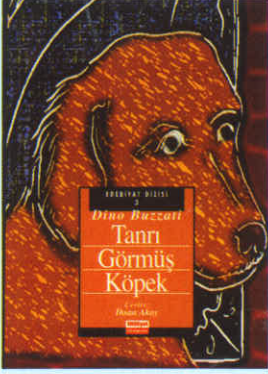




Kitap Kurdu



Tanrı Görmüş Köpek /
Milliyet Yayınları
Dino BUZZATİ . 156 sayfa

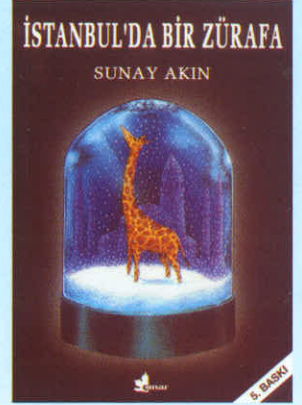
Dino Buzzati, çağdaş italyan edebiyatının özgün yazarlarından. 22 ayrı hikaye sunuyor bize kitabında.
"...Binlerce ve binlerce Tanrı yarattığı için; şiddet, korku, delik deşik edilme, can çekişme, ölüm kol geziyor

işte, otuz metre ile yirmi metre yüzölçümlü bir bahçenin daldığı gece uykusunda. Bahçenin çevresindeki kırlarda da aynı şey. Hep Ayışığında da cam gibi parlıtlar yansıtan soluk ve gizemli dağların ötesinde de aynı şey. Ve bütün dünyada aynı şey, gece bastırdı mı, her yerde yok etme ve kanlı bıçaklı boğuşma..."

Bahçede tüm bunlar olurken, bize bahçede her şeyin şiir ve tanrısal bir durgunluk içinde olduğunu söylüyor. Yaşamın günlük dilimlerinde kazanmak için, kaybederek koşturmamızın aslında hayatın tümünde yaşanan bir sıradanlık olduğunu, hayata bakarken diğer gözlüklerimizi de takabilirsek, yaşadığımız her anın bizim için çok özel etkileyici olabildiğini anlatıyor.

İstanbul'da Bir Zürafa /
Çınar Yayınları / Sunay Akın.
179 sayfa

Sunay Akın'ın tüm canlıları ve evreni kucaklayan yüreği gibidir kağıt gemisi de; benzersiz düşlerin, düşüncelerin ve adaletin taşındığı... Bu kez yolcuları insanoğlunun yıkıcılığından kaçan zürafalar, geyikler, aslanlar ve daha birçok hayvan. Kağıt gemisini Nuh'un gemisine döndürüyor, Sunay Akın.



Her şeyin bir anisi, bir nedeni olduğu için mutluluk duyuyorsunuz. Çevrenizde hergün gördüğünüz şeylere yeni bir anlam yüklemeye başlıyorsunuz. Yeniden seviyorsunuz. Anlatacak binlerce hikayeye sahip olmak istiyorsanız okunması gereken bir kitap daha.

Türk Eczacılık Tarihi Araştırmaları / Abdi İbrahim İlaç Sanayi ve Ticaret A.Ş. / Prof Dr. Turhan Baytop 313 sayfa

Mesleğimizin tarihine ışık tutan çok değerli bir kitap. Eczacılığa yıllarını vermiş değerli Hocamız geniş ve kapsamlı araştırmalarını belgelerle de sunarak bir başvuru kitabı hazırlamış. Abdi İbrahim İlaç Sanayine de katkılarından dolayı teşekkür etmek gerekir. Kitaptan öğrendiğimize göre VI. Yüzyılda yaşamış Olympiade'e "Hekim yazar ve eczacı reçeteyi yazar" demektedir. Eczacılığımızın bugüne kadar almış olduğu yolu, şu an çevremizde de gördüklerimizle kıyaslayabilmek için her eczacıda bulunması gereken güzel bir kitap. İstemek için Abdi İbrahim İlaç Sanayine başvurmak gerekiyor.

Sen Sen Sen / Adam Yayınları / Özdemir Asaf.
69 sayfa

Özdemir Asaf'ın ikinci şiir kitabıdır. Adam yayınları, şairin kitaplarını kendi bastığı biçimleriyle yeniden sunmakta. Yazılan bir satıra sığdırılabilen koca bir yürek.
"SAYGI
sana güzel diyorlar
sakın olma."



"DUVARA ASTIĞIM
Ölünceye kadar seni bekleyecektim,
Sersem
Ben seni beklerken ölmem ki..
Beklersem."

Ecz. Eser ÇULHAROĞLU



SİZİN İÇİN ALTINI ÇİZDİM

ŞARAPSEVER' MİSİNİZ?



Bu kadar çok merak edilen, tanınmak istenen bir içki daha yok bu sıralar. Şarabı tanımak isteyenleri, tanıyanları, sevenleri, bilgi almak isteyenleri bu yazımızla bir araya getirmeyi amaçladım.

Tartudan arındırılmış, şarap muhabbetleri dileklerimle....

Şarap, taze toplanmış üzümden elde edilen suyun, fermantasyona tabi tutulmasıyla elde edilen alkollü bir içecektir. Binlerce yıldır beğenilerek içilen şarap, belki de tarihin en eski içkisidir. Eskiçağlarda şarabın kutsal bir içki sayılması, şarapçılığın kısa zamanda gelişmesine yol açtı. Eski Mısır'da ölümlerin mezarlarına altı çeşit şarap koyarlardı. Öte yandan şarabın ana vatanının Orta Anadolu olduğu tarihçilerce söyleniyor. İlk şarabın da Anadolu

da yapılmış olması kuvvetle muhtemel. Anadolu' da yetişmesi, toprağın ve iklimin bağıcılığa elverişli olması, bu ihtimali artırır. Eski dönemlerde Anadolu' da yetişen üzümlerden elde edilen şarapların ünü her tarafa yayılmıştı. Hatta günümüzde şarap denildiğinde akla gelen ülkelerden olan Fransa' ya ilk asma fidesi M.Ö. 600 yıllarında Euxenuz adlı Foça'lı bir gemici tarafından götürülmüş. Fakat, İslamiyetin kabulünden sonra, özellikle Osmanlı yönetiminin koyduğu kanunlar, şarap içmeyi yalnız Müslümanlara değil Hristiyanlara da yasak edince bağıcılık gerileme göstermiştir. Bununla beraber günümüzde Türk şarapları yine de pek çok benzerinden üstün niteliktedir. Şarap binlerce yıldan beri aynı zamanda ilaç olarak da bilinmektedir.

Modern Tıp Bilimin babası sayılan Hipokrat su ile karıştırılmış şarabın baş ağrısına, sindirim bozukluklarına ve daha birçok rahatsızlıklara karşı kullanılmasını önermiştir.

Şarap içerdiği çeşitli alkollerin yanı sıra, bünyesinde çok sayıda elementler, asitler, azotlu bileşikler, çeşitli mineraller, esterler, nitrojen maddeler ve A, B, B1, B2, C, D ve H vitaminlerini de bulundurulur.

Dünyaya baktığımızda ise şarabın kendi başına apayrı bir kültür olduğunu görüyoruz. Avrupa' da en sıradan insanlar dahi şarap hakkında geniş bilgiye sahiptirler.

Dünya şarap üretiminde İtalya liderken, tüketim liderliğini Fransa elinde bulundurmaktadır. Türkiye' de ise alkollü içki ve sigara tüketimi konusunda faaliyet gösteren Tekel, 20 kadar fabrikayla şarap üretiminin yaklaşık üçte birini gerçekleştirmekte. Özel sektör

üretiminin büyük bir bölümü Kavaklıdere ve Doluca Firmaları tarafından sağlanmaktadır. Sevilen, Kutman, Kulüp, Diren gibi firmalarda sektörün diğer tanınmış isimleri.

Alkol derecesi 10-15 olan şarapların özelliği; üzüm çeşidine, toprağın durumuna, iklime, üzümlerin toplanma ve şarabın elde edilmiş şekline göre değişir. Toplanan üzüm salkımları basınç altında ezilerek "şıra" dediğimiz öz su çıkarılır. Kırmızı şarap yapmak için elde edilen şıra, kabuklarıyla birarada bırakılır. Severe içtiğimiz kırmızı şarabın rengini işte bu kabuklar verir. Şırada mayalanma birkaç günde başlar. Mayalanmayı yapan, bağ toprağındaki bakterilerdir. Bunlar mantarlar ve böcekler aracılığıyla üzümlerin üzerine gelir. İlk mayalanma 8-12 gün sürer. Mayalanma sona erince öz su artıkları sıkılarak temizlenir.



SİZİN İÇİN ALTINI ÇİZDİM



Bundan sonra başlayan fermantasyon ise aylarca devam eder. İçerisindeki bir çok madde çökerek berraklaşan şarap yeni fiçılara doldurulur. Bu aşamada oksitlenmelerle şaraba özel kokusunu lezzetini veren maddeler meydana gelir.

Uzun emeklerle üretilen şarapların ömrü ise türlerine, üretim tekniklerine, üretim yıllarına, bölgelerine mantarın kalitesine ve saklama koşullarına göre değişir. Isı, ışık, sarsıntı, düşük nem ve şişeyi dik şekilde saklamak şarabın en önemli düşmanları olarak söylenebilir. İdeal saklama koşulları ise loş, nem oranı % 70 ila %80 arasında olan serin yerlerdir.

Eğer evde misafirinize şarap ikram ediyorsanız; şarabın ısısına, kullanılan kadehe ve servis

sırasına dikkat etmeniz gerekir. Burada ilk ve en genel kural; şarabın ısısidir. Örneğin beyaz şaraplar ve roze (pembe) şaraplar 6 ila 8 derece arasında içilirken kırmızı şaraplar oda sıcaklığında, köpüren şaraplar 5 ila 7 derece arasında içilebiliyor. Buna ilaveten servis edileceği kadehin türü, şekli, rengi ve büyüklüğü şaraptan alacağınız keyfi doğrudan etkileyeceği için oldukça önemlidir. Genel kaide olarak kırmızı şarap kırmızı etlerle, roze şarap kümes hayvanları eti ile, beyaz şaraplar ise her türlü soğuk başlangıç yemekleri ve balık gibi deniz ürünleri ile



tavsiye edilir. Bir akşam yemeğinde bir içki olarak şarabı seçtiğiniz taktirde yemekten önce, yemekte veya yemekten sonra rahatlıkla içebilme ve dilerseniz yemek aralarında şarabı değiştirebilme şansına sahipsiniz. Yemek esnasında dikkat etmek gereken husus ise şarabın değiştirilmesi gereken durumlarda; tat, koku (bûke) ve kuvvet derecelerine dikkat etmektir. Bu sebeple şarap tercihleri hasis şaraptan kuvvetliye, beyazdan kırmızıya, sekten tatlı şaraba doğru yapılmalıdır. Unutulmaması gereken diğer bir konu ise, sirkeli salataların hiçbir şarap ile bağdaşmaz olduğudur. Ayrıca bir yemek esnasında içilecek şarapların aynı bölgenin üzümlerinden elde edilmiş şaraplar olmasına dikkat etmekte fayda vardır. Şarap ile ilgili olarak verdiğim bu kısa bilgileri Fransızların şarap ile ilgili bir deyişi ile noktalamak istiyorum; "Şarap yaşayan canlı bir varlıktır; doğar, büyür, olgunlaşır ve ölür." Hoşcakalın, sevgilerimle, afiyet olsun.

Ecz. Dilek DİNÇOL

Kaynak: Home Elektronik



Karadeniz ve İstanbul
Boğazının günlük taze
balıklarıyla İzmit
Körfezindeki tek adresiniz...

Tel: 0.262. 322 06 53 - 322 67 18

Oramiral Salim Dervişoğlu Cd. No: 7 Balık Lokantaları - İZMİT

GEZGİNİN GÜNLÜĞÜ

ÇOCUK BALÇESİNDE PAZAR NÖBETİ

Bu sefer sizleri başka bir mekana davet ediyorum. Biraz değişik bir yer ! Henüz yerini, adını dahi bilmeyenler var. Ben de üç ay öncesine kadar bilmeyenlerin içindeyim. Çünkü; henüz teşkilatlanmış bir halkla ilişkiler bölümü yok. Burası Gölcük' te yapılan kalıcı konutların içinde on küçük villa ! Evet kalıcı konutlar yapılırken merakla bitmesini bekliyorduk. Çünkü hiç kimse on villanın akıbetini bilmiyordu ve sonunda koca bir sürpriz!



Alman Çocuk Köyleri, Belçika Çocuk Köyleri bizim duyarlı firmalarımız ve yardımsever insanlarımız sayesinde bu on küçük villaya " Sosyal Hizmetler Çocuk Esirgeme Kurumu" tabelası asıldı. Yavaş yavaş içleri donatılmaya başlandı. Henüz 30 çocuk barınıyor. Ama 70 çocuğun evi de tamamlanmayı bekliyor. Çocukların yaş ortalamaları 0 ila 15 yaş. Hepsisi pırlanta gibi. Çünkü, iki sene öncesine kadar her birinin bir ailesi vardı. Ama deprem sebebi ile ailelerini kaybetmişler. Hastalık sebebi ile aileleri tarafından bakılmayan çocuklar burada bakılıyorlar. Onları tanıdığımndan beri her gün görmek istiyorum yüzlerini. Öylesine sıcaklar ki! Hayat felsefemi değiştirdiler. Artık daha az para harcıyorum. Kendime kısıtlamalar getirdim. Bir Pazar sabahı kahvaltıyı onlarla



beraber yapmanın zevki maneviyatımı daha da zenginleştirdi. Çocuğum bir şey istediği zaman artık fuzuli harcamalar yapmadan onu da ikna edebiliyorum. " Kardeşlere gideceğiz" demem; almamı istediği oyuncaktan vazgeçirtiyor. O da fedakarlıkla beraber paylaşmayı öğrendi Artık kendimiz bir şey istediğimiz tarafından ailece bu isteğimizi " çocuklarla" nasıl paylaşabiliriz diye düşünüp, günümüzü öyle değerlendiriyoruz. Çünkü onların gerçekten her istedikleri olamaz, her istediklerini yiyemezler, her istediklerini giyemezler. Ama kuralı değiştirmek bizim elimizde. Biz istersek onlarda giyebilir, onlarda gezebilir. Çocukları dışarı çıkartmıyorlar. Ama ben ve eşim hafta sonu arada bir de olsa Pazar günümüzü onların yaşadığı ortamda geçirmeyi çok seviyoruz. Amacım sadece sizlere burayı anlatmak. Herkesin zaten ne kadar duyarlı olduğunu biliyorum. Haddime düşmeyen nasihatler etmek gibi bir niyetim yok. İşte size onlardan birer küçük fotoğraf ve onları anlatan küçük dizelerim.



EVİMİ İSTİYORUM

Bir küçücük çocuk, elleri yumuk yumuk"

Ne istersen sen benden ? " dedim.

"Kocaman bie ev yap bana" dedi.

"Ne olsun evin içinde?" dedim

Dedi "Annemle babam"

Dedim " Bu çok zor, buna gücüm yetmez"

"Şimdi ben olayım senin annen" dedim.

Dedi "Olmaz sen annem gibi kokmuyorsun"

Ve sonra birden gözleri daldı, çocuğun, taa uzaklara

Ve heyecanla bağırды, gözleri ağlamaklı

"Annem gelecek" dedi.

İstediği bir tek annesiydi.

Ne cevap verebilirdim bilmem ki?

Sadece öptüm, kokladım onu.

Ama o hala

"Ev yap bana, içinde annemle babam olsun" diyor.

Küçük çocuk benden evini istiyor."

Ecz. Hülya NEBİLİR ATAĞ

DİNLE ÇOCUK

Kuçüksün be çocuk
Henüz ne olduğundan habersiz.
Adına nice şairler, nice şiirler yazdım.
Ama değişen ne oldu.
Hiç birimiz değiştiremedik senin yazgını.
Biraz süsledik gücümüzün yettiğinde
Belki kırmızı okul çantan sevindirdi seni
O zümrüt gözlerin bisiklet için ışıldadı.
Belki sırtını sıvazladık yüreğine su serpildi.
Rüyalarında gördün yarınını
Doğduğun gün aklında kalmadı
Dün yok senin için yarın da
Bugün senin yarının.
Senin yarının biz olmalıyız çocuk
Sen bizim yarınımız değil.
Biz tutmalıyız senin elinden
Senin yarının yaşadığın gün çocuk.
Yaşadığın gün karın
Yaşa yaşabildiğin gibi
Biz arkadayız senin.
Sakin korkma.
Arkana, o kötü yazgına dönüp bakma
Biz yanındayız senin
Sakin korkma

ADI MÜGE

Müge bir çiçek
Kızın adı MÜGE
Çiçeğin adı Müge
MÜGE çiçek gibi
Yanaklarına konmuş pembe goncalar
Gözleri fındık fındık
Müge annesinin bir tanesi
Kimse incitmesin MÜGE'yi
Yüzün kadar güzel olsun kaderin
Gülücüklerin kadar bol olsun talihin
Melekler korusun seni kötülüklerden
Ayırmasın bizlerden
Seninleyiz MÜGE
Gonca güllerin açana dek
Kader bizi ayırana dek
Kucak dolusu sevgi bizden
Demet demet çiçekler senden!

Ecz. Hülya NEBİLİR ATAK



TEBESSÜM



YENİ ÇIKAN İLAÇLAR

YENİ ÇIKAN İLAÇLAR

1- SULİDİN JEL:

FORMÜL : Nimesulid % 1
FARMAKOLOJİK ÖZELLİK: Nanseroidal antienflamatuvar.
ENDİKASYON : Osteoartrit, Romatoid artrit, Tendinit, Bursit gibi yumuşak doku romatizmal hastalıkların lokal tedavisi, posttravmatik ağrı.
EŞDEĞER : Yok.
TİCARİ SUNUM : 20 g tüp / Embil

2- opti-S'Xtiva:

FORMÜL : Avena sativa, ginseng kökü, damiana, puerariç.
FARMAKOLOJİK ÖZELLİK: Bitki özlü afrodisyak.
ENDİKASYON : Kadınlarda cinsel uyarıyı arttırmak, orgazma ulaşmasını sağlamak.
EŞDEĞER : Yok.
TİCARİ SUNUM : 30 tabletlik blister ambalaj / Bio-Lina

3- ERYACNE JEL:

FORMÜL : % 4 eritromisin.
FARMAKOLOJİK ÖZELLİK: Gram (-) basil, aerob ve anerab gram (+) bakterilere karşı etkili makrolid. Derideki duyarlı organizmaların (propioni baacterium acnes) üremesini inhibe eder..

EŞDEĞER TİCARİ SUNUM

: Aknilox jel
: 30 g tüp / Liba.

4-DURATEARS POMAT:

FORMÜL : Mineral yağ 30 mg, sıvı lanolin 30 mg beyaz vazelin.
FARMAKOLOJİK ÖZELLİK: Yapay gözyaşı olarak kullanılır.
ENDİKASYON :
EŞDEĞER :
TİCARİ SUNUM : Liba

5- REMİXİN TABLET:

FORMÜL : Triterpen glikozid
FARMAKOLOJİK ÖZELLİK: Dismenore, premenstural sendrom, juvenil menstural bozukluklar, menopozun erken dönem bulguları.
EŞDEĞER : Yok.
TİCARİ SUNUM : 30 tabletlik blister ambalaj / Bio-Lina

6- Opti- MONE Forte TABLET:

FORMÜL : Avena sativa, ısırgan otu, kırmızı yonca, pygeum africanum, kola çekirdeği, ginseng, querbracho.
FARMAKOLOJİK ÖZELLİK: Cinsel performansı artırır. Erken Erken boşalmanın tedavisinde kullanılır.
EŞDEĞER : Yok.
TİCARİ SUNUM : 90 kapsül / Bio - Lina

ODK
reklam

pirinç harf
plaket

Türk bayrağı

şirket bayrakları, resim.

tabela

afiş

serigrafi

tel: 0262. 325 40 43

ECZANELER

YENİ AÇILAN ECZANELER

ADI SOYADI	ECZANE ADI	YER
Ecz. Özlem AKSOY	AKSOY	Mollafenari Köyü / GEBZE
Ecz. Gülden AKKARPAT	DERMAN	Beylikbağı/GEBZE
Ecz. Ferahnaz KILIÇ	LOKMAN	Bahçecik/ İZMİT
Ecz. Ahmet Türker EVCİL	TÜRKER	Köseköy/İZMİT
Ecz. Nazan KEMALİ	DERMAN	Dilovası / GEBZE
Ecz. Nemide TURAN (BAYDAR)	ÇAĞLA	Yuvacık/İZMİT
Ecz. Aslı ERDEM	ERDEM	DERİNCE

NAKİL OLAN ECZANELER

Ecz. İnci ÖZTÜRKER	ONUR	KÖSEKÖY/İZMİT
Ecz. S.Azade ARSLANER	AZADE	DERİNCE
Ecz. Ayşe ALPASLAN	YALIN	KEFKEN/KANDIRA
Ecz. Ebru ÖZER	EBRU	DERİNCE
Ecz. Hürmet GÜL	ALİKAHYA MERKEZ	ALİKAHYA/İZMİT
Ecz. Özgül KARAOĞLAN	ÖZGÜL	GEBZE
Ecz. Aynur ÜNLÜ BOZ	EREN	Y.KAPTAN/İZMİT
Ecz. Tahsin AYKENT	Y.KAPTAN	KÖSEKÖY/İZMİT
Ecz. Mine ŞENOL	MİNE	YUVACIK/İZMİT

YENİ KAYIT OLAN

Ecz. Derya İNCİK Bursa Ecza Koop. Mesul Müdürü

NAKİL GİDEN

Ecz. Oğuz EROLÇAY SAKARYA
Ecz. Bedirhan ÇELİK ŞANLIURFA
Ecz. Abdolvahap ORUÇ DİYARBAKIR
Ecz. Siyabe ÇELİK ŞANLIURFA

ECZANESİNİ KAPATAN

Ecz. Neşe CİHANGİR CİHANGİR ECZANESİ
Ecz. Gökhan ERYILMAZ GÖKÇEN DOĞUMEVİ

KAYDINI SİLDİREN

Ecz. Devlet Özgür ÖZTÜRK
Ecz. Handan UZUNER