



# COMENIUS



## Comenius Projesi – Genel Bilgi

## Comenius Project – General Information

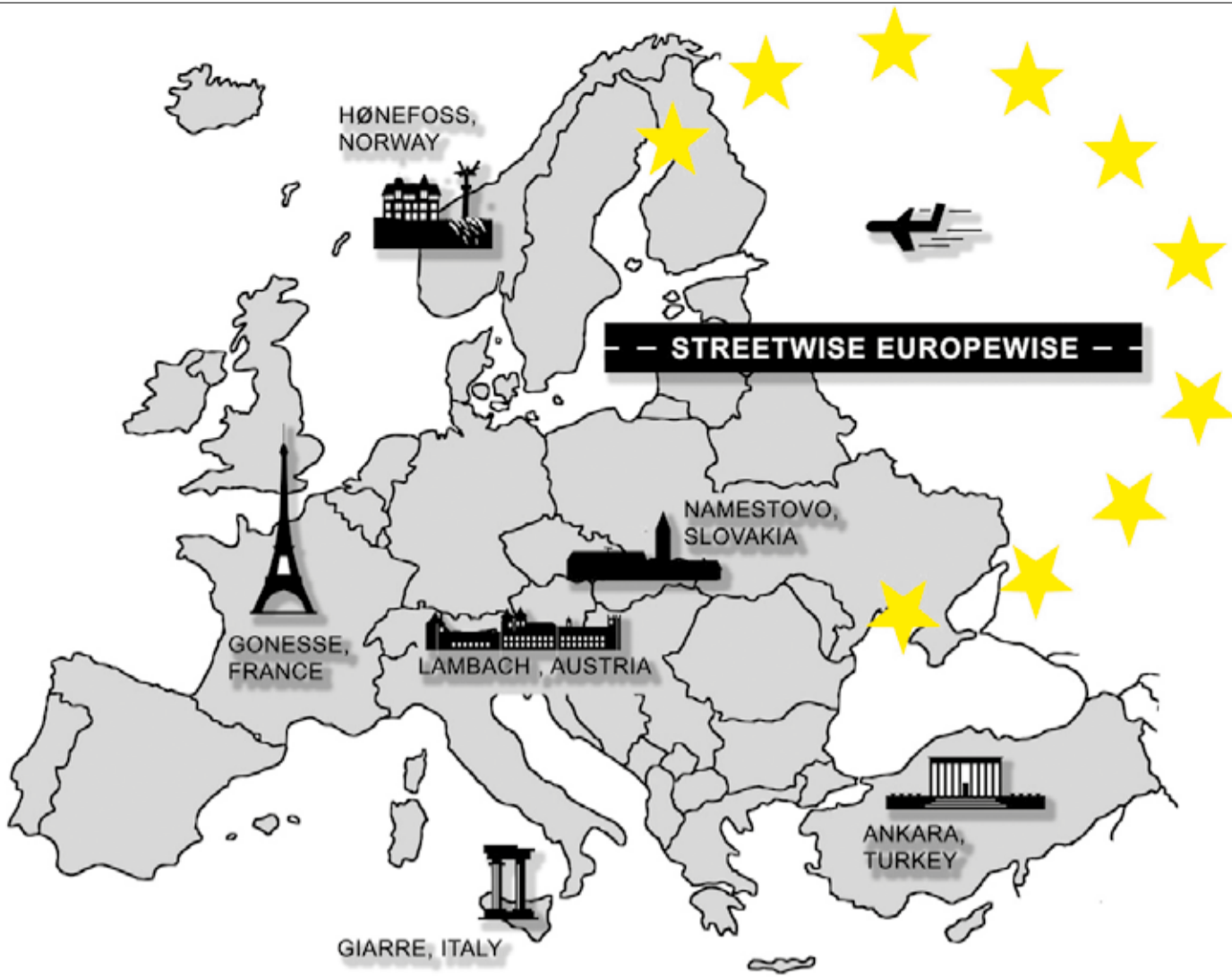
1995'ten bu yana Avrupa Birliği, adını pedagoğ Johann Amos Comenius'tan alan Comenius programları aracılığıyla, öğrenci değişimlerinin yanı sıra farklı ülkelerdeki okullar arasındaki proje ve ortaklıkları da desteklemektedir.

Comenius, Avrupa Birliği'nin 2007-2013 yılları arasında yaklaşık 7 milyar Euro yatıracığı Hayat Boyu Öğrenme Programlarının bir parçasıdır. Comenius aracılığıyla desteklenen çoğu aktivite her yıl yayınlanan teklif çağrısının bir kısmını oluşturur. Çok ülkeli projeler için farklı Avrupa ülkelerinden en az üçü ortak bir projeye karar kılar ve proje başvurusunu yapar. Başvurular, her bir katılımcı ülkenin ulusal ajanslarının kalite ölçütleri baz alınarak seçilir. Başvuru yapan okulların belli bir sayıda hareketlilik için hibe almaları durumunda proje toplantıları farklı katılımcı ülkelerde gerçekleştirilebilir.

Since 1995, the EU has been supporting partnerships and projects between schools from different countries as well as pupil exchanges through the Comenius programme, which was called after the pedagogue Johann Amos Comenius.

Comenius is part of the EU's Lifelong Learning Programme, through which the EU will invest around €7 billion in education and training between 2007 and 2013. Most activities supported through Comenius are part of annual calls for proposals. For multinational-projects at least three schools from different European countries agree on a common project and file a project application. The applications are selected on the basis of the quality of proposals by National Agencies in each participating country. In case of approval schools get grants for a specific number of mobilities in the sense of project meetings in different participating countries.





## Streetwise Europewise (Sokak Sokak Avrupa) Proje Detayları

### Streetwise Europewise Project in Detail

Projemiz, sokaklar ve sokak hayatı üzerine çalışarak kültürel farklılıkları keşfetme ve paylaşma amacı güden aşağıda belirttiğimiz altı okuldan oluşmaktadır.

Avusturya	Lambach	Handelsakademie Stift Lambach
Fransa	Gonesse	Lycée général et technologique René Cassin
İtalya	Giarre	Istituto d'Istruzione Superiore M. Amari Giarre
Norveç	Hønefoss	Ringerike videregående skole
Slovakya	Námestovo	Súkromná stredná odborná škola EDUCO
Türkiye	Ankara	Gazi Üniversitesi Vakfı Özel Anadolu Lisesi

Her okulun öğretmenleri 15 ila 30 kişilik bir katılımcı gruba liderlik eder ve birlikte şehrin / kasabanın veya köyün seçilen sokağını araştırırlar.

Sokak işaretleri, mimari, halk ve kültür, giyim kuşam, gelenekler, hayat tarzları, tarih, ticaret ve iş yaşamı konularına odaklanırlar ve pek çok yöntem ve araç kullanarak sonuçları kaydederler.

Bu konular dil, tarih, matematik, işletme, coğrafya, edebiyat, sosyal bilimler ve bilişim teknolojileri gibi dersler aracılığıyla çalışılır. (örneğin; video yapma, sosyal medyanın kullanımı, website oluşturma)

Öğrenciler, yerel, ulusal ve Avrupa kimliği farkındalıklarını yükseltmek için çalışmalarının sonuçlarını kıyaslarlar. Bu, öğrencilerin günlük olaylarda yabancı dil becerilerini kullanarak iş birliği yapmalarına ve bakış açılarını geliştirmelerine katkı sağlar. Hareketlilik, özellikle eski Doğu Avrupa ülkeleri olan Slovakya ve Türkiye'nin de katılımıyla bir Avrupa ağı yaratması ile artacaktır.

Okul ve iş hayatı arasındaki bağlantı "sokak" konusu ile ilişkilendirilir ve "sokak hayatı" ndan sorumlu insanlar, organizasyonlar, şirketler ve kurumlar üzerine odaklanır.

Proje çıktıları sokak maketleri, günlükler, sokakla ilgili İngilizce ve ortak ülkelerin dillerinde sözlük, posterler, videolar, logolar, ortak bir website oluşturulması ve farklı toplumlarda dağıtılacak olan bu kitapçıktır. Bu, ortak öğretmen ve öğrencilerle istikrarlı bir mail ağı, grup tartışmaları, röportajlar ve hepsinin ötesinde 2 proje yılı süresince yapılacak 5 toplantı aracılığıyla gerçekleşir.

Our project involves the following six schools aiming to explore and share cultural diversity by studying streets and streetlife.

Austria	Lambach	Handelsakademie Stift Lambach
France	Gonesse	Lycée général et technologique René Cassin
Italy	Giarre	Istituto d'Istruzione Superiore M. Amari Giarre
Norway	Hønefoss	Ringerike videregående skole
Slovakia	Námestovo	Súkromná stredná odborná škola EDUCO
Turkey	Ankara	Gazi Üniversitesi Vakfı Özel Anadolu Lisesi

Teachers of every school lead a group of 15 to 30 participating pupils and together they investigate a selected street of their city/town/village. They focus on street signs, architecture, people and culture, dress code, traditions, lifestyles, history, trade and business and record their results using a variety of methods and tools. These aspects are studied through various subjects, such as Languages, History, Mathematics, Business Studies, Geography, Literature, Social Sciences and ICT (e.g. vide o-making, use of social media, creation of website).

Pupils compare and contrast the results of their studies to increase their awareness of their local, national and European identity. This will contribute to the pupils' ability to open their minds and to co-operate by using foreign language skills in everyday situations. Mobility will increase through the creation of a European network, especially to former Eastern European Countries (Slovakia) and Turkey.

The connection between school and worklife is enhanced through the topic "street" and the focus on contact to people, organisations, companies and institutions being responsible for the "streetlife".

The final results are street models, diaries, a dictionary of street related words in English and all partner countries' languages, posters, videos, logos, the creation of a common website and this street paper which is distributed in the different communities. This all happens through constant communication with partner teachers and pupils via email exchange, group discussions, interviews, and above all five meetings within the two years of common project.





## Bağlılık Sembolü Symbol of Unity

Projemiz "Streetwise Europewise" için bir bağlılık sembolü istediğimizden, bir Avrupa silüeti oluşturmaya karar verdik. 2012 yılının ekim ayındaki bu iş yaptığımız en önemli görevlerden biriydi. Her bir ülke seçtiği sokağın farklı anıtlarını ve öne çıkan unsurlarını barındıran siyah beyaz bir silüet hazırladı. Bu unsurlardan bazıları seçildi ve bu Avrupa projemizin logosu olan ortak silüette yer aldı. Logonun köprü, uçak gibi bazı unsurları ülkeler arasında bir "bağ" olarak sembolik değerleri sebebiyle seçildi. Böylelikle, ortak sokak şekillendi.

### > AVUSTURYA

#### Manastır

Lambach köyü, 1056 yılında Lambach'ın asil bir ailesinin son oğlu ve aynı zamanda Würzburg psikoposu olan Adalbero tarafından inşa edilen manastırıyla tanınır. Benediktin keşişleri orayı kullanmaya başlamadan önce kale olarak kullanılmıştır ve Romalılar zamanında inşa edilmiştir. Bu gün manastır freskleri ve manastırın yapıldığı zamanlardan kalma el yazmalarının bulunduğu kütüphanesiyle ünlüdür. Manastır Lambach'ın Marktplatz'ın (=pazar meydanının), bir zamanlar Avrupa'daki bütün tüccarların buluşma yerinin, sembollerinden biridir.

#### Köprü

Manastır'dan düz giderek yolu takip ettiğinizde hemen bir geçişe varırsınız. Bu geçişin sonu dünya mirası Salzkammergut'a -tuz kaynakları, muhteşem manzarası, gölleri ve manzarasıyla ünlü olan yere- çıkar. Ama önce Traun nehrini geçmelisiniz ve nehri geçmek için muhteşem bir güzellikte olan ve Aziz Johannes Nepomuk'un heykelleri tarafından korunan köprüden geçmelisiniz. Traun nehri bir zamanlar Salzkammergut'dan Wels ve Linz'e, oradan sonra da Danube'dan Viyana'ya kadar tuz ve odun taşımada önemli bir görev üstlenirdi.

### > FRANSA

#### Uçaklar

Uçaklar, uluslararası Roissy Charles de Gaulle Havalimanı'na yakınlığı dolayısıyla Gonesse için bir semboldür. Kasabamız, havalimanının gürültü alanının çevresinde kalır. (1985 Kanunu) Yasa, yeni yerleşecek sakinleri gürültü kirliliğinden korumak için yeni yerleşimleri yasaklar. Gonesse'de sadece binaların restorasyonuna izin vardır. Kasabamız, kasabanın nüfusunu arttırmadan (teoride) zarar görmüş evlerin yıkılması ve yenilerinin yapılması amaçlı devletle görüşmelerinde başarılı olmuştur.

Havalimanı çok önemlidir çünkü yolcu trafiği için dünyanın en büyük 7. havalimanıdır. Fret olarak 6. büyük limandır. 24 saat açık, günlük 1500 iniş ve kalkış, 189 havayolu şirketi, yıllık 88 milyon yolcu ve 85000 iş olanağı!

Herkes 2000 yılındaki Concorde uçak kazasını hatırlayacaktır!

As we wanted a symbol of unity for our project "Streetwise Europewise", we decided to create a European skyline. It was one of the first tasks we did in October 2012. Each country produced a black and white skyline of its mainstreet with different monuments or representative elements. Some of them were then selected and assembled for the common skyline which became the logo of our European project. Some of the elements of the logo were chosen for their symbolic value of "link" between the countries, like the bridge or the plane. Thus, it forms a common street.

### > AUSTRIA

#### The Monastery

The village Lambach is dominated by the monastery which was founded in 1056 by Adalbero, who was the last son of the Earls of Wels-Lambach and who was bishop of Würzburg. Before the monks of the Benedictine started their work there, the monastery had been used as a castle and was built in Roman times. Today the monastery is famous for its frescos and the library in which you can find important contemporaneous writings. The monastery can be seen as one of the signposts of Lambach's Marktplatz (=market square), which was once a very important meeting place of traders throughout whole Europe.

#### The Bridge

Following the way straight from the monastery you immediately reach a crossing from where a street leads to the the world-heritage region of Salzkammergut, which became famous for its salt mines and its beautiful landscape with the popular lakes and mountains. But first you need to cross the river Traun over a gorgeous bridge which is guarded by the statue of Saint Johannes Nepomuk. The river had once been an important means to transport salt and wood from Salzkammergut into the cities Wels and Linz and then further along the Danube to Vienna.

### > FRANCE

#### The Plane

The plane is a symbol for Gonesse because of the proximity with the international Roissy Charles de Gaulle airport. Our town is located in the perimeter of the noise zone of the airport (law of 1985). The law forbids to build new housing there (to avoid subjecting new inhabitants to the noise pollution). It is just legal to renovate buildings in Gonesse. The city negotiated with the State to be able to destroy the damaged houses and reconstruct new ones, without (in theory) increasing the population of the city.

The airport is very important : 7th biggest airport in the world for passengers traffic, 6th biggest for fret, opened 24 hours a day, 1500 landings and take-offs per day, 189 airline companies, 88 million passengers/year, and 85 000 jobs !

Everybody remembers the crash of the concorde in Gonesse in 2000 !

## Eysel Kulesi

Eysel Kulesi, Paris'e yakınlığı sayesinde Gonesse için bir semboldür. Gonesse'nin birçok yerinden kule görülebilir. Mesela bizim okulumuzdan görülebilmektedir. Hey, niye Gonesse'nin ana caddesi Paris Caddesi'dir?

Eysel Kulesi, 1889'da Paris fuarının ana kapısı olarak Gustav Eiffel tarafından inşa edilmiştir. 312 metre yüksekliğindedir. (antenleriyle beraber 327) Yılda 6 612 000 ziyaretçi gelir. Notre-Dame'dan sonra Paris'teki en çok ziyaret edilen ikinci anıttır.

## Ağaçlar ve Çöp Atıklar

Ağaçlar ve çöp atıklar, Paris Caddesi'nin aslında normal bir cadde olduğunu gösterir. Fransa'nın çeşitli kamu servislerini içeren normal bir ana caddesi: belediye binası, müzik okulu, kültür merkezi, vergi dairesi gibi... Kamu alanları içerir: ağaçlarla dolu parklar, basketbol sahası, araba park alanları, otobüs durakları... Zanaat ve alışveriş dükkânları bulundurulur. Restoranlar ve kafeler (4 pizzacı! Bir helal krepi! Bar-tabac (tütün ve içki ürünlerinin bulunduğu bar!)), bir fırın, bir bakkal dükkânı, bir kasap, bir minimarket, kuaförler, gözlükçüler, eczaneler, emlakçılar ve posta ofisi. Tabii ki normal bir cadde olarak konaklama olanaklarına sahip: 18. yüzyıldan kalma eski çiftlikler ve evler, yeni yapılmış apartmanlar: eski binaların restorasyonunu ve mesken projesi çerçevesinde çevre dostu binalar.

Böyle küçük kasabalarda normal bir ana cadde tabii ki dükkânlardan (kitapçılar, kuaförler, kafe...) el ayak çeker ve birçok ev satılmak için bekler. Paris Caddesi negatif taraflarıyla oldukça tipik bir Fransız kasabası ve göç alan oldukça tipik bir Paris dışı mahallesidir.

Yalnız harika yapılara da sahiptir: güvercinlikler gibi!

## Fabrikalar

İşletmeler, 6 sanayi bölgesi ile Gonesse için bir semboldür. Bunlardan bir tanesi Paris Caddesi'nin sonunda yer alır. Bu işletme sanayi aktiviteleri yapan büyük bir firmayı simgeler. Işık, ses, yapılandırma ve enerjide özelleşmiştir. Mesela bu firma caddenin sonunda sizler için bir çekim noktası olabilir. Buradan güzel manzaralar görebilirsiniz: Eysel'in ışıklandırılmış hâli gibi... Uluslararası havalimanına ve otobana yakın olması neden burada sanayi bölgesi olduğunu açıklar.

## > İTALYA

### Etna Dağı

Etna Dağı Avrupa'daki en aktif volkandır. 3336 metre yüksekliğiyle eteklerinde üzüm bağları, limon ve portakal bahçeleriyle uzanan küçük ama canlı kasabalara ev sahipliği eder.

### "The War Memorial"

"The War Memorial" 1930'da, 1.Dünya savaşında vefat eden Giarre'li askerler anısına inşa edilmiştir.

### "Beata Vergine del monte Carmelo" Kilisesi

Giarre'deki çoğu anıt gibi "Beata Vergine del monte Carmelo" kilisesi de neo klasik tarzın tipik bir örneğini oluşturur. Önündeki geniş meydan, genç insanların buluşma yeridir.

## > NORVEÇ

### Oppgangssaga

Oppgangssaga heykeli, 100. yılını kutlayan Hønefoss bankası tarafından Knut Steen isimli bir heykeltıraşa yaptırılmıştır. Heykeltıraşın görevi; ormanları, nehirleri ve şelaleleri bağlayan ağı bulmak ve şehrin ruhunu yakalamaktır. Bunun cevabı ise Oppgangssaga oldu. İlk önce şehirdeki köprünün üzerine yerleştirilen heykelden memnun kalmayan şehir halkının tepkileri sonucu, günümüzde de bulunduğu konuma yani şelaleye 1987 senesinde taşınmıştır.

### Aziz Hanshaugen

Buzul çağının sonunda topraktan oluşan iki höyük oluştu. Bu höyükler Hønefoss'un ortasında bulunuyorlar ve gökyüzünü işgal ediyorlar. 1 Mayıs'dan 17 Mayıs'a kadar Norveç ulusal tatilinde toprak, buranın üzerinden ateşlenir.

### Senralgården

Hønefoss'daki en büyük belediye dairelerinden birisi.

## The Eiffel Tower

The Eiffel tower is a symbol for Gonesse because of the proximity with Paris. We can see the Eiffel tower from many places of Gonesse. For example, we can see it from school! Hey, why do you think that the main street of Gonesse is la rue de Paris?

The Eiffel tower was built in 1889 by Gustav Eiffel for the world fair. It is 312 meters high (327 with aerials). 6 612 000 visitors per year go up there. It is the second most visited monument in Paris after Notre-Dame.

## The Tree and The Garbage

The tree and the garbage can show that the rue de Paris is a normal street. A normal main street in France has public institutions : city hall, music school, cultural center, state institutions like taxes office. It offers public places : park with trees, basketball court, squares, car parks, bus stops. It has trades and shops : restaurants and cafés (4 pizzerias ! 1 crêperie halal ! Bar-tabac), a bakery, a grocer's shop, a butcher, a minimarket, hairdressers, opticians, pharmacies, medical analysis laboratory, doctors, banks, insurance company, temporary employment agency, real estate agencies, the post office. Of course a normal street has accommodations: old farms and houses of the eighteenth century, recent apartment buildings, building sites: renovation of old buildings, a building site of a housing project (eco-friendly type of housing).

In little towns a normal main street has abandoned shops, too (bookshop, hairdressers, café), and several uninhabited housings or houses for sale. La rue de Paris is a rather typical street of the French towns with degraded aspects, rather typical of the popular suburbs of Paris with populations stemming from immigration.

But La rue de Paris has exceptional monuments too: the pigeon's house! It should be on the skyline!

## The Plant

The plant is a symbol for Gonesse because of 6 industrial areas. One of these industrial areas is at the end of La rue de Paris. The plant represents a big firm, an industrial building (activities of Gonesse). It can be for example magnum at the end of la rues de Paris. It is a firm specialized in the lightening, the sound, the structure and the energy – rental of scenic and factual material. For example, the illumination of the Eiffel tower: it is magnum! The proximity with the international airport and the highway explains why there are these industrial zones.

## > İTALYA

### Mount Etna

The Mount Etna is the highest active volcano in Europe. With its 3.336 meters, it dominates the small but lively towns which lie on its slopes among vineyards, lemon and orange trees.

### The War Memorial

The War Memorial was built in 1930 to commemorate the soldiers from Giarre who died in the I world war.

### The Church of the "Beata Vergine del monte Carmelo"

As most of the monuments in Giarre, the Church of the "Beata Vergine del monte Carmelo" presents a typical neo-classical style. The large square in front of it is a meeting place for teenagers and young people.

## > NORWAY

### Oppgangssaga

The sculpture, Oppgangssaga, was a gift from Hønefoss bank, when the bank celebrated its 100th anniversary. It is made by an artist named Knut Steen. He was supposed to capture the soul of the city and find the link that tied the woods, rivers and falls together, and the answer to that was Oppgangssaga. It was first placed on the bridge of the town, but the inhabitants weren't okay with that. So that's why it got moved out in the waterfall in 1987, where it still stands.

### St. Hanshaugen

Two large earthen mounds that were formed at the end of the last Ice Age. They are situated in the middle of Hønefoss and dominate the skyline. On May 1 and on May 17 (Norway's national holiday) gun salutes are being fired from St. Hanshaugen.

### Sentralgården

One of the large town houses in central Hønefoss.

**Lloyd**

Hønefoss Træsliberi Fabrikası , şelalenin yakınlarında 1880 senesinde kağıt hamuru üretmek için kuruldu. Değirmen çağdaş teknolojiye geçmek konusunda çok hızlıydı. 1885 senesinde şelaleye hidroelektrik santrali inşa edildi. Burada üretilen elektrik, fabrikanın iç aydınlatması için kullanıldı. 1893 senesinde fabrika, İngiliz Edward Lloyd şirketi tarafından, Thames Nehri (Londra) kıyısındaki fabrikalarının kağıt hamuru ihtiyacını karşılamak için satın alındı. Sonradan bu fabrika tekrar satılsa da hâlâ Lloyd logosu, fabrika duvarlarındaki yeri koruyor.

**Hønefoss Bölge Hapishanesi**

Hapishane, mimar Henrik Thrap-Meyer tarafından tasarlandı ve 1862 senesinde inşa edildi. 17 mahkum ve çalışan kapasitesiyle 22 Haziran 1864 senesinde inşası bitti. Ahşap bir yapı olan bu hapishanenin asıl hapishane pencereleri hâlâ üzerinde duruyor. 1904 yılına kadar adı Hønefoss Bölge Hapishanesi idi. Ayrıca binada bir mahkeme salonu da bulunuyor. 1990'larda yeni bir hapishane inşa edildikten sonra ,eski hapishane kafe ve müze olarak hizmet vermeye başladı. Hücreler ve mahkeme salonu hâlâ iyi durumdadır ve aslına uygun biçimde korunuyorlar.

**> SLOVAKYA****"St. Simon and Jude" Kilisesi ve Bankanın Kurulması**

Ne yazık ki, sokakta ve meydana 1901 yılında kurulan eski Volksbank binası ve Magura Mağarası dışında pek tarihi bina yok. "St. Simon and Jude" Kilisesi ise kasabanın panoramasında önemli bir yere sahip. Bina 1656 – 1659 yılları arasında inşa edilmiştir ve eşsiz eserleri barındırmaktadır.

**Kek Kafe ve Katolik Evi**

Neredeyse Namestovo bulduğundan beri burası Yukarı Orava bölgesinin merkezidir. Çok sayıda insan P. O. Hviezdoslav Meydanı deneyimde biraraya gelir. Kek Kafe bir dilim kek ve kahveyle kısa bir sohbet etmek için tercih edilen popüler bir yerdir. Katolik Evi de ilginç ve sıradışı faaliyetleri hedefleyen K&F projesini uyguladıkları bir yerdir.

**> TÜRKİYE****Anıtkabir**

Anıtkabir, Türk İstiklal Savaşı'nın yüce Önderi ve Cumhuriyet'in kurucu Cumhurbaşkanı olan Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün anıt mezarıdır. Ankara'da bulunan anıt mezar Prof. Emin Onat ve Asistan Prof. Ahmet Orhan Arda tarafından tasarlanmıştır. Projeleri, 1941 yılında Atatürk'ün anıt mezarını belirlemek amacıyla açılan yarışmayı 48 proje arasından kazanmıştır.

**Kocatepe Camii**

Kocatepe Camii, Türkiye'nin başkenti Ankara'daki en büyük camii olma özelliğini yapımının bittiği 1987 yılından beri koruyor. Camii'nin inşaatına 1967 yılında Kızılay meydanına yakın olan Kocatepe'de başlanmış olması Camii'ye oldukça merkezi bir konum kazandırmıştır.

**Hitit Güneşi**

Hitit Güneşi, Vali Vedat Dalokay tarafından 1973 senesinde şehrin amblemi olarak seçilmiştir, aynı zamanda Vedat Dalokay şehir merkezindeki heykelin dikilmesine öncülük eden kişidir. Heykelin orijinali Hitit başkenti Hattuşa'ya yakın olan kazı alanı Alacahöyük'de bulunur.

**Lloyd**

The factory Hønefoss Træsliberi was founded close to the waterfall in Hønefoss in 1880 for the manufacturing of wood pulp. The mill was quick to utilize modern technology. In 1885 an electrical power station was built by the waterfall, producing electrical power for the interior lightening of the factory and for the factory production itself. In 1893 the factory was bought by the British firm Edward Lloyd Limited which needed wood pulp for its factories by the Thames river in England. Even though the factory was later sold, the Lloyd's logo remains on the walls of the factory buildings today.

**Hønefoss District Jail**

The jail was designed by the architect Henrik Thrap- Meyer, and was built in 1862. It was finished January 22 1864. There was space for 17 inmates and the employees. It is built of wood and most of the original jail windows are still there. Until 1904 it was named Hønefoss District Jail. In the building there was also a courtroom. During the 1990's, a new jail was built in the city and after that the old jail has been used as a café and museum. The cells and the courtroom have been taken good care of, and everything is almost as before.

**> SLOVAKIA****Church of St. Simon and Jude and the Building of the Bank**

Unfortunately there are not many historical buildings in the street and square, just the building of former Volksbank founded in 1901 and the building of the Inn Magura. The Church of St. Simon and Jude also dominates the panorama of the town. It was built in 1656 –1659 and it stores many unique artefacts.

**The Cake Shop and the Catholic House**

Almost since Namestovo was founded it was the centre of Upper Orava Region. Many people gather in the square that is called the Square of P. O. Hviezdoslav. Small cake shop is popular place to have a small talk over a piece of cake and a cup of coffee and the Catholic house is the place where youth has its own place to realize their project K&F aimed at interesting and unusual activities.

**> TURKEY****Anıtkabir**

Anıtkabir (literally, "memorial tomb") is the mausoleum of Mustafa Kemal Atatürk, the leader of the Turkish War of Independence and the founder and first President of the Republic of Turkey. It is located in Ankara and was designed by architects Professor Emin Onat and Assistant Professor Ahmet Orhan Arda, whose proposal beat 48 other entries from several countries in a competition held by the Turkish Government in 1941 for a "monumental tomb" for Atatürk.

**The Kocatepe Mosque**

The Kocatepe Mosque is the largest mosque in Ankara, the capital of Turkey. It was built between 1967 and 1987 in the Kocatepe quarter in Kızılay, its size and prominent situation have made it a landmark that can be seen from almost anywhere in Ankara.

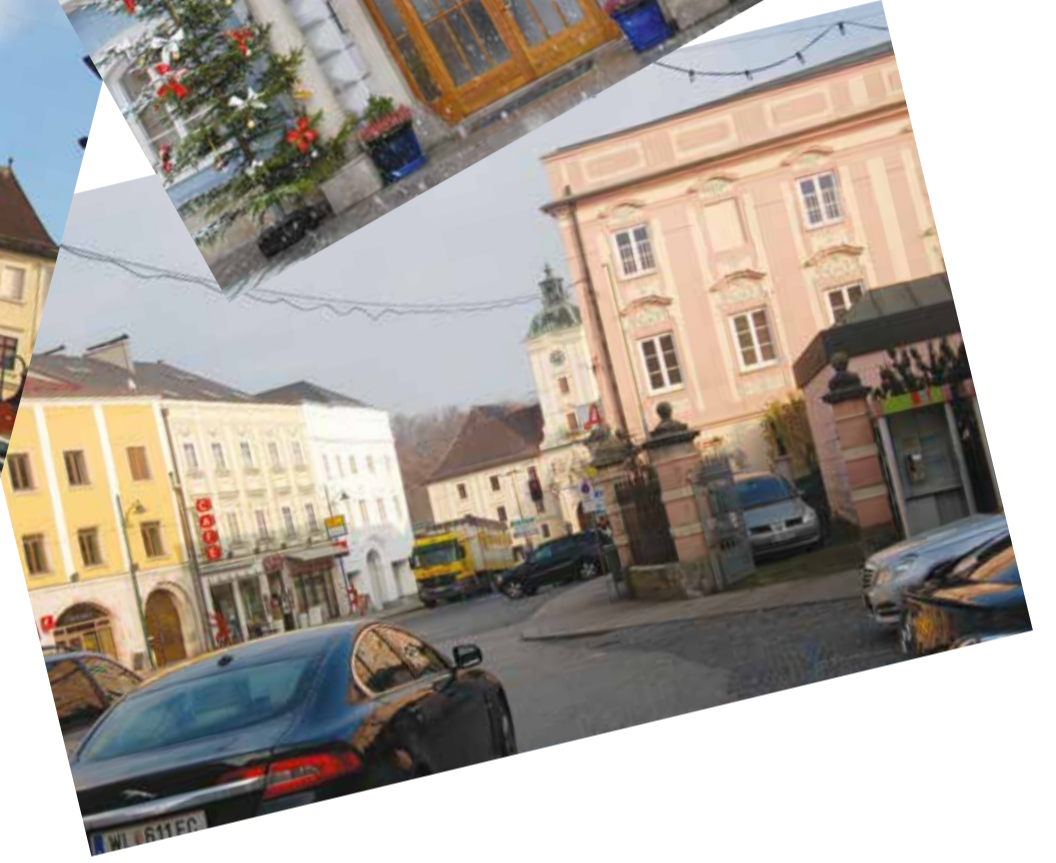
**The Hittite Emblem**

The Hittite emblem was established as Ankara's official symbol in 1973 by then-Mayor Vedat Dalokay, who also decided to place a Hittite Sun sculpture in the city center. The original was excavated at Alacahöyük, which is located near Hittite capital Hattusas.



# Her Ülkedeki En Meşhur Sokağı Keşfedelim!

## Let's Discover the Most Famous Street in Each Country



# Avusturya

## Austria

### Lambach- Marktplatz

Lambach köyü, 1056 senesinde Würzburg piskoposu Adelbero tarafından kurulan manastırın çevresinde gelişmiştir. Manastırın yapımı için Benedictine keşişleri çalışmaya başlamadan önce, manastırın bulunduğu yapı Roma İmparatorluğu döneminde yapılmış ve Traun nehri ile Schwaigbach çayı arasında bulunan küçük bir tepede konuşlanmış bir kaleydi. Günümüzde ise manastır ününü, fresklerine ve önemli elyazmalarına borçlu.

Manastır, Avrupa çapında önemli bir ticaret merkezi olan Lambach meydanının en önemli işaretlerinden birisi olarak görülür. Bu meydana senede iki defa çevre ülkelerden tüccarlar baharat, tuz ve ipek gibi kıymetli malları satmak için gelirlerdi. Esasen kent meydanı günümüzde bulunduğu konuma daha sonraları taşınmıştır. Önceden Lambach ana caddesinin geçtiği yerde, yani kalenin bulunduğu tepenin eteklerindedi.

Manastırdan çıkan yolu dümdüz takip ederseniz komşu bir köy olan Stadl Paura'ya ve Avusturya'nın göller bölgesi olarak da bilinen Salzkammergut'a gidebilirsiniz. Salzkammergut'un adı "tuz odası emlak" olarak çevrilebilir ama anlamı İmparatorluk Tuz Odası'dır. Bu işi, Hapsburg Hanedanı'nın kurduğu ve bölgede bulunan kıymetli tuz madenlerini yönetmek amacını taşıyan kurum tarafından türetilmiştir. Günümüzde ise özellikle İtalyan, Çek, Slovak ve Alman turistlerin akınına uğrayan bir bölgedir. Bünyesinde üç tane büyük olmak üzere bir sürü göl barındırır. Hatta, ünlü Nazi altınlarının atılıp hiçbir zaman bulunamadığı rivayetlerinde geçen 60 metre derinliğindeki göl de burada bulunmaktadır.

Lambach'ın kent meydanına dönecek olursak, meydana genel olarak 18. ve 19. yüzyıldan kalma güzel ve etkileyici binalar bulunuyor. Manastırın karşındaysa eskiden pastane olarak da hizmet vermiş olan ve günümüzde de belediye binası olarak kullanılan bina bulunuyor. Belediye binasının yanındaki küçük caddede ise Napolyon'un askerlerine ait tüfeklerin süngülerinden yapılmış bir çit bulabilirsiniz.

Ne yazık ki, Lambach'ın kent meydanı geçmişte tüccarlar için olan önemini günümüze kadar koruyamadı. Ağırlıklı olarak trafik ve dolaylı olarak trafiğin yarattığı kirlilikten, gürültüden ve kalabalıktan olumsuz etkilenen Lambach'ta bu durum, bir zamanın ihtişamlı binalarıyla ve yöre insanının sevecenliğiyle tezat oluşturuyor. Buna rağmen insanları birleştirmek ve kültürü geliştirmek adına O2, Prodiagonal ve tarihi binalara sahip olan eski hastane ile ahırlar; partilere, derslere, buluşmalara ve toplumsal açılımlara ev sahipliği yapıyor. Haydi Lambach'ı Canlandıralım!

### Lambach- Marktplatz

The village Lambach is dominated by the monastery which was founded in 1056 by Adalbero, who was the last son of the Earls of Wels-Lambach and who was bishop of Würzburg. Before the monks of the Benedictine started their work there, the monastery had been used as a castle and was built in Roman times on a small hill between the river Traun and the small beck Schwaigbach. Today the monastery is famous for its frescos and the library in which you can find important contemporaneous writings.

The monastery can be seen as one of the signposts of Lambach's Marktplatz (=market square), which was once a very important meeting place of traders throughout whole Europe. Twice a year salesmen from neighbouring countries met there to exchange goods and services, especially salt, herbs, silk, ... Originally the market square had been located at the foothill of the castle but when the main street through Lambach was built, the square was transferred to the spot where it can be found nowadays.

Following the way straight from the monastery you immediately reach a crossing from where a street leads to the neighbouring village Stadl Paura and further on to the world-heritage region of Salzkammergut, which became famous for its salt mines and its beautiful landscape with the popular lakes and mountains. But first you need to cross the river Traun over a gorgeous bridge which is guarded by the statue of Saint Johannes Nepomuk. The river had once been an important means to transport salt and wood from Salzkammergut into the cities Wels and Linz and then further along the Danube to Vienna.

Back to the centre of Lambach the market square is surrounded by many beautiful buildings, mainly dating back to the 18th and 19th century when the village was an important stop for the traders throughout Europe. At the opposite end of the monastery you can find the town hall which used to be a post station with a stable for the horses. On the balcony of the town hall the coat of arms shows a red barge with a naked woman wearing a golden crown and long hair. It represents the legend of the virgin Flavia, who was abandoned by her heathenish father as a consequence of her Christian beliefs. She was put on a barge and carried on the river Ager until she stranded at the estuary of the river Traun, where a shepherd found her and cared for her.

Walking into a small side street (Badgasse = bath lane) next to the town hall another sight can be found, a fence made out of gun barrels which had been collected during the Napoleon war. This monument may remind us of the cruelty of the emperor's fights.

Unfortunately Lambach's market square has lost its significance as a centre for tradesmen and shop providers. It is a place badly affected by traffic pollution. The noise of the vehicles crossing the streets tends to be a huge contrast to the quietness within the once crowded buildings characterized by the former liveliness of their inhabitants. There are, though, attempts to reunite people and foster cultural exchanges. The organisations O2 and proDiagonal located in historical buildings like the old horse stable or a hospital provide music events, lectures, meetings and initiatives for a vivid community. Let Lambach revive!



# Fransa

## France

### Gonesse- Rue de Paris

La rue de Paris, kasabanın ana caddesidir. Caddenin tarihi Orta Çağ'a kadar dayanır. İsmi 1834'te belediye tarafından verilmiştir. Cadde bu isminden önce dört farklı isim kullanmıştır: petrol caddesi, şato caddesi, alışveriş caddesi ve şarap caddesi. Gonesse tarımıyla ve fırınlarıyla tanınır. Verimli toprakları, ırmağı ve güvercinlikleri (Güvercinlerin dışkıları gübre olarak kullanılır!) sayesinde tarımı gelişmiştir. Kasaba hastanesiyle de tanınır. 2008'de bu hastanenin 800. yılını kutladık.

La rue de Paris 1500 metre uzunluğunda, bir hayli doğrusal bir caddedir. Küçük bir kısmı dışında gidiş-geliş şeklinde düzenlenmiştir. 2 arabanın aynı anda yan yana gelebileceği, ama park olanağının bulunmadığı dar bir caddedir. Her iki tarafında da kaldırım bulunmaktadır.

Gonesse'nin tarihi sayesinde, caddede belediye binası ve vergi dairesi gibi bazı eski kamu kuruluşlarının binalarını görebilirsiniz. Ayrıca bazı dükkanların kriz yüzünden kapatılmış olmasına rağmen, alışveriş için dükkanlar mevcuttur. (4 pizzacı! Cadde, Leonessa, İtalya ile kardeş şehir ilan edilmiştir.) Konaklama için, bazıları eski, binalar mevcuttur, 18. yüzyıldan kalma çiftlikler ve binalar gibi. Eski binaların restorasyonu bir taraftan devam ederken, iskân projesi kapsamında çevre dostu binalar yapılmaktadır. Ama yine birçok boş konut alıcılarını beklemektedir. Caddenin sonunda büyük bir sanayi bölgesi de bulunmaktadır.

Sonuç: Negatif taraflarıyla oldukça tipik bir Fransız kasabası, oldukça tipik bir Paris dış mahallesi.

### Gonesse- Rue de Paris

La rue de Paris is the main street of the city. The street has existed since the Middle Ages. The name "rue de Paris" was a decision of the municipality in 1834. Before the street had 4 medieval names: oil street, castle street, shop street, and wine street. Gonesse was known for its agriculture and bakers thanks to the fertile land, the river and the pigeon houses (excrements of the pigeons were used as fertilizer)! The town was well known for its hospital too (we celebrated the anniversary of the 800 years of the hospital in 2008).

La rue de Paris is a rather rectilinear street, 1500 m long, two-ways street - except on a short portion (one way street). It is a narrow street where 2 cars can cross, but impossibility to park along the street. There are some pavements on each side.

Thanks to the history of Gonesse, you find in the rue de Paris public institutions of course: the town hall or the taxes office for example. You find trades and shops (4 pizzerias! The street is coupled with Leonessa - Italy). Some shops are closed because of the crisis. You find accommodations, some are old, for example there are farms or buildings from the eighteenth century. There are building sites too : renovation of old buildings and a building site of a housing project (eco-friendly type of housing). But several uninhabited housings or houses for sale too. You find at the end of the street a industrial area with big enterprises.

Conclusion: a rather typical street of the French towns with degraded aspects, a rather typical of the popular suburbs of Paris.





# İtalya

## Italy

### Giarre- Via Callipoli

Giarre, tarih merkezinin ana caddesi Callipoli evler ve çeşitli binalarla sarmalanmış bulunuyor. Elde edilen bilgiler ışığında burasının İÖ. 7. yüzyılda Calcidesi tarafından kurulan Kallipolis isimli bir Yunan yerleşkesi olduğu ortaya çıkıyor. Bugün arkeolojik kanıtlar ve eşyalar olmasa da bu yerleşkenin 1. Dionigi tarafından İÖ. 403 yılında yok edildiğine inanılıyor.

Soylulara ait ikametgâhları ve mağazalarıyla Callipoli Caddesi bizlere 19. ve 20. yüzyılda yapılan barok, özgürlük ve neoklasik tarzı binalarını sergiliyor. En önemli binalardan olan Bonaventura Sarayı, zengin dekore edilmiş ön cephesiyle özgürlük tarzını en iyi temsil eden binalardan birisi. Bina, tanınmış mimar Francesco Fichera tarafından 1927 senesinde tasarlanmıştır.

Aziz İsidoro Katedrali'nden birkaç adım uzaklaşırsanız, 1930'da inşa edilen 1. Dünya Savaşı anıtını görebileceğiniz Monsignor Alessi meydanına gidebilirsiniz. Caddede yürürken belediye binasının yanında Sicilya barok tarzının iyi örneklerinden olan küçük Aziz Filippo Neri kilisesini görebilirsiniz. Bu kilise, 18. yüzyılın ortasında erkekler için bir yatılı okul olarak inşa edilmiştir.

Cadde aynı zamanda önemli İtalyan yazarı ve ozanı olan Giuseppe Macherione'nin doğum yerine de ev sahipliği yapar. Macherione, 24 Mart 1840'da orta sınıf bir ailenin çocuğu olarak doğmuştur ve Aziz Filippo Neri Kilisesi'nde okumuştur.

Buna rağmen caddedeki en etkileyici bina Aziz İsidoro Katedrali'dir. Katedral Callipoli Caddesi ile Giuseppe Garibaldi Parkı arasında yer alır. Bu meydana bulunan katedral, 1794'ten itibaren neredeyse bir asır süren inşasıyla hayrete düşürüyor. Katedralin ön cephesi ise iki kule ve dört saatten oluşuyor; iç mekan ise bir Latin Haç'ı oluşturacak biçimde üçe ayrılmış durumda. Kilise 18. ve 19. yüzyılın bazı ilginç resimlerini barındırıyor. Meydan sadece tarihi bir merkez değil aynı zamanda kültürel ve ekonomik bir buluşma noktası niteliğinde.

Callipoli Caddesi'nde hem tarihi hem de çağdaş mağazaları bulabilirsiniz. Eğer güzel bir el çantası veya moda uygun eşyalar istiyorsanız Callipoli Caddesi'nin ve Corso İtalia'nın köşesindeki deri mağazasını ziyaret etmeniz önerilir. Özel bir etkinlik için yeni bir saat veya pahalı bir hediye mi arıyorsunuz? Callipoli Caddesi'nde bulunan eski sarraflara bakabilirsiniz.

Günlük giysiler içinse Callipoli Caddesi boyunca yürüseniz aradığınızı mutlaka bulacaksınız. Gelişmiş bir elektronik cihaza ihtiyacınız varsa Vodafone'lardan veya Tim noktalarından birisine girmeniz yetecektir.

Callipoli Caddesi'nde dolaşmak için bir diğer sebep ise çeşitli lokantalar, kafeler, barlar ve dondurma dükkânlarında tadabileceğiniz Sicilya yemekleridir.

### Giarre- Via Callipoli

The historical centre of Giarre appears today like a wrap of houses and buildings on its main street: Callipoli street. It seems this was the centre of a Greek settlement of Kallipolis founded by Calcidesi in the seventh century B.C and destroyed by Dionigi I in 403 B.C, but today we haven't sources or archaeological elements attesting that.

Callipoli street, lined with shops and noble residences, exhibits its old houses that are of baroque, liberty and neoclassical style, built in the nineteenth century and in the twentieth century. Among the most important buildings is Bonaventura Palace, that best represents the liberty style with its richly decorated polychrome façade. It was designed by the well-known architect Francesco Fichera in 1927.

A few meters from the cathedral of St. Isidoro, in Monsignor Alessi square, you can see the war memorial of the First World War built in 1930. Walking along the street, you can see, near the town hall, the little church (oratory) of St. Filippo Neri, a rare example of Sicilian baroque style. Its building, in the middle of the eighteenth century, was used as a boarding house for boys. The church has a single nave and preserves a very interesting painting like "Virgin of Purity", showing St. Isidoro praying.

In the street there's also the birth- place of Giuseppe Macherione, who was an important Italian writer and poet, he was born on the twenty-second of March in 1840 from a middle-class family and he studied at the "Filippino Fathers Oratory".

However the most important building in Callipoli street is The Cathedral of St. Isidoro. The cathedral is located between Callipoli street and Giuseppe Garibaldi park. It's an impressive square – shaped neo-classical building, whose construction lasted almost a century, from 1794. The facade has two towers and four clocks; the interior is divided into three naves, which formed a Latin cross. The church preserves some interesting paintings of the eighteenth and nineteenth-century. The square is not only the heart of the historical centre, but also a vivid cultural and economical meeting point.

In Callipoli Street you can find both traditional and modern shops. If you need a nice handbag or you want to buy fashionable items, visit the leather shop on the corner of Via Callipoli and Corso Italia. Do you want a new watch or an expensive present for a special occasion? You can choose among several ancient jewelleries in the town, three of them located in Via Callipoli. Do you want to buy casual clothes? Go along Via Callipoli and you will certainly find what you are looking for. Do you need the updated electronic device? No problem! Just enter one of Vodafone or Tim points.

One more reason to walk along via Callipoli is the great choice of typical Sicilian food on show in the various "bars, cafes, restaurant, ice-cream-shops, tavola calda" open till late at night.







# Norveç

## Norway

### Hønefoss- Storgata

Storgata, kasabanın içinden geçen ırmağın güney yanında boydan boya uzanan oldukça uzun bir caddedir. Bir köprüyle başlar ve kıyısında çeşit çeşit yapılar vardır. Bu yapılardan 200 yıl kadar eski olanlarla beraber, birçoğu da son dönemlere aittir.

Köprüden başlayarak, kuzeye doğru yürüdüğünüzde, sol tarafında eskiden bir papaza ait olan büyük bir müstakil ev, sonra en alt katında bir jimnastik salonu olan büyük bir apartman göreceksiniz. Caddenin diğer tarafında bir sürücü okulu bulunmaktadır. Sonra, sol tarafta, zemininde Asya yiyeceklerinde özelleşmiş bir süpermarket olan başka bir apartman göreceksiniz. Süpermarketle karşı karşıya, içinde alışveriş yerleri, mesela şarap satan bir dükkan gibi ve ofisler olan eski bir bina göreceksiniz. Sonraki büyük bina, yine alışveriş yerleri ve ofislerle dolu. Belediyemizin burada memurluğu var. Bizim okulumuz da bu binanın karşısındaki cadededir.

Şimdi de sıra en iyi yapılardan birinde, şimdilerde restoran ve sergi salonu olarak kullanılan eski bir hapisane. Çevresindeki bahçe, yerel bahçıvan bir kültürden gelen bir bayan tarafından dikkatlice hazırlandı. Kadın gerçekten büyük iş çıkardı! Hapishane ile karşı karşıya, büyük bir logo göreceksiniz : "Sentralgaarden" zemin katında dükkanlarla ve pedikür salonu, hukuk salonu ve refleksolog gibi çeşitli servisleri içeren 4 katlı büyük bir bina. Burada ayrıca ahşap eski bir bina, kasabanın en sevilen restoranlarından birisi yer alır: "Salt & Pepper".

Caddenin sonraki kısmı, caddenin her iki yanında kalan küçük dükkanlarla kasabanın eski yapılarını içerir. Bu küçük dükkanlar -gerçekten o kadar da küçük değiller ☺)- bize geniş bir ürün yelpazesi sunarlar. Bazılarından bahsetmek gerekirse: iki tane gözlükçü, moda yakın giysiler bulabileceğiniz birçok alışveriş dükkanı... Burada ayrıca küçük bir züccaciye, bir bijuteri ve ikinci el dergiler satan küçük bir dükkan bulabilirsiniz(!).

Arkasından ortasında bir çeşmeyle tarihi kasaba meydanına gireceksiniz. Yaz günleri burada meyve sebze tezgâhları kurulur ve meydanı çevreler. Daha fazla dükkan bulabilirsiniz ve size bir de fırın takdim edelim: Baker Narum!

### Hønefoss- Storgata

Storgata is a fairly long street running across the south side of the river which flows through the town. It starts at one of the bridges and the buildings along it are very varied. Some are more than 200 years old, others are quite recent.

Moving from the bridge, walking north, you have on your left hand side a large "private" house (it used to be the vicar's home) then comes a large apartment building with a gym (Elixia) on the ground floor. On the other side of the street, there is a "traffic school" (learn how to drive). Then (left side) there is another apartment building with a supermarket (specializes in Asian food and vegetables) on the ground floor. Facing the supermarket building, there is an old house with shops and offices (e. g. vintage shop). The next block is another large building with shops and offices. Our municipality has their office for public services here. Our school lies across the street of this building.

Then comes one of the finest buildings, the old prison, which is now a restaurant and there are exhibition rooms. The garden around it is carefully tended by a lady from the local horticultural society. She does a great job! Facing the prison you find one of the symbols of the logo: "Sentralgaarden" a 4 story large building with shops on the ground floor and apartments/ various services (e. g. lawyers, pedicure salons, reflexologist) further up. There is also an old wooden building housing one of the town's favorite restaurants "Salt & Pepper".

The next part of the street is the old part of the town with small shops, on both sides of the street. These small shops (they are not THAT small ☺) offer a wide range of goods. To mention some: there are two opticians, some shops for clothing with a possibility for finding something off the mainstream. There is a nice shop for tableware, a jeweller and a small shop for second hand magazines(!).

Then you enter the old town square with a fountain in the middle, on summer days we have vegetable stalls here, and surrounding it, you find even more shops and the baker we have presented: Baker Narum!





# Slovakya

## Slovakia

### Namestovo- Hviezdoslavova Ulica

Namestovo, Slovakya'nın en kuzeyinde bulunan 8.000 nüfuslu küçük bir kasabadır. Kasaba, "Valachilaw" tarafından 16. yüzyılın ikinci yarısının başlangıcında kurulmuştur.

Hviezdoslavovaulicia, bu küçük kasabanın ana sokaklarından biridir. Kuş bakışından bu sokağa bakıldığında zaman şeklinin L harfine benzediği görülmektedir.

Bu bölgenin sadece yayalara ait olması, rahat pazar gezintileri için ideal bir ortam sağlamıştır. Değişik binalarla çevrili olan bu sokakta; birçok dükkan, restoran, pizzacı, fırın, seyahat acentesi, yerel kültür evi, sinema, gazete standlarıyla da gençlerin okuldan sonra boş zamanlarını geçirdikleri büyük bir mağaza bulabilirsiniz. Akşamları sinemaya giderek güzel bir film seyredebilirsiniz.

Eğer aileniz veya eşiniz ile güzel bir zaman geçirmek istiyorsanız, onları bir yürüyüşe çıkarıp daha sonra bizim pastanemizde bir dilim pasta yedirebilirsiniz veya birlikte meydana bulunan dondurma standındaki leziz dondurmaları tadabilirsiniz. Dondurmanızı yerken şelalenin yakınındaki banka oturabilir, isterseniz Orava Bölgesi'nin önemli kişilerine adanmış duvarın veya onuruna sokağa ve meydana adı verilen ünlü Orava şairi OavolOrsaghHviezdoslav'ın heykelinin önünde kendi fotoğrafınızı çekebilirsiniz. Sadece bir şair olmayan Hviezdoslav, eskiden bu küçük kasabada hukuk görevlisi olarak çalışmıştır ve bu yüzden içinde anıtını da bulunduran eskiden yaşadığı evi hâlâ bu sokak üzerindedir.

Maalesef sokakta fazla tarihi bina yoktur, sadece 1901'de kurulan eski Volksbank ve InnMagura binaları bulunmaktadır. Birçok tarihi bina özellikle İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra yıkılmıştır. Namestovo, 1945 yılında süren savaştan ağır bir şekilde hasar görmüş ve kasaba, temellerinden tekrar inşa edilmiştir. Ayrıca St. Simon Kilisesi'nin kulesinin tepesinden ve sokaktaki Jade'den güzel bir manzara vardır. 1656-1659 yılları arasında kurulan bu kilisede benzersiz dokuları ve sanat eserlerini görmek mümkündür. OravaDam'ın inşa edilmesi Namestovo halkının hayatını değiştirmiştir. Turistler ve sporcular bizim kasabamıza hobilerinin tadını çıkarmak ve iyi bir tatil geçirmek için gelirler. Sıcak yaz aylarında Hviezdoslavova Ulica'dan yürürken onlarla tanışmak da mümkündür.

### Namestovo- Hviezdoslavova Ulica

Námestovo is a small town in the northernmost part of Slovakia with the population of 8 000 people. The town was founded by the „Valachi law“at the beginning of the second half of the 16th century.

Hviezdoslavova Ulica is one of the main streets of this small town. From the plane view it has a shape of a letter „L“. It is a pedestrian zone that is why it is an ideal place for lazy Sunday strolls. It is lined with different buildings. Here you can find many stores, restaurants, pizzerias, a bakery shop, travel agency, the local house of culture, cinema, newspaper stands or a department store where many young people spend their free time after school. In the evening you can go to the cinema to watch some good movie.

If you want to spend some nice time with your family or perhaps with your partner, take them for a walk and after that you should have a piece of cake in our nice cake shop or taste some delicious ice-cream from the ice-cream stand on the square. While eating it, you can sit on the bench by the fountain and perhaps take a picture of yourselves in front of the wall of the significant persons of Orava Region or in front of the statue of famous Orava poet Pavol Orságh Hviezdoslav in whose honour the street and the square are named. Hviezdoslav was not only a poet. He used to work as a solicitor in this small town, so in the street there is also the house with the memorial plaque where he lived.

Unfortunately there are not many historical buildings in the street, just the building of former Volksbank founded in 1901 and the building of the Inn Magura. Many of the historical buildings were pulled down especially after World War II. Námestovo was severely damaged during the battles in 1945 and the town had to be rebuilt from its foundations.

There is also a nice view on the tower of the Church of St. Simon and Jude from the street. The church was built in 1656 –1659 and it stores many unique artefacts.

The construction of the Orava Dam changed the life of Námestovo citizens. Holiday-makers and sportsmen come to our town to enjoy their holidays and hobbies and you can meet them walking down Hviezdoslavova Ulica especially in hot summer months.





# Türkiye Türkiye Turkey

## Ankara- Hamamönü

Hem gündüz hem de gece büyüleyici olan Hamamönü, Ankara'nın en eski yerleşim yerlerinden birisidir. Işıklandırılmış caddeler ve şaşıla kaldırımlar yeni ziyaretçilerini bekleyedursun; Hamamönü'nü ilk defa ziyaret eden bir ziyaretçi arkadaşlarıyla tavla oynayabilir, nargile içebilir, çayını yudumlayarak dinlenebilir, geleneksel Türk yemeklerini tadabilir veya kendini canlı müziğin büyüüne kapabilir.

## Ankara - Hamamönü

Gerek ziyaretçileri kendine çeken Mehmet Akif Ersoy heykeliyle, gerek saat kulesiyle, gerekse de banklarıyla Hamamönü meydanı tamamen ziyaretçilerinin rahatı için planlanmıştır.

## Sanat Merkezi

Eskiden şairler, sanatçılar ve devlet adamlarının yaşadığı geleneksel Ankara evleri, restore edilmiş yeni ve çekici halleriyle "Sanat Merkezi"nde toplanmıştır. Birçok konağın bulunduğu sanat merkezinde sanatçıların canlı performanslarına tanıklık edebileceğiniz atölyeler, alışveriş yapabileceğiniz dükkanlar ve kafeler bulunuyor.

Bu konaklar resim, ebru, kaligrafi, cam boyama, seramik ve taş bebek yapımı gibi çeşitli sanatları icra eden sanatçılara tahsis edilmiştir. Bu konaklarda sanatçıların eserlerini sergilemek ve satış yapmak konusunda oldukça şanslı olduklarını söylemek gerekir ve bu şansları kaybolmaya yüz tutmuş sanatların varlıklarını sürdürmeleri konusunda çok fayda sağlıyor.

## Konaklar

Caddelerde kültürel, tarihi ve sanatsal öneme sahip birçok konak görmek mümkün. Ünlü kişilere ev sahipliği yapan bu konaklar aynı zamanda bir kültür merkezi işlevi görmektedir. Dekorasyonlarını ve ahşap işçilikleri büyüleyici olan bu konakların ortak özellikleri arasında ahşap eminleri ve duvarlara gömülü olan dolapları gösterilebilir.

Konakların eşyaları ve dekorasyonu dışında aksesuarlar ziyaretçilerin dikkatini çekmektedir. Eski radyolar, gramofonlar, tablolar, bakır eşyalar ve süsler konakları tıpkı ahşap merdivenler gibi zenginleştiriyor. Eğer dikkatle incelenirse konakların içerisindeki yastıklardan halılara, perdelerden avizelere her detay ziyaretçileri Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarına götürüyor.

Ek olarak, konaklarda kullanılan düzgün kesilmiş taşların kullanışlılığı yanında evlerin ahşap yapısıyla olan uyumu görsel bir şölen oluşturuyor.

## Kültür Sanat Evi

Bölgenin kültürel dokusuyla uyum içinde inşa edilmiş kültür merkezi, kapladığı 575 metrekarelik alanıyla toplumun önemli ihtiyaçlarını karşılıyor. Bu alanda söyleşilerin ve sergilerin durağı olan yerlerden bazılarını söylemek gerekirse; açık hava tiyatrosu ve konferans merkezleri bunların başında gelir.

Çağdaş tesislere ek olarak, merkez aynı zamanda tarihi de yeniden canlandırma görevini üstlenmiş durumda. Örnek olarak, açık hava sineması seyircilerini geçmiş yaz aylarına götürerek büyük bir huzur aşıyor. Sanatseverler ise bu güzel atmosferde çay, kahve veya taze sıkılmış meyve sularını yudumlarken patlamış mısır yiyerek eski filmleri izleme zevkine varabiliyorlar.

## Ankara- Hamamönü

Hamamönü is the oldest residential area of Ankara. It is amazing not only in daytime but also in night time. Lightened street and glittering pavements wait for its visitors. A tourist who visit Hamamönü for the first time can play backgammon, water pipe, drink tea, rest, listen to live music and take a walk with his / her friends and eat traditional Turkish food.

## Hamamönü Square

Hamamönü square which has clock tower and benches is planned for visitors to rest. Mehmet Akif Ersoy sculpture is getting the attention of visitors.

## Art Center

Traditional Ankara houses are located in "art center". The houses in which bureaucrats, poets, artists used to live in, smile you with their restored faces. The mansions are allocated to the artists of traditional handicraft. These arts are painting, water marbling, calligraphy, glass, painting, ceramic, jewelry, stone baby, leather and different kind of traditional art branches. Many artists have an opportunity to sell and exhibit their works in mansions. Thanks to them, old branches of art continue their survival. There are many workshops of the artists and you can witness their live performances and have shopping or drink something at the same time. Art center is like an open air museum.

## Mansions

There are many mansions which have historical, artistical, cultural and literal significance in the street. They host many celebrities and also serve as culture centers. The mutual characteristics of Ankara houses are wooden floors and embedded cupboards. Mansions' woodworks and ceiling decorations are fascinating for the visitors.

Apart from the furniture's of mansion, accessories are getting attention of the visitors. Ancient radios, gramophone, paintings, copper accessories and ornaments are enriching the mansions just like the wooden ladders. Mansion in which each detail, from cushions to carpets, from curtain to chandelier, is taken into account carefully takes you to the first years of Turkish Republic.

Additionally, the mansions, where stones are trimmed and put over and over one by one regularly stands out not only with its functionality but also its beauty. In as much as, proficiency in the arrangement of stones, harmony of stone with wood is giving almost visual exhibition.

## Culture Art House

Culture Art House which was constructed in harmony with historical patterns of the area on 575 meter square meets the important needs of the community. To name a few, open-air movie theatre, meeting and conference halls are some of the places that host interviews and exhibitions. The culture and art center become the attraction place in Ankara serving different kinds of facilities to its visitors.

In addition to the modern facilities, the center refreshes the history. For instance, open-air cinema gives its audience a great pleasure and takes them to the old summer times. Art lovers can drink tea, coffee or fresh fruit juice and have popcorn while watching old movies in a fascinating atmosphere.



### Tacettin Dergahı-Mehmet Akif Ersoy Evi Müzesi

Mehmet Akif Ersoy'un kitapları ve şiirleri sadece anılması gereken eserler değildir. Eserlerinin yaşatılması önem arz ettiğinden Mehmet Akif'in evi restore edilmiştir. Bu sayede Mehmet Akif'in efsanesi gelecek nesillerin zihinlerinde de yaşatılacaktır.

Mehmet Akif Ersoy ulusal marşımızı da evinin ve Tacettin Camii'nin bulunduğu alan içerisinde olan Tacettin Dergahı'nda yazmıştır. Mehmet Akif'in yaşadığı zamanda ulusal marşımızın yazılması için bir yarışma açılmıştır ancak Mehmet Akif, önceleri bu yarışmaya para ödülü olması sebebiyle katılmak istememiştir ancak Eğitim Bakanının ricasını kırmayarak "İstiklal Marşı"nı yazmıştır.

### Mehmet Akif Ersoy Kültür Parkı

Mehmet Akif Ersoy Parkı, kapladığı 22000 metrekarelik alanıyla Türk Milleti'nin yüce şiirlerine adanmıştır. Bünyesinde kutlama alanları, geniş meydanlar, dinlenme alanları ayrıca İstiklal Savaşı'na ve Cumhuriyet'in ilk yıllarına adanmış bir heykel barındırır.

### Camiler

"Sarıkadı Camii", "Karacabey Camii", "Hacı Musa Camii", "Tacettin Camii" ve "Mehmet Çelebi Camii" Kanuni Sultan Süleyman'ın hüküm sürdüğü dönemde yapılmış beş tarihi camiidir.

### El Yapımı Ürünler Pazarı

El Yapımı Ürünler Pazarı'nda kanuni ve piyano seslerinin birbirine karıştığı bir mekan görmek mümkündür ve pazarda gümüş hediyeliklerin, tabloların, ebruların, oyuncak bebeklerin, sabunların ve deri tasarımların olduğu yüzlerce el yapımı ürün bulabilirsiniz.

### Organik Ev Yapımı Ürünler Pazarı

Bu samimi atmosferde ev yapımı geleneksel Türk yemeklerini tadabilir, aynı zamanda hepsi ev yapımı olan turşuların, eriştelerin ve keklerin içinde olduğu birçok ürün de alabilirsiniz.

### Lokantalar ve Kafeler

Güne iyi bir başlangıç yapmak için Hamamönü'nde büyük bir kahvaltı menüsünü inceleyebilirsiniz. Böyle bir menüyle çeşitli zeytinleri, peynirleri ve atıştırmalıkları tatma şansınız olacak. Bunlar dışında bir bardak sıcak çay da güzel bir alternatif olabilir.

Ayrıca bölgede her bütçeye uygun geleneksel Türk yemeklerini tadabileceğiniz birçok kebabçı, lokanta aynı zamanda otantik kahvehaneler bulabilirsiniz.

### Tacettin Lodge and Mosque - Mehmet Akif Museum House

Mehmet Akif Ersoy is the person whose poems and books deserve more than just commemorating. They should be kept alive so his house was restored to transmit Akif's legacy to future generations.

Mehmet Akif Ersoy wrote our national anthem in Tacettin Lodge. In the same area, there is Tacettin Mosque and Mehmet Akif Museum House. In the time Mehmet Akif lived, there was a contest for writing national march. Akif didn't want to attend the contest at the beginning for the money reward. The minister of Education asked him to write one and he wrote the Independence poem. The Ankara House situated in Hamamonu which is now the Literature Library of Mehmet Akif Ersoy is also a living example of this commemoration.

### Mehmet Akif Ersoy Culture Park

Mehmet Akif Ersoy Park, the precious location of the area consists of 22 thousand square meter. That park where the Turkish anthem was written was devoted to mighty poets of ours. There are celebrating areas, large squares, tripping and resting places and a statue which indicates the Independence War and first years of the Republic.

### Mosques

"Sarıkadı Mosque", "Karacabey Mosque", "Hacı Musa Mosque", "Tacettin Mosque", "Mehmet Çelebi Mosque" are the five leading, historical buildings that had been structured at the period of Sultan Suleyman The Magnificent.

### Hand Made Products Bazaar

It is so probable to find a place in Hand Crafts Bazaar where piano and zither sounds mix and you can see hundreds of hand-made productions including silver souvenirs, paintings, water marbling and original accessories, rag and rock dolls, beadings, leather designs, soaps.

### Organic Home Made Products Bazaar

You can taste home made traditional Turkish food here in a friendly atmosphere. You can also buy home made pickle, spaghetti, pasta, cakes, etc.

### Restaurants and Cafes

To make a good start, you can start a day with a big breakfast menu in Hamamonu. By such a menu, you will have a chance to taste many kinds of cheese, olive or snacks. Besides, having a glass of Turkish tea and hand-made dough can be another tasty alternative.

You can also find kebab houses and restaurants of traditional Turkish meals, as well as authentic cafes to have a rest or a coffee break. You can find restaurants and cafes for every budget.

# “Streetwise Europewise” Bir Haftalığına Arkadaşlarla Birlikte Sokağımızı Keşfetmek...

## “Streetwise Europewise” Discover Together With Friends the Streets For a Week

Evvet, bir yol boyunca yürüyüp sohbet ettiğiniz insanlarla ahbablık etmek her zaman bir zevktir. Sokakta sık sık yeni yüzler de görür ve kendinize sorarsınız, “Burada ne işi var?”, “Nereden geliyor?”, “Şu anda ne düşünüyor?”. 9 -14 Aralık 2013 tarihleri arasında Lambach, Bad Ischl, Gosau ve Linz (Avusturya) sokaklarında bulduysanız, Avrupa Değişim Ziyareti (Comenius) sebebiyle Lambach işletme koleji öğrencilerimizle birlikte olan bazı arkadaşlarımızla da tanışmış olabilirsiniz.

“Sokak” katılımcı ülkeler tarafından konu olarak seçildi ve şu anki ana tema ve önümüzdeki iki yılın yaratıcı çalışmalarının içeriğini oluşturmakta. Bu projenin temel içeriği olan kültür, tarih, çeşitli Avrupa sokakları ve insanlarla tanışmak; kişinin yaşamını zenginleştirmeli, kendi kültürü hakkındaki düşünce şekillerini gözden geçirmesine destek olmalı, olası ön yargıları yıkmalı ve dil becerilerini geliştirmelidir.

Tamamıyla farklı ülkeler, büyük de küçük de... Özel bir zarafeti ve sıra dışı bir atmosferi olan sokaklar... “Rue de Paris” boyunca yürüyerek - , Lambach’daki çarşı meydanını keşfet, uzak kuzeydeki Storgata (Honefoss, Norveç)’dan aşağı doğru yürü, Sicili, Giarre’deki sokaktan Etna’yı izle, Slovakya’daki Namestovo ana sokağında alışveriş yap veya Hamamönü’nde (Ankara-Türkiye) ekmek yapan fırıncıyla tanış - öğrenciler bu ülkelere seyahat ederek pek çok fırsat elde edecekler ve çeşitli ülkelerde ne kadar farklı hayatlar olduğu, ortak nelere sahip olduğu konusunda zihinlerinde bir resim oluşturacaklar, sonrasındaki iki yılda ise bu konularda hikayeler anlatacaklar.

Avrupa arkadaşlık ağının bir parçası olarak hangi dilin kullanılacağına henüz karar verilmedi, çünkü ilk toplantının da gösterdiği gibi, fikirler, düşünceler illa ki çalışma dili olan İngilizce ile

Oh, yes, it is always a pleasure walking along a street and meeting acquaintances with whom you have a chat. Often you also see new faces in the street and you ask yourself, “What is this one doing here?”, “Where does he/she come from?”, “What is he/she thinking about at the moment?” If you were around in the streets of Lambach, Bad Ischl, Gosau and Linz (Austria) between 9 and 14 December, you might have met some of our friends who were together with our students of the business college from Lambach in the course of a European Exchange visit (Comenius).

“The street” was chosen as topic by the participating countries and should now be the main theme of common dealing and creative work in the run of the next two years. Culture, history, the life in various European streets and the meeting with people as the central content of this project should enrich one’s own life, entrenched ways of thinking about the own culture and possible prejudices towards foreigners should be torn down and language skills enlarged.

Completely different countries, either big or small. Streets with special flair and extraordinary atmosphere. To stroll along the Rue de Paris, discover the history of the market square in Lambach, walk down the Storgata in the very North (Honefoss, Norway), watch the Aetna from the street in Giarre, Sicily, shopping in the main street of Namestovo (Slovakia) or get to know the baker who prepares bread in the Hamamönü (Ankara, Turkey) – the students will get a lot of opportunities to travel into those countries and to develop a picture by themselves of how different lives can be in the various streets, what they have in common and then tell stories about it in the next two years.

It hasn’t been decided upon yet which language they will use now as part of this European circle of friends, because, as the first meeting had shown, ideas and thoughts don’t necessarily need



ifade edilmek zorunda değil; Fransızca, Almanca ve İtalyanca da iletişim kurmak için kullanıldı. Sadece Türkçe ve Norveççe hala pek çoğu için bir hayli zorlu bir iş.

Çoğu katılımcı için Hornspitzbahn'dan Gosau'ya gitmek üzere teleferiğe binmek ya da sonrasında kar ayakkabıları giyerek harikalar diyarına dalmak, tamamıyla yeni bir tecrübeydi. Bazıları için ise bu etkinlik yeni bir boş zaman etkinliğidir; Bad Ischl ve Linz'de keyifli bir yılbaşı alışverişinin yanı sıra taze, yumuşak karın yavaşlattığı ve insanı yaşamın hayati şeylerine yeniden getirdiği bir etkinlik.

Sokaklara el atılan proje haftası boyunca Avrupa atölye çalışmalarının amacı; yalnızca asıl işe odaklanmak değil, özelliklere, özel niteliklere de cevap vermektir. Bu şekilde, fotoğraflar ve sözlü açıklamalarla sokaklar; karton- kâğıt ve köpükten oluşturulan modellere dönüştürüldü. Sokak lambalarına yılbaşı süslemeleri eklendi, uzun bir yılbaşı ağacı dikildi ve yolun sonuna da araba kondu. Sonrasında, bu sanatsal çalışmalar Perşembe günü gururla sergilenip sunulmak üzere hazırlandı. Herkesin fikrinin ve tasarımının sonunda gerçeğe dönüşüp dönüşmemesi ise, çalışmanın en az önem taşıyan kısmıydı. İşbirliği ve uzlaşma, ağacın üçgen mi yuvarlak mı olacağına karar vermektен daha önemliydi; sonunda kimin umurundaydı ki?

Çocukların ne kadar mükemmel bir şekilde Via Callipoli'yi inşa etmeyi başardıkları, Sicilya'da nisan ayında yapılacak olan bir sonraki toplantıda kararlaştırılacak. Tüm katılımcılar bunu dört gözle bekliyorlar.

Bir dahaki sefere, bir yol boyunca yürürken birisiyle karşılaşırsanız ve kendinize sorarsanız, "Burada ne işi var?", "Nereden geliyor?", "Şu anda ne düşünüyor?" diye, doğrudan o kişiye sorun. Açık görüşlü olmaya ve insanlara yaklaşmaya her zaman değer; bu yolla çoğu zaman kendi hayatınız için pek çok şeyi yeniden kazanırsınız.

to be exchanged in the working language English, also French, German and Italian was used to communicate. Just Turkey and Norwegian have still been a challenge for quite a lot of them.

Many participants may have made a completely new experience when, after maybe their first ride on a chair-lift up with the Hornspitzbahn in Gosau, getting attached to snowshoes and drawing a single track into winterwonderland. It's possible that for some of them this is a new favourite freetime activity, as, besides Christmas shopping in Bad Ischl and Linz being very pleasant, drawing a lane into the fresh, soft snow can make you slow down and coming back to the essential things of life.

Not just coming back to core business, but responding to specialities – this was the aim of an inter-European workshop during the project week, where hand was put on the streets. To put on hand in the way that, by means of photos and verbal descriptions the streets had to be turned into cardboard-paper-styrofoam models. Here some additional Christmas lights on the street lamp, there standing a high Christmas tree, at the end of the street a car. Then they were ready, the works of art, which were proudly exhibited and presented on Tuesday evening. It was of least priority that not everyone's idea and concept was turned into reality in the end. The co-operation and finding of compromises was much more important than deciding whether the tree should be round or of rectangular shape – who cared in the end?

How perfectly the pupils managed to rebuild the Via Callipoli, can be judged upon locally in April as the next meeting will take place in Sicily. All participants are already looking forward to this.

When you meet someone next time walking along a street and you ask yourself, "What does he/she do?" "Where does he/she come from?", ... then directly ask this person. It's always worth being open-minded and to approach people – quite often you regain a lot for your own life.



# Avusturya'da Gerçekleşen İlk Toplantımız

## Our First Meeting in Austria

Pazar günü, okulumuzun bazı öğrencileri ev sahibi kız ve erkek kardeşlerini almak için Viyana'ya ulaştılar. Havalimanındaki karşılamadan sonra, Viyana'daki bazı önemli yerleri görmek amacıyla "Christkindlmarkt" isimli yılbaşı alışveriş alanının olduğu Schloss Schönbrunn'a gittiler.

Sonrasında son grup gelene dek Mariahilfer Straße'de yürümeye zamanları vardı ve gelecek 5 günde kalacakları evlerine giriş yapmak üzere yeniden Lambach'a doğru hareket ettiler. Fransız grup trenle seyahat ettiğinden, ev sahipleri tarafından doğrudan Attnang'daki tren istasyonundan alındılar. İlk akşam, herkes birbirini tanımaya çalıştığı ve ilk Avusturya akşam yemeği olduğu için bir hayli yoğundu.

Bir sonraki sabah müdürümüzün ve gösteri salonunda tüm katılımcılarımıza isim kartlarını takan Avusturyalı öğretmenlerimizin resmi karşılaması vardı. Salonunda hâlâ fark edilebilen gerilimi azaltmak için bazı ısınma oyunları oynadık. Sonra ev sahibi kız ve erkek kardeşler rehberimizin rehberliğinde manastır turu attılar.

Herkes acıkınca Avusturyalı öğrenci ve öğretmenler tarafından hazırlanan "Wiener Schnitzel" isimli yemeğimizin tadını çıkardık. Öğleden sonra, öğrenciler "karma ülke grupları" na ayrılmadan her okulun ilk sunumunu izledik. Karma ülke gruplarının her biri sadece kağıt, kutu, yapıştırıcı ve renkli kalemler kullanarak yazılı tanımlamaların ve fotoğrafların ışığında bir sokak model yapma görevi aldı. Kalıntıları topladıktan sonra herkes yorgun bir şekilde eve gitti ama bazıları gösteri salonunda "Little Miss Sunshine" filmi izlemek için okula döndüler. Patlamış mısır dağıtılmasıyla doğal sinema havası yaratılmış oldu.

Salı günü, iki gruba ayrıldık. İlk grup, bir tarih uzmanı olan Peter Deinhammer ile rehberli Lambach turu yaptı. Kendisi bize Lambach'ta bulunan ünlü kişiler, binalar ve meydanlar hakkında bilgi verdi. Belediye başkanı Sayın Oberndorfer tarafından Lambach belediye binasında bir şeyler atıştırmaya davet edildik. İlk grup bu turu yaparken, ikinci grup okulda dersleri ziyaret ediyordu. Bu, HAK Lambach'da okul hayatının nasıl olduğunu görmek için iyi bir tecrübeydi. Öğleden

On Sunday a few students of our school went to Vienna to pick up our hostsisters and hostbrothers. After welcoming them at the airport, they went through Vienna to see some sights like the Schloss Schönbrunn, where a "Christkindlmarkt" was going on. Then they had time to walk along Mariahilfer Straße until the last group arrived and they could go back to Lambach to check-in at their "home" for the next 5 days. As the French group travelled by train they to be picked up at the railway station in Attnang by their hosts directly. The first evening was busy due to all the getting to know each other in the family and having their first Austrian dinner.

On the next morning there was an official welcome by our headmaster and the Austrian teachers who handed over name tags to all participants in the festival hall. To ease the tension that was still recognisable in the room we played some ice-breaker games. Then the hostsisters and -brothers had a tour through the monastery under the guidance of the abbot. After that everybody was hungry and enjoyed the meal with "Wiener Schnitzel" which was prepared by some Austrian students and teachers. In the afternoon we first heard presentations from each school before the students were divided into "mixed country groups". Each one got the task to create a street model on basis of written descriptions and photos by using just paper, boxes, glue, colours... After clearing up the remainings all went home tiredly but some returned to school to watch the movie "Little Miss Sunshine" in the festival hall. The typical atmosphere of a cinema was created by handing out popcorn.

On Tuesday we were shared into two groups. The first group had a guided tour through Lambach with Peter Deinhammer, who is an expert in history. He told us about famous people who had been in Lambach and about the history of the buildings and squares. We had an invitation for a snack at the town hall of Lambach by the mayor Ms. Oberndorfer. While the first group had this tour, the second group was visiting lessons at school. It was an experience how school life looks like in the HAK Lambach. In the afternoon we did some individual activities. Meanwhile



sonra, bazı bireysel faaliyetlerde bulunduk. Bu arada öğretmenlerin de gelecek planlamalar için bir toplantısı vardı. Akşam, her şehir ya da kasaba sunumlarının gösterildiği Lambach ProDiagonal 'da buluştuk. Ondan sonra, müzik, pizza ve içecekler eşliğinde birbirimizle sohbet ettik ve daha da yakınlaştık.

Çarşamba günü, ev sahibi kardeşler ve bazı Avusturyalı öğrenciler, otobüsle Gosau'ya doğru yola çıktılar. Oraya vardığımızda, bir gün öncesinden kalan pizzalarla küçük bir kahvaltı yaptık. Ardından herkes bir çift kar ayakkabısı aldı ve teleferikle dağa tırmandık.

Zirvede tüm gruplarla ?? kaplı muhteşem doğayı keşfe çıktık; şansımızdan hava da güzeldi. Derin ve taze beyazların içinde yol açan ilk kişi olmak zordu. Bir saat sonra geleneksel Avusturya "Käsespätzle" ve "Apfelstrudel" den oluşan lezzetli yemeği yiyebilecek kadar yorgunduk.

Öğle yemeğinden sonra öğrencilerin çoğu teleferikle aşağı indiler, sadece küçük bir grup yürüyerek inmeye karar verdi. Eve dönmeden önce, Bad Ischl'te bazı önemli yerleri görmek ve alışveriş yapmak için küçük bir mola verdik. Bütünüyle, günümüz tüm Comenius grubu için enfes bir tecrübeydi.

Perşembe günü Linz turumuz ilk Ars Electronica Centre ziyaretimizle başladı. Orada, hâlihazırda devam etmekte olan her sergiyle ilgili açıklama yapıldı. Sonra, "Landstraße" boyunca yürüyüş ve alışveriş yapmak için boş zamanımız oldu. Öğleden sonra, misafirlerimize eve dönüş hazırlıkları, bavul hazırlama vs. için zaman verildi. Akşam, gösteri salonundaki hep birlikte son toplantı olan veda partisi yapıldı; yiyecek-içecekler, müzik ve bolca dans etmek çok keyifliydi.

Cuma, ev sahibi kız ve erkek kardeşlerimizle vedalaşma günüydü. Avusturya takımının bazı üyeleri, başkentte bir şeyler görmek için son şansını kullanarak Viyana'ya giden, özellikle de akşam geç saatlerde Avusturya'dan ayrılacak olan misafirlerimize eşlik ettiler.

Özetle, bu hafta İngilizce dil becerileri konusunda pratik yapmak, ön yargılardan kurtulmak, farklı ülkelerden insanlar tanımak için iyi bir şans ve bütün katılımcılar için gerçekten muhteşem bir tecrübeydi.

the teachers had a meeting to plan for the future. In the evening we met at the ProDiagonal in Lambach, where presentations of each village/city were shown. After that we had some music, pizza and drinks and we were able to chat with each other and become closer friends.

On Wednesday the group of host siblings and a few Austrian students were on a trip to Gosau by bus. When we arrived we had a small brunch with pizza from the day before. Afterwards everyone took a pair of snowshoes and went up the mountain by ski-lift.

On the top, the whole group made a trip through the wonderful landscape covered with snow and we were very lucky as the weather was fine. It was very hard work to go first, carving a track into the deep, fresh white. After an hour we were exhausted enough to have a delicious meal which consisted of typical Austrian "Käsespätzle" and "Apfelstrudel".

After lunch most of the students went down by the lift, only a small group decided to do so by foot. Before we drove back home, we made a short stop in Bad Ischl to do some sightseeing and shopping. Altogether, the whole day was a fantastic experience for the whole Comenius group.

On Thursday a trip to Linz first led us to the Ars Electronica Centre. There we got an explanation about each specific exhibition they have at the moment. Then we had some free time to walk or shop along the Landstraße. In the afternoon our guests had time to prepare themselves for going home, for packing their luggage, etc. In the evening a welfare party took place, the last meeting together in the festival hall, with food, drinks, music and a lot of dancing which all enjoyed a lot.

Friday was the day to say goodbye to our hostsisters and -brothers. Some of the Austrian team accompanied the guests to Vienna, where the last possibility to see something of our capital was used, especially by our guests who left Austria later in the evening.

To sum up, this week was a really great experience for all participants, a good chance to get to know people from other countries, to get rid of prejudices and to practice English language skills!





# Fırıncılar Bakeries

Ekmek. Öyle sıradan ve bir o kadar da sıradışı... Avusturya, Fransa, İtalya, Norveç, Slovakya veya Türkiye'deki insanların ne tür ekmekler ya da unlu mamuller yediğini hiç düşündünüz mü? Sokaklarımızın ortak noktalarından biri de her birinde bir fırının yer almasıdır. Bu yazıda 6 ülkedeki her bir fırıncının değerli fakat zor işini okuyacaksınız ve bu ülkelerde fırıncı olmak için alınması gereken eğitim düzeyini kıyaslayabileceksiniz. Belli başlı fırınların nasıl olduğunu merak ediyor musunuz? Öyleyse okumaya başlayabilirsiniz.

Bread. So ordinary and thought so extraordinary. Have you ever thought what kind of bread and bakery products do people in Austria, France, Italy, Norway, Slovakia or Turkey eat? One of the common signs of our street is the fact that there is a bakery situated in each of them. In this article you can read about precious but hard job of a baker in these six countries and you can compare what education you need to have to become a baker in each of them. And are you interested in what it is like in particular bakeries? You can start reading then.

## Avusturya

### Lambach'daki Fırıncılar

Lambach'ın gerçek anlamda iki fırını vardır ki bu, hem ekmeğin hem de unlu mamüllerin kendileri tarafından yapıldığı anlamına gelir.

Bu, artık pek yaygın bir durum değil, fakat bu konuda daha sonra bilgi vereceğiz.

Söz konusu fırınlardan sadece biri üzerine odaklanmak istiyoruz, çünkü bu diğerinden farklı olarak yerel ve tanınan bir fırın.

Fırınının adı Takacs'tır ve 1949 yılında kurulan bir aile şirkettir. Şirketin sahibi Josef Takacs, 30 yıldan daha fazla bir süredir bu fırını işletmektedir. Bu fırıncıda 3 fırıncı daha çalışmaktadır. Genellikle sabah 1'de işe başlayıp 8-9 gibi işi bitirirler. Bu 3 fırıncının yanı sıra, çoğu yarı zamanlı çalışan 5 yardımcı daha da çalışmaktadır.

Takacs'ın bir başka geliri de fırının ikinci katında yer alan küçük restoranttan gelir. Bayan Takacs bu restorantı işletir, küçük mutfakta taze bir şekilde hazırlanıp odun ocağında pişirilen atıştırmalıkları ve günlük ana yemekleri servis eder.

Takacs, Lambach çevresindeki şirketlerin yanı sıra evlerin taze ekmeğin ihtiyacını da karşılayan önemli bir fırındır. Bu sebeple, yıllar önce, okulumuzun da faydalandığı bir tür dağıtım hizmetine başladılar. Bu şu şekilde işler; yardımcılardan biri her okul günü bagnet ekmeğin çeşitleri, hazır sandviçler ve tenefüs sürelerinde satın alınabilecek tatlı yiyecekler dağıtır.

Takacs için, yıllar önce ev yapımı ekmeğin satmaya başlamış olan mağaza ve marketler zincirleriyle rekabet etmek çok zordur. Burada marketler yerinde ve istenen zamanda merkez fırından sipariş edilen önceden pişirilmiş unlu mamülleri alırlar. Bu taze ekmeğin, müşterilerin ekmeğini marketten almalarını, dolayısıyla asıl fırına ekstra bir yol sarf ederek gitme zahmetine girmemelerini sağlar. Öte yandan geleneksel fırınların bir başka avantajı da normalde sabahın çok erken saatlerinde (6 civarı) açılmaları ve gerçekten taze, piştikten sonra tekrar dondurulmamış ekmekler satmalarıdır. Dahası, Takacs çok daha fazla ekmeğin / sandviç çeşitliliğine sahiptir ve özel siparişleri de karşılayabilir. Bu yüzden yerel fırından ihtiyaçları almaya devam etmek, bu önemli işi desteklemek açısından büyük önem taşır.

## Austria

### Bakeries in Lambach

Lambach has 2 real bakeries, meaning that bread and bakery products are baked by themselves.

This is not very common anymore but more about this a bit later.

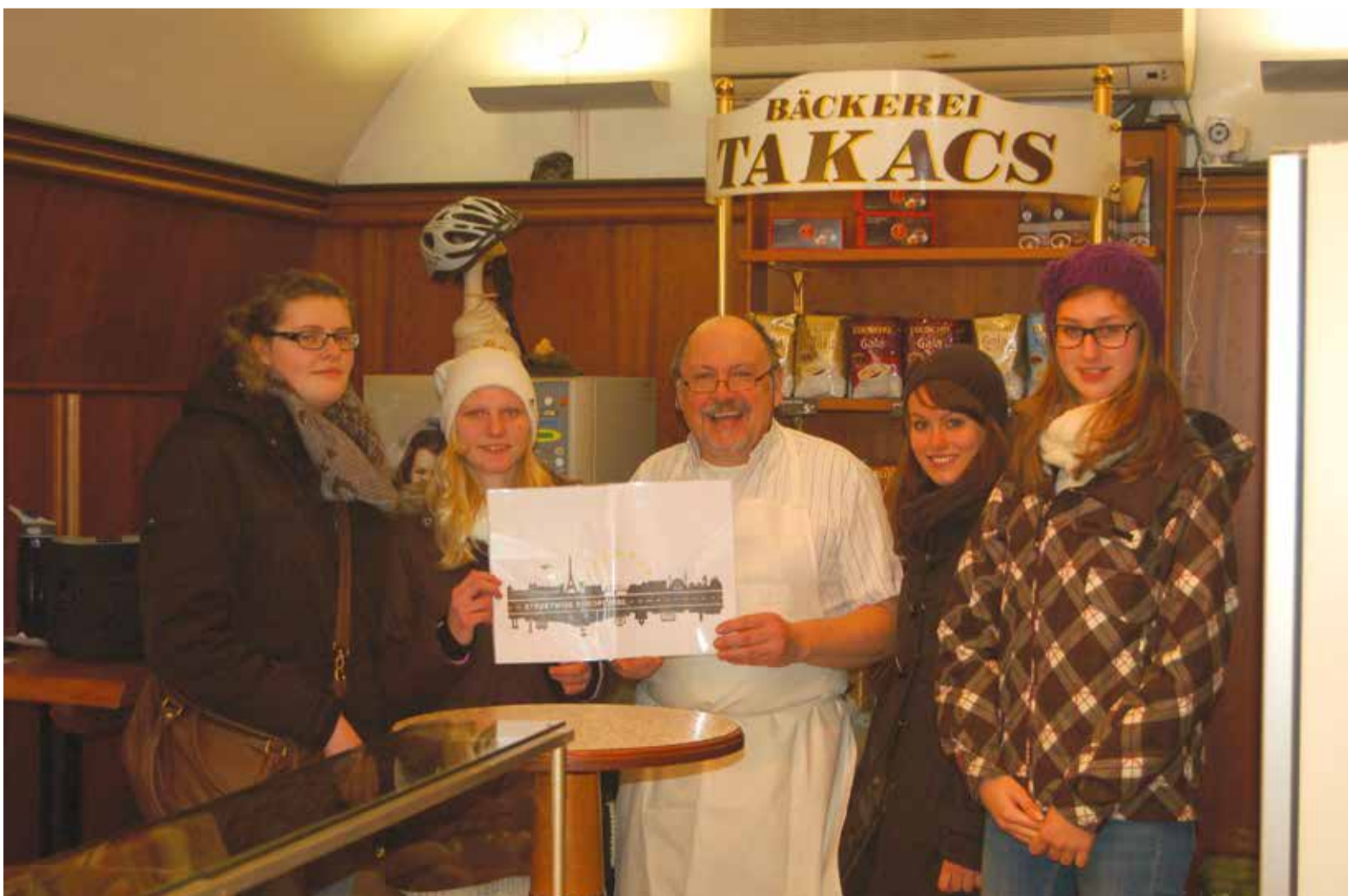
We want to concentrate on just one of these two bakeries as this one is also local and well-known.

The boss, Mr Josef Takacs has been running this company for more than 30 years. He employs 3 bakers who normally start their work at 1 am and finish at 8-9 am. Besides them, also 5 shop assistants work in the enclosed bakery, most of them part-time.

Another income of Takacs comes from a small restaurant which is located in a second room in the bakery. Ms Takacs runs this restaurant and serves snacks and daily main dishes, freshly prepared in a small kitchen and in a wooden stove.

Takacs is an important supplier of fresh bread for households as well as for companies in the surrounding of Lambach. For this they have started a kind of delivery service years ago in which our school also takes favour. This works that way that one of the assistants delivers an assortment of rolls, readily prepared sandwiches and sweet stuff which can be bought during our snack break every school day.

For Takacs it is very difficult to compete against shops and supermarket chains which started to sell "home-made" bread years ago. Here the shops get pre-baked bakery products from central bakeries which are then finished just-in-time on-site. The smell of this "fresh" bread encourages shoppers to buy the bread in the supermarket instead of going an extra way to a real bakery's. The advantage of them on the other hand is that they normally open very early in the morning (at around 6 o'clock) and here the bread is really fresh and not frozen after being pre-baked. Furthermore, Takacs has a bigger variety of bread/sandwiches and can fulfil special orders. Therefore it is very important to keep buying at our local bakery's to support this very essential business.





## Fransa

### Gonesse'deki Fırınlr

Gonesse'de Paris sokaklarındaki fırın; sokağın ortalarında(59 numara'da), Belediye Binası'nın yakınındadır. Şimdilerde sokaktaki tek fırın. Ama 18.yy 'da, şehirde 200 fırın varmış. Gonesse, ekmeğiyle (ırmağı, verimli toprakları ve güvercin evleri ile) ünlüdür. Parisliler, Fransız Kralları veya Viktor Hugo, Gonesse'dan ekmeği istemiştir. 1900'lerden kalma eski bir kartpostalda 59 numarasını görüyoruz, bu numara o zamanlar bir fırınmış. Sahipleri değişmiş. Bugün fırıncı Philippe Quesnot.

Fırın sabah 6'da açılıp akşam 8'de kapanıyor. Genellikle yaşlı insanlar sabahları gelip "baguette", "croissant" veya "pains au chocolat" larını alıyorlar. Çocuklar şeker alıyorlar. İşçiler, iş gününün sonunda "baguette" alıyorlar. Siz de buradan ekmeği ya da Fransız pastası alabilirsiniz. Fransa'da fırınlar genellikle Fransız pastası satırlar.

Sizin için "jambon-beurre" ve "éclair au café"yi denedik. Gerçekten güzeldi! Jambon-beurre, baguette, tereyağı ve jambondan yapılan, Paris'in tipik bir sandviçi. éclair au café ise tarif etmesi çok zor bir çeşit pasta. Kesinlikle denemelisiniz!

Ekmeği burada pişiriliyor. Bu fırında 7 satış elemanı, 3 fırıncı ve 7 şekerçi 1121,71€ maaş ile çalışıyor. 1 kilo beyaz ekmeğin fiyatı 4€. Bir "baguette" 1€. Fırının bir günde yaklaşık 100 müşterisi oluyor. Yılda ortalama 12 ton un kullanılan bu fırında bir günde 200 "baguette" üretiliyor. Ama Rue de Paris'teki bu fırın için bu bilgiler çok gizli!!!

## France

### Bakeries in Gonesse

The bakery from the street of Paris in Gonesse is located in the middle of the street (n°59), near the town hall. It is the only one in the street now. But back in the eighteenth century, 200 bakers worked in the town ! Gonesse was well-known for its bread (river, fertile lands, and pigeon houses!). Parisians, kings of France or Victor Hugo wanted the bread from Gonesse. On the old postcard from 1900, we can see that the number 59 was already a bakery at that time. The owners changed. Nowadays the baker is Philippe Quesnot.

The bakery opens at 6 am and closes at 8 pm. Generally, old people come in the morning to buy their "baguette" or "croissant" and "pains au chocolat". Children can buy sweets. Workers buy the "baguette" in the evening after their working day. You can buy bread, but French pastry too. In France, most bakeries offer pastry.

We tested for you the 'jambon-beurre' and the 'Éclair au café', It was really good ! The jambon-beurre is a typical sandwich from Paris made of baguette, butter and ham. The éclair au café is a pastry that is too hard to describe! You should taste it !

The bread is baked on site. In the bakery, there are 7 sellers, 3 bakers and 7 confectioners with a salary of 1121,71€. The price of a kilo of white bread is 4€. A baguette costs 1 euro. The bakery has approximately 100 clients per day. On average, a bakery uses 12 tons of flour per year and produced 200 "baguettes" per day. But in the bakery located Rue de Paris, these pieces of information are top-secret !!!



## İtalya

### Callipoli'deki Fırınlr

Ekmeği dünyanın her yerinde popülerdir. Projemiz için, Callipoli Sokağı'nda yer alan, kasabada nezaketi ve yardımseverliğiyle bilinen Leocata Fırını'nın sahibiyile röportaj yaptık. Kendisine işiyle ilgili sordular yönlendirdik:

- Evet, Leocata, ne zaman fırın işletmeye başladınız?
- 1989 yılında çalışmaya başladım. Bu meslek tutkusunu aynı işi yapan babamdan aldım. Fırıncı olmak, ilgi, sabır, ve hepsinin ötesinde fedakarlık ruhu demektir. Diyebilirim ki, hiçbir zaman işsizlik yaşamadım, çünkü ekmeği satmayı hiç bırakmadık.
- Ekmeği yapımında hangi malzemeler kullanılır?
- Ekmeği yapımında kullanılan malzemeler: un, tuz, arpa ve su, en önemlisi de sevgidir. Hazırlama süresi 1-2 saat, mayalanma süresi ise 3 saat kadardır.
- Sıradan bir çalışma gününüz nasıldır?
- Her gün sabah 5:30'da taze ekmeği sağlamak için açarız ve haftalık tatil günümüz yoktur.
- Hangi geleneksel Sicilya spesyallerini hazırlıyorsunuz?
- Arancini, pizza, içinde "liffia" içeren kurabiyeler, kekler, bisküviler, mevsim tatlıları, kruvasanlar, kurabiyeler, bruschetta gibi ekmeği malzemeleriyle hazırlanan çeşitli spesyaller, kırıkırak, "mafalda", "gemellini", "cucciddati", ve diğer atıştırmalıklardan hazırlıyoruz.
- "Mafalda" nedir?
- Mafalda, susam tanelerinin güzel ve eşsiz lezzetini almış olan, Sicilya'daki en iyi bilinen ekmeği türlerinden biri olan altın gibi kızarmış ekmeğdir.

Çok daha fazla soru sormak istememize rağmen, fırıncımıza nezaketinden dolayı ve en önemlisi bize işi sevmenin önemini öğrettiği için teşekkür ettik. Fırıncının sözlerini dinlerken bir somun ekmeğin sıkı çalışma, fedakarlık ve hepsinin ötesinde sevgi ve sabır olduğunu fark ettik.

## Italy

### Bakeries in Callipoli

Bread is popular all over the world. For our project we interviewed the owner of the bakery Leocata, in Callipoli Street, known in the town for his kindness and helpfulness.

We asked him about his job:

- Well, Mr. Leocata, when did you start running the bakery ?
- I started working in 1989. I inherited this passion from my father, who did the same job. Being a baker means great care, patience and above all great spirit of sacrifice. I can say I have never known unemployment because we have never stopped selling bread.
- Which ingredients are used for the preparation of bread?
- The ingredients for the preparation of bread are: flour, salt, yeast and water, but the most important ingredient is "love". The preparation time is one or two hours and for the leavening about three hours.
- What's your typical working day?
- We open at 5.30 am to ensure fresh bread every day and we have no weekly day off.
- Which typical Sicilian specialties do you prepare?
- We prepare: arancini, pizza, cookies with "liffia", cakes, biscuits, season sweets, croissants, cookies and various baked specialties made with bread ingredients like bruschetta, bread sticks, "mafalda", "gemellini", "cucciddati" and other snacks.
- What is mafalda?
- Mafalda is a golden crust bread, with a delicate and distinctive flavour of sesame seeds and it is one of the most widely know types of bread in Sicily.

Although we would have liked to ask much more, we thanked the baker for his kindness and, above all, for what we learnt about the importance of loving work. While listening to the baker's words, we realized that a loaf of bread means hard work, sacrifice and, above all, love and patience.



## Norveç

### Honefoss'ta Fırıncılık

#### Fırıncı Narum

Un	: Yılda 200 ton
Adet	: Günde yaklaşık 600 adet
Beyaz ekmek fiyatı	: Yaklaşık 4.5 Euro
Maaş	: Ayda 3500 Euro
En iyi satan	: Baguettes
Yerel spesiyal	: "Ringerikskringle"

#### Fırıncı Narum, Honefoss'ta Fırıncılık

Gustav Hansen, fırıncı Narum adı taşıyan Honefoss'taki unlu mamullerden birinin arkasındaki isimdir. Bugün, şirket aşçı başı Morten Nilssen ve müdürü, aynı zamanda fırının sahibi olan Kjell- Eric Andersen tarafından işletilmektedir.

Honefoss'ta, üç farklı Narum fırını mevcuttur. Asıl işletmeleri Honefoss'un merkezinde, Gagata'da yer alırken diğer ikisi Vikersund ve Brandbu'dadır. Gagata'daki fırının çalışma saatleri: Pazartesi-çarşamba 07:30 – 17:00, perşembe 07:30 – 18:00, cuma 07:30 – 17:00 ve cumartesi 08:30 – 16:00'dır. Pazar günleri fırın kapalıdır.

Yerel spesiyal, içi kristalleşmiş şeker ve kremayla doldurulmuş çubuk kraker olan "Ringerikskringle" dir.

Norveç'te fırıncı olmak için, fen ve matematik gibi normal derslerin yanı sıra fırıncılıkla ilgili temel öğelerin de öğretildiği iki yıllık meslek okulları zorunludur. Sonrasında, pratik amacıyla iki yıl için bir fırında çalışılmalı ve fırıncı unvanı alabilmek için bir sınav geçilmelidir. Ardından, isteğe bağlı olarak fırıncılığın bir konusunda uzmanlaşmak için bir okula da gidilebilir, fırıncı olarak çalışmaya da başlanabilir.



## Norway

### The Bakeries at Hønefoss

#### Baker Narum

Flour	: 200 ton/year
Rolls	: about 600 per day
Price for white bread	: about 4,5 €
Salary	: 3500 euro/month
Bestseller	: Baguettes
Local specialty	: «Ringerikskringle»

#### Baker Narum, the bakery in Hønefoss

Gustav Hansen Narum is the person behind one of the bakeries in Hønefoss, named Baker Narum. Today, the company is drifted by the head baker Morten Nilssen and his manager Kjell- Eric Andersen, who is also the owners of the bakery.

In Hønefoss, there are three different Narum-bakeries. Their main business is localized in the center of Hønefoss, Gagata, but you can also find them in Vikersund and Brandbu. The bakery in Gagata has its opening hours Monday - Wednesday from 07:30 to 17:00, Thursday from 07:30 to 18:00, Friday from 07:30 to 17:00 and Saturday from 08:30 to 16:00. The bakery is closed on Sundays.

The local specialty is "Ringerikskringlen", and is a pretzel filled with cream and icing sugar.

To be a baker in Norway, you have to go two years at a job-related upper secondary school where you are taught the basic things you need to know about baking together with the normal subjects like math and science. After that, you work for two years in a bakery as practical learning before you take a practical test to get your permission to be a baker. After that you can either go to school to specialize in a particular subject in baking or you can start working as a baker.





## Slovakya

### Jackulik's de Fırıncılık

Jackulik's de fırıncılığın başlaması, 1953 yılına dek orada ekmek yapan Frantisek Jackulik ile olmuştur. Şirket kamulaştırıldıktan sonra da kendisi devlet fırınında fırıncı olarak çalışmaya devam etti.

1990 yılının ocak ayında, oğlu Ondrej babasının fırınının kendine özgü odalarında sürdürülen aile fırıncılık geleneğini, yeni teknolojinin kullanıldığı bir hâle dönüştürdü. Ekmek, odun ateşinde pişirildi.

Ancak Ondrej'in hayalleri, ailesinin evindeki küçük orijinal fırında ekmek pişirmenin çok ötesindeydi. Vizyonunu, tamamen modern teknolojiyle donatılmış olan ve üretim taleplerine cevap verebilecek yeterlilikte yeni bir fırın kurarak takip etmeye başladı. Yavaş yavaş yeni hizmet yeri gelişti, unlu mamuller üzerine konan katı kriterleri karşılayabilecek kapasitede modern teknoloji ve üretim teçhizatıyla donatıldı. Bu yeni binanın içerisinde müşterilerin her zaman taze ürünler bulabilecekleri ikinci bir şube de açılabilir.

Bugünlerde fırın, her gün müşterilere unlu mamulleri dağıtan dağıtım bölümü çalışanları ve sürücülerinden, ekmek üretiminden sorumlu fırıncılara kadar farklı pozisyonlarda görevli 35 işçiden daha fazlasını istihdam eder.

Unlu mamullerin yüksek kalitesi modern üretim teknolojilerinin ve bütün malzemelerin iyi kalitede olmasının sonucudur. Ürünler bölgemizde 130'dan fazla noktaya dağıtılmaktadır. Her gün 5.000 ekmek üretilir ve yılda 600 ton un kullanılır. "Zemiakovy chlieb" patates ekmeği, en çok satan ekmekleridir.

Bu fırında 10 çeşit ekmek mevcuttur. Ekmek üretiminin %70'i fırının kurucusun orijinal tarifine dayanan klasik ekmeğin üretiminden oluşur. Ayrıca esmer, tahıllı, tam tahıllı, ay çekirdekli, keten tohumlu ve daha pek çok çeşit ekmek üretilir. Burada ekmek dışında 60-70 çeşit farklı ürün yapılır. Bunlardan bazıları bagetler, sandviçler, çörekler, donutlar ve çikolata, marmelat, peynir, krema ve haşhaşla doldurulmuş farklı tatlı ürünlerdir.

Şu anda Jackulik ailesinin 3. nesli bu işi sürdürmektedir.

#### - Bu başarılı işletmenin sırrı nedir?

Kalite. Ekmek çok hassas bir konudur. Ahşap veya bir masa gibi değildir. Her hamur farklıdır. Ayrıca rekabet de gerçekten güçlüdür. Sadece Yukarı Orava bölgesinde dahi 9 tane daha fırın vardır ki bu bütün bölgeyi kapsamaz. Bu yüzden kaliteyi yüksek seviyede tutmak çok önemlidir.

## Slovakia

### Bakeries at Jackulik's

The beginnings of the bakery at Jackulik's were put by František Jackulik, who used to make bread there till 1953. After the company was nationalized he continued working as a baker in the state bakery.

In January 1990, his son Ondrej decided to reassume the family bakery tradition in original rooms of his father's bakery where original technology was used. Bread was baked in a wooden oven.

But the ambitions of Ondrej were much greater than just baking bread in a small original bakery located in his parents' house. He started to follow his vision by building a new bakery, which would correspond with all the modern technology and production demands. Gradually new facility grew and it has been equipped with modern technologies and production processes which correspond with strict criteria put on bakery products. Within this new building also the second shop could be opened, where customers can always get fresh products.

Nowadays bakery employs more than 35 employees, who work on different positions starting with bakers responsible for bread production, production of steamed products e.g. dumplings to employees of dispatch department or drivers who deliver their bakery products to the customers every day.

High quality of bakery products is a result of using modern production technologies and high quality of all ingredients. Products are delivered to more than 130 points in our region. About 600 tons of flour are used a year and 5000 rolls are produced every day. "Zemiakový chlieb" – potato bread is their bestselling product.

Ten kinds of bread are made in this bakery. Seventy per cent of bread production is the production of classical bread which is still made in accordance with the original recipe of the bakery founder. Then also dark, cereal, whole meal, sunflower seed, flax seeds ones and other kinds of bread are made.

Besides bread from sixty to seventy kinds of different products are made here: like rolls, baguettes, sandwiches, buns, doughnuts, different sweet products filled with chocolate, marmalade, cheese, custard, poppy seed filling.

Currently there is the third generation of Jackulik family doing this business.

#### And what is the secret of this successful business?

Quality. Bread is very fragile material. It is not like some wood or a table. Each dough is different. And the competition is really strong. In the region of Upper Orava there are nine other bakeries, and it is still not the whole region. So it is important to keep quality on a very high level.

# Türkiye

## Hamamönü'nde Fırıncılık

- Oğuzhan** : Yılda kaç ton un kullanıyorsunuz?  
**Fırıncı** : 40-50 ton arası.  
**Oğuzhan** : Günde kaç adet ekmek üretiyorsunuz?  
**Fırıncı** : Değişiklik göstermekle beraber 8-10 bin ekmek üretiyoruz.  
**Oğuzhan** : Günde kaç müşteri geliyor?  
**Fırıncı** : Ortalama olarak 300 kişi geliyor.  
**Oğuzhan** : Beyaz ekmeğin kilogram fiyatı nedir?  
**Fırıncı** : 3 lira.  
**Oğuzhan** : Burada çalışan bir işçinin maaşı nedir? Gece vardiyası var mı?  
**Fırıncı** : Kıdemine göre 1500-2000 arasındadır. Gece vardiyası var, fakat ücret olarak gündüzle bir farkı yok. Mesai 12 saattir, ama unlu mamul de ürettiğimiz için gece vardiyası yapıyoruz.  
**Oğuzhan** : Açılış kapanış saatleri neler?  
**Fırıncı** : Fırın 24 saat açık ama tezgâh (satış) 05.00-22.00 arası açıktır.  
**Oğuzhan** : En iyi satan ekmek türü hangisidir?  
**Fırıncı** : "Somun". Beyaz ekmek veya Ata ekmeği olarak da bilinir.  
**Oğuzhan** : Özel bir ürün/mamul var mı? Geleneksel de olabilir?  
**Fırıncı** : Beypazarı kurusu. Beypazarı kurusu un, tereyağı ve mahlep içerir. Uzunca yapılır, daha sonra kesilir ve fırında kuruması için uzun bir süre bekletilir. Üzerine şerbet döküp tatlı ya da dökmeyp tuzlu bir şekilde tüketilebilir.  
**Meriç** : Fırıncı olmak için ne gibi özellikler gerekir? Eğitim gerekli midir?  
**Fırıncı** : Sekiz yıllık zorunlu eğitim dışında özel bir kriteri yoktur. Zor bir meslektir. Ekmek dizme, fırına sal-çıkara işleri, hamur bölümü gibi kısımları vardır. Kalite standartları devlet tarafından denetlenmektedir.  
**Meriç** : Fırıncılık mesleğinizin babadan oğula mı geçti? Fırıncı olmaya nasıl karar verdiniz?  
**Fırıncı** : Babadan oğula geçti, evet.  
**Meriç** : Fırıncı olmanın en güzel yanı nedir?  
**Fırıncı** : Ekmek bedava :) Fırıncıların bir sözü vardır: "Bir yerine un bulaştı mı, bir daha ayrılamazsın." Her iş batır, fırıncılık ne olursa olsun batmaz. En temel ihtiyaçtır. Ekmek kültürü sosyo-ekonomik yapıya bağlı olarak şekillenmiştir.  
**Meriç** : Fırıncı olmanın en kötü yanı nedir?  
**Fırıncı** : Mesai saatleri uzun ve zor.  
**Meriç** : Neden bazı unlu mamuller özel günlerde ve kutlamalarda üretiliyor?  
**Fırıncı** : Gelenekten dolayı. Sevgililer gününde alınan çiçek gibidir. Amacı daha çok özel günleri hatırlatmak ve anlatmaktır.  
**Meriç** : Organik ürünleriniz mevcut mu? Çok talep var mı? Evlere servis yapıyor musunuz?  
**Fırıncı** : Mevcuttu ama fiyatları biraz yüksek olduğu için talep az oldu. Evlere servis yok.  
**Meriç** : Fırında üretilen ekmek ile market üretimini çeşitlilik, temizlik, lezzet açısından kıyaslar mısınız?  
**Fırıncı** : Önemli olan üretim yerinin güvenilirliğidir. Türkiye'de unlu mamuller temel besin kaynağı olduğundan çeşitlilik ve lezzet açısından her ikisi de zengindir.

# Turkey

## Bakeries in Hamamönü

- Oğuzhan** : How much flour do you consume each year?  
**Baker** : About 40-50 tons.  
**Oğuzhan** : How many bread do you produce each year?  
**Baker** : It depends, but approximately 8-10 thousands each year.  
**Oğuzhan** : How many customers do you welcome daily?  
**Baker** : Nearly 300 customers.  
**Oğuzhan** : How much is the price of white bread / kg?  
**Baker** : 1.2 Euro / kg.  
**Oğuzhan** : What is the salary of an employee? Do you have night shift?  
**Baker** : 750-1000 Euros depending on the position. Yes, we have night shift, however there is no salary difference. The shift is 12 hours, but we also have night shift for the production of bakery.  
**Oğuzhan** : What are the opening hours?  
**Baker** : Our bakery is open for 24 hours, but sale time is: 05.00-22.00.  
**Oğuzhan** : What is the bestseller?  
**Baker** : "Somun". It is also known as white bread or "Ata" bread.  
**Oğuzhan** : Do you have a special offer? Or a traditional one?  
**Baker** : "Beypazarı Kuruşu". "Beypazarı Kuruşu" includes flour, butter and mahlep (a special spice). It is prepared like a long cord, cut into small pieces and kept in oven for long hours to let it dry. It can be added some sorbet or consumed salty.  
**Meriç** : What kinds of qualifications are needed to become a baker? Is there a special type of education?  
**Baker** : Except for the 8 years compulsory education, there are no criteria. It is a hard job. It has different processes like lining up breads, baking and dough. Quality standards are decided and detected by the government.  
**Meriç** : Is your job as a baker descended from your father? How did you decide on it?  
**Baker** : Yes, it is a family run.  
**Meriç** : What is the best side of being a baker?  
**Baker** : Bread is free. There is an idiom on bakery: If flour is rubbed on you, you can not leave this job. Any type of business can go bankrupt but bakeries won't. Because it provides the most important need. Bakery culture is shaped by socio-cultural structure.  
**Meriç** : What is the worst side of being a baker?  
**Baker** : Employment time is long and hard.  
**Meriç** : Why are some special types of bakery produced for certain events or celebrations?  
**Baker** : It is related with traditions. They are like the flowers prepared for the Valentine's Day. The aim is to remember and remind.  
**Meriç** : Do you have some organic products? Is there demand for them? Do you have delivery service?  
**Baker** : We had, but there was not enough demand because of the prices. No, we don't have delivery service.  
**Meriç** : Would you compare the traditional bakery productions with mass production for the malls from the aspect of variety, taste and hygiene?  
**Baker** : The important part is the reliability of the bakery. Both of them are very rich from the aspect of variety, taste and hygiene. Because, in Turkey bakery has an utmost importance.



## Fırınlara Karşılaştırılması

	AVUSTURYA	İTALYA	NORVEÇ	FRANSA	SLOVAKYA	TÜRKİYE
Un/Yıl	60 ton/yıl	80 ton/yıl	200 ton/yıl	12 ton/yıl	600 ton/yıl	40-50 ton/yıl
Satılan Ekmek/gün	~800 ekmek/gün	~1000 ekmek/gün	~600 ekmek/gün	~200 ekmek/günde	Günde 500 ekmek üretiliyor, 380 ekmek satılıyor.	800-1000 ekmek günde
Müşteri/gün	~180 müşteri/gün	~200 müşteri/gün	N/A	~100 müşteri/gün	~190 müşteri/gün	~300 müşteri/gün
Farklı Ürünlerin Sayısı	470	N/A	N/A	~10 tane farklı ekmek çeşitleri	~10 fark ekmek çeşitleri, 60-70 arası farklı ürünler	N/A
Beyaz Ekmeğin Fiyatı/kg	2,80 €	2,50 €	4,50 €	4,00 €	1,40 €	0,50 €
Çalışanın Maaşı	~1900 € Brüt	1000 € (brüt ya da net olduğu bilinmiyor)	3500 € (brüt ya da net bilinmiyor)	1430,22 € (Brüt) 1121,71 € (Net)	337,70 €	1.000 €
Çalışma Saatleri	PT-CU 5:30 18:00 CT 5:30 12:00 PZ 7:00 12:00	PT-CT 5:30-14:00 16:00-20:30 PZ genellikle kapalı	PT-ÇA+CU 07:30-17:00 PE 07:30-18:00 CT 08:30-16:00 PZ genellikle kapalı	PT-CU 6:00-20:00 CT-PZ 15:30-20:00	PT-CU 6:00-20:00 SAT 6:00-12:00 PZ KAPALI	Hergün 05:00-22:00
En Çok Satan Ürün	"Tiroler Brot"	"Gemellini"	Bagetler	Bagetler	Patates Ekmeği "Zemiakovy Chlieb"	"Somun"
Bölgeye Özel Ürün	"Beugerl"	"Cuccidatu"	"Ringerikskringle"	Bagetlet	"Slaninovy Pagac"	"Beypazarı Kuruşu"

- Avusturya'da 9 yıl zorunlu eğitim var ve bir fırıncı olmak istiyorsanız bir çıraklık yapmanız gerekir ve bu dönemde fırıncılar meslek okuluna katılmaları gerekir. 3 yıl eğitimden sonra fırıncı olabilirsiniz.
- İtalya'da çoğu fırıncılar fırınlarını aile tarafından miras olarak elde edip fırıncı olabilirler ya da bir meslek okuluna gidip fırıncıda olabilirler. Biz ekmeği yapma sanatına "Arte Bianca" çünkü un (Bianca = Beyaz) ekmeğin ana içereğidir. Buradaki ekmekler her zaman aynı yöntemle pişer, odun ateşiyle.
- Slovakya'da ilköğretimi bitirerek meslek okuluna katılıp bir fırıncı olabilirsiniz.
- Türkiye çoğu fırınlar aile tarafından çalışmaktadır ve konuksevlik ve ticari açıdan çok farklı ürünler satar. Çoğu fırınlar aile tarafından miras olarak elde edilir, ama bir fırıncı olmak için belirli meslek okulları var, bazıları üniversite bazıları lise. En çok satılan ürün "Somun" iki farklı yöntem ile yapılır. Birincisi ekmeğe bazı maddeler katarak daha hızlı pişirilmesi, İkinci yöntem "Ata" verilen yöntem hiç katkı madde bulunmadan ve eski yöntemlerle fermente edilip daha uzun dayanır. Eski yöntemi daha yaygın yapmak için yoğun bir talep var.
- Norveç'te bir fırıncı olmak için ilk olarak 2 yıllığına bir meslek okuluna gidilmesi gerekir, burada bir fırıncı olmak için temel şeyler öğretiliyor. Bundan sonra ise 2 yıl olarak bir fırında stajyer olarak çalışmanız gerekir. Bunda sonra kendi fırınızı açıp fırıncı olabilirsiniz. Norveç'te tam tahıl ürünlerinde yoğun bir talep var, bundan dolayı çok farklı ekmekler sunulmaktadır.
- Fransa'da bir fırıncı olmak için iki yıllık bir meslek okula gitmek zorunluluğu var. Bu eğitimi 10'uncu sınıfta alabilirsiniz, 14/15 yaşındayken. Bu eğitim iki farklı bölüme bölünür, ilki sınıfta bir fırıncı olmak için eğitimi, ikinci aşama ise alıştırmayı yapmak için bir fırında çalışmak. Bu diploma sizi profesyonel hayatta çok iyi hazırlar ve fırıncı olabilirsiniz, ama iterseniz daha çok eğitim için bu eğitime bir yıl daha devam edebilirsiniz ya da bir profesyonel diploma için de farklı bir eğitim görebilirsiniz (iki yıl) işletmeyi öğrenmek için. Çoğu fırıncılar kendilerini bir yerel bir fırıncıda eğitir. Fırıncılar aile tarafından bir fırını elde edemez ve meslek okuluna gitmeleri şart. Büyük şehirdeki çoğu fırınlar Tunuslular tarafından işletilmektedir.

## Comparing Bakeries

	AUSTRIA	ITALY	NORWAY	FRANCE	SLOVAKIA	TURKEY
Flour/year	60 tons/year	80 tons/year	200 tons/year	≈ 12 tons/an	600 tons/year	40-50 tons/year
Rolls/day	about 800 rolls/day	about 1000 rolls/day	about 600 rolls/day	About 200 rolls/day	total production od rolls is 5000/day, sold in this shop 380	8-10 rolls/day
Costumers/day	about 180 costumers/day	about 200 customers/day		About 100 customers/day	about 190 customers/day	about 300 customers/day
Number of Different Bakery Products	470			≈10 kinds of bread	10 kinds of bread 60 - 70 other products	
Price For White Bread/kg	2,80 €	2,50 €	4,50 €	4,00 €	1,40 €	0,50 €
Salary For an Employee	about 1900 € gross salary - taxes and social insurance contribution have to be deducted (employees, who do nightshifts get extra pay)	about 1000 € but most of the bakeries are family run so the employees are also the owners	3500 € gross salary – taxes depend on annual income, normally ab 30 %	SMIC (salaire minimume interprofessionnel de croissence) = 1430,22 € (brut) = 1121,71 € (net)	an average salary of a baker netto - 337,7 €	About 1000€ and most of the bakeries are family run so the employees are also the owners.
Opening Hours	MON – FRI 5:30 18:00 SAT 5:30 12:00 SUN 7:00 12:00	MON- SAT 5:30 - 14:00 16:00 – 20:30 SUN usually closed	MON-WED+FRI 07:30-17:00 THU 07:30-18:00 SAT 08:30-16:00 SUN closed	MON-FRI 6:00-20:00 SAT-SUN 15:30-20:00	MON - FRI 6:00 20:00 SAT 6:00 12:00 SUN CLOSED	Everyday 05.00-22.00
Bestseller	"Tiroler Brot"	"Gemellini"	Baguettes	Baguettes	potato bread "Zemiakový Chlieb"	"Somun"
Special Regional Offer	"Beugerl"	"Cuccidatu"	"Ringerikskringle"	Baguettes	"Slaninový Pagáč"	"Beypazarı Kuruşu"

- In Austria compulsory education lasts for 9 years and if you want to become a baker you need to do an apprenticeship during which you have to attend a vocational school specialized on bakers. The apprenticeship lasts for three years and then you are a baker by trade.
- In Italy bakers usually inherit their shops from their parents but they can also go to a vocational school to learn how to prepare bread and baked products. We call the skill to make bread and cakes "arte bianca" because flour (colour white = bianca) is the basic ingredient. Bread is always baked in the same bakeries and many of the Sicilian bakeries still have a wooden fire oven instead of the electric one.
- In Slovakia after attending elementary school students apply for vocational school specialized in bakery instruction which is finished by passing final oral and practical examination. Then you can apply for a job in a bakery.
- In Turkey, bakeries are mostly family run supplying a wide variety of products to both the hospitality and retail trade. Although bakery is descended from the fathers, there are vocational departments specialized on cookery both in some certain high schools and also universities. Our breads are made of local ingredients and baked traditionally in stone baked ovens. "Somun", the bestseller bread type is produced in two different ways. The first one is white bread having some additives and baked in a shorter time. The other one is "Ata" bread which is fermented in old ways and lasts longer. It is prepared manually and has no additives in it. As it is for everything in Turkey, there is a strong wish to turn back to traditional methods in bakery.
- To be a baker in Norway, you have to go for two years at a (vocational) job-related upper secondary school where you are taught the basic things you need to know about baking, together with the normal subjects like math and science. After that, you work for two years in a bakery as an apprentice (practical learning) before you take a practical test to get your permission to be a baker. After that you can either go to school to specialize in a particular subject in baking or you can start working as a baker. In Norway, there is a lot of focus on whole grain products, so there is a wide variety of bread. There are also cakes in many shapes and sizes, and the "Ringerikskringle" resembles a variety of "mille feuilles" with a cream which is a mix of cream and vanilla/egg.
- To be a baker in France, you have to go for 2 years at a vocational training center (CFA : Centre de formation des apprentis) to get the certificate called "CAP" (Certificat d'Aptitude Professionnel/vocational training certificate). You start this training after Year 10, when you are 14/15 years old. The training is divided into two parts: theoretical courses in class, and practice in a bakery with a boss (the baker). This diploma prepares very well for the entry in the professional life. (There is also a CAP in pastry). However, you can extend your knowledge by doing one more year of training. And, it is possible to continue the studies if you prepare an advanced professional diploma (2 years) to learn more about management. The majority of bakers practice in a local bakery. The baker is often working on his own in the bakery. But industrial bakeries employ more and more bakers in rotating teams. Being a baker is a vocation in France: the baker's children do not take over the bakery of their parents. Many bakeries are taken over by Tunisian immigrants in big towns.

# Sicilya'daki İkinci Proje Toplantımız! Our Second Meeting in Italy!

**D**ağımızın güçlü gümbürdemesi ve titremesiyle, dumanlara gömülmesi ve gece parlak kırmızı kravatını giymesini ziyaretçilerimiz için hazırladığı "hoş geldin töreni" ne de güzeldi. Ürkütücü müydü? Hiç de değil.

Eteklerinde, bir grup erkek ve kız; güneşin, yeşil ağaçların, siyah ve gri lavların, zirvedeki dağın ve yumuşak havanın tadını çıkararak; sohbet ederek, fikir ve duygu alışverişinde bulunarak, birbirlerinden bir şeyler öğrenerek ve yeni arkadaşlıklar kurarak tırmandılar.

Siyah, beyaz, yeşil, kırmızı...parıldayan mavi denizle müthiş bir uyum sergileyen volkanın renkleri. Taormina'dan "Riviera dei Ciclopi" ye, mavi deniz herkesi tarihi efsaneleri ve hikayeleriyle büyüledi. Bizler ne Poliphemus'u ne de tarihi Norman gemilerini gördük, peki ya en cesur kimseleri bu zorlu sulara kim gönderdi? Yoksa kıvrırcık atlarını süren deniz tanrısı Neptün müydü?

Gerçeğe yeniden dönersek; Taormina'da alışveriş yapmak keyifli bir tecrübeydi, ancak herkesi büyüleyen şey Yunan-Roman tiyatrosundan görünen nefes kesici manzaraydı. Ne yazık ki, bu muhteşem alanda bir gösteri izleme şansımız olmadı. Ayrıca, zor olmasına rağmen insanı içine alan ve eğlendiren bir "Opera dei Pupi" örneği de izledik.

**W**hat a special welcome our "mountain" prepared for our guests with its powerful roaring and thriving, smoking copiously and wearing its sparkling red tie at night! Was it frightening? Not at all.

On its slopes a cheerful group of enthusiastic boys and girls climbed happily enjoying the sun and the mild climate, the green trees, the black and grey lava, the white snow on the top, talking together, exchanging opinions and sensations, learning from each other and starting new friendships.

Black, white, green, red.....the colours of the volcano matched with the glowing blue of the sea wonderfully. From Taormina to the "Riviera dei Ciclopi", the blue sea fascinated everybody with its ancient legends and myths.... We neither saw Poliphemus nor the ancient Norman ships but who attracted the bravest ones into the rough waters? Was it the sea-god Neptune riding his wavy horses?

Coming back to reality, shopping in Taormina was really an agreeable experience but what enchanted everybody was the breathtaking view in and from the Greek-Roman theatre. What a pity we couldn't see a performance in such a magnificent site! All the same we had a sample of Opera dei Pupi captivating and entertaining though cruel.



Sadece birkaç günde pek çok şey yaşadık, bir haftadan kısa zamanda pek çok İtalyanca kelime ve ifade öğrenen çocuk; son gün gözyaşlarıyla noktalanın yeni dostluk bağları, yeniden dönmek ve Sisilyalı ailelerin sıcak ve arkadaşça misafirperverliklerini tecrübe etme umudu nasıl unutulabilir. Herkes; açık bir şekilde İtalyan tarzında olan, bir masa etrafında hep birlikte yemek için oturup, seçilen şey ister makarna, ister et ya da balık olsun en önemli şeyin insan ilişkileri olduğu dostça sohbetleri hatırlayacak.

İnsan ilişkileri, kültürel değişimler çalışmamızın temelini oluşturuyordu. Herkes bir diğerini anlamak için çaba sarfediyor, yabancı dillerde şarkılar söylüyordu, alışkanlıklara ve farklı yaşam tarzlarına saygı duyuyordu; bunların yanı sıra yeni lezzetleri tadarak canlı ve keyifli marketteki hediye ve ürünleri beğeniyle değerlendiriyorlardı.

Projenin her bir üyesi bir şeyin parçası olmanın; özellikleri, gelenek ve görenekleri, olumlu ve olumsuz yanlarıyla bambaşka bir çevreyi yaşamının, benzerlikleri ve genellikle kendi kültürümüz lehine yorumladığımız farklılıklarımızı saygıyla karşılayarak belki de nasıl gelişeceğimizi ve daha iyi bir insan olmayı öğrenmenin ne ilham verici olduğunu tecrübe ediyor.

Bu birlikte yapacağımız seyahatin sonu değil. Avusturya'nın beyazlığından, Sicilya'nın sıcak, patlayıcı atmosferine, "douce Fransa"nın büyüleyiciliğini ve "ville lumiere"nin ışıklarını bekliyoruz.

So many things in just a few days: how to forget the boy who learned lots of Italian words and expressions in less than a week, the new born ties ended up with the hugs and tears of the last day, the hope to come back and experience the warm and friendly hospitality of Sicilian families again. Everybody will remember how charming it was to stay together around a table for a meal chatting friendly and openly in the Italian style, no matter if it was pasta, meat or fish, the important issue was human relationship.

Human relationship and cultural exchanges were the basis of our work. Everyone made an effort to be in the other's shoes singing songs in foreign languages, respecting habits and a different way of life but also appreciating presents and products in a lively and funny market and discovering new tastes and flavours. Original postcards were a good means to express creativity and to share feelings and ideas in a competition, where everybody was a winner, ended up in a colorful exhibition!

Each member of the project has experienced how inspiring it is to feel part of something, to merge into a different environment with its peculiarities, customs and culture, its positive aspects and negative ones, being able to appreciate similarities and differences reevaluating things we generally take for granted and perhaps learning how to improve and be a better person.

This is not the end of our journey together. Started from the whiteness of Austria to the warm, explosive atmosphere of Sicily we are waiting for the enchantments of the "douce France" and the lights of the "ville lumiere".



Bu proje T.C. Avrupa Birliği Bakanlığı AB Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığınca (Ulusal Ajans <http://www.ua.gov.tr>) yürütülen Hayat Boyu Öğrenme ve Gençlik Programları kapsamında ve Avrupa Komisyonu'ndan sağlanan hibeyle gerçekleştirilmiştir. Ancak burda yer alan görüşlerden Ulusal Ajans veya Avrupa Komisyonu sorumlu tutulamaz

This project has been funded with support from the European Commission. This publication {communication} reflects the views only of the author and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

