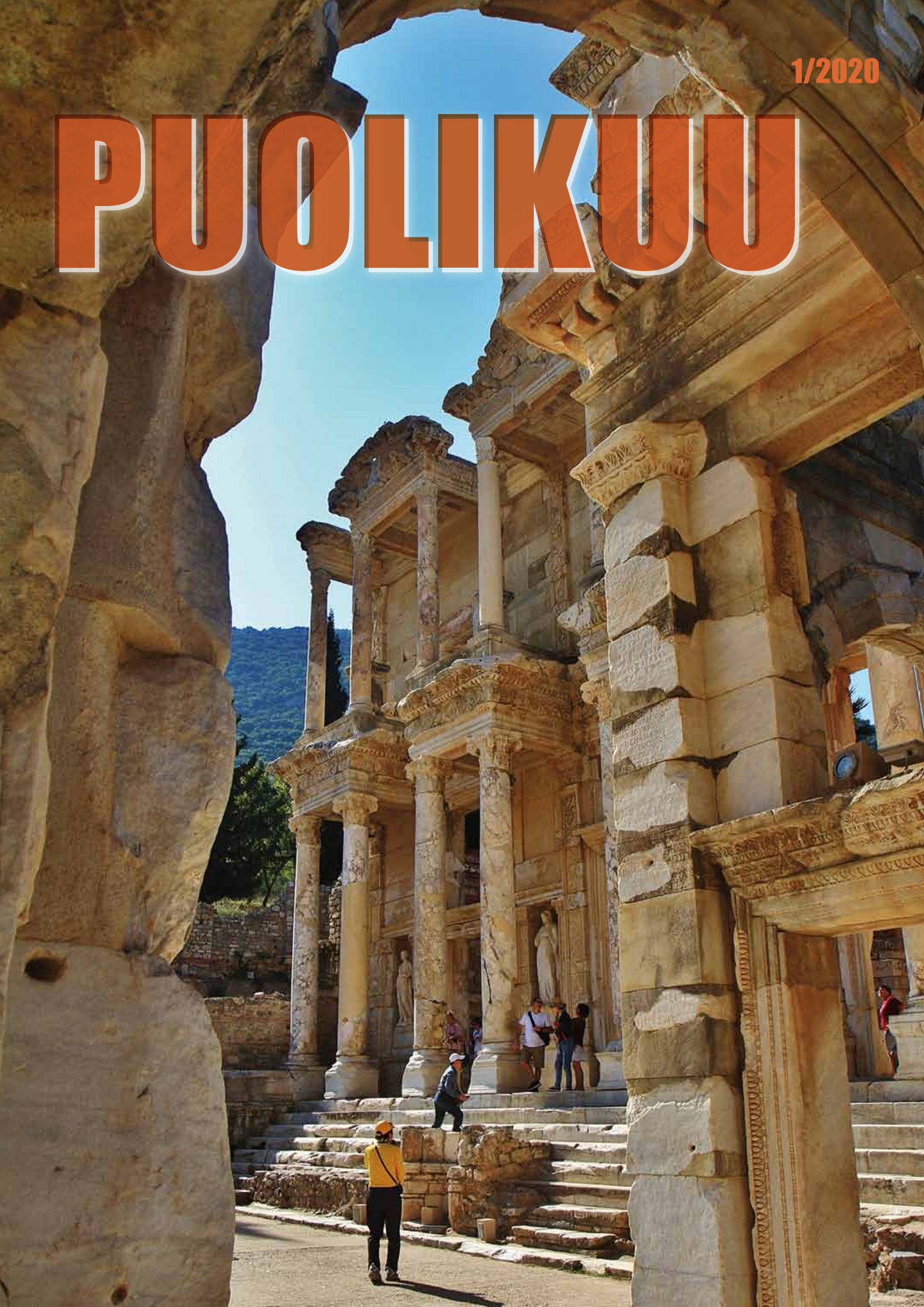


1/2020

PUOLIKUU





PÄÄKIRJOITUS

Merhaba!

Suomi-Turkki kulttuuriseuran kevätlukukausi alkoi tammikuun matkamessuilla, kuten myös usein aikaisemmin. Matka 2020 oli jälleen Pohjois-Euroopan suurin kansainvälistä turismia ruokkiva nelipäiväinen tapahtuma Helsingin Messukeskuksessa. Melkein tuhat näyttöilleasettajaa, matkailualan yrittäjää tai turismikohdetta 80 eri maasta olivat lähes 70 000 vierailijan tavoiteltavissa. Matkailuala - kuten useimmat muutkin - elää muutosten keskellä: digiaika on tullut jäädäkseen. Matkatoimistojen on löydettävä uusia kiintoisia vaihtoehtoja, jotta kaikki eivät päätyisi omatoimimatkoihin. Messujen suosio rohkaisee matkailualan yrittäjiä etsimään ja löytämään uusia innovaatioita.

Tämän vuoden teemamaaksi oli valikoitunut eteläinen naapurimme Viro. Viime vuonna tuolla kunniapaikalla poseerasi kohdemaamme Turkki. Seuramme osallistui perinteisesti YSL: n yhteisösatolla muiden ystävyys- ja kulttuuriseurojen tapaan. Turkki vaikutti edelleen kiinnostavan monia, mikä näkyy hyvin matkailualan tilastoissakin. Emme järjestä matkoja, mutta osasimme opastaa kyselijöitä eteenpäin - samalla kun jakelimme laajaa Turkki-osaamistamme pitkän kokemuksen tuomalla varmuudella. Toivottavasti joku näistä kiinnostuneista aktivoituu mukaan jäsenkuntaamme; lupauksia ainakin kuultiin!

Toimittaja Ali Abaday alusti helmikuun yleisöluennollamme ravintola Halikarnasissa. Hänen teemanaan oli Turkin eri roolit Lähi-idässä viimeisten 30 vuoden aikana. Abaday pohdiskeli mm. Turkin asemaa Natossa, ehdokkaana EU:n täysjäsenyyteen, keskeisenä vaikuttajana sunni-islamilaissa maailmassa ja yhtenä osapuolena Syyriän sisällissodassa. Lähes neljän miljoonan syyrialaisen pakolaisen majoittaminen ja ruokkiminen on vaikeasti hallittava taakka Turkille, joka näkisi mielellään EU:n mukana näissä talkoissa. Ulkopolitiikassa on nähty yllättäviä asehankintoja Venäjältä, mitä Nato-kumppanit oudoksuvat. Kyselyjen joukossa oli myös pohdiskelua Turkin motiiveista osallistua Libyan pitkäpiimäiseen konfliktiin. Hallitsevan AK-puolueen aikana monet roolit ovat saaneet uusia painotuksia ja maan sisäinen polarisaatio on merkittävästi lisääntynyt.

Vuosikokouksessa seuran varapuheenjohtaja Olli Ollila alusti otsikolla 'Turkki ja suurvallat Lähi-idän palapelissä'. Ottomaanit muodostivat suurvallan, joka hajosi ensimmäisessä maailmansodassa. Sodan jälkimainingeissa v. 1923 syntyi nykyinen Turkin tasavalta. Historian valossa alueen mahtivaltioita ovat olleet nykyisten Iranin ja Turkin edeltävät valtiot. Samojen mahtivaltioiden manttelin perijät ovat edelleen tärkeitä pelaajia alueella. Seuraksi ovat tulleet lisäksi Yhdysvallat ja Venäjä erilaisine intresseineen. Jännitteiden aiheuttajia ovat mm. kolmen keskeisen uskontokunnan toiminnot alueella, öljyn kaupallinen ja poliittinen merkitys, ja kurdikansan keinotekoinen hajotus neljän eri valtion alueelle ensimmäisen maailmansodan jälkeen. Näihin visaisiin kysymyksiin palaamme varmasti vielä monta kertaa tänäkin vuonna.

Keväisin terveisin, Juhani Lahtinen

Sisällysluettelo

Pääkirjoitus	2
Matkamessut	3
Terveisiä Marmariksesta	4-5
Turkki - silta idän ja lännen välillä	6-7
Turkkilaisia herkuja, reseptit	8
Turkkilais-Suomalaista musiikkiryhteyttä: Ali Onur Olgun ja Simo Laihonon	9
Mardin, Mesopotamian loistava kaupunki	10-11
Yleisöluento 13.02.2020	13
Tapahtumakalenteri	14

Kansikuva: Seppo Kanerva
Efesoksen kirjaston sisäänkäynti



Julkaisija

SUOMI-TURKKI KULTTUURISEURA ry.
KULTURSAMFUNDET FINLAND-TURKIET rf.
FIN TÜRK KÜLTÜR DERNEGI
PL 584, 00101 HELSINKI
www.suomi-turkki.fi

Toimitus

Annaliisa Ollila, Juhani Lahtinen, Helena
Ünlü, Terttu Yücel, Seppo Kanerva, Sinikka
Huhtala

Ilmestyminen

Puolikuu ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Suomi-Turkki Kulttuuri-seura ry
on Ystävyysseurojen Liitto ry:n jäsen.

Osoitteenmuutokset,
ilmoitukset ja aineistot
Suomi-Turkki Kulttuuriseura ry
PL 584, 00101 HELSINKI

Riitta Radnia 0500 - 575077
riitta.radnia@gmail.com

Ilmoittautuminen tapahtumiin
Riitta Radnia 0500-575077
riitta.radnia@gmail.com

ISSN: 0788-8236

Ilmoitushinnat

1/1 sivu 276 €
1/2 sivu 180 €
1/4 sivu 120 €
1/8 sivu 100 €
1/16 sivu 50 €

Värikkömainoksen hintaan
lisätään 20% ilmoituksen hinnasta.

Tilinumero NDEAFIHH
FI12 1031 3000 7776 51

Painopaikka

Painojussit Oy
Terästie 26, 04220 Kerava

MATKAMESSUT 2020

Tammikuun 16.-19. päivinä järjestetyt Matkamessut keräsivät messukeskukseen 68 300 kävijää. Messuille tultiin haaveilemaan tulevista matkoista ja hakemaan inspiraatiota ja vinkkejä.

Suomi-Turkki kulttuuriseuran osasto sijaitti jälleen Ystävyyssseurojen liiton yhteisosastolla. Kerroimme kiinnostuneille kävijöille seuramme toiminnasta ja jaoimme Turkki-tietoutta.

Lähi - idän poliittisen tilanteen rauhoittuminen näkyy turistien määrän kasvussa. Turkki on alueen kesto-suosikki vuodesta toiseen. Edellisvuonna suomalais-ten matkustajien määrä nousi 70 000:een. Antalyan alueen kokonaisturistimäärä oli 11 kuukauden aikana 5,6 milj. Kaikkiaan Turkissa kävi yli 50 milj. turistia.

Annaliisa Ollia

Kuvat: Seppo Kanerva



TERVEISIÄ MARMARIKSESTA



Bozburun

Merhaba Marmariksessa, talvi on kääntynyt kevääseen ja sateet vähentyneet. Talvi olikin taas kylmä ja sateinen. Marmariksessa ei ollut niin pahoja myrskyjä ja sateita ollut niinkuin muualla Turkissa. Lunta oli taas metritolkulla eri puolilla maata. Joissakin osissa maata oli lunta niin paljon että kylät olivat eristyksissä. Maaliskuu näyttää hyvät puolensa ja tarjoaan kauniita aurinkoisia päiviä lämpötilojen ollessa ajoittain jo yli +20 astetta, öisin on toki vähän viileämpää.

Liiran kurssi on taas huonontunut, aamulla oli 6,98, mikä tarkoittaa että euroilla saa aika hyvin nyt liiroja, vuosi sittenhän se oli noin 6,12.

Valtio ilmoitti tänään että bensiinin hinta laskee 60 kurusta, samoin diesel halpenee 55 kurusta. Tuohan johtuu tietysti siitä että öljyn maailman hinta on laskenut jopa 30%. Kaikki muut hinnat ovatkin sitten nosseet tai ainakin nousussa.

Koronavirus on nyt sitten yleinen puheenaihe, kuitenkin mistään ei ole kuulunut että Turkissa olisi yhtään tapausta. Juuri saamani tiedon mukaan ensimmäinen tartunta on tapahtunut, miespuolinen henkilö oli matkannut Euroopassa, hänen perheensä ja lähiomaisia on nyt eristyksessä, potilas voi toistaiseksi hyvin! Maskit on loppuunmyyty kaikissa kaupoissa niinkuin käsidesitkin. Kauppiaat ovat myös tajunneet hyvän bisneksen ja nostaneet hinnat moninkertaisiksi. Markkinoille on tullut myöskin yksityisyrittelijöitä jotka

tekevät käsidesiä sekoittelemalla alkoholia ja muita aineita. Sitähän ei tiedetä mitä sivuvaikutuksia siinä on, imeytyykö alkoholi esim. lasten käsissä verenkiertoon. Tänään oli Muglantiellä Sakertepesin nousussa niin paljon sumua ettei nähnyt eteensä kuin muutaman metrin. Kolari ilmoituksia ei tähän mennessä ollut vielä tiedossa. Kolareista puheenollen, tilastot viime vuoden kolareista isommissa kaupungeissa tulivat julki. Istanbulissa oli vuonna 2019 200.000 kolaria, Ankarassa 100.000, Antalyassa vain 50.000 kolaria.

Talven kylmyydestä johtuvia ja ylimääräisiä kuluja tuli monelle kun eivät halunneet kuluttaa rahaa ja ostaa kunnon pakkasnestettä autoihinsa (vaikkapa -30 nestettä), syyliärien jäätymisiä tuli ilmi tosi paljon, uutisissa näytettiin kuinka syyliärit olivat haljenneet, siitä tuli monille autoilijoille kallis lasku!

Kreikan rajalla on paljon porukkaa edelleenkin joskin osaa porukkaa kuljetetaan jo pois päin rajalta. Turkin santarit ja sotilaat toimittavat kuitenkin alueelle ruokaa, juomavettä, huopia ja vaatteita. Alueella on myös desifointi porukkaa ruiskuttelemassa paikkoja! Sähkötupakan maahantuonti ja myynti on kielletty nyt Turkissa, oli jo aikakin, siitähän lähtee savua kuin höyryveturista.

Minun talveni meni kirjoja lukiessa ja liikunnallisesti, painokin on pudonnut jo 6 kiloa. Suomessakin tuli oltua pari kuukautta näkemässä läheisiäni. Hyvinhän



Neitsyt Marian talo



Kusadasi



Selcuk

tuon kesti koska oli sen verran aurinkoa saatu kesän ja syksyn aikana. Tulevana kesänä Marmarikseen ei tee matkoja kuin aurinkomatkat. Ensi vuonna toivon mukaan muitakin matkatoimistoja Suomesta liittyy mukaan. Tänä vuonna piti olla suora lento Turusta Turkkiin mutta se taidettiin peruuttaa vähäisen kysynnän vuoksi.

Kaikki on nyt maailmassa auki, katsotaan mitä koronavirus saa aikaan, vai loppuuko lennot Turkiin kokonaan! Parasta kuitenkin toivoen ja kaunista kevättä sekä kesää täältä aurinkoisesta Marmariksesta 11.03.2020

Terveisin Seppo (Haci) Kanerva
puh: +358 50 528 77 60 tai +90 531 718 27 45



Efesos

Turkki yhdistää perinteisen ja modernin



Turkkilaisessa kulttuurissa eri aikakaudet, kulttuurit, moderni ja traditionaalinen elämäntapa lepäävät läpinäkyvinä kerroksina toinen toistaan ruokkien. Omien perinteiden vaaliminen ei sulje pois jatkuvaa kehitystä. Uutta kehitetään, mutta entistä ei heitetä pois.

Islamin tunnukset näkyvät ja kuuluvat katukuvassa, vaikka Turkki on sekulaarinen, perustuslaillinen ja demokraattinen uskonnonvapautta noudattava tasavalta. Turkin ensimmäinen presidentti Atatürk veti tiukan rajan uskonnon ja valtion välille, ja siitä rajasta halutaan pitää kiinni.

Nykyinen presidentti Erdogan maalailee mielellään kuvia ottomaaniajan loistosta, mutta tämän päivän turkkilainen on ennen kaikkea Atatürkin soturi; toinen jalka Euroopassa, toinen Anatoliassa. Kunnioitus Atatürkin perintöä kohtaan imetään jo äidinmaidossa. Jokainen turkkilainen lapsi oppii viimeistään esikoulussa Atatürkin ylistyslaulut ja lorut.

Presidentti Erdoganin ja hänen AK-puolueensa toimia on seurattu tiiviisti läntisessä mediassa. On arveltu Turkin muuttuvan Erdoganin johdossa islamilaisemmaksi ja konservatiivisemmaksi. Tutkimusten mukaan kehitys on kuitenkin ollut päinvastaista.

Vaikka uskonnonopetus on tuotu peruskouluihin ja konservatiivisia Imam Hatip kouluja on avattu, niillä ei ole ollut presidentin toivomaa vaikutusta. Turkin nuoriso on maallistunut, modernisoitunut ja tullut asenteissaan entistä suvaitsevaisemmaksi.

Sekulaarisuuden tutkija Volkan Ertit Aksaray Yliopistosta ei pidä tutkimustuloksia yllättävinä. Hänen mukaansa valtiot maallistuvat, kun kaupungistuminen, markkinatalous ja tiede ovat saavuttaneet tietyn tason.

- Ja Turkissa näin on tapahtunut. Yhteiskunnan kehityksen suuntaa ei voi kontrolloida, Ertit sanoo.



Tytöt ja naiset esiin

Vaikka Turkkia pidetään miehisenä yhteiskuntana, naiset ovat viime vuosina ottaneet paikkansa liike-elämässä ja politiikassa. Merkittävän oppositiopuolueen puheenjohtaja on nainen ja suurten yritysten johdossa näkee menestyviä naisia. Turkissa sukupuolten välinen tasa-arvo on kirjattu lakiin, mutta sen toteutuminen kaikissa muodoissaan on vielä työn takana. Esimerkiksi kunnallista päivähoitojärjestelmää ei ole, vaikka työsikäyviin naisten elämää ja naisten työhönpalaamista äitiysloman jälkeen on pyritty helpottamaan erilaisilla etuisuuksilla.

Viime vuosina toteutetulla ja usein kiistellyllä koulutusudistuksella on saatu aikaan myös myönteisiä tuloksia. Niin sanottu 4+4+4 malli lisäsi oppivelvollisuutta kahdeksasta kahteentoista vuoteen ja sitoutti erityisesti uskovaiset tytöt opiskelemaan myös lukio-tasolla. Aikaisemmin huivipäiset naiset eivät voineet päästä yliopistoon tai työskennellä valtion viroissa, sillä huivia pidettiin poliittisena kannanottona. Lakimuutoksen turvin huivia käyttävät naiset ja tytöt ovat saaneet mahdollisuuden edetä urallaan.

Huivista ja sen käytöstä on yhtä monta esimerkkiä kuin on naistakin. Uskovainen nainen asettelee statussymbolinsa, kirjavan silkkihuivin tiukasti päänsä ympärille, kun taas vuoristokylän naiset kietaisevat puuvillaisen päähineensä huolettomalle solmulle niskaan. Osa naisista ei käytä arjessa huivia lainkaan, mutta kaivaa sen esiin pyhäpäivinä tai rukoillessaan. Suuri osa ei silloinkaan. Nuorison keskuudessa huivin käyttö on vähenemässä.

Nuorille uskonnolliset koulut tuntuvat toimivan myös käänteisenä porkkanana. Olen kuullut teinien huokaisevan, että ”täytyy opiskella ahkerasti, ettei joudu imam hatippiin”. Koulutukseen panostaminen ja nuorison valtava potentiaali lupaavat Turkille dynaamista ja kirkasta tulevaisuutta. Seuraava selvästi Eurooppaa jäljessä tuleva trendi on varmasti kestävä kehitys, josta viitteenä voisi olla Turkin taannoin esittelemä, ensimmäinen turkkilaisvalmisteinen sähköauto.

Yhteisöllisyyden voima

Suurin yksittäinen vaikuttaja turkkilaisen nuoren elämässä on yhä edelleen perhe. Vanhemmat pyrkivät vaikuttamaan lastensa valintoihin ratkaisevasti. Koulutus ja ammatinvalintakysymyksissä näkee usein ristivetoa nuoren ja vanhempien toiveiden välillä, ja kumppanin valinnassa perheellä on yhä sanansa sanottavana.

Järjestetyt avioliitot ovat yhä harvinaisempia varsinkin suurissa kaupungeissa. Television iltapäiväohjelmia katsellessa avautuu tosin myös toisenlainen todellisuus, jossa perheen määräysvaltaa paetaan itsevalitun poikaystävän ja pika-avioliiton kautta. Keskusteluohjelmissa



etsitään usein karkulaisia tai selvitetään perheiden välisiä sotkuja.

Perheen ja perinteiden paineet vaikuttavat myös siihen, että turkkilaiset nuoret harvemmin elävät avoliitossa. Isot häät ja niiden ympärille muodostunut hääkulttuuri ovat tapa osoittaa yhteisölle perheen yhteiskunnallinen asema ja varallisuus.

Naimisiin mentyäänkin lapset ovat tiiviissä yhteydessä vanhempiinsa ja muihin sukulaisiin, ja tapaavat toisiaan monta kertaa viikossa. Yhteisöllisyydessä tuntuukin piilevän turkkilaista yhteiskuntaa kannatteleva voima. Kovan paikan tullen rivit tiivistyvät ja perhe, tai tarvittaessa koko kansa seisoo yhtenä rintamana ulkomaailmaa vastaan.



Teksti: Minna Rautiainen-Cimrin



Zeytinyađlı fasulye eli oliiviöljyssä kypsytettyjä salkopapuja

500 g vihreitä papuja eli salkopapuja (Suomessa saa pakastepapuja etnisistä kaupoista)
 1-2 sipulia kuutioituina
 2 valkosipulin kynttä kuutioituina
 2 isoa mehevää tomaattia kuorittuina ja kuutioituina
 hyppysellinen sokeria
 suolaa
 mustapippuria
 1/2 dl oliiviöljyä
 tarpeen mukaan kiehuva vettä

Kuutioidut sipulit ja valkosipuli kuullotetaan oliiviöljyssä. Kuutioidut tomaatit lisätään ja sekoitetaan. Vihreät pavut lisätään (niitä voi pilkkoa lyhyemmiksi, jos haluaa) ja sokeri, suola ja mustapippuri lisätään. Kiehuva vettä voidaan lisätä, jos on tarvetta. Jos tomaatit ovat meheviä ja ne mehustavat ruuan, niin vettä ei juurikaan tarvi lisätä. Annetaan kypsä hiljaisella lämmöllä, kunnes pavut ovat kypsiä. Papuja ei tarvitse kypsentää liian pehmeiksi, on hyvä olla pieni suutuntuma. Voit vielä lisätä päälle hieman oliiviöljyä, jos haluat.

Zeytinyađlı fasulye syödään kylmänä, kuten kaikki oliiviöljyssä kypsennetyt ruuat.

Afiyet olsun!

LAHMACUN

2 rkl vehnä jauhoja

Taikina

3 dl vehnä jauhoja
 1 rkl oliiviöljyä
 1/2 tl sokeri
 1 tl suolaa

Päällyste

200 g jauhelihaa (lampaan)
 200 g sipuleita
 1 valkosipulinkynsi
 1 rkl tomaattipyreetä
 1 rkl chilipaprikahiutaleita (valinnainen)
 1 tomaatti
 1 nippu persiljaa
 1 vihreä paprika
 suolaa
 rouhittua mustapippuria

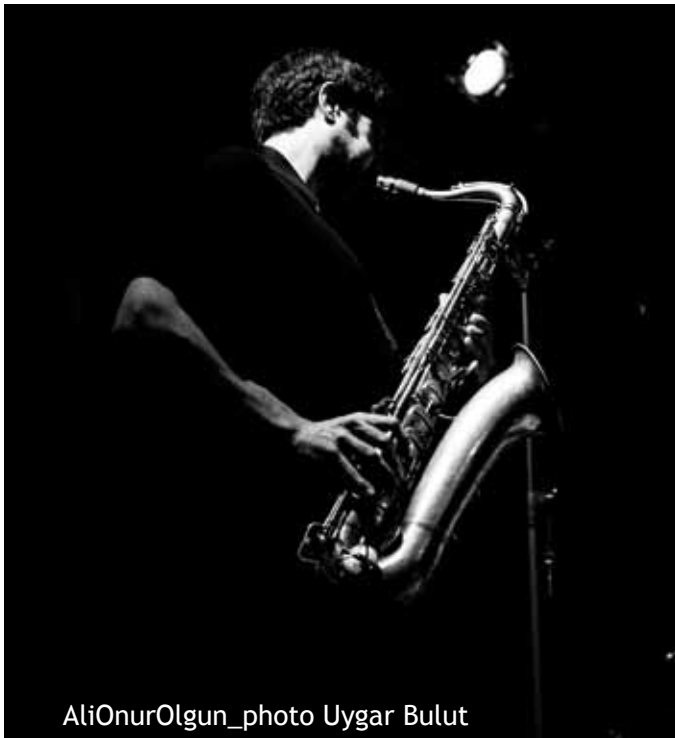
POHJA: siivilöi jauhot työtasolle. Tee keskelle kuoppa ja ripota päälle suola ja sokeri. Kaada oliiviöljy kuoppaan ja sekoita se taikinaan, lisää vähitellen 2 dl vettä ja vaivaa taikina tasaiseksi. Kiedo taikina kosteaan liinaan ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi. Ripottele taikinalle hiukan jauhoja. Purista taikinasta 4 samankokoista palloa.

PÄÄLLYSTE: silppua persilja, valkosipuli ja sipulit. Kuori ja silppua tomaatti. Pese ja silppua paprika. Laita jauheliha kulhoon. Sekoita jauhelihaan persilja, valkosipuli, tomaatti ja chilipaprika ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää tomaattipyree ja chilipaprikahiutaleet (jos niitä käytetään). Lisää 2 ruokalusikallista vettä ja sekoita tasaiseksi. Ripota työtasolle jauhoja. Painele taikinapallot käsin litteiksi ja kauli ne pyöreiksi. Levitä jauhelihaseos käsin tasaisesti pohjille. Paista 200 asteessa noin 10 min. Asettele lahmacunin tarjoilulautasille.

Perinteinen turkkilainen resepti.



Turkkilais-Suomalaista musiikkiyhteistyötä: Ali Onur Olgun ja Simo Laihonen



AliOnurOlgun_photo Uygur Bulut



SimoLaihonen_photo Sami Pekkola

Olin vierailulla Istanbulissa syyskuussa 2019 Turkkilaisia symbaaleja Suomeen maahan tuovan ystävän seurassa. Tapasimme Onurin kanssa kun yhteisten muusikkoystävien kautta järjestyi kaksi konserttia Istanbulin klubeille. Näissä konserteissa soitimme ensimmäistä kertaa yhdessä paikallisten muusikoiden kanssa. Useiden hienojen soittajien joukosta Onurin tenorisaksofonin soitto, hänen ominainen äänensä puhutteli ja soittaminen hänen kanssaan tuntui helpolta ja luontevalta. Tulimme hyvin toimeen keskenämme muutenkin ja siitä idea yhteisestä projektista sai alkunsa.

Onur työskentelee kotimaassaan yhtyeissä Cem Tan Quintet, Kastenfaul ja K.O. Hän on myös soittanut useiden kansainvälisesti arvostettujen muusikoiden kanssa, kuten Yhdysvaltalainen rumpalilegenda Ra Kalam Bob Moses, sellisti Tomeka Reid, urauurtava lyömäsoittaja-pianisti Hüseyin Ertunç ja saksofonisti Mikko Innanen. Hänen soolomusiikissaan on vetoavaa toisteisuutta, sointitekstuurin pehmeyttä ja lennon tunnetta. Vaivaton liitävä liike on sellaista joka määrittää hänen soittoaan kautta linjan, oli sitten kyseessä intiimi soolotilanne tai yhtyemuotoinen kommunikaatio.

Musiikkimme perustuu tilanne lähtöiseen improvisaatioon, jota kumpikin olemme tahoillamme tehneet laajasti. Taustoiissamme on samankaltaisuuksia ja samansuuntaiset asiat kiinnostavat. Myös diversiteettiä mieltymyksissämme löytyy ja tunnen että voimme kumpikin tuoda oman vahvan tarjontamme yhteistyöhön tasapainottaen toisiamme. Olen musiikon toimessani ollut pitkään kiinnostunut maailman eri perinteiden musiikin muodoista ja lähi-idän lyömäsoitinperinne on ollut läheistä. Vieraillessani Turkissa toista kertaa

viime syyskuussa tämä musiikki oli jälleen läsnä. Pääsin uudestaan käymään perinteisten symbaaliartesaanien sekä arabiperkussionistien luona katselemassa, kuuntelemassa, soittamassa ja keskustelemassa. Ilmapiiri Istanbulissa ja musiikin merkitys tämän kyseisen ihmisyyshetken jokapäiväisessä elämässä olivat jälleen ravitseva annos Suomalaiselle kulkijalle. Matkustaessani eri maissa olen löytänyt soittimia joiden merkitys on ollut pitkään kantavaa, inspiroivaa ja kasvattavaa. Näin myös Istanbulista löytämiäni kehärumpujen ja symbaalien kanssa.

Yhteistyömme Onurin kanssa on vasta aluillaan ja odotamme kumpikin kovasti jatkoa sille. Ensimmäinen yhteinen täyspitkä konserttimme on järjestetty tapahtuvaksi Sveitsin Zürichissa huhtikuussa jonka jälkeen on vuorossa kaksi konserttia Suomessa Tampereella ja Helsingissä. Tätä kirjoittaessani on nopeasti levinnyt koronavirus-epidemia nostanut turvatoimia kaikkialla Euroopassa ja elämmekin nyt tilannetta seuraten. Jos yhteistyömme ei toteudu vielä huhtikuussa niin sitten katsomme seuraavaan mahdolliseen ajankohtaan. Onur äänittää säännöllisesti musiikkia kotistudiossaan Istanbulissa joten mahdollisuus levyn äänittämiseen on yhtenä tulevaisuuden näkömme.

Näytteenä musiikistamme kappale ensimmäisestä konsertistamme Istanbulin Hanci Sahne -klubilta 24.9.2019: <https://youtu.be/xdIS4eAp1vo>

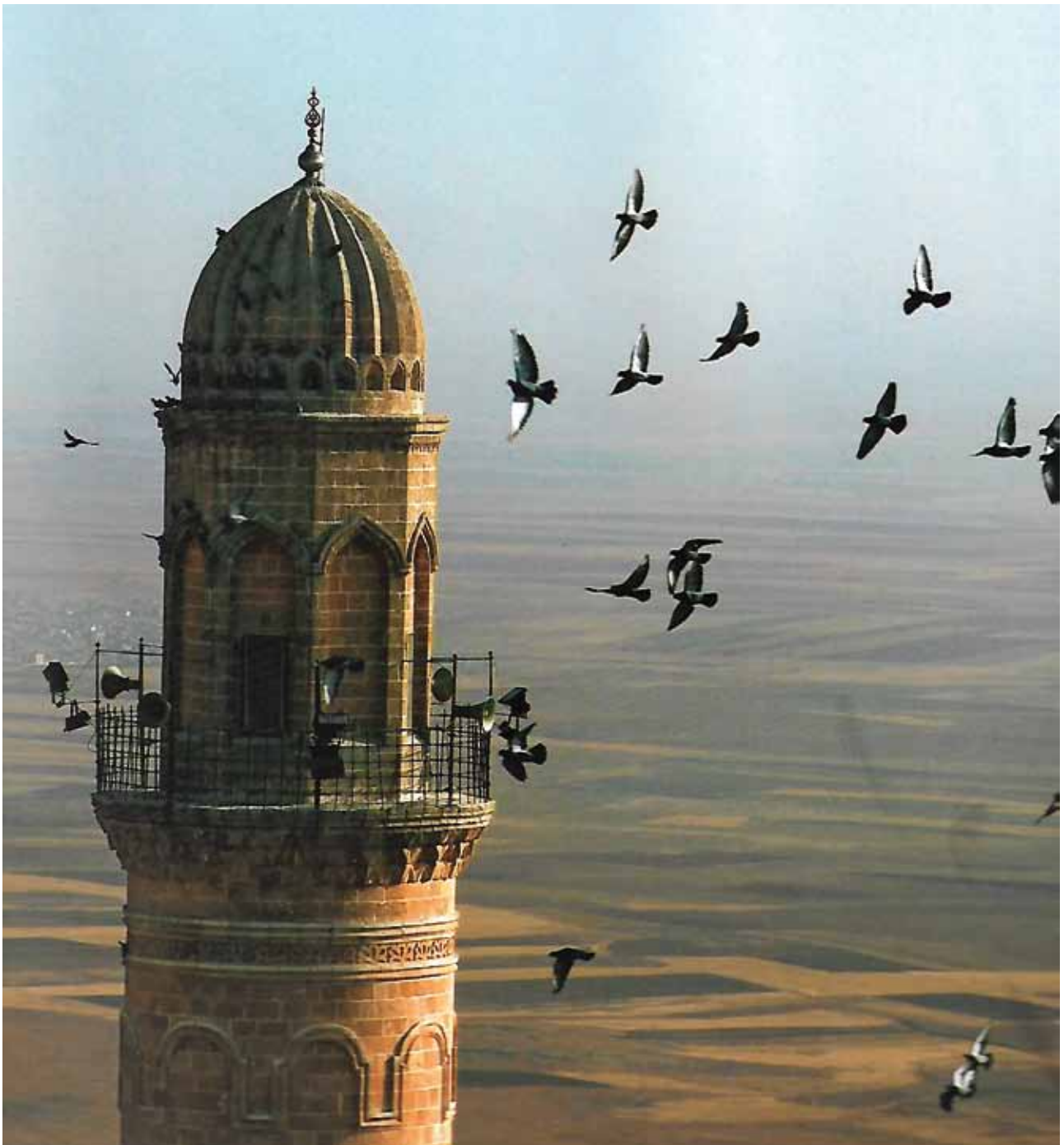
Onurin soolomusiikkia: <https://youtu.be/dYP5tsKe-YY>

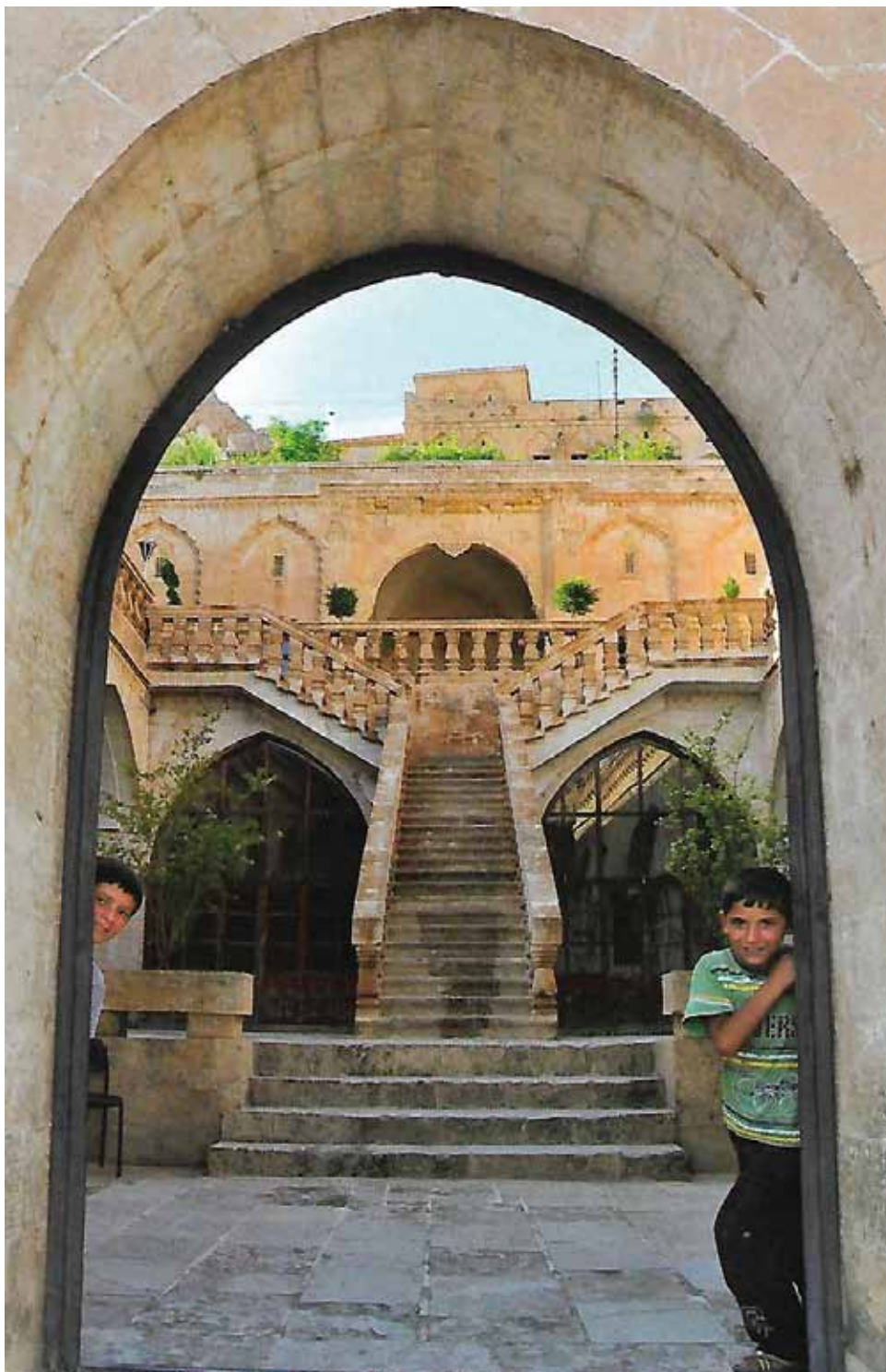
Soolomusiikkiani: <https://youtu.be/DKG-mxE98uc>

MARDIN - MESOPOTAMIAN LOISTAVA KAUPUNKI

Mardin on lumoava kaupunki, jossa on kulttuurin rikkautta ja perinteistä arkkitehtuuria tuhansien vuosien ajalta. Taitavat rakentajat ovat antaneet tämän runollisen kaupungin kiville niiden herkäät muodot.

Mardin on arkkitehtuurin aarrearkku kullankeltaisine kivitaloineen, jotka on rakennettu taidokkaasti ja tyylikkäästi jyrkille rinteille sopusoinnussa ympäröivän luonnon kanssa. Porraskadut, pienet aukiot ja kaupungin perinteiset asuintalot heijastavat tuhansien vuosien sivistystä ja kulttuuria. Ensimmäiset asutusten jäljet tällä seudulla ovat neoliittiseltä kaudelta.





Mardin Houses

Assyrialaiset, persialaiset, roomalaiset bysanttilaiset, arabit, seltsukit, mongolit, mamelukit ja ottomaanit mm. ovat jättäneet jälkensä Mardiniin - kaupunkiin kalliolla. Vuosina 975 - 976 rakennettu linnoitus hallitsee kukkulalta kaupunkia.

Ulu moskeija on Mardinin vanhin moskeija vuodelta 1186, hallitsija Kutbeddin Ilgazinin ajalta. Kasim Pasa Madrasah 1400-luvulta on huomattava nähtävyys upeiden kivitöidensä vuoksi. Kauniissa Isa Bey Madrasahissa 1300-luvulta voi ihaila sisäänkäynnin upeita kaiverruksia ja kiivetä katolle nauttimaan suurenmoisesta näköalasta Mesopotamian tasangolle.

Madinissa on myös Deyrulzafaranin luostari, jossa oli viidennellä vuosisadalla syyrialais-ortodoksisen seurakunnan patriarkan ekumeeninen istuin. Se on syyrialais-ortodoksien tärkein uskonnollinen keskus, jonka alueella on kolme pyhää paikkaa eri aikakausilta.



Deyrulzafaran Monastery



Church of the Virgin Mary



Telkari (Silver Jewellery)

Eräs suurimmista on Deyrulumurin (Mor Gabriel) luostari lähellä Midyatia. Tuo pieni kunta on kuuluisa hopeakoruistaan, jotka tunnetaan nimellä "telkari". Siellä on myös useita tyylikkäitä historiallisia taloja.

Käännös: ALO

Kuvat: Turkin valtion kulttuuri- ja matkailuministeriö

YLEISÖLUENTO 13.02. 2020 RAVINTOLA HALIKARNAS'ISSA

Toimittaja Ali Abaday piti mielenkiintoisen esityksen aiheesta "Turkey`s role in the Middle-East during last 30 years" (Turkin rooli Lähi-Idässä viimeisten 30 vuoden aikana".



Juhani Lahtinen käänsi sujuvasti pääkohdat suomeksi. Ali Abaday kertoi useita yksityiskohtia, joista Suomen tiedotusvälineissä ei ole mainittu mitään. Turkin rooli ja liittolaiset ovat vaihtuneet monta kertaa 30 vuoden aikana.

Alustus herätti vilkkaan keskustelun ja kysymyksiä esitettiin paljon. Ali Abaday lupasi kirjoittaa laajemman yhteenvedon alustuksestaan lehtemme.



TAPAHTUMAKALENTERI

Keskiviikkona 22.4.2020 klo 18.00 YLEISÖLUENTO. FT Hanna-Riitta Toivanen-Kola kertoo Osmannien ajan Ateenasta ja Tessalonikiasta.
Paikkana ravintola Istanbul Grilli, Fredrikinkatu 29, Helsinki.

Suomalais-turkkilainen duo (Simo Laihonen, lyömäsoittimet ja Ali Onur Olgun, saksofonisti) konsertoi.

Konserteissa he esittävät omia sävellyksiään ja tuovat molempien kulttuurien musiikkiperintöä esille. Ajankohdat ja paikkakunnat ovat:

23.4 Kulttuuritalo Laikku, Tampere,

lisätietoja: <https://www.laikku.fi/tapahtuma/2020-04-23/Saksofonimusiikkia-II-Ali-Onur-Olgun-TR>

24.4 Kirjakauppa Laterna Magica, Helsinki,

lisätietoja: <https://www.laterna.net/tapahtumat/saksofonisti-ali-onur-olgun-simo-laihonen-tr-fi>

Keskiviikkona 20.5. klo 18.00 YLEISÖLUENTO. Vanhempi tutkija Toni Alaranta Ulkopoliittisesta instituutista alustaa aiheesta 'Turkki Syyrian sodan jälkeen?'
Paikkana on ravintola Halikarnas (Ruoholahdenkatu 18, Helsinki).

Lauantaina 6.6. klo 14.00 kokoonnumme perinteiselle piknikille Seurasaaressa. Tapaamme grillipaikalla. Jokainen tuo omat grillattavat, eväät ja juomat. Toivotaan kaunista ja aurinkoista säätä. Tervetuloa!

Keskiviikkona 9.9. klo 18.00 YLLEISÖLUENTO. Suurlähettiläs Päivi Kairamo alustaa aiheesta 'EU:n ulkoinen terrorismin torjunta ja yhteistyö Turkin kanssa'.
Paikkana ravintola Istanbul Grilli, Fredrikinkatu 29 Helsinki.

Seurallamme on oma Facebook-ryhmä.

Ryhmän nimi on Suomi-Turkki Kulttuuriseura.

Ryhmään voivat liittyä kaikki jäsenet ja henkilöt, jotka ovat kiinnostuneita Turkin kulttuurista ja Turkia koskevista asioista.

Hyvät jäsenet, olettehan ilmoittaneet sihteerille sähköpostiosoitteenne sekä mahdolliset osoitteenmuutokset.

Suomi-Turkki kulttuuriseura ry:n hallitus 2020**Puheenjohtaja**

Juhani Lahtinen 040-866 7416, juhani.lahtinen@kotiportti.fi

Varapuheenjohtaja

Olli Ollila 040-500 2287, olli.ollila@hotmail.com

Sihteeri

Riitta Radnia 0500-575 077, riitta.radnia@gmail.com

Jäsen sihteeri

Riitta Radnia 0500 - 575077, riitta.radnia@gmail.com

Rahastonhoitaja:

Hülya Yüksel 040 - 877 0331, hulya.yksel13@gmail.com

Puolikuun päätoimittaja

Annaliisa Ollila 040 - 553 7004, anna.liisa@hotmail.fi

Muut jäsenet:Sinikka Huhtala 040 - 5541 885, huhtala.sinikka@gmail.com
Henrik Jämsä 040 - 5586 216, jamsahenrik@gmail.com
Seppo Kanerva (Turkissa) 995 77 90 531 718 2745 (0,16% min.)
Marjut Raita 040 - 5282748, marjut.raita@elisanet.fi
Helena Ünlü 040 - 361 3101, helenaunlu@hotmail.com**Varajäsenet:**Arja Munck 040 - 966 7153, arja.munck1@gmail.com
Terttu Yücel 040 - 843 7390, terttuyucel@gmail.com

www sivut:

http://www.suomi-turkki.fi

Oulun Suomi-Turkki Kulttuuriyhdistys ry:n hallitus 2019**Puheenjohtaja**

Kaarina Kempainen, p. 050 401 7745

Sihteeri

Marika Rauhala, p. 050 591 7916

Rahastonhoitaja

Seija Seija Lehtosaari, p. 050 565 0447

Muut jäsenetFeride Ceylan
Seppo Hannula
Kalevi Nevala

www

-sivut oulunsuomiturkki.fi

e-mail: info@oulunsuomiturkki.fi

Kielenkääntäjät**And Demir**virallinen kääntäjä su-tu, tu-eng-tu
050 3119 100 tai info@turkki.pro
www.turkki.pro**Ismael Ekim**virallinen kääntäjä su-tu-su
046-553 3290 Whatsapp
+90 535 642 0304 Whatsapp
Kivisillantie 1, 05810 Hyvinkää**Sami Yildirim**

su-tu 041-528 7243

Pasi Kempainensu-tu-su auktorisoitu kääntäjä tu > su
050 501 5017
pasi.kemp@gmail.com**Engin Uludamar**virallinen kääntäjä su-tu-su
(09) 342 2212**Ülkü Ülker**virallinen kääntäjä su-tu-su
050-594 2341**Tiia Özgül**

+90 536 835 0385, tiiali82@gmail.com

Hasan Polat+90 530 966 3391,
polathanas27@hotmail.com**Marjo Turunc**

+90 542 614 8813

Selma Akinvirallinen kääntäjä su-tu /Antalya/Turkki
+90 544 886 15 34 tai +90 242 321 60 17
selmaakin@hotmail.com

LIITY SUOMI-TURKKI KULTTUURISEURAAAN

Täytä tämä ja lähetä lähimpänä olevaan kulttuuriseuraan. Alaikäraja 15 vuotta.

Suomi-Turkki Kulttuuriseura ry, PL 584, 00101 HELSINKI. Voit liittyä seuraan myös netissä: www.suomi-turkki.fi**Oulun Suomi-Turkki Kulttuuriyhdistys ry, c/o Advukaari Oy Isokatu 16 B 14, 90580 OULU**

Saat jäsennumerollasi varustetun pankkisiirtolomakkeen jäsenmaksua varten 28 € / vuosi. Maksettuasi jäsenmaksusi sinut merkitään jäsenrekisteriin ja saat jatkossa jäsenpostia: kuluvan vuoden aikana ilmestyvät Puolikuu-lehden numerot sekä mahdolliset jäsentiedotteet.

Voit aloittaa aktiivisen toiminnan seuramme hyväksi, mistä olet kiinnostunut ja mitä toivomuksia sinulla on toiminnan suhteen.

Nimi..... Syntymävuosi..... Puhelin.....

Osoite..... toimipaikka..... Postinumero.....

Sähköposti.....

Olen kiinnostunut etenkin Turkin : (esim. kulttuurista/erikoisalue, matkoista, ruoasta, kielikursseista)

Olisin valmis hoitamaan mm. seuraavia tehtäviä (ks. hallituksen "tehtävänimikkeistö", avustaminen eri tilaisuuksissa, ruoanlaitto jne)

Tule mukaan ja tuo Turkin ja Suomen välisestä yhteistyöstä kiinnostuneet ystäväsikin mukaan!

Turkkilaisia
MAKUJA

Herkkuja
HIILIGRILLISTÄ

Rungas
LOUNASBUFFET
MA-PE 10-15 9,90 € • LA 12-17 11 €

Tervetuloa!



ADANA SHISH 12 €



KANAA JOGURTTIKASTIKKEESSA 16 €



KASVISKEBAB 12 €



ISTANBUL GRILLI
FREDRIKINKATU 29
00120 HELSINKI
puh. 050 463 3727
AUKI
ma-ti 10-22
ke-pe 10-23
la 12-23
www.istanbulgrilli.fi

Halikarnas

Turkkilainen Ravintola

A-OIKEUDET

Ruoholahdenkatu
18, 00180 Helsinki

Puh: 09 685 1862

GSM: 050 524 1713

halikarnasrestaurant@gmail.com

Buffet ma-pe : 11 - 17

la-su : 12 - 17

A la Carte ma-pe : 11 - 23

la : 12 - 23

su : 12 - 21

www.ravintolahalikarnas.fi