

Aralık 2023 | Sayı No: 96

PASABI

Pazar
Sabahı
Bilgileri

Bu Hafta...

O şey, niye bir buçuk metre, biliyor musunuz?

Yemek Çölü

Ah Bu Bizim Romantik Hallerimiz!

Kıbrıs'ın Doğal lezzetleri

Pentest Günlükleri

Metamorfozlar



www.pasabi.net



İÇİNDEKİLER

- 03 Editörden M. Recai YILMAZ
- 04 Pahalı Şehirler, Economist
Intelligence Unit
- 05 Ham Maddeler ve Kalkınma
Raporu 2023, UNCTAD
- 06 Kamuoyu Yoklaması, IPSOS
- 07 Yemek Çölü
Furkan TİRALİ
- 09 Nöbetçi Çevirmen
Savaşkan İLMAK
- 11 Pentest Günlükleri
Yılmaz DEĞİRMENCİ
- 12 Ah Bu Bizim Romantik Hallerimiz!
Selçuk PEKER
- 14 Kıbrıs'ın Doğal Lezzetleri
Hasan AKKOYUN
- 16 Metamorfozlar
Aslı SEYHAN ÇAKIR

Henry KISSINGER

'Realpolitik' kavramını açık açık kullanan, "Ülkeler ideolojiler ve değer yargılarıyla değil, pratik kararlarla sorunlara yaklaşmalı" fikrini benimseyen ve Ulusal çıkarlarını her şeyin önünde gören ve gerçekleştirmeye çalışan ABD eski Dışişleri Bakanı Henry Kissinger geçtiğimiz günlerde 100 yaşında hayatını kaybetti.

Dünyaya yön veren olaylarda aldığı kararlarla hep tartışılan bir isim oldu.

Arkasında oldukça tartışmalı bir siyasi miras bırakmış bir isim. **Kimileri için bir diplomasi efsanesi, kimleri içinse bir savaş suçlusu.**

1923 yılında doğdu. Yahudi olan ve ailesiyle birlikte Nazi Almanyası'ndan kaçarak 1938'de ABD'ye yerleşen Kissinger, 20 yaşında ABD vatandaşı oldu.

Heinz Alfred olan ismini Henry olarak değiştirdi. Harvard'da okuyan ve daha sonra orduya katılan Kissinger, ikinci dünya savaşı esnasında **istihbarat birimlerinde** rol aldı. Savaş sonrası Harvard'a dönerek **siyaset bilimi** üzerine çalışan Kissinger, politika üzerine kitaplarıyla dikkat çekti. Kissinger özellikle nükleer silahların rolü bu silahların dünya düzenine etkisi üzerindeki çalışmalarıyla ünlü oldu.

Kissinger'ın en önemli özelliği ise **güce sahip olan kişileri etkileyebilmesi ve kendini güce en yakın biçimde konumlandırabilmesi** oldu. Bu özelliği ona iki farklı partiye mensup iki ayrı başkan döneminde görev almasını sağladı. Kissinger **hem Demokrat hem de Cumhuriyetçi başkanlara hizmet verdi. Bakanlığı sonrası da her dönem danışman gibi görevlerle Amerikan siyaseti içinde nüfuzunu korudu.**

1969 yılında Vietnam Savaşı sırasında Kamboçya'ya yönelik halı bombardımanı uygulanmasında kilit rol oynamıştı.

Kissinger, binlerce sivilin ölümüne yol açan bombardıman ve Vietnam'ın güneyinin işgal edilmesindeki rolü nedeniyle **'savaş suçlusu'** olarak nitelendirilirken, 1973 yılında Vietnam Savaşı'nı sona erdirmek üzere yapılan görüşmelere katılımı nedeniyle Nobel Barış Ödülü'ne layık görülmesi büyük tepki çekmişti. **Sona ermemiş olan savaş 'bitirdiği'** için ödül verilen Kissinger bile buna şaşırılmıştı. Nitekim Kuzey Vietnamlı mevkidaşı ödülü reddetti. Ödül büyük tartışmalara yol açarken, Nobel komitesinde karar sonrası istifalar yaşandı. Kissinger Nobel ödülünü iade etme teklifi sundu. New York Times gazetesi ödülü **"Nobel Savaş Ödülü"** olarak adlandırdı.

Şili, Arjantin, Endonezya, Pakistan gibi ülkelerde otokrat liderlere verdiği destek dikkat çekti. Askeri diktatörlere destek vermesi unutulmadı. ABD'nin Suudi Arabistan'a olan bağımlılığını başlatan belki de en öndeki isim oldu. ABD'nin Irak işgali için dönemin başkanı George W. Bush'u etkileyen isimlerden birinin de Kissinger olduğu iddia edildi.

Çin ile ilişkilerin normalleştirilmesi Kissinger'ın en büyük başarılarından biri olarak görüldü.

Öldüğü güne kadar birçok şirketin yönetim kurulunda görev aldı ve 22 kitap yazdı.

100 yıllık hayatı boyunca aldığı hiçbir karardan pişmanlık duymadığını **"Kendinizle ilgili her şeyi kabul edin. Her şeyi kastediyorum. Her şey sizinle başlar, sizinle biter. Özür dilemek yok, pişmanlık yok."** sözleriyle ifade etti.



Editörden

M. Recai YILMAZ

Cumhuriyet
100
YAŞINDA!

PAHALI ŞEHİRLER, ECONOMİST INTELLIGENCE UNIT

Singapur ve Zürih bu yıl dünyanın en pahalı şehirleri oldu. Cenevre ve New York üçüncü sırayı paylaşıırken, Hong Kong beşinci ve Los Angeles altıncı basamakta yer aldı.

Economist Intelligence Unit (EIU) raporuna göre, Singapur ve Zürih, bu yıl dünyanın en pahalı şehirleri oldu. Onları Cenevre, New York ve Hong Kong izledi.

Küresel hayat pahalılığı krizinin henüz sona ermediği uyarısında bulunulan raporda, 200'den fazla mal ve hizmet için fiyatların yerel para birimi cinsinden yıllık ortalama yüzde 7,4 arttığı belirtildi.

Bu rakam geçen yıl yüzde 8,1'di. Singapur, çeşitli kategorilerdeki yüksek fiyat seviyeleri nedeniyle son 11 yılda dokuzuncu kez sıralamanın zirvesine yerleşti.

Şehir devleti, araba sayıları üzerindeki sıkı hükümet kontrolleri nedeniyle dünyanın en yüksek ulaşım fiyatlarına sahip. Ayrıca giyim, bakkaliye ve alkolde de en pahalı kentler arasında yer alıyor.

İsviçre Frangı'nın gücü, bakkaliye, ev eşyası ve eğlence fiyatlarının yüksekliği Zürih'i en pahalı yerler arasında üst sıralara taşıdı.



Cenevre ve New York üçüncü sırayı paylaşıırken, Hong Kong beşinci ve Los Angeles altıncı sırada yer aldı.

Asya'daki şehirlerde fiyatlar geriledi. Çin şehirleri Nanjing, Wuxi, Dalian ve Pekin ile Japonya'daki Osaka ve Tokyo sıralamadaki en büyük düşüşü yaşayan şehirler arasında yer aldı.

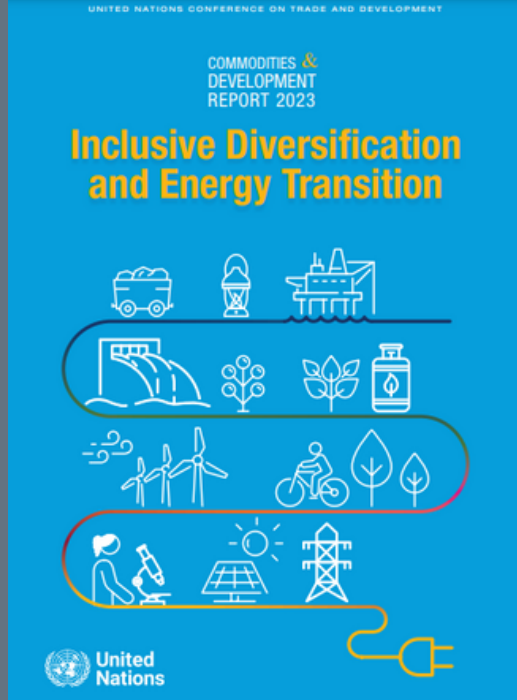
HAM MADDELER VE KALKINMA RAPORU 2023, UNCTAD

Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Konferansı'nın (United Nations Conference on Trade and Development, UNCTAD) hazırladığı "Ham Maddeler ve Kalkınma Raporu 2023" raporu, ham maddeye bağımlı gelişmekte olan ülkelerin, ekonomik kaynaklarını çeşitlendirerek şoklara karşı direnç geliştirebileceklerini ve düşük karbonlu geleceğe yatırım yaparak sürdürülebilir ve kapsayıcı bir ekonomik büyüme elde edebileceklerini belirtiyor.

Rapora göre, COVID-19 pandemisi ve Ukrayna-Rusya savaşı gibi ekonomik ve siyasi şoklar, ham maddeye bağımlı ülkelerin kırılganlığını artırıyor. İhracat gelirlerinin yüzde 60'ından fazlasını ham maddelerden sağlayan ülkelerin ekonomik kaynaklarını çeşitlendirmeleri gerektiği üzerinde duruluyor.

Ayrıca ekonomileri fosil yakıt ihracatına bağlı olan ülkelerin, küresel ekonominin hızlı dekarbonizasyonu nedeniyle ciddi zararlara uğrayabileceklerine dikkat çekiliyor. Rapor, küresel ısınmanın 2°C'de sınırlandırılması için doğal kaynakların önemli bir kısmının kullanımının kısıtlanacağını ve halihazırdaki kullanım seviyeleri temel alındığında ise petrolün üçte biri, doğal gazın yarısı ve kömür rezervlerinin yüzde 80'inden fazlasında talep azalışı yaşanacağını öne sürüyor.

UNCTAD'ın raporu ülkelerin, ekonomik kaynaklarını çeşitlendirilmelerinin yanı sıra yeşil sanayi politikalarını da destekleyerek üretim yapılarını yeniden şekillendirebileceklerini belirtiyor.



Bu sayede yatırımları çekerek, katma değerlerini artıracaklarını ve bölgesel ile küresel tedarik zincirlerine entegrasyonun sağlanabileceğini ifade ediyor. Bu sayede ham madde bağımlılığını azaltabileceklerine ve çevresel fayda sağlayabileceklerine dikkat çekiyor.

Rapora göre, ham maddelere bağımlılık daha çok gelişmekte olan ülkelerde yaygın. Özellikle az gelişmiş ülkelerin yüzde 76'sı, gelişmekte olan ülkelerin yüzde 81'i ve küçük ada ülkelerinin yüzde 61'i ham maddelere bağımlı durumda. Bu oran gelişmiş ekonomilerde ise yüzde 13 seviyesinde seyrediyor.

KAMUOYU YOKLAMASI, IPSOS

Avrupa genelinde gerçekleştirilen son bir kamuoyu yoklaması, son üç yılda Avrupalıların yarısından fazlasının bütçesinin daraldığını işaret etti.

Avrupa'da yeni bir araştırma artan fiyatlar nedeniyle hanelerin neredeyse üçte birinin mali durumunun "güvencesiz" hale geldiğini işaret etti. Ipsos tarafından French Secours Populaire için yapılan ankete katılan 10 bin kişinin yüzde 29'u mali durumlarının "güvencesiz" olduğunu ve beklenmedik bir harcamanın dengelerini bozabileceğini söyledi. Son üç yılda alım gücünün azaldığını işaret eden çalışma, çoğunluğun öğün atlamak ve zorlu finansal seçimler yapmak zorunda kaldığını ortaya koydu.

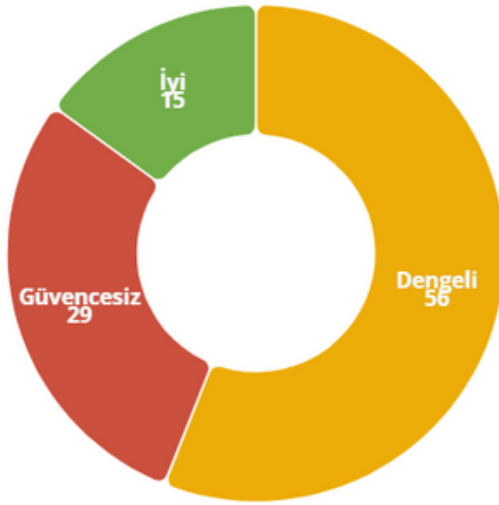
Neredeyse her iki Avrupalıdan biri, artan fiyatlar ve nispeten durgun maaşlar nedeniyle gelecek birkaç ayda güvencesiz bir duruma düşme riskinin yüksek olduğunu düşünüyor.

Halkın sadece yüzde 15'i iyi koşullarda bir yaşam sürdürdüğünü ve günlük harcamalarına dikkat etme ihtiyacı hissetmediğini söyledi.

Çalışma, neredeyse tüm sektörlerdeki yüksek enflasyon nedeniyle, öğün atlamayı da içeren bu "zorlu kararların" zorunlu hale geldiğini işaret ederken neredeyse her üç Avrupalıdan biri açken öğün atladığını ifade ediyor. Yunanistan ve Moldova gibi ülkelerde bu oranın daha yüksek olduğu gözlemleniyor.

Diğer tavizler arasında kaloriferleri yakmamak, borç para almak ve artan maliyetler karşısında sağlık sorunlarının tedavisini geciktirmek ya da yaptırmamak yer alıyor.

Her dört Avrupalıdan biri mali durumunu 'güvencesiz' olarak tanımlıyor



Source: IPSOS

euronews.

Precarious: Güvencesiz - Good: İyi - Balanced: Dengeli

Ankete göre, artan gıda fiyatlarının, sadece indirimli gıda satın alabilmekten, karınlarını doyurmak için büyük dernekler tarafından işletilen gıda bankalarına başvurmaya kadar, gıda alışkanlıkları üzerinde oldukça büyük etkileri oldu.

Ankete katılanların yüzde 38'i artık düzenli olarak günde üç öğün yemek yiyemediğini belirtirken, sadece yüzde 42'si kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerini atlamadığını söyledi.

Yemek ölü

Markete her girdiğimizde sağlıklı besinleri almayı planlasak da lezzetine doyamadığımız bir sürü ürünü de beraberinde alırız. Geçen haftalarda, bende herkes gibi markette ana alacaklarımı sepetime attıktan sonra gezerken dayanamadım çikolatalı bir kek aldım. Ofise götürdüm ve kahvenin yanında afiyetle yedik. Aradan 2 gün geçti geçmedi, kollarım, sırtım sinek ısırığı gibi lekелendi. Hemen dermatolog bir arkadaşşıma gösterdim, dediğı ilk şey normalde yemediğın ne yedin, alerji olmuşsun. Aklıma bir tek o paketlenmiş çikolatalı kek geldi. Tabi ilaçlar, keyifsiz bir süreç başladı tedavi için.

Normal hayatımda da dışarıda yemek yemeğı çokça tercih ediyorum ve böyle bir sıkıntı yaşamıyorum. Ama ocukluğumdan beri, asitli içecekler, bazı ikolatalar ve paketli ürünlere alerjik reaksiyon veriyorum. Bu konuda yalnız olduğumu hiç düşünmüyorum, çevremde gerek arkadaşlarımda gerekse onların çocuklarında sıkça rastlıyorum. Hangi gıda pakete konmadan son kullanma tarihi uzun olsun diye hangi katkı maddesi ile karıştırıldı, neler yapıldı, etiketini kontrol etmemiz gerektiğini bilsek de yapmıyoruz.

KKTC’de pazara gitmek pek yaygın bir durum değil. Şehir pazarları var ama marketlerle arasında fazla fiyat farkı olmadığı için böyle bir alışkanlık yok. Tazesini almak için pazara gittim diyene pek rastlamazsınız, onun yerine marketlere taze ürün ne zaman gelir onu takip edersiniz. Toplu taşıma da olmadığı için ya evinize, işinize yakın yer ya da araba ile gidebileceğiniz yerlerden alışveriş yaparsınız.

Geçenlerde okuduğum bir makalede yemek ölü başlığı oldukça ilgimi çekti. Ne demek, yeni bir kavram mı anlamadım, biraz araştırmaya başladım. Yemek ölü beslenme çeşitliliğının, yani ürünün ulaşamadığı veya kısıtlı ulaşılabilirdiğı durumlarda kullanılıyor. Yani, yemek ölü yaşadığınız bölgede ürünleri satın alacağınız markete, bakkala ne kadar uzakta olduğunuzla ilgili bir kavram. Eğer ürün çeşitliliğı olan bir markete uzaksanız yemek ölündesiniz.

İnsanların satın alma yapacakları market, pazar gibi gıda ürünleri satan yerlere ulaşım sıkıntısı tek tip beslenme veya bölgenin marketi, bakkalı ne getiriyorsa onunla beslenmelerine sebep oluyor. Bunun yanında dev gıda firmalarının tedarik zinciri ürünleri en ücra köşelere bile ulaşımını sağlıyor. Sonuç; fast food/ abur cubur ve diğer paketlenmiş, katkı maddesi fazla ürünlerin kullanımı artıyor ve sağlıksız beslenme, obezite gibi sıkıntılar ortaya çıkıyor.

USDA ve Gıda Araştırma ve Eylem Merkezi’nin bulduğu bulgulara göre, son on yılda Amerikalılar evleri ile yakın marketleri arasında ortalama 6 mil (9 km) yol katediyorlar, özellikle kırsal Amerikalılar için yolculuk çok daha fazla olabiliyor. Ekonomik koşulları göz önüne aldığınızda arabası olmayan veya kısıtlı toplu taşıma imkanına sahip olanlar bu ürünlere daha da az ulaşabiliyor. Bu da gıda güvensizliğı ve halk sağlığı ile ilgili problemlerin büyümesine sebep oluyor. Amerika’da Tarım Bakanlığının yapmış olduğu araştırmaya göre 23,5 milyon kişi yemek çölünde yaşamaktadır.

Canharizet
100
YAŞINDA!

Furkan TİRALİ



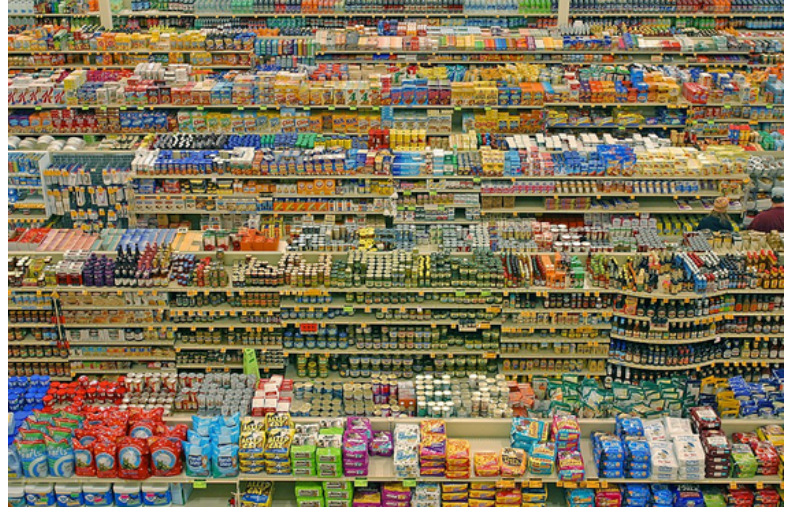
2006 yılından yapılan bir araştırmaya göre de 35,5 milyon insan gıda güvencesi olmayan evlerde, bölgelerde yaşıyor. Yoksulluk sınırı altında yaşayan insanlar, Hispanikler, Afrikalı-Amerikalılar, çocuklu aileler ve bekar kadınların reisi olduğu aileler bu gruplarda yer alıyorlar.

Yemek çöllerini gıda güvensizliği ile el ele gidiyor bu durumda. İnsanların yiyeceklerin nerden geldiğinden emin olamaması; dengesiz beslenme, öğün atlama da bu problemlerden bazıları.

Gıda alışveriş alanları, yani marketler planlanırken yatırımcıları elbette, yüksek kar elde edebilecekleri beklentinin çoğunluğunu karşılayabilecekleri yerleri tercih ediyor. Büyük marketlerin fiyat avantajı küçük bakkal ve markete göre daha fazla. Fiyat avantajına rağmen ulaşım olmadığında yemek çölünde olan insanlar en yakınlarındaki market, bakkal gibi gıda merkezlerinden fiyatları yüksek ürünler alıyorlar veya fiyatları düşük fast food dediğimiz gıda grubuna ve paketlenmiş gıdaya ulaşıyorlar, derken sıkıntılar başlıyor.

Bugün yemek çölü kavramı Birleşik Krallıktan çıkmış olsa da Amerika, Avustralya, Kuzey Avrupa ülkelerinde kabul görmüş ve kendi toplumları ile ilgili araştırmalara başlamışlar. Bunun sonucunda da halkın sağlıklı gıdaya fiyat avantajı ile ulaşması için raporlar hazırlanıyor.

Günümüzde alerji, obezite veya yetersiz gıdaya bağlı bir sürü hastalık varken, toplumlar buna nasıl ve ne kadar çözüm bulacak veya bulabilecek takip edip, göreceğiz.



Amerika da bir markette paketlenmiş gıda ürünleri

Kaynakça

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Guava>
<https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/guava-meyvesi-nedir/>
<https://www.kibrispostasi.com/c77-SAGLIK/n349618-guava-meyvesinin-inanilmaz-faydalari>

NÖBETÇİ ÇEVİRMEN



Savaşkan İLMAK

O şey, niye bir buçuk metre, biliyor musunuz?

Tarihi okumak ve onu doğru anlamak, her yerde ama özellikle de bizim coğrafyamızda yaşayan insanlar için bir hobi ya da lüks değil; tam anlamıyla zorunluluk!

Hem de insanların eğitim düzeyleri ve meslek alanları fark etmeksizin böyle... Türist rehberi, taksi şoförü, diplomat fark eder mi? Kırk yıllık semaver ustası, otuz yıllık çağ dönerci için de üç yıllık öğretmen ya da on yıllık doktor için de bu aynen geçerli...

Uzun zaman önce, **'Tarihçi Toynbee'nin yalnızlığını doğru anlamak'** üzerine konuştuğum bir konferansta dinleyicilerden birisi **'Yani şimdi bildiğimiz her şeyi silip yeni baştan mı yazalım?'** diye sormuştu bana.

Evet, tarih bazen belleğimizdeki bazı şeyleri sildiren yerine yeni şeyler yazdırabiliyor.

'İyi ki!' mi dersiniz buna, yoksa 'Ne yazık ki!' mi dersiniz, onu tabii bilemiyorum. Ama şurası kesin ki Tarih okumak son derece önemli; çünkü insanların hayret edip inanmadıkları veya bilip de görmezden geldikleri şeyleri siz **'bilirsiniz!'**

İşte tam da bu bağlamda spor, medya ve eğitim uzmanı sevgili dostum **Tolga Çakılcıoğlu'**ndan alıntıladığım çok ilginç bir anekdotu sizlerle paylaşacağım. Bu çarpıcı metin ve mesaj, Tolga'da veya bende mahpus kalmasın:

Metin, esasen Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Eskiçağ Tarihi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi, müthiş bilim insanı Sayın **Prof.Dr. Bülent İplikçioğlu'**nun kaleminden dökülmüş.

Ve bilirsiniz işte, sosyal medyaya damlayan her bilgi gibi, İplikçioğlu'nun saptaması veya bulgusu da kısa zamanda onlarca versiyonuyla yüzlerce farklı metne dönüşmüş, onlara renk vermiş. Birazdan yatık yazıyla ayırt edilmiş olarak okuyacağınız ise metnin orijinal hâlidir.

1952, Afyonkarahisar doğumlu Profesör, **'Tarih okumak neden önemlidir, biliyor musunuz?'** diye soruyor ve bu başlığın altında bakın bizi bugünün en modern teknolojisinden alıp nerelere götürüyor?

“Uzay mekiği yakıt tankının genişliğinin neden 1,5 metre” olduğunu anlatan bir elektronik posta bir zamanlar çok modaydı.

Bu e-posta bir konuya çok güzel ışık tutuyor: Uzay mekiğinin yakıt tankının genişliği neden daima 1,5 metredir?

ABD’nin uzaya gönderdiği uzay mekiğinin yakıt tanklarının genişliği 4 feet, 8,5 inçtir (bizim metrajımızla yaklaşık 1,5 metre)...

Uzay mühendisleri bu tankları genişletmek istemişler, ancak başarılı olamamışlar; çünkü, bu tanklar fırlatma rampasına trenle ulaştırılmak zorunda ve söz konusu tren yolu tünellerden geçer.

Tünellerin genişliği ise tren raylarının arasındaki genişlik olan 4 feet 8,5 inçten (1453 mm) biraz fazladır.

Neden 4 feet, 8,5 inç (1453 mm)?

Çünkü vaktiyle tren rayları İngiltere’de böyle yapılmıştır ve ABD demiryolları İngiliz göçmenler tarafından inşa edilmiştir.

Peki, neden İngilizler bu genişliği kullanmışlar?

Çünkü ilk tren raylarını yapanlar eski tramvay yolu yapımcılarıdır ve tramvay yolunun genişliği tam olarak budur.

Tramvay rayları neden daha geniş deşildir?

Çünkü bu ölçü vaktiyle at arabalarını yaparken kullanılan genişliktir.

At arabalarındaki tekerlekler arasında neden bu ölçü dikkate alınmış?

Çünkü çok eskiden beri İngiliz topraklarından gelip geçen araçlar bu ölçüyü ortaya çıkarmıştır. Arabalar için başka bir ölçü kullanıldığında tekerlekler engebeli arazi üzerinde kalmakta ve kısa sürede bozulmaktadır.

Bu eski yol izleri nasıl ortaya çıkmış?
İngiltere’deki ilk uzun mesafeli yollar Roma İmparatorluğu tarafından kendi savaşçıları için açılmıştır.

Peki, Romalıların yol izleri neden bu ölçüdeymiş?

Çünkü Roma İmparatorluğu’nun ilk savaşçılarının arabaları yan yana getirilmiş iki atın çektiği araçlardır ve iki atın kalçalarının genişliği 4 feet, 8,5 inçtir (yaklaşık 1,5 metre)...



Sonuç olarak; size çok mantıksız gelse de dünyadaki en gelişmiş ulaşım sistemine ait tasarımın en kritik ayrıntılarından biri, iki bin yıl önce yan yana getirilen iki atın kalça genişliğinin toplamına bakılarak belirleniyor! Evet, hâlâ öyle yapılıyor...

Fakat bence esas trajik olan şey ya da ‘çağları aşan ana fikir’ şu:

Bir sürü hesabı etkileyen bazı tuhaf kuralları ya da alışkanlıkları değiştirmek, yarım yüzyıl önce Ay’a gitmiş olan, bugünse Mars’a gitme ve bütün uzaya açılma planları yapan Amerikalı uzay aracı mühendislerinin bile harcı deşil!..

Dünyada her şey deşişiyor geliyor gibi görünüyor, aslında dünyada pek çok şey sanıldığı kadar deşişmiyor. Dünyada olan her şey, geçmişte olmuş olayların neden ve sonuçları üzerine oluşuyor. Bu günü gerçeğe uygun ve doğru içeriklendirerek anlamak için, pek tabii beraberinde geleceğı doğru tahmin edebilmek için de Tarihi analitik bakışla okumak çok büyük önem kazanıyor! Yoksa Tarih öğreniminde asıl mesele hiçbir zaman İstanbul’un fethinin, Cumhuriyet’in ilanının tarihini ezberlemek deşildir.

Şimdi anladınız deşil mi, o şey niye bir buçuk metre? Ve bunun saçma nedenini bilmek bizim için niye önemli?..

Bilmek, bilgiye sahip olan insanı saçmalamaktan ve hurafelerden kurtarıyor. Komik ya da trajik de olsa, ‘doğru bilgi’ insanı bazen en basit, bazen de en karmaşık gerçeğe ama her halükârda ‘gerçeğe’ ulaştırıyor.

PENTEST GÜNLÜKLERİ

*Pentest Günlükleri Kitapçığı Sayfa 131'den



Yılmaz
DEĞİRMENCİ



Her bir pentest yeni bir deneyim ve keşfetme süreci oluyor. Yerinde ifa ettiğimiz test ortamında, dahili kablosuz ağa girebilmemiz için ayrıca sertifika da girmemiz gerekiyor. Ancak elimizde sertifika olmadığı için giremiyoruz. Kurum sistem yöneticisi ise (aslında bir anlamda haklı olarak), olası bir saldırıya sertifikayı biz verip teslim etmeyeceğimize göre, testi daha da ileri götürmenin anlamı yok görüşünde.

Bu süreçte bize ayrıca teslim edilen kurumsal ağdaki test bilgisayarını da inceliyoruz ve parçaları birleştirmeye başlıyoruz. Ne yapabiliriz? İlginç bir yöntemi denemeye karar veriyoruz.

Bu bilgisayardaki tarayıcı üzerinde tanımlı sertifikayı bulup export ediyoruz. Sonra kendimize dummy bir e-posta üzerinden gönderip kendi pentest bilgisayarımıza import ediyoruz. Ardından kablosuz ağa girmek istediğimizde, kullanıcı adı ve parola bile sormadan içeri alındığımızı görüyoruz.

Artık yeni bir aşamaya kavuşan testimize bu noktadan devam ediyoruz.

Ah Bu Bizim Romantik Hallerimiz!

Genel geçer bir tespiti ama ben sanırım Cem Toker'den dinlemiştim: "Doğu tavlâ oynar, Batı satranç!" Ne güzel bir tespit değil mi. Doğuda oyun, zarın gelişine göre şekillenir. Ballıysan rakibin hâpı yutar, gününde değilsen tavlâyı koltuğunun altına verirler. Bir de nasihat ederler, "öğren de gel" diye. Oyun öyle umursamaz bir iklimin oyunudur ki "penc ü se, severler güzeli genç ise" diyerek romantik duygularını bile aksettirir insana.

Batıda oyun, tamamen zeka üzerine kurulur. Senin birkaç hamle sonrasını hesapladığını bilen rakibin kendi oyun planını kurarken senin hamlelerinin arka planını çözümleyip önlem almaya çalışır. Kimin aklının ve stratejisinin kime galip geleceği ancak yaşayarak öğrenilir. Sessizlik ister, zaman ister. Sen gayet güzel oynadığını zannederken senin hamlelerinin perde gerisini çözmüş rakibin bir hamle yapar, bir de bakmışsın ki şah-mat olmuşsun.

Doğu toplumları akılcılık yerine duygusallığı tercih ettiği için bir türlü reel hayata adapte olamıyorlar. Reel insanı, reel uygulamaları sevmiyorlar. Bu yüzden ya kişileri ya da dönemleri kutsuyorlar. Kutsama hastalığından bir türlü kurtulamıyorlar.

Mesela ilahi kaynaklardan almadıkları bir emirle bir dönemi kutsayıp o döneme "saadet asrı" diyorlar. Saadet, mutluluk demek, huzur demek. Ve o dönemde yanlış hiçbir iş yapılmadığına, günah bile işlenmediğine inanıyorlar. Oysaki sözünü ettikleri dönemde neredeyse eceliyle ölen halife yok. Ya secdede bıçaklanıyorlar ya yemekte zehirleniyorlar. Bir dünya fitne, çatışma, ihanet ama inanırsan adı "saadet asrı".

Tıpkı bunun gibi kutsal bir Osmanlı var dimağlarda. Padişahından vezirine, hanım sultanından cariyesine tamamı melaikelere taş çıkartacak şekilde suçsuz, günahsız nurdan yaratılmış mahluklar. Bastıkları yerler yeşeriyor, güldüklerinde güller açıyor, ağladıklarında inci mercanlar dökülüyor. Halbuki realite bambaşka. Sırf kendisi tahta oturma şansını yakaladı diye on dokuz kardeşini boğdurtan padişah, neresinde mesela kutsal Osmanlı'nın? Dadıların göğsünden süt emerken boyunlarına geçirilen yay kirışı sıkılınca burunlarından süt gelen o sabilerin katili kim?

"Abartıyorsun!" diyecekleriniz olacaktır aranızda. Peki abartmada Teyo Pehlivan'a rahmet okutacak tarihçilere ne demeli. Kimin ekmeğini yiyorsa onun kılıcını sallayan tarihçilerden birisi nasıl düşmüştü bu acı hatırayı tarihe: "Mübarek padişahımız öyle merhametliydi ki on dokuz karındaşını cennet kayığına bindirdi."



Fatih dönemine geliyorum mesela, alışık olunmadık derecede realist bir padişah çıkıyor karşıma. Hurafeyle işi yok, baştan ayağa akıl. Bir kısım tarikat ehlini çukurlara doldurup yaktıracak, soylarını kurutacak kadar acımasız. On yedi sefere bizzat katılacak kadar fedakar.

Canharîyet
100
YAŞINDA!

Selçuk PEKER



Bırakın Arapça ve Farsça okuyup yazmayı, Yunan destanlarını Yunanca kaynaklardan okuyacak kadar dünyaya açık. Ki Fatih'ten sonra Yunan destanlarını sanmıyorum en az dört yüz yıl inceleyen olsun, Tanzimat dönemine kadar. Kulları resmin haram olduğuna inanırken İtalya'dan getirdiği ressamı kendine portresini yaptıran bir kişilik.

Peki böyle bir kişiliğin günümüz Türkiye'sinde ortalama vatandaştaki algısı nasıl? Kutlu bir insan. Ne ilginç değil mi, kendi döneminde adı gavur padişah iken günümüzdeki adı evliya Fatih.

Peki diğer sultanlar için durum farklı mı? Mesela Sultan Abdülhamit? Kutsama geleneğinden gelen eski Milli Eğitim Bakanı Hüseyin Çelik, bir TV programında II. Abdülhamit'i eleştirdi. "Tahttan indirilme korkusu yüzünden kendisini korumaları karşılığında Kıbrıs'ı İngilizlere verdi." dedi, ne hainliği kaldı ne satılmışlığı.

1842 doğumlu sultan, 34 yaşında padişah olmuş. 1876'da tahta oturmuş. 1867'de ilk evliliğini yapmış, devamında 13 eş daha almış. Malumunuz, hiç üstüne basılmayan konulardan birisi de cariyelik meselesi. Onlarca hanımınız olabilir, isterseniz onlarca da cariyeniz olabilir. Sultan Abdülhamit de sarayda görevli Gürcü kızlarından birine gönlünü kaptırmış. Türü iltifatlara rağmen aşkına karşılık görememiş. Bir bayram günü saray çalışanları bayram kutlamak için padişahın huzuruna çıktıklarında sultan, kendisine bir kez daha sormuş. Kızın "Efendim, size canımı bile verebilirim ama benden eşiniz olmamı istemeyiniz. Çünkü benim evleneceğim erkek tek eşli olmalıdır. O eş de ben olmalıyım" cevabına üzölmüş ama yine de vefalı davranmış.



.üzel cariyeye bir ev alıp onu 45 yaşında dindar bir adamla evlendirmiş. Ha küçük bir intikam illaki olacak. Gerdek gecesi damadı saraya davet edip sabaha kadar onunla sohbet etmiş. Sürmüş sohbetler sonraki birkaç gece de üst üste.

Gerçek torunlarından birisi, "Dedem yatmadan önce rom içerdi." dedi diye yalanlandı "Osmanlı torunları" tarafından. İftira atmakla suçlandı. "Dedemle vakit geçiren benim, size ne oluyor?" dese de kabul görmedi duygusal insanımız tarafından. Mübarek insanlara böyle iftiralar atılır mı? Halbuki "her insanın zaafı vardır" veya "insanların özellikleri kendilerini ilgilendirir" çizgisine gelinebilse daha anlaşılabilir olunacaktı sanki.

Şimdi yine diyenleriniz olmuştur, yahu bu anlattıkların için tarihten örnek getirmeye ne hacet Hocam? Muhafazakar şehirlerde büyüdük, daha düne kadar "resim haramdır" diyerek gazete almamıza engel oluyorlardı, "televizyonu olan eve melek girmez" diyorlardı. Şimdi bunları diyenlerin kendi gazeteleri var boy boy resimli, kendi televizyonları var çeşit çeşit magazinli...

Kıbrıs'ın Doğal lezzetleri

BU hafta, doğal ürünlerimizi ve avladığımız hayvanları nasıl kullandığımızı anlatmak isterim. Av etinin kutsal olup hayvanın tüm etinin ve sakatatlarının tüketilmesi gerektiğini düşünüyorum. Atılan veya yenilmeyen et, av hayvanına ve doğaya yapılmış en büyük saygısızlık olur. Daha önceki yazılarımızda bahsetmiş olduğum av hayvanlarından ve doğal toplamış olduğumuz ürünlerden birkaç lezzetli tarifimi sizlerle paylaşmak isterim.

Tavşan Yahni

Tavşan etimizi tencerede mühürledikten sonra tencereden çıkartıp, az miktarda yemek yağı ekleyerek jülyen (ince uzun) doğradığımız soğanlarımızı solduruyoruz burada bol miktarda soğan olması önemli bir tavşana (yaklaşık 1 kilo) ortalama 2 kilo soğan ideal olur, soğanlarımız biraz solduktan sonra tencereye bolca küpler halinde doğranmış domatesimizi ekliyoruz, biraz da domates salçalı su, bir bardak üzüm sirkesi ekledikten sonra ocağın altını kısık ateşten alıp tavşan etlerimizi ekliyoruz, dağdan topladığımız taze kekikleri de kaynama noktasına geldiğinde ekleyerek, mükemmel bir lezzete erişiyoruz.



Fassa Suyuna Magarinabulli

Kuşlarımızın etini tüm şekilde haşladıktan sonra suyuna fırın makarna ekleyip, haşlıyoruz. Magarinalarımız pişerken bir yandan da haşlanmış olan kuşları derin yağda derileri çıtır çıtır olana kadar kızartıyoruz. Pişmiş olan makarnaları servis etmeden önce kızartma yapmış olduğumuz yağdan bir iki kaşık makarnaya ekleyerek karıştırıyoruz ardından servis edebiliriz. Üzerine ekşi (limon) sıkarak ve hellim rendeleyerek tüketilmesi tavsiyemdir. Yemeği bir o kadar daha lezzetli hale geliyor.



Garavolli (Salyangoz)

Garavolli için birkaç farklı tarifi var ama ben size en favori tarifimi vereceğim. Tencerede bolca su kaynattıktan sonra canlı olan garavollilerimizi kaynayan suya atıyoruz Bir buçuk saat kaynadıktan sonra sudan çıkartıp tekrardan kaynayan suyun içerisine soğan, kereviz, maydanoz sapı ve bir limon ekleyerek kaynatıyoruz, Daha sonra (yaklaşık 30'dk sonra) iki adet soğanı küpler halinde doğrayıp tereyağında solduruyoruz 2-3 adet sivri biberi de ekleyip, 1 kiloya yakın soyulmuş ve doğranmış domateslerimizi ekliyoruz. melemen yapar gibi domatesler iyice yumuşadıktan sonra 1 kaşık domates, 1 kaşık biber salçası ekliyoruz.

Canhariget
100
YAŞINDA!



Hasan AKKOYUN

Salça da homojen şekilde karıştırdıktan sonra pişmiş olan garavollilerimizi, üzerine 1 bardak üzüm sirkesi ve kendi suyundan 2 bardak ekliyoruz. Ardından 3 diş sarmısağı içerisine rendeleyip üzerine de taze dağ kekiği ve maydanoz yaprakları koyduktan sonra sıcak servis ediyoruz.



Yabani Ispanak Böreği

Böreği hazır yufkayla da yapabiliriz. Böreğin içi için; ıspanaklarımızı güzelce yıkayıp kuruladıktan sonra çok küçültmeyecek şekilde uzun uzun doğruyoruz, içerisine beyaz peynir, kuru üzüm ve önceden sotelediğimiz kuru soğanları ekliyoruz. Daha sonra karabiber ve pul biber ekledikten sonra, yufkayı ortasına koyup uzun rulo şeklinde sarıyoruz tepsinin ortasına daire olacak şekilde döndürerek yerleştiriyoruz. Üzerinin kızarması için yoğurt sürdükten sonra susam ve garacocco (çörekotu) ekleyip fırına veriyoruz.



Ayrelli (Yabani Kuşkonmaz)

Ayrelliyi iki şekilde pişirmeyi seviyorum. İlki topladığımız taze ayrellileri folyo kağıdına zeytin yağı sarmısak ve karabiberle kömürün üzerinde veya fırında pişirmek 2. Ayrellilerimizi taze yerlerinden kırarak parçalara ayırıyoruz tavada çok az suyla soldurduktan sonra zeytin yağı ekleyip küp küp doğradığımız soğanları ekleyip pişiriyoruz soğanlarımız pembeleştiğinde içerisine yumurtalarımızı ekliyoruz. Üzerine ekşi sıkıp tüketmeniz tavsiyemdir.



Deniz Börölcesı

En sevdiğim rakı mezelerinden birisi salata halinde de tüketilebilir. 20'dk kadar suda beklettiğimiz börölceleri. Kaynayan sıcak suya atarak 15-20'dk haşlıyoruz. Daha sonra haşlanmış börölcelerimizin içindeki kılçığı temizliyoruz. Kılçığı ayrılmıyorsa biraz daha pişmesi gerekli pişirdikten sonra börölceleri buzlu suya alıp rengini ve dokusunu koruyoruz. Suyunu süzdükten sonra rendelenmiş sarımsak, taze sıkılmış limon suyu, tuz, karabiber ve bolca zeytin yağını karıştırıp afiyetle yiyoruz.

KİTAP KEYFİ



Aslı SEYHAN ÇAKIR



KÜNYE

Kitap Adı: Metamorfozlar

Yazarı: Emanuele Coccia

Basım: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları- 1.Basım- 2023
Sayfa: 208

Tür: Araştırma-İnceleme, Felsefe-Düşünce

Bu hafta sizlerle Emanuele Coccia tarafından kaleme alınmış Metamorfozlar isimli kitabı paylaşmak istiyorum.

İnsanın yerküreden, doğadan, etrafındaki canlı ve cansız çevreden kopuk, bağımsız, hatta lider bir tür olduğunu düşünüyor musunuz? Eğer öyleyse bu kitaba bir göz atmanızı öneririm.

Detaylar için gelin birlikte inceleyelim. Keyifli okumalar dilerim.



Emanuele Coccia, (1976) İtalyan kökenli Fransız bir filozof.

Doktorasını ortaçağ felsefesi alanında Floransa'da yaptı. Paris'teki Ecole des Hautes en Science Sociales'de (EHESS) öğretim üyesidir.

Bitkilerin Yaşamı isimli kitabı 2017'de Rencontre Philosophiques ödülüne layık görülmüştür.

KİTABIN KONUSU

Kitap, bilim adamlarının önemli çalışmaları ve ünlü filozofların düşünceleri ile harmanlanmış ve üzerine yazarın kendi mesleki icrasını yürüterek düşüncelerini ortaya koyduğu bir çalışma olmuş. Doğayı, canlılığı, cansızlığı, yaşamı, değişimi, dönüşümü, metamorfozu, ölümü anlatırken insanı ayırmadan, insan üzerinden ele alarak, insanı ve tüm canlı-cansız evreni bir kılarak işlemiş.

Yazarın teşekkür bölümündeki açıklaması kitabın ana fikrine dair en özet bilgiyi bize veriyor: "Bu kitap yaşayan, yaşamış ve yaşayacak olan tüm canlı varlıkların bir olduğunu ve canlı varlıkların birliğinin dünyanın maddesi ile bir olduğunu ileri sürüyor. (Panteizm)"

Kitap giriş bölümü, 5 ana bölüm ve sonuç bölümü olarak bölümlendirilmiş. Kitaba dair fikir vermesi açısından alt bölümleri de sizinle paylaşmak istiyorum.

Giriş: (Yaşamın Devamlılığı – İçimizdeki Yaşam Formları)

1.Bölüm: Doğumlar:
(Her 'Ben' Bir Unutuştur – Bir ve Aynı Hayat – Doğum ve Doğa – Kozmik İkizlik – Doğurmak ya da Yaşam Göçü – Tanrılar Karnavalı – Yeryüzünün Sözü – Kader Olarak Metamorfoz – Dünyanın Aynası)

2.Bölüm: Kozalar:
(Dönüşümler – Böcekler – Her Canlı Varlık Bir Kimera'dır – Doğum Sonrası Yumurta – Gençleşmeler – Tekniğe Dair Yeni Bir Düşünüş – Bitkilerin Metamorfozu – Dünyanın Kozası)

3.Bölüm: Reenkarnasyonlar:
(Yemek ve Metamorfozlar – Yenilmek – Benliğin Göçü ve Reenkarnasyon – Genetik ve Reenkarnasyon – Türlerin Gölgesi)

4.Bölüm: Göçler:
(Gezegensel Göç – Taşıt Kuramı – Nuh'un Gemisi – Herkes Evinde – İnsan Olmayan Canlıların Evcil Hayatı – İstilalar)
5.Bölüm: Ortaklıklar:
(Çoktürlü Kent – Türlerarası Mimari – Zihnimiz Daima Başka Türlerin Bedenlerinde – Çağdaş Doğa)
Sonuç: (Gezegen Bilgisi – Gelecek)

Bir popüler bilim kitabından ziyade araştırma ve düşünce (felsefe) kitabı olarak ele almak daha doğru sanıyorum. Bazı alanlarda tekrara düştüğünü ve verilmek istenen bilgiyi çokça dolandırdığı düşünüyorum. Aklıma yatmayan anlatımlar da oldu yer yer. Bu açıdan biraz yordu okurken. Ancak verilmek istenen genel düşünce açısından okumak beni memnun etti. Varoluşumuz doğumumuzdan çok daha eski ve ölümümüz ile sonlanmayacak kadar ebedi. Yerküre tarihinin izlerini, bizden önceki yaşamların DNA larını ve hafızasını taşıyoruz, hatırlamasak da. Hem canlı hem cansız çevreden parçalar taşıyoruz. Yaşıyoruz, yer değiştiriyoruz, dönüşüyoruz. İçimizde birçok canlı taşıyoruz. Ölüyoruz ancak yok olmuyoruz. Başka canlılarca tüketiliyor, bedenden bedene var oluyoruz. Her ne kadar inkar etmeye çalışsak da canlı ve cansız hepimiz biriz, hem de düşünebileceğimizden çok daha geniş ölçek ve zaman-mekan içinde.

KİTAPTAN ALINTILAR

"Büyünün en tehlikeli biçimi bu. Ölüme en yakın yaşam. Metamorfoz."

"Tüm canlılar yeryüzünün reenkarnasyonudur."

"Hiçbir canlının yaşamı kendi doğumuyla başlamaz: Hikaye bundan çok daha eskidir."

“Yaşamımız, kendi doğumumuzdan önce başladığı gibi ölümümüzden de çok sonra sonlanıyor.”

“Her tür, kendisinden önce gelenlerin metamorfozudur. Farklı şekillerde var olabilmek için yeni bir bedende, yeni bir formda bir araya gelen tek ve aynı yaşamız.”

“Tüm canlılar, cansız varlıklarla devamlılık arz etmekle kalmaz, aynı zamanda onların bir uzantısı, metamorfozu, en uç ifadesidir de.”

“Herkes unuttur doğduğunu. Doğaları gereği hiçbir zaman başka birini doğurma deneyimine sahip olmamış kimselerin yarattığı ve yönettiği bir kültürde yaşıyoruz: Erkeklerin.”

“Doğum bir göç hareketidir aslında: Yaşamın, nefesin, benliğin başka bir yere ve başka bir bedene göçmesine müsaade etmek demektir doğurmak.”

“Doğdum. Beni oluşturan maddede bütünyle şimdiki zamana ait hiçbir şey yok. Atalardan miras bir geçmişin taşıyıcısıyım ve hayal edilemez bir geleceğe doğru yolculuğum.”

“Herkes için ortak olan yaşamın bir formdan başka bir forma geçişidir ölüm. Asla yaşamı kesintiye uğramaz, yalnızca varoluş şeklini değiştirir.”

“Dünya kozalardan meydana gelmiş bir kozadır.”

“Her canlı kendisinden önceki yaşamların geri dönüştürüldüğü bir işletmedir.”

“Yaşam, bizim çürük çarık kavramlarımızla anlamlandırmaya çalıştığımızdan çok daha yabancı, çok daha gizli kapalıdır.”

“Dünya tüm parçalarını sürekli olarak gezinmeye mecbur eder, her şeyi, canlısını cansızını, (...) hareket etmeye, yer değiştirmeye, oldukları yerde metamorfoza uğramaya ve etraflarını saran metamorfoz ile dönüşmeye zorlar.”

“Dünyadaki her nesne başka birilerinin gezegenidir. Her bir canlı varlık başka canlı varlıkların gezegenidir.”

“Yaşam her bir canlı varlığı, sonsuz sayıdaki canlı ve cansız varlığı alacak bir gemiye çevirir.”

“Her çocuk, vücuda geldiği ilk maddeye metamorfoz geçiren bir bedendir.”

“Hayat, hayatla beslenir. Hayat hiçbir zaman kendine yetmez. (...) Yemek yemek, başkalarının yaşamını kendi bedenimize nakletmek demektir.”

“Her bir tür, aynı zamanda hem sanatçı hem de eser olan ötekinin evrimsel kaderini belirler.”

“Kişinin kendisine dair sahip olduğu tüm bilgiler daima başka yaşam formlarının bilgisidir zira her yaşam formu birçok türün kolajıdır.”

Kaynaklar

Yazarın fotoğrafı:

<https://www.ehess.fr/fr/personne/eman-uele-coccia>

Yazarın hayatı: İş Bankası Kültür Yayınları