

Ekonomideki bütün dalgalanmaların ardında petrol var



Foto: Emrah Doğan

ABD faizleri artırıyor. Nedeni petrol fiyatındaki artış... Almanya'da borsa düşüyor. Nedeni petrol fiyatındaki artış... Türkiye'de yabancılar borsadan çıkıyor. Nedeni petrol fiyatındaki artış... Peki nedir bu petrol hadisesi? 8 soruda petrole ilgili bilmek istediğiniz her şeyi size anlatıyoruz.

Yazı: Aydın Demirel

Petrolün fiyatları 1998'de 12 dolar civarındaydı. Nasıl oldu da iki yıl içerisinde birden tırmanışa geçerek 70 doları vurdu?

Son iki yılda Çin'in petrol talebi olağanüstü arttı. Sadece petrolün değil, pek çok hammaddenin fiyatı, hızla dünyanın bir numaralı sanayi gücü haline gelen Çin'in talebi nedeniyle arttı. Ortadoğu'daki istikrarsızlık da bu duruma tuz biber ekti.

Dünya ekonomisindeki dalgalanmaların petrol fiyatı artışı ile ne gibi bir etkisi var?

Petrolün fiyatı, yani enerji maliyeti arttıkça, bu artış diğer ürünlere de yansdı. Dünya tam da enflasyonu



Şu anda dünyada günde 85 milyon varil petrol üretiliyor.

unutmak üzereydi ki, yeni bir enflasyonist süreç başladı. Enflasyonu önlemek için önce Amerikan Merkez Bankası, ardından da Avrupa Merkez Bankası sürekli bir faiz artışına giriştiler. Bu faiz artırımları bir yandan büyümeyi olumsuz etkilemeye başladı. Diğer yandan da gelişmekte olan ülkelerde biraz tedirgin duran sıcak paranın bir kısmını, gelişmiş ülkelere taşınmasına neden oldu. Büyümenin yavaşlayacağı, gelişmekte olan ülkelere para çıkacağı beklentisiyle Mayıs ayından başlayarak bütün dünyada borsalar düştü, faizler yükseldi.

Petrol fiyatları iki yıldır artıyor. Ama bütün dünya, 2004 ve 2005 yıllarında rekor bir hızla büyüdü, öte yandan ciddi bir enflasyonist etki yaşanmadı. Bu nasıl gerçekleştirildi?

Çünkü ABD'de faizler düşüktü. Emlaktaki patlama, petrol fiyatlarındaki artışın olumsuz etkisini sildi. Rakamlara baktığımızda bu durum çok net olarak görülüyor. ABD 2005 yılın-

da petrole, bir yıl öncesine göre 120 milyar dolar daha fazla harcamış. Ama aynı dönem içerisinde Amerika'da evlerin değeri ise 2,5 trilyon dolar artmış. Bir de şu var: Petrol fiyatları yavaş yavaş arttıkça, ülkeler buna karşı önlem aldılar, para politikalarını gözden geçirdiler. Bu da yumuşatıcı bir etki yarattı.

Bir yılda petrole dönen para ne kadar?

Dünyada petrol-akaryakıt sektörünün yıllık hacmi 2 trilyon Dolar. Bu rakamdan bazı maliyetleri çıkartırsak (işleme, üretim, nakliye, değişik ürünler haline getirme) 1,5 trilyonluk net bir kar ortaya çıkıyor.

Bu paranın kaymağını kimler yiyor?

Petrol üreten ülkelerin şirketleri ve Batılı devasa özel şirketler. Sanılan aksine, özel şirketlerin payı bu kamu şirketlerine oranla daha düşük.

En büyük üreticiler

(Dünya petrol üretiminden aldığı pay, yüzde olarak)

1. Suudi Arabistan 15,7
 2. Eski Sovyetler Birliği ülkeleri 14,2
 3. Norveç 7,1
 4. İran 6,0
 5. Nijerya 5,3
 6. Meksika 5,0
 7. BAE 4,8
 8. Venezuela 4,4
 9. İngiltere 3,8
 10. Kanada 3,5
 11. Kuveyt 3,2
 12. Libya 2,7
 13. Umman 2,3
 14. Angola 1,7
 15. Endonezya 1,4
 16. Katar 1,5
- Diğer 13,9

En büyük tüketiciler

(Dünya petrol tüketiminden aldığı pay, yüzde olarak)

1. Avrupa Birliği 29,1
2. ABD 25,4
3. Japonya 10,4
4. Güney Kore 5,7
5. Kanada 2,3
6. Singapur 2,3
7. Tayland 1,7
8. Türkiye 1,2
9. Brezilya 1,1
10. Avustralya 1,0



En büyük özel şirketler

(Dünya petrol üretiminden aldığı paya göre)

1. Exxon Mobil
2. Royal Dutch / Shell
3. BP
4. Total Fina Elf
5. Chevron
6. Yukos
7. Surgutneftegaz
8. Texaco
9. Philips

En büyük kamu şirketleri

(Dünya petrol üretiminden aldığı paya göre)

1. Aramco (Suudi Arabistan)
2. NIOC (İran)
3. Pemex (Meksika)
4. PDV (Venezuela)
5. INOC (Irak)
6. Petro China (Çin)
7. KPC (Kuveyt)
8. Sonatrach (Cezayir)
9. Adnoc (BAE)
10. NNPC (Nijerya)

Ama teknolojik olarak kesin bir üstünlükleri var. Bu şirketlerin özellikleri entegre bir yapıda olmaları... Yani bu şirketler petrolü yeraltından çıkarıyorlar, işliyorlar, dağıtıyorlar ve benzin pompasının ucuna kadar getiriyorlar.

Şu anda dünyada ne kadar petrol üretiliyor?

Günde 85 milyon varil... Her yıl "dünyada hiçbir yıl bu kadar çok petrol üretilmemişti (doğal olarak tüketilmemiş de)" diyoruz. Bu hızla giderse, 2030 yılında üretilen petrol miktarının yaklaşık 1 buçuk kat artarak, 121 milyon varile çıkacağı tahmin ediliyor.

Petrol fiyatlarındaki artış son iki yılda dünyanın fotoğrafını nasıl değiştirdi?

Örneğin ortaya güçlü bir Rusya çıkardı. Petrolün varili 1998 yılında 12 Dolar civarında seyrederken, Rusya büyük bir ekonomik krize girmiş; 40

Uzmanlara göre, 2008-2013 yılları arasında petrol rezervlerinin yarısı tükenmiş olacak. Kötümser jeologlara göre, yaklaşık 780 milyar varil kalmış durumda. İyimserlere göre ise bu rakam bin 100 milyar varile kadar çıkıyor.

milyarlık borcunu yeniden yapılandırmak durumunda kalmış ve rubleyi devalüe etmişti. Rusya, şu anda, gelişmekte olan ülkeler arasında en fazla cari fazla veren ülke durumuna geldi. Bir daha bu duruma düşmemek için de bir istikrar fonu oluşturdu, elindeki fazlayı biriktirmeye başladı.

Ciddi cari fazla veren ve hepsi de petrol ithalatçısı olan Asya ülkeleri ise güç kaybına uğradı. Örnek olarak Tayvan hala cari fazla verse de, rakam giderek düşüyor.

Öte yandan, yüksek petrol fiyatları, ABD'yi, Avrupa'yı, Japonya'yı faiz artışına sürüklüyor, büyüme oranlarının düşmesine neden oluyor.

Petrol fiyatındaki artıştan hangi ülkeler daha fazla etkileniyor?

En çok zarara uğrayanlar gelişmekte olan ülkeler oldu. Son 20 yıl içerisinde petrol tüketimini Güney Kore yüzde 306, Hindistan yüzde 240, Çin yüzde 192, Brezilya yüzde 88 oranlarında artırdı. Aynı dönemde ABD'nin petrol tüketimi sadece yüzde 16, Japonya'nınki yüzde 7, Kanada ve Fransa'nınki ise yüzde 12 oranında artmıştı.

Petrol talebindeki artışa karşı petrol arzı niye artmıyor?

Petrol arzındaki sorun, önemli ölçüde petrol rafinelerinin sayısının yetersiz olmasından kaynaklanıyor. İnanması oldukça güç ama ABD'de en son rafineri 1976 yılında yapılmış. Bu durum TÜPRAŞ'ın önemini daha



Dünyada petrol-akaryakıt sektörünün yıllık hacmi 2 trilyon Dolar.

iyi ortaya koyuyor. Rafineri kurmak için gerekli yatırımın çok yüksek olması ve bu yüzden de rantabl olmaması büyük petrol şirketlerini ve petrol üreticisi ülkeleri rafineri yapmaktan alıkoymuş. Şimdi petrol arzının artması pek bir işe yaramıyor. Çünkü bunu işleyecek rafineri yok.

Peki petrol üretim teknolojisi gelişiyor mu?

Hem de nasıl... Fiyat arttıkça, teknoloji ilerliyor. Petrol fiyatı 10 dolara düştüğünde, ulaşılması güç rezervlerle kimse ilgilenmiyordu. Çünkü maliyetli bir işti ve fizibil değildi. Şimdi, en zor rezervden, en kötü petrolü çıkarmak için bile büyük bir uğraş var.

Petrol üretimini artırmak için yapılanları şöyle özetleyebiliriz:

- Bilinen rezervler daha iyi işletiliyor.
- Çok ağır ve katı petroler (örneğin Venezuela'da ve Kanada'da bu tür cevherler var) yeni tekniklerle çıkartılıyor.

- Yerin altında 5 bin metreden daha aşağılara iniliyor. Ama bu derinliklerde basınç ve sıcaklık fazla olduğu için çalışmak güç oluyor.

- Deniz altındaki araştırmalarda robotlarla daha derine inmek mümkün oluyor.

- Kuzey Kutbu'nda yeni rezervlerin aranacağı konuşuluyor.

Ortadoğu'daki petrol rezervi, aşağı yukarı dünyanın geri kalanındaki rezervlere eşit düzeyde. Bu da, Irak operasyonun niye yapıldığını, Amerika'nın niye ordusunu orada tuttuğunu gayet iyi anlatıyor.

- Gazdan petrol elde etme teknolojisi yaygınlaşıyor.

En büyük petrol rezervi nerede?

Ortadoğu'daki petrol rezervi, aşağı yukarı dünyanın geri kalanındaki rezervlere eşit düzeyde. Bu da, Irak

operasyonun niye yapıldığını, Amerika'nın niye ordusunu orada tuttuğunu gayet iyi anlatıyor.

Ve en çok merak edilen konu... Dünyada ne kadar petrol rezervi kaldı?

1972 yılında, Roma Kulübü, dünyanın en ünlü üniversitelerinden Massachusetts Institute of Technology'ye (MIT) bir rapor hazırlatarak bu soruya cevap vermesini istemiş. Hazırlanan raporda, dünyada 30 yıllık bir petrol rezervi kaldığı ve 2002 yılında bu rezervin tükeneceği açıklanmış. Hata büyük! Ama jeologlar, o dönemde bilinen petrol rezervleriyle ve mevcut tekniklerle yapılan araştırma sonucunda bu tür hatanın normal olduğunu söylüyorlar.

Peki bugünkü rezerv ne kadar?

Uzmanlara göre, 2008-2013 yılları arasında petrol rezervlerinin yarısı tükenmiş olacak. Kötümser jeologlara göre, yaklaşık 780 milyar varil kalmış durumda. İyimserlere göre ise bu ra-

kam 1.100 milyar varile kadar çıkıyor. Genelde söylenen şu: "Bu petrol rezervi bizi aşağı yukarı 2100 yılına kadar götürür." Bunda yeni rezervlerin bulunması kadar, teknolojinin ilerlemesinin ve petrol fiyatındaki artıştan ötürü eskiden fizibil olmayan çalışmaların şimdi yeniden gündeme alınmasının rolü var.

Bir 2023 Türkiye Rüyası

Mehmet Ögütçü, Mayıs 2006'da yayımlanan "Bir 2023 Türkiye Rüyası" adlı kitabında, 17 sene sonrasının "ideal Türkiye'sini" yaratıyor.

Yazı: Mehmet Ögütçü



Tarih, ulusal bir ülküye heyecanla sarılan ulusların hedeflerine daha kolay ulaştıklarının çok sayıda örneğine tanıklık eder. Tüm yenilikler, imza atılan büyük başarılar önce bir hayal, rüya, ülkü olarak ortaya atılmış, çoğu zaman tepki hatta alay konusu bile olmuştur. Hedefleri büyük tutup, hayal gücümüzün, yaratıcılığın sınırlarını zorlamaktan çekinmemeliyiz. "İnsan, bu alemde hayal ettiği müddetçe yaşar" diyordu şair Yahya Kemal de.

Geleceğimizin patronu olabilmek için değerler, toplum ve teknolojiye değişimleri anlayabilmemiz, karşımızda duran küresel meydan okumaları, jeopolitik, ekonomik ve çevresel iki-

lemleri çözümlenecek şekilde kendimizi donatmamız, kapasitemizi güçlendirmemiz gerekiyor. Aksi takdirde, küreselleşme denilen dalganın üzerinde kalamayan ülkeler yeni ortaya çıkmakta olan sistemde hem rekabet güçlerini, hem kültürel zenginliklerini, hem siyasi bağımsızlıklarını, hem de özgüvenlerini kaybediyorlar. Umutsuz çırpınışlar içinde çözüm üretmedikleri zaman da tutunacakları

masına, AB üyeliğinden alternatif enerji kaynaklarına, kültürel yenilenmeye kadar uzanan geniş bir menzilde değişen dünyanın ve değişmeyen Türkiye'nin fotoğrafını çekmeye, geleceğe dönük eğilimleri, görüş ve önerileri, kestirimleri paylaşmaya çalışmalıdır.

Kapsamlı "Türkiye 2023 Vizyonu" nu elbette ki tek bir kişinin, araştırmacılar ekibinin ya da siyasi grubun tasarlaması, savunması ve geniş kesimlere benimsetmesi düşünülemez. Basında birkaç gün yer işgal ettikten sonra ömrü dolan cicili bicili raporlar değil ihtiyacımız olan. Böyle bir vizyonun kendi başına ülkenin sorunlarına çözüm getireceğini iddia etmek de naiflik olur. Malezya'dan Botswana'ya, Hindistan'dan Norveç'e Rusya'ya, Çin'e kadar birçok ülke kimi başarılı kimi kağıt üzerinde kalmış önerdiğimiz türden vizyon çalışmaları yapıyorlar.

Dünyanın dengesi değişiyor

Küreselleşme öylesine süratle evriliyor ki, başlangıçta kendisine atfedilen anlamını bile yitiriyor biz eski kavramlarla onu tartışmaya devam ederken. Teknoloji, ulaşım ve bilginin sınır tanımazlığı sayesinde dünya ticareti, yatırımları, bilgi ekonomisi, kültürel değerleri tek pazara hizmet eder hale getirildi, insanları bir yandan geçmişte olduğundan fazla daha yakın hale gelirken öbür yandan kimliğe dayalı ayrışmalar da keskinleşti. Tek tip tüketici insan yaratma çabası tutmadı, ters tepiyor. Küreselleşmenin kazanandan çok kaybedende yarattığı, yaratmaya devam ettiği bir vakia. Nalinci keseri gibi hep dünya ekonomisinin en önemli üç sac ayağı olan ABD, AB ve Japonya ekonomilerinin,

"çıpa" arayışı içinde oluyorlar. Dışarıdan empoze edilecek "çözümler" e mahkum kalıyorlar. Cumhuriyetimizin 100'üncü yıldönümüne denk gelen 2023 için bugünden başlayarak rüyalarımızı olgunlaştırmak, nerede olacağımızın öngörüsünü çıkarmak, geleceği inşaaya başlamak zorundayız. Yarın çok geç olabilir! Çok uzaklarda görünüyorsa da stratejik "2023 Türkiye Vizyonu" kitlelere istikamet göstermek, motivasyon sağlamak bakımından elzem.

Böylesi bir vizyon çalışması tarımdan eğitime, yabancı yatırımlardan bilgi ekonomisine, dış politikadan su sorununa, sürdürülebilir kalkınmaya, güvenlik mimarisinden kent planla-

menfaatlerinin hizmetinde çalıştı uzun yıllar. Hâlâ da öyle. DTÖ, Dünya Bankası, IMF ve OECD de bu sürecin genişlemesi daha da yayılması için gerekli kurumsal desteği, teknik yardımları, ideolojik kanıtları sağladılar.

Sezar'ın hakkını Sezar'a vermek lazım; küreselleşme süreci dünyada, özellikle de Asya'da, yoksulluğun azaltılmasına çok ciddi katkılar sağladı, sağlıyor. Bir çok ülkeye küme attı. Ne şeytan ne de melek. O dalganın üzerine çıkmasını bilenler en fazla yararı sağlıyor. Süreci başlatanlar bile onu artık kontrol edemediklerinden şikayetçiler.

BRIC (Brezilya, Rusya, Hindistan ve Çin) denilen yeni bir ekonomik güç merkezinin doğması, hatta önmümüzdeki 30 yıl zarfında bunların G-7 ülkelerinin toplam GSMH'sini geçmesinin öngörüldüğü bir dönemde onun yönelimi, menfaat paylaşım ve çatışma noktaları gözle görülür bir dönüşüm yaşıyor. BRIC ülkelerinin çokuluslu firmaları giderek güçleniyorlar, sadece Üçüncü Dünya'da değil, OECD ülkelerinde bile rekabet gücüne sahip ciddi ekonomik varlık gösteriliyorlar artık. Ucuz emek ile imalat sanayi merkezleri olmaktan çıkıp katma değeri yüksek teknoloji üreten ekonomiler haline gelme yolundalar.

Latin Amerika'da sola kayış, milliyetçiliğin, siyasi İslam'ın yükselişi, Afrika'nın NEPAD ile kendi kaderine hükmetme iradesi, Rusya ve diğer enerji zengini ülkelerin ulusal kaynaklar üzerinde stratejik denetim kurma çabaları Suudi Arabistan'ın yüzünü Doğu Asya'ya dönmesi, Şanghay İşbirliği Örgütü'nün Çin, Rusya, Kazakistan, Özbekistan ve Kırgızistan'ın yanı sıra halen gözlemci statüsündeki İran, Pakistan ve Hindistan'ı da saflarına katma planları, hep küreselleşmede yaşanan yaşanacak değişimlerin yansıması öncü işaretleri. Onun için diyo-



rum ki, ülkemizde de artık Brüksel ya da Washington'da çizilmiş yol haritalarından ziyade dünyadaki etkisi önmümüzdeki dönemde daha da fazla hissedilecek bu yeni dönüşümü de hesaba katacak şekilde toplumsal boyutu ve siyasi gündemin rotasını kendimiz çizmek zorundayız gelecek kuşak için. Özellikle de seçimlere hazırlanırken, yeni siyasi oluşumlar, liderler çıkması beklenirken Türkiye'yi uçuracak vizyonu belirlerken bu olguyu gözden irak tutmayalım.

Uzakdoğu bayrağı ele geçiriyor

Yeni güç kazanan ülkeler kendi değer sistemlerini de artan özgüvenle birlikte daha belirgin şekilde öne çıkarıyorlar. Adam Smith'in görünmez

eli artık Konfüçyanizm, Taoizm ve Budizm ile el sıkışmak zorunda. Batı'nın tartışılmaz şekilde üstün görülen demokrasi, insan hakları, bireysellik ve benzeri "evrensel" değerleri BRIC ülkelerinin el üstünde tuttukları kendi değerleri ile dengeleniyor. ABD'nin eski Hazine Bakanı Larry Summers, Davos'ta, "dünya Rönesans'tan bu yana en büyük dönüşümü yaşıyor" derken haklı mıydı bilmiyorum ama hemen her konuda son sözü söylemeye alışmış olan Batılıların bu hakimiyetinin sarsılmaya başladığı bir gerçek.

Eğitim ve sağlık dahil her sektörü sadece arz-talep dengesine, özelleştirmeye ve serbest piyasa koşullarına göre tanımlayıp gelişme yolundaki geçiş sürecindeki ekonomileri belli kalıplara göre dönüştürmeyi amaçlayan "Washington Konsensüsü" artık geçer akçe değil. Onun ötesine geçen yeni tanımlar, uzlaşılar ortaya çıkıyor; "Pekin Konsensüsü" gibi... Küresel jeopolitikte de dengeler özellikle Çin'in başını çektiği Doğu Asya lehine değişiyor. Ortadoğu, Afrika ve Latin Amerika gibi Batı'nın arka bahçesi olagelmış bölgelerde.

DEVAMI ÖNÜMÜZDEKİ SAYIDA...

Mehmet Ögütçü hakkında...

Mehmet Ögütçü, halen merkezi Londra'da bulunan çokuluslu bir şirketin 25 ülkedeki faaliyetlerinden sorumlu yöneticisi. Eylül 2005 tarihine kadar merkezi Paris'teki İktisadi İşbirliği ve Kalkınma Teşkilatı (OECD)'nda Uluslararası Yatırım Küresel Forumu ve Üye Olmayan Ülkelerle İlişkiler bölümü başkanlığı yaptı. Daha önceleri Uluslararası Enerji Ajansı'nda Asya-Pasifik Programını yönetiyordu. Dışişleri Bakanlığı mensubu olarak Ankara, Pekin, Brüksel ve Paris'te çalıştı. Başbakanlık'ta yabancı basın sorumlusu ve Türkiye İş Bankası müfettiş yardımcısı olarak görev yaptı. Halen Dünya, Finans Dünyası, Turkish Daily News ve OECD Observer'de düzenli olarak yazılar yazıyor. ogutcudunya@yahoo.co.uk





kentlerden

Mahmut Boynudelik

Yeni bir kenti tanımak

Bütün tarih boyunca insanlığın yarattığı en karmaşık organizmanın kentler olduğu söylenir. İnsanın kente ilişkisi de kentler kadar karmaşıktır, muammalarla doludur. Kent insan ilişkisinin en heyecan verici yanı ise insanın bir kente ilk tanışmasıdır.

Hepimizin bildiği kentler vardır. Doğduğumuz, okula başladığımız, üniversite okuduğumuz, evlendiğimiz, askerlik yaptığımız, mezarlıklarıyla bizi kendine bağlayan, mutlulukları ve hüznüleri yaşadığımız kentler vardır. Bu kentleri iyi kötü biliriz ya da bildiğimizi sanırız. Elimizde harita olmadan sokaklarında dolaşabildiğimiz kentleri kendimize ait sayarız.

İnsanın bir kente tanışması ucu belirsiz maceralara bir başlangıç sayılabilir. Size ne vaad ettiğini tam olarak bilmediğiniz bir kente ilk kez göz göze geldiğinizde karşılıklı bir merak vardır. Siz kenti tanımaya çalışırken kent te sizi tanımaya çalışır aslında ve sizi gözucuyla izleyerek, ne kadarını size göstereceğine karar vermeye çalışır. Uçak havaalanına doğru alçalırken veya tren kenti çevreleyen banliyölerden merkeze doğru ilerlerken gezgin dikkatlice bakınır etrafına, hiçbir ayrıntıyı kaçırmamaya gayret eder. Kent hakkında dinlediklerine, okuduklarına dair ipuçları arar. Bir kenti tanımının birden çok yolu vardır. Her gezgin kendi beklentilerine, tecrübelerine, meşrebine, bütçesine göre bir yol izleyerek bir kenti tanımaya çalışır. Çıktıkları bir keşiftir ve yolun sonunun nereye varacağı önceden bilinemez.

Kimi insan bu keşif için daha kente gitmeden hazırlıklar yapar. Kentle ilgili haritalar edinilir, kitaplar okunur,

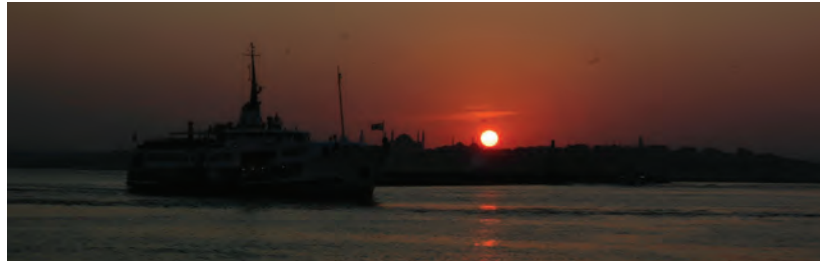


Foto: Emrah Doğan

önceki gezginlerin anlattıkları dinlenir, filmler seyredilir, kentte konuşulan dilde bir kaç sözcük öğrenilir. Kimi insan bu kadarlık ön hazırlığı yeterli bulur kendini o kente ait hissedebilmek için. Öyle ki, daha kente gitmeden keşif tamamlanmış sayılır. Bir kenti tanımının yolunun o kentin tarihini bilmekte yattığına inananlar çoğunluktadır. Bu yüzden tarihi eserlerin bulunduğu kent merkezleri gezginlerin ilk uğrak noktasını oluşturur. Ellerinde yarı açık haritalar ve fotoğraf makineleriyle müzeler arası koşuşturan gezginler kentin tarihini öğrenerek kentin bugünü de anlamaya çalışırlar.

Ehlikeyif gezginler ise oturdukları yerden, kentin mutfacı aracılığıyla kentin kültürü hakkında fikir edinmeye çalışırlar. Ya gösterişli lokantalarda veya salaş sokak tezgahlarında sunulan yiyeceklerin çeşitliliğinin, yenilen yemeklerin tat zenginliğinin, içilen şarapların niteliğinin, garsonların hal ve hareketlerinin bir kentin yaşam seviyesinin en şaşmaz ölçütü olduğunu savunurlar.

Bir kenti tanımının en kestirme yolunu kentlerin pazar yerlerinde, meydanlarında, kütüphanelerinde, kahvehanelerinde, konser salonlarında, otobüs ve metrolarında, hatta o kentin mezarlıklarında arayan insan-

larla tanıştım. Kimi gün ağarmadan yola koyulup balık hallerindeki cuncunaya yetişmek için koşuşturur, kimi kaldırım kahvelerinde oturup bir biri ardına yerel içkileri yudumlayarak gelen geçene göz atar, kimi insan kentin en işlek meydanında veya köprüsünde araba ve insan kalabalığının uğultusunu belleğine kaydetmeye çalışırdı. O kentin insanlarından yeni dostlar edinerek en derin ve mahrem bilgilere ulaşacağına inananları da unutmamalı.

Hastanelerin acil servislerini ziyaret ederek veya özel olarak düzenlenen gezilere katılarak polis devriyeleleriyle birlikte kentin karanlık yüzünü görmeye çalışanlar, gün boyu bir uçtan bir uca sokakları arşınlayanlar, güneşli günlerde sessiz bir parkta oturup şehrin silüetini seyredenler bir kenti tanımının ne kadar çok yolunun olduğunu göstermez mi?

Aslında her kent kendini başka türlü eleverir. Kendinizi ilk tanışma anının büyümesine bırakıp o kenti nasıl tanımak gerektiğini hissetmeye çalışın. Bir kenti tanımının birden çok yolu olduğunu hatırlayın ve kendinizi bulduğunuz kentin ellerine özgürce bırakın. Bütün duyularınızın ve gönlünüzün antenlerini açık tutmaya çalışarak kentin renkleri, sesleri, kokuları ve tatları arasında kaybolun.

Boğazın “lacivert” incisi



Lacivert Restoran, büyüleyen manzarası ve dünya mutfaklarından enfes örnekleri ile her daim gözde mekanlardan biri.

Yazı: Anıl Keskin • Foto: Emrah Doğan



Anadolu Hisarı ile Kanlıca arasında Fatih Sultan Mehmet Köprüsü'nün hemen altında ki İkiz Yalı'da hizmet sunan “en keyifli koyu mavi” olarak tanımlamak mümkün Lacivert'i.

Dünya mutfağında çeşitli lezzetlerin sunulduğu, 1999 yılından bu yana hizmet veren, Lacivert Restoran'da, servis elemanı olmak hiç kolay değil; buraya başvuran adaylar sıkı bir ön elemeye tabii tutuluyor; servis, sunum, şarap ve İngilizce konularında bilgileri sınanıyor.

Mekanın mönüsünde ağırlıklı olarak Akdeniz mutfağında örnekler bulmak mümkün. Balık ve deniz ürünlerinin yanı sıra etlerin çeşitli malzemelerle harmanlanmış estetik

sunumu, yurt dışında “dünya mutfacı” eğitimi alan Şef Hüseyin Ceylan'ın elinden çıkıyor. Restorana öğle yemeklerinde tercih edenler için de uygun fiyat seçenekleri söz konusu. Örneğin, bol roka, tepeleme çitir balık, sakızlı fırın sütlaç veya meyve, meşrubat, çay, kahveden oluşan bir mönüyü 30 YTL.'ye yemek mümkün.

Her pazar brunch'a davetlisiniz!

Türkiye'nin özel yörelerinden gelmiş reçeller, otlar ve klasik kahvaltılıklarla, her pazar 11.00 ile 14.00 saatleri arasında mekanda, brunch keyfi yaşamak mümkün. Balkan, Karadeniz ve İzmir mutfakları gibi çeşitllemelerle

de hafta sonu keyfi burada ayrıcalığa dönüşüyor. Lacivert'te, dünya müzikleri eşliğinde, her gün 12.00-02.00 saatleri arasında hizmet veriliyor. Mekan 200-250 kişilik oturma kapasitesine sahip.

Nasıl gidilir?

Lacivert'e Avrupa yakasından deniz yoluyla gitmek isteyenler için Rumeli Hisarı'nın önünden gün boyu tekne seferleri var. Mekanda valet parking hizmeti verildiği için park problemi yaşanmıyor.

Körfez Caddesi No: 57/A
Anadolu Hisarı/İstanbul
Tel: 0.216 413 42 24

Fenerbahçe, *Mon Amour!*

Yazı ve Foto: Prof. Gencer Özcan



Paşabahçe vapuru.

Vapurları kaldıracamız dendiğinde ilk akla gelenler bahçe tipi gemiler oldu: Fenerbahçe, Paşabahçe ve artık anılarda kalsa da unutulmayan Dolmabahçe.

Onların en güzel oldukları konusunda herkes aynı fikirde. Uzun endamları, yuvarlak hatları ile İstanbul vapurlarına ilham vermeye devam ediyorlar. Büyüklükleri nedeniyle Boğaziçi'nde her iskeleye yaklaşmadıkları için çoğu zaman Eminönü- Adalar-Yalova çalışırlar. Bakmayın ellisini geçkin oldukla-

tanbulluların gönlünde taht kurdu.

Bacası Fenerbahçe'nin âlâmetifari-kasıdır; söz etmeden geçmek olmaz. Hafif yatık, biraz genişçe tutulmuş bacası ince bir endam verir Fenerbahçe'ye. Üç ayaklı ana direk bacanın silüetiyle uyumludur. Kız kardeşi Dolmabahçe sökülme için Aliğa'ya götürüldükten sonra ızgaralı bacasının

ma pencerelerle birleştirilmiş. Pruva direği de önce yuvarlak formu ve ahşapmış. 1997'de şimdiki demir direkle değiştirilmiş. Bir de ahşap tahlisiye sandalları değiştirilmiş.

Fenerbahçe'nin emektar mürettebatı ona yüksünmeden bakıyor. Bu güzel vapur boğazın sularında salındıkça onlar da hak edilmiş bir gurur-

M/S FENERBAHÇE



Fenerbahçe Pera'nın, Sarayburnu'nun Cihangir'in silüetine sessizce giriyor, bir baca hayali, biraz duman bırakıp çıkıyor.



Polonya Sulzer'i makineleri ilk geldiğinde Fenerbahçe'ye 17-18 mil yol yaptırabilmekteydi; şimdi biraz yavaşladı; ne gam!

rına. Adalara onlar kadar hızlı gideni hâlâ yok. Bahçe tipi vapurların sevdalısı çoktur. Vapurseverler arasında hangisi daha güzeldi tartışması hala sürer. Tartışmayı bir yana bırakıp Fenerbahçe'den söz edelim.

İngiliz yapımı Fenerbahçe'nin Glasgow'da. Denny Brothers of Dumbarton tezgahlarından suya indiriliş tarihi 1952. 1953 baharında kız kardeşi Dolmabahçe ile birlikte İstanbul'a geldi. Seyir hayatı 56'ncı yılına girdi. Rahat salonları, geniş güverteleri, tik ağacından alabandaları ile ada yolculuklarına keyif kattı. İnce uzun hatları, güçlü Sulzer makineleriyle 18 mile çıkabilen yolu, çift uskurdan gelen manevra yeteneği ile Fenerbahçe İs-

eşi kalmamıştır. Bahçe tipi vapurlara özgü eğik burnu vurgulayan siyah boyalı dört köşeli demir yeri de benzersizdir. İkinci katın kayan ahşap kapısı, kaptan köşkü ile ön ve arka salonların doğramaları, demirin etkisini yumuşatır Arka salonlarını köpükler üzerinde koşan atları süren denizkızı tasvirleri süsler. Ön güvertelere bağlı filikalar, can simitleri ve ahşap pencere doğramaları, Fenerbahçe'yi seyirlik bir yüzer anıta dönüştürür.

Tik ağacından kaptan köşkü ve ahşap doğramaları bir önceki kuşağın ahşap güverteli vapurlarını anımsatır. İstanbul'a geldiği vakit iskele ve sancakta iki ayrı kaptan köşkü varmış. Birkaç yıl sonra iki köşk ahşap doğra-

la İstanbul'a bakıyorlar. Şehrin her gün bozulan silüetini onarmak için sabah akşam, yağmur kar demeden bu yaşlanmayan güzelliği yüzdürüyorlar. Fenerbahçe Pera'nın, Sarayburnu'nun Cihangir'in silüetine sessizce giriyor, bir baca hayali, biraz duman bırakıp çıkıyor.

Siz de Eminönü'nde ya da Kabataş yakınlarında trafikle boğuşurken, Fenerbahçe'nin binalar arasından süzülen bacasını fark ettiğinizde uzun zamandır görmediğiniz bir arkadaşınızla karşılaşmış gibi içinizin açıldığını hissedecek, eski bir gemici dileğiyle onu uğurlayacaksınız:

Rotan neta olsun Fenerbahçe!..



Latin müzik, puro, Fidel, Havana, renk cümbüşü, dans, katedraller... Tarihe ettiği tanıklığı, o büyümlü atmosferi ile birleştiren, kelimelerin ifade etmeye yetmediği Küba'yı Haluk Yurtkuran anlatıyor.

Yazı: Haluk Yurtkuran.

Küba'yı yazmak

Küba'yı ilk kez Karayipler'e yaptığım bir gemi seyahatinde uzaktan gördüğümde " Bekle bir gün orada olacağım" demiştim. O gün, tam iki yıl sonra küçük bir arkadaş grubu ile yaptığımız seyahat vesilesi ile geldi. Havana'nın Jose Marti havalimanına inerken grubumuz çok heyecanlı idi. Ne de olsa Fidel henüz dimdik ayakta ve biz 21. yüzyılın son kalmış birkaç Komünist ülkesinden birine ve de en görülesi olanına ayak basıyorduk.

Rengarenk havalandırma boruları ve bayraklarla süslü terminal binasından dışarı çıktığımızda sıcak yapışkan bir havada tam bir insan, renk ve ses cümbüşü ile karşılaştık. Grubumuzu karşılayan rehberimiz Emilio ve otobüs şoförümüz Ricardo'nun ağızlarında heybetli birer puro ile bizleri güler yüzle karşıladıklarını görünce keyiflendik. Ancak her ikisi de daha purolarından birkaç nefes çekmişken, otobüs hareket etmeden puroları yere atıp ayakları ile ezince içim 'cız' etti.

Havana purosunu ve bizim sigarası

Bizler için birer servet ve Türkiye'de maalesef bir statü sembolü olarak algılanan puroların buradaki emekçilerin gözünde " Birinci" sigarası kadar kıymet-i harbiyesi olmadığını görünce, " Vay bizim kulüp başkanlarımızın havalarına" demekten kendimi alamadım. Oysa sonraki gün gezeceğimiz *El Corona* Puro fabrikasında 800 kişilik bir emekçi ordusunun önlerindeki tahta sıralarda, (katiyen bacaklarında değil!) puroları sararken, bir parti eğitmenin yüksek sesle okuduğu propaganda metnine aldırmağsızın, aralarından bazı uyanıkların bize tezgah altından kaçak puro satmaya çalıştıklarını görünce durum anlaşıldı. Resmi ve karaborsa puro fiyatları en az 10 kat fark vardı ve Küba'da müthiş bir karaborsa puro pazarı vardı.

Parque Centrale'deki Kolonyal mimarili Telegrafo Oteline yerleşir yerleşmez, tüm grup onlarca saatlik uçak

yolculuğunun yorgunluğuna aldırmağsızın, ilk Mojito ve Diaquire'lerini yudumlamak için karşı köşedeki Hemingway'nin gözde mekanlarından Floridita'ya koştu.. İki de çok şekerli, biri taze nane yapraklarının ezilerek şeker, soda ve rom'un karıştırılmasından diğeri ise yine rom'un bu kez limon ve şekerle karıştırılmasından oluşturuluyor ve buzla içiliyor. Ancak Hemingway'nin kokteylleri grubun erkeklerine çok tatlı geldiği için Emilio'nun tavsiyesine uyup, sek Santiago de Cuba Romu içmeye karar verdik daha sonra.

Havana'daki Plaza de la Catedral.



Renk cümbüşü her yerde!

Havana adeta bir açık hava müzesi. Sanki tarihin bir anında zaman durmuş, donmuş. Binalar, yollar, otomobiller, meydanlar, katedraller... Durup, donmayan insan, müzik ve renkler. İnsanları sokaklarda, meydanlarda, sürekli gülümseyerek ritmik adımlarla yürüyor, dans ediyor, evlerin önlerinde sallanan sandalyelerinde umarsız bir şekilde iki kanallı televizyonlarını seyrediyor, evlerden dışarıya canlı Afro-Latin müzikleri taşıyor.

Unesco'nun Dünya Kültür Mirası listesinde ön sıraları alan kentte restorasyon çalışmaları ağırda olsa ümit verici bir şekilde ilerliyor. Mevcut rejim bu konuda çok titiz ve uyumlu bir işbirliği sergiliyor. En azından dünyanın diğer tarihi kentlerinde karşımıza çıkan Mc Donalds, Coca Cola, Algida logolu renkli şemsiyeler, tenteler ya da tabelalar, plastik sandalye ve masalar yok ortalıkta. Onun yerine, Havana'nın Mulatta (Melez) kızları renkli giysileri ile etrafa gülücükler dağıtarak yürüyor, yaşlı adamlar ve kadınlar ağızlarında kendi elleri ile sardıkları purolarını içip, turistleri seyrediyor.

Kahverengi mini etekli ve şortlu ilkokul çocukları sokağa bakan, önü açık dersliklerinde öğretmenlerini dinliyorlar, bir gözleri ile sokaktan geçen bizlere kaçamak, utangaç bakışlar atarak. Bisiklet-taksiler (Bisitaksi) turistleri, deve-kamburlu tırdan bozma belediye otobüsleri (El Camello) ise hıncalı yerlileri taşıyor.

Çilek, çikolata ve Küba

Katedral Meydanından Parque Centrale'e doğru devam eden Empedrado Caddesi üzerinde Hemingway'nin gündüz mekanlarından biri olan *Cafe Bodequite del Medio* artık turistlerden içeri zor girilebilen bir yer olduğu için yine turistik ancak daha geniş avlulu *El Patio*, tipik Küba mutfağı için tercih



Küba'da puro içmek herkesin harcı!

Küba öyle bir dergi sayfasına sığacak ve bir kez "Castro ölmeden önce gezilecek" bir ülke değil.



Havana sokaklarından bir enstantane ve Parque Centrale'deki Telegrafo Otelini.

varlıklı insanların oturduğu eski bir apartmanın 5'inci katında.

Castro'dan baştan çıkarıcı "salsa"

Küba'daki en güzel yemeği en romantik ortamda yeme şansı orada bulduk. Ancak yemekten sonra apartmanın merdivenlerinden aşağı inerken, birkaç aile tarafından paylaşılmış dairelerin içinde gördüğümüz manzara ve yoksulluk, bütün yediklerimizi kursağımızda bırakmaya yetti. Ayrıca insanların mahremiyetine bu kadar yakından tanık olmak utanç vericiydi.

Eski Havana sokaklarında gece ya da gündüz amaçsızca dolaşip, etrafı sanki her defasında yeniden keşfeder-



edilebilir. İspanyol-Afrika sentezi Creole olarak adlandırılan Küba mutfağının damakta kalır herhangi bir özelliğini bulmak zordur. En fazla tavuk ızgara ya da fırında domuz eti yanında mutlaka siyah fasulye ile servis edilir.

Dört tarafı okyanusla çevrili adada balık ve deniz mahsulleri çeşidinin az bulunması ve iyi pişirilememesi üzücü. Yine de en iyi balık lokantası Hemingway'nin *İhtiyar Balıkçısının* köyü *Cojimar*'da yer alıyor.

Ülkede özelleşme çok sınırlı olarak ailelerin kendi evlerinde işlettikleri lokantalarla (Paladar) başlamış. Bunlardan en ünlüsü *Çilek ve Çikolata* filminin çekildiği mekan olan *La Guarida*, Vedado'da devrim öncesi

miş gibi şaşkınca izlemekten müthiş keyif alırım. Havana sokaklarında karşımıza çıkan onlarca kafelerden gelen Afro-Cuban müzikleri, Salsa dansları insanı yerinden oynatıyor. Bunların içinde özellikle Casa del Musica kulüpleri Kübalıların en çok sosyalleştikleri mekanlar. Burada yaşlısından gencine çiftlerin birbirlerini tanımadan dansa davet etme ritüelleri ve dans edişlerini izlemek bir yabancı için hem eğitici hem de kışkırtıcı bir durum.

Küba öyle bir dergi sayfasına sığacak ve bir kez "Castro ölmeden önce gezilecek" bir ülke değil. Neşe ve hüznün birlikte yaşandığı, mümkünse ve de yolu sapa olmasa sık sık gidip, insanlarını, renklerini ve danslarını yaşayabileceğiniz bir ülke.

Şarap saklama “ritüeli”



Onolog Jean Luc Colin.

Keyif içkisi olarak bilinen şarabın ilk etapta tüketilmesinin uygun olduğu konusunda şarap uzmanları aynı görüşü paylaşa da, bazı özel şarapların en iyi tada ulaşmasında “saklama” büyük önem taşıyor. Kırmızı, beyaz, roze şarap... Aromalarının farklılığı kadar saklama koşulları da birbirinden farklılık gösteriyor. Meraklısı için şarap saklamanın “ ritüelini” bir bilene sorduk.

Yazı: Anıl Keskin • Foto: Emrah Doğan

Şarap uzmanları, uzun üretim aşamaları sonucu tüketime hazırlanan şarap, içilmesinden tutuluşuna, sunulduğundan saklanmasına kadar her detayında ayrı bir inceliğin yattığını belirtiyor. İnstitut d’oenologie de Bordeaux’dan

şişesinin üzerinde bazen iki tane tarih olabileceğini söylüyor. Bunlardan biri hasat, bir diğeri de şişeleme tarihi... Şarap tüketmek ve saklamak isteyenler için hasat tarihinin, yani üretim tarihinin baz alınması gerekiyor. Kısacası şarap saklamak için üretim tarihinden itibaren hesap yapılması şart! Bu anlamda, örneğin açılmamış bir roze şa-



rap en fazla 3 sene saklanabiliyor. Üzerindeki hasat tarihinden itibaren 3 sene geçen ürünleri almamakta fayda var. Çünkü böyle şarapların aromaları eskisi gibi kuvvetli olmuyor.

Şarabınızı kaynatmayın ya da dondurmayın

Şarap saklamada sıcaklık ve nem büyük önemlilik arz ediyor. Şarap, 10-12 derece arasında en ideal ritimde gelişerek olgunlaşıyor. Isıyı sabit bir şekilde tutmak da şarabın kalitesini koruma amacına hizmet ediyor. Şarabın mantarını genişlemesine ya da

Bir keyif içkisi şarap... Her halinde ayrı bir incelik saklı. İnce, uzun, bombeli kadehinde zarafetiyle salınan şarabın saklanması için de bir o kadar özen gerekiyor. O tıpkı, insanlar gibi doğuyor, büyüyor ve ömrünü tamamlıyor. Hal böyle olunca, diğer içki türlerinden farklı olarak her daim ilgi görmek istiyor.

mezun oenologue-onolog (şarap uzmanı) Jean Luc Colin, Mey İçki’de şarap üretimi ve marketing konusunda danışmanlık yapan biri olarak şarap uzmanlığı ve şarap saklamanın inceliklerini anlatıyor...

Dikkat! Şarabınızın hasat tarihine bakın

Onolog Jean Luc Colin bir şarap

ŞARABA DAİR TÜYOLAR

- Marketlerde fazlaca ışık altında kalmış şarapları satın almamaya çalışın.
- Isıtma-soğutma özellikli saklama dolabınız varsa, kırmızı şarabı 18, roze ve beyaz şarabı 8, köpüklü şarabı da 4 derecede muhafaza edin.
- Kırmızı şarabı sıcak, beyaz şarabı soğuk için.
- Beyaz şarap içiyorsanız kadehini ısınmaması için sapından tutarak için.
- Şarabı açtıktan sonra maksimum 2 gün içinde tüketin.
- Şarabı yudumlararak olarak yavaş ve aromasını hissederek içmeye çalışın.
- Şampanyayı ve roze şarabı saklamayın; açtığınız andan itibaren de en kısa zamanda tüketin.
- Şarap şişelerini saklama dolaplarına ambalajlarıyla (karton kutusuyla) koymayın, kutular - şarabın aromasını etkiler.
- Şişelerdeki üretim tarihlerini takip etme açısından, etiketlerinin yıpranmasına gayret edin.

daralmasına neden olan ani sıcaklık değişimlerinden de şarabınızı korumanızda fayda var. Yani çok sıcak da çok soğuk ortam da saklamak istediğiniz şaraba zarar veriyor. Sıcaklık dışında dikkat edilmesi gereken konulardan birini de şarabın nem dengesini sağlamak olarak ifade etmek mümkün. Bu oran için yüzde 60 oranı söz konusu olabiliyor.

Onu saklarken “yalnız” bırakın

Şaraplarınızı saklarken bulunduğu ortamın havalandırmasına da dikkat etmeniz gerekiyor. Şişelerin saklandığı odadaki havasızlık ve kötü koku şarabın aromasını ve dolayısıyla kalitesini de etkiliyor. Şarapların bulunduğu ortamın tek kiracısı olması gerekiyor. Bu, sabun, sebze, boya, vernik, mazot gibi koku geçirgenliği sağlayan maddelerle şarabın aynı ortamı paylaşmaması anlamına gelir. Örneğin şarap, garajda saklanmaz.



gerekiyor. Şarapla mantarın sürekli temasını sağlamak adına, şişenin saklanış pozisyonu yatay olmalı, çünkü şaraba hava girerse aroması bozuluyor. Ayrıca, şarap şişelerinin sakın bir ortamda saklanması gerekiyor. Örneğin metro yakınları gibi titreme hareketinin olduğu alanlarda şişeleri saklamamakta fayda var.



Şarabın romantizmi, “loşluğu” sevmesinden gelir!

Şarapların saklanmasında ışık konusu da en az diğer saklama faktörleri kadar önem arz ediyor

Doğada birçok reaksiyonu başlatan gün ışının etkisi şarap için de söz konusu. Çok karanlık bir ortam da şarap için iyi sayılmadığı gibi çok aydınlık bir ortam da şarap için iyi değildir. Şaraplar için ideal olan ışığı loş ışık olarak ifade etmek mümkün. Bunun için, örneğin 40 vatlık bir ampulden bir miktarı daha düşük ideal olabiliyor. Kaliteli ve iyi bir şarap aroması yakalamak istiyorsanız şarap şişelerin saklanış pozisyonuna dikkat etmeniz

dayanıklı olduğunda beyaz şaraplardan daha üst bölümlere yerleştirilebilir. Daha öncelikli tüketmek istediğiniz şarapları ulaşılması kolay bölümlere de koyabilirsiniz. Beyaz ve şampanyayı kırmızı şaraptan daha serin bir bölüme yerleştirmeniz de iyi olur. Bu anlamda, kendi ısıtma sistemi olan dolaplar daha avantajlı olur. Bazı kavlar 50-100 şişe arasında şarap alabilecek kapasite olmasının yanı sıra, sıcaklığı optimal bir şekilde koruyabilme özelliğine de sahiptir.

Siemens’ten ankastr şarap dolabı

Şarabın gerçek hazrı için doğru servis ısı son derece önemli. Siemens, şarap keyfini tamamlamak için evlere özel ankastr şarap soğutucusu VinoThek’i geliştirdi. Siemens Ev Aletleri’nin mutfaktaki yeni üyelerinden VinoThek, şaraplarınızı olması gerektiği gibi en ideal derecede soğutuyor. Çünkü şaraplar ancak doğru içme ısısına sahiplerse, bütün lezzetlerini ve aromalarını sunabilirler. VinoThek ile dolabın dolduğu miktara göre, bir ayar düğmesi ile en uygun ısı derecesi seçilebiliyor. Acil durumlarda ise, “ süper” soğutma tuşuna basarak, ısı kısa zamanda düşürülebilir. VinoThek, 6 adet özel soğutma bölmesi içinde toplam 32 şişeye kadar şaraplarınızı soğutabileceğiniz bir alan sunuyor; en alt iki bölümünde ise meşrubatlarını veya meze gibi aperiatiflerin de zahmetsizce soğutulmasına olanak sağlıyor.



USRobotics Türkiye Destek Merkezi açıldı



USRobotics, Türkiye teknik destek merkezini açtığını duyurdu. USRobotics ürünlerini kullananlar 444 4 877 numaralı telefonda merkezi arayarak teknik destek alabilecekler. Merkeze ayrıca e-posta ve Skype aracılığıyla ulaşmak da mümkün. Skype ile merkeze ulaşmak isteyenler, www.usrobotics.com/tk adresine girdikten sonra, sol

köşedeki "Ücretsiz USR Desteği" linkine tıkladıklarında ücretsiz olarak teknik destek merkezine ulaşabilecekler.

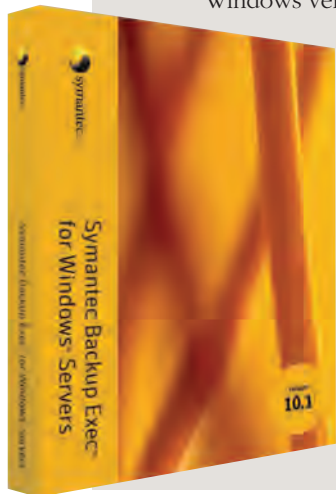
Hap kadar çipte dünya kadar bilgi!

HP, gerçek dünyadan dijital içeriğe erişime imkan tanıyan, minyatür kablo-suz çipin duyurusunu yaptı. Bir kağıda yerleştirilecek bu çip sayesinde, yazılı dokümanlar bilgisayara aktarılabilir. Hemen her objeye yerleştirilebilen minyatür çip, normalde sadece elektronik cihazlarda veya internet'te olan bilgilere erişime olanak verecek.



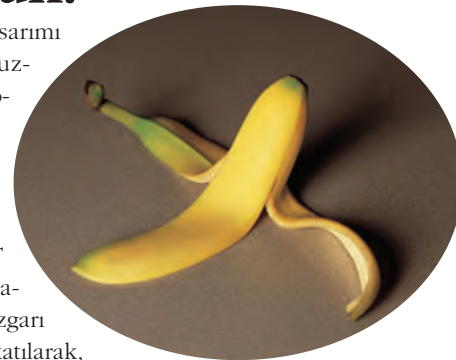
Symantec Backup Exec 10d, Armada'da

Symantec Backup Exec 10d for Windows Servers, Windows verilerinin korunması için tasarlanan endüstrinin en önde gelen diske yedekleme çözümü! Uygun maliyetli, kesintisiz çalışabilen, sertifikasyonlu Backup Exec 10d, müşterilerinize yedekleme ve yeniden başlatma konusunda sunabileceğiniz mükemmel özelliklere sahip. Armada Bilgisayar tarafından satışa sunulan ürün, endüstrinin ilk web-tabanlı dosya erişimine imkan veriyor, komple koruma sağlayan disk bazlı veri koruma çözümü sunuyor. Tel: 0.212 230 89 80



Photoshop Magazin ile Bilişim Rüzgarı'nda buluşun!

Grafik tasarımı konusunda uzmanlaşan Photoshop Magazin dergisi, her cumartesi saat 17.00'da TRT 2 ekranlarındaki Bilişim Rüzgarı programına katılarak, bilgi ve deneyimlerini izleyicilerle paylaşmaya hazırlanıyor. Bilişim Rüzgarı ve Photoshop Magazin işbirliği, grafik tasarımcılarına ve tasarımcı adaylarına görsel iletişimin inceliklerini anlatacak. Programda, Photoshop başta olmak üzere tüm grafik programları ve dijital ürünler, derginin yazarları tarafından mercek altına alınacak.



Telenity-Türk Telekom işbirliği



Telenity'nin birleşik mesajlaşma ürünleri, Türk Telekom'un iletişim ağlarında! Telekomünikasyon şebekeleri için yeni nesil birleşik servis platformları ve uygulamaları sağlayan Telenity, Canvas® UMS, Unified Messaging System (Birleşik Mesajlaşma

Sistemi) ve Canvas® F-SMSC, Fixed-Line Short Message Service Center (Sabit-Hat Kısa Mesaj Sistemi) ürünlerinin Türk Telekom'un iletişim şebekesine kurulduğunu ve ticari olarak açıldığını duyurdu. Türk Telekom'un 20 milyon abonesine servis verecek Canvas UMS, e-posta, sesli mesaj, faks, SMS, sanal telefon, ve mesajlaşma bilgisi servislerini destekliyor.

Index, bayilerini de e-ticarete taşıyor



Bilişim teknolojileri firması Index, e-ticaret platformlarının önde gelen markası E-Çözüm ile işbirliği yaparak, bayilerini kendilerine ait e-ticaret platformlarına kavuşturuyor. E-Çözüm'ün Neticaret platformu sayesinde Index bayileri, müşterileri ile internet üzerinden gerçek zamanlı ticaret yapabiliyorlar. Index-bayi-müşteri arasında adeta bir ağ kuran bu sistemde, bayiler öncelikle E-Çözüm tarafından hazırlanan şablon üzerinden, son derece kolay bir şekilde kendi web sitelerini kuruyorlar.

Nokia 3250'dan rekor satış!

Nokia 3250, Mart 2006'dan bu yana geçen sürede 1 milyon adetle önemli bir başarıya imza attı. Dünyanın önde gelen "smartphone" yazılımı S60'ın kullanıldığı Nokia 3250, kullanıcılara benzersiz bir mobil müzik deneyimi sunuyor. 750 şarkıya kadar yüksek kaliteli müzik parçası saklama ve 2 megapiksel kamera özellikleriyle dikkat çeken ürün, 3rd Edition yazılımı ve Symbian işletim sistemini içeriyor.



PC'lerde korsanlığa karşı güvenlik artıyor

Dell'in GX620 serisi masaüstü bilgisayarları, bilgisayar korsanlarına karşı özel donanım korumasına sahip. GX620 serisi PC'lerde güvenlik yongalı ana kart kullanılıyor. İnfronic, daha çok güvenlik isteyenlere bu modeli öneriyor. Bilgisayar ve internet teknolojisindeki gelişmeler yaşamı kolaylaştırırken güvenlik sorunlarını da beraberinde getiriyor.

Direkt satış: İnfronic
0.216 544 12 44





izgivizyon

Ali Kamil Uzun



Ali Kamil Uzun