

ISSN: 1307-2552

Yıl: 17 Sayı: 168 - Nisan 2023

17  
yıl

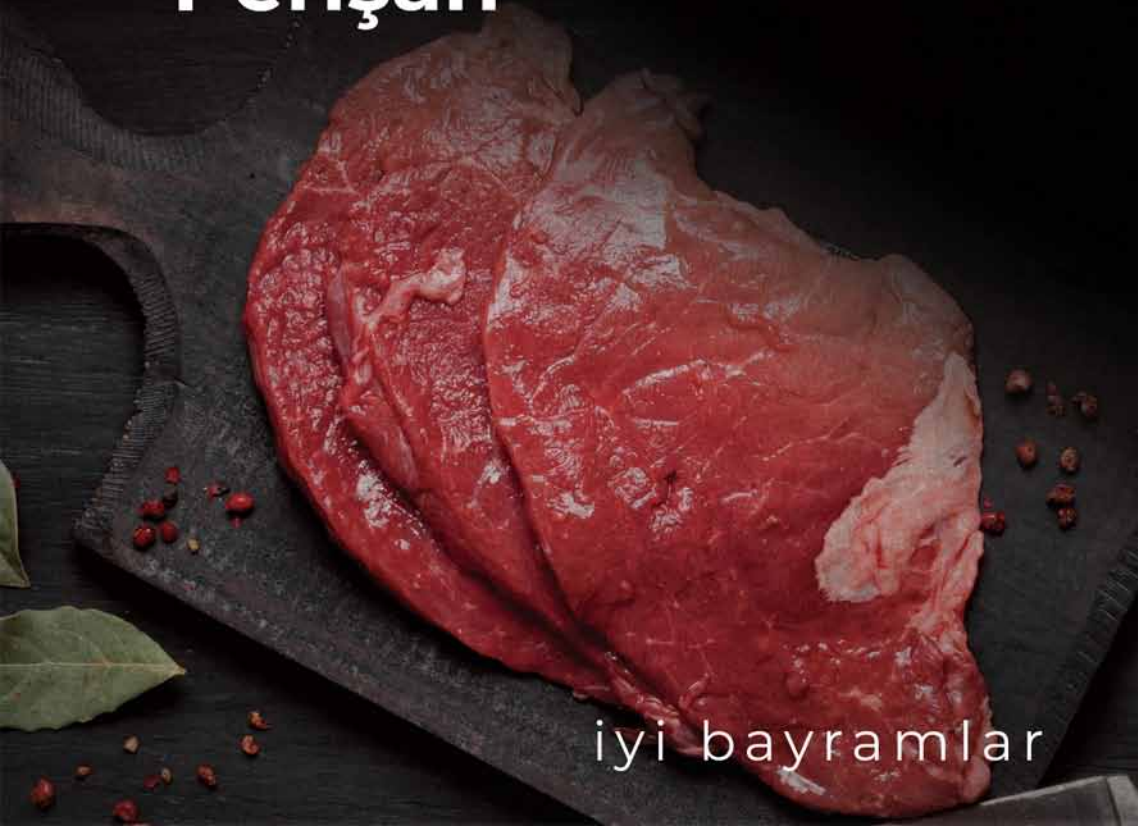
# Anadolu

## İZLENİMLERİ

*Türk Tarımının Dergisi*

Fiyat: 100 TL

# Et Yiyemeyen de Et Satamayan da Perişan



iyi bayramlar

# BAYRAM BEREKETTİR...



Helâl kazanç ve alın terinin gücü...

Ramazan Bayramının şehrimize  
ve milletimize kardeşlik, bolluk,  
bereket getirmesi dileğiyle,

## Bayramınız mübarek olsun...

**Edip YILDIZ**

Yönetim Kurulu Başkanı



KONYA  
**DSYB**

KONYA İLİ DAMIZLIK  
SİĞİR YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

etBİR | enBİR | yemBİR [konyadsyb.org.tr](http://konyadsyb.org.tr)





**Sevgileri birleştiren, kardeşlik duygularını pekiştiren,  
hüzünleri azaltan, sevinçleri çoğaltan **Ramazan Bayramı'nın**;  
yurdumuza ve insanlığa sağlık, barış ve  
huzur dolu günler getirmesini diler,  
tüm İslam aleminin mübarek **Ramazan Bayramı'nı**  
en içten dileklerle kutlarım.**

**ALİ DERMENCİ**

BAŞKAN

YÖNETİM KURULU ADINA



Adres: Karakaş Mahallesi Hal Sokak No: 10 KIRKLARELİ  
Tel: (0288) 212 27 29 • (0288) 212 68 05 Faks: (0288) 214 98 66  
e-posta: kirklareli@dsymb.org.tr

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

**İhtiyaz Sahibi  
ve Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**

**Genel Yayın Yönetmeni**

Muhammet OLUKLU

**Hukuk Danışmanları**

Av. Mustafa Ufuk GÜMÜŞ

Av. Faruk DURAN

**Haber Merkezi**

Gizem CENGİZ

**Muhasebe**

Adem SABAN

**Mizanpaj**

Mehmet SARIGÜL

**Temsilcilikler**

**Marmara Temsilcisi**

Ali BAYRAM

**İzmir Temsilcisi**

Muzaffer AĞAR

**Sivas Bölge Temsilcisi**

Cem ŞAHİN

**Banka Hesap Numaraları**

Türkiye İş Bankası

Ankara Şubesi

TR7700 0640 0000 1420 0594 8485

Ziraat Bankası

Heykel Şubesi

TR8900 0100 1233 4765 6716 5002

Posta Çeki

Muhammet OLUKLU - 5758587

**Yönetim Yeri**

Konur Sokak No: 31/6 Bakanlıklar/ANKARA

Tel: 0 312 418 84 66 • Faks: 0 312 418 84 69

www.anadoluiizenimleri.com

info@anadoluiizenimleri.com

**Baskı**

**Pelin Ofset Matbaacılık Ltd. Şti.**

İvedik O.S.B. Matbaacılar Sitesi 1514. Sokak No: 28

Yenimahalle/ANKARA

Dergide yayınlanan yazılardaki görüş ve düşünceler yazarına/yazarların düşüncelerini kapsamaktadır. Reklamların sorumluluğu reklam veren firmaya ait olup, dergimiz hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz

## Anadolu İzlenimleri Dergisi Yayın Danışma Kurulu

**Prof. Dr. Ahmet ÇOLAK**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü

**Prof. Dr. Ruhsar YANMAZ**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

**Prof. Dr. Sonay SÖZÜDOĞRU**

Ankara Univ. Ziraat Fakültesi Toprak Bitkileri ve Bitki Besleme Bölümü

**Prof. Dr. Hakan ULUKAN**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü

**Doç. Dr. Özer ELİBÜYÜK**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bitki Koruma Bölümü

**Prof. Dr. Gürsel DELLAL**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootechni Bölümü

**Prof. Dr. Fatih CEDDEN**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootechni Bölümü

**Yard. Doç. Dr. Süleyman BEKCAN**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü

**Prof. Dr. Ali İhsan ACAR**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü

**Prof. Dr. Ramazan ÖZTÜRK**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü

**Yard. Doç. Dr. Ufuk TÜRKER**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Makinaları Bölümü

**Zir. Yük. Müh. Esin ÖZKAN**

Ankara Ziraat Tarım ve Teknolojileri Yatırımları A.Ş.



**Milletçe zor ve kederli günler geçirdiğimiz  
bu dönemde, Ramazan ve bayramın gelişi  
yaralı gönüllere şifa olsun.  
Ramazan Bayramınız mübarek olsun.**



**Yaşar KÂHYA**

Adana İli Damızlık Siğir Yetiştiricileri Birliği  
Yönetim Kurulu Adına  
Başkan

**12**

Türkiye'de Tarımsal  
Üretimde Ortak  
Makine Kullanımı



**8**

Kaybolan Hayvansal  
Genetik Hazinesimiz



Etin Geldiği Son Durum ve  
Dünyaya Dayatılan  
Yapay Et

**14**



Gıda Kaybını ve İsrafı  
Nasıl Engelleriz?

**24**



Et Yiyemeyen de  
Et Satamayan da Perişan

**25**

- 6 Sen Üret Demeye Destek Yetmiyor!
- 8 Kaybolan Hayvansal Genetik Hazinesimiz
- 12 Türkiye'de Tarımsal Üretimde Ortak Makine Kullanımı
- 14 Etin Geldiği Son Durumu ve Dünyaya Dayatılan Yapay Et

- 18 Konfor mu, Zorluk mu?
- 24 Gıda Kaybını ve İsrafı Nasıl Engelleriz?
- 25 Et Yiyemeyen de Et Satamayan da Perişan
- 26 Sadece Et mi Kokuyor?!!
- 30 Ramazan Bayramı'nın Vazgeçilmez Tatlısı Baklavanın Hikâyesi!



*Ramazan Bayramınızı  
en içten dileklerle tebrik eder,  
bayramın tüm dünya için  
barış, huzur, esenlik, bereket ve  
sağlık getimesini dilerim.*



Türkiye Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği  
Yönetim Kurulu Adına Genel Başkan

*Nihat Çelik*



Muhammet OLUKLU

Anadolu Izlenimleri Dergisi  
Genel Yayın Yönetmeni  
muhammetoluklu@gmail.com

## Sen Üret Demeye Destek Yetmiyor!

Türkiye'de üretmek yetiştirmek her geçen gün zorlaşıyor. 'Ülken İçin Üret' ya da '**Sen Üret ki Yeter**' diyoruz. Gel gelelim üretim yapmak için yetiştirici mücadele veriyor ama bu konuda engeller var bu engellerin kaldırılması gerekiyor. Anadolu çoğrafiyasında üretim yapmak hem kolaylaşıyor hem de teknik nedenlerden dolayı zorlaşıyor/zorlaştırılıyor.

Koyun keçi yetiştiricisinin sahadada önemli yaşadığı sorunların başında mera alanları geliyor. Bildiğiniz gibi hayvancılıkta ciddi sorunlar var. Bu sorunların en başında et ve süt üretimi teşkil ediyor. Bir taraftan bu sorunların çözümü ile işteğal olunurken diğer taraftan unuttuğumuz bir şey var ki meralardan alınan ücret. Küçükbaş hayvan yetiştiricisini zora sokuyor. Küçükbaşta bildiğiniz gibi koyun başına 50tl destek ödeniyor. '**Sen Üret yeter**' diyoruz 50TL desteği veriyoruz.

Diğer taraftan ise küçükbaş yetiştiricisine merayı kullanıma açıyoruz. Hayvan başına mera kullanımından dolayı 30tl geri istiyoruz. Bu 30tl yi mera kullanımı için aldığımızda küçükbaş yetiştiricisine 20tl destek vermiş oluyoruz. Küçükbaş desteğini bu durumda ya artırmamız gerekiyor. Ya

da meralardan hayvan başına 30tl kimi yerde 50tl alınan ücretlerin geriye çekilmesi ya da cüzi bir ücret alınması gerekiyor. Önümüzde bir kurban bayramı var. Bayramda yetiştirici, kurbanlıkları görücüye çıkaracak. Bu hayvanlar görücüye çıkmadan iyi beslenmesi gerek bu mera konusunun ivedilikle çözüme bağlanması gerekiyor.

Çünkü hayvancılığın girdi maliyetleri oldukça yüksek. Bu yüksek maliyetlerine birde mera ücretleri bindiğinde yetiştiren yetiştirdiğinden bir şey kazanamıyor.

Küçükbaş hayvanların olması gereken 4 adet aşısı var ve bu aşılardan 1 adet fiyatı 5 TL. Yani anlayacağımız yüzde 500 gelen zamlar yüzünden verilen destek yetiştiricinin yaralarını sarmıyor.

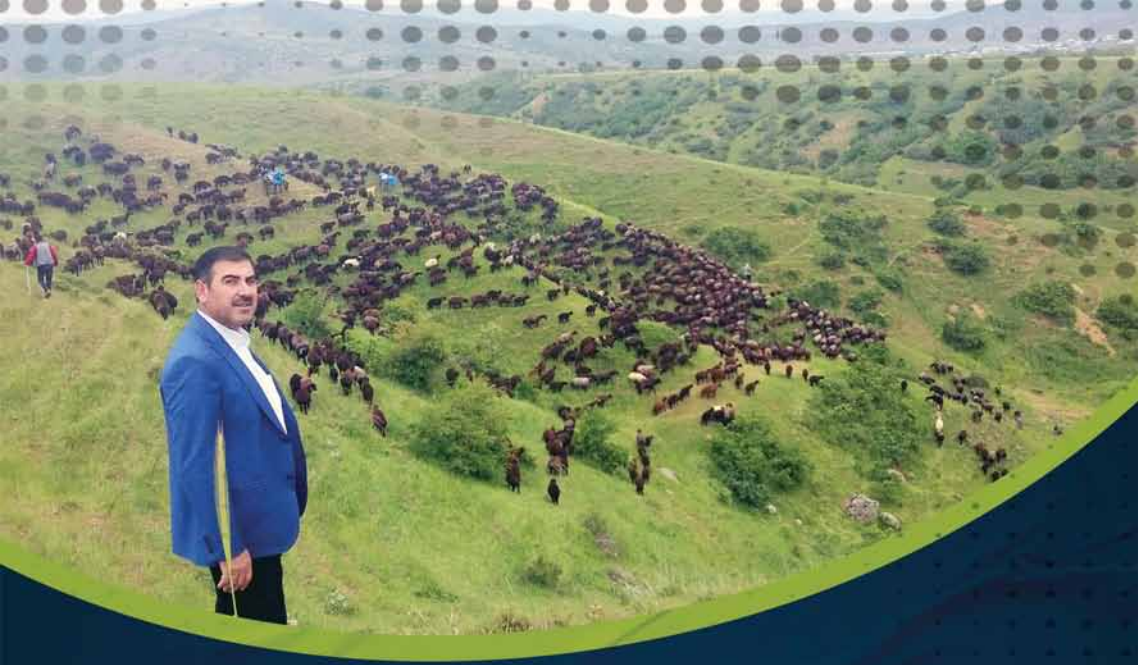
Yetiştiriciler gelen zamlardan dolayı yem maliyetini karşılayamıyor, hayvanlarının maliyetini karşılayamayan yetiştiriciler, hayvanlarını satıp veya kesip işi bırakmayı tercih ediyorlar.

Haliyle tüm bunlar et fiyatlarına yansıyor. Üretici memnun olmayınca halk da maalesef kırmızı etten mahrum kalıyor...

Kalın sağlıcakla.







Hep bir arada sevgi dolu ve  
huzurlu sağlıklı nice bayramlar  
geçirmek dileği ile  
**Ramazan Bayramımız  
Mübarek olsun.**

*Ali Kayşadın*

Yönetim Kurulu Başkanı



**Bingöl**  
Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği



# Kaybolan Hayvansal Genetik Hazinesimiz

Ülkemiz coğrafi olarak dört dörtlük bir iklim yapısına sahip olsa da değişen insan yaşamı, çevre krizleri ve sosyo-ekonomik durumlar genetik kaynakların kaybolmasında oldukça ilgilidir. İnsanların tarım ve gıda alanındaki talepleri ve ihtiyaçları bitkisel ve hayvansal kökenli genetik kaynaklardan karşılanmaktadır. Nüfus artışı ve ekonomik baskılar geleneksel tarım sistemlerindeki değişimi hızlandırırken, bu durumun biyolojik çeşitlilik hızla azalma gibi bir sonucu da ortaya çıkmaktadır.

Ülkemiz bitkisel ve hayvansal genetik kaynaklar açısından zengin bir ülke olmasına ve dünyanın en önemli gen merkezlerinden biridir. Bununla

birlikte bu azalmanın da en fazla olduğu ülkeler arasındadır.

Son dönemlerde tarımsal ve gıda amaçlı genetik kaynakların belirlen-

mesi, özelliklerinin tanımlanması, korunması amacıyla hem ülkeler, hem de uluslararası düzeyde çalışmalar bulunmaktadır. FAO bünyesinde

tüm ülkelerin katılımı ile çalışan bir komisyon bulunmaktadır. Bu komisyonda genetik kaynakların korunması ve sürdürülebilir kullanımı başlığı altında ülkelerin genetik kaynakları korunması yönünde ortak yol haritaları yöntemler oluşturulmaktadır. Ancak, burada genetik kaynak bakımından fazla çeşitliliği bulunmayan gelişmiş ülkelerin, genetik kaynakça zengin az gelişmiş ülkelerin imkânlarını kendi yararlarına kullanma amaçları da açıkça görülmektedir. Bu nedenle bizim gibi genetik zenginliğe sahip ülkelerin bunları gıda ve tarım amaçlı olarak öncelikle kendi yararları için kullanmaları, gelişmiş ülkelere diğer doğal kaynaklardaki sömürü yolunu bu konuda da açamamaları kendi gayretleri ve çalışmalarına bağlı olacaktır.

Özellikle çiftlik hayvanları genetik kaynaklarının yok olması doğrudan insan yaşamı ile ilişkilidir ve konunun ekolojik yönü yanında sosyo-ekonomik yönü de bulunmaktadır. Arkeolojik kanıtlar, koyun, sığır ve keçinin Anadolu'da veya çok yakınında evcilleştirilmiş olduğunu göstermektedir. Günümüzde bu türlere ait ırklara ve özelliklerine dayalı ayrıntılı bir sayım yapılamadığından ırkların bugünkü durumları hakkında kesin bir bilgiye ulaşılamamaktadır. Ancak, geçen yarım yüzyıl içerisinde ülkemizde çiftlik hayvanları genetik kaynaklarında ciddi kayıplar yaşandığı bilinmektedir. Yoğun ve bilinçsiz melezlemeler, yoğun olarak yaşanan hayvan ithalleri ve sığırdaki genetik kaynakları koruma duyarlılığı gösterilmeden yapılmakta olan yaygın suni tohumlama çalışmaları, hayvan genetik kaynaklarındaki çeşitliliğin azalması veya kaybolması tehlikesini de beraberinde getirmiş, hatta bazı ırklarımız tanımlanıp, kayıt altına alınmadan yok olmuştur.

İslah çalışmalarında yerli hayvan gen kaynaklarımızı göz ardı etmemek, yerli ırklarımızın performanslarından da mümkün olduğunca yararlanmak hayvansal gıda güvenimiz için zorunludur. Ülkemiz ait pek çok hayvan ırkı yok olmuş pek çoğu da oldukça azalarak yok olma tehdidi altında bulunmaktadır. Yok, olma teh-



didi altında bulunan bazı ırklar için devletçe koruma desteği ödense de yetiştiricilerin ekonomik koşulları ve hayvancılığın içinde bulunduğu kriz ortamında bu durumun sürdürülebilirliğini ve yerli ırkların korunmasını zorlaştırmaktadır.

Ülkemizde kaybolmuş ve kaybolma tehlikesi altında olan hayvan ırklarımızı ulaşılabildiğimiz kadarıyla isim olarak saymak bile durumun vahametini ortaya koymaktadır;

#### Kaybolan Yerli Irklarımız

1. Güney Sarı-Kırmızısı; Halep, Çukurova, Dörtöl sığırı olarak bilinen alt tipleri
2. Kırım (Leh) sığırı
3. Kıbrıs sığırı
4. Seferihisar sığırı
5. Kultak sığırı
6. Kafkasya sığırı
7. Malakan sığırı





8. Diyarbakır sığırı
9. Karacadağ sığırı
10. Urga sığırı
11. Siyah (Kalmuk) sığırı
12. Eleşkirt sığırı
13. Karaisalı sığırı
- 14- Karacabey esmeri (ıslah ile elde edilmişti)
- 15- Karacabey atı (ıslah ile elde edilmişti)

#### **Kaybolma tehdidi altında bulunan ırklarımız;**

##### **Sığır ırkları**

Yerli Kara Sığırı; Ankara, Antalya, Çankırı, Konya, Karaman

Boz Irk Sığırı; Trakya ve Marmara bölgelerinde

Yerli Güney Sarısı Sığırı; Adana, Hatay, Diyarbakır, K. Maraş, Şanlıurfa, Mersin, Osmaniye

Doğu Anadolu Kırmızı Sığırı; Erzurum, Kars, Artvin

Güney Anadolu Kırmızı (Kilis Sığırı); Hatay, Şanlıurfa, Mersin, Gaziantep, Batman, Diyarbakır

Zavot Sığırı; Ardahan, Kars

##### **Kaybolan Koyun/keçi ırkları**

Sakız Koyunu; İzmir

Kıvırcık Koyunu; Kırklareli

Gökçeada Koyunu; Çanakkale

Karagül Koyunu; Tokat

Çine Çaparı Koyunu; Aydın

Hemşin Koyunu; Artvin, Erzurum

Norduz Koyunu; Van

Dağlıç Koyunu; Afyonkarahisar, Konya

Tuj Koyunu; Ardahan, Kars

Karakaçan Koyunu; Balıkesir

Arthı Koyunu; Trabzon

Çepni Koyunu; Trabzon

Of Koyunu; Trabzon, Rize

Kilis Keçisi; Kilis, Hatay

Honamlı Keçisi; Antalya, Isparta

Abaza Keçisi; Artvin

Kaçkar Keçisi; Artvin

Osmanlı Keçisi; Ardahan

Ankara (Tiftik) Keçisi; Ankara Sirt, Kırıkkale, Bolu

Halep Keçisi; Gaziantep, Hatay, Adana

Norduz Keçisi; Van

İspir Keçisi; Rize, Erzurum  
Mahalli Keçisi; Diyarbakır

##### **Kaybolan at ırkları:**

**Canik, Uzun yayla, Hınıs'ın Kolu Kısası**

Ayrıca; Ankara ve Van kedileri, Ankara Tavşanı, Denizli, Gerze, Sultan, Hacı Kadın tavukları, Sultan tazısı, Zağar izci köpeği.

Yerli ırklarımızın çok az miktarda sembolik ve kültürel amaçla muhafazasından ziyade bunların genetik özelliklerinden nasıl yararlanılabileceği konusunda bilimsel çalışmaların yoğunlaştırılması ve saha uygulamaları olarak pratiğe aktarılması gereklidir. Bunun için, yerli ırklarımızın ülkemiz şartlarındaki iklim, fiziki şartlar, hastalıklara direnç, verim performansları bakımından varyasyon ve kendi ırkı içerisinde verimlerini artırma potansiyelleri gibi verim/genetik ilişkileri konusundaki bilgilerin tespiti ve bunların hayvansal üretimi ve verimi arttırmada kullanılması konusunda yoğun çalışmalar gereklidir. Bu konu, akademik ve bilimsel çalışmalar için hala çok geniş bir potansiyeli olan bakir bir alan olarak durmaktadır.

# ÇAĞRI MERKEZİ NUMARAMIZ DEĞİŞTİ!

*Artık TARSİM'e ulaşmanın  
hızlı ve kolay yolu:*

**Alo TARSİM 172**

7 gün 24 saat her türlü soru, talep ve önerilerinizi iletebilir, hasar dosyalarınız hakkında bilgi edinebilir ve ihbarda bulunabilirsiniz.

[tarsim.gov.tr](http://tarsim.gov.tr)  
Alo TARSİM 172





# Türkiye’de Tarımsal Üretimde Ortak Makine Kullanımı

Mehmet TAŞAN  
Ziraat Yüksek Mühendisi

Bitkisel ve hayvansal üretimde, insan ve hayvan gücü kullanılarak yapılan tarımsal işlerin, modern alet ve makinelerle yapılması, bunların tasarımı, üretilmesi, onarımları, etkin bir şekilde kullanılmaları ve pazarlanmalarını içeren üretim tekniğine Tarımsal Mekanizasyon diyoruz.

Türkiye’de Tarımsal Mekanizasyon, pahalı olan tarımsal girdiler arasında yer almaktadır. Tarımsal Mekanizasyonun girdi olarak tarımdaki payı %40-45 oranındadır. Türkiye’de, son yıllarda tarımsal mekanizasyon alanındaki gelişmeye rağmen, mevcut makinelerin ekonomik kapasitede çalıştırılmadığı ve ekonomik süreler içerisinde yenilenemediği görülmektedir.

Türkiye şartlarında tarımsal işletmelerin sahip oldukları arazilerin sınırlı olması, yeni bir makine almak için yeterli sermayelerinin bulunmaması, makinenin kullanımı için yeterli teknik bilgiye ve eğitime, makinenin rutin bakım ve onarımını yapmak için yeterli atölye donanımına sahip olmamaları nedeniyle, işletmelerin tek başlarına pahalı ve karmaşık ya-

pılı bir tarım makinesini satın alması çok zordur.

Finans sıkıntısı çeken ve makine satın alamayan küçük işletmelerin ihtiyaçlarının, makine sahibi olan işletmelerin sahip oldukları makinelerin atıl mekanizasyon kapasitelerini değerlendirmek amacıyla, atıl tarım alet ve makinelerini diğer işletmelerin hizmetine sunması veya kullandırmasına Ortak Makine Kullanımı denilmektedir. Ortak makine kullanımının temel niteliği, makinelerin daha rasyonel kullanılması ile makinesi olmayan işletmelerin makine ihtiyacını karşılamak ve makine sahibi olan işletmelerin makine girdilerini daha ekonomik hale getirmektir.

Ortak makine kullanımının faydalarını şu şekilde sıralayabiliriz:

1- Makine sahibi işletmeler kendi işlerini bitirdikten sonra atıl kalan kapasitelerini, ücret karşılığı diğer işletmelerde kullandırarak maddi gelir sağlarlar,

2- Arazi ya da sermaye yetersizliği nedeniyle makine satın alamayan işletmeler de, makine kullanımına imkânına kavuşurlar,

3- Ortak makine kullanımı sayesinde, makinenin işleyeceği alan artar ve böylece birim alana düşen makine masrafları azalır,

4- Aynı makinenin kullanımı sürekliliği aynı operatörün kontrolünde olduğu için, operatör daha verimli bir şekilde çalışır,

5- İşlenecek alanın artması sonucunda, makinelerin hizmet ömrü daha kısa zamanda sona ereceğinden, bunların yerine yeni ve daha gelişmiş makineler satın alınabilir,

6- Makinelerin daha sık yenilenmesi ile tarım makineleri sektörünün de gelişmesine destek sağlanır.

Tarımda ortak makine kullanımında çıkabilecek muhtemel sakıncaları da şu şekilde sıralanabilir:

1- Belirli bir bölgede aynı zamanda, aynı özellikteki işler yapıldığından, iş zamanında makine her an hazır olmayabilir,

2- Makine parkının yeterli olması ya da ortak sayısının makine kapasitesinin üzerinde olması durumunda, makine kullanımında sıra sıkıntısı yaşanabilir,

3-Makinelerin bilinçsiz ve sorumsuz kişilerce kullanılması durumunda, makinelerin arıza yapma riski yüksektir,

4- Ortakların kişiliklerinden kaynaklanan bazı anlaşmazlıkları ortaya çıkabilir.

Tarımda ortak makine kullanım modelleri, devlet makine parkları ve bireysel örgütler olmak üzere iki ana başlık altında toplanabilir. Ayrıca, bireysel örgütler, komşu yardımlaşması, tarım makineleri müteahhitiği, tarım makineleri ortaklıkları, tarım makineleri kooperatifleri ve makine birlikleri olmak üzere beş ana grupta da toplamak mümkündür.

#### A) Devlet Makine Parkları:

Geçmişte birçok yeni teknolojilerin yaygınlaşmasında veya bitki hastalık ve zararlılarıyla yapılan toplu mücadelelerde kullanılan bu yöntem zamanla işlerliğini yitirmiştir. Devlet makine parklarındaki personelin memur zihniyetiyle hareket etmesi nedeniyle işler daima beklenen süratle yapılamamıştır. Zamanında yapılmadığı takdirde, verimde düşüklüğe neden olan tarımsal işler, yavaş işleyen bu model nedeniyle çoğu zaman beklenen faydayı sağlayamamıştır.

#### B) Sivil Toplum Örgütü Ortak Makine Kullanımı:

Şahısların bir araya gelmesiyle oluşan sivil toplum örgütlerinin oluşturduğu ortak makine kullanım

modelidir. Sivil toplum örgüt ortak makine kullanımı; komşu yardımlaşması, tarım makineleri müteahhitiği, tarım makine ortaklıkları, tarım makineleri kooperatifleri ve makine birlikleri olmak üzere beş alt grupta toplanabilmektedir.

Ülkemizde ortalama işletme büyüklüğünün küçük olması nedeniyle, tarımsal üretimimize katılmış bulunan makine kapasitesi tam olarak ve verimli bir şekilde kullanılamamaktadır. Ülkemiz şartlarında Ortak Makine organizasyonlarının başarısına etkili faktörlerin başında özellikle kırsal kesimde iletişim imkânlarının yaygın olarak kullanılmaması gelmektedir. Diğer yandan mevcut tarım alet ve makineleri ve traktör imalat sektörümüz nispeten küçük işletmelere göre yönlendirildiği için en uygun ortak makine büyüklüklerinin ve üye sayılarının araştırmalar sonucu belirlenmesi gerekmektedir. Çiftçilerimizin, bu tür organizasyonları finanse edebilecek düzeyde bulunmaması veya en azından bu zihniyette bulunmaması nedeniyle devletimizin bu konuda verdiği teşvikler, sübvansiyonlar gibi tedbirler ile desteklemesi devam etmelidir.

Türkiyede tarımsal mekanizasyon, makine parkı ve traktör gücü açısından gelişmiş ülkeler düzeyine erişmiş olsa da, her geçen yıl artarak belirli bir düzeye gelmiş bulunmaktadır. Ortalama işletme büyüklüğünün küçük olması nedeniyle, mevcut tarım-

sal mekanizasyon kapasitesi tam ve verimli bir şekilde kullanılamamaktadır. Atıl mekanizasyon kapasitesinin üretime katılması, gerek bireysel ve gerekse ülke ekonomisi açısından önem kazanmaktadır. Konuya bu açıdan bakıldığında ortak makine kullanımı, kapasite kullanım oranını artırabilecek bir düzenleme olması nedeniyle üzerinde önemle durulması gereken bir konudur.

Ülkemizde 2007 yılında Tarım Bakanlığınca başlatılan makine-ekipman destekleme uygulaması ile tarımsal mekanizasyonun geliştiğini söyleyebiliriz. Bu süreçte hibe destekli yüz binlerce makine-ekipman alımı gerçekleştirilmiştir. Bir yandan Çiftçilerimiz yeni teknolojiye kavuşurken diğer yandan da Tarım Makinaları İmalat sektöründe ciddi kapasite artışı sağlanmış ve Tarım Makinaları ihracatı ilk sıralara gelmiştir. Ancak başta traktör olmak üzere birçok makinede atıl kapasite oluşmaya başlanmıştır. Bunun önlenmesi ve ortak makine kullanımının yaygınlaştırılması için örnek bir ortak makine kooperatifi veya birliği tüzüğü hazırlanarak pilot illerde uygulamanın başlatılması gerekmektedir. Halen devam eden Makine Ekipman destekleme uygulamalarında her ilin öncelikleri göz önünde bulundurularak bireysel taleplerden ziyade Kooperatif, Birlik gibi Çiftçi Örgütlerinin taleplerine öncelik verilmelidir. Aksi takdirde hibe destekleri, atıl kapasiteyi daha da artırmış olacaktır.





## Etin Geldiği Son Durum ve Dünyaya Dayatılan Yapay Et

Dr. Öğr. Üyesi Hakan KEÇECİ  
Bingöl Üniversitesi Veteriner Fakültesi  
İç Hastalıkları Anabilim Dalı Başkanı

Ülkemizde yıllardır süregelen ucuz et yiyelim tartışması, bilindik bir gerçek. Bu işin malum iki kanadı var. Bir tarafta zaman zaman eti pahalı yediğini ifade eden halk, diğer tarafta da pahalıya üretim yaptığını söyleyen üretici. Kim haklı? Bilemiyorum. Ama bir şey var ki, o da üretim yaptığımız halde başka ülkelerin pek çoğuna göre daha pahalı et yediğimiz gerçeğidir. Anlaşılan bunun çözümü de öyle kolay olmayacak.

Aslında şu meşhur adam Bill Gates'e kalsa işin çözümü belli "Yapay Et". Hiç inekle, koyunla, tavukla uğraşmayacaksın. Açacaksın bir laboratuvar, yağmur, kar, çamur demeden mis gibi kapalı ortamda et üretip, kitlelere pazarlayacaksın. Yem derdi yok, kuraklıktan etkilenme derdi yok, buzağı, kuzu toplayıp aylarca yetiştirme derdi yok... Güzel iş hanı! Fakat burada da bir sorun var. Kaça mal edeceğiz 1 kg eti?

Şimdi Hollanda et teknolojisi fir-

ması *Mosa Meat*'e veya İspanya kökenli *Biotech Foods*'a göre bir hamburger köftesinin maliyetinin 10 dolara kadar düşürülecektir! Fakat şunu da biliyoruz ki, dünyada ilk yapay hamburger köftesini yapay biftekten üreten *Mosa Meat*'in ortağı *Mark Post* 2013 yılında bunu 280.000 dolara mal ettiğini söylemişti. Yani 10 dolar pek de yakın bir rakam değil gibi! Peki, günümüzde 1 kg yapay etin ortalama maliyeti ne kadar oldu biliyor muyuz? Evet. 112 dolar ile İsrail biyoteknoloji firması *Future Meat Technologies* verilerine göre 800 dolar civarında. Bu da oldukça yüksek ama yine de ilk üretime göre daha makul hanı.

Ama böyle olduğu halde dünyanın önde gelen birçok firması hâlâ milyonlarca dolar yatırım yapmaktan çekinmiyor. Mesela; *Cargill de Aleph Foods*, *Mephis Meat* (Bill Gates'e ait) firmaları veya ortak kuruluşlardan *Richard Branson* ve *Cargill*, ABD kökenli *S2G Girişim* veya İsveç kökenli *Emerald Technology Ventures* vs. gibi.

Peki, bu firmalar hâlâ dünya et üretiminin %1'ini dahi oluşturmayan ve 1 gr et bile satmakta zorlanan bu üretim tarzını neden seçiyor ve destekliyorlar? Söyleyeyim mi?

- 1- "Gıdayı yöneten dünyayı yönetir" deniliyor da ondan,
- 2- Et üretimini kontrol eden silah kullanmadan istediği ülkeyi zapt ve idare edebilir de ondan,
- 3- Temel gıdayı ele geçiren canı istediği devlet ve milleti köleleştirebilir de ondan...

Daha birçok neden sayabilmek mümkün.

Yoksa bu karnı doymaz, gözü dönmüş para babaları "dünya nüfusu 2050'de 9 milyar olacakmış, biz bu insanların karınlarını nasıl doyuracağız" diye uydurdukları palavralarını söyleyip dursunlar. Bize hiç de inandırıcı gelmiyor. İsteseler şu an gelişmiş devletlerin, "ki buna bizim ülkeyi de ekleyebiliriz", yemeyip israf ettiği gıda maddelerini engelleyecek gerçek





kampanyalar yürütseler, dünyada açlıktan ölen insanlar bu kadar olmaz. Ya da bilerek savaş, salgın hastalık vs. çıkartıp milyonlarca insanın ölümünü engellediği gibi, onların daha rahat yaşamaları için seferber olurlardı. Aslında dertleri başları para kazanmak ve insan neslini kendilerinin istediği 500 milyon, hadi olmadı 1 milyara kadar sınırlamak planları olmazdı.

Yapay et meselesi de yeni bir plandın, yeni bir oyunun ta kendisi. Biz ve bizim gibi Müslüman ülkeler daha helal kesim konusunu tartışıp dururken, bir de ne olduğu belirsiz ve bu ahlak yoksunu insanların eliyle üretilen yapay et, süt, yumurtayı mı yiyeceğiz! Valla dostlar benim içim hiç rahat değil ve kabul de etmiyorum hani. Şimdi yapay et nasıl bir şey kısaca onu da belirteyim.

Öncelikle iki temel teknikle üretiliyor.

**1. Üretim şekli Selüler (Hücre içinde) üretim.** Burada canlı hayvandan 1-2 cm çapında alınan kas

parçası laboratuvar ortamında iyice ezilip çok küçük partiküllere ayrılıyor. Sonra kök hücre elde ediliyor. Daha önceden bin bir eziyetle gebe bir ineğin karnındaki yavrudan veya ölü bir buzağıdan elde edilen Fetal Bovine Serum (FBS) çıkarılıyor. Bir varilin içine bu serumla birlikte çok hassas miktarlarda ölçülmüş şeker, tuz ve çeşitli vitaminler karıştırılıp, gebe anneyi taklit eden bu varilin ısısını hayvanın vücut sıcaklığına göre sabitleyerek elde edilen kök hücreyi buraya transfer ederek sürdürülüyor. En sonunda et şekillenip büyüene kadar bekleniyor.

**2. Üretim şekli ise Aselüler, yani hücre olmadan üretim.** Aselülerdeki teknik ise, kanda yer alan "hem" adlı proteini üreten genleri bulup, bunu çeşitli bakterilere aktararak çoğaltılmasıyla yapılıyor. Yine tamamen gen teknolojisi işlemi.

Bu tarz üretimin açıklanmamış, araştırılması gereken bir sürü karanlık noktası var. Bunların en başında kan-

sere yol açıp açmadığı ve insan sağlığına zarar verip vermeyeceği gerçeği.

Ama şimdilerde bazı araştırmacılar bu etin faydalarını saymakla bitiremiyor. Şöyle hijyenik, şöyle besleyici, şöyle yararlı... Bakın sevgili okurlar yıllar evvel bizlere margarini, endüstriyel yağları ve bu gün zararlarını saymakla bitiremediğimiz türlü türlü ürünü de aynı yöntemle bizlere pazarlamadılar mı? Şimdi bunca şeyi bakıp nasıl güvenelim bu şahsiyetlere. Bir kere bir Müslüman için helal ürün yemek ve yedirmek gerekiyor. Bunun neresi helal!

Sevgili dostlar sözün özü, et fiyatlarını suni olarak artıran zihniyet, saf, temiz ve halis niyetli değil, inanıyorum ki hepimiz bunun farkındayız. Ama lütfen hangi inanca, hangi düşünceye sahip olursak olalım, bu temeli bozuk fikirli üretim ve ürünlerden uzak duralım. Şimdiden hepimizin Bayramını kutluyor, iyi bayramlar geçirmenizi umuyorum.



**Ramazan Bayramı'nın  
güzel ve bereketli günler getirmesi  
temennisi ile,  
bayramınız mübarek olsun...**



*Halil Devenci*

Ödemiş Süt Üreticileri Birliği  
Yönetim Kurulu Başkanı



***Mübarek Ramazan Bayramınızı kutlar,  
hayırlara vesile olmasını temenni ederim.***

**Emrullah AKPUNAR**

*Erzurum İli*

*Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği  
Yönetim Kurulu Başkanı*



Dr. Ali AYAR  
Tarım ve Orman Uzmanı

# Konfor mu, Zorluk mu?

Konfor; insanların ve toplumların mal, mülk, para, gibi yaşamlarını kolaylaştıran maddi açıdan eriştiği rahatlık ve güç olarak tanımlanır. Bizden öncekilerin hazırladığı, ya da gayretimiz ölçüsünde yapabildiğimiz mücadeleler ve çalışmalar sonucunda ulaştığımız ölçüde bir “konfora” sahip oluruz. Her iki durumda da sahip olunan konforun rutinlerine razı olup yeni hedefler için mücadele edilmezse konfor ortamı, bireysel ve milletler açısından her hâlükârda korunabiliyor mu ve yeni başarılar getiriyor mu?

## Milletlerde ve devletlerde konfor ve başarı ilişkisi;

Buna en güzel örnek İbn-i Haldun’un devlet teorisinde geçer. Buna göre devletler de tıpkı insanlar gibi doğar, büyür, yaşlanır ve ölür. Buna göre, devletin geçirdiği aşamaları beşe ayırır;

1- Kuruluş aşaması; mevcut güç odaklarına karşı malla, canla yapılan çok büyük bir mücadelenin, gayretin ve fedakârlığın sonucu elde edilen başarı ile vatanın sınırları belirlenmiş

ve devlet kurulmuş olur. Bu aşamada lider, hükümdar ya da kraldan çok mücadele eden halkın bir ferdi, şefi konumundadır ve halk ile arasında bağın çok güçlü olduğu dönemdir.

2- Hükümdarın iktidarı tekeline alma aşaması; Hükümdar, kendisinin başa gelmesini sağlayan doğal dayanışmayı tasfiye etmeye başlar, onunla güç paylaşanları ortadan kaldırır, halka dayalı dayanışma yerine doğrudan kendisine bağlı asker ve bürokratlardan oluşan bir grup oluşturmaya başlar. Bunların dışında bilginlerden oluşan danışmanlar da bulur. İbn-i Haldun’a göre bilginler, en kötü siyasal danışmanlardır ve sadece bilim ile meşgul olmaları gerekir. Siyasi alandaki asıl yararlı olan öğütleri ise halkın içinden “ortalama zekâya sahip, alelade kişiler” verir.

3- Lüks ve debdebe aşaması; Ekonomik refahın arttığı, kültürel unsurların geliştiği bu aşamada hükümdar kişisel gelirini artırmak, devletin mali kaynaklarını artırmak için yapılan düzenlemeler ile ekonomik refah artır. Kentleri güzelleştirmek için süslü, şatafatlı binalar, anıtlar yaparlar.

4- Doyum, tatmin ve kendini beğenme aşaması; İstikrarın egemen olduğu, yönetimde yenilikçi hiçbir girişimin olmadığı, eski yönetimlerin taklit edildiği ve bundan ayrılmamanın devleti yıkacağına inanılan bir aşamadır. Hem yönetenler hem yönetilenler bu istikrar ve refahın ebediyen devam edeceğine, yenilmez ve erişilemez olduklarına inanırlar. Rakiplerine karşı kibirli, küçümseyicidirler.

5- Sefahat, israf ve çöküş aşaması; Kibir ve rakipleri küçüksemenin pik yaptığı nokta çöküşün de başlangıcıdır. Hükümdarın ekonomik ve toplumsal olayları kişisel arzularına göre yönetmeye çalışmasıyla, devlette iyileşmesi mümkün olmayan “hastalıklar” ortaya çıkar. Hükümdarın lüksünü ve desteğini, “satın almış olduğu” ordu ve bürokrasinin desteğini sürdürülebilmesi için vergileri artırması gerekir. Artan vergi oranları ekonomik faaliyetlerin azalmasına neden olur ve hükümdarın amacının tersine devlet gelirleri azalır. Halkın, devletten beklentileri zayıflar ve umutsuzluk yayılır. Ekonomik faaliyetler duraklar, insanlar uzun vadeli

planlar yapamaz olurlar. Doğum hızı geriler, kalabalık kentlerde nüfus ve çevre sorunları ortaya çıkar. Devletin imkânlarını şahsi menfaat ve otorite elde etmek için kullanma mücadelesi ve kaygaları artar ve devlet çözülmeye başlar.

İbn-i Haldun'a göre; sefahat, israf ve kibir aşamasına girilmeden, yeni heyecan verici hedefler için mücadele etme motivasyonu oluşturulamaz, mücadele azmi kaybolur ve halkı ile bağlar zayıflarsa devletin ömrü ortalama 120 yıl sürer. Dışardan gelen mücadele azmi güçlü, genç, sağlıklı bir topluluk tarafından istila edilir ve çürüyen devlet yapısı ortadan kaldırılıp yenisi kurulur.

### **Bilimin gelişmesi sürecinde, keşiflerde, icatlarda konfor ve başarı ilişkisi;**

Bilim insanları, mucitler ve kâşifler, çocukluk dönemlerinden itibaren olaylara farklı bakar ve değerlendirebilir. Çocuklukları, eğitim ve okul süreçleri, yaşam tarzları toplumun kabul ettiği rutinlere uymadığı için genel olarak adeta toplumdaki dışlanırlar. Tarihsel sürece baktığımızda hemen hiç biri bilime katkısı, keşfi, buluşunun getirdiği ilave bir konfora sahip olmadan hayattan göçüp gitmişlerdir. Çoğunun ömrü bilimin bilinmezliklerinin, hayat şartlarının, yöneticilerin, bilim karşıtlarının önerilerine çıkardığı zorluklarla mücadele içinde geçmiştir. Belki de bu zorlukları aşma azimleri, başarılarının itici gücü olmuştur. Başarılarının konforunu yaşamak ise, kendilerinden sonrakilere kalmıştır. İnsanlar, ölümlerinden sonra onların değerlerini anlamaya çalışırlar.

George Bernard Shaw bu konuyu, (insanların doğru bulunduğu söz ve davranışlarda bulunan) "makul" insanlar, kendilerini dünyaya uydurur. Makul olmayanlar ise dünyayı kendilerine uydurmaya çalışmakta ısrar ederler. Bu nedenle tüm ilerlemeler, gelişmeler makul sayılmayan bu insanlara bağlıdır" diye ifade etmiştir.

Bilim insanlarının desteklenmesi ve finansmanı çeşitli kaynaklarca yapılabılır denilebilir. Ancak, bu finans-

man, bilimsel çalışmalarda önerine çıkan engelleri gidermek şeklinde değil de rehavete sürükleyecek bir konfor hedefine yönelik olduğunda, buradan bir başarı çıkmamıştır. Her kültürde olduğu gibi milletimizin, kadim kültüründeki anlayışına göre de; bilim insanlarının hükümdar dâhil, maddi manevi her türlü güç odağının etkisinde kalarak, bilimsel doğruların, etiğin dışında sadece "sahipleri" nin duymak istediklerini söyleyerek konforlu hayat sağlamaya çalıştıklarında, bilim insanı olarak görülmezler ve buradan "bilimsel" bir başarı da çıkmamıştır.

### **İnançlar ve ideolojilerde konfor ve başarı ilişkisi;**

Tüm ideolojiler ve ilahi kaynaklı olsun ya da olmasın tüm dinler bir kişi ile başlamıştır. Peygamberler içinde buldukları toplumun bozulmasını, insani değerlerin çürümüşlüğü için düzeltmek için görevlendirilmeden önce de, toplum içerisinde mütevazı ve dürüst bir çizgiye sahip kişiler olarak yaşamışlar, toplum tarafından güvenilir insanlar olarak tanınmışlardır. Peygamberlik görevi başladığında toplumdaki tüm yanlışlıkları, bozulmaları dile getirip adil ve insanca bir hayat için tebliğ başladı. En büyük tepkiyi ve düşmanlığı hali hazırdaki sistemin konforundan beslenen, güç alan kişi ve gruplardan görmüşlerdir. Dürüst ve güvenilir olduklarını bildikleri halde yalanlama, tecrit, tehdit, suikast girişimleri de taraftarların çoğalmasını engellememiş ve savaşlar meydana gelmiştir.

Peygamberlerin, mücadeleleri fakirlerin yanı sıra zenginleri de etkilemiştir. Zenginlerin kendilerine katılmasını ya da devletin zenginleşmesini kendi hayat konforlarında herhangi yükseltme amaçlı asla kullanmamışlardır. Dine inanlar çoğalıp, refah artmaya başladığında görevi tamamlanmış olarak dünyadan ayrılmışlardır. Kendi kazançları ile geçimlerini, sağlanmışlar ve mücadelenin başladığı ilk günlerdeki mütevazı hayat tarzları değişmemiştir.

Peygamberlerden sonra dini yayma amaçlı gruplar ve kişilerden, gerçekten aynı samimiyet ve tevazu içeri-

sinde faaliyet gösterenler olduğu gibi, bu faaliyetlerden menfaat isteyen, konfor içinde yaşamak için bir mekanizma olarak çalıştıran sarlatanlar ve bu inancı içerdere yıkmak için öyle görünen "düşmanlar" da çok yaygındır. Bu son iki durum da o inanç sisteminin ve inananlarına en büyük zararı vermektedir. Buradaki en önemli ayrımlar, körü körüne bağlılık değil sorgulayıcı yaklaşım ve inancın söylemi ile onu temsil ettiği iddia edenlerin söylem ve yaşam tarzlarının uyumlu olup olmadığıdır.

Semavi dinlerin dışındaki ideolojiler de, ilk başlatıcısının samimiyeti, sözleri, mütevazı hayat tarzından etkilenme sonucu büyütülmüş yaygınlaştırılmıştır. Bir süre sonra ise, bunlar yine bazı kişi ve grupların kişisel menfaat sağlama mekanizmaları haline dönüştürülmüştür.

### **Sonuç olarak;**

Başarılar çok çetin mücadelelerde elde edilebiliyor. Bu başarıların getirdiği refahın konforu ile kibir ve rehavete düşüldüğünde, hem yeni başarılar sağlanamıyor hem de mevcut statü korunamıyor ve gerileme çöküş başlıyor. Kişisel alanda mütevazı bir hayat tarzı ile yetinmek, ruhsal huzur bakımından yararlı görülüp tavsiye edilir olsa da milletlerin ve devletlerin acımasız rekabetinde, toplumsal düzeydeki hiçbir başarıyı ve gücü yeterli görüp rehavete kapılmamak gerekir.

Zorluklar ve kolaylıklar (konfor) bakımından, insanın bireysel ve toplumsal yaşam sürecindeki döngüsünü tanımlanmayan bir söz vardır;

*"Zor zamanlar, güçlü insanlar yaratır. Güçlü insanlar, kolay zamanlar yaratır.*

*Kolay zamanlar, zayıf insanlar yaratır. Zayıf insanlar, zor zamanlar yaratır."*

Her dönemde yeni toplumsal hedeflerle yeni başarılar için heyecanları canlı tutmak ve bu hedeflere ulaşmak için zorluklardan yılmadan, çok çok çalışmak gerekiyor. Başarıyı, gücü korumak ve daha ileriye götürmek zora talip olmakla mümkündür.

*Ramazan Bayramının  
ülkemiz ve üreticilerimize  
birlik beraberlik, huzur ve  
sağlık getirmesi dileğiyle;  
Bayramınızı kutlar,  
sevgi ve saygılarımı sunarım.*



Hakkari İli  
Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği  
Yönetim Kurulu Başkanı

*Mehmet Tekin*

*Mübarek Ramazan bayramınızı en kalbi  
duygularım ile kutlar,  
bayramın tüm üreticilerimiz ve ülkemiz  
için sağlık, huzur ve mutluluk getirmesini  
temenni ederim.*



*Uşak  
Damızlık Sığır  
Yetiştiricileri Birliği  
Yönetim Kurulu  
Adına Başkan  
Ahmet YILMAZ*





Mübarek  
Ramazan Bayramınızı kutlar,  
aileniz ile birlikte mutlu,  
huzurlu, sağlıklı nice  
bayramlar geçirmenizi dileriz.

*Ramazan Bayramınız  
Mübarek Olsun.*



Ağrı İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği  
Yönetim Kurulu Adına Başkan

**Mehmet Nuri SAMANCI**



*Tüm ülkemizin, İslam dünyasının ve üreticilerimizin bayramını en kalbi duygularımla tebrik ediyor; Ramazan Bayramının, tüm gönüllere, ülkemize, İslam dünyasına ve üreticilerimize huzur, saadet, selamet ve bereket Getirmesini Diliyorum.*

**Karapınar**  
Süt Üreticileri Birliği Başkanı  
**Mehmet TARTAN**





Ramazan Bayramının  
başta üreticilerimiz  
olmak üzere bütün  
ülkemiz için güzel günler  
getirmesini  
temenni ederim.  
Bayramınız  
mübarek olsun.



Bolu İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Yönetim Kurulu Adına  
Başkan

**Muzaffer BİLİCİ**



*Başta üreticilerimiz  
olmak üzere tüm ülkemize  
sağlık, bereket ve  
esenlikler dilerim.  
Ramazan Bayramınız  
mübarek olsun.*

*Hakan Candemir*  
Yönetim Kurulu Başkanı

**Sakarya** Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği



# Gıda Kaybını ve İsrafı Nasıl Engelleriz?

Dünyamız Covid-19 salgınında sonra büyük bir krize karşı karşıya. İklim Krizi, önlem alınmazsa 2020 yılında tüm dünyaya yayılan covid-19 pandemisi kadar tehlikeli görünüyor. İklim krizinin getirdiği kuraklık ile birlikte ekilebilir tarım arazisi azalıyor ve azalmaya devam edecek. Dünya gıda üretiminde zorlanacak. Dünya'nın bir takım noktalarında aşırı yağış, ekilen gıdalara zarar verirken diğer yanda yağışsızlıktan kuruyan gıdalar var.

Tüm bunları göz önüne aldığımızda insanların suyu tasarruflu kullanması ve gıda israfı yapmaması gerekir. Gıda israfı sanılan aksine büyük bir sorundur. Dünyada üretilen tüm gıdaların yaklaşık üçte biri çeşitli nedenlerden dolayı çöpe gidiyor veya israf ediliyor. Bu, her yıl yaklaşık 1,3 milyar tona eşittir.

Her insan kendi mutfağında önem almaya başlamalı. İnsan, doğaya ve aile ekonomisine karşı kötü alışkanlıklarını bırakıp, daha bilinçli davranırsa yukarıda söylediğimiz rakamın altına inebiliriz.

## Liste Çıkartın

Gereksiz harcama yapmamak adına, alışverişe çıkmadan önce buzdolabınızda eksikleri belirleyin ve alışverişinizi bu eksikler üzerinden yapın.

## Porsiyonlarınızı Küçültün!

Evinizde ve dışarda yemeklerinizin porsiyonlarını küçültün. Evlerde ve restoranlarda hazırlanan büyük porsiyonlar insanlar bitirmedikleri için çöpe gitmektedir. Bu durum bol miktarda gıda israfına yol açmaktadır. Restoranlar, daha küçük boyutlarda

menü öğeleri sunarak bu tür atıkları ve kendi işletme maliyetlerini azaltabilir ve evlerde de aşırıya kaçmadan pişirilen yemekler ev ekonomisine de katkı sağlar.

## Artıkları derin dondurucuda saklayın

Fazla pişirdiğiniz ve 3 gün üst üste yiyemeyeceğinizi düşündüğünüz yemekleri dondurucularda saklayın ve etiketleyin. Dondurucunuzu düzenli tutun, böylece yiyecekler kaybolmaz ve ardından dondurucu yanması nedeniyle dışarı atılmaz.

## Daha az su kullanın

Musluklarınızı tamir ettirin ve kişisel bakımınız sırasında suyu akıtmamaya özen gösterin. Tüm felaket senaryolarının suyun yokluğu ile başladığını hatırlayın. Unutmayın su olmazsa gıda üretemeyiz.

## Ezilmiş gıdaları çöpe atmayın

Ezilmiş meyve ve sebzeler, insanların standartlarına uymadıkları için düşünmeden çöpe giderler. Çürümediği sürece aynı tadı verdikleri unutulmamalıdır. Meyve suyu veya

yemekleriniz için sos olarak kullanabilirsiniz.

## Gıda üretimi hakkında bilgi edinin

Tezgâhlardan, mutfağına getirdiğiniz ürünün gelişim ve hasat süreci hakkında bilgi edinin. Mutfağına gelene kadar yaşadığı yolculuk ve zahmet hakkında bilgi edinirseniz daha insaflı olursunuz.

## Yemek paylaşmaya kıymet gösterin

Fazla geldiğini düşündüğünüz yemekleri komşularınız ile paylaşın. Artık olarak görüp atmak yerine insanlarla paylaşın ki gıdalar ziyan olmamış olsun.



# Et Yiyemeyen de Et Satamayan da Perişan

**Türkiye, son yıllarda ve muhtemelen önümüzde ki yıllarda kırmızı etin en pahalı olduğu ülkelerin başında geliyor. Coğrafi şartlarımız hayvancılığa bu kadar müsaitken Türk halkı neden mutfağına kırmızı et almakta bu kadar zorlanıyor? Et fiyatları rekora koşarken, önümüzde ki Kurban Bayramı'nda, kurbanların fiyatının ne olacağı şimdiden tüm ülkenin gündeminde.**



TÜİK'in paylaştığı verilere göre bu yıl 3 ay içinde kırmızı ete yüzde 60 oranında zam geldi. Geçtiğimiz yıllarda ara ara gelen zamlar, bu yıl kısa aralıklarla peş peşe gelmesi üreticiyi de, tüketiciyi de, et satan esnafı da zor duruma soktu.

## **Tüketici kırmızı etin yanına yaklaşmıyor**

Bildiğiniz üzere et fiyatları yüksək olunca piyasada hayvanları değeri artıyor. Hayvanları satın alan üretici, hayvan başına yüksek oranda yem harcaması yapmak durumunda kalıyor. Yem masrafının yanında işçilik, su, mazot, elektrik, aşı, veteriner ve küpeleme harcamalarının fiyatı 2 katına çıkıyor.

Kırmızı et üreticiden kasaba ve market raflarına gelene kadar her aşamada üzerine kar ve vergiler bindiği için bu kadar pahalıya satılıyor.

Kasaplara ve market raflarına gelen kırmızı et yine de satılmıyor. 1 kg et 310 TL 1 KG KIYMA 250 TL olunca esnaf satamıyor, tüketici alamıyor.

Tüm bunlar, vatandaşın mutfağına kırmızı etin girememesine neden oluyor. Millet olarak, kırmızı eti çok sevsek de maalesef tüketemiyoruz.

## **Üretici azalıyor**

Yukarıda saydığımız masraflara yetişemeyen üretici çözümü hayvanlarını satmakta buluyor. Bütün bu maliyetlere zam gelmesi hem hayvan-

cılığın azalmasına neden oluyor, hem de köyden kente göçü tetikliyor.

## **Kurban Bayramı'nda fiyatlar nasıl olacak?**

Tüm bu pahalılık tabii ki kurban fiyatlarına da yansıtacak. Yetiştirici için maliyetleri yüksek oranda artan hayvanların, bu yıl kurban pazarlarında oldukça yüksek fiyatlarla alıcısını bekleyeceği düşünüyor.

İslam âleminde heyecanla beklenen Kurban Bayramı'nda tahmini kurban fiyatları küçükbaş için 4,400 TL büyükbaş için de 60 bin olarak tahmin ediliyor. Fiyatlar tahminleri böyle olunca vatandaşın tek başına kurban alıp kesmek bir kenara dursun ortaklaşa alınan kurbanda bile zorlanacağı görülüyor.



Assiye YILDIRIM  
Tarım Yazarı

## Sadece Et mi Kokuyor?!!

Hazine ve Maliye Bakanı Nureddin NEBATI, artan et fiyatlarıyla ilgili “Türkiye’de damak tadı değişti. Koyun eti ucuz ama tercih edilmiyor kokusundan dolayı, bunu da değiştirmek lazım” dedi.

Koyun etinin kokusu nasıl bastırılır, hangi baharatlar kullanılmalı, faydaları nelerdir vs. diye, haber kanallarında her konunun uzmanı “gazeteciler” sabahlara kadar tartışsa, gündüz kuşağında koyun eti ile yapılan yemekler temalı yarışma programları yayınlansa ve koyun eti tüketimi arttırılırsa, hangi üretimle bunu karşılayacaksınız Sayın Bakan? Bakınız TÜİK verileri;

Küçükbaş hayvan sayısı bir önceki yıla göre %2,2 azalarak 56 milyon 266 bin baş oldu.

	2021	2022	Değişim (%)
<b>Büyükbaş</b>	18 036 117	17 023 791	-5,6
Sığır	17 850 543	16 851 956	-5,6
Manda	185 574	171 835	-7,4
<b>Küçükbaş</b>	57 519 204	56 265 750	-2,2
Koyun	45 177 690	44 687 888	-1,1
Keçi	12 341 514	11 577 862	-6,2

Hayvan sayıları ve değişim oranları, 2021-2022

Dünyada da gıda fiyatları artıyor, araçlar fiyatları arttırıyor vs. gibi gerekçeler bir yana, et fiyatlarındaki artışın en önemli nedeni, yem fiyatlarıdır. Öte yandan meraların ve tarım alanlarının amaç dışı kullanımı da bu maliyeti arttırıyor.

126 Numaralı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi; ... Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığının yeni yerleşim yerlerinin tespitine ilişkin görev ve yetkileri saklı kalmak kaydıyla, Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığınca resen belirlenerek ilgili kurumlara bildirilir. Bu belirleme yapılırken gereklilik bulunması halinde, 25/2/1998 tarihli ve 4342 sayılı Mera Kanunu ile 31/8/1956 tarihli ve 6831 sayılı Orman Kanu-

nunun ek 16. maddesinde belirtilen alanlar da kullanılabilir.

Büyükşehir yasası ile birlikte, büyükşehirlerin kapsamındaki köylerin mahalle olması da hem tarım arazilerini hem de meraları amaç dışı kullanıma kurban etti. Mesele, ne koyun etinin kokusu ne de damak tadının değişimi Sayın Bakan!

Yıllardır uygulanan ithalat eksensli tarım politikaları, çiftiçi köyünden üretimden koparan sosyal ve ekonomik şartlar DEĞİŞMELİ!

Tarıma sadece reyon fiyatından bakıp, dünyada da artıyor, marketçiler, araçlar, stokçular... vs. diyen bakış açısı DEĞİŞMELİ!

Sorumluların, sorumluluğu başkalarına yükleyip, bahanelerin arkasına saklanan vurdumduymaz tavrı DEĞİŞMELİ!

Şahsi alım gücünün referans alıp, açlık sınırı altındaki geliri görmezden gelerek “ucuz” etiketi yapışturma duyarsızlığı DEĞİŞMELİ!

Hakikaten bütün derdimiz koyun etinin kokusu ve insanımızın damak tadının değişimi olsaydı, son derece romantik bir yaklaşım Sayın Bakan!



## SAMSUN İLİ DAMIZLIK KOYUN KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ

Değerli çiftçi kardeşlerimiz;  
birlik ve beraberliğimizi,  
kardeşlik ve dostluğumuzu en sıcak şekilde  
hissedeceğimiz bir bayram yaşamak dileği ile

*Ramazan Bayramınız  
mübarek olsun.*

Yönetim Kurulu Adına  
**Murat KARAGÖL**





*Ramazan Bayramınızı tebrik eder,  
başta üreticilerimiz olmak üzere  
tüm insanlık için hayırlara vesile olmasını  
temenni ederim.*

Yönetim Kurulu Adına  
Başkan;

*Şuayyp Demirkol*



T.C. TARIM VE  
ORMAN BAKANLIğI



T.C. HAZINE VE  
MALİYE BAKANLIğI

**TARSİM**<sup>®</sup>

tarımın sigortasıyız

# Emeğinizin Sigortası



[tarsim.gov.tr](http://tarsim.gov.tr)

Alo TARSİM 172

f /Tarsim

t /tarım\_sigortası

@ /tarım\_sigortası

in /Tarsim

ü /Tarsim

# Ramazan Bayramı'nın Vazgeçilmez Tatlısı Baklavanın Hikâyesi

**Dünya'ya lezzeti ile nam salmış en güzel Türk tatlılarının başında şüphesiz ki baklava geliyor. Rumlar, Türkler ve Ortadoğulular her ne kadar bu leziz tatlıyı paylaşmasa da Baklava'ya ait ilk tarihi kanıtlar Osmanlı saray mutfağının arşivinden çıkmıştır.**



Osmanlı İmparatorluğu'nun saray mutfağı, imparatorluğun mutfak merkezi halindedir. Baklava ile ilgili de en eski tarif, Fatih Sultan Mehmet zamanında Topkapı Sarayı mutfak defterlerinde bulunmaktadır. Defterde ki yazıya göre baklava 1473 yılında sarayda pişirilmiştir.

Baklava ilk olarak, saray hanedanı ve soyluların yemesi için yapılan ve yapımı büyük bir ustalık gerektiren bir tatlıydı. Daha sonra bu tarif imparatorluğun dört bir yanına dağıldı.

19.yüzyıla kadar baklava bir lüks olarak düşünülür sadece zengin kimseler tarafından yenilebilirdi. Orta halli kimseler sadece özel günlerde evlerinde baklava yapıp yiyebilirlerdi. Dini günlerde ve düğünlerde yapıp ikram edilen baklava ilerleyen yıllarda bayramların ve törenlerin simgesi haline geldi. Bugün ülkemizde özellikle Ramazan Bayramı'nda sıklıkla ya-

pılan en önemli tatlı baklavadır.

## Baklava Nasıl Yapılır?

Geçmişte baklavanın yapımını en usta kişiler üstlenmiş olsa da bugün hemen hemen her mutfakta özel günlerde baklava yapılmaktadır. Gelin baklava nasıl yapılır hep birlikte inceleyelim:

**Baklavanın yufkası için gerekenler.** 5 su bardağı un,3 adet yumurta, 1 su bardağı süt, 1 su bardağı Ayçiçek yağı, 1 paket kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı sirke ve 1/2 çay kaşığı tuz gereklidir.

**Yufkaları açmak ve ara katları için,** 1,5 su bardağı mısır nişastası, 250 gram eritilmiş tereyağı ve3 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi veya fıstık gerekir.

Şerbeti için gerekenler, 3,5 su bardağı toz şeker, 3,5 su bardağı su ve 2

tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu hazır edilmelidir.

Hamuru yapmak için, Bir yoğurma kabına sıvı malzemeleri ekleyin, hafifçe karıştırın ve 1+1/2 su bardağı un ve kabartma tozunu ekleyip hamuru yoğurun. Gerekirse daha fazla un ekleyin.

Şerbeti için, Orta boy bir tencereye su ve şekeri ekleyip karıştırarak kaynatın. Orta ateşte yaklaşık 10-15 dakika şerbetin son damlaları ağırlaşana kadar kaynatmaya devam edin. Limon suyunu ekleyin 1 dakika daha kaynatın ve soğuması için kapatın.

Yufka Katmanlarının Şekillendirilmesi için, hamuru bir kütüğe çevirin. Ortadan ikiye kesin ve her parçayı 10 küçük parçaya bölün ve top haline getirin. Bol miktarda buğday nişastası serpin ve üzerini kapatın. Hamurun diğer yarısı için adımları tekrarlayın. 20 dakika dinlenmeye bırakın.

İlk hamurdan başlayarak oklava ile nişasta kullanarak tatlı tabağı büküklüğünde açın. Hamurun üzerini bolca nişasta ile kaplayın ve diğer 9 parçayı da yuvarlamaya devam edin. Her parçayı üst üste dizdikten sonra merdane ile açabildiğiniz büyük açın. En azından tavanızdan daha büyük olmalıdır. Dikdörtgen bir tepsi kullanacaksanız, hamuru buna göre yuvarlayın. İlk yufkayı tepsinize sıgacak şekilde kesin. Dibe birkaç eşit katman yerleştirin. Ardından kalan parçaları üzerine yerleştirin. Eğer yufkaları ayırabiliyorsanız, yapraklar arasına daha fazla hava vererek daha iyi katmanlar elde edebilirsiniz. Antep fıstığını ortasına eşit şekilde koyun. Pişirdikten sonra, ilk şerbeti üstüne dökün.



Ramazan Bayramınızı kutlar,  
aileniz ile birlikte mutlu,  
huzurlu, sağlıklı nice  
bayramlar geçirmenizi dileriz.



**Kocaeli**  
**Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği**  
Yönetim Kurulu Başkanı  
*Cemil Glgen*



**Erzincan**  
**Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği**

Ramazan Bayramınızı  
en içten duygularımla kutlar,  
bayramın ülkemiz ve  
dünya için sağlık,  
esenlik ve bereket  
getirmesini temenni  
ederim.



**Yaşar Faruk GÜNAY**  
Yönetim Kurulu Başkanı



**NİSBİR**  
Niğde İli Süt Üreticileri Birliği



**Tüm İslam Aleminin  
mübarek Ramazan Bayramını kutlar,  
hayırlara vesile olmasını  
temenni ederim.**

*Nice güzel bayramlara...*

Yönetim Kurulu Başkanı  
**Ahmet DEMİRKOPARAN**



Mübarek Ramazan Bayramınızı  
en içten dileklerimle kutlar,  
sevdiklerinizle birlikte huzur, sağlık ve  
mutluluk içinde nice bayramlara ulaşmanızı  
temenni eder,  
sevgi ve saygılarımı sunarım.



Balıkesir İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği  
Yönetim Kurulu Adına  
Başkan

**Hasan ÇETİN**



**Tokat**  
**Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği**

*Ramazan Bayramınızı en içten dileklerimle kutlar,  
bayramın depremzede ailelerimiz  
başta olmak üzere tüm ülkemiz için sağlık,  
bereket ve huzur getirmesini temenni ederim.*

**İlhan KÖTEN**  
Yönetim Kurulu Başkanı