orangutan: Bu hayvanda maymundan iri boyda ve daha kuvvetlidir. Listede üçüncü sırada yer alıyor.

4. Karga: Listenin dördüncü sırasında karga yer alıyor. Bu hayvanın avcılarını üçe kadar sayabildiğini ve kendine yaklaşan bir kişinin elindeki nesnenin sopamı yoksa silah mı olduğunu ayırt edebildiğini biliyorum.

5. Ahtapot: Kabuksuz ve Kafadan bacaklı olan Ahtapotlar denizlerin meraklı hayvanlarıdır. Bu meraklarından olsa gerek ki araştırma sonuçlarına göre listenin beşincisi sırasında yer alarak en zeki hayvanlar kategorisinde kendisine yer bulabilmiştir.



Osmanlı Konakları

Osmanlı mimarisinin nadide örneklerini oluşturan Osmanlı Konakları, başkent Lefkoşa'dan sonra en fazla Lefke'de görülebilir.

Çok sayıda tarihi eve ve konağa sahip Lefke'de 41 tane konak yasa ile koruma altına alınmıştır.

18. , 19. Ve 20. Yüzyıla ait yapılar oldukça

görkemli bir mimariye sahiptir.

Osmanlı mimarisi ile yapılan Konaklar ve buldukları caddeler otantik dokunun yansıtıldığı etkileyici manzaralar sunar



KUZEY KIBRIS
doğa kültür tarih

Yine Yeniden
KUZEY KIBRIS

OKUT VE KEŞFET
visitncy.com

+44 20 7631 1930
info@visitncy.com

visitncy
visit north cyprus

#visitncy
visitncy

North Cyprus Tourism Centre
29 Bedford Sq. WC1B3 LONDON, UK

Eski teraziler



Eski terazileri hatırlayanlarımız vardır... Manavların, bakkalların kullandığı bu iki kefeli teraziler de hatıralarımızda kalan, artık nostalji olmuş eşyalardan biri.

Küçük masa terazilerinin tartı ağırlıkları vardı.

Alınan tüm meyvelerin, sebzelerin, şekerin, unun ağırlığı bu terazilerde ölçülür, fiyat belirlenirdi.

Bizim bildiğimiz, hatırladığımız masa terazilerinden önce ölçüm elle tutulan terazilerde yapılmıyordu.

İki metal kefenin, üç sıra zincirle bağlandığı bu terazinin her iki yüzünde de birer damga bulunur. Kefelerden birinin iç yüzeyinde bir tuğra ve Osmanlıca "268" rakamından oluşan bir kontrol damgası yer almış.

Teraziler ve ağırlık ölçüleri, insanlık tarihi kadar eski ve insanlık tarihi içinde de özel bir yer tutar.

Eskiden ülkemizde ağırlık ölçü birimi olarak okkanın kullanıldığını hatırlatmak gerekiyor.

Okka, Arapça'daki vukkiye kelimesinden gelen ve 1283 gram veya 300 dirhemi ifade eden bir ağırlık birimi olarak ifade ediliyor.

Terazi adaletin de simgelerinden

Teraziyi sadece bir ağırlık ölçü birimi olarak görmemek gerekiyor.

Adalet tanrıçalarının gözleri kapalıdır. Bu, tarafsızlığı simgelemek içindir. Adaleti dağıttığı kişileri görmeyerek tarafsız kalabilir ve etkilenmemiş olur.

Adaletin sembolü olan heykelin elindeki "Kılıç" adaletin verdiği cezaların caydırıcılığını ve gücünü, "Terazi" adaleti ve bunun dengeli bir şekilde dağıtılmasını simgeler.

Eski Mısır'da vicdan tartılıyordu

Türkiye'de SARAT Projesi'nin düzenlediği Arkeoloji Haberciliği Atölyesi'ne katılan gazeteci Orhan Çakmur'un kişisel blogunda yayınladığı yazının bir bölümünde şöyle deniyor:

"Mal tartmada kullanılan terazilerin en erken örneklerine Mısır uygarlığında rastlamaktayız. Ancak Mısırlılar terazide sadece mal tartmıyorlardı; insanların günahları da terazi de tartılıyordu. Nitekim ölüm ve cenazeye ilişkin resimli kayıtlardan oluşan Ölümler Kitabı'nda teraziler sıklıkla resmedilmiştir. Terazinin bir kefesine ölünün yüreği, diğer kefesine Ma'at'ın devekuşu tüyü konurdu: yürek vicdanı, tüy ise adaleti sembolize ederdi. Terazi dengede kalırsa veya yürek tüyden daha hafifse günahsız ve kötülüklerden arınmış olduğuna inanılırdı. Ağır gelen yürek, günahın fazla olduğuna işaret eder".



Çorbalar

Tarhana Çorbası

Diyabet, hipertansiyon ve obezitenin tıbbi beslenme tedavisinde glikemik indeksinin beyaz ekmekten düşük olması ve doyurucu özelliğinin fazla olması nedeniyle tavsiye edilen bir besindir. Yoğurt tüketemeyen kişiler ve bebeklerin beslenmesinde çok iyi bir alternatiftir. Ayrıca tahılların fermentasyonu sonucu oluşan tarhana probiyotik özellikte bir besindir. Kurutulan besinlerde C vitamini yok denecek kadar azdır bu nedenle tarhana da sofrada salata vb. C vitamininden zengin besinlerle birlikte tüketilirse besleyici değeri artar.

Mercimek Çorbası

Kandaki kötü kolesterol düzeyini düşürür: Böylece kalp krizi geçirme riskosunu azaltır; kalp dostu bir besin olduğunu kanıtlar. Yüksek oranda lif içermesi nedeniyle mercimek şeker hastaları için değerli bir besindir: Çünkü insülin ve kan şekerini düşürür. Yüksek lif içeriğiyle peklige iyi gelir ve kalın bağırsakların çalışmasını düzene sokar. Hemoroit ve diğer kalın bağırsak sorunlarında iyileştirici etkiler yapar. Mercimek içerdiği yüksek orandaki demir ve folik asit nedeniyle kansızlığı önler. Zengin potasyum içermesi nedeniyle yüksek tansiyonu düşürücü etkiler yapar. Mercimek içerdiği mad-

delerle bedeninin kansere yakalanma riskosunu azaltır. Mercimek çorbası içtiğinizde kuru baklagil tüketmiş olur ve posa alımınızı da artırmış olursunuz

Brokoli Çorbası

Besin olarak en yararlı sebzelerden biri olan brokolinin faydaları; * Brokoli içerdiği maddeler açısından insan sağlığı üzerinde çok faydalıdır. Vitamin değerleri açısından; A, E ve C vitaminlerini içermektedir. İçerdiği flavonoidler bakımından bağırsıklık sistemimizi güçlendiren bir özelliğe sahiptir. * Antibiyotik özelliğe sahip olan brokoli, bu yönüyle prostatitis'e (prostat enfeksiyonu) karşı çok etkindir. * Hiç bir antibiyotik yoktur ki bağırsıklık sistemimizi zayıflatmasın. İşte brokolinin önemi bu noktada ortaya çıkmaktadır; aynı zamanda hem bağırsıklık sistemimizi güçlendirmekte hemde antibiyotik vazifesi görmektedir.

Ezogelin Çorbası

Enerji verir ve yorgunluğu giderir. * Kansızlara faydalıdır. * Anne sütünü artırır. * Kandaki kolesterol oranını düşürür ve kan akışını hızlandırır. * Kalp ve damar hastalıkları ile şeker hastalığından korunmaya yardımcı olur. * Kalp krizi riskini azaltır. * Bağırsakları çalıştırarak vücuttaki zararlı maddelerin uzaklaştırılması-



ni kolaylaştırır ve kabızlığı giderir.

Yayla Çorbası

Japonya'da yapılan araştırmalar, şekersiz yoğurdun nefes kokusunu giderdiğini, diş taşı ve diş eti iltihaplarını doğal yollardan önlediğini ortaya koydu. Araştırma kapsamında 6 hafta boyunca günde bir porsiyon yoğurt yiyenlerin yüzde 80'inde nefes kokusuna yol açan hidrojen sülfid düzeyinin düştüğünü belirten Japon bilim adamları, yoğurdun içeriğindeki maddelerin bu rahatsızlıkları önlediğini vurguladı

* Yoğurt bağırsıklık sistemini güçlendirir. Bu özelliği nedeniyle yoğurt vücudu kanserden, mide ve bağırsak hastalıklarından, mide, kolon ve ince bağırsak kanserlerine kadar birçok hastalıktan korur. * Yoğurt, bağırsaklarda bulunan tehlikeli ve zararlı mikropların yaşamasını engeller ve sindirimi kolaylaştırır. Vücutta kendi kendine sindirilen tek gıda yoğurttur. * Yoğurt tüberküloz hastalığına karşı doğal bir antibiyotik etkisi gösterir. Stres, alkol, kolalı ve karbonatlı içeceklerle zarar gören sindirim sistemini korur. * Yoğurt karbonhidrat, protein, yağ, vitamin,

kalsiyum ve fosfordan oldukça zengin bir besindir.

Tavuk Suyu Çorba

* Tavuk sulu sebze çorbaları, nötrofil ismi verilen iltihap hücrelerini engelliyor. (Nötrofiller, solunum yollarında muküs salgısını artırarak öksürük, burun tıkanıklığı, geniz akıntısı gibi hastalık belirtilerinden



sorumlu tutulan hücrelerdir

Mısır Çorbası

* Lif yönünden zengin bir besin olması, kan şekerinin dengeli bir şekilde yükselmesini sağlar. Bol lif, sindirim sisteminin düzenli çalışmasını sağlayarak kabızlığı da önler ve ishali keser. * Koroner kalp hastalığı riskini azaltır. * İçerdiği yüksek kar-

bonhidrat sayesinde da enerjinize enerji katar.

Mantar Çorbası

Tüm dünyada onbinlerce çeşidi bulunan mantar protein ve demir açısından çok zengindir. Ayrıca mantarda A, B, D, P ve K vitaminleri ile kalsiyum, potasyum, fosfor ve bakır mineralleri de bulunur. * İçerdiği Protein değeri sayesinde etin yerini tutar. Bağırsıklık sistemini güçlendirerek hastalıklara karşı direnci artırır.

Ispanak Çorbası

A, C, E ve B grubu vitaminleri ile demir, magnezyum, fosfor ve iyot mineralleri ve protein açısından oldukça zengin bir besindir. * Vücutun dayanıklılığını artırır ve vücudun kuvvet verir. * Yorgunluğu giderir. * Zihni kuvvetlendirir. * Yaşlılığa bağlı öğrenme güçlüklerini giderir. * Ispanak, kansızlığa iyi gelmesinin yanında kanser, kalp ve damar hastalıkları ile soğuk algınlığı, ağrı, boğaz ve göğüs hastalıklarına karşı da faydalıdır.

Domates Çorbası

Domates lif zengin bir besindir. Lif bakımından zengin beslenme; kolesterol kan şekerine destek olur. * Kan basıncını azaltır. * Kansere karşı korur. * Kilo yönetimini kolaylaştırır. * Kansızlıkla mücadelede yardımcıdır



Talar peyniri pilavunaya lezzet katıyor

Pilavunayı Kıbrıs'ta sevmeyen yok. Bu nefis çöreğin özelliği, içerisinde hellim, koyun sütünden yapılan talar peyniri ve gannavuri tohumu kullanılması.



Kıbrıs'a özgü bir çörek olan pilavuna, adanın her iki yanında da çok sevilir. Pilavunanın, önceleri kına, düğün, sünnet ve bayram gibi özel günlerde konuklara ikram edildiği biliniyor. Şimdilerde ise, birçok pastanede hatta markette günlük olarak bulmak mümkün. Pilavuna, her evde yapılan, sevilerek yenilen ve eşe dosta ikram edilen geleneksel bir hamur işi olarak biliniyor. Pilavuna, kahvaltının yanı sıra çayın yanında atıştırmalık olarak da tercih ediliyor.

Bir tür çörek olan pilavuna, Kıbrıs'ın her iki yanında da bilindiğinden Kıbrıslı Rumlar paskalyalarda yaparak ikram ediyor. Kıbrıslı Rumlar bu çöreğe 'flauna' diyor. Poaçaya benzeyen pilavunun özel malzemeleri var. İç malzemesinde mutlaka koyun sütünden yapılan talar peyniri, hellim, gannavuri tohumu ve kuru üzüm kullanılıyor. Ayrıca pilavunanın hamuruna mezdeki konulabiliyor. Bu malzemeler pilavunaya hoş bir lezzet katıyor.

Evde pilavuna yapmanın püf noktaları

Pilavuna şu şekilde yapılır:

Mayayı ılık suyun içine koyup karıştırdıktan sonra bir süre kabarmasını bekleyin. Ardından geniş bir kabın içine yoğurt, mezdeki, katı yağ, tuz ve mayayı ekleyip karıştırın. Hazırlayacağınız hamura yavaş yavaş aldığı kadar un koyup ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru yaklaşık 20 dakika bir kenarda bekletin. Hellim ve talar peynirini geniş bir kabın içerisine rendeleyin ve ardından yumurtaları bir kaba kırıldıktan sonra içerisine hellim ve talar peyniri rendesini, kuru üzüm, kuru nane ile gannavuri tohumlarını ekleyip iyice karıştırın. Yumurtalardan bir tanesini ve bir kaşık yoğurdu aynı bir kaba koyup, daha sonra pilavunaların üzerine sürmek için bir kenara ayırın.

Dinlendirdiğiniz hamurdan avucu dolduracak büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın. Ardından bir oklava yardımıyla çok ince olmayacak şekilde hamur açın. Hazırladığınız pilavuna harcından bir kaşık alıp hamurun ortasına koyun. Daha sonra hamurun kenarlarından tutarak kare ya da üçgen şekilde kapatın. Hamurun yapışması için kenarları iyice bastırın. Hamurun diğer parçaları için de aynı işlemi yapın. Hazırladığınız pilavunaları geniş bir tepsiye yerleştirin ve üzerine daha önceden ayırdığınız yoğurt ve yumurta karışımını bir fırça yardımıyla sürün. Son olarak pilavunaların üzerine susam ile garacocco serpin. Pilavunaları önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarttığınız pilavunaların soğumasını bekleyin ve servis tabağına koyup ikram edin.

NORTH CYPRUS

FEBRUARY 2023 ● 105

Cypriot complaints authorities; The Obelisk in Nicosia, The 'Lion' in Famagusta





Emine Önsoy Eğmez, who lives in Beyarmudu, opens a mini workshop of her dreams and produces donuts, muffins, cheesecakes, cupcakes, pies and delicious birthday cakes.

Sweet flavors from the mini workshop

Emine Önsoy Eğmez, a sweet-loving young entrepreneur, followed her dreams and started to produce delicious cakes, desserts and pastries by combining her talent and creativity. Emine Önsoy Eğmez produces donuts, muffins, cheesecakes, cupcakes, pies and birthday cakes in her mini workshop in Beyarmudu.

“Producing and succeeding was my biggest dream in life”

Emine Önsoy Eğmez, 26, who put her small business into service un-

der the name Mini Bakers, said, “For me, this is a business that started and continues with love, rather than a business. Producing and succeeding was my biggest dream in life. Thanks to my father, I grew up in production from a young age. Now, I have made my dream come true and I am producing bakery products and desserts, which is my hobby.

Donuts, muffins, cheesecakes and cupcakes are very popular.

Stating that she produces muffins, cheesecakes, cupcakes, fruit pies,

glass desserts and birthday cakes, especially donuts, which are among the most popular tastes, Emine Önsoy Eğmez reminded that she produces her products in her tiny workshop in Beyarmudu. Emine Önsoy Eğmez stated that her production is personalized and she takes orders at least 3 days in advance.

Emphasizing that producing is a process that requires effort and patience, like raising a baby, Emine Önsoy Eğmez said, “The best motivation that this process gives me is to see that my products are loved

and appreciated. If I am motivated, I can be even more successful in this path. To my wife, who supports me on this path, “I would like to thank my family and the beautiful people I know through my job. I’m glad they exist, and it’s good that we exist as the Mini Bakers family.”

Emine Önsoy Eğmez stated that she is on Facebook with ‘Minibakers’ and on Instagram with ‘mini.bakers’ accounts and noted that she received information and orders from +90 533 850 4382.

The articles of the Turkish Cypriot writer published in English draw attention A famous Turkish Cypriot writer; Alev Scott



Alev Scott, who was born in London in 1987 as the child of a Turkish Cypriot mother and an English father, has made a name for herself with the books she has written consecutively in recent years.

Having completed her university education on Greek Classics, Alev Scott first got a job as an assistant director at a theater in London.

In 2011, she went to Istanbul, where she had gone for a holiday before, this time, “Can I live here?” She decided to go for 6 months and started living there. Scott, who started to write freelance articles for British newspapers at that time, made it permanent when his articles were liked.

It is possible to see Scott’s articles in Politico, Contemporary Arts, Newsweek, The Times, FT, The Guide, whose many articles have been published in The Guardian Newspaper.

Alev Scott, who developed herself as a writer, published her first book in 2014. In the book “Turkish Awakening” written in English, Alev Scott explained her observations about Turkey and the Turks.

Continuing to live in Istanbul, Alev Scott, after her first book attracted attention, became Ottoman Odyssey: Travels through a Lost Empire in 2018, Power & the People: Five Lessons from the Birthplace of Democracy in 2019, and Power and the People in 2020. He appeared before the reader with his books titled The Enduring Legacy of Athenian Democracy.

Continuing her life in Istanbul, Alev Scott continues to be a freelance writer.

She occasionally receives criticism from government circles for her articles against the AKP government in Turkey. She drew attention especially with the articles she wrote during the Gezi Events.



Let alone providing pleasure and energy; dance, which contributes to getting to know the body, recognizing talents, and having a fit and flexible body, has become one of the activities of people of all ages, especially children. Professional Dancer and Dancebase Art Studio Director Ahu Buçener pointed out that dancing has important physical, spiritual and social contributions to the human body.

Enjoy dancing and get fit!



While dancing supports the physical and spiritual development of both children and adults, it is an activity that increases creativity and strengthens communication skills. Operating in the Ortaköy district of Nicosia, Dancebase Art Studio has become an activity center for young people and adults, especially children, with many dance genres. Professional Dancer and Dancebase Art Studio Director Ahu Buçener, who conveyed the experiences she gained throughout her education life to dance enthusiasts, gave important information to North Cyprus UK Newspaper on dance and dance

education.

N.C.UK: Can you briefly tell us about yourself? How did dance enter your life?

A.B: I was born in 1988 in Cyprus. Dance lessons that I attended in England during the summer term in secondary and high school years were added to my Gymnastics and Ballet training that I started at the age of 3, and dance started to be a big part of my life. I was in my first year of high school when I decided to do this as a profession. Thanks to my family's endless support for me and my dreams, I prepared for the conservatory exams and took

the aptitude test. I completed my education at Mimar Sinan Fine Arts University Istanbul State Conservatory Contemporary Dance Main Art Department.

N.C.UK: What's the story of Dancebase? What options are there here?

A.B: I believe that Dancebase, which was founded in 2012, fills a big gap in the TRNC. While many people didn't know that there was a university education in dance in those years, I told everyone who came through the door of Dancebase for years. I kept talking about the importance of entrusting their children's bodies to individuals with professional training, that an unconscious movement can result in lifelong disability, and the importance of the educator's having anatomical and pedagogical knowledge. On this road that I set out on my own, I supported the dreams of many young people and supported them to take dance as a profession. He made me believe that being proud of being a colleague with them at the end of the day was worth all the difficulties I experienced in the first period.

Currently, under the umbrella of Dancebase, we provide training in Ballet, Contemporary, HipHop, Adult Hiphop, Dancehall, Jazz Funk, Kpop, High Heels, Afro Dance and GymDance for all age groups from the age of 3 with our expert trainers and assistants who will be the trainers of the future. For adults, we have Pilates, Trx, Jumping Fitness, Jumping Kids, Burnout Babes and Yoga trainings with our expert sports trainers.

N.C.UK: What contribution does dance have to people?

A.B: Dancing provides many

benefits to the body. First of all, dancing, which increases your blood circulation, holds the key to refreshment for your mind. You will have a strong heart, your nervous system will become stronger. Dancing benefits people of all ages in different ways. Also, when you dance, you realize your talents. You develop your creativity. You discover yourself and your body. You increase your flexibility and improve your coordination. You will be happier and more energetic. Your self-confidence increases. You socialize and make new friends.

N.C.UK: Is there an age to start dancing?

A.B: There is no age to start dancing. Our adult dance classes are a response to those who think that dance is only done at an early age. Of course, it will be more advantageous to start dancing at an early age for those who are considering a dance career or who want to improve themselves in this field. But if you do not dream of becoming a professional dancer, there is no obstacle in front of you to take dance lessons. If there are adults who are interested in dance but think they are late, I recommend that they take a step towards their dreams and attend a dance class.

N.C.UK: What should be considered when starting a dance school?

A.B: Before starting a dance school, question the educational background of the teachers. Decide which types of dances you enjoy and which ones you want to train. Offer a trial lesson or ask to watch a lesson. Because not all good dancers are good trainers. Teaching is a different type of skill and not every dancer has it. Check to see if the classes are large enough for the



instructor to take care of you. Make sure that the lessons are separated by level. Find out if the dance school provides you with studio opportunities to practice outside of dance classes.

N.C.UK: What advice do you have for those who want to study dance or become a professional in this field?

A.B: Know that it takes hard work and patience to be a professional dancer. Decide which dance you want to specialize in. Take lessons

from professional dance instructors in professional dance schools and communicate well with them. Get conservatory training. Support yourself psychologically. Constantly repeat what you have learned. Know your body, keep your weight under control. Watch lots of dance videos, follow professional dancers. Do mental work that will increase your concentration. Practice at every opportunity. Have a full-length mirror in your room. Bring your social life and dance together. Remember that you will do one of the most fun jobs in the world and always motivate yourself.

N.C.UK: What is your message to families?

A.B: Support your child to follow their dreams. In this challenging and equally enjoyable path that you will walk together, give importance to the status of the institutions where your child will receive dance training and the education of the trainers and their careers. There will come many times when your child will want to give up, both physically and mentally. At this point, it is very important to support your child, remind him that you trust him, that he can succeed, and make him feel that you will always be there for him.



Researcher-Writer Archaeologist Tuncer Bağışkan's post on his social media account drew wide attention:

Cypriot complaints authorities; The Obelisk in Nicosia, The 'Lion' in Famagusta

Researcher-Writer Archaeologist Tuncer Bağışkan posted on his social media account with the title "Authorities to listen to the problems and complaints of Cypriots", which was an important reminder.

Bağışkan shared his story by stating that the people of Nicosia made their complaints to Dikili Taş and the people of Famagusta to the Lion of Famagusta:

"For a long time, those who complained about anyone and those who had any problems would refer their problems to Allah with their complaints. However, since he also referred all of his complaints and troubles to the Hereafter,

the complaints of the complainants and their problems would not be fulfilled in their health.

For this reason, people who saw that their demands were not fulfilled in their health started to make their complaints and complaints to Marko Pasha. Since he neglected this task entrusted to him, this time the people of Nicosia made their complaints to the Dikili Taş (Obelisk) in Sarayönü, the people of Famagusta to the Lion of Famagusta.

It seems that nothing has changed since that day!"





Yummy flavors 'Kafes', a traditional taste

Kafes, which is a hard bread type that can last for a long time without getting stale, is one of the popular tastes of Cypriot cuisine.

The cage, which is made of the same materials as the rusk, also tastes like rusk. The only difference between the two is their shapes.

Two versions of the cage, both salty and sugary, are made in Cyprus.

The cage, which was built for the feast days in Cyprus, still maintains its tradition today and is made in some places. The

most beautiful type of cooking of the cage is made in stone ovens and the ovens are made of chenya or olive wood.

Meze, anise and garacocco are some of the must-haves.

Some of the indispensable ingredients are the appetizer, which gives a pleasant taste and smell to the cage, and aniseed sprinkled with sesame and black cumin known as garacocco.

It is possible to find the cafe, which used to be built on holidays and New Year's Eve, in every market and bakery.

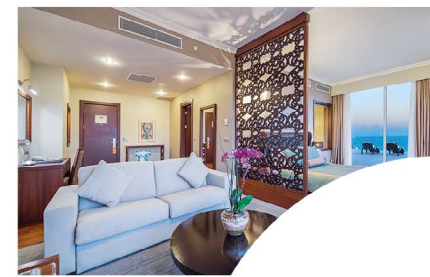
How is Kafes made?

In a large bowl, place the milk, baking powder, beaten meze, sugar, salt and flour, then add the melted butter. Mix these ingredients well and add as much water as it takes. When the dough reaches the consistency of an earlobe, cover it with a damp cloth, set it aside and leave it for half an hour.

Take walnut-sized pieces from the rested dough, roll them in your hands and make long shapes, form the dough into a cage. Sprinkle sesame seeds,

black cumin called garacocco and anise on both the front and back of the cage-shaped dough you have prepared.

Then bake in a medium temperature oven until golden brown. After waiting for the baked rusks to cool down, return them to the oven with the oven temperature reduced to the minimum and wait for about 40 minutes to cook. Thus, the cages will be well hardened. This process will allow the cages to dry out and remain durable for a long time.



facebook.com/acapulcoresort @acapulcoresort #acapulcoresort

An Elegant Balance of
SERENITY ★★★★★
& **LUXURY**



Resort • Convention • SPA • Casino



- Outstanding Family Facilities
- Sea & Mountain Views
- Choice of Bungalow & Hotel Room
- Located on the Finest Private Sandy Beach
- Award-Winning Largest Spa + Infinity Pool
- Kids facilities, Aqua Park & Funfair

Çatalköy / Girne - KKTC +90 392 650 4500 info@acapulco.com.tr www.acapulco.com.tr



NORTH CYPRUS
nature culture history

Better Than WORDS

SCAN AND DISCOVER



visit
ncy
.COM



+44 20 7631 1930



info@visitncy.com



visitncy



visit north cyprus



visitncy



visitncy

North Cyprus Tourism Centre



29 Bedford Sq. WC 1 B3 LONDON, UK