

*Kendini Tanı*

*Doğanı Tanı Kampı*  
*Datça Palamutbüğü*

*26 Ekim - 29 Ekim 2024*



# Merhaba

Hayatta her anın önemi var. Zamanı doğru değerlendirmek hayatın kendisi kadar önemliyken, gelin hayatınızdan 4 günü tamamen kendinize ayırın.

Ruhunuz dünyanın zorluklarından arınsın.

Doğa kalbinize dokunsun.

Güzel ve iyi enerjiler çevrenizi sarsın.

Denizin, havanın en temizini,

her zaman esen naif rüzgarı,

en uzun baharların yaşandığı mikro iklimi,

tarihin sanatın doğanın saflığının hissedildiği toprakları,

gündüz pırıl pırıl havuz denizi,

akşam üstü gümüş denizi,

rengarenk gün batımı,

gece samanyolu ve yıldızları ile

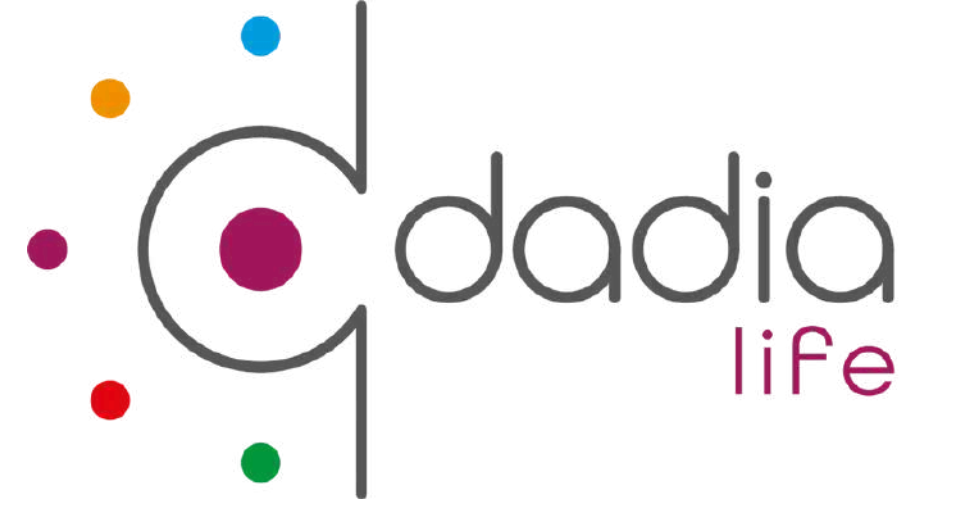
dünyada sayılı gökyüzü gözlem yerlerinden biri ve

bütün bu özellikleri ile

şifa ve arınma noktası olan Palamutbükü sizi bekliyor.

Gelin Palamutbükü'nde her anını dolu dolu hissedip yaşayacağınız

Doğanı Tanı Kampı'nda buluşalım.



*Kamp Programı* →



*1. Gün*

*26 Ekim Cumartesi*



12:00

### **Palamutbükü'nde Buluşma**

Dalaman Havaalanından transfer ile Palamutbükü'ne ulaşım. Marmaris ve Datça'dan katılmak isteyenler de transfer hizmetimizden faydalanabilir. 3 gece konaklayacağımız Palamutbükü otellerine giriş yapıyoruz.

12:30

### **Palamut Restaurant'ta Brunch Keyfi**

Birlikte yol yorgunluğunu atacağımız denizin mavisinin seyriyle keyif yapacağımız Palamut Restaurant'ın lezzetlerini tadıyoruz.

14:00

### **Dilan ile Yoga Üzerine Sohbet**

Dilan Erdoğan ile Yoga üzerine sohbet ediyoruz.

15:00

### **Lale ile Astroloji Üzerine Sohbet**

Lale Kekeç ile Astroloji üzerine sohbet ediyoruz.

17:00

### **Ekmek Atölyesi**

Tulu Datça'da Datça'nın özel ekşi mayalı köy ekmeğini taş fırında yapıyoruz. Zeytinyağı eşliğinde kendi yaptığımız ekmeklerimizi tadıyoruz.

19:00

### **Akşam Yemeği**

Palamut Restaurant'ın bizlere özel hazırladığı lezzetleri tadıyoruz.

21:00

### **Lale ile Astroloji**

Lale Kekeç ile Astroloji dersine katılıyoruz.



2. Gün

27 Ekim Pazar



07:30

### Dilan ile Yoga

Sabahın ilk saatlerinde, günü Dilan Erdoğan ile Yoga yaparak karşılıyoruz.

09:00

### Palamut Restaurant'ta Kahvaltı

Palamut Restaurant'ın geniş kahvaltı menüsü bizleri bekliyor.

12:00

### Knidos Antik Şehri Gezi

Ege ile Akdeniz kesişim noktası, ilim, bilim, kültür, sanat kenti Knidos'un hikayesini kazı ekibi ile birlikte gezerek öğreniyoruz.

15:00

### Seramik Atölyesi

Özel konseptte inşa edilmiş, Çeşmeköy merkezinde bulunan seramik atölyesinde eğitmenler eşliğinde seramik yapıyoruz.

19:00

### Akşam Yemeği

Palamut Restaurant'ın bizlere özel hazırladığı lezzetleri tadıyoruz.

21:00

### Lale ile Astroloji

Lale Kekeç ile Astroloji dersine katılıyoruz.



**3. Gün**

**28 Ekim Pazartesi**



**07:30**

### **Dilan ile Yoga**

Sabahın ilk saatlerinde, günü Dilan Erdoğan ile Yoga yaparak karşılıyoruz.

**09:00**

### **Palamut Restaurant'ta Kahvaltı**

Palamut Restaurant'ın geniş kahvaltı menüsü bizleri bekliyor.

**12:00**

### **Zeytinliğe Yürüyüş**

Zeytin ağaçlarının kadim dokusu ile tanışıp, tarla sahibinin bilgilendirmesi eşliğinde zeytin topluyoruz.

**15:00**

### **Yerel Ürünler Gezisi**

En önemli yerel ürün markalarından olan Pehlivan Datça ve Sındı Kooperatifinin üretim yerlerini ve showroomlarını geziyoruz.

**19:00**

### **Akşam Yemeği**

Palamut Restaurant'ın bizlere özel hazırladığı lezzetleri tadıyoruz.

**21:00**

### **Lale ile Astroloji**

Lale Kekeç ile Astroloji dersine katılıyoruz.



4. Gün

29 Ekim Salı



07:30

#### Dilan ile Yoga

Sabahın ilk saatlerinde, günü Dilan Erdoğan ile Yoga yaparak karşılıyoruz.

09:00

#### Palamut Restaurant'ta Kahvaltı

Palamut Restaurant'ın geniş kahvaltı menüsü bizleri bekliyor.

12:00

#### Kamp Kapanış

Eğitmenlerimizle birlikte küçük sürprizlerle kamp kapanışımızı gerçekleştiriyoruz.

Bir sonraki buluşma zamanımıza kadar sağlıklı mutlu keyifli olmak dileği ile Palamutbükü'nden ayrılıyoruz.



A woman with short brown hair, wearing a white long-sleeved shirt, is shown from the side, reaching her arms high into the air towards a bright sun. The background is a blurred park scene with trees and a path. A green brushstroke graphic is overlaid on the right side of the image, containing the text 'Eğitmenlerimiz' in a white, cursive font. Two green leaves are placed on the brushstroke, one above and one below the text.

*Eğitmenlerimiz*





# Lale KEKEÇ *Biyolog Astrolog*

1970 yılında Ereğli'de doğdu. Erken yaşlardan itibaren oluşan doğa bilimlerine olan tutkusu, kendisini pozitif bilimlere yöneltti. Bu nedenle meslek olarak seçmiş olduğu, Hacettepe Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü'nden mezun oldu. Görünen ve görünmeyene olan merakından dolayı astrolojiye, üniversite yıllarında ilgi alanı olarak başladı. Sonrasında sistematik eğitimlerle ilgi alanında uzmanlaşmaya başladı ve böylece 'nedenlere' yönelik tutkulu bir uzmanlık yolculuğuna da çıkmış oldu. Şimdilerde Astroloji alanında hem eğitim hem de danışmanlık vererek bu sonsuz öğrenciliğini ve öğretmenliğini sürdürmeye devam ediyor. Astroloji Eğitimleri halihazırda Lale Kekeç tarafından kurulan Gökyüzü Astroloji Akademisi bünyesinde devam etmekte olup, mezun olan öğrencilerin uluslararası sorgulanabilir Cardcert Sertifika Sistemi'yle yetkinlikleri onaylanmaktadır.

## Uzmanlıkları:

Mundane Astroloji, Devrim Dölen-Astroloji Akademisi  
Finansal Astroloji, Devrim Dölen-Astroloji Akademisi  
Coğrafi Astroloji, Devrim Dölen-Astroloji Akademisi  
İlişkiler Astrolojisi, Devrim Dölen-Astroloji Akademisi  
Medikal Astroloji, Devrim Dölen-Astroloji Akademisi  
Saatler Astrolojisi, Devrim Dölen-Astroloji Akademisi, Hakan Kırkoğlu-  
Göklerin Bilgeliği Okulu  
Rektifikasyon, Mustafa Konur-Astroloji Akademisi, Öner Döşer-Astroart  
Okulu, Hakan Kırkoğlu-Göklerin Bilgeliği Okulu  
Bunlarla birlikte, çok sayıda panel, eğitim, seminer, organizasyona  
katıldı ve katılmaya, öğrenimini geliştirmeye devam ediyor.

## Eğitimleri:

Hülya Koçak ile özel dersler, ilk öğretmeni  
Devrim Dölen, Astroloji Akademisi, temel-orta-ileri seviye mezuniyet  
Öner Döşer, Astroart Okulu, temel-orta-ileri seviye mezuniyet  
Hakan Kırkoğlu, Göklerin Bilgeliği Okulu, temel-orta-ileri seviye





# *Dilan Erdoğan* Yoga Eğitmeni

5 Yıldır düzenli olarak yoga yapıyor.

Yogakioo bünyesinde Çetin Çetintaş eğitmenliğinde 280 saat eğitmenlik eğitimi aldı.

Mat üzerinde başlayan yoga yolculuğu düzenli pratikle yaşamın içine de entegre olduğuna; özdisiplinin kişiye bir özgürleşme alanı sunduğuna inanıyor.

Nefes ve hareketin senkronu üzerine kurgulanan yoga dersleri veriyor.

## **Uzmanlıkları:**

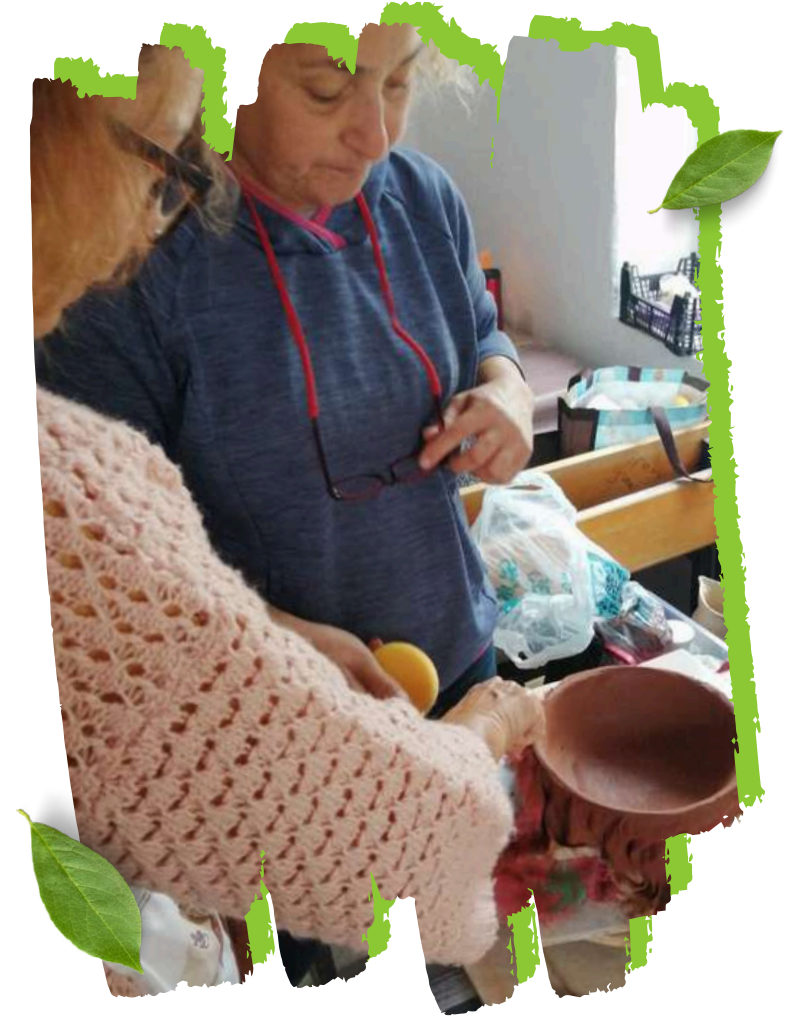
- Hatha Yoga
- Yin Yoga
- Vinyasa Yoga





# Banu Kırca Seramik Eğitmeni

Bilişim sektöründen emekli. Datça'nın ilk kadın kooperatifi olan, S.S. Datça Ahi Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi Kurucu ortaklarından. Çeşmeköy meydanında, bölgenin sıcak ve soğuk demirci ustalarından Özgür Acar ile ortaklaşa olarak eski bir taş binayı restore etti ve kooperatifin seramik atölyesini kurdu. Kendisi 2 senedir seramik dersleri almaktadır. Seramik konusunda eğitimlik sertifikası vardır.

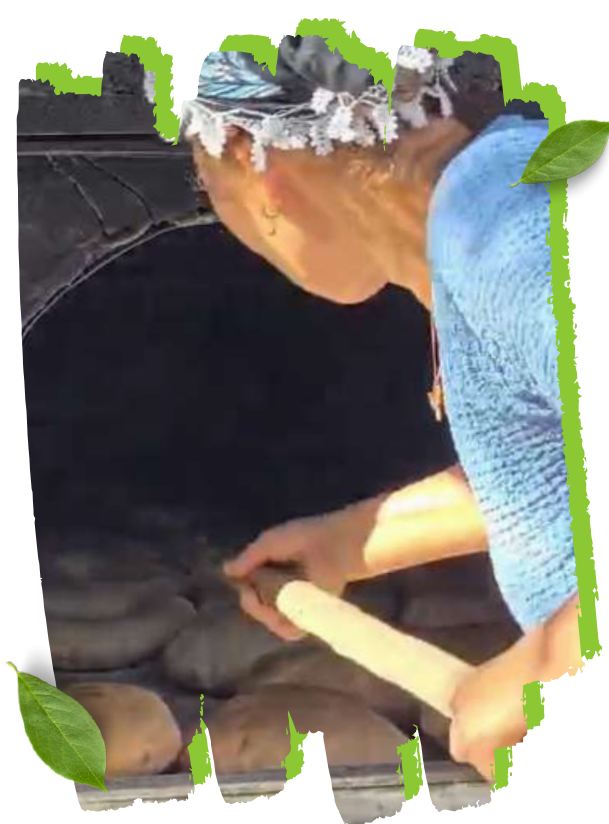




# Nuran Sönmez Ekmek Atölyesi

Datça Yazıköy'lü Nuran Teyzemiz ile beraber ata mayası köy ekmeği yapım atölyesinde buluşacağız. Datça'nın geleneksel karanfilli ve tarçınlı köy ekmeği, özel taşfırında pişirilen, bölgeye has, yiyenin tekrar tekrar yemek istediği bir lezzettir. Nuran teyzemiz nesillerdir anadan kıza aktarılarak yaşatılan ekşi mayası ile atölye katılımcılarına bu özel ekmeğin yapımını aktaracak.

Nuran Teyzemiz siz gelmeden hamurunu tutup mayalandıracak. Hamuru son yoğurma şekillendirme işlemini beraber yaptıktan sonra tezgahınızda bulunan bu bölgeye ait otlar, kekik, fesleğen, tarçın, karanfil, biberiye, çöreotu, susam, maydanoz, dereotu, zeytin... O gün tazecik ne bulursak ekmeğinizi istediğiniz gibi tatlandırabilir, isterseniz sade bırakıp odun ateşinde yanan fırına süreceksiniz. Fırın başında beklemek lazım ekmekler yanmasın. Sonra sıcacık çıkardığınız ekmeklerinizi ister soğuk sıkım zeytin yağ ve zeytin ile, ister otlu sarımsaklı tereyağ, ister bu bölgeye özel kekik balı ile yiyeceğiz. Yoğurma, hazırlama, tatlandırma ve pişirme Nuran teyzemiz rehberliğinde olacaktır.





# Pehlivan Datça Gezisi

Pehlivan Datça, akdeniz ikliminin toprağına can verdiği, doğu ve batının rüzgarlarının çarpıştığı Datça yarımadasında yetişen doğal ürünlerini sadece bölgeye değil tüm Türkiye'ye ulaştırmaktadır. Pehlivan Datça'nın ürettiği Datça Bademi, Datça Balı, Datça Zeytinyağı ve yaklaşık 20 kategoride faaliyet gösteren ürünlerini gönül rahatlığı ile tüketebilirsiniz. Tüm ürünlerimizde Datça'nın doğallığını tadacaksınız.





# Sındı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Gezisi

Sındı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi üreticiden tüketiciye kooperatif güvencesiyle toptan ve perakende satış yapmaktadır. Organik ürünlerimiz, ilaçsız ve doğal gübreyle üretilip sizlere sunulmaktadır.





# Knidos Antik Kenti Gezisi

Ege ve Akdeniz'in birleştii yerdeki özel konumu ve geçmişte birçok uygarlığa ev sahipliğı yapmasıyla bilinen, kuruluşu 4 bin yıl öncesine uzanan Knidos Antik Kenti, antik dönemin kültür ve sanat merkezidir.

Knidos ayrıca 'Knidos Tıp Ekolü' olarak isimlendirdiğimiz ve antik dünyada tanınan doktorların yetiştiğı bir coğrafya olmuştur. Sadece tıp alanında değil aynı zamanda astronomi ve hukuk alanında da ele geçen verilerle buranın önemli bir merkez olduğunu söyleyebiliriz. Knidos Antik Kenti, asırlara meydan okuyan görkemiyle dikkati çekiyor.





# Gamze'nin Yerel Çarşısı

Gamze Köni İbalar, Datça'nın ilk kadın kooperatifi olan, S.S. Datça Ahi Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi kurucu ortaklarından ve ayrıca Çuhadar ahşap evlerini işletmektedir. Gamze hanım, Çuhadar Ahşap Evleri'nin içinde kuracağı yerel çarşısı ile bölgede yaşayan kadınlarımızın ürünlerini sizlerle buluşturacak.

Kadınlarımızın geçim kaynaklarından olan, el işleri, yerel lezzetleri, yerel ürünleri 4 gün süresince açık olacak, Gamze'nin Çarşısı'nda sizleri bekliyor.





# Konaklama



23 m2



Denize Sıfır



Banyo



Wifi



Klima



Balkon



Tv



Mini Bar



Çay Kahve



Fön Makinesi

## Konaklama Yerleri



© Bük Butik otel



© Çuhadar Datça



© Dadia House



© Palamut Butik Otel



© Sahil Butik Otel



© Tulu Datça



# *Palamut Restaurant*

Yemek kültürünün kişisel ve duygusal bir deneyim olduğunun farkındalığıyla, kendi yetiştirdiklerimizden ve yörenin en taze ürünleriyle yemek yapmayı ve servis etmeyi, doğaya yakın olmak kadar seviyoruz.

Gündoğumu ve günbatımı seyrini Palamutbükü'nün muazzam denizine karşı gerçekleştirirken sizi ve ailenizi ağırlamaktan her zaman memnuniyet duyuyoruz.

Temiz, hijyenik ve güvenilir bir üretim ile taptaze ve sıcacık lezzetler sunan aile işletmemizde, 2012 yılından bu yana mesleğimizi severek hizmet veriyoruz.



## Doğanı Tanı Kamp Ücreti

01

28.500 tı (odada 2 kiři konaklamak isteyenler için kiři baři kamp ücreti)

02

30.000 tı (odada tek kiři konaklamak isteyenler için kiři baři kamp ücreti)

## Sorularınız için iletişim:

- Dadia Life 0530 379 53 39

## Ödeme için Hesap Bilgileri:

- Dadia Turizm Danışmanlık Anonim Şirketi
- Garanti Bankası Acarkent Şubesi- İstanbul
- TR44 0006 2000 6650 0006 2975 30

## Ücrete dahil olanlar

- Konaklama ( 3 Gece )
- Dalaman Havalimanı Transfer ( Gidiş Dönüş )
- Bütün Yoga, Astroloji Dersleri
- Gezi Ücretleri
- Atölye Çalışmaları
- Kahvaltı, Ara Öğün, Akşam Yemeği
- Gün boyu kahve, su, çay ikramı

## Ücrete dahil olmayanlar

- Uçak Bileti
- Yoga, meditasyon dersleri için mat
- Kahve, çay, su dışında kalan tüm içecekler



# Sıkça Sorulan Sorular

- **Daha önce hiç yoga yapmamış biri için bu kamp uygun mu?**

Evet uygun. Tüm dersler başlangıç seviyesinden başlar.

---

- **Getirmem gereken bir şey var mı?**

Yoga derslerinde kullanılacak matınızı kendinizin getirmesini rica ediyoruz.

---

- **Odada tek mi kalıyorum?**

Evet odanızda tek kalıyorsunuz. Ama isterseniz bir yakınınız ile odayı paylaşabilirsiniz. (bu durumda 2 kişilik oda fiyatı geçerlidir.)

---

- **Rezervasyonu nasıl yapabilirim?**

Kampa katılmak için **0530 379 53 39** nolu hattımızdan bizlerle iletişime geçip bilgilerinizi veriyorsunuz.

---

- **Ödemeyi nasıl yapabilirim?**

Kamp ödemesinin tamamı banka havalesi ile yapılabilir.

---

- **Ne zamana kadar rezervasyonumu iptal edebilirim ve para iadesi alabilirim?**

1 Ekim 2024 tarihine kadar iptal edebilirsiniz ve iade alabilirsiniz.





# iletişim

Her türlü soru ve bilgi için aşağıdaki bilgilerden iletiiime geğebilirsiniz

+90 530 379 53 39

[www.dadialife.com](http://www.dadialife.com)

Yaka, Datęa/Muęla, T¼rkiye





*Teşekkürler*