

## ŞİİR

Dünyayı verelim çocuklara hiç değilse bir günlüğüne  
allı pullu bir balon gibi verelim oynasınlar  
oynasınlar türküler söyliyerek yıldızların arasında  
dünyayı çocuklara verelim  
kocaman bir elma gibi verelim sıcacık bir ekmek somunu gibi  
hiç değilse bir günlüğüne doysunlar  
bir günlük de olsa öğrensin dünya arkadaşlığı  
çocuklar dünyayı alacak elimizden  
ölümsüz ağaçlar dikecekler

**NAZIM HİKMET**

**EUROGASTRO Gastronomi Endüstri Fuarı**  
06~08 Nisan 2016 POLONYA - Varsova  
**Natural & Organic Products Europe**  
17~18 Nisan 2016 İNGİLTERE - Londra  
**EKOLOJİ İZMİR 7.İzmir Organik Ürünler Fuarı**  
27~30 Nisan 2016 TÜRKİYE - İzmir



## PORTAKALLI ŞARLOT

**Pastanın tabanı için:** 1 paket Kakaolu Pötibör Bisküvi,  
40 gr tereyağı, 3 kaşık süt  
1 adet 16 cm. ebadında kare metal çember

**Portakallı krema için:** 2 paket Çift Kavrulmuş Pötibör Bisküvi  
2 su bardağı süt, 2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu  
3 çorba kaşığı pirinç unu, 2 çorba kaşığı nişasta  
Yarım su bardağı toz şeker, 1 portakalın rendelenmiş kabuğu

**Üzeri için:** 3 çorba kaşığı portakallı veya limonlu toz jöle,  
4 çorba kaşığı sıcak su, 1 su bardağı soğuk su

**Hazırlanışı:** Pastanın tabanını hazırlamak üzere kakaolu bisküvileri ufalayarak un haline getirin. İçine erimiş margarin ve süt ekleyip hamur halini alana kadar yoğurun.

16 cm. çapında kare veya yuvarlak bir kek kalıbı (metal çember) kullanarak dibini hazırladığınız taban hamuru ile kaplayıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

Kalıbı dolaptan çıkarıp bisküvileri şarlot pasta yapar gibi çemberin duvarlarına dayayarak dizin.

Kremayı hazırlamak üzere süt, portakal suyu, pirinç unu, nişasta ve şekeri bir tencereye koyup devamlı karıştırın. İçine ince rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. Krema kıvamını alıncaya kadar pişirip ocaktan indirin.

Kremayı hemen hazırladığınız kalıbın içine dökerek yarısına kadar doldurup iri kırılmış parçalar halinde 4-5 tane bisküvi koyup kalan kremayla doldurun ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kremanın içine kenardaki bisküvilerle uyumlu olacak şekilde bisküviler batırın. Jöleyi hazırlayıp üzerine doldurun. Buzdolabında 2 saat kadar bekletip dilimleyerek servis yapın.

## SİNEMA



## BİR DİLİM AŞK

Vivien ve Chloe çocukluktan beri hiç ayrılmamış kuzenlerdir. Birden vefat eden halaları Isabelle'in mirası onları zorlu bir yola sokacaktır. Bu miras dükkânı işletmek için Avrupa seyahati hayallerini erteleyen Vivien işleri daha geleneksel yollarla halletmek istemektedir. Bir televizyon programında şefin asistanlığını yapan Chloe ise daha modern dokunuşlar aramaktadır. Boulangerie adındaki küçük dükkânlarının borçlar yüzünden kapanmak üzere olduğunu öğrenince, Vivien ve Chloe, tüm anlaşmazlıkları bir kenara bırakıp aile mirasını kapanmaktan kurtarmaya karar verirler.

## ETKİNLİK

**12.04.2016 / 10:30**

Miyase Serbarut ile Çocuklara Kitap Söyleşileri / Nâzım Hikmet Kültürevi

**12.04.2016 / 19:00**

Anılarda Yaşar Kemal Söyleşisi / Akkılıç Kütüphanesi

**18.04.2016 / 20:00**

23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı Konseri / BAOB

**19.04.2016 / 19:00**

Afşar Timuçin ile Şairin Şiir Evreni Söyleşisi / Nâzım Hikmet Kültürevi

**20.04.2016 / 18:00**

The Assassin - Başka Sinema / Konak Kültürevi

**22.04.2016 / 18:00**

Kor - Başka Sinema / Konak Kültürevi

**24.04.2016 / 18:00**

Shakespeare Şarkıları / Nâzım Hikmet Kültürevi

**"Bizim milletimiz derin bir maziye malikdir.  
Türk çocuğu ecdadını tanıdıkça daha büyük işler  
yapmak için kendinde kuvvet bulacaktır." ATATÜRK**

## MEVSİM SEBZE ve MEYVELERİ (NİSAN)

Hem daha lezzetli, hem de besinsel içeriği zengin, tarım ilacı ve hormonlardan uzak beslenmenin sırrı mevsiminde sebze meyveler kullanmaktan geçiyor. Bu sebeple sizlere rehber olması amacıyla hazırladığımız, hangi ayda hangi sebzelerin güvenle tüketilebileceğine dair bilgileri aşağıda bulabilirsiniz.

**Sebzeler:** Kuşkonmaz, enginar, bezelye, bakla, havuç, roka, taze sarımsak, biberiye, nane, maydanoz, tere, taze kekik, taze soğan.

**Meyveler:** Limon, çağla

## Nermin Şef'in Püf Noktaları

**Kremayı çırparken daha çabuk katılaşmasını nasıl sağlarım?**

Kremanın kısa sürede katılaşması için çırpıcı uçlar ve çırpılacak kaseinin derin dondurucuda bir süre soğutulması gerekir. Böylece krema kısa sürede çırpılarak katılaşacaktır.





## 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı,

Türkiye Cumhuriyeti'nin ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin resmî tatil günlerinden ve ulusal bayramlarından biridir.

Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu ve ilk cumhurbaşkanı Mustafa Kemal Atatürk tarafından dünya çocuklarına armağan edilmiştir.

Bu bayram, TBMM'nin açılışının birinci yılında kutlanmaya başlanan 23 Nisan Millî Bayramı ve 1 Kasım 1922'de saltanatın kaldırılmasıyla, önce 1 Kasım olarak kabul edilen, sonra 1935'te 23 Nisan Millî Bayramı'yla birleştirilen Hâkimiyet-i Milliye Bayramı ile Himaye-i Etfal Cemiyeti'nin 1927'de ilan ettiği ve ilki Atatürk'ün himayesinde düzenlenen 23 Nisan Çocuk Bayramı'nın kendiliğinden birleşmesiyle oluştu. 1980 darbesi döneminde Millî Güvenlik Konseyi, bu bayrama resmî olarak "23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı" adını verdi.



### İSTANBUL OYUNCAK MÜZESİ

İstanbul Oyuncak Müzesi 23 Nisan 2005 yılında şair/yazar Sunay Akın tarafından kurulmuştur. 1700'lü yıllardan günümüze oyuncak tarihinin en gözde örneklerini sergilediği müze tarihi bir köşkte konumlanmıştır.



Sunay Akın'ın 20 yılda 40'ı aşkın ülkedeki antikacıardan ve açık arttırmalardan satın aldığı oyuncaklarla kurulan İstanbul Oyuncak Müzesi dünya tarihini daha eğlenceli, daha akılda kalıcı bir öğrenme yöntemi ile ziyaretçilere sunmaktadır. Örneğin, uzay oyuncaklarının sergilendiği bölümde Ay'a ulaşma çabası, tren oyuncakları bölümünde ise sanayi devrimi oyuncakların diliyle anlatılmaktadır. Müzenin dekoru da bu düşünceyle sahne tasarım sanatçısı Ayhan Doğan tarafından tasarlanmıştır. Müze bir şair tarafından açılmış olması ve bir sahne tasarım sanatçısı tarafından tasarlanmış olması özelliği ile de dünyada bir ilki teşkil etmektedir.

İstanbul Oyuncak Müzesi'nin en önemli özelliklerinden birisi de aileyi bütün üyeleri ile kucaklamasıdır. Müze bu özelliği ile 3 kuşağın birarada vakit geçirebileceği ve ortak mutluluğu paylaşabileceği bir mekandır. Dede/nine, baba/anne ve torun bir zaman makinasında çocukluklarına doğru yola çıkarken, birbirlerine kendi dönemlerini anlatmanın keyfini çıkarırlar. Oyuncak müzesinin koridorları "Bundan bende vardı!" cümlesi ile başlayan ve çocukluk hatıralarının anlatıldığı sesler ile çınlamaktadır.

### BURSA SAFRAN YEMEK

Yemek sektöründe 20 yılı aşkın hizmet deneyimine sahip kadrosu ile birlikte yola çıkan, fark yaratan bir firmayız. İşimizi ve müşterimize hizmeti çok seviyoruz. SAFRAN da kalite, tam eğitilmiş ve deneyimli personeli ile başlar, sağlıklı gıda ürünleri ve ekipman ile desteklenir, hizmet ve kalite anlayışı, müşteri beklenti ve memnuniyeti ile devam eder.

Her müşterimiz bizim için özeldir. Doğru ve etkin iletişim ile müşterilerimizin istek ve ihtiyaçlarını belirler, onların beklentilerine hızlı ve özgün çözümler buluruz.

SAFRAN ekibi olarak insan sağlığı, gıda kalitesi ve güvenliği, temizlik, sunum ön planda tutularak tam eğitilmiş kadromuz ile hizmet veririz. Dürüstlük temel prensibimizdir. Takım ruhu ile çalışırız.

Müşterilerimiz ve çözüm ortaklarımız ile aramızda içten bir bağlılık vardır.

Yenilikçi güce sahip, kaliteli, özverili tedarikçilerimizle uzun vadeli ve güvenilir çözüm ortaklıkları oluştururuz.



Bursa Safran Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.