



bu  
sayıda

K.F.C. GIDA KASIM AYINDA CIEE VE FHC CHINA FUARLARINA KATILACAK • K.F.C. GIDA'DAN ABD'YE ORGANİK TRABZON HURMASI İHRACATI • TÜRK EĞİTİM DERNEĞİ İLE BİR ARAYA GELDİK • PERYÖN DERNEĞİ 19. EGE İNSAN YÖNETİMİ "MESELEMİZ ORTAK" ZİRVESİ • ARAMIZA KATILANLAR • K.F.C. GIDA OLARAK TÜRKİYE İNOVASYON HAFTASI'NA KATILDIK • ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN EYLÜL AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU • MEVSİMSEL SALGINLARA DİKKAT: SAĞLIĞINIZI KORUMANIN YOLLARI • YENİ NESİL TARIM UYGULAMALARIYLA İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNE KARŞI MÜCADELE: ÇİFTÇİLER ÇÖZÜMÜN BİR PARÇASI • SINEM ÜNEY ÇAM İLE SÖYLEŞİ • ANLIK TÜKETİM ÇILGINLIĞI: MODERN HAYATIN TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI • İNCİRLİ KURABİYE • İZMİR'DE BU AY NELER VAR?






# Hasat Zamanı dergimizin **Kasım** sayısı yayında!

Kasım ayının getirdiği yeniliklerle dolu bu sayımızda, sizlere yine dopdolu bir içerik sunuyoruz. Bu ay, kültür ve sanat dünyasından en güncel haberleri, ilham verici bir röportajı ve zenginleştirilmiş makalelerle dolu bir bilgilendirme içeriği hazırladık. Sanattan, bilimden, tarımdan ve teknolojiden bahsederek, geniş bir yelpazede sizlere hitap edecek konularla karşınızdayız.

*Keyifli okumalar dileriz!*

## İçindekiler

	<b>KURUM HABERİ</b>	
	<b>K.F.C. GIDA KASIM AYINDA CIIE VE FHC CHINA FUARLARINA KATILACAK</b>	3
	<b>K.F.C. GIDA'DAN ABD'YE ORGANİK TRABZON HURMASI İHRACATI</b>	
	<b>TÜRK EĞİTİM DERNEĞİ İLE BİR ARAYA GELDİK</b>	4
	<b>PERYÖN DERNEĞİ 19. EGE İNSAN YÖNETİMİ "MESELEMİZ ORTAK" ZİRVESİ</b>	
	<b>K.F.C. KARİYER</b>	5
	<b>ARAMIZA KATILANLAR</b>	
	<b>İNOVASYON KÖŞESİ</b>	5
	<b>K.F.C. GIDA OLARAK TÜRKİYE İNOVASYON HAFTASI'NA KATILDIK</b>	
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KÖŞESİ</b>	6
	<b>ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN EYLÜL AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU</b>	
	<b>SAĞLIK</b>	6
	<b>MEVSİMSSEL SALGINLARA DİKKAT: SAĞLIĞINIZI KORUMANIN YOLLARI</b>	
	<b>TOPRAK</b>	8
	<b>YENİ NESİL TARIM UYGULAMALARIYLA İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNE KARŞI MÜCADELE: ÇİFTÇİLER ÇÖZÜMÜN BİR PARÇASI</b>	
	<b>BİRİM RÖPORTAJI</b>	10
	<b>SİNEM ÜNEY ÇAM İLE SÖYLEŞİ</b>	
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK</b>	11
	<b>ANLIK TÜKETİM ÇILGINLIĞI: MODERN HAYATIN TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI</b>	
	<b>LEZZETLİ TARİFLER</b>	12
	<b>İNCİRLİ KURABIYE</b>	
	<b>REHBER</b>	13
	<b>İZMİR'DE BU AY NELER VAR?</b>	



## K.F.C. GIDA KASIM AYINDA CIIE VE FHC FUARLARINA KATILACAK

K.F.C. Gıda olarak 05 - 10 Kasım tarihleri arasında Çin'in Şanghay kentinde düzenlenen CIIE - Çin Uluslararası İthalat Fuarı'na ve 12 - 14 Kasım tarihleri arasında yine Çin'in Şanghay kentinde düzenlenen FHC CHINA Fuarı'na katılıyoruz. Milli katılım sağlayacağımız, sektörümüzün bu önemli fuarları bizlere uluslararası bağlantılar ve iş birlikleri kurma imkânı sağlayacak.



## K.F.C. GIDA'DAN ABD'YE ORGANİK TRABZON HURMASI İHRACATI

K.F.C. Gıda, yenilikçi ve kaliteli ürün anlayışıyla başarılarına bir yenisini ekleyerek ilk organik Trabzon hurması ihracatını ABD'ye gerçekleştirdi. Bu ihracatla birlikte, organik Trabzon hurması, firmanın Portion Pack serisindeki en yeni ürün olarak raflarda yerini aldı. Sağlıklı ve doğaya saygılı üretim süreçlerini benimseyen K.F.C. Gıda, ABD pazarında organik meyve talebine cevap vererek, sürdürülebilir tarım ve ihracat faaliyetlerine katkı sağlıyor.

Organik Trabzon hurması, Portion Pack serimize eklenen son ürün olarak hem sağlıklı hem pratik ambalaj çözümleri sunmaya devam ediyor. K.F.C. Gıda, inovatif yaklaşımıyla organik ve yüksek kaliteli ürünleri dünya çapında tüketicilerle buluşturmayı sürdürüyor.



## TÜRK EĞİTİM DERNEĞİ İLE BİR ARAYA GELDİK

Sürdürülebilirlik Komitemiz, Türk Eğitim Derneği (TED) temsilcileriyle bir araya geldi. TED, Mustafa Kemal Atatürk'ün kurduğu ve eğitim alanında cumhuriyet tarihinin ilk sivil toplum kuruluşu olarak önemli bir misyon üstleniyor.

Bu buluşmada, ihtiyaç duyan parlak öğrencilere sadece burs vermekle kalmayıp, onları çağdaş ve duyarlı bireyler olarak yetiştirme misyonuna sahip TED ile birlikte neler yapabileceğimizi konuştuk.

K.F.C. Gıda olarak Türk Eğitim Derneği ile birlikte ortak projeler geliştirmek için heyecanlıyız.



## PERYÖN DERNEĞİ 19. EGE İNSAN YÖNETİMİ “MESELEMİZ ORTAK” ZİRVESİ

Peryön Derneği'nin "Meselemiz Ortak" temasını işlediği 19. Ege İnsan Yönetimi Zirvesi 10 - 11 Ekim tarihlerinde İzmir Wyndham Grand Otel'de gerçekleşti. Alanında uzman birçok konuşmacının yer aldığı zirvede, İşe Alım ve Organizasyonel Gelişim birimimizden Tuğba Yavuz Hacıosmanoğlu ve Doğukan Yayıcı K.F.C. Gıda'yı temsil etti.



## ARAMIZA KATILANLAR

Yeni bir başlangıç, yeni bir heyecan demektir.

Pazarlama Müdürü olarak aramıza katılan Derya Layıkel, deneyimi ve enerjisiyle ekibimize önemli bir değer katıyor. Derya Hanım'ın katılımıyla, şirketimizde sürekli iyileşme ve yenilikçilik hedeflerimize daha da yaklaşıcağımıza inanıyoruz.

Derya Layıkel'in aramıza katılmış olmasını gururla karşılıyor, başarılı bir kariyer yolculuğu ve verimli iş birlikleri diliyoruz.

Bir kez daha aramıza hoş geldin, Derya Hanım!



5

## İNNOVASYON KÖŞESİ



## K.F.C. GIDA OLARAK TÜRKİYE İNOVASYON HAFTASI'NA KATILDIK

K.F.C. Gıda olarak, 10 - 11 - 12 Ekim tarihlerinde Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen Türkiye İnovasyon Haftası'na katıldık. Bu yıl 11. kez düzenlenen etkinlik, inovasyon ve sürdürülebilirlik ekosistemini geliştirmek ve geleceği şekillendirecek fikirleri bir araya getirmek amacıyla önemli bir platform sundu.





## ATIK YAĞ TOPLAMA PROJEMİZİN EYLÜL AYI FİNALİSTLERİ BELLİ OLDU

Atık yağ toplama projemizde, Eylül ayında Merkez İşletmemizden toplam 30 kg. atık yağ toplandı. Böylece çalışanlarımız, 30 bin tona yakın suyun kirlenmesini önleyerek, Habitat aracılığı ile biyogaz üretimine katkı sağlamış oldu. Tüm çalışanlarımızı, yağ atıklarını lavabo veya çöpe dökmeden biriktirerek, bu çevreci akıma katılmaya davet ediyoruz.

### Kazananlar:

#### Merkez İşletme

1. Naile Dirik
2. Özge Dirik
3. Necla Zümbül



## MEVSİMSEL SALGINLARA DİKKAT: SAĞLIĞINIZI KORUMANIN YOLLARI

Havaların soğumasıyla birlikte, mevsimsel salgın hastalıklar da hızla yayılmaya başlıyor. Özellikle sonbahar ve kış aylarında artış gösteren grip, soğuk algınlığı ve diğer solunum yolu enfeksiyonları, hem çocuklar hem yetişkinler için önemli bir sağlık sorunu haline geliyor. Uzmanlar, bu dönemde alacağınız basit önlemlerle mevsimsel salgınlardan korunmanın mümkün olduğunu vurguluyor. Peki bu salgınlardan korunmak için nelere dikkat etmeliyiz?

### Mevsimsel Salgınlara Yayılma Sebepleri

Sonbahar ve kış aylarında hastalıkların artmasının başlıca nedenlerinden biri, insanların kapalı ve kalabalık ortamlarda daha fazla zaman geçirmesidir. Isıtma sistemlerinin devreye girmesiyle birlikte, iç mekanlarda havalandırmanın yetersiz

olması virüslerin yayılmasını kolaylaştırır. Ayrıca, bu dönemlerde bağışıklık sistemimizin soğuk hava nedeniyle zayıflaması da salgın hastalıklara yakalanma riskini artırır.

Grip virüsü ve soğuk algınlığı gibi yaygın solunum yolu enfeksiyonları, genellikle öksürme, hapşırma veya enfekte yüzeylere dokunma yoluyla yayılır. Özellikle çocuklar ve yaşlılar gibi bağışıklık sistemi daha zayıf olan bireyler, bu hastalıklara karşı daha savunmasızdır.

### Grip mi, Soğuk Algınlığı mı?

Grip ve soğuk algınlığı, mevsimsel salgınlar arasında en sık rastlanan hastalıklardır, ancak genellikle birbirleriyle karıştırılırlar. Grip, İnfluenza virüsünün neden olduğu, yüksek



ateş, kas ağrıları, yorgunluk ve kuru öksürük gibi belirtilerle kendini gösteren ciddi bir hastalıktır. Soğuk algınlığı ise genellikle burun akıntısı, boğaz ağrısı ve hafif öksürük gibi daha hafif belirtilerle seyrederek. Grip, özellikle risk grubundaki kişiler için ağır komplikasyonlara yol açabileceğinden, daha dikkatli bir tedavi gerektirir.

**Kalabalık Ortamlardan Kaçının:** Kapalı ve kalabalık ortamlarda, hastalıklara yakalanma riski artar. Eğer mümkünse, salgın dönemlerinde toplu taşıma araçları gibi kalabalık ortamlardan kaçınmak veya maske kullanmak iyi bir önlem olabilir.

**Sağlıklı Beslenin ve Bağışıklığınızı Güçlendirin:** Bağışıklık sisteminizi güçlü tutmak, hastalıklara karşı en iyi savunmalardan



### Mevsimsel Salgınlardan Korunmanın Yolları

Bu dönemde salgın hastalıklardan korunmak için hem bireysel hem toplumsal önlemler almak büyük önem taşır. İşte, mevsimsel salgınlara karşı alabileceğiniz bazı etkili önlemler.

**Aşı Olun:** Mevsimsel grip aşısı, gripten korunmanın en etkili yollarından biridir. Özellikle 65 yaş üstü bireyler, kronik hastalığı olanlar, hamileler ve sağlık çalışanlarının grip aşısı yaptırması tavsiye edilir.

**Ellerinizi Sık Sık Yıkayın:** Eller, mikropların en kolay yayıldığı bölgelerdir. Ellerinizi su ve sabunla en az 20 saniye boyunca yıkamak, virüslerin yayılmasının önlenmesinde oldukça etkilidir. Ayrıca, el dezenfektanlarını kullanmak iyi bir alternatiftir.

biridir. Vitamin ve mineral açısından zengin, dengeli bir beslenme programı ile bağışıklık sisteminizi destekleyin. C vitamini, D vitamini ve çinko, bu dönemde özellikle önemlidir.

**Bol Sıvı Tüketin ve Dinlenin:** Vücudunuzun enfeksiyonlarla savaşabilmesi için yeterli sıvı tüketimi ve dinlenme gereklidir. Günde en az 2 litre su içmek ve uyku düzenine dikkat etmek, hastalıklara karşı direncinizi artıracaktır.

Mevsimsel salgınlar, her yıl milyonlarca insanı etkileyen ciddi bir sağlık sorunudur. Basit ama etkili önlemlerle bu hastalıklardan korunmak mümkün. Sağlığınızı korumanın ilk adımı hijyen kurallarına uymak ve bağışıklık sisteminizi güçlü tutmaktır. Unutmayın, mevsimsel salgınlara karşı dikkatli olmak sadece sizi değil, sevdiğinizleri de koruyacaktır.



## YENİ NESİL TARIM UYGULAMALARIYLA İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNE KARŞI MÜCADELE: ÇİFTÇİLER ÇÖZÜMÜN BİR PARÇASI

Dünya hızla değişirken, tarım sektörü de bu değişimlere ayak uydurmak zorunda. İklim değişikliği, artan nüfus ve sınırlı doğal kaynaklar, tarımda sürdürülebilirlik kavramını her zamankinden daha önemli hale getirdi. Ancak zorlukların yanında fırsatlar da var. Tarım, iklim krizine çözüm sunan bir sektör olma potansiyeline sahip. Bu noktada çiftçiler, yenilikçi tarım uygulamalarıyla bu mücadelenin ön saflarında yer alıyor.

### İklim Değişikliğinin Tarıma Etkisi

İklim değişikliği, tarımın en büyük sınavlarından biri. Değişen yağış modelleri, artan sıcaklıklar ve ekstrem hava olayları, verimliliği düşürmekte ve ürün çeşitliliğini tehdit etmektedir.

8 Özellikle Türkiye gibi Akdeniz iklimine sahip ülkelerde, kuraklık ve su kıtlığı benzeri sorunlar tarım sektörünü derinden etkiliyor. Tarımsal üretimdeki bu dalgalanmalar, hem gıda güvenliği üzerinde baskı oluşturuyor hem çiftçilerin geçim kaynaklarını riske atıyor.

### Yeni Nesil Tarım Uygulamaları Nedir?

Yeni nesil tarım, geleneksel tarım yöntemlerinin ötesine geçen teknolojiler ve sürdürülebilir stratejilerle şekilleniyor. Bu yöntemler, tarımın çevre üzerindeki olumsuz etkilerini azaltmayı ve iklim değişikliğine uyum sağlamayı amaçlıyor. İşte bu uygulamalardan bazıları:

**Akıllı Tarım Teknolojileri:** Dijital sensörler, dronelar ve yapay zekâ gibi teknolojiler sayesinde çiftçiler, toprağın nem seviyesi, bitkilerin sağlık durumu ve hava koşulları hakkında anlık veriler elde ediyor. Bu bilgiler, kaynakların daha verimli kullanılmasını sağlıyor ve tarımsal kayıpları minimuma indiriyor.

**Damlama Sulama Sistemleri:** Su kıtlığının arttığı bir dönemde, suyun her damlasının önemi daha da artıyor. Damlama sulama sistemleri, suyun direkt olarak bitkinin köküne ulaşmasını sağlayarak hem su tasarrufu yapıyor hem verimliliği artırıyor.







**Toprak Sağlığı ve Organik Tarım:** Kimyasal gübre ve pestisitlerin yoğun kullanımı, toprağın verimliliğini uzun vadede azaltabiliyor. Yeni nesil tarım uygulamaları, organik gübreleme ve kompost gibi yöntemlerle toprağın doğal yapısını korumayı amaçlıyor. Bu yöntemler, toprağın mikrobiyal faaliyetini artırarak sürdürülebilir bir ekosistem yaratıyor.

### Çiftçiler Sürdürülebilirlik İçin Harekete Geçiyor

Çiftçiler, iklim değişikliğiyle mücadelede yalnızca pasif bir şekilde etkilenmekle kalmıyor, aynı zamanda aktif bir çözüm ortağı haline geliyor. Türkiye’de, özellikle Ege ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde tarım kooperatifleri ve yerel çiftçi grupları, sürdürülebilir tarım uygulamalarını benimseyerek fark yaratıyor. Özellikle yerel tohum kullanımına dönüş, tarımsal çeşitliliği korumada ve iklim değişikliğine dirençli ürünler geliştirmede büyük rol oynuyor.

Ayrıca çiftçiler, yenilenebilir enerji kaynaklarıyla çalışan sistemlere yönelerek hem maliyetlerini düşürüyor hem çevreyi koruyor. Güneş enerjisiyle çalışan sulama sistemleri ve elektrikli tarım makineleri, bu dönüşümde öne çıkan örneklerden.

### Küresel Çabalar ve Türkiye’nin Rolü

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) gibi uluslararası kuruluşlar, tarım sektörünü iklim değişikliğiyle mücadelede stratejik bir alan olarak görüyor. FAO'nun son raporlarına göre, tarımda yapılacak küçük ama etkili değişiklikler, sera gazı emisyonlarının azaltılmasında büyük fark yaratabilir. Türkiye, bu küresel çabaların bir parçası olarak sürdürülebilir tarım politikalarına ağırlık veriyor.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın desteklediği projeler kapsamında, çiftçilere iklim dostu tarım teknikleri tanıtılıyor



ve eğitim programları düzenleniyor. Bu programlar, çiftçilerin iklim değişikliğine dayanıklı tarım yapmalarını teşvik ediyor.

İklim değişikliği, tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de tarım sektörünü dönüştürüyor. Ancak bu dönüşümde çiftçiler yalnızca bir etkilenen değil, çözümün anahtar aktörleri olarak karşımıza çıkıyor. Yeni nesil tarım uygulamaları, sadece bugünün sorunlarına yanıt vermekle kalmıyor; aynı zamanda tarımın geleceğini güvence altına alıyor.

Çiftçiler, toprak ve su gibi hayati kaynakları koruyarak, gelecek nesillere sürdürülebilir bir dünya bırakmak için çalışıyor. Bu süreçte hem yerel hem küresel iş birlikleri, tarımın iklim değişikliğine karşı mücadelesinde önemli bir rol oynamaya devam edecek.



## SİNEM ÜNEY ÇAM İLE SÖYLEŞİ

### 1. Bize kendinizden, konunuzdan ve özgeçmişinizden bahsedebilir misiniz?

1990 yılında İzmir'de doğdum. Tüm eğitim öğretim hayatımı İzmir'de tamamladım. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Biyoloji Lisans programından 2012 yılında mezun oldum. Lisans mezuniyeti sonrasında aynı yıl İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği bölümünde yüksek lisans eğitimime başladım. 2016 yılında yüksek lisans eğitimimi tamamladıktan sonra aynı alanda doktora eğitimime başladım. 2 yıl süren doktora eğitimim sonunda iş hayatında yer almaya karar verdim. Akademik kariyer her zaman öğreten, geliştiren ve dünyayı değiştirebilecek araştırmaların gerçekleştiği bir kariyer yolu olmasına rağmen, bilime katkı yapmanın bir diğer yolunun da Ar-Ge departmanında görev almak olduğu görüşündeyim. Gerçekleştirilen araştırmaların çıktılarının değere dönüştüğü, tüketicilere ulaşarak hayatın içinde yer alan ürünler ile çalışmak, benim için her zaman çalışma isteği barındıracaktır. Akademik eğitim sürecinde kazandığım bilgileri sektörümüzde uygulayabilmek adına 2021 yılında K.F.C. Gıda Ar-Ge Merkezi'nde göreve başlamış bulunmaktayım.

### 2. K.F.C. Gıda'daki göreviniz ve bölümünüz hakkında bilgi verebilir misiniz?

K.F.C. Gıda'da Ar-Ge Merkezi Müdürü olarak görev yapmaktayım. 2012 yılında bir Tübitak projesi ile kurulmuş olan Ar-Ge departmanı, 2019 yılında Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı Ar-Ge Merkezi belgesini almaya hak kazanmıştır ve sektörün ilk Ar-Ge Merkezi unvanına sahiptir. Ar-Ge Merkezimizde organik fonksiyonel atıştırmalıklar, çeşitli kuru meyve atıştırmalıkları ile meyve ve kuruyemiş karışımı organik atıştırmalıklar geliştirilerek ürün inovasyonuna katkı sağlanmakta olup, eş zamanlı olarak Ür-Ge faaliyetlerine yönelik projeler de yürütülmektedir. Geliştirilen proje ürünlerinin yetiştiriciliğinin son ürün üzerindeki öneminin farkındalığı ile yürütülen projelerimiz arasında tarımda dijitalleşme ve toprak sağlığını iyileştirmeyi, ekosistemleri onarmayı amaçlayan tarım projelerimiz de bulunmaktadır. Projelerimizde ortaya konan buluşların patentlenme süreçleri ile regülasyon uyumluluklarının takibi de görev ve sorumluluklarımız arasındadır. Üniversiteler, araştırma enstitüleri, patent vekilleri ve danışmanlık şirketleri ile birebir çalışmalar gerçekleştirilir. Ar-Ge Merkezimizin



sürekliliği ve projelerimizin başarılı bir şekilde yürütülmesinde takım ruhu, sürekli gelişim ve iş ortaklarımızla etkileşim değerlerinin benimsenmesi ve takım arkadaşlarımızın birbirine güvenen güçlü bir bağı olması ile disiplinli bir çalışma ortamına sahip olmamız yatmaktadır.

### 3. K.F.C. Gıda sizin için ne anlam ifade ediyor? Gelecekte K.F.C. Gıda'yı ve yerinizi nerede görüyorsunuz?

K.F.C. Gıda iş hayatımın başladığı kurum olduğu için yeri çok özeldir. K.F.C. Gıda'nın sürekli gelişen ve değişimi destekleyen bir kurum olması ve sürdürülebilirlik ile inovasyona verdiği değer ile sektörde, öncü konumunu koruyacağına inanıyorum. İlk kez deneyimlemiş olduğum Turquality süreçlerinde yöneticilerimizin güveni ile tüm departmanlarda, alanında uzman ve aidiyet duygusu yüksek ekipler ile markamız adına çalışmak bana çok şey kazandırdı. Kurumumuz vizyon ve misyonumuz rehberliğinde yaşama değer katarak ilerlerken, ben de bana verilen görevler ile değer yaratmaya devam edeceğim.

### 4. İş dışında yapmaktan hoşlandığınız şeyler nelerdir? İş dışındaki çevreniz sizi nasıl tanımlar?

Ailem ile birlikte yeni ülkeler görmek ve yeni lezzetler tatmak en keyif aldığım aktivitedir. Bir diğer keyif aldığım aktivite ise nörogelişimsel yogadır. İş dışındaki çevrem beni güler yüzlü, yerine göre mesafeli, gelişim odaklı ve çalışkan olarak tanımlar.



## ANLIK TÜKETİM ÇILGINLIĞI: MODERN HAYATIN TÜKETİM ALİŞKANLIKLARI

Günümüz dünyasında, teknoloji ve yenilikler hızla gelişirken, tüketim alışkanlıklarımız da bu değişimlerden nasibini alıyor. Robot süpürgeler, airfryer'lar ve dikey süpürgeler gibi pratik ürünler, hayatımızı kolaylaştırma vaadiyle karşımıza çıkıyor. Ancak bu ürünleri hevesle satın aldıktan sonra zamanla unuttuğumuz gerçeği, anlık tüketim çılgınlığının bir yansıması. Peki, bu fenomenin arkasında ne yatıyor?

### Anlık Tüketim Psikolojisi

Modern toplum, sürekli olarak yeni ve çekici ürünlerle bombardımana tutuluyor. Sosyal medya ve reklamcılığın etkisiyle, tüketiciler anlık heveslerle satın alma kararları alıyor. Bu süreç, birçok kişinin ihtiyaçlarıyla istekleri arasında bir uçurum yaratıyor. Robot süpürge ve airfryer gibi ürünler, "yaşamı kolaylaştırma" vaadiyle alıcıların dikkatini çekiyor. Ancak, bu ürünlerin gerçek faydaları zamanla sorgulanmaya başladığında, kullanıcılar bu cihazları köşeye itiyor.

### Kullanım Alışkanlıkları ve İlgisizlik

Yeni bir ürün aldığımızda, ilk günlerdeki heyecanımız, kullanım alışkanlıklarımızla doğrudan ilişkilidir. Başlangıçta düzenli olarak kullanılan robot süpürgeler, zamanla

unutulmaya başlar. Bunun sebebi, ürünlerin sunduğu kolaylıkların bir süre sonra sıradanlaşması ve kullanıcıların başka ilgilere yönelmesidir. Airfryer'lar da benzer bir şekilde, ilk günlerde sıkça kullanılmış olsa da, pratik tariflerin azalmasıyla birlikte kullanım sıklığı azalmıştır.

### Duygusal Bağlar ve Tüketim

Anlık hevesle alınan ürünler, zamanla duygusal bir bağ kurmaktan uzaklaşıyor. Bir eşyayı sürekli kullanmak, ona karşı bir bağ oluşturur. Ancak, birçok tüketici, yeni ürünlerin getirdiği geçici heyecanla birlikte, uzun vadeli değerlerini sorgulamadan bu ürünlere yöneliyor. Sonuç olarak, bu ürünler sadece fiziksel bir yük haline geliyor.

### Çözüm Önerileri

Bu çılgınlığı aşmak için tüketim alışkanlıklarımızı gözden geçirmek ve daha bilinçli bir yaklaşım benimsemek gerekiyor. İşte birkaç öneri:

**İhtiyaç Analizi:** Bir ürün almadan önce, gerçekten ihtiyaç duyup duymadığımızı değerlendirmek önemli. Bu, gereksiz harcamaların önüne geçebilir.

**Uzun Vadeli Değerlendirme:** Bir ürünün uzun vadede kullanılıp kullanılmayacağına dair düşünmek, bilinçli bir alışveriş yapmamıza yardımcı olabilir.

**Alternatif Kullanım Alanları:** Ürünlerin farklı kullanım alanlarını keşfetmek, onları daha anlamlı hale getirebilir. Örneğin, airfryer ile çeşitli tarifler denemek, kullanım sıklığını artırabilir.

**Duygusal Bağ Kurmak:** Satın aldığımız ürünlerle ilgili anılar biriktirmek, onların değerini artırabilir. Örneğin, aile yemeklerinde kullanılan bir airfryer, sadece bir mutfak aleti olmaktan çıkar.

Anlık tüketim çılgınlığı, modern hayatın bir parçası olarak karşımıza çıkıyor. Ancak, bu ürünlerin kullanım ömrünü uzatmak ve gerçekten fayda sağlamak için daha bilinçli ve düşünceli bir tüketim yaklaşımını benimsemek gerekiyor. Böylece, hayatımızı kolaylaştıran ürünleri sadece birer eşya olmaktan çıkarabilir, onlarla daha anlamlı ve değerli bir bağ kurabiliriz.







## İNCİRLİ KURABIYE

İncirli kurabiye, hem lezzeti hem besleyici özellikleriyle sofralarımızın vazgeçilmez tatlarından biri. Lif, vitamin ve mineraller açısından zengin olan incir, bu kurabiyelerde doğal bir tatlılık ve yumuşak bir doku sunuyor. Özellikle sağlıklı atıştırmalıkları tercih edenler için ideal bir seçenek olan incirli kurabiye, çay saatlerine keyif katarken, enerji veren bir lezzet arayanların da favorisi olacak.



### Malzemeler:

Hamuru için;

- 1 su bardağı un
- ¾ su bardağı tam buğday unu
- ½ su bardağı esmer şeker
- 6 yemek kaşığı küp doğranmış soğuk tereyağı
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı vanilin
- ¾ çay kaşığı kabartma tozu
- ¼ çay kaşığı tuz

İç dolgusu için;

- 300 gr Sunny Fruit kuru incir
- 1/3 su bardağı su
- 1/4 su bardağı portakal suyu
- Yarım yemek kaşığı bal
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1/8 çay kaşığı toz karanfil
- 1/8 çay kaşığı Hindistan cevizi
- Bir tutam tuz

### Yapılışı

- Tencereye iç dolgu malzemelerin tümünü aktarın ve kısık ateşte incir yumuşayana kadar pişirin.
- Piştikten sonra mutfak robotunda püre kıvamına gelene kadar çektin.
- Hamuru için mutfak robotunda önce katı malzemeleri sonrasında tereyağı ve yumurtayı ekleyerek mutfak robotunda tüm malzemeleri çektin.
- Hamuru 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Sonrasında 4 eşit parçaya bölün.
- Her bir hamur parçasını uzun dikdörtgen şeklinde açın.
- Açtığınız hamurun ortasına incir pürenizi ekleyin ve hamuru iki tarafından kapatıp ters çevirin.
- Her hamur parçanız için aynı işlemi uygulayın.
- 180 derecede 20 dakika pişirin.

### Afiyet olsun!



## İZMİR'DE BU AY NELER VAR?



### Konser

**HiraiZerdüş** / 01 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Emre Fel** / 01 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Aşkın Nur Yengi** / 01 Kasım 2024 / SoldOut Performance Hall

**Grup Abdal** / 02 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Cem Adrian 20. Yıl Konserleri & An Epic Symphony** / 02 Kasım 2024 / İzmir Kültürpark Açık hava Tiyatrosu

**Çağan Şengül** / 06 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**%100 Metal Sunar: THURISAZ** / 07 Kasım 2024 / SoldOut Performance Hall

**Rober Hatemo** / 08 Kasım 2024 / SoldOut Performance Hall

**Güneş** / 08 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**Hayko Cepkin** / 09 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**Feridun Düzağaç** / 09 Kasım 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Hakan Altun** / 09 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Büyük Ev Ablukada Akustik** / 12 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Oğün Şanlısoy** / 13 Kasım 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Bertuğ Cemil Akustik Öyküler** / 14 Kasım 2024 / 6:45 KK Bornova

**Yeşim Salkım - Arabesque** / 15 Kasım 2024 / SoldOut Performance Hall

**Zakkum** / 15 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Yeni Türkü** / 16 Kasım 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Halil Sezai** / 16 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**Mert Demir** / 16 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Ahmet Aslan** / 16-17 Kasım 2024 / Hikmet Şimşek Sanat Merkezi

**Ezginin Günlüğü** / 21 Kasım 2024 / İstinyeArt Performans Arena

**Fettah Can** / 22 Kasım 2024 / SoldOut Performance Hall

**Emre Aydın** / 22 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Can Bonomo** / 23 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**Aleyna Tilki** / 23 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Can Ozan** / 26 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**Fatih Erkoç** / 29 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

**Bilge Kaan** / 29 Kasım 2024 / Hayal Kahvesi İzmir

**Yüzyüzyken Konuşuruz** / 30 Kasım 2024 / Hangout Performance Hall

**Melek Mosso** / 30 Kasım 2024 / Ooze Venue

**Simge** / 30 Kasım 2024 / Ooze Venue





## İZMİR'DE BU AY NELER VAR?

### Tiyatro

*Üstün Dökmen ile Küçük Şeyler* / 03 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Pembe Pırlantalar* / 04 Kasım 2024 / İzmir Atatürk Kültür Merkezi Yunus Emre

*1984 – Büyük Gözaltı* / 04 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Sabotaj* / 05 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Freud'un İnsanları* / 06 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Mahşer-i Cümbüş* / 07 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Kürk Mantolu Madonna* / 11 Kasım 2024 / İzmir Sanat Kültürpark

*Hikayeden Adamlar ile Ne Alakası Var?* / 16 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Fanatik* / 18 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

14 *Mercaniye Çok Yaşa* / 20 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Çimen Show BİZBİZE: Cem İşçiler & Fazlı Polat* / 20 Kasım 2024 / İstinyeArt Performance Arena

*Meçhul Paşa* / 21 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Eğlenceli Cinayetler Kumpanyası – Sette Cinayet* / 26 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

*Barbaros Şansal – Burda Olmaz* / 26-27 Kasım 2024 / Nazım Hikmet Kültür Merkezi

*İzinle* / 28 Kasım 2024 / Bostanlı Suat Taşer Tiyatrosu

### Festival

*İzmir Gastrofest* / 03 Kasım 2024 / Alsancak Tarihi Havagazi Fabrikası

### Opera

*LA TRAVIATA* / 03/05/07 Kasım 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu

*Figaro'nun Düğünü* / 30 Kasım 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu

### Bale

*KUĞU GÖLÜ* / 12/14 Kasım 2024 / Bornova Kültür ve Sanat Merkezi Necdet Aydın Salonu

*Figaro'nun Düğünü*











Hasat Zamani,  
KFC Gıda'nın  
markasıdır.  
**Tüm hakları**  
**KFC Gıda'ya aittir.**

[www.kfc.com.tr](http://www.kfc.com.tr)

