



**ELAZIĞSPOR'A İNANCIMIZ TAM:
SOSYAL MEDYA
BOŞ KONUŞUYOR**

Ersin ÇELİK

TFF 2. Lig Beyaz Grup ilk hafta maçında Elazığspor, evinde karşılaştığı Adana 01 FK ile 4-4 berabere kaldı. Maçın sonucu bazı sosyal medya kullanıcıları tarafından eleştirilse de bu yorumlar sadece boş bir gürültüden ibarettir. Elazığspor'un ruhu, kararlılığı ve mücadelesi, bu tür söylemlerden asla etkilenmez.

Elazığspor hâlâ sezona ısınma aşamasında. Elbette sahada bireysel hatalar ve eksiklikler olabilir; ancak bu durum, takımımızın potansiyelini gölgeleyemez. Her bir oyuncumuz sahada elinden gelenin en iyisini yapmak için çaballıyor. Antrenmanlar, taktik çalışmalar ve hazırlık süreçleri disiplinli bir şekilde sürdürülüyor.

Teknik Direktör Fırat Gül liderliğinde Elazığspor, özverili ve disiplinli bir çalışma temposuna sahip. Oyuncularımızın sahadaki mücadelesi, galibiyet için verdikleri emek ve takım ruhu, Elazığspor'u şampiyonluğa taşıyacak en önemli güçtür. Sosyal medyada yapılan eleştiriler, bu emeği göremeyenlerin sözlerinden ibarettir.

Bu sezon Elazığspor yılı olacak. Bizler de şehir olarak takımımıza güvenmeye ve destek vermeye devam edeceğiz. Bireysel hatalar yaşanabilir, beraberlikler olabilir; ancak inancımız tam: Elazığspor şampiyonluğa emin adımlarla ilerliyor.

Yapılan transferler ortadadır. Elazığspor, bu ligin en güçlü transfer hamlelerini yapan takımlarından biridir. Transfer edilen futbolcular, ter döktükleri her kulüpte başarı elde etmiş, kendini ispatlamış ve kariyerinde pik yapmış isimlerdir. Biz hem sporcularımıza hem de yönetimimize güveniyoruz.

Kulüp başkanımızın ve yöneticilerimizin özverili çalışmaları Elazığspor'a güç katmaktadır. Bizler Elazığspor'a sonsuz güveniyoruz ve başarılarının devamını diliyoruz. Bu yıl, o yıl olacak. İnşallah Elazığspor şampiyonluğa ulaşacak.



EV güvenliği, artık günümüz şartlarında büyük önem taşıyor. Hırsızlık olaylarının yaşanmasıyla birlikte evlerimizi daha güvenli hale getirmek için yollar arıyoruz.

Elazığ Emniyet Müdürlüğü resmi web sayfasında, ev hırsızlıklarına karşı vatandaşın bazı tedbirlerle yaşam alanlarını daha güvenli hale getireceklerin belirterek alınması gereken tedbirler:

Evinizden çıkmadan evvel önce kapı ve pencerelerinizin kilitli olup olmadığını kontrol ediniz.

Evinizden uzun süre ayrıldığınızda kapı komşunuza adres ve telefon numarası bırakınız.

Değerli eşya ve mücevherinizi yanınıza alınız. Evinizin etrafında dolaşan şüpheli şahısları mutlaka polise bildirin.

Evinizin zilini çalıp apartmanda oturmadığınızı bildiğiniz kişiler sorulduğunda, soranları eşkâlleri ile birlikte polise bildiriniz.

Apartment dairenizin zilini çalan kimseye kapı merceğinden bakmadan açmayınız.

Kapınıza mümkünse elektronik alarm sistemi monte ettirin. Yine mümkünse çelik kapı yaptırınız.

Evinizden ayrılmadan önce bir lambayı açık bırakarak ayrılınız. Ayrıca kapı girişinde bir ayakkabı bırakarak evde bir şahsın olduğu izlenimini verin.

Ziynet eşyalarınızı kesinlikle yatak odası

ve oturma odasında saklamayınız.

Evinize seyyar satıcı, dilenci, bohçacı, tevizlikçi ve çeşitli bahaneler ile girmek isteyen şahısları almayınız.

Apartment dâhilinde komşunuza dahi gitmeniz kapınızı kilitleyiniz.

Yaz aylarında evinizin kapı ve penceresini açık bırakıp yatmayınız. Mutlaka açmanız gerekiyorsa değerli eşyanızı açıkta bırakmayınız. Bütün bunlara rağmen içeriye hırsız girmişse sabırlı olmalısınız ve hiçbir yeri karıştırmadan polis gelmesini bekleyiniz.

Evinizi hırsızlığa karşı sigorta ettiriniz.

Şeklinde sıralanırken, alınacak bu tedbirlerle birlikte ev güvenliğinin sağlanabileceği belirtiliyor.

TÜRK BİLİM İNSANLARINDAN DEV ÇALIŞMA, ELEKTRİKLİ ARAÇLAR DAHA GÜVENLİ OLACAK

Gelecek potansiyelini düşündüğümüzde ve endüstriyel açıdan baktığımızda da sodyum iyon bataryalar, lityum iyon bataryalara özellikle güvenlik açısından ve üretim aşamasındaki maddi açıdan bir destek olarak ön görülebilmektedir. İnönü Üniversitesi'ndeki hocalarımızla beraber bu çalışmaları yapıyoruz. Birçok makale yayınladık, uluslararası camia da makalelerimiz kullanıldı. Bir sonraki adım da eğer ürettiğimiz bataryaların verimliliği artırılmış ve literatürde gerçekten yetkin bir yere ulaştığımızda bunun patentinin alınmasını ve uygulamaya geçilmesini hedefliyoruz

FIRAT Üniversitesi ve İnönü Üniversitesi işbirliği ile TÜBİTAK projesi kapsamında Türk profesörlerin yapımına başladığı sodyum iyon batarya çalışmaları aralıksız sürüyor. Sodyum iyon bataryanın, elektrikli araçlarda kullanılan lityum iyon bataryaya göre birçok avantajı ve güvenliği söz konusu olduğu bildirildi.

TÜBİTAK projesi kapsamında Fırat Üniversitesi ve İnönü Üniversitesi işbirliğiyle, sodyum iyon bataryaların verimliliğinin artırılmasına yönelik çalışmalar devam ediyor. Isıya ve hıza karşı daha dayanıklı, termal kaçış riski az olan, deniz suyu ve tuz kaynaklarından elde edildiği için üretim maliyeti daha düşük olan sodyum iyon bataryalar, lityum iyon bataryalara oranla daha az toksik kimyasal ve daha az enerji gerektiriyor. Hammaddede bakımından zengin ve uygun fiyatlı olan sodyum iyon bataryanın geliştirilmesi için Fırat Üniversitesi Fizik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Canan Aksu Canbay, İnönü Üniversitesi Fizik Bölümü Öğretim Üyesi ise Prof. Dr. Serdar Altın ve Prof. Dr. Emine Altın'ın çalışmaları aralıksız sürüyor. Proje aşamasında olan sodyum iyon bataryanın tamamlanmasının ardından patenti alınarak elektrikli araçlarda kullanılması planlanıyor.

Proje hakkında bilgi veren Prof. Dr. Canan Aksu Canbay, "Gelişen teknolojiyle birlikte bilim



insanlarının son zamanlarda bataryalar üzerine hali hazırda yapmış olduğu birçok çalışma var. Tabi bunlar gündelik olarak bilinen ve popüler olan lityum iyon bataryalar, lityum sülfür bataryalar, magnezyum iyon bataryalar, katı hal bataryalar şeklinde sıralanabiliyor. Son zamanlarda avantajları nedeniyle çalışılan bir başka batarya modeli de sodyum iyon bataryalardır. Bizler de Fırat Üniversitesi ve İnönü Üniversitesi iş birliği ile sodyum iyon bataryaların verimliliğinin artırılması katot malzeme optimizasyonu üzerine çalışmalar yapıyoruz. Fırat Üniversitesi'nden paydaş olarak şahsım, İnönü Üniversitesi'nden de Prof. Dr. Serdar Altın ve Prof. Dr. Emine Altın hocamızla beraber TÜBİTAK projesi kapsamında çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Sodyum iyon bataryanın lityum iyon bataryaya göre birçok avantajı söz konusudur. Tabi kullanılan yer ve zamana göre değerlendirilebilir. Özellikle elektrikli araçlarda kullanılan bataryalarda yangına sebep olan termal kaçış riskinin sodyum iyon

bataryalarda düşük olması bizim için önemli bir faktör. Aynı zamanda lityum elementiyile sodyum elementini karşılaştırdığımızda lityum elementinin dünyada belirli bölgelerden elde edilmesi, ancak sodyum elementinin deniz suyundan veya tuz kaynaklarından elde edilmesi sodyum iyon elementinin maliyetini düşürmekte ve bu büyük ölçekli enerji depolama sistemleri için çok büyük bir avantaj sağlamaktadır. Üretim sürecinde de sodyum iyon batarya, lityum iyon bataryaya göre daha az toksik kimyasal ve daha az enerji gerektiriyor" dedi.

"Güvenlik açısından da sodyum iyon bataryalar bizim için avantajlı durumdadır"

Üretilen bataryaların verimliliğinin artması ve literatürde gerçekten yetkin bir yere ulaşması halinde patentinin alınmasını ve uygulamaya geçilmesini hedeflediklerini belirten Prof. Dr. Canbay, "Kullanılabilirlik açısından sodyum iyon bataryalardaki termal kaçış riski düşük olduğundan ve bu tamamen hücre yapısı ve elektrolit kimyasıyla ilgili olduğundan termal kaçış riski ve aşırı ısınma riski düşük oluyor. Bunlar da yangının oluşmasının engelleyici faktörler olarak değerlendiriliyor. Dolayısıyla güvenlik açısından da sodyum iyon bataryalar bizim için avantajlı durumdadır. Sodyum iyon bataryaların özellikle düşük sıcaklıklarda kararlı çalışma kapasitesi lityum iyon bataryalara göre daha olumludur. Bu da bize soğuk iklimli bölgelerde ya da düşük hızlı elektrikli araçlar için kullanımda bir avantaj sağlamaktadır. Gelecek potansiyelini düşündüğümüzde ve endüstriyel açıdan baktığımızda da sodyum iyon bataryalar, lityum iyon bataryalara özellikle güvenlik açısından ve üretim aşamasındaki maddi açıdan bir destek olarak ön görülebilmektedir. İnönü Üniversitesi'ndeki hocalarımızla beraber bu çalışmaları yapıyoruz. Birçok makale yayınladık, uluslararası camia da makalelerimiz kullanıldı. Bir sonraki adım da eğer ürettiğimiz bataryaların verimliliği artırılmış ve literatürde gerçekten yetkin bir yere ulaştığımızda bunun patentinin alınmasını ve uygulamaya geçilmesini hedefliyoruz" ifadelerini kullandı.



YAYIN TÜRÜ: YEREL SÜRELİ YAYIN

Yıl: 3 Sayı: 144 26.08.2025

Kuruluş

20 Ocak 2021

Kurucu

Ersin ÇELİK

Elazığ Bülten Basın Yayın Organı ve İnternet Haberciliği

İmtiyaz Sahibi ve Yazı İşleri Müdürü
Selahattin ÇELİK

Genel Yayın Yönetmeni

Ersin ÇELİK

Haber Koordinatörü

Zeynep Kübra ÖCAL

Dizgi & Tasarım

Servet Taha ÖCAL

Haber Merkezi

Zeynep Kübra ÖCAL, Abdulsami ERDEM, Ersin ÇELİK, Mahmut KARABULUT, Aykut TÜRK, Ömer Faruk KARABULUT, Sinem AŞUT, Zeynep KARATAŞ

Yönetim Yeri

Ataşehir Mahallesi General Eşref Bitlis Cad. Şehit Mehmet Ağgedik Sokak No:2A ELAZIĞ

İletişim: 0539 670 30 23

www.elazigbulten.com

e-posta: elazigbulten.23@gmail.com

Dağıtım:

Nailbey Mahallesi Tuncay Sokak No: 7

Dayı İş Merkezi Kat: 1/3 ELAZIĞ

Baskı :

ARSLAN GÜNEYDOĞU GAZETECİLİK
MATBACILIK VE KAĞITÇILIK A.Ş.
YENİDOĞAN MAH:2108 SK NO:13/A YÜREĞİR/ADANA



**ÖZEL
YEDİÇİNAR
OKULLARI**

MİLLETVEKİLİ IŞIKVER: BACASI TÜTEN İŞLETMELER MORAL KAYNAĞIMIZDIR

Milletvekili Işıkvırn: “Organize Sanayi Bölgemizde ve yapımı devam eden diğer sanayi bölgelerinde bu tür işletmelerin sayısının artması en büyük temennimiz ve hedefimiz olmalıdır. Çünkü bu işletmeler iş demek, aş demek ve umut demektir. Başta ihracat olmak üzere üretimin her aşamasında yaşanan sorunların aşılması ve işletmenin başta ilimiz olmak üzere Ülkemizin çok önemli bir marka değeri olarak büyümesi için elimizden gelen desteği sonuna kadar vermeye gayret edeceğiz. Ben bu bakımdan Sayın Gürkan Talo kardeşimi bir kez daha kutluyor, bu büyük başarının moral ve motivasyonumuzu bir kat daha artırdığını ifade etmek istiyorum”

MİLLİYETÇİ Hareket Partisi Elazığ Milletvekili Semih IŞIKVER, Elazığ Organize Sanayi Bölgesinde faaliyetlerini sürdüren TALO Grup Armine Çanta Üretim Tesisini ziyaret ederek İşletme sahibi Gürkan Talo'dan üretim ve tesis hakkında bilgiler aldı. IŞIKVER, ziyarette yaptığı değerlendirmede, “Bacası tüten her işletme en büyük moral ve umut kaynağımızdır. Çünkü bu işletmeler iş demek, aş demek, umut demektir” ifadelerinde bulundu...

Talo Grup Armine Çanta Üretim Tesis Yönetim Kurulu Başkanı Gürkan Talo, MHP Elazığ Milletvekili Semih Işıkvır, MHP İl Başkanı Yunus Bal, MHP İlçe Başkanı Vahit Erkan ve beraberindeki heyetle fabrikayı gezerek üretim süreçleri ve fabrika hakkında bilgiler verdi.

Talo, tesisin kendi alanında Türkiye'de birinci olduğunu belirterek, “Yoğun olarak bayanların yer aldığı ve 500 kişinin istihdam edildiği bu tesis kendi alanında dünyada da üçüncü konumda yer alıyor. Şu an yaklaşık 20 ülkeye ihracatımız söz konusu. İhracatta yaşamış olduğumuz bazı sorunlara rağmen büyümeye ve hem ilimize hem de ülkemize değer katma mücadelemize kararlıkla devam ediyoruz. Nazik ziyaretiniz ve ilginiz için teşekkür ediyorum” ifadelerinde bulundu.

BU ÖRNEK İŞLETMEYLE GURUR DUYUYORUZ

Tesis ziyaret ederek, çalışanlarla



sohbet eden ve üretim süreçleri hakkında bilgi alan MHP Elazığ Milletvekili IŞIKVER yaptığı değerlendirmede, “Talo Grup Armine Çanta Üretim Tesis bir başarı hikayesidir. Çünkü, kendi alanında Türkiye birincisi ve dünya üçüncüsü bir işletmeyi var etmek kolay bir şey değil. Gürkan kardeşim bu anlamda tüm genç girişimcilerle rol model ve örnektir. Bu işletmeyle

bu bakımdan gurur duyuyor ve iftihar ediyoruz.

Organize Sanayi Bölgemizde ve yapımı devam eden diğer sanayi bölgelerinde bu tür işletmelerin sayısının artması en büyük temennimiz ve hedefimiz olmalıdır. Çünkü bu işletmeler iş demek, aş demek ve umut demektir.

Başta ihracat olmak üzere üretimin her aşamasında yaşanan sorunların

aşılması ve işletmenin başta ilimiz olmak üzere Ülkemizin çok önemli bir marka değeri olarak büyümesi için elimizden gelen desteği sonuna kadar vermeye gayret edeceğiz. Ben bu bakımdan Sayın Gürkan Talo kardeşimi bir kez daha kutluyor, bu büyük başarının moral ve motivasyonumuzu bir kat daha artırdığını ifade etmek istiyorum” dedi.

BÖLGE İÇİN STRATEJİK BİR FIRSAT

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan tarafından müjdesi verilen program kapsamında, her bir yatırım projesine 240 milyon TL'ye kadar destek sağlanacak. Açıklamada, atıl kaynakların üretime kazandırılması ve bölgesel rekabetçiliğin artırılmasının hedeflendiği belirtildi. Program kapsamında, Bingöl, Elazığ, Malatya ve Tunceli illerini kapsayan TRB1 Bölgesi için de özel yatırım alanları belirlendi.

SANAYİ ve Teknoloji Bakanlığı, Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda 26 Kalkınma Ajansı aracılığıyla yürütülen Yerel Kalkınma Hamlesi Teşvik Programı ile Türkiye genelinde yerel ve bölgesel kalkınmayı hızlandırmayı hedefliyor. Program, bölgeler arası gelişmişlik farklarını azaltmak, yerel istihdamı artırmak ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek amacıyla hayata geçirildi.

Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan tarafından müjdesi verilen program kapsamında, her bir yatırım projesine 240 milyon TL'ye kadar destek sağlanacak. Açıklamada, atıl kaynakların üretime kazandırılması ve bölgesel rekabetçiliğin artırılmasının hedeflendiği belirtildi.

Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır ise teşvik programının 81 ilde 324 yatırım konusunu kapsadığını belirterek, sanayi, tarım, teknoloji ve turizm gibi stratejik sektörlerle odaklanıldığını ifade etti. Program kapsamında, Bingöl, Elazığ, Malatya ve Tunceli illerini kapsayan TRB1 Bölgesi için de özel yatırım alanları belirlendi. Bölgenin coğrafi potansiyeli ve ekonomik dinamikleri göz önünde bulundurularak hazırlanan projelerle yüksek katma değerli ve istihdam odaklı yatırımlar desteklenecek.

Elazığ turizm ve gıda sanayisi yatırımı

Tavuk eti işleme tesisi, Elazığ'ı gıda sanayisinde öne çıkaracak. Mermer atıklarından yapı malzemeleri üretimi ile çevresel sürdürülebilirlik sağlanacak. Hazar Gölü çevresinde dört yıldız ve üzeri konaklama tesisi turizm potansiyelini artıracak. Üzüm mamulleri üretimi tesisi ile tarım ve kırsal kalkınma desteklenecek.

Malatya'da tarım, tekstil ve su ürünleri

2 bin büyükbaş kapasiteli et işleme



tesisi, Malatya'nın et ihracatını artıracak. Su ürünleri işleme tesisi, bölgenin su kaynaklarından maksimum fayda sağlayacak. Tekstil yan sanayi ürünleri üretimiyle sektöre ileri-geri bağlantı kazandırılacak. Karişi ve çekirdeğinden katma değerli ürünlerin üretimi teşvik edilecek.

Tunceli'de termal ve doğa turizmi

Beş yıldızlı otel ve termal turizm kompleksi ile turizm gelirleri artırılabilecek. Doğa temelli turizm merkezi ile yılın dört mevsimi turizm hedefleniyor. 500 büyükbaş kapasiteli süt üretim ve işleme tesisi, ildeki tarım potansiyelini ekonomik değere dönüştürecek.

Yatırımcılara sunulan destekler

Yatırımcılar programa 1 Ağustos - 30 Eylül 2025 tarihleri arasında yerel kalkınma hamlesi.sanayi.gov.tr adresinden başvuru yapabilecek. Verilecek destekler arasında, Yatırım tutarının yüzde 15'i oranında nakdi destek veya yüzde 20'sine kadar faiz/kar payı desteği (üst sınır: 240 milyon

TL)

Yüzde 50 vergi indirimi, KDV istisnası, yatırım yeri tahsis

Gümrük vergisi muafiyeti, Sigorta primi işveren hissesi desteği (6. bölgede 12 yıl), sigorta primi işçi hissesi desteği (6. bölge illerinde)

“Bölge için stratejik bir fırsat”

Fırat Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri Mehmet Şirin Budancamanak, programın TRB1 Bölgesi için son derece stratejik bir fırsat olduğunu belirtti. Budancamanak, “Amacımız yalnızca yeni yatırımlar değil, aynı zamanda kalıcı istihdam, katma değerli üretim ve uluslararası rekabet gücü. Tarım, turizm ve sanayi gibi alanlarda yatırımcılara büyük fırsatlar sunuluyor” dedi.

Ajansın, yatırımcıların başvuru süreçlerinde teknik destek sağlayacağını belirten Budancamanak, özellikle tarım, gıda, tekstil, doğal kaynaklar ve turizm gibi sektörlerde yenilikçi ve sürdürülebilir projelerin önceliklendirileceğini ifade etti.



TANINMIŞ İŞ İNSANI FIRAT TAT, “ELAZIĞ LOKANTACILAR VE PASTACILAR ODASI BAŞKANLIĞINA ADAYIM”

ELAZIĞ'DA uzun yıllardır lokantacılık sektöründe hizmet veren tanınmış esnafırlardan Paçacı Ziya Usta işletmesinin sahibi Firat Tat önümüzdeki aylarda yapılacak olan Elazığ Lokantacılar ve Pastacılar Oda Başkanlığına aday olduğunu açıkladı.

İnsan hayatının olduğu yerde var olduğunu ve devam edeceğini, istihdama önemli ölçüde katkı veren ve istikrarında temel mekanizması olan Lokantacılık mesleğinin, şehirlerin kimliğini, kalitesini, tanınırlığını ve bilinirliğini de etkilen önemli unsurlardan biri olduğunu belirten İş insanı Firat Tat: “Esnaf ve sanatkarlar ekonomik dinamikliğin ve canlılığın kaynağını oluşturan, istihdama önemli bir katkı sağlayan istikrarın da temel mekanizması olarak kabul gören bir kesimdir. Her meslekte ve kesimde olduğu gibi bizim meslekte de sıkıntılarımız bulunmaktadır. Uzun yıllardır bu sektörde hizmet vermem ve sektörün sorunlarını çok yakinen bilmem nedeniyle ilimizde bu yeni bir soluk yeni bir anlayış getirmek için önümüzdeki aylarda yapılacak olan Elazığ Lokantacılar ve Pastacılar Oda Başkanlığına adayım.

Oluşturacağımız yönetim kurulu arkadaşlarımız ile sektörün sorunlarını, çözüm yollarını yetkililere iletmeye, çözüm noktasında yardımcı olmaya çaba göstereceğiz. İnsanlarımızın hayat kalitesini ve sağlığını doğrudan etkileyen ve belirleyen sektörümüzün, bu ilin kimliğini, estetiğini, kalitesini, cazibesini tanınırlığını ve bilinirliğini ön plana çıkararak hizmet etme noktasında en üst seviyeye taşımayı hedefliyoruz. Bundan dolayı oluşturacağımız güçlü yönetim kurulu üyeleriyle ve esnafımızla birlikte güçlü bir oda imajını oluşturmaya çalışacağız.” Dedi.



**“MEMUR
MAAŞLARI VE
TOPLUMSAL ETKİLERİ”**
**Sinem AŞÜT
EDİTÖR**

Ekonomi sadece rakamlarla ölçülen bir sistem değildir; günlük yaşamın ritmini, toplumsal dengeleri ve bireylerin psikolojisini doğrudan etkiler. Bu bağlamda memur maaşları, sadece bir gelir kalemi olmanın ötesinde, toplumun ekonomik sağlığına dair önemli bir gösterge niteliği taşır.

Son dönemde yaşanan ekonomik dalgalanmalar, memur maaşlarının alım gücünü doğrudan etkilemektedir. Enflasyon ve döviz kurlarındaki yükseliş, maaşların reel değerini düşürürken, bireylerin tüketim alışkanlıklarını ve tasarruf eğilimlerini yeniden şekillendiriyor. Bu durum, kamu sektöründe çalışanların motivasyonunu ve üretkenliğini de etkileyebilir; çünkü maaş, yalnızca bir ödeme değil, aynı zamanda emeğin karşılığı ve toplumsal statünün bir simgesidir.

Ekonomik düzenlemeler ve zam politikaları, memurlar üzerinden tüm topluma yaygın etkiler yaratır. Örneğin, toplu sözleşmeler yoluyla belirlenen maaş artışları sadece memurların bütçesini değil, piyasadaki talep dengesini de değiştirir. Artan maaşlar, tüketim talebini yükseltirken, bütçesel baskılar ve enflasyon riskleri, devlet politikalarını yeniden gözden geçirmeye zorlar. Bu bağlamda memur maaşları, ekonomik döngünün hem başlangıç noktası hem de sonuç göstergesi haline gelir.

Toplumsal açıdan bakıldığında, maaşlardaki değişim gelir adaleti ve sosyal huzur üzerinde etkili olur. Yetersiz artışlar, çalışanlar arasında eşitsizlik algısını güçlendirirken, ekonomik memnuniyetin düşmesine neden olabilir. Bu durum, toplumda güven duygusunun azalmasına ve uzun vadede sosyal gerilimlerin yükselmesine yol açabilir.

Sonuç olarak, memur maaşları sadece bir ödeme aracı değil, ekonomik düzenlemelerin ve toplumsal sağlığın aynasıdır. Politika yapıcılar, maaş artışlarını belirlerken yalnızca bütçe rakamlarına değil, toplumun psikolojisine ve ekonomik davranışlarına da dikkat etmelidir. Çünkü bir toplumda refahın ve istikrarın temel göstergelerinden biri, kamuda çalışanların yaşam standartlarıdır.



MİLLETVEKİLİ KELEŞ, KAMU YATIRIMLARINI İNCELEDİ

AK Parti Elazığ Milletvekili Prof. Dr. Erol Keleş, kentte yürütülen kamu yatırımlarını yerinde inceleyerek yetkililerden bilgi aldı. Ziyaretlerinde eğitimden sağlığa, spordan sosyal hizmetlere kadar birçok alanda yürütülen çalışmalara dikkat çeken Keleş, yatırımların Elazığ'ın geleceğine değer katacağını ifade etti.

Milletvekili Keleş, ilk olarak Elazığ İl Millî Eğitim Müdürü Beraat Şahin'i ziyaret ederek, devam eden yatırımlar ve planlanan projeler üzerine istişarelerde bulundu. Ardından yapımı süren İl Millî Eğitim Müdürlüğü yeni hizmet binasında incelemelerde bulunan Keleş, "Eğitim altyapımıza güç katacak bu çalışmalar; şehrimizin yarınlarını inşa edecek, evlatlarımızın daha modern ve nitelikli imkânlarla buluşmasını sağlayacaktır" dedi.

Hilalkent Camii'nde vatandaşlarla birlikte cuma namazını eda eden Milletvekili Keleş, namaz sonrası hemşehrileriyle selamlaşıp sohbet etti. Birlik ve beraberlik vurgusu yapan Keleş,

"Rabbim kardeşliğimizi daim eylesin" ifadelerini kullandı.

Engelsiz Sosyal Yaşam Derneği'nin Programına Katıldı

Şehrülaziz El-Aziz Sesimi Duyan Var Mı Engelsiz Sosyal Yaşam ve Yardımlaşma Derneği'nin 2. kuruluş yıl dönümü etkinliğine katılan Keleş, kısa sürede önemli farkındalık çalışmaları hayata geçiren dernek yönetimini tebrik ederek, "Özellikle

Gazze'de yaşanan insanlık dramına dikkat çekerek mazlumların sesi olmaları çok kıymetlidir" dedi. Elazığ Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü'nü ziyaret eden Keleş, yürütülen projeler hakkında bilgi aldı. Müdür Mehmet Ka-

raaslan ve ekibine teşekkür eden Keleş, özverili çalışmalarının önemine değindi.

Yarı Olimpik Yüzme Havuzu İnşaatında İnceleme

Gençlik ve Spor İl Müdürü Abdulsamet Eren ile birlikte inşaatı süren yarı olimpik yüzme havuzu yerinde incelemelerde bulunan Keleş, "Gençlerimizin spora yönelmesine ve sağlıklı bireyler olarak yetişmesine katkı sağlayacak bu yatırım, aynı zamanda ilimizin sosyal hayatına da değer katacaktır" diye konuştu.

Yeni Sağlık Tesislerini Ziyaret Etti

Milletvekili Keleş, İl Sağlık Müdürü Emrah Gecekuşu ile birlikte yakın zamanda faaliyete geçen Kızılay, Güneykent 3 Nolu ve Şahinkaya Mahallesi Aile Sağlığı Merkezlerinde incelemelerde bulundu. Keleş, yatırımların Elazığ'ın sağlık altyapısına güç katacağını ifade etti.

Muhtarlarla Bir Araya Geldi

Akşam saatlerinde bazı mahalle muhtarlarıyla bir araya gelen Keleş, mahallelerin ihtiyaçları ve öncelikli talepleri üzerine değerlendirmelerde bulundu. "Aziz şehrimizin her köşesi için el birliğiyle çalışmaya devam edeceğiz" dedi.

AFET KONUTLARI GÜNEŞ ENERJİLİ İÇME SUYU PROJESİ HIZLA İLERLİYOR

MERKEZ İlçe Değirmenönü, İçme ve Elmapınarı Köyleri "İçme ve Kullanma Suyu" yapımı içinde çalışmalar tüm hızıyla devam ediyor.

Söz konusu yapım işlerine 27.06.2025 tarihi itibarıyla başlanılmış olup sözleşmesine göre iş bitim tarihi 23.12.2025 olarak belirlenmiştir.

Toplamda 2 adet 75 tonluk ve 1 adet 100 tonluk betonarme gömme depoların yapılacağı çalışmada, terfi hatları ve şebekeler için 18.500 metre polietilen boru döşenerek afet konutlarına sağlıklı içme ve kullanma suyu sağlanacak.



Ayrıca sondaj kuyularının enerji ihtiyacı, yenilenebilir enerji kaynağı olan güneşten karşılanacak olup, sisteme herhangi bir insan müdahalesi olmaksızın radyo frekans yöntemiyle otomasyon gerçekleştirilecek.

KAYIP İLANI

23.09.2014 tarih ve 908 sayılı İş-yeri Açma ve Çalışma Ruhsatını kaybettim. Hükümsüzdür.

Doğu Unlu Mamüller

ELAZIĞ BELEDİYESİ MÜZELERİ, ELAZIĞ'IN TARİHİNE IŞIK TUTTU

ELAZIĞ Belediye Başkanı Şahin Şerifoğulları'nın şehrin kültürel mirasını yaşatma ve turizmi canlandırma hedefiyle hayata geçirdiği Harput Musiki Müzesi, Basın Müzesi, Hoca Hasan Hamam Müzesi ve Kent Müzesi, yaz aylarında binlerce ziyaretçiyi ağırlayarak şehrin tarihine ve kimliğine ışık tutuyor. Elazığ Belediye Başkanı Şahin Şerifoğulları'nın "Müzeler Şehri Elazığ" vizyonu ile hayata geçirdiği Harput Musiki Müzesi, Basın Müzesi, Hoca Hasan Hamam Müzesi ve Kent Müzesi, yaz sezonunda hem yerli hem de yabancı ziyaretçilerin yoğun ilgisiyle Elazığ'ın kültürel hayatına değer kazandırdı.

MÜZELER, ŞEHRİN TURİZM POTANSİYELİNİ GÜÇLENDİRDİ

Kentin tarihi ve kültürel değerlerini gün yüzüne çıkaran müzeler, ziyaretçilerine sadece bilgi sunmakla kalmazken geçmişle bağ kurma ve Elazığ'ın kadim kültürünü yakından tanıma imkanı sunuyor. Ziyaretçilerin yoğun ilgi göstermeye devam ettiği müzeler, yaz aylarında şehrin turizm potansiyelini de güçlendirerek hareketliliği de artırdı.

HARPUT MUSİKİ MÜZESİ, HARPUT MUSİKİSİNİN RUHUNU YAŞATMAYA DEVAM EDİYOR

Medeniyetler merkezi Harput'un köklü musikisini günümüze taşıyan Harput Musiki Müzesi, Harput Konağı'nda kapılarını müzikseverlere açarak adeta misafirlerini geçmişe bir kültür yolculuğuna çıkartıyor. Müze, Elazığ'ın musikisini her yaştan vatandaşla tanıtırken, gelecek nesillere aktarılmasını hedefliyor. Yıl içerisinde Harput Musiki Müzesi'nde gerçekleştirilen Kürsübaşı konserleri de Harput musikisinin ruhunu yaşatmaya devam ediyor.



MEHMET TOPAL BASIN MÜZESİ, ELAZIĞ'IN BASIN BELLEĞİNE KATKI SUNUYOR

Harput'un tarihi dokusunu yaşatan Sağır Müftü Konağı, "Müzeler Şehri Elazığ" projesi kapsamında Basın Müzesi olarak yeniden şehre kazandırıldı. Elazığ'ın basın belleğine katkı sunan müze, geçmişten günümüze uzanan basın tarihini hafızasını saklı tutuyor. Mehmet Topal Basın Müzesi'nde baskı kalıplarından matbaaya, haberleşme araçlarından gazete ve dergilere kadar birçok basın ve yayın materyali sergilenirken, şehrin basın tarihini merak eden ziyaretçilere eşsiz bir deneyim sunuyor.

H. HASAN HAMAM MÜZESİ'NDE DÜZENLENEN KONSERLER, VATANDAŞLARA KÜLTÜR VE SANATLA DOLU GÜNLER YAŞATTI

Yüzyıllar boyunca Harput'un simgelerinden biri olan Hoca Hasan Hamamı, Elazığ Belediyesi'nin restorasyon çalışmalarıyla yeniden şehre kazandırılarak müze olarak hizmet vermeye devam ediyor. Tarihi dokusunu koruyarak geleceğe taşınan yapı hamam geleneğinin izlerini taşıırken, bal mumu heykeller, dönemin hamam malzemeleri, kazılar sonucu ortaya çıkan kurna ve bazı malzemeler müzede sergileniyor. Osmanlı'nın eşsiz sanatsal mimarisinin yansıtıldığı müze konuklarını tarihte yolculuğa çıkartırken, yaz döneminde düzenlenen Kürsübaşı konserleri de vatandaşların keyifli akşamlar yaşamasını sağlıyor.

KENT MÜZESİ, YOĞUN İLGI GÖRDÜ

Bir asırdan fazla bir geçmişe sahip olan ve son olarak Elazığ Valiliği hizmet binası olarak kullanılan tescilli tarihi yapı, Elazığ Belediyesi tarafından başlatılan restorasyon çalışmaları ile Kent Müzesi olarak düzenlendi. Kent hafızasını yaşatmak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla faaliyete başlayan iki katlı tarihi yapı, şehrin kültürel mirasını bütün yönleriyle yansıtan bir kültür ve turizm yapısına dönüştü. Yapının zemin katında yer alan tematik galeride, Harput'un binlerce yıllık tarih yolculuğu kronolojik bir anlatımla sunulurken, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e uzanan süreçte Elazığ'ın eğitim serüveni, kent belleği ve Atatürk'ün şehre dair izleri özel bölümlerle ziyaretçilere aktarılıyor. Üst katta ise Elazığ'a özgü dokuma gelenekleri, mutfak kültürü, müzik mirası, geleneksel giyim tarzları, el sanatları, sağlık ve eczacılık tarihi, sarraflık, kalaycılık, madencilik, endemik bitki çeşitliliği ve kök boyama gibi pek çok değer, özgün minyatürler ve detaylı modellerle yaşatılıyor. Şehir merkezinde yer alan Kent Müzesi de sanatseverler tarafından yaz döneminde yoğun ilgi gören turizm noktalarından biri oldu.



PAZAR FİYATLARI CEP YAKIYOR!

ARTAN enflasyon ve gıda fiyatları, vatandaşların cebini zorlamaya devam ediyor. Açlık sınırının asgari ücretin üstünde olduğu günümüzde asgari ücretli geçim sıkıntısı yaşarken özellikle meyve ve sebzeyi pazarda dilimle, ta-neyle alıyor.

Asgari ücretli ve emekli içine ete ulaşımın zor olduğu ülkemizde asgari ücretlinin kiloyla aldığı meyve ve sebzeler

Asgari ücretli ve emekli içine ete ulaşımın zor olduğu ülkemizde asgari ücretlinin kiloyla aldığı meyve ve sebzeler bugün ulaşılabilir bir hale geldi. Pazarıcı esnafı müşteri azlığından ve maliyet artışında şikayet ederken, vatandaş da pahalılıktan dert yaşıyor. Halk artık pazara alışveriş arabasıyla değil pazar çantası veya poşetle gidiyor.

bugün ulaşılabilir bir hale geldi.

Asgari ücretle geçen milyonlar kira, elektrik, su, doğalgaz, fırın, giyim gibi zorunlu ihtiyaçlarını karşılayıp geri kalan bütçeyi meyve-sebzeye ayırsa da tüm ay boyunca ancak birkaç kilogram ürün alabiliyor.

Pazarıcı esnafı müşteri azlığından ve maliyet artışında şikayet ederken, vatandaş da pahalılıktan dert yaşıyor. Halk artık pazara alışveriş arabasıyla

değil pazar çantası veya poşetle gidiyor. Esnaf ürünlerin satılmamasından ve çürümesinden şikayet ederken vatandaşlarda haklı olarak maaşlarının düşük olmasından yakınıyor. Artık akşamları daha uygun fiyata meyve, sebze almak için gelenlerin kalmadığını belirten pazarıcı esnafı görüşlerini "Akşamcılar diye bir şey kalmadı artık. Uygun fiyat diye bir şey yok, esnaf fiyat düşüremiyor. Eskiden sepetini dolduran müşteri, şimdi yalnızca birkaç ürünle pazardan çıkıyor." şeklinde dile getirdi.

Vatandaşlar, Pazar alışverişlerinde pahalılıktan yakınırken, esnaflarda satışların düşüklüğünden dert yaşıyor.

ELAZIĞ HAVAALANINDA İSTİKRARLI BÜYÜME DEVAM EDİYOR

ULAŞTIRMA ve Altyapı Bakanlığı'nın açıkladığı verilere göre, Elazığ Havalimanı Temmuz ayında yoğun bir döneme tanıklık etti. Gelen ve giden yolcular dahil olmak üzere toplam 107.299 yolcuya hizmet veren havalimanı, iç ve dış hatlarda önemli bir hareketlilik yaşadı.

Elazığ Havalimanı, Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı verilerine göre Temmuz ayında 107.299 yolcuya hizmet vererek yoğun bir dönem geçirdi.



Uçuş Trafiği ve Taşınan Yük Miktarı

Yolcu sayısının yanı sıra, havalimanındaki uçak trafiği de oldukça hareketliydi. Temmuz ayı boyunca Elazığ Havalimanı'na iniş ve kalkış yapan uçak sayısı, kargo uçuşları dahil toplam 836 olarak kaydedildi. Bu uçuşlar sayesinde taşınan yük miktarı ise 1.168 tonu aştı. Hem yolcu hem de kargo trafiğindeki bu artış, havalimanının bölgesel ve ulusal havacılıktaki yerini sağlamlaştırdığını gösteriyor.

Yılın İlk Yedi Ayındaki Performans

Temmuz ayındaki başarılı performans, yılın ilk yedi ayındaki genel tabloyu da olumlu etkiledi. Temmuz döneminde Elazığ Havalimanı'ndan seyahat eden toplam yolcu sayısı 607.948'e ulaştı. Aynı dönemde gerçekleşen uçak trafiği 5017, taşınan yük miktarı ise 5528 ton olarak kayıtlara geçti. Bu veriler, Elazığ Havalimanı'nın yıl boyunca istikrarlı bir şekilde büyüdüğünü ortaya koyuyor.

HAZAR DAĞLI KAVŞAĞI AÇILIYOR



Vatandaşlara daha hızlı, güvenli ve konforlu bir ulaşım olanağı sağlamayı hedefleyen Hazar Dağlı Kavşağı projesiyle, akıllı trafik yönetim sistemleri ve modern yol geometrisiyle donatılarak şehir içi ulaşımında önemli bir rahatlama sağlanması hedefleniyor.

ELAZIĞ'DA şehir içi trafik akışını hızlandıracak önemli projelerden biri olan Hazar Dağlı Kavşağı, planlanan sürede tamamlanarak halkın hizmetine sunulmaya hazırlanıyor. Elazığ Karayolları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülen ve Elazığ Belediyesi tarafından desteklenen kavşak düzenleme çalışmaları, yoğun mesai ve özveriyle çalışan ekipler sayesinde öngörülen takvime uygun şekilde son aşamaya ulaştı. Proje tamamlandığında, şehir merkezindeki trafik yoğunluğunun önemli ölçüde azalması ve ulaşımın daha hızlı ve güvenli hale gelmesi hedefleniyor. Kavşak, Elazığ trafiğinin akışını kolaylaştıracak ve sürücülere rahat bir ulaşım imkânı sağlayacak.

Elazığ Belediyesi yetkilileri, kavşak projesinin son aşamalarının hızla tamamlandığını belirterek, 30 Ağustos itibarıyla bölgenin vatandaşların kullanımına açılacağını duyurdu. Özveri ve planlı çalışmalarıyla projenin zamanında tamamlanmasını sağlayan ekipler de takdir topladı.

Hazar Dağlı Kavşağı Projesinde yüklenici firma olan inşaat sektöründe kaliteli projelere imza atan güvenilir ve verimli çalışma konusunda azami dikkat gösteren Özsal İnşaat projedeki tüm faaliyetlerinde çevreye ve içinde bulunduğu topluma karşı sorumluluklarını dikkate alarak, bu duyarlılığını çevreye minimum seviyede etki eden ürün ve teknolojileri kullanarak gösteriyor. Özsal İnşaat projedeki titiz ve çevreye duyarlılığı konusundaki çalışmalarından dolayı vatandaşlarda büyük takdir topluyor.



Özsal İnşaat çalışanlarının asfaltı kiretme-mek adına yere naylon sererek harç yapmaları vatandaşlar tarafından takdir edildi.

"OKUL ALIŞVERİŞLERİNİ MUTLAKA BİLİNİR VE GÜVENİLİR ESNAFTAN YAPIN"



"Bugün yaşanan maliyet artışlarına rağmen esnafımız, hem velilerimizin bütçesini zorlamayacak hem de kaliteyi koruyacak çözümler sunmaya çalışıyor. Bu noktada esnafımıza güvenilmesi, velilerimizin de içini rahatlatacaktır. Gelin, yerel esnafımıza sahip çıkalım; hem çocuklarımızın sağlığını hem de şehrimizin ekonomisini birlikte koruyalım"

ALİŞ-VERİŞ döneminin sadece bir tüketim süreci değil, aynı zamanda çocukların sağlığı ve şehir ekonomisi açısından da kritik bir önem taşıdığına dikkat çeken Elazığ Tuhafiyeciler ve Konfeksiyoncular Esnaf Odası Başkanı Mithat Ulaş, "Vatandaşlarımızdan özellikle rica ediyoruz; okul alışverişlerini mutlaka bilinir, güvenilir esnaftan yapınlar. Çünkü esnaf, sattığı ürünün arkasında durur, kaliteli ve sağlıklı malzeme sunar. Ayrıca yaptığınız her alışveriş şehrimizin ekonomisine katkıdır" dedi.



Elazığ Tuhafiyeciler ve Konfeksiyoncular Esnaf Odası Başkanı Mithat Ulaş, okulların açılmasına günler kala velilere önemli uyarılarda bulundu.

Alışveriş döneminin sadece bir tüketim süreci değil, aynı zamanda çocukların sağlığı ve şehir ekonomisi açısından da kritik bir önem taşıdığını dile getiren Başkan Ulaş, "Velilerimizin en önemli sorumluluğu, çocuklarını sağlıklı ve güvenilir ürünlerle okula hazırlamaktır. Kıyafet ve okul malzemesi alırken mutlaka ürünün kalitesine, kumaş yapısına ve güvenilirliğine dikkat edilmesi gerekir. Merdiven altı, sağlıksız ve kayıt dışı ürünler kısa vadede cazip görünebilir ama uzun vadede hem çocuklarımızın sağlığını riske atar hem de aile bütçemize zarar verir. Vatandaşlarımızdan özellikle rica ediyoruz; okul alışverişlerini mutlaka bilinir, güvenilir esnaftan yapınlar. Çünkü esnaf, sattığı ürünün arkasında durur, kaliteli ve sağlıklı malzeme sunar. Ayrıca yaptığınız her alışveriş şehrimizin ekonomisine katkıdır. Yerel esnafı tercih ederek hem çocuklarımızı korumuş oluruz hem de şehrimizin ticari hayatına güç katmış oluruz" diye konuştu.

"Yerel esnafımıza sahip çıkalım"

Ekonomik zorluklara rağmen esnafın elinden gelen tüm gayreti gösterdiğini aktaran Ulaş, "Bugün yaşanan maliyet artışlarına rağmen esnafımız, hem velilerimizin bütçesini zorlamayacak hem de kaliteyi koruyacak çözümler sunmaya çalışıyor. Bu noktada esnafımıza güvenilmesi, velilerimizin de içini rahatlatacaktır. Çocuklarımızın geleceği için atacağımız her adım değerlidir. Onların sağlığı ve eğitimi için bilinçli alışveriş yapmak hepimizin ortak sorumluluğudur. Gelin, yerel esnafımıza sahip çıkalım; hem çocuklarımızın sağlığını hem de şehrimizin ekonomisini birlikte koruyalım" şeklinde konuştu.

ELAZIĞ
HAZAR

Türkiye nin Her Yerinden
444 03 23

Sınırsız hizmeti
bizimle yaşayın





ELAZIĞ'IN LEZZET MİRASI

Zeynep KARATAŞ
EDİTÖR

Elazığ, bu hafta düzenlenen 7. Gastronomi Festivali ile adeta bir lezzet şölenine ev sahipliği yaptı. Festivalde şehrin mutfak zenginliği hem yerel halk hem de misafirler için sergilendi. Sahnede Sefo, Maral ve Demet Akalın gibi isimler müzik ziyafeti verirken, şehrin köklü yemek kültürü bir kez daha ön plana çıktı. Bu festival yalnızca damak tadımıza hitap etmekle kalmadı; aynı zamanda Elazığ'ın kültürel mirasını hatırlattı.

Elazığ mutfağı, Anadolu'nun en zengin mutfaklarından biri. Yaklaşık 150'yi aşkın yemek çeşidiyle, Harput kültüründen bugüne taşınan tatları barındırıyor. Bu çeşitlilik, hem zengin coğrafyanın sunduğu ürünlerden hem de geçmişin derin izlerinden besleniyor. Her bir tarif, yalnızca bir yemek değil; nesilden nesile aktarılan bir hikâye aslında.

Bu hikâyenin başrollerinden biri Harput Köftesi. İnce bulgur, reyhan ve etin mükemmel uyumuyla hazırlanan bu sulu köfte, Elazığ sofralarının vazgeçilmezi. Ardından, yufkaların sarımsaklı yoğurtla buluştuğu Sırın geliyor. Sıradan bir hamur işi gibi görünse de, yapılındaki incelik ve sunumdaki özen, onu adeta bir gastronomi sanatına dönüştürüyor.

Elazığ mutfağı yalnızca bu iki tatla sınırlı değil. Lobik Çorbası, Patıla, Kömbe, Palu Tava, İşkene, Kara Kavurma ve tatlılarda Dolanger ile Orcik, Harput kültürünün zenginliğini gözler önüne seriyor. Her biri farklı bir hikâye, farklı bir emek.

Bu mutfakta dikkat çeken bir başka unsur ise ekmek kültürü. Elazığ'da ekmek yalnızca sofrada bir yan unsur değil, başlı başına bir gelenek. Tandır ekmeği, taş ekmeği, fetir ekmeği ve bu ekmeklerden hazırlanan yağlı ekmek, sırın ve patıla; geçmişten bugüne uzanan bir kültürel miras.

Elazığ Gastronomi Festivali, işte bu mirası hem tanıtmak hem de yaşatmak için harika bir fırsattı. Yöresel tatların korunması ve gelecek nesillere aktarılması, bu tür etkinliklerle mümkün. Çünkü Elazığ mutfağı, sadece doyumaz; geçmiş bugüne, bugünü yarına taşır.

MS HASTALIĞIN KADINLARDA DAHA FAZLA GÖRÜLÜYOR

ELAZIĞ Fırat Üniversitesi Hastanesi Nöroloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Caner Feyzi Demir, MS hastalığı hakkında açıklamalarda bulunarak erkeklere oranla kadınlarda daha fazla görüldüğünü belirtti.

Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi Nöroloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Caner Feyzi Demir, Multiple Skleroz hastalığı hakkında açıklamalarda bulundu.

MS'in merkezi sinir sistemiyle ilgili bir hastalık olduğunu belirten Prof. Dr. Caner Feyzi Demir, "MS, merkezi sinir sisteminin miyelinle ilgili hastalıklarıdır. Merkezi sinir sistemi dediğimiz beyin ile omirilikten oluşan kısım. Bu miyelinle ilgili bozuklukların en sık görülen tipi sıklıkla genç erişkinleri en çok da 3-4 kat daha fazla olmak üzere kadınları etkileyen bir hastalık. Bu bağışıklık sistemi hastalığıdır. Bu hastalık bağışıklık sisteminin yanlış hedef seçerek vücut dokularına zarar vermesiyle gelişiyor. Yani bağışıklık sisteminin aslında bir zayıflığı söz konusu değil, bağışıklık sisteminin yanlış hedeflenmesi söz konusudur. MS hastalığı genellikle ataklarla seyreliyor. Hastalar, çoğunlukla görme kaybı, baş dönmesi, vücudun bir tarafında uyuşma ve denge bozuklukları gibi şikayetlerle başvurur. Tanı koyarken hastanın öyküsü ve nörolojik muayenesi büyük önem taşıyor. Hastalardan Beyin veya Omurilik MR'ı istenir MR görüntülerinde plak adı verilen ve miyelin kaybını gösteren lekelerin saptanabilir. "

Ülkemiz de çok fazla tuz tüketimi var. Sağlıklı bir bireyde genelde 1 çay kaşığına geçmeyecek şekilde, rafine iyotlu tuz kullanılması önerilmektedir. Sıvı tüketiminde ortalama günlük iki litrenin altına düşülmesi gerekiyor. Ayrıca tüketileceğimiz gıdaların glisemik indeksinin düşük olmasına, sebze ve meyvelerin bolca tüketilmesine ve zeytinyağlı gıdaların tercih edilmesi önemlidir. Ne yediğimizi seçebiliriz. Bu bizlerin nasıl yaşayacağımızı etkileyecektir.

ULKEDE çok fazla tuz tüketimi olduğunu belirten Prof. Dr. Kader Uğur, "Sağlıklı bir bireyde genelde 1 çay kaşığına geçmeyecek şekilde, rafine iyotlu tuz kullanılması önerilmektedir" dedi.

Fırat Üniversitesi Hastanesi İç Hastalıkları Anabilim Dalı Endokrinoloji Bilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Kader Uğur, sağlıklı bireylerde beslenme konusunda açıklamalarda bulundu.

Prof. Dr. Kader Uğur, "Bireyin yaşına, cinsiyetine, büyüme dönemine, yaşlılık ve gebelik gibi özel durumlarına ve eşlik



eden hastalıklarına göre ihtiyacı olan besinleri doğal, yeterli ve dengeli bir şekilde vücuda almasını biz sağlıklı beslenme olarak tanımlayabiliriz. Sağlıklı bir bireyde günlük enerjinin besin dağılımına bakacak olursak. Bunun büyük bir kısmını karbohidratlar dediğimiz yüksek lifli tam tahıllar, kuru baklagiller, sebze ve meyveler alıyor. Şeker, çikolata, reçel gibi olan karbohidratlar var. Sağlık açısından tüketiminin az olması istiyoruz. Bunları

azaltmamız önemlidir. Diğer bir önemli ve günlük enerji kaynağı olarak almamız gerekenler protein-

lerdir. Hayvansal proteinlerin tüketimi önemlidir. Balık, baklagiller ve yoğurt, protein açısından zengin iken yumurta ve anne sütünün ise örnek proteinler olduğunu hiçbir zaman unutulmamalıdır" diye konuştu.

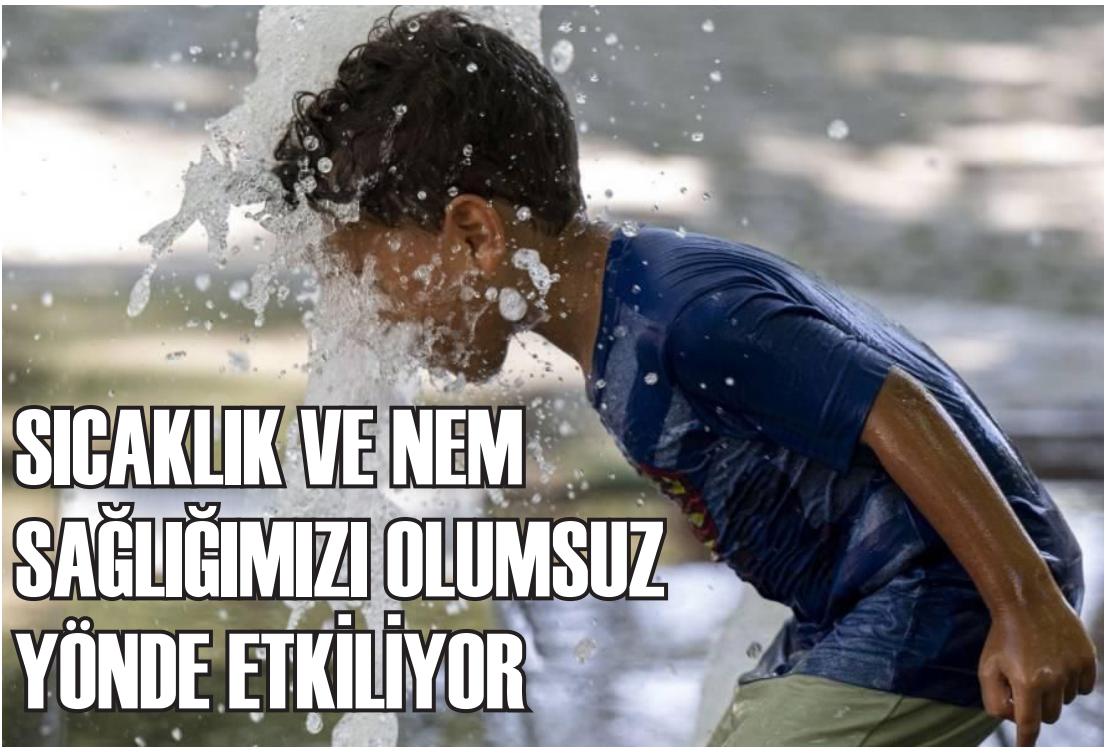
Diğer önemli bir besin kaynağının yağlar olduğunu aktaran Dr. Uğur, "Doymamış yağlar açısından özellikle zeytinyağının tercih edilmesi önerilmektedir. Bunun dışında tereyağı, kuyruk yağı, iç yağı gibi yağların daha az oranda tüketilmesi gerekiyor.

Endüstriyel ortamda kullanılan trans yağların ise mümkünse hiç tüketilmemesi gerekiyor. Sağlıklı bir bireyde vitamin ve mineral eksikliği beklemiyoruz. Ülkemiz de çok fazla tuz tüketimi var. Sağlıklı

bir bireyde genelde 1 çay kaşığına geçmeyecek şekilde, rafine iyotlu tuz kullanılması önerilmektedir. Sıvı tüketiminde ortalama günlük iki litrenin altına düşülmesi gerekiyor. Ayrıca tüketileceğimiz gıdaların glisemik indeksinin düşük olmasına, sebze ve meyvelerin bolca tüketilmesine ve zeytinyağlı gıdaların tercih edilmesi önemlidir. Ne yediğimizi seçebiliriz. Bu bizlerin nasıl yaşayacağımızı etkileyecektir.

Beslenme düzeni, kişisel tercihler, sosyal ve kültürel etkenler ile ekonomik şartlar yaşamımızı etkilemektedir. Meyve, sebze, baklagiller ve tam tahılları içeren Akdeniz diyeti tarzı beslenmemiz sağlığımız için önemlidir" şeklinde konuştu.

SAĞLIKLI BİR YAŞAM İÇİN DAHA AZ TUZ!



SICAKLIK VE NEM SAĞLIĞIMIZI OLUMSUZ YÖNDE ETKİLİYOR

HAVA sıcaklığının 40 dereceye yaklaştığı Elazığ'da caddeler ve sokaklar boş kaldı.

Elazığ'da sıcak hava etkisini sürdürüyor. Sıcaklıklarla birlikte vatandaşlar evlerinden çıkmamaya başladı. Hal böyle olunca kent genelinde cadde ve sokaklar boş kaldı. Meteoroloji 13. Bölge Müdürlüğü'nden yapılan açıklamada, "Bölgemiz genelinde havanın az bulutlu ve açık olarak geçmesi tahmin edilmektedir. Hava sıcaklıklarının mevsim normallerinin 1 ila 3 derece üzerinde seyretmesi beklenmektedir" denildi.

Elazığ İl Sağlık Müdürlüğü'nce, yaz aylarında hava sıcaklıklarının mevsim normallerinin üzerinde seyretmesi ve bazı bölgelerimizde sıcaklıklarla birlikte nem oranının da artmasıyla birlikte en çok etkilenenlerin, yaşlı, çocuklar, hamileler, tansiyon, kalp ve şeker hastalığı olan bireyler olduğu belirtildi.

Elazığ İl Sağlık Müdürlüğü web sayfasında konuyla ilgili olarak yapılan açıklamada: "Yaz aylarında hava sıcaklıklarının mevsim normallerinin üzerinde seyretmesi ve bazı bölgelerimizde sıcaklıklarla birlikte nem oranının da artması sonucu sağlığımız olumsuz yönde etkilenmektedir.

Aşırı sıcaklarda, özellikle dört yaşından küçük çocuklar, gebeler, 65 yaş ve üzeri yaşlılar, kronik hastalığı olanlar (şeker hastalığı, kalp-damar hastalıkları, beyin-damar has-

talıkları, sistemi hastalıkları, karaciğer hastalıkları, böbrek hastalıkları), sürekli ilaç kullananlar, alkol ve madde bağımlıları ve açık alanda çalışanların daha fazla hassasiyeti bulunmaktadır

Yaz aylarında hava sıcaklıklarının artması ile vücut ısısı artmakta ve metabolizma bu yeni duruma uyum sağlamaya çalışmaktadır. Sıcaklığın artması ile birlikte vücuttan ter ile öncelikle sıvı, potasyum ve sodyum gibi birçok mineral kayıpları olur bunun sonucu, bayılma hissi, bulantı, baş dönmesi gibi sağlık problemleri de görülebilmektedir. Ayrıca sıcak havalarda besinlerin bozulma riski artmakta ve besin kaynaklı zehirlenmeler sık görülmektedir

Yaz sıcaklığından en çok etkilenenler çocuklar, yaşlılar, hamileler, tansiyon, kalp ve şeker hastalığı olan bireylerdir.

Sağlıklı beslenme ve bu konuda toplumun bilinçlendirilmesi yaz aylarında sıklıkla görülen sağlık problemlerinin azaltılmasında son derece önemlidir.

Aşırı Sıcaklardan Korunmak İçin;
Her zamankinden daha fazla su için ve su içmek için susamayı beklemeyin.
Bol, haf ve açık renkli giysiler giyin.
Serinlemek için ılık duş ve banyo yapın.
Siz ya da bir başkası sıcakta bağlı hastalık belirtileri hissettiğinde derhal tıbbi yardım isteyin." Denildi.

KARPUZ VE KAVUN YERKEN ZEHİRLENMEYİN!



ANKARA Eğitim ve Araştırma Hastanesi Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Uzmanı Prof. Dr. Salih Cesur, yaptığı açıklamada, yeterli hijyen sağlanmadan tüketilen meyve ve sebzelerin gıda zehirlenmesine neden olabileceği uyarısında bulundu.

Cesur, hava sıcaklıklarının artmasıyla birlikte vatandaşların serinlemek için sıkça tercih ettiği karpuz ve kavun gibi meyvelerin, uygun koşullarda saklanmadığında ve temizlenmediğinde sağlık sorunlarına yol açabileceğini söyledi. Bakteriyel, viral ve paraziter kaynaklı enfeksiyonların önlenmesi için gıda hijyenine özen gösterilmesi gerektiğine işaret eden Cesur, şu uyarılarda bulundu:

"Gıdaları yemeden önce mutlaka ellerimizi yıkamamız gerekiyor. Gıdanın temizliğini yaparken sirkeli suda 15-20 dakika bekletmek önemli. Eğer gıda kirliyse ve toprakla teması olmuşsa, sirkeli suda beklettikten sonra iyice ovalayarak yıkamalıyız. Örneğin, kavun, karpuz, elma veya şeftali gibi meyveleri kesmekte kullanılan bıçaklar daha önce et veya tavuk ürünleriyle temas etmişse, bu bıçakları uygun bir deterjanla temizleyip iyice duruladıktan sonra kullanmalıyız. Karpuz ve kavunu yaz aylarında sıklıkla tüketiyoruz. Meyveleri 15-20 dakika sirkeli suda bekletirsek ve temizliğini yaparsak kesinlikle gıda zehirlenmesine neden olmaz."

Meyve ve sebzelerin dışı veya bakterilerle temas etmesi halinde enfeksiyon riski taşıdığına işaret eden Prof. Dr. Cesur, "Salmonella ve shigella gibi bakteriler su ve gıdalara bulaşarak besin zehirlenmesine neden olabilir. Salmonella genellikle tavuk etinden, shigella ise kirli sudan bulaşır. Bu nedenle sebze ve meyvelerin iyi yıkanması çok önemlidir." diye konuştu.



ÖĞRENCİLERE AVRUPA STANDARTLARINDA MESLEKİ BECERİLERİNİ GELİŞTİREM İMKANI

TÜRKİYE Ulusal Ajansının 2025 Erasmus+ akreditasyonu sonuçlarına göre Elazığ İl Millî Eğitim Müdürlüğü, 678 bin 145 Euro hibe desteği almaya hak kazandı.

Türkiye Ulusal Ajansı tarafından açıklanan 2025 Erasmus+ Akreditasyonu hibe dağılım sonuçlarına göre, Elazığ İl Millî Eğitim Müdürlüğü, 678.145 Euro ile büyük bir başarıya imza attı.

Okul Eğitimi (KA121-SCH):

139.820 Euro ile Geçtiğimiz yılın üzerine çıkarak önemli bir artış gösterdi. Bu bütçe, öğrenciler ve öğretmenler için yeni öğrenme ve hareketlilik fırsatları sunacak.

Yetişkin Eğitimi (KA122-ADU): 196.140 Euro ile 2024 yılına kıyasla üç kat daha fazla bir artış sağlanarak, Türkiye genelindeki akredite İl Millî Eğitim Müdürlükleri arasında en yüksek hibe miktarına ulaşıldı. Bu, Elazığ'ın yaşam boyu öğrenme ve yetişkin eğitimi vizyonunun so-

mut bir göstergesi.

Mesleki Eğitim (KA122-VET): 342.185 Euro ile 2024 yılı hibesiyle karşılaştırıldığında neredeyse iki kat artış gösteren bu miktar, öğrencilerin Avrupa standartlarında mesleki becerilerini geliştirmelerine olanak tanıyacak.

İl Millî Eğitim Müdürü Beraat Şahin, elde edilen destekle ilgili yaptığı açıklamada, "Elde edilen bu büyük destek, öğrencilerimiz ve öğretmenlerimizin Avrupa'da

daha fazla öğrenme, deneyim ve iş birliği fırsatı yakalamasını sağlayacak. Erasmus+ projeleri sayesinde gençlerimiz kariyer hedeflerine daha güçlü adımlarla ilerleyecek, öğretmenlerimiz ise uluslararası düzeyde bilgi ve deneyimlerini artıracak.

Yetişkin eğitimi ve mesleki eğitim alanlarında sağlanan bu büyük artış, ilimizin eğitim kalitesini yükseltme vizyonumuzun somut bir göstergesidir" ifadelerini kullandı.



ELAZIĞ'DA ELEKTRİK TÜKETİMİ: TASARRUF MU, VERİMLİLİK Mİ?

Selahattin ÇELİK*
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Elektrik enerjisi, günümüzün en kritik ihtiyaçlarından biri. Sanayiden tarıma, evlerimizden sokaklarımızın aydınlatmasına kadar her alanda elektriğin kesintisiz ve verimli kullanımı, bir şehir için adeta hayat damarı niteliğinde. Elazığ özelinde baktığımızda ise enerji tüketim alışkanlıklarımızı yeniden gözden geçirmemiz gerektiği açıkça ortaya çıkıyor.

Elazığ'da Tüketim Tablosu

Şehrimizde elektrik tüketiminin en büyük payını konutlar ve küçük işletmeler alıyor. Yaz aylarında klima kullanımı, kışın ise elektrikli ısıtıcılar tüketimde ciddi artışa neden oluyor. Tarımsal sulama dönemlerinde köy ve belde-lerde enerji talebinin bir anda yükselmesi de şebeke üzerinde ek yük oluşturuyor. Sanayi bölgelerinin gelişmesiyle birlikte bu tablo daha da büyüyecek gibi görünüyor.

Sorun Nerede?

Aslında mesele yalnızca "çok tüketmek" değil, aynı zamanda "verimsiz tüketmek."

- Evlerde hâlâ düşük enerji sınıfına sahip beyaz eşyalar yaygın.
- Sokak aydınlatmalarında LED dönüşümü tam anlamıyla sağlanabilmiş değil.
- İşletmelerin önemli bir kısmı enerji izleme ve otomasyon sistemlerinden mahrum.

Bu tablo, hem aile bütçelerini hem de ülke ekonomisini zorlayan bir sonuç doğuruyor: Yüksek elektrik faturaları.

Çözüm İçin Ne Yapmalı?

Elazığ'da elektrik tüketimini daha verimli hale getirmek için birkaç kritik adım atılabilir:

1. Enerji Verimliliği Eğitimleri: Belediyeler ve üniversiteler aracılığıyla halka yönelik tasarruf bilinci çalışmaları artırılmalı.
2. Yenilenebilir Enerji Kullanımı: Güneşlenme süresi yüksek olan bölgemizde, her konutun çatı üstü güneş paneli yatırımı için teşvik edilmesi büyük fark yaratır.
3. Akıllı Sayaç ve Otomasyon: Tüketicinin hangi saatlerde, hangi cihazlarda yoğunlaştığı takip edilirse gereksiz kullanım önenebilir.
4. Sanayi İçin Enerji Yönetimi: Organize Sanayi Bölgesi'nde enerji verimliliği denetimleri düzenli olarak yapılmalı.

Sonuç

Elektrik tüketimini kırmak elbette önemli; fakat asıl mesele, enerjiyi daha akıllıca ve verimli kullanmak. Elazığ'ın önünde ciddi bir fırsat var: Güneş enerjisi yatırımları, verimlilik odaklı politikalar ve bilinçli tüketim ile hem faturalarımızı düşürebiliriz hem de şehrimizi enerji konusunda örnek hale getirebiliriz.

YEDİÇİNAR OKULLARI'NDAN ELYSIUM AVM'DE TANITIM STANDI

Elazığ'da eğitim alanında faaliyet gösteren Özel Yediçinar Okulları, yeni eğitim-öğretim yılı öncesinde öğrenci ve velilere yönelik tanıtım çalışmalarına devam ediyor Elysium AVM'de açılan tanıtım standı, gün boyunca yoğun ilgi. Ziyaretçiler, okulun rehber öğretmenleri ve yönetim kadrosu ile birebir görüşme yaparak merak ettikleri tüm konularda bilgi edinme fırsatı yakalıyor. Yediçinar Okulları, düzenlediği bu etkinlik ile hem Elazığlı velilere doğrudan ulaşmayı hem de öğrenciler için en uygun eğitim ortamını tanıtmayı hedefliyor.



ELAZIĞ'DA eğitim alanında faaliyet gösteren Özel Yediçinar Okulları, yeni eğitim-öğretim yılı öncesinde öğrenci ve velilere yönelik tanıtım çalışmalarına devam ediyor. Kentte eğitimde farkındalık oluşturmayı amaçlayan okul yönetimi, bu kapsamda geçtiğimiz hafta sonu Elysium AVM'de özel bir tanıtım standı açarak vatandaşlarla buluştu.

Elysium AVM'nin giriş katında kurulan stantta ziyaretçilere okulun eğitim anlayışı, vizyonu, ders programları ve akademik kadro-

su hakkında geniş kapsamlı bilgi veriliyor. Ayrıca öğrencilerin gelişimine katkı sağlayan sosyal, kültürel ve sportif faaliyetler ile yabancı dil eğitimine dair ayrıntılar da paylaşıyor.

Standı ziyaret eden veliler, yeni dönem kayıt süreci ve kontenjanlar hakkında bilgi alma imkânı bulurken, aynı zamanda okulun sunduğu burs ve indirim olanakları konusunda da detaylı bilgilendiriliyor. Öğrencilerin kişisel gelişimini destekleyen kulüp faaliyetleri, modern eğitim teknolojileriyle donatılmış sınıflar ve

güvenli kampüs ortamı da tanıtımın önemli başlıkları arasında yer alıyor.

Elysium AVM'de açılan tanıtım standı, gün boyunca yoğun ilgi gördü. Ziyaretçiler, okulun rehber öğretmenleri ve yönetim kadrosu ile birebir görüşme yaparak merak ettikleri tüm konularda bilgi edinme fırsatı yakalıyor. Yediçinar Okulları, düzenlediği bu etkinlik ile hem Elazığlı velilere doğrudan ulaşmayı hem de öğrenciler için en uygun eğitim ortamını tanıtmayı hedefliyor.



Hakan KUZU
Yönetim Kurulu Başkanı

"SİMYA OKULLARI" ELAZIĞ'DA "UYGAR KOLEJİ" MARKASINA DÖNÜŞTÜ

ELAZIĞ'DA "Simya Okulları" inovatif bir yolculukla "Uygar Koleji" markasına dönüşümünü tamamladı. Uygar Koleji, Eğitim camiasında önemli çalışmalara imza atan Hakan Kuzu Eğitim Liderliğinde Eğitime değer katmaya Elazığ'da 4 Eğitim kampüsüyle devam ediyor.

Uygar Koleji Yönetim Kurulu Başkanı Hakan Kuzu yapmış olduğu açıklamada: "Uygar Koleji eğitime artı değer katar. Aslında bu mottoyu biz 6 yıldır bu şehirde büyütüyoruz. Biz çocuklarınızı eğitirken, Elazığ'daki eğitime bir nebze de olsa katkıda bulunurken sorumluluklarımızın çok farkındayız ve bunun için çok doğru bir ekiple çalışıyoruz. Uygar Koleji'nin sadece Elazığ'da değil Türkiye'de de kısa vadede hak ettiği yere geleceğine olan inancımızla sizlerle bu haberi paylaşırken hepinize saygı, sevgi ve esenlikler diliyorum." Dedi.





DÖRT DÖRTLÜK MAÇTA ELAZIĞSPOR 1 PUANA RAZI OLDU

Nesine 2. Lig Beyaz Grup ilk hafta maçında Elazığspor, evinde karşılaştığı Adana 01 FK ile 4-4 berabere kaldı.

Elazığspor ilk 11 :90. Muammer Zülfikar Yıldırım 35. Alpay Koldaş 5. Ercan Coşkun 32. Mehmet Yılmaz 3. Muhammet Ömer Çakı 66. Mikail Koçak 20. Maksut Taşkıran 8. Hakan Yavuz 10. Beykan Şimşek 61. Halil İbrahim Sönmez 97. Fuat Bavuk Elazığspor karşılaşmaya beyaz çubuklu forma ile çıktı.

Adana 01 FK 10. Dakikada kazandığı penaltı ile 1-0 öne geçti. Penaltı vuruşunu M. Beşir yaptı.

40' Dakikada Beykan Şimşek'in Golü ile Elazığspor skor eşitliğini ya-

kaladı.

56' Dakikada Adana 01 FK Furkan Özyapı'nın Golü ile 2-1 Öne geçti.

57' Dakikada Fuat Bavuk'un golü ile Elazığspor 2-2 skor eşitliğini yakaladı.

60' Dakika Elazığspor Oyuncusu Fuat Bavuk'un Golü ile 3-2 üstünlük Elazığsporun.

Dakika 65 Adana 01 FK oyuncusu Ö. Kuşan golü ile 3-3 olan maç 71' dakikada Elazığspor Beykan'ın golü ile 4-3 ardından 74' dakikada D. Taşkan ile skor eşitliğini yakaladı son skor 4-4 maç devam ediyor.

Elazığ Atatürk Stadyumunda gerçekleşen maç 4-4 Skor Eşitliği ile sona erdi.

**GÜVEN
KUYUMCUSU**

Hamit KAYA - Yavuz KAYA

Kazım Bayer Cad. İzzetpaşa Camii Altı No: 2A ELAZIĞ
(Ziraat Bankası ATM'leri Karşısı)



YILDIRIM FK, ADANA'DA KAMP YAPACAK

ELAZİĞ 1. Amatör Küme Futbol Ligi'nin yeni takımı Yıldırım FK, Adana 01 FK'nın daveti üzerine Adana'da kamp yapıyor.

Geçtiğimiz sezon kurulan ve ilk yılında şampiyon olarak 1. Amatör Küme'ye yükselen Elazığ Yıldırım FK, yine bir ilke imza atarak Adana'da kamp yapacak. Yeni sezon hedefini de şampiyonluk olarak belirleyen sarı-siyahlı camia, Adana 01 FK'nın daveti üzerine Adana'ya gidecek. 24-30 Ağustos tarihleri arası düzenlenecek olan kamp kapsamında Yıldırım FK, Gençlik Spor Tesisleri'nde konaklayacak ve Adana 01 FK'nın altyapı takımlarıyla hazırlık maçları yapacak.

Elazığ Yıldırım FK Başkanı Turgay Yargı konuya ilişkin olarak açıklamalarda bulunarak, "Adana 01 FK Başkanı Menderes Kutlu'ya ve yönetim kurulu üyelerine bize bu imkanı sağladıkları için teşekkür ediyoruz. Takımımız mini kamp programıyla sezona daha iyi hazırlanma imkanı bulacak. Yeni sezonda hedefimiz yine şampiyonluk olacak ve Elazığ'ı üst liglerde temsil etmek istiyoruz" diye konuştu.

ELAZIĞLI SPORCULAR AVRUPA ŞAMPİYONASINDA ÜLKEMİZİ TEMSİL EDECEK



ELAZİĞLI sporcular Musa Kaya ve Yusuf Eren Yıldırım, Avrupa Kick Boks Şampiyonası'nda ülkeyi temsil edecek. İtalya'nın Jesolo kentinde düzenlenecek olan Avrupa Kick Boks Şampiyonası'nda, Elazığlı sporcular Türkiye'yi temsil etme gururunu yaşayacak. Arpacı Spor Kulübü sporcusu Musa Kaya, Genç Erkekler 54 kilo Full Contact kategorisinde, aynı zamanda All Star Sports Academy sporcusu Yusuf Eren Yıldırım ise Genç Erkekler 67 kilo Full Contact kategorisinde ringe çıkacak. Büyük bir heyecana sahne olacak şampiyonada, Türk Milli Takımı'nın antrenörlüğünü ise Arpacı Spor Kulübü Başkanı İskender Arpacı üstlenecek.

Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü'nden konuya ilişkin yapılan açıklamada; "İlimizden yetişen sporcuların Avrupa çapında milli formayla mücadele edecek olması bizim için büyük bir gurur kaynağıdır. Sporcularımız Musa Kaya ve Yusuf Eren Yıldırım'a şampiyonada başarılar diliyor, ülkemizi en iyi şekilde temsil edeceklerine inanıyorum. Ayrıca milli takım antrenörlüğü görevini üstlenen İskender Arpacı hocamızı tebrik ediyor, Elazığ sporuna kattığı değerlerden dolayı teşekkür ediyorum. Sporcularımıza antrenörleri İskender Arpacı'ya, Eyüphan Yıldırım'a ve teknik heyetimize gönülden başarılar diliyoruz" denildi.



"BU TAKIM ŞAMPİYON OLACAK"



Total olarak istediğimiz oyunun frekansını yakalayamadık, rakibin biraz altında kaldık. Mücadele anlamında ve ofansif anlamda bazı şeyleri iyi yaptık. Gerçekçi olmak gerekirse ofansif anlamda istediğimiz birçok şeyi sahaya yansıttık, ama savunma tarafında problemlerimiz oldu. Ligin ilk haftası olmasından dolayı bir uyum süreci olacaktır. Sistem değiştirdikten sonra da aynı problemler devam etti. İnşallah bir sonraki maçta telafi edeceğiz.

NESİNE 2. Lig Beyaz Grup'un 1. Haftası'nda Adana 01 FK ile 4-4 berabere kalarak sezona 1 puanla başlayan temsilcimiz Seza Çimento Elazığspor'da Teknik Direktör Fırat Gül maç sonu önemli açıklamalar yaptı.

Maça istedikleri gibi başlamadıklarını, fiziksel ve mücadele anlamında rakibin gerisinde kaldıklarını belirten Seza Çimentospor Elazığspor Teknik Direktörü Gül: "Arada kalan topları kazanmakta güçlük çekti. Maçın ikinci yarısında ise biraz daha istediğimiz oyuna yakın oynadık. Aslında zaman zaman sahaya istediğimiz oyunu yansıttık ama çok basit goller yedik. Yediğimiz için de bir türlü üstünlüğü sağlayamadık. Öne geçtiğimiz dakikadan sonra beş dakika civarında oyunu biraz daha kontrole alıp rakibin oyunu kabul etmesi için bir sistem değişikliğine gittik. Ama tabii ki ona yetişene kadar bir gol daha yedik. Savunma anla-

mında zaafiyetlerimiz var, bunları düzeltmemiz lazım. Tabii bu sadece bireysel olarak değil, takım halinde düzeltilmesi gereken bir durum." Dedi.

BU TAKIM ŞAMPİYON OLACAK

Sonuç itibarıyla hedeflerinden şaşmadıklarını ve takımın şampiyon olacağını belirten Teknik Direktör Gül: "Sezonun başında ilk maçta sıkıntı yaşamamız da bizim için bir avantaj oldu; çünkü diğer maçlarda aynı hataları yapmayız. Enes önemli bir oyuncu, Süleyman önemli bir oyuncu. Bu tarz oyuncuların yokluğu tabii ki hissedildi. Oyuncu kalitesi anlamında bir problemimiz yok, fakat oyunsal kaliteyi tam anlamıyla yakalayamadığımız için goller yedik. Her mevkide oynayan değerli oyuncularımız var, orta saha kartlarımız da güçlü. Ama Enes'in ve Süleyman'ın yokluğu bu maçta hissedildi.

OFANSİF ANLAMDA İSTEĞİMİZ BİRÇOK ŞEYİ SAHAYA YANSITTIK



Total olarak istediğimiz oyunun frekansını yakalayamadık, rakibin biraz altında kaldık. Mücadele anlamında ve ofansif anlamda bazı şeyleri iyi yaptık. Gerçekçi olmak gerekirse ofansif anlamda istediğimiz birçok şeyi sahaya yansıttık, ama savunma tarafında problemlerimiz oldu. Ligin ilk haftası olmasından dolayı bir uyum süreci olacaktır. Sistem değiştirdikten sonra da aynı problemler devam etti. İnşallah bir sonraki maçta telafi edeceğiz.

ELAZIĞLI GÜREŞÇİ MİLLİ TAKIM KAMPINDA



MİNEKLER 14 Yaş Grekoromen Güreş Türkiye Şampiyonası'nda Elazığ'ı temsilen mindere çıkan Muhammed Abdulkadir Çelik, 62 kiloda Türkiye şampiyonu olarak U14 Milli Takım kampına davet edildi.

Minikler 14 Yaş Grekoromen Güreş Türkiye Şampiyonası, Sivas'ta düzenlendi. Şampiyonaya Elazığ'ı temsilen katılan TEİAŞ Spor Kulübü sporcusu Muhammed Abdulkadir Çelik, Türkiye şampiyonu olarak U14 Milli Takım kampına davet edildi.

Elazığ Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü'nden yapılan açıklamada, "Elazığlı sporcumuz Muhammed Abdulkadir Çelik'in Sivas'ta elde ettiği Türkiye şampiyonluğu ve U14 Milli Takım kampına davet edilmesi bizlere büyük bir gurur yaşatmıştır.

Antrenörlerimizi ve sporcumuzu tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz. İl müdürlüğü olarak gençlerimizin milli takıma uzanan yolculuklarında her zaman yanlarında olmaya devam edeceğiz" denildi.