

FREKANSIMIZ DEĞİŞİYOR

Türksat uydu yayıncılığında teknolojik bir dönüşüm yaşıyor. Türksat yayınları 16 Ağustos'ta yeni nesil uydulara taşınıyor. LUYS TV'yi Türksat 4A üzerinden herhangi bir kesinti yaşamadan izlemeye devam etmek isteyen izleyicilerin, 16 Ağustos tarihi itibarıyla uydu alıcılarında kanal taraması yapması gerekiyor. Luys TV'yi kesintisiz izlemeye devam etmek için şu frekansları güncellemek yeterli olacaktır.

YENİ YAYIN BİLGİLERİMİZ	
1 Uydu	TÜRKSAT 4A
2 Transponder	21
3 D/L Frekansı	12457,5 MHz
4 Polarizasyon	V (Dikey)
5 DVB Standardı	DVB-S2 P.ON
6 Modülasyon	8-PSK
7 Symbol Rate	30000
8 FEC	2/3

LUYS

ՀԱՅՍ

YIL:13 SAYI: 305

15 AĞUSTOS 2026 CUMARTESİ

FİYAT: 100 TL



ՀԱՆՐԱՊԵՏ
Ս. ԱՍՏՈՒԾԱՆԻ
ՎԵՐԱՓՈԽՄԱՆ
ՏՕՆԸ
TOPLUMUMUZUN
MERYEM ANA
YORTUSUNU KUTLARIZ



KINALIADA'DA NAVASARTYAN ZAMANI

NAVASARTYAN
YAZ FESTİVALLİ
KINALIADA



LUYS TV GENEL MÜDÜRÜ
HARUTYUN KURAN,
"UZUN KIŞIN ARDINDAN"
ANALİZİYLE
AA BRİFİNG'İN
AĞUSTOS SAYISINDA



BEYKOZ
SURP
NİGOĞAYOS
KİLİSESİ
YENİDEN
İBADETE AÇILDI



ANNA BOĞOSYAN
KINALIADA'DA ERMENİCE
ŞARKILAR SESLENDİRDİ



SAĞLIKLI BESLENMEYİ
KOLAYLAŞTIRAN
10 ALTIN KURAL



KARASUN MANUK
ERMENİ KİLİSESİ'NDE
RESTORASYON SÜRECİ BAŞLADI



GETRONAGANLILAR KINALIADA'DA
KAHVALTIDA BULUŞTU

Zabel Boyajyan

Agop Egoyan
Kaleme Aldı



Birlikte Yaşamamızın, Birlikte Ge-
leceğe Yürümenin Zamanı

Aram Kuran Kaleme Aldı



Tarih, İnanç Ve
Gelenek Bir Arada

Dr. Sarkis Adam Kaleme Aldı



Navasartyan Yaz Festivali
5. Yılına Kinaliada'da

Belinda Kuran Kaleme Aldı



BİLET ÖDEMENİZDE
%10 TK Para



Dünyanın Avantajı Cebinizde

Türk Hava Yolları mobil uygulamasından TKPAY Cüzdan'ı açın,
avantajlardan yararlanmaya hemen başlayın.

DAHA FAZLA BİLGİ



MERYEM ANA

* YORTUSUNU

En içten
dileklerimle
* kutlarım.

Op. Dr. Aret Kamar



Marmara Denizi'nin poyrazla buluştuğu, martı seslerinin vapur düdüklere karıştığı Kınalıada eşine az rastlanır hareketliliğe ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. .Prens Adaları'nın en zarif duraklarından biri olan Kınalıada, kökleri yüzyıllara dayanan ve ada kültürüyle bütünleşen Navasartyan Yaz Festivali'nin bu yıl beşincisini ile buluşacak.

KINALIADA'DA NAVASARTYAN ZAMANI



BELİNDİ KURAN

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Marmara Denizi'nin tatlı poyrazıyla serinleyen, martı çığlıklarının vapur düdüklere karıştığı Kınalıada, bugünlerde eşine az rastlanır bir heyecanın ve kültürel canlılığın eşliğinde. Prens Adaları'nın o zarif ve kendine has duraklarından biri olan adamız, kökleri yüzyıllara dayanan ve ada ruhuyla pürüzsüzce bütünleşen Navasartyan Yaz Festivali'nin beşincisine ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor.

21-23 Ağustos 2026 tarihlerinde gerçekleşecek olan 5. Navasartyan Yaz Festivali, sadece adamızın değil, tüm İstanbulluların ortak hafızasına ve birlikte yaşama arzusuna tutulmuş parlak bir ayna. Nitekim festival komitesinden gelen haberler de bu ilgiyi perçinler nitelikte: Basketboldan yüzmeye, tenisten voleybola kadar tüm turnuva kontenjanları, kayıtların açılmasının üzerinden 24 saat bile geçmeden tamamen doldu. Sporun birleştirici gücüyle adamızın çok kültürlü dokusunun harmanlandığı bu anlar, eski İstanbul'un o cömert, kucaklayıcı ruhuna duyduğumuz derin özlemin en somut nişanesi.

ORDİNARYÜS LEFTER VE ÇOCUK KAHKAHALARI

Gündüzleri sahalarda ve kortlarda yaşanacak o tatlı rekabet, akşam saatlerinde yerini sanatın, nostaljinin ve mehtabın yatıştırıcı atmosferine bırakacak.

Bu yılki festivalin en özel sürprizlerinden biri, Kınalıada sahilini adeta büyümlü bir film setine dönüştürecek olan Netflix Açık Hava Sineması. Dalga sesleri eşliğinde kurulacak dev perdenin seçkisi ise son derece anlamlı ve duygu yüklü.

21 Ağustos Cuma akşamı, Türk futbolunun ve adamızın unutulmaz efsanesi, Taksim Spor Kulübü'nün "Ordinaryüs" lakaplı yıldızı Lefter Küçükandonyadis'in hayatı beyaz perdeye yansıtacak. Kökleri adalara uzanan, yeteneğiyle sınırları aşan Lefter'i anmak, Kınalıada'nın kozmopolit ruhuna yapabileceğimiz en samimi saygı duruşlarından biri hiç şüphesiz.

O gece izleyiciler, Lefter'in eşsiz çalımları

eşliğinde eski İstanbul'un o naif ve içten günlerine hep birlikte yolculuk edecek.

Festival, yetişkinleri nostaljik bir yolculuğa çıkarırken adamızın en genç sakinlerini de unutmadı. 22 Ağustos Cumartesi akşamı perdemiz bu kez minikler için aydınlanacak. Netflix'in sevilen yapımı Gupi'nin gösterileceği bu özel gecede, patlamış mısır kokuları ve çocukların neşeli kahkahaları Kınalıada'nın ılık rüzgârına karışacak.

Ermeni geleneğinde yeni yılın, yenilenmenin ve bereketin simgesi kabul edilen Navasartyan, beşinci yaşında bir festivalin ötesine geçerek; farklı geçmişlerden, farklı kültürlerden gelen insanların aynı vapurdan inip aynı heyecanı paylaştığı o kadim İstanbul tablosunu yeniden hayata geçiriyor. Ve kayıtları saatler içinde dolduran o büyük ilgi gösteriyor ki, bizler o tablonun renklerini canlı tutmaya her zamankinden daha kararlıyız.

Sürprizlerle dolu programıyla sporseverleri ve ada dostlarını ağırlamak için gün sayan 5. Navasartyan Yaz Festivali'nde buluşmak dileğiyle...

LUYS
LNB

GAZETE LUYS

YIL:13 SAYI: 305

Poseidon Yayıncılık, Basım,
Tanıtım ve Organizasyon

İmtiyaz Sahibi:
Aram Kuran

Genel Yayın Yönetmeni ve
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü-
Görsel Yönetmen
Belinda Kuran

Hukuk Danışmanı:
Gürel Hukuk Bürosu

Editör:
Meri Kuran

Reklam ve Halkla İlişkiler
Harutyun Kuran
(Poseidon Reklam)
harutyun@luys.com.tr

Haber Merkezi:
Zadik Gökoğlu
Meri Kuran
Vartanuş A. Çerme
Ayk Gülezyan
Edgar İgityan
Garbis Keşişoğlu
Maral Gökdağ

Yazarlar:
Aram Kuran
Dr. Sarkis Adam
Dr. Op. Filip Taşhan
Prof. Dr. Nurhan Fıstıkçı
Araştırmacı- Tarihçi
Hanriyet Basoğlu
Dr. Sedat Bornovalı
Dyt. Ece Küçükberberyan
Agop Egoan

Ermenice Editörü:
Barkev Samuelian
Vartanuş A. Çerme

Yönetim Poseidon Yayıncılık, Basım tanıtım ve Organizasyon
Yeri: Adres: Bozkurt Mah. Kurtuluş Cad. Öger Apt. no:125
Giriş Katı Şişli- İstanbul Tel: 0212 251 27 80

Baskı: İhlas Gazetecilik A.Ş.
Adres: Merkez Mah. 29 Ekim Cad. İhlas Plaza No:11A/41
Yenibosna Bahçelievler/İstanbul Sertifika No: 45589

Turkey

Discover
the potential

Gelecek GENÇLER'de



Since 1979



İstanbul +90 212 501 83 88

Eskişehir +90 222 236 84 99

www.genderkablo.com

info@genderkablo.com

BEYKOZ SURP NİGOĞAYOS KİLİSESİ YENİDEN İBADETE AÇILDI

2 50. Kuruluş yıl dönümünü kutlayan Beykoz Surp Nigoğayos Kilisesi, yaklaşık bir yıl süren restorasyon ve yenileme çalışmalarının ardından yeniden ibadete açıldı. 7 Ağustos Cuma günü düzenlenen kutsama ayinine Türkiye Ermenileri Patriği Sahak Maşalyan riyaset etti.



7 Ağustos Cuma günü gerçekleştirilen odzum (kutsama) ayini, Türkiye Ermenileri Patriği Sahak Maşalyan'ın riyasetinde yapıldı. Ayinde Başepiskopos Aram Ateşyan ve din adamlarının yanı sıra Beykoz Kaymakamı Dr. Fatih Ürkmezer, vakıf yöneticileri ve cemaat üyeleri hazır bulundu. Tören, kilisenin girişinde gerçekleştirilen "Tırınpatsek" (Kapı Açılışı) merasimiyle başladı. Duaların ardından davetliler yenilenen kiliseye geçerek aiyine katıldı.

Açılış dualarının ardından konuşan Patrik Maşalyan, uzun süredir devam eden onarım ve güzelleştirme çalışmalarının başarıyla tamamlanmasından duyduğu memnuniyeti dile getirdi. Maşalyan, çalışmalara katkı sunan kilise din görevlisi Peder Melkon Pınarcıyan ile Varujan Mağakyan başkanlığındaki vakıf yönetim kurulunu tebrik etti. Törenin ardından kilise bahçesinde bir kokteyl düzenlendi. Bu kapsamda Vakıf Yönetim Kurulu tarafından hazırlanan plaketter, Patrik Maşalyan tarafından çalışmalara katkı sunan isimlere takdim edildi. Plaketler; İnşaat Yüksek Mühendisi Nazaret Binatlı, proje koordinatörü Mühendis Erol Yümlü, hayırsever Janet Şirinoğlu, sedefkâr ve restoratör Erhan Tanıyıldız, Emin Ali Koyuncu ve hayırsever Jilber Cincioğlu'na verildi.

İlk Badarak 9 Ağustos'ta yapıldı

Kilisenin yeniden ibadete açılmasının ardından 9 Ağustos Pazar günü ilk Badarak ayini gerçekleştirildi. Ayini Patrik Sahak Maşalyan yönetti. Ayinde Peder Nareg Değirmenciyan ve Peder Melkon Pınarcıyan da hazır bulundu.



İlahiler, Şef Sibil Arsenyan yönetimindeki Vartanants Korusu tarafından seslendirildi. Badarak sırasında, 48 yıldır Beykoz



Surp Nigoğayos Kilisesi Vakıf Başkanlığı görevini sürdüren Varujan Mağakyan'a, Türkiye Ermeni Patrikliği tarafından cemaat ve kiliseye uzun yıllar verdiği hizmetler dolayısıyla takdir belgesi takdim edildi. 250. kuruluş yıl dönümünü geride bırakan Beykoz Surp Nigoğayos Kilisesi, tamamlanan restorasyon çalışmalarıyla birlikte yeniden cemaatinin ibadetine açılmış oldu.

KARASUN MANUK ERMENİ KİLİSESİ'NDE RESTORASYON SÜRECİ BAŞLADI

Hatay'ın İskenderun ilçesinde 6 Şubat depremlerinde zarar gören 150 yıllık Karasun Manuk Ermeni Kilisesi'nde restorasyon çalışmaları başladı. Kahramanmaraş merkezli 6 Şubat 2023'te meydana gelen depremlerde sunak bölümü ve temeli zarar gören Karasun Manuk Ermeni Kilisesi'nde Türkiye Kültür ve Turizm Bakanlığı katkılarıyla restorasyon çalışmalarına başlandı.

İlçede 1876 yılında inşa edilen kilisenin restorasyon çalışmaları için Hatay Kültür Varlıklarını Koruma Kurulu ve ardından Anıtlar Kurulu tarafından alınan kararlar doğrultusunda 5 milyon TL (105 bin dolar) destek sağlanacağı belirtildi.

Karasun Manuk Ermeni Kilisesi Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf Tabaş, 6 Şubat depremlerinde kilisede büyük çaplı bir yıkım yaşanmadığını ancak ana yapı ve temelde meydana gelen hareketlilik ve sunak bölümündeki yıkım nedeniyle restorasyon yapılmasının gerekli hale geldiğini söyledi. Zemindeki hareketlilik nedeniyle bazı duvarlarda da bombe oluştuğunu, ayrıca kilisenin müstemilatının ağır hasarlı olduğunu belirten Tabaş, bu bölümün tamamen yeniden yapılacağını kaydetti.

Tabaş, ayrıca kilisenin gelir kaynakları arasında bulunan dükkanlarda da deprem



nedeniyle hasar oluştuğunu ve söz konusu yapıların da restorasyon kapsamına alındığını ifade etti. Restorasyon nedeniyle kilisenin bu hafta sonu ayinlere kapatılacağını altını çizen Tabaş, "Restorasyon kapsamında öncelikli olarak kilisenin çatısı

yenilenecek, zemin restore edilecek ve mevcut drenaj sorunu çözülecek. Sunaklar yeniden yapılacak, tadilat gerektiren duvarlar ile dış cephelerde de gerekli çalışmalar gerçekleştirilecek" dedi.

GETRONAGANLILAR KINALIADA'DA KAHVALTIDA BULUŞTU

Getronagan Lisesi'nden Yetişenler Derneği'nin yeni seçilen yönetim kurulu, mezunları Kınalıada'da düzenlenen kahvaltı organizasyonunda bir araya getirdi.

"Birlikte Nice Güzel Günlere" başlığıyla 9 Ağustos Pazar günü gerçekleştirilen etkinliğe yaklaşık 130 kişi katıldı. Buluşmada, derneğin kurumsal yapısının güçlendirilmesi, altyapısının geliştirilmesi ve üyelik çalışmalarının artırılması gündeme geldi. Etkinliğe Galata Surp Krikor Lusavoriç Kilisesi Vakfı Başkanı Mıgırdiç Arzivyan, Getronagan Lisesi Müdürü Silva Kuyumciyan, öğretmenler ve çok sayıda mezun katıldı. Kahvaltıda konuşan Getronagan Lisesi'nden Yetişenler Derneği Başkanı Dayk Danzig, derneğin sürdürülebilir bir yapıya kavuşması ve okula daha fazla katkı sunabilmesi için üye sayısının artırılmasının önemine dikkat çekti. Danzig, "Derneğimizin kendi ayakları üzerinde durabilmesi, okulumuza ve öğrencilerimize daha büyük katkılar sunabilmesi için yeterli üye sayısına ulaşmamız kritik bir önem taşıyor. Önümüzdeki dönemde derneğimizin



altyapısını modernize edecek ve yapılaşmayı güçlendireceğiz. Tüm mezunlarımızı resmi üye olarak bu vizyona destek olmaya davet ediyorum"

dedi. Etkinlik, Getronaganlı mezunların bir araya gelerek dayanışma ve birliklerini pekiştirdiği bir buluşma olarak gerçekleşti.

Küresel siyasetten güvenliğe, ekonomiden teknolojiye ve toplumsal dönüşümlere uzanan geniş bir yelpazede yaşanan gelişmeleri bilgi temelli ve analitik bir perspektifle sunan Anadolu Ajansının aylık dergisi "AA Brifing", ağustos sayısıyla raflardaki yerini aldı. Luys TV Genel Müdürü Harutyun Kuran da "AA Brifing", ağustos sayısında siyasi ve jeopolitik analiz temasıyla kaleme aldığı "Uzun Kışın Ardından" başlıklı yazısıyla okurlarla buluştu.



LUYS TV GENEL MÜDÜRÜ HARUTYUN KURAN, "UZUN KIŞIN ARDINDAN" ANALİZİYLE AA BRİFİNG'İN AĞUSTOS SAYISINDA!

Alanında öne çıkan uzmanların ve güçlü kalemlerin yer aldığı yeni sayıda; Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanı Burhanettin Duran, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) Dışişleri Bakanı Tahsin Ertuğruloğlu, Somali Enformasyon Bakanı Abdulfattah Kasim Mohamud ve Milli Savunma Üniversitesi (MSÜ) Rektörü Erhan Afyoncu gibi isimlerin yanı sıra, Luys TV Genel Müdürü Harutyun Kuran da siyasi ve jeopolitik analiz temasıyla kaleme aldığı "Uzun Kışın Ardından" başlıklı yazısıyla okurlarla buluştu.

"Sınır Kapandığında Yalnızca Yollar Kapanmaz"

Kuran, Türkiye-Ermenistan ilişkilerini ele aldığı yazısında, kapalı sınırların sosyolojik ve psikolojik boyutlarına dikkat çekerek; "Bir sınır kapandığında yalnızca yollar kapanmaz. Mesafeler uzar, maliyetler yükselir, korkular değer kazanır. İnsanlar birbirlerini daha az gördükçe birbirleri hakkında daha çok şey bildiklerini sanır. Gerçek karşılaşmaların yerini kuşaktan kuşağa aktarılan imgeler, travmalar ve siyasi anlatılar alır. Bir süre sonra sınır, iki ülkeyi birbirinden ayıran fiziksel bir çizgi olmaktan çıkar; her iki toplumun zihninde öteki hakkında kurulmuş bir hükme dönüşür." değerlendirmelerde bulundu.

Sınırların Ekonomik Yükü ve Pratik Gerçeklik

Konunun ekonomik yüküne ve bölge halkına yansıyan pratik gerçekliğine de değin



nen Kuran, sorunun yalnızca diplomatik bir mesele olarak algılanmasını eleştirerek; "Türkiye-Ermenistan sınırının kapalı kalması çoğu zaman yalnızca diplomatik bir problem olarak anlatılıyor. Oysa kapalı sınır aynı zamanda ekonomik bir vergidir ve bu verginin en ağır yükünü güçlü devletler ya da büyük şirketler değil, küçük işletmeler ve sıradan insanlar taşır. Kapalı sınır; her ürünün daha uzun bir yoldan taşınması, her yatırımın daha yüksek bir risk primiyle hesaplanması, her seyahatin daha pahalı ve zahmetli hâle gelmesi demektir." ifadelerine yer verdi.



"Türkiye'nin İradesi, Yarayı Kapatacak Bir Dikişe Dönüştürülebilir"

Yazısında Ankara'nın bölgesel vizyonuna ve yapıcı adımlarına da vurgu yapan Harutyun Kuran, Türkiye'nin sergilediği siyasi iradenin önemini "Türkiye-Ermenistan sınırı uzun yıllar boyunca iyileşmemiş bir yaranın çevresine çekilmiş tel örgüyü andırdı. Bugün ise Türkiye'nin ortaya koyduğu siyasi irade, aynı çizgiyi iki ayrı hafıza arasında kurulabilecek bir dikişe dönüştürme imkânı sunuyor." sözleriyle dile getirdi.



**Սրտանց Կը Շնորհաւորենք
Համայնքիս Ս. Աստուածածնի
Վերափոխման Տօնը**

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarsız*

**Beyoğlu Üç Horan Vakfı
Yönetim Kurulu**



Vakıflıköy'ün geçmişi, Meryem Ana Yortusu, Bağbozumu ve geleneksel Harisa (Keşkek) yemeği

TARİH, İNANÇ VE GELENEK BİR ARADA



DR.SARKİS ADAM

MERCEK

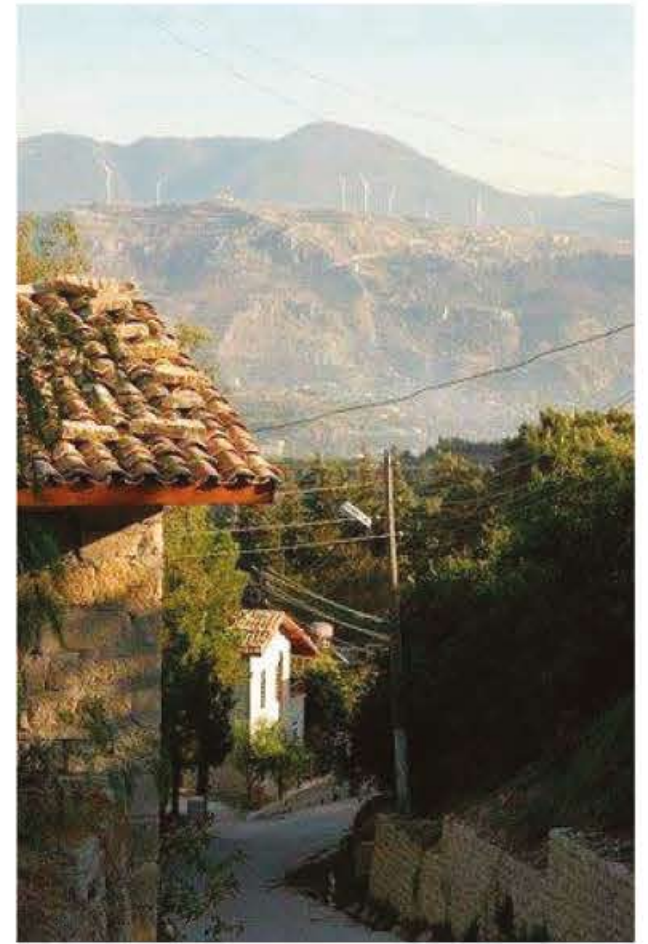
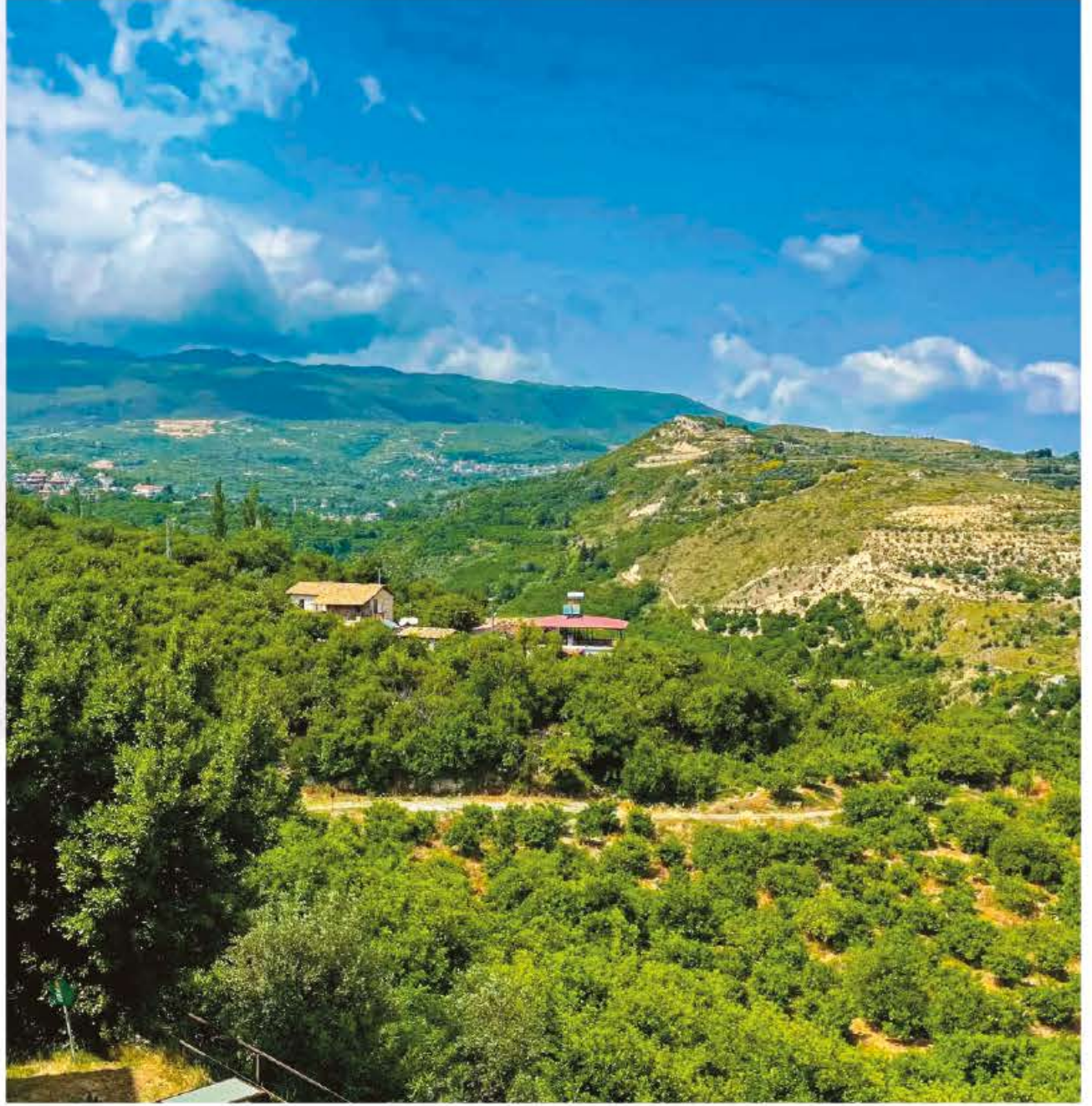
Hatay'ın Samandağ ilçesine bağlı olan ve Türkiye'nin yaşayan tek Ermeni nüfuslu köyü olma özelliğini taşıyan Vakıflıköy, zengin tarihi ve kültürel mirasıyla büyük ilgi görüyor. Samandağ

merkeze sadece 4 kilometre uzaklıkta, Musa Dağı eteklerine sığınmış 50- 60 haneden oluşan bu şirin köy, asırlara meydan okuyan geleneklerini her yıl aynı coşkuyla yaşatmaya devam ediyor.

Tarihin İzleri

Bölgenin köklü geçmişini yaşayan yaşlılara göre, Ermenilerin bu bölgedeki varlığı 1200 yıl öncesine uzanıyor. Yüzyıllar boyunca Hatay-Musa Dağı çevresindeki Hacı Habibi, Yoğun Oluk, Hıdır Bey, Bitiyas, Kebusiye ve Vakıflı köylerinde barış içinde yaşayan 6 bini aşkın Ermeni nüfusunun hayatı, 1915 olayları ile büyük bir değişime uğradı.

1919'da anayurtlarına geri dönen Musa Dağlılar, 1939'da Hatay Devleti'nin Türkiye Cumhuriyeti sınırlarına katılmasıyla yeni bir yol ayrımına geldi. Bölgedeki köylerde yaşayan birçok Ermeni Suriye veya Lübnan'a (özellikle Anjar bölgesine) göç etmeyi seçerken, Vakıflı halkı topraklarını terk etmeyip Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı ol-



mayı tercih etti. Bugün zorlu şartlara rağmen köylerini yaşatanlar, işte o kalmayı seçenlerin torunları.

Bereketin Simgesi: Meryem Ana Yortusu ve Bağbozumu

Vakıflıköy'ün kalbi, 1997 yılında onarılarak yeniden ibadete açılan Surp Asdvadzadzin (Meryem Ana) Kilisesi'nde atıyor. Ermeni taş oyma sanatının Ermenistan'da üretilen karakteristik eseri "Khaçkar"lar (Haçtaş) ile süslü bu mütevazı yapı, her yıl Ağustos ayının ikinci pazar günü muazzam bir coşkuya ev sahipliği yapıyor.



Ermenilerin beş temel bayramından biri olan ve kutsal sayılan Meryem Ana Yortusu (Surp Maryam Asdvadzadzin), köyün kendi isim gününde büyük bir Bağbozumu Festivali'ne dönüşüyor. Yurt içinden ve yurt dışından gelen inanç gezisi katılımcıları ile dünyanın dört bir yanına dağılmış Musa Dağlıların yoğun katılım gösterdiği ayın sonrasında, bereketin simgesi olan "üzüm kutsama" ritüeli gerçekleştiriliyor ve salkımlar halka dağıtılıyor.

Yedi Kazanda Pişen Tarih: Geleneksel "Harisa"

Festivalin en çarpıcı ritüellerinden biri ise Yortu arifesinde, cumartesi gecesinden pazar sabahına kadar odun ateşinde pişen geleneksel Harisa (Keşgek) yemeğidir. Musa Dağı'ndaki yedi Ermeni köyünü sembolize eden yedi dev kazanda pişen bu yemek, salt bir lezzet değil, aynı zamanda derin bir tarihi hafızanın yansımasıdır. Tarihçiler, Harisa'nın kökeninin asırlar öncesine, Surp Kirkor Lusavoriç'in zindandan çıkışını kutlama törenlerine dayandığını belirtiyor. Törenlerde halkın bağışladığı et ve buğdayın bir araya getirilerek fakirlere dağıtılması için Lusavoriç'in "Harel" (Ermenicede döverek ezmek/yağ çıkarmak) talimatını verdiği ve yemeğin adının buradan geldiği anlatılır. Bugün bu lezzet, geçmişe, onura ve var olma mücadelesine bir saygı duruşu olarak şenliklerde ziyaretçilere ikram ediliyor.

Toprağa Bağlılık, Organik Tarım ve Gelecek Vizyonu

Okuma-yazma oranının çok yüksek olduğu, halkının büyük çoğunluğunun üniversite mezunu olduğu Vakıflıköy, sadece geçmişle değil, geleceğe dönük



vizyonu da örnek teşkil ediyor. Tarım konusunda ata yadigarı gelenekleri sıkı sıkıya koruyan köylüler, bugüne kadar topraklarında hiç kimyasal gübre kullanmamış. Bu vizyoner "tutuculuk", Vakıflıköy'ü bölgesinde organik tarım sertifikası alabilen ilk köy yapmış durumda. Kurdukları kooperatif aracılığıyla narenciye ve organik tarım ürünlerini ihraç eden köy, Türkiye ekonomisine de katkı sağlıyor.

Tarımın yanı sıra turizmden de umutlu olan köy, 17 Eylül 2017'de Ermeni hayırseverlerin bağışlarıyla inşa edilen Mesrop II

Kültür Merkezi'ne kavuştu. İçerisinde toplantı salonu, reçel imalathanesi, misafirhane ve müze barındıran bu tesis, köyün kültürel belleğini ziyaretçilere sunuyor.

Her yıl Ağustos ayında düzenlenen Vakıflı Köy Şenlikleri, dünyanın çeşitli kentlerinden ve İstanbul'dan gelen binlerce ziyaretçiyle; kilise ayinleri, bereket duaları ve o meşhur yedi kazan Harisa eşliğinde coşku içinde kutlanmaya, Türkiye'nin bu yegâne Ermeni köyünün hikayesini geleceğe aktarmaya devam ediyor.





**Մրտանց կը շնորհաւորենք
համայնքիս Ս. Աստուածածնի
Վերափոխման Տօնը:**

***Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarsınız***

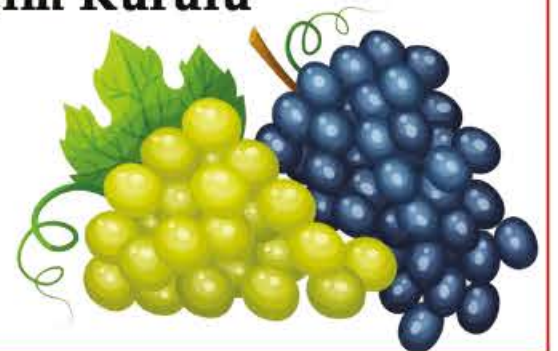
**Beykoz Surp Nigoğayos Ermeni Kilisesi
Vakfı Yönetim Kurulu**



ՄՐՏԱՆՑ ԿԸ ՇՆՈՐՀԱԴՈՐԵՆՔ ՀԱՄԱՅՆՔԻՍ
Ս. ԱՍՏՈՒԱԾԱԾՆԻ ՎԵՐԱՓՈԽՄԱՆ ՏՕՆԸ:

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız*

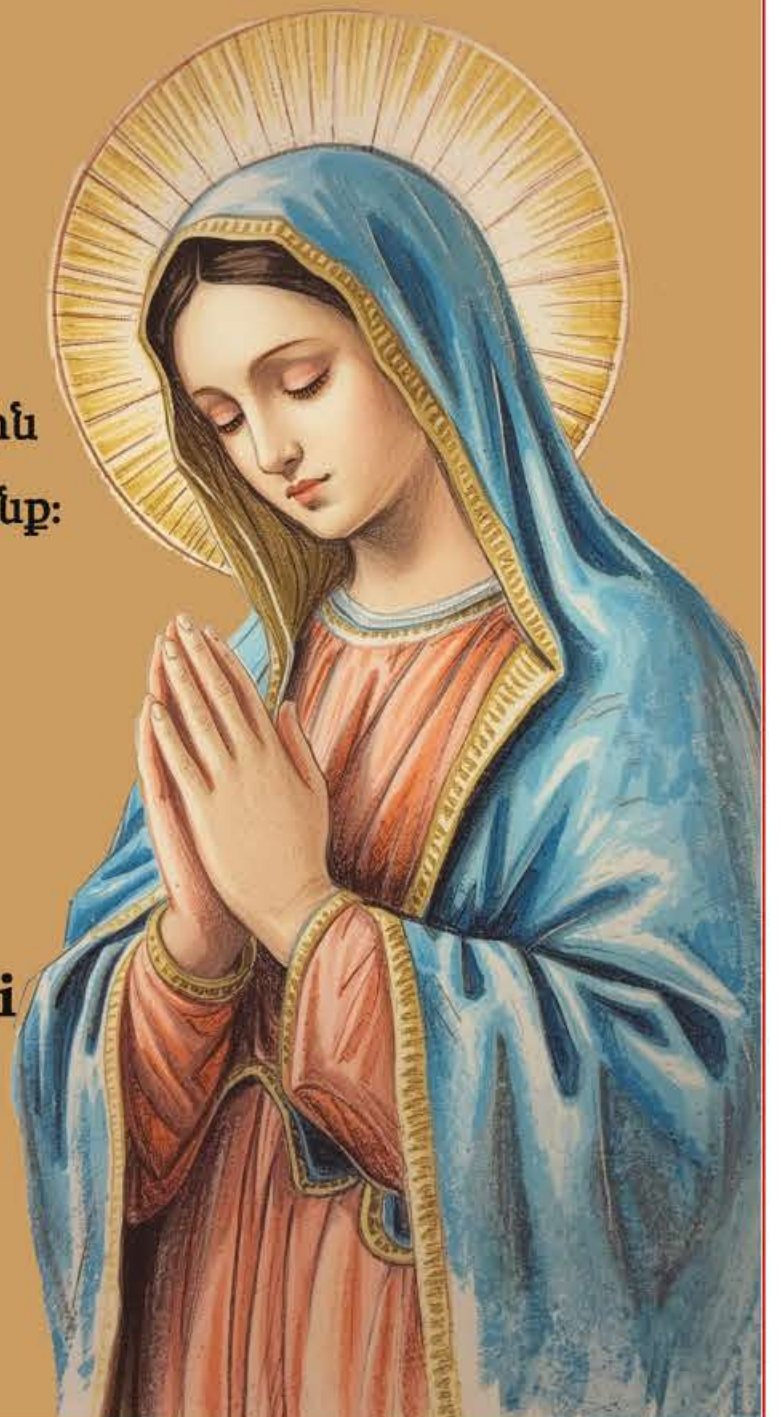
**Kuzguncuk Surp Krikor Lusavoriç Kilisesi
Vakfı Yönetim Kurulu**



Ս. ԱՍՏՈՒԱԾԱԾՆԻ ՎԵՐԱՓՈԽՄԱՆ ՏՕՆԻՆ
ԱՌԹԻՒ ԲՈՂՈՐ ՄԱՐԵՐԸ ԿՐ ՇՆՈՐՀԱՈՐԵՆՔ:

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız*

**Surp Garabed Ermeni Kilisesi
Vakfı Yönetim Kurulu**



BİRLİKTE YAŞAMANIN, BİRLİKTE GELECEĞE YÜRÜMENİN ZAMANI

"Bugün ihtiyacımız olan şey daha fazla mesafe değil, daha fazla anlayıştır. Daha fazla geçmiş tartışması değil, çocuklarımız için daha güzel bir gelecek kurma iradesidir. Birlikte yaşamının, üretmenin ve geleceğe yürümenin zamanı artık gelmiştir."

Bazı dönemler vardır; ülkelerin geleceği yalnızca alınan siyasi kararlarla değil, toplumların birbirine nasıl baktığıyla da şekillenir.

Bugün Türkiye ile Ermenistan ilişkilerinde yaşanan gelişmelere baktığımda, ben böyle bir dönemin eşiğinde olduğumuzu düşünüyorum. Geçmiş unutmadan, yaşananlardan ders çıkararak ama geleceğe de cesaretle bakarak yeni bir sayfa açmak mümkündür. Bunun için en önemli ihtiyaç ise karşılıklı güven, samimi diyalog ve iyi niyettir.

NORMALLEŞME İÇİN ÖNEMLİ BİR FIRSAT

Türkiye ile Ermenistan arasındaki normalleşme sürecini bu anlayışla değerlendirmek gerektiğine inanıyorum.

Sayın Cumhurbaşkanımızın süreçte ortaya koyduğu siyasi irade, Türkiye'nin bölgesinde barış ve istikrarın güçlenmesine verdiği önemin de bir göstergesidir.

Türkiye elbette kendi milli menfaatlerini, tarihi sorumluluklarını ve Azerbaycan ile olan güçlü ilişkilerini gözetmeye devam edecektir.

Ancak güçlü olmak, sadece kendi haklarını savunmak değil; aynı zamanda gerektiğinde barış için el uzatabilecek özgüvene sahip olmaktır. Bugün önümüzde böyle bir fırsat bulunmaktadır.

Nikol Paşinyan'ın Avrupa ile ilişkilerini geliştirme yönündeki yaklaşımını da bölgedeki yeni arayışların bir parçası olarak görüyorum. Türkiye'nin bu gelişmeleri yakından takip etmesi ve kendi bölgesel gücünü, ekonomik imkânlarını ve tarihi bağlarını değerlendirerek sürecin içinde etkin biçimde yer alması gerektiğine inanıyorum. Normalleşmenin gerçek başarısı ise diplomatik masalardan çıkıp günlük hayata dokunduğu zaman ortaya çıkacaktır. Ticaret artacaksa, ulaşım kolaylaşacaksa, gençler birbirini daha iyi tanıyacaksa, kültürel ilişkiler gelişecekse işte o zaman gerçek bir normalleşmeden söz edebiliriz.



ARAM KURAN

LUYS MEDYA
YÖNETİM KURULU BAŞKANI

EĞİTİMDE ATILAN ADIMLAR UMUT VERİYOR

Bir ülkenin geleceğini inşa eden en

önemli alanlardan biri eğitimidir.

Bu nedenle Millî Eğitim Bakanımız Sayın Yusuf Tekin'in Türkiye Ermenileri Patrikhanesi'ni ziyaret etmesini ve Ermeni eğitim camiasıyla temas kurmasını değerli buluyorum. Bazen bir ziyaret, bir toplantı veya bir görüşme yalnızca o günün gündemi değildir.

Bunlar aynı zamanda karşılıklı güvenin ve iletişimin gelişmesi için atılan adımlardır. Türkiye'deki Ermeni okullarının da ülkemizin eğitim hayatının önemli bir parçası olduğuna inanıyorum. Yeni eğitim yılına girerken hepimizin ortak beklentisi, çocuklarımızın daha iyi şartlarda eğitim almasıdır. Hangi okulda eğitim gördüğüne, hangi kültürel geçmişten geldiğine bakmaksızın her çocuğumuzun geleceğe güvenle hazırlanması, hepimizin ortak sorumluluğudur.

Çocuklarımız birbirlerini tanıdıkça önyargılar azalacak, ortak değerlerimiz daha fazla öne çıkacaktır. İşte gerçek anlamda birlikte yaşama kültürü de okul sıralarında başlayacaktır.

SPORUN BİRLEŞTİRİCİ GÜCÜNÜ UNUTMAYALIM

Bir başka önemli alan ise spor. Sporun dili evrenseldir. Aynı sahada mücadele eden iki insanın birbirini anlaması için aynı dili konuşması bile gerekmez. Bu nedenle Ermeni spor kulüplerimizin daha güçlü bir şekilde faaliyet göstermesini ve özellikle gençlere daha fazla imkân sağlamasını önemsiyorum. Benim bu kulüplerimizden beklentim yalnızca sportif başarı değildir. Gençlere sahip çıkmaları, onları spora kazandırmaları, fair-play anlayışını güçlendirmeleri ve sporun birleştirici gücünü toplum hayatına taşımalarıdır. Elbette sahada rekabet olacaktır.

Ama rekabetin sonunda kazananın da kaybedenin de birbirinin elini sıkabildiği bir spor kültürü, hepimizin özlemi olmalıdır. Bir Ermeni gencinin Türkiye adına kazandığı başarı, bu ülkenin ortak başarısıdır. Çünkü bu ülkenin çocukları hepimizin çocuklarıdır. Geçmiş bilerek geleceğe yürümek... Geçmişimizi yok sayamayız. Fakat geçmişin bütün yükünü geleceğin omuzlarına da bırakmamalıyız. Bence bugün yapılması gereken; geçmişten ders çıkarırken geleceğe daha fazla yatırım yapmaktır.

Daha çok diyalog...

Daha çok eğitim...

Daha çok kültürel paylaşım...

Daha çok spor...

Daha çok gençlik projesi...

Bunların her biri toplumlar arasındaki mesafeyi biraz daha azaltacaktır. Türkiye'nin güçlü olduğu kadar, farklılıklarıyla birlikte yaşama konusunda da dünyaya örnek olabilecek büyük bir tecrübeye sahip olduğuna inanıyorum. Bizim yapmamız gereken birbirimizi değiştirmeye çalışmak değil, birbirimizi anlamayı öğrenmektir.

Ez cümle; Türkiye ile Ermenistan arasındaki normalleşme sürecine bu nedenle umutla bakıyorum. Elbette yol kolay değildir. Elbette geçmişten gelen hassasiyetler vardır. Ama zor olanı başarmak için önce konuşmak, birbirini dinlemek ve ortak bir gelecek hayal edebilmek gerekir. Diplomasi kapıları açabilir. Eğitim zihinleri değiştirebilir. Spor gönülleri birleştirebilir. Ve bütün bunların üzerinde, insan olmanın ortak paydası vardır. Ben geleceğe inanıyorum. Çünkü birlikte yaşamak, farklılıklarımızı ortadan kaldırmak değil; farklılıklarımızla birbirimize saygı göstererek aynı geleceğe yürüebilmektir. Bugün ihtiyacımız olan şey daha fazla mesafe değil, daha fazla anlayıştır. Daha fazla önyargı değil, daha fazla diyalogdur. Daha fazla geçmiş tartışması değil, çocuklarımız için daha güzel bir gelecek kurma iradesidir. İşte bu yüzden diyorum ki; Birlikte yaşamının, birlikte üretmenin ve birlikte geleceğe yürümenin zamanı artık gelmiştir.



**Dost ve Müşterilerimizin
Meryem Ana
Yortusunu Kutlarız**



İskele Meydanı Kınalıada Adalar Tel: 0(216)381 41 41

GELENEKTEN GELECEĞE DÖRT ÖZEL LEZZET

Gastronomi, bir toplumun kültürel hafızasını geleceğe taşıyan en lezzetli köprüdür. Tarihi mekânlarda veya bir sanat eserinin ince işçiliğinde aradığımız o köklü geçmiş, çoğu zaman özenle kurulmuş bir ziyafet sofrasında da karşımıza çıkar. Bu seçimizde, farklı kültürlerin mutfak mirasından süzülüp gelen, eşsiz bir menüyle karşınızdayız. İşte geçmişin izlerini bugünün damak zevkiyle harmanlayan, sevdiklerini-
zle paylaşacağınız o özel anlara eşlik edecek tariflerimiz...



FIRINDA TARÇINLI VE SARIMSAKLI OĞLAK / KUZU İNCİK

Geleneksel bayram sofralarının ana tacı; ağır ağır pişen, eti kemiğinden ayrılan lokum kıvamında bir klasiktir.

Malzemeler

- 4 adet kuzu veya oğlak incik (veya kemikli kuzu kol)
- 6 diş sarımsak (boylamasına 2'ye bölünmüş)
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 yemek kaşığı taze biberiye (veya kuru kekik)
- 5-6 adet taze patates (elma dilimi doğranmış)
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı

1. Marine: Etlerin üzerine bıçakla derin çizikler atın ve kesiklerin içine sarımsak dilimlerini yerleştirin. Zeytinyağı, limon suyu, tuz, karabiber ve biberiyei karıştırıp etlerin her yerine iyice yedirin. Mümkünse bu şekilde buzdolabında 2 saat dinlendirin.

2. Pişirme Hazırlığı: Derin bir fırın tepsi-
sine veya döküm tencereye etleri ve patates-
leri yerleştirin. Araya çubuk tarçını koyun.
Tepsiye yarım çay bardağı sıcak su ekleyin.
Islatılmış yağlı kâğıt ve ardından alüminyum
folyo ile tepsiyi hava almayacak şekilde
sıkıca kapatın.

3. Pişirme: Önceden ısıtılmış 180°C
fırında yaklaşık 2 - 2,5 saat ağır ağır pişirin.
Etler yumuşayınca üzerindeki folyoyu alıp
ısıyı 200°C'ye getirin ve üzeri kızarana kadar
15 dakika daha fırınlayın. Sıcak servis edin.

Karamelize soğan tatlılığı ile nar ekşisinin mayhoşluğunu birleştiren, fırında ağır ağır pişen zarif bir klasik.

ZEYTİNYAĞLI VE NAR EKŞİLİ SOĞAN DOLMASI

Malzemeler

- 4 adet büyük boy mor veya beyaz kuru soğan (düzgün, yuvarlak formda)
- 1 su bardağı baldo veya basmati pirinç
- 1 adet orta boy soğan (iç harç için ince kıyılmış)
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Tuz, karabiber, 1 çay kaşığı şeker

Hazırlanışı

1. Soğanların Hazırlanması: Büyük soğanların kabuklarını soyun. Bıçakla cücüğüne (merkezinine) kadar tek bir taraftan boylamasına yarık atın (tamamen ikiye bölmeyin). Tencerede bol suda yaklaşık 10-12 dakika soğanlar hafifçe yumuşayana kadar haşlayın. Süzülüp ılıyınca katman katman yapraklarını zedelemekten ayırın.

2. İç Harç: Zeytinyağında ince kıyılmış soğanı ve fıstıkları kavurun. Yıkamış pirinci, kuş üzümünü, baharatları, tuzu, şeker ve 1 yemek kaşığı nar ekşisini ekleyin. Yarım su bardağı sıcak su döküp suyunu çekene kadar pişirin, demlenmeye bırakın.

3. Doldurma: Haşlanmış soğan katmanlarının içine 1 tatlı kaşığı harç koyup rulo şeklinde sarın.

4. Pişirme: Dolmaları yayvan bir tencereye veya fırın kabına sıkıca dizin. Üzerine 1 yemek kaşığı nar ekşisi, biraz zeytinyağı ve dolmaların yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyin. Üzerini yağlı kağıtla kapatıp kısık ateşte (veya 180°C fırında) soğanlar karamelize olup yumuşayana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

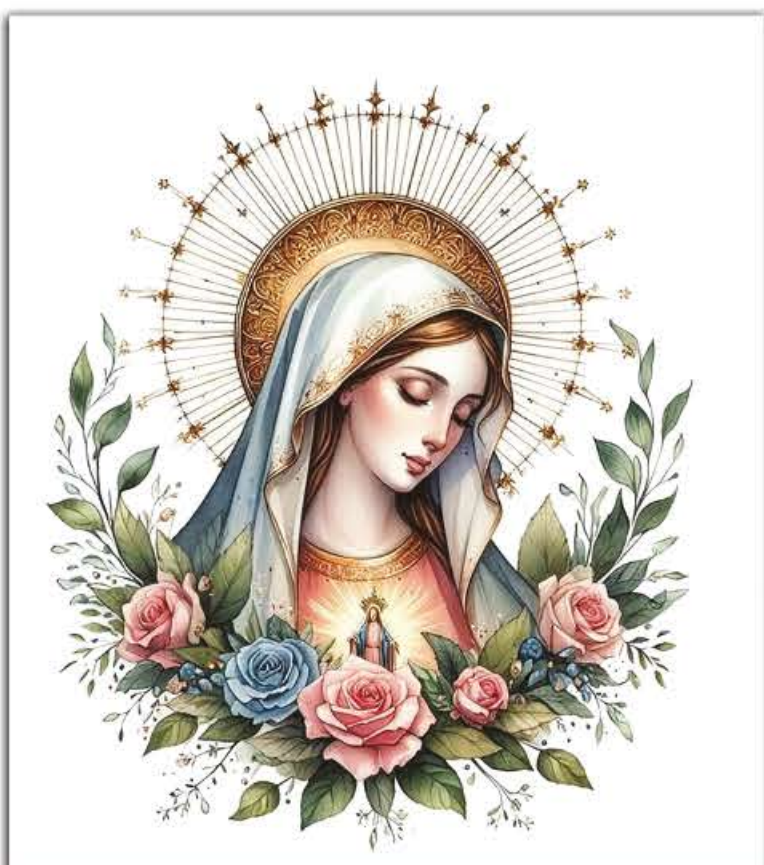




**Շնորհաւոր Ս. Աստուածածնի
Վերափոխման Տօնը**

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız*

**Bakırköy Dzınunt Surp Asdvadzadzni
Ermeni Kilisesi Vakfı Yönetim Kurulu**



**Սրտանց Կը Շնորհաւորենք
Համայնքիս Ս. Աստուածածնի
Վերափոխման Տօնը**

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız*

Sasun-Bitlis Ermenileri Derneği



Baruthane Cd. 63/A, Şişli/İstanbul
Tel: (0212) 231 92 53

**Dost ve Müşterilerimizin
Meryem Ana Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız**

KASAP SAFFET

Et ve Et Ürünleri

**Dost ve Müşterilerimizin
Meryem Ana
Yortusu'nu Kutlarız**

Selçuk Oğraş



Kınalıada Mah. Çarşı Cad. 30 Adalar
0216 381 46 84

KASAP SAFFET

ET VE ET ÜRÜNLERİ



TAHİNLİ VE NAR TANELİ SICAK PATATES SALATASI

Klasik patates salatasının ötesinde; tahinin kremesi dokusu, baharatların ısı ve narın ekşiliğiyle okuyucuların ilgisini çekecek özgün bir başlangıç.



Malzemeler

- 4 adet orta boy patates (haşlanmış, iri küp doğranmış)
- 1 demet taze maydanoz ve dereotu (ince kıyılmış)
- 3 dal taze soğan (ince doğranmış)
- **Sosu için:** 3 yemek kaşığı tahin, 1 adet limonun suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 tatlı kaşığı kimyon, tuz, karabiber
- **Üzeri için:** 1 çay bardağı nar tanesi ve kavrulmuş ceviz içi

Hazırlanışı

- 1. Sosun Hazırlanması:** Bir kasede tahin, limon suyu, sarımsak, zeytinyağı, kimyon, tuz ve karabiberi pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. (Tahin koyulaşırsa 1-2 yemek kaşığı ılık su ekleyerek açın.)
- 2. Buluşma:** Sıcaklığı henüz geçmemiş haşlanmış patatesleri derin bir kaba alın. İnce kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze soğanları ekleyin. Hazırladığınız tahinli sosu sıcak patateslerin üzerine döküp zedelemekten yavaşça harmanlayın.
- 3. Servis:** Servis tabağına aldığınız salatanın üzerini bol nar tanesi ve iri kıyılmış kavrulmuş cevizle süsleyerek ılık servis edin.

Damla sakızının ferahlatıcı aromasıyla öne çıkan hafif bir helva.

SAKIZLI VE TARÇINLI ŞERBETLİ İRMİK HELVASI

Malzemeler

- 1.5 su bardağı iri irmik
- 1/2 su bardağı zeytinyağı veya tereyağı
- 1/2 su bardağı dolmalık fıstık veya soyulmuş badem
- **Şerbeti için:** 2.5 su bardağı su, 1.5 su bardağı toz şeker, 1 çubuk tarçın, 2-3 parça ezilmiş damla sakızı (veya 1 çay kaşığı sakız vanilini)
- **Üzeri için:** Toz tarçın ve file badem

Hazırlanışı

1. Şerbet: Bir tencereye su, şeker, çubuk tarçın ve ezilmiş damla sakızını alın. Şeker eriyip kaynamaya başlayınca kısık ateşte 5 dakika tıkırdatıp ocaktan alın, ılımaya bırakın.

2. Kavurma: Geniş bir tencerede yağı eritin. Önce fıstıkları/bademleri ekleyip hafif pembeleşene kadar kavurun. Ardından irmiği ilave edin ve kısık ateşte rengi altın sarısına dönüp kokusu çıkana kadar yaklaşık 15-20 dakika tahta kaşıkla kavurun.

3. Birleştirme: İrmik kavrulunca, içindeki çubuk tarçını çıkardığınız ılık şerbeti dikkatlice tencereye dökün (Sıçrayabilir, ateşi iyice kısın). Şerbeti tamamen çekene kadar karıştırıp kapağını kapatın. Ocaktan alıp 15 dakika demlenmeye bırakın.

4. Servis: Demlenen helvayı kalıpla veya dondurma kaşığıyla porsiyonlayıp üzerine bol toz tarçın serpererek servis edin.





**ՇՆՈՐՀԱԴՈՐ Ս. ԱՍՏՈՒԱԾԱԾՆԻ
ՎԵՐԱՓՈԽՄԱՆ ՏՕՆԸ**

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız*



**Beşiktaş Surp Asdvadzadzin
Ermeni Kilisesi Vakfı**



**Սրտանց Կը Շնորհաւորենք
Համայնքիս Ս. Աստուածածնի
Վերափոխման Տօնը:**

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Surp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarız*

TAKSİM SPOR KULÜBÜ YÖNETİM KURULU





Oto Yedek Parça ve Aksesuarı İmalatı
*Automotive Spare Parts and
The Accessories Manufacture*

**Սրտանց Կը Շնորհաւորենք
Համայնքիս Ս. Աստուածածնի
Վերափոխման Տօնը**

*Cemaatimizin Meryem Ana
(Sürp Asdvadzadzin) Yortusu'nu
En İçten Dileklerimizle Kutlarsız*

ÖZAR PLASTİK TİC. ve SAN. LTD. ŞTİ.
Yenidoğan Mah. Abdi İpekçi Cad. 1. Emintaş San. Sit.
Kat: 3 No: 274-275-276 34030 Bayrampaşa- İstanbul
Tel: (0212) 577 10 66 - (0212) 576 26 27
Fax: (0212) 577 65 71

web: www.ozarplastik.com
e-mail: info@ozarplastik.com
e-mail: order@ozarplastik.com



AGOP EGOYAN

SANAT DÜNYASINDAN

TUVALDEN EDEBİYATA İZ BIRAKAN BİR SANAT EFSANESİ: ZABEL BOYAJIAN

1 872 yılında Diyarbakır'da başlayan hayat hikâyesi, acı bir kaybın ardından Londra'nın sanat çevrelerine uzanan çok yönlü bir yetenek... Sadece fırçasından dökülen renklerle değil, 'Varteni' mahlasıyla yazdığı yazılar ve dünya klasiklerine çizdiği illüstrasyonlarla da iz bırakan Zabel Boyajian'ın ilham verici yaşamına yakından bakıyoruz.



Sevgili Gazete Luys okuyucuları,
Sanatın izinde çıktığımız yolculukta bu sayımızda sizleri çok özel, belki de birçoğumuzun yeni keşfedeceği bir isimle; Ressam Zabel Boyajian (1872-1957) ile tanıştırmak istiyorum.

Boyajian'ın hikâyesi, 1872 yılında o dönemki kültürel zenginliğiyle öne çıkan Diyarbakır'da başlar. Diyarbakır'daki İngiltere Konsolosluğu'nda yardımcı konsolos olarak görev yapan Tovmas Boyajian'ın kızı olarak dünyaya gelen Zabel'in hayatı, 1895 yılında babasının trajik bir şekilde öldürülmesiyle tamamen değişir. Bu acı kaybın ardından, İngiliz asıllı annesiyle birlikte memleketinden ayrılarak İngiltere'ye doğru yola çıkar. Bu zorunlu göç, aslında onun sanat dolu geleceğinin de ilk adımı olacaktır.

Slade School of Art'tan Kahire Sergilerine

Londra'ya yerleştikten sonra içindeki yaratıcılığı sanata yönlendiren Zabel Boyajian, saygın kurumlardan Slade School Of Art'ta eğitim görür. Yeteneğini, Belçikalı ressam Albert Baertsoen'in atölyesinde yaptığı çalışmalarla daha da ileriye taşır. Fırçası dur durak bilmez; peyzaj çalışmalarıyla Londra'da, natürmort ve portre eserleriyle ise Kahire'de sergiler açarak uluslararası alanda adından söz ettirmeyi başarır.

Sadece Bir Ressam Değil: "Varteni"

Zabel Boyajian'ı döneminin sanatçılarından ayıran en önemli özelliği, birden fazla disiplinde eser verebilmesiydi. O sadece bir ressam değil; aynı zamanda 'Varteni' takma adıyla ufuk açıcı yazılar kaleme alan ve çeviriler yapan yetkin bir kalemdi. Yunanistan'a yaptığı seyahatler ona büyük bir ilham vermiş, bu geziler sırasında kaleme aldığı 'In Greece with Pen and Palette' (Kalem ve Paletle Yunanistan'da) adlı kitabında Yunanistan'ın tarihi anıtlarını ve eşsiz doğa manzaralarını hem kelimeleriyle hem de çizimleriyle ölümsüzleştirmiştir. İllüstrasyon alanındaki yetkinliğini ise dünya klasikleriyle buluşturmuştur. Dünyaca ünlü 'Gılgamesh' destanı için çizdiği 16 illüstrasyon yayımlanan sanatçı, görsel anlatımdaki ustalığını bir kez daha kanıtlamıştır. Ayrıca Hovhannes Masehyan tarafından Ermeniceye çevrilen ve 1921 yılında Viyana'da basılan Shakespeare'in ölümsüz eseri 'Hamlet'i resimleyerek tiyatro ve edebiyat dünyasına görsel bir miras bırakmıştır.

Tuvalde Kalan İzle

Karnik Stepanyan'ın biyografik sözlüğünden edindiğimiz bilgilere göre, ömrünün son yıllarını geçirdiği Londra'da hayata veda eden sanatçının geride bıraktığı portfolyo oldukça zengindir. Boyajian'ın başyapıtları arasında; memleketine duyduğu özlemi yansıtan Diyarbakır Köprüsü ve Harput peyzajları, Yunanistan ilhamlı natürmortları, yazar Raffi'nin portresi, Ardeşez ve Satenik'in düğünü ile Ara Kağetzig ve Antranik Zoravar'ın portreleri sayılabilir.

Zabel Boyajian; zorluklarla başlayan hayatını, tuvalindeki renkler ve kaleminden dökülen kelimelerle aydınlatmış eşsiz bir sanat kadını olarak sanat tarihindeki haklı yerini koruyor.

Sanatla ve ışıkla kalın...



ANNA BOĞOSYAN KINALIADA'DA ERMENİCE ŞARKILAR SESLENDİRDİ

Kınalıada Surp Krikor Lusavoriç Kilisesi'nin bahçesinde düzenlenen kültür-sanat buluşmaları, Ermenice müzik dinletisiyle devam etti. Ermenistan'dan Türkiye'ye gelen şarkıcı ve def (erbane) müzisyeni Anna Sara Boğosyan, 11 Ağustos Salı akşamı sahne olarak geleneksel Ermeni müziği ve halk şarkılarından örnekler sundu.



Saat 21.00'de başlayan etkinlikte Boğosyan'a piyanoda besteci ve aranjör Ari Aliciyan, duduk sanatçısı ve şarkıcı Zelişah ile vurmali çalgılarda Raffi Nerjan eşlik etti.

Kilise bahçesinde gerçekleşen konser, izleyicilerden ilgi gördü. Boğosyan, seslendirdiği Ermenice şarkılarla dinleyicilere geleneksel Ermeni müziğinin farklı örneklerini aktardı.

Doğu illerinde gerçekleştirilecek dans ve müzik atölyeleri kapsamında Türkiye'de bulunan Anna Sara Boğosyan, çalışmalarında geleneksel Ermeni müziği, halk şarkıları ve kültürel performanslara odaklanıyor.

Kınalıada Surp Krikor Lusavoriç Kilisesi'nin bahçesinde düzenlenen kültür-sanat etkinlikleri, yaz boyunca farklı sanatçıların katılımıyla devam ediyor.

441 YILLIK KİLİSE YENİDEN HAYAT BULUYOR

Hatay'ın İskenderun ilçesinde 6 Şubat 2023'teki depremlerde hasar görmesi nedeniyle restorasyonuna başlanan 441 yıllık Aziz George Rum Ortodoks Kilisesi'nin yıl sonuna kadar ibadete açılması hedefleniyor.

Kahramanmaraş merkezli depremlerde bazı bölümlerinde hasar oluşan kilisede, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı ve hayırseverlerin desteğiyle mayısta başlayan restorasyon çalışmaları sürüyor.

Kuruluş tarihi 1585'e uzanan kilisede, onarım ve güçlendirme işlemi yapılıyor.

Aziz George Rum Ortodoks Kilisesi'nin yıl sonuna kadar ibadete açılması plan-

lanıyor.

İskenderun Rum Ortodoks Kilisesi Fukara Vakfı Başkanı Cem Teymur, gazetecilere, kilisenin aslına uygun restore edildiğini söyledi.

Çalışmaların hızla sürdüğünü dile getiren Teymur, kilisenin içinde ve dışında statik güçlendirme yapıldığını anlattı.

Projede görevli yüksek inşaat mühendisi İlhan Turunç da "Kilise kubbeli ve aslına uygun şekilde onarılacak. Kilisenin avlu kısmı da sosyal, kültürel, yönetsel ve idari ihtiyaçları karşılayabilecek şekilde yapılacak. Yıl sonunda bunları tamamlamayı planlıyoruz." dedi.



Şehirde

ASPENDOS'TA 2 BİN 400 YILLIK GÜREŞÇİ MEZARI KEŞFEDİLDİ

Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy, Aspendos Antik Kenti'nde yürütülen kazı çalışmalarında sandık tipi bir mezarın gün yüzüne çıkarıldığını bildirdi.

Bakanlıktan konuya ilişkin yapılan açıklamada, Bakan Ersoy'un değerlendirmelerine yer verildi.

Buna göre, Ersoy, Aspendos Antik Kenti'nde ilk kez tespit edilen Doğu Nekropolisi'nde gün yüzüne çıkarılan yaklaşık 2 bin 400 yıllık sandık tipi mezardaki buluntuların, mezar sahibinin sporla ilişkili ve Aspendoslu bir güreşçi olabileceğini belirtti.



YAPAY ZEKALI İLK TÜRK DİZİSİ "CASTLE WALLS" YAYINDA

Yapım'ın yapay zeka iştiraki AI Yapım tarafından üretilen ve dünyada yapay zeka ile üretilmiş ilk dizilerden biri olan 'Castle Walls' yayınlandı. Alamut Kalesi'nin gizemli hikayesini konu alan yapım, 15'er dakikadan oluşuyor.



Ay Yapım'ın yapay zekası AI Yapım tarafından hazırlanan "Castle Walls", Türkiye'de izleyiciyle buluştu.

Yapımın 15'er dakikalık iki bölümü Prime Video üzerinden yayımlandı.

Dünyada yapay zeka teknolojileri kullanılarak hazırlanan ilk dizilerden biri olarak tanıtılan "Castle Walls"un senaryosunu Kerem Deren ve Çisil Hazal Tenim kaleme aldı.

Castle Walls dizisi, günümüzde

İran sınırları içerisinde bulunan tarihi Alamut Kalesi'ni merkezine alıyor.

Yapımda kalenin geçmişine ilişkin gizemli anlatı, modern görsel anlatım teknikleriyle ekrana taşınıyor.

Tarihi bir hikâyeyi yeni nesil üretim teknolojileriyle bir araya getiren dizi, özellikle yapım sürecinde kullanılan yapay zekâ araçlarıyla dikkat çekiyor.

Projenin yaratıcı süreçlerinde prompt geliştirme ve yaratıcı fikir

zenginleştirmede ChatGPT, görsel keşif ve ilham için MidJourney, karakter entegrasyonunda Runway ve Google Nano Banana, video üretimi ve sinematik işleme konusunda ise Veo, Kling, ComfyUI ve Topaz programları kullanıldı. Ayrıca, seslendirme ve dublaj için Runway ve ElevenLabs platformları entegre edildi.



BEACH - RESTAURANT - WEDDING

Kinaliada Adalar / İstanbul Tel: 0532 651 44 10

*Dostlarımızın
Meryem Ana (Surp Asdvadzadzin)
Yortusu'nu En İçten
Dileklerimizle Kutlarsınız*

STILL DAMAT SİNAN



Sururi Mah. Mahmutpaşa Yokuşu Caddesi.
Büyük Yildız Han No: 58/5-6 • Fatih / İstanbul

sinancocukkonfeksiyon@gmail.com

0212 511 41 29

Sağlıklı beslenmek çoğu zaman karmaşık ve sürdürülmesi zor bir süreç gibi görünse de, günlük alışkanlıklarınızda yapacağınız ufak değişikliklerle hayat kalitenizi artırmanız mümkün. Peki, evde doğru beslenme nasıl sağlanır, hangi gıdalara ağırlık vermeliyiz? Hem fiziksel hem de zihinsel sağlığınızı korumanıza yardımcı olacak pratik beslenme rehberi ve hayat kurtaran 10 ipucu...

SAĞLIKLI BESLENMEYİ KOLAYLAŞTIRAN 10 ALTIN KURAL



bilirsiniz:

1. Planlı Alışveriş Yapın: Haftalık menünüzü önceden belirleyin ve markete mutlaka bir alışveriş listesi ile gidin. Bu sizi gereksiz abur cubur almaktan korur. **2. Öğünlerinizi Önceden Hazırlayın:** Yoğun geçeceğinizi bildiğiniz günler için yemeklerinizi bir gece önceden hazırlayıp kaplara koyun. **3. Atıştırmalıklarınızı Akıllıca Seçin:** Çekmecenizde cips veya çikolata yerine; çiğ fındık, ceviz, badem veya kuru meyveler bulundurun. **4. Suyu Unutmayın:** Su içmek için susamayı beklemeyin. Gerekirse telefonunuza hatırlatıcı uygulamalar indirin; günde en az 2 litre su için.

5. Etiket Okuma Alışkanlığı Edinin: Satın aldığınız paketli ürünlerin arka yüzündeki içerik listesini mutlaka okuyun. Ne yediğinizi bilmek en doğal hakkınız.

6. Yavaş Yiyin ve İyi Çiğneyin: Beyne tokluk sinyali yaklaşık 20 dakikada gider. Yavaş yemek, daha az porsiyonla doymanızı sağlar.

7. Porsiyonlarınızı Küçültün: Algınızı değiştirmek için evdeki büyük servis tabakları yerine daha küçük tabaklar kullanmaya başlayın. **8. Evde**

8. Yemek Pişirin: Dışarıda yediğiniz yemeklerin yağ ve tuz oranını kontrol edemezsiniz. Mutfağa girin ve kendi yemeğinizin şefi olun.

9. Lifli Gıdalara Ağırlık Verin: Lif, sadece sindirim sisteminizi düzenlemekle kalmaz, aynı zamanda sizi uzun süre tok tutarak ani açlık krizlerini önler. **10. Kendinize Zaman Tanıyın:** Beslenme alışkanlıklarınızı değiştirmek bir süreçtir. Tökezlediğinizde pes etmeyin, kendinize zaman tanıyın ve küçük adımlarla ilerleyin.

Beslenmenin yanı sıra, porsiyon kontrolüne dikkat etmek, rafine şeker ve tuzu hayatınızdan yavaş yavaş çıkarmak ve günlük yaşantınıza hareket katmak (kısa yürüyüşler, asansör yerine merdiven kullanımı) bu sürecin tamamlayıcı unsurlarıdır. Unutmayın; doğru beslenme kısa süreli bir kamp değil, kendinize yapabileceğiniz en değerli ve ömür boyu sürecek yatırımdır. Harekete geçin ve sağlığınızın kontrolünü bugün elinize alın!

Sağlık Köşesi Notu: Bu sayfada yer alan yazılar ve içerikler yalnızca okurları bilgilendirme amaçlıdır. Gazetemizde yer alan bilgiler, profesyonel bir tıbbi tedavi veya teşhisin yerine geçemez. Sağlık durumunuz, diyet programları veya herhangi bir tedavi süreci için mutlaka uzman bir hekime veya diyetisyene danışınız.

Sağlıklı beslenme, günümüzün hızla akıp giden temposunda zaman zaman arka plana atılsa da, yaşam kalitemizi belirleyen en temel unsurların başında geliyor. Sadece doymak veya kilo kontrolü sağlamak değil; vücudumuzun ihtiyaç duyduğu vitamin, mineral, protein, karbonhidrat ve sağlıklı yağları dengeli bir şekilde almak anlamına gelen bu kavram, uzun vadede bizi kronik hastalıklardan koruyan en güçlü kalkanımız.

Üstelik faydaları yalnızca fiziksel değil. Doğru yapılandırılmış bir beslenme düzeni zihinsel performansı artırıyor, stres seviyesini düşürüyor ve bağışıklık sistemini gözle görülür şekilde güçlendiriyor. Peki, bu düzeni sağlamak için nereden başlamalıyız?

Mutfağınızda Neler Olmalı?

Doğal ve işlenmemiş gıdalara yönelmek, sağlıklı bir beden için ilk kuralıdır. İçeriğinde yüksek oranda şeker, tuz ve katkı maddesi barındıran paketli gıdalar yerine mutfağınızda şu temel yapı taşlarına yer açın:

Renk Renk Sebzeler: Ispanak, brokoli, havuç, kabak gibi vitamin ve mineral depoları.

Antioksidan Kaynağı Meyveler: Elma, portakal, çilek, muz.

Kaliteli Proteinler: Beyaz et (tavuk, balık), yumurta, baklagiller ve çiğ kuruyemişler.

Gerçek Lif Kaynakları (Tam Tahıllar): Yulaf, bulgur ve tam buğday ekmeği.

Sağlıklı Yağlar: Sızma zeytinyağı, avokado ve ceviz gibi doymamış yağ kay-

nakları.

Kızartma gibi besin değerini öldüren ve vücuda zarar veren pişirme yöntemleri yerine; haşlama, fırınlama veya buğulama yöntemlerini tercih etmek, bu gıdalardan alacağınız verimi maksimuma çıkaracaktır.

Sağlıklı Bir Günün Örnek Menüsü

Dengeli bir günün nasıl görünmesi gerektiğine dair kafanızda soru işaretleri varsa, işte size yol gösterecek örnek bir günlük plan:

Kahvaltı: Haşlanmış yumurta, bir veya iki dilim tam buğday ekmeği ve mevsim yeşillikleriyle zenginleştirilmiş bir tabak.

1. Ara Öğün: Bir avuç çiğ badem veya bir porsiyon taze meyve.

Öğle Yemeği: Izgara tavuk, ölçülü porsiyonda bulgur pilavı ve bol yeşillikli salata.

2. Ara Öğün: Bir kase ev yoğurdu ve birkaç dilim meyve.

Akşam Yemeği: Fırında veya ızgara balık, zeytinyağlı sebze yemeği ve tam tahıllı ekmek.

Günlük Hayatta Sağlıklı Beslenmeyi Kolaylaştıran 10 İpucu

Sağlıklı beslenmeyi bir diyet baskısından çıkarıp kalıcı bir yaşam tarzı haline getirmek için şu 10 pratik adımı hayatınıza entegre ede-



LUYS TV FREKANSIMIZ DEĞİŞİYOR!

Türksat yayınları 16 Ağustos'ta yeni nesil uydulara taşınıyor.

#LUYS TV'yi Türksat 4A üzerinden kesintisiz izlemeye devam etmek için **16 Ağustos'ta** uydu alıcınızda **kanal taraması** yapmayı unutmayın.



15 Ağustos'u 16 Ağustos'a bağlayan gece, yayınlar **yüksek kapasiteli diğer uydulara** aktarılacak.



KANALINIZI KAYBETMEMEK İÇİN
16 AĞUSTOS'TA KANAL TARAMASI YAPMAYI UNUTMAYIN!

YENİ YAYIN BİLGİLERİMİZ

1	Uydu	TÜRKSAT 4A
2	Transponder	21
3	D/L Frekansı	12457,5 MHz
4	Polarizasyon	V (Dikey)
5	DVB Standardı	DVB-S2 P.ON
6	Modülasyon	8-PSK
7	Symbol Rate	30000
8	FEC	2/3



LUYS TV'Yİ KESİNTİSİZ İZLEMeye DEVAM EDİN!



Çarşı Cad. No: 22 Kinalıada / İST.
Tel.: (0216) 381 46 50
Baruthane Cad. No: 78/A Feriköy / İST.
Tel.: (0212) 247 94 94

*Meryem Ana(Surp Asdvadzadzin)
Yortusu'nu En İçten
Dileklerimizle Kutlarsınız*



2027 İSPANYA SÜPER KUPASI İSTANBUL'DA DÜZENLENECEK

İspanya Kraliyet Futbol Federasyonundan (RFEF) yapılan açıklamada, Barcelona, Real Madrid, Real Sociedad ve Atletico Madrid'in mücadele edeceği organizasyonda maçların Atatürk Olimpiyat Stadı'nda oynanacağı belirtildi.

2027 İspanya Süper Kupa organizasyonu, 2-7 Şubat'ta İstanbul'da gerçekleştirilecek. İspanya İspanya Kraliyet Futbol Federasyonundan (RFEF) yapılan açıklamada, Barcelona, Real Madrid, Real Sociedad ve Atletico Madrid'in mücadele edeceği organizasyonda maçların Atatürk Olimpiyat Stadı'nda oynanacağı belirtildi. Yedi farklı ülkeden gelen organiza-

syona ev sahipliği yapma teklifinin incelendiği ve İstanbul'da karar kılındığı aktarılan açıklamada, şu ifadeler yer verildi: Uluslararası futbol takviminde sağlam bir yer edinmiş, dünya çapında 150'den fazla ülkede yayınlanan ve 2016'daki şampiyonluğunda Barcelona'nın zafer kazandığı bu turnuvanın 2027 edisyonu İstanbul'da gerçekleşecek."



ZEYNEP SÖNMEZ, CİNCİNNATİ OPEN'DA İKİNCİ TURDA

Zeynep Sönmez, geriye düştüğü maçta Daria Kasatkina'yı 2-1 mağlup ederek Cincinnati Open'da 2. tura yükseldi. Zeynep, 2. turda dünya 10 numarası Amanda Anisimova ile karşılaşacak.

Amerika Birleşik Devletleri'nin ev sahipliğinde düzenlenen WTA 1000 Cincinnati Open'ın ilk tur mücadelesinde Zeynep Sönmez, Avustralyalı Daria Kasatkina ile karşı karşıya geldi. AB-

D'nin Cincinnati kentinde sert zeminde düzenlenen turnuvanın ilk tur maçında Zeynep, ilk sette rakibine 6-2 kaybetti. İkinci seti 7-6 kazanarak geri dönen 24 yaşındaki tenisçi, maçın final setinde üstün bir oyunla rakibini 6-3 yendi.

2. TURDA RAKİBİ ANISIMOVA

Karşılaşmayı 2-1 kazanan Zeynep Sönmez adını ikinci tura yazdırdı. Zeynep Sönmez'in ikinci turdaki rakibi dünya 10 numarası ABD'li Amanda Anisimova olacak. Cincinnati Open'da Zeynep Sönmez, Amanda Anisimova ile 15 Ağustos Cumartesi günü karşı karşıya gelecek. Karşılaşmanın başlama saati daha sonra ilan edilecek.



Surp Asdvadzadzin Bayramınızı
en içten dileklerimizle kutlarız.

GG Ekürisi
Arek GÖVER | Yener GİRİŞKEN

Facyo Balık

BY. Vahip

Հնորիաւոր Ս. Աստուածաձնի
Վերափոխման Տօնը

**Meryem Ana (Surp Asdvadzadzin)
Yortusu'nu En İçten
Dileklerimizle Kutlarız**

0533-713-02-71

Vahip **YILMAZ**

ekonomi zincirinin güven halkası: **ÇAĞDAŞ Faktoring**



Büyüyen Türkiye ekonomisinin güvenli nakit akışına katkı sağlamak, ekonomi zincirinin sorunsuz ve güvenli halkası olmak için deneyimli ekibimiz, genç, dinamik profesyonellerimizle çözüm üretmeye hazırız.

Her zaman Çağdaş, her zaman güçlü!

Çağdaş Faktoring A.Ş.

Büyükdere Caddesi Stad Han No: 85 Kat: 4-5 34394 Mecidiyeköy-İstanbul

www.cagdasfactoring.com.tr

ÇAĞDAŞ
faktoring

■ İkitelli Şubesi +90 (212) 504 18 80
■ Pendik Şubesi +90 (216) 598 18 81
■ Gebze Şubesi +90 (262) 643 18 60
■ İzmir Şubesi +90 (232) 472 18 10
■ Ankara Şubesi +90 (312) 395 18 91
■ Samsun Şubesi +90 (362) 233 18 24
■ Bursa Şubesi +90 (224) 245 18 90

■ Beylikdüzü Şubesi +90 (212) 876 18 60
■ Gaziantep Şubesi +90 (342) 323 18 55
■ Antalya Şubesi +90 (242) 334 18 80
■ Dudullu Şubesi +90 (216) 540 18 60
■ Konya Şubesi +90 (332) 502 00 48
■ Adana Şubesi +90 (322) 458 10 87
■ Adana Şubesi +90 (322) 458 10 87
■ Bodrum Şubesi +90 (252) 319 08 45 - 46
■ Kayseri Şubesi +90 (352) 221 00 60 - 220 60 10

'Güven Faktörü'
444 18 80



FAKTORİNG
DERNEĞİ
ÜYESİDİR