

**EEEH Dergi**  
**Eşit, Erişilebilir, Engelsiz Hayat**

**Sayı: 51**

Mayıs 2018

**Editörler:** Elif Emir Öksüz, Deniz Aydemir Döke, Meral Sözen.

**Yazım Denetimi:** Gülcan Altun, Pınar Yavuz.

**Web Sorumlusu:** Burak Sarı.

**Ses Teknik Destek:** Burak Sarı.

**Yayınlayan:** Engelsiz Erişim Derneği.

**İletişim Bilgileri:**

**Web:** <http://eeeh.engelsizerisim.com>

**E-posta:** [eeehdergi@gmail.com](mailto:eeehdergi@gmail.com)

**Facebook:** [www.facebook.com/eeehdergi](http://www.facebook.com/eeehdergi)

**Twitter:** [www.twitter.com/eeehdergi](http://www.twitter.com/eeehdergi)

## İçindekiler

İçindekiler .....	2
Editörden .....	3
Aşk Zincir Tanımaz.....	5
Yaşadıkça .....	8
Okulda Birlikte Hayatta Birlikte'ye Devam Diye.....	12
Çok Engellilik Arama Toplantısından Notlar .....	14
Engelli / Sağlık Sorunu veya Özel Durumu Olan Adaylara Yapılan Sınav Uygulamaları .....	20
11. Selen Özel Bilgi Yarışmamız ve Öncesi .....	24
RoboBraille De Ne Ola? .....	29
Serpil Acar'ın Bebekleri .....	30
Mutluyum, Bilsinler İstedim .....	35
Mutfak İşlerine Sıfırdan Giriş 6 .....	37

## Editörden

Merhaba sevgili okurlar,

Bu ay yine dolu dolu bir sayıyla karşınızdayız. Havaaların iyiden iyiye ısınmaya başladığı bu zamanlarda, okuyacağınız yazılar da içinizi kıpır kıpır edecek, erişilebilir ortamlar ve etkinliklerle heyecanlandırarak, mücadele ruhunuzu alevlendirecek ve gururunuzu kabartacak türden. Haydi, bakalım neler var.

İlk olarak baharın ve aşkın güzel bir tasvirini yapan yazarımız Burak Sarı'nın öyküsüyle başlıyoruz ve bir kez daha aşkın devrimci bir eylem olduğunu görüyoruz. Meral Sözen ise bizi güzel bir Mayıs gününde bütün duyularınızla eşlik edeceğiniz bir gezintiye çıkarıyor. Bahar Yavuz da Mayıs ayının heyecanını hisseden yazarlarımızdan. Bu ay, 49. sayımızda tanıtmış olduğu, Okulda Birlikte Hayatta Birlikte projesinden bahsetmeye devam ediyor ve bizi, evrensel tasarım ilkesini benimseyen bir ders ortamına dair kurduğu hayallere ortak ediyor. Bu konuyla bağlantılı olarak, Canan Çam Yücel de İstanbul'da düzenlenen Çok Engellilik Arama Toplantısı'ndan notlarını bizimle paylaşıyor ve çok engelli çocukların eğitim haklarından tam ve eşit bir şekilde yararlanabilmesi için yapılması gerekenleri aktarıyor. Türkiye'de eğitim denince akla gelen ilk kurumlardan biri olan ÖSYM de Nisan ayında sınavların erişilebilirliğini sağlamak adına yaptığı çalışmaları raporlamış. Yazarımız Sevgi Mart, bize ÖSYM'nin raporunu özetliyor ve adayların erişilebilir bir ortamda sınava girebilmeleri için yapmaları gerekenleri sıralıyor. Sınav deyince gerilen sınırlarımızı, Mürşide Ciğerlioğlu'nun eşit, erişilebilir ve engelsiz bir şekilde düzenlenmiş ve oldukça eğlenceli geçmiş 11. Selen Özel Bilgi Yarışması'ndan izlenimlerini paylaştığı yazısıyla gevşetebiliriz. Erişilebilirlik için teknoloji de önemli bir araç. Yazarımız Elif Emir Öksüz, erişilebilir olmayan belgelerin erişilebilir bir formata dönüştürülmesini sağlayan, kullanımı kolay bir web sitesinden bahsediyor. Öte yandan, Pınar Yavuz, bu ay, toplumdaki olumsuz bakış açısının ne kadar engelleyici bir rolünün olduğunu bilen ve çocuklar için farklı engel gruplarını temsil eden oyuncak bebekler ören Serpil Acar ile yaptığı röportajı bizimle paylaşıyor. Röportajda, bu oyuncak bebeklerin, engelli çocuklar için de kendi farklılıklarını kabul etmelerini sağladığı vurgulanıyor. Konuk yazarımız Merve Deniz

Paker de kendi gerçeğini kucaklamanın özgürleştirici etkisini kendi seyahat deneyimleri üzerinden aktarıyor. Son olarak, bir diğerkonuk yazarımız Murat Kefeli'nin, büyük ilgiyle takip edilen "Mutfak İşlerine Sıfırdan Giriş" yazı dizisinin finalindeki yemek tariflerini denemeden duramayacaksınız.

Herkese keyifli okumalar dileriz; önümüzdeki ay görüşmek üzere.

## Aşk Zincir Tanımaz

Burak Sarı

[buraksari2014@gmail.com](mailto:buraksari2014@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Günlerdir içi kıpır kıpırdı. Mevsimin tüm çelişkileri, onun içinde yaşanıyordu sanki. Yerinde duramıyor içi içine sığmıyordu. Baharın adını yalanlarcasına soğuyan havalar, onu çok etkilememişti. Güneş bulutların arkasına saklanmamış, göklerdeki tahtından firar edip onun yüreğine konmuştu adeta. Bu eşsiz misafiri yitirmek istemeyen kalbi, bir mengene gibi kavramıştı dev ateş parçasını. Mutlu bir sıcaklık ve sarsıcı bir sıkışma hissediyordu içinde. Güneşin yanında, ılık samyelleri ve Nisan yağmurları da gelmiş, yanan yüreğini serinletip kıpır kıpır yapmışlardı. İlkbahar, dışarıda yaşanmıyorsa da onun içinde hükmünü umarsızca sürdürüyordu. Yağmur, güneş, rüzgâr olur da toprak durur mu? Hemen o da bu güzelim mekânda yerini almıştı. Kök salacak yumuşak toprağı gören ağaçlar ve çiçekler, hiç zaman kaybetmeden köklerini toprağın derinliklerine gömerek en güzel giysilerini yemyeşil kuşanmıştı. Bu güzelliğin davetine icabet eden kuşlar, yeşil örtünün üzerinde cıvıldaşarak sevişmeye başlamışlardı bile. Artık, gürül gürül bir dünya akıyordu içerisinde. Beyni ise, yüzyıllık bir şarap fıçısına düşmüşçesine yüreğinden gelen sesler dışında talimat almıyordu. Bir hastalıktı belki de bu, binyıllardır adı konamamış. Ya da hiç tanımlanamayacak bir şey. Onun içindi belki, insanların onu ete kemiğe büründürme çabası. Romeove Jüliet demişler adına. Mem- u Zin diye çağırılmışlar. Tahir İle Zühre diye cisimleştirmişlerdi. Sevda derlerdi ona Anadolu'da ve adını duyan herkesin yüreği cız eder. Başı saygıyla öne eğilirdi. Amaaaaaan dedi. Her ne boksa işte. Sonuçta eşsiz bir şey. Her bokun üzerine felsefe yapmak zorunda değildi. Yine de düşünmekten kendisini alamıyordu. Buna benzer duyguları daha önce de yaşamıştı ama böylesini değil.

Bir film şeridi gibi aşk hayatı gözünde canlandı. Başarılı ve donanımlı bir insandı. İnsanları çok çabuk etkileyen bir çekiciliğı vardı. Ama her zaman çeşitli önyargılar peşini bırakmıyordu. Onu gitmek istediğı yere, ayaklarının değil bir tekerlekli sandalyenin götürüyor olmasıydı bütün problem. Yolun felsefesini bilmeyen, kendisine öğretilen

şeklin dışında sevdalanmaya bile cesaret edemeyenler için çok büyük sorun gibi görünüyordu bu. Önemli olan ulaşılmaması gereken yer değil miydi? O yere giden yolda hangi aracın kullanıldığı ne kadar önemliydi? Hayatı kurulu bir saat gibi yaşamaya alışık olanlara bunu anlatmanın ne kadar zor olduğunu deneyimleyerek görmüştü kaç kere. Tabi ki kendisinin de Mecnun ettiği bir sürü insan olmuş ama onların hisleri karşılıksız kalmıştı. Çok bilmiş bir edayla, “Bu fırsatları değerlendir.” Diyenler olmuştu. Fakat o, aşk denen duygunun zerresini tatmamış çıkarıcı zihniyetlere kanmayacak kadar doğal kalabilmişti.

Bu sefer durum farklı gibi görünüyordu. Okulda tanıdığı bir gençti. İlk günden, birbirlerinden hoşlanmış; bunu birbirlerine belli etmekten de çekinmemişlerdi. Sevdiği farklı bir insandı. Doğayı ve insanlığı özgürleştirmek için mücadele ettiğini söylüyor, gözünü budaktan esirgemiyordu. Kendisi de toplumun kalıplarıyla ve sistemle kavgalıydı ama bu kadar keskin cümleler kurmuyordu. Belki de kendi zihninde biriken düşüncelerin bu kadar radikal söylenmesi etkilemişti onu. Belki de genç adamda kendinin bir parçasını görmüştü. Malum önyargıyla karşılaşacağını aklına bile getirmiyordu. Öyle ya, bu genç adam kendisini anarşist olarak tanımlıyor ve toplumun prangalarından kurtulmak gerektiğini savunuyordu. Fakat bir iki olay ondan kuşkulanmasına sebep olmuştu. Toplumun dayatmalarını kabul etmediğini söyleyen bu genç adam: bir arkadaşlarının eşcinsel olduğunu öğrendiğinde kısa bir süre ikircikte kaldıktan sonra diğer arkadaşları gibi o genç çocuktan uzak durma kararı almıştı. Bir başka gün ise, nedenini hatırlamadığı bir olaydan kaynaklı okulun temizlik görevlilerinden birisiyle tartışmış ve söylediklerinin tam tersi şımarık bir burjuva gibi tepkiler vermişti. Gözlemlediği bu iki olay, biraz dengesini sarsmıştı. Fakat, bu genç adama haksızlık ettiğini düşünüyor, herkes düşündüklerini zamanla pratiğe döküyor diye kendini avutuyordu. Her ne olursa olsun bugün ona açılacaktı. Buluştuklarında liseli bir genç gibi heyecanlanıyor, bunun için kendisine kızıyordu.

Bütün heyecanını bir tarafa iterek içindeki her şeyi bir anda söyleyivermişti. Aldığı cevap hislerinin karşılıklı olduğu ama biraz beklemenin doğru olacağıydı. “Beklemek” dedi. “Neden?” “İnsanların bu duruma biraz alışması için” dedi genç adam. Bir çırpıda kulaklarına dökülen bu yanıt, bir şok etkisi yapmıştı ama şoku kolay atlatacak kadar

tecrübeliydi. Ne için beklemeleri gerekiyor diye sormadı bile. İçinde inanılmaz bir ağlama hissi olmasına rağmen, çelikten bir ifade takınmıştı yüzüne. Delici bakışlarını, karşısındakine sabitleyip kurşun gibi bir ses tonuyla konuşmaya başladı. “Sen” dedi “Bir kölesin. Sen düşünsel bir kölesin. Dilin çok keskin, çok güçlü cümleler kurabiliyorsun. Fakat zihnin köle. Hayatta hiçbir şeyin ortası yoktur. Ya tüm zincirlerini kırıp özgürleşecek, ya da zamanla yumuşayacak eriyeceksin. Aileden, arkadaşlarından, çevrenden çekine çekine; hükümetten, devletten ve son olarak kendinden çekinmeye başlayacaksın. Geriye doğru attığın her adım, zincirlerini daha da sıkılaştıracak. Nefes alamaz hale geleceksin. Seni kan bağlarıyla etkileyecekler, yalnız bırakmakla etkileyecekler, ekmeksiz kalmaktan korkacaksın ve sen; sen olmaktan çıkacaksın” dedi. “Bu sert dilin eriyecek. Söyleyemediklerin bir yumru gibi içinde büyüyerek gövdeni şişirecek. Konuşmadan önce, oto sansür mekanizmasında kelimelerini süzeceksin. Söyleyemediklerin içinde dağlaşacak. Karar senin, ya tüm zincirlerini kırmayı seçecek ya da ömrünü bir köle olarak tamamlayacaksın. Doğanın sana verdiği ömrü başkalarının istediği gibi yaşayacak, başkalarının istediği ölçülerde insanlara aşık olacak, başkalarının istediği insanlarla arkadaş olacak, aynı yerlerde susarak ve aynı şeyleri yaparak tamamlayacaksın. Ya da, yüreğinin ve düşüncelerinin peşinden gideceksin. Sevdasını bile korkusuzca yaşamaktan aciz olan insan , özgürlüğün peşine düşebilir mi? Prangalı bir yürekte hangi sevda barınır? Sana önyargıların ve çelişkilerinle başarılar dilerim. Unutma, işe kendi zihninde devrim yaparak başlaman gerekiyor” dedi.

Genç adam, adeta bir balyoz darbesi almışçasına sarsılmıştı. “Tamam” dedi, “Seninle her şeye varım.” Fakat aldığı yanıt, yaşadığı sarsıntıyı bir kat daha arttırmıştı. Kadınlara özgü bir bilgelikle, “Sen önce kendinle yüzleş ve özgürlüğünü kazanmak için mücadele et. Bu yolda harcadığın emek, seni özgürlüğe ve aşka daha çok yaklaştıracak. Unutma, aşk zincir tanımaz” diyerek orayı terk etti. O gece yaşamış olduğu hayal kırıklığına rağmen, başını yastığa koyduğunda kendinden emin insanların takındığı bir gülümseme vardı genç kadının yüzünde. Yenilmemiş olmanın, baş döndürücü rahatlığıyla, bıraktı kendisini zihninin dingin limanlarına.

## Yaşadıkça

Meral Sözen

[meralsozen1@gmail.com](mailto:meralsozen1@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Mayıs ayı gelmiş, hiç söylemiyorsunuz sevgili okurlar.

Bana da bir arkadaşım haber verdi: "Yaz gelmiş" dedi heyecanlı bir sesle.

"Yaz mı?" dedim anlam veremez bir tonda.

"Resmen yaz" dedi, "Evet resmen, noter gelse, 'Evet bu bir yaz günüdür' der ve onaylar" ve ekledi hemen: "Çıkalım dolaşalım biraz?"

"Yo dostum" dedim ilk tepki olarak, "Hazır değilim."

Kim çıkacak şimdi dışarı? Kim hazırlanacak? Kim bu sıcakta toplu taşıma aracına binecek de, kim yürüyecek?

Cevap veriyorum: Ben.

İnce bir elbiseyle delikli spor ayakkabılarımı giyip, çantaya da bir hırka attıktan sonra hazırım işte.

Bugün bir şey deneyeceğim: Gülümsemek.

Çok geçmeden otobüs durağındayım ve ilk gülümsememe sebep şu cümle geçiyor aklımdan: "Herkesin hayatına hiç kimse karışamaz."

Otobüsün ön kapısı açılınca önce bastonu uzatıyorum önden, sonra bir adım atıyorum, çok zevkli geliyor bu bana. Her otobüs yolculuğumun klasiği olan şu soruyu soruyorum hemen şoföre: "Sesli anons çalışıyor değil mi?" Şoför de geleneği bozmuyor ve sıkı sıkıya bağlı olduğumuz bu ritüelin klasikleşmiş cevabını veriyor: "Nerede ineceksiniz?" Gülümsüyorum yine, her şey çok tanıdık. "O değil konu" diyorum, "Sesli anons çalışıyor



mu?" Orada bir şeylere dokunuyor ve "Evet" diyor nihayet. En öndeki koltuğa yerleşiyorum, başlıyorum seyre. Fonda Nesimi söylüyor: "Kâh çıkarım gökyüzüne seyredirim âlemi, kâh inirim yeryüzüne seyredir âlem beni."

Yol boyunca hemen her durakta, şoföre bir şeyler soruyor yolcular: "Falanca duraktan geçiyor mu? Şu durağa gelince söyler misiniz?"

Bu arada müthiş bir şey dikkatimi çekiyor; "Şu durağa gelince haber ver" diyenlere, şoför bilmiş bir edayla, "Sesli anons sistemi söylüyor zaten" diye cevap veriyor. Gel de gülümseme.

Otobüsten inince bir de minibüse binmem gerekiyor. İstanbul'un çok eski, eski olduğu kadar fakir, bir o kadar da tekinsiz olan bir semtine gidiyorum; ama deniz var orada, bir de nasıl anlatacağımı bilemediğim için "ruh" deyip geçeceğim bir şey var.

Minibüslerde o sorunlu anons sisteminden de bahsedilemeyeceği için insan hukukuyla çözüyorum işimi; en öne, şoförün hemen yanındaki koltuğa oturuyorum bu kez. Buraya ne zaman otursam, minibüs şoförünün nişanlısı gibi hissederim kendimi. Tuhaf bir arabesk duygusu kaplıyor içimi, "Selvi Boylum Al Yazmalı" geliyor aklıma. "Sevgi neydi? Sevgi emekti."

İndiğim yerde buluşuyoruz arkadaşım. "Dost" dediğin birine sarılmak ne güzel. Güvenmek ne güzel. Dar sokaklarda yürümeye başlıyoruz; bastonumla kaldırım kenarını takip ediyorum ben. Kendin olmak, doğal ve rahat olmak ne güzel; olduğun gibi kabul edilmek ne güzel.

Denize doğru yaklaştıkça, sokaklara sinmiş rutubet kokusunun yerini iyot ve balık kokuları alıyor. İleriden bir genç geliyor bağırarak ve yolda bir sağa bir sola yürüyerek. "Delirtmeyin lan beni!" diye bağılıyor. Onun ne tarafa yöneleceği belli olmadığından ve ben de ona göre bir yol çizemediğimden, bir anda burun buruna geliyoruz bu arkadaşla; yaşı en fazla on beş-on altı; "Delirtmeyin lan beni!" diyor bana; "Tamam" diyorum abimize, "Delirtmeyiz" Yürüyor gidiyor.

"Hayranım senin şu cesaretine" diyor arkadaşım. "Ben konfor alanını terk edeli çok oldu" diyorum. "Okulda öğrendim bunu" diye devam ediyorum; "Okul bahçesinde çılgınca futbol oynayan gençlerin arasından geçmeye çalışırken öğrendim; kenarda durmak yerine yürümeye karar verdiğimde. Hiç mi kafama top gelmedi peki? Gelmez mi? Ama bu riski almasaydım, beni gördüğü zaman oyunu durduran ve "Durun, hoca geçsin" diyen hayran olunası gençleri de tanımamış olacaktım. Seni görebilen insanlar da var bu hayatta, görmezden gelenler de. Birinden sakınayım dersin öbürünü de kaçırıyorsun. Denemek lazım yani."

"Yaşadıkça" diye özetledi arkadaşım; "Yaşadıkça yaşıyor insan, durdukça ölüyor."

Taşlı topraklı bir yoldan, hiç ummadığım bir yere çıkarıyor bizi arkadaşım. Bir yanda deniz, bir yanda ulu ağaçlar ve salaşlıkta zirve yapmış bir balıkçı kulübesi...

Ağaç gölgesine bir masayla iki tabure getiriyor bir adam; balıklardan bahsediyor sonra. Ben balıktan anlamam, limon sıktın mı hepsi aynı bence. "O değil de, gündüz vakti rakı mı içeceğiz?" diyorum. "Ben doldurur ben içerim, günah benim kime ne?" diye mırıldanarak, karmaşık şeylerle dolu iki tabak getiriyor bir başka adam. Sonra saat yönleriyle olmasa da, "sağ, sol, orta, onun yanındaki..." falan diyerek tabaktakileri söylüyor bana. Elimdeki bastonu ve anlamaz gözlerle baktığımı görmesi yeterli olmuş yani adam için. Bu kadar basit işte. O kadar içten gülümsüyorum ki teşekkür ederken, "Bizim dinimiz kolaylık dinidir" diye gülümseyerek karşılık veriyor adam. "İşleri zorlaştırmayınız, kolaylaştırınız" diyor arkadaşım kadehini kaldırırken. Anlıyorum ki sıradışı olan ben değilim; durumları sıradışılaştıran insanlar. Jean Paul Sartre'in şu sözü geliyor aklıma: "İnsanı 'kendi' yapan kendisidir, 'başkası' yapan da başkasıdır."

O esnada yerde parıldayan bir taş anlık olarak gözümü alıyor; güneşten aldığı delici ışığı bir ok gibi gözüme fırlatıyor birkaç saniyede bir. Başımı sağa sola hareket ettirerek ayağımın az ilerisinde duran taşın yerini tespit ediyorum. Eğilip alıyorum taşı. Bembeyaz sıcacık bir taş... Âlemin sırrını verir gibi uzatıyorum taşı arkadaşşıma. "İşte" diyor "Tüm evreni tutuyorum avucumun içinde. Varoluşun tüm bilgisi var bu taşta. İster Sartre'in bulantılı özgürlüğünü yaşa, ister Siddhartha'nın yolculuğunu."

Telefonu çıkarıp her iki kitaptan bölümler okuyorum, bir kulağımda kulaklıkla. İki dakika okuyor, on dakika anlatıyoruz. Akşama doğru yan tarafımıza üç kişi daha geliyor. İstek şiirleri var benden. Okuyorum birkaç tanesini kulağıma gelen sinyalleri seslendirerek.

Hem okuyor hem anlatıyoruz. Çok gülüyoruz, çok ağlıyoruz. Yaşıyoruz.

Hoş geldin mayıs akşamı.

## Okulda Birlikte Hayatta Birlikte'ye Devam Diye

**Bahar Yavuz**

[psybahar@gmail.com](mailto:psybahar@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Bu ay mayıs. İçinde ait olduğu mevsimlerin başlangıçlarını ve heyecanlarını da barındıran renkli bir ay. Hele ki çocuklar için yaz tatiline giden yolun son dönemeci de denebilir. Okullar kapanmadan, hadi kaldığımız yerden devam edip Okulda Birlikte Hayatta Birlikte'ye dair eksik bıraktığım düşüncelerimi tamamlayalım.

Okulda ayrımcılık öyküleri, neredeyse her yetişkin engellinin anı dağarcığında önemli yer kaplıyor. Hala, hızlı bilgi akışına ve onca insanın daha yüksek farkındalığına rağmen gerek eşit eğitim hakkının savunuculuğunda gerekse ayrımcı olmayan uygulamalarda tatmin edici düzeyde bir ilerleme kat edildiğini hissedemiyoruz. Bu nedenle, aile ve bireylerin yanı sıra, öğretmen ve idarecilerin bizzat sürece dâhil olmak için çaba sarf edip program yapmaları, güçlenmeyi hatırı sayılır bir biçimde destekleyebilecek nitelikte. Tam bu noktada SEÇBİR'in yürüttüğü projeyi paylaşma ihtiyacı hissetmişim işte. Şimdi de eğitimcilerin, öğrencilerinin her birinin birbirinden üstün değil farklı olduğunu bilerek, hepsinin eşit eğitim alma hakkına sahip olduğuna inanarak, okul dışındaki zamanlarını ayırıp hem kendilerini hem de eğitimin işleyişini geliştirmek üzere emek sarf edişlerinin bende yarattığı mutluluğa değinmek istiyorum.

Projede davet edildiğimiz toplantı gününde öğretmen ve idarecilerin öğrendikleri modellemeler üstünde çalışırlarkenki heyecanı, zihinlerinde uçuşup duran sorularını bize sorarlarkenki motivasyonları, kendimi yavaş yavaş bir hayalin kollarına bırakmama yol açtı. Öyle ki, evrensel tasarım ilkesini benimseyen bir eğitimci kadrosunun düzenleyip yarattığı bir okul, bir sınıf, bir ders ortamına yeni katılan bir öğrencinin ister çekingen, ister dışarıya dönük olsun ihtiyaçlarını ifade ederken hissettiği rahatlığı içimde duyar gibi oldum. Yalnız bu kadar mı? Aynı zamanda katıldığı ilk dersten başlayarak dâhil edici bir eğitim modelinin sağladığı alanda öğrenme sürecini sekteye uğratacak bir sorunla karşılaşması artık düşük bir ihtimal olmuştur. Üstelik sınıfın yeni bir elemanı

olarak diğlerleriyle kaynaşma ve kendi kimliğıyle var olma şansı erişilebilirliğin düşük olduğı ortamlardaki bir akranına göre yükselmiştir. Tabii ki farklı zihinlerin, farklı öğrenme dinamikleri söz konusu olduğunda tamamıyla ideal bir ortam yaratmak ütöpik kaçacaktır. Bu gibi düzenleme ve destek gereken dakikalar için, karşılıklı iletişime açık bir atmosferin yapıcı etkisi kendini gösterecektir.

Elbette bu Hayalde de sorunlar, kriz dakikaları, bilgisizlikler de var. Fakat hiçbiri iletişimsizlikle, inatla, biz daha iyisini bilirizcilikle beraber baş göstermiyor. Bir birey olmanın en temel ortaklık, insan haklarının sürekli referans olarak idrak edildiğı bir yaşam ortamında ki söz konusu bağlamda bu okul oluyor, sorunlar v krizler yeni şeyler öğrenmek ve ilerlemek için birer fırsat olarak algılanıyor. Bu durumda da tedbirler ve müdahaleler işbirliğı ve anlayışla gerçekleştiriliyor.

Bugün beni nahoş, endişelendirici, utandırıcı eğitim ortamları düşüncesinden, evrensel tasarımla kurgulanmış eğitim ortamlarına kaydıran emek, biliyorum ki yarın daha çok yayılacak, daha fazla insanı etkisi altında bırakacak ve farklı öğrenciler için umut ve birliktelikle yürüme imkanı verecektir. Bütün “bu hayali beraber kuralım” ısrarım bu yüzden. İnanmadan var edemeyeceğimizi bilerek ve yeni karşılaşmalara inanarak bitiriyorum bu ay yazımı.

Hayatın ilk adımından son adımına dek erişilebilirlik bizimle olsun!

## Çok Engellilik Arama Toplantısından Notlar

Canan Çam Yücel

[canancam@gmail.com](mailto:canancam@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Merhaba değerli okurlar,

İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Ayşe Nurtaç Sözbir Günebakan Çok Engelli Görmeyen Çocuklar ve Ailelerine Destek Derneği ve Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim Genel Müdürlüğü Programlar ve Öğretim Materyalleri Daire Başkanlığı işbirliğiyle, 3-4 Mayıs 2018 tarihlerinde İstanbul'da, Çok Engellilik Arama Toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bu arama toplantısının amacı, birden fazla engel, tıbbi ve/veya gelişimsel sorun yaşayan kişilerin ülkemizde ulaşabildikleri eğitim olanaklarının artırılması ve "çok engellilik" in bir özel eğitim kategorisi olarak kabul edilmesi amacıyla, alanda çalışanlarla, özellikle ailelerin çeşitli konularda görüşlerini ortaya koymasını ve işbirliği olanaklarının oluşturulmasıdır. Bu amaçla ülkemizden ve farklı ülkelerden akademisyenler, STK temsilcileri ile bu konuda çalışan öğretmen, sağlık çalışanları ve diğer uzmanların katılımıyla interdisipliner bir bakış açısıyla bir arama toplantısı gerçekleştirilmiştir.

Toplantının açılış gününün ilk yarısında, Amerika, Fransa, Hırvatistan, Bulgaristan, Romanya gibi farklı ülkelerden katılımcıların kendi ülkelerindeki çalışmalarını paylaştığı bir panel yapılmıştır. Ardından küçük çalışma grupları halinde çeşitli konularda toplantılar yapılmış ve ikinci günün sonunda çalışma gruplarından çıkan raporlar tüm katılımcılara sunulmuştur. Tüm gruplardan çıkan raporların sonuçları, derlenerek bir sonuç raporu oluşturulması planlanmıştır. Sonuç raporunun, YÖK veya MEB tarafından basımının gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir.

"Çok Engellilik ve görme-ışitme engellilik" ana başlıkları altında planlanan tartışma gruplarının konuları şu şekildedir:

- 1- Erken çocukluk eğitimi ve erken müdahale hizmetleri
- 2- Eğitimin iyileştirilmesi ve müfredat geliştirme (Öğretmen, ve uzmanların yetiştirilmesi,

mesleki eğitim, müfredat)

3- Sağlık ve eğitim politikaları ve düzenlemeler (Tanılama, değerlendirme, ICF, yerleştirme, yasa ve yönetmelikler)

- İletişim (Destekleyici teknoloji, alternatif ve destekleyici iletişim)

Bu yazımda, küçük grup tartışmalarında ele alınan ilk üç madde üzerine tartışılan konuları ve gündeme getirilen önerileri sizinle de paylaşmak istedim.

Erken doğan ve riskli bebeklerin aileleri ile sağlık çalışanlarının işbirliği içinde olmaları gerekmektedir. Mevcut uygulamada sağlık çalışanları tanı ve değerlendirme yapmakta fakat yönlendirme yapmamaktadır. Aileler çocuklarının gelişimi ve eğitimi için kendi çabalarıyla yol kat etmeye çalışmaktadır. Sağlık sisteminde yeni doğan çocukların rutin kontrolleri ve aşuları konusunda aileler bilgilendirilmekte ve yönlendirilmekte fakat farklı olan riskli bebeklerin ne gibi farklılıkları olduğu, örneğin, nasıl emzirilebileceği gibi özel durumlara yönelik herhangi bir bilgilendirme veya yönlendirme yapılmamaktadır. Sağlık ocaklarında aile hekimlerinin yanı sıra, çocuk gelişimi uzmanları da bulunmalıdır. Sağlık ocakları veya bu gibi kurumlarda, ailelere rehberlik edecek ve onları yönlendirecek çocuk gelişimi uzmanları istihdam edilmelidir. Bu uzmanlar, aileleri ilk önce çocuklarının engelli oluşu, engel türü ve engel derecesi konusunda bilgilendirmeli, ailelerin çocuğunun farklılığının farkına varmasını sağlamalı ve çocuğun gelişimini takip etmelidir. Ailelerin sağlıklı bebek dünyaya getirememiş olmaktan dolayı yaşadıkları psikolojik süreçleri en az hasarla atlatabilmeleri, çocuklarının farklılığını ve engelini fark etmeleri ve gelişimini desteklemeleri için psikolojik olarak desteklenmeleri gerekmektedir. Aileler, çocuklarını tam olarak kabul ettikleri zaman onların gelişimi ve eğitimi için harekete geçebilmektedirler. Aynı zamanda bu sağlık ocaklarında çocuğun engeline göre ilgili kurumlara yönlendirebilecek yetkin kişiler yer almalıdır. Çocukların görme, işitme, nörolojik kontrolleri büyük önem taşımakta olup düzenli olarak takip edilmelidir. Erken müdahale 0-3 yaş arası çocukların ailelerine gerekli desteğin verilmesi, çocuğun en doğal ortamı olan ev ortamında ailenin de desteğiyle gelişiminin desteklenmesi hizmetlerini kapsamaktadır. Doktorlar, fizyoterapistler, psikologlar, gelişim uzmanlarının da içinde bulunduğu bir ekip oluşturulmalı ve mutlaka ekip çalışması yapılmalıdır. Bu ekipte yer alan kişiler, çocuğu değerlendirmeli ve belirlenen

hedefler doğrultusunda çocuğun bireysel eğitim planı oluşturulmalıdır. Türkiye’de bir ekip çalışması yapılamaması nedeniyle, aileler tek tek uzmanları bulmak ve destek almak zorunda kalmakta ve bu da ciddi bir zaman kaybına neden olmaktadır. Aileleri ilgili sağlık kuruluşlarına ve uzman kişilere yönlendirecek uzman bir kadronun bulunduğu bir riskli bebek merkezi kurulmalıdır. Sağlık ocaklarında çalışan kişiler normal gelişime sahip bebekler hakkında genel bilgilere sahip olmakta fakat erken doğan veya riskli bebeklerin özel durumları hakkında yeterince bilgiye sahip olmamaktadır. Bu kurumlarda çalışan kişilerin de doğru ve etkili yönlendirmeyi yapabilmeleri için gerekli eğitimleri almaları gerekmektedir. Sağlık Bakanlığı, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı ve ilgili sivil toplum kuruluşları işbirliği içinde çalışarak ailelere destek vermelidir. Kurulacak olan riskli bebek merkezinde uzmanların bulunduğu bir ekip olmalı ve ekibin aldığı ortak karar doğrultusunda çocuğun eğitsel planı yapılmalıdır. Çocuğun yaşı büyüdükçe özel eğitim ve rehabilitasyon merkezlerinden de eğitim alabilmektedir. Ayrıca bazı büyükşehir belediyelerinin de engelliler birimlerinde de ailelere ve engelli çocuklara bazı hizmetler sunulmaktadır. Ancak gerek özel eğitim ve rehabilitasyon merkezleri gerekse belediyeler olsun, buralarda da ekip çalışmalarına çoğunlukla rastlanamamaktadır. Eğitim esnasında kullanılan materyaller de çok önemlidir. Çocukların gelişimi için uygun materyaller seçilmelidir. Erken müdahalenin amacı, çocukları okul öncesi eğitime hazırlamak, okul öncesi eğitimin de amacı, çocukları ilkökula hazırlamaktır. Okul öncesi dönemdeki ihtiyaçlarla ilköğretimdeki ihtiyaçlar paralellik göstermektedir. Anaokulu öğretmenleri ile ilkökul öğretmenleri, engelli veya çok engelli çocuklar hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları için bütünleştirici eğitim ortamlarına çocuğu yeterince dâhil edememektedirler.

Özel eğitim kurumlarında öğretmenlerin sıklıkla yer değiştirmesi önemli sorunlardan biridir. Öğretmenlerin büyük bir kısmı, çok engellilerle çalışmayı tercih etmemektedir. Öğretmenleri bu alanda çalışmaya motive etmek için birtakım önerilerde bulunulmuştur. Öğretmenleri mesleklerini yerine getirirken rahatlatılmak için yardımcı öğretmenler sağlanabilir. Bir sınıfın bir özel eğitim öğretmeni olmasına özen gösterilmeli ancak bu özel eğitim öğretmene destek olmak üzere sınıfta bir de yardımcı öğretmenin



bulunmasına çalışılmalıdır. Bu yardımcı öğretmenlerin yetiştirilmesi için Yüksek Öğretim Kurumu tarafından iki yıllık bir program açılabilir ve bu kişiler Milli Eğitim Bakanlığı'nın da desteğiyle Öğretmen Yetiştirme Birimi aracılığıyla verilen belge ve açılan kadro ile atanabilir. Bu sistem sadece özel eğitim okullarında eğitim gören çocukların öğretmenlerini desteklemek için değil, aynı zamanda kaynaştırma eğitimine tabi olan çocukların öğretmenlerini desteklemek için de önerilmektedir. Çok engelli çocukların da mümkün olduğunca kaynaştırma ve bütünleştirme yoluyla eğitime almaya yönlendirilmeleri gerektiği düşünülmektedir. Yetiştirilecek öğretmenler için yüksek lisans programları açılabilir; böylece belli oranda eğitim almış, alanda çalışmayı isteyen, motive olarak gelmiş kişilerin bu programda yer alması mümkün olabilir. Okullarda bir tane eğitim koordinatörü bulunabilir, bu koordinatörler, alanda deneyimli kişilerden seçilebilir ve bu koordinatörler, sınıfların öğretmenlerine rehberlik edebilir, ailelerle yapılacak olan toplantı ve görüşmeleri düzenleyebilir. Çok engelli çocukların öğretmenlerinin eğitim verdikleri süre boyunca kendilerini geliştirmelerini, bilgilerini ve deneyimlerini daha da arttırmalarını sağlamak amacıyla panel, seminer, kongre gibi organizasyonlara katılmaları sağlanabilir. Yaptıkları her çalışma, performanslarına yansıtılabilir ve böylece motive olmaları konusunda desteklenebilir. Ekip çalışması hem çocuğun değerlendirilmesinde hem de eğitim planının hazırlanmasında önemlidir. Çocuğun ailesi, mutlaka bu ekibin bir üyesi olmalıdır. Bu ekipte fizyoterapist gibi başka uzmanlar da bulunmalı ve bu uzman kişiler gerekli eğitimleri almalıdır. Çok engelli çocuklar için özel bir müfredat geliştirilmelidir. Bu müfredat önemli bazı başlıkları içerebilir; iletişim becerileri, günlük yaşam becerileri, akademik beceriler, mesleki beceriler bu başlıkların başlıcaları olarak önerilmektedir. Öğrenmede en etkili yollardan biri de yaparak yaşayarak öğrenmedir. Çok engelli çocukların da öğrenmelerini arttırmak ve becerilerini geliştirmek için okul dışına çıkmak, geziler düzenlemek büyük önem taşımaktadır. Bu anlamda etkinliklerin de müfredata eklenmesi için Milli Eğitim Bakanlığı ile işbirliği yapılması gerektiği vurgulanmaktadır. Pilot olarak belirlenecek bir okulda örnek bir çalışma başlatılmalıdır. Pilot çalışmanın yapılacağı okulun adında "çok engelliler" ibaresinin geçmesine mutlaka dikkat edilmelidir.

Özel Eğitim Hizmetleri Yönetmeliği'nde birden çok yetersizlik türünün tanımının olmasına karşın çok engelliliğin herhangi bir tanımı bulunmamaktadır. Örneğin, kör-sağırılığın herhangi bir tanımı, yönetmelikte yer almamaktadır. . Bu durum çocukların tanılanmasını ve eğitim almasını zorlaştırmaktadır. Yönetmeliğe bu tanımların konulması önerilmektedir. Sağlık kurulu raporlarında engel türlerini ve derecelerini uygun biçimde niteleyecek altın standartların belirlenmesi gerekmektedir. Doktorlar, sağlık kurulu raporlarını bu standartlara göre düzenlemelidir. Doktorlar ile özel eğitimci ve psikologlar bir araya gelmelidir ve işbirliği içinde çalışmalıdırlar; transdisipliner bir çalışma ortamı yaratılmalıdır. Sağlık Bakanlığı, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı işbirliği içinde çalışmalıdır. Eğitimcilerin de engelli çocuk hakkında doktoru bilgilendirmesi, çocuğun gelişimi ve eğitimi için önemlidir. Eğitimin okul öncesi dönemden itibaren başlaması gerekmektedir. Bu noktada, eğitsel tanılama ve eğitsel değerlendirmede kullanılacak olan kodlamaların doğru bir şekilde yapılması gerekmektedir. Bu kapsamda, Rehberlik Araştırma Merkezleri'nde de bir ekibin bulunması, çocukla ilgili bilgileri aileden almak yerine uzman kişilerce yapılacak ölçme ve değerlendirme sonucunda eğitsel tanılama ve değerlendirmenin yapılması gerekmektedir. Rehberlik Araştırma Merkezleri'ndeki ekipte mutlaka bir sosyal hizmet uzmanının bulunması ve aileleri sahip oldukları sosyal haklar konusunda bilgilendirmesi önerilmektedir. Genel olarak ülkemizde özel eğitim öğretmenlerinin az sayıda olması, yeterli miktarda ve çeşitlilikte materyalin özel eğitim sınıflarında bulunmaması gibi sorunlar yaşanmaktadır. Çok engelli çocuklar için özel müfredatların geliştirilmesi konusunda Milli Eğitim Bakanlığı'nın çalışmaları bulunmaktadır. Bazı okulların müfredat ve materyal geliştirme konusunda çaba gösterdikleri gözlemlenmektedir. Ancak bu çalışmaların sayısının ve niteliğinin artırılması gerekmektedir. Engellilik alanındaki terimlerin net olarak tanımlanması ve kavram karmaşasının önlenmeye çalışılması önemli görülmektedir. Tıp alanında da bu tanımların kullanılması gerekmektedir. Tüm ilgili bakanlıkların aktif olarak yer aldığı, alanda çalışan uzman ve akademisyenlerin bulunduğu, sivil toplum kuruluşlarını ve üniversiteleri de kapsayan geniş kapsamlı toplantı ve kongrelerin sık aralıklarla ve düzenli olarak yapılması için çalışılmalıdır. Gerçekleştirilen Arama Toplantısı sonucunda Milli Eğitim Bakanlığı'na sunulacak olan rapor doğrultusunda bakanlığın ne gibi çalışmalar yaptığı takip edilmelidir. Her ilçede

çok engelli çocukların özel gereksinimlerini karşılamaya yönelik gerekli araç-gereç ve materyallerin bulunduğu, uygun fiziki düzenlemelerin yapıldığı ve yeterli sayıda özel eğitimcinin yer aldığı bir pilot okul oluşturulabilir. Çok engelli çocukların, evlerinin bulunduğu ilçeden çok uzakta bir okulda eğitim faaliyetlerini sürdürmek zorunda kalmaları önlenmelidir. Ancak hali hazırda eğitime devam etmekte olan özel eğitim okullarında da eğitime devam edilmesi önerilmektedir. Aileler, çocuğun farklı hizmetleri alması için sürekli bir yerden başka bir yere hareket etmektedir. Bu sıkıntıların azaltılabilmesi için tüm eğitim hizmetlerinin mümkün olduğunca okul ortamında toplanmasına çalışılmalıdır. Böylece, hem çok engelli çocukla çalışan ekibin tüm üyelerinin işbirliği içinde olması sağlanmış olacak hem de ailelerin psikolojik olarak yıpranması önlenmiş olacaktır. Böyle bir durumda, yapılan çalışmaları tek bir elden kontrol edebilmek için otokontrol mutlaka Milli Eğitim Bakanlığı'nda olmalıdır.

## **Engelli / Sağlık Sorunu veya Özel Durumu Olan Adaylara Yapılan Sınav Uygulamaları**

**Sevgi Mart**

[sevgi.mart@gmail.com](mailto:sevgi.mart@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Merhaba arkadaşlar. Bu ay sizlere, hepimizin yolunun en az bir kez kesişmiş olduğu Öğrenci Seçme ve Yerleştirme Merkezi tarafından hazırlanarak; 09.04.2018 tarihinde yayınlanan, Engelli/Sağlık Sorunu veya Özel Durumu Olan Adaylara Yapılan Sınav Uygulamaları Raporu'ndan söz etmek istiyorum. Rapora, ÖSYM'nin [www.osym.gov.tr](http://www.osym.gov.tr) internet adresinden ulaşabilirsiniz.

Çalışmanın danışma kurulunda, İstanbul Üniversitesi Rektörü, Atılım Üniversitesi Rektörü, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi ve Kırıkkale Üniversitesi öğretim üyeleri ile Milli Eğitim Bakanlığı Ölçme Değerlendirme ve Sınav Hizmetleri Genel Müdürü yer alırken, rapor, ÖSYM Engelli Adaylar Daire Başkanı Belma ATAĞ tarafından hazırlanmış.

Söz konusu çalışmanın giriş kısmında, engelliliğin uluslararası düzenlemelerdeki durumuna ve ülkemizdeki tarihsel sürecine değinildikten sonra, Türkiye İstatistik Kurumu tarafından, örnekleme yöntemi ile yapılan bir istatistiksel çalışmaya dayanılarak; engelli nüfus dağılımından söz edilmiş. Yine aynı bölümde, ÖSYM'nin amacının engelli adayların diğer adaylarla ve diğer engelli grupları ile aralarında dezavantajların ortadan kaldırılarak; herkesin, sadece bilgi ve becerilerinin ölçülebildiği sınav ortamlarının hazırlanması olduğu; bu çerçevede, sınavlarda ihtiyaç duyulan okuyucu ve işaretleyiciler için bilgilendirme toplantıları yapıldığı; alternatif iletişim ve sınav materyalleri ile teknikleri geliştirilerek; engelli adaylar için uygun sınav ortamları hazırlandığı ifade edilerek; engelli/sağlık sorunu veya özel durumu olan adayların, bu özel ihtiyaçlarının, ÖSYM'ye ulaştırılan sağlık raporlarının değerlendirilmesi sonucu tespit edildiği belirtilmiş.

Engelli/sağlık sorunu veya özel durumu olan adayların, özel salonlarda sınava alınabilmeleri için; üniversite ya da devlet hastanelerinden alınmış Engelli Sağlık Kurulu Raporu/Sağlık Kurulu Raporlarının onaylı bir örneğini, ihtiyaca göre gerekli alanlar işaretlenerek doldurulan Engelli/Sağlık Bilgi Formunu, engel/sağlık durumunu belirtir dilekçeyi ve aday bilgi formunu, ilgili sınavın başvuru süresi içerisinde, ÖSYM Engelli Adaylar Daire Başkanlığı (EADB) 06800 Bilkent/ANKARA adresine ulaştırmaları gerektiği belirtilmiştir. Engel bilgi formu doldurulurken, soru kitapçığı okuma durumu, cevap anahtarı işaretleme durumu, sınav salon tercihi, sınav salonuna erişim durumu, sınava getirilebilecek ilaç-materyallerin, dikkatli biçimde ve ihtiyaca en uygun şekilde doldurulması gerekmektedir. Zira bu bilgiler, sınav giriş belgelerine de işlenmekte ve salonlara yerleştirilirken, yapılan eksiksiz işaretleme sayesinde herhangi bir sorun yaşanmamaktadır. Burada kendi deneyimimden bir örnek vereyim. Ben Braille daktilo kullanıyorum. Engelli aday bilgi formunu doldururken, bu materyali belirtmiş olduğumdan; ÖSYM'nin tüm sınavlarında, sınav giriş belgemde, "Braille daktilo kullanılabilir." ibaresi yer alıyor. Bu nedenle, bu formun, ihtiyacınıza en uygun şekilde doldurulması oldukça önemli arkadaşlar.

Ayrıca, yine raporda, sınavda zorunlu olarak kullanılacağı, engelli/sağlık durumu bilgi formunda belirtilen; ancak, kullanımı sınav güvenliğini zedeleyecek alet, araç gereç ve materyalin, kullanımı için, 2017 yılına kadar, ÖSYM tarafından, özel salonlar ve hatta binalar belirlenerek; sadece 14 sınav merkezinde bu adaylar sınava alınabiliyorken; 2018 yılından itibaren, ÖSYM'nin "Herkes İçin Her Yerde Olmak" ilkesi kapsamında, Türkiye'nin tüm illerinde, söz konusu aletleri kullanmak zorunda olan adayların sınava alınacakları belirtilmiştir.

Engelli salonlarında yapılan tüm sınavların, ÖSYM tarafından salonlara gönderilen saatlere entegre kameralarla kayıt altına alındığı da belirtilmiştir. Burada benden bir tavsiye, salona girdiğinizde saatin yerini sorun ve soruların zorluk ya da kolaylığına göre, arada bir başınızı kaldırıp; bir gülümseme ya da somurtma gönderin. Çünkü, ben bundan sonra öyle yapacağım.

Raporda sürekli engeli bulunan adaylar için uygulanan sınav yöntemlerinden de bahsedilmiş. Görme engeli bulunan adaylar için, tercihlerine göre, hem okuyucu hem işaretleyici; ya da yalnız işaretleyici görevlendirildiği; adayın tercihinine göre, 9 ya da 14 punto ile yazılmış soru kitapçıkları verildiği; yalnız EKPSS’de, 16 ve 18 puntoluk soru kitapçıklarının verilebildiği belirtilmiş. Ayrıca, soru kitapçığını kendisi okumayı tercih eden adaylar için, 2018 yılında yapılacak sınavlardan başlamak üzere; ek süre verileceği; görme engelli adaylar için ise bu uygulamanın zaten yapılmakta olduğu; ayrıca, karmaşık ifadeli, grafik ve şekil içeren sorulardan, görme engelli adayların muaf tutulduğu ve puan hesaplaması yapılırken, muaf sorular dikkate alınarak; değerlendirme yapıldığı ve bu durumun sınav sonuç belgelerinde belirtildiği de ifade edilmiş. E-sınav uygulamalarında, görme engelli adayların talep etmeleri halinde, ekran okuyucu veya ekran büyüteci yardımı ile sınava alınacakları ve 2018 yılından itibaren yapılacak sınavlarda, ekran büyüteci kullanan adaylara da ek süre verileceği belirtilmiş.

Sınav giriş belgelerinde, “İşitme cihazı/biyonik kulak” yazılı olan adayların, bu cihazları ile sınav salonuna alındıkları; ancak, söz konusu cihazların, salon görevlisi tarafından, sınav başlamadan teslim alınarak; sınav bitiminde, ilgiliye teslim edildiği; bu cihazların mutlaka üzerinde kalmasını isteyen adaylar için, 2018 yılından itibaren 81 ilde uygulanmaya başlanan özel sınav binalarında sınava giriş yerleri belirlendiği; istemsiz sesler çıkaran işitme engelliler için, tek başlarına sınava alınma uygulamalarının yapıldığı da yine raporda ifade edilmiş.

Yine raporda, bedensel engelli adaylardan talep edenlere işaretleyici yardımı verildiği; Serebral Palsi hastaları için ise, hem okuyucu hem işaretleyici yardımı verildiği; engel/sağlık bilgi formunda merdiven çıkamayacağını ya da çıkmakta zorlandığını belirten adayların, sınav salonlarının giriş katlarında ya da asansörlü sınav binalarında sınava alındıkları belirtilmiş.

Süreğen hastalık, dil ve konuşma bozukluğu, zihinsel (Mental Retardasyon) ve sınıflanamayan bölümlerinde yer alan adaylar ise, diğer engelli grubunda değerlendirilmiş ve bu adaylar için de talep etmeleri halinde, işaretleyici/okuyucu

yardımları, tekli salonlarda sınava alınma ve sağlık raporunda özellikle öğrenim güçlüğü yaşadığı belirtilen adaylar için ek süre uygulamaları yapıldığı ifade edilmiştir.

Geçici sağlık sorunu yaşayan adayların, alçı ve benzeri tıbbi materyallerle, bu materyallerin gerektirmesi halinde, her türlü kablolu ve kablosuz iletişimi kesilmiş salonlarda ve yine gerek duyulması halinde, işaretleyici ve okuyucu yardımcı ile sınava alındıkları da raporda belirtilmiştir.

Raporun devamında, ÖSYM tarafından 2014-2017 yılları arasında yapılan sınavlara giren engelli/sağlık sorunu veya özel durumu bulunan adaylara ilişkin grafik ve dağılım tablolarına yer verilmiştir. Ayrıca, EKPSS ve Kura ile atamaya ilişkin özetleyici bilgilere değinilerek; söz konusu sınav ve kuralların, Devlet Personel Başkanlığı ve Sağlık Bakanlığı ile koordineli biçimde yürütüldüğü; sınavda yer alan soruların, üniversitelerin ilgili engel gruplarına yönelik akademik çalışmalar yürüten birimlerinden seçilen öğretim üyelerince hazırlandığı; böylece her adayın kendi yetenek ve becerileri doğrultusunda sorularla karşılaşmasının sağlandığı vurgulanmıştır.

Raporun sonuç kısmında ise, ÖSYM tarafından, engelli/sağlık sorunu veya özel durumu olan adaylar için, sınav koşullarının iyileştirilmesine yönelik çalışmaların devam ettiği ve teknolojik gelişmeler ve diğer imkânlar doğrultusunda, sivil toplum kuruluşları ve üniversitelerle işbirliği halinde, koşulların her geçen gün iyileştirildiği ifade edilmiştir.

Görüldüğü gibi arkadaşlar, çizilen tabloya göre her şey günlük güneşlik. Bize de sadece ders çalışmak düşüyor o zaman.

## 11. Selen Özel Bilgi Yarışmamız ve Öncesi

Mürşide Ciğerlioğlu

[mursidecigerlioglu@gmail.com](mailto:mursidecigerlioglu@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Hazırlanması yazmak kadar zor, izlemesi yazının yayınlanması kadar keyifli... Selen Özel Bilgi Yarışmasından bahsediyorum. Engelsiz Erişim'in ilk kurulduğu zamanlardı. Kaldırım aktivistleri olarak sesli otobüsler için İETT'ye karşı eylemler yürüttüğümüz zamanlardı. O zamanlarda düşünmeye başlamıştık; aktivist çalışmalar güzeldi ama biraz da kendi içimize dönmeliydik. Bu işleri yaparken görme engelli kitleleriyle de bir arada olmalıydık. Yeni engelliler tanınmalı ve kendimizi bizi bilmeyen görmeyenlere tanıtmalıydık. Bu ortamı nasıl sağlayabiliriz diye düşünürken, aklımıza Altı Nokta İstanbul şubesinde 2001 veya 2002 yıllarında düzenlenmiş olan bilgi yarışması geldi. O yarışmaya bugünkü Engelsiz Erişim'in çekirdek kadrosunu oluşturan, Adem, Engin, Sevdâ, Levent ile birlikte ben de katılmıştım. Biz bu yarışmadan çok keyif almıştık. Ve bu yarışma ortamında farklı birçok görmeyen kişi ile tanışıp kaynaşmıştık. İşte bu sebepten dolayı bizde de bir bilgi yarışması düzenleme fikri oluştu. Bu sayede biz görme engelli kitleleri ile bir araya gelme imkanı bulmuş olacaktık. Yeni kişilerle karşılaşmamız, yeni fikirlerin oluşmasına zemin hazırlayacaktı. Yeni fikirler yeni projeler ve yeni mücadele alanları demekti. Gerçekten de öyle oldu. Biz bilgi yarışmasını düzenledikçe, bizi tanıyanların sayısı arttı ve grubumuza yeni yeni arkadaşlarımız dâhil oldu. Çok da güzel oldu.

Bilgi yarışmamızı düzenleme kararını aldıktan sonra, bu süreci nasıl yürüteceğimize karar vermemiz gerekiyordu. Tam da biz bilgi yarışması için hazırlık yapmaya başladığımız 2010 yılında, maalesef, görme engelli aktivist ve akademisyen olan arkadaşımız Selen, o sene hayatını kaybetti. Biz de en azından Selen'in adını yaşatabilmek için bilgi yarışmamıza onun adını verdik.

Bilgi yarışması hazırlığı sırasında aldığımız en önemli karar: yarışmanın her aşamasında biz olmalıydık ve yarışmamızı erişilebilir biçimde hazırlamalıydık. Soruların



hazırlanması, basılması ve sunumu bizim emeğimizle ve tabi ki erişilebilir olmalıydı. Bu şartları sağlayabilmek için her sene farklı farklı yöntemler denedik. Böyle böyle derken, birde baktık ki yıl 2018 olmuş ve biz, Selen Özel Bilgi Yarışması'nın on birincisine gelmişiz.

Yarışmamızı her kes için erişilebilir bir ortamda yapabilmek için neler yapıyoruz biraz onlardan söz edeyim.

1- Yarışma sorularının okunması: Yarışma sorularımız görme engelli sunucumuz tarafından sesli olarak okunurken, salondaki izleyiciler ve gören yarışmacılarımız için de projeksiyondan sahneye yazılı olarak yansıtılıyor.

2-Cevapların cevap kâğıdına işaretlenmesi ve salona ilanı: Bunun için oldukça orijinal bir çözüm geliştirdik. Her masada, üç yarışmacının dışında 4. kişi olarak Engelsiz Erişimden birisi masa görevlisi olarak bulunuyor. Yarışmacılar, sorularına hangi cevabı vereceklerine karar verdikten sonra, cevaplarını masa görevlilerine bildiriyorlar. Sonra da oy pusulasına benzer bir şekilde oluşturduğumuz cevap kâğıdında, seçtikleri seçeneğin altındaki boşluğa evet mührünü basıyorlar. Cevap kâğıdı her soru için bir tane hazırlanıyor. Cevap kâğıdının üzerinde, a b c ve d harfleri hem kabartma yazı hem de Latin harfleri ile yazılmış olduğundan yanıt anahtarındaki işaretlemeyi hem görme engelli hem de gören yarışmacılar çok rahat okuyup işaretleyebiliyorlar.

3- Puanlama ve jüri masası: Puanlamalarımızı, görme engelli bir arkadaşımız, excelde hazırlanan bir formül ve tablo ile tutuyor. Bunun yanı sıra gören bir yarışma görevlisi, panoya puan durumunu yazıyor. Sorularda ortaya çıkacak her hangi bir ihtilafa karşılık ya da soru güvenliği ile ilgili bir durum söz konusu olursa jüri üyelerimiz gerekli değerlendirmeyi yapmak üzere sahnede hazır bulunuyor.

4- Yarışma mekânında erişilebilirlik: Yarışma binamızda normal koşullarda hiçbir kılavuz iz bulunmuyor ancak biz, yerlere kalın kabloları bantlayarak sahneye ve tuvaletlere erişimi sağlayacak şekilde kılavuz izler oluşturuyoruz.

5- Hediye çekilişlerinde erişilebilirlik: Yarışmamıza ister yarışmacı isterse izleyici olarak gelen kişiler için bir sıra numarası veriyoruz. Bu sıra numaraları da hem mürekkep baskı hem de kabartma rakamlarla yazılıyor.

6- Ulaşım: Yarışmacılarımızın, yarışma salonuna rahat ulaşımını sağlayabilmek için detaylı yazılı yönlendirmeler yapıyoruz. Ancak bununla da yetinmeyip yarışma salonumuza en yakın olan otobüs ve metro duraklarında, yarışmacılarımızı karşılayıp salona kadar eşlik eden görevliler bulunduruyoruz.

7- Etkinlik mekânının betimlenmesi: Öncekilerden farklı olarak 12 Mayıs tarihinde gerçekleştirdiğimiz organizasyonda, yarışmaya başlamadan önce, yarışma salonu, görme engelliler için Boğaziçi Üniversitesi Engelliler Birimi Başkanı Hande Hanım tarafından sesli olarak seyircilere betimlendi

8- Plaket ve sertifikalar: İlk defa bu sene yarışma sponsorlarımıza verdiğimiz plaketleri ve görevli öğrencilerimize verdiğimiz sertifikaları, hem kabartma olarak hem de matbu yazı ile yazdırmayı başarabildik.

9- Yeme içme: Yarışmamız boyunca bize yemek hizmeti sağlayan yemek firması ile organizasyon öncesinde toplantı yaparak, görme engellilere ikram sunumunu nasıl yapacakları konusunda firma yetkililerini bilgilendirdik.

Bizler, Engelsiz Erişim Derneği olarak bilgi yarışmamızın hazırlıklarına her yıl Aralık-Ocak aylarında başlarız. İlk olarak her yarışma sonunda aldığımız iyileştirme notlarını gözden geçirerek işe koyuluruz. Bir önceki yıl yaşanmasından memnun kalmadığımız şeylerin bir sonraki yıl tekrarlanmaması için alabileceğimiz tedbirler ve çözüm önerilerini uygulamayı prensip haline getirdik. Yarışmanın tüm aşamalarını planlayıp takip edecek bir yarışma komitesi kurduk. Her ne kadar yarışma komitesi kursak dahi grupta hemen hemen her kes bir işin ucundan tutar. Yarışma sorularının hazırlanması, gerekli ve materyallerin temini, iş bölümü ve iş birliği içinde belirlenen sürede tamamlanır.

Her yıl tekrarlanan bu hummalı çalışmalar, 2018 yılı 11. Selen Özel Bilgi Yarışması için de aynı şekilde işledi ve tüm bu süreç sonunda hazırlıklarımız bittiğinde, güzel sunucumuz Nurşen Hanım, yarışma akış programını hazırlayıp gözden geçirmemiz için mail grubumuza attı. Programı okuduğumda “Aman Allah’ım bu ne yoğun bir akış, nasıl geçer bu program?” diye kendi kendime düşünmüştüm.

Yarışmamıza, Hande Hoca’nın salon betimlemesini yapmasından sonra Engin Yılmaz’ın yaptığı kısa bir konuşma ve arkasından Engin’in tüm salona söylediği erişilebilirlik sözü ile başladık Programımız, her sene olduğu gibi Selen’in annesi Fehime Hanım’a verdiğimiz küçük ama anlamlı bir hediye ile devam ettik. Sağ olsun Fehime Hanım hiçbir yarışmamıza gelmemezlik etmedi.

Yarışmamıza, bu yıl da yirmi bir grup yarışmacı olarak katıldı. Her oturumda yedi grup yarıştı. Toplamda üç eleme oturumunun ardından final oturumu gerçekleşti.

Yarışma oturumlarımıza yarışmacılarımızın kendilerini tanıtması ile başladık.

Yarışmalarımıza, Ankara’dan, Bursa’dan, İzmir’den, Hatay’dan ve Osmaniye’den gelen gruplarımız vardı. Hepsine çokook teşekkür ederiz.

İlk sorumuz okunur okunmaz süremizin başladığını gösteren gong sesi ve artık yarışma klasiği olan Türk Marşı ve Âdem’in “son 10 saniye” uyarısı yarışmamızın müzik ile renklendiği anlardı. Birde La Bamba şarkımız var ki bu şarkının ne zaman geleceği hiç belli olmuyor. Yarışmamızı sürekli takip edenler bu şarkı çaldığında “seyirciye sor “ bölümüne gelindiğini anlıyor.

Yarışma oturumlarımız arasında Sevgili Levent erişilebilir oy kullanma ile ilgili, sevgili Nurşen ise bir kış boyu düzenlediğimiz engelsiz eğitim programları hakkında seyircilerimize kısa kısa sunumlar yaptılar

Yarışmamız, çekişmeli yarışma oturumları, plaket ve sertifika törenleri, seyirciye sor bölümleri, yapılan kısa sunumlarla birlikte bir baktık ki final oturumuna ve ödül törenine gelmiş ve yarışma etkinliğimiz bir çırpıda bitmiş bile

Yarışmamız biter bitmez her yıl olduğu gibi mail ve Whatsapp grubumuzdan yarışma değerlendirmesi ile ilgili yazışmalara başladık. Daha kusursuz nasıl olabiliriz diye iyileştirme ile ilgili notlarımızı aldık. İnşallah bir sonraki organizasyonumuzda daha kusursuz olarak sizlerle buluşmayı umuyoruz. Gerçi biz her ne kadar kendimizi acımadan eleştirsek dahi aldığımız güzel bildirimler bizi daha bir motive ediyor. Son olarak yarışmamıza ilgi gösteren tüm katılımcı ve izleyicilerimize, bize destek veren Boğaziçi Üniversitesi ve yine etkinliğimize güvenerek sponsor olan MCT Data, Sesli Betimleme Derneği, Altı Nokta Körler Vakfı ve lezzetli ikramları ile yarışmamızı güzelleştiren Bekart yemek şirketine teşekkür ederiz.

## RoboBraille De Ne Ola?

Elif Emir Öksüz

[filerime@gmail.com](mailto:filerime@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Merhaba değerli okurlar,

Bu ay sizlere bir pratik dosya dönüştürme yöntemi tanıtacağım. Bilgisayarınıza program kurmak yok ve tamamen bedava. İşin kötüsü yalnızca İngilizce ve birkaç başka yabancı dilden dokümanları dönüştürebiliyorsunuz ve kullanmak için az biraz İngilizce bilmek gerekiyor. Kısıtlı bir kullanım alanı olsa da paylaşmak istedim. Belki Türkçe desteği sağlanır ileride ya da biz bunun için çaba gösterebiliriz.

Neyse sadede geleyim. Bu bir internet sitesi. [www.robobrace.com](http://www.robobrace.com). Bu siteye gidip dönüştürmek istediğiniz erişilebilir olmayan dokümanı yüklüyorsunuz ve dönüştürmek istediğiniz formatı seçiyorsunuz. Saniyeler içerisinde belgeniz e-posta adresinize gönderiliyor. Okunmayan pdf veya yazı içeren resim dosyalarını okunabilir pdf, Word ya da text dokümanına dönüştürebilirsiniz. Ayrıca bilgisayar sesiyle okunmuş mp3 dosyasına da dönüştürme yapabilirsiniz. Elinizdeki herhangi erişilebilir bir belgeyi de mp3 haline dönüştürebilirsiniz. Tüm bunlara ek olarak kısaltmalı ve kısaltmasız Braille formatına da dönüştürme yapabilirsiniz. Bazen Fine Reader ile dönüştürdüğüm belgede çok fazla sorun oluyor, o zaman bir de bu siteyi deniyorum. Bazen daha iyi sonuç verebiliyor. Siteye yükleyebileceğiniz belge boyutu kısıtlı. Muhtemelen bir kitabı dönüştüremezsiniz.

Umarım birilerinin işine yarayan bir paylaşım olmuştur.

Herkese sevgiler.

## Serpil Acar'ın Bebekleri

Pınar Yavuz

[pinyav@gmail.com](mailto:pinyav@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Bu ay İzmir'li okuyucumuz Volkan Atahan sayesinde haberdar olduğumuz güzel bir çalışmayı tanıtacağız size. Amigurumi tekniğiyle yapılmış engelli oyuncaklar. Amigurumi Japonca kökenli bir kelime. Tığ anlamına gelen ami ve içi doldurulmuş oyuncak anlamına gelen nuigurumi kelimelerinin birleşmesiyle oluşmuş. Sık iğne tekniğiyle örülen bu harika oyuncakların özelliği farklı engel gruplarını temsil ediyor olmaları. Mesela bir kolu veya bacağı olmayan, yüzünde doğum lekesi bulunan, bacağına protez takılı, koltuk değnekleri ile yürüyen, hatta vitiligo hastası rengarenk, şık giyimli ve hepsi gülen bebekler. Bu heyecan verici çalışmanın sahibi İzmir'de yaşayan sevgili Serpil Acar. Serpil Hanım'la yaptığımız yazılı röportajla onu biraz daha yakından tanıyalım istedik.

Pınar: Kendinizi tanıtır mısınız?

Serpil Acar: 1963 doğumluyum. Çocuğu ve çocuk kalabilmeyi, sinemayı, okumayı, tabiatı, düşünmeyi, gözlem yapmayı, gülmeyi seven, memur emeklisi bir kadınıam.

Pınar: Engellilik kavramının hayatınızdaki karşılığı nedir?

Serpil Acar: Engellilik kavramı hayatımda dışarıdan gözlemlediğim bir şey değil; ta içimde. Eğer engellilik birçok anlamda engellenmek demekse bu böyle. Bedensel farklılıkları olan arkadaşlarıamın duygu ve düşüncelerini anlamamda, toplumsal engellenmişliklerin payı büyüktür. Yaşamımdaki karşılığı ise önce kendimi sonra içinde bulunduğum toplumu tanımam, öfkemi tanımam ve bu öfkeyi yapıcı bir şekilde sokabilmem olmuştur. Küçük ve kapalı bir kasabada doğup büyümüş biri isen bacakların olsa dahi bazen istediğın gibi gezemezsin, gözlerin vardır fakat istediğine bakamazsın, dilin vardır söyleyemezsin, kolların vardır saramazsın. Engellilik

kavramının benim yaşamımdaki karşılığı bedensel farklılıklar değildir. Sadece önümüze engeller koyarak, bedensel farklılıklarımızı engel haline getiren sistem ve toplumdur.

Pınar: Engelli bebekler yapma fikri nasıl oluştu?

Serpil Acar: Emekli olunca çevremdeki çocuklara değişik oyuncaklar örmeye başladım. Bir gün hem bebek örüp hem televizyon izlerken bir Japon kanalında protez bacak yapan birini görüp etkilendim ve ilk engelli bebeğimi yaptım.

Pınar: Bebekleri yaparken nelere dikkat ediyorsunuz?

Serpil Acar: Çocuklara zarar verebilecek materyaller kullanmamaya, ellerimin ve malzemelerin temizliğine oldukça özen gösteriyorum. Onların hayal güçlerine odaklanarak basmakalıp şeyler yapmamaya çalışıyorum. Ayrıca kıyafetlerin kolayca giydirilip çıkarılabilir olmasına, renkli olmalarına ve gülmelerine dikkat ediyorum.

Pınar: Şu ana kadar yaptığınız bebekler ve çeşitleri nelerdir?

Serpil Acar: Genelde hediye edeceğim çocuğun isteğine ya da ihtiyacına özel olarak tasarım yapıyorum. Mesela bir bebeğe verilecekse saçları olan bir model yapmıyorum veya boyutunu ona göre ayarlıyorum. Standart sayılabilecek bebekler dışında, kolları veya bacaklarında engelleri olan, vitiligolu, albinolu, yanıkları, doğum lekeleri ya da fiziksel farklılıkları olan bebekler yapıyorum.

Pınar: Bir bebeğin yapımı ne kadar sürüyor?

Serpil Acar: Bir bebeğin yapımı ortalama olarak 4-5 gün, üstündeki kıyafetlerin yapımı ise 3-4 gün sürüyor.

Pınar: Çevrenizde yaptığınız bebeklerle oynayan çocuklar var mı? Varsa nasıl tepki veriyorlar?

Serpil Acar: Örmeye başladığım günden bu yana çevremdeki her çocuğa bir bebek hediye ettim. Genel olarak maddi durumları çok iyi değildi ve başka oyuncaklarla

oynama şansları yoktu. Tepkilerine önce ben de şaşırdım. Fabrikasyon oyuncaklar daha albenili olduğu halde bunları daha çok sevdiler. Gerçekmiş gibi davrandılar. Hatta birisi plastik bebeğini koltuğa fırlattığı halde, el örmesi bebeği dikkatlice yatırmıştı.

Pınar: Bu, bebeğin engelli olmasından mı kaynaklanıyordu yoksa çocuğun oyuncacı güzel bularak etkilenmesi ve ihtimam göstermesi miydi?

Serpil Acar: Bu bebekleri daha gerçek ve güzel bulduklarını gözlemledim. Çocuk kendisi de engelli ise ailesinin kendisine özenli ve adil davranmasının bir göstergesi ya da kendisiyle özdeşleştirilmesi olabilir. Ailesi tarafından kabul görmediği bir durum söz konusuysa bebeği kendi yerine koyup, kendi beklentisini ona gösteriyor olabilir. Çocuk engelli değilse, öğrenilmiş bir acıma duygusu ağır basıyor. Bebek hediye ettiğim bir çocuk, kolu kopmuş eski bir bebeğini hatırlayarak annesinden onu da getirmesini istemiş, annesi kolu koptuğu için attığını söylediğinde huysuzlanmıştı.

Pınar: Hiç sergi açtınız mı? Ya da açmayı düşünüyor musunuz?

Serpil Acar: Hayır açmadım. Çocuklara faydalı bir proje oluşturabilirsek tabii ki açarım. Sadece çocukların gelmesini, ebeveyn ön yargıları olmadan onların tepki ve konuşmalarını gözlemleyebilmek isterdim. Çünkü çocukların engelli bebeklerle, büyüklerin ve toplumun ön yargıları henüz onlara bulaşmadan tanışmalarını ve sorularıyla onları konu üzerinde düşünmeye sevk etmelerini istiyorum.

Pınar: Bu bebekleri kullanıma sunmayı hiç düşündünüz mü?

Serpil Acar: Yaptığım her oyuncacı bittikten sonra zaten kullanıma sundum. Birçoğunu yanlarında çocuklarıyla gelen kişilere vermesi için eşimin iş yerine göndermiştim. Eşim İzmir'in Kiraz ilçesi Mal Müdürlüğü'nde çalışıyordu. İlçe pazarına köylerden gelenler, çeşitli yardım fonlarına başvuru yapmak üzere yanlarında çocukları ile gelirlerdi. Ayrıca mahalledeki her çocukta hatıra olarak birer adet var. Benim hayalim; engellerle ilgili farkındalığın çocuk yaşta uyanması ve ön yargısız çocukların yetişmesi için bu fikrin daha geniş kitlelere ulaşması.



Pınar: Satışını yapıyor musunuz ya da yapmayı düşünüyor musunuz?

Serpil Acar: Bugüne kadar yapmadım ama benden uzakta olan çocuklara erişebilmek adına düşünebilirim. Sadece bir şeyler yapmak istiyorum. Çocukların kendileri gibi bebekler istediğini biliyorum ve bu talebi karşılayabilmek istiyorum. Keşke her birinin oyuncaklarıyla kavuşma anlarını da görebilsem.

Pınar: Bu bebekleri hiç engelli bir çocuğa hediye ettiniz mi? Ettiyseniz tepkisi ne olmuştu? Onun gösterdiği tepkiye yanında bulunan yetişkinler nasıl bir karşılık verdi?

Serpil Acar: Evet bire bir gözlemlerim oldu. Tepkileri yaşlarına göre değişiklik gösteriyor. Beş yaşından küçükler ebeveynlerine bebekteki engelleri göstererek “anne-baba bak!” diyorlar ve çok seviyorlar. Daha büyükler ise hemen önce bebeğe sonra anne babalarının gözlerine bakıyorlar. Bu da bana o çocukta artık yetişkin ön yargılarının oluşmaya başladığını düşündürüyor. Sanki artık iç seslerini duymamaya başlamışlar ve duygu ve düşüncelerini ifade etmede yetişkinlerin onayına ihtiyaçları var gibi.

Yetişkinlerin tepkileri de farklı oluyor. Genel olarak çocuklarının sevinci ile mutlu oluyorlar fakat gözlerinde neden bu oyuncak benim çocuğuma veriliyor tereddüdü oluyor. Kendini bu konuda biraz daha yetiştirmiş “Benim özel çocuğum var” diyen anne babalarda bile bununla karşılaşabiliyorum.

Pınar: Bebekleri hediye ettiğiniz engelsiz çocukların ve ailelerin bebeklerin engelli olmasıyla ilgili bir tepkisi oldu mu? Olduysa nedir?

Serpil Acar: Engelsiz çocukların tepkileri de yaşlarıyla doğru orantılı oluyor. Küçükler engeli fark edip, ebeveynlerine ilginç bir şey gördüklerindeki aynı ifadeyle; “anne-baba bak!” derken, daha büyüklerde maalesef acıma duygusu görüyorum. Esasen yetişkinlerin tepkisi de yetiştirdikleri çocuklarla doğru orantılı oluyor. Yoğunlukla “Yazık!” diye başlayan cümleler kuruluyor. Daha da acısı çocuğuna; “Bak bu da kardeşine vurmuş, Allah kolunu böyle yapmış” diyen de oluyor.

Engellilik konusunda farkındalığı olduğunu düşündüğüm aileler dahi çocuklarının sorularına anında cevap veremiyorlar. Bu da bana bazen farkındalıklarının biraz yapay ve ezberden ibaret olduğunu, konu üzerinde gerçek anlamda hassasiyet göstermediklerini düşündürebiliyor.

Bir anne, bebeği severek oynayan çocuğunu bana göstererek; “Evde kolu-bacağı çıkan bebeklerini atıyor. Bunu çok sevdi, ne güzel yapmışsınız” diyerek beni onurlandırmaya çalışmıştı. Oysa “Çocuğum o kırıldı ben sana yenisini alayım ya da tamir edeyim” hatta “O bebekle evde oyna, başkalarının yanında çıkartma ayıp olur” diyerek farkında olmadan kendisi aşılmişti bu bakış açısını çocuğuna.

Gençken yabancı filmlerde görürdüm. Durumları maddi olarak iyi ailelerin çocuklarının elinde oldukça yıpranmış, kolları, bacakları, gözleri olmayan bebekler olurdu. Onlar yenisini alamazlar mıydı? Bizler neden istemediğimiz, toplum tarafından kabul görmeyen formda olanı yadsıyor ya da ondan utanıyoruz? Çocuk herhangi bir nedenden dolayı engelli hale geldiği zaman düşünmez mi “Beni de şimdi yenisıyla mi değiştireceksiniz? Ben de bebeğim, bu şekilde toplum önüne çıkarsam ayıp olur” diye.

Pınar: Son olarak benzer bir çalışma yapmak isteyenlere neler tavsiye edersiniz?

Her türlü engelin ortadan kalktığı bir dünya hayal etmelerini, mutlaka çocuklara yönelik bir eylemde bulunmalarını, yaptıkları iş ne olursa olsun önce onunla oynayan çocuğu hayal etmelerini ve empati kurmalarını tavsiye ederim. Bunlar olduktan sonra zaten sabır ve çalışma azmi kendiliğinden oluyor.

Serpil Hanım’a bu harika fikrini hayata geçirdiği için teşekkür ediyor ve diğer kişi ve kurumlara da ilham vermesini diliyoruz.

## Mutluyum, Bilinler İstedim

**Merve Deniz Paker**

[mervedenizp@gmail.com](mailto:mervedenizp@gmail.com)

Sayı 51, Mayıs 2018

Ayıptır söylemesi kendimi severim, hem kişiliğimin hem fiziksel özelliklerimin bugün beni getirmiş olduğu noktadan oldukça memnunum. Fakat bazen insan kendi gerçekliğini yeterince benimseyip kucaklayamayabiliyor. Geçen ay birkaç arkadaşım ile küçük bir tur yaptık ve bu süreçte kendime bakış açımı yeniden değerlendirme fırsatı buldum.

Yolculuğumuz Budapeşte'de başladı ve yolculuğa başlar başlamaz ben de erişilebilirlik avına başladım. Gezdiğimiz şehirler inanılmaz gelişmiş şehirler değildi bu yüzden erişilebilirlik adına çok şaşırdığım bir fark bulamadım fakat genel trafik kuralları ve şehir düzeni oldukça önemli bir fark yaratıyordu. Bunu anlayınca erişilebilirlik aramayı bırakıp geziden maksimum nasıl faydalanabilirim diye düşünmeye başladım.

Budapeşte çok güneşliydi ve Tuna kıyısında inşaat vardı yani bir nevi Üsküdar sahile benziyordu. Hiçbir şey anlamadım. Gece Tuna turu yapacaktık ve belki daha iyi görürüm de bir şeyler anlarım diye tur için heyecanlıydım. Ne var ki turda verilen kulaklıktan şunlar duyuluyordu: "Sağ tarafta gördüğünüz bilmem ne binası, gördüğünüz köprü, kilisenin yanındaki şu bina..." Bir an için bu turda sesli betimleme olmasının ne kadar ütopyik bir hayal olduğunu düşündüm. Çevreme baktım ve görebildiğim tek şey binaların sarı ışıklarının nehir üzerindeki yansımasıydı ve açıkçası çok da güzel görünüyordu. "Peki" dedim "Bu neden yeterli olmasın?" Gerçekliğimle ilk defa yüzleştim, 1 saat boyunca yansımaları izledim ve bu bana yeterince hoş geldi. Bir de Macar bir şairin şiirinden alıntılama yapıldı: "Canımı veririm sevda uğruna ama özgürlüğe feda olsun bu sevda." Kendimce içsel bir ambiyans oluşturdum ve kendi gerçekliğimi ilk defa kucakladım. Gezi boyunca arkadaşlarıma ne gördüklerini, güzellik ölçütlerinin ne olduğunu, nelere dikkat ettiklerini sordum. Yani onların dünyasıyla kendi dünyam arasındaki farkları keşfetmek istedim. İki dünya da gayet güzel ve eşit derecede normaldi. Bu noktadan sonra geziyi kendi benliğimle sürdürmeye karar verdim.

Prag'daki renkli binaları çok sevdim. Gece dondurma yerken "Yol düz zaten" diyerek kaygısızca yürümek içimi coşturdu. Viyana'daki botanik bahçesi benim için sadece güzel yeşillik bir alandı, ortama biraz da müzik ekledim. Hayatımda ilk defa bir geziden gören insanlarla aynı şekilde yararlanmak için kendimi zorlamadım. Viyana mimarisinin nasıl olduğuna dair zerre fikrim yok ama güzel olduğunu biliyorum. Hiç kimseye bir açıklama yapma ihtiyacı hissetmiyorum veya deminkine benzer cümleler kurarken utanmıyorum. Bu benim gerçekliğim; karanlığın içindeki ışıkları, güneşin arasındaki gölgeleri, yakın mesafedeki renkleri ve zeminin desenlerini seviyorum.

Son olarak bu gerçekliği kucaklıyor olmam erişilebilirliğe gerek olmadığını, her şeyin böyle yeterli olduğunu iddia ettiğim anlamına gelmiyor. Tam tersine, daha çok erişmek istiyorum, daha çok dinlemek, daha çok bilmek istiyorum. Bir gün kendi gerçekliğimle harmanladığım erişilebilir Tuna turuna katılmak istiyorum. Görebilseydim hayatımın daha güzel olacağını iddia eden insanlara yanıldıklarını kanıtlamak, mutluluğumu gözlerinin içine sokmak istiyorum. Kendim olarak, hiç değişmeden eşit ve özgür yaşamak istiyorum.

## Mutfak İşlerine Sıfırdan Giriş 6

**Murat Kefeli**

[m.k@muratkefeli.com.tr](mailto:m.k@muratkefeli.com.tr)

Sayı 51, Mayıs 2018

Yazı dizisinin finalinde mercimek ve ezogelin çorbası, ekşili köfte, pirinç/bulgur/şehriye pilavı ve havuç tatlısı tarifine yer veriyoruz.

### MERCİMEK EZOGELİN ÇORBA

Malzemeler: 1 bardak kırmızı mercimek, 1/3 bardak pirinç (mevcudiyeti varsa kırık olanından), 1 küçük patates, 1 küçük soğan, 1 tık sıvı yağ, 6 bardak su, tuz, pul biber, karabiber.

Kırmızı mercimeği ve pirinci bir kaba koyup ovuşturarak iyice yıkayın. Suyu süzüp yeniden doldurun ve bu döngüyü üç kez tekrarlayın. "Küçük boy" olarak nitelendirilen patatesi ve soğanı soyup dörde bölün. Mercimeği, pirinci, patates ve soğanı "derin" olarak nitelendirilen bir tencereye koyduktan sonra altı bardak su ilave edin. Sıvı yağ şişesini hızlıca tencereye boca edip doğrultun -ki ben buna "bir tık" diyorum. Ardından bir çay kaşığı kadar tuz ve tercihinize göre pul biber ve karabiber ekleyin. Eğer kokusunu ve tadını seviyorsanız yarım çay kaşığı kimyon da ekleyebilirsiniz. İki tur karıştırdıktan sonra ocağa oturtun ve kapağını aralık bırakmayı unutmayın. Mercimek ve pirinçler yumuşadığında -ki burnunuza çorba kokusu gelmeye başladıktan yaklaşık on dakika sonra oluyor bu süre- ocağı söndürün. On beş dakika dinlendirdikten sonra blenderın ezici/parçalayıcı ucuyla iyice karıştırın. Damak tadınıza uyuyorsa bir yemek kaşığı margarini veya tereyağını eritebilir ve direkt tencereye veya kâselere servis yaptıktan sonra kâseye erimiş yağı dökebilirsiniz.

Öneriler ve uyarılar:

- Gerçekten derin bir tencere kullanın; çünkü kabarmaya ve taşmaya hayli müsait bir

orba pişiriyorsunuz. Taşma riskini en aza indirmek istiyorsanız ocağın ikinci büyük yuvasında ve kısık ateşte pişirme işini yapın.

- Eğer blenderla çok uğraşmak istiyorsanız patates ve soğanı dörtten daha fazla parçaya da bölebilirsiniz. Ne var ki tencere içinde ava çıkmak pek eğlenceli olmadığı için maceraya girmemenizi öneriyorum.

- Ocaktan inen tencereye blenderla bodoslama dalmayın. Her ne kadar zımbırtının parçaları ısıya dayanıklı olsa da pek mantıklı bir davranış olmayacağından emin olun. On beş dakika bekledikten sonra blenderı dik bir biçimde tencereye daldırın ve yaklaşık üç saniye çalıştırın. Yine dik şekilde blenderı kaldırıp bir önceki yerin hemen yanına yerleştirip tekrar üç saniye kadar çalıştırın. Bu işlemi tencere zemininin her yerine uygulayın. Böylece patates, soğan ve mercimeğın bütün kalma olasılığını azaltmış olacaksınız. Tencerenin zemini tarandığında bu sefer blenderı kırk beş derecelik bir eğimle tutun ve tencere içinde daireler çizerek yaklaşık olarak bir dakika daha karıştırın. "Kırk beş derece açı nasıl oluyor?" diye sorarsanız eğer, blender bıçağının tencereye çarpmadan hemen önceki açısı oluyor, yanıtını veririm.

- Katil olmak, cani olarak değerlendirilmek veya bir metali öldürmek istiyorsanız çorbanızı teflon tencerede yapabilirsiniz. "Nasıl olsa bıçak değmiyor, sıkıntı olmaz" mantığını gütmemenizi tavsiye etmiyorum; çünkü sıkıntı oluyor: Tencerenin ortasında yuvarlak bir alanın teflon kısmı sıyrılıyor. Sonra o tencereyi "Eh, en azından patates haşlamak için tencere almama gerek kalmadı" diyerek kenara kaldırıyorsunuz.

- Çorbanın suyu az olduysa veya patates fazla geldiyse çorbanın koyuluğu yoğun olacaktır. Emin olmak istiyorsanız bir kaşıkla tadım yapın. Koyu olduysa yarım bardak ılık veya sıcak su ekleyin. Blenderı bir tur çalıştırıp tekrar tadın. Parmağınızı daldırarak yoğunluğu kontrol etmekten uzak durun çünkü on beş dakika beklemiş olması elinizi yakmayacak kadar soğuduğu anlamına gelmiyor!

- Eğer ki mercimek değil de ezogelin çorba içmek istiyorsanız onun yapılışı da bundan pek farklı değil. İki orba arasında  fark var:

Birincisi Ezogelin çorbaya pirinç değil bulgur konuluyor. İkinçisi ezogeline soğan ve patates atılmıyor. 3.sü de malzemelerin karıştırılması aşamasında kuru nane eklemeniz gerekiyor. Ezogelin çorbaya niyetlenirseniz sofraya oturma anına birkaç saat varsa blender işini biraz daha geç yapın. Ezogelinde süre uzadıkça katılaşıma biraz daha fazla oluyor. Blenderdan geçirirken gerekirse yine su, tuz ve baharat eklemekten çekinmeyin. Tabii farklı ezogelin çorba tarifleri de mevcut. Kimi kişı un, soğan, salça, pirinç vs. atarak yapıyor. Artık paşı keyfinize göre denersiniz alternatif tarifleri.

## EKŞİLİ KÖFTE

Malzemeler: 200 gram kıyma, 1 adet orta boy havuç, 1 adet orta boy patates, yarım bardak pirinç, 3 yemek kaşığı yoğurt, 1 adet yumurta, 1 adet limon, 2,5 yemek kaşığı un, salça, karabiber, nane, tuz.

İlk olarak havucu kazıyıp patatesi soyun. Patatesi, kp küp kesin. Havucu ise ortadan ikiye ayırdıktan sonra kimi zaman ince kimi zaman kalın dilimler olacak şekilde kesin ve patatesle birlikte bir tabağa koyup kenara kaldırın. Eğer evinizde "kırık pirinç" varsa pilavlık pirinç kullanmayın. Yarım bardak pirinci iyice yıkayın. Ardından genişı bir kaba koyduğunuz kıymaya birer çay kaşığı kadar karabiber, nane ve tuz koyduktan sonra pirinci de ekleyin. Bodoslama yoğurma işine dalmadan önce bir yemek tabağına iki buçuk yemek kaşığı un koyun. Onun hemen yanına iki adet boş yemek tabağı ve yoğurma yapacağınız kabın yakınına da yarım kâse su koyun. Elinizde et kokusunun kalmasından hoşılanmıyorsanız lateks eldivenlerinizi takıp kıymayı beş dakika kadar yoğurun. Karışım hazır olduğunda kıymadan koparacağınız kuk parçaları avucunuzun içinde yuvarlayın. Tembellik edip kıymadan misket veya ceviz büyüklüğünde parçalar koparmayın. İşin içinde un ve pirinç olduğu için yapacağınız köfteler yaklaşık yüzde kırk şişecek. Bu nedenle nohut, olmadı nohuttan biraz daha büyük köfteler yaparak tabağa alın. Elinizde eldiven olsa da ara sıra parmaklarınızı su dolu kâseye sokup ıslatmanız

kıymanın yapışmasını engelleyecektir. Bu aşamada tercih sizin. Çoğu kişi yaptığı köfteleri unlu tabağa atıp beş on tane birikince unlayıp boş tabağa alıyormuş. Ben, "Nasılsa bulaşık makinesi yıkıyor" diyerek tabak israfı yapmayı tercih ediyorum. Bu yüzden yaptığım köfteleri önce temiz tabağa koyuyorum. Kıyma tükendiğinde unlayıp ikinci temiz tabağa alıyorum. Her neyse, devam edelim. Köfteler biriktiğinde misket şeklindeki köfteyi unlu tabağa atın. İyice unladıktan sonra silkeleyip diğer tabağa almanız gerekiyor. Bu işi yaparken zaten güdüleriniz size yön verecektir ancak işlerin hızlı olmasını istiyorsanız önerim şu: Köfteyi sağ elinizle unlu tabağın ortasına alın, sol elinizin dört parmağıyla kavradığınız unu köftenin üstüne serpin ve bu işlem aşamasında köfteyi sağ elinizle hafifçe çevirin. Daha sonra unlu köfteyi sanki sıcak kestaneyi bir avucunuzdan diğerine atar gibi parmak uçlarınızla iki elinize atıp tutun. Silkeleme işlemi de tamamlanmış sayılacaktır.

Tezgâhta hızlıca bir derleme toplama yaptıktan sonra bir tencereye bir miktar sıvı yağ koyun ve havuçla patatesi içine atın. Bir tatlı kaşığı salça ekleyerek yaklaşık dört dakika kavurun. "Kavurun" ifadesine dikkatinizi çekmek isterim. Soğanda olduğu gibi tencereye atıp lay lay lom moduna geçerseniz ince kıydığınız havuçlar tencereye yapışıyor. Efendi gibi spatula ile kavurmalısınız. Bu işlem bittiğinde tencereye iki buçuk bardak su ilave edin. Yani yaklaşık 800ml. Tencereyi orta ateşe alın ve kaynamasını bekleyin. Su kaynadığında köfte tabağını tencereye boca edin, şöyle birkaç tur karıştırın ve ocağın ateşini kısın. Ocağınızdaki en büyük veya en küçük yuvada değil, orta boy olan yuvada bu işi yapmalısınız. Kısık ateşte on beş dakika boyunca tutun.

Bu süre dolarken siz de terbiyecilik görevine sıçrayın. Bir kâseye yumurta kırın. Kimi tarifte yumurtanın sadece akının kimisinde sarısının kullanılması gerektiği söyleniyor. Yumurta akını ayıran aparat da piyasada satılmakta. Tercih sizin; ancak benim önerim hiç bunlarla uğraşmadan doğrudan "kabuksuz" bir yumurta kırmanız. Kâseye üç yemek kaşığı yoğurt da eklemeniz gerekiyor. Ancak yoğurt tepeleme olmamalı. Bunun anlamı şu: Yoğurdu kabından efendi gibi almalısınız. Bu iş nasıl yapılır, diye sorarsanız yanıtı da şu: Kaşık yoğurt kabının kenarından bir yerden daldırılıp bir miktar sondaj yapılır, daha sonra doksan derece tutulan kaşık yoğurt kabının iç kısmına yapıştırılarak yukarı



doğru çekilir ve zamanı geldiğinde kaşığın açısı değiştirilerek foşurt efektiyle yoğurdun tezgâha düşmesi engellenir. Yoğurdu aldıktan sonra sıra geldi limon işlerine. Eğer limonunuz tavuk yumurtası büyüklüğündeyse bir limonun suyu tam geliyor. Ancak limonunuz büyükse yarım limon sıkmak da yeterli. Limonu çok sıkarsanız hâliyle ekşilik artıyor. Bu yüzden arzu ederseniz önce yarım limon sıkın, yemek piştiğinde limona ihtiyacı olduğunu düşünürseniz bir miktar daha ekleyip karıştırırsınız. Bu işlemde limonu elinizle değil limon sıkacağı ile yapmanızı öneriyorum. Posası, çekirdeği yoğurt ve yumurtanın olduğu kâseye düşmemeli. Limon sıkıldığında suyunu kâseye dökün ve yoğurt, yumurta, limon karışımını çatalla yavaş yavaş karıştırmaya başlayın. Ritmik hareketlerle çatalı sallarken başka yerinizin de sallanmamasına dikkat gösterin. Efendi efendi yemek yapıyorsunuz, striptiz değil.

Tenceredeki on beş dakikalık süreç dolduğunda arzu ederseniz tedbirli olmak adına çatalla tencerede köfte avına çıkabilirsiniz. "On beş dakika" benim ocağıma göre bir süre. O yüzden ya tadın ya da koku ve sertlikle algılamaya çalışın. Bir kaşığa köfte alıp koklayın; henüz pişmediyse çiğ et ve un kokusunu fark etmeniz gerekiyor. Çiğ köfteye çatal daha kolay girer. Pişmişse sertlik hissetmeniz gerekiyor. Piştiği kanısına vardığınızda terbiyeyi tencerenin içine boşaltın ve dört beş dakika karıştırmaya devam edin. Eğer tembelliğiniz yemeğin tadından daha önemliyse karıştırmayabilirsiniz de. Ancak tembelliğin bedelini omlet kıvamlı ekşili köfte yiyerek ödeyeceğinizi garanti ederim. Bu süreç de dolduğunda ocağın altını kapatın. Üç beş dakika ortalıkta dolandıktan sonra tencereyi bir iki tur daha karıştırın. Eğer isterseniz yemeğin suyuna pişme aşamasında pul biber ekleyebilirsiniz. Ev salçası kullanıyorsanız veya salça küf yapmasın diye tuzluyorsanız yemeğin suyuna tuz koymanıza gerek yok. Ancak fabrikasyon salça kullanıyorsanız bir çay kaşığı tuz koyabilirsiniz. Köftenin tuzu yemeğe çok yansımayacaktır. Yemeğin yanına pilav yapmanızı da öneririm. Nedeni basit: Pilavsız ekşili köfte, burunsuz Laz'a benzer.

## PİLAV

Lapalıktan uzak ve lezzetli pilav yapmak çok zor değildir. Ancak kesin olan bir şey var ki pilavda başarı, deneyimden geçiyor. Bir bardak pirinci yıkama kabına alın ve

ovuşturarak üç dört tur yıkayın. Pirinç pilavında yıkama işini pek es geçmemenizi öneririm. Ne kadar iyi yıkarsanız pirincin üstündeki nişasta o denli azalıyor ve bu da "tane tane" olarak tanımlanan pilavın üretimine katkı sağlıyor. Tencerede bir yemek kaşığı kadar margarini eritin. Eğer istiyorsanız bir kahve fincanı kadar tel şehriye veya yarım avuç kadar arpa şehriyeyi de tencereye atın. Şehriye koyuyorsanız iki üç dakika kadar kavurun. Burnunuza yanık kokusu gelmeden önce tencereye pirinci ekleyin ve kavurma işlemine iki üç dakika kadar daha devam edin. Ahşap spatula bu iş için gayet uygun bir araç. Pirinçleri sürgün edilmiş memur gibi tencerenin orasından burasına doğru sürekli yer değiştirin. Un helvasının pişme sürecine benzer bir kokuyu duyumsadıktan sonra bir buçuk bardak suyu tencereye ekleyin. Buzluğunuzda varsa bir avuç haşlanmış nohudu, bir çay kaşığı tuzu ve tercihinize göre yarım çay kaşığı karabiberi koyup karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Pirinç pilavı yaparken çoğu kişi pirinci kavurma işlemini es geçer. Ancak pirincin kavrulması pilavın tane tane olmasını sağlayan etkenlerdendir. Yine çoğu kişi pilav yaparken soğuk su yerine sıcak su kullanır; ancak buna da gerek olmadığını söyleyebilirim. Kavrulurken belli bir ısıya sahip olan pirinç, tencereye eklenen oda sıcaklığındaki suyun ısını dengeliyor.

Bulgur pilavına gelirse... Aynı ölçekteki bulguru önceden yıkamak tercihinize kalmış bir konu. Lezzet ve tane tane olma mevzusunda pek fark yarattığı söylenemez. Aynı şekilde bulguru kavurmanıza da gerek yok. Daha lezzetli olmasını istiyorsanız yağ eritirken küçük küçük doğranmış kuru soğanı kavurabilirsiniz. Bulgur pilavına da nohut atılabiliyor. Tencereye bulguru ekledikten sonra rendelenmiş bir domates veya bir kaşık domates sosunu eklemeniz de fena olmaz; eğer bunlar yoksa yarım yemek kaşığı salçayı yağın erime aşamasında eklemeniz gerekiyor. Sanırım suyu ekledikten sonra tuz ve karabiber konulması gerektiğini söylememe gerek yok? Aynı ölçekler şehriye pilavı için de geçerli. Çok arzu ediyorsanız arpa şehriyeyi önceden yıkayabilir ve sonrasında "Hı! Yıkanmaması gerekiyormuş demek ki" sonucuna doğrudan kendiniz ulaşabilirsiniz. Tencerede yağı erittikten sonra arpa şehriyeyi içine atın ve iki üç dakika kavurun. Suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın. Farklı bir şeyler denemek isterseniz pirinç, bulgur ve şehriyeyi 1/3'er ölçek koyarak da pilav yapabilirsiniz. Aynı

şekilde yapılıyor, nohut eklenebiliyor, karabiberi biraz daha fazla koyabiliyorsunuz. Bu karma pilavı "Acem pilavı" olarak adlandıran arkadaşlarım da oldu.

Öneriler ve uyarılar:

- Pilav işinde bir tutarlılık istiyorsanız bu iş için aynı tencereyi, aynı ölçüğü, aynı ocak yuvasını ve aynı ateş harı seviyesini kullanın. Piyasada "pilav tenceresi" olarak satılan ürünler var. Bir veya iki kişi için hayli büyük olduğunu söyleyebilirim. Alternatif olarak yirmi santim çapında ve sekiz dokuz santim derinliğindeki tencereleri kullanabilirsiniz.

- Bir ölçüğe bir buçuk ölçek su orantısı, kullandığınız tencereye ve ateşin harına göre farklılık göstermeli. Çelik tencere kullanıyorsanız su oranını 1.70'e çıkarabilirsiniz. Ocağın en küçük yuvasında pilavınızı pişirin. Eğer ateşin harı fazlaysa gaz salımını yarıya indirin. Yani gaz ayar düğmesi saat yediyi gösterecek pozisyonda durmalı.

- Tel şehriye pek fark yaratmasa da pirinç pilavına atacağınız arpa şehriye miktarını ölçeklendirmeye dâhil edin. Yani bir bardak pirinç ve 1/4 bardak arpa şehriye koyduysanız su miktarınız en az 1.70 olmalı.

- Bahsettiğim; bire, bir buçuk ölçeklendirmenin silindirik bir bardak için geçerli olduğunu hatırlatayım. Eğer ölçek olarak kullandığınız bardak dar tabandan geniş ağıza doğru gidiyorsa orantıyı dengelersiniz.

- Ara ara suyun çekip çekmediğini kontrol etmeniz pilava zararı olmaz. Tatlı kaşığı bu iş için gayet uygun bir araç.

- Ateşin ne zaman kapatılması gerektiği sorusu biraz muallak. Tencerenin dibindeki su bitmiş olmalı; ancak içindeki pirinç, bulgur ise takır takır kurumamış olmalı. Kaşığı batırırken bir kayganlık hissediyorsanız ve tencerenin altında da suyu hissetmiyorsanız ateşi kapatın, iki kat olarak kopardığınız kâğıt havluyu tencerenin üstüne yerleştirin ve kapağı kapatın. Bu aşamada pirinç veya bulgurun hafif diri kalmasını önemsemeyin, bu şekilde on beş dakika dinlendiği taktirde pirinçteki hafif ıslaklık ve dirilik gidecektir.

- Çok zorda kalmadığınız sürece özellikle pirinç pilavına su eklemeyin. Eklemeniz gerektiğini düşünüyorsanız şu sorunun yanıtını verin: Hafif diri kalmış pilav mı daha iyi yoksa lapa bir pilav mı? İlla su ekleyecekseniz sıcak su koymanız gerekiyor ve suyu koymadan önce kaşıkla tencere içinde çarpı işareti şeklinde çizik açıp suyu sonra ekleyin. Böylece su sadece belli bir alanda kalmayacaktır.

- Damak tadınıza uyuyorsa pilava havuç, haşlanmış mısır ve bezelye koymanız da mümkün. Bir havuçtan üç dört santimlik bir parça kesin ve kazıdıktan sonra dikeylemesine dörde bölün. Tencereye margarini koyarken bu havuç parçalarını ince ince dilin. Yağın erime ve şehriyenin kavurma sürecine havuçları da dahil edin. Haşlanmış mısır, pirinç ve bulgur pilavında gayet güzel oluyor ancak bu tamamen kişisel bir tercih. Eğer istiyorsanız pilav harcı adı altında satılan ürünleri de kullanabilirsiniz.

- Pilav, artık yemeklerin değerlendirilmesi için de uygun bir yemektir. Buzdolabında bir gece önceden kalan bir tabak taze fasulyeyi bulgur pilavı için kullanmanızı şiddetle tavsiye ederim. Keza aynı şekilde bezelyeli tavuk yemeği de bulgur ve pirinçle gayet başarılı sonuçlar doğuruyor.

- Dibi tutmuş veya boşalmış olan pilav tenceresini yıkamadan önce içine su koyup on on beş dakika bekletirseniz temizleme işleminin daha rahat ilerleyeceğini de garanti ederim.

- Evinizde yangın söndürme tüpü yoksa tencereye kâğıt havlu sermeden önce ocağı kapatmayı ihmal etmeyin. Hain teröristlerin evinizi yakmak için ocakla işbirliği yapabileceğini aklınızdan çıkarmayın.

#### HAVUÇ TATLISI (CEZERYE)

Malzemeler: Yarım kilo havuç, 15-20 adet petibör bisküvi, 1 su bardağı ceviz içi, 1 yemek kaşığı margarin, 1 su bardağı toz şeker, 1 paket hindistan cevizi, istediğiniz

takdirde ek olarak 10-15 fındık, okolata parçacıkları ve bir miktar kullanıma hazır okolata sosu.

Önce havuçları kazıyın, daha sonra iyice yıkadığınız havuçları rendeleyin. Bu aşamada blender da kullanabilirsiniz ancak normal rende daha iyi oluyor. Blenderda parçalarken havucun suyu fazla çıkıyor ve bazı parçalar kalın kalabiliyor. Yemek kaşığını margarine daldırın ve kenarına doğru yaklaştırın. Böylece dolu dolu bir kaşık margarin almış olursunuz; tepeleme dolu alırsanız yağlı bir cezeryeniz olur. Kullanacağınız tencerenin teflon olmasına dikkat ederseniz bir de tencere kazımak zorunda kalmazsınız.

Tavsiyem mutfağınızda varsa "makarna tenceresi" olarak adlandırılan derin tencereyi seçmeniz. Margarini tencereye koyduktan sonra rendelenmiş havuçları da içine atın. Birkaç dakika orta ateşte ahşap spatula ile çevirin. Ocağın başından ayrılıp blender içine bir bardak cevizi ve beş on tane fındığı atın. Malzemeler listesinde "1 bardak" yazdım ancak kırılmış ceviz içini kastetmediğimi hatırlatayım. Blenderdaki cevizi bir tabağa alın ve tekrar ocağın başına dönün. Cevizi parçalama aşamasında geçen o kısa sürede yağ erimiş, havuçlar da hafif ısınmış olacaktır. Toz şekeri tencereye dökün ve ara vermeden birkaç dakika karıştırın. Karıştırırken ara sıra spatulayla dikeylemesine eşeleme yapın böylece havuçlar ezilecektir. Zaten piştikçe ölgünleştikleri için boyutları da küçülüyor. Ateşin harına göre yaklaşık on beş yirmi dakika ara ara karıştırmanız gerekiyor. Sabit bir süre yok. Ocağın yanına bir atal koyun ve havuçların ne oranda piştiğine bakın. Havuç rendesi ölgünleşmeye yüz tuttuğunda cevizi tencereye boşaltıp iyice karıştırın. Havuçlar pişene kadar kısa aralıklarla karıştırmanız gerekiyor.

Havuçların canına okuduğunuzda tercihen derin ve porselen bir kaba karışımı boşaltın. Plastik de olabilir ancak sonradan temizlenmesi gerektiği düşünülürse seramik, porselen veya cam en iyisi. Derin kaba koyduktan sonra kendinize bir kahve yapın. Bir yandan kahvenizi yudumlarken diğer yandan mutfağı talan etme işine hazırlanın.

Bisküvileri ortadan ikiye kırıp blendera atarak toz hâline getirin, bir kâseye kullanacaksanız okolata sosu sıkın, diğer bir kâseye kullanacaksanız okolata

parçacıklarını koyun, kalan fıncığı da yakın bir yerlere koyduktan sonra son olarak tezgâha boş bir yemek tabağıyla boş bir servis tabağı çıkarın. Kahveniz bittiğinde havuçlar mıncıklayabileceğiniz miktarda soğumuş olacaktır. Ufalanmış bisküvinin bir kısmını havucun üstüne atın. Bir süre yoğurun; eğer bir cıvıklık hissederseniz kalan bisküvileri ekleyin, kıvamı güzel gelirse toz bisküviyi başka bir yerde değerlendirirsiniz. Malzemeler listesinde "15-20 adet" denmesi bir kural değil. Havucun suyuna ve şekerin oranına bağlı olarak değişebilir. Yaklaşık beş dakika yoğurduktan sonra cezerye kıvama gelecektir. Bu aşamadan sonra keyfinize göre takılabilirsiniz. Benim keyfim şöyle: Karışımından kopardığınız büyük bilye boyutundaki parçacıkları avucunuz içinde yuvarlayarak küre hâline getirin ve boş yemek tabağına koyun. Seramik kabı lavaboya postalayıp içine su doldurarak terk edin. Yukarıda yazmayı unuttum sanırım; eğer tencereyi de su ile henüz seviştirmediyse son fırsatı kaçırmayın!

Boş bir yemek tabağına hindistan cevizini dökün. Yaptığınız havuç toplarını hindistan cevizine batırın, harmanlayın ve bu işi hafif bastırarak yapın. Bu şekilde beş altı tane yaptıktan sonra bu sefer havuç toplarını önce çikolata parçacığının durduğu kâseye atın. Kâh içine çikolata iteleyerek kâh üstüne bir iki tane yapıştırarak harmanlayın ve sonra yine hindistan cevizine bulayarak servis tabağına koyun. Beş altı tane böyle yaptıktan sonra bu kez havuç topunu önce çikolata sosuna, sonra çikolata parçacığına ve ardından Hindistan cevizine bulayarak servis tabağına yerleştirin. Fıncığınız kaldıysa bazılarının içine fıncık da tıktırabilirsiniz. Havuç toplarınız azalırken çikolata parçacıklarını da bitirmeye çalışın. Sosla karışınca yağmur yemiş pamuğa dönüyorlar. Toplar bitince hindistan cevizi kâsesinde kalanları servis tabağının üstüne serpin. Evde kürdanınız varsa topların üstüne kürdan saplayıp soğumaya bırakın.

Pişirme aşamasında ve yoğurma anında yenilebilir kıvama gelmiş olan cezerye size biraz tatlı gelebilir. Ancak buzdolabının alt kısmında yarım saat kadar beklediğinde şekeri kıvama gelecektir. Tabii gelmeyebilir de; tarif içine itelediğim onca çikolata ve şekerden de anlaşılacağı üzere sert ve şekersiz kahve ile cezeryeyi tüketiyorum! Piyasada kakaolu petibör bisküvi satıldığını da hatırlatmak isterim. Farklı denemeler de yapabilirsiniz. Yulafli bisküvi ile deneyebilirsiniz. Negro gibi içi kremalı bisküvi de fena

olmuyor ancak krema nedeniyle çok daha az bisküviyle katılaşıyor. Cezeryeyi yoğurma aşamasında bir çay kaşığı Türk Kahvesi'ni eklemenizi de tavsiye ederim. Hoş bir tat veriyor.

Eh, bunca yiyeceği pişirip yedikten ve bulaşık makinesini doldurduktan sonra şu şarkıyı mırıldanarak mutfaktan çıkmanız da şart: "Kaldır totonu hop hop; şıkıdım, şıkıdım, şıkıdım. Salla göbeğini hop hop; şıkıdım, şıkıdım, şıkıdım. Gidip koşu bandına hop hop..."

Mutfak kapısından on santim uzaklaştıktan sonra kurulması muhtemel cümle önerisi: "Yok ya ne bandı, uzanacağım kanepeye, yoruldum ulan!"