



TELVE

Volume 1, Issue 2

Special Days in June

- June 17th, Fathers Day

Inside this issue:

TELVE'S Cover	1
Premier's Message for May 19th	2
Thank you!	3
Serdar Yilgoren ile	4
Memories of a childhood (#1)	5
An anecdote about "Dads"	6
Youth in our community	
Tour around the	7,8
New York Türk Yürüyüşü	9
Process and Performance of Jane Eyre in Thornfield	10, 11
Türk Mutfağına Genel Bakış	12, 13, 14
Recipe for Ali Nazik	15
Cow Parade İstanbul Moose in the City	16
Fatih Akin	17
Activities	18

Readings of tales, poems from coffee grounds left in the bottom of the cup



"One neither desires coffee nor a coffeehouse.

One desires to talk with others, coffee is nothing but an excuse."

A Turkish saying

The shapes and patterns left by the grounds on the cup and saucer is called "TELVE" in Turkish.

And we named Turkish Society of Canada's on-line newsletter as "TELVE" hoping that it will be another sharing platform for the community.

Here are few comments that we have received about the TELVE.

The newsletter looks really nice. I think it is a good way to unify a community. I like that is in English and Turkish and not just one or the other.

Susan Allen, Toronto

Wow! Very nice! Thanks for sharing and congratulations to everyone who worked hard to pull this together!

Russ Pooley

City of Mississauga

TELVE

Premier's message sent to the community for May 19th



TURKISH SOCIETY OF CANADA

In Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day

May 19, 2007

On behalf of the Government of Ontario, I am delighted to extend warm greetings to everyone celebrating the Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day.

I believe that in diversity, there is strength. Ontario's advantage lies in its ability to embrace every culture to create an inclusive, dynamic and prosperous society. The Turkish Canadian community has enhanced our society on many levels — and has made vital contributions to the cultural, social and economic life of our province.

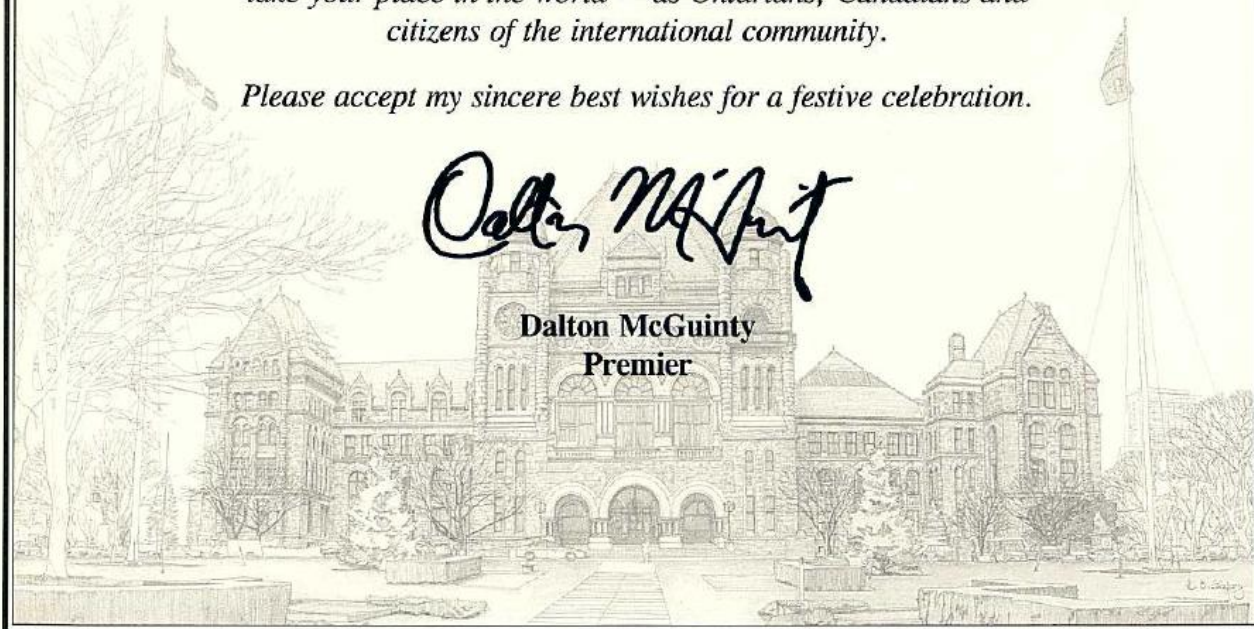
To the Turkish Canadian youth participating in this important event: I encourage you to draw pride and inspiration from that heritage, as you take your place in the world — as Ontarians, Canadians and citizens of the international community.

Please accept my sincere best wishes for a festive celebration.

A handwritten signature in black ink that reads "Dalton McGuinty".

Dalton McGuinty

Dalton McGuinty
Premier



Thank you for your support to the community with your messages for May 19th, Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day!

We have received celebration messages, letters, certificates, e-mails from;
(Listed in alphabetical order)

Bernard Patry, Member of Parliament

Beverly J. Oda, Minister of Canadian Heritage and Status of Woman

Carolyn Parrish, Councillor, Ward 6, City of Mississauga

Dalton McGuinty, Premier of Ontario

David Miller, Mayor, City of Toronto

George Carlson, Councillor, Ward 11, City of Mississauga

Jack Layton, Member of Parliament

John R. O'Toole, Member of Provincial Parliament

John Tory, Member of Provincial Parliament

Katie Mahoney, Councillor, Ward 8, City of Mississauga

Linda Thomas, Executive Director, Mississauga Arts Council

Maja L.A. Prentice, Councillor, Ward 3, City of Mississauga

Mario Silva, Member of Parliament

Maurice Vellacott, Member of Parliament

Omar Alghabra, Member of Parliament

Peter Fonseca, M.P.P, Parliamentary Assistant to the Minister of Health Promotion

Peter G. MacKay, Minister of Foreign Affairs

Rob Burton, Mayor, Town of Oakville

Dr. Ruby Dhalla, Member of Parliament

Wayne Easter, Member of Parliament

TELVE



Serdar Yılıgören'in ikinci seçilen logo tasarımı

Serdar Yılıgören'ile

Serdar Bey, Turkish Society of Canada derneğinin Logo yarışmasında ikinci oldunuz. Tebrikler! Kısaca yarışma için hazırladığınız eserin, ortaya çıkış öyküsünü anlatır mısınız?

Teşekkürler. İki toplumun ortak rengi olan kırmızıyı kullanarak ve iki ülkenin sembollerini birleştirerek geliştirdim tasarımımı. Amacım kolayca akılda kalabilecek bir logo geliştirmekti. Bu yüzden de seçtiğim yazı karakteri kolay okunan bir formattı. İki farklı toplumu, ortak noktalar olan öğelerle birleştirmeyi hedefledim.

Yarışmaya katılan 23 eser arasında, ikinci olduğunuzu öğrendiğinizde neler hissettiniz?

İkinci olmam beni mutlu etti, gurur da duydum tabii.

Tasarım konusundaki deneyimlerinizi, kısa özgeçmişinizi TELVE okuyucuları ile paylaşır mısınız?

İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi Grafik Bölümü mezunuyum (1977). Türkiye de başta Pars McCann-Erickson, Cenajans-Grey de uzun yıllar, Art Direktörlük yaptım. Londra, Prag, Milano ve Barselona'da çalıştım, reklam filmleri çektim. Yüzlerce reklam kampanyasına imzama attım. 2 kristal elma ödülüm var. Polisan Gülen Boya, Kanal 6, Çamlıca gazozu yaptığım logo çalışmalarından birkaçı. 1991 yılında McCann-Erickson'un orta doğu ofisine kreatif direktör olarak atandım. Güney Afrika, Bahreyn, Katar, Mısır, Kuveyt ve Birleşik Arap emirliklerinde çalıştım. 4 adet uluslararası ödül kazandım. 1997de Kanada'ya göçtüm. Her yeni göçmenin başına geldiği gibi, tam 15 sene çalıştığım McCann-Erickson'un Toronto ofisine "Over qualified" olmam nedeni ile ise alınmadım. Yüzlerce iş görüşmesi yaptım, özgeçmiş gönderdim. 6 ay kadar işsiz kaldıktan sonra grafikerliğe geri döndüm ve bir matbaada saati 8 dolardan ise başladım. Kısacası her göçmenin başına gelenden ben de payımı aldım. Şimdi "City of Toronto, print shop"ta grafik dizayner olarak çalışıyorum. Aynı zamanda profesyonel olarak fotoğrafla uğraşıyorum.

Bu tür yarışmalar toplumumuzda çok sık yapılmıyor. Yarışmanın duyurulması, koşulları, değerlendirilmesi gibi konularda Dernek yöneticileri, jüri ile paylaşmak istediğiniz yorumlar, eleştiriler var mı?

Dediğiniz gibi bu tip yarışmalara önem vermeliyiz. Her konuda toplumumuza açılmamız, fikirlerini, eleştirilerini almalı ve bu gibi örnek çalışmalarla daha geniş yer veren bir toplum olmalıyız. İleride daha çok yarışmalar, sergiler, söyleşiler yapılmalı ve bir araya gelinmeli. Yarışmada emeği geçen herkese teşekkürler.

Kanada'da yaşıyorsunuz. Burdaki genç sanatçı arkadaşlarımıza önerileriniz var mı

Genç arkadaşlarımızdan, olabildiği kadar çok yarışmalara girmelerini, teknolojiyi çok iyi takip etmelerini ve ülkemizi Kanada da tanıtmak için ellerinden gelenleri sanatsal açıdan yapmalarını isterim. Zengin Türk kültürünü ancak bu şekilde tanıtabiliriz.

Serdar Yılıgören sertifikasını jüri üyesi Evnur Taran'dan alırken.



TELVE'nin gelecek sayısında Logo yarışmasının birincisi Ahmed Akın Varıcılar ve ikincisi Fethi Yetiş ile arkadaşımız Melek Ökten'in Türkiye'de yaptığı ropörtajları yayınlayacağız.

Memories of a childhood (#1)

Grandpa was an old steamboat,
 stayed still and tall on the bay,
 let the waters run underneath.

He took his silver hues from the moon,
 his wit from the sun.

He left the waves of the seven seas,
 calms of the mermaids of the lakes,
 capricious curves of the rivers behind.

Stayed still and tall on the bay,
 let the waters run underneath.

The old willow tree by the river witnessed them all.

He had many tales to tell;
 the tales of the seas,
 the tales of the lakes,
 the tales of the places the waters met the sky,

The old willow tree by the river witnessed them all.

He had many songs to sing;
 the songs of the mermaids,
 the songs of the seagulls,
 the songs of the icebergs,

The old willow tree by the river witnessed them all.

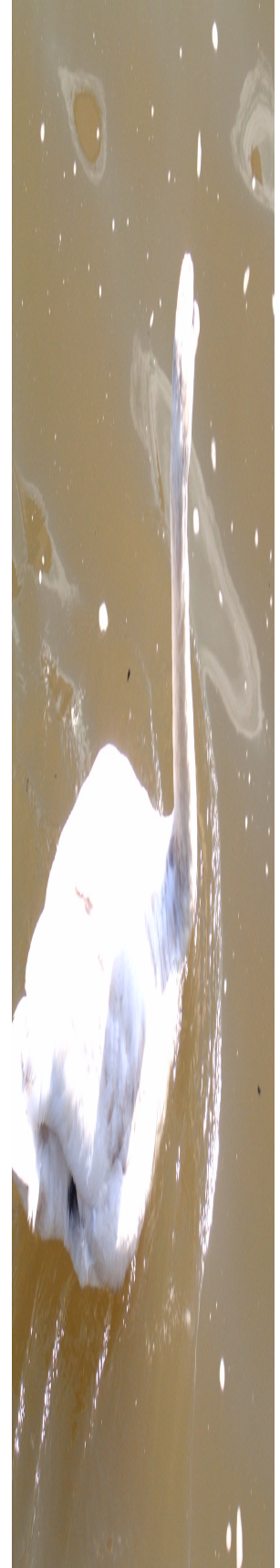
Now, the moon is not shining on him.

 The waters are not running underneath.
 The mermaids are not singing his songs.
 The seagulls are not circling around.

He stays in a frame at the side of an old Russian samovar.
They are both staying still and tall, fading away.

Evnur Taran

March 5, 2007



TELVE

An anecdote about “Dads”

Elif Karol



Surprise! Osman Karol, Elif's dad.

One of my childhood friends has been a Mommy for three years now. I remember the day she told me she was expecting like it was yesterday. We were sitting, having a coffee at a crowded coffee shop and she said, “I have something to tell you!” with a smile on her face spanning from ear to ear. Immediately, I knew what she was about to tell me. She’s going to have a baby! After the initial squealing and jumping up and down and tears streaming down our cheeks, we sat back down and continued to enjoy our coffees. The next thing that she said was amusing and surprising to me. She said, “I really hope I have a boy!” When I asked her why, she continued to tell me that if she had a son, her husband could ‘take care of all of the guy stuff when the time comes’. Not fully understanding what she meant by that, I asked her to elaborate and this is what she told me. She said that if they have a son, her husband can

have talks with him, teach him how to play sports, tell him what to do in matters of the heart, etc. When I said that “girls can play sports too and they also need relationship advice”, she didn’t really agree.

As soon as my friend and I left each other, I called her husband to congratulate him on the amazing news! He sounded excited, but I could hear a tinge of worry in his voice. When I asked him what was up, he told me that he’s wanted to be a Dad for as long as he can remember...and the fact that it’s now actually going to happen scared him to no end. At first, I couldn’t understand exactly what he meant, but after he explained, I realized that he’s right. WHAT a huge responsibility to be a parent! For some reason, prior to hearing their exciting news, anytime I heard of someone being pregnant, I just thought of the

baby as just that...a baby. I never really thought it through and realized that that baby would grow up and experience things and have good days and bad, etc. The more I thought about it, the more I realized that my friends’ lives would change forever...in an amazing way! My friends hubby went on to tell me that he hopes for a happy, healthy baby and is a little nervous about being a Dad.

They are now the proud parents of two beautiful little girls and are hoping to complete their family with the arrival of a little boy possibly just in time for Father’s Day 2007. To all the Daddy’s, soon-to-be and future out there, I wish you a very Happy Father’s Day and remember, anytime you have great news to share, do it over a cup of coffee!

Youth in our community : Efehan Elbi



Efehan Elbi

- Efehan is currently in his fourth year of studying Integrated Media (film and video) at the Ontario College of Art and Design
- He tied for overall third place at the 2007 Toronto Student Film Festival for his short animated film, "Attackulus", a mini drama about a student's fear of math. Created, Directed and Produced by Efehan Elbi., amongst 'hundred' of other entries.
- With his band, "Rolfcopter", Efehan plays gigs around Toronto "
- Efehan was born in Toronto on September 23rd, 1986

Tour around the World in 20 hours

Esra Tokmakci

During the last weekend of May, my family and I went on a world tour. You don't believe me? I promise there was no time machine. It was only possible at the Carassauga Festival. 40 countries represented their cultures, food and entertainment at Mississauga's festival which was celebrating its 22nd year this year. Let me tell you how we did our tour around the world in twenty hours.

Friday night we picked the closest locations to our house. Our first visit was to the Portuguese Pavilion. The Portuguese community of Mississauga has their own building and we felt like we were actually in Portugal. In the lobby, there were local people playing card games, ladies chatting and knitting. I believe they were from Portugal and came specifically for the festival. While inside, we listened to their traditional music and watched their dances. We also had the most fresh custard tarts there.

Next stop was Scotland. In ten minutes we were there! My husband enjoyed a taste of malt whisky and I tried to figure out the name of my kilt, which was a gift back in 1993. I am a little confused about the names and colors of the patterns that kilts have. We all enjoyed the Scottish music. We were tired and it was already around midnight. Unfortunately, we had started our tour late on Friday, so we decided to use the rest of our hours efficiently for

the remainder of our world tour on Saturday and Sunday.

We were at the Hershey Centre when the doors opened on Saturday. It was a convenient visiting India, Cyprus, Egypt and Philippines which were all in one location. We had a sandwich with Hellim cheese from Cyprus, samosas from India for lunch. Dances by little girls in India, Belly Danc

ers from Egypt and Philippine Idols gave us energy for the rest of the day.

Next, we went straight to Cawthra road! The Canadian, Italian and Turkish pavilions were also in one location too. Although we had our lunch, we had borek, kebab sandwiches and Efes beer at the Turkish pavilion and gelato at the Italian pavilion. We could not resist the good food during our tour of the World. I invited my husband to join me on the dance floor at the Italian pavilion. The Jazz Band in Canadian pavilion and Italian Choir was another energy boost and we were on the road again.

We were lucky and we did not miss the Ukrainian folk dancers show. They were amazing! My daughter and I did some quick shopping there. I bought a hand made apron only for \$3. We also had our peach-cheese cake for tasting. We even decided to go back on Sunday for cabbage rolls and perogies.

We went straight to Mississauga Valley Community Centre for the International Pavilion and the African Pavilion. The International pavilion had colors of Pakistan, Indonesia, Lebanon and many other countries. We practically got lost there with all that variety.

At the African Pavilion, we liked the group's dance and I got myself a necklace there as well after haggling for a less expensive price. I am sure my daughter could've spent all of her money there if we had time. We left there to go the Armenian pavilion.

I was wearing a t-shirt that had 'Istanbul' written on it and my husband was wearing a t-shirt that said 'Bodrum' on it. I guess our t-shirts were making it quite obvious that we have Turkish backgrounds. I noticed a few people pointed us out to each other and I felt a cold wind blow for a minute. The relation of two countries for sure has an effect on their communities in diaspora. Although that minute long feeling, later we had enjoyed delicious kunefe, which is a desert you can taste around the South Eastern region of Turkey as well. I saw the Armenian chairperson and we kissed each other on the cheek. I had met her during preparations for last years' festival and she told me that kunefe's recipe is hers. So I must get the recipe from her one day. We listened to the Armenian songs and watched people dances. I knew some of the melodies by heart. Touring Armenia was the end of the second day.



Carassauga, Festival of Cultures

www.carassauga.com

"I am glad, we did it because the Anatolian Folk Dancers show was good. The Ciftetelli and puppet dance show definitely added color to the festival as well."



Anatolian Folk Dancers

TELVE

Tour around the World in 20 hours

continues from pg 8



Hawaiian dancers

“Two thumbs up for the Hawaiian dancers show. They were amazing! The costumes and choreography were so professional.”

My sisters joined us on Sunday. They were excited to see the Turkish pavilion so we made our second trip to the Turkish Pavilion. I am glad, we did it because the Anatolian Folk Dancers show was good. The Ciftetelli and puppet dance show definitely added color to the festival as well. We then stopped by next door to see our Italian friends and had our cannelloni. We left my sisters there and told them about the other countries waiting for us. By that time it had started raining. It meant the tour around the world was becoming more difficult, but since we're so dedicated to finish our world tour, we had to keep going!

When we entered the Macedonian Pavilion, they wrote our names in Macedonian. The person who wrote our names recognized the emblem on my husband's jacket. He knows Fenerbahce which is the champion soccer team of 2007 in Turkey. The same guy proudly told us Mustafa Kemal Ataturk's birth place was his town back home. We were surprised since Ataturk was born in Selanik which is in Greece now. There was a leaflet which was showing Mustafa Kemal as a famous Macedonian historic figure too. I have decided to read about Macedonia and Mustafa Kemal.

We had borek, turlu tava and tulumba from Baba's kitchen at the Macedonian Pavilion. I haven't translated the meal's names into Turkish for you. They call them exactly the same things in Mace-

donian! We had our Macedonian wine while watching the show. I think karanfil and some other words that I heard from the songs are also common in both cultures.

We left reluctantly from Macedonia, but the Hawaii and Poland Pavilions were waiting for us. Two thumbs up for the Hawaiian dancers show. They were amazing! The costumes and choreography were so professional. I guess, you can only see such a show in Hawaii. I felt like we were in Hawaii by the tropical bar, the bamboo and the all other décor. The crowd was cheering for the dance competition when we were leaving for Poland. Although, we missed the Polka dances of the group, I had a good time listening to songs in Polish played with the accordion.

We literally ran to Lithuania, watched the dances and had some blueberry cake there. We were running against time and left Lithuania to go to the Croatia Pavilion. I am sorry, but I only remember the beautiful cultural displays. I may be confused after all.

We still had time and decided to go to Greece and the Caribbean Pavilions. My dear husband was so tired, but could not say no to his two ladies. We liked the Greek tavern, the music, the dances and the décor. The last stop was the Caribbean pavilion and it was great too. We watched the drum

players. The Bob Marley pictures around reminded me my youth.

5, 4, 3, 2, 1, 0

Unfortunately, our time was over. When we were leaving, the volunteers were already packing their stuff.

We visited 20 Pavilions. Unfortunately, we could not make our trip to Serbia, Guyana and China. They will be on top of our list next year, for sure.

We were so tired at the end. However we were happy to tour the world together. We will remember the song we listened to in Greek from Sezen Aksu who is a famous Turkish singer at the Cyprus Pavilion. We will remember the taste of Tulumba and Kunefe which will remind us of our background and history with those countries. We will remember the smiles of the Lithuanian dancers who reflects the spirit of the festival and we will think what binds us, not what divides us.



Lithuanian dancers

New York Türk Yürüyüşüne giderken...

Rüçhan Akkok

18 Mayıs sabahı Hasan, Asuman, Elif, Ezgi Dinçer, ben, Ece Akkok, Aynur İlkay doluştuk kiraladığımız minübüse, koyulduk New York Türk yürüyüşü için yola. Minibüsümüz ağzına kadar dolu, dernek tişörtlerimiz, dernek pankartımız, bayraklarımız, Atatürk panomuz... Oldukça keyifli bir yolculukla, yolda bol bol simitlerimizden atıştıra atıştıra New Jersey'de yaşayan ve her sene Türk Yürüyüşüne katılmaya gidenlere evlerini büyük bir misafirperverlikle açan Feryal, Erhan, Selin, Aylin Berber ailesinin mekanlarına vardık.

Ertesi sabah evde büyük bir telaş vardı. Gece yarısı varan Anadolu Folklor Ekibinden bir grup ta bizlere katılmışlardı. Dört dörtlük bir kahvaltı sofrasında karınlarımızı doyurduktan sonra, giyindik kuşandık, 3 araba 19 kişi Manhattan'a doğru yola koyulduk. Yürüyüş bizi bekliyor derken, bir de baktık ki korkunç Manhattan trafiği bizi bekliyormuş meğerse. Trafik adım adım ilerlerken aldı hepimizi bir telas, " bu kadar yol geldik kaçıracağız miyiz şimdi yürüyüşü", "nasıl kurtuluruz bu trafikten", diye diye söylenerek saptık bir sokağa, parkettik arabayı, ve başladık tüm hızla koşmağa. Nefes nefese, elimizde eşyalarla, "nerede acaba bizim grup", derken davul zurna sesleri duyunca rahatladık birden

bire. Kalabalığın arasına katıldığımızda ne büyük tesadüf, tam bizim grubun sırasıymış o anda. Kızım Ece, Berberlerin kızı Selin'i çiftetelli kıyafetleriyle, Türk bayrağını taşıırken görmek duygulandırdı beni. Hemen dernek pankartımızı açarak katıldık grubumuza. Bu kadar koşurmaya değmişti. Büyük bir keyifle ve gururla New York Türk yürüyüşünde "Turkish Society of Canada'yi temsil ettik. Dernek pankartımızı ve tişörtlerimizi büyük emeklerle hazırlayan, bastırtan ve yürüyüşe yetiştiren sevgili Evnur Taran'a özellikle teşekkür etmek isti yorum.

Gelecek yılki yürüyüşe katılmak üzere.



Türk yürüyüşünde derneğimiz

Bir başkadır Türk Yürüyüşü

Elif Karol

Her yıl, Mayıs ayında New York'da yürüyüş var. Her sene gitmek istemişimdir, ama ancak bu sene denk geldi. Biri kız, diğeri erkek iki çok samimi Kanadalı arkadaşımınla beraber New York'a uçtuk. İkisini de "sizin için çok güzel bir fırsat olacak benim kültürümü daha iyi tanımanız için" diye ikna ettim, ve yolculuğa ilk adımımızı attık.

19 Mayıs, Cumartesi günü Manhattan'da hava kapalı ve yağışlıydı ama bizim için hiç fark etmedi çünkü Türk yürüyüşüne katılacaktık! Uçumuz de heyecanlı bir şekilde NYC metro'dan çıktığımızda, ilk gözümüze çarpan Türk bayrağını görünce çok sevindik! Birincisi, doğru yere geldiğimiz için, ve tabiki kendimiz

gibi insanları bulduğumuz için. "Kendimiz gibi" diyorum çünkü

bütün şeyhat boyunca iki Kanadalı arkadaşımın "honorary Türk" lakabı taktım, ve onların da hoşuna gitti. Her karşılarına çıkan Türk'e "merhaba, nasılsınız?" dediler! Hatta bir keresinde arkadaşımın 'merhaba' dediği bir kişi başlamış onunla uzun, uzun Türkçe konuşmaya, arkadaşım beni bulup "what's he saying to me???" diye telaşla sordu! Onu Türk sandıkları için çok hoşuna gitti.

Esasında çaktırmayın, havadan dolayı beklediğim kadar kalabalık değildi Türk yürüyüşü, ama genede çok renkli, şenlikli ve gurur verici bir tecrübeydi. Yürüyüşün sonunda herkes Manhattan'da bir park'da buluştu, ve orada ilk önce Amerikan, sonrada Türk milli marşı için ayağa kalktık. Kısa bir hoş geldiniz' açılışından sonra

Türkiye'den pop sanatçısı Metin Şentürk'un şarkılarını dinledik. Bizim insanlarımız zaten bir tıngırtı duyunca oynarlarmış ya? Bunu kesinleştirdik o gün, çünkü insanların çoğu hemen göbük atmaya başladılar. Hiç kimse yerinde oturmuyordu. Benim Kanadalı arkadaşlarım da dahil! Biz Turkish Society of Canada'dan yürüyüşe gelen arkadaşlarımızla beraber t-shirt'lerimizi giyip Kanada'daki Türk toplumunu temsil ettiğimiz için çok mutluyduk. T-shirt'lerimizi görüp "ahhh ne güzel, taaaa Kanadalardan gelmişsiniz" diyenler oldu.

Önümüzdeki senelerde daha kalabalık, şenlikli bir grupla birlikte gitmeyi şimdiden planlıyoruz! Gelmek isterseniz, çok iyi olur! The more, the merrier!



Elif ve arkadaşları

"Her karşılarına çıkan Türk'e "merhaba, nasılsınız?" dediler!"

TELVE

Process and Performance of Jane Eyre in Thornfield

By Esin Akalin



Picture from Jayne Eyre in Thornfield

I am quite honoured to write this article for TELVE upon the request of the editor who wants me to tell a bit about a play that I recently directed in Istanbul. This is a stage version of Charlotte Bronte's classic novel *Jane Eyre* set in Victorian England and it revolves around a plain yet spirited young governess, who falls in love with Edward Fairfax Rochester, the master of the Thornfield Hall.

As a faculty member of the English Department of Istanbul Kültür University, it gives me a great pleasure to share with the readers of TELVE the news that *Jane Eyre In Thornfield* performed on May 21st was indeed a huge success. I must admit, though, that writing about the entire process and the performance of this theatre project which I have willingly initiated for the English Language and Literature Department of our university, now takes me through a memory lane.

As the majority of my Torontonian friends will remember so well, it was in May 1988 that I had initiated a youth theatre project for the Turkish Culture and Folkore Society of Canada. Following our open invitation to youth in our Turkish community, we had more than fifty willing participants who had filled the Banbury Community Centre to be a part of our Canadian Turkish Youth Drama Group. Well, to be part of a theatre group which ultimately aimed at performance on stage

was a serious business indeed. It meant hard work, dedication, commitment and "sweet discipline" as one of my students from the university wrote down in my Post-production Book for *Jane Eyre In Thornfield*. "I'm so glad to be introduced with real you and so very fond of your 'sweet discipline', hocam" wrote Kübra referring to the rehearsals and the weekly theatre work-shops that I conducted for my students during the process of directing this play.

As for the dedicated and committed participants of the Canadian Turkish Youth Drama Group with its 35 members (the uncommitted ones naturally dropped out immediately) I was their Esin Abla or Esin Teyze. Right, Sibel? Right, Nesrin? Right, Deniz? Mind you, while I was the Founder and the Artistic Director of the Canadian Youth Drama Group which was immensely active between the years 1988 to 1998, it was the youngest members of the group who would refer to me as Esin. Defne Toprak for example was the youngest in our group. She was only 4 or 5 years old when she had joined the theatre workshops that I had begun to conduct at the Banbury Community Centre. It was Defne (probably a university graduate now) who would often remind the older members "to focus" during the rehearsals as I would emphasize that FOCUS was a key word in theatre.

Along with our few young

members, we had of course 35 years old members as well, such as Hüseyin Kuday who would admit that his participation in these theatre workshops had given him the opportunity to bond with his daughter Şima who had recently moved to Canada from Turkey. In fact, of all the plays that I had written and directed for our Canadian Turkish Youth Drama Group, *Gitmek mi Zor Kalmak mi?: Journey Without End* had appealed the most to our community. This bilingual play which was about the Turkish immigration experience to Canada was revived a few times by popular demand. As for the other productions (*The Ears of Midas, The Magical Bench, In The Tulip Gardes With Lady Mary Montagu, Playing House in The Palace*) that I had written and/or directed, I had naturally the full support of the community which included parents and members of the Society. Of course, the most wonderful component of this theatre activity (as it is the case with all cultural activities) was its community building aspect.

Apart from creating plays, we also created memories together. As one of my junior colleagues has written in my Post Production Book for *Jane Eyre*: "It's always great to 'create' memories in life...And this will be one of the best memories and moments of my life. Esin Hocam, thank you so much for including all of us in this process". As for Nazli Mirac Umit who played the Victorian literary heroine's journey through life with

Process and Performance of Jane Eyre in Thornfield

great skill (I take pride in working with her for her English accent), she considered this play to be “the most beautiful graduation gift to receive”. Indeed, like Nazli (our Jane) some of the members of the cast will be graduating this year. For Reyhan who played Lady Lynn: “Bundan daha güzel bir mezuniyet hediyesi olamazdı”. As for Fatma, who played Mrs. Fairfax in the play, she has one more year to graduate. Fatma admits, though, that there were “stressful times” during the process of preparing for *Jane Eyre In Thornfield*. She

adds, however: “like the saying goes NO PAIN NO GAIN”.

In closing, I would like to add that I am indeed very grateful to my students for their dedication, for their hard work and for their voluntarism. When these students volunteered to participate in this theatre project, they knew that they would NOT be receiving any grades/marks for this activity. This had nothing to do with their academic work. Their voluntarism reflected the exact spirit of our Canadian Youth Drama Group, the members of which had NO

GAIN apart from mental and spiritual growth. As my stage manager Eleni, a recent graduate from our university, wrote in my *Jane Eyre Production Book*: “Hep birlikte çok güzel günler geçirdik, çok şey paylaştık...Her birimizin ani defterine yeni bir ani eklendi...Çok çalıştık, çok yorulduk ve işte ‘perde’ deme zamani...Alkislarin tadini cikartin. Hepinizi cok seviyorum”.



Picture from Jayne Eyre in Thornfield

Ege'nin Tadı

Esra Tokmakcı

Mayıs, 2007

Deniz soğuk, üşüyorum.

Çocuktum.

Aynı suda,

Buruşurdu parmaklarım.

Saatler geçer çıkmazdım.

Sular soğudu

Taşlar yuvarlandı

Yosunlar kurudu

Güneş kızdı

Yine Ege dedi

Ses.

Dinlemedi başkasını.

Martı Koyu bekler, yola çık!

Meltem,

İmbat,

Anlattılar komşu çocuklarını,

İskele üstü buluşmaları.

Kimseyi uyutmadı heyecanları.

Dalgalar kıyıda

Martılar pervane

Cırcır böcekleri

Ateş böcekleri

Ses,

Yine Yol dedi.

Dinlemedi Ege'yi,

Çocuk değilsin, bekleyemem ki!



Ar-tur Martı Koyu
Esra Tokmakcı

TELVE

Türk Mutfağına Genel Bakış



Şiş kebab

“Yani aradan asırlar tahmini 3600 yıl bile geçmiş olsa yöresel olarak yemek kültürü aynı kalıyor.”



Pişirme işlemi bakır ya da maden kaplarda yapılıyor.

Sevim Gökyıldız

Istanbul

Hiç tereddütsüz söyleyebiliriz. Çok zengin, çok renkli, çok sağlıklı ve çok lezzetli bir mutfağımız var.Yazıma bu cümle ile başlamak istiyorum.Kendi kültürümüzün övünülecek bu yanını bilmek,onunla iftihar etmek için. Türk Mutfağı'nın nereden geldiğine,nasıl oluştuğuna bakmak için biraz geri dönelim.

Ancak bu geçmişi tespit ederken ne kadar geriye gitmemiz gerek önce onda karar kılmalıyız. Bugün vatanımız olan Anadolu yarımadasına insanoğlunun ilk yerleşimi “Yontma Taş Çağı”

denilen çağda tahminen günümüzden 12 Bin yıl önce başlamıştır. O zamanlar insanların doğada buldukları meyve,sebze ve avladıkları hayvanların etleriyle beslendiklerini biliyoruz.

Elbette ateşi bulana kadar eti çiğ tükettiler. Bugün Güney Doğu Anadolu'daki çiğ köfte efsanelerinde bile ateş olmadığından,pişirilmeden çiğ yenilen etlerden bahsedilir.

Daha sonra ateş bulundu. İnsan elindeki madeni çubuğu inceltebildi. Etleri kızartmaya başladı. Şiş kebabın , çağ kebabının , kuzu çevirmenin kökeni işte bu yöntemlere dayanıyor.

Çağ ilerliyor. İnsanoğlu toprağı işlemeyi öğreniyor. Tarım gelişiyor. Elde edilen tahıllar

çeşitleniyor. İri hayvanlarla beraber keçi,koyun,tavşan gibi küçük baş hayvanlar da

avlanmaya başlıyor.Kuşlar bile yenilebiliyor.

Tahıllar öğütülüyor un oluyor,un suyla karıştırılıyor hamur elde ediliyor ve hamurdan ekmeğe yapılmaya başlanıyor.Hamurun ilk pişirme yöntemi kızgın taşlar üzerinde.Bugünkü tandır usulü zamanla fırınlarda devreye giriyor. İÖ 5500- 6000 de çanak çömlek devrini örüyoruz.Pişmiş toprak kaplar mutfağa giriyor.

Kiremitte pişirme,güveçte pişirme,teşide pişirme bu devriden bize miras kalan yöntemler ...

Zaman geçiyor. İnsanlar toplumlar halinde yaşama başlıyorlar.Artık bir arada yerleşik yaşıyorlar , tarımla uğraşıyorlar , koyun, keçi, inek, sığır,domuz gibi eti ve sütü faydalı hayvanları yetiştiriyorlar.

Her şeyin taş-toprak ya da kilden yapıldığı bu devir MÖ 3000 li yıllarda yerini bakır çağına bırakıyor. Pişirme işlemi bakır ya da maden kaplarda yapılıyor.Mutfağa madeni eşyalar giriyor.

Daha ileriki çağlarda insanoğlunun tamamen yerleşik düzende yaşadığını, tarım, bahçe ve hayvancılıkla uğraştığını söylüyor tarih belgeleri.

Mesela Hitit' ler onlarla ilgili yazılı belgeler var. Hitit ler devrinde yenilen sebze ve baharatlar şunlar :

İncir, üzüm, zeytin, elma,

kayısı, armut, nar, ceviz, fındık, antep fıstığı, badem, susam, buğday, arpa, ay çiçeği, haşhaş, bakla, bezelye, sarımsak, soğan, pancar, mercimek, pırasa, dereotu, kişniş, tere, kimyon

Çok çeşitli ekmekleri var. Buğday ekmeği, arpa ekmeği, susamlı , ballı , elmalı baklalı ekmeğe gibi

MÖ 1600 da HititKralı HATTUŞİLİ, torunu MURUŞİLLİ' yi yerine atar ve halkına KUSSARA kentinde şöyle seslenir :

Ey halkım Tanrılara boyun eğerek hizmet edeceksiniz. Ekmeğe,şarap ,etli çorba ve bulgur verdikleri törenlere katılınız”

Kussara kalıntıları Erzurum ile Erzincan arasında bir yerdedir. Bugün aynı yörede yine etli Çorba (tarifden düğün çorbası anlaşılıyor) ve bulgur pilavı yiyebilirsiniz.

Yani aradan asırlar tahmini 3600 yıl bile geçmiş olsa yöresel olarak yemek kültürü aynı kalıyor.Çünkü aynı coğrafyanın insanları aynı ürünleri kullanıp aynı damak tadını koruyorlar.

Türkler Anadolu'ya Orta Asya' dan geldiler .Gelip yerleştikleri bu topraklarda Doğu Roma

Yani Bizans hüküm sürmekteydi. Dolayısıyla kendi özgün mutfak kültürleri de Bizans'ın mutfak kültüründen etkilenmiştir. Bizans'da gelişmiş bir mutfak kültürü var. Sofra düzeni ve damak tadı gelişmiş.

Türk Mutfağına Genel Bakış

continues from pg 12

Yemekleri küçük kaşıklarla yiyorlar.

3 öğün yiyorlar, yemekten önce ordövr dediğimiz (başlangıç) sunuyorlar, Roma İmparatorluğunun yaygın sosu (Garum) la birlikte kızarmış et, alık, tavuk yiyorlar.

Kısaca (Garum) u anlatayım:

Balığın (daha çok hamsi veya uskumru) iç organları tuzla beraber güneşe konuluyor, çürütülüyor. Mayalanınca çeşitli baharatlar eklenerek tülbent içinde asılıyor.

Sızan suyun adı garum. Bugün biraz ançueze benzetilebilir. Ya da ançuez yapımı bu yöntemden günümüze gelmiştir.

Bir örnek vermek için size bir Bizans yemeğinin tarifini vereceğim:

Loukanika

Biber, kimyon, zahter, sedefotu, maydanoz, defne ağacının meyvesini ez, Garumla karıştır.

Bunu kıymayla karıştır yoğur içine bol yağ çamfıstığı tane biber ekle bağırsağa doldur ve tüksüle.

Bu size neyi hatırlattı ? Bugün yediğimiz sucuk aynı yöntem ve malzeme içerir.

Türkler İslamiyeti kabul edip Anadolu'ya geldiklerinde öteki topluluklarda ve dinlerle iyi komşuluk ilişkileri kurdular.

Toplumlar birbirlerini yemek kültürlerinden geleneklerinden etkilendiler.

Mesela Ortodoks Bizans ' ın cenazelerde mezarlık kapısında dağıttıkları KOLİVA denilen irmik helvası müslüman toplumda da yayıldı.Bizde de HELVA dağıtma adeti başladı.

Kandillerde çörek yapmak , lokma dökmek gibi adetlerde her iki toplumda yer aldı.

Elimizde yazılı ilk yemek kitabı 13. yy dan kalma .Muhammed el – Bağdadi ' nin yazdığı “ Kitabü-t Tabh “

Bu kitapta bol baharat, bol meyve bol kokulu çiçek ve çeşitli otlar kullanılıyor.

Çevirisi Yerasimos tarafından yapıldı.)

O devirde İran'dan gelen patlıcan var. Asıl anavatanı Hindistan

Biber Tarçın Hindistan 'dan geliyor. Karanfil Çin'den geliyor.

Pilav ancak 15. yy dansonra ortaya çıkıyor.Pirincin ana vatanı Çin. Orta Asya'ya kolaylıkla geliyor.

Anadolu'ya gelen Orta Asyalı Türkler pirinci , pilavı getiriyorlar.

14 ve 15. yy. da Hindistan, Çin ve Orta Asya yemek kültürlerinden etkilenen İran bu kültürün batıya doğru yayılmasında basamak rolü oynamıştır.

Patlıcan ve havucu Hindistan'dan , pirinç, şeftali, ayva, portakal ve mandalinayı Çin'den alıp güney'e Akdeniz havzasına yayan yine İran

kültürüdür.

Biz Türkler , Orta Asya ' ya “Ana Yurt” diyoruz.Orta Asya'da yaşayan ecdadımız,Türkler genelde göçebe hayatı yaşıyorlar. Ancak doğuda Çin , batıda İran,güneyde Hint medeniyetleriyle komşular ve onlardan etkileniyorlar.

Tahıllardan buğday, arpa, Çin'den aldıkları pirinç

Sebzelerden: Kabak en yaygın olanı . Soğan, sarımsak, pırasa, pancar, havuç, şalgam, bakla,bezelye, ıspanak, pazı görülüyor.

Meyveler ise Kayısı, elma, üzüm, şeftali, erik

Dut çok yaygın. Ceviz, fındık, fıstık var.

Eti genelde kızartıyorlar. Bildiğimiz kebab kültürü o zamanlarda mevcut. Mesela (Büryan) kebab anlamında. Bir de eti kıyarak hamura katıyorlar. Eti bıçakla ince ,küçük parçalara kesiyorlar ve işleme (dilme) diyorlar.15 yy daki Dede Korkut kitaplarında açık olarak (kıyma) sözcüğü geçiyor. Bu kıyılmış etlerin hamurla pişirilmesi de bugün hepimizin çok beğendiği mantı, kıymalı börek, çiğ börekin o devirlerden kaldığını gösteriyor.

Kaşgarlı Mahmut'un sözlüğünde baharatlarla beraber kurutulmuş et var. İsmi “yazdır et”. Bu da bizim bildiğimiz pastırma. Ayrıca yöntemi aynı bir başka çeşit sucuk.

Eski devirlerde özellikle bize ait coğrafyalarda tarihi detaylı



Caption describing picture or graphic.

“15 yy daki Dede Korkut kitaplarında açık olarak (kıyma) sözcüğü geçiyor. “



Caption describing picture or graphic.

TELVE

Türk Mutfağına Genel Bakış

continues from pg 13



olarak anlatan fazla yazılı eser yok. Bizim için en iyi kaynak, ezginlerin yazdıkları. Onlar kendi gözlemlerini o devrin şartlarına göre değerlendirdiklerinden gerçeğe en yakın bilgilere onlarla ulaşabiliyoruz.

14.yy da Orta Asya 'yı gezen, İbn-i Battuda bakın nasıl anlatmış bu yöreyi :

“ Bu Türkler ekme ve buna benzer katı yiyecekleri pek yemezler. (Duki) bulgur denilen bir darıdan yapılan yemeği pişirirler. Önce suyunu ateşe koyarlar.Kaynayınca içine dukiden bir parça, varsa lime lime kesilmiş etten bir parça koyarlar. Birlikte pişirirler. Herkesin payını bir tabağa koyup verirler, üzerine yoğurt döküp çorba gibi içertler. “

Mutfağımız , Türk Mutfağı , çok zengin bir mutfak. Anadolu bir sürü medeniyetin gelip geçtiği

pek çok etnik mutfak kültürünün hüküm sürdüğü bir bölge. Sonuçta her kültür bir iz bırakıp gitmiş.

Bizler , bugün ,Orta Asya'dan gelen, Doğu Roma İmparatorluğunun topraklarında yerleşen, İran, Çin, Hindistan gibi üç önemli mutfak kültüründen etkilenen bir mutfağın mirasçılarımız.

Bir tek kusurumuz var.Mutfak kültürü, yenilip içilenler için elimizde fazla yazılı belge yok.

14 yy ı Kaçkarlı Mahmut'un Divanü Luğat-t Türk” adlı eserinde, ya da Mevlana 'nın

“Mesnevi” sinden

öğrenebiliyoruz.

Kaçkarlı Mahmut'un lüğatinde adı geçen bazı yemekler şunlar:

Tutmaç , çörek, katmer, yufka, helva,ayran, pekmez, hamur

O devirde birincisi (kuşluk) denilen uyanma ile evden çıkma arasında yenilen yemek

İkincisi güneş batmadan önce yenilen yemek.

Mesnevi'de söz edilen yemeklerde hemen hemen aynı. Tek farkı bu kere etli ekme, tandır ekmeği, borani, kalye, herise, kadayıf ve zerde var. Mesela aşevlerinde pişirilen yemeklerin

neler olduğu aşevlerinin alış veriş kayıtlarına bakılarak saptanıyor.

1299 – 1922 OSMANLILAR DEVRİNDE SARAY MUTFAĞIMIZ

Mutfak kültürümüzün en büyük zenginliğe ulaştığı devir bu devir

Koskoca bir İmparatorluk , toprakları üç kıtaya yayılmış. Viyana'ya dayanmış,Kuzey Afrikaya yayılmış.

Özellikle sarayın bulunduğu İstanbul dört bir yandan gelen en iyi, en lezzetli , en kaliteli seçilmiş yemeklerin odak noktası. Her şeyin en iyisi geliyor çünkü saray ve padişah orada.

600 yıllık süreç içinde geçirilen aşamaları, etkileşimin bütün ayrıntılarını burada kısıtlı zamanda uzun uzun anlatmak imkansız.

Saraya ait mali kayıtlar (matbah-ı amire) dan hangi yiyecek maddelerinin alındığını öğreniyoruz.

1473 de Kilercibaşı 'nın kayıtlarına saray ve kuşhane mutfağına alınanlar.

64 kantar bal (1 kantar 55 kg)

544 tavuk

61 kaz

500 balık,

87 karides,

116 istiridy,

misk,

safran

51 şişe boza,

180 işkembe,

649 yumurta,

229 av kuşu

16.yy da imparatorluk toprakları daha da genişliyor. Refah ve zenginlik zirveye çıkıyor. O devirde,saray mutfağında 15-20 ahçıbaşı , 60 ahçı, 200 çırak çalışıyor.

17.yy da bu sayı daha da artıyor.18 yy da yalnızca helvacı ustası olarak 6 uzman bulunuyor.

Sarayda hizmetkarların en çok yediği yemek,kapuska ve yumurtalı lapa.

Haşlanmış pirincin üzerine çırpılmış yumurta dökülüyor, karıştırılıyor ve kapağı kapalı olarak pişiriliyor.

Aubergines à la viande hachée et au yoghourt (ALİ NAZİK KEBABI)

Sevim Gökyildiz

Pour 6 personnes

Viande hachée	2 4/5 verres à eau	500 gr
Margarine	2 cuil. à soupe	20 gr
Sel	2 cuil. à dessert	12 gr
Poivre noir	½ cuil. à dessert	1 gr
Paprika	½ cuil. à dessert	1 gr
Aubergines	6 de taille moyenne	1 kg
Ail	3 gousses d'ail	10 gr
Yoghourt	4 ½ verres à eau	1 kg
Poivrons verts	2 petits	30 gr
Huile	2 cuil. à soupe	20 gr

Préparation

Mettez la margarine et la viande hachée dans une casserole.

Couvrez. Faites cuire à feu doux pendant 20 à 25 mn, en remuant de temps en temps. La viande doit avoir absorbé le jus qu'elle a rendu. Incorporez 1 cuillerée de sel et les épices. Mélangez.

Lavez et essuyez les aubergines. Faites-les cuire sur le feu de la cuisinière en les retournant régulièrement. La peau doit noircir.

Enlevez la peau noircie. Equeutez-les. Hachez-les finement.

Mettez l'huile dans une sauteuse. Ajoutez les aubergines. Faites revenir pendant 2 à 3 mn. Epluchez, lavez et écrasez l'ail. Ajoutez le yoghourt, l'ail et le reste du sel aux aubergines. Mélangez substance homogène. pour obtenir une.

Disposez dans un plat. Faites un léger creux au milieu. Placez-y la viande hachée. Décorez avec les poivrons égrenés et finement hachés. Servez avec le pain plat (Pide) .

Eggplant and minced meat with yoghurt (ALİ NAZİK KEBABI)

Translated from French version



For 6 people

Minced meat	2 4/5 cup of glass	500 gr
Margarine	2 table spoon	20 gr
Salt	2 tea spoon	12 gr
Black pepper	½ tea spoon	1 gr
Paprika	½ tea spoon	1 gr
Eggplant	6 average size	1 kg
Garlic	garlic pods	10 gr
Yoghurt	4 ½ cup of glass	1 kg
Bell pepper green	2 small size	30 gr
Oil	2 table spoon	20 gr

Preparation

Put the margarine and minced meat in a saucepan. Cover.

Cook at low heat for 20 to 25 min, while stirring periodically. The meat must absorb the juice. Add one spoonful of salt and the spice. Mix.

Wash and wipe the eggplants. Roast them on the fire while turning periodically. The skin must darken. Remove the darkened skin. Chop the skinless eggplant.

Put the oil in a saucepan. Add the eggplants. Fry 2 to 3 min. Peel, wash and crush the garlic. Add yogurt, garlic and the remainder of the salt to the eggplants. Mix to obtain a homogenous substance.

Put it in a dish. Do a light hollow one in the middle. Place minced meat in there. Decorate with the shelled and finely minced bell pepper. Serve with the flat bread (Pide).

TELVE

CowParade İstanbul



Imagine a cow in Nişantaşı !

For Art, For Fun, For Charity

From August 01 – October 31, 2007 İstanbul is hosting a public art event, when life-size fiber-glass cows, colorfully painted and decorated by artists, celebrities and members of the public will adorn the streets, high profile buildings and shopping malls from

Nişantaşı to Maslak.

Around 150 life-size fiberglass cows, colorfully painted and decorated by local artists, celebrities and members of the community will be placed for 12 weeks around the city's streets, outside high profile buildings, in shopping malls and in various public spaces - creating an unforgettable event and a magical atmosphere.

CowParade İstanbul is dedicated to the philosophy of promoting public art, by bringing together the artistic, business and local communities in creative and innovative partnerships for the enjoyment

and participation of all. It is anticipated that it will have a major economic and cultural impact on the City.

The cities that have organized CowParade until today:

1998 Zurich

1999 Chicago

2000 New York

2001 Houston, Kansas

2002 Las Vegas, London, Sydney

2003 Atlanta, Auckland, Dublin, Tokyo

2004 Cape Town, Johannesburg, Manchester, Prague, Stockholm, Buenos Aires, Harrisburg

2005 Barcelona, Bratislava, Bucharest, Geneva, Florence, Monaco, Moscow, Sao Paolo, Warsaw

2006 Paris, Edinburgh, Athens, Lisbon, Budapest, Norway,

Boston, Denver, Curitiba

2007 İstanbul

2008 Pekin

You can search the details of CowParade İstanbul at:

<http://www.cowparade-istanbul.com/what-is-cow-parade-istanbul/>

Toronto's Moose in the City



Toronto History Moose

Moose in the City was inspired by a trip; George A. Cohon took to Chicago in 1999 summer.

When he returned to Toronto and told former Mayor Lastman about Chicago's Cows on Parade, he immediately agreed that the concept should be bought to Toronto.

They seized upon the moose - that quintessential Canadian symbol - as the perfect icon.

Thus was born Toronto's Moose in the City.

Almost immediately, more than 300 Toronto artists swung into action. They succeeded in bringing this amazing herd of colourful, funny, imaginative and beautiful moose to our streets.

The Great Moose Auction, scheduled for January 2001. Moose in the City has been an incredible testa-

ment to the creativity of Canadian artists - and to the wonderful things that can happen when the private and public sector work together in partnership.

You can search the details of Moose in the City at:

http://www.toronto.ca/moose/moose_moosellaneous.htm

Fatih Akin, winner of best screenplay in Cannes' 2007

This month, Akin's *The Edge of Heaven*, a German-Turkish cross-cultural tale of loss, mourning and forgiveness, won the prize for best screenplay at the 60th Annual 2007 Cannes Film Festival. Akin both wrote and directed the film.

In Fatih Akin's cinema, the lives of German Turks are a recurring theme. Their struggles and their confusion about two different cultures.

"The point at which a good director crosses the career bridge to become a substantial international talent is vividly clear in *The Edge of Heaven*, an utterly assured, profoundly moving fifth feature by Fatih Akin," writes *Variety's* Derek Elley. "Superbly cast drama, in which the lives and emotional arcs of six people - four Turks and two Germans - crises-cross through love and tragedy takes the Ger-

man-born Turkish writer-director's ongoing interest in two seemingly divergent cultures to a humanist level that's way beyond the grungy romanticism of his 2003 *Head-On* or the dreamy dramedy of *In July* (2000). Robust upscale biz looks a given."

.....

Fatih Akin was born in 1973 in Hamburg of Turkish parentage.

He began studying Visual Communications at Hamburg's College of Fine Arts in 1994. His collaboration with *Wueste Film* also dates from this time.

In 1995, he wrote and directed his first short feature, "*Sensin - You're The One!*" ("*Sensin - Du Bist Es!*"), which received the Audience Award at the Hamburg International Short Film Festival. His second short film,

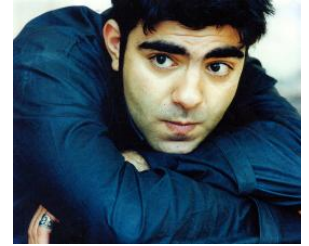
"*Weed*" ("*Getuerkt*", 1996), received several national and international festival prizes.

His first full length feature film, "*Short Sharp Shock*" ("*Kurz Und Schmerzlos*", 1998) won the Bronze Leopard at Locarno and the Bavarian Film Award (Best Young Director) in 1998.

Turkish-German director Fatih Akin's film "*Head On*" was internationally acclaimed and took the top prize at the 2004 Berlin Film Festival. "*Head-On*" ("*Gegen Die Wand*", 2003), is also winner of the German and European Film Awards.

Biography is from

<http://www.imdb.com/name/nm0015359/bio>



Fatih Akin, Turkish-German director

Filmography

1995 *Sensin... You're the One!* (German title: *Sensin - Du bist es!*)

1996 *Weed* (German title: *Getürkt*)

1998 *Short Sharp Shock* (German title: *Kurz und schmerzlos*)

2000 *Im Juli*

2001 *Denk ich an Deutschland - Wir haben vergessen zurückzukehren*

2002 *Solino*

2004 *Head-On* (German title: *Gegen die Wand*, Turkish title: *Duvara karşı*)

2004 *Visions of Europe* (segment "*Die bösen alten Lieder*", German title: *Europäische Visionen*)

2005 *Crossing the Bridge: The Sound of Istanbul*

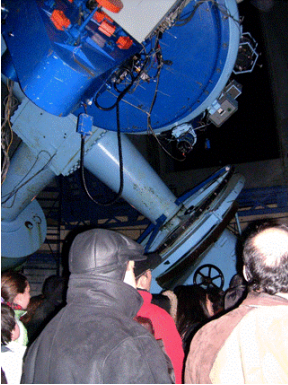
2006 *Soul Kitchen*

2007 *The Edge of Heaven* (German title: *Auf der anderen Seite*, Turkish title: *Yaşamın kıyısında*)

http://en.wikipedia.org/wiki/Fatih_Akin

TELVE

Astronomy Night is back!



At the DDO

Around 70 guests had participated Astronomy Night of Turkish Society of Canada at David Dunlap Observatory in February. Despite the well below freezing temperatures outside, there was a warm welcoming inside. We all have enjoyed delicious appetizers donated by volunteers

Dr. Tuba Koktay presented visitors about the Solar system. Children enjoyed being together and had a chance to see the biggest telescope of Canada.

At the end of the night they re-

ceived participation certificates which can be useful while getting their scouts or girl guides badges. One lucky participant, Amber Cintosun got the Turkish Society of Canada's draw prize, which was a Solar System Kit. We expect a project from her for the Science Fair!

We will repeat this event in a hot summer night. We are sure there will be a nice breeze at the observatory. Please mark June 8th on your calendars.

The presentation topic is The

Future of Space Travel: Where we'll go and who we'll meet. The presentation given by Dr. Ian Shelton, discoverer of SuperNova 1987A

Do not miss this special night at the DDO! Send an e-mail us at info@turkishcanada.org to reserve your spot

Event Details:

Date: June 8th, 2007

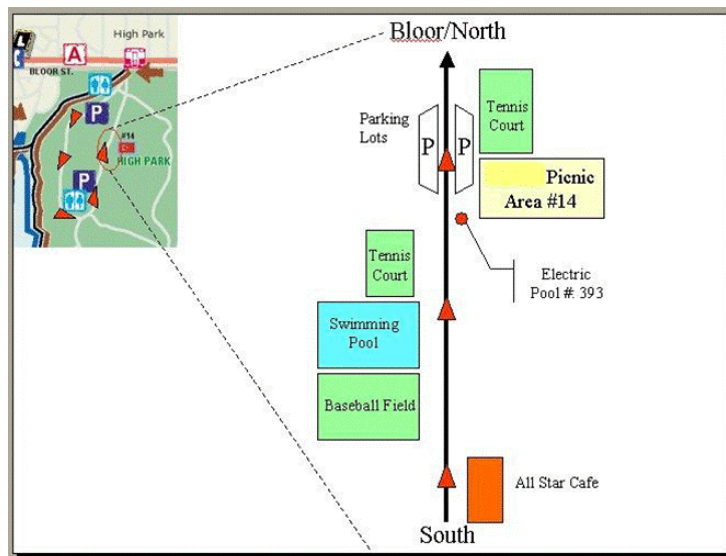
Time: 8:30 –10:00pm

Address: David Dunlap Observatory

Canada Day Picnic!

We're having a picnic to celebrate Canada's 140th birthday. Mark Sunday, July 1st on your calendars for the 1st Annual Turkish Society of Canada's Canada Day Picnic!

Hope to see all with your family and friends on Sunday, July 1st from Noon till 6 o'clock in High Park (Picnic Area # 14)



Sharing through the TELVE



Turkish Society of Canada

5100 Erin Mills Parkway
P.O. BOX 53060
Mississauga, ON
L5M 5H7

E-mail: info@turkishcanada.org
Web: www.turkishcanada.org

Turkish Society of Canada, Board of Directors

Aynur Ilkay - President

Hasan Dinçer - Vice President

Funda Gök - Treasurer

Nurdan Çakmak - Secretary

Elif Karol - Director

Rüçhan Akkök - Director

Semra Albayrak - Director

Yusuf Tokmakçı – Director

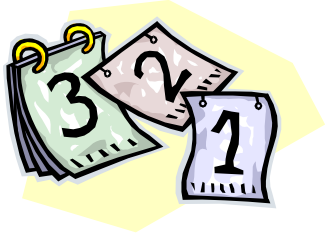
Zekeriya Karadağ -Director



Thank you for your support.

Latest member count is 133 !

Calendar of Events



June 1, 2007	Turkish Bazaar and Food Festival
June 8, 2007	Astronomy Night at DDO
July 1, 2007	Canada Day Picnic

HAVE A NICE SUMMER! TELVE will be back in September.

Volunteers for "TELVE", please contact us at telve@turkishcanada.org

"Please consider the environment before printing the TELVE"