

*Makina Mühendisleri Odası Konya Şube,  
Aksaray ve Karaman İl Temsilciliklerimiz  
ile Akşehir ve Ereğli İlçe Temsilciliklerimiz-  
de çalışan teknik görevlilerimize*

# Teknik Görevli Eğitimi



***Asansör  
Kontrollerinin  
Uygulama,  
Evrak Ve Kayıt İşleri,  
Periyodik Kontrol,  
Motor-Şasi Kontrolleri  
Mevka ve Yerli Malı  
Bilirkişilikleri***

Makina Mühendisleri Odası Konya Şube, Aksaray ve Karaman İl Temsilciliklerimiz ile Akşehir ve Ereğli İlçe Temsilciliklerimizde çalışan teknik görevlilerimizin meslek içi eğitimlerine devam edilmektedir.

Odamız tarafından yapılan teknik hizmetlerin akreditasyon süreçleriyle ilgili dokümantasyon ve saha uygulamaları, yönetmelik ve standartlar kapsamında dikkat edilmesi gereken hu-

suslarla ilgili yapılan eğitimde özellikle, 24 Haziran 2015 tarihinde yayımlanan "Asansör İşletme, Bakım ve Periyodik Kontrol Yönetmeliği" ele alınmıştır.

Asansör kontrollerinin uygulama, evrak ve kayıt işlerinin değerlendirildiği eğitimde, periyodik kontrol, motor-şasi kontrolleri, Mevka ve yerli malı bilirkişilikleri hakkında da bilgilendirmeler yapılmıştır.

# İsmail ÖZKARAKAYA

*Özellikle son yıllarda bilim, teknoloji ve mühendislik uygulama alanında hızlı bir değişim süreci yaşanmaktadır. Bu süreç nedeniyle örgün eğitim kurumlarında verilen eğitim zaman içerisinde atıl bilgi haline gelmekte, mevcut bilginin yenilenmesi ihtiyacı doğmaktadır.*

Bireyin hem kendi gelişimi sağlaması, hem de üretim sürecinde aktif bir rol alarak toplumsal gelişime yardımcı olabilmesi, ayrıca yapılan işin güvenli ve sağlıklı olabilmesi için sürekli eğitim bir zorunluluk haline gelmiştir.



*Odamızın yapmış olduğu, mesleki, teknik ve sosyal konuları içeren kongre, kurultay ve sempozyumlara üyelerimizin katılmalarını sağlayarak, bilgilerini tazelemelerine imkân sağlamaya çalıştık.*

2008 yılı içerisinde şube başkanlığı yapan İsmail ÖZKARAKAYA ile o döneme ait odanın durumu ve ekibiyle yapmış olduğu çalışmaları anlatmasını istedik.

Mete KALYONCU Bey'in Yönetiminde Başkan vekili görevinde iken Mete Bey'in sık sık yurt dışına çıkmasından dolayı yönetim kurulu başkanı olarak göreve getirildim.

Başkanlığım döneminde;

Üyelerimizin mesleki ve bilimsel çalışmalarına katkı sağlamak amacı ile bilgi birikimlerini artırıcı olan bilgilerini tazeleyici eğitim ve etkinlikler düzenledik. Bunun yanında sosyal ve kültürel etkinliklerimize de deva ettik. Bu faaliyetlerimizin tümünde üyelerimizi ortak bir zeminde bir araya getirmek ve aralarındaki diyalogların pekişmesine veya başlamasına vesile olmak bunun yanında üyelerimizle birlikte odamız, mesleğimiz ve ülkemiz için faydalı değerler üretmek için var gücümüzle çalıştık.



# İsmail ÖZKARAKAYA



**Mekanik tesisat proje mesleki denetimi, LPG gaz sızdırmazlık, AİTM, proje onayı ve Meslek içi eğitim çalışmalarında bulunduk.**

Özellikle son yıllarda bilim, Teknoloji ve mühendislik uygulama alanında hızlı bir değişim süreci yaşanmaktadır. Bu süreç nedeniyle örgün eğitim kurumlarında verilen eğitim zaman içerisinde atıl bilgi haline gelmekte, mevcut bilginin yenilenmesi ihtiyacı doğmaktadır. Bireyin hem kendi gelişimi sağlaması hem de üretim sürecinde aktif bir rol olarak toplumsal gelişime yardımcı olabilmesi, yapılan işin güvenli ve sağlıklı olabilmesi için sürekli eğitim bir zorunluluk haline gelmiştir. Odamızın yapmış olduğu, mesleki, teknik ve sosyal konuları içeren kongre, kurultay ve sempozyumlara üyelerimizin katılmalarını sağlayarak bilgilerini tazelemelerine imkân sağlamaya çalıştık.

Odamızın asli görevleri olan; mekanik tesisat proje mesleki denetimi, LPG gaz sızdırmazlık, AİTM, proje onayı ve Meslek içi eğitim çalışmalarında bulunduk.

Bu dönemde LPG gaz sızdırmazlık kontrollerinin artması ile birlik ilçelerimizden gelen yoğun talep nedeniyle mobil ekip sayımızı artırarak halkımıza faydalı olmaya çalıştık.

Ankara Şube'ye bağlı il temsilciliği statüsünde uzun yıllar faaliyet gösteren devam eden Konya Makina Mühendisleri Odası, şube statüsüne geçmiş ve şu an iki il ve iki ilçe temsilciliği olarak çalışmalarına devam etmektedir.

Kuruluşunun ilk zamanlarında küçük bir yer ve bir masası olan, personeli olmayan teknik işlerini yönetim kurulunun yürüttüğü odamızın zaman içerisinde bizden önceki yönetim kurullarının özverili çalışmalarının neticesinde bu günlere gelmiştir.

Bu dönemde mevcut binamızın artan iş hacmine cevap verememesi ile birlikte; Mete KALYONCU beyin başlatmış olduğu Hizmet Binası Kompleksi proje işlerini hızlandırarak ihale aşamasına getirdik. Bu dönemde en çok zorlandığımız konu genel merkezimizin onayı idi.

Zor şartlarda genel merkezimizin onayın aldıktan sonra ihale aşamasını tamamladık ve bu günkü hizmet binamızın temelini attık.

Temel atılması sonrasında birçok problemler çıkmasına rağmen inşaat işlerini durdurmadan devam ettirdik.

Güler yüzlü mutlu insanların yaşadığı bir Türkiye için, Meslektaşlarımızın, tüm sivil toplum kuruluşlarının ve diğer bütün kamu kurum ve kuruluşlarının çaba içerisinde Olmaları gerekmekte olduğunu söyleyen İsmail ÖZKARAKAYA bu dönem içinde

tüm kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşları ile sıcak ilişkiler içinde bulunmaya çalıştık.

Yine bu dönem içerisinde; Odamızın kuruluş amaçları arasında bulunan; ülke ve toplum yararları doğrultusunda yurdun doğal kaynaklarının işletilmesini, üretimin artırılmasını, yurt sanayinin ulusal çıkarlara uygun yönde gelişmesini sağlamak için teknik ve bilimsel çalışmalar yapmak ve bunları üyelerinin ve sanayinin yararına sunmak, makina mühendisliği hizmetleri ile ilgili her türlü araştırma, inceleme, proje ve raporların hazırlanmasını, uygulanmasını ve teknik uygulama sorumluluğunun uzman makina mühendisleri tarafından yapılmasını sağlamak ve bunların teknik kurallara uygunluğunu incelemek, denetlemek ve onaylamak yer almaktadır. Ve bu amaçlar kapsamında; Makina Tasarım ve İmalat Teknolojileri Kongrelerinin beşincisini düzenledik.

Başkanlığım döneminde

## Makina Tasarım ve İmalat Teknolojileri Kongrelerinin beşincisini düzenledik.

minde Makine Mühendisleri Odası Konya Şubesi'nde çalışmaktan ve üyelerimize; yönetim kurulu üyelerimiz ve çalışanlarımız ile birlikte hizmet vermekten hep gurur duydum.

Sizin vasitanız ile bir kez daha teşekkür ediyorum.



Eğitmen: İ. Hakkı KARACA / Endüstri Mühendisi



MEVKA, Konya ili merkez olmak üzere Konya ve Karaman illerinde faaliyet göstermektedir.

MEVKA Konya ve Karaman Yatırım Destek Ofisleri (YDO); Bölgede yatırım yapmak isteyen yatırımcılar için bedelsiz destek hizmetleri sunan birimlerdir. Yatırımcı için izin ve ruhsat işlemlerini koordine eder. Bölgenin yatırım ortamının tanıtımını yapar. Yatırımcılara ve girişimcilere ücretsiz bilgi verir.

Yönetim Kurulu Üyemiz İ.Hakkı KARACA, 3 Temmuz 2015 tarihinde Odamız Eğitim Salonu'nda, üyelerimize **Güneş Enerji Sistemlerine Mevka Destekleri** konusunda bilgiler verdi.

# Kurslar devam ediyor

Günlük hayatımızın en önemli parçalarından birisi olan asansörlerin imalat ve montaj işlerini yapan üyelerimizin bilgi birikimlerini arttırarak, standart ve yönetmeliklere uygun imalat ve montaj işlerinin yapılmasının sağlanması amacıyla 03-05 Eylül 2015 tarihleri arasında Odamız Eğitim

Salonu'nda **Asansör Mühendis Yetkilendirme Kursu** açılmıştır. Eğitmenliğini Süleyman ALTAY'ın yaptığı kursta; MMO Ana Yönetmelik ve Yönetmelikleri, Mühendislik Etiği, İlgili standart ve yönetmelikler, Röleve alma metodu, Elektrikli ve hidrolik asansörler ve

ekipmanları, Ray mukavemet hesapları, Halat hesapları, Tahrik yeteneği, Tasarım ve risk analizi konularında bilgilendirmeler yapılmıştır. Kurs sonunda başarılı olan üyelerimize yetki belgeleri verilmiştir.

Eğitmen: Süleyman ALTAY / Makina Mühendisi



Eğitmen: Şerif ÖZSAKARYA / Makina Mühendisi



Eğitmen: Tahsin CERAN / Makina Mühendisi

20-21 Ağustos 2015 tarihinde LPG sektöründe görev yapan personelin bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarının geliştirilmesine, LPG'nin sürekli, kaliteli, ucuz, güvenli olarak ve çevreye zarar vermeyecek şekilde kamu yararı esas alınarak tüketicinin kullanımına sunulmasına katkıda bulunmak amacıyla **LPG Yetkili Personel Kursu** düzenlenmiştir.

Odamız eğitmenlerinden Metin ŞAHİN tarafından verilen kursun sonunda başarılı olan kursiyerlere yetki belgeleri verilmiştir.

LPG sistemli araçların güvenli kullanımını ile ilgili hususların vatandaşlarımıza doğru bir şekilde anlatılması ve gerekli uyarılara devam edilmesinin kamusal bir sorumluluk olduğu bilinci ile Makina Mühendisleri Odası; ülke ve toplum yararı doğrultusunda konferans, seminer, eğitim ve yayın çalışmaları yapmaktadır.

MMO Ana Yönetmelik ve Yönetmelikleri, Mühendislik etiği, Alternatif yakıtlar, LPG'nin tanımı, Yakıt olarak LPG ve kullanım alanları, Araçlarda kullanılan LPG yakıt sistemini oluşturan ekipmanların tanımı, Karbüratörlü araçlar, Enjeksiyonlu araçlar, Güvenli LPG dönüşümü montajı anlatılmıştır.

Kurs sonunda başarılı olan üyelerimize yetki belgeleri verilmiştir.

13-15 Ağustos 2015 tarihleri arasında Odamız Eğitim Salonunda eğitmenliğini makina mühendisi Tahsin CERAN'ın yaptığı **"LPG Dolum Tesisleri ve Otagaz İstasyonları Sorumlu Müdürlük"** eğitimi gerçekleştirilmiştir. Eğitim kapsamında kursiyerlere;

- LPG Piyasası Hukuki Düzenlemeleri,
- LPG Doldurma, Boşaltma Kuralları, Periyodik Kontrol ve Bakımları, İlgili Standartlar,
- LPG'nin Dolumu ve Hesaplanması, Malzeme Seçimi,
- Tank Montaj ve Demontaj,
- Tankların Boşaltılması ve Kullanım Dışı Bırakılması,
- Buharlaştırıcılar, Regülatörler, Detantörler vb,
- Dökme LPG Sistemleri (Konut ve İşyeri Uygulamaları),
- Tüplü LPG Sistemleri (Konut ve İşyeri Uygulamaları) konularında bilgileri verilmiştir.

Eğitmen: Metin ŞAHİN / Makina Mühendisi



## Mutfak Kültürümüzde

# Selçuklu ve Beylikler Dönemi

Nevin Halıcı

Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı için o dönemin kaynaklarına göz atmak gerekmektedir.

Selçuklu ve Beylikler döneminde, Kaşgarlı Mahmut ve Yusuf Has Hacip'in iki önemli eserinden mutfakla ilgili bilgilere ulaşılmaktadır. Kaşgarlı Divanü Lügat-it Türk adlı eserinde ,bazı yemek isimleri ve tarifeleri verirken; Yusuf Has Hacip, Kutadgu Bilig'de daha çok yemek töreni, şölen ve sofrta bilgileri üzerinde durmuştur. Aynı döneme ışık tutacak diğer bir eser 14. yy sonlarında yazıya geçirilen Dede Korkut hikayeleridir. Oğuz Türklerinin töreleriyle ilgili bu kaynakta da yemek ,ve içecek adlarına rastlanmaktadır.

Kutadgu Bilig ,Divanu Lügat-it Türk ve Dede Korkut Hikayeleri'nin, Türk kültürünün sadece buldukları yüz-yıla değil ,daha öncesine de ışık tutan eserleri olduğu ileri sürülür.

1071'de Anadolu'ya gelen ve yerleşik düzene geçen Türkler Anadolu Selçuklu devletini kurduktan sonra, başkent Konya'da dönemin en seçkin medeniyetini meydana getirmişlerdir. Anadolu Selçuklularının geliştirmiş olduğu askeri,mülki vb birçok kurum kendilerinden sonra gelen devletlere Osmanlılar başta olmak üzere örnek olmuşlardır. Mutfak da bu kurumlar arasındadır. Kaynaklarda, sarayda ,konaklarda,aşçılarda, dergah ve tekkelerde uygulanan yemekler görülmektedir. Bu dört kurumda gelişen ve günümüze kadar uzanan mutfak, Türk Mutfağı'nın köklerinin o dönemlerde Anadolu'da yerleşmiş olduğunu göstermektedir. Anadolu Selçuklularının döneminde, mutfakla ilişkin bilgiler Selçuknamelerde de görülmektedir. 1. Aladdin Keykubat hükümdar olarak Konya'ya geldiğinde sarayda şöyle bir ziyafet verildiği belirtilmektedir: "Çini ve altın sahanlar içinde çeşitli pilavlar, kalyeler ,boraniler ,yahniler ,söğülmeler,biryenler;tavuk,güvercin,keklik ve bıldırcın kebabları sedire iki kola Oğuz resmine göre döşendi. Kıymız,ve çeşitli şerbetler Oğuz resim ve erkani üzere yenildi,içildi."

Saray böyle iken Ahmet Eflaki'nin eserlerinde konaklarda verilen çeşitli ziyafetlere işaret edilmektedir.

Aşçılar bölümüne göz atarsak Ahilik kuruluşlarını görürüz. Horasan'da ,Nasır Lidinillah(566-575) tarafından fedakarlık , yiğitlik, mertlik örgütü olarak kurulan Fütüvvet teşkilatlanması esnaf ve zanaat erbabını teşkilatlandırarak ,loncalar oluştur-

muştur. Horasanî ve Melâmeti olarak da adlandırılan bu teşkilatlar zamanla üç kıtaya yayılmış ve sosyo ekonomik yaşamın temel direği olma fonksiyonunu sağlamışlardır. Horasan'da kurulan fütüvvet teşkilatlarının Anadolu'ya yansması "Ahilik" adıyla olmuş ve 1908 yılına kadar varlığını devam ettirmiştir.

Ahmet Kal'a , İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları adlı eserinde fütüvvet teşkilatını örnek alarak geliştirilen Ahi'liğin zamanla loncalar oluşturduğunu ve Osmanlı'da önem kazandığını belirtmiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde loncalara ve esnafa geniş yer verilmekte, bu teşkilatlar arasında yemek ürünleri, yemek ve mutfak esnafı geniş ölçüde yer almaktadır.

Dergah ve Tekkelere gelince Selçuklular döneminde yemek kültürü açısından ,aydınlatıcı diğer bir kaynak 13. yy da yaşayan Mevlana'nın eserleri ve Mevlana'da sonra kurulan Mevleviliğin sofrta ve yemekle ilgili olarak ortaya koyduğu kurallardır.

İnsanları sevgi saygı ve hoşgörü potasında birleştirecek bir gönül beraberliği felsefesinin kurucusu olan Hz. Mevlana yemek ve yiyeceklerle ilgili sayısız bilgi vermiştir. Mevlevilik mutfakla büyük önem vermiş ve dervişlik eğitimini mutfakta başlatmıştır. İkinci olarak mutfakta yazılı çalışma kuralları geliştirmiştir. Bu kurallar içinde mutfakta ekipleşme görülmektedir. Ayrıca Mevlana'nın ünlü aşçısı Ateşbaz-ı Veli için öldüğünde ateş rengi taşlarla anıt mezar yaptırılması 13. Yüzyılda mutfakla ve bir aşçıya verilen önemi göstermektedir. Başka tarikatlarda da mutfak kayıtları bulunacağı düşünülse de henüz ortaya çıkarılmış değildir.

Selçuklu ve Beylikler döneminde Anadolu'da pratik mutfakla ilgili belirli

tüzük ve şartnamelere bağlı kurumların başında gelen vakıf müesseseleri de o döneme ait bilgiler vermektedir.

Selçuklular döneminde, Anadolu'nun çeşitli ürünleri Orta Asya'dan taşınan mutfak zenginleştirmiştir. Tencere yemekleri, farklı sebze ve meyvelerle de uygulanmaya başlamıştır. Ayrıca , yemek ,börek, tatlı türlerinde zenginleşme görülmektedir. Ekmekler yufka dışında ,yerleşik düzenin işareti olarak tandir ve fırınlarda yapılmaktadır.

Selçuklu dönemi mutfakında Orta Asya'da olduğu gibi avlanmak yaygındır. Burhan Oğuz,Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1 adlı kitabında Selçuklularda av merasim ve eğlenceleri, av eti tedariki için vezaret rütbesinde emir-i şikar,emir-ül sayd makamı bulunduğunu,Selçuklu sultanlarının boş zamanlarını cirit,top,satranç oynamak ve avlanmakla geçirdiklerini;avdan dönüştürme av etleriyle hazırlanan ziyafetler verildiğini,içki ve raksın bu şölenleri canlandırdığını,Sultan Melikşah'ın ve 1. Aladdin Keykubat'ın fazlaca av etleri yedikten sonra vefat ettiklerini belirtir.

Aynı kaynağa göre Selçuklu sultanlarının av kuşlarına merakı bilindiğinden avcılar sarayla av eti ticaretine girişirlermiş. Şiddetli bir kışta saraya tek bir keklığın altmış-yetmiş dirheme mal olduğu rivayet edilmektedir. Bir Ermeni kralının ,sulhu sağlamak Keykavus'le çeşitli hediyelerle beraber báz(doğan) ve şahinler de gönderdiği söylenmektedir.

Her türlü av hayvanlarıyla beraber keklik,bıldırcın,doğan,güvercin ve diğer av kuşları Selçuklu sofralarını süslemiştir. Mevlana'nın eserlerinde de birçok yerde av kuşlarından söz edilmiştir. .HTH.tabı Selçukname'de kümes ve av hayvanları

söğülmelerinden yani kebablarından bahsedilmiştir. Burhan Oğuz , Türkiye Halkının Kültür Kökenleri kitabında söğülmeyi şöyle açıklıyor: "Söğülme veya söğürme ,kümes ya da av hayvanlarının veya sair etin bir tepsi içinde fırında veya tandırda pişirilmiş halidir. Her halde aslı söğürme olup Selçuknamelere söğülme şeklinde geçmiş olmalı". Anadolu yemek kültürü incelendiğinde ,söğülmelerin fırında yapılan kebab olduğu anlaşılmaktadır. Selçuklu döneminde söğülmeler sade yenildiği gibi ,o dönemde dane diye adlandırılan dövme, bulgur, pirinç, ütme pilavları üzerinde de sunulabilir.

Osmanlı'da bu gelenek ihtişamına yakışır şekilde genişletilerek devam etmiştir. Sultan Murat'la oğlu Yıldırım Bayezid mükemmel bir av teşkilatı kurmuşlardır. Rivayete göre bu sultanların beş-altı bin kişilik av maiyeti bulunuyordu. Sultanların bu av merakı "avcı" lakabını alan IV. Mehmet'e kadar devam etmiş, sonra hızını kaybetmiştir.

Selçuklu dönemi yemek kültürü,değişime uğramakla birlikte başkent Konya başta olmak üzere Anadolu'da yaygın şekilde yaşamaktadır. Bir av kuşları mutfakları olarak da kabul edilebilecek Selçuklu dönemi mutfakından bıldırcın söğülmesiyle sözlerimizi noktalayalım.

Kaynak:

• Halıcı,N. Mevlevi Mutfakları. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.2007.

• Halıcı,N. Selçuklu Dönemi Mutfakları. Selçuklu Belediyesi Yayınları.2015.

• Oğuz,B. Türk Halkının Kültür Kökenleri 1.Beslenme Teknikleri. İstanbul: İstanbul Matbaası.1976.

## Bıldırcın Söğülmesi (Kebabı)

4 kişilik Pişme süresi: 30-40 dakika

8 bıldırcın  
1 soğan (ayıklanmış)  
Bıldırcınların üzerine kaplayacak ölçüde su  
1 çay kaşığı tuz.  
Üzerine sürmek için:  
2 soğan suyu  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
½ su bardağı süzme yoğurt  
1 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı  
Fırın tepsisi için:  
2 su bardağı su  
Beraberinde Turp,soğan,yeşillikler.

Yapılışı:

Bıldırcınları ayıkla, yıka. Büyük bir tencerede üzerini örtecek kadar suyla ve bir soğanla haşla. Yumuşamaya başlayınca çıkar,tuz at on dakika sonra süzgece al. İki soğanı çok ince kıyarak tülbetten suyunu çıkar, baharatlarla karıştır, bıldırcınların içine, dışına sür. Sonra yoğurdu,tereyağıyla ez, keklığın üzerine sür, tepsiye yerleştir. Bıldırcınların haşlandığı suyu da koy, fırına sür. Ara sıra kaşıkla tepsideki suyu bıldırcınların üzerine gezdir. Kızarıncaya sıcak sıcak sofraya al.



# Hüsamettin SÖNMEZ

24 yılı aşan süreden beri süt ve gıda sektörüne üretici olarak hizmet veren İntermak A.Ş. kurucu ortağı ve Genel Müdürü Makina Mühendisi Hüsamettin SÖNMEZ de bu sayımızdaki konuklarımızdan.



**Makina Mühendisi Hüsamettin SÖNMEZ 'in kurucu ortağı olduğu İntermak firması 1990 yılında Konya'da faaliyete başlamıştır.**

Firma 24 yılı aşan süreden beri süt ve gıda sektörüne üretici olarak hizmet vermektedir. Bu sektörünün üretim ayağında çalışmalarını sürdüren İntermak A.Ş. gerek ulusal, gerekse de uluslararası pazarın lider

firmaları arasında yer almaktadır. Süt, bal, pekmez gibi ürünlerin tesis kurulumu firmanın kalifiye elemanları marifetiyle yapılmakta, çeşitli gıda katkılarının üretimi firma bünyesinde gerçekleştirilmektedir.

İntermak A.Ş. kurucu ortağı ve Yönetim Kurulu Başkanı Hüsamettin SÖNMEZ firmanın çalışmalarını ilgili şu bilgileri vermiştir;

Best Food konseptiyle çiftlikten tabağa kadar süt sektörüne hizmet vermekteyiz.

Best Food konseptiyle çiftlikten tabağa kadar süt sektörüne hizmet vermekteyiz. Makina ekipmanlarının

yanında gıda katkıları ve hijyen ürünleri üretimimiz de devam etmektedir. Kurduğumuz tesisler ve ekipmanların yanısıra peynir mayası ve gıda katkıları üretimi yine düzenli olarak devam etmekte olup birçok ülkeye ihracatını gerçekleştirmekteyiz."

Faaliyetlerimiz dört grupta toplanabilir diyen SÖNMEZ; "Birinci grupta, Süt İşleme Tesisleri ve Çiftliklerin

Anahtar Teslimi kurulması. Yatırım danışmanlığı ve mühendislik hizmetleri. İkinci grupta, Mikkol ve Selective markasıyla süt ve gıda sektörü için makina ve ekipman üretimi özellikle süt işleme tesisi ve çiftlikler için. Bu grupta süt sağım makinaları, süt soğutma tankları, süt taşıma depolama tankları, süt işleme ekipmanları, pastörizatörler ve peynir yoğurt gibi süt ürünlerinin üretimi için gereken



ekipmanlar üretilmektedir. Anahtar teslimi süt tesisi kurmaktayız. Ayrıca bal, pekmez, şekerleme, reçel, dondurma üretim tesisleride kurmaktayız. Üçüncü grupta Provita, Süper Maya ve diğer markalarla gıda katkıları üretimi. Bu ürünlerin başlıcaları Peynir Mayası, Stabilizatörler, Emilgatorler ve Starter kültürüdür. Dördüncü grupta ise, İntem markasıyla süt işleme tesisleri, gıda tesisleri ve çiftlikler için endüstriyel hijyen ürünleri üretimi. Yine İntem markasıyla hijyen ekipmanları üretimi gerçekleştirmekteyiz. İhracat depertmanımız 20 den fazla ülkeye ihracat gerçekleştirmektedir."

Bir diğer İntem markalı ürün grubumuz ise "hijyen ekipmanlarıdır" diyen SÖNMEZ, bu ürün grubu hakkında

şu bilgileri aktarmıştır: "Hijyen Turnikeleri, köpük üretme makinaları ve uydu sistem yüksek basınçlı temizlik ekipmanlarını da kendi fabrikamızda üretmekteyiz. Bunun yanında uzun süreli yaptığımız sözleşmelerle işletmelere bu ekipmanları ücretsiz de vermekteyiz" demiştir.

İntem isimli ürünlerinin işletmeler için bir hijyen unsuru olduğunu belirten SÖNMEZ, hijyenin ister bireysel anlamda, ister toplumsal anlamda sağlığın vazgeçilmez bir unsuru olabilmesi için sürekli ele alınması gereken bir konu olduğunun altını özellikle çizmiştir. Sönmez, "Bu anlamda İntermak A.Ş. için ulaşılan her hedef bir sonraki hedefin anahtarıdır. Kaliteli ürün üretmek konusunda altına atılan her başlık

doğa ve insan dengesinin hassasiyet unsurlarını korumalı ve sürekli iyileştirmelidir. İntem kullanıcıları satış öncesi ve sonrası süreçte de sürekli takip edilerek bu gelişimin bir parçası olarak değerlendirilir. İntem; işletme hijyeninden, çiftlik hijyenine kadar müşterilerimize komple çözümler sunar. Hijyen ekipmanlarımız yurtiçi ve yurtdışında pek çok firmada kullanılmaktadır." demiştir.

**Hijyen, bireysel ve toplumsal anlamda sağlığın vazgeçilmez bir unsurudur ve sürekli ele alınması gereken bir konudur.**

İntermak 8.000 m<sup>2</sup> den fazla kapalı alana sahip 2 fabrika binasında, genç ve eğitilmiş kadrosuyla AR-GE çalışmaları ve dünya teknolojisini takibiyle müşterilerine yeni teknolojileri sunmaktadır.

**24 yıldan beri değişmeyen prensibimiz "Azami müşteri memnuniyeti" dir.**

Hüsamettin SÖNMEZ sözlerine; "24 Yıllan beri değişmeyen prensibimiz 'Azami müşteri memnuniyeti' dir. Güçlü pazarlama ekibimizde her müşteriye ayrı tahsis edilen satış elemanlarımız, düzenli müşteri ziyaretleri gerçekleştirmektedir. Eksport departmanımız 20 den fazla ülkeye ihracat gerçekleştirmektedir.

**20'den fazla ülkeye ihracat yapmaktayız.**



**Kalifiye eleman bulamama, finansman maliyetleri, sanayici üzerindeki mali ve idari yükler sektördeki en önemli sorunlardır.**



Peynir Mayalarımız tamamen doğal ve Helal belgeli olup, mikrobiyel ve hayvansal orijinli çeşitleri vardır. Peynir Mayalarımız yurtiçi ve dışında evlerde ve sanayide oldukça fazla kullanılmaktadır. Özellikle mikrobiyel mayamız sağladığı yüksek randıman yüksek müşteri memnuniyeti ile her geçen yıl sektör payını artırmaktadır.

2014 yılı bizim için başarılı bir yıl olmuştur. Yeni pazarlara giriş, AR-GE açısından yeni açılımlar gerçekleşmiştir.

2015 yılında satışına başlayacağımız ve oldukça iddialı olduğumuz Otomatik Peynir Eritme Hattı ile ürün yelpazemizi zenginleştirmeyi planlamaktayız." diyerek devam etmiştir.

Makina imalat sektörü hakkında da düşüncelerini aldığımız Hüsamettin SÖNMEZ sektörle ilgili şu ifadelerde bulunmuştur; "Kalifiye eleman bulamama, finansman maliyetleri, sanayici üzerindeki mali ve idari yükler bu sektördeki en önemli sorunlardır. Eleman sorununun kaynağı mesleki eğitim olup kamu tarafından sebepleri de bilinmekle beraber, bu güne kadar çözmek yolunda ciddi hamleler yapılmamıştır. Sanayiciye, damga vergisinden iş güvenliğine, çevre mevzuatından, avukat mecburiyetine kadar pek çok yük yüklenmiştir. Her bakanlık bir yük eklemektedir. Bir diğer sıkıntı ise yüksek KDV oranları ile, KDV iadelerinin çok ağır bürokrasi yükü ile

gecikmesidir.

Bu sorunlarla birlikte makina imalat sektörümüzün geleceğinden umutlu olduğumu vurgulamak isterim. Teknolojimizi geliştirdiğimiz takdirde ülkemizin makina imalat sektöründe Dünya piyasalarında çok iyi yerlere geleceğimize inanıyorum. Bunun yolu da bence AR-GE ve inovasyondan geçmektedir."

Firma ve sektörle ilgili düşüncelerini aldığımız Hüsamettin SÖNMEZ sözlerine; "Ülkemizin kaynakları ve mevcut altyapısı ile gıda sektörümüzün yurtdışında büyük potansiyeli vardır.

**Gıda sektörü tarıma dayalı bir sektördür. Bu sebeple kamu tarafından ihracat odaklı destekleme stratejileri ve politikaları oluşturulmalıdır.**

Böylelikle sektör çok gelişecek, Ülkemizi katma değerli gıda ürünleri ihracatçısı bir ülke haline gelecektir" diyerek son vermiştir.



# Hacıveyizzade Mustafa Efendi

(1303/1887-1960)

Mehmet Ali UZ

Hacı Veyiszade Mustafa Efendi, 1303 Rumi, 1887 miladi yılında Konya'nın Sedirler Mahallesinde dünyaya gelmiştir. Babası büyük bilgin ve Konya'nın ender yetişen ariflerden Hacı Veyis Efendi, annesi Fatma Hanımdır. Dedesi de Şatır Köyü'nün eşrafından Mustafa Efendidir.

Babası 1935 yılı Aralık ayında, annesi Fatma Hanım ise, 1931 yılında vefat etmiştir. İbrahim Efendi adında bir erkek, Fatma, Hatice ve Rahime adında üç kız kardeşi vardır. Kardeşlerinin hepsi babalarının rahle-i tedrisinde yetişmiş ve ömür boyu onlar da Kur'an'a hizmetten geri kalmamışlardır.

Mustafa Efendinin eşi Meryem Hanım kendisinden bir yıl kadar önce vefat etmiştir. Mezarı Üçler Kabristanında bulunmaktadır. Mustafa Efendinin, Mehmet ve Veyis adında iki oğlu, Halime, Sakine, Fatma ve Sare adında dört kız çocuğu vardır. Oğlunun her ikisi de hafızdır. Büyük oğlu Hoca Efendi'nin vefatından sonra Aziziye Camii imam ve hatipliğine getirilmiştir. Bir süre de ticaretle iştigal etmiştir. Küçük oğlu Veyis Efendi ise, Sultan Selim Camii müezzinliğinden emekli olmuştur. Büyük oğlu Mehmet Efendi, simaen babasına çok benzemektedir. Mehmet Efendi vefat edinceye kadar her Cuma günü namazdan sonra, kalabalık bir ziyaretçi gurubu ile babasının kabri başında Yasin-i Şerif okumuş ve dua etmiştir.

## Tahsil, Tedris ve İrşat Hayatı

İlk bilgi ve eğitimini babasından alan Mustafa Efendi, Sedirlerde babasının da hocası olan, Bekir Efendi adında bir zattan hıfzını ikmal etmiştir. Babası gibi hafızlığı oldukça sağlam olan Mustafa Efendi namazlarında hep hatim takip etmiştir.

Hacı Veyiszade Mustafa Efendi, babasının müderrisliğini yaptığı Adliye, sonradan müderrisinin adı dolayısıyla Zari Efendi Medresesi olarak da anılan Köprübaşı'ndaki medreseye devam ederek, kardeşi İbrahim Efendi ile birlikte tahsilini tamamlamıştır. Hacı Veyis Efendi, oğullarının tahsiliyle hususi surette ilgilenmiştir. Zamanın ilim adamları önünde yapılan çetin bir imtihan sonunda icazet almıştır.

Mustafa Efendi, medrese ilimleri ile iktifa etmeyerek zamanının büyük ilim adamlarından olan Zeynelabidin, Rifat ve allame Ahmet Ziya Efendilerden hesap, hendese ve kozmografya gibi müspet ilimler de tahsil etmiştir. Ayrıca Hacifettah Kabristanında metfun büyük âlim ve mutasavvıf Bozkırlı Memiş Efendinin oğlu, Mehmet Bahaeddin Efendiden de manevî feyz almıştır. Filibeli Mesnevî han Sıtkı Dededen Farsça eğitim alan Hoca Efendi, Arapça'yı da öğrenmiş, Arapça bilgisi ve pratiğini son derece güçlü bir şekilde kullanmıştır.

Mustafa Efendi, genç yaşta Ziya Efendi ve kardeşlerinin Bekir Sami Paşa Medresesi'nde kurduğu ve zamanın en modern medresesi olan İslah-ı Medaris-i İslâmiye, kısaca İslâh-ı Medaris denilen medresede tedris hayatına atılmış, orada Arapça mükâleme hocalığı yapmış ve burada pek çok talebe yetiştirmiştir. Babası Hacı Veyis Efendi ile kardeşi İbrahim Efendi de bu medresenin hocaları arasında yer almıştır.

**Son sözleri,  
"kad zâkat hiletüna  
edrikna ya Rasûlullah"  
yani  
"Çare tükendi, imdadımıza  
yetiş ya Resûlullah"  
olmuştur.**

Konya'daki bu medrese öyle bir ilim müessesesi idi ki, o güne kadar bir benzeri İslâm âleminde açılmamıştı. Burada din ve fen ilimleri yanında bir Batı dili de okutulmaktaydı. Tahsil süresi on iki yıldır ve burada tahsilini tamamlayan talebeler, Sorbon'a ya yüksek tahsile gönderilmekteydi. Zamanın şeyhülislamı Mustafa Sabri Efendi bu modern medreseyi ve öğrencilerini görünce, buradaki eğitim ve öğretime hayran kalmış ve "Adeta ruhum yandı" diyerek, biricik oğlu İbrahim Efendi'yi bu medreseye tahsile göndermiştir.

Hacı Veyiszade Mustafa Efendi, medreselerin kapatılmasından sonra uzun yıllar Piri Mehmet Paşa Camii İmam ve Hatipliği ve Merkez Vaizliği görevlerinde bulunmuştur. Tedris ve irşat görevleri vefatlarına kadar devam etmiştir.

Kur'an'ı Kerim ve din bilgilerinin okutulmasının yasak olduğu dönemlerde Hoca Efendi, Piri Paşa Camii ve cami civarında yaşlı bir hacı hanımın evinde, gizli gizli talebe okutmuştur. Ve o böylece son dönem hocalarını yetiştirmiştir. Yağcızade Mustafa Efendi'nin vefatı üzerine, Aziziye Camii İmam ve Hatipliğine getirilmiş, vefatına kadar bu camide halka vaaz ve nasihatlerine devam etmiştir.

İmam Hatip okullarının açılmasından sonra bütün mesaisini büyük bir şevkle bu okula vermiştir. İslâh-ı Medaris onun için yeniden açılmış, kuruluşunda büyük hizmetleri geçtiği bu okulda vefatına kadar da hiç ara vermeden hocalık yapmıştır.

Sağlığında bütün hayır işlerinde en önde olmuş, her konuda topluma büyük hizmetleri geçmiştir.

Hacı Veyiszade Mustafa Efendi, hocalığını yaptığı İslâh-ı Medaris ve Dârülhilâfe Medresesi'nden İmam Hatip Okuluna kadar, hayatında binlerce talebe yetiştirmiştir. Ali Rıza Işın, Batmanzade Mustafa Hoca, Kadınhanı vaizlerinden merhum Salih Büyükçam, Mehmet Fakihoğlu ve Şükrü Bağrıaçık İmam Hatip Okulu açılmadan önce yetiştirdiği talebelerinden bazıları olmuştur. Derbentli Mustafa Efendi, Akcami İmamı Cemil Efendi ve oğlu Mehmet (Kurucu) Efendiye de bir dönem BERİKA okutmuştur.

Konya İmam Hatip Okulu'nda yetiştirdiği talebelerinden Ali Osman Koçkuzu, Mustafa Uzunpostalcı, Harun Tolasa, Hayrettin Karaman, torunu Mustafa Fayda, Mustafa Tahralı ve Orhan Karmış gibi pek çoğu, profesör, doçent, müftü, hâkim, avukat, milletvekili ve bakan olarak görev yapmıştır. O, bunları görememiş, ama talebelerinin bir gün böyle önemli görevlere geleceğini sık sık söylemiştir. İmam Hatip Okulu için çektiği emek ve katlandığı zahmetlerin hiç biri boşa gitmemiştir.

Babasından kalan eserler ile bir ömür boyu biriktirdiği ve üzerine notlar düşüğü kitaplarının büyük bir bölümü, torunları tarafından Konya Bölge Yazma Eserler Kütüphanesi'ne bağışlanmıştır. Bağışlanan bu kitaplar, kütüphanede Hoca Efendi'nin adına tahsis edilen özel bir bölümde muhafaza edilmektedir.

## Vefatları

Hacı Veyiszade Mustafa Efendi, 1960 yılının Ocak ayında rahatsızlanmış ve bu rahatsızlığı her geçen gün artmıştır. Vefatına bir hafta kalıncaya kadar görevini ve ders okuttuğu talebelerini hiç bırakmamıştır. 5 Şubat Cuma günü, Cuma namazına doğru çok sevdiği Mevlâ'sına kavuşmuştur.

Hatıralarını kaleme alırken oğlu Mehmet Efendi'den bizzat dinlediğime göre, şuuru hiç kaybetmemiş ve son sözleri, "kad zâkat hiletüna edrikna ya Rasûlullah" yani "Çare tükendi, imdadımıza yetiş ya Resûlullah" olmuştur.

Kapı ve Sultan Selim Camilerinde cuma namazından önce vaizler, Hoca Efendi'nin vefat ettiğini cemaate haber verince, cemaatten feryad ü figan edenler ve düşüp bayılanlar olmuştur.



Hacıveyizzade Mustafa Efendi

O gün kapı Camii'nde vaaz dinlemekte olan Hoca Efendi'nin talebelerinden İrfan Küçükköylü Hoca anılarında şunları anlatmıştır:

"Hoca Efendi, vefat ettiği gün Kapı Camii'nde idim. Müsevvit Mehmet Ulucan Hoca vazedyordu. Konuşmasının sonuna doğru, cemaatten birinin verdiği not üzerine, Hacı Veyiszade Hoca'nın vefat ettiğini söyleyince cemaat arasında büyük bir çalkalanma meydana geldi. Düşüp bayılanlar oldu. Ulucan Hoca, vefat edenin başka bir hoca efendi olduğunu söylemek mecburiyetinde kaldı. Aksi halde Cuma namazının kılınması tehlikeye girecekti. Durum namazdan sonra lisan-ı münasiple tekrar cemaate duyuruldu."

O günlerde isabetli bir tespitle Tahir Büyükkörükçü Hoca Efendi, Hacı Veyiszade Hoca için şunları söylemiştir:

"Makar-ı ulema olan Konya'mızdan çok âlim, müftü, müsevvit ve vaiz gelip geçti. Ama Hacı Veyiszade Hoca'mız gibisi gelmemiştir. Bundan sonra da gelmeyecektir."

Gerçekten onun yeri hiçbir zaman doldurulamamıştır.



Hoca efendi 6 Şubat Cumartesi günü karlı, fakat pırıl pırıl güneşli bir günde, Üçler Kabristanı'ndaki istirahatgâhında toprağa verilmiştir. Öğle namazından sonra Kapı Camii'nde kılınan cenaze namazında büyük bir kalabalık oluşmuş, herkes gözyaşları içinde kalmıştır.

Konya'da ilk defa Hoca efendinin cenazesinde kadınlarda yer almış, Onlar da bir köşede ağlayarak cemaati seyretmişlerdir. Cenazede o kadar çok cemaat oluşmuştu ki, naaşı ikindiye doğru kabristana ancak getirilebilmiştir. O gün cenaze merasimi sırasında ayağından ayakkabısı veya lastiği çıkan ayakkabısını, şapkası düşen şapkasını, elinden bir şey düşüren eğilip bunları alamamıştır. Definden sona yollardan arabalarla eşya toplanmıştır. Kısacası, Konya o güne kadar böyle bir cenaze merasimine şahit olmamıştır.

Bu büyük âlim ve velimizi rahmet ve minnetle anıyor, kabri cennet olsun diyoruz.



Hacı Veyiszade Hoca Efendi imam ve öğretmendi. Talebeleri için herkese şöyle derdi: "Bu çocuklar meleklerin kanatlarıyla korunuyorlar. Bu memleketi ileriye götürecekler. Bu milletin sönen, söndürülen kandillerini onlar uyandıracak".

Bazen kendisini şikâyet eden okul müdürü ve art niyetli kişilere karşı bile hep sabırlı olurdu. Bu hususta da şöyle derdi: "Bunlar beni talebe yetiştirmekten uzaklaştırmak istiyorlar, ama ben adam yetiştirme bahçıvanıyım. Bir talebenin yetişmesi için bin münafığın kahrını çekerim. Bu uğurda yoluma çıkan engellere katlanırım, hem de seve seve...Bir bahçıvan bir gülü yetiştirirken, elleri kan revan olur. Bizler de Gül-i Muhammed için bu kahrı çekeceğiz, bu bahçeye biz bakacağız." derdi.

Öğrencilerine kızması bile tatlı sert, kaşlarını hafif çatıp "Beddua edeceğim amin deyin" der, sonra da "Allah sizi muallim etsin! Allah hepinizi muallim etsin" derdi.

Kendisine başvuran herkesin, Allah'ın izniyle şifaya kavuşmasına vesile olan manevi bir hekimdir. Ayırt etmeden, ölüye-diriye selam veren, sevgi ve barışın mimarıdır.

Babası Hacı Veyis Efendi: "Çocuklar, gözünüzün temizliğine, sözünüzün temizliğine, özünüzün temizliğine dikkat edin. Zira bütün kitaplar bunun için inmiştir, peygamberler bunun için gelmiştir. Alışkanlıkların esiri olmayın. Mutadım, âdetim şöyle diyenlerin sözünden ben hoşlanmam. Mutat, adet, Peygamberi Zîşan Efendimizin sünneti olmalı. Onun sünnetini adet edinin. Peygamberin sünneti âdetimdir, itiyadıdır" deyin, benim âdetim şu demek nefsin ifadesidir.

Nefsin esiri olmayın, nefsinize ne kadar hakim olursanız, o kadar hür olursunuz" diyen, böyle düşünüp, yaşayan bir babanın yetiştirdiği evlattır.

### Kabir Taşı Kitabeleri

Yeğeni Ali Ulvi Kurucu tarafından kaleme alınan ve yine diğer yeğeni Hattat A. Ziya Kurucu tarafından, ta'lik hatla yazılan mezar taşı kitabesi şöyledir:

#### Baş ucu taşında

Candan ve cihandan geçerek affına geldim;  
Hasret dolu ruhumla huzurunda eğildim.  
Gufranını, rızvanımı Rabbim kerem eyle,  
Sadet beni bilcümle ziyaretçilerimle.  
Candan geçen âşıkların ancak seni ister,  
Lutfunla nazar kıl bana didarını göster.  
Konya ulemasından Hacı Üveys Efendi zade  
Hacı Mustafa Kurucu Efendi ruhuna Fatih.

#### Ayak ucu taşında

Derûnî bir visal aşkıyle gel, zâir bu dergâha  
Büyük arif, bu yerden nur olup yükseldi Allah'a.  
O lâhûti güneş artık, ufuklardan gurûb etti,  
Vefasız masivâlerden, nihayet el çekip gitti!  
Garîp, öksüz kalan iklim, değildir sâde bir KONYA  
Bu eşsiz matem hüzünü, ile yanmış bütün Dünya  
İbadethaneler, mihrâb ve minberler yetim oldu.  
İlâhî neş'eler, kudsi emeller büsbütün soldu.  
Kan ağlar hep bükük boynuyla rengârenk açan güller,  
Ne muhrik besteler inşâd eder kabrinde bülbüller.  
Ölümsüz yâdı bakıdır, yaşar her an gönüllerde,  
Mübarek tatlı siması, gülümser sanki her yerde...  
Gönüller fetheden, ULVİ, mücâhid burda metfundur,  
İlâhî bin tecellinin, temâşâsiyle memnundur.  
Likaullâhe ermiş, lûtf-u Rabbani: (Veyis Zade)  
Bütün envâra müstağrak: kesafetlerden azade!  
Ö.T. 5 Şubat 1960